

ONTWERP VAN INTERMINISTERIEEL BESLUIT **TOT INTREKKING EN VERVANGING**  
VAN HET BESLUIT VAN 21 SEPTEMBER 2005 VAN DE MINISTER VAN  
PRODUCTIEACTIVITEITEN EN VAN DE MINISTER VAN LAND- EN BOSBOUWBELEID  
BETREFFENDE DE PRODUCTIE- EN VERKOOPSPECIFICATIES VOOR BEPAALDE  
GEZOUTEN VLEESPRODUCTEN



# De minister van Ondernemingen en Made in Italië en de minister van Landbouw, Voedselvoorziening en Bosbouw

**Gezien** wet nr. 350 van 24 december 2003, tot vaststelling van “Bepalingen voor de vaststelling van de jaarlijkse en meerjarige staatsbegroting” (Financieel recht van 2004) en in het bijzonder artikel 4, leden 66 en 67, waarin is bepaald dat de minister van Productieve Activiteiten en de minister van Landbouw- en Bosbouwbeleid bij een of meer besluiten de voorwaarden vaststellen voor het gebruik van de verkoopbenamingen voor bepaalde gezouten vleesproducten;

**Gezien** het besluit van 21 september 2005 van de minister van Productieve Activiteiten en de minister van Landbouw- en Bosbouwbeleid, betreffende de productie- en verkoopspecificaties voor bepaalde gezouten vleesproducten;

**Gezien** het besluit van 26 mei 2016 van de minister van Economische Ontwikkeling en de minister van Landbouw- en Bosbouwbeleid tot wijziging van het besluit van 21 september 2005 van de minister van Productieve Activiteiten en de minister van Landbouw- en Bosbouwbeleid;

**Gezien** Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002, nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004,

nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 en Verordening (EU) 2017/625 van het Europees Parlement en de Raad van 15 maart 2017;

**Gezien Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen,**

**Gezien** Verordening (EG) Nr. 1334/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake aroma's en bepaalde voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in en op levensmiddelen en tot wijziging van Verordening (EEG) nr. 1601/91 van de Raad, Verordeningen (EG) nr. 2232/96 en (EG) nr. 110/2008, Richtlijn 2000/13/EG en Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven, gewijzigd bij Verordening (EU) nr. 1129/2011 van de Commissie tot vaststelling van een EU-lijst van levensmiddelenadditieven waarbij de communautaire wetgeving wordt bijgewerkt en gewijzigd, met name inzake het gebruik van nitraten;

**Gezien** Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten;

**Overwegende dat bijlage VI, deel A, punt 6, bij Verordening (EU) nr. 1169/2011 bepaalt dat, voor vleesproducten en bereidingen in de vorm van delen (met inbegrip van braadstukken), plakjes, porties vlees of karkassen, de naam van het levensmiddel een aanduiding bevat van de aanwezigheid van toegevoegd water indien dit meer dan 5 % van het gewicht van het eindproduct uitmaakt;**

**Overwegende dat, in het geval van gekookte ham, de aanwezigheid van toegevoegd water door de specifieke productietechniek noodzakelijk wordt gemaakt en de consument niet bedriegt;**

**Gezien de ontwikkeling van de productietechnologieën en de noodzaak om de markttransparantie te waarborgen om de consument te beschermen en adequaat te informeren door de definitie van gezouten vleesproducten voor de consument met betrekking tot de samenstelling ervan, en de voorwaarden voor het gebruik van de verkoopbenamingen vast te stellen;**

**Overwegende dat het van essentieel belang is de voorwaarden vast te stellen voor het gebruik van de verkoopbenamingen voor “bresaola” en “speck”;**

**Overwegende dat de verschillende wijzigingen die in de loop der tijd hebben plaatsgevonden, dienen te worden geconsolideerd met het oog op één enkele verordening die de systematische toepassing van de bepalingen inzake de productie en de verkoop van bepaalde gezouten vleesproducten mogelijk maakt;**

**Overwegende dat** het echter van essentieel belang is te benadrukken dat de bepalingen van deze maatregel alleen van toepassing zijn op onbeschermde gezouten producten, onverminderd de specifieke bepalingen in de productiespecificaties voor producten met een BOB/BGA en daarmee samenhangende interpretaties van het Ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw en de Beschermingsconsortia.

Overwegende dat het noodzakelijk is het ministerieel besluit van 21 september 2005 van de minister van Productieve Activiteiten en de minister van Landbouw- en Bosbouwbeleid, zoals gewijzigd bij het ministerieel besluit van 26 mei 2016 van de minister van Economische Ontwikkeling en de minister van Landbouw en Bosbouw, betreffende de productie- en verkoopspecificaties voor bepaalde gezouten vleesproducten, in te trekken en te vervangen;

Gezien de kennisgeving aan de Europese Commissie overeenkomstig Richtlijn (EU) 2015/1535 van het Europees Parlement en de Raad van...;

## HOOFDSTUK I Gekookte ham

### Artikel 1 Definitie

1. De naam “gekookte ham” is voorbehouden aan het verkregen gezouten vleesproduct **van de dij** van het varken, ofwel gesneden, uitgebeend, ontvet, ontdaan van pezen en zwoerd, met water, zout, met inbegrip van gejodeerd zout, natriumnitriet, kaliumnitriet, eventueel in combinatie. **Het is toegestaan nitriet niet te gebruiken of synthetisch nitriet te vervangen door nitriet dat is verkregen uit natuurlijke bronnen, onder verantwoordelijkheid van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf, die ten genoegen van de bevoegde gezondheidsinstantie aantoont dat de gebruikte procedures door wetenschappelijke rechtvaardigingen worden ondersteund en dat zij ervoor zorgen dat aan de verwachte microbiologische criteria voor de aanvaardbaarheid van processen en voedselveiligheid wordt voldaan zoals bepaald in de huidige wetgeving.**
2. In geval van verdere verwerking mag de in lid 1 bedoelde gekookte ham geen nitrieten bevatten indien de juiste opslag plaatsvindt **en veiligheid** van het eindproduct op andere wijze of met andere methoden wordt gewaarborgd.
3. Onder dij van varkens wordt verstaan de achterste ledemaat van het varken die dwars van het resterende deel van het karkas wordt gesneden, niet vóór het einde van het iliacale bot. **Uitsluitend voor de categorie “gekookte ham”, wanneer er geen verplichting is om ten minste drie dijspieren te herkennen, kan een enkel type spier van meerdere varkensdijen worden gebruikt.**
4. De verkoopbenaming “gekookte ham” mag alleen worden gebruikt voor producten die zijn verkregen uit de dij van varkens van de ondersoort *sus scrofa domesticus*.

### Artikel 2 Ingrediënten

1. Bij de productie van gekookte ham mogen de volgende producten worden gebruikt: wijn, gearomatiseerde en likeurwijn daaronder begrepen, **brandewijn en andere gedistilleerde dranken, bier, azijn (met inbegrip van balsamicoazijn)**, suiker, dextrose, fructose, lactose, maltodextrine (glucosestroop), melkeiwitten, soja-eiwitten, inheems of fysisch gemodificeerd of enzymatisch gemodificeerd zetmeel, specerijen, **aromatische planten**, gelei, aroma's, toegestane additieven, **honing, truffel, kaas, vruchten (noten daaronder begrepen), gedroogd fruit, pesto, nduja, verse, bevroren of gedroogde groenten.**

### Artikel 3 Productiemethodiek

1. De belangrijkste stappen voor de verwerking van gekookte ham zijn:
  - a) bereiding van pekels door het oplossen of verspreiden van de ingrediënten;
  - b) zouten. toevoeging van de pekels aan het vlees, eventueel gevolgd door homogenisatie van de pekelsbestanddelen, meestal mechanisch (massage/karnen onder atmosferische druk of vacuüm);
  - c) vormen. Plaatsing van het product in een recipiënt of omhulsel die het product een vorm kan geven;
  - d) koken. Het warmtebehandelingsproces, dat onder verantwoordelijkheid van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf wordt uitgevoerd, zorgt ervoor dat de kenmerken van vers vlees verdwijnen door passende tijden en temperaturen vast te stellen om de gezondheid en hygiëne van het product te waarborgen.
  - e) optionele pasteurisatie. Het gekoelde en verpakte product kan aan oppervlaktepasteurisatie worden onderworpen.

### Artikel 4 Kenmerken

1. Gekookte ham heeft een vochtgehalte in het product met verwijderde vetten en additieven (UPSD) van minder dan of gelijk aan 82,0, waarbij UPSD betekent  $[\% \text{ Vocht} / (100 - \% \text{ vet} - F)] \times 100$  en F betekent  $100 - (\% \text{ vocht} + \% \text{ eiwit} + \% \text{ vet} + \% \text{ as})$ .

### Artikel 5 Sensorische eigenschappen

1. Bij het openen van de verpakking heeft de hele gekookte ham op de markt:
  - a) aan de buitenkant
    - 1) afwezigheid of verwaarloosbare aanwezigheid van vloeistoffen in de verpakking;
    - 2) voldoende weerstand tegen compressie;
    - 3) een roze kleur, eventueel neigend naar roze-rood;
    - 4) een afwezigheid van of verwaarloosbare hoeveelheid aan holtes en scheuren;
  - b) bij het snijden
    - 1) plakdichtheid: een plak van niet meer dan 2 mm dikte met voldoende strakheid tussen de spieren;
    - 2) een karakteristieke smaak, niet overmatig kruidig;
    - 3) een roze kleur, die mogelijk neigt naar rood in spieren of delen van de spier die van nature hoge concentraties pigmenten bevatten.

### Artikel 6 Presentatie

1. De gekookte ham wordt los op de markt gebracht, in vacuümverpakkingen of in een beschermende atmosfeer, geheel, in plakjes, gesneden, in blokjes gesneden of anderszins geportioneerd.
2. De toevoeging van andere ingrediënten en levensmiddelen als bedoeld in artikel 2 voor aromadoeleinden dan die bedoeld in Verordening (EG) nr. 1334/2008, wordt aangegeven door een specifieke toevoeging aan de verkoopbenaming.

3. Toevoeging aan de verkoopbenaming is ook nodig als de gekookte ham wordt gerookt of geroosterd.

#### Artikel 7 Verkoop

1. Gekookte ham, **inclusief voorverpakte ham**, wordt bij een temperatuur van niet meer dan 4 °C gehouden.
2. Gekookte ham kan worden verkocht in vacuümverpakkingen of in een beschermende atmosfeer, geheel, in plakjes, gesneden, in blokjes of anderszins in porties.

#### Artikel 8 Geselecteerde gekookte ham

1. De omschrijving “gekookte ham” mag worden aangevuld met de term “geselecteerd” indien in het mediane gedeelte van het voltooide product, behalve wanneer het wordt gebruikt voor verkoop in voorverpakte vorm, (gesneden, in plakjes, **blokjes** of anderszins geportioneerd) ten minste drie van de vier belangrijkste spieren (semitendinosus, semimembranosus, quadriceps en biceps femoris) van de gehele dij van het varken duidelijk herkenbaar zijn en het vochtgehalte in het product met verwijderd vet en additieven (UPSD) kleiner is dan of gelijk is aan 79,5.
2. Bij de productie van geselecteerde gekookte ham is het toegestaan om de ingrediënten te gebruiken die worden gebruikt voor de productie van gekookte ham.

#### Artikel 9 Hoge kwaliteit gekookte ham

1. De omschrijving “gekookte ham” mag worden aangevuld met de termen “van hoge kwaliteit” of “hoge kwaliteit” indien in het mediane gedeelte van het voltooide product, behalve wanneer het wordt gebruikt voor verkoop in voorverpakte vorm, (gesneden, in plakjes, **blokjes** of anderszins geportioneerd), ten minste drie van de vier belangrijkste spieren (semitendinosus, semimembranosus, quadriceps en biceps femoris) van de gehele dij van het varken duidelijk herkenbaar zijn en het vochtgehalte in het product met verwijderd vet en additieven (UPSD) kleiner is dan of gelijk is aan 76,5.
2. Bij de productie van gekookte ham van hoge kwaliteit mag, naast de ingrediënten die worden gebruikt voor de productie van gekookte ham, ascorbinezuur en erythorbinezuur en zouten daarvan — mononatriumglutamaat — lactaten, kaliumchloride en andere natriumsubstituten worden gebruikt. Er zijn geen andere toevoegingsmiddelen toegestaan, behalve die welke zijn toegestaan op grond van Verordening (EG) nr. 1333/2008, zolang zij een echte technologische noodzaak vormen, zij de consument niet misleiden en hun gebruik ten goede komt aan de consument, zoals voorzien in die verordening.

#### Artikel 10 Facultatieve vermeldingen met betrekking tot de afwezigheid van additieven en ingrediënten

1. Facultatieve vermeldingen betreffende de afwezigheid van additieven of ingrediënten die overeenkomstig Verordening (EU) nr. 1169/2011 voor de generieke benaming “gekookte ham” kunnen worden gebruikt, zijn ook toegestaan voor de omschrijvingen “geselecteerde gekookte ham” en “gekookte ham van hoge kwaliteit”.

## Artikel 10a Aanwezigheid van toegevoegd water

1. De bepaling inzake de aanwezigheid van toegevoegd water in bijlage VI, deel A, punt 6, bij Verordening (EU) nr. 1169/2011 is niet van toepassing op producten die onder dit hoofdstuk vallen, aangezien zij reeds onderworpen zijn aan de technologische beperkingen van de artikelen 4, 8 en 9.

### Hoofdstuk II Gezouten rauwe ham

#### Artikel 11 Definitie

1. **Onverminderd de voorschriften die zijn vastgesteld in de productiespecificaties voor gezouten rauwe hammen die overeenkomstig Verordening (EU) nr. 1151/2012 als geografische aanduiding zijn erkend**, wordt de generieke beschrijving “gezouten rauwe ham” gebruikt voor het gezouten, niet-gerookte vleesproduct dat is verkregen uit varkensdijen volgens een traditionele techniek op basis van droog zouten en temperatuurgecontroleerde zouting.
2. Het rauwe vleesmateriaal bestaat uit de hele dij van het varkensvlees.
3. Dijen geschikt voor de productie van gezouten rauwe ham hebben een wit, niet-vettig extern vet, een matige aanwezigheid van intramusculair vet (marmering) en een beperkte dikte van het bedekkend vet.
4. De zwoerden zijn licht van kleur en er zijn geen relevante tekenen van aderen en bloedende plekken.
5. Het is niet toegestaan gebruik te maken van:
  - a) dij van zeugen en bleek en zacht vlees met slechte waterbinding (PSE) en donker, stevig en droog vlees (DFD);
  - b) dij met de volgende afwijkingen:
    1. breuken van de inwendige (femur, tibia) of uitwendige (femurkop, heup) botten;
    2. afwezigheid van de heup;
6. Het is toegestaan bevroren dij die aan de oorsprong zijn verpakt, te gebruiken door op het eindproduct de voorschriften van artikel 10 en de bijlagen III en VI bij Verordening (EU) nr. 1169/2011 toe te passen.
7. Het gehele ingevroren product met been mag niet in de handel worden gebracht onder de omschrijving “gezouten rauwe ham” of soortgelijke termen.

#### Artikel 12 Ingrediënten

1. In gezouten rauwe ham, naast het gebruik van tafelzout (inclusief gejodeerd zout), is het ook mogelijk om peper te gebruiken, **truffels**, aroma's, eenvoudige suikers (dextrose, fructose, sacharose), nitrieten en nitraten, kaliumchloride en natriumsubstituten, antioxidanten en zuurteregelaars (melkzuur, azijnzuur, citroenzuur en zouten daarvan). Er zijn geen andere toevoegingsmiddelen toegestaan, behalve die welke zijn toegestaan op grond van Verordening (EG) nr. 1333/2008, zolang zij een echte technologische noodzaak vormen, zij de consument niet misleiden en hun gebruik ten goede komt aan de consument, zoals voorzien in die verordening.

#### Artikel 13 Productiemethodiek

1. De verwerkingsstappen voor gezouten rauwe ham zijn als volgt:

- a) zouten. Besprenkelen met droog zout; zouten door onderdompeling of injectie van pekels is niet toegestaan;
- b) staan. Koud drogen na verwijdering van restzout. De minimumduur van de stap bedraagt 40 dagen; 55 dagen voor dijnen met een oorspronkelijk gewicht van meer dan 11 kg;
- c) wassen. Verwijdering van oppervlaktezoutresiduen door wassen met warm water;
- d) drogen. Drogen van het oppervlak onder gecontroleerde vochtigheids- en temperaturomstandigheden; roken of versnelde rijpingstechnieken zijn niet toegestaan;
- e) invetten. Aanbrengen op het oppervlak van een mengsel van vet, rijstmeel, zout en peper en aroma's, om overmatige uitdroging van het mager vlees te voorkomen;
- f) uitharden. Rijpen onder gecontroleerde vochtigheid en temperaturomstandigheden. Het gebruik van stoom, temperaturen boven 22 °C en versnelde rijping is niet toegestaan. Het eindproduct, intact, is stabiel bij kamertemperatuur.

#### Artikel 14 Gewicht

1. De uitgeharte rauwe ham heeft, wanneer hij klaar is voor consumptie, een minimumgewicht van 6 kg met het bot erin; de totale minimale duur van het productieproces bedraagt 7 maanden, 9 maanden voor hammen met een eindgewicht van meer dan 8 kg.

#### Artikel 15 Kenmerken

1. De inwendige magere fractie (biceps femorispijs) wordt gedefinieerd aan de hand van de volgende parameters, begrepen als gemiddelde waarden die worden verkregen uit het gemiddelde van de analyseresultaten van ten minste zes hammen tussen 7 en 9 maanden per bedrijf:

- a) vocht: minder dan 64 %;
- b) product van zout x vocht: minder dan 500;
- c) **proteolyse-index: minder dan 30 %;**
- d) eiwit: meer dan 24 %.

2. De gezouten rauwe ham heeft een uniforme rode kleur bij het snijden, vrij van sijpeling, schuren of holtes en heeft een typische geur en smaak die wordt verkregen door rijping, met matige zoutheid en geen ranzige smaak, evenals een zachte, niet-vezelige textuur bij het kauwen.

#### Artikel 16 Presentatie

1. De gezouten rauwe ham kan in zijn geheel, uitgebeend, gesneden en in plakjes of in andere vormen (in blokjes, in stokjes, enz.) worden verkocht.

### Hoofdstuk III Salami



## Artikel 17 Definitie

1. **Onverminderd de voorschriften die in dit verband zijn vastgesteld in de productiespecificaties voor salami die overeenkomstig Verordening (EU) nr. 1151/2012 als geografische aanduiding zijn erkend**, wordt onder “salami” verstaan het vleesproduct van vlees dat is verkregen uit gestripte spieren die hoofdzakelijk tot het geslachte varkens behoren, met toevoeging van zout, **met inbegrip van gejodeerd zout, kaliumchloride en natriumsubstituten**, en eventueel vlees van andere diersoorten, gehakt en vermengd met varkensvleesvet in verschillende verhoudingen, en ingekapseld in natuurlijke of kunstmatige behuizing.
2. De definitie van salami doet geen afbreuk aan het gebruik van benamingen die verwijzen naar producten van andere aard, mits zij niet worden verward met de producten waarop dit besluit van toepassing is.
3. De salami wordt gedroogd en gekruid onder klimatologische omstandigheden die, tijdens een geleidelijke vermindering van de vochtigheid, de evolutie van natuurlijke gisting en enzymatische fenomenen kunnen veroorzaken die veranderingen veroorzaken die het product zijn typische organoleptische kenmerken geven en het behoud en de gezondheid ervan onder normale kamertemperatuur garanderen.
4. Een product dat separatorvlees bevat, mag niet in de handel worden gebracht onder de benaming “salami” of onder soortgelijke termen.

## Artikel 18 Ingrediënten

1. Bij de bereiding van salami mag het volgende worden gebruikt: wijn, **azijn (balsamicoazijn daaronder begrepen), brandewijn en andere gedistilleerde dranken, honing, truffels, kaas, noten**, peper, knoflook, **specerijen** en aromatische planten, suiker, dextrose, fructose, lactose, magermelkpoeder, melkeiwitten, microbiële culturen vanaf fermentatie, aroma's en additieven, met uitzondering van kleurstoffen.

## Artikel 19 Productiemethodiek

1. De spier- en vetfracties worden gehakt en gemengd met het zout en de andere ingrediënten en gevuld in omhulsels of darmomhulsels.
2. De salami wordt vervolgens gedroogd en gekruid, wat het behoud en de gezondheid onder normale kamertemperatuur garandeert.
3. Het is toegestaan om het oppervlak van omhulsels of darmomhulsels te behandelen met microbiële culturen, graanmeel, zetmeel, oliën en voedselvetten.

## Artikel 20 Kenmerken

1. Salami heeft een mesofiele microbiële belasting van meer dan  $1 \times 10$  tot de zevende kracht van kolonievormende eenheden/gram, met een prevalentie van lactobacillaceae en coccaceae.
2. Op de markt heeft salami een pH hoger dan of gelijk aan 4,9.

## Artikel 21 Presentatie

1. Het is toegestaan om salami los, in vacuümverpakkingen of in een beschermende atmosfeer, geheel, in plakjes, gesneden of anderszins geportioneerd op de markt te brengen.

## Hoofdstuk IV Culatello (een soort ham)

### Artikel 22 Definitie

1. **Onverminderd de eisen die zijn vastgesteld in de productiespecificaties voor culatelli die overeenkomstig Verordening (EU) nr. 1151/2012 als geografische aanduiding zijn erkend**, is de omschrijving “culatello” voorbehouden aan het gezouten vleesproduct dat is verkregen uit de achterste en inwendige kruisspieren van de dijen (biceps femoris, semimembranosus en semitendinosus) van het varken, waarbij de zwoerd volledig is verwijderd en het bedekkende vet gedeeltelijk is verwijderd en volledig van de benige basis is gescheiden en zodanig gesneden dat het een “peer”-vorm krijgt.

### Artikel 23 Ingrediënten

1. De ingrediënten van culatello zijn tafelzout, inclusief gejodeerd zout, hele of gebarsten peper.
2. Het gebruik van specerijen, natuurlijke aroma's, wijn en additieven die zijn toegestaan op grond van de communautaire verordeningen in de overwegingen is toegestaan.

### Artikel 24 Productiemethodiek

1. De verwerkingsstappen voor culatello zijn als volgt:
  - a) zouten: uitgevoerd door besprenkeling met droog zout; zouten door onderdompeling of injectie van pekels is niet toegestaan;
  - b) vullen: het product wordt gevuld in natuurlijke omhulsels of, indien het bestemd is om vooraf in de handel te worden gebracht, in kunstmatige omhulsels;
  - c) uitharden: de uithardingsperiode (met inbegrip van zouten) bedraagt ten minste 9 maanden;
  - d) binden: het binden wordt handmatig gedaan met touw, met behulp van het traditionele systeem van tuigen en stappen om een soort net te vormen; het binden van het product kan worden uitgevoerd met behulp van mechanische middelen.

### Artikel 25 Gewicht

1. Gezouten culatello heeft een minimumgrootte van 3 kg wanneer het in de handel wordt gebracht.

### Artikel 26 Kenmerken

1. Culatello is een product met een karakteristieke peervorm, extern gebonden in een net, met een stevige consistentie, een plakje met een homogene rode spierfractie en wit vetweefsel. **Het intacte product is stabiel bij kamertemperatuur.**
2. De parameters, met betrekking tot het plakje waarbij het afdekkende vet wordt verwijderd, zijn:
  - a) zout: maximaal 5,5 %;
  - b) Vocht: maximaal 51 %
  - c) pH: niet hoger dan 6,75 of lager dan 5,50;
  - d) wateractiviteit: niet hoger dan 0,91;

#### Artikel 27 Presentatie

1. Culatello kan geheel en niet voorverpakt of in vacuümverpakkingen of in een beschermende atmosfeer, in plakjes, gesneden of anderszins in porties worden verkocht.

#### Artikel 28 Verbodsbepalingen

1. Het is verboden om:
  - a) dijnen van zeugen en bleek en zacht vlees met slechte waterbinding (PSE) en donker, stevig en droog vlees (DFD) te gebruiken;
  - b) de verkoopbenaming "culatello" met aanvullende en/of specifieke bewoordingen te gebruiken voor soortgelijke producten die verwerkt zijn met andere technieken en productiemethoden dan die bedoeld in artikel 20a, zelfs als de anatomische basis dezelfde is;
  - c) de term "culatello" te gebruiken in de verkoopbenaming, de ingrediënten en, in ieder geval, in de etikettering en presentatie van en de reclame voor levensmiddelen waarin culatello niet is gebruikt.

### HOOFDSTUK V Bresaola

#### Artikel 29 Definitie

1. **Onverminderd de voorschriften die zijn vastgesteld in de productiespecificaties voor bresaola die overeenkomstig Verordening (EU) nr. 1151/2012 als geografische aanduiding is erkend, is de omschrijving "bresaola" voorbehouden aan het gezouten vleesproduct dat is verkregen uit vers vlees van runderen, paarden of herten, al dan niet ingevroren, verwerkt met spierstrips met been, al dan niet bijgesneden om vet en pezende delen te verwijderen, indien aanwezig.**
2. **Bresaola wordt geproduceerd met de spiersneden van de achterkwart en de voorkwart van het dier, met uitzondering van de in artikel 34, lid 2, bedoelde delen.**
3. **Het gewicht van de spiersneden varieert van minimaal 250 g tot maximaal 15 kg.**

#### Artikel 30 Ingrediënten

1. Naast de in artikel 29 bedoelde grondstof mag het gebruik van tafalzout, met inbegrip van gejodeerd zout, specerijen, aromatische planten, dextrose, fructose, sacharose, wijn, microbiële basisculturen, aroma's, met inbegrip van natuurlijke aroma's en additieven die krachtens de geldende wetgeving zijn toegestaan, worden gebruikt bij de productie van bresaola.

### Artikel 31 Productiemethodiek

1. De verwerkingsstappen voor bresaola zijn:

- a) facultatief trimmen om het uitwendige vet en pezende delen waar aanwezig te verwijderen;
- b) zouten door het besprenkelen van droog zout en/of onderdompeling in pekels;
- c) facultatieve vulling: het product kan worden gevuld in natuurlijke of kunstmatige omhulsingen;
- d) rijping: uitgevoerd onder gecontroleerde omgevingsomstandigheden om een geleidelijke vermindering van het vochtgehalte mogelijk te maken. De duur van de rijpingsperiode varieert naargelang van het gewicht van de vleesdelen die als volgt worden gebruikt:

GEWICHT VAN SPIERSNEDE	DUUR VAN DE RIJPING in dagen (min)
250 g — ≤ 1 kg	4 dagen
> 1 kg — ≤ 3 kg	5 dagen
> 3 kg — ≤ 6 kg	6 dagen
> 6 kg — ≤ 9 kg	7 dagen
> 9 kg — ≤ 12 kg	8 dagen
> 12 kg — ≤ 15 kg	9 dagen

- e) roken met hout en/of natuurlijke kruiden of aromatische planten en/of aroma's en/of rookaroma's is toegestaan;
- f) het is toegestaan om het oppervlak van omhulsels te behandelen met microbiële culturen, zetmeel en graanmeel.

### Artikel 32 Kenmerken

1. Bresaola is een product met een vorm die is afgeleid van de spier waaruit het afkomstig is, cilindrisch indien gevuld of vierkant indien samengeperst.
2. Het is gelijkmatig rood van kleur voor het magere deel en wit voor het vette deel, en vrij van sijpeling en scheuren. Het heeft een typische geur en smaak die kenmerkend is voor het rijpe product, met een gematigde zoutperceptie, een aromatische en mogelijk rokerige noot en een zachte maar onverzettelijke consistentie wanneer het wordt samengeperst.
3. Bresaola, met betrekking tot de middelste sectie, verwijderd uit de buitenste omhulsing, indien aanwezig, wordt bepaald door de volgende analytische parameters van samenstelling:

- a) vetten: maximaal 16 %
- b) eiwitten: minimaal 24 %

### **Artikel 33 Presentatie**

1. Het is toegestaan om bresaola los in de handel te brengen, in vacuümverpakkingen of in een beschermende atmosfeer, geheel, in plakjes, gesneden of anderszins in andere vormen geportioneerd (bv. in blokjes, in stokjes, enz.).

### **Artikel 34 Verbodsbepalingen**

1. Het product dat gehakt en/of mechanisch gescheiden en/of gereconstitueerd vlees bevat, mag niet onder de omschrijving “bresaola” in de handel worden gebracht of onder soortgelijke termen of termen die rechtstreeks of onrechtstreeks voor die beschrijving pleiten.
2. In afwijking van artikel 29, lid 2, is het gebruik van de volgende delen niet toegestaan: rib, nek, buik, borst, koninklijke snit, onderdij.
3. Het product afgeleid van andere dieren dan runderen, paardachtigen en herten of delen van runderen, paardachtigen en herten als bedoeld in lid 2 mag niet onder de omschrijving “Bresaola” in de handel worden gebracht of onder soortgelijke termen of termen die rechtstreeks of onrechtstreeks voor die beschrijving pleiten.
4. Het is verboden om de beschrijving “Bresaola” te gebruiken in de verkoopbenaming, de ingrediënten, de presentatie en de daarvoor gemaakte reclame voor levensmiddelen waarin de in artikel 29 bedoelde grondstof niet is gebruikt en de in hoofdstuk V van dit besluit genoemde kenmerken niet in acht zijn genomen.

### **Artikel 35 Verkoop**

1. Zelfs voorverpakte Bresaola wordt bewaard op een temperatuur die geschikt is om de gezondheid en hygiëne te waarborgen, onder de verantwoordelijkheid van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf, die nauwkeurige aanwijzingen verstrekt.

### **Hoofdstuk VI Speck**

#### **Artikel 36 Definitie**

1. Onverminderd de voorschriften die zijn vastgesteld in de productiespecificaties voor specken die overeenkomstig Verordening (EU) nr. 1151/2012 als beschermde geografische aanduidingen zijn erkend, is de omschrijving “speck” voorbehouden aan gezouten vleesproducten, verkregen uit varkensdijen zonder been, matig gezouten en gearomatiseerd, gerookt en goed gekruid volgens lokale gebruiken en tradities.

2. Voor de verwerking van specken wordt de varkensdij afgesneden volgens de traditionele methode, d.w.z.:

- a) met gehele of gedeeltelijke bovenzijde, of na volledige verwijdering van de bovenzijde;
- b) met een evenwijdige snede van de Fricandea-spier naar het "noot"-been;
- c) met een afgeronde snede aan de rompzijde, van de "visvorm" tot de "noot", zodat geen enkel deel van het vette gedeelte zonder mager gedeelte overblijft; indien de dij een gehele of gedeeltelijke bovenkant heeft, wordt een rechte snede gemaakt in plaats van een afgeronde snede;

3. Ingevroren vlees mag worden gebruikt.

### **Artikel 37 Ingrediënten**

1. De ingrediënten van speck zijn tafelsout, inclusief gejodeerd zout, hele of gebarsten peper. Het gebruik van specerijen, kruiden, extracten daarvan, wijn en additieven die op grond van de communautaire regelgeving zijn toegestaan, is toegestaan.

### **Artikel 38 Productiemethodiek**

1. De verwerkingsstappen voor speck zijn als volgt:

- a) Zouten. Uitgevoerd door droog zouten; zouten waarbij gebruik wordt gemaakt van karnen en injectie is niet toegestaan;
- b) Roken. Wordt uitgevoerd in speciale ruimten bij een temperatuur van niet meer dan 25 °C; het gebruik van rookaroma's is niet toegestaan;
- c) Uitharden. Dit gebeurt bij een kamertemperatuur van 10 tot 20 °C en een relatieve vochtigheid tussen 55 % en 90 %.

2. De duur van de verwerking bedraagt ten minste 12 weken; aan het einde van de verwerking wordt een minimaal gewichtsverlies van 28 % bereikt.

### **Artikel 39 Gewicht**

1. Speck heeft na de rijpingsfase een minimumgewicht van 3,4 kg wanneer het in de handel wordt gebracht.

### **Artikel 40 Kenmerken**

1. Speck is een gekruide en gerookte product met de karakteristieke oppervlaktezwoerd naast het magere deel en een bruine zwoerd naast het vette deel. De inwendige uitstraling van de snede is rood met wit-roze delen, zonder sijpeling en holtes. Het heeft een typische gekruide geur en smaak, met een gematigde zout-aromatische perceptie en geen ranzige smaak, evenals een consistentie die niet zacht en niet vezelig is bij het kauwen.

2. De chemische parameters van het eindproduct zijn:

- a) zout: maximaal 6,0 %;
- b) eiwitten: 20 % of meer;

- c) verhouding vet/eiwit: 1,7 of minder.
3. Voor de bepaling van de chemische parameters wordt uit het midden van de ham een schijfje van ongeveer 1-1,5 cm dikte genomen, zoals aangegeven in de bijlage.

#### **Artikel 41 Presentatie**

1. Het is toegestaan om speck los, in vacuümverpakkingen of in een beschermende atmosfeer, geheel, in plakjes, gesneden of anderszins in andere vormen geportioneerd in de handel te brengen (bv. in blokjes, in stokjes, enz.).

#### **Artikel 42 Overige sneden**

1. De omschrijving "speck" met toevoeging van de specifieke delen mag worden gebruikt voor de volgende delen van varkens, indien op passende wijze gezouten, gerookt en uitgehard en die, tenzij anders aangegeven, een eindgewicht hebben van 1 kg tot 5 kg:
- a) voor het halve karkas: "speck di Mezzena", "Seitenspeck" of "Mezetspeck" met een eindgewicht van 8 kg tot 30 kg;
  - b) voor de buik: "speck di pancetta", "Bauchspeck" of "Brettlspeck";
  - c) voor de lendenen: "speck di carré" of "Karreespeck";
  - d) voor de hals "speck di coppa" of "Schopfsspeck";
  - e) voor de schouder: "speck di spalla" of "Schulterspeck";
  - f) voor de bovenkant/onderzijde/romp en noot: "speck di fesa", "speck di sottofesa", "speck di scamone" en "speck di noce" of "Minispeck" en "Kaiserteilspeck" en "Kaiserspeck".
2. De in lid 1 bedoelde uitgeharde producten hebben de volgende snijeigenschappen:
- a) rode kleur van het magere gedeelte met de aanwezigheid van een oppervlaktekorst en rozewitte vette delen;
  - b) typische geur van gezouten, gekruid en gerookt vlees;
  - c) typische smaak van gezouten, gekruid en gerookt vlees, met matige zoutheid en afwezigheid van ranzige smaken;
  - d) compacte maar niet vezelige textuur bij het kauwen.

#### **Artikel 43 Verkoop**

1. Zelfs voorverpakte specken worden bewaard op een temperatuur die geschikt is om de gezondheid en hygiëne te waarborgen, onder de verantwoordelijkheid van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf, die nauwkeurige aanwijzingen daarvan moet verstrekken.

#### **Artikel 44 Verbodsbepalingen**

1. Het is verboden dijen van zeugen en bleek en zacht vlees met slechte waterbinding (PSE) en donker, stevig en droog vlees (DFD) te gebruiken.

## **Hoofdstuk VII Gemeenschappelijke bepalingen**

### Artikel 45

#### Ingrediënten die nitraten, nitrieten leveren

1. Het gebruik van levensmiddelenadditieven wordt gedefinieerd als het gebruik in vleesproducten van ingrediënten die nitraten, nitrieten of beide bevatten om een conserveringseffect in het eindproduct te verkrijgen.
2. **In aanwezigheid van ingrediënten die een conserveringsfunctie hebben, met uitzondering van zout, is het niet mogelijk om de afwezigheid van conserveringsmiddelen te claimen, zelfs als nitrieten niet worden gebruikt.**

### Artikel 46

#### Bijlage A Controles

1. Bijlage A maakt integrerend deel uit van dit besluit en bevat de procedures voor de door de betrokken ondernemingen uit te voeren controles.

### Artikel 47

#### Sancties

1. Het gebruik van verkoopbenamingen die in strijd zijn met de bepalingen van dit besluit wordt bestraft met de administratieve sanctie bedoeld in artikel 4, lid 67, van wet nr. 350 van 24 december 2003.

### Artikel 48

#### Financiële invariante clausule

1. De tenuitvoerlegging van dit besluit mag niet leiden tot nieuwe of verhoogde lasten voor de overheidsfinanciën.
2. De in deze wet neergelegde verplichtingen worden uitgevoerd met de personele, instrumentele en financiële middelen waarin de geldende wetgeving reeds voorziet.

### Artikel 49

#### Wederzijdse erkenning

1. Onverminderd de toepassing van de geldende communautaire wetgeving zijn de bepalingen van dit besluit niet van toepassing op levensmiddelen die legaal zijn geproduceerd en in de handel gebracht in een andere lidstaat van de Europese Unie of in Turkije, noch op producten die legaal zijn geproduceerd in een EVA-staat die de Overeenkomst betreffende de Europese Economische Ruimte (EER) heeft ondertekend.
2. **Dit laat echter de mogelijkheid onverlet om een besluit te nemen op grond van artikel 2, lid 1, van Verordening (EG) nr. 515/2019 indien de bevoegde autoriteiten door toepassing van de procedures van die verordening kunnen aantonen dat een specifiek product dat rechtmatig is vervaardigd in een EVA-staat, een overeenkomstsluitende partij bij de Overeenkomst betreffende de**



**Europese Economische Ruimte (EER), geen beschermingsniveau waarborgt dat gelijkwaardig is aan het door deze wetgeving vereiste beschermingsniveau.**

**Artikel 50  
Inwerkingtreding**

1. Dit besluit, met uitzondering van de hoofdstukken V en VI, treedt in werking op de dag volgende op die van de bekendmaking ervan in het staatsblad van de Italiaanse Republiek.
2. De hoofdstukken V en VI treden in werking twaalf maanden na de bekendmaking van dit besluit in het staatsblad van de Italiaanse Republiek.
3. Producten die vóór de inwerkingtreding van dit besluit in de handel zijn gebracht of geëtiketteerd en die niet aan de eisen voldoen, mogen in de handel worden gebracht totdat de voorraden zijn uitgeput.

**Artikel 51  
Intrekkingen**

1. Vanaf de datum van inwerkingtreding van dit besluit worden de volgende ministeriële maatregelen ingetrokken:
  - a) Besluit van 21 september 2005 van de minister van Productieve Activiteiten en de minister van Landbouw- en Bosbouwbeleid;
  - b) Besluit van 26 mei 2016 van de minister van Economische Ontwikkeling en de minister van Landbouw- en Bosbouwbeleid.

## **Bijlage A (Artikel 46)**

### **Controles**

Officiële controles ter verificatie van het juiste gebruik van verkoopbenamingen worden uitgevoerd in de fabriek voor de productie en/of verpakking van het product.

Kenmerken en methoden voor de bemonstering van het te analyseren monster.

Aan de hand van geaccrediteerde methoden worden analyses uitgevoerd op de monsters die volgens de volgende procedures voor elk product zijn bereid. **De verkregen monsters worden vacuüm verpakt en worden gekoeld bewaard tot de analyse is uitgevoerd.**

### **Gekookte ham, geselecteerde gekookte ham, gekookte ham van hoge kwaliteit.**

De middellijn van de kortste as wordt op het gehele product geïdentificeerd; vervolgens, 1 cm naar rechts en één naar links van die lijn, wordt een plak van twee centimeter dik gesneden.

Op het verkregen monster worden, na volledige verwijdering van het zwoerd en het bedekkende vet, gehakt en homogenisatie, de in de productiespecificaties bedoelde analyses uitgevoerd.

Voor producten zoals plakjes wordt de analyse op de gehele inhoud van de verpakking of verpakkingen zodanig uitgevoerd dat het monster dat na eventuele verwijdering van het zwoerd en bedekkende vet wordt geanalyseerd niet minder dan 300 g bedraagt.

### **Gezouten rauwe ham.**

De te analyseren portie wordt genomen door uit het midden van de biceps femorisspier (mediane sectie) een portie van ongeveer 100 g spier te verwijderen. De vaststellingen zijn die waarin is voorzien door deze maatregel en worden uitgevoerd op het vooraf gehakte en gehomogeniseerde monster. Dit geldt ook voor het verpakte, geportioneerde en/of gesneden product. Er worden controles uitgevoerd op hammen die tussen de 7 en 9 maanden oud zijn.

### **Salami**

De pH-meting wordt uitgevoerd door de elektrode in het geometrische centrum van de salami te plaatsen; de meting wordt afgenomen met constante uitlezing. Voor producten zoals plakjes wordt de analyse op de gehele inhoud van de verpakking of verpakkingen zodanig uitgevoerd dat het te analyseren monster niet minder dan 100 g bedraagt.

### **Culatello.**

Het te analyseren gedeelte wordt verkregen door een centrale sectie van ten minste 300 g uit de culatello te nemen; het gedeelte wordt uit de darmbehuizing verwijderd.

De vaststellingen zijn die waarin is voorzien door deze maatregel en worden uitgevoerd op het vooraf gehakte monster.

Voor gesneden producten wordt de analyse op de gehele inhoud van de verpakking of verpakkingen zodanig uitgevoerd dat het te onderzoeken monster niet minder dan 300 g bedraagt.

De controles worden uitgevoerd op culatelli die ten minste 9 maanden oud zijn.

### **Bresaola.**

**De te analyseren portie wordt verkregen door uit het hele stuk Bresaola of uit de plak een centrale sectie van ten minste 100 g te nemen.**

**Het gedeelte wordt uit elke buitenomhulsing verwijderd.**

Voor gesneden producten wordt de analyse op de gehele inhoud van de verpakking of verpakkingen zodanig uitgevoerd dat het te onderzoeken monster niet minder dan 100 g bedraagt.

Het verkregen monster wordt vacuüm verpakt en wordt gekoeld bewaard tot de analyse is uitgevoerd.

De vaststellingen zijn die bedoeld in artikel 32, derde lid, van dit besluit en worden gedaan op het vooraf gehakte monster.

**Speck.**

Het te analyseren gedeelte wordt genomen door de intacte speck dwars in tweeën te snijden, waardoor de aanwezigheid in het gedeelte van dezelfde spieren voor de "scudetto"-speck en voor de "squadrate"-speck wordt gewaarborgd.

Plakjes van ongeveer 1/1,5 cm dik van de helft van de stip worden horizontaal gesneden voor de bepaling van chemische parameters.

### **Bemonsteringsschema's**

Het bedrijf voert in het kader van zijn zelfcontrole de nodige bemonstering en vaststellingen uit voor de periodieke controle van de productie.

Controles ter verificatie van de in de productiespecificaties opgelegde chemisch-analytische grenswaarden voor:

- gekookte ham
- geselecteerde gekookte ham
- gekookte ham van hoge kwaliteit
- gezouten rauwe ham;
- salami
- culatello
- **bresaola**
- **speck**

worden uitgevoerd door ten minste zes monsters te nemen voor een productie van minder dan 100 000 stuks, acht monsters voor een productie tussen 100 000 en 200 000 stuks, en tien voor een productie van meer dan 200 000 stuks uit een van de jaarlijkse productiepartijen, voor elk van de bovengenoemde producten.

Voor elke parameter dient het gemiddelde van de chemisch-analytische bepalingen die op alle genomen monsters worden uitgevoerd, te voldoen aan de grenswaarden die worden opgelegd door deze maatregel.