

TARPŽINYBINIO DEKRETO PROJEKTAS, **KURIU PANAIKINAMAS IR PAKEIČIAMAS** 2005 M. RUGSĖJO 21 D. GAMYBINĖS VEIKLOS MINISTRO IR ŽEMĖS ŪKIO BEI MIŠKININKYSTĖS POLITIKOS MINISTRO DEKRETAS DĖL TAM TIKRŲ SŪDYTŲ MĖSOS GAMINIŲ GAMYBOS IR PARDAVIMO SPECIFIKACIJŲ



*Įmonių ir gamybos Italijoje ministras  
ir  
žemės ūkio, apsirūpinimo maistu  
savarankiškumo ir miškininkystės ministras,*

**atsižvelgdami** į 2003 m. gruodžio 24 d. Įstatymą Nr. 350, nustatantį metinio ir daugiamečio valstybės biudžeto sudarymo nuostatas (2004 m. Finansų įstatymas) ir, visų pirma, 4 straipsnio 66 ir 67 dalis, kuriose numatyta, kad vienu ar keliais dekretais gamybinės veiklos ministras ir žemės ūkio bei miškininkystės politikos ministras nustato tam tikrų sūdytų mėsos gaminių prekių pavadinimų naudojimo sąlygas;

**atsižvelgdami** į 2005 m. rugsėjo 21 d. gamybinės veiklos ministro ir žemės ūkio bei miškininkystės politikos ministro dekretą dėl tam tikrų sūdytos mėsos gaminių gamybos ir pardavimo specifikacijų;

**atsižvelgdami** į 2016 m. gegužės 26 d. ekonominės plėtros ministro bei žemės ūkio ir miškininkystės politikos ministro dekretą, kuriuo iš dalies keičiamas 2005 m. rugsėjo 21 d. gamybinės veiklos ministro ir žemės ūkio bei miškininkystės politikos ministro dekretas;

**atsižvelgdami** į 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 178/2002, 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą Nr. 852/2004, 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 853/2004 ir 2017 m. kovo 15 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 2017/625;

**atsižvelgdami** į 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentą (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų,

**atsižvelgdami** į 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1334/2008 dėl kvapiųjų medžiagų ir aromatinių savybių turinčių tam tikrų maisto ingredientų naudojimo maisto produktuose ir ant jų ir iš dalies keičiantį Tarybos reglamentą (EEB) Nr. 1601/91, reglamentus (EB) Nr. 2232/96 ir (EB) Nr. 110/2008 bei Direktyvą 2000/13/EB, bei 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų su pakeitimais, padarytais Komisijos reglamentu (ES) Nr. 1129/2011, kuriuo sudaromas Sąjungos maisto priedų sąrašas, kuriuo atnaujinami ir iš dalies keičiami Bendrijos teisės aktai, visų pirma susiję su nitratais naudojimui;

**atsižvelgdami** į 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams,

**kadangi Reglamento (ES) Nr. 1169/2011 VI priedo A dalies 6 punkte nustatyta, kad bet kokio mėsos gaminio ir mėsos pusgaminio, kuris atrodo kaip mėsos atpjova, sukapotos skerdienos dalis, mėsos griežinys, mėsos gabalas arba skerdena, atveju į maisto produkto pavadinimą turi įeiti informacija, kurioje nurodoma, jog yra pridėta vandens, jei jis sudaro daugiau nei 5 % viso galutinio produkto svorio;**

**kadangi virto kumpio atveju vandens pridėjimas yra būtinas pagal specifinę gamybos techniką ir neklaidina vartotojo;**

**atsižvelgiant į gamybos technologijų raidą ir poreikį užtikrinti rinkos skaidrumą, kad būtų apsaugotas ir tinkamai informuojamas vartotojas, apibrėžiant vartotojų sūdytų mėsos gaminių sudėtį ir nustatant prekinių pavadinimų naudojimo sąlygas;**

**kadangi būtina nustatyti prekinių pavadinimų „bresaola“ ir „speck“ naudojimo sąlygas;**

**kadangi būtina konsoliduoti įvairius laikui bėgant padarytus pakeitimus į vieną reglamentą, leidžiantį sistemingai taikyti nuostatas dėl tam tikrų sūdytų mėsos gaminių gamybos ir pardavimo;**

**kadangi, vis dėlto, labai svarbu pabrėžti, kad šios priemonės nuostatos taikomos tik neapsaugotiems sūdytiems gaminiams, nepažeidžiant konkrečių nuostatų, nustatytų SKVN ir (arba) SGN produktų gamybos specifikacijose bei susijusiuose žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškininkystės ministerijos bei apsaugos konsorcių aiškinimuose;**

**manydami, kad būtina panaikinti ir pakeisti 2005 m. rugsėjo 21 d. gamybinės veiklos ministro ir žemės ūkio bei miškininkystės politikos ministro dekretą su pakeitimais, padarytais 2016 m. gegužės 26 d. ekonominės plėtros ministro ir žemės ūkio ir miškininkystės politikos ministro dekretu dėl tam tikrų sūdytos mėsos gaminių gamybos ir pardavimo specifikacijų;**

**atsižvelgdami į ..... d. pranešimą Europos Komisijai pagal Europos Parlamento ir Tarybos direktyvą (ES) 2015/1535;**

## I SKYRIUS Virtas kumpis

### 1 straipsnis Apibrėžtis

1. Pavadinimas „virtas kumpis“ taikomas iš kiaulės **kojų** pagamintiems sūdytiems mėsos gaminiams, nesvarbu, ar jie supjaustyti, ar iš jų pašalinti kaulai, riebalai, sausgyslės ir oda, naudojant vandenį, druską, įskaitant joduotąją druską, natrio nitritą, kalio nitritą, galbūt jų derinius. **Maisto tvarkymo subjektui, kuris kompetentingai sveikatos institucijai priimtiniu būdu turi įrodyti, kad taikomos procedūros yra pagrįstos moksliniais įrodymais ir užtikrina, kad būtų laikomasi numatytų proceso**

**priimtumo ir maisto saugos mikrobiologinių kriterijų, kurie apibrėžti galiojančiuose teisės aktuose, leidžiama nenaudoti nitrito arba pakeisti sintetinį nitritą iš natūralių šaltinių gautais nitritais.**

2. Tolesnio apdorojimo atveju 1 dalyje nurodyto virto kumpio sudėtyje negali būti nitritų, jei gatavas produktas tinkamai laikomas ir jo **saugumas** užtikrinamas kitomis priemonėmis ar metodais.
3. Kiaulių kojos – tai kiaulės užpakalinė galūnė, skersai nupjauta nuo likusios skerdenos dalies ne prieš pat klubikaulio galą. **Tik kategorijai „virtas kumpis“, jei nereikalaujama atpažinti bent trijų kojų raumenų, galima naudoti vieno tipo raumenį iš kelių kiaulių kojų.**
4. Prekinis pavadinimas „virtas kumpis“ gali būti vartojamas tik gaminiams, gautiems iš porūšio *sus scrofa domesticus* kiaulių rūšių kiaulių kojų.

## 2 straipsnis Sudedamosios dalys:

1. Virtam kumpiui gaminti gali būti naudojami šie gaminiai: vynas, įskaitant aromatintus ir likerinius vynus, **brendis ir kiti spiritiniai gėrimai, alus, actas (įskaitant balzaminį actą)**, cukrus, dekstrozę, fruktozę, laktozę, maltodekstrinas (gliukozės sirupas), pieno baltymai, sojos baltymai, vietiniai arba fiziškai modifikuoti arba fermentiškai modifikuoti krakmolai, prieskoniai, **aromatiniai augalai**, maistinė želė, kvapiosios medžiagos, leidžiami priedai, **medus, valgomieji trumai, sūris, vaisiai (įskaitant riešutus), džiovinti vaisiai, pesto, nduja, šviežios, šaldytos arba džiovintos daržovės.**

## 3 straipsnis Gamybos metodologija

1. Pagrindiniai virto kumpio apdorojimo etapai yra šie:
  - a) sūrymo paruošimas ištirpinant arba išsklaidant sudedamąsias dalis;
  - b) sūrymas. Mėsa papildoma sūrymu, o po to gali būti homogenizuojamos sūrymo sudedamosios dalys, paprastai mechaniškai (masažuojant / išmušant esant atmosferos slėgiui arba vakuumui);
  - c) formavimas. Gaminio įdėjimas į talpyklą arba dėklą, kuriame gaminiui suteikiama forma;
  - d) gaminimas. Terminio apdorojimo procesas, už kurį atsako maisto tvarkymo subjektas, užtikrina šviežios mėsos savybių išnykimą nustatant tinkamą laiką ir temperatūrą, kad būtų užtikrintas gaminio sveikumas ir higiena.
  - e) pasterizavimas (neprivaloma). Atvėsintam ir supakuotam gaminiui gali būti atliekamas paviršinis pasterizavimas.

## 4 straipsnis Charakteristikos

1. Virto kumpio drėgnis gaminio sudėtyje, pašalinus riebalus ir priedus (UPSD), yra ne didesnis kaip 82,0, kur UPSD reiškia  $[\text{drėgnis } \% / (100 - \text{riebalai } \% - F)] \times 100$ , o F reiškia  $100 - (\text{drėgnis } \% + \text{baltymai } \% + \text{riebalai } \% + \text{pelenai } \%)$ .

## 5 straipsnis Jutiminės savybės

1. Atidarant pakuotę, visas rinkoje pateikiamas virtas kumpis turi šias savybes:

a) išorė

- 1) pakuotėje nėra skysčių arba jų yra nežymiai;
- 2) pakankamas atsparumas suspaudimui;
- 3) rausvos spalvos, kuri gali būti labiau rožinė-raudona;
- 4) ertmių ir įtrūkių nebuvimas arba nedidelis jų kiekis;

b) pjaustant

- 1) griežinėlių standumas: ne storesnis kaip 2 mm storio gabalas, pakankamai standus tarp raumenų;
- 2) būdingas skonis, ne pernelyg aštrus;
- 3) rausvos spalvos, kuri gali būti raudona raumenyse arba raumenų dalyse, kuriose natūraliai yra didelė pigmentų koncentracija.

## 6 straipsnis Pateikimas

1. Virtas kumpis parduodamas nefasuotas, vakuuminėse pakuotėse arba supakuotas apsauginėje atmosferoje, nepjaustytas, supjaustytas griežinėliais, kubeliais ar kitu būdu.
2. 2 straipsnyje nurodytų sudedamųjų dalių ir maisto produktų papildymas kvapiųjų savybių suteikimo tikslais, išskyrus nurodytus Reglamente (EB) Nr. 1334/2008, nurodomas specialiu prekinio pavadinimo papildymu.
3. Jei virtas kumpis rūkomas arba kepinamas, būtina papildyti prekinį pavadinimą.

## 7 straipsnis Pardavimas

1. Virtas kumpis, **įskaitant fasuotą kumpį**, laikomas ne aukštesnėje kaip 4 °C temperatūroje.
2. Virtas kumpis gali būti parduodamas vakuuminėse pakuotėse arba supakuotas apsauginėje atmosferoje, nepjaustytas, supjaustytas griežinėliais, kubeliais ar kitu būdu.

## 8 straipsnis Rinktinis virtas kumpis

1. Pavadinimas „virtas kumpis“ gali būti papildytas terminu „rinktinis“, jei gaminio vidurinėje dalyje, išskyrus tuos atvejus, kai jis parduodamas fasuotas (supjaustytas griežinėliais, **kubeliais** arba kitaip), yra aiškiai identifikuojami ne mažiau kaip trys iš keturių visų kiaulių kojų pagrindinių raumenų („semitendinosus“, „semimembranosus“, „quadriceps“ ir „biceps femoris“), o gaminio drėgmės kiekis pašalinus riebalus ir priedus (UPSD) yra lygus arba mažesnis kaip 79,5.
2. Gaminant rinktinį virtą kumpį leidžiama naudoti ingredientus, naudojamus virto kumpio gamybai.

## 9 straipsnis Aukštos kokybės virtas kumpis

1. Pavadinimas „virtas kumpis“ gali būti papildytas terminais „aukštos kokybės“ arba „aukšta kokybė“, jei gatavo produkto vidurinėje dalyje, išskyrus atvejus, kai gaminys parduodamas fasuotas (supjaustytas griežinėliais, **kubeliais** arba kitaip), yra aiškiai identifikuojami ne mažiau kaip trys iš keturių visų kiaulių kojų („semitendinosus“,

„semimembranosus“, „quadriceps“ ir „biceps femoris“), o gaminio drėgmės kiekis pašalinus riebalus ir priedus (UPSD) yra lygus arba mažesnis kaip 76,5.

2. Gaminant aukštos kokybės virtą kumpį, be virto kumpio gamybai naudojamų sudedamųjų dalių, leidžiama naudoti askorbo rūgštį ir eritorbo rūgštį bei jų druskas – mononatrio glutamatą – laktatus, kalio chloridą ir kitus natrio pakaitalus. Neleidžiama naudoti jokių kitų priedų, išskyrus tuos, kuriuos leidžiama naudoti pagal Reglamentą (EB) Nr. 1333/2008, jei jie yra tikrai technologiškai būtini, neklaidina vartotojo, o jų naudojimas suteikia naudos vartotojams, kaip numatyta minėtame reglamente.

#### 10 straipsnis

Neprivalomos nuorodos dėl priedų ir sudedamųjų dalių nebuvimo

1. Pavadinimuose „rinktinis virtas kumpis“ ir „aukštos kokybės virtas kumpis“ taip pat leidžiama pateikti neprivalomas nuorodas dėl priedų ar sudedamųjų dalių, kurias leidžiama ir galima naudoti bendriniam pavadinimui „virtas kumpis“ pagal Reglamentą (ES) Nr. 1169/2011, nebuvimo.

#### 10a straipsnis

##### Papildymas vandeniu

1. **Reglamento (ES) Nr. 1169/2011 VI priedo A dalies 6 punkto nuostata dėl pridėto vandens netaikoma gaminiams, kuriems taikomas šis skyrius, nes jiems jau taikomi 4, 8 ir 9 straipsniuose nustatyti technologiniai apribojimai.**

#### II skyrius

Vytintas žalias kumpis

#### 11 straipsnis

##### Apibrėžtis

1. **Nedarant poveikio reikalavimams, nustatytiems sūdytų žalių kumpių, kurie pagal Reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 pripažįstami kaip geografinė nuoroda, gamybos specifikacijose**, bendras pavadinimas „vytintas žalias kumpis“ naudojamas sūdytiems nerūkytiems mėsos gaminiams, pagamintiems iš kiaulienos kojų įprastu metodu, pagrįstu sauso sūdymo ir vytinimo kontroliuojamoje temperatūroje būdu.
2. Žaliavinę mėsą sudaro visa kiaulienos kojos dalis.
3. Kojos, tinkamos vytinto žalio kumpio gamybai, turi baltus, neriebius išorinius riebalus, vidutinį tarpraumeninių riebalų (riebalinė tekstūra) kiekį ir ribotą dengiamųjų riebalų storį.
4. Odelė yra šviesios spalvos ir nėra jokių ryškių venų ir kraujavimo dėmių.
5. Neleidžiama naudoti:
  - a) paršavedžių kojų, blyškios, minkštos, vandeningos mėsos (PSE) ir tamsios, tvirtos ir sausos mėsos (DFD);
  - b) kojų, turinčių šias anomalijas:
    1. vidinių (šlaunikaulio, blauzdikaulio) arba išorinių (šlaunikaulio galvos, klubo) kaulų lūžiai;
    2. klubo nebuvimas;
6. Šaldytas kojas leidžiama naudoti atskirai supakuotas kilmės vietoje, gatavam produktui taikant Reglamento (ES) Nr. 1169/2011 10 straipsnyje ir III bei VI prieduose nustatytus reikalavimus.
7. Visas šaldytas gaminys su kaulais negali būti parduodamas pavadinimu „vytintas žalias kumpis“ ar panašiais.

12 straipsnis  
Sudedamosios dalys:

1. Vytintam žaliai kumpiui, be valgomosios druskos (įskaitant joduotąją druską), taip pat galima naudoti pipirus, **valgomuosius trumus**, kvapiąsias medžiagas, paprastus cukrus (dekstrozę, fruktozę, sacharozę), nitritus ir nitratus, kalio chloridą ir natrio pakaitalus, antioksidantus ir rūgštingumą reguliuojančias medžiagas (pieno rūgštį, acto rūgštį, citrinų rūgštį ir jų druskas). Neleidžiama naudoti jokių kitų priedų, išskyrus tuos, kuriuos leidžiama naudoti pagal Reglamentą (EB) Nr. 1333/2008, jei jie yra tikrai technologiškai būtini, neklaidina vartotojo, o jų naudojimas suteikia naudos vartotojams, kaip numatyta minėtame reglamente.

13 straipsnis  
Gamybos metodologija

1. Vytinto žalio kumpio apdorojimo etapai yra tokie:
  - a) sūdytas. Pabarstymas sausa druska; sūdytas panardinant į arba įpurškiant sūrį neleidžiamas;
  - b) vytinimas. Šaltas džiovinimas pašalinus liekamąją druską. Minimali šio etapo trukmė yra 40 dienų; 55 dienas kojoms, kurių pradinis svoris viršija 11 kg;
  - c) plovimas. Paviršinių druskos likučių pašalinimas plaunant šiltu vandeniu;
  - d) džiovinimas. Paviršinis džiovinimas kontroliuojamos drėgmės ir temperatūros sąlygomis; draudžiama naudoti rūkymo arba brandinimo greitinimo technikas;
  - e) tepimas. Riebalų, ryžių miltų, druskos, pipirų ir kvapiųjų medžiagų mišinio tepimas ant paviršiaus, siekiant išvengti pernelyg didelio liesos mėsos dehidratacijos;
  - f) brandinimas. Brandinimas kontroliuojamos drėgmės ir temperatūros sąlygomis. Draudžiama naudoti garus, aukštesnę kaip 22 °C temperatūrą ir pagreintą brandinimą. Nepažeistas galutinis gaminyje yra stabilus kambario temperatūroje.

14 straipsnis  
Svoris

1. Paruošto vartoti vytinto žalio kumpio svoris su kaulais yra ne mažesnis kaip 6 kg; bendra minimali gamybos proceso trukmė yra 7 mėnesiai, o kumpiui, kurio galutinis svoris didesnis nei 8 kg, – 9 mėnesiai.

15 straipsnis  
Charakteristikos

1. Vidinė liesa frakcija („biceps femoris“ raumuo) apibrėžiama šiais parametrais, kurie suprantami kaip vidutinės vertės, gautos iš ne mažiau kaip šešių 7–9 mėnesių amžiaus kumpių analizės rezultatų vidurkio vienoje valdoje:
  - a) drėgmė: mažiau kaip 64 %;
  - b) druskos x drėgmės produktas: mažiau kaip 500;
  - c) **proteolizės rodiklis: mažiau kaip 30 %;**
  - d) baltymai: daugiau kaip 24 %.
2. Supjaustytas vytintas žalias kumpis yra vientisos raudonos spalvos, nevarva, neturi įdubų ar ertmių, pasižymi brandinimui būdingu kvapu ir skoniu, yra vidutinio sūrumo ir be kartaus skonio, taip pat minkštos, nepluoštinės tekstūros kramtant.

16 straipsnis  
Pateikimas

1. Vytintas žalias kumpis gali būti parduodamas nesmulkintas, be kaulų, supjaustytas griežinėliais ar kitaip (gabaliukais, lazdelėmis ir t. t.).

III skyrius  
Saliamis

17 straipsnis  
Apibrėžtis

1. **Nedarant poveikio reikalavimams, šiuo atžvilgiu gamybos specifikacijose nustatytiems saliamiui, kuris pagal Reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 pripažintas kaip geografinė nuoroda, „saliamis“** – tai sūdytas mėsos gaminys, pagamintas iš mėsos, gautos iš ruožuotųjų raumenų, daugiausia priklausančių kiaulių skerdenai, pridedant druskos, **įskaitant joduotąją druską, kalio chloridą ir natrio pakaitalus**, bei galbūt kitų rūšių gyvūnų mėšai, maltai ir sumaišyti su kiaulienos riebalais įvairiu santykiu, įdarytai į natūralų arba dirbtinį apvaskalą.
2. Saliamio apibrėžtis nepažeidžia kitokio pobūdžio gaminių pavadinimų naudojimo, jei jie nėra painiojami su gaminiiais, kuriems taikomas šis dekretas.
3. Saliamis džiovinamas ir gardinamas pagal klimato sąlygas, dėl kurių palaipsniui mažėjant drėgmei gali išsivystyti natūrali fermentacija ir fermentiniai reiškiniai, lemiantys pokyčius, suteikiančius gaminiui tipiskų organoleptinių savybių ir užtikrinančius jo išsaugojimą bei sveikumą normaliomis kambario temperatūros sąlygomis.
4. Gaminys, kurio sudėtyje yra mechaniškai atskirtos mėsos, negali būti parduodamas pavadinimu „saliamis“ arba panašiais.

18 straipsnis  
Sudedamosios dalys:

1. Ruošiant saliamį gali būti naudojamas: vynas, **actas (įskaitant balzaminį actą), brendis ir kiti spiritiniai gėrimai, medus, valgomieji trumai, sūris, riešutai**, pipirai, česnakai, **prieskoniai** ir aromatiniai augalai, cukrus, dekstrozė, fruktozė, laktozė, lieso pieno milteliai, pieno baltymai, pradedančios fermentuoti mikrobo kultūros, kvapiosios medžiagos ir leidžiami priedai, išskyrus dažiklius.

19 straipsnis  
Gamybos metodologija

1. Raumenų ir riebalų frakcijos smulkinamos, maišomos su druska ir kitomis sudedamosiomis dalimis ir įdaromos į apvaskalus arba žarnas.
2. Paskui saliamis džiovinamas ir gardinamas, o tai garantuoja jo išsaugojimą ir sveikumą normaliomis kambario temperatūros sąlygomis.
3. Apvaskalų arba žarnų paviršių leidžiama apdoroti mikrobinėmis kultūromis, javų miltais, krakmolais, aliejais ir maisto riebalais.



20 straipsnis  
Charakteristikos

1. Saliamio mezofilinių mikrobu kiekis yra didesnis kaip  $1 \times 10$  iki septintojo laipsnio kolonijas formuojančių vienetų/grame, vyrauja „lactobacillaceae“ ir „coccaceae“.
2. Rinkoje saliamio pH yra didesnis arba lygus 4,9.

21 straipsnis  
Pateikimas

1. Saliamį leidžiama parduoti nepakuotą, vakuuminėse pakuotėse arba supakuotą apsauginėje atmosferoje, nepjaustyta, supjaustyta griežinėliais ar kitaip.

IV skyrius  
„Culatello“ (kumpio rūšis)

22 straipsnis  
Apibrėžtis

1. **Nedarant poveikio reikalavimams, gamybos specifikacijose nustatytiems „culatello“, kuris pagal Reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 pripažintas kaip geografinė nuoroda,** pavadinimas „culatello“ skirtas sūdytiems mėsos gaminiams, pagamintiems iš užpakalinių ir vidinių kiaulių kojų blauzdinių raumenų („biceps femoris“, „semimembranosus“ ir „semitendinosus“), nuo kurių visiškai pašalinta odėlė ir iš dalies pašalinti dengiamieji riebalai, visiškai atskirtų nuo kaulinio pagrindo ir supjaustyty taip, kad įgautų „kriaušės“ formą.

23 straipsnis  
Sudedamosios dalys:

1. „Culatello“ sudedamosios dalys yra valgomoji druska, įskaitant joduotąją druską, nemalti arba malti pipirai.
2. Galima naudoti prieskonius, natūralias kvapiąsias medžiagas, vyną ir priedus, kuriuos leidžiama naudoti pagal konstatuojamosiose dalyse nurodytus Bendrijos reglamentus.

24 straipsnis  
Gamybos metodologija

1. „Culatello“ apdorojimo etapai yra tokie:

- a) sūdytas: atliekamas pabarstant sausa druska; sūdytas panardinant į arba įpurškiant sūrymą neleidžiamas;
- b) įdarytas: gaminys turi būti įdarytas į natūralias žarnas arba, jei ketinama jį parduoti iš anksto supjaustyta, į dirbtinius apvalkalus;
- c) vytinimas: vytinimo laikotarpis (įskaitant pasūdyimą) turi būti ne trumpesnis kaip 9 mėnesiai;
- d) įrišimas: įrišimas atliekamas rankiniu būdu su virvele, naudojant tradicinę kamanų ir pakopų sistemą tinklui suformuoti; gaminio įrišimą galima atlikti mechaninėmis priemonėmis.

25 straipsnis  
Svoris

1. Į rinką tiekiamas sūdytas „culatello“ turi sverti ne mažiau kaip 3 kg.

26 straipsnis  
Charakteristikos

1. „Culatello“ yra būdingos kriaušės formos gaminys, išorėje surištas tinkleliu, tvirtos konsistencijos, griežinėlis su vienalyte raudonųjų raumenų frakcija ir baltu riebaliniu audiniu. **Nepažeistas gaminys yra stabilus kambario temperatūroje.**
2. Parametrai, susiję su griežinėliais, iš kurių pašalinti dengiamieji riebalai, yra šie:
  - a) druska: ne daugiau kaip 5,5 %;
  - b) drėgnis: ne daugiau kaip 51 %
  - c) pH: ne didesnis kaip 6,75 arba mažesnis kaip 5,50;
  - d) vandens aktyvumas: ne didesnis kaip 0,91;

27 straipsnis  
Pateikimas

1. „Culatello“ gali būti parduodamas visas, nefasuotas, vakuuminėse pakuotėse ar supakuotas apsauginėje atmosferoje, supjaustytas griežinėliais ar kitaip.

28 straipsnis  
Draudimai

1. Draudžiama:
  - a) naudoti paršavedžių kojas bei blyškia, minkštą, vandeningą mėsą (PSE) ir tamsią, tvirtą ir sausą mėsą (DFD);
  - b) naudoti prekinį pavadinimą „culatello“ su papildoma ir (arba) specialia formuluote panašiams gaminiams, bet perdirbtiems taikant kitus metodus ir gamybos metodus nei nurodytieji 20a straipsnyje, net jei anatomicinis pagrindas yra tas pats;
  - c) naudoti pavadinimą „culatello“ maisto gaminių, kurių sudėtyje „culatello“ nėra, prekiniame pavadinime, prie sudedamųjų dalių ir bet kuriuo atveju ženklinant, pateikiant ir reklamuojant.

V skyrius  
„Bresaola“

29 straipsnis  
Apibrėžtis

1. Nedarant poveikio reikalavimams, gamybos specifikacijose nustatytiems „bresaola“, kuri pagal Reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 pripažinta kaip geografinė nuoroda, pavadinimas „bresaola“ skirtas sūdytiems mėsos gaminiams, pagamintiems iš šviežios galvijų, arklių arba elnių mėsos, šaldytiems arba nešaldytiems, apdorotiems naudojant raumenų juosteles be kaulų, apipjaustytiems arba neapipjaustytiems pašalinant riebalus ir sausgysles, jei tokių yra.
2. „Bresaola“ gaminama su gyvulio užpakalinio ketvirčio ir priekinio ketvirčio raumenų atpjovomis, išskyrus 34 straipsnio 2 dalyje nurodytus atpjovas.
3. Atpjovų svoris svyruoja nuo ne mažiau kaip 250 g iki ne daugiau kaip 15 kg.

**30 straipsnis**  
**Sudedamosios dalys:**

1. Be 29 straipsnyje nurodytos žaliavos, gaminant „bresaola“ gali būti naudojama valgomoji druska, įskaitant joduotąją druską, prieskonius, aromatinius augalus, dekstrozę, fruktozę, sacharozę, vyną, starterių mikrobu kultūras, kvapiąsias medžiagas, įskaitant natūralias kvapiąsias medžiagas ir pagal galiojančius teisės aktus leidžiamus naudoti priedus.

**31 straipsnis**  
**Gamybos metodologija**

1. „Bresaola“ apdorojimo etapai yra:

- a) neprivalomas apipjaustymas pašalinant išorines riebalų ir sausgyslių dalis, jei jų yra;
- b) sūdymas barstant sausą druską ir (arba) panardinant į sūrį;
- c) neprivalomas įdarymas: gaminys gali būti įdarytas į natūralias žarnas arba dirbtinius apvalkalus;
- d) brandinimas: atliekamas kontroliuojamomis aplinkos sąlygomis, kad būtų galima palaipsniui mažinti drėgmės kiekį. Brandinimo trukmė priklauso nuo naudojamų mėsos gabalų svorio:

RAUMENŲ PJŪVIO SVORIS	BRANDINIMO TRUKMĖ dienomis (min)
250 g – ≤ 1 kg	4 dienos
> 1 kg – ≤ 3 kg	5 dienos
> 3 kg – ≤ 6 kg	6 dienos
> 6 kg – ≤ 9 kg	7 dienos
> 9 kg – ≤ 12 kg	8 dienos
> 12 kg – ≤ 15 kg	9 dienos

- e) leidžiama rūkyti naudojant medieną ir (arba) natūralias žoleles arba aromatinius augalus ir (arba) kvapiąsias medžiagas ir (arba) kvapiąsias rūkymo medžiagas;
- f) apvalkalų paviršių leidžiama apdoroti mikrobinėmis kultūromis, krakmolais ir grūdų miltais.

**32 straipsnis**  
**Charakteristikos**

1. „Bresaola“ yra raumenų, iš kurių yra pagamintas, formos gaminys, kuris taip pat gali būti cilindro formos, jei yra įdarytas, arba apvalios formos, jei yra suspaustas.
2. Liesos dalies spalva vienodai raudona, o riebios – balta, nevarvanti ir be įtrūkių. Jis pasižymi brandintam gaminiui būdingu kvapu ir skoniu, vidutiniu

druskingumu, aromatingu ir galbūt dūminiu poskoniu, o suspaustas – minkšta, tačiau tvirta konsistencija.

3. „Bresaola“ vidurinė dalis, pašalinta iš išorinio apvalkalo, jei jis yra, apibrėžiama šiais analitiniais sudėties parametrais:
  - a) riebalai: ne daugiau kaip 16 %
  - b) baltymai: ne mažiau kaip 24 %

### 33 straipsnis Pateikimas

1. „Bresaola“ leidžiama parduoti nefasuotą, vakuuminėse pakuotėse arba supakuotą apsauginėje atmosferoje, nepjaustytą, supjaustytą griežinėliais arba kitaip (pvz., supjaustytą kubeliais, lazdelėmis ir t. t.).

### 34 straipsnis Draudimai

1. Gaminys, kurio sudėtyje yra smulkintos ir (arba) mechaniškai atskirtos ir (arba) regeneruotos mėsos, negali būti parduodamas pavadinimu „bresaola“ arba panašiais pavadinimais, tiesiogiai ar netiesiogiai išreiškiančiais tą pavadinimą.
2. Nukrypstant nuo 29 straipsnio 2 dalies, neleidžiama naudoti šių atpjovų: šonkaulių, kaklo, pilvo, krūtinėlės, nugarinės, blauzdų.
3. Gaminys, gautas iš gyvulių, išskyrus galvijus, arklius ir elnius arba galvijų, arklinių šeimos gyvūnų ir elnių atpjovų, nurodytų 2 dalyje, negali būti parduodamas pavadinimu „bresaola“ ar panašiais arba pavadinimais, tiesiogiai ar netiesiogiai išreiškiančiais tą pavadinimą.
4. Draudžiama naudoti pavadinimą „bresaola“ maisto produktų, kurių sudėtyje nėra 29 straipsnyje nurodytos žaliavos ir neatitinkančių šio dekreto V skyriuje nustatytų savybių, prekiniame pavadinime, prie sudedamųjų dalių, pristatyme ir reklamoje.

### 35 straipsnis Pardavimas

1. Net ir fasuota „bresaola“ turi būti laikoma tinkamoje jos sveikumui ir higienai užtikrinti temperatūroje, už kurią atsako maisto tvarkymo subjektas, kuris turi pateikti tikslias nuorodas.

### VI skyrius „Speck“

### 36 straipsnis Apibrėžtis

1. Nedarant poveikio reikalavimams, nustatytiems „speck“, kuris pagal Reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 pripažintas kaip saugoma geografinė nuoroda, gamybos specifikacijoje, pavadinimas „speck“ skirtas sūdytiems mėsos gaminiams, pagamintiems iš kiaulienos kojų be kaulų, vidutiniškai sūdytiems ir aromatizuotiems, rūkytiems ir gerai pagardintiems pagal vietos papročius ir tradicijas.
2. Apdorojant „speck“, kiaulienos kojos turi būti apipjaustytos tradiciniu būdu, t. y.:

- a) su visa arba daline išorine kumpio dalimi arba visiškai pašalinus išorinį kumpį;
  - b) lygiagrečiai pjauta nuo „frikando“ raumens iki „paslėpsnio“ kaulo;
  - c) pjauta suapvalintai pasturgalyje, nuo „žuvies formos“ iki „paslėpsnio“ taip, kad nė viena riebalinės dalies dalis neliktų be liesos dalies; jei kojos viršutinė dalis turi visą arba dalį išorinio kumpio, vietoj suapvalinto pjūvio turi būti atliekamas tiesus pjūvis;
3. Gali būti naudojama šaldyta mėsa.

### 37 straipsnis Sudedamosios dalys:

1. „Speck“ sudedamosios dalys yra valgomoji druska, įskaitant joduotąją druską, nemalti arba malti pipirai. Leidžiama naudoti prieskonius, žoleles, jų ekstraktus, vyną ir pagal Bendrijos reglamentus leidžiamus naudoti priedus.

### 38 straipsnis Gamybos metodologija

1. „Speck“ apdorojimo etapai yra tokie:
  - a) Sūdymas. Atliekamas sausai sūdant; sūdymas naudojant muštuvą ir švirškštą neleidžiamas;
  - b) Rūkymas. Atliekamas specialiose patalpose, ne aukštesnėje kaip 25 °C temperatūroje; draudžiama naudoti kvapiąsias rūkymo medžiagas;
  - c) Vytinimas. Jis atliekamas esant 10–20 °C kambario temperatūrai ir santykinei drėgmei nuo 55 % iki 90 %.
2. Apdorojimo trukmė turi būti ne trumpesnė kaip 12 savaičių; apdorojimo pabaigoje svoris turi sumažėti ne mažiau kaip 28 %.

### 39 straipsnis Svoris

1. Po brandinimo etapo nepažeisto ir į rinką pateikiamo „speck“ svoris turi būti ne mažesnis kaip 3,4 kg.

### 40 straipsnis Charakteristikos

1. „Speck“ yra pagardintas, paskanintas ir rūkytas gaminy, kuriam būdinga paviršiaus plutelė šalia liesos dalies ir ruda odelė šalia riebios dalies. Vidinė atpjovos išvaizda yra raudona su baltai rausvomis dalimis, nevarvanti ir be ertmių. Jis pasižymi tipišku pagardintu ir rūkytu kvapu bei skoniu, vidutiniu druskingumu ir aromatingumu, be kartaus skonio, taip pat konsistencija, kuri kramtant nėra minkšta ir neturi skaidulų.
2. Gatavo produkto cheminiai parametrai yra šie:
  - a) druska: ne daugiau kaip 6,0 %;
  - b) baltymai: 20 % ar daugiau;
  - c) riebalų ir baltymų santykis: 1,7 ar mažesnis.
3. Cheminiams parametrams nustatyti imamas maždaug 1–1,5 cm storio gabalėlis iš kumpio vidurio, kaip nurodyta priede.

#### **41 straipsnis Pateikimas**

1. „Speck“ leidžiama parduoti nesupakuotą, vakuuminėse pakuotėse arba supakuotą apsauginėje aplinkoje, nepjaustytą, pjaustytą griežinėliais arba kitaip (pvz., kubeliais, lazdelėmis ir t. t.).

#### **42 straipsnis Kitos atpjovos**

1. Pavadinimas „speck“ kartu su tam tikromis atpjovomis gali būti naudojamas toliau nurodytoms tinkamai sūdytoms, rūkytoms ir vytintoms kiaulių atpjovoms, kurių galutinis svoris, jei nenurodyta kitaip, yra nuo 1 kg iki 5 kg:
  - a) skerdenos pusei: „speck di Mezzena“, „Seitenspeck“ arba „Mezetspeck“, kurio galutinis svoris yra nuo 8 kg iki 30 kg;
  - b) pilvui: „speck di pancetta“, „Bauchspeck“ arba „Brettlspeck“;
  - c) nugarinei: „speck di carré“ arba „Karreespeck“;
  - d) kaklui: „speck di coppa“ arba „Schopfsspeck“;
  - e) mentei: „speck di spalla“ arba „Schulterspeck“;
  - f) išoriniam kumpiui / apatinei daliai / pasturgaliui ir paslėpsniui: „speck di fesa“, „speck di sottofesa“, „speck di scamone“ ir „speck di nocte“ arba „Minispeck“, „Kaiserteilspeck“ ir „Kaiserspeck“.
2. 1 dalyje nurodyti sūdyti gaminiai turi turėti šias atpjovos savybes:
  - a) raudona liesos dalies spalva su paviršiaus plutele ir rausvai baltomis riebalų dalimis;
  - b) tipinis sūdytos, pagardintos ir rūkytos mėsos kvapas;
  - c) tipinis sūdytos, pagardintos ir rūkytos mėsos skonis, vidutinis sūrumas, be kartaus skonio;
  - d) tanki, bet ne skaidulinė tekstūra kramtant.

#### **43 straipsnis Pardavimas**

1. Net fasuotas „speck“ maisto tvarkymo subjekto, kuris turi pateikti tikslias nuorodas, atsakomybe turi būti laikomos tokioje temperatūroje, kuri būtų tinkama jo sveikumui ir higienai užtikrinti.

#### **44 straipsnis Draudimai**

1. Draudžiama naudoti paršavedžių kojas ir blyškia, minkštą, vandeningą mėsą (PSE) bei tamsią, tvirtą ir sausą mėsą (DFD).

## VII skyrius Bendrojo pobūdžio nuostatos

### 45 straipsnis

Sudedamosios dalys, kurios suteikia nitratų, nitritų

1. Maisto priedų naudojimas apibrėžiamas kaip sudedamųjų dalių, kuriose yra nitratų, nitritų arba abiejų medžiagų, naudojimas mėsos produktuose, siekiant konservanto poveikio gatavame produkte.
2. **Jei sudėtyje yra sudedamųjų dalių, turinčių konservanto funkciją, išskyrus druską, negalima teigti, kad konservantų nėra, net jei nitritai nenaudojami.**

### 46 straipsnis

A priedas Kontrolės procedūros

1. A priedas yra neatskiriama šio dekreto dalis ir jame nustatytos kontrolės, kurią turi atlikti atitinkamos įmonės, procedūros.

### 47 straipsnis

Baudos

1. Už šio dekreto nuostatoms prieštaraujančių prekinį pavadinimų naudojimą baudžiama 2003 m. gruodžio 24 d. Įstatymo Nr. 350 4 straipsnio 67 dalyje numatyta administracine nuobauda.

### 48 straipsnis

Finansinio invarianto sąlyga

1. Dėl šio dekreto įgyvendinimo viešiesiems finansams nedaroma nauja ar didesnė našta.
2. Šiame įstatyme nustatyti įsipareigojimai vykdomi su galiojančiuose teisės aktuose jau numatytais žmogiškaisiais, instrumentiniais ir finansiniais ištekliais.

### 49 straipsnis

Abipusis pripažinimas

1. Nepažeidžiant galiojančių Bendrijos teisės aktų taikymo, šio dekreto nuostatos netaikomos maisto produktams, teisėtai pagamintiems ir parduodamiems kitoje Europos Sąjungos valstybėje narėje arba Turkijoje, arba produktams, teisėtai pagamintiems Europos ekonominės erdvės (EEE) susitarimą pasirašiusioje ELPA valstybėje.
2. **Tačiau nepažeidžiama galimybė priimti sprendimą pagal Reglamento (EB) Nr. 515/2019 2 straipsnio 1 dalį, jei kompetentingos institucijos, taikydamos tame reglamente nustatytas procedūras, gali įrodyti, kad konkretus gaminytis, teisėtai pagamintas ELPA valstybėje, kuri yra pasirašiusi Europos ekonominės erdvės (EEE) susitarimą šalis, neužtikrina apsaugos lygio, lygiaverčio reikalaujamam pagal šiuos teisės aktus.**

50 straipsnis  
Įsigaliojimas

1. Šis dekretas, išskyrus V ir VI skyrius, įsigalioja kitą dieną po jo paskelbimo Italijos Respublikos oficialiajame leidinyje.
2. V ir VI skyriai įsigalioja praėjus 12 mėnesių nuo šio dekreto paskelbimo Italijos Respublikos oficialiajame leidinyje.
3. Pateikti į rinką arba paženklinti etiketėmis prieš įsigaliojant šiam dekretui gaminiai, neatitinkantys dekreto reikalavimų, gali būti parduodami tol, kol baigsis jų atsargos.

51 straipsnis  
Panaikinami teisės aktai

1. Nuo šio dekreto įsigaliojimo dienos panaikinamos šie ministrų sprendimai:
  - a) 2005 m. rugsėjo 21 d. gamybinės veiklos ministro ir žemės ūkio bei miškininkystės politikos ministro dekretas;
  - b) 2016 m. gegužės 26 d. ekonominės plėtros ministro ir žemės ūkio bei miškininkystės politikos ministro dekretas.



## A priedas (46 straipsnis)

### Kontrolės procedūros

Oficialios kontrolės procedūros, kuriomis siekiama patikrinti, ar teisingai naudojami prekiniai pavadinimai, turi būti vykdomos įmonėje gaminiui gaminti ir (arba) pakuoti.

Tirtino mėginio ėmimo charakteristikos ir metodai.

Mėginių, paruoštų pagal toliau nurodytas kiekvienam gaminiui taikomas procedūras, analizė atliekama taikant akredituotus metodus. **Gauti mėginiai turi būti supakuoti vakuume ir laikomi šaldytuve iki analizės.**

### **Virtas kumpis, rinktinis virtas kumpis, aukštos kokybės virtas kumpis.**

Trumpesnės ašies vidurinė linija identifikuojama ant viso gaminio; tada 1 cm į dešinę ir 1 cm į kairę nuo tos linijos pjaustomas dviejų centimetrų storio griežinėlis.

Visiškai pašalinus odelę ir dengiamuosius riebalus, susmulkinus ir homogenizavus mėginį, atliekamos gamybos specifikacijose numatytos analizės.

Tokių gaminių, kaip griežinėliai, analizė turi būti atliekama su visa pakuote ar pakuočių turiniu taip, kad pašalinus odelę ir, jei reikia, dengiamuosius riebalus, analizuojamo mėginio svoris būtų ne mažesnis kaip 300 g.

### **Vytintas žalias kumpis.**

Analizuojama dalis paimama pašalinant iš „biceps femoris“ raumens vidurio (vidurinė dalis) maždaug 100 g raumenų dalį. Nustatymai yra tie, kurie numatyti šioje priemonėje, ir taikomi iš anksto susmulkintam ir homogenizuotam mėginiui. Tai taip pat taikoma supakuotam, dalijamam ir (arba) pjaustytam griežinėliais gaminiui. Kontrolinės procedūros atliekamos su 7–9 mėnesių amžiaus kumpiais.

### **Saliamis**

pH matuojamas įdedant elektrodą į saliamio geometrinį centrą; matavimas registruojamas pastoviu rodmeniu. Tokių gaminių kaip griežinėliai analizė turi būti atliekama su visa pakuote ar pakuočių turiniu taip, kad analizuojamo mėginio svoris būtų ne mažesnis kaip 100 g.

### **„Culatello“.**

Analizuojama dalis gaunama iš „culatello“ paimant ne mažiau kaip 300 g centrinę dalį; dalis turi būti pašalinta iš žarnyno apvalkalo.

Nustatymai yra tie, kurie numatyti šioje priemonėje, ir taikomi iš anksto susmulkintam mėginiui.

Griežinėliais supjaustytų gaminių analizė turi būti atliekama su visa pakuote ar pakuočių turiniu taip, kad tiriamo mėginio svoris būtų ne mažesnis kaip 300 g.

Atliekamos ne jaunesnių kaip 9 mėnesių amžiaus „culatello“ kontrolinės procedūros.

### **„Bresaola“.**

**Analizuojama dalis gaunama iš visos „Bresaola“ atpjovos arba iš ne mažiau kaip 100 g centrinės dalies griežinėlio.**

**Dalis turi būti pašalinta iš bet kokio išorinio apvalkalo.**

**Griežinėliais supjaustytų gaminių analizė turi būti atliekama su visa pakuote ar pakuočių turiniu taip, kad tiriamo mėginio svoris būtų ne mažesnis kaip 100 g.**

**Mėginytis turi būti supakuotas vakuume ir laikomas šaldytuve iki analizės.**

Nustatymai yra tie, kurie pateikiami šio dekreto 32 straipsnio 3 dalyje, ir turi būti taikomi iš anksto susmulkintam mėginiui.

„Speck“.

Analizuojama dalis imama perpjaunant visą „speck“ per pusę skersai, užtikrinant, kad „scudetto speck“ ir „squadrate speck“ dalyje būtų tie patys raumenys.

Maždaug 1/1,5 cm storio griežinėliai nuo pusės „speck“ išpjaujami horizontaliai cheminiams parametrų nustatyti.

### **Mėginių ėmimo planas**

Vykdydamas savikontrolę, ūkis atlieka būtiną mėginių ėmimą ir nustatymą periodinei savo gamybos kontrolei.

Kontrolės procedūros, kuriomis siekiama patikrinti šių gaminių cheminės analizės ribines vertes, nustatytas gamybos specifikacijose:

- virtas kumpis;
- rinktinis virtas kumpis;
- aukštos kokybės virtas kumpis;
- vytintas žalias kumpis;
- saliamis;
- „culatello“;
- „bresaola“;
- „speck“;

turi būti atliekamos paimant ne mažiau kaip šešis mėginius, kurių vienos iš metinių partijų gamybos apimtis yra mažesnė nei 100 000 vienetų, aštuonis mėginius, jei gamybos apimtis – 100 000–200 000 vienetų ir 10 mėginių, jei gamybos apimtis viršija 200 000 vienetų, kiekvienam pirmiau minėtam gaminiui.

Kiekvieno parametro cheminės analizės rezultaty, atliktų tiriant visus paimtus mėginius, vidurkis turi atitikti ribines vertes, nustatytas šioje priemonėje.