



Minister za podjetništvo in proizvodnjo v Italiji v sodelovanju z ministrom za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo –

ob upoštevanju zakona št. 350 z dne 24. decembra 2003, ki vsebuje določbe za določitev letnega in večletnega državnega proračuna (finančni zakon iz leta 2004), zlasti člena 4(66) in (67), ki določa, da minister za proizvodne dejavnosti ter minister za kmetijsko in gozdarsko politiko z enim ali več odloki določita pogoje za uporabo trgovskih oznak za nekatere suhe mesnine,

ob upoštevanju odloka ministra za proizvodne dejavnosti ter ministra za kmetijsko in gozdarsko politiko z dne 21. septembra 2005 o ureditvi proizvodnje in prodaje nekaterih suhih mesnin,

ob upoštevanju odloka ministra za gospodarski razvoj ter ministra za kmetijsko in gozdarsko politiko z dne 26. maja 2016 o spremembi odloka ministra za proizvodne dejavnosti ter ministra za kmetijsko in gozdarsko politiko z dne 21. septembra 2005,

ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 178/2002 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 28. januarja 2002 o določitvi splošnih načel in zahtevah živilske zakonodaje, ustanovitvi Evropske agencije za varnost hrane in postopkih, ki zadevajo varnost hrane, Uredbe (ES) št. 852/2004 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 o higieni živil, Uredbe (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora in Uredbe (EU) 2017/625 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 15. marca 2017 o izvajanju uradnega nadzora in

drugih uradnih dejavnosti, da se zagotovi uporaba zakonodaje o živilih in krmi, pravil o zdravju in dobrobiti živali ter zdravju rastlin in fitofarmacevtskih sredstvih,

ob upoštevanju Uredbe Komisije (ES) št. 2073/2005 z dne 15. novembra 2005 o mikrobioloških merilih za živila,

ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 1334/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aromah in nekaterih sestavinah živil z aromatičnimi lastnostmi za uporabo v in na živilih ter spremembi Uredbe Sveta (EGS) št. 1601/91, uredb (ES) št. 2232/96 in (ES) št. 110/2008 ter Direktive 2000/13/ES, pa tudi ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aditivih za živila, kakor je bila spremenjena z Uredbo Komisije (EU) št. 1129/2011 o vzpostavitvi seznama Unije aditivov za živila, s katerim se uvajajo posodobitve in spremembe zakonodaje Skupnosti, zlasti o uporabi nitratov,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom,

v interesu ohranjanja preglednosti trga in zaščite interesov potrošnikov z zagotavljanjem zadostnih informacij je bistveno ugotoviti organoleptične in proizvodne lastnosti široko porabljenih soljenih mesnih proizvodov. To je še posebej pomembno v okviru nenehnega razvoja proizvodnih metod in tehnologij. Poleg tega je nujno določiti merila za uporabo prodajnih oznak,

ker je primerno opredeliti pogoje za uporabo trgovskih oznak za goveji pršut („bresaola“) in prekajeni pršut brez kosti („špek“),

glede na potrebo po zagotovitvi skladnosti s spremembami, ki so se zgodile v daljšem časovnem obdobju, z namenom vzpostavitve enotnega sklopa pravil, ki omogočajo sistematično uporabo določb, ki urejajo proizvodnjo in prodajo nekaterih zorenih mesnih izdelkov,

ker obstaja potreba po omejitvi področja uporabe določb tega ukrepa na nezaščitene suhomesnate izdelke, brez poseganja v posebne določbe, ki jih vsebujejo proizvodne specifikacije za izdelke ZOP/ZGO, in s tem povezane razlage Ministrstva za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo ter konzorcijev za zaščito,

ob upoštevanju, da je treba razveljaviti in nadomestiti ministrski odlok ministra za proizvodne dejavnosti ter ministra za kmetijsko in gozdarsko politiko z dne 21. septembra 2005, kakor je bil spremenjen z ministrskim odlokom ministra za gospodarski razvoj ter ministra za kmetijsko in gozdarsko politiko z dne 26. maja 2016 o ureditvi proizvodnje in prodaje nekaterih suhih mesnin,

ob upoštevanju uradnega obvestila št. 2024/0003/IT, ki ga je Italija 3. januarja 2024 poslala Evropski komisiji v skladu z Direktivo 2015/1535/EU Evropskega parlamenta in Sveta –

ODREJA

Poglavje I Kuhana šunka

1. člen

Opredelitev

1. Poimenovanje „prosciutto cotto“ je rezervirano za soljen mesni izdelek iz svinjskih stegen, ki se lahko razreže na kose, odkosti, se mu obreže maščobo ter odstrani kite in kožo, z uporabo vode, soli (vključno z jodirano soljo), natrijevega nitrita in kalijevega nitrita, ki se lahko uporabljajo v kombinaciji. Neuporaba nitrita je dovoljena pod pogojem, da nosilec živilske dejavnosti prevzame odgovornost za to; nosilec dejavnosti mora pristojnemu zdravstvenemu organu zadovoljivo dokazati, da so uporabljeni postopki podprti z znanstveno utemeljitvijo ter da zagotavljajo skladnost s predpisanimi mikrobiološkimi merili za sprejemljivost postopka in varnost hrane, kot je opredeljeno v veljavni zakonodaji.
2. V primeru nadaljnje predelave kuhan pršut iz odstavka 1 ne sme vsebovati nitritov, če sta ustrezno skladiščenje in varnost končnega proizvoda zagotovljena z drugimi sredstvi ali metodami.
3. Svinjsko stegno pomeni prašičevo zadnjo okončino, razrezano prečno od preostalega dela trupa in ne pred koncem kolčne kosti. Za samo kategorijo „kuhana šunka“, kjer ni zahteve, da morajo biti prepoznavne vsaj tri mišice stegna, je dovoljeno uporabiti eno samo vrsto mišice, pridobljeno iz več svinjskih stegen.
4. Trgovska oznaka „kuhan pršut“ se lahko uporablja samo za proizvode, pridobljene iz živali iz vrste prašičev podvrste *sus scrofa domesticus*.

Člen 2

Sestavine

1. Pri proizvodnji kuhanega pršuta se lahko uporablja naslednje: vino, vključno z aromatiziranimi in likerskimi vini, brandy in druga žganja, pivo, kis (vključno z balzamičnim kisom), sladkor, dekstroza, fruktoza, laktoza, maltodekstrin (glukozni sirup), mlečne beljakovine, sojine beljakovine, naravni ali fizikalno modificirani škrobi ali škrobi, obdelani z encimi, začimbe, aromatične rastline, želeji za živila, arome, dovoljeni aditivi, med, tartufi, sir, sadje (vključno z oreški), dehidrirano sadje, pesto, nduja, sveža, zamrznjena ali dehidrirana zelenjava.

Člen 3

Proizvodna metodologija

1. Glavni postopki za predelavo kuhanega pršuta so naslednji:
 - a) priprava slanice z raztapljanjem ali razprševanjem sestavin;
 - b) soljenje: dodajanje slanice mesu, čemur po možnosti sledi homogenizacija sestavin slanice, običajno mehansko (masaža/krčenje pod atmosferskim tlakom ali v vakuumu);
 - c) oblikovanje: namestitev proizvoda v posodo ali ohišje, ki lahko da proizvodu obliko;
 - d) kuhanje: postopek toplotne obdelave, ki se izvaja pod odgovornostjo nosilca živilske dejavnosti in zagotavlja, da se značilnosti svežega mesa odpravijo z uporabo časa in temperatur za kuhanje, primernih za zagotavljanje varnosti in higiene izdelka.
 - e) pasterizacija (kjer potrebno): ohlajen in pakiran izdelek, ki se lahko podvrže površinski pasterizaciji.

Člen 4

Značilnosti

1. Vsebnost vlage v kuhanem pršutu brez maščob in aditivov (UPSD) je manjša ali enaka 82,0, pri čemer je UPSD enak $[\% \text{ vlage} / (100 - \% \text{ maščobe} - F)] \times 100$, pri čemer je F enak $100 - (\% \text{ vlage} + \% \text{ beljakovin} + \% \text{ maščobe} + \% \text{ pepela})$.

Člen 5

Organoleptične značilnosti

1. Pri odpiranju embalaže je celoten kuhan pršut na trgu:
 - a) na zunanji strani:
 - 1) brez tekočin v embalaži ali je količina tekočine zanemarljiva,
 - 2) dovolj odporna na stiskanje,
 - 3) rožnate barve, po možnosti rožnato-rdeča,
 - 4) brez votlin in razpok ali je njihova prisotnost zanemarljiva;
 - b) pri rezanju:
 - 1) tesnost rezine: rezina je debela največ 2 milimetra in mišice so med seboj dovolj tesno povezane,
 - 2) ima značilen okus, ki ni pretirano začinjen,
 - 3) rožnate barve, po možnosti rdeča v mišicah ali delih mišic, ki vsebujejo naravno visoke koncentracije pigmentov.

Člen 6

Predstavitev

1. Kuhan pršut se trži v razsutem stanju, v vakuumskih pakiranjih ali v zaščitni atmosferi, cel, v rezinah, kosih, narezan na kocke ali kako drugače.
2. Dodajanje sestavin in živil iz člena 2 za aromatične namene, razen tistih iz Uredbe (ES) št. 1334/2008, se navede s posebnim dodatkom k trgovski oznaki.
3. Dodatek k trgovski oznaki je potreben tudi, če je kuhan pršut dimljen ali pečen.

Člen 7

Prodaja

1. Kuhan pršut, vključno s predpakiranim pršutom, se hrani pri temperaturi, ki ni višja od +4 °C.
2. Kuhan pršut se lahko prodaja v vakuumskih pakiranjih ali v zaščitni atmosferi, cel, v rezinah, kosih, narezan na kocke ali kako drugače.

Člen 8

Izbran kuhan pršut

1. Oznaka „kuhan pršut“ se lahko dopolni z izrazom „izbran“, če so v srednjem delu proizvoda, razen kadar se uporablja za prodajo v predpakirani obliki (v rezinah, kosih, narezana na kocke ali kako drugače), vsaj tri od štirih glavnih mišic (polkitasta, polopnasta, štiriglava in dvoglava stegenska mišica) celotnega prašičjega stegna jasno prepoznavne, vsebnost vlage v proizvodu brez maščob in aditivov (UPSD) pa je manjša ali enaka 79,5.
2. Pri proizvodnji izbranega kuhanega pršuta je dovoljeno uporabiti sestavine, ki se uporabljajo za proizvodnjo kuhanega pršuta.

Člen 9

Visokokakovosten kuhan pršut

1. Oznaka „kuhan pršut“ se lahko dopolni z izrazoma „visoke kakovosti“ ali „visokokakovosten“, če so v srednjem delu končnega izdelka, razen kadar se izdelek uporablja za prodajo v predpakirani obliki (narezan na rezine, v kosih, narezan na kocke ali kako drugače razrezan na porcije), vsaj tri od štirih glavnih mišic (polkitasta, polopnasta, štiriglava in dvoglava stegenska mišica) celotnega prašičjega stegna so jasno prepoznavne, vsebnost vlage v izdelku brez maščobe in aditivov (UPSD) pa je manjša ali enaka 76,5 %.
2. Pri proizvodnji visokokakovostnega kuhanega pršuta je dovoljeno poleg sestavin, ki se uporabljajo za proizvodnjo kuhanega pršuta, uporabiti askorbinsko kislino in eritorbinsko kislino ter njihove soli – mononatrijev glutamat – laktate, kalijev klorid in druge natrijeve nadomestke. Dovoljeni niso nobeni drugi aditivi, razen tistih, ki so dovoljeni na podlagi Uredbe (ES) št. 1333/2008 in so resnično potrebni s tehnološkega vidika, ne zavajajo potrošnika in njihova uporaba koristi potrošnikom, kot je predvideno v navedeni uredbi.

Člen 10

Neobvezne navedbe glede odsotnosti aditivov in sestavin

1. Neobvezne navedbe glede odsotnosti aditivov ali dovoljenih sestavin, ki se lahko uporabljajo v povezavi s splošnim poimenovanjem „kuhana šunka“ v skladu z Uredbo (EU) št. 1169/2011, so dovoljene tudi za poimenovanja „izbrana kuhana šunka“ in „visokokakovostna kuhana šunka“.

Poglavje II

Zoren surov pršut

Člen 11

Opredelitev

1. Brez poseganja v zahteve iz specifikacij proizvodnje za zoren surov pršut z geografsko označbo v skladu z Uredbo (EU) št. 1151/2012 se splošno oznaka „zoren surov pršut“ uporablja za zoren, nedimljen mesni proizvod, ki se s tradicionalno tehniko, ki temelji na soljenju in temperaturno nadzorovanem sušenju, pridobi iz svinjskih stegen.
2. Mesna surovina je celotno svinjsko stegno.
3. Stegna, primerna za proizvodnjo zorenega surovega pršuta, imajo belo, nemastno zunanjo maščobo, zmerno količino maščobe mišičnega tkiva (marmoriran videz) in manjšo količino prekrivne maščobe.
4. Koža je svetle barve in nima večjih znakov ven in krvavitev.
5. Ni dovoljeno uporabljati:
 - a) stegen svinj, bledega, mehkega in vodenega mesa (PSE) ter temnega, čvrstega in suhega mesa (DFD);
 - b) stegen, ki kažejo naslednje nepravilnosti:
 1. zlomi notranjih (stegenice, golenice) ali zunanjih (glava stegenice, kolk) kosti,
 2. odsotnost kolka.
6. Zamrznjena stegna, posamično pakirana na kraju izvora, je dovoljeno uporabljati tako, da se za končni proizvod uporabljajo zahteve iz člena 10 ter prilog III in VI k Uredbi (EU) št. 1169/2011.
7. Celoten proizvod s kostmi, ki je bil zamrznjen, se ne sme tržiti z oznako „zoren surov pršut“ ali podobnimi izrazi.

Člen 12

Sestavine

1. V zorenem surovem pršutu je poleg uporabe namizne soli (vključno z jodirano soljo) mogoče uporabiti tudi poper, tartufe, arome, enostavne sladkorje (dekstroza, fruktoza, saharoza), nitrite in nitrate, kalijev klorid in natrijeve nadomestke, antioksidante in regulatorje kislosti (mlečna kislina, ocetna kislina, citronska kislina in njihove soli). Dovoljeni niso nobeni drugi aditivi, razen tistih, ki so dovoljeni na podlagi Uredbe (ES) št. 1333/2008 in so resnično potrebni s tehnološkega vidika, ne zavajajo potrošnika in njihova uporaba koristi potrošnikom, kot je predvideno v navedeni uredbi.

Člen 13

Proizvodna metodologija

1. Postopki predelave zorenega surovega pršuta so naslednji:
 - a) soljenje: posipanje s suho soljo; soljenje z namakanjem ali vbrizgavanjem slanice ni dovoljeno;
 - b) počivanje: hladno sušenje po odstranitvi preostanka soli. Ta faza mora trajati najmanj 40 dni; 55 dni za stegna z začetno težo nad 11 kg;
 - c) pranje: odstranjevanje površinskega preostanka soli z umivanjem s toplo vodo;
 - d) sušenje: dehidracija površine pod nadzorovanimi pogoji vlažnosti in temperature; tehnike dimljenja in pospešenega zorenja niso dovoljene;
 - e) maščenje: nanašanje mešanice masti, riževe moke, soli, popra in zelišč na površino, da se prepreči prekomerna dehidracija pustega mesa;
 - f) zorenje: staranje pri nadzorovanih pogojih vlažnosti in temperature. Uporaba pare, temperature nad 22 °C in pospešeno staranje niso dovoljeni. Končni, nepoškodovan izdelek je pri sobni temperaturi stabilen.

Člen 14

Masa

1. Zorena surova šunka, pripravljena za uživanje, ima minimalno težo 6 kg s kostjo; minimalno skupno trajanje proizvodnega procesa je 7 mesecev, za šunke s končno težo nad 8 kg pa 9 mesecev.

Člen 15

Značilnosti

1. Notranja pusta frakcija (dvoglava stegenska mišica) je opredeljena z naslednjimi parametri, ki se razumejo kot povprečne vrednosti, dobljene s povprečjem rezultatov analize vsaj šestih pršutov, starih sedem do devet mesecev, na gospodarstvo:
 - a) vlaga: manj kot 64-odstotna;
 - b) zmnožek soli in vlage: manj kot 500;
 - c) proteolitičen indeks: manj kot 30 %;
 - d) beljakovine: več kot 24 %.
2. Zoren surov pršut je pri rezanju enakomerno rdeče barve, se ne natrga, je brez odrgrnin ali votlin ter ima značilen vonj in okus, pridobljen s staranjem, je zmerno slan in brez žarkega okusa, pri žvečenju pa ima mehko teksturo in je brez vlaken.

Člen 16

Predstavitev

1. Zorena šunka se lahko prodaja v celoti, brez kosti, v kosih, narezana na rezine ali v drugih oblikah (na primer narezana na kockice ali na tanke palčke).

Poglavje III Salama

Člen 17 Opredelitev

1. Brez poseganja v zahteve, ki so v zvezi s tem določene v specifikacijah proizvodnje za salame z geografsko označbo v skladu z Uredbo (EU) št. 1151/2012, „salama“ pomeni zoreni mesni proizvod iz mesa, pridobljenega iz progastih mišic, predvsem s prašičjih trupov, z dodatkom soli, vključno z jodirano soljo, kalijevim kloridom in natrijevimi nadomestki, in po možnosti mesa drugih živalskih vrst, mletega in mešanega s svinjsko maščobo v različnih razmerjih, to meso pa je obdano z naravnim ali umetnim ovojem.
2. Opredelitev salame ne posega v uporabo oznak, ki se nanašajo na proizvode drugačne narave, če se ne zamenjujejo s proizvodi, ki jih zajema ta odlok.
3. Salama se posuši in začini v klimatskih pogojih, v katerih lahko med postopnim zmanjševanjem vlažnosti pride do naravnega vrenja in encimskih pojavov ter sprememb, ki dajo proizvodu tipične organoleptične lastnosti in zagotovijo, da se ohrani v zdravem stanju v normalnih pogojih pri sobni temperaturi.
4. Proizvod, ki vsebuje mehansko izkoščeno meso, se ne sme tržiti z oznako „salama“ ali podobnimi izrazi.

Člen 18 Sestavine

1. Pri pripravi salame se lahko uporabi naslednje: vino, kis (vključno z balzamičnim kisom), brandy in druga žganja, med, tartufi, sir, oreški, poper, česen, začimbe in aromatične rastline, sladkor, dekstroza, fruktoza, laktoza, pust mleko v prahu, mlečne beljakovine, mikrobnne kulture, ki se začnejo s fermentacijo, arome in aditivi, razen barvil.

Člen 19 Proizvodna metodologija

1. Mišične in maščobne frakcije se zmeljejo in zmešajo s soljo in drugimi sestavinami ter napolnijo v ovoje ali čreva.
2. Salama se nato posuši in začini, kar zagotavlja, da se ohrani v zdravem stanju v normalnih pogojih pri sobni temperaturi.
3. Površino ovojev ali črev je dovoljeno obdelati z mikrobnimi kulturami, žitno moko, škrobom, olji in živilskimi maščobami.

Člen 20 Značilnosti

1. Mezofilna mikrobnna obremenitev salame je več kot 1×10 na sedmo potenco kolonijskih enot/gram, med katerimi prevladujeta družini bakterij *Laktobacillaceae* in *Coccaceae*.
2. Vrednost pH salame na trgu je večja ali enaka 4,9.

Člen 21 Predstavitev

1. Salame se lahko tržijo v nepakirane, v vakuumskih pakiranjih ali v zaščitni atmosferi, cele, narezane na rezine ali drugačne enote.

Poglavje IV Culatello (vrsta pršuta)

Člen 22 Opredelitev

1. Brez poseganja v zahteve iz specifikacij proizvodnje za pršut culatello z geografsko označbo v skladu z Uredbo (EU) št. 1151/2012 se oznaka „culatello“ uporablja za zoren mesni proizvod, pridobljen iz zadnjih notranjih prašičjih stegenskih mišic (dvoglavih stegenskih, polopnastih in polkitastih mišic), pri čemer se koža popolnoma odstrani, prekrivajoča maščoba se delno odstrani in popolnoma loči od kostne podlage ter razreže tako, da ima hruškasto obliko.

Člen 23 Sestavine

1. Sestavine pršuta culatello so namizna sol, vključno z jodirano soljo, cel ali mlet poper.
2. Dovoljena je uporaba začimb, naravnih arom, vina in aditivov, ki so dovoljeni v skladu s predpisi EU in navedeni v uvodnih izjavah.

Člen 24 Proizvodna metodologija

1. Postopki predelave pršuta culatello so naslednji:
 - a) soljenje: posipanje s suho soljo; soljenje z namakanjem ali vbrizgavanjem slanice ni dovoljeno;
 - b) polnjenje: proizvod mora biti polnjen v naravni ovoj, če pa se trži predhodno narezan, v umetni ovoj;
 - c) sušenje: obdobje sušenja (vključno s soljenjem) mora trajati najmanj devet mesecev;
 - d) vezanje: vezanje se izvaja ročno z vrvico, pri čemer se uporablja tradicionalni sistem zank in vozlov, ki tvorijo nekakšno mrežo; izdelek se lahko veže tudi mehansko.

Člen 25 Masa

1. Dozorel „culatello“ mora tehtati najmanj 3 kg, ko je dan v prodajo.

Člen 26 Značilnosti

1. Culatello je izdelek z značilno hruškasto obliko, ki je zunaj vezan v mrežo, ima čvrsto konsistenco, njegova rezina je homogena rdeča mišična frakcija z belim maščobnim tkivom. Nedotaknjen proizvod je stabilen pri sobni temperaturi.
2. Parametri, ki se nanašajo na rezino z odstranjeno pokrivno maščobo, so naslednji:
 - a) sol: največ 5,5 %;
 - b) največja vlažnost 51 %;
 - c) pH najmanj 5,5 in največ 6,75;

- d) vodna aktivnost: ne več kot 0,91.

Člen 27

Predstavitev

1. Pršut culatello se lahko prodaja cel in ne predpakiran ali v vakuumskih pakiranjih ali v zaščitni atmosferi, narezan na rezine ali kako drugače.

Člen 28

Prepovedi

1. Prepovedano je:
 - a) stegen svinj ter bledega, mehkega mesa z izcedki (PSE) in temnega, čvrstega in suhega mesa (DFD);
 - b) trgovske oznake „culatello“ z dodatnim in/ali posebnim besedilom za podobne izdelke, vendar predelane s tehnikami in proizvodnimi metodami, ki niso navedene v poglavju IV, tudi če je anatomsko osnova enaka;
 - c) izraza „culatello“ v trgovski oznaki, sestavinah in v nobenem primeru pri označevanju, predstavljanju in oglaševanju živil, v katerih se pršut culatello ni uporabil.

Poglavje V

Bresaola (goveji pršut)

Člen 29

Opredelitev

1. Brez poseganja v zahteve, določene v specifikacijah proizvodnje za goveji pršut bresaola z geografsko označbo v skladu z Uredbo (EU) št. 1151/2012, se oznaka „bresaola“ uporablja za zoren mesni proizvod, pridobljen iz svežega govejega mesa, mesa enoprstih kopitarjev ali mesa jelenov, ki je zamrznjeno ali ne, predelano s trakovi mišic, odstranjenih s kosti, vključno z obrezovanjem, da se odstranijo deli maščobe in tkiv, če obstajajo.
2. Goveji pršut bresaola se proizvaja iz kosov mišic zadnje četrtine in sprednje četrtine živali, razen kosov iz člena 34(2) spodaj.
3. Teža kosov se giblje od najmanj 250 g do največ 15 kg.

Člen 30

Sestavine

1. Poleg surovin iz člena 29 se lahko pri proizvodnji govejega pršuta bresaola uporabljajo namizna sol, vključno z jodirano soljo, začimbe, aromatične rastline, dekstroza, fruktoza, saharoza, vino, starterske mikrobne kulture, arome, vključno z naravnimi aromami in aditivi, ki so dovoljene na podlagi veljavne zakonodaje.

Člen 31

Proizvodna metodologija

1. Postopki predelave govejega pršuta bresaola so naslednji:
 - a) neobvezno obrezovanje, da se odstranijo deli zunanje maščobe in tkiv, kjer so prisotni;
 - b) soljenje s posipavanjem suhe soli in/ali potapljanjem v slanico;
 - c) neobvezno polnjenje: proizvod se lahko napolni v naravne ali umetne ovoje;

- d) staranje: izvaja se v nadzorovanih okoljskih pogojih, da se omogoči postopno zmanjševanje vsebnosti vlage. Trajanje obdobja staranja se razlikuje glede na težo uporabljenih kosov mesa, kot sledi:

TEŽA MIŠIČNEGA KOSA	TRAJANJE STARANJA v dnevih (min)
250 g – ≤ 1 kg	4 dnevi
> 1 kg – ≤ 3 kg	Pet dni
> 3 kg – ≤ 6 kg	6 dnevi
> 6 kg – ≤ 9 kg	7 dni
> 9 kg – ≤ 12 kg	8 dnevi
> 12 kg – ≤ 15 kg	9 dnevi

- e) dimljenje z lesom in/ali naravnimi zelišči ali aromatičnimi rastlinami in/ali aromami in/ali aromami dima je dovoljeno;
- f) obdelava površine ovojev z mikrobnimi kulturami, škrobi in žitno moko je dovoljena.

Člen 32

Značilnosti

1. Goveji pršut bresaola je proizvod, ki ima obliko mišice, iz katere izvira, cilindrično obliko, če je polnjen, ali kvadratno obliko, če je stisnjen.
2. Je enakomerno rdeče barve v pustem delu in bele barve v maščobnem delu, brez marmoriranja in razpok, ter ima značilno aromo in okus zrelega izdelka z zmerno slanim okusom, aromatičnimi notami in morebitnim okusom po dimu ter mehko teksturo, ki se ne stisne.
3. Srednji del govejega pršuta bresaola, ki je odstranjen iz zunanega ovoja, če je prisoten, je opredeljen z naslednjimi parametri analize sestave:
 - a) maščobe: največ 16 %;
 - b) beljakovine: najmanj 24 %.

Člen 33.

Predstavitev

1. Goveji pršut bresaola se lahko prodaja nepakiran, vakuumsko pakiran ali v modificirani atmosferi, cel, v kosih, rezinah ali drugačnih enotah (na primer narezan na kocke ali rezine).

Člen 34

Prepovedi

1. Izdelek, ki vsebuje mleto in/ali mehansko izkoščeno in/ali rekonstituirano meso, se ne sme tržiti z oznako „bresaola“ ali podobnimi izrazi ali izrazi, ki neposredno ali posredno izražajo to oznako.
2. Brez poseganja v določbe člena 29(2) uporaba naslednjih kosov ni dovoljena: rebro, vrat, trebuh, prsi, zadnje stegno, golenica.

3. Izdelki, pridobljeni iz živali, razen goveda, konj in jelenjadi, ali iz kosov goveda, konj in jelenjadi iz zgornjega odstavka 2, se ne smejo tržiti pod imenom „bresaola“ ali pod podobnimi izrazi ali izrazi, ki neposredno ali posredno spominjajo na to ime.
4. Prepovedana je uporaba imena „bresaola“ v prodajnem opisu, sestavinah, predstavitvi in oglaševanju živil, pri katerih ni bila uporabljena surovina iz člena 29 in niso bile upoštevane lastnosti, določene v poglavju V tega odloka.

Člen 35

Prodaja

1. Tudi predpakiran goveji pršut bresaola je treba hraniti pri temperaturi, ki zagotavlja njegovo zdravje in higieno, za kar je odgovoren nosilec živilske dejavnosti, ki mora to natančno navesti.

POGLAVJE VI

Špek

Člen 36

Opredelitev

1. Brez poseganja v zahteve, določene v specifikacijah proizvodnje za špek z zaščiteno geografsko označbo v skladu z Uredbo (EU) št. 1151/2012, se oznaka „špek“ uporablja za zorene mesne izdelke, pridobljene iz izkoščenih svinjskih stegen, zmerno nasoljenih in začinjenih, dimljenih in zorenih.
2. Za proizvodnjo špeka je treba svinjsko stegno obrezati v skladu s tradicionalno metodo, in sicer:
 - a) s celotno zgornjo stranjo ali njenim delom oziroma po popolni odstranitvi zgornje strani;
 - b) z vzporednim rezom od mišice frikando do oreha;
 - c) z zaobljenim rezom na strani zadnjice, od ribe do oreha, tako da noben del maščobe ne ostane brez pustega mesa; če ima stegno celoten ali delni file, je treba namesto zaobljenega reza narediti raven rez.
3. Lahko se uporabi zamrznjeno meso.

Člen 37

Sestavine

1. Sestavine špeka so namizna sol, vključno z jodirano soljo, cel ali mleti poper. Uporaba začimb, zelišč, njihovih izvlečkov, vina in aditivov, dovoljenih v skladu z uredbami Skupnosti, je dovoljena.

Člen 38

Proizvodna metodologija

1. Postopki predelave špeka so naslednji:
 - a) Sušenje: izvaja se s suhim soljenjem; mešanje ali vbrizgavanje ni dovoljeno;
 - b) Dimljenje: izvaja se v za to namenjenih prostorih pri temperaturi, ki ne presega 25 °C; uporaba arom s pridihom dima ni dovoljena;
 - c) Zorenje: poteka pri sobni temperaturi pri 10 do 20 °C in relativni vlažnosti med 55 % in 90 %.
2. Obdelava mora trajati najmanj 12 tednov; ob koncu obdelave mora biti dosežena najmanj 28-odstotna izguba teže.

Člen 39

Masa

1. Ko se nedotaknjen špek po fazi staranja da na trg, mora tehtati najmanj 3,4 kg.

Člen 40

Značilnosti

1. Špek je začinjen in dimljen proizvod z značilno površinsko kožo poleg pustega dela in rjavo kožo poleg maščobnega dela. Videz notranjosti kosa je rdeč z belo rožnatimi deli, kos ni natrgan in je brez votlin. Ima tipičen začinjen in dimljen vonj in okus, je zmerno slan in aromatičen ter brez žarkega okusa, pri žvečenju pa nima mehke teksture in je brez vlaken.
2. Kemični parametri končnega izdelka se določijo tako, da se iz sredine bloka odvzame rezina debeline približno 1–1,5 cm, kot je navedeno v prilogi:
 - a) sol: največ 6,0 %;
 - b) beljakovine: 20 % ali več;
 - c) razmerje med maščobami in beljakovinami, 1,7 ali manj.

Člen 41

Predstavitev

1. Špek se lahko prodaja nepakiran ali vakuumsko pakiran ali v modificirani atmosferi, cel, v kosih, rezinah ali drugačnih enotah (na primer narezan na kocke ali rezine).

Člen 42

drugi oblikovalni rezi

1. Oznaka „špek“ z dodatkom posebnih kosov se lahko uporabi za naslednje kose prašičev, kadar so ustrezno soljeni, dimljeni in zoreni ter je njihova končna teža 1 kg do 5 kg, razen če ni določeno drugače:
 - a) za polovico trupa: „speck di mezzena“, „Seitenspeck“ ali „Mezetspeck“ s končno težo 8 kg do 30 kg;
 - b) za trebuh: „speck di pancetta“, „Bauchspeck“ ali „Brettlspeck“;
 - c) za ledja: „speck di carré“ ali „Karreespeck“;
 - d) za vrat: „speck di coppa“ ali „Schopfsspeck“;
 - e) za ramo: „speck di spalla“ ali „Schulterspeck“;
 - f) za zgornjo stran/spodnjo stran/zadnjico in oreh: „speck di fesa“, „speck di sottofesa“, „speck di scamone“ in „speck di nocte“ ali „Minispeck“, „Kaiserteilspeck“ in „Kaiserspeck“.
2. Zoreni proizvodi iz odstavka 1 imajo naslednje lastnosti rezanja:
 - a) rdeča barva pustega dela s površinsko skorjo in rožnato-belimi maščobnimi deli;
 - b) tipičen vonj po zorenem, začinjenem in dimljenem mesu;
 - c) značilen okus po zorenem, začinjenem in dimljenem mesu, zmerno slan in brez žarkega okusa;
 - d) kompaktna, vendar ne vlaknasta tekstura pri žvečenju.

Člen 43

Prodaja

1. Špek, vključno s predpakiranimi sortami, je treba hraniti pri temperaturi, ki zagotavlja njegovo varnost za uživanje, za kar je odgovoren nosilec živilske dejavnosti, ki mora v zvezi s tem zagotoviti jasna navodila.

Člen 44
Prepovedi

1. Prepovedano je uporabljati stegna svinj ter blede, mehko meso z izcedki (PSE) in temno, čvrsto in suho meso (DFD).

POGLAVJE VII

Splošne določbe

Člen 45

Sestavine s funkcijo konzervansa

1. Uporaba sestavin v mesnih izdelkih, ki vsebujejo nitrate, nitrite ali oboje, pomeni dodajanje konzervansov.
2. Razen v primeru soli ni mogoče trditi, da izdelek ne vsebuje konzervansov, če so v njem prisotne sestavine, ki delujejo kot konzervansi, tudi če se nitriti (E 249 in E 250) ter nitraci (E 251 in E 252) ne uporabljajo.

Člen 46

Pregledi

1. Postopki za preglede, ki jih je treba opraviti pri zadevnih podjetjih, so določeni v Prilogi A, ki je sestavni del tega odloka.

Člen 47

Sankcije

1. Uporaba trgovskih oznak, ki je v nasprotju z določbami tega odloka, se kaznuje z upravno kaznijo iz člena 4(67) Zakona št. 350 z dne 24. decembra 2003.

Člen 48

Klavzula o odsotnosti vpliva na državni proračun

1. Izvajanje tega odloka ne pomeni novih ali večjih obremenitev javnih financ.
2. Obveznosti, določene s tem zakonom, se izvajajo s človeškimi, instrumentalnimi in finančnimi viri, ki so že določeni v veljavni zakonodaji.

Člen 49

Vzajemno priznavanje

1. Brez poseganja v uporabo veljavne zakonodaje Skupnosti se določbe tega odloka ne uporabljajo za živila, ki so zakonito proizvedena in se tržijo v drugi državi članici Evropske unije ali Turčiji, ali proizvode, ki so zakonito proizvedeni v državi Efte, podpisnici Sporazuma o Evropskem gospodarskem prostoru (EGP).
2. Vendar to ne posega v možnost sprejetja odločitve v skladu s členom 2(1) Uredbe (ES) št. 515/2019, če lahko pristojni organi z uporabo postopkov iz navedene uredbe dokažejo, da določen proizvod, ki je zakonito proizveden v državi Efte, pogodbenici Sporazuma o Evropskem gospodarskem prostoru (EGP), ne zagotavlja ravni varstva, ki je enakovredna zahtevani v tej zakonodaji.

Člen 50

Začetek veljavnosti

1. Ta odlok, z izjemo poglavij V in VI, začne veljati dan po objavi v Uradnem listu Italijanske republike.
2. Poglavji V in VI začneta veljati 12 mesecev po objavi tega odloka v Uradnem listu Italijanske republike.

3. Proizvodi, ki so bili dani na trg ali označeni pred začetkom veljavnosti tega odloka in ne izpolnjujejo njegovih zahtev, se lahko tržijo do porabe zalog.

Člen 51

Razveljavitve

1. Z dnem začetka veljavnosti tega odloka se razveljavijo naslednji ministrski ukrepi:
 - a. odlok ministra za proizvodne dejavnosti ter ministra za kmetijsko in gozdarsko politiko z dne 21. septembra 2005;
 - b. odlok ministra za gospodarski razvoj ter ministra za kmetijsko in gozdarsko politiko z dne 26. maja 2016.

Pregledi

Uradne kontrole, namenjene preverjanju pravilne uporabe trgovskih oznak, se izvaja v obratu za proizvodnjo in/ali pakiranje proizvoda.

Glede na značilnosti in načine jemanja vzorcev za analizo se analize izvajajo z akreditiranimi metodami na vzorcih, pripravljenih v skladu s postopki, določenimi spodaj za vsak izdelek. Pridobljene vzorce je treba vakuumsko zapakirati in do analize hraniti v hladilniku.

Načrti vzorčenja

Gospodarstvo v okviru samonadzora izvaja potrebno vzorčenje in pridobiva ugotovitve za redno kontrolo svoje proizvodnje.

Kontrole, namenjene preverjanju kemičnih analitskih mejnih vrednosti, določenih v specifikacijah proizvodnje, za:

- kuhan pršut, izbran kuhan pršut in visokokakovosten kuhan pršut,
- sušen surov pršut,
- salamo,
- pršut culatello,
- pršut bresaola,
- špek

se izvedejo z odvzemom vsaj šestih vzorcev za proizvodnjo, manjšo od 100 000 kosov, osmih vzorcev za proizvodnjo med 100 000 in 200 000 kosi ter 10 vzorcev za proizvodnjo, večjo od 200 000 kosov, in sicer iz ene od letnih proizvodnih serij za vsakega od zgoraj navedenih proizvodov.

Povprečje kemijsko-analitičnih ugotovitev, pridobljenih na vseh odvzetih vzorcih, mora biti za vsak parameter v skladu z mejnimi vrednostmi, določenimi s tem ukrepom.

Kuhan pršut, izbran kuhan pršut in visokokakovosten kuhan pršut.

Na celotnem izdelku se določi središčna črta najbolj kuhane najkrajše osi, nato pa se 1 cm desno in 1 cm levo od te črte odreže rezina debeline 2 cm.

Na pridobljenem vzorcu se po popolni odstranitvi kože in prekrivne maščobe, mletju in homogenizaciji opravijo analize, predvidene v proizvodnih specifikacijah.

Pri proizvodih, kot so rezine, se analizira celotna vsebina embalaže ali pakiranj tako, da vzorec, ki ga je treba analizirati po odstranitvi kože in po potrebi prekrivne maščobe, ni lažji od 300 g.

Zoren surov pršut.

Del, ki ga je treba analizirati, se pridobi tako, da se iz sredine dvoglave stegenske mišice (srednjega dela) odstrani del, ki je enak približno 100 g mišic. Ugotovitve se pridobijo s tem ukrepom ter na predhodno mletem in homogeniziranem vzorcu. To velja tudi za pakirane, razdeljene in/ali rezane proizvode. Kontrole se izvajajo na pršutih, starih sedem do devet mesecev.

Salama

Merjenje pH-ja se opravi tako, da se elektroda vstavi v geometrijsko središče salame; izmerjena vrednost se zabeleži in ohrani nespremenjena. Pri proizvodih, kot so rezine, se analizira celotna vsebina embalaže ali pakiranje tako, da vzorec, ki ga je treba analizirati, ni lažji od 100 g.

Culatello.

Del, ki se analizira, se dobi tako, da se iz culatella odstrani osrednji del, težak najmanj 300 g; ta del je treba odstraniti iz ovoja.

Ugotovitve se pridobijo s tem ukrepom ter na predhodno mletem vzorcu.

Pri proizvodih, kot so rezine, se analizira celotna vsebina embalaže ali pakiranje tako, da vzorec, ki ga je treba analizirati, ni lažji od 300 g.

Kontrolni pregledi se izvajajo za pršut culatello, star najmanj 9 mesecev.“

Bresaola.

Del, ki ga je treba analizirati, se pridobi z odvzemom najmanj 100 g težkega osrednjega dela iz celotnega kosa govejega pršuta bresaola ali iz njegove rezine.

Del je treba odstraniti iz kakršnega koli zunanega ovoja.

Pri proizvodih, kot so rezine, se analizira celotna vsebina embalaže ali pakiranje tako, da vzorec, ki ga je treba analizirati, ni lažji od 100 g.

Vzorec mora biti do analize vakuumsko zapakiran in shranjen v hladilniku.

Ugotovitve so predvidene v členu 32(3) tega odloka in se pridobijo na predhodno mletem vzorcu.

Špek.

Del, ki ga je treba analizirati, se pridobi tako, da se nedotaknjen špek prečno prepreže na pol, s čimer se zagotovi prisotnost iste mišice v kosu za špek „scudetto“ in za špek „squadrate“.

Rezine, debele približno 1/1,5 cm, iz ene polovice špeka se vodoravno izrežejo, da se določijo kemijski parametri.