

MINISTEERIUMIDEVAHELISE DEKREEDI EELNÕU, MILLEGA **TUNNISTATAKSE KEHTETUKS JA ASENDATAKSE** TOOTMISMINISTRI NING PÕLLUMAJANDUS- JA METSANDUSPOLIITIKA MINISTRI 21. SEPTEMBRI 2005. AASTA MÄÄRUS TEATAVATE SOOLATUD LIHATOODETE TOOTMIS- JA MÜÜGITINGIMUSTE KOHTA



Itaalia ettevõtlus- ja tootmisminister ning põllumajandus-, toiduainete suveräänsuse ja metsanduse minister,

võttes arvesse 24. detsembri 2003. aasta seadust nr 350, millega kehtestatakse sätted aastase ja mitmeaastase riigieelarve koostamiseks (2004. aasta finantsseadus) ja eelkõige artikli 4 lõikeid 66 ja 67, milles on sätestatud, et ühe või mitme dekreediga sätestavad tootmistegevuse minister ning põllumajandus- ja metsanduspoliitika minister teatavate soolatud lihatoodete müüginimetuste kasutamise tingimused;

võttes arvesse tootmisministri ning põllumajandus- ja metsanduspoliitika ministri 21. septembri 2005. aasta dekreeti teatavate soolatud lihatoodete tootmis- ja müügitingimuste kohta;

võttes arvesse majandusarengu ministri ning põllumajandus- ja metsanduspoliitika ministri 26. mai 2016. aasta dekreeti, millega muudetakse tootmistegevuse ministri ning põllumajandus- ja metsanduspoliitika ministri 21. septembri 2005. aasta määrust;

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EÜ) nr 178/2002, Euroopa Parlamendi ja nõukogu 28. jaanuari 2002. aasta otsust nr 852/2004, Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrust nr 853/2004 ning Euroopa Parlamendi ja nõukogu 15. märtsi 2017. aasta määrust (EL) 2017/625;

võttes arvesse komisjoni 15. novembri 2005. aasta määrust (EÜ) nr 2073/2005 toiduainete mikrobioloogiliste kriteeriumide kohta;

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määrust (EÜ) nr 1334/2008, mis käsitleb toiduainetes kasutatavaid lõhna- ja maitseaineid ning teatavaid lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi ning millega muudetakse nõukogu määrust (EMÜ) nr 1601/91, määrusi (EÜ) nr 2232/96 ja (EÜ) nr 110/2008 ning direktiivi 2000/13/EÜ, ning Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määrust (EÜ) nr 1333/2008 toidu lisaainete kohta, muudetud komisjoni määrusega (EL) nr 1129/2011, millega luuakse toidu lisaainete liidu loetelu, millega muudetakse ja ajakohastatakse ühenduse õigusakte, eelkõige nitraatide kasutamist;

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 25. oktoobri 2011. aasta määrust (EL) nr 1169/2011, milles käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatele;

arvestades, et määruse (EL) nr 1169/2011 VI lisa A osa punktis 6 on sätestatud, et lihatoodete ja jaotustükkide (sh röstitud) toodete, lihalõikude, portsjonite või rümpade puhul peab toidu nimetus sisaldama märget lisatud vee olemasolu kohta, kui viimane moodustab üle 5% valmistoote massist;

keedetud singi puhul on lisatud vee olemasolu vajalik konkreetse tootmistehnoloogia tõttu ega eksita tarbijat;

võttes arvesse tootmistehnoloogia arengut ja vajadust tagada turu läbipaistvus, et kaitsta ja asjakohaselt teavitada tarbijaid, määratledes tarbijatele kuivatatud lihatooded nende koostise osas, kehtestades müüginimetuste kasutamise tingimused;

on oluline sätestada „bresaola“ ja „speck“ müüginimetuste kasutamise tingimused;

on vaja konsolideerida aja jooksul tehtud mitmesugused muudatused, et oleks olemas ühtne määrus, mis võimaldaks süstemaatiliselt kohaldada teatavate soolatud lihatoodete tootmist ja müüki käsitlevaid sätteid;

arvestades, et siiski on oluline rõhutada kõnealuse meetme sätete kohaldatavust üksnes kaitsmata soolatud toodete suhtes, ilma et see piiraks kaitstud päritolunimetuse / kaitstud geograafilise tähisega toodete tootespetsifikaatides sisalduvate erisätete kohaldamist ning põllumajandus-, toidu- ja metsandusministeeriumi ning kaitsekonsortsiumide tõlgendusi;

olles pidanud vajalikuks tunnistada kehtetuks ja asendada tootmistegevuse ministri ning põllumajandus- ja metsanduspoliitika ministri 21. septembri 2005. aasta dekreet, mida on muudetud majandusarengu ministri ning põllumajandus- ja metsanduspoliitika ministri 26. mai 2016. aasta dekreediga, mis käsitleb teatavate soolatud lihatoodete tootmise ja müügi spetsifikaate;

võttes arvesse Euroopa Komisjoni teavitamist vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivile (EL) 2015/1535, [kuupäev]...;

I PEATÜKK Keedusink

Artikkel 1 Määratlus

1. Nimetust „keedusink“ kasutatakse üksnes soolatud lihatoote puhul, mis on saadud sea **reitel**, olenemata sellest, kas see on tükeldatud, konditustatud, rasvatustatud, kõõlustest ja kamarast puhastatud, kasutades vett, soola, sh jodeeritud soola, naatriumnitritit, kaaliumnitritit või nende kombinatsiooni. **On lubatud mitte kasutada nitritit või asendada sünteetilist nitritit looduslikest allikatest saadud nitritiga toidukäitlemisettevõtja vastutusel, kes peab pädevale tervishoiuasutusele rahuldaval viisil tõendama, et kasutatavaid menetlusi toetavad teaduslikud põhjendused ning et need tagavad, et protsessi vastuvõetavuse ja toiduohutuse eeldatavad mikrobioloogilised kriteeriumid on täidetud, nagu on määratletud kehtivates õigusaktides.**
2. Edasise töötlemise korral ei tohi lõikes 1 osutatud kuumtöödeldud sink sisaldada nitritit, kui valmistoote piisav hoiustamine **ja ohutus** on tagatud muude vahendite või meetoditega.
3. Sea reis tähendab sea tagajäset, mis on rümba ülejäänud osast risti lõigatud mitte eessuunaliselt kuni niudeluu lõpuni. **Ainult kategooria „keedusink“ puhul, kus ei nõuta vähemalt kolme reielihase äratuntavust, võib kasutada ühte tüüpi lihaseid mitmest seariest.**
4. Müüginimetust „keedusink“ võib kasutada ainult alamliiki *sus scrofa domesticus* kuuluvate sigade reitest saadud toodete puhul.

Artikkel 2 Koostisosad

1. Keedusingi tootmisel võib kasutada järgmist: vein, sealhulgas aromatiseeritud ja liköörveinid, **brändi ja muud kanged alkohoolsed joogid, õlu, äädikas (sh palsamiädikas)**, suhkur, dekstroos, fruktoos, laktoos, maltodekstriin (glükoosisiirup), piimavalgud, sojavalgud, kohalikud või füüsiliselt modifitseeritud või ensümaatiliselt modifitseeritud tärklised, vürtsid, **aromaatsed taimed**, toiduželeed, lõhna- ja maitseained, lubatud lisaained, **mesi, trühvlid, juust, puuviljad (sh päklikid), veetustatud puuviljad, pesto, nduja, värsked, külmutatud või veetustatud köögiviljad.**

Artikkel 3 Tootmismetoodika

1. Keedusingi töötlemise peamised etapid on:
 - a) soolvee valmistamine koostisainete lahustamise või hajutamise teel;
 - b) soolamine. soolvee lisamine lihale, millele võib järgneda soolvee komponentide homogeniseerimine, tavaliselt mehaaniliselt (hõõrumine/kloppimine atmosfäärirõhul või vaakumis);
 - c) vormimine. Toote paigutamine mahutisse või kesta, mis annab tootele kuju;
 - d) küpsetamine. Toidukäitleja vastutusel toimuv kuumtöötlemine tagab värsket liha omaduste kadumise sobivate aegade ja temperatuuride abil, et tagada toote tervislikkus ja hügieenilisus;

- e) valikuline pastöriseerimine. Jahutatud ja pakendatud toodet võib pindpastöriseerida.

Artikkel 4 Omadused

1. Keedetud singi niiskusesisaldus tootes, eemaldatud rasvade ja lisaainetega (UPSD) on kuni 82,0, kusjuures UPSD tähendab $[\% \text{ niiskust}/(100 - \% \text{ rasva} - F)] \times 100$ ja F tähendab $100 - (\% \text{ niiskust} + \% \text{ valku} + \text{rasva} + \% \text{ tuhka})$.

Artikkel 5 Organoleptilised omadused

1. Pakendi avamisel on kogu turul müüdav keedusink järgmiste omadustega:
- a) väljaspool
 - 1) puuduvad pakendis vedelikud või on neid väheolulisel määral;
 - 2) piisav vastupidavus survele;
 - 3) roosa värvus, mis võib olla roosakaspunane;
 - 4) õõnsuste ja pragude puudumine või vähene esinemine;
 - b) lõikamisel
 - 1) viilu tihedus: kuni 2 mm paksusega viilu kiud on omavahel piisavalt tihedalt seotud;
 - 2) iseloomulik maitse, mitte liiga vürtsikas;
 - 3) roosa värvus, mis võib olla punane lihastes või lihasosades, mis sisaldavad looduslikult suurel määral pigmenti.

Artikkel 6 Esitlemine

1. Keedusinki turustatakse lahtiselt, vaakumpakendites või kaitsvas keskkonnas tervikuna, viiludena, viilutatuna, kuubikutena või muul viisil tükeldatuna.
2. Artiklis 2 osutatud koostisosade ja toidu lisamine lõhna- ja maitseainete eesmärgil, välja arvatud määruses (EÜ) nr 1334/2008 osutatud, tuleb märkida müüginimetusele eraldi täiendusena.
3. Müüginimetusele lisamine on vajalik ka siis, kui keedusink on suitsutatud või röstitud.

Artikkel 7 Müük

1. Keedusinki, **sealhulgas müügipakendis** sinkihoitakse temperatuuril kuni 4 °C.
2. Keedusinki võib turustada lahtiselt, vaakumpakendites või kaitsvas keskkonnas tervikuna, viiludena, viilutatuna, kuubikutena või muul viisil tükeldatuna.

Artikkel 8 Valitud keedusink

1. Kirjeldust „keedusink“ võib täiendada mõistega „valitud“, kui seda kasutatakse toote mediaanosas, välja arvatud juhul, kui seda kasutatakse müügipakendis (viilutatud, viiludena, kuubikutena või muul viisil tükeldatud) vähemalt kolm kogu sea reie neljast peamisest lihastest (semitendinosus, semimembranosus, quadriceps ja biceps femoris)

on selgelt tuvastatavad ning eemaldatud rasva ja lisaainetega toote niiskusesisaldus (UPSD) on kuni 79,5.

2. Valitud keedusingi tootmisel on lubatud kasutada keedusingi valmistamiseks kasutatud koostisosi.

Artikkel 9

Kõrge kvaliteediga keedusink

1. Kirjeldust „keedusink“ võib täiendada mõistega „kõrge kvaliteediga“, kui seda kasutatakse toote keskosas, välja arvatud juhul, kui seda kasutatakse müügipakendis (viilutatud, viiludena, kuubikutena või muul viisil tükeldatud), vähemalt kolm kogu sea reie neljast peamisest lihast (semitendinosus, semimembranosus, quadriceps ja biceps femoris) on selgelt tuvastatavad ning eemaldatud rasva ja lisaainetega toote niiskusesisaldus (UPSD) on kuni 76,5.
2. Kvaliteetse keedusingi tootmisel on lisaks keedusingi valmistamiseks kasutatavatele koostisosadele lubatud kasutada askorbiinhapet ja erütrobiinhapet ning nende soolasiidid – naatriumglutamaati, laktaati, kaaliumkloriidi ja muid naatriumasendajaid. Muud lisaained ei ole lubatud, välja arvatud määrusega (EÜ) nr 1333/2008 lubatud lisaained, kui need on tehnoloogiliselt tõeliselt vajalikud, kuid ei eksita tarbijat ja nende kasutamine toob tarbijatele kasu, nagu on ette nähtud kõnealuses määruses.

Artikkel 10

Lisaainete ja koostisosade puudumist käsitlev valikuline teave.

1. Määruse (EL) nr 1169/2011 kohase üldnimetuse „keedusink“ puhul on lubatud kasutada vabatahtlikke märkeid lisaainete või koostisainete puudumise kohta ka nimetuste „valitud keedusink“ ja „kvaliteetne keedusink“ puhul.

Artikkel 10a

Lisatud vee olemasolu

1. Määruse (EL) nr 1169/2011 VI lisa A osa punktis 6 sätestatud lisatud vee olemasolu käsitlevat sätet ei kohaldata käesoleva peatükiga hõlmatud toodete suhtes, kuna nende suhtes juba kohaldatakse artiklites 4, 8 ja 9 sätestatud tehnoloogilisi piiranguid.

II peatükk

Soolatud toorsink

Artikkel 11

Määratlus

1. **Ilma et see piiraks määruse (EL) nr 1151/2012 kohaselt geograafilise tähisena tunnustatud soolatud toorsinkide tootmisspetsifikaatides sätestatud nõuete kohaldamist**, kasutatakse üldist kirjeldust „soolatud toorsink“ soolatud suitsutamata lihatoote puhul, mis on saadud sealiha reitest traditsioonilisel meetodil, mis põhineb kuival soolamisel ja kontrollitud temperatuuriga laagerdamisel.
2. Liha tooraine koosneb kogu sealiha reieosast.
3. Soolatud toorsingi tootmiseks sobivatel reitel on valge, mitterasvane välisrasv, lihasesisese rasva mõõdukas sisaldus (marmor) ja piiratud paksusega katterasv.
4. Kamarad on heledad ja puuduvad asjakohased veenide ja verejooksu märgid.
5. Järgmine ei ole lubatud:

- a) emiste kintsud ja kahvatu, pehme, eksudatiivne liha (PSE) ning tume, tihke ja kuiv liha (DFD);
 - b) kintsud, millel on järgmised kõrvalekalded:
 1. sisemised (reieluu, sääreluu) või välised (reiepea, puus) luumurrud;
 2. puuduv puus.
6. On lubatud kasutada külmutatud kintse eraldi pakendatud päritolukohas, kohaldades lõpptoote suhtes määruse (EL) nr 1169/2011 artiklis 10 ning III ja VI lisas sätestatud nõudeid.
7. Terve kondiga toodet, mis on külmutatud, ei tohi turustada nimetuse „soolatud toorsink“ või sarnaste nimetuste all.

Artikkel 12 Koostisosad

1. Soolatud toorsingil on lisaks lauasoolale (sh jodeeritud soolale) võimalik kasutada ka pipart, **trühvleid**, lõhna- ja maitseaineid, lihtsuhkrut (dekstroos, fruktoos, sahharoos), nitriteid ja nitraate, kaaliumkloriidi ja naatriumasendajaid, antioksüdante ja happesuse regulaatoreid (piimhapet, äädikhapet, sidrunhapet ja nende soolasid). Muud lisaained ei ole lubatud, välja arvatud määrusega (EÜ) nr 1333/2008 lubatud lisaained, kui need on tehnoloogiliselt tõeliselt vajalikud, kuid ei eksita tarbijat ja nende kasutamine toob tarbijatele kasu, nagu on ette nähtud kõnealuses määruses.

Artikkel 13 Tootmismetoodika

1. Soolatud toorsingi töötlemisetapid on järgmised:
 - a) soolamine. Puistamine kuiva soolaga; soolamine soolvette kastmise või süstimise teel ei ole lubatud;
 - b) seismine. Külmuivatamine pärast jääksoola eemaldamist. Etapi minimaalne kestus on 40 päeva; 55 päeva kintsude puhul algmassiga üle 11 kg;
 - c) pesemine. Pinnasoolajääkide eemaldamine sooja veega pesemise teel;
 - d) kuivatamine. Pinna kuivatamine kontrollitud niiskuse ja temperatuuri tingimustes; suitsutamine või kiirendatud laagerdamine ei ole lubatud;
 - e) rasvaga määrimine. Rasva, riisijahu, soola ja pipra ning lõhna- ja maitseainete segu pinnale kandmine, et vältida tailiha liigset veetustamist;
 - f) soolamine. Vanandamine kontrollitud niiskuse ja temperatuuri tingimustes. Aurutamine, temperatuurid üle 22 °C ja kiirendatud vanandamine ei ole lubatud. Valmistooded on terve, toatemperatuuril stabiilne.

Artikkel 14 Mass

1. Tarbimiseks valmis kuivatatud toorsink kaalub koos kondiga minimaalselt 6 kg; tootmisprotsessi minimaalne kogukestus on 7 kuud, üle 8 kg lõppmassiga sinkide puhul 9 kuud.

Artikkel 15 Omadused

1. Tailiha sisefraktsioon (biceps femoris lihased) määratletakse järgmiste parameetritega, mida mõistetakse keskmiste väärtustena, mis on saadud vähemalt kuue 7–9 kuu vanuse singi keskmise analüüsitulemuse põhjal põllumajandusettevõtte kohta:
 - a) niiskus: vähem kui 64 %;

- b) toode soolast x niiskusest: vähem kui 500;
- c) **proteolüüsi indeks: vähem kui 30%**;
- d) valk: üle 24%.

2. Soolatud toorsink on lõikamisel ühtlase punase värvusega, ilma imbumise, hõõrdumise ega õõnsusteta, sellel on tüüpiline lõhn ja maitse, mis on saadud laagerdumisel, mõõduka soolasuse ja liisunud maitsega ning närimisel pehme ja mittekiulise tekstuuriga.

Artikkel 16 Esitlemine

1. Soolatud toorsinki võib müüa tervelt, konditustatuna, viilutatult ja viiludena või muul kujul (kuubikutena, pulkadena jne).

III peatükk Salaami

Artikkel 17 Määratlus

1. **Ilma et see piiraks määruse (EL) nr 1151/2012 kohaselt geograafilise tähisena tunnustatud salaami tootespetsifikaadis sätestatud nõuete kohaldamist** on „salaami“ soolatud lihatoode, mis on valmistatud peamiselt searümba vöötlihastest saadud lihast, millele on lisatud soola, **sh jooditud soola, kaaliumkloriidi ja naatriumasendajaid** ning võib-olla ka teiste loomaliikide liha, mis on hakitud ja segatud sealiharasvaga erinevas proportsioonis ning mis on kaetud loodusliku või kunstliku kestaga.
2. Salaami määratlus ei piira teistsuguse iseloomuga toodetele viitavate kirjelduste kasutamist, tingimusel et neid ei aeta segi käesoleva dekreediga hõlmatud toodetega.
3. Salaamit kuivatatakse ja maitsestatakse ümbritsevates tingimustes, mis võivad õhuniiskuse järkjärgulise vähenemise ajal põhjustada loomuliku käärimis- ja ensümaatilised nähtused, mis põhjustavad muutusi, mis annavad tootele omased organoleptilised omadused ning tagavad selle säilivuse ja tervise normaalses toatemperatuuri tingimustes.
4. Mehaaniliselt eraldatud lihamassi sisaldavat toodet ei tohi olla võimalik turustada kirjelduse „salaami“ või muude sarnaste nimetuste all.

Artikkel 18 Koostisosad

1. Salaami valmistamisel võib kasutada veini, **äädikat (sh palsamiäädikat), brändit ja muid kangeid alkohoolseid jooke, mett, trühvleid, juustu, pähkleid**, pipart, küüslauku, **vürtse ja** aromaatsaid taimi, suhkrut, dekstroosi, fruktoosi, laktoosi, lahjat piimapulbrit, piimavalke, kääritamisel algavaid mikroobseid kultuure, lõhna- ja maitseaineid ning lisaaineid, välja arvatud värvaineid.

Artikkel 19 Tootmismetoodika

1. Lihas- ja rasvafraktsioonid hakitakse ja segatakse soola ja teiste koostisosadega ning topitakse kestadesse või sooltesse.

2. Seejärel kuivatatakse ja maitsestatakse salaamit, mis tagab selle säilimise ja tervise normaalsetes toatemperatuuri tingimustes.
3. Soolte või kestade pinda on lubatud töödelda mikroobsete kultuuride, teraviljajahu, tärklise, õlide ja toidurasvadega.

Artikkel 20 Omadused

1. Salaami mesofiilne mikroobikoormus on üle 1×10 kuni seitsmenda astmeni kolooniaid moodustavatest ühikutest grammi kohta laktobatsillatseae ja coccaceae ülekaaluka esinemisega.
2. Turul on salaami pH 4,9 või suurem.

Artikkel 21 Esitlemine

1. Salaamit on lubatud turustada lahtiselt, vaakumpakendites või kaitsvas keskkonnas tervikuna, viiludena, viilutatuna, kuubikutena või muul viisil tükeldatuna.

IV peatükk Culatello (teatud sink)

Artikkel 22 Määratlus

1. **Ilma et see piiraks määruse (EL) nr 1151/2012 kohaselt geograafilise tähisena tunnustatud culatelli tootespetsifikaadis sätestatud nõuete kohaldamist,** kasutatakse kirjeldust „culatello“ üksnes soolatud lihatoote puhul, mis on saadud sea reie (biceps femoris, semimembranosus ja semitendinosus) taga- ja siselihastest, kamar on täielikult eemaldatud ning katterasv on osaliselt eemaldatud ja täielikult eraldatud luupõhjast ning lõigatud nii, et see oleks pirnukujuline.

Artikkel 23 Koostisosad

1. Culatello koostisosad on lauasool, sealhulgas jooditud sool, terve või purustatud pipar.
2. Põhjendustes esitatud ühenduse määrustega lubatud vürtside, looduslike lõhna- ja maitseainete, veini ja lisaainete kasutamine on lubatud.

Artikkel 24 Tootmismetoodika

1. Culatello töötlemisetapid on järgmised:
 - a) soolamine: toimub puistates kuiva soolaga; soolamine soolvette kastmise või süstimise teel ei ole lubatud;
 - b) täitematerjal: toode peab olema topitud looduslikesse kestadesse või eelviilutamiseks ette nähtud kunstlikesse kestadesse;
 - c) soolamine: laagerdumisaeg (sh soolamine) peab kestma vähemalt 9 kuud;

- d) sidumine: sidumine toimub käsitsi nööriaga, kasutades traditsioonilist nööri ja astmete süsteemi, et moodustada teatav võrk; toote sidumiseks võib kasutada mehaanilisi vahendeid.

Artikkel 25
Mass

1. Kuivatatud culatello peab turule laskmisel kaaluma vähemalt 3 kg.

Artikkel 26
Omadused

1. Culatello on iseloomuliku pirni kujuga toode, mis on väliselt seotud silmavõrguga, millel on kindel konsistents, viil on homogeenne punane lihasfraktsioon ja valge rasvkude. **Lahti lõikamata toode on toatemperatuuril stabiilne.**
2. Parameetrid, võttes arvesse viilu, millelt on katterasv eemaldatud, on järgmised:
- a) sool: maksimaalselt 5,5%;
 - b) niiskus: maksimaalselt 51%
 - c) pH: mitte üle 6,75 või alla 5,50;
 - d) vee aktiivsus: mitte üle 0,91.

Artikkel 27
Esitlemine

1. Culatellot võib müüa tervelt, mitte eelpakendatud, vaakumpakendites või kaitsvas keskkonnas, viiludena, viilutatuna või muul viisil tükeldatuna.

Artikkel 28
Keelud

1. Keelatud on kasutada:
- a) emiste kintse ja kahvatut, pehmet, eksudatiivset liha (PSE) ning tumedat, tihket ja kuiva liha (DFD);
 - b) müüginimetust „culatello“ täiendava ja/või konkreetse sõnastusega sarnaste toodete puhul, mis on töödeldud muude kui artiklis 20a osutatud meetodite ja tootmismeetoditega, isegi kui anatoomiline alus on sama;
 - c) terminit „Culatello“ selliste toiduainete müüginimetuses, koostisosades ja igal juhul märgistamisel, esitlemisel ja reklaamimisel, milles ei ole kasutatud culatellot.

V peatükk
Bresaola

Artikkel 29
Määratlus

1. Ilma et see piiraks määruse (EL) nr 1151/2012 kohaselt geograafilise tähisena tunnustatud bresaola tootespetsifikaadis sätestatud nõuete kohaldamist, kasutatakse kirjeldust „bresaola“ üksnes soolatud lihatoote puhul, mis on saadud värskest veise- või hobuslaste lihast või hirvelihast, külmutatud või külmutamata, töödeldud kondiga lihasribadega, mis võivad või võivad mitte olla lõigatud rasva ja kõõluseliste osade eemaldamiseks.

2. Bresaola valmistatakse looma tagaveerandi ja eesveerandi lihaste jaotustükkidest, välja arvatud artikli 34 lõikes 2 osutatud jaotustükid.
3. Tükkide mass on vähemalt 250 g kuni 15 kg.

Artikkel 30 Koostisosad

1. Lisaks artiklis 29 osutatud toorainele võib bresaola tootmisel kasutada lauasoola, sealhulgas jooditud soola, vürtse, aromaatsaid taimi, dekstroosi, fruktoosi, sahharoosi, veini, startermikroobikultuure, lõhna- ja maitseaineid, sealhulgas looduslikke lõhna- ja maitseaineid ning lisaaineid.

Artikkel 31 Tootmismetoodika

1. Bresaola töötlemisetapid on:

- a) valikuline korrastamine välisrasva ja kõõluseliste osade eemaldamiseks, kui need on olemas;
- b) soolamine, puistates kuiva soola ja/või kastes selle soolvette;
- c) valikuline täitematerjal: toodet saab sisestada looduslikesse või kunstlikesse kestadesse;
- d) laagerdumine: viiakse läbi kontrollitud keskkonnatingimustes, et võimaldada niiskusesisalduse järkjärgulist vähendamist. Laagerdumisaeg varieerub sõltuvalt kasutatud liha jaotustükkide massist järgmiselt.

LIHATÜKI MASS	LAAGERDUMISE kestus päevades (min)
250 g – ≤ 1 kg	4 päeva
> 1 kg – ≤ 3 kg	5 päeva
> 3 kg – ≤ 6 kg	6 päeva
> 6 kg – ≤ 9 kg	7 päeva
> 9 kg – ≤ 12 kg	8 päeva
> 12 kg – ≤ 15 kg	9 päeva

- e) suitsutamine puidu ja/või looduslike maitsetaimede või aromaatsede taimedega ja/või lõhna- ja maitseainete ja/või suitsutuspreparaatidega on lubatud;
- f) vorstikestade pinda on lubatud töödelda mikroobsete kultuuride, tärkliste ja teraviljajahuga.

Artikkel 32 Omadused

1. Bresaola on toode, mille kuju on saadud lihasest, millest see pärineb, silindriline, kui see on täidetud, või nelinurkne, kui see on pressitud.

2. Tailihaosa värvus on ühtlaselt punane ja rasvase osa puhul valge ning ei immitse ega ole lõhenenud. Tootel on küpsele tootele iseloomulik lõhn ja maitse, mõõdukalt soolane taju, aromaadne ja võib-olla suitsune nüanss ning kokkusurumisel pehme, kuid vastupidav konsistents.
3. Bresaola, võttes arvesse keskmist lõiku, mis on eemaldatud väliskestast, kui see on olemas, määratakse järgmiste koostise analüütiliste parameetrite alusel:
 - a) rasvad: kuni 16%;
 - b) valgud: vähemalt 24%.

Artikkel 33 Esitlemine

1. Bresaolat võib turustada lahtiselt, vaakumpakendites või kaitsvas keskkonnas tervikuna, viiludena, viilutatuna või muul viisil osadesse jaotatuna (nt kuubikutena, pulkadena jne).

Artikkel 34 Keelud

1. Hakkliha ja/või mehaaniliselt eraldatud ja/või taastatud liha sisaldavat toodet ei tohi turustada kirjelduse „bresaola“ all või nimetuste all, mis seda kirjeldust otseselt või kaudselt väljendavad.
2. Erandina artikli 29 lõikest 2 ei ole järgmiste jaotustükkide kasutamine lubatud: ribi, kael, kõht, rind, royal cut lõige, säär.
3. Lõikes 2 osutatud tooteid, mis on saadud muudest loomadest kui veised, hobuslased ja hirved või veiste, hobuslaste ja hirvede jaotustükke, ei tohi turustada kirjelduse „Bresaola“ või sarnaste kirjelduste alusel, mis seda otseselt või kaudselt väljendavad.
4. Kirjelduse „Bresaola“ kasutamine on keelatud selliste toiduainete müüginimetuses, koostisosades, esitlemises ja reklaamis, milles ei ole kasutatud artiklis 29 nimetatud toorainet ning mille puhul ei ole järgitud käesoleva dekree di V peatükis sätestatud omadusi.

Artikkel 35 Müük

1. Isegi eelpakendatud Bresaolat tuleb hoida temperatuuril, mis on sobiv selle tervise ja hügieeni tagamiseks, toidukäitleja vastutusel, kes peab esitama selle kohta täpsed andmed.

VI peatükk Vinnutatud liha (speck)

Artikkel 36 Määratlus

1. Ilma et see piiraks määruse (EL) nr 1151/2012 kohaselt kaitstud geograafiliste tähistena tunnustatud spetsifikaatides sätestatud nõuete kohaldamist, on kirjeldus „speck“ ette nähtud soolatud lihatoodetele, mis on saadud konditustatud sealiha reitest, mõõdukalt soolatud ja maitsestatud, suitsutatud ja hästi maitsestatud vastavalt kohalikele tavadele ja traditsioonidele.

2. Vinnutatud liha töötlemiseks tuleb seakints lõigata vastavalt traditsioonilisele meetodile, st:

- a) täielikult või osaliselt ülemise küljega või pärast ülemise külje täielikku eemaldamist;
- b) paralleelselt lõigatud Fricandeanu lihasest luuni;
- c) ümara lõikega tagumisel küljel, nii et ükski osa rasvasest osast ei jääks ilma lahja osata; kui reiel on terve või osaline ülakülg, tuleb ümardatud lõike asemel teha otselõige.

3. Võib kasutada külmutatud liha.

Artikkel 37 Koostisosad

1. Vinnutatud liha koostisosad on lauasool, sealhulgas jooditud sool, terve või purustatud pipar. Ühenduse määrustega lubatud vürtside, maitsetaimede, nende ekstraktide, veini ja lisaainete kasutamine on lubatud.

Artikkel 38 Tootmismetoodika

1. Vinnutatud liha töötlemisetapid on järgmised:

- a) soolamine. Toimub kuiva soolamise teel; soolamine, mis hõlmab muljumist ja süstimist, ei ole lubatud;
 - b) suitsutamine. Toimub eriruumides temperatuuril kuni 25 °C; suitsutuspreparaatide kasutamine ei ole lubatud;
 - c) soolamine. See toimub toatemperatuuril 10–20 °C ja suhtelise õhuniiskuse vahemikus 55–90%.
2. Töötlemise kestus peab olema vähemalt 12 nädalat; töötlemise lõpus tuleb saavutada minimaalne massikaotus 28%.

Artikkel 39 Mass

1. Pärast vanandamisetappi peab mass olema vähemalt 3,4 kg, kui see lastakse turule tervena.

Artikkel 40 Omadused

1. Vinnutatud liha on maitsestatud, vürtsitatud ja suitsutatud toode, millel on iseloomulik pinnakoorik tailihaosa kõrval ja pruun kamar rasvaosa kõrval. Lõike sisemine välimus on punane valge-roosa osadega, ilma lekkimise ja õõnsusteta. Sellel on tüüpiline maitsestatud suitsu lõhn ja maitse, mõõduka soolase ja aromaatsuse tajuga, ilma rääsunud maitseta, samuti konsistentsiga, mis ei ole närimisel pehme ega kiuline.
2. Lõpptoote keemilised parameetrid on:
 - a) sool: maksimaalselt 6,0%;
 - b) valgud: 20% või rohkem;
 - c) rasva/valgu suhe: 1,7 või vähem.
3. Keemiliste näitajate kindlaksmääramiseks võetakse lisas näidatud singi keskelt umbes 1–1,5 cm paksune viil.

Artikkel 41 Esitlemine

- 1. Vinnutatud liha võib turustada lahtiselt, vaakumpakendites või kaitsvas keskkonnas tervikuna, viiludena, viilutatuna või muul viisil osadesse jaotatuna (nt kuubikutena, pulkadena jne).**

Artikkel 42 Muud jaotustükid

- 1. Kirjeldust „speck“, millele on lisatud konkreetsed jaotustükid, võib kasutada järgmiste sigade jaotustükkide puhul, kui need on nõuetekohaselt soolatud, suitsutatud ja soolatud ning mille lõppmass on 1–5 kg, kui ei ole sätestatud teisiti:**
 - a) poolrümpade puhul: „speck di mezzena“, „Seitenspeck“ või „Mezetspeck“, mille lõppmass on 8–30 kg;**
 - b) kõhu puhul: „speck di pancetta“, „Bauchspeck“ või „Brettlspeck“;**
 - c) seljatüki puhul: „speck di carré“ või „Karreespeck“;**
 - d) kaelatüki puhul „speck di coppa“ või „Schopfsspeck“;**
 - e) õlatüki puhul: „speck di spalla“ või „Schulterspeck“;**
 - f) pealmise/aluse/rümba ja keskosa puhul: „speck di fesa“, „speck di sottofesa“, „speck di scamone“ ja „speck di noce“ või „Minispeck“ ja „Kaiserteilspeck“ ja „Kaiserspeck“.**
- 2. Lõikes 1 osutatud soolatud toodetel on järgmised lõikeomadused:**
 - a) lahja osa punane värvus, millel on pinnakoorik ja roosakasvalged rasvaosad;**
 - b) soolatud, vürtsitatud ja suitsutatud liha tüüpiline lõhn;**
 - c) soolatud, vürtsitatud ja suitsutatud liha tüüpiline maitse, mõõdukas soolasus ja rääsunud maitse puudumine;**
 - d) kompaktne, kuid mitte kiuline tekstuur närimisel.**

Artikkel 43 Müük

- 1. Isegi eelpakendatud vinnutatud liha tuleb hoida temperatuuril, mis on sobiv selle tervise ja hügieeni tagamiseks, toidukaitleja vastutusel, kes peab esitama selle kohta täpsed andmed.**

Artikkel 44 Keelud

- 1. Keelatud on kasutada emiste kintse ja kahvatut, pehmet, eksudatiivset liha (PSE) ning tumedat, tihket ja kuiva liha (DFD).**

VII peatükk Ühissätted

-

Artikkel 45 Koostisained, mis sisaldavad nitraate, nitriteid

1. Toidu lisaainete kasutamine on määratletud kui selliste koostisosade kasutamine lihatoodetes, mis annavad nitraate, nitritiid või mõlemat, et saavutada valmistootes säilitav mõju.
2. **Säilitusfunktsiooniga koostisainete, välja arvatud soola olemasolu korral ei ole võimalik väita säilitusainete puudumist isegi siis, kui nitriteid ei kasutata.**

Artikkel 46

A lisa Kontrollid

1. A lisa on käesoleva dekreeidi lahutamatu osa ja selles on sätestatud asjaomaste ettevõtjate teostatavate kontrollide kord.

Artikkel 47

Karistused

1. Käesoleva dekreeidi sätetega vastuolus olevate müüginimetuste kasutamise eest karistatakse 24. detsembri 2003. aasta seaduse nr 350 artikli 4 lõikes 67 nimetatud halduskaristusega.

Artikkel 48

Finantsinvariantide klausel

1. Käesoleva dekreeidi rakendamine ei tohi kaasa tuua uut või suuremat koormust riigi rahandusele.
2. Käesolevas seaduses sätestatud kohustusi täidetakse kehtivates õigusaktides juba ette nähtud inim-, abivahendite ja rahaliste vahenditega.

Artikkel 49

Vastastikune tunnustamine

1. Ilma et see piiraks kehtivate ühenduse õigusaktide kohaldamist, ei kohaldata käesoleva dekreeidi sätteid toiduainete suhtes, mis on seaduslikult toodetud ja turustatud teises Euroopa Liidu liikmesriigis või Türgis, ega toodete suhtes, mis on seaduslikult toodetud Euroopa Majanduspiirkonna (EMP) lepingule alla kirjutanud EFTA riigis.
2. **Siiski ei piira see võimalust võtta vastu otsus vastavalt määruse (EL) nr 515/2019 artikli 2 lõikele 1, kui pädevad asutused suudavad kõnealuses määruses sätestatud menetlusi kohaldades tõendada, et konkreetne toode, mis on seaduslikult toodetud Euroopa Majanduspiirkonna (EMP) lepingu osalises EFTA riigis, ei taga käesolevate õigusaktidega nõutava tasemega samaväärset kaitsetaset.**

Artikkel 50

Jõustumine

1. Käesolev dekreet, välja arvatud V ja VI peatükk, jõustub järgmisel päeval pärast selle avaldamist Itaalia Vabariigi ametlikus väljaandes.
2. **V ja VI peatükk jõustuvad 12 kuu möödumisel käesoleva dekreeidi avaldamisest Itaalia Vabariigi ametlikus väljaandes.**

3. Tooteid, mis on turule viidud või märgistatud enne käesoleva dekreeedi jõustumist ja mis ei vasta selle nõuetele, võib turustada kuni varude ammendumiseni.

Artikkel 51

Kehtetuks tunnistamine

1. Alates käesoleva dekreeedi jõustumise kuupäevast tunnistatakse kehtetuks järgmised ministrite meetmed:
 - a) majandusarengu ministri ning põllumajandus- ja metsanduspoliitika ministri 21. septembri 2005. aasta määrus;
 - b) majandusarengu ministri ning põllumajandus- ja metsanduspoliitika ministri 26. mai 2016. aasta määrus.

A lisa (Artikkel 46)

Kontrollid

Ametlikud kontrollid, mille eesmärk on kontrollida müüginimetuste õiget kasutamist, tehakse ettevõttes toote tootmiseks ja/või pakendamiseks.

Analüüsitava proovi omadused ja proovivõtumeetodid.

Akrediteeritud meetodeid kasutades analüüsitakse proove, mis on valmistatud iga toote puhul vastavalt järgmistele menetlustele. **Saadud proovid peavad olema vaakumpakendis ja neid tuleb hoida külmkapis kuni analüüsini.**

Keedusink, valitud keedusink, kvaliteetne keedusink.

Lühima telje keskjoon märgitakse kogu tootele; seejärel, liigutades 1 cm paremale ja üks sellest joonest vasakule, lõigatakse kaks sentimeetrit paks viil.

Pärast kamara ja katterasva täielikku eemaldamist, hakkimist ja homogeenimist saadud proovi puhul tuleb teha tootespetsifikaatides ettenähtud analüüsid.

Selliste toodete puhul nagu viilud analüüsitakse kogu pakendi või pakendite sisu nii, et pärast kamara ja vajaduse korral katterasva eemaldamist ei oleks analüüsitav proov väiksem kui 300 g.

Soolatud toorsink

Analüüsitav osa võetakse, eemaldades biceps femoris'e lihase keskelt osa, mis on võrdne umbes 100 g lihasega. Määramisviisid on ette nähtud kõnealuse meetmega ning tehakse eelhakitud ja homogeenitud prooviga. See kehtib ka pakendatud, tükeldatud ja/või viilutatud toote kohta. Kontrolle tehakse 7–9 kuu vanuste sinkide puhul.

Salaami

pH mõõtmiseks sisestatakse elektrod salaami geomeetrilisse keskpunkti; mõõtmine registreeritakse pideva näidu abil. Selliste toodete puhul nagu viilud analüüsitakse kogu pakendi või pakendite sisu nii, et analüüsitav proov ei oleks väiksem kui 100 g.

Culatello.

Analüüsitav osa saadakse, võttes culatellost vähemalt 300 g kesklõike; osa tuleb soolümbrisest eemaldada.

Määramisviisid on ette nähtud kõnealuse meetmega ning tehakse eelhakitud prooviga.

Viilutatud toodete puhul analüüsitakse kogu pakendi või pakendite sisu nii, et analüüsitav proov ei oleks väiksem kui 300 g.

Kontrolle tehakse vähemalt 9 kuud laagerdunud culatellodega.

Bresaola

Analüüsitav osa saadakse kogu Bresaola tükist või viilust vähemalt 100 g kesklõike võtmise teel.

Osa tuleb välisest kestast eemaldada.

Viilutatud toodete puhul analüüsitakse kogu pakendi või pakendite sisu nii, et analüüsitav proov ei oleks väiksem kui 100 g.

Saadud proovid peavad olema vaakumpakendis ja neid tuleb hoida külmkapis kuni analüüsini.

Määratakse käesoleva dekreeidi artikli 32 lõikes 3 sätestatud määrad ja need tehakse eelhakitud proovi kohta.

Vinnutatud liha (speck)

Analüüsitav osa võetakse nii, et terved lihatükid lõigatakse pooleks põikisuunas, tagades scudetto- ja squadrato-liha puhul ühes tükis samade lihaste olemasolu. Poolest tükist lõigatakse horisontaalselt umbes 1/1,5 cm paksused viilud, et määrata keemilised parameetrid.

Proovivõtu kava

Ettevõtte teostab enesekontrolli raames vajalikke proove ja määrab kindlaks oma toodangu korrapäraseks kontrollimiseks.

Kontrollid, mille eesmärk on kontrollida tootmisspetsifikaatides kehtestatud keemilisi ja analüütilisi piirnorme järgmistele:

- keedusink;
- valitud keedusink;
- kõrge kvaliteediga keedusink;
- soolatud toorsink;
- salaami;
- culatello;
- **bresaola;**
- **vinnutatud liha (speck);**

võetakse vähemalt kuus proovi, kui toodang on väiksem kui 100 000 tükki, kaheksa proovi 100 000–200 000 tüki kohta ja 10 proovi, kui toodang ületab 200 000 ühikut, igast eespool nimetatud tootepartiist.

Iga parameetri puhul peab kõigi võetud proovide keemilise-analüütilise määramise keskmine vastama piirmääradele, mis on kehtestatud selle meetmega.