

LUONNOS MINISTERIÖIDEN ASETUKSEKSI TUOTANTOTOIMINNASTA JA MAA- JA
METSÄTALOUSPOLITIIKASTA VASTAAVAN MINISTERIN 21 PÄIVÄNÄ SYYSKUUTA
2005 ANTAMAN ASETUKSEN **KUMOAMISESTA JA KORVAAMISESTA** TIETTYJEN
SUOLATTUJEN LIHATUOTTEIDEN TUOTANTO- JA MYYNTIERITELMIEN OSALTA



Italian yritys- ja teollisuusministeri ja maatalous-, elintarvike- ja metsätalousministeri

ottavat huomioon valtion vuotuisen ja monivuotisen talousarvion vahvistamista koskevista säännöksistä (vuoden 2004 rahoituslaki) 24 päivänä joulukuuta 2003 annetun lain nro 350 ja erityisesti sen 4 §:n 66 ja 67 § momentin, joissa säädetään, että tuotantotoiminnasta vastaava ministeri ja maa- ja metsätalousministeri vahvistavat yhdellä tai useammalla asetuksella myyntinimitysten käytön edellytykset tiettyjen suolattujen lihavalmisteiden osalta,

ottavat huomioon tuotantotoiminnasta vastaavan ministerin ja maa- ja metsätalousministerin 21 päivänä syyskuuta 2005 antaman asetuksen tiettyjen suolattujen lihavalmisteiden tuotanto- ja myyntieritelmistä,

ottavat huomioon talouskehitysministerin ja maa- ja metsätalousministerin 26 päivänä toukokuuta 2016 antaman asetuksen, jolla muutetaan 21 päivänä syyskuuta 2005 annettua tuotantotoiminnasta vastaavan ministerin ja maa- ja metsätalousministerin asetusta,

ottavat huomioon 28 päivänä tammikuuta 2002 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002, 29 päivänä huhtikuuta 2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen N:o 852/2004, 29 päivänä huhtikuuta 2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 ja 15 päivänä maaliskuuta 2017 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2017/625,

ottavat huomioon elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista 15 päivänä marraskuuta 2005 annetun komission asetuksen (EY) N:o 2073/2005,

ottavat huomioon elintarvikkeissa käytettävistä aromeista ja tietyistä ainesosista, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, sekä neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1601/91, asetusten

(EY) N:o 2232/96 ja (EY) N:o 110/2008 sekä direktiivin 2000/13/EY muuttamisesta 16 päivänä joulukuuta 2008 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen N:o 1334/2008 ja elintarvikelisäaineista 16 päivänä joulukuuta 2008 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008, sellaisena kuin se on muutettuna komission asetuksella (EU) N:o 1129/2011, jolla vahvistetaan unionissa hyväksytyjen elintarvikelisäaineiden luettelo ja muutetaan erityisesti nitraattien käyttöä koskevaa yhteisön lainsäädäntöä,

ottavat huomioon elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 25 päivänä lokakuuta 2011 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011,

ottavat huomioon, että asetuksen (EU) N:o 1169/2011 liitteessä VI olevan A osan 6 kohdassa säädetään, että kun on kyse leikkeen, paistin, viipaleen, annoksen tai ruhon muodossa olevasta lihavalmistuksesta ja raakalihavalmistuksesta, elintarvikkeen nimessä on ilmoitettava lisätty vesi, jos lisätyn veden määrä valmiissa tuotteessa ylittää 5 painoprosenttia,

katsotaan, että kypsennetyn kinkun osalta lisätty vesi on kuitenkin tarpeen erityisen tuotantotekniikan vuoksi eikä se johda kuluttajaa harhaan,

kun otetaan huomioon tuotantoteknologian kehittyminen ja tarve varmistaa markkinoiden avoimuus, jotta kuluttajia voidaan suojella ja heille voidaan antaa riittävästi tietoa, määritellään kuluttajille tarkoitetut lihavalmistukset niiden koostumuksen perusteella ja vahvistetaan myyntinimitysten käyttöedellytykset,

katsovat, että on olennaisen tärkeää vahvistaa edellytykset myyntinimitysten ”bresaola” ja ”speck” käytölle,

katsovat, että on tarpeen konsolidoida ajan mittaan tehdyt muutokset, jotta saadaan aikaan yksi ainoa määräys, joka mahdollistaa tiettyjen suolattujen lihavalmistusten tuotantoa ja myyntiä koskevien säännösten järjestelmällisen soveltamisen,

katsovat, että on kuitenkin olennaisen tärkeää korostaa, että tämän toimenpiteen säännöksiä sovelletaan ainoastaan suojaamattomiin suolattuihin tuotteisiin, sanotun kuitenkaan rajoittamatta SAN/SMM-tuotteiden tuotantoeritelmiin sisältyvien erityismääräysten soveltamista ja niihin liittyviä maatalous-, elintarvike- ja metsätalousministeriön ja tuottajien yhteenliittymien tulkintoja,

ovat katoneet tarpeelliseksi kumota ja korvata 21 päivänä syyskuuta 2005 annetun tuotantotoimintaministerin ja maa- ja metsätalousministerin asetuksen, sellaisena kuin se on muutettuna tiettyjen suolattujen lihavalmistusten tuotanto- ja myyntieritelmistä 26 päivänä toukokuuta 2016 annetulla talouskehitysministerin ja maa- ja metsätalousministerin asetuksella,

ottavat huomioon Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin (EU) 2015/1535 nojalla tehdyn ilmoituksen Euroopan komissiolle, päivätty...,

I luku Kypsennetty kinkku

1 § Määritelmä

1. Nimitys ”kypsennetty kinkku” on varattu sian **potkista** saaduille suolatuille lihavalmistetuille riippumatta siitä, ovatko ne leikattuja, luuttomia, rasvattomia tai onko niistä poistettu jänteet ja kamara, joihin on käytetty vettä, suolaa, myös jodisuolaa, natriumnitriittiä, kaliumnitriittiä, mahdollisesti yhdistelmänä. **Nitriitin käyttämättä jättäminen tai synteettisen nitriitin korvaaminen luonnollisista lähteistä saatavalla nitriitillä on sallittua elintarvikealan toimijan vastuulla, sillä elintarvikealan toimijan on osoitettava toimivaltaista terveysviranomaista tyydyttävällä tavalla, että käytetyt menettelyt ovat tieteellisesti perusteltuja ja että niillä varmistetaan, että prosessin hyväksyttävyydeltä ja elintarvikeeturvallisuudelta vaadittavat mikrobiologiset kriteerit, sellaisina kuin ne on määritelty voimassa olevassa lainsäädännössä, täyttyvät.**
2. Jatkojalostettaessa 1 kohdassa tarkoitettu kypsennetty kinkku ei saa sisältää nitriittejä, jos lopputuotteen oikeanlaisesta varastoinnista **ja turvallisuudesta** huolehditaan muilla keinoilla tai menetelmillä.
3. Sian potkalla tarkoitetaan sian takaraajaa, joka leikataan poikittaisesti ruhon muusta osasta, joka ei ole lonkkaluun päädyn etupuolella. **Ainoastaan luokkaa ”kypsennetty kinkku” varten, jonka osalta ei vaadita vähintään kolmen reisilihaksen tunnistamista, voidaan käyttää samaa lihastyyppeä useasta sianpotkasta.**
4. Myyntinimitystä ”kypsennetty kinkku” saa käyttää ainoastaan siansukuisten eläinten alalajin *sus scrofa domesticus* reisistä (”potka”) saaduista tuotteista.

2 § Ainesosat

1. Kypsennetyn kinkun valmistuksessa voidaan käyttää seuraavia: viini, mukaan lukien maustetut viinit ja liköörit, **brandy ja muut väkevät alkoholijuomat, olut, etikka (myös balsamietikka)**, sokeri, dekstroosi, fruktoosi, laktoosi, maltodekstriini (glukoosisiirappi), maitoproteiinit, soijaproteiinit, puhtaat tai fysikaalisesti tai entsyymaattisesti muunnellut tärkkelykset, mausteet, **maustekasvit**, elintarvikekelpoiset liivateet, aromit, sallitut lisäaineet, **hunaja, tryffeli, juusto, hedelmät (myös pähkinät), kuivatut hedelmät, pesto, nduja, tuoreet, jäädytetyt tai kuivatut vihannekset.**

3 § Tuotantomenetelmät

1. Kypsennetyn kinkun käsittelyn tärkeimmät vaiheet ovat:
 - a) Suolaliuoksen valmistaminen liuottamalla tai dispersoimalla ainesosat;
 - b) Suolaus. Suolaliuoksen lisääminen lihaan, jonka jälkeen suolavedessä olevat komponentit homogenoidaan yleensä mekaanisesti (hieronta/sekoittaminen ilmanpaineessa tai tyhjiössä).
 - c) Muotoilu. Tuotteen sijoittaminen säiliöön tai astiaan, joka voi antaa tuotteelle muodon.
 - d) Kypsäntäminen. Lämpökäsittelyprosessilla, jonka toteuttaminen on elintarvikealan toimijan vastuulla, varmistetaan tuoreen lihan ominaisuuksien katoaminen

ottamalla käyttöön asianmukaiset ajat ja lämpötilat tuotteen terveys- ja hygieniavaatimusten noudattamiseksi.

- e) Vapaaehtoinen pastörinti. Jäähdytetty ja pakattu tuote voidaan altistaa pinnan pastöroinnille.

4 §

Ominaisuudet

1. Kypsennetyn kinkun kosteuspitoisuus tuotteessa, jossa rasvat ja lisäaineet on poistettu (UPSD), on enintään 82,0, jolloin UPSD tarkoittaa $[\% \text{Kosteus}/(100 - \% \text{rasvaa} - F)] \times 100$ ja F tarkoittaa $100 - (\text{kosteusprosentti} + \text{proteiiniprosentti} + \text{rasvaprosentti} + \text{tuhka})$.

5 §

Aistinvaraiset ominaisuudet

1. Kun pakkaus avataan, kypsennetty kinkku, jota pidetään kaupan kokonaisena, on seuraavanlainen:
 - a) ulkopuolella
 - 1) pakkauksessa ei ole nestettä tai sen määrä on vähäinen;
 - 2) riittävä puristuskestävyys;
 - 3) vaaleanpunainen väri, mahdollisesti punertava;
 - 4) ei onteloita tai halkeamia tai niiden määrä on vähäinen;
 - b) leikattaessa
 - 1) viipaleiden tiiviys: viipaleen paksuus on enintään 2 millimetriä ja lihasten välinen tiiviys on riittävä;
 - 2) ominaismaku, ei liian mausteinen;
 - 3) vaaleanpunainen väri, joka voi olla punertava lihaksissa tai lihaksen osissa, jotka sisältävät luonnollisesti suuria pigmenttipitoisuuksia.

6 §

Esillepano

1. Kypsennettyä kinkkua pidetään kaupan irrallaan, tyhjiöpakkauksissa tai suojakaasuun pakattuina, kokonaisina, viipaleina, viipaloituina, kuutioituina tai muunlaisina paloina.
2. Muiden kuin asetuksen (EY) N:o 1334/2008 2 artiklassa tarkoitettujen ainesosien ja elintarvikkeiden käytöstä makua antamaan on ilmoitettava myyntinimikkeeseen tehtävällä erityisellä lisäyksellä.
3. Myyntinimikkeeseen tehtävä lisäys on tarpeen myös, jos kypsennetty kinkku on savustettu tai paahdettu.

7 §

Suola

1. Kypsennetty kinkku, **mukaan lukien valmiiksi pakattu kinkku**, on säilytettävä enintään 4 celsiusasteen lämpötilassa.
2. Kypsennettyä kinkkua voidaan myydä tyhjiöpakkauksissa tai suojakaasuun pakattuina, kokonaisina, viipaleina, viipaloituina, kuutioituina tai muunlaisina paloina.

8 §

Valikoidut kypsennetyt kinkut

1. Kuvausta "kypsennetty kinkku" voidaan täydentää ilmaisulla "valikoitu", jos tuotteen keskiosassa, paitsi jos sitä käytetään myyntiin valmiiksi pakattuna (viipaloituna,

viipaleina, **kuutioina** tai muunlaisina paloina), sian koko reiden neljästä päälihaksesta (semitendinosus, semimembranosus, quadriceps and biceps femoris) vähintään kolme on selvästi tunnistettavissa ja tuotteen kosteuspitoisuus rasvasta ja lisäaineista poistettuna (UPSD) on enintään 79,5.

2. Valikoidun kypsennetyn kinkun valmistuksessa on sallittua käyttää kypsennetyn kinkun valmistuksessa käytettyjä ainesosia.

9 §

Korkealaatuinen kypsennetty kinkku

1. Kuvausta ”kypsennetty kinkku” voidaan täydentää maininnoilla ”korkealaatuinen” tai ”korkea laatu”, jos tuotteen keskiosassa, paitsi jos sitä käytetään myyntiin valmiiksi pakattuna (viipaloituna, viipaleina, **kuutioina** tai muunlaisina paloina), sian koko reiden neljästä päälihaksesta (semitendinosus, semimembranosus, quadriceps and biceps femoris) vähintään kolme on selvästi tunnistettavissa ja tuotteen kosteuspitoisuus rasvasta ja lisäaineista poistettuna (UPSD) on enintään 76,5.
2. Korkealaatuisten kypsennetyn kinkun tuotannossa on sallittua käyttää kypsennetyn kinkun valmistuksessa käytettävien ainesosien lisäksi askorbiinihappoa ja erytorbiinihappoa sekä niiden suoloja – mononatriumglutamaattia – laktaatteja, kaliumkloridia ja muita natriumin korvikkeita. Muita lisäaineita ei sallita, lukuun ottamatta asetuksessa (EY) N:o 1333/2008 sallittuja lisäaineita, kunhan ne ovat todellinen tekninen välttämättömyys, niillä ei johdeta kuluttajaa harhaan ja niiden käyttö hyödyttää kuluttajia, kuten mainitussa asetuksessa säädetään.

10 §

Valinnaiset merkinnät lisäaineiden ja ainesosien puuttumisesta

1. Asetuksen (EU) N:o 1169/2011 mukaiset valinnaiset merkinnät siitä, että tuotteessa ei ole sallittuja lisäaineita tai ainesosia, joita voidaan käyttää ”kypsennetyn kinkun” yleisessä kuvauksessa, ovat sallittuja myös ”valikoidun kypsennetyn kinkun” ja ”korkealaatuisten kypsennetyn kinkun” kuvauksissa.

10 a §

Lisätyn veden määrä

1. Asetuksen (EU) N:o 1169/2011 liitteessä VI olevan A osan 6 kohdassa vahvistettua lisättyä vettä koskevaa säännöstä ei sovelleta tämän luvun soveltamisalaan kuuluviin tuotteisiin, koska niihin sovelletaan jo 4, 8 ja 9 artiklassa säädettyjä teknisiä rajoituksia.

II luku

Raakakypsytetty kinkku

11 §

Määritelmä

1. **Rajoittamatta asetuksen (EU) N:o 1151/2012 nojalla maantieteellisiksi merkinnöiksi tunnustettujen raakakypsytettyjen kinkkujen tuotantoeritelmissä vahvistettujen vaatimusten soveltamista**, yleisnimeä ”raakakypsytetty kinkku” käytetään suolattuun, savustamattomaan lihavalmistukseen, joka on tuotettu sianpotkasta perinteisellä tekniikalla, joka perustuu kuivasuolaukseen ja lämpötilakontrolloituun suolaukseen.

2. Raakaliha-aines koostuu sian koko potkasta.
3. Kuivatun kinkun valmistukseen soveltuviissa potkissa on valkoista, ulkoista rasvaa vailla öljyisyyttä, kohtalaisesti lihaksensisäistä rasvaa (marmorointi) ja peittävän rasvan paksuus on rajallinen.
4. Kamarat ovat väriltään vaaleat, eikä näkyvissä ole merkkejä laskimoista ja verenvuotokohtia.
5. Ei ole sallittua käyttää:
 - a) emakoiden potkia ja vaaleaa, pehmeää, vetistä lihaa (PSE) tai tummaa, kiinteää ja kuivaa lihaa (DFD) ;
 - b) potkia, joissa on seuraavia poikkeavuuksia:
 1. sisäisiä (reisiluun, sääriluun) tai ulkoisia (reisiluun pää, lonkka) luiden murtumia;
 2. lonkan puuttuminen;
6. Alkuperäpaikassa yksittäin pakattuja jäädytettyjä potkia on sallittua käyttää soveltamalla lopputuotteeseen asetuksen (EU) N:o 1169/2011 10 artiklassa ja liitteissä III ja VI säädettyjä vaatimuksia.
7. Kokonaista luullista jäädytettyä tuotetta ei saa pitää kaupan nimellä ”raakakypsytetty kinkku” tai vastaavalla ilmaisulla.

12 §
Ainesosat

1. Raakakypsytettyssä kinkussa on pöytäsuolan (jodisuola mukaan lukien) käytön lisäksi mahdollista käyttää myös pippuria, **tryffeleitä**, aromeja, yksinkertaisia sokereita (dekstroosi, fruktoosi, sakkaroosi), nitriittejä ja nitraatteja, kaliumkloridia ja natriumin korvikkeita, hapettumisenestoaineita ja happamuudensäätöaineita (maitohappo, etikkahappo, sitruunahappo ja niiden suolat). Muita lisäaineita ei sallita, lukuun ottamatta asetuksessa (EY) N:o 1333/2008 sallittuja lisäaineita, kunhan ne ovat todellinen tekninen välttämättömyys, niillä ei johdeta kuluttajaa harhaan ja niiden käyttö hyödyttää kuluttajia, kuten mainitussa asetuksessa säädetään.

13 §
Tuotantomenetelmät

1. Raakakypsytetyn kinkun käsittelyvaiheet ovat seuraavat:
 - a) suolaus. Ripotellaan kuivaa suolaa; suolaus upottamalla tai ruiskuttamalla suolavettä ei ole sallittua;
 - b) lepo. Kylmäkuivaus jäännösuolan poistamisen jälkeen. Vaiheen vähimmäiskesto on 40 päivää; 55 päivää, kun kyseessä ovat potkat, joiden alkupaino on suurempi kuin 11 kilogrammaa;
 - c) pesu. Pintasuolajäämien poistaminen pesemällä lämpimällä vedellä;
 - d) kuivaus. Pinnan kuivaus säännellyissä kosteus- ja lämpötilaolosuhteissa; savustamisen tai nopeutetun ikääntymisen tekniikat eivät ole sallittuja;
 - e) voitelu. Rasvan, riisijauhon, suolan ja pippurin sekä aromien sekoituksen levittäminen pinnalle, jotta vähärasvainen liha ei kuivu liikaa;
 - f) kypsytytys. Kypsyminen säädetyissä kosteus- ja lämpötilaolosuhteissa. Höyrytyksen, yli 22 celsiusasteen lämpötilan ja nopeutetun kypsyttämisen käyttö ei ole sallittua. Valmis, ehjä lopputuote säilyy huoneenlämmössä.

14 §
Paino

1. Nautintavalmiin raakakypsytetyn kinkun vähimmäispaino, luu mukaan lukien, on 6 kilogrammaa; tuotantoprosessin kokonaiskesto on vähintään 7 kuukautta, ja 9 kuukautta sellaisten kinkkujen osalta, joiden lopullinen paino on yli 8 kilogrammaa.

15 §
Ominaisuudet

1. Sisäinen vähärasvainen osuus (biceps femoris -lihas) määritellään seuraavien muuttujien avulla, jotka ovat keskiarvoja, jotka saadaan vähintään kuuden 7–9 kuukauden ikäisen kinkun määrittystulosten keskiarvosta tilaa kohti:
 - a) kosteus: vähemmän kuin 64 prosenttia;
 - b) tuotteen suola x kosteus: alle 500;
 - c) **proteiinin hajoamisindeksi: alle 30 prosenttia;**
 - d) proteiini: yli 24 prosenttia.
2. Raakakypsytetty kinkku on leikattaessa tasaisen punainen, siinä ei ole vuotoja, hiertymiä tai onteloita, ja siinä on tyypillinen säilötyn kinkun tuoksu ja maku, jossa on kohtalaista suolaisuutta ja jossa ei ole eltaantunutta makua, sekä pureskeltaessa pehmeä, ei-kuituinen rakenne.

16 §
Esillepano

1. Raakakypsytettyä kinkkua voidaan myydä kokonaisena, luuttomaksi leikattuna, viipaloituna, viipaleina tai muissa muodoissa (kuutioina, ”tikkuina” jne.).

III luku
Salami

17 §
Määritelmä

1. **Rajoittamatta asetuksen (EU) N:o 1151/2012 nojalla maantieteelliseksi merkinnäksi tunnustetun salamin tuotantoeritelmissä vahvistettujen vaatimusten soveltamista,** ’salamilla’ tarkoitetaan suolatusta lihasta valmistettua lihavalmistetta, joka on saatu pääasiassa sianruhoon kuuluvista poikkijuovaisista lihaksista ja johon on lisätty suolaa, **mukaan lukien jodisuola, kaliumkloridi ja natriumin korvikkeet**, ja mahdollisesti muista eläinlajeista peräisin olevaa lihaa, joka on jauhettu ja sekoitettu sianlihan kanssa vaihtelevassa suhteessa ja joka on pakattu luonnolliseen suoleen tai tekosuoleen.
2. Salamin määritelmä ei rajoita luonteeltaan erilaisiin tuotteisiin viittaavien nimitysten käyttöä edellyttäen, että niitä ei sekoiteta tämän asetuksen soveltamisalaan kuuluviin tuotteisiin.
3. Salami kuivataan ja maustetaan ilmasto-olosuhteissa, jotka voivat johtaa luonnollisten käymis- ja entsyymaattisten ilmiöiden kehittymiseen kosteuden asteittaisen vähenemisen aikana, mikä johtaa muutoksiin, jotka antavat tuotteelle sen tyypilliset aistinvaraiset ominaisuudet ja takaavat sen säilyvyyden ja terveellisyyden tavanomaisissa olosuhteissa huoneenlämmössä.
4. Mekaanisesti erotettua lihaa sisältävää tuotetta ei saa pitää kaupan nimellä ”salami” tai vastaavalla ilmaisulla.

Ainesosat

1. Salamin valmistuksessa voidaan käyttää seuraavia: viini, **etikka (myös balsamietikka), brandy ja muut väkevät alkoholijuomat, hunaja, tryffelit, juusto, pähkinät**, pippuri, valkosipuli, **mausteet ja** maustekasvit, sokeri, dekstroosi, fruktoosi, laktoosi, vähärasvainen maitojauhe, maitoproteiinit, käymisen aloittavat mikrobiviljelmät, aromit ja lisäaineet, jotka sallitaan väriaineita lukuun ottamatta.

19 §

Tuotantomenetelmät

1. Liha- ja rasvakudokset jauhetaan ja sekoitetaan suolan ja muiden ainesosien kanssa ja täytetään suoliin tai tekosuoliin.
2. Tämän jälkeen salami kuivataan ja maustetaan, mikä takaa sen säilymisen ja terveellisyden tavallisessa huoneenlämpötilassa.
3. Tekosuolien tai suolien pintaa saa käsitellä mikrobiviljelmillä, viljajauhoilla, tärkkelyksillä, öljyillä ja elintarvikerasvoilla.

20 §

Ominaisuudet

1. Salamin mikrobiologisten ominaisuuksien osalta voidaan todeta, että mesofiilinen mikrobipitoisuus on $> 1 \times 10^7$ pmy/g, pääasiassa maitohappobakteereja ja mikrokokkisukuisia bakteereja.
2. Myynnissä olevan salamin pH on vähintään 4,9.

21 §

Esillepano

1. Salamia saa markkinoida irtonaisena, tyhjiöpakkauksissa tai suojakaasuun pakattuina, kokonaisina, viipaleina, viipaloituina tai muunlaisina paloina.

IV luku

Culatello (eräänlainen kinkku)

22 §

Määritelmä

1. **Rajoittamatta asetuksen (EU) N:o 1151/2012 nojalla maantieteelliseksi merkinnäksi tunnustetun culatellon tuotantoeritelmissä vahvistettujen vaatimusten soveltamista**, nimitys "culatello" on tarkoitettu sian reiden taka- ja sisäosista (biceps femoris, semimembranosus ja semitendinosus) valmistetulle suolatulle lihavalmisteeille, jonka kamara on poistettu kokonaan ja peittävä rasva on osittain poistettu ja erotettu kokonaan luustosta ja leikattu päärynän muotoon.

23 §

Ainesosat

1. Culatellon ainesosat ovat pöytäsuola, mukaan lukien jodisuola, kokonaiset pippurit tai pippurirouhe.
2. Johdanto-osan kappaleissa esitettyjen yhteisön asetusten mukaisesti sallittujen mausteiden, luontaisten aromien, viinin ja lisäaineiden käyttö on sallittua.

24 §
Tuotantomenetelmät

1. Culatellon käsittelyvaiheet ovat seuraavat:

- a) suolaus: suoritetaan ripottelemalla kuivaa suolaa; suolaus upottamalla tai ruiskuttamalla suolavettä ei ole sallittua;
- b) täyttäminen: tuote on täytettävä luonnollisiin suoliin tai, jos se on tarkoitettu pidettäväksi kaupan esiviipaloituna, tekosuoliin;
- c) kypsytyks: kypsytyksajan (suolaus mukaan luettuna) on oltava vähintään 9 kuukautta;
- d) sitominen: sidonta tehdään käsin langalla käyttäen perinteistä järjestelmää, jossa muodostetaan eräänlainen verkko; tuotteen sitominen voidaan suorittaa mekaanisten välineiden avulla.

25 §
Paino

1. Kuivatun culatellon on oltava vähintään kolmen kilogramman painoinen, kun se saatetaan markkinoille.

26 §
Ominaisuudet

1. Culatello on tuote, jolla on luonteenomainen päärynän muoto, joka on ulkoisesti sidottu verkkoon ja jonka koostumus on kiinteä, viipaleissa on homogeeninen punainen lihaskudos ja valkoinen rasvakudos. **Ehjä lopputuote säilyy huoneenlämmössä.**

2. Viipaleen, josta peiterasva on poistettu, osalta parametrit ovat seuraavat:

- a) suola: enintään 5,5 prosenttia;
- b) kosteus: enintään 51 %
- c) pH: enintään 6,75 tai vähemmän kuin 5,50;
- d) vesiaktiivisuus: enintään 0,91;

27 §
Esillepano

1. Culatelloa voidaan myydä kokonaisena (ei esipakattuna) tai tyhjiöpakkauksissa tai suojavaasuun pakattuina, viipaleina, viipaloituna tai muunlaisina palasina.

28 §
Kiellot

1. Seuraavat toimet ovat kiellettyjä:

- a) emakoiden potkien sekä vaalean, pehmeän, vetisen lihan ja tumman, kiinteän ja kuivan lihan (DFD) käyttö;
- b) käyttää myyntinimitystä "culatello" täydentävällä ja/tai erityisellä sanamuodolla samankaltaisista tuotteista, jotka on jalostettu muilla kuin 20 a artiklassa tarkoitetuilla tekniikoilla ja tuotantomenetelmillä, vaikka anatominen perusta olisi sama;
- c) käyttää termiä "culatello" sellaisten elintarvikkeiden myyntinimityksissä, ainesosissa ja joka tapauksessa merkinnöissä, esillepanossa ja mainonnassa, joissa ei ole käytetty culatelloa.

V luku
Bresaola

29 §
Määritelmä

1. Rajoittamatta asetuksen (EU) N:o 1151/2012 nojalla maantieteellisiksi merkinnöiksi tunnustetun bresaolan tuotantoeritelmissä vahvistettujen vaatimusten soveltamista, nimitys ”bresaola” on varattu tuoreesta tai jäädytetystä naudan- tai hevosenlihasta tai peuranlihasta jalostetulle luuttomista lihaskaistaleista valmistetulle suolatulle lihavalmisteelle, joka on myös leikattu mahdollisen rasvan ja jätteiden poistamiseksi.
2. Bresaolaa tuotetaan eläimen takaneljänneksen ja etuneljänneksen lihaskudoksista, lukuun ottamatta 34 artiklan 2 kohdassa tarkoitettuja paloja.
3. Palojen paino vaihtelee vähintään 250 grammasta enintään 15 kilogrammaan.

30 §
Ainesosat

1. Edellä 29 artiklassa tarkoitettuna raaka-aineen lisäksi bresaolan valmistuksessa voidaan käyttää pöytäsuolaa, mukaan lukien jodisuola, mausteita, maustekasveja, dekstroosia, fruktoosia, sakkaroosia, viiniä, alkumikrobiviljelmiä, aromeja voimassaolevan lainsäädännön mukaiset luonnolliset aromit ja lisäaineet mukaan luettuina.

31 §
Tuotantomenetelmät

1. Bresaolan käsittelyvaiheet ovat:

- a) valinnainen viimeistely, jossa poistetaan mahdolliset ulkoiset rasvat ja jätteiset osat;
- b) suolaus ripottelemalla kuivaa suolaa ja/tai upottamalla suolaveteen;
- c) valinnainen täyttäminen: tuote voidaan täyttää luonnonsuoliin tai tekosuoliin;
- d) kypsyminen: toteutetaan valvotuissa ympäristöolosuhteissa kosteuspitoisuuden asteittaisen vähentämisen mahdollistamiseksi. Kypsymisaika vaihtelee käytettyjen lihapalojen painon mukaan seuraavasti:

LIHASKUDOKSEN PAINO	Kypsymisen kesto päivinä (min)
250 g – ≤ 1 kg	4 päivää
> 1 kg – ≤ 3 kg	5 päivää
> 3 kg – ≤ 6 kg	6 päivää
> 6 kg – ≤ 9 kg	7 päivää
> 9 kg – ≤ 12 kg	8 päivää
> 12 kg – ≤ 15 kg	9 päivää

- e) Savustus puulla ja/tai luonnollisilla yrteillä tai maustekasveilla ja/tai aromeilla ja/tai savuaromeilla on sallittua;
- f) suolten pintaa saa käsitellä mikrobiviljelmillä, tärkkelyksillä ja viljajauhoilla.

32 § Ominaisuudet

1. Bresaola on tuote, jonka muoto on peräisin lihaksesta, josta se on peräisin; se on lieriönmuotoinen, jos se on täytetty, ja tiilenmuotoinen, jos se on puristettu.
2. Sen vähärasvainen osa on tasaisen punainen ja rasvainen osa valkoinen, eikä siinä ole vuotoa ja halkeamia. Siinä on kypsälle tuotteelle tyypillinen haju ja maku, josta voi erottaa kohtalaista suolaisuutta, aromaattinen ja mahdollisesti savuinen vivahde sekä pehmeä mutta joustamaton koostumus puristettaessa.
3. Bresaola, jolla viitataan keskiosaan ja joka on poistettu ulkokuoresta, määritellään seuraavien koostumuksen analyttisten parametrien perusteella:
 - a) rasvat: enintään 16 %
 - b) proteiinit: vähintään 24 %

33 § Esillepano

1. Bresaolaa saa pitää kaupan irtonaisena, tyhjiöpakkauksissa tai suojakaasun pakattuna, kokonaisina, viipaleina, viipaloituina tai muunlaisina paloina (esim. kuutioina, ”tikkuina” jne.).

34 § Kiellot

1. Jauhettua ja/tai mekaanisesti erotettua ja/tai muotoon palautettua lihaa sisältävää tuotetta ei saa pitää kaupan nimellä ”bresaola” tai samankaltaisilla nimityksillä tai nimityksillä, jotka suoraan tai välillisesti muistuttavat tätä nimeä.
2. Poiketen siitä, mitä 29 artiklan 2 kohdassa säädetään, seuraavien palojen käyttö ei ole sallittua: kylkiluu, kaula, vatsa, rinta, filee, potka.
3. Muista eläimistä kuin nauta-, hevos- ja hirvieläimistä saatua tuotetta tai edellä 2 momentissa tarkoitettuja naudan-, hevosen- ja hirvieläinten paloja ei saa pitää kaupan nimellä ”bresaola” tai samankaltaisilla nimityksillä tai nimityksillä, jotka suoraan tai välillisesti muistuttavat tätä nimeä.
4. Nimeä ”bresaola” on kiellettyä käyttää sellaisten elintarvikkeiden myyntinimityksessä, ainesosissa, esillepanossa ja mainonnassa, joissa ei ole käytetty 29 §:ssä tarkoitettua raaka-ainetta eikä tämän asetuksen V luvussa säädettyjä ominaisuuksia ole noudatettu.

35 § Myynti

1. Myös valmiiksi pakattu bresaola on pidettävä sen terveyden ja hygieenisyyden takaamiseksi asianmukaisessa lämpötilassa, mikä on elintarvikealan toimijan vastuulla, ja sen on annettava tarkat tiedot tästä.

Speck

36 § Määritelmä

- 1. Rajoittamatta asetuksen (EU) N:o 1151/2012 nojalla suojatuiksi maantieteellisiksi merkinnöiksi tunnustetun speckin tuotantoeritelmissä vahvistettujen vaatimusten soveltamista, nimi "speck" on tarkoitettu suolatuille lihavalmisteille, jotka on saatu luuttomaksi leikatuista sianpotkista, jotka on kohtalaisesti suolattu ja aromatisoitu, savustettu ja maustettu hyvin paikallisten tapojen ja perinteiden mukaisesti.**
- 2. Speckin jalostusta varten potka on leikattava perinteisellä menetelmällä, toisin sanoen:**
 - a) joissa on kokonainen tai osittainen sisäpaisti tai sen jälkeen, kun sisäpaisti on kokonaan poistettu;**
 - b) suora leikkaus pituussuuntaan fricandeau-lihaksesta etupään kylkiluihin;**
 - c) pyöristetty leikkaus selkäpuolelta "kalan muodosta" etupään kylkiluihin siten, että mikään rasvainen osa ei jää ilman vähärasvaista osaa; jos potkassa on kokonainen tai osittainen sisäpaisti, on tehtävä suora leikkaus pyöristettyjen leikkausten sijasta;**
- 3. Jäädetyttyä lihaa voidaan käyttää.**

37 § Ainesosat

- 1. Speckin ainesosat ovat pöytäsuola, mukaan lukien jodisuola, ja kokonaiset pippurit tai pippurirouhe. Yhteisön asetuksissa sallittujen mausteiden, yrttien, niiden uutteen, viinin ja lisäaineiden käyttö on sallittua.**

38 § Tuotantomenetelmät

- 1. Speckin käsittelyvaiheet ovat seuraavat:**
 - a) Suolaaminen: Tehdään kuivasuolaamalla; suolaus, johon sisältyy sekoittaminen ja ruiskuttaminen, ei ole sallittua;**
 - b) Savustus: Suoritetaan erityisissä tiloissa enintään 25 celsiusasteen lämpötilassa; savuaromien käyttö ei ole sallittua;**
 - c) Kypsytytys. Kypsytytys tapahtuu 10–20 celsiusasteen huoneenlämmössä ja 55–90 prosentin suhteellisessa kosteudessa.**
- 2. Käsittelyn keston on oltava vähintään 12 viikkoa; käsittelyn lopussa on saavutettava vähintään 28 prosentin painohäviö.**

39 § Paino

- 1. Kypsytyksen jälkeen speckin vähimmäispainon on oltava 3,4 kilogrammaa, kun se saatetaan markkinoille kokonaisena.**

40 § Ominaisuudet

1. Speck on kypsytetty, maustettu ja savustettu tuote, jolla on tyypillinen pintakuori vähärasvaisen osan vieressä ja ruskea kuori rasvaisen osan vieressä. Sisäpinta on leikattuna punainen, ja siinä on vaaleanpunaisia ja valkoisia osia eikä siinä ole vuotoja tai onkaloita. Sen tuoksu ja maku ovat tyypillisiä maustetuille savustetuille tuotteille, ja siinä voidaan havaita kohtalaista suolaista makua ilman eltaantunutta makua, ja sen koostumus on pehmeä eikä kuituinen pureskeltaessa.
2. Lopputuotteen kemialliset parametrit ovat:
 - a) suola: enintään 6,0 prosenttia;
 - b) proteiinit: Vähintään 20 prosenttia;
 - c) rasva-proteiinisuhde: 1,7 tai vähemmän.
3. Kemiallisten parametrien määrittämiseksi otetaan noin 1–1,5 senttimetrin paksuinen viipale kinkun keskeltä liitteen mukaisesti.

41 §

Esillepano

1. Spekkiä saa pitää kaupan irtonaisena, tyhjiöpakkauksissa tai suojakaasun pakattuna, kokonaisina, viipaleina, viipaloituina tai muunlaisina paloina (esim. kuutioina, ”tikkuina” jne.).

42 §

Muut palat

1. Seuraavista sian paloista, jotka on asianmukaisesti suolattu, savustettu ja kypsytetty ja joiden lopullinen paino on 1–5 kg, voidaan käyttää ilmaisua ”speck”, johon on lisätty erityisten palojen nimi:
 - a) puoliruhon osalta: ”speck di Mezzena”, ”Seitenspeck” tai ”Mezetspeck”, joiden lopullinen paino on 8–30 kilogrammaa;
 - b) vatsan osalta: ”speck di pancetta”, ”Bauchspeck” tai ”Brettlspeck”;
 - c) selkäpaistin osalta: ”speck di carré” tai ”Karreespeck”;
 - d) niskan osalta ”speck di coppa” tai ”Schopfsspeck”;
 - e) olkapään osalta: ”speck di spalla” tai ”Schulterspeck”;
 - f) sisäpaistin/ulkopaistin/selkäpuolen ja etupään kylkiluiden osalta: ”speck di fesa”, ”speck di sottofesa”, ”speck di scamone” ja ”speck di nocte” tai ”Minispeck”, ”Kaiserteilspeck” ja ”Kaiserspeck”.
2. Edellä 1 momentissa tarkoitetuilla suolatuilla tuotteilla on oltava seuraavat leikkuuominaisuudet:
 - a) vähärasvaisen osan punainen väri, jossa on pintakuorta ja vaaleanpunertavia rasvaosia;
 - b) kypsytetyn, maustetun ja savustetun lihan tyypillinen haju;
 - c) kypsytetyn, maustetun ja savustetun lihan tyypillinen maku, joka on kohtalaisen suolainen ja vailla eltaantunutta makua;
 - d) tiivis, mutta ei kuitumainen rakenne pureskeltaessa.

43 §

Myynti

1. Myös valmiiksi pakatun speckin on oltava sellaisessa lämpötilassa, joka on omiaan takaamaan sen terveyden ja hygieenisyyden, mikä on elintarvikealan toimijan vastuulla, jonka on annettava siitä tarkat tiedot.

44 § Kiellot

1. On kiellettyä käyttää emakoiden potkia ja vaaleaa, pehmeää, vetistä lihaa (PSE) tai tummaa, kiinteää ja kuivaa lihaa (DFD).

VII luku Yhteiset säännökset

45 §

Nitraatteja ja nitriittejä sisältävät ainesosat

1. Elintarvikelisäaineiden käytöllä tarkoitetaan nitraatteja, nitriittejä tai molempia sisältävien ainesosien käyttöä lihavalmisteissa säilöntävaikutuksen aikaansaamiseksi lopputuotteessa.
2. Jos tuotteessa on säilöntäaineena toimivia ainesosia, suolaa lukuun ottamatta, ei voida väittää, ettei siinä ole säilöntäaineita, vaikka nitriittejä ei käytettäisikään.

46 §

Liite A Valvonta

1. Liite A on erottamaton osa tätä asetusta, ja siinä vahvistetaan menettelyt, joita asianomaisten yritysten on suoritettava.

47 §

(Seuraamukset)

1. Tämän asetuksen säännösten vastaisesta myyntinimityksen käytöstä voidaan määrätä 24 päivänä joulukuuta 2003 annetun lain nro 350 4 §:n 67 momentissa tarkoitettu hallinnollinen seuraamus.

48 §

Talouden muuttumattomuutta koskeva lauseke

1. Tämän asetuksen täytäntöönpanosta ei aiheudu uusia menoja tai lisämenoja julkiselle taloudelle.
2. Tässä laissa säädetyt velvoitteet täytetään voimassa olevassa lainsäädännössä jo säädetyillä henkilö-, väline- ja taloudellisilla resursseilla.

49 §

Vastavuoroinen tunnustaminen

1. Tämän asetuksen säännöksiä ei sovelleta elintarvikkeisiin, jotka on laillisesti tuotettu ja joita pidetään kaupan toisessa Euroopan unionin jäsenvaltiossa tai Turkissa, eikä tuotteisiin, jotka on laillisesti tuotettu Euroopan talousalueesta (ETA) tehdyn sopimuksen allekirjoittaneessa EFTA-valtiossa, sanotun kuitenkin rajoittamatta voimassa olevan yhteisön lainsäädännön soveltamista.
2. Se ei kuitenkaan rajoita mahdollisuutta tehdä päätös asetuksen (EY) N:o 515/2019 2 artiklan 1 kohdan mukaisesti, jos toimivaltaiset viranomaiset voivat kyseisessä asetuksessa säädetyistä menettelyistä soveltaen osoittaa, että tietyn

sellaisen tuotteen osalta, joka on laillisesti valmistettu EFTA-valtiossa, joka on Euroopan talousalueesta tehdyn sopimuksen (ETA) sopimuspuoli, ei voida taata tässä lainsäädännössä edellytettyä suojan tasoa vastaavaa suojan tasoa.

**50 §
Voimaantulo**

1. Tämä asetus, lukuun ottamatta V ja VI lukua, tulee voimaan sitä päivää seuraavana päivänä, jona se julkaistaan Italian tasavallan virallisessa lehdessä.
2. Asetuksen V ja VI luku tulevat voimaan **12** kuukauden kuluttua tämän asetuksen julkaisemisesta Italian tasavallan virallisessa lehdessä.
3. Ennen tämän asetuksen voimaantuloa markkinoille saatettuja tai merkittyjä tuotteita, jotka eivät täytä sen vaatimuksia, saa pitää kaupan varastojen loppumiseen asti.

**51 §
Kumoaminen**

1. Kumotaan tämän asetuksen voimaantulopäivästä seuraavat ministeriön toimenpiteet:
 - a) tuotantotoimintaministerin ja maa- ja metsätalousministerin 21 päivänä syyskuuta 2005 antama asetus;
 - b) talouskehitysministerin ja maa- ja metsätalousministerin 26 päivänä toukokuuta 2016 antama asetus.

Liite A (46 §)

Valvonta

Virallinen valvonta, jonka tarkoituksena on varmistaa myyntinimitysten asianmukainen käyttö, on suoritettava tuotteen tuotannosta ja/tai pakkaamisesta vastaavassa laitoksessa. Analysoitavan näytteen ominaisuudet ja näytteenottomenetelmät.

Analyytit suoritetaan akkreditoituja menetelmiä käyttäen näytteistä, jotka on valmistettu kunkin tuotteen osalta seuraavasti: **Kerätyt näytteet on pakattava tyhjiöpakkaukseen ja säilytettävä jäähdytettynä analyysiin asti.**

Kypsennetty kinkku, valikoitu kypsennetty kinkku, korkealaatuinen kypsennetty kinkku.

Koko tuotteesta tunnistetaan lyhimmän akselin keskilinja; tämän jälkeen leikataan kahden senttimetrin paksuinen viipale, jonka 1 senttimetri on keskilinjan oikealla ja yksi senttimetri keskilinjan vasemmalla puolella.

Näytteelle, joka on saatu kamaran täydellisen poistamisen jälkeen ja joka kattaa rasvan, jauhamisen ja homogenoinnin, on tehtävä tuotantoeritelmissä määrätyt analyytit.

Viipaleiden kaltaisten tuotteiden osalta analyysi on tehtävä pakkauksen tai pakkausten koko sisällöstä siten, että kamaran poistamisen jälkeen analysoitava näyte, joka kattaa tarvittaessa rasvan, on vähintään 300 grammaa.

Raakakypsytetty kinkku.

Analysoitava osa otetaan irrottamalla biceps femoris-lihaksen keskeltä (keskiosa) noin 100 grammaa vastaava osa lihasmassaa. Määritykset ovat tässä asetuksessa säädettyjä määrityksiä ja ne on tehtävä esijauhetusta ja homogenoidusta näytteestä. Tämä koskee myös pakattua, paloiteltua ja/tai viipaloitua tuotetta. Tarkastukset tehdään 7–9 kuukauden ikäisille kinkuille.

Salami

pH-mittaus tehdään sijoittamalla elektrodi salamin geometriseen keskustaan; mittaus kirjataan vakiolukemana. Viipaleiden kaltaisten tuotteiden osalta analyysi on tehtävä pakkauksen tai pakkausten koko sisällöstä siten, että analysoitava näyte on vähintään 100 grammaa.

Culatello.

Analysoitava osa saadaan ottamalla culatellosta vähintään 300 gramman painoinen keskiosa; näytteessä ei saa olla mukana suolta.

Määritykset ovat tässä asetuksessa säädettyjä määrityksiä ja ne on tehtävä esijauhetusta näytteestä.

Viipaloitujen tuotteiden osalta analyysi on tehtävä pakkauksen tai pakkausten koko sisällöstä siten, että tutkittava näyte on vähintään 300 grammaa.

Tarkastukset on tehtävä vähintään 9 kuukauden ikäisille culatelloille.

Bresaola

Analysoitava osuus saadaan ottamalla koko Bresaola-palasta tai keskiosan viipaleesta vähintään 100 gramman näyte.

Näytteessä ei saa olla suolta tai tekosuolta.

Viipaloitujen tuotteiden osalta analyysi on tehtävä pakkauksen tai pakkausten koko sisällöstä siten, että tutkittava näyte on vähintään 100 grammaa.

Näyte on pakattava tyhjiöpakkaukseen ja säilytettävä jäähdytettynä analyysiin asti. Määritykset ovat tämän asetuksen 32 §:n 3 momentissa säädettyjä määrityksiä, ja ne on tehtävä esijauhetusta näytteestä.

Speck

Analysoitava osa otetaan leikkaamalla kokonainen speck puoliksi poikittaissuunnassa varmistaen, että samoissa lihaskudoksissa on scudettoa ja squadrataa.

Noin 1/1,5 senttimetrin paksuiset viipaleet speckin puolikkaasta leikataan vaakasuoraan kemiallisten parametrien määrittämiseksi.

Näytteenottosuunnitelmat

Tilan on osana omavalvontaansa suoritettava tarvittavat näytteet ja määritykset tuotannon säännöllistä valvontaa varten.

Tarkastukset, joiden tarkoituksena on todentaa tuotantoeritelmissä asetetut kemialliset ja analyttiset raja-arvot seuraaville:

- kypsennetty kinkku
- valikoitu kypsennetty kinkku
- Korkealaatuinen kypsennetty kinkku
- raakakypsytetty kinkku
- salami
- culatello
- **bresaola**
- **speck**

Tarkastukset suoritetaan ottamalla vähintään kuusi näytettä kutakin edellä mainitusta tuotteesta alle 100 000 kappaleen tuotannosta, kahdeksan näytettä 100 000–200 000 kappaleen tuotannosta ja 10 näytettä yli 200 000 kappaleen vuosituotannosta.

Jokaisen parametrin osalta kaikkien otettujen näytteiden kemiallisesti analysoitujen määritysten keskiarvon on oltava tässä asetuksessa määritettyjen raja-arvojen mukainen.