

STARPMINISTRIJU DEKRĒTA PROJEKTS, **AR KO ATCEĻ UN AIZSTĀJ** RAŽOŠANAS
MINISTRA UN LAUKSAIMNIECĪBAS UN MEŽSAIMNIECĪBAS POLITIKAS MINISTRA
2005. GADA 21. SEPTEMBRA DEKRĒTU PAR DAŽU KONSERVĒTU GAĻAS
PRODUKTU RAŽOŠANAS UN PĀRDOŠANAS SPECIFIKĀCIJĀM



*Itālijas uzņēmumu un ražoto lietu ministrs
kā arī
lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un
mežsaimniecības ministrs*

ņemot vērā 2003. gada 24. decembra Likumu Nr. 350, ar ko paredz „Noteikumus valsts gada un daudzgadu budžeta izveidei” (2004. gada Finanšu likums) un it īpaši 4. panta 66. un 67. punktu, kas paredz, ka ar vienu vai vairākiem dekrētiem ražošanas ministrs un lauksaimniecības un mežsaimniecības politikas ministrs nosaka tirdzniecības nosaukumu izmantošanas nosacījumus noteiktiem konservētiem gaļas produktiem;

ņemot vērā ražošanas ministra un lauksaimniecības un mežsaimniecības politikas ministra 2005. gada 21. septembra dekrētu par dažu konservētu gaļas produktu ražošanas un pārdošanas specifikācijām;

ņemot vērā ekonomikas attīstības ministra un lauksaimniecības un mežsaimniecības politikas ministra 2016. gada 26. maija Dekrētu, ar ko groza produktivitātes ministra un lauksaimniecības un mežsaimniecības politikas ministra 2005. gada 21. septembra dekrētu;

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 178/2002 Eiropas Parlamenta un Padomes 2002. gada 28. janvāra Regulu (EK) Nr. 852/2004, Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regulu (EK) Nr. 853/2004 un Eiropas Parlamenta un Padomes 2017. gada 15. marta Regulu (ES) 2017/625;

ņemot vērā Komisijas 2005. gada 15. novembra Regulu (EK) 2073/2005 par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem;

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2008. gada 16. decembra Regulu (EK) Nr. 1334/2008 par aromatizētājiem un dažām pārtikas sastāvdaļām ar aromatizētāju īpašībām izmantošanai pārtikā un uz tās un par grozījumiem Padomes Regulā (EEK) Nr. 1601/91, Regulās (EK) Nr. 2232/96 un (EK) Nr. 110/2008 un Direktīvā 2000/13/EK un Eiropas Parlamenta un Padomes 2008. gada 16. decembra Regulā (EK) Nr. 1333/2008 par pārtikas piedevām, kurā grozījumi izdarīti ar Komisijas Regulu (ES) Nr. 1129/2011, ar ko izveido Savienības pārtikas piedevu sarakstu, ar ko ievieš atjauninājumus un grozījumus Kopienas tiesību aktos, jo īpaši attiecībā uz nitrātu izmantošanu;

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2011. gada 25. oktobra Regulu (ES) Nr. 1169/2011 par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājiem;

tā kā Regulas (ES) Nr. 1169/2011 VI pielikuma A daļas 6. punktā ir paredzēts, ka gaļas produktiem un izstrādājumiem gabalu (tostarp cepešu), šķēļu, gaļas porciju vai liemeņu veidā pārtikas produkta nosaukumā iekļauj norādi par pievienotā ūdens klātbūtni, ja tas veido vairāk nekā 5 % no gatavā produkta svara;

tā kā termiski apstrādāta šķiņķa gadījumā pievienotā ūdens klātbūtne ir nepieciešama īpašā ražošanas paņēmienā un nemaldina patērētāju;

ņemot vērā ražošanas tehnoloģiju attīstību un nepieciešamību nodrošināt tirgus pārredzamību, lai aizsargātu un pienācīgi informētu patērētājus, definējot konservētus gaļas produktus patērētājiem attiecībā uz to sastāvu, paredzot tirdzniecības nosaukumu izmantošanas nosacījumus;

tā kā ir būtiski paredzēt nosacījumus “bresaola” un “speķis” tirdzniecības nosaukumu izmantošanai;

tā kā ir jākonsolidē dažādie laika gaitā izdarītie grozījumi, lai pieņemtu vienotu regulu, kas ļautu sistemātiski piemērot noteikumus par dažu konservētu gaļas produktu ražošanu un pārdošanu;

tā kā tomēr ir svarīgi uzsvērt šā pasākuma noteikumu piemērojamību tikai attiecībā uz neaizsargātiem konservētiem produktiem, neskarot īpašos noteikumus, kas ietverti ACVN/AĢIN produktu ražošanas specifikācijās un saistītās Lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un mežsaimniecības ministrijas un aizsardzības konsorciju interpretācijas;

uzskatot par nepieciešamu atcelt un aizstāt ražošanas darbību ministra un lauksaimniecības un mežsaimniecības politikas ministra 2005. gada 21. septembra dekrētu, kas grozīts ar ekonomikas attīstības ministra un lauksaimniecības un mežsaimniecības politikas ministra 2016. gada 26. maija dekrētu, par dažu konservētu gaļas produktu ražošanas un pārdošanas specifikācijām;

ņemot vērā paziņojumu Eiropas Komisijai, kas sniegts saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvu (ES) 2015/1535, kas datēts ar...;

I nodaļa
Termiski apstrādāts šķiņķis

1. pants
Definīcija

1. Nosaukums “termiski apstrādāts šķiņķis” ir rezervēts konservētam gaļas produktam, kas iegūts no cūkas **augšstilbiem** neatkarīgi no tā, vai tas ir sagriezts, atkaulots, attaukots, atdalīts no cīpslām un ādas, izmantojot ūdeni, sāli, tostarp jodētu sāli, nātrija nitrītu, kālija nitrītu, iespējams, kombinācijā. **Ir pieļaujams neizmantot nitrītus vai aizstāt sintētisko nitrītu ar nitrītu, kas iegūts no dabīgiem avotiem, pārtikas aprītē iesaistītajam uzņēmējam, kuram ir jāpierāda kompetentajai veselības iestādei, ka izmantotās procedūras ir pamatotas ar zinātniskiem pamatojumiem un ka tās nodrošina, ka tiek ievēroti sagaidāmie procesa pieņemamības un pārtikas nekaitīguma mikrobioloģiskie kritēriji, kā noteikts spēkā esošajos tiesību aktos.**

2. Turpmākās pārstrādes gadījumā 1. punktā minētais termiski apstrādātais šķiņķis nedrīkst saturēt nitrītus, ja gatavā produkta atbilstošu uzglabāšanu **un drošumu** nodrošina ar citiem līdzekļiem vai metodēm.
3. Cūkas augšstilbs ir cūkas pakaļējā ekstremitāte, kas sadalīta šķērseniski no liemeņa atlikušās daļas, kas nav priekšpuse, līdz gūžas kaula galam. **Tikai kategorijai "termiski apstrādāts šķiņķis", ja nav prasības atpazīt vismaz trīs augšstilba muskuļus, var izmantot viena veida muskuļus no vairākām cūku ciskām.**
4. Tirdzniecības nosaukumu "termiski apstrādāts šķiņķis" drīkst izmantot tikai produktiem, kas iegūti no cūku pasugas *SUS scrofa domesticus* dzīvnieku augšstilbiem.

2. pants Sastāvdaļas

1. Termiski apstrādāta šķiņķa ražošanā var izmantot: vīnu, tostarp aromatizētos un deserta vīnus, **brendiju un citus stipros alkoholiskos dzērienus, alu, etiķi (ieskaitot balzamiko etiķi)**, cukuru, dekstrozi, fruktozi, laktozi, maltodekstrīnu (glikozes sīrupu), piena proteīnus, sojas olbaltumvielas, dabīgas vai fiziski modificētas vai fermentatīvi modificētas cietes, garšvielas, **aromātiskos augus**, pārtikas želejas, aromatizētājus, atļautās piedevas, **medu, trifeles, sieru, augļus (tostarp riekstus), dehidrētus augļus, pesto, nduja, svaigus, saldētus vai dehidrētus dārzeņus.**

3. pants Ražošanas metodika

1. Galvenie posmi termiski apstrādāta šķiņķa apstrādei ir:
 - a) sāļjuma sagatavošana, izšķīdinot vai izkļiedējot sastāvdaļas.
 - b) Sālīšana. Sālījuma pievienošana gaļai, kam, iespējams, seko sāļjuma sastāvdaļu homogenizācija, parasti mehāniski (masāža/kulšana atmosfēras spiedienā vai vakuumā).
 - c) Formēšana. Ražojuma ievietošana traukā vai apvalkā, kas var piešķirt izstrādājumam formu.
 - d) Termiskā apstrāde Termiskās apstrādes process, par ko atbild pārtikas aprītē iesaistītais uzņēmējs, nodrošina svaigas gaļas īpašību izžušanu, nosakot piemērotu laiku un temperatūru, lai nodrošinātu produkta veselību un higiēnu.
 - e) Papildu pasterizācija. Atdzesētu un iepakotu produktu var pakļaut virsmas pasterizācijai.

4. pants Īpašības

1. Termiski apstrādāta šķiņķa mitruma saturs produktā ar atdalītiem taukiem un piedevām (UPSD) ir mazāks par vai vienāds ar 82,0, kur UPSD nozīmē $[\% \text{ mitruma} / (100 \% \text{ tauku} - F)] \times 100$ un F nozīmē $100 - (\% \text{ mitruma} + \% \text{ olbaltumvielu} + \% \text{ tauku} + \% \text{ pelnu})$.

5. pants Sensorās īpašības

1. Atverot iepakojumu, visam tirgū esošajam termiski apstrādātajam šķiņķim ir:
 - a) ārpusē
 - 1) nav šķidruma vai ir nenožīmīga klātbūtne iepakojumā;
 - 2) pietiekama izturība pret kompresiju;
 - 3) rozā krāsa, kurai, iespējams, ir sārti sarkana krāsa;

- 4) dobumu un plaisu trūkums vai niecīgs to daudzums;
- b) griešanas laikā
 - 1) šķēles biežums: šķēle, kas nav biezāka par 2 milimetriem, ar pietiekamu necaur laidību starp muskuļiem;
 - 2) raksturīga garša, kas nav pārāk pikanta;
 - 3) rozā krāsa, kas, iespējams, ir sarkana muskuļos vai muskuļa daļās, kurās ir dabiski augsta pigmentu koncentrācija.

6. pants Prezentācija

1. Termiski apstrādāto šķiņķi tirgo neiesaiņotu, vakuumpakojumā vai aizsargājošā atmosfērā, veselu, šķēlēs, sagrieztu, kubiņos vai citādi sadalot porcijās.
2. Regulas 2. pantā minēto sastāvdaļu un pārtikas produktu pievienošanu aromatizēšanas nolūkos, izņemot Regulā (EK) Nr. 1334/2008 minētos, norāda ar īpašu papildinājumu tirdzniecības aprakstam.
3. Papildinājums tirdzniecības nosaukumam ir nepieciešams arī tad, ja termiski apstrādātais šķiņķis tiek kūpināts vai cepts.

7. pants Tirdzniecība

1. Termiski apstrādāts šķiņķis, **ieskaitot fasētu šķiņķi**, jāuzglabā temperatūrā, kas nepārsniedz 4 °C.
2. Termiski apstrādātu šķiņķi var pārdot vakuumpakojumos vai aizsargatmosfērā, veselu, sagrieztu šķēlēs, sagrieztu kubiņos vai citādi sagrieztu gabalos.

8. pants Izlases termiski apstrādāts šķiņķis

1. Aprakstu "termiski apstrādāts šķiņķis" var papildināt ar terminu "izlases", ja produkta vidējā daļā, izņemot gadījumus, kad to izmanto pārdošanai fasētā veidā (sagriezts, šķēlēs, **gabaliņos** vai citādi sadalīts), vismaz trīs no četriem galvenajiem cūku augšstilba muskuļiem (semitendinosus, semimembranosus, quadriceps un biceps femoris) ir skaidri identificējami, un mitruma saturs produktā ar atdalītiem taukiem un piedevām (UPSD) ir mazāks vai vienāds ar 79,5.
2. Izlases termiski apstrādātā šķiņķa ražošanā ir atļauts izmantot sastāvdaļas, ko izmanto termiski apstrādāta šķiņķa ražošanai.

9. pants Augstas kvalitātes termiski apstrādāts šķiņķis

1. Aprakstu "termiski apstrādāts šķiņķis" var papildināt ar vārdiem "augstas kvalitātes", ja galaprodukta vidējā daļā, izņemot gadījumus, kad produktu izmanto pārdošanai fasētā veidā, (sagriezts, šķēlēs, **gabaliņos** vai citādi sadalīts), vismaz trīs no četriem galvenajiem cūku augšstilba muskuļiem (semitendinosus, semimembranosus, quadriceps un biceps femoris) ir skaidri identificējami, un mitruma saturs produktā ar atdalītiem taukiem un piedevām (UPSD) ir mazāks vai vienāds ar 76,5.
2. Augstas kvalitātes termiski apstrādāta šķiņķa ražošanā papildus sastāvdaļām, ko izmanto termiski apstrādāta šķiņķa ražošanai, atļauts izmantot askorbīnskābes un eritorbīnskābes un to sāļus — mononātrija glutamātu — laktātus, kālija hlorīdu un citus nātrija aizstājējus. Citas piedevas nav atļautas, izņemot tās, kas atļautas ar Regulu (EK)

Nr. 1333/2008, ja vien tās ir reālas tehnoloģiskas vajadzības, tās nemaldina patērētājus un to lietošana dod labumu patērētājiem, kā paredzēts minētajā regulā.

10. pants

Brīvprātīgās norādes par piedevu un sastāvdaļu neesamību

1. Aprakstos "izlases termiski apstrādāts šķiņķis" un "augstas kvalitātes termiski apstrādāts šķiņķis" ir atļautas arī fakultatīvas norādes par piedevu vai sastāvdaļu neesamību, ko var izmantot vispārīgajam aprakstam "termiski apstrādāts šķiņķis" saskaņā ar Regulu (ES) Nr. 1169/2011.

10.a pants

Pievienotā ūdens klātbūtne

1. **Regulas (ES) Nr. 1169/2011 VI pielikuma A daļas 6. punktā minēto noteikumu par pievienotā ūdens klātbūtni nepiemēro produktiem, uz kuriem attiecas šī nodaļa, jo uz tiem jau attiecas 4., 8. un 9. pantā noteiktie tehnoloģiskie ierobežojumi.**

II nodaļa

Vītināts, neapstrādāts šķiņķis

11. pants

Definīcija

1. **Neskarot prasības, kas noteiktas vītinātu, neapstrādātu šķiņķu ražošanas specifikācijās, kuras atzītas par ģeogrāfiskās izcelsmes norādi saskaņā ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012,** vispārīgs apraksts "vītināts, neapstrādāts šķiņķis" izmanto konservētam, nekūpinātam gaļas produktam, kas iegūts no ciskas, izmantojot tradicionālu paņēmienu, kura pamatā ir sausā sāļšana un konservēšana ar temperatūras kontroli.
2. Neapstrādātais gaļas materiāls sastāv no visa cūkgaļas augšstilba.
3. Augšstilbiem, kas piemēroti vītināta, neapstrādāta šķiņķa ražošanai, ir balti, netaukaini ārējie tauki, mērens intramuskulāru tauku daudzums (marmorējums) un ierobežots pārklājuma tauku biežums.
4. Ādiņas ir gaišas krāsas, un nav attiecīgu vēnu un asiņošanas plankumu pazīmju.
5. Nav atļauts izmantot:
 - a) ciskas no sivēnmātēm un bālas, mīkstas, eksudatīvas gaļas (PSE) un tumšas, stingras un sausas gaļas (DFD);
 - b) augšstilbus ar šādām anomālijām:
 1. iekšējo (augšstilba kaula, stilba kaula) vai ārējo (gurnu galvas, gūžas) kaulu lūzumus;
 2. gūžas trūkums;
6. Ir atļauts izmantot saldētas ciskas, kas atsevišķi iepakotas izcelsmes vietā, piemērojot galaproduktam Regulas (ES) Nr. 1169/2011 10. pantā un III un VI pielikumā noteiktās prasības.
7. Visu neatkauloto produktu, kas ir sasaldēts, nedrīkst tirgot ar nosaukumu "vītināts, neapstrādāts šķiņķis" vai līdzīgiem terminiem.

12. pants

Sastāvdaļas

1. Vītinātā, neapstrādātā šķiņķī papildus galda sāls izmantošanai (ieskaitot jodētu sāli) ir iespējams izmantot arī piparus, **trifeles**, aromatizētājus, vienkāršos cukurus (dekstroze, fruktoze, saharoze), nitrītus un nitrātus, kālija hlorīdu un nātrija aizstājējus,

antioksidantus un skābuma regulatorus (pienskābe, etiķskābe, citronskābe un to sāļi). Citas piedevas nav atļautas, izņemot tās, kas atļautas ar Regulu (EK) Nr. 1333/2008, ja vien tās ir reālas tehnoloģiskas vajadzības, tās nemaldina patērētājus un to lietošana dod labumu patērētājiem, kā paredzēts minētajā regulā.

13. pants Ražošanas metodika

1. Vītināta, neapstrādāta šķiņķa pārstrādes posmi ir šādi:

- a) sāļošana. Apsmidzināšana ar sausu sāli; sāļošana, iegremdējot vai iešpicējot sāļījumu, nav atļauta;
- b) atpūtināšana. Aukstā žāvēšana pēc sāls atlikuma atdalīšanas. Šī posma minimālais ilgums ir 40 dienas; 55 dienas augšstilbiem, kuru sākotnējais svars pārsniedz 11 kg;
- c) mazgāšana. Virsmas sāls atlikumu atdalīšana, mazgājot ar siltu ūdeni;
- d) žāvēšana, Virsmas žāvēšana kontrolētā mitruma un temperatūras apstākļos; kūpināšanas vai paātrinātas nogatavināšanas metodes nav atļautas;
- e) eļļošana. Uzklāt taukus, rīsu miltus, sāli un piparus un aromatizētāju maisījumu uz virsmas, lai izvairītos no liesās gaļas pārmērīgas dehidratācijas;
- f) vītināšana. Nogatavināšana kontrolētos mitruma un temperatūras apstākļos. Nav atļauts izmantot tvaicēšanu, temperatūru virs 22 °C un paātrinātu nogatavināšanu. Gatavais produkts, neskarts, ir stabils istabas temperatūrā.

14. pants Svars

1. Vītinātā, neapstrādātā šķiņķa svars, kad tas ir gatavs patēriņam, ir vismaz 6 kg ar kauliem; kopējais minimālais ražošanas procesa ilgums ir 7 mēneši, 9 mēneši šķiņķiem, kuru galīgais svars pārsniedz 8 kg.

15. pants Īpašības

1. Iekšējo liesās frakcijas (biceps femoris muskuli) definē pēc šādiem parametriem, ko saprot kā vidējās vērtības, kas iegūtas no analīžu rezultātu vidējām vērtībām vismaz sešiem šķiņķiem vecumā no 7 līdz 9 mēnešiem vienā saimniecībā:

- a) mitrums: mazāk nekā 64 %;
- b) sāls x mitruma produkts: mazāk nekā 500;
- c) **proteolīzes indekss: mazāk nekā 30 %;**
- d) olbaltumvielas: vairāk nekā 24 %.

2. Vītinātajam, neapstrādātajam šķiņķim ir viendabīga sarkana krāsa, to sagriežot, bez šķiņķa, ādas vai dobumiem, un tam ir tipiska smarža un garša, ko iegūst nogatavināšanas procesā, ar mērenu sāļumu un bez sāļījuma garšas, kā arī ar mīkstu, bezšķiedru konsistenci košļājot.

16. pants Prezentācija

1. Vītinātu, neapstrādātu šķiņķi var pārdot veselu, atkaulotu, sagrieztu šķēlēs vai citā veidā (kubiņos, nūjiņās utt.).

III nodaļa
Salami

17. pants
Definīcija

1. Neskarot prasības, kas šajā sakarā noteiktas salami ražošanas specifikācijās, kuras atzītas par ģeogrāfiskās izcelsmes norādi saskaņā ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012, ar "salami" saprot konservētu gaļas produktu, kas izgatavots no gaļas, kura iegūta no šķērsvītrotiem muskuļiem, kuri pieder galvenokārt cūku liemenim, pievienojot sāli, **ieskaitot jodizētu sāli, kālija hlorīdu un nātrija aizstājējus**, un, iespējams, gaļa no citām dzīvnieku sugām, kas dažādās proporcijās malta un sajaukta ar cūkgaļas taukiem, un kas apvalka dabiskā vai mākslīgā apvalkā.
2. Salami definīcija neskar tādu aprakstu izmantošanu, kas attiecas uz cita veida produktiem, ar nosacījumu, ka tos nejauc ar produktiem, uz kuriem attiecas šis dekrēts.
3. Salami tiek žāvēta un papildināta klimatiskos apstākļos, kas, pakāpeniski samazinot mitrumu, var izraisīt dabiskas fermentācijas un fermentatīvu parādību attīstību, kas izraisa izmaiņas, kuras piešķir produktam raksturīgās organoleptiskās īpašības un nodrošina tā saglabāšanu un veselību normālos telpas temperatūras apstākļos.
4. Produkts, kas satur mehāniski atdalītu gaļu, nav tirgojams ar nosaukumu "salami" vai ar līdzīgiem terminiem.

18. pants
Sastāvdaļas

1. Gatavojot salami, var izmantot: vīnu, **etiķi (ieskaitot balzametiķi), brendiju un citus alkoholiskos dzērienus, medu, trifeles, sieru, riekstus**, piparus, ķiplokus, **garšvielas un aromātiskos augus**, cukuru, dekstrozi, fruktozi, laktozi, liesa piena pulveri, piena olbaltumvielas, mikrobu kultūras, sākot no fermentācijas, aromatizētājus un piedevas, izņemot krāsvielas.

19. pants
Ražošanas metodika

1. Muskuļu un tauku frakcijas sasmalcina un sajauc ar sāli un citām sastāvdaļām un iepilda apvalkos vai zarnu apvalkos.
2. Pēc tam salami tiek žāvēta un pievienotas garšvielas, kas garantē tā saglabāšanu un veselību normālos istabas temperatūrā.
3. Ir atļauts apstrādāt apvalku vai zarnu apvalku virsmu ar mikrobu kultūrām, graudaugu miltiem, cieti, eļļām un pārtikas taukiem.

20. pants
Īpašības

1. Salami mezofilā mikrobu slodze ir lielāka par 1×10 līdz septītajai koloniju veidojošo vienību jaudai/gramā, ar laktobacillaceae un coccaceae izplatību.
2. Tirgū salami pH ir lielāks par vai vienāds ar 4,9.

21. pants
Prezentācija

1. Ir atļauts tirgot salami atvērtā veidā, vakuumiepakojumos vai aizsargatmosfērā, veselās, šķēlēs, sagrieztās šķēlēs vai citādi sagrieztās porcijās.

IV nodaļa
Culatello (šķiņķis)

22. pants
Definīcija

1. **Neskarot prasības, kas noteiktas culatelli ražošanas specifikācijās, kuras atzītas par ģeogrāfiskās izcelsmes norādi saskaņā ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012,** apraksts "culatello" ir rezervēts vītīnātam gaļas produktam, kas iegūts no cūkas augšstilba aizmugurējiem un iekšējiem ciskas muskuļiem (biceps femoris, semimembranosus un semitendinosus), ar pilnībā atdalītu ādu un pārseguma taukiem, kas daļēji atdalīti un pilnībā atdalīti no kaula pamatnes un sagriezti tā, lai iegūtu "bumbiera" formu.

23. pants
Sastāvdaļas

1. Culatello sastāvdaļas ir galda sāls, ieskaitot jodizētu sāli, veselus vai sašķeltus piparus.
2. Ir atļauts izmantot garšvielas, dabīgos aromatizētājus, vīnu un piedevas, kas atļautas saskaņā ar Kopienas regulām, kas izklāstītas apsvērumos.

24. pants
Ražošanas metodika

1. Culatello apstrādes posmi ir šādi:
 - a) sāļošana: veic, apsmidzinot ar sausu sāli; sāļošana, iegremdējot vai iešpicējot sāļījumu, nav atļauta;
 - b) pildījums: produktam jābūt iepildītam dabīgā apvalkā vai, ja to paredzēts tirgot nesagrieztu, mākslīgajos apvalkos;
 - c) vītīnāšana: vītīnāšanas periodam (tostarp sāļīšanai) jābūt vismaz 9 mēnešiem;
 - d) sasiēšana: sasiēšanu veic manuāli ar auklu, izmantojot tradicionālo spārnu sistēmu un soļus, lai izveidotu sava veida tīklu; produkta sasiēšanu var veikt ar mehāniskiem līdzekļiem.

25. pants
Svars

1. Konservētam culatello, laižot tirgū, jāsver vismaz 3 kg.

26. pants
Īpašības

1. Culatello ir produkts ar raksturīgu bumbiera formu, kas ir ārēji sasiets ar sietu, ar stingru konsistenci, šķēle ar viendabīgu sarkano muskuļu frakciju un baltiem taukaudiem. **Neskarots produkts ir stabils istabas temperatūrā.**
2. Parametri, atsaucoties uz šķēli ar noņemtajiem pārseguma taukiem, ir šādi:

- a) sāls: ne vairāk kā 5,5 %;
- b) mitruma saturs: ne vairāk kā 51 %;
- c) pH: ne vairāk kā 6,75 vai mazāk par 5,50;
- d) ūdens aktivitāte: ne vairāk kā 0,91;

27. pants
Prezentācija

1. Culatello var pārdot veselus un nefasētus vai vakuumpakojumos, vai aizsargatmosfērā, šķēlēs, sagrieztus šķēlēs vai citā veidā.

28. pants
Aizliegumi

1. Aizliegts:

- a) izmantot sivēnmāšu un bālu, mīkstu, eksudatīvu gaļu (PSE) un tumšu, stingru un sausu gaļu (DFD);
- b) izmantot tirdzniecības nosaukumu "culatello" ar papildu un/vai īpašu formulējumu līdzīgiem produktiem, bet pārstrādātiem ar paņēmieniem un ražošanas metodēm, kas nav minētas 20.a pantā, pat ja anatomiskais pamats ir tāds pats;
- c) lietot terminu "Culatello" tirdzniecības nosaukumā, sastāvdaļām un jebkurā gadījumā to pārtikas produktu marķējumā, noformējumā un reklāmā, kuros culatello nav izmantots.

**V nodaļa
Bresaola**

**29. pants
Definīcija**

- 1. Neskarot prasības, kas noteiktas bresaola ražošanas specifikācijās, kuras atzītas par ģeogrāfiskās izcelsmes norādi saskaņā ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012, apraksts "bresaola" ir rezervēts vītīnātam gaļas produktam, kas iegūts no svaigas liellopu, zirgu vai briežu gaļas, saldēts vai nesaldēts, apstrādāts, izmantojot muskuļaudu strēmeles ar kauliem, arī apgriezts, lai atdalītu taukus un cīpslas daļas, ja tādas ir.
- 2. Bresaola ražo no dzīvnieka pakaļējās ceturtdaļas un priekšējās ceturtdaļas muskuļu izcirtņiem, izņemot 34. panta 2. punktā minētos izcirtņus.
- 3. Izcirtņu svars svārstās no 250 g līdz maksimāli 15 kg.

**30. pants
Sastāvdaļas**

- 1. Papildus 29. pantā minētajām izejvielām bresaola ražošanā var izmantot galda sāli, tostarp jodizētu sāli, garšvielas, aromātiskos augus, dekstrozi, fruktozi, saharozi, vīnu, ierauga mikrobu kultūras, aromatizētājus, tostarp dabiskos aromātus un piedevas, ko atļauj spēkā esošie tiesību akti.

**31. pants
Ražošanas metodika**

- 1. Bresaola apstrādes posmi ir:

- a) izvēles apgriešana, lai noņemtu ārējos taukus un cīpslas daļas, ja tādas ir;
- b) sāļošana, uzsmidzinot sauso sāli un/vai iegremdējot sāļījumā;
- c) izvēles pildījums: produktu var iepildīt dabiskos vai mākslīgos apvalkos;
- d) nogatavināšana: veic kontrolētos vides apstākļos, lai ļautu pakāpeniski samazināt mitruma saturu. Nogatavināšanas ilgums mainās atkarībā no izmantoto gaļas izcirtņu svara:

MUSKUĻU GRIEZUMA SVARS	NOGATAVINĀŠANA DARBĪBAS ilgums dienās (min.)
250 g — ≤ 1 kg	4 dienas
> 1 kg — ≤ 3 kg	5 dienas
> 3 kg — ≤ 6 kg	6 dienas
> 6 kg — ≤ 9 kg	7 dienas
> 9 kg — ≤ 12 kg	8 dienas
> 12 kg — ≤ 15 kg	9 dienas

- e) ir atļauta kūpināšana ar koksni un/vai dabīgiem garšaugiem vai aromātiskiem augiem un/vai aromatizētājiem un/vai kūpināšanas aromatizētājiem;
- f) apvalku virsmu atļauts apstrādāt ar mikrobu kultūrām, cietēm un graudaugu miltiem.

32. pants Īpašības

1. Bresaola ir produkts ar formu, kas iegūta no muskuļa, no kura tas radies, cilindrisks, pildīts vai kvadrātveida, kad tas ir presēts.
2. Liesās daļas krāsa ir vienmērīgi sarkana un taukainai daļai — balta, un bez ieplaisājumiem un plaisām. Tam piemīt nogatavinātam produktam raksturīga smarža un garša, ar mērenu sāls uztveri, aromātisku un, iespējams, dūmu niansi, kā arī mīkstu, bet nepiekāpīgu konsistenci, kad to saspiež.
3. Bresaola ar norādi uz vidusdaļu, kas noņemta no ārējā apvalka, ja tāda ir, ir definēta ar šādiem sastāva analītiskajiem parametriem:
 - a) tauki: ne vairāk kā 16 %
 - b) olbaltumvielas: vismaz 24 %

33. pants Prezentācija

1. Bresaola ir atļauts tirgot neiesaiņotu, vakuumpakojumos vai aizsargatmosfērā, veselu, šķēlēs, sagrieztu šķēlēs vai citādi sadalītu citās formās (piemēram, kubiņos, nūjiņās u. c.).

34. pants Aizliegumi

1. Produktu, kas satur maltu un/vai mehāniski atdalītu un/vai atjaunotu gaļu, nedrīkst tirgot ar aprakstu "Bresaola" vai ar līdzīgiem terminiem vai terminiem, kas tieši vai netieši norāda uz šo aprakstu.
2. Atkāpjoties no 29. panta 2. punkta, nav atļauts izmantot šādus izcirtņus: ribas, kakls, vēders, pavēdere, karaliskais griezumš, stilbs.
3. Produkts, kas iegūts no dzīvniekiem, kuri nav liellopi, zirgi un brieži, vai liellopu, zirgu un briežu izcirtņi, kas minēti 2. punktā, nav tirgojams saskaņā ar aprakstu. "Bresaola" vai ar līdzīgiem terminiem vai terminiem, kas tieši vai netieši norāda uz šo aprakstu.
4. Aprakstu "Bresaola" aizliegts izmantot to pārtikas produktu tirdzniecības nosaukumā, sastāvdaļās, noformējumā un reklāmā, kuros nav izmantotas 29. pantā minētās izejvielas un nav ievērotas šā dekrēta V nodaļā noteiktās īpašības.

35. pants Tirdzniecība

1. Pat fasētā Bresaola jāuzglabā temperatūrā, kas ir piemērota, lai garantētu tās veselību un higiēnu, pārtikas aprītē iesaistītajam uzņēmējam, kuram ir jāsniedz precīzas norādes par to.

VI nodaļa Speķis

36. pants Definīcija

1. Neskarot prasības, kas noteiktas ražošanas specifikācijās attiecībā uz speķi, kurš saskaņā ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012 atzīts par aizsargātām ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm, apraksts "speķis" ir paredzēts konservētiem gaļas produktiem, kas iegūti no atkaulotām ciskām, mēreni sāļi un aromatizēti, kūpināti un ar garšvielām saskaņā ar vietējām paražām un tradīcijām.
2. Lai apstrādātu speķi, ciskas jāapgriež saskaņā ar tradicionālo metodi, t. i.:
 - a) ar pilnu vai daļēju augšpusi vai pēc pilnīgas augšpuses noņemšanas;
 - b) ar paralēlu griezumu no Fricandean muskuļa līdz "riekstu" kaulam;
 - c) ar noapaļotu griezumu astes pusē no "zivju formas" līdz "riekstam", lai neviena taukainā daļa nepalītu bez liesās daļas; ja augšstilbam ir visa vai daļēja augšdaļa, noapaļota griezuma vietā ir jāveic taisns griezumš;
3. Var izmantot saldētu gaļu.

37. pants Sastāvdaļas

1. Speķa sastāvdaļas ir galda sāls, ieskaitot jodētu sāli, veselus vai sašķeltus piparus. Atļauts izmantot garšvielas, garšaugus, to ekstraktus, vīnu un piedevas, kas atļautas saskaņā ar Kopienas noteikumiem.

38. pants Ražošanas metodika

1. Speķa apstrādes posmi ir šādi:

- a) Sālīšana. Veic ar sausu sālīšanu; sālīšana, kas ietver kulšanu un iešpicēšanu, nav atļauta;
 - b) Kūpināšana. Veic īpašās telpās temperatūrā, kas nepārsniedz 25 °C; kūpināšanas aromatizētāju izmantošana nav atļauta;
 - c) Vītināšana. Tā notiek istabas temperatūrā no 10 līdz 20 °C un relatīvajā mitrumā no 55 % līdz 90 %.
2. Apstrādes ilgums ir vismaz 12 nedēļas; pārstrādes beigās jāpanāk vismaz 28 % svara zudums.

39. pants

Svars

1. Pēc nogatavināšanas posma speķa minimālais svars ir 3,4 kg, ja to laiž tirgū neskartu.

40. pants

Īpašības

1. Speķis ir apstrādāts ar garšaugiem, garšvielām un kūpināts produkts ar raksturīgu virsmas garozu blakus liesajai daļai un brūnu ādiņu blakus tauku daļai. Griezuma iekšējais izskats ir sarkans ar baltām rozā daļām, bez bedrēm un dobumiem. Tam piemīt tipiska kūpināta smarža un garša, ar mērenu sāls aromātu un bez sasmakušas garšas, kā arī konsistence, kas košļāšanas laikā nav mīksta un nav šķiedraina.
2. Gatavā produkta ķīmiskie parametri ir:
 - a) sāls: ne vairāk kā 6,0 %;
 - b) olbaltumvielas: 20 % vai vairāk;
 - c) tauku/proteīnu attiecība: 1,7 vai mazāk.
3. Lai noteiktu ķīmiskos parametrus, no šķiņķa vidus ņem apmēram 1–1,5 cm biezu šķēli, kā parādīts pielikumā.

41. pants

Prezentācija

1. Ir atļauts tirgot neiepakotu speķi, vakuumiepakojumos vai aizsargatmosfērā, veselu, šķēlēs, sagrieztu šķēlēs vai sadalītu citā veidā (piemēram, kubiņos, nūjiņās utt.).

42. pants

Citi izcirtņi

1. Aprakstu "speķis", pievienojot īpašus izcirtņus, var izmantot šādiem cūku izcirtņiem, ja tie ir pienācīgi sālīti, kūpināti un konservēti un kuru gatavais svars, ja vien nav norādīts citādi, ir no 1 kg līdz 5 kg:
 - a) attiecībā uz pusliemeni: "speck di Mezzena", "Seitenspeck" vai "Mezetspeck" ar gatavo masu no 8 kg līdz 30 kg;
 - b) attiecībā uz pavēderi: "speck di pancetta", "Bauchspeck" vai "Brettlspeck";
 - c) attiecībā uz muguras gabalu: "speck di carré" vai "Karreespeck";
 - d) kaklam "speck di coppa" vai "Schopfsspeck";
 - e) attiecībā uz plecu: "speck di spalla" vai "Schulterspeck";

f) augšpusei/apakšpusei/rumpim un izcirtnim: “speck di fesa”, “speck di sottofesa”, “speck di scamone” un “speck di noce” vai “Minispeck”, “Kaiserteilspeck” un “Kaiserspeck”.

2. Vītinātiem produktiem, kas minēti 1. punktā, ir šādas izcirtņa īpašības:
- a) liesās daļas sarkanā krāsā ar virsmas garozu un sārti baltas taukainas daļas;
 - b) vītinātas, pikantas un kūpinātas gaļas tipiska smarža;
 - c) vītinātas, pikantas un kūpinātas gaļas tipiska garša ar mērenu sāļumu un bez sasmakušas garšas;
 - d) kompakta, bet ne šķiedraina tekstūra košļājot.

43. pants Tirdzniecība

1. Pat fasēts speķis jāuzglabā temperatūrā, kas ir piemērota, lai garantētu tā veselību un higiēnu, pārtikas aprītē iesaistītajam uzņēmējam, kuram ir jāsniedz precīzas norādes par to.

44. pants Aizliegumi

1. Aizliegts izmantot sivēnmāšu ciskas un bālu, mīkstu, eksudatīvu gaļu (PSE) un tumšu, stingru un sausu gaļu (DFD).

VII nodaļa Vispārīgie noteikumi

45. pants

Sastāvdaļas, kas nodrošina nitrātus, nitrītus

1. Pārtikas piedevu izmantošana ir definēta kā tādu sastāvdaļu izmantošana gaļas produktos, kas nodrošina nitrātus, nitrītus vai abus, lai galaproduktā iegūtu konservantu iedarbību.
2. Tādu sastāvdaļu klātbūtnē, kurām ir konservanta funkcija, izņemot sāli, nav iespējams apgalvot, ka konservantu nav, pat ja nitrītus neizmanto.

46. pants

A pielikums. Kontroles.

1. A pielikums ir šā dekrēta neatņemama sastāvdaļa, un tajā ir noteiktas kontroles, kas jāveic attiecīgajiem uzņēmumiem.

47. pants Sodi

1. Tirdzniecības nosaukumu izmantošana, kas ir pretrunā šī dekrēta noteikumiem, ir sodāma ar administratīvo sodu, kas paredzēts 2003. gada 24. decembra Likuma Nr. 350 4. panta 67. punktā.

48. pants Finanšu nemainīguma klauzula

1. Šī dekrēta īstenošana nerada jaunu vai lielāku slogu publiskajām finansēm.
2. Šajā likumā noteiktās saistības izpilda ar spēkā esošajos normatīvajos aktos jau paredzētajiem cilvēkresursiem, instrumentālajiem un finanšu resursiem.

49. pants

Savstarpējā atzīšana

1. Neskarot spēkā esošo Kopienas tiesību aktu piemērošanu, šajā dekrētā paredzētie noteikumi neattiecas uz pārtikas produktiem, kas likumīgi ražoti un tirgoti citā Eiropas Savienības dalībvalstī vai Turcijā, vai produktiem, kas likumīgi ražoti EBTA valstī, kura parakstījusi Eiropas Ekonomikas zonas (EEZ) līgumu.
2. **Tomēr tas neskar iespēju pieņemt lēmumu saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 515/2019 2. panta 1. punktu, ja kompetentās iestādes, piemērojot minētajā regulā noteiktās procedūras, var pierādīt, ka konkrēts produkts, kas likumīgi ražots EBTA valstī, Eiropas Ekonomikas zonas līguma (EEZ) līgumslēdzējā pusē, negarantē aizsardzības līmeni, kas līdzvērtīgs šajos tiesību aktos noteiktajam.**

50. pants

Stāšanās spēkā

1. Šis dekrēts, izņemot V un VI nodaļu, stājas spēkā nākamajā dienā pēc tā publicēšanas Itālijas Republikas Oficiālajā Vēstnesī.
2. **V un VI nodaļa stājas spēkā 12 mēnešus pēc šā dekrēta publicēšanas Itālijas Republikas Oficiālajā Vēstnesī.**
3. **Produktus, kas laisti tirgū vai marķēti pirms šā dekrēta stāšanās spēkā un kas neatbilst tā prasībām, var tirgot, līdz krājumi ir beigušies.**

51. pants

Atcelšana

1. **No šā dekrēta spēkā stāšanās dienas tiek atcelti šādi ministrijas pasākumi:**
 - a) **ražošanas ministra un lauksaimniecības un mežsaimniecības politikas ministra 2005. gada 21. septembra dekrēts;**
 - b) **ekonomikas attīstības ministra un lauksaimniecības un mežsaimniecības politikas ministra 2016. gada 26. maija dekrēts.**

A pielikums (46. pants)

Kontrole

Oficiālās kontroles, kuru mērķis ir pārbaudīt tirdzniecības nosaukumu pareizu lietošanu, veic produkta ražošanu un/vai iepakojšanu rūpnīcā.

Analizējamā parauga paraugu ņemšanas raksturlielumi un metodes.

Analīzes, izmantojot akreditētas metodes, veic paraugiem, kas katram produktam sagatavoti saskaņā ar šādām procedūrām: **iegūtie paraugi jāiepako vakuumā un jāuzglabā ledusskapī līdz analīzei.**

Termiski apstrādāts šķiņķis, izlases termiski apstrādāts šķiņķis, augstas kvalitātes termiski apstrādāts šķiņķis.

Īsākās ass viduslīniju identificē uz visa ražojuma; tad, pārvietojot 1 cm pa labi un vienu pa kreisi no šīs līnijas, tiek sagriezta divu centimetru bieza šķēle.

No iegūtā parauga pēc pilnīgas ādas atdalīšanas un tauku atsegšanas, malšanas un homogenizācijas veic ražošanas specifikācijās paredzētās analīzes.

Attiecībā uz produktiem, piemēram, šķēlēm, analīzi veic visam iepakojuma vai iepakojumu saturam tā, lai analizējamais paraugs pēc ādas atdalīšanas un vajadzības gadījumā tauku atsegšanas nebūtu mazāks par 300 g.

Vītināts, neapstrādāts šķiņķis.

Analizējamo daļu ņem, no biceps femoris muskuļa centra (vidējā daļa) atdalot daļu, kas vienāda ar aptuveni 100 g muskuļu. Noteikšana ir tā, kas paredzēta šajā pasākumā, un to veic ar iepriekš sasmalcinātu un homogenizētu paraugu. Tas attiecas arī uz iepakotu, sadalītu un/vai sagrieztu produktu. Kontroli veic no 7 līdz 9 mēnešiem veciem šķiņķiem.

Salami

pH mērīšanu veic, ievietojot elektrodu salami ģeometriskajā centrā; mērījumu reģistrē ar konstantu nolasījumu. Tādiem produktiem kā šķēles analizē visu iepakojumu vai iepakojumu saturu tā, lai analizējamais paraugs nebūtu mazāks par 100 g.

Culatello.

Analizējamo daļu iegūst, no culatello ņemot vismaz 300 g centrālo daļu; daļa jāizņem no zarnu apvalka.

Noteikšana ir tā, kas paredzēta šajā pasākumā, un to veic ar iepriekš sasmalcinātu paraugu.

Šķēlēs sagrieztiem produktiem analīzi veic visam iepakojumam vai iepakojumu saturam tā, lai pārbaudāmais paraugs nebūtu mazāks par 300 g.

Kontroli veic attiecībā uz culatelli, kuru vecums ir vismaz 9 mēneši.

Bresaola.

Analizējamo daļu iegūst, no visa Bresaola gabala vai no šķēles paņemot centrālo daļu, kas ir vismaz 100 g.

Daļa jānoņem no jebkura ārējā apvalka.

Šķēlēs sagrieztiem produktiem analīzi veic visam iepakojumam vai iepakojumu saturam tā, lai pārbaudāmais paraugs nebūtu mazāks par 100 g.

Paraugs jāiepako vakuumā un jāuzglabā ledusskapī līdz analīzei.

Tiek noteikta šā dekrēta 32. panta 3. punktā paredzētā noteikšana, un to veic attiecībā uz iepriekš maltu paraugu.

Speķis.

Analizējamo daļu ņem, sagriežot neskarto speķi uz pusēm šķērsvirzienā, nodrošinot, ka "scudetto" un "squadrate" speķa daļā ir tie paši muskuļi.

Apmēram 1/1,5 cm biezas šķēles no vienas speķa puses tiek sagrieztas horizontāli ķīmisko parametru noteikšanai.

Paraugu ņemšanas plāns

Saimniecība kā daļu no savas paškontroles veic paraugu ņemšanu un noteikšanu, kas vajadzīga ražošanas periodiskai kontrolei.

Kontroles, kuru mērķis ir pārbaudīt ķīmiskās analīzes robežvērtības, kas noteiktas ražošanas specifikācijās attiecībā uz:

- termiski apstrādātu šķiņķi;
- izlases termiski apstrādātu šķiņķi;
- augstas kvalitātes termiski apstrādātu šķiņķi;
- vītīnātu, neapstrādātu šķiņķi;
- salami;
- culatello;
- **bresaola;**
- **speķi**

veic, ņemot vismaz sešus paraugus produkcijai, kas mazāka par 100 000 gabaliem, astoņus paraugus produkcijai no 100 000 līdz 200 000 gabaliem un 10 paraugus, ja produkcija pārsniedz 200 000 gabalus vienā no gada produkcijas partijām, par katru no iepriekš minētajiem produktiem.

Katram parametram visu ņemto paraugu ķīmiskās analīzes vidējām vērtībām jāatbilst robežvērtībām, ko nosaka šis pasākums.