

TÁRCAKÖZI RENDELETTERVEZET AZ EGYES PÁCOLT HÚSKÉSZÍTMÉNYEK  
TERMELÉSI ÉS ÉRTÉKESÍTÉSI ELŐÍRÁSAIRÓL SZÓLÓ, A TERMELÉSI  
TEVÉKENYSÉGÉRT FELELŐS MINISZTER ÉS A MEZŐGAZDASÁGI ÉS ERDÉSZETI  
POLITIKÁÉRT FELELŐS MINISZTER 2005. SZEPTEMBER 21-I RENDELETÉNEK  
**HATÁLYON KÍVÜL HELYEZÉSÉRŐL ÉS FELVÁLTÁSÁRÓL**



*A vállalkozásokért és a Made in Italy-ért felelős miniszter  
és  
a mezőgazdaságért, élelmiszer-szuverenitásért és  
erdőgazdálkodásért felelős miniszter*

**Tekintettel** az éves és többéves állami költségvetés megállapítására vonatkozó rendelkezésekről szóló, 2003. december 24-i 350. számú törvényre (2004. évi költségvetési törvény) és különösen annak 4. cikke (66) és (67) bekezdésére, amely előírja, hogy a termelési tevékenységért felelős miniszter és a mezőgazdasági és erdészeti politikáért felelős miniszter egy vagy több rendelettel meghatározza az egyes pácolt hústermékekre vonatkozó kereskedelmi megnevezések használatának feltételeit;

**tekintettel** a termelési tevékenységért felelős miniszter és a mezőgazdasági és erdészeti politikáért felelős miniszter 2005. szeptember 21-i rendeletére, amely az egyes pácolt húskészítmények előállítására és értékesítésére vonatkozó előírásokról szól;

**tekintettel** a gazdaságfejlesztési miniszter és a mezőgazdasági és erdészeti politikáért felelős miniszter 2016. május 26-i rendeletére, amely módosítja a termelési tevékenységért felelős miniszter és a mezőgazdasági és erdészeti politikáért felelős miniszter 2005. szeptember 21-i rendeletét;

**tekintettel** a 2002. január 28-i 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre, a 2004. április 29-i 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre, a 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre és a 2017. március 15-i (EU) 2017/625 európai parlamenti és tanácsi rendeletre;

**tekintettel az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól szóló, 2005. november 15-i 2073/2005/EK bizottsági rendeletre;**

**tekintettel** az élelmiszerekben és azok felületén használható aromákról és egyes, aroma tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevőkről, valamint az 1601/91/EGK tanácsi rendelet, a 2232/96/EK és a 110/2008/EK rendelet, valamint a 2000/13/EK irányelv módosításáról szóló, 2008. december 16-i 1334/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre, és az élelmiszer-adalékok uniós jegyzékének létrehozásáról és a közösségi jogszabályok naprakésszé tételéről és módosításáról szóló, 1129/2011/EU bizottsági rendelettel módosított, az élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre, különösen a nitrátok használatára vonatkozóan;

**tekintettel** a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló, 2011. október 25-i 1169/2011/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre;

mivel az 1169/2011/EU rendelet VI. melléklete A. részének 6. pontja előírja, hogy a darabolt (beleértve a sült), szeletelt, darált vagy vágott hús vagy hasított test formájában készült hústermékek és -készítmények esetében az élelmiszer nevének tartalmaznia kell a hozzáadott víz jelenlétének feltüntetését, ha ez utóbbi a késztermék tömegének több mint 5 %-át teszi ki;

mivel a főtt sonka esetében a hozzáadott víz jelenlétét az adott előállítási technika teszi szükségessé, és az nem téveszti meg a fogyasztót;

tekintettel a termelési technológiák fejlődésére és a piaci átláthatóság biztosításának szükségességére, a fogyasztók védelme és megfelelő tájékoztatása érdekében a fogyasztói pácolt húskészítmények összetételükre vonatkozó meghatározásával, az értékesítési leírások felhasználási feltételeinek meghatározásával;

mivel alapvető fontosságú a „bresaola” és a „speck” kereskedelmi megnevezések használatára vonatkozó feltételek meghatározása;

mivel szükség van az időközben bekövetkezett különböző módosítások egységes szerkezetbe foglalására annak érdekében, hogy egyetlen olyan rendelet szülessen, amely lehetővé teszi az egyes pácolt húskészítmények előállítására és értékesítésére vonatkozó rendelkezések rendszeres alkalmazását;

mivel azonban lényeges kiemelni, hogy az intézkedés rendelkezései csak a nem védett pácolt termékekre alkalmazandók, a Mezőgazdasági, Élelmiszer-szuverenitási és Erdészeti Minisztérium és a védelmi konzorciumok által az OEM/OFJ termékek előállítási előírásaiban és a kapcsolódó értelmezésekben foglalt különleges rendelkezések sérelme nélkül;

miután szükségesnek tartotta a gazdaságfejlesztési miniszter és a mezőgazdasági és erdészeti politikáért felelős miniszter 2016. május 26-i rendeletével módosított, az egyes pácolt húskészítmények előállítási és értékesítési előírásairól szóló, a termelési tevékenységért felelős miniszter és a mezőgazdasági és erdészeti politikáért felelős miniszter 2005. szeptember 21-i rendeletének hatályon kívül helyezését és felváltását;

tekintettel az Európai Bizottságnak az (EU) 2015/1535 európai parlamenti és tanácsi irányelv alapján ...-án/-én küldött értesítésre;

## I. fejezet Főtt sonka

### 1. cikk Fogalommeghatározás

1. A „főtt sonka” elnevezés a sertés **combjából** nyert pácolt hústermékekre vonatkozik, amely lehet darabolt, kicsontozott, zsírtalanított, inak és bőr nélküli, és víz, só (beleértve a jódozott sót), nátrium-nitrit, kálium-nitrit, esetleg ezek kombinációjával készült. **A nitrit használatának mellőzése vagy a szintetikus nitrit természetes forrásokból nyert**

nitrittel való helyettesítése az élelmiszeripari vállalkozó felelőssége mellett megengedett, akinek az illetékes egészségügyi hatóság számára kielégítő módon bizonyítania kell, hogy az alkalmazott eljárásokat tudományos indokok támasztják alá, és hogy azok biztosítják, hogy a folyamat elfogadhatóságára és az élelmiszer-biztonságra vonatkozó elvárt mikrobiológiai kritériumok teljesüljenek a hatályos jogszabályokban meghatározottak szerint.

2. További feldolgozás esetén az (1) bekezdésben említett főtt sonka nem tartalmazhat nitriteket, ha a késztermék megfelelő tárolását és biztonságát más eszközökkel vagy módszerekkel biztosítják.
3. A sertés combja a sertés hátsó végtagját jelenti, amelyet a hasított test fennmaradó részéből keresztirányban vágnak le, nem előlről a csípőcsont végéig. **Kizárólag a „főtt sonka” kategória esetében, ahol nem követelmény a legalább három combizom felismerése, több sertéscombból származó egyetlen izomtípus is felhasználható.**
4. A „főtt sonka” kereskedelmi megnevezés csak a *sus scrofa domesticus* alfajba tartozó sertésfélék combjából nyert termékek esetében használható fel.

## 2. cikk Összetevők

1. A főtt sonka előállításánál a következők használhatók fel: bor, beleértve az ízesített és likőrborokat is, **brandy és más szeszes italok, sör, ecet (beleértve a balzsamecetet is)**, cukor, dextróz, fruktóz, laktóz, maltodextrin (glükózszirup), tejfehérjék, szójafehérjék, őshonos vagy fizikailag módosított vagy enzimatikusan módosított keményítők, fűszerek, **aromás növények**, élelmiszer-zselék, aromák, engedélyezett adalékanyagok, **méz, szarvasgomba, sajt, gyümölcs (beleértve a dióféléket is), dehidratált gyümölcs, pesto, nduja, friss, fagyasztott vagy dehidratált zöldségek.**

## 3. cikk Előállítási módszertan

1. A főtt sonka feldolgozásának fő lépései a következők:
  - a) sóoldat készítése az összetevők feloldásával vagy diszpergálásával;
  - b) sózás: a sós lében lévő sóoldat hozzáadása a húshoz, amelyet a sós lében lévő összetevők homogenizálása követhet, általában mechanikai úton (masszírozás/égetés légtömörítés vagy vákuum alatt);
  - c) formázás. A termék elhelyezése olyan tartályban vagy csomagolásban, amely képes formát adni a terméknek;
  - d) főzés. Az élelmiszeripari vállalkozó felelőssége mellett végzett hőkezelési folyamat biztosítja a friss hús jellemzőinek eltűnését a termék egészségének és higiéniájának biztosítása érdekében megfelelő időpontok és hőmérsékletek elfogadása révén.
  - e) esetleges pasztőrözés. A hűtött és csomagolt termék felületi pasztőrözésnek vethető alá.

## 4. cikk Jellemzők

1. A főtt sonka nedvességtartalma a termékben a zsírok és adalékanyagok eltávolításával (UPSD) legfeljebb 82,0, ahol az UPSD [% nedvesség / (100 - % zsír - F)] x 100 és az F 100 - (% nedvesség + % fehérje + % zsír + % hamu).

5. cikk  
Érzékszervi tulajdonságok

1. A csomag felbontásakor a piacon lévő egészben főtt sonka:

a) kívülről

- 1) a folyadékok hiánya vagy elhanyagolható jelenléte a csomagolásban;
- 2) megfelelő ellenállás a kompresszióval szemben;
- 3) rózsaszínű, esetleg rózsaszín-vörösbe hajló színű;
- 4) az üregek és repedések hiánya vagy elhanyagolható mennyisége;

b) vágáskor

- 1) a szelet feszsége: a szelet maximális vastagsága 2 milliméter, az izmok közötti megfelelő feszséggel;
- 2) jellegzetes íz, nem túlzottan fűszeres;
- 3) rózsaszínű, esetleg vörösbe hajló szín az izmokban vagy a pigmentek természetes módon magas koncentrációját tartalmazó izmrészekben.

6. cikk  
Prezentáció

1. A főtt sonkát szabadon, vákuum- vagy védőgázos csomagolásban, egészben, szeletekben, szeletelve, kockára vágva vagy más módon porciózva forgalmazzák.
2. A 2. cikkben említett, az 1334/2008/EK rendeletben említettektől eltérő összetevők és élelmiszerek ízesítési célú hozzáadását a kereskedelmi megnevezés külön kiegészítésével kell feltüntetni.
3. A kereskedelmi megnevezést akkor is ki kell egészíteni, ha a főtt sonka füstölt vagy sült.

7. cikk  
Értékesítés

1. A főtt sonkát, **beleértve az előre csomagolt sonkát is**, legfeljebb 4 °C-on kell tárolni.
2. A főtt sonkát lehet vákuum- vagy védőgázos csomagolásban, egészben, szeletekben, szeletelve, kockára vágva vagy más módon porciózva értékesíteni.

8. cikk  
Válogatott főtt sonka

1. A „főtt sonka” megnevezés kiegészíthető a „válogatott” kifejezéssel, ha a termék középső részében – kivéve, ha a terméket előre csomagolt formában történő értékesítésre használják (szeletekben, szeletelve, **kockára vágva** vagy más módon porciózva) – a sertés teljes combjának négy fő izomzata közül legalább három (félíg inas izom, félíg hártvás izom, négyfejű és kétféjű combizom) egyértelműen azonosítható, és a termék nedvességtartalma a zsírt és adalékokat eltávolított termékben (UPSD) legfeljebb 79,5.
2. A válogatott főtt sonka előállításánál megengedett a főtt sonka előállításához használt összetevők használata.

9. cikk  
Kiváló minőségű főtt sonka

1. A „főtt sonka” megnevezés kiegészíthető a „kiváló minőségű” vagy „kiváló minőség” kifejezésekkel, ha a késztermék középső részében – kivéve, ha a terméket előre csomagolt formában történő értékesítésre használják **(szeletekben, szeletelve, kockára vágva** vagy más módon porciózva) – a sertés teljes combjának négy fő izomzata közül legalább három (félíg inas izom, félíg hártvás izom, négyfejű és kétfejű combizom) egyértelműen azonosítható, és a termék nedvességtartalma a zsírt és adalékokat eltávolított termékben (UPSD) legfeljebb 76,5.
2. A kiváló minőségű főtt sonka előállítása során a főtt sonka előállításához használt összetevőkön kívül aszkorbinsav és eritorbinsav, valamint ezek sói – mononátrium-glutamát –, laktátok, kálium-klorid és egyéb nátriumhelyettesítők is felhasználhatók. Más adalékanyagok nem megengedettek, kivéve az 1333/2008/EK rendelet által engedélyezettakat, amennyiben valódi technológiai szükségletet jelentenek, nem vezetnek félre a fogyasztót, és használatuk az említett rendeletben előírtak szerint a fogyasztók javát szolgálja.

#### 10. cikk

Egyes adalékanyagok és összetevők hiányára vonatkozó, nem kötelező jelölések

1. Az 1169/2011/EU rendelettel összhangban a „főtt sonka” általános megnevezéshez engedélyezett és használható, adalékanyagok vagy összetevők hiányára vonatkozó választható jelölések a „válogatott főtt sonka” és a „kiváló minőségű főtt sonka” megnevezés esetében is megengedettek.

#### 10a. cikk

##### Hozzáadott víz jelenléte

1. Az 1169/2011/EU rendelet VI. melléklete A. részének 6. pontjában foglalt, a hozzáadott víz jelenlétére vonatkozó rendelkezés nem alkalmazandó az e fejezet hatálya alá tartozó termékekre, mivel azokra már vonatkoznak a 4., 8. és 9. cikkben meghatározott technológiai korlátozások.

#### II. fejezet

##### Pácolt nyers sonka

#### 11. cikk

##### Fogalommeghatározás

1. Az 1151/2012/EU rendelet értelmében földrajzi jelzésként elismert pácolt nyers sonkára vonatkozó termelési előírásokban meghatározott követelmények sérelme nélkül a „pácolt nyers sonka” általános megnevezés a sertéscombból száraz sózáson és hőmérséklet-szabályozott pácoláson alapuló hagyományos eljárással előállított pácolt, füstölés nélküli hústermékekre vonatkozik.
2. A nyers hús alapanyaga a sertés egész combja.
3. A pácolt nyers sonka előállítására alkalmas combok fehér, nem zsíros külső zsírral, mérsékelt intramuszkuláris zsírral (márványozás) és korlátozott vastagságú fedőzsírral rendelkeznek.
4. A kéreg világos színű, és nem található rajta jelentős erek és vérző foltok.
5. A következő használata nem megengedett:
  - a) kocák combja és világos, puha, váladékozó hús (PSE) és sötét, szilárd és száraz hús (DFD);
  - b) az alábbi rendellenességeket mutató combok:

1. a belső (combcson, sípcson) vagy külső (combcsonfaj, csípő) csontok törései;
  2. a csípő hiánya;
6. Az 1169/2011/EU rendelet 10. cikkében, valamint III. és VI. mellékletében meghatározott követelményeknek a végtermékre történő alkalmazásával a származási helyen egyedileg csomagolt fagyasztott combok felhasználása megengedett.
7. A fagyasztáson átesett teljes csontos termék nem hozható forgalomba a „pácolt nyers sonka” megnevezés vagy hasonló kifejezés alatt.

#### 12. cikk Összetevők

1. Pácolt nyers sonkában a konyhasó (beleértve a jódozott sót is) mellett bors, **szarvasgomba**, aromák, egyszerű cukrok (dextróz, fruktóz, szacharóz), nitrátok és nitrátok, kálium-klorid és nátriumpótlók, antioxidánsok és savanyúságot szabályozó anyagok (tejsav, ecetsav, citromsav és ezek sói) is használhatók. Más adalékanyagok nem megengedettek, kivéve az 1333/2008/EK rendelet által engedélyezettet, amennyiben valódi technológiai szükségletet jelentenek, nem vezetnek félre a fogyasztót, és használatuk az említett rendeletben előírtak szerint a fogyasztók javát szolgálja.

#### 13. cikk Előállítási módszertan

1. A pácolt nyers sonka feldolgozási lépései a következők:
  - a) sózás. Száraz sóval való meghintés; a sózás merítéssel vagy sóoldat befecskendezésével nem megengedett;
  - b) pihentetés. Hideg szárítás a maradék só eltávolítása után. A lépés minimális időtartama 40 nap; a 11 kg-ot meghaladó kezdeti tömegű combok esetében 55 nap;
  - c) mosás. A felszíni sómaradékok eltávolítása meleg vízzel történő mosással;
  - d) szárítás. A felület szárítása szabályozott páratartalom és hőmérséklet mellett; a füstölés vagy a gyorsított érlelési technikák nem engedélyezettek;
  - e) zsírozás. Zsír, rizsliszt, só és bors, valamint aromák keverékének felvitele a felületre, hogy elkerüljék a sovány hús túlzott kiszáradását;
  - f) érlelés. Az érlelés ellenőrzött páratartalmú és hőmérsékleti körülmények között történik. Gőzölés, 22 °C feletti hőmérséklet és gyorsított érlelés nem megengedett. A késztermék sértetlenül, szobahőmérsékleten stabil.

#### 14. cikk Tömeg

1. A pácolt nyers sonkának fogyasztásra kész állapotban csonttal együtt legalább 6 kg súlyúnak kell lennie; a gyártási folyamat teljes minimális időtartama 7 hónap, a 8 kg-nál nagyobb végsúlyú sonkák esetében 9 hónap.

#### 15. cikk Jellemzők

1. A belső sovány frakciót (a kétfejű combizmot) a következő paraméterek határozzák meg, amelyeket gazdaságonként legalább hat, 7 és 9 hónapos kor közötti sonka analitikai eredményeinek átlagából kapott átlagértékként kell értelmezni:
  - a) nedvesség: kevesebb mint 64 %;

b) só x nedvesség szorzata: kevesebb mint 500;

c) **proteolízis index: kevesebb mint 30 %;**

d) fehérje: több mint 24 %.

2. A pácolt nyers sonka vágáskor egyenletes vörös színű, nem szivárog, nem repedezett és nem üreges, az érleléssel kapott jellegzetes illatú és ízű, mérsékelt sós és nem fanyar ízű, valamint rágáskor puha, nem rostos textúrájú.

#### 16. cikk Prezentáció

1. A pácolt nyers sonka egészben, kicsontozva, szeletelve és szeletekben vagy más formában (kockára vágva, pálcikákban stb.) is értékesíthető.

#### III. fejezet Szalámi

#### 17. cikk Fogalom meghatározás

1. **Az 1151/2012/EU rendelet értelmében földrajzi jelzéseként elismert szalámi előállítási előírásaiban e tekintetben meghatározott követelmények sérelme nélkül, a „szalámi” alatt a főként a hasított sertés hasított testéhez tartozó, harántcsíktolt izmokból nyert húsból, só – **beleértve a jódozott sót, kálium-kloridot és nátriumhelyettesítőket is** – és esetleg más állatfajok húsból készült, darált és sertézsírral különböző arányban kevert, természetes vagy mesterséges bélbe zárt pácolt húskészítményt kell érteni.**
2. A szalámi fogalom meghatározása nem érinti az eltérő jellegű termékekre vonatkozó leírások használatát, feltéve, hogy azokat nem tévesztik össze az e rendelet hatálya alá tartozó termékekkel.
3. A szalámit olyan éghajlati körülmények között szárítják és fűszerezik, amelyek a páratartalom fokozatos csökkenése során természetes erjedési és enzimikus jelenségeket idézhetnek elő, amelyek olyan változásokat okoznak, amelyek a termék jellegzetes érzékszervi tulajdonságait adják, és biztosítják a termék megőrzését és egészségét normál szobahőmérsékleten.
4. A mechanikusan lefejtett húst tartalmazó termék nem forgalmazható a „szalámi” vagy hasonló megnevezés alatt.

#### 18. cikk Összetevők

1. A szalámi elkészítéséhez a következők használhatók: bor, **ecet (beleértve a balzsamecetet is), brandy és más szeszes italok, méz, szarvasgomba, sajt, diófélék**, bors, fokhagyma, **fűszerek és** aromás növények, cukor, dextróz, fruktóz, laktóz, sovány tejpor, tejfehérjék, erjesztéssel beinduló mikrobiális kultúrák, aromák és megengedett adalékanyagok, a színezékek kivételével.

#### 19. cikk Előállítási módszertan

1. Az izom- és zsírfrakciókat ledarálják, összekeverik a sóval és a többi hozzávalóval, és műbélbe vagy állatbélbe töltik.



2. A szalámit ezután szárítják és fűszerezik, ami normál szobahőmérsékleten garantálja a szalámi tartósítását és egészségét.
3. Megengedett a műbél vagy állatbél felületének mikrobiális kultúrákkal, gabonalisztekkel, keményítővel, olajokkal és élelmiszerzsírokkal való kezelése.

#### 20. cikk Jellemzők

1. A szalámi mezofil mikrobiális terhelése meghaladja az  $1 \times 10^6$ -et, ami a telepképző egység/gramm hetedik hatványa, a lactobacillaceae és a coccaceae előfordulása mellett.
2. A kereskedelmi forgalomban kapható szalámi pH-ja legalább 4,9.

#### 21. cikk Prezentáció

1. A szalámit szabadon, vákuum- vagy védőgázos csomagolásban, egészben, szeletekben, szeletelve vagy más módon porciózva szabad forgalomba hozni.

#### IV. fejezet Culatello (egy sonkafajta)

#### 22. cikk Fogalommeghatározás

1. **Az 1151/2012/EU rendelet értelmében földrajzi jelzésként elismert culatello előállítási előírásaiban meghatározott követelmények sérelme nélkül** a „culatello” megnevezés a sertés combjának (kétfejű combizom, félig inas izom és félig hártás izom) hátsó és belső keresztizmaiból nyert pácolt húskészítmény számára van fenntartva, amelynek kérgét teljesen eltávolították, illetve a fedőzsírt részben eltávolították, és csontos alapjától teljesen elválasztották, valamint „körte” alakra vágják.

#### 23. cikk Összetevők

1. A culatello összetevői a konyhasó – beleértve a jódozott sót –, valamint az egész vagy törött bors.
2. A preambulumbekendésekben meghatározott közösségi rendeletek értelmében engedélyezett fűszerek, természetes aromák, bor és adalékanyagok használata megengedett.

#### 24. cikk Előállítási módszertan

1. A culatello feldolgozási lépései a következők:
  - a) sózás: száraz sóval való szórással végzik; a sózás merítéssel vagy sóoldat befecskendezésével nem megengedett;
  - b) töltés: a terméket természetes bélbe kell tölteni, vagy ha a terméket előre felszeletelve kívánják forgalomba hozni, akkor műbélbe kell tölteni;
  - c) pácolás: a pácolási időszaknak (beleértve a sózást is) legalább 9 hónapnak kell lennie;

- d) kötözés: a kötözést kézzel, zsineggel végzik, a hagyományos rendszerű zsineg- és fokozati rendszerrel, amely egyfajta hálót képez; a termék kötözése mechanikus eszközök segítségével is elvégezhető.

#### 25. cikk

##### Tömeg

1. A pácolt culatello méretének forgalomba hozatalakor legalább 3 kg-osnak kell lennie.

#### 26. cikk

##### Jellemzők

1. A culatello jellegzetes körte alakú termék, kívülről hálóra kötve, amely szilárd állagú, homogén vörös izomfrakcióval és fehér zsírszövettel rendelkezik. **Az ép termék szobahőmérsékleten stabil.**
2. Az eltávolított fedőzsírral rendelkező szeletre vonatkozó paraméterek a következők:
- a) só: legfeljebb 5,5 %;
  - b) nedvesség: legfeljebb 51 %;
  - c) pH: legfeljebb 6,75 vagy alacsonyabb, mint 5,50;
  - d) vízaktivitás: legfeljebb 0,91;

#### 27. cikk

##### Prezentáció

1. A culatello egészben értékesíthető, és nem előre csomagolva, vagy vákuum- illetve védőgázas csomagolásban, szeletekben, szeletelve vagy más módon porciózva.

#### 28. cikk

##### Tilalmak

1. Tilos:
- a) kocák combjainak és világos, puha, váladékozó húsának (PSE) és sötét, kemény és száraz húsának (DFD) felhasználása;
  - b) a „culatello” kereskedelmi megnevezés használata a 20a. cikkben említettektől eltérő technikákkal és előállítási módszerekkel feldolgozott hasonló termékek esetében, még akkor is, ha az anatómiai bázis megegyezik;
  - c) a „culatello” kifejezés használata az olyan élelmiszerek kereskedelmi megnevezésében, összetevőiben és minden esetben címkézésében, kizserelésében és reklámozásában, amelyekben a culatello nem került felhasználásra.

### V. fejezet

#### Bresaola

#### 29. cikk

##### Fogalom meghatározás

1. Az 1151/2012/EU rendelet értelmében földrajzi jelzéseként elismert bresaola előállítási előírásaiban meghatározott követelmények sérelme nélkül a „bresaola” megnevezés a friss szarvasmarha-, ló- vagy szarvashúsból nyert, fagyasztott vagy nem fagyasztott, csontozott izomcsíkok felhasználásával

feldolgozott, a zsír és az esetleges ínszálak eltávolítása céljából vágott vagy nem vágott pácolt húskészítményre vonatkozik.

2. A bresaolat az állat hátsó negyedének és elülső negyedének izomrészleteiből állítják elő, a 34. cikk (2) bekezdésében említett részek kivételével.
3. A darabok súlya legalább 250 g és legfeljebb 15 kg között változik.

### 30. cikk Összetevők

1. A 29. cikkben említett nyersanyagokon kívül a bresaola előállítása során felhasználható konyhasó, beleértve a jódozott sót, fűszerek, aromanövények, dextróz, fruktóz, szacharóz, bor, indító mikrobakultúrák, aromák, beleértve a természetes aromákat és a hatályos jogszabályok által engedélyezett adalékanyagok.

### 31. cikk Előállítási módszertan

1. A bresaola feldolgozási lépései a következők:
  - a) esetleges vágás a külső zsír és az ínyes részek eltávolítására, ahol azok jelen vannak;
  - b) sózás száraz sóval és/vagy sós lében történő pácolással;
  - c) esetleges töltés: a termék természetes vagy mesterséges bélbe tölthető;
  - d) érlelés: ellenőrzött környezeti feltételek mellett végzik, hogy lehetővé tegyék a nedvességtartalom fokozatos csökkentését. Az érlelési időszak időtartama a felhasznált húsdarabok súlyától függően a következőképpen változik:

A LEVÁGOTT IZOM SÚLYA	AZ ÉRLELÉS IDŐTARTAMA napokban (legalább)
250 g – ≤ 1 kg	4 nap
> 1 kg – ≤ 3 kg	5 nap
> 3 kg – ≤ 6 kg	6 nap
> 6 kg – ≤ 9 kg	7 nap
> 9 kg – ≤ 12 kg	8 nap
> 12 kg – ≤ 15 kg	9 nap

- e) a fával és/vagy természetes gyógynövényekkel vagy aromás növényekkel és/vagy aromákkal és/vagy füstízestőkkel történő füstölés megengedett;
- f) megengedett a bél felületének mikrobiális kultúrákkal, keményítővel és gabonaliszttal való kezelése.

### 32. cikk Jellemzők

1. A bresaola olyan termék, amelynek alakját az az izom adja, amelyből származik, lehet hengeres alakú, ha töltött, vagy négyzet alakú, ha préselt.

2. A sovány rész színe egyenletesen vörös, a zsíros részé pedig fehér, szivárgás- és repedésmentes. Az illata és íze az érett termékre jellemző, mérsékelten sós, aromás, esetleg füstös jegyekkel, tömörített állapotban lágy, de rugalmatlan állagú.
3. A bresaola – a középső részre vonatkozóan, amelyet a külső burkolattól eltávolítottak, ha van – a következő analitikai összetételi paraméterek szerint van meghatározva:
  - a) zsírok: legfeljebb 16 %
  - b) fehérjék: legalább 24 %

### **33. cikk** **Prezentáció**

1. A bresaola szabadon, vákuum- vagy védőgázos csomagolásban, egészben, szeletekben, szeletelve vagy más formában (pl. kockára vágva, pálcákon stb.) hozható forgalomba.

### **34. cikk** **Tilalmak**

1. A darált és/vagy mechanikusan leválasztott és/vagy előállított húst tartalmazó termék nem hozható forgalomba „bresaola” vagy hasonló, illetve erre a névre közvetlenül vagy közvetve utaló megnevezés alatt.
2. A 29. cikk (2) bekezdésétől eltérve a következő darabok használata nem megengedett: borda, nyak, has, mell, nyakhús alatti rész, lábszár.
3. A fenti (2) bekezdésben említett, a szarvasmarha-, ló- és szarvasféléktől eltérő állatokból származó termék vagy szarvasmarha-, ló- és szarvasfélék darabjai nem forgalmazhatók a „bresaola” vagy hasonló megnevezés, illetve közvetlenül vagy közvetve erre a megnevezésre utaló megnevezés alatt.
4. Tilos a „bresaola” megnevezés használata olyan élelmiszerek kereskedelmi megnevezésében, összetevőiben, kizserelésében és reklámozásában, amelyekben nem a 29. cikkben említett nyersanyagot használták fel, és amelyek nem felelnek meg az e rendelet V. fejezetében meghatározott jellemzőknek.

### **35. cikk** **Értékesítés**

1. Még az előre csomagolt bresaolát is olyan hőmérsékleten kell tartani, amely biztosítja a termék egészségét és higiéniáját, az élelmiszeripari vállalkozó felelőssége mellett, akinek erről pontos adatokat kell szolgáltatnia.

## **VI. fejezet** **Speck**

### **36. cikk** **Fogalom meghatározás**

1. Az 1151/2012/EU rendelet értelmében oltalom alatt álló földrajzi jelzéseként elismert speckre vonatkozó termelési előírásokban meghatározott követelmények sérelme nélkül a „speck” megnevezés a helyi szokásoknak és hagyományoknak megfelelően mérsékelten sózott és ízesített, füstölt és jól

fűszerezett, kicsontozott sertéscombból készült pácolt húskészítményekre vonatkozik.

2. A speck feldolgozásához a sertéscombot a hagyományos módszer szerint kell levágni, azaz:

- a) teljes vagy részleges felsőrésszel, vagy a felsőrész teljes eltávolítása után;
- b) a Fricandeaú izomtól a „dió” csontig tartó párhuzamos vágással;
- c) a far oldalán lekerekített vágással, a „hal formától” a „dióig”, úgy, hogy a zsíros rész egyetlen része se maradjon sovány rész nélkül; abban az esetben, ha a combnak teljes vagy részleges felső oldala van, a lekerekített vágás helyett egyenes vágást kell végrehajtani;

3. Fagyasztott hús felhasználható.

### 37. cikk Összetevők

1. A speck összetevői konyhasó – beleértve a jódozott sót is – egész vagy törött bors. A közösségi rendeletek értelmében engedélyezett fűszerek, fűszernövények, kivonatok, bor és adalékanyagok használata megengedett.

### 38. cikk Előállítási módszertan

1. A speck feldolgozási lépései a következők:

- a) Sózás. Száraz sózással végzik; nem megengedett az olyan sózás, amely kavarást és fecskendezést foglal magában;
- b) Füstölés. 25 °C-ot meg nem haladó hőmérsékleten, speciális helyiségekben végzik; füstaromák használata nem megengedett;
- c) Utókezelés. Ez 10–20 °C-os szobahőmérsékleten és 55 % és 90 % közötti relatív páratartalom mellett történik.

2. A feldolgozás időtartama legalább 12 hét; a feldolgozás végén legalább 28 %-os súlycsökkenést kell elérni.

### 39. cikk Tömeg

1. Az érlelési fázist követően a specknek sértetlen állapotban forgalomba hozva legalább 3,4 kg tömegűnek kell lennie.

### 40. cikk Jellemzők

1. A speck ízesített, fűszerezett és füstölt termék, amelynek jellegzetes felületi kérge a sovány rész mellett, barna kérge pedig a zsíros rész mellett található. A vágás belső megjelenése piros, fehér-rózsaszín részekkel, szivárgás és üregek nélkül. Illata és íze jellegzetes fűszerezett füstölt illatú és ízű, mérsékelten sós-aromás, nem fanyar ízű, valamint rágáskor nem puha és nem rostos állagú.

2. A késztermék kémiai paraméterei a következők:

- a) só: legfeljebb 6,0 %;
- b) fehérjék: legalább 20 %;
- c) zsír/fehérje arány: 1,7 vagy annál kevesebb.

3. A kémiai paraméterek meghatározásához egy kb. 1–1,5 cm vastagságú szeletet kell venni a sonka közepéből a mellékletben bemutatott módon.

#### 41. cikk Prezentáció

1. Szabadon, vákuum- vagy védőgázos csomagolásban, egészben, szeletekben, szeletelve vagy más formában (pl. kockára vágva, pálcákon stb.) hozható forgalomba.

#### 42. cikk Egyéb vágások

1. A „speck” megnevezés a meghatározott darabok hozzáadásával a következő sertésrészekre használható, ha azokat megfelelően sózzák, füstölik és pácolják, és –eltérő rendelkezés hiányában – a kész tömegük 1 kg és 5 kg között van:
- a) a hasított féltest esetében: „speck di mezzena”, „Seitenspeck” vagy „Mezetspeck”, 8 kg és 30 kg közötti kész tömeggel;
  - b) a hasi részre vonatkozóan: „speck di pancetta”, „Bauchspeck” vagy „Brettlspeck”;
  - c) a karaj esetében: „speck di carré” vagy „Karreespeck”;
  - d) a nyak esetében „speck di coppa” vagy „Schopfsspeck”;
  - e) a lapocka esetében: „speck di spalla” vagy „Schulterspeck”;
  - f) a felső rész/alsó rész/hátszín és a dió esetében: „speck di fesa”, „speck di sottofesa”, „speck di scamone” és „speck di noce” vagy „Minispeck” és „Kaiserteilspeck”, valamint „Kaiserspeck”.
2. Az (1) bekezdésben említett pácolt termékek a következő vágási tulajdonságokkal rendelkeznek:
- a) vörös színű sovány rész, egy felületi kéreg és rózsaszínes-fehéres zsíros részek jelenlétével;
  - b) a pácolt, fűszerezett és füstölt húsok jellegzetes szaga;
  - c) a pácolt, fűszerezett és füstölt húsok jellegzetes íze, mérsékelt só tartalommal és a fanyar ízek hiányával;
  - d) rágáskor tömör, de nem rostos szerkezetű.

#### 43. cikk Értékesítés

1. Még az előrecsomagolt specket is olyan hőmérsékleten kell tartani, amely biztosítja annak egészségét és higiéniáját, az élelmiszeripari vállalkozó felelőssége mellett, akinek erről pontos adatokat kell szolgáltatnia.

#### 44. cikk Tilalmak

1. Tilos a kocák combjának, valamint a világos, puha, váladékozó húsnak (PSE) és a sötét, kemény és száraz húsnak (DFD) a felhasználása.

### VII. fejezet Közös rendelkezések

#### 45. cikk

##### Nitrátokat, nitriteket tartalmazó összetevők

1. Az élelmiszer-adalékanyagok felhasználása alatt olyan összetevők húskészítményekben történő felhasználását értik, amelyek tartalmaznak nitrátokat, nitriteket vagy ezek mindegyikét, annak érdekében, hogy a késztermékben tartósító hatást érjenek el.
2. **Tartósító hatású összetevők jelenlétében – a só kivételével – nem lehet azt állítani, hogy nem tartalmaz tartósítószer, még akkor sem, ha nem használnak nitriteket.**

#### 46. cikk

##### A. Melléklet Ellenőrzések

1. Az A. melléklet e rendelet szerves részét képezi, és meghatározza az érintett vállalkozások által elvégzendő ellenőrzésekre vonatkozó eljárásokat.

#### 47. cikk

##### Szankciók

1. Az e rendelet rendelkezéseivel ellentétes kereskedelmi megnevezések használata a 2003. december 24-i 350. sz. törvény 4. cikkének (67) bekezdésében említett közigazgatási bírsággal büntetendő.

#### 48. cikk

##### Pénzügyi változatlanságról szóló záradék

1. E rendelet végrehajtása nem eredményezhet új vagy megnövekedett államháztartási terheket.
2. Az e törvényben megállapított kötelezettségeket a hatályos jogszabályokban már előírt emberi, tárgyi és pénzügyi erőforrások felhasználásával kell teljesíteni.

#### 49. cikk

##### Kölcsönös elismerés

1. A hatályos közösségi jogszabályok alkalmazásának sérelme nélkül, az e rendeletben megállapított rendelkezések nem alkalmazandók az Európai Unió más tagállamában vagy Törökországban jogszerűen előállított és forgalmazott élelmiszerekre, valamint az Európai Gazdasági Térségről (EGT) szóló megállapodást aláíró EFTA-államokban jogszerűen előállított termékekre.
2. **Ez azonban nem érinti az 515/2019/EK rendelet 2. cikkének (1) bekezdése szerinti határozathozatal lehetőségét, ha az illetékes hatóságok az említett rendeletben megállapított eljárások alkalmazásával bizonyítani tudják, hogy az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás (EGT) valamely EFTA-államában jogszerűen gyártott konkrét termék nem biztosít az e jogszabályok által előírttal egyenértékű védelmi szintet.**

#### 50. cikk

##### Hatálybalépés

1. Ez a rendelet az V. és VI. fejezet kivételével az Olasz Köztársaság Hivatalos Lapjában való kihirdetését követő napon lép hatályba.

- 2. Az V. és VI. fejezet 12 hónappal e rendeletnek az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönyében való kihirdetését követően lép hatályba.**
- 3. Az e rendelet hatálybalépése előtt forgalomba hozott vagy felcímkézett olyan termékek, amelyek nem felelnek meg a követelményeknek, a készletek kimerüléséig forgalmazhatók.**

#### **51. cikk**

##### **Hatályon kívül helyezés**

- 1. E rendelet hatálybalépésének napjától a következő miniszteri intézkedések hatályukat veszítik:**
  - a) a termelési tevékenységért felelős miniszter és a mezőgazdasági és erdészeti politikáért felelős miniszter 2005. szeptember 21-i rendelete;**
  - b) a gazdaságfejlesztési miniszter és a mezőgazdasági és erdészeti politikáért felelős miniszter 2016. május 26-i rendelete.**



## A. melléklet (46. cikk)

### Ellenőrzések

A kereskedelmi megnevezések helyes használatának ellenőrzését célzó hatósági ellenőrzéseket a termék előállítására és/vagy csomagolására szolgáló üzemben kell elvégezni.

Az elemzendő minta jellemzői és mintavételi módszerei.

Az elemzéseket akkreditált módszerekkel kell elvégezni az egyes termékek esetében a következő eljárásokkal összhangban készített mintákon. **A kapott mintákat vákuumban kell csomagolni, és az elemzésig hűteni kell.**

### **Főtt sonka, válogatott főtt sonka, kiváló minőségű főtt sonka.**

A legrövidebb tengely középvezetékét a teljes terméken azonosítani kell; majd ettől a vonaltól 1 cm-t jobbra és egyet balra haladva két centiméter vastag szeletet vágnak.

A kapott mintán a kéreg és a fedőzsír teljes eltávolítása, a darálás és a homogenizálás után el kell végezni a termelési előírásokban előírt elemzéseket.

Az olyan termékek esetében, mint például a szeletek, a vizsgálatot a csomag vagy csomagok teljes tartalmán kell elvégezni oly módon, hogy a héj és szükség esetén a fedőzsír eltávolítása után a vizsgálandó minta ne legyen kevesebb 300 grammnál.

### **Pácolt nyers sonka.**

Az elemzendő részt úgy kell levenni, hogy a kétféjű combizom közepéből (medián szakasz) eltávolítanak egy körülbelül 100 g izomnak megfelelő részt. Az ebben az intézkedésben előírt meghatározásokat az előzetesen aprított és homogenizált mintán kell elvégezni. Ez vonatkozik a csomagolt, porciózott és/vagy szeletelt termékekre is. Az ellenőrzéseket 7 és 9 hónapos kor közötti sonkákon végzik.

### **Szalámi.**

A pH-mérés úgy történik, hogy az elektródát a szalámi geometriai középpontjába helyezik; a mérést állandó leolvasással rögzítik. Olyan termékek esetében, mint a szeletek, az elemzést a csomag vagy csomagok teljes tartalmán úgy kell elvégezni, hogy az elemzendő minta legalább 100 g legyen.

### **Culatello.**

Az elemzendő adagot úgy nyerik ki, hogy a culatellóból egy legalább 300 g-os középső részt vesznek; ezt a részt el kell távolítani a bélből.

A meghatározások az ebben az intézkedésben előírtak, és azokat az előzetesen mintavételezett mintán kell elvégezni.

Szeletelt termékek esetében az elemzést a csomag vagy csomagok teljes tartalmán úgy kell elvégezni, hogy a vizsgálandó minta legalább 300 g legyen.

Az ellenőrzéseket legalább 9 hónapig érlelt culatellón kell elvégezni.

### **Bresaola.**

**Az elemzendő részt úgy nyerik, hogy az egész bresaola darabból vagy szeletből egy legalább 100 g-os középső részt vesznek.**

**Az adott részből el kell távolítani minden külső bélt.**

**Szeletelt termékek esetében az elemzést a csomag vagy csomagok teljes tartalmán úgy kell elvégezni, hogy a vizsgálandó minta legalább 100 g legyen.**

**A mintát vákuumcsomagolásban kell tárolni, és az elemzésig hűtve kell tárolni.**

A meghatározásokat az e rendelet 32. §-ának (3) bekezdésében előírt módon kell biztosítani, és az előminősített mintán kell elvégezni.

**Speck.**

Az elemzendő részt úgy kell venni, hogy az érintetlen specket félig keresztirányban felvágják, biztosítva, hogy a „scudetto” speck és a „squadrato” speck részen ugyanazok az izmok legyenek jelen.

A speck egyik feléből körülbelül 1/1,5 cm vastagságú szeleteket vízszintesen kívágnak a kémiai paraméterek meghatározására.

#### **Mintavételi tervek**

A gazdaság az önellenőrzés részeként elvégzi a termelés időszakos ellenőrzéséhez szükséges mintavételt és meghatározásokat.

A következőkre vonatkozó gyártási előírásokban előírt kémiai elemzési határértékek ellenőrzését célzó ellenőrzéseket:

- főtt sonka
- válogatott főtt sonka
- kiváló minőségű főtt sonka
- pácolt nyers sonka;
- szalámi
- culatello
- **bresaola**
- **speck**

100 000 darabnál kisebb termelés esetén legalább hat minta, 100 000 és 200 000 darab közötti termelés esetén nyolc minta, 200 000 darabot meghaladó termelés esetén pedig 10 minta vételével kell elvégezni az éves gyártási tételek egyikéből, a fenti termékek mindegyikéből.

Minden egyes paraméter esetében az összes vett mintán elvégzett kémiai elemzési meghatározások átlagának meg kell felelnie az ezen intézkedés által meghatározott határértékeknek.