

PROYECTO DE DECRETO INTERMINISTERIAL POR EL QUE **SE DEROGA Y SUSTITUYE** EL DECRETO, DE 21 DE SEPTIEMBRE DE 2005, DEL MINISTRO DE ACTIVIDADES PRODUCTIVAS Y DEL MINISTRO DE POLÍTICAS AGRÍCOLAS Y FORESTALES RELATIVO AL PLIEGO DE CONDICIONES DE LA PRODUCCIÓN Y VENTA DE DETERMINADOS PRODUCTOS CÁRNICOS CURADOS



El Ministro de Empresas y del «Made in Italy» y el Ministro de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Silvicultura

Vista la Ley n.º 350, de 24 de diciembre de 2003, por la que se establecen las «Disposiciones para la elaboración del presupuesto anual y plurianual del Estado» (Ley financiera de 2004) y, en particular, el artículo 4, apartados 66 y 67, que prevé que, mediante uno o varios decretos, el Ministro de Actividades Productivas y el Ministro de Políticas Agrícolas y Forestales fijen las condiciones de utilización de las denominaciones de venta para determinados productos cárnicos curados;

Visto el Decreto del Ministro de Actividades Productivas y del Ministro de Políticas Agrícolas y Forestales, de 21 de septiembre de 2005, relativo a los pliegos de condiciones de la producción y venta de determinados productos cárnicos curados;

Visto el Decreto del Ministro de Desarrollo Económico y del Ministro de Políticas Agrícolas y Forestales, de 26 de mayo de 2016, por el que se modifica el Decreto del Ministro de Actividades Productivas y del Ministro de Políticas Agrícolas y Forestales de 21 de septiembre de 2005;

Vistos el Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002, el Reglamento n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, el Reglamento n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, y Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de marzo de 2017;

Visto el Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios;

Vistos el Reglamento (CE) n.º 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento (CEE) n.º 1601/91 del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 2232/96 y (CE) n.º 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE y el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios, modificado por el Reglamento (UE) n.º 1129/2011 de la Comisión por el que se establece una lista de aditivos alimentarios de la Unión, con la que se introdujeron actualizaciones y modificaciones a la legislación de la UE, especialmente en lo relativo al uso de nitratos;

Visto el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor;

Considerando que el anexo VI, parte A, punto 6, del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 establece que, en el caso de los productos cárnicos y preparados de carne con la apariencia de un corte, conjunto, loncha, parte o canal de carne, la denominación del alimento deberá incluir una indicación de la presencia de agua añadida, si la adición de agua representa más del 5 % del peso del producto acabado.

Considerando que, en el caso del jamón cocido, la presencia de agua añadida se hace necesaria por la técnica de producción específica y no induce a engaño al consumidor;

Dada la evolución de las tecnologías de producción y la necesidad de garantizar la transparencia del mercado para proteger e informar adecuadamente al consumidor mediante la definición de productos cárnicos curados de consumo en relación con su composición, estableciendo las condiciones de uso de las denominaciones de venta;

Considerando que es esencial establecer las condiciones de uso de las denominaciones de venta de *bresaola* y *speck*;

Considerando que es necesario consolidar las diversas modificaciones que se han producido a lo largo del tiempo para disponer de un reglamento único que permita la aplicación sistemática de las disposiciones relativas a la producción y comercialización de determinados productos cárnicos curados;

Considerando que, no obstante, es esencial subrayar la aplicabilidad de las disposiciones de esta medida únicamente a los productos cárnicos curados no protegidos, sin perjuicio de las disposiciones específicas contenidas en los pliegos de condiciones de producción de los productos DOP/IGP y de sus interpretaciones por el Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Silvicultura y los Consorcios de Protección;

Habiendo considerado necesario derogar y sustituir el Decreto ministerial, de 21 de septiembre de 2005, del Ministro de Actividades Productivas y del Ministro de Políticas Agrícolas y Forestales, modificado por el Decreto ministerial del Ministro de Desarrollo Económico y del Ministro de Políticas Agrícolas y Forestales, de 26 de mayo de 2016, relativo al pliego de condiciones de la producción y venta de determinados productos cárnicos curados;

Vista la notificación a la Comisión Europea efectuada con arreglo a la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo, de [fecha];

CAPÍTULO I Jamón cocido

Artículo 1 Definición

1. La denominación «jamón cocido» se reserva al producto cárnico curado obtenido **a partir de los muslos** del cerdo, ya sean cortados, deshuesados, desgrasados, desprovistos de tendones y de la corteza, utilizando agua, sal, incluida la sal yodada, nitrito de sodio, nitrito de potasio, posiblemente en combinación entre sí. **Está permitido no utilizar nitrito ni sustituir nitrito sintético por nitrito obtenido de fuentes naturales, bajo la responsabilidad del operador de la empresa alimentaria que esté obligado a demostrar, a satisfacción de la autoridad sanitaria competente, que los procedimientos utilizados están respaldados por justificaciones científicas y que garantizan que se cumplen los criterios microbiológicos previstos para la aceptabilidad de los procesos y la seguridad alimentaria, tal como se definen en la legislación vigente.**
2. En caso de transformación posterior, el jamón cocido a que se refiere el apartado 1 no podrá contener nitritos si el almacenamiento adecuado y **la seguridad** del producto acabado están garantizados por otros medios o métodos.
3. Por «muslo de cerdo» se entiende la extremidad posterior del cerdo cortada transversalmente a partir de la parte restante de la canal no anterior al extremo del hueso ilíaco. **Exclusivamente para la categoría «jamón cocido», en la que no existe el requisito de reconocer al menos tres músculos del muslo, puede utilizarse un único tipo de músculo procedente de varios muslos de cerdo.**
4. La denominación de venta «jamón cocido» solo podrá utilizarse para productos obtenidos a partir de muslos de animales de la especie porcina de la subespecie *sus scrofa domesticus*.

Artículo 2 Ingredientes:

1. En la elaboración del jamón cocido puede utilizarse lo siguiente: vino, incluidos los vinos aromatizados y de licor, **brandy y otras bebidas espirituosas, cerveza, vinagre (incluido el vinagre balsámico)**, azúcar, dextrosa, fructosa, lactosa, maltodextrina (jarabe de glucosa), proteínas lácteas, proteínas de soja, almidones nativos o modificados física o enzimáticamente, especias, **plantas aromáticas**, gelatinas alimentarias, aromatizantes, aditivos permitidos, **miel, trufa, queso, fruta (incluidos**

los frutos secos), fruta deshidratada, pesto, nduja, verduras frescas, congeladas o deshidratadas.

Artículo 3 Metodología de producción

1. Los principales pasos para el procesamiento del jamón cocido son:
 - a) preparación de la salmuera disolviendo o dispersando los ingredientes;
 - b) salazón: adición de la salmuera a la carne, posiblemente seguida de una homogeneización de los componentes de la salmuera, generalmente de forma mecánica (masaje/batido a presión atmosférica o al vacío);
 - c) forma: colocación del producto dentro de un recipiente o envoltorio capaz de dar forma al producto;
 - d) cocción: el proceso de tratamiento térmico, llevado a cabo bajo la responsabilidad del operador de la empresa alimentaria, que garantiza la desaparición de las características de la carne fresca mediante la adopción de tiempos y temperaturas adecuados para garantizar la salud y la higiene del producto.
 - e) pasteurización opcional: el producto refrigerado y envasado puede ser sometido a pasteurización superficial.

Artículo 4 Características

1. El jamón cocido tiene un contenido de humedad en el producto sin grasas ni aditivos (UPSD) inferior o igual a 82,0, donde UPSD significa $[\% \text{ Humedad} / (100 - \% \text{ Grasa} - F)] \times 100$ y F significa $100 - (\% \text{ humedad} + \% \text{ proteínas} + \% \text{ grasa} + \% \text{ cenizas})$.

Artículo 5 Características sensoriales

1. Al abrir el envase, todo el jamón cocido en el mercado presenta:
 - a) en el exterior
 - 1) ausencia o presencia insignificante de líquidos en el envase;
 - 2) resistencia suficiente a la compresión;
 - 3) un color rosado, posiblemente con tendencia al rojo rosado;
 - 4) ausencia o cantidad insignificante de cavidades y grietas;
 - b) al cortar
 - 1) tirantez de la rodaja: una rodaja de no más de dos milímetros de grosor con suficiente tirantez entre los músculos;
 - 2) sabor característico, no excesivamente picante;
 - 3) color rosado, posiblemente con tendencia al rojo en músculos o porciones del músculo que contienen concentraciones naturalmente elevadas de pigmentos.

Artículo 6 Presentación

1. El jamón cocido se comercializa suelto, en envases al vacío o en una atmósfera protectora, entero, en lonchas, cortado, en dados o en otras porciones.

2. La adición de ingredientes y alimentos contemplados en el artículo 2 con fines aromatizantes, distintos de los contemplados en el Reglamento (CE) n.º 1334/2008, se indicará mediante un añadido específico en la denominación de venta.
3. La adición a la descripción de venta también es necesaria si el jamón cocido es ahumado o tostado.

Artículo 7

Sal

1. El jamón cocido, **incluido el jamón preenvasado**, se conservará a una temperatura no superior a 4 °C.
2. El jamón cocido puede venderse envasado al vacío o en una atmósfera protectora, entero, en lonchas, cortado, en dados o en otras porciones.

Artículo 8

Jamón cocido seleccionado

1. La designación «jamón cocido» podrá completarse con el término «seleccionado» si en la sección media del producto, excepto cuando se utilice para la venta en forma preenvasada (**cortado, en lonchas, en dados** o en cualquier otra porción), al menos tres de los cuatro músculos principales (semitendinoso, semimembranoso, cuádriceps y bíceps femoral) del muslo entero del cerdo son claramente identificables y el contenido de humedad, en el producto sin grasa ni aditivos (UPSD), es inferior o igual al 79,5.
2. En la producción de jamón cocido seleccionado, se permite utilizar los ingredientes utilizados para la producción de jamón cocido.

Artículo 9

Jamón cocido de alta calidad

1. La designación «jamón cocido» podrá completarse con los términos «de calidad superior» o «de alta calidad» si en la sección media del producto, excepto cuando se utilice para la venta en forma preenvasada (**cortado, en lonchas, en dados** o en cualquier otra porción), al menos tres de los cuatro músculos principales (semitendinoso, semimembranoso, cuádriceps y bíceps femoral) del muslo entero del cerdo son claramente identificables y el contenido de humedad, en el producto sin grasa ni aditivos (UPSD), es inferior o igual al 76,5.
2. En la producción de jamón cocido de alta calidad, se permite utilizar, además de los ingredientes utilizados para la producción de jamón cocido, ácido ascórbico y ácido eritórbico y sus sales (glutamato monosódico), lactatos, cloruro potásico y otros sustitutos del sodio. No se permiten otros aditivos, excepto los permitidos por el Reglamento (CE) n.º 1333/2008, siempre que representen una necesidad tecnológica real, no induzcan a error al consumidor y su uso beneficie a los consumidores, como prevé dicho Reglamento.

Artículo 10

Indicaciones opcionales relativas a la ausencia de aditivos e ingredientes

1. También se permiten indicaciones facultativas relativas a la ausencia de aditivos o ingredientes permitidos y utilizables para la descripción genérica «jamón cocido» de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 para las descripciones «jamón cocido seleccionado» y «jamón cocido de alta calidad».

Artículo 10 bis **Presencia de agua añadida**

1. La disposición sobre la presencia de agua añadida establecida en el anexo VI, parte A, punto 6, del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 no se aplicará a los productos cubiertos por el presente capítulo, ya que ya están sujetos a las limitaciones tecnológicas establecidas en los artículos 4, 8 y 9.

Capítulo II Jamón crudo curado

Artículo 11 Definición

1. Sin perjuicio de los requisitos establecidos en los pliegos de condiciones de producción de jamones crudos curados reconocidos como indicación geográfica con arreglo al Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la descripción genérica «jamón crudo curado» se utiliza para el producto cárnico curado sin ahumar obtenido a partir de muslos de cerdo mediante una técnica tradicional basada en un proceso de salazón en seco y curado a temperatura controlada.
2. La materia prima de la carne consiste en todo el muslo de la carne de cerdo.
3. Los muslos aptos para la producción de jamón crudo curado presentan una grasa externa blanca y no grasa, una presencia moderada de grasa intramuscular (marmoleo) y un espesor limitado de la grasa de cobertura.
4. Las cortezas son de color claro y no presentan signos significativos de venas o manchas de sangre.
5. No está permitido utilizar:
 - a) muslos de cerdas y carne pálida, blanda y exudativa (PSE) y carne oscura, firme y deshidratada (DFD);
 - b) muslos que presentan las siguientes anomalías:
 1. fracturas de los huesos internos (fémur, tibia) o externos (cabeza de fémur, cadera);
 2. ausencia de la cadera.
6. Está permitido utilizar muslos congelados envasados individualmente en origen aplicando al producto final los requisitos establecidos en el artículo 10 y en los anexos III y VI del Reglamento (UE) n.º 1169/2011.
7. El producto entero congelado con hueso no podrá comercializarse bajo la denominación «jamón crudo curado» o términos similares.

Artículo 12 Ingredientes:

1. En el jamón crudo curado, además del uso de sal de mesa (incluida la yodada), también es posible utilizar pimienta, **trufas**, aromatizantes, azúcares simples (dextrosa, fructosa, sacarosa), nitritos y nitratos, cloruro potásico y sustitutos del sodio, antioxidantes y reguladores de la acidez (ácido láctico, ácido acético, ácido cítrico y sus sales). No se permiten otros aditivos, excepto los permitidos por el Reglamento (CE) n.º 1333/2008, siempre que representen una necesidad tecnológica real, no induzcan a error al consumidor y su uso beneficie a los consumidores, como prevé dicho Reglamento.

Artículo 13

Metodología de producción

1. Las fases de transformación del jamón crudo curado son las siguientes:

- a) salazón: espolvoreado con sal seca; no se permite la salazón por inmersión o inyección de salmuera;
- b) reposo: secado en frío tras la eliminación de la sal residual. La duración mínima de este paso es de 40 días; 55 días para los muslos de un peso inicial superior a 11 kg;
- c) lavado: eliminación de residuos de sal superficial mediante el lavado con agua tibia;
- d) secado: deshidratación de la superficie en condiciones controladas de humedad y temperatura; no se permite el ahumado ni las técnicas de maduración acelerada;
- e) engrasado: aplicación en la superficie de una mezcla de grasa, harina de arroz, sal y pimienta, y aromatizantes, para evitar una deshidratación excesiva de la carne magra;
- f) curación: maduración a humedad y temperatura controladas. No están permitidos el vapor, las temperaturas superiores a 22 °C ni la maduración acelerada. El producto terminado, intacto, es estable a temperatura ambiente.

Artículo 14

Peso

1. El jamón crudo curado tiene, cuando está listo para el consumo, un peso mínimo de 6 kg con el hueso; la duración mínima total del proceso de producción es de siete meses, nueve meses para los jamones con un peso final superior a 8 kg.

Artículo 15

Características

1. La fracción magra interna (músculo bíceps femoral) se define por los siguientes parámetros, entendidos como valores medios obtenidos a partir de la media de los resultados analíticos de al menos seis jamones de entre siete y nueve meses por explotación:
 - a) humedad: inferior al 64 %;
 - b) producto de sal x humedad: menos de 500;
 - c) **índice de proteólisis: inferior al 30 %;**
 - d) proteína: más del 24 %.
2. El jamón crudo curado presenta al corte un color rojo uniforme, sin infiltraciones, rozaduras ni cavidades, y tiene un olor y un sabor típicos obtenidos por la curación, con una salinidad moderada y sin sabor rancio, así como una textura suave y no fibrosa al masticarlo.

Artículo 16

Presentación

1. El jamón crudo curado puede venderse entero, deshuesado, en lonchas o en otras formas (en dados, en tiras, etc.).

Capítulo III

Salami

Artículo 17

Definición

1. Sin perjuicio de los requisitos establecidos a este respecto por el pliego de condiciones de producción del salami reconocido como indicación geográfica conforme al Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se entiende por «salami» el producto cárnico curado elaborado a partir de carne obtenida de músculos estriados pertenecientes principalmente a la canal de cerdo con adición de sal, **incluidos la sal yodada, el cloruro potásico y sustitutos del sodio**, y eventualmente carne de otras especies animales, picada y mezclada con grasa de cerdo en proporciones variables, y embutido en tripa natural o artificial.
2. La definición de «salami» se entenderá sin perjuicio del uso de denominaciones relativas a productos de diversa naturaleza, siempre que no se confundan con los productos cubiertos por el presente Decreto.
3. El salami se seca y condimenta en condiciones climáticas que pueden provocar, durante una reducción gradual de la humedad, la evolución de fenómenos fermentativos y enzimáticos naturales que provocan cambios que confieren al producto sus características organolépticas típicas y garantizan su conservación y salubridad en condiciones normales de temperatura ambiente.
4. Un producto que contenga carne separada mecánicamente no podrá comercializarse bajo la denominación «salami» o términos similares.

Artículo 18

Ingredientes:

1. En la elaboración del salami puede utilizarse: vino, **vinagre (incluido el vinagre balsámico), brandy y otras bebidas espirituosas, miel, trufas, queso, frutos secos**, pimienta, ajo, **especias** y plantas aromáticas, azúcar, dextrosa, fructosa, lactosa, leche magra en polvo, proteínas lácteas, cultivos microbianos que comiencen la fermentación, aromas y aditivos permitidos con excepción de los colorantes.

Artículo 19

Metodología de producción

1. Las fracciones de músculo y grasa se pican y mezclan con la sal y los demás ingredientes y se embuten en tripas o envoltura de embutidos.
2. El salami se seca y sazona, lo que garantiza su conservación y salud en condiciones normales de temperatura ambiente.
3. Está permitido tratar la superficie de las tripas o envoltura de embutidos con cultivos microbianos, harinas de cereales, almidones, aceites y grasas alimentarias.

Artículo 20

Características

1. El salami tiene una carga microbiana mesófila superior a 1×10^7 a la séptima unidad formadora de colonias/gramo, con un predominio de *lactobacillaceae* y *coccaceae*.
2. En el mercado, el salami tiene un pH mayor o igual a 4,9.

Artículo 21

Presentación

1. Se permite comercializar el salami a granel, en envases al vacío o en una atmósfera protectora, entero, en lonchas, cortado o en porciones de otro modo.

Capítulo IV *Culatello* (especie de jamón)

Artículo 22 Definición

1. **Sin perjuicio de los requisitos establecidos en el pliego de condiciones de producción de los *culatelli* reconocidos como indicación geográfica de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 1151/2012**, la denominación «*culatello*» se reserva al producto cárnico curado obtenido a partir de los músculos crurales posteriores e internos del muslo (bíceps femoral, semimembranoso y semitendinoso) del cerdo, desprovisto completamente de la corteza y la grasa de cobertura parcialmente eliminada y completamente separada de su base ósea y cortada de manera que adopte forma de «pera».

Artículo 23 Ingredientes:

1. Los ingredientes del *culatello* son la sal de mesa, incluida la yodada, y la pimienta entera o molida.
2. Se permite el uso de especias, aromatizantes naturales, vino y aditivos permitidos por la normativa comunitaria establecida en los considerandos.

Artículo 24 Metodología de producción

1. Las fases de procesamiento para el *culatello* son los siguientes:
 - a) salazón: se lleva a cabo espolvoreando con sal seca; no se permite la salazón por inmersión o inyección de salmuera;
 - b) relleno: el producto debe embutirse en tripas naturales o, si está destinado a ser comercializado precortado, en envolturas de embutidos;
 - c) curación: el período de curación (incluida la salazón) debe ser de al menos nueve meses;
 - d) atado: el atado se realiza manualmente con hilo, utilizando el sistema tradicional de bridas y sujeciones para formar una especie de red; el atado del producto puede llevarse a cabo con la ayuda de medios mecánicos.

Artículo 25 Peso

1. El *culatello* curado deberá tener un tamaño mínimo de 3 kg cuando se comercialice.

Artículo 26 Características

1. El *culatello* es un producto con una forma característica de pera, ligado externamente en una red de malla, con una consistencia firme, una loncha con una fracción homogénea de músculo rojo y tejido adiposo blanco. **El producto intacto es estable a temperatura ambiente.**

2. Los parámetros, con referencia a la loncha sin la grasa de cobertura, son:

- a) sal: máximo 5,5 %;
- b) humedad: máximo 51 %
- c) pH: no superior a 6,75 o inferior a 5,50;
- d) actividad hídrica: no superior a 0,91;

Artículo 27 Presentación

1. El *culatello* puede venderse entero y no preenvasado o en envases al vacío o en atmósfera protectora, en lonchas, cortado o en otras porciones.

Artículo 28 Prohibiciones

1. Queda prohibido:

- a) utilizar muslos de cerdas y carne pálida, blanda y exudativa (PSE) y carne oscura, firme y deshidratada (DFD);
- b) utilizar la denominación de venta «*culatello*» con una redacción adicional o específica, para productos similares pero transformados con técnicas y métodos de producción distintos de los contemplados en el artículo 20 *bis*, aunque la base anatómica sea la misma;
- c) usar el término «*culatello*» en la denominación de venta, los ingredientes y, en cualquier caso, en el etiquetado, la presentación y la publicidad de los productos alimenticios en los que no se haya utilizado el *culatello*.

CAPÍTULO V *Bresaola*

Artículo 29 Definición

1. Sin perjuicio de los requisitos establecidos en el pliego de condiciones de producción de la *bresaola* reconocida como indicación geográfica conforme al Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la denominación «*bresaola*» queda reservada al producto cárnico curado obtenido a partir de carne fresca de vacuno, equino o venado, incluso congelada, transformada utilizando tiras de músculo sin hueso, recortadas o no para eliminar la grasa y las partes tendinosas, si las hubiera.
2. La *bresaola* se elabora con los cortes musculares del cuarto trasero y del cuarto delantero del animal, a excepción de los cortes contemplados en el artículo 34, apartado 2.
3. El peso de los cortes varía de un mínimo de 250 g a un máximo de 15 kg.

Artículo 30 Ingredientes:

1. Además de la materia prima mencionada en el artículo 29, en la elaboración de la *bresaola* puede utilizarse sal de mesa, incluida la yodada, especias, plantas aromáticas, dextrosa, fructosa, sacarosa, vino, cultivos microbianos iniciadores, aromas, incluidos los aromas naturales y aditivos permitidos por la legislación vigente.

Artículo 31
Metodología de producción

1. Los pasos de procesamiento para la bresaola son:

- a) recorte opcional para eliminar la grasa y las partes tendinosas externas cuando las haya;
- b) salazón mediante espolvoreado de sal seca o inmersión en salmuera;
- c) relleno opcional: el producto puede embutirse en tripas naturales o artificiales;
- d) maduración: realizada en condiciones ambientales controladas para permitir una reducción gradual del contenido de humedad. La duración del período de maduración varía en función del peso de los cortes de carne utilizados, como se indica a continuación:

PESO DEL CORTE MUSCULAR	Duración de la maduración en días (mín.)
250 g – ≤ 1 kg	4 días
> 1 kg – ≤ 3 kg	5 días
> 3 kg – ≤ 6 kg	6 días
> 6 kg – ≤ 9 kg	7 días
> 9 kg – ≤ 12 kg	8 días
> 12 kg – ≤ 15 kg	9 días

- e) se permite el ahumado con madera o hierbas naturales o plantas aromáticas o aromatizantes o saborizantes de humo;
- f) está permitido tratar la superficie de las tripas con cultivos microbianos, almidones y harina de cereales.

Artículo 32
Características

- 1. La *bresaola* es un producto con una forma derivada del músculo del que procede, cilíndrica si está embutida o cuadrada cuando está prensada.
- 2. Tiene un color rojo uniforme en la parte magra y blanco en la grasa, y está libre de filtraciones y grietas. Tiene un olor y un sabor típicos del producto maduro, con una percepción moderadamente salina, una nota aromática y posiblemente ahumada, además de una consistencia blanda pero que no cede a la compresión.
- 3. La *bresaola*, con referencia a la sección central, desprovista de tripa exterior si la hubiera, se define por los siguientes parámetros analíticos de composición:
 - a) grasas: máximo 16 %
 - b) proteínas: mínimo 24 %

Artículo 33
Presentación

- 1. Se permite comercializar la *bresaola* a granel, en envases al vacío o en atmósfera protectora, entera, en rodajas, cortada o en otras formas (por ejemplo, en dados, en tiras, etc.).

Artículo 34 Prohibiciones

1. El producto que contenga carne picada o separada mecánicamente o reconstituida no podrá comercializarse con la denominación «*bresaola*» ni con términos similares o que evocan directa o indirectamente dicha denominación.
2. No obstante lo dispuesto en el artículo 29, apartado 2, no está permitido utilizar los siguientes cortes: costilla, cuello, vientre, pecho, corte real, jarrete.
3. El producto derivado de animales distintos de los bovinos, equinos y venados o los cortes de bovinos, equinos y venados a que se refiere el apartado 2 anterior no podrá comercializarse con la denominación «*bresaola*» ni con términos similares o que evocan directa o indirectamente dicha denominación.
4. Está prohibido utilizar la denominación «*bresaola*» en la denominación de venta, los ingredientes, la presentación y la publicidad de los productos alimenticios en los que no se haya utilizado la materia prima mencionada en el artículo 29 y no se hayan respetado las características establecidas en el capítulo V del presente Decreto.

Artículo 35 Sal

1. Incluso la *bresaola* preenvasada debe conservarse a una temperatura adecuada para garantizar su salubridad e higiene, bajo la responsabilidad del operador de la empresa alimentaria, que debe proporcionar indicaciones precisas al respecto.

Capítulo VI *Speck*

Artículo 36 Definición

1. Sin perjuicio de los requisitos establecidos en el pliego de condiciones de producción del *speck* reconocido como indicación geográfica protegida en virtud del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la denominación «*speck*» se reserva a los productos cárnicos curados, obtenidos a partir de muslos de cerdo deshuesados, moderadamente salados y aromatizados, ahumados y bien condimentados según las costumbres y tradiciones locales.
2. Para la transformación del *speck*, el muslo de cerdo debe recortarse según el método tradicional, es decir:
 - a) con la parte superior entera o parcial, o tras la retirada completa de la parte superior;
 - b) con un corte paralelo desde el músculo *Fricandeanu* hasta el hueso «nuez»;
 - c) con un corte redondeado en la parte del lomo bajo, desde la «forma de pez» hasta la «nuez», de modo que no quede ninguna porción de la parte grasa sin una porción magra; en caso de que el muslo tenga una parte superior entera o parcial, debe realizarse un corte recto en lugar de un corte redondeado.
3. Puede utilizarse carne congelada.

Artículo 37
Ingredientes:

1. Los ingredientes del *speck* son la sal de mesa, incluida la yodada, y la pimienta entera o molida. Se permite el uso de especias, hierbas, extractos de estas, vino y aditivos permitidos por la normativa comunitaria.

Artículo 38
Metodología de producción

1. Las fases de transformación para el *speck* son las siguientes:
 - a) salazón: llevada a cabo mediante salazón en seco; no se permite la salazón que implique el uso de batidoras y jeringuillas;
 - b) ahumado: llevado a cabo en salas especiales a una temperatura no superior a 25 °C; no está permitido el uso de aromas de humo;
 - c) curación: tiene lugar a una temperatura ambiente de 10 a 20 °C y una humedad relativa entre el 55 % y el 90 %.
2. La duración del tratamiento deberá ser de al menos doce semanas; al final de la transformación, debe lograrse una pérdida de peso mínima del 28 %.

Artículo 39
Peso

1. Tras la fase de curación, el *speck* deberá tener un peso mínimo de 3,4 kg cuando se introduzca en el mercado intacto.

Artículo 40
Características

1. El *speck* es un producto sazonado, especiado y ahumado con la característica corteza superficial junto a la parte magra y una corteza marrón junto a la parte grasa. La apariencia interna del corte es rojo con partes blanco-rosadas, sin filtraciones ni cavidades. Tiene un olor y un sabor típicos de ahumado sazonado, con moderada percepción salino-aromática y ausencia de sabores rancios, así como una consistencia no blanda ni fibrosa al masticar.
2. Los parámetros químicos del producto terminado son:
 - a) sal: máximo 6,0 %;
 - b) proteínas: 20 % o más;
 - c) relación grasa/proteínas: 1,7 o menos.
3. Para la determinación de los parámetros químicos, se tomará una loncha de unos 1-1,5 cm de grosor del centro del jamón, tal como se indica en el anexo.

Artículo 41
Presentación

1. Se permite comercializar *speck* a granel, en envases al vacío o en una atmósfera protectora, entero, en rodajas, cortado o en otras formas (por ejemplo, en dados, en tiras, etc.).

Artículo 42 Otros cortes

1. La descripción «*speck*», con la adición de los cortes específicos, puede utilizarse para los siguientes cortes de cerdo cuando estén debidamente salados, ahumados y curados y que tengan, salvo que se especifique lo contrario, un peso acabado que oscile entre 1 kg y 5 kg:
 - a) para la media canal: «*speck di Mezzena*», «*Seitenspeck*» o «*Mezetspeck*» con un peso final comprendido entre 8 kg y 30 kg;
 - b) para el vientre: «*speck di pancetta*», «*Bauchspeck*» o «*Brettlspeck*»;
 - c) para el lomo: «*speck di carré*» o «*Karreespeck*»;
 - d) para el cuello «*speck di coppa*» o «*Schopfsspeck*»;
 - e) para el hombro: «*speck di spalla*» o «*Schulterspeck*»;
 - f) para la parte superior/inferior/lomo bajo y nuez: «*speck di fesa*», «*speck di sottofesa*», «*speck di scamone*» y «*speck di noce*» o «*Minispeck*» y «*Kaiserteilspeck*» y «*Kaiserspeck*».
2. Los productos curados a que se refiere el apartado 1 tendrán las siguientes propiedades de corte:
 - a) color rojo de la parte magra con presencia de una costra superficial y partes grasas de color blanco-rosado;
 - b) olor típico a carne curada, sazonada y ahumada;
 - c) sabor típico de la carne curada, especiada y ahumada, con salinidad moderada y ausencia de sabores rancios;
 - d) textura compacta pero no fibrosa al masticar.

Artículo 43 Sal

1. Incluso el *speck* preenvasado debe conservarse a una temperatura adecuada para garantizar su salubridad e higiene, bajo la responsabilidad del operador de la empresa alimentaria, que debe proporcionar indicaciones precisas al respecto.

Artículo 44 Prohibiciones

1. Queda prohibido utilizar muslos de cerdas y carne pálida, blanda y exudativa (PSE) y carne oscura, firme y deshidratada (DFD).

Capítulo VII Disposiciones generales

Artículo 45

Ingredientes que proporcionan nitratos, nitritos

1. El uso de aditivos alimentarios se define como la utilización en productos cárnicos de ingredientes que aportan nitratos, nitritos o ambos, con el fin de obtener un efecto conservante en el producto acabado.
2. En presencia de ingredientes con función conservante, a excepción de la sal, no es posible reivindicar la ausencia de conservantes aunque no se utilicen nitritos.

Artículo 46

Anexo A Controles

1. El anexo A forma parte integrante del presente Decreto y establece los procedimientos para los controles que deben realizar las empresas afectadas.

Artículo 47

(Sanciones)

1. La utilización de denominaciones de venta contrarias a lo dispuesto en el presente Decreto se castiga con la sanción administrativa contemplada en el artículo 4, apartado 67, de la Ley n.º 350 de 24 de diciembre de 2003.

Artículo 48

Cláusula de invariabilidad financiera

1. La aplicación del presente Decreto no dará lugar a cargas nuevas o mayores para las finanzas públicas.
2. Las obligaciones establecidas en la presente Ley se cumplirán con los recursos humanos, instrumentales y financieros ya previstos en la legislación vigente.

Artículo 49

Reconocimiento mutuo

1. Sin perjuicio de la aplicación de la legislación comunitaria vigente, las disposiciones del presente Decreto no se aplican a los productos alimenticios fabricados y comercializados legalmente en otro Estado miembro de la Unión Europea o en Turquía, ni a los productos fabricados legalmente en un Estado de la AELC que sea parte contratante del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo (EEE).
2. **No obstante, se entenderá sin perjuicio de la posibilidad de adoptar una decisión con arreglo al artículo 2, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 515/2019 si las autoridades competentes pueden demostrar, aplicando los procedimientos establecidos en dicho Reglamento, que un producto específico fabricado legalmente en un Estado de la AELC, parte contratante del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo (EEE), no garantiza un nivel de protección equivalente al exigido por esta legislación.**

Artículo 50

Entrada en vigor

1. El presente Decreto, con excepción de los capítulos V y VI, entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la República Italiana.
2. **Los capítulos V y VI entrarán en vigor doce meses después de la publicación del presente Decreto en el Boletín Oficial de la República Italiana.**
3. **Los productos comercializados o etiquetados antes de la entrada en vigor del presente Decreto y que no cumplan los requisitos podrán comercializarse hasta que se agoten las existencias.**

Artículo 51
Derogaciones

1. A partir de la fecha de entrada en vigor del presente Decreto, quedan derogadas las siguientes medidas ministeriales:

- a) el Decreto del Ministro de Actividades Productivas y del Ministro de Políticas Agrícolas y Forestales de 21 de septiembre de 2005;**
- b) el Decreto del Ministro de Desarrollo Económico y del Ministro de Políticas Agrícolas y Forestales de 26 de mayo de 2016.**

Anexo A (Artículo 46)

Controles

Los controles oficiales destinados a verificar el uso correcto de las denominaciones de venta se llevarán a cabo en la planta para la transformación o el envasado del producto. Características y métodos de muestreo de la muestra que vaya a analizarse. Se efectuarán análisis, utilizando métodos acreditados, de las muestras preparadas de acuerdo con los procedimientos siguientes para cada producto. **Las muestras obtenidas se envasarán al vacío y se almacenarán refrigeradas hasta el análisis.**

Jamón cocido, jamón cocido seleccionado, jamón cocido de alta calidad.

La línea media del eje más corto se identificará en todo el producto; a continuación, desplazándose 1 cm a la derecha y otro a la izquierda de esa línea, se corta una loncha de dos centímetros de grosor.

En la muestra obtenida, tras la eliminación completa de la corteza y de la grasa de cobertura, el picado y la homogeneización, se efectuarán los análisis previstos en el pliego de condiciones de producción.

En el caso de productos como las lonchas, el análisis se efectuará sobre todo el contenido del envase o envases, de forma que la muestra que vaya a analizarse tras retirar la corteza y la grasa de cobertura, en caso necesario, no sea inferior a 300 g.

Jamón crudo curado.

La porción que vaya a analizarse se toma extrayendo del centro del músculo bíceps femoral (sección mediana) una porción equivalente a unos 100 g de músculo. Las determinaciones son las previstas por esta medida y se efectuarán sobre la muestra previamente picada y homogeneizada. Esto también se aplica al producto envasado, en raciones o cortado. Los controles se realizan en jamones de entre siete y nueve meses.

Salami.

La medición del pH se realiza introduciendo el electrodo en el centro geométrico del salami; la medición se registra con lectura constante. En el caso de productos como las lonchas, el análisis se realizará sobre todo el contenido del envase o envases de forma que la muestra que vaya a analizarse no sea inferior a 100 g.

Culatello.

La porción que vaya a analizarse se obtiene tomando una sección central de al menos 300 g del *culatello*; la sección debe extraerse de la tripa.

Las determinaciones son las previstas por esta medida y se efectuarán sobre la muestra previamente picada.

En el caso de los productos cortados, el análisis se realizará sobre todo el contenido del envase o envases, de forma que la muestra que vaya a examinarse no sea inferior a 300 g.

Los controles se efectuarán en *culatelli* de al menos nueve meses.

Bresaola.

La porción que vaya a analizarse se obtiene tomando de la pieza entera de bresaola o de la loncha una sección central de al menos 100 g.

La sección debe retirarse de cualquier envoltura exterior.

En el caso de los productos cortados, el análisis se realizará sobre todo el contenido del envase o envases, de forma que la muestra que vaya a examinarse no sea inferior a 100 g.

La muestra deberá envasarse al vacío y almacenarse refrigerada hasta el análisis.

Las determinaciones serán las previstas en el artículo 32, apartado 3, del presente Decreto y se efectuarán previamente picada.

Speck.

La porción que vaya a analizarse se toma cortando el *speck* intacto por la mitad transversalmente, asegurándose de la presencia en la sección de los mismos músculos para el *speck* «*scudetto*» y para el *speck* «*squadrato*».

Se cortan horizontalmente rodajas de aproximadamente 1/1,5 cm de grosor de una mitad del *speck* para la determinación de los parámetros químicos.

Planes de muestreo

La explotación llevará a cabo, como parte de su autocontrol, los muestreos y determinaciones necesarios para el control periódico de su producción.

Controles destinados a verificar los límites químicoanalíticos impuestos en los pliegos de condiciones de producción para:

- jamón cocido
- jamón cocido seleccionado
- jamón cocido de alta calidad
- jamón crudo curado
- salami
- *culatello*
- *bresaola*
- *speck*

se efectuarán tomando al menos seis muestras para una producción inferior a 100 000 piezas, ocho muestras para una producción entre 100 000 y 200 000 piezas, y diez para una producción superior a 200 000 piezas de uno de los lotes de producción anual, para cada uno de los productos mencionados.

Para cada parámetro, la media de las determinaciones químicoanalíticas efectuadas en todas las muestras tomadas deberá respetar los límites impuestos por esta medida.