

ABBOZZ TA' DIGRIET INTERMINISTERJALI **LI JHASSAR U JISSOSTITWIXXI** D-DIGRIET TAL-21 TA' SETTEMBRU 2005 TAL-MINISTRU TAL-ATTIVITAJIET PRODUTTIVI U TAL-MINISTRU TAL-POLITIKA AGRIKOLA U TAL-FORESTRIJA DWAR L-ISPEĊIFIKAZZJONIJIET TAL-PRODUZZJONI U TAL-BEJGĦ TA' ĊERTI PRODOTTI TAL-LAĦAM IPPREŻERVATI



# *Il-Ministru għall-Intraprizi u Magħmul fl-Italja*

*u*

## *il-Ministru għall-Agricoltura, is-Sovranità tal-Ikel u l-Forestrija*

**Wara li kkunsidraw** il-Liġi Nru 350 tal-24 ta' Diċembru 2003, li tistabbilixxi "Dispożizzjonijiet għall-istabbiliment tal-baġit annwali u pluriennali tal-Istat" (il-Liġi Finanzjarja tal-2004) u b'mod partikolari, l-Artikolu 4(66) u (67), li jipprovdi li b'digriet wiehed jew aktar, il-Ministru għall-Attivitajiet Produttivi u l-Ministru tal-Politika Agrikola u Forestali għandhom jistabbilixxu l-kundizzjonijiet għall-użu tad-deskrizzjonijiet tal-bejgħ għal ċerti prodotti tal-laħam ippreżervati;

**Wara li kkunsidraw** id-Digriet tal-21 ta' Settembru 2005 tal-Ministru għall-Attivitajiet Produttivi u l-Ministru għall-Politika Agrikola u tal-Forestrija, dwar l-ispeċifikazzjonijiet tal-produzzjoni u tal-bejgħ ta' ċerti prodotti tal-laħam ippreżervati;

**Wara li kkunsidraw** id-Digriet tas-26 ta' Mejju 2016 tal-Ministru għall-Iżvilupp Ekonomiku u l-Ministru għall-Politiki Agrikoli u Forestali li jemenda d-Digriet tal-21 ta' Settembru 2005 tal-Ministru għall-Attivitajiet Produttivi u l-Ministru għall-Politiki Agrikoli u Forestali;

**Wara li kkunsidraw** ir-Regolamenti (KE) Nru 178/2002 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tat-28 ta' Jannar 2002, Nru 852/2004 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tad-29 ta' April 2004, Nru 853/2004 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tad-29 ta' April 2004 u r-Regolament (UE) 2017/625 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-15 ta' Marzu 2017;

**Wara li kkunsidraw ir-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 2073/2005 tal-15 ta' Novembru 2005 dwar il-kriterji mikrobijoloġiċi għall-oġġetti tal-ikel;**

**Wara li kkunsidraw** ir-Regolament (KE) Nru 1334/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tas-16 ta' Diċembru 2008 dwar aromatizzanti u ċerti ingredjenti tal-ikel bi proprjetajiet aromatizzanti għall-użu fl-ikel u fuq l-ikel u li jemenda r-Regolament tal-Kunsill (KEE) Nru 1601/91, ir-Regolamenti (KE) Nru 2232/96 u (KE) Nru 110/2008 u d-Direttiva 2000/13/KE u r-Regolament (KE) Nru 1333/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tas-16 ta' Diċembru 2008 dwar l-addittivi tal-ikel, kif emendat bir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) Nru 1129/2011 billi jistabbilixxi lista tal-Unjoni ta' addittivi tal-ikel li tintroduċi aġġornamenti u emendi għal-leġiżlazzjoni Komunitarja b'mod partikolari dwar l-użu tan-nitrati;

**Wara li kkunsidraw** ir-Regolament (UE) Nru 1169/2011 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-25 ta' Ottubru 2011 dwar l-ġhoti ta' informazzjoni dwar l-ikel lill-konsumaturi;

**Billi l-punt 6 tal-Parti A tal-Anness VI tar-Regolament (UE) Nru 1169/2011 jipprevedi li, għall-prodotti tal-laħam u l-preparazzjonijiet fil-forma ta' qatgħat (inkluż il-laħam għax-xiwi), il-flieli, il-porzjonijiet tal-laħam jew tal-karkassi, l-isem tal-ikel għandu jinkludi indikazzjoni tal-preżenza ta' ilma miżjud jekk dan tal-aħħar jirrappreżenta aktar minn 5 % tal-piż tal-prodott lest;**

**Billi, fil-każ ta' perżut imsajjar, il-preżenza ta' ilma miżjud hija meħtieġa minħabba t-teknika speċifika ta' produzzjoni u ma tqarraqx bil-konsumatur;**

**Minħabba l-evoluzzjoni tat-teknoloġiji tal-produzzjoni u l-htieġa li tiġi żgurata t-trasparenza tas-suq biex il-konsumatur jiġi protett u infurmat b'mod adegwat billi jiġu definiti l-prodotti tal-laħam ippreżervati għall-konsumatur fir-rigward tal-kompożizzjoni tagħhom, filwaqt li jiġu stabbiliti l-kundizzjonijiet tal-użu tad-deskrizzjonijiet tal-bejgħ;**

**Billi huwa essenzjali li jiġu stabbiliti l-kundizzjonijiet għall-użu tad-deskrizzjonijiet tal-bejgħ għal "bresaola" u "speck";**

**Billi huwa meħtieġ li jiġu kkonsolidati d-diversi emendi li seħħew matul iż-żmien sabiex ikun hemm regolament wieħed li jippermetti l-applikazzjoni sistematika tad-dispożizzjonijiet dwar il-produzzjoni u l-bejgħ ta' ċerti prodotti tal-laħam ippreżervati;**

**Billi, madankollu, huwa essenzjali li tiġi enfasizzata l-applikabbiltà tad-dispożizzjonijiet ta' din il-miżura biss għal prodotti ppreżervati mhux protetti, mingħajr preġudizzju għad-dispożizzjonijiet speċifiċi li jinsabu fl-ispeċifikazzjonijiet tal-produzzjoni għall-prodotti DPO/IĠP u l-interpretazzjonijiet relatati tal-Ministeru tal-Agricoltura, is-Sovranità tal-Ikel u l-Forestrija u l-Konsorzji ta' Protezzjoni;**

**Wara li kkunsidraw li kien meħtieġ li jithassar u jiġi sostitwit id-Digriet Ministerjali tal-21 ta' Settembru 2005 tal-Ministru għall-Attivitajiet Produttivi u l-Ministru għall-Politiki Agrikoli u Forestali, kif emendat bid-Digriet Ministerjali tas-26 ta' Mejju 2016 tal-Ministru għall-Iżvilupp Ekonomiku u l-Ministru għall-Politiki Agrikoli u Forestali, dwar l-ispeċifikazzjonijiet tal-produzzjoni u tal-bejgħ għal ċerti prodotti tal-laħam ippreżervati;**

**Wara li kkunsidraw in-notifika lill-Kummissjoni Ewropea li saret skont id-Direttiva (UE) 2015/1535 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill datata ...;**

## KAPITOLU I Perżut imsajjar

### Artikolu 1 Definizzjoni

1. L-isem "perżut imsajjar" huwa riżervat għall-prodott tal-laħam ippreżervat miksub **mill-koxox** tal-majjal kemm jekk maqtugħ, bl-għadam, bix-xaħam imneħhi, imqaxxar mit-tendini u l-qoxra, bl-użu tal-ilma, il-melħ, inkluż il-melħ iodizzat, in-nitrit tas-sodju, in-nitrit tal-potassju, possibbilment f'kombinazzjoni. **Huwa permissibbli li ma jintużax nitrit**

jew li n-nitrit sintetiku jiġi sostitwit b'nitrit miksub minn sorsi naturali, taħt ir-responsabbiltà tal-operatur tan-negozju tal-ikel li huwa meħtieġ juri, għas-sodisfazzjon tal-awtorità tas-saħħa kompetenti, li l-proċeduri użati huma appoġġati minn ġustifikazzjonijiet xjentifiċi u li jiżguraw li l-kriterji mikrobijoloġiċi mistennija għall-aċċettabbiltà tal-proċess u s-sikurezza tal-ikel jintlaħqu kif definit mil-leġiżlazzjoni attwali.

2. Fil-każ ta' pproċessar ulterjuri, il-perżut imsajjar imsemmi fil-paragrafu 1 ma jistax ikun fih nitriti jekk il-ħażna adegwata u **s-sikurezza** tal-prodott lest huma żgurati b'mezzi jew metodi oħra.
3. Koxxa tal-majjal tfisser ir-riġel ta' wara tal-majjal imqatta' b'mod trażversali mill-parti li jifdal tal-karkassa mhux anterjuri sat-tarf tal-għadma iljaka. **Esklużivament għall-kategorija "perżut imsajjar" fejn ma jkun hemm l-ebda rekwiżit li jiġu rikonnoxxuti mill-inqas tliet muskoli tal-koxxa, jista' jintuża tip wieħed ta' muskolu minn koxox multipli tal-majjal.**
4. Id-deskrizzjoni tal-bejgħ "perżut imsajjar" tista' tintuża biss għal prodotti miksuba mill-koxox ta' annimali tal-ispeċi porċina tas-sottospeċi *sus scrofa domesticus*.

## Artikolu 2 Ingredjenti

1. Dawn li ġejjin jistgħu jintużaw fil-produzzjoni ta' perżut imsajjar: inbid, inklużi nbejjed aromatizzati u likuri, **brandi u spirti oħrajn, birra, ħall (inkluż il-ħall balsamiku)**, zokkor, destrożju, fruttożju, lattożju, maltodestrina (ġulepp tal-glukożju), proteini tal-ħalib, proteini tas-sojja, lamti, ħwawar, nattivi jew modifikati fiżikament jew modifikati b'mod enzimatiċi, **pjanti aromatiċi**, ġèli tal-ikel, aromatizzanti, addittivi permessi, **għasel, tartuf, ġobon, frott (inkluż il-ġewż), frott deidratat, pesto, induja, ħxejjex friski, iffriżati jew deidrati.**

## Artikolu 3 Metodoloġija tal-produzzjoni

1. Il-passi ewlenin għall-ipproċessar tal-perżut imsajjar huma:
  - a) il-preparazzjoni tas-salmura billi l-ingredjenti jinħallu jew jinxterdu;
  - b) it-tmelliħ, iż-żieda tas-salmura mal-laħam, possibbilment segwita mill-omoġenizzazzjoni tal-komponenti tas-salmura, ġeneralment mekkanikament (massaġġi/churning taħt pressjoni atmosferika jew vakwu);
  - c) iffurmar. Pożizzjonament tal-prodott f'kontenitur jew kisi li kapaċi jagħti forma lill-prodott;
  - d) tisjir. Il-proċess tat-trattament bis-sħana, imwettaq taħt ir-responsabbiltà tal-operatur tan-negozju tal-ikel, jiżgura li l-karatteristiċi tal-laħam frisk ma jibqgħux hemm permezz tal-adozzjoni ta' żminijiet u temperaturi xierqa biex jiġu żgurati s-saħħa u l-iġjene tal-prodott.
  - e) pasturizzazzjoni fakultattiva. Il-prodott imkessaħ u ppakkjat jista' jiġi soġġett għal pasturizzazzjoni tal-wiċċ.

## Artikolu 4 Karatteristiċi

1. Il-perżut imsajjar għandu kontenut ta' ndewwa fil-prodott bix-xaħmijiet u l-addittivi mneħhija (UPSD) ta' 82.0 jew inqas, fejn UPSD tfisser  $[\% \text{ ta' Ndewwa} / (100 - \% \text{ Xaħam} - F)] \times 100$  u F tfisser  $100 - (\% \text{ indewwa} + \% \text{ proteina} + \% \text{ xaħam} + \% \text{ irmied})$ .

## Artikolu 5 Proprietajiet sensorji

1. Meta jinfetaħ il-pakkett, il-perżut kollu msajjar fis-suq ikun:
  - a) fuq in-naħa ta' barra
    - 1) nuqqas jew preżenza negligibbli ta' likwidi fl-imballaġġ;
    - 2) reżistenza suffiċjenti għall-kompressjoni;
    - 3) kulur roża, possibbilment li jagħti għall-aħmar fir-roża;
    - 4) nuqqas jew ammont negligibbli ta' kavitajiet u xquq;
  - b) waqt il-qtugħ
    - 1) ħxuna tal-porzjon: porzjon ta' ħxuna ta' mhux aktar minn żewġ millimetri bi ħxuna suffiċjenti bejn il-muskoli;
    - 2) togħma karatteristika, mhux pikkanti żzejjed;
    - 3) kulur roża, possibbilment li jagħti għal aħmar fil-muskoli jew porzjonijiet tal-muskolu li fihom konċentrazzjonijiet naturalment għoljin ta' pigmenti.

## Artikolu 6 Preżentazzjoni

1. Il-perżut imsajjar jinbiegħ sfuż, f'pakketti bil-vakwu jew f'atmosfera ta' protezzjoni, sħiħ, f'biċċiet, imqatta', imqatta' f'dadi jew inkella f'porzjonijiet.
2. Iż-żieda ta' ingredjenti u ikel imsemmija fl-Artikolu 2 għal skopijiet ta' taħwir, għajr dawk imsemmija fir-Regolament (KE) Nru 1334/2008, għandha tiġi indikata b'żieda speċifika mad-deskrizzjoni tal-bejgħ.
3. Jekk il-perżut imsajjar jiġi affumikat jew inkaljat dan għandu jiġi indikat ukoll fid-deskrizzjoni tal-bejgħ.

## Artikolu 7 Bejgħ

1. Il-perżut imsajjar, **inkluż il-perżut ippakkjat minn qabel**, għandu jinżamm f'temperatura ta' mhux aktar minn 4 °C.
2. Il-perżut imsajjar jista' jinbiegħ f'pakketti bil-vakwu jew f'atmosfera ta' protezzjoni, sħiħ, f'biċċiet, imqatta', imqatta' f'dadi jew inkella f'porzjonijiet.

## Artikolu 8 Perżut imsajjar magħżul

1. Id-deskrizzjoni "perżut imsajjar" tista' tiġi ssupplimentata bit-terminu "magħżul" jekk fit-taqsimha tan-nofs tal-prodott, ħlief meta tintuża għall-bejgħ f'forma ppakkjata minn qabel (**imqatta', f'biċċiet, f'dadi** jew inkella f'porzjonijiet), mill-inqas tlieta mill-erba' muskoli ewlenin (semitendinosus, semimembranosus, quadriceps u biceps femoris) tal-koxxa kollha tal-majjal huma identifikabbli b'mod ċar u l-kontenut ta' ndewwa, fil-prodott bix-xaħam u l-addittivi mneħhija (UPSD), huwa ta' 79.5 jew inqas.
2. Fil-produzzjoni ta' perżut imsajjar magħżul, huwa permess li jintużaw l-ingredjenti użati għall-produzzjoni ta' perżut imsajjar.

## Artikolu 9 Perżut imsajjar ta' kwalità għolja

1. Id-deskrizzjoni "perżut imsajjar" tista' tiġi ssupplimentata bit-termini "ta' kwalità għolja" jew "kwalità għolja" jekk fit-taqsimha tan-nofs tal-prodott lest, ħlief meta l-prodott jintuża

għall-bejgħ f'forma ppakkjata minn qabel (imqatta', f'biċċiet, **f'dadi** jew inkella f'porzjonijiet), mill-inqas tlieta mill-erba' muskoli ewlenin (semitendinosus, semimembranosus, quadriceps u biceps femoris) tal-koxxa kollha tal-majjal huma identifikabbli b'mod ċar u l-kontenut ta' ndewwa, fil-prodott bix-xaħam u l-addittivi mneħħija (UPSD), huwa ta' 76.5 jew inqas.

2. Fil-produzzjoni ta' perżut imsajjar ta' kwalità għolja, minbarra l-ingredjenti użati għall-produzzjoni tal-perżut imsajjar, l-aċidu askorbiku u l-aċidu eritorbiku u l-imlieħ tagħhom – glutamat tal-monosodju – il-lattati, il-klorur tal-potassju u sostituti oħra tas-sodju. L-ebda addittiv ieħor mhux permess, hliet għal dawk permessi mir-Regolament (KE) Nru 1333/2008 sakemm dawn jirrapprezentaw hteġa teknoloġika reali, ma jgarrqux bil-konsumatur u l-użu tagħhom ikun ta' benefiċċju għall-konsumaturi, kif previst minn dan ir-regolament.

#### Artikolu 10

Indikazzjonijiet fakultattivi rigward in-nuqqas ta' addittivi u ingredjenti

1. L-indikazzjonijiet fakultattivi dwar in-nuqqas ta' addittivi jew ingredjenti permessi u li jistgħu jintużaw għad-deskrizzjoni ġenerika “perżut imsajjar” f'konformità mar-Regolament (UE) Nru 1169/2011 huma permessi wkoll għad-deskrizzjonijiet “perżut imsajjar magħżul” u “perżut imsajjar ta' kwalità għolja”.

#### Artikolu 10a

##### Preżenza ta' ilma miżjud

1. Id-dispożizzjoni dwar il-preżenza ta' ilma miżjud stabbilita fil-punt 6 tal-Parti A tal-Anness VI tar-Regolament (UE) Nru 1169/2011 ma għandhiex tapplika għall-prodotti koperti minn dan il-Kapitolu, peress li diġà huma soġġetti għal-limitazzjonijiet teknoloġiċi stabbiliti fl-Artikoli 4, 8, u 9.

#### KAPITOLU II

##### Perżut nej ippreżervat

#### Artikolu 11

##### Definizzjoni

1. **Mingħajr preġudizzju għar-rekwiżiti stabbiliti fl-ispeċifikazzjonijiet tal-produzzjoni għall-prieżet nejja ippreżervati rikonoxxuti bħala Indikazzjoni Ġeografika skont ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012**, id-deskrizzjoni ġenerika “perżut nej ippreżervat” tintuża għall-prodott tal-laħam ippreżervat u mhux affumikat miksub mill-koxox tal-majjal permezz ta' teknika tradizzjonali bbażata fuq it-tmelliħ fin-nieħef u l-preżervazzjoni bit-temperatura kkontrollata.
2. Il-materja prima tal-laħam tikkonsisti fil-koxxa kollha tal-majjal.
3. Il-koxox adatti għall-produzzjoni ta' perżut nej ippreżervat għandhom xaħam estern abjad u mhux żejt, preżenza moderata ta' xaħam intramuskolari (marbling) u huxuna limitata tax-xaħam li jgħatti.
4. Il-qxur huma ta' kulur ċar u ma hemm l-ebda sinjal rilevanti ta' vini u tbajja' ta' fsada.
5. Ma huwiex permess li jintużaw:
  - a) koxox ta' majjali nisa u laħam ċar, artab u estrużiv (PSE) u laħam skur, sod u niexef (DFD);
  - b) koxox li juru l-anormalitajiet li ġejjin:
    1. ksur tal-għadam ta' ġewwa (wirk, qasba tas-sieq) jew ta' barra (ras il-wirk, ġenbejn);

2. in-nuqqas tal-ġenbejn;
6. Huwa permissibbli li jintużaw koxox iffriżati ppakkjati individwalment fl-oriġini billi jiġu applikati għall-prodott finali r-rekwiziti stabbiliti fl-Artikolu 10 u fl-Annessi III u VI tar-Regolament (UE) Nru 1169/2011.
7. Il-prodott sfiż bl-għadam li jkun għadda mill-iffriżar ma jistax jitqiegħed fis-suq taħt id-deskrizzjoni “perżut nej ippreżervat” jew termini simili.

#### Artikolu 12 Ingredjenti

1. Fil-perżut nej ippreżervat, minbarra l-użu tal-melħ tal-mejda (inkluż il-melħ iodizzat), huwa possibbli wkoll li jintuża l-bżar, it-**tartufi**, l-aromatizzanti, iz-zokkor sempliċi (id-destrożju, il-fruttożju, is-sukrożju), in-nitriti u n-nitrati, il-klorur tal-potassju u sostituti tas-sodju, antiossidanti u regolaturi tal-aċidità (aċidu lattiku, aċidu aċetiku, aċidu ċitriku u l-imlieħ tagħhom). L-ebda addittiv ieħor mhux permess, ħlief għal dawġ permessi mir-Regolament (KE) Nru 1333/2008 sakemm dawn jirrapprezentaw ħtieġa teknoloġika reali, ma jqarrqux bil-konsumatur u l-użu tagħhom ikun ta' benefiċċju għall-konsumaturi, kif previst minn dan ir-regolament.

#### Artikolu 13 Metodoloġija tal-produzzjoni

1. L-istadji tal-ipproċessar tal-perżut nej ippreżervat huma kif ġej:
  - a) tmelliħ. It-traxxix bil-melħ niexef; it-tmelliħ bl-immersjoni jew bl-injezzjoni tas-salmura ma huwiex permess;
  - b) mistrieħ. Tnixxif fil-kiesaf wara t-tneħħija tal-melħ residwu. It-tul ta' żmien minimu tal-pass huwa ta' 40 jum; 55 jum għall-koxox ta' piż inizjali ta' aktar minn 11-il kg;
  - c) ħasil. It-tneħħija tar-residwi tal-melħ tal-wiċċ permezz tal-ħasil b'ilma sħun;
  - d) tnixxif. It-tnixxif tal-wiċċ f'kundizzjonijiet ikkontrollati ta' umdità u temperatura; ma humiex permessi tekniki ta' affumikazzjoni jew ta' maturazzjoni aċċellerata;
  - e) iggrizjar. Applikazzjoni fuq il-wiċċ ta' taħlita ta' grass, dqiq tar-ross, melħ u bżar, u aromatizzanti, sabiex tiġi evitata deidrazzjoni eċċessiva tal-laħam dgħif;
  - f) preżervazzjoni. Maturazzjoni f'kundizzjonijiet ta' umdità u temperatura kkontrollati. L-użu ta' fwar, temperaturi oghla minn 22 °C u maturazzjoni aċċellerata ma humiex permessi. Il-prodott lest, intatt, huwa stabbli f'temperatura ambjentali.

#### Artikolu 14 Piż

1. Meta jkun lest għall-konsum, il-perżut nej ippreżervat ikollu piż minimu ta' 6 kg bl-għadma; it-tul ta' żmien minimu totali tal-proċess tal-produzzjoni huwa ta' seba' xhur, disa' xhur għall-prieżet b'piż finali ta' aktar minn 8 kg.

#### Artikolu 15 Karatteristiċi

1. Il-frazzjoni tal-laħam dgħif interna (muskolu biceps femoris) hija definita mill-parametri li ġejjin, mifhuma b'ħala l-valuri medji miksuba mill-medja tar-riżultati analitiċi ta' mill-inqas sitt prieżet li għandhom bejn seba' u disa' xhur għal kull azjenda:
  - a) indewwa: inqas minn 64 %;
  - b) prodott tal-melħ x indewwa: inqas minn 500;
  - c) **indici tal-proteolizi: inqas minn 30 %;**
  - d) proteina: aktar minn 24 %.

2. Il-perżut nej ippreżervat huwa ta' kulur aħmar uniformi meta jinqata', mingħajr żnied, għerik jew kavitajiet u għandu riħa u togħma tipika miksuba mill-maturazzjoni, b'togħma moderata ta' miluħa u mingħajr togħma misnuniya, kif ukoll konsistenza ratba u mhux fibruża meta tintmagħad.

#### Artikolu 16 Preżentazzjoni

1. Il-perżut nej ippreżervat jista' jinbiegħ sħiħ, mingħajr għadam, imqatta' f'biċċiet jew f'forom oħra (f'dadi, fi stikek, eċċ.).

#### KAPITOLU III Salami

#### Artikolu 17 Definizzjoni

1. **Mingħajr preġudizzju għar-rekwiżiti stabbiliti f'dan ir-rigward mill-ispeċifikazzjonijiet tal-produzzjoni għas-salami rikonoxxuti bħala Indikazzjoni Ġeografika skont ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012**, "salami" tfisser il-prodott tal-laħam ippreżervat magħmul minn laħam miksub minn muskoli strijati li prinċipalment jappartjenu għall-karkassa tal-majjal biż-żieda ta' melħ, **inklużi melħ iodizzat, klorur tal-potassju u sostituti tas-sodju** u possibbilment laħam minn speċi oħra ta' annimali, ikkapuljat u mħallat ma' xaħam tal-majjal fi proporzjonijiet li jvarjaw, u maqsum f'kisi naturali jew artifiċjali.
2. Id-definizzjoni ta' salami għandha tkun mingħajr preġudizzju għall-użu ta' deskrizzjonijiet li jirreferu għal prodotti ta' natura differenti, sakemm dawn ma jiġux konfużi mal-prodotti koperti minn dan id-Digriet.
3. Is-salami jitnixxef u jithawwar f'kundizzjonijiet klimatiċi li jistgħu jikkawżaw, matul tnaqqis gradwali tal-umdità, l-evoluzzjoni ta' fermentazzjoni naturali u fenomeni enzimatiċi li jikkawżaw bidliet li jagħtu lill-prodott il-karatteristiċi organolettiċi tipiċi tiegħu u jiżguraw il-preżervazzjoni u s-saħħa tiegħu f'kundizzjonijiet normali ta' temperatura ambjentali.
4. Prodott li jkun fih laħam separat mekkanikament ma għandux ikun kummerċjabbli taħt id-deskrizzjoni "salami" jew taħt termini simili.

#### Artikolu 18 Ingredjenti

1. Dawn li ġejjin jistgħu jintużaw fil-preparazzjoni tas-salami: inbid, **ħall (inkluż il-ħall balsamiku), brandi u spirti oħrajn, għasel, tartufi, ġobon, ġewż**, bżar, tewm, **ħwawar** u pjanti aromatiċi, zokkor, destrożju, fruttożju, lattożju, trab tal-ħalib dgħif, proteini tal-ħalib, kulturi mikrobjali li jibdew fil-fermentazzjoni, aromatizzanti, u addittivi permessi bl-eċċezzjoni taż-żebgħa.

#### Artikolu 19 Metodoloġija tal-produzzjoni

1. Il-frazzjonijiet tal-muskoli u tax-xaħam jiġu kkapuljati u mħallta mal-melħ u mas-sustanzi l-oħra u jiġu mimlija f'budellati jew f'imsaren.
2. Is-salami mbagħad jitnixxef u jithawwar, u dan jiggerantixxi l-preżervazzjoni u s-saħħa tiegħu f'kundizzjonijiet normali ta' temperatura ambjentali.



3. Huwa permissibbli li l-wiċċ tal-budellati jew tal-imsaren jiġi ttrattat b'kulturi mikrobjali, dqiq taċ-ċereali, lamti, żjut u xaħmijiet tal-ikel.

#### Artikolu 20 Karatteristiċi

1. Is-salami għandu tagħbija mikrobjali meżofilika ta' aktar minn 1 x 10 sas-seba' qawwa ta' unitajiet/grammi li jiffurmaw kolonji, bi prevalenza ta' lactobacillaceae u coccaceae.
2. Fis-suq, is-salami għandu pH ta' 4.9 jew aktar.

#### Artikolu 21 Preżentazzjoni

1. Huwa permess li s-salami jitqiegħed fis-suq sfoz, f'pakketti bil-vakwu jew f'atmosfera ta' protezzjoni, sħiħ, fi flieli, imqatta' jew inkella f'porzjonijiet.

### KAPITOLU IV Culatello (tip ta' perzjut)

#### Artikolu 22 Definizzjoni

1. **Mingħajr preġudizzju għar-rekwiziti stabbiliti fl-ispeċifikazzjonijiet tal-produzzjoni għall-culatelli rikonossuti bhala Indikazzjoni Ġeografika skont ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012**, id-deskrizzjoni "culatello" hija riżervata għall-prodott tal-laħam ippreżervat miksub mill-muskoli krurali posterjuri u interni tal-koxxa (biceps femoris, semimembranosus u semitendinosus) tal-majjal, bil-ġilda mneħħija totalment u x-xaħam li jgħatti parzjalment imneħħi u separat kompletament mill-baži tal-għadam tiegħu u maqtugħ b'mod li jieħu forma ta' "langasa".

#### Artikolu 23 Ingredjenti

1. L-ingredjenti tal-culatello huma l-melħ tal-mejda, inkluż il-melħ iodizzat, il-bżar sħiħ jew maqsum.
2. Huwa permess l-użu ta' ħwawar, aromatizzanti naturali, inbid u addittivi permessi skont ir-regolamenti Komunitarji stipulati fil-permessi.

#### Artikolu 24 Metodoloġija tal-produzzjoni

1. Il-passi tal-ipproċessar għall-culatello huma kif ġej:
  - a) tmelliħ: imwettaq bit-tbexxix bil-melħ niexef; it-tmelliħ bl-immersjoni jew bl-injezzjoni tas-salmura ma huwiex permess;
  - b) mili: il-prodott għandu jimtela' fi ġlud naturali jew, jekk ikun maħsub biex jitqiegħed fis-suq minn qabel, f'kisi artifiċjali;
  - c) preżervazzjoni: il-perjodu ta' preżervazzjoni (inkluż it-tmelliħ) għandu jkun ta' mill-inqas disa' xhur;
  - d) irbit: l-irbit isir manwalment bi spag, bl-użu tas-sistema tradizzjonali ta' brilji u ħjut biex tiġi fformata tip ta' xibka; l-irbit tal-prodott jista' jitwettaq bl-għajnuna ta' mezz mekkaniċi.

Artikolu 25  
Piż

1. Meta jitqiegħed fis-suq, il-culatello ppreżervat għandu jkollu daqs minimu ta' 3 kg.

Artikolu 26  
Karatteristiċi

1. Il-culatello huwa prodott b'forma karatteristika ta' langasa, marbut esternament f'xibka, b'konsistenza soda, porzjon bi frazzjoni omogenja tal-muskoli ħomor u tessut xaħmi abjad. **Il-prodott intatt huwa stabbli f'temperatura tal-kamra.**
2. Il-parametri, b'referenza għall-porzjon bix-xaħam li jgħatti mneħhi, huma:
  - a) melħ: massimu ta' 5.5 %;
  - b) indewwa: massimu ta' 51 %
  - c) pH: mhux ogħla minn 6.75 jew inqas minn 5.50;
  - d) attività tal-ilma: mhux ogħla minn 0.91;

Artikolu 27  
Preżentazzjoni

1. Il-culatello jista' jinbiegħ sħiħ u mhux ippakkjat minn qabel jew f'pakketti bil-vakwu jew f'atmosfera ta' protezzjoni, fi flieli, imqatta' jew inkella f'porzjonijiet.

Artikolu 28  
Projbizzjonijiet

1. Huwa pprojbit:
  - a) l-użu ta' koxox ta' majjali nisa u laħam ċar, artab, estrużiv (PSE) u laħam skur, sod u niexef (DFD);
  - b) l-użu tad-deskrizzjoni tal-bejgħ "culatello" bi kliem addizzjonali u/jew speċifiku, għal prodotti simili izda pproċessati b'tekniki u metodi ta' produzzjoni għajr dawk imsemmija fl-Artikolu 20a, anke jekk il-baži anatomika tkun l-istess;
  - c) biex tuża t-terminu "culatello" fid-deskrizzjoni tal-bejgħ, l-ingredjenti u, fi kwalunkwe każ, fit-tikkettar, il-preżentazzjoni u r-reklamar ta' oġġetti tal-ikel li fihom ma ntużax culatello.

**KAPITOLU V**  
**Bresaola**

**Artikolu 29**  
**Definizzjoni**

1. Mingħajr preġudizzju għar-rekwiżiti stabbiliti fl-ispeċifikazzjonijiet tal-produzzjoni għall-bresaola rikonoxxut bħala Indikazzjoni Ġeografika skont ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012, id-deskrizzjoni "bresaola" hija riżervata għall-prodott tal-laħam ippreżervat miksub minn laħam frisk tal-bovini jew taż-żwiemel jew taċ-ċriev, kemm jekk iffriżat kif ukoll jekk le, ipproċessat bl-użu ta' strixxi tal-muskoli mingħajr l-għadam, kemm jekk mirqum u kemm jekk le biex jitneħhew ix-xaħam u l-partijiet tendinużi, jekk ikun hemm.
2. Il-bresaola jiġi prodott bil-qatgħat tal-muskoli tal-kwart ta' wara u l-kwart ta' quddiem tal-annimal, bl-eċċezzjoni tal-qatgħat imsemmija fl-Artikolu 34(2) hawn taħt.

3. Il-piż tal-qatgħat ivarja minn minimu ta' 250 g sa massimu ta' 15 kg.

### Artikolu 30 Ingredjenti

1. Minbarra l-materja prima msemmija fl-Artikolu 29, fil-produzzjoni tal-bresaola jistgħu jintużaw melħ tal-mejda, inkluż melħ iodizzat, ħwawar, pjanti aromatiċi, destrożju, fruttożju, sukrożju, inbid, kulturi mikrobjali starter, aromatizzanti, inklużi toghmiet naturali u addittivi permessi mil-legiżlazzjoni fis-seħħ.

### Artikolu 31 Metodoloġija tal-produzzjoni

1. Il-passi tal-ipproċessar għall-bresaola huma:

- tirgim mhux obligatorju biex jitneħħa x-xaħam ta' barra u l-partijiet tendinużi fejn ikun hemm;
- tmelliħ bil-melħ niexef u/jew l-immersjoni fis-salmura;
- mili mhux obligatorju: il-prodott jista' jiġi mimli f'kisi naturali jew artifiċjali;
- maturazzjoni: imwettqa f'kundizzjonijiet ambjentali kkontrollati biex jippermettu tnaqqis gradwali tal-kontenut ta' ndewwa. It-tul tal-perjodu ta' maturazzjoni jvarja skont il-piż tal-qatgħat tal-laħam użati kif ġej:

PIŻ TAL-QATA' TAL-MUSKOLI	DURATA TAL-MATURAZZJONI f'jiem (min)
250 g – ≤ 1 kg	4 ijiem
> 1 kg – ≤ 3 kg	5 ijiem
> 3 kg – ≤ 6 kg	6 ijiem
> 6 kg – ≤ 9 kg	7 ijiem
> 9 kg – ≤ 12 kg	8 ijiem
> 12 kg – ≤ 15 kg	9 ijiem

- hija permessa l-affumikazzjoni bl-injam u/jew ħxejjex naturali jew pjanti aromatiċi u/jew aromatizzanti u/jew aromatizzanti bl-affumikazzjoni;
- huwa permissibbli li l-wiċċ tal-budellati jiġi ttrattat b'kulturi mikrobiċi, lamti u dqiġ taċ-ċereali.

### Artikolu 32 Karatteristiċi

- Il-bresaola huwa prodott b'forma derivata mill-muskolu li jorigina minnu, ċilindriku jekk mimli jew kwadru meta jkun ippressat.
- Huwa ta' kulur aħmar b'mod uniformi għall-parti dgħif u abjad għall-parti xaħmija, u mingħajr żnied u xquq. Għandu riħa u toghma tipika tal-prodott matur, b'perċezzjoni moderata ta' melħ, nota aromatika u possibbilment affumikata, u konsistenza ratba iżda solida meta jiġi kkompressat.

3. Bresaola, b'referenza għas-sezzjoni tan-nofs, imneħħija mill-qoxra ta' barra jekk preżenti, hija ddefinita mill-parametri analitiċi tal-kompożizzjoni li ġejjin:
- a) xaħmijiet: massimu ta' 16 %
  - b) proteini: minimu ta' 24 %

### Artikolu 33 Preżentazzjoni

1. Huwa permess li l-bresaola jitqiegħed fis-suq sfuż, f'pakketti bil-vakwu jew f'atmosfera ta' protezzjoni, sħiħ, fi flieli, imqatta' jew f'porzjonijiet f'forom oħra (eż. f'dadi, fi stikek, eċċ.).

### Artikolu 34 Projbizzjonijiet

1. Il-prodott li fih kapuljat u/jew laħam separat mekkanikament u/jew rikostitwit ma jistax jitqiegħed fis-suq taħt id-deskrizzjoni "bresaola" jew taħt termini jew termini simili li jinvokaw direttament jew indirettament dik id-deskrizzjoni.
2. B'deroga mill-Artikolu 29(2), l-użu tal-qatgħat li ġejjin ma huwiex permess: kustilja, għonq, żaqq, sider, qatgħa preġjata, xikel.
3. Il-prodott derivat minn annimali għajr bovini, ekwini u ċriev jew qatgħat ta' bovini, ekwini u ċriev imsemmija fil-paragrafu 2 ta' hawn fuq ma għandux ikun kummerċjabbli taħt id-deskrizzjoni "Bresaola" jew taħt termini jew termini simili li jinvokaw direttament jew indirettament dik id-deskrizzjoni.
4. Huwa pprojbit li tintuża d-deskrizzjoni "Bresaola" fid-deskrizzjoni tal-bejgħ, l-ingredjenti, il-preżentazzjoni u r-reklamar tal-oġġetti tal-ikel li fihom ma ntuzatx il-materja prima msemmija fl-Artikolu 29 u ma kienx hemm konformità mal-karatteristiċi stabbiliti fil-Kapitolu V ta' dan id-Digriet.

### Artikolu 35 Bejgħ

1. Anke l-Bresaola ppakkjat minn qabel għandu jinżamm f'temperatura xierqa biex jiġu ggarantiti s-saħħa u l-iġjene tiegħu, taħt ir-responsabbiltà tal-operatur tan-negozju tal-ikel, li għandu jipprovdi indikazzjonijiet preċiżi ta' dan.

### Kapitolu VI Speck

#### Artikolu 36 Definizzjoni

1. Mingħajr preġudizzju għar-rekwiziti stabbiliti fl-ispeċifikazzjonijiet tal-produzzjoni għal specks rikonoxxuti bħala Indikazzjonijiet Ġeografici Protetti skont ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012, id-deskrizzjoni "speck" hija riżervata għal prodotti tal-laħam ippreżervati, miksuba minn koxox tal-majjal mingħajr għadam, immellha b'mod moderat u bit-togħma, affumikati u mħawra sew skont id-drawwiet u t-tradizzjonijiet lokali.
2. Għall-ipproċessar ta' specks, il-koxxa tal-majjal għandha tiġi mirquma skont il-metodu tradizzjonali, jiġifieri:
  - a) b'naħa ta' fuq sħiħa jew parzjali, jew wara t-tneħħija sħiħa tan-naħa ta' fuq;
  - b) b'qatgħa parallela mill-muskolu Fricandeanu għall-għadma "gewz";

- c) b'qatgħa tonda fuq in-naħa tal-ingroppa, mill-“forma ta' ħuta” sal-“ġewż”, sabiex l-ebda porzjon tal-parti xaħmija ma jibqa' mingħajr porzjon dgħif; fil-każ li l-koxxa jkollha naħa ta' fuq sħiħa jew parzjali, trid issir qatgħa dritta minflok ma jinqata' fit-tond;

3. Jista' jintuża laħam iffriżat.

### Artikolu 37 Ingredjenti

1. L-ingredjenti tal-ispeck huma melħ tal-mejda, inkluż melħ iodizzat, bżar sħiħ jew maqsum. L-użu ta' ħwawar, ħxejjex aromatiċi, estratti tagħhom, inbid u addittivi permessi skont ir-regolamenti Komunitarji huwa permess.

### Artikolu 38 Metodoloġija tal-produzzjoni

1. Il-passi tal-ipproċessar għall-ispeck huma kif ġej:
- a) Tmelliħ. Imwettaq bit-tmelliħ fin-niexef; it-tmelliħ li jinvolti l-użu ta' churning u syringing ma huwiex permess;
  - b) Affumikazzjoni. Imwettqa fi kmamar speċjali f'temperatura li ma taqbiżx il-25 °C; l-użu ta' taħwir bl-affumikazzjoni ma huwiex permess;
  - c) Preżervazzjoni. Dan iseħħ f'temperatura ambjentali ta' 10 sa 20 °C u f'umdità relattiva ta' bejn 55 % u 90 %.
2. It-tul tal-ipproċessar għandu jkun ta' mill-inqas 12-il ġimgħa; fl-aħħar tal-ipproċessar, għandu jinkiseb tnaqqis minimu fil-piż ta' 28 %.

### Artikolu 39 Piż

1. Wara l-fażi ta' maturazzjoni, l-ispeck għandu jkollu piż minimu ta' 3.4 kg meta jitqiegħed fis-suq intatt.

### Artikolu 40 Karatteristiċi

1. L-ispeck huwa prodott imħawwar u affumikat bil-qoxra karatteristika tal-wiċċ ħdejn il-parti dgħif u qoxra kannella ħdejn il-parti tax-xaħam. Id-dehra interna tal-qatgħa hija ħamra b'partijiet bojod-roża, mingħajr żnied u kavitajiet. Għandu riħa u togħma tipiċi ta' affumikar imħawwar, b'perċezzjoni moderata u aromatika salina u mingħajr togħma misnunjia, kif ukoll konsistenza li ma tkunx ratba u mhux fibruża meta jintmagħad.
2. Il-parametri kimiċi tal-prodott lest huma:
- a) melħ: massimu ta' 6.0 %;
  - b) proteini: 20 % jew aktar;
  - c) proporzjon ta' xaħam/proteina: 1.7 jew inqas.
3. Għad-determinazzjoni tal-parametri kimiċi, għandu jittieħed porzjon ta' ħxuna ta' madwar 1-1.5 cm min-nofs tal-perżut kif muri fl-anness.

### Artikolu 41 Preżentazzjoni

1. Huwa permess li l-ispeck jitqiegħed fis-suq sfuż, f'pakketti bil-vakwu jew f'atmosfera ta' protezzjoni, sħiħ, fi flieli, imqatta' jew f'porzjonijiet f'forom oħra (eż. f'dadi, fi stikek, eċċ.).

#### **Artikolu 42 Qatgħat oħra**

1. Id-deskrizzjoni "speck" biż-żieda tal-qatgħat speċifiċi tista' tintuża għall-qatgħat tal-majjal li ġejjin meta mmellħin, affumikati u mmaturati kif xieraq u li għandhom, sakemm ma jkunx speċifikat mod ieħor, piż finali li jvarja minn 1 kg sa 5 kg:
  - a) għan-nofs karkassa: "speck di mezzena", "Seitenspeck" jew "Mezetspeck" b'piż finali li jvarja minn 8 kg sa 30 kg;
  - b) għaž-żaqq: "speck di pancetta", "Bauchspeck" jew "Brettlspeck";
  - c) għall-ġenbejn: "speck di carré" jew "Karreespeck";
  - d) għall-għonq "speck di coppa" jew "Schopfsspeck";
  - e) għall-ispalla: "speck di spalla" jew "Schulterspeck";
  - f) għan-naħa ta' fuq/taħt/ingroppa u l-ġewż: "speck di fesa", "speck di sottofesa", "speck di scamone" u "speck di noce" jew "Minispeck" u "Kaiserteilspeck" u "Kaiserspeck".
2. Il-prodotti mmaturati msemmija fil-paragrafu 1 għandu jkollhom il-karatteristiċi tal-qtugħ li ġejjin:
  - a) kulur aħmar tal-parti dgħif bil-preżenza ta' qoxra tal-wiċċ u partijiet xaħmin bojod fir-roża;
  - b) riħa tipika ta' laħam ippreżervat, imħawwar u affumikat;
  - c) togħma tipika ta' laħam ippreżervat, imħawwar u affumikat, b'togħma moderata u mingħajr togħma misnunjia;
  - d) konsistenza kompatta iżda mhux fibruża meta jintmagħad.

#### **Artikolu 43 Bejgħ**

1. Anke l-ispeck ppakkjat minn qabel għandu jinżamm f'temperatura xierqa biex jiġu ggarantiti s-saħħa u l-iġjene tiegħu, taħt ir-responsabbiltà tal-operatur tan-negozju tal-ikel, li għandu jipprovdi indikazzjonijiet preċiżi ta' dan.

#### **Artikolu 44 Projbizzjonijiet**

1. Huwa pprojbit l-użu ta' koxox ta' majjali nisa u laħam ċar, artab, estrużiv (PSE) u laħam skur, sod u niexef (DFD).

#### **Kapitolu VII Dispożizzjonijiet komuni**

##### **Artikolu 45**

Ingredjenti li jipprovdu nitrati, nitriti

1. L-użu ta' addittivi tal-ikel huwa definit bħala l-użu fil-prodotti tal-laħam ta' ingredjenti li jipprovdu nitrati, nitriti jew it-tnejn li huma, sabiex jinkiseb effett ta' prezervattiv fil-prodott lest.

2. **Fil-preżenza ta' ingredjenti li għandhom funzjoni ta' preżervattiv, bl-eċċezzjoni tal-melħ, ma huwiex possibbli li jiġi ddikjarat in-nuqqas ta' preżervattivi anke jekk ma jintużawx in-nitriti.**

#### Artikolu 46

##### Anness A Kontrolli

1. L-Anness A huwa parti integrali minn dan id-Digriet u jistabbilixxi l-proċeduri għall-kontrolli li għandhom jitwettqu mill-impriżi kkonċernati.

#### Artikolu 47

##### (Penali)

1. L-użu ta' deskrizzjonijiet ta' bejgħ li jmorru kontra d-dispożizzjonijiet ta' dan id-Digriet huwa punibbli mis-sanzjoni amministrattiva msemmija fl-Artikolu 4(67) tal-Liġi Nru 350 tal-24 ta' Diċembru 2003.

#### Artikolu 48

##### Klawżola finanzjarja invarjabbli

1. L-implimentazzjoni ta' dan ir-Regolament ma għandhiex tirriżulta f'pizijiet godda jew akbar fuq il-finanzi pubbliċi.
2. L-obbligi stabbiliti minn din il-liġi għandhom jitwettqu bir-riżorsi umani, strumentali u finanzjarji diġà previsti fil-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

#### Artikolu 49

##### Rikonossiment reċiproku

1. Mingħajr preġudizzju għall-applikazzjoni tal-leġiżlazzjoni Komunitarja fis-seħħ, id-dispożizzjonijiet stabbiliti f'dan id-digriet ma japplikawx għall-oġġetti tal-ikel magħmula u kkummerċjalizzati legalment fi Stat Membru ieħor tal-Unjoni Ewropea jew fit-Turkija, jew għall-prodotti magħmula legalment fi Stat tal-EFTA firmatarju tal-ftehim dwar iż-Żona Ekonomika Ewropea (ŻEE).
2. **Madankollu, għandu jkun mingħajr preġudizzju għall-possibbiltà li tittiehed deċiżjoni skont l-Artikolu 2(1) tar-Regolament (KE) Nru 515/2019 jekk l-awtoritajiet kompetenti jkunu jistgħu jippruvaw, billi japplikaw il-proċeduri stabbiliti f'dak ir-Regolament, li prodott speċifiku mmanifatturat legalment fi Stat tal-EFTA, Parti Kontraenti għall-Ftehim dwar iż-Żona Ekonomika Ewropea (ŻEE), ma jiggerantixxix livell ta' protezzjoni ekwivalenti għal dak meħtieġ minn din il-leġiżlazzjoni.**

#### Artikolu 50

##### Dħul fis-seħħ

1. Dan id-Digriet, bl-eċċezzjoni tal-Kapitoli V u VI, għandu jidhul fis-seħħ fil-jum wara dak tal-pubblikazzjoni tiegħu fil-Gazzetta Uffiċjali tar-Repubblika Taljana.
2. **Il-Kapitoli V u VI għandhom jidhlu fis-seħħ 12-il xahar wara l-pubblikazzjoni ta' dan id-Digriet fil-Gazzetta Uffiċjali tar-Repubblika Taljana.**
3. **Il-prodotti mqiegħda fis-suq jew ittikkettati qabel id-dhul fis-seħħ ta' dan id-Digriet u li ma jissodisfawx ir-rekwiżiti tiegħu jistgħu jiġu kkummerċjalizzati sakemm jispiċċaw il-ħażniet.**

**Artikolu 51**  
**Thassir**

**1. Mid-data tad-dhul fis-seħħ ta' dan id-Digriet, jithassru l-miżuri ministerjali li ġejjin:**

- a) id-Digriet tal-21 ta' Settembru 2005 tal-Ministru għall-Attivitajiet Produttivi u l-Ministru tal-Politika Agrikola u Forestali;**
- b) id-Digriet tas-26 ta' Mejju 2016 tal-Ministru għall-Iżvilupp Ekonomiku u l-Ministru għall-Politiki Agrikoli u Forestali.**



## **Anness A (Artikolu 46)**

### **Kontrolli**

Il-kontrolli uffiċjali li għandhom l-għan li jivverifikaw l-użu korrett tad-deskrizzjonijiet tal-bejgħ għandhom jitwettqu fl-impjant għall-produzzjoni u/jew l-ippakkjar tal-prodott.

Il-karatteristiċi u l-metodi ta' kampjunar tal-kampjun li għandu jiġi analizzat.

L-analizijiet għandhom jitwettqu, bl-użu ta' metodi akkreditati, fuq il-kampjuni mhejjija f'konformità mal-proċeduri li ġejjin għal kull prodott. **Il-kampjuni miksuba għandhom ikunu ppakkjati b'vakwu u maħżuna fil-frigġ sakemm issir l-analiżi.**

### **Il-perżut imsajjar, il-perżut imsajjar magħżul, il-perżut imsajjar ta' kwalità għolja.**

Il-linja tan-nofs tal-iqsar assi għandha tiġi identifikata fuq il-prodott kollu; imbagħad, billi jitħallew 1 cm lejn il-lemin u 1 cm lejn ix-xellug ta' dik il-linja, jinqata' porzjon bi ħxuna ta' żewġ ċentimetri.

Fuq il-kampjun miksub, wara t-tneħħija sfiha tal-ġilda u x-xaħam li jgħatti, l-ikkapuljar u l-omoġenizzazzjoni, għandhom jitwettqu l-analizijiet previsti fl-ispeċifikazzjonijiet tal-produzzjoni.

Għal prodotti bħal flieli, l-analiżi għandha ssir fuq il-kontenut kollu tal-pakkett jew pakketti b'tali mod li l-kampjun li għandu jiġi analizzat wara t-tneħħija tal-ġilda u l-kisi tax-xaħam, meta meħtieġ, ma jkunx inqas minn 300 g.

### **Perżut mhux ipproċessat ippreżervat.**

Il-porzjon li għandu jiġi analizzat jittieħed billi miċ-ċentru tal-muskolu biceps femoris (sezzjoni medjana) jitneħħa porzjon ekwivalenti għal madwar 100 g ta' muskolu. Id-determinazzjonijiet huma dawk previsti minn din il-miżura u għandhom isiru fuq il-kampjun ikkapuljat minn qabel u omoġenizzat. Dan japplika wkoll għall-prodott ippakkjat, f'porzjonijiet u/jew imqatta'. Il-kontrolli jitwettqu fuq prieżet ta' bejn seba' u disa' xhur.

### **Salami**

Il-kejl tal-pH isir billi l-elettrodu jiddaħħal fiċ-ċentru ġeometriku tas-salami; il-kejl jiġi rreġistrat b'qari kostanti. Għal prodotti bħal flieli, l-analiżi għandha ssir fuq il-kontenut kollu tal-pakkett jew pakketti b'tali mod li l-kampjun li għandu jiġi analizzat ma jkunx inqas minn 100 g.

### **Culatello.**

Il-porzjon li għandu jiġi analizzat jinkiseb billi tittieħed sezzjoni ċentrali ta' mill-inqas 300 g mill-culatello; is-sezzjoni għandha titneħħa mill-intestini.

Id-determinazzjonijiet huma dawk previsti minn din il-miżura u għandhom isiru fuq il-kampjun ikkapuljat minn qabel.

Għall-prodotti mqattgħin, l-analiżi għandha ssir fuq il-kontenut kollu tal-pakkett jew pakketti b'tali mod li l-kampjun li għandu jiġi eżaminat ma jkunx inqas minn 300 g.

Il-kontrolli għandhom jitwettqu fuq culatelli li għandhom mill-inqas disa' xhur.

### **Bresaola.**

Il-porzjon li għandu jiġi analizzat jinkiseb billi mill-biċċa kollha ta' Bresaola jew mill-porzjon ta' parti ċentrali jittieħdu mill-inqas 100 g.

Is-sezzjoni għandha titneħħa minn kwalunkwe kisi ta' barra.

Għall-prodotti mqattgħin, l-analiżi għandha ssir fuq il-kontenut kollu tal-pakkett jew pakketti b'tali mod li l-kampjun li għandu jiġi eżaminat ma jkunx inqas minn 100 g.

Il-kampjun għandu jiġi ppakkjat b'vakwu u maħzun fil-friġġ sakemm issir l-analizi. Id-determinazzjonijiet għandhom ikunu dawk previsti fl-Artikolu 32(3) ta' dan id-Digriet u għandhom isiru fuq il-kampjun ikkapuljat minn qabel.

**Speck.**

Il-porzjon li għandu jiġi analizzat jittieħed billi l-ispeck intatt jinqata' min-nofs b'mod trażversali, filwaqt li tiġi żgurata l-preżenza fis-sezzjoni tal-istess muskoli għall-ispeck "scudetto" u għall-ispeck "squadrate".

Flieli ta' madwar 1/1.5 cm ħoxnin minn nofs l-ispeck jinqatgħu orizzontalment għad-determinazzjoni tal-parametri kimiċi.

### **Pjanijiet għall-kampjunar**

L-azjenda għandha twestaq, bhala parti mill-awtokontroll tagħha, il-kampjunar u d-determinazzjonijiet meħtieġa għall-kontroll perjodiku tal-produzzjoni tagħha.

Kontrolli bl-għan li jiġu vverifikati l-limiti kimiċi-analitici imposti fl-ispeċifikazzjonijiet tal-produzzjoni għal:

- perzjut imsajjar
- perzjut imsajjar magħżul
- perzjut imsajjar ta' kwalità għolja
- perzjut nej ippreżervat;
- salami
- culatello
- **bresaola**
- **speck**

għandhom jitwettqu billi jittieħdu mill-inqas sitt kampjuni għal produzzjoni ta' inqas minn 100 000 biċċa, tmien kampjuni għal produzzjoni ta' bejn 100 000 u 200 000 biċċa, u 10 għal produzzjoni ta' aktar minn 200 000 biċċa minn wieħed mil-lottijiet ta' produzzjoni annwali, għal kull wieħed mill-prodotti msemmija hawn fuq.

Għal kull parametru, il-medja tad-determinazzjonijiet kimiċi-analitici mwettqa fuq il-kampjuni kollha meħuda għandha tkun konformi mal-limiti imposti minn din il-miżura.