

**NÁVRH MEDZIREZORTNEJ VYHLÁŠKY, KTOROU SA ZRUŠUJE A NAHRÁDZA  
VYHLÁŠKA MINISTRA VÝROBNÝCH ČINNOSTÍ A MINISTRA  
POĽNOHOSPODÁRSKEJ A LESNÍCKEJ POLITIKY Z 21. SEPTEMBRA 2005 O  
ŠPECIFIKÁCIÁCH VÝROBY A PREDAJA NIEKTORÝCH KONZERVOVANÝCH  
MÄSOVÝCH VÝROBKOV**



*Minister pre podniky a značku „Made in Italy“  
a  
minister poľnohospodárstva, potravinovej  
suverenity a lesného hospodárstva*

**So zreteľom na** zákon č. 350 z 24. decembra 2003, ktorým sa stanovujú „Ustanovenia na zostavovanie ročného a viacročného štátneho rozpočtu“ (zákon o rozpočtových pravidlách z roku 2004) a najmä článok 4 ods. 66 a 67, v ktorom sa stanovuje, že jednou alebo viacerými vyhláškami minister výrobných činností a minister poľnohospodárskej a lesníckej politiky stanovujú podmienky používania obchodných názvov pre určité konzervované mäsové výrobky,

**so zreteľom na** vyhlášku ministra výrobných činností a ministra poľnohospodárskej a lesníckej politiky z 21. septembra 2005 o špecifikáciách výroby a predaja niektorých konzervovaných mäsových výrobkov,

**so zreteľom na** vyhlášku ministra hospodárskeho rozvoja a ministra poľnohospodárskej a lesníckej politiky z 26. mája 2016, ktorou sa mení vyhláška ministra výrobných činností a ministra poľnohospodárskej a lesníckej politiky z 21. septembra 2005,

**so zreteľom na** nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 z 28. januára 2002, nariadenie Európskeho parlamentu a Rady č. 852/2004 z 29. apríla 2004, nariadenie Európskeho parlamentu a Rady č. 853/2004 z 29. apríla 2004 a nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2017/625 z 15. marca 2017,

**so zreteľom na nariadenie Komisie (ES) č. 2073/2005 z 15. novembra 2005 o mikrobiologických kritériách pre potraviny,**

**so zreteľom na** nariadenie (ES) Európskeho parlamentu a Rady č. 1334/2008 zo 16. decembra 2008 o arómach a určitých zložkách potravín s aromatickými vlastnosťami na použitie v potravinách a o zmene a doplnení nariadenia Rady (EHS) č. 1601/91, nariadení (ES) č. 2232/96 a (ES) č. 110/2008 a smernice 2000/13/ES, a nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách, zmeneného nariadením Komisie (EÚ) č. 1129/2011, ktorým sa vytvára zoznam Únie obsahujúci prídavné látky v potravinách a zavádzajú aktualizácie a zmeny právnych predpisov Spoločenstva, zvlášť pokiaľ ide o používanie dusičnanov,

**so zreteľom na** nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom,

keďže v bode 6 časti A prílohy VI k nariadeniu (EÚ) č. 1169/2011 sa stanovuje, že v prípade mäsových výrobkov a prípravkov vo forme rezov (vrátane pečeného mäsa), plátkov, porcií mäsa alebo jatočných tiel, musí názov potraviny obsahovať údaj o prítomnosti pridanej vody, ak predstavuje viac ako 5 % hmotnosti hotového výrobku,

keďže v prípade varenej šunky je prítomnosť pridanej vody nevyhnutná na základe špecifickej výrobnéj techniky a spotrebiteľ a to nezavádza,

vzhľadom na vývoj výrobných technológií a potrebu zabezpečiť transparentnosť trhu s cieľom chrániť a primerane informovať spotrebiteľa tým, že sa vymedzia spotrebiteľské konzervované mäsové výrobky vo vzťahu k ich zloženiu a stanovia podmienky používania obchodných názvov,

keďže je nevyhnutné stanoviť podmienky používania obchodných názvov pre výrazy „bresaola“ a „údená slanina“;

keďže je potrebné konsolidovať rôzne zmeny, ktoré sa uskutočnili v priebehu času, aby sa vytvorilo jednotné nariadenie umožňujúce systematické uplatňovanie ustanovení o výrobe a predaji určitých konzervovaných mäsových výrobkov,

keďže je však nevyhnutné zdôrazniť uplatniteľnosť ustanovení tohto opatrenia len na nechránené konzervované výrobky bez toho, aby boli dotknuté osobitné ustanovenia obsiahnuté v špecifikáciách výroby výrobkov s CHOP/CHZO a súvisiace výklady ministerstva poľnohospodárstva, potravinovej suverenity a lesného hospodárstva, ako aj ochranných konzorcií,

so zreteľom na to, že je potrebné zrušiť a nahradiť ministerskú vyhlášku ministra výrobných činností a ministra poľnohospodárskej a lesníckej politiky z 21. septembra 2005 zmenenú ministerskou vyhláškou ministra hospodárskeho rozvoja a ministra poľnohospodárskej a lesníckej politiky z 26. mája 2016 o špecifikáciách výroby a predaja niektorých konzervovaných mäsových výrobkov,

so zreteľom na oznámenie Európskej komisii podľa smernice Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2015/1535 z....,

## Kapitola I Varená šunka

### Článok 1 Vymedzenie pojmu

1. Názov „varená šunka“ je vyhradený pre konzervovaný mäsový výrobok získaný zo **stehien** ošípanej, ktoré sú narezané, vykostené, zbavené tuku, šliach a kože, s použitím vody a soli vrátane jodidovanej soli, dusitanu sodného, dusitanu draselného, prípadne v ich kombinácii. **Je povolené nepoužívať dusitany alebo nahradiť syntetické dusitany dusitanom získaným z prírodných zdrojov na zodpovednosť prevádzkovateľa potravinárskeho podniku, ktorý je k spokojnosti príslušného zdravotníckeho orgánu povinný preukázať, že použité postupy sú podložené**

**vedeckými odôvodneniami a že zabezpečujú splnenie očakávaných mikrobiologických kritérií prijateľnosti procesu a bezpečnosti potravín, ako je vymedzené v platných právnych predpisoch.**

2. V prípade ďalšieho spracovania nesmie varená šunka uvedená v odseku 1 obsahovať dusitany, ak je vhodné skladovanie **a bezpečnosť** hotového výrobku zabezpečená inými prostriedkami alebo metódami.
3. Stehno ošípanej je zadná končatina ošípanej priečne odrezaná od zvyšnej časti jatočného tela, ktorá nie je pred koncom bedrovej kosti. **Výhradne pre kategóriu „varená šunka“, ak neexistuje povinnosť rozpoznanie aspoň troch stehenných svalov, možno použiť jeden typ svalu z viacerých stehien ošípanej.**
4. Obchodný názov „varená šunka“ sa môže používať len v prípade výrobkov získaných zo stehien ošípanej daného poddruhu *sus scrofa domesticus*.

## Článok 2 Zložky

1. Pri výrobe varenej šunky možno použiť: víno vrátane aromatizovaného a likérového vína, **brandy a ostatné liehoviny, pivo, ocot (vrátane balzamikového octu)**, cukor, dextróza, fruktóza, laktóza, maltodextrín (glukózový sirup), mliečne bielkoviny, sójové bielkoviny, pôvodné alebo fyzikálne modifikované alebo enzymaticky modifikované škroby, koreniny, **aromatické rastliny**, potravinové rôsoly, arómy, povolené prídavné látky, **med, hľuzovka, syr, ovocie (vrátane orechov), dehydrované ovocie, pesto, nduja, čerstvá, mrazená alebo dehydrovaná zelenina.**

## Článok 3 Metodika výroby

1. Hlavnými krokmi pre spracovanie varenej šunky sú:
  - a) príprava slaného nálevu rozpúšťaním alebo rozptyľovaním zložiek;
  - b) solenie: prídanie slaného nálevu do mäsa, po ktorom môže nasledovať homogenizácia zložiek slaného nálevu, všeobecne mechanicky (vmasírovanie/mútenie pod atmosférickým tlakom alebo vákuom);
  - c) tvarovanie: umiestnenie výrobku do nádoby alebo obaly, ktoré dokážu dať výrobku tvar;
  - d) varenie: proces tepelného spracovania, za ktorý zodpovedá prevádzkovateľ potravinárskeho podniku a ktorý zabezpečuje vymiznutie vlastností čerstvého mäsa aplikáciou vhodných časov a teplôt s cieľom zabezpečiť zdravotnú neškodnosť a hygienu výrobku.
  - e) voliteľná pasterizácia: chladený a balený výrobok možno podrobiť povrchovej pasterizácii.

## Článok 4 Vlastnosti

1. Varená šunka má obsah vlhkosti vo výrobku pri vyňatí tukov a prídavných látok (UPSD) nižší alebo rovný 82,0, pričom UPSD znamená  $[\% \text{vlhkosti}/(100 - \% \text{tuku} - F)] \times 100$  a F znamená  $100 - (\% \text{vlhkosti} + \% \text{bielkovín} + \% \text{tuku} + \% \text{popola})$ .

## Článok 5 Senzorické vlastnosti

1. Pri otváraní obalu má celá varená šunka pri predaji:

a) navonok

- 1) neprítomnosť alebo zanedbateľnú prítomnosť tekutín v obale;
- 2) dostatočnú odolnosť proti kompresii;
- 3) ružovú farbu, prípadne ružovo-červený nádych;
- 4) neprítomnosť alebo zanedbateľné množstvo dutín a trhlín;

b) pri rezaní

- 1) tesnosť plátkov: plátok hrúbky najviac 2 milimetre s dostatočnou tesnosťou medzi svalmi;
- 2) charakteristickú chuť, nie príliš korenistú;
- 3) ružovú farbu, prípadne s nádychom červenej vo svaloch alebo častiach svalu, ktoré obsahujú prirodzene vysoké koncentrácie pigmentov.

## Článok 6 Prezentácia

1. Varená šunka sa predáva voľne, vo vákuových baleniach alebo v ochrannej atmosfére, v celku, v plátkoch, krájaná na plátky či kocky alebo inak porciovaná.
2. Pridanie zložiek a potravín uvedených v článku 2 na účely arómy okrem tých, ktoré sú uvedené v nariadení (ES) č. 1334/2008, sa uvádza osobitným doplnením k obchodnému opisu.
3. Pridanie k obchodnému opisu je potrebné aj v prípade údenia alebo pečenia varenej šunky.

## Článok 7 Predaj

1. Varená šunka **vrátane vopred balenej šunky** sa uchováva pri teplote najviac 4 °C.
2. Varenú šunku možno predávať vo vákuových baleniach alebo ochrannej atmosfére, v celku, plátkoch, krájanú na plátky či kocky alebo inak porciovanú.

## Článok 8 Výberová varená šunka

1. Opis „varená šunka“ možno doplniť výrazom „výberová“, ak sú v strednej časti výrobku, s výnimkou prípadov, keď sa používa na predaj v spotrebiteľskom obale (v plátkoch, krájaná na plátky či **kocky** alebo inak porciovaná), jasne identifikovateľné aspoň tri zo štyroch hlavných svalov (stehenný, poloblanitý, štvorcový stehenný sval a femorálny biceps) celého stehna ošípanej a obsah vlhkosti vo výrobku je po odstránení tuku a prídavných látok (UPSD) menší alebo rovný 79,5.
2. Pri výrobe výberovej varenej šunky je povolené používať prídavné látky používané na výrobu varenej šunky.

## Článok 9 Vysokokvalitná varená šunka

1. Opis „varená šunka“ možno doplniť výrazmi „vysokej kvality“ alebo „vysokokvalitná“, ak v strednej časti hotového výrobku, s výnimkou prípadov, keď sa výrobok používa na predaj v spotrebiteľskom obale (v plátkoch, krájaná na plátky či **kocky** alebo inak porciovaná), jasne identifikovateľné aspoň tri zo štyroch hlavných svalov (stehenný,

poloblanitý, štvorcový stehenný sval a femorálny biceps) celého stehna ošípanej a obsah vlhkosti vo výrobku je po odstránení tuku a prídavných látok (UPSD) menší alebo rovný 76,5.

2. Pri výrobe vysokokvalitnej varenej šunky je povolené používať okrem prídavných látok používaných na výrobu varenej šunky aj kyselinu askorbovú a kyselinu erytorbovú a ich solí – glutaman sodný – laktáty, chlorid draselný a iné náhrady sodíka. Nie sú povolené žiadne iné prídavné látky s výnimkou tých, ktoré sú povolené nariadením (ES) č. 1333/2008 a pokiaľ predstavujú skutočnú technologickú nevyhnutnosť, nezavádzajú spotrebiteľa a ich používanie je pre spotrebiteľov na prospech, ako sa predpokladá v uvedenom nariadení.

#### Článok 10

Nepovinné údaje týkajúce sa neprítomnosti prídavných látok a zložiek

1. Nepovinné údaje týkajúce sa neprítomnosti prídavných látok alebo zložiek, ktoré sú povolené a použiteľné pre všeobecný opis „varená šunka“ v súlade s nariadením (EÚ) č. 1169/2011, sú povolené aj pre opisy „výberová varená šunka“ a „vysokokvalitná varená šunka“.

#### Článok 10a

##### Prítomnosť pridanej vody

1. **Ustanovenie o prítomnosti pridanej vody stanovené v bode 6 časti A prílohy VI k nariadeniu (EÚ) č. 1169/2011 sa neuplatňuje na výrobky, na ktoré sa vzťahuje táto kapitola, keďže už podliehajú technologickým obmedzeniam stanoveným v článkoch 4, 8 a 9.**

#### Kapitola II

##### Konzervovaná surová šunka

#### Článok 11

##### Vymedzenie pojmu

1. **Bez toho, aby boli dotknuté požiadavky stanovené v špecifikáciách výroby konzervovaných surových šuniek uznaných ako zemepisné označenie podľa nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, sa všeobecný opis „konzervovaná surová šunka“ používa na konzervovaný, neúdený mäsový výrobok získaný zo stehien ošípaných tradičnou technikou založenou na suchom solení a konzervovaní pri regulovanej teplote.**
2. Surový mäsový materiál pozostáva z celého stehna ošípanej.
3. Stehná vhodné na výrobu konzervovanej surovej šunky majú biely, nemastný vonkajší tuk, miernu prítomnosť vnútro svalového tuku (žilkovanie) a obmedzenú hrúbku povrchového tuku.
4. Kože majú svetlú farbu a nevykazujú žiadne relevantné známky žiliek a krvácajúcich miest.
5. Nie je povolené používať:
  - a) stehná prasníc a bledého, mäkkého, vodnatého mäsa (PSE) ani tmavého, suchého a tvrdého mäsa (DFD);
  - b) stehná vykazujúce nasledujúce abnormality:
    1. zlomeniny vnútorných (stehenná kosť, holenná kosť) alebo vonkajších (hlavica stehennej kosti, bedro) kostí;
    2. neprítomnosť bedra;

6. Mrazené stehná možno používať jednotlivo balené v mieste pôvodu uplatnením požiadaviek na konečný výrobok stanovených v článku 10 a prílohách III a VI k nariadeniu (EÚ) č. 1169/2011.
7. Celý výrobok s kosťou, ktorý prešiel zmrazením, sa nesmie uvádzať na trh pod označením „konzervovaná surová šunka“ ani pod podobnými názvami.

#### Článok 12 Zložky

1. V konzervovanej surovej šunke je okrem použitia kuchynskej soli (vrátane jodidovanej soli) možné použiť aj korenie, **hl'uzovky**, arómy, jednoduché cukry (dextróza, fruktóza, sacharóza), dusitany a dusičnany, chlorid draselný a náhrady sodíka, antioxidanty a regulátory kyslosti (kyselina mliečna, kyselina octová, kyselina citrónová a ich soli). Nie sú povolené žiadne iné prídavné látky s výnimkou tých, ktoré sú povolené nariadením (ES) č. 1333/2008 a pokiaľ predstavujú skutočnú technologickú nevyhnutnosť, nezavádzajú spotrebiteľa a ich používanie je pre spotrebiteľov na prospech, ako sa predpokladá v uvedenom nariadení.

#### Článok 13 Metodika výroby

1. Kroky spracovania konzervovanej surovej šunky sú nasledovné:
  - a) solenie: posypanie suchou soľou; solenie ponorením alebo vstrekaním slaného nálevu nie je povolené;
  - b) odstátie: sušenie za studena po odstránení zvyškov soli. Minimálne trvanie kroku je 40 dní; 55 dní v prípade stehien s počiatočnou hmotnosťou presahujúcou 11 kg;
  - c) umytie: odstránenie zvyškov povrchovej soli umytím teplou vodou;
  - d) sušenie: sušenie povrchu za kontrolovaných podmienok vlhkosti a teploty; techniky údenia alebo zrýchleného zrenia nie sú povolené;
  - e) mazanie: aplikácia zmesi masti, ryžovej múky, soli, korenia a aróm na povrch, aby sa zabránilo nadmernej dehydratácii chudého mäsa;
  - f) konzervácia: zrenie v podmienkach regulovanej vlhkosti a teploty. Použitie pary, teploty nad 22 °C a zrýchleného zrenia nie je povolené. Hotový výrobok, neporušený, je stabilný pri izbovej teplote.

#### Článok 14 Hmotnosť

1. Konzervovaná surová šunka má, keď je pripravená na konzumáciu, minimálnu hmotnosť 6 kg s kosťou; celkové minimálne trvanie výrobného procesu je 7 mesiacov, 9 mesiacov v prípade šunky s konečnou hmotnosťou vyššou ako 8 kg.

#### Článok 15 Vlastnosti

1. Vnútoraná chudá časť (femorálny biceps) je definovaná nasledujúcimi parametrami, ktoré sa chápu ako priemerné hodnoty získané z priemeru analytických výsledkov najmenej šiestich šuniek vo veku 7 až 9 mesiacov na poľnohospodársky podnik:
  - a) vlhkosť: menej ako 64 %;
  - b) produkt soli × vlhkosť: menej ako 500;
  - c) **index proteolýzy: menej ako 30 %;**
  - d) bielkoviny: viac ako 24 %.

2. Konzervovaná surová šunka má pri krájaní rovnomernú červenú farbu, bez presakovania, odlupovania alebo dutín, a má typickú vôňu a chuť získanú zrením, je mierne slaná a bez zatuchnutia, pričom má jemnú, nevláknitú textúru pri žuvaní.

#### Článok 16 Prezentácia

1. Konzervovaná surová šunka sa môže predávať celá, vykostená, krájaná a v plátkoch alebo iných formách (na kocky, hranolčeky atď.).

#### Kapitola III Saláma

#### Článok 17 Vymedzenie pojmu

1. **Bez toho, aby boli dotknuté požiadavky stanovené v tejto súvislosti v špecifikáciách výroby salámy uznávanej ako zemepisné označenie podľa nariadenia (EÚ) č. 1151/2012,** sa pod pojmom „saláma“ rozumie konzervovaný mäsový výrobok vyrobený z mäsa získaného z priečne pruhovaného svalstva patriaceho hlavne jatočnému telu ošípaných s prídavkom soli **vrátane jodidovanej soli, chloridu draselného a náhrad sodíka,** a prípadne mäsa z iných živočíšnych druhov, mletého a zmiešaného s bravčovým tukom v rôznych pomeroch a zabaleného v prírodnom alebo umelom čreve.
2. Vymedzením pojmu saláma nie je dotknuté používanie opisov vzťahujúcich sa na výrobky odlišnej povahy za predpokladu, že sa nezamieňajú s výrobkami, na ktoré sa vzťahuje táto vyhláška.
3. Saláma sa suší a ochutí v klimatických podmienkach, ktoré môžu počas postupného znižovania vlhkosti spôsobiť vývoj prirodzenej fermentácie a enzymatických javov spôsobujúcich zmeny, ktoré výrobku dodávajú jeho typické organoleptické vlastnosti a zabezpečujú jeho zachovanie a zdravotnú neškodnosť pri normálnych podmienkach izbovej teploty.
4. Výrobok obsahujúci mechanicky separované mäso sa nesmie uvádzať na trh pod označením „saláma“ ani pod podobnými výrazmi.

#### Článok 18 Zložky

1. Pri príprave salámy sa môžu použiť tieto zložky: víno, **ocot (vrátane balzamikového octu), brandy a ostatné destiláty, med, hľuzovky, syr, orechy,** korenie, cesnak, **koreniny a** aromatické rastliny, cukor, dextróza, fruktóza, laktóza, chudé sušené mlieko, mliečne bielkoviny, mikrobiálne kultúry začínajúce fermentáciou, arómy a povolené prídavné látky s výnimkou farbív.

#### Článok 19 Metodika výroby

1. Svalové a tukové frakcie sa pomelú a zmiešajú so soľou a ostatnými zložkami a naplnia sa do črievok alebo čriev.
2. Saláma sa následne suší a korení, čo zaručuje jej konzerváciu a zdravotnú neškodnosť pri bežných podmienkach izbovej teploty.



3. Je prípustné ošetriť povrch črievok alebo čriev mikrobiálnymi kultúrami, obilnými múčkami, škrobmi, olejmi a potravinovými tukmi.

#### Článok 20 Vlastnosti

1. Saláma má mezofilné mikrobiálne zaťaženie viac ako  $1 \times 10$  na siedmu kolóniu tvoriacu jednotku/gram, s prevalenciou Lactobacillaceae a Coccaceae.
2. Na trhu má saláma pH väčšie alebo rovné 4,9.

#### Článok 21 Prezentácia

1. Salámu je povolené uvádzať na trh voľne vystavenú, vákuovo balenú alebo v ochrannej atmosfére v celku, plátkoch, krájanú alebo inak porciovanú.

### Kapitola IV Culatello (druh šunky)

#### Článok 22 Vymedzenie pojmu

1. **Bez toho, aby boli dotknuté požiadavky stanovené v špecifikáciách výroby výrobku culatello uznaného ako zemepisné označenie podľa nariadenia (EÚ) č. 1151/2012**, je opis „culatello“ vyhradený pre konzervovaný mäsový výrobok získaný zo zadných a vnútorných femorálnych svalov stehna (femorálny biceps, poloblanitý a stehenný) ošípaných, pričom koža sa úplne odstráni a povrchový tuk sa čiastočne odstráni a úplne oddelí od kostnej spodnej časti a nakrája sa tak, aby získal tvar hrušky.

#### Článok 23 Zložky

1. Zložky culatello sú kuchynská soľ vrátane jodidovanej soli, ako aj celé alebo drvené korenie.
2. Používanie korenín, prírodných aróm, vína a prídavných látok povolených podľa nariadení Spoločenstva uvedených v odôvodneniach je povolené.

#### Článok 24 Metodika výroby

1. Kroky spracovania pre culatello sú nasledovné:
  - a) solenie: vykonáva sa posypaním suchou soľou; solenie ponorením alebo vstrekaním slaného nálevu nie je povolené;
  - b) plnenie: výrobok musí byť plnený do prírodných čriev alebo, ak je určený na predaj vopred nakrájaný, do umelých čriev;
  - c) konzervácia: obdobie konzervácie (vrátane solenia) musí byť najmenej 9 mesiacov;
  - d) viazanie: viazanie sa vykonáva ručne povrázkom pomocou tradičného systému uzlov a schodíkov na vytvorenie určitého druhu siete; viazanie výrobku sa môže vykonávať pomocou mechanických prostriedkov.

#### Článok 25 Hmotnosť

1. Konzervované culatello musí mať pri uvedení na trh minimálnu veľkosť 3 kg.

#### Článok 26 Vlastnosti

1. Culatello je výrobok s charakteristickým hruškovitým tvarom, zvonka zviazaný do sieťoviny, pevnej konzistencie, plátok s homogénnou červenou svalovou frakciou a bielym tukovým tkanivom. **Neporušený produkt je stabilný pri izbovej teplote.**
2. Parametre s odkazom na plátok pri odstránenom povrchovom tuku sú:
  - a) soľ: maximálne 5,5 %;
  - b) vlhkosť: maximálne 51 %;
  - c) pH: nie viac ako 6,75 ani menej ako 5,50;
  - d) aktivita vody: nie viac ako 0,91;

#### Článok 27 Prezentácia

1. Culatello možno predávať celé a nebalené alebo vo vákuovom balení či ochrannej atmosfére, v plátkoch, krájané na plátky alebo inak porciované.

#### Článok 28 Zákazy

1. Zakazuje sa používať:
  - a) stehná prasnica a bledého, mäkkého, vodnatého mäsa (PSE) ani tmavého, suchého a tvrdého mäsa (DFD);
  - b) obchodný názov „culatello“ s dodatočným a/alebo osobitným znením pre podobné výrobky, ktoré sú spracované inými technikami a výrobnými metódami než tie, ktoré sú uvedené v článku 20a, aj keď je anatomický základ rovnaký;
  - c) termín „culatello“ v obchodnom názve, zložkách a v každom prípade pri označovaní, prezentácii alebo reklame potravín, v ktorých sa culatello nepoužíva.

### Kapitola V Bresaola

#### Článok 29 Vymedzenie pojmu

1. **Bez toho, aby boli dotknuté požiadavky stanovené v špecifikáciách výroby výrobku bresaola uznaného ako zemepisné označenie podľa nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, je opis „bresaola“ vyhradený pre konzervovaný mäsový výrobok získaný z čerstvého hovädzieho, konského alebo jelenieho mäsa, mrazený či nemrazený, spracovaný použitím rezov svaloviny zbavených kosti, či už orezaný na odstránenie tuku a prípadne šľachovitých častí, alebo nie.**
2. Bresaola sa vyrába z rezov svaloviny zadnej a prednej štvrtiny zvieratá s výnimkou rezov uvedených v článku 34 ods. 2 nižšie.
3. Hmotnosť rezov sa pohybuje od minimálne 250 g po maximálne 15 kg.

### Článok 30 Zložky

1. Okrem surovín uvedených v článku 29 sa pri výrobe výrobku bresaola môže používať aj kuchynská soľ vrátane jodidovanej soli, koreniny, aromatické rastliny, dextróza, fruktóza, sacharóza, víno, štartovacie mikrobiálne kultúry, arómy vrátane prírodných aróm a prídavných látok povolených platnými právnymi predpismi.

### Článok 31 Metodika výroby

1. Kroky spracovania výrobku bresaola sú:

- a) voliteľné orezávanie na odstránenie vonkajšieho tuku a šľachovitých častí, ak sú prítomné;
- b) solenie posypaním suchou soľou a/alebo ponorením do slaného nálevu;
- c) voliteľné plnenie: výrobok sa môže plniť do prírodných alebo umelých čriev;
- d) zrenie: vykonáva sa v kontrolovaných podmienkach prostredia, aby sa umožnilo postupné znižovanie obsahu vlhkosti. Trvanie obdobia zrenia sa líši v závislosti od hmotnosti použitých rezov mäsa:

HMOTNOSŤ SVALOVÉHO REZU	Trvanie zrenia v dňoch (min)
250 g – ≤ 1 kg	4 dni
> 1 kg – ≤ 3 kg	5 dni
> 3 kg – ≤ 6 kg	6 dni
> 6 kg – ≤ 9 kg	7 dni
> 9 kg – ≤ 12 kg	8 dni
> 12 kg – ≤ 15 kg	9 dni

- e) údenie drevom a/alebo prírodnými bylinami alebo aromatickými rastlinami a/alebo arómami a/alebo dymovými arómami je povolené;
- f) je prípustné ošetrovať povrch čriev mikrobiálnymi kultúrami, škrobmi a obilnou múkou.

### Článok 32 Vlastnosti

1. Bresaola je výrobok s tvarom odvodeným od svala, z ktorého pochádza: valcovitý tvar, ak je plnený, alebo štvorcový pri lisovaní.
2. Má rovnomerne červenú farbu pre chudú časť a bielu pre mastnú časť, bez presakovania a prasklín. Má vôňu a chuť typickú pre zrelý produkt, s mierne slanou chuťou, aromatickým a prípadne dymovým tónom a po stlačení jemnú no nepoddajnú konzistenciu.

3. Bresaola, s odkazom na strednú časť, odstránená z vonkajšieho obalu, ak je prítomný, je definovaná týmito analytickými parametrami zloženia:
- tuky: maximálne 16 %
  - bielkoviny: minimálne 24 %

### Článok 33 Prezentácia

- Výrobok Bresaola je povolené uvádzať na trh voľne vystavený, balený vákuovo alebo v ochrannej atmosfére, v celku, plátkoch, krájaný alebo inak porciovaný na iné formy (napr. na kocky, hranolčky atď.).

### Článok 34 Zákazy

- Výrobok obsahujúci mleté a/alebo mechanicky oddelené a/alebo rekonštituované mäso sa nesmie uvádzať na trh pod názvom „Bresaola“ alebo pod podobnými názvami či názvami, ktoré priamo alebo nepriamo navodzujú takýto opis.
- Odchylné od článku 29 ods. 2 nie je povolené používať tieto rezy: rebro, krk, brucho, prsia, kráľovský rez, nožina.
- Výrobok získaný zo zvierat iných, než je hovädzí dobytok, kôň či jeleň, alebo rezy hovädzieho dobytku, koní a jeleňov uvedených v odseku 2, sa nesmú uvádzať na trh pod označením „Bresaola“ ani pod podobnými názvami či názvami, ktoré priamo alebo nepriamo navodzujú takýto opis.
- Je zakázané používať označenie „Bresaola“ v obchodnom názve, zložkách, prezentácii a reklame potravín, v ktorých nebola použitá surovina uvedená v článku 29 a neboli dodržané vlastnosti stanovené v kapitole V tejto vyhlášky.

### Článok 35 Predaj

- Aj balený výrobok Bresaola sa musí uchovávať pri teplote vhodnej na zabezpečenie jeho zdravotnej neškodnosti a hygieny, za ktorú zodpovedá prevádzkovateľ potravinárskeho podniku, ktorý musí poskytnúť presné údaje o tejto skutočnosti.

## Kapitola VI Údená slanina

### Článok 36 Vymedzenie pojmu

- Bez toho, aby boli dotknuté požiadavky stanovené v špecifikáciách výroby údenej slaniny uznanej za chránené zemepisné označenia podľa nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, je opis „údená slanina“ vyhradený pre konzervované mäsové výrobky získané z vykostených stehien ošípaných, mierne solených a ochutených, údených a dobre ochutených podľa miestnych zvykov a tradícií.
- Na spracovanie údenej slaniny sa stehno ošípanej musí orezať tradičnou metódou, t. j.:
  - s úplnou alebo čiastočnou vrchnou stranou alebo po úplnom odstránení vrchnej strany;

- b) paralelným rezom od svalu Fricandeu po „orechovú“ kosť;
  - c) zaobleným rezom na hornom stehne od „rybieho tvaru“ po „orech“ tak, aby žiadna časť tukovej časti neostala bez chudej časti; ak má stehno celú alebo čiastočnú vrchnú stranu, namiesto zaobleného rezu sa musí urobiť rovný rez;
3. Môže sa použiť mrazené mäso.

### Článok 37 Zložky

1. Zložky údenej slaniny sú kuchynská soľ vrátane jodidovanej soli, celé alebo drvené korenie. Povolené je používanie korenín, bylín, výtlačkov z nich, vína a prídavných látok povolených podľa nariadení Spoločenstva.

### Článok 38 Metodika výroby

1. Kroky spracovania pre údenú slaninu sú nasledovné:
- a) solenie: vykonáva sa suchým solením; solenie, ktoré zahŕňa použitie mútenia a striekania, nie je povolené;
  - b) údenie: vykonáva sa v špeciálnych miestnostiach pri teplote nepresahujúcej 25 °C; používanie dymových aróm nie je povolené;
  - c) konzervovanie: uskutočňuje sa pri izbovej teplote 10 až 20 °C a relatívnej vlhkosti medzi 55 % a 90 %.
2. Trvanie spracovania musí byť najmenej 12 týždňov; na konci spracovania sa musí dosiahnuť minimálna strata hmotnosti 28 %.

### Článok 39 Hmotnosť

1. Údená slanina musí mať po fáze zrenia pri uvedení na trh neporušenú hmotnosť najmenej 3,4 kg.

### Článok 40 Vlastnosti

1. Údená slanina je ochutený, korenený a údený výrobok s charakteristickou povrchovou kôrou vedľa chudej časti a hnedou kôrou vedľa mastnej časti. Vnútorňý vzhľad rezu je červený s bielo-ružovými časťami, bez presakovania a dutín. Má typickú vôňu a chuť po údenom korení, mierne slano-aromatický nádych, nevykazuje zatuchnutú chuť, pričom má konzistenciu, ktorá pri žuvaní nie je mäkká ani vláknitá.
2. Chemické parametre hotového výrobku sú:
- a) soľ: maximálne 6,0 %;
  - b) bielkoviny: 20 % alebo viac;
  - c) pomer tuku a bielkovín: 1,7 alebo menej.
3. Na stanovenie chemických parametrov sa odoberie kúsok s hrúbkou približne 1 – 1,5 cm zo stredu výrobku, ako je uvedené v prílohe.

#### Článok 41 Prezentácia

1. Údenú slaninu je povolené uvádzať na trh voľne vystavenú, vákuovo balenú alebo v ochrannej atmosfére, v celku, plátkoch, krájanú alebo inak porciovanú na iné formy (napr. na kocky, v kusoch atď.).

#### Článok 42 Ostatné rezy

1. Opis „údená slanina“ pri pridaní špecifických rezov možno použiť pre nasledovné rezy ošípaných, ak sú vhodne osolené, zaúdené a konzervované a ak majú, pokiaľ nie je uvedené inak, konečnú hmotnosť v rozmedzí od 1 kg do 5 kg:
  - a) v prípade jatočných polovičiek: „speck di Mezzena“, „Seitenspeck“ alebo „Mezetspeck“ s konečnou hmotnosťou od 8 kg do 30 kg;
  - b) v prípade brucha: „speck di pancetta“, „Bauchspeck“ alebo „Brettlspeck“;
  - c) v prípade karé: „speck di carré“ alebo „Karreespeck“;
  - d) v prípade krku: „speck di coppa“ alebo „Schopfsspeck“;
  - e) v prípade pliecka: „speck di spalla“ alebo „Schulterspeck“;
  - f) v prípade vrchnej strany/spodnej strany/horného stehna a orechu: „speck di fesa“, „speck di sottofesa“, „speck di scamone“ a „speck di nocte“ alebo „Minispeck“ a „Kaiserteilspeck“ a „Kaiserspeck“.
2. Konzervované výrobky uvedené v odseku 1 majú tieto vlastnosti rezu:
  - a) červená farba chudej časti s prítomnosťou povrchovej kôrky a ružovo-bielych mastných častí;
  - b) typická vôňa konzervovaného, koreneného a údeného mäsa;
  - c) typická chuť konzervovaného, koreneného a údeného mäsa s miernou slanosťou a bez zatuchnutej chuti;
  - d) kompaktná, ale nie vláknitá textúra pri žuvaní.

#### Článok 43 Predaj

1. Aj balená údená slanina sa musí uchovávať pri teplote vhodnej na zabezpečenie jej zdravotnej neškodnosti a hygieny, za ktorú zodpovedá prevádzkovateľ potravinárskeho podniku, ktorý musí poskytnúť presné údaje o tejto skutočnosti.

#### Článok 44 Zákazy

1. Zakazuje sa používať stehná prasníc a bledého, mäkkého, vodnatého mäsa (PSE), ako aj tmavého, suchého a tvrdého mäsa (DFD).

## Kapitola VII Spoločné ustanovenia

### Článok 45

Zložky, ktoré poskytujú dusičnany, dusitany

1. Používanie prídavných látok v potravinách je vymedzené ako používanie zložiek, ktoré poskytujú dusičnany, dusitany alebo oboje, v mäsových výrobkoch s cieľom dosiahnuť konzervačný účinok v konečnom výrobku.
2. **V prítomnosti zložiek, ktoré majú konzervačnú funkciu, s výnimkou soli, nie je možné tvrdiť neprítomnosť konzervačných látok, aj keď sa dusitany nepoužívajú.**

### Článok 46

Príloha A Kontroly

1. Príloha A je neoddeliteľnou súčasťou tejto vyhlášky a stanovujú sa v nej postupy kontrol, ktoré majú vykonávať príslušné podniky.

### Článok 47

Sankcie

1. Používanie obchodných názvov, ktoré sú v rozpore s ustanoveniami tejto vyhlášky, sa trestá administratívnou sankciou uvedenou v článku 4 ods. 67 zákona č. 350 z 24. decembra 2003.

### Článok 48

Ustanovenie o nezmenených finančných nárokoch

1. Vykonávanie tejto vyhlášky nesmie viesť k novému alebo zvýšenému zaťaženiu verejných financií.
2. Povinnosti stanovené týmto zákonom sa vykonávajú s ľudskými, nápomocnými a finančnými zdrojmi, ktoré sú už ustanovené v platných právnych predpisoch.

### Článok 49

Vzájomné uznávanie

1. Bez toho, aby bolo dotknuté uplatňovanie platných právnych predpisov Spoločenstva, sa ustanovenia tejto vyhlášky nevzťahujú na potraviny legálne vyrobené a uvádzané na trh v inom členskom štáte Európskej únie alebo v Turecku, ani na výrobky legálne vyrobené v štáte EZVO, ktorý je signatárom Dohody o Európskom hospodárskom priestore (EHP).
2. **Nie je však dotknutá možnosť prijať rozhodnutie podľa článku 2 ods. 1 nariadenia (ES) č. 515/2019, ak príslušné orgány vedia uplatnením postupov stanovených v uvedenom nariadení preukázať, že konkrétny výrobok zákonne vyrobený v štáte EZVO, ktorý je zmluvnou stranou Dohody o Európskom hospodárskom priestore (EHP), nezaručuje úroveň ochrany rovnocennú s úrovňou, ktorá sa vyžaduje v týchto právnych predpisoch.**

**Článok 50**  
**Nadobudnutie účinnosti**

1. Táto vyhláška s výnimkou kapitol V a VI nadobúda účinnosť dňom nasledujúcim po jej uverejnení v Úradnom vestníku Talianskej republiky.
2. **Kapitoly V a VI nadobúdajú účinnosť 12 mesiacov po uverejnení tejto vyhlášky v Úradnom vestníku Talianskej republiky.**
3. **Výrobky uvedené na trh alebo označené pred nadobudnutím účinnosti tejto vyhlášky, ktoré nespĺňajú jej požiadavky, sa môžu uvádzať na trh až do vyčerpania zásob.**

**Článok 51**  
**Zrušenia**

1. **Odo dňa nadobudnutia účinnosti tejto vyhlášky sa zrušujú tieto ministerské opatrenia:**
  - a) **vyhláška ministra výrobných činností a ministra poľnohospodárskej a lesníckej politiky z 21. septembra 2005;**
  - b) **vyhláška ministra hospodárskeho rozvoja a ministra poľnohospodárskej a lesníckej politiky z 26. mája 2016.**



## Príloha A (Článok 46)

### Kontroly

Úradné kontroly zamerané na overenie správneho používania obchodných názvov sa vykonávajú v závode na výrobu a/alebo balenie výrobku.

Charakteristiky a metódy odberu vzoriek zo vzorky, ktorá sa má analyzovať.

Analýzy sa vykonávajú použitím akreditovaných metód na vzorkách pripravených v súlade s nasledujúcimi postupmi pre každý výrobok. **Získané vzorky musia byť vákuovo zabalené a skladované v chlade až do analýzy.**

### Varená šunka, výberová varená šunka, vysokokvalitná varená šunka

Stredná čiara najkratšej osi sa identifikuje na celom výrobku; potom sa posunie 1 cm doprava a jeden naľavo od tejto čiary, nakrája sa na plátok s hrúbkou dvoch centimetrov.

Na získanej vzorke sa po úplnom odstránení kože a povrchového tuku, mletí a homogenizácii vykonajú analýzy stanovené vo výrobných špecifikáciách.

V prípade výrobkov, ako sú plátky, sa analýza vykoná na celom obsahu balenia alebo balení tak, aby vzorka, ktorá sa má analyzovať po odstránení kože a povrchového tuku, v prípade potreby nebola menšia ako 300 g.

### Konzervovaná surová šunka

Analyzovaná časť sa odoberie tak, že sa zo stredu femorálneho bicepsu (stredná časť) odstráni časť rovnajúca sa približne 100 g svalu. Stanovenia sú tie, ktoré sú uvedené v tomto opatrení a vykonajú sa na vopred pomletej a homogenizovanej vzorke. To platí aj pre balený, porciovaný a/alebo krájaný výrobok. Kontroly sa vykonávajú na šunkách vo veku od 7 do 9 mesiacov.

### Saláma

Meranie pH sa vykonáva vložением elektródy do geometrického stredu salámy; meranie sa zaznamenáva konštantným odčítaním. V prípade výrobkov, ako sú plátky, sa analýza vykoná na celom obsahu balenia alebo balení tak, aby vzorka, ktorá sa má analyzovať, nebola menšia ako 100 g.

### Culatello

Porcia, ktorá sa má analyzovať, sa získa odobratím stredovej časti najmenej 300 g výrobku culatello; táto časť musí byť vybratá z čriev.

Stanovenia sú tie, ktoré sú uvedené v tomto opatrení a vykonajú sa na vopred pomletej vzorke.

V prípade krájaných výrobkov sa analýza vykoná na celom obsahu balenia alebo balení tak, aby vzorka, ktorá sa má preskúmať, nebola menšia ako 300 g.

Kontroly sa vykonávajú na výrobku culatello vo veku najmenej 9 mesiacov.

### Bresaola

**Analyzovaná porcia sa získa tak, že z celého kusa výrobky Bresaola alebo z plátka sa odoberie stredná časť hmotnosti najmenej 100 g.**

**Táto časť musí byť vybratá z akéhokoli'vek vonkajšieho obalu.**

**V prípade krájaných výrobkov sa analýza vykoná na celom obsahu balenia alebo balení tak, aby vzorka, ktorá sa má preskúmať, nebola menšia ako 100 g.**

**Vzorka musí byť vákuovo zabalená a skladovaná v chlade až do analýzy.**

Stanovenia sú uvedené v článku 32 ods. 3 tejto vyhlášky a vykonajú sa na vopred pomletej vzorke.

#### **Údená slanina**

Analyzovaná porcia sa odoberie priečnym rozrezaním neporušenej údenej slaniny na polovicu, čím sa zabezpečí prítomnosť v časti rovnakých svalov pre údenú slaninu „scudetto“ aj „squadrate“.

Plátky hrúbky cca 1/1,5 cm z jednej polovice údenej slaniny sa vyrežú horizontálne na stanovenie chemických parametrov.

#### **Plány odberu vzoriek**

Podnik vykonáva ako súčasť vlastnej kontroly potrebný odber vzoriek a stanovenia na pravidelnú kontrolu svojej výroby.

Kontroly zamerané na overenie chemicko-analytických limitov stanovených v špecifikáciách výroby pre výrobky:

- varená šunka
- výberová varená šunka
- vysokokvalitná varená šunka
- konzervovaná surová šunka
- saláma
- culatello
- **bresaola**
- **údená slanina**

sa vykonajú odberom najmenej šiestich vzoriek pri výrobe minimálne 100 000 kusov, ôsmich vzoriek pri výrobe od 100 000 do 200 000 kusov a 10 vzoriek pri výrobe presahujúcej 200 000 kusov z jednej z ročných výrobných dávok pre každý z uvedených výrobkov.

Pre každý parameter musí byť priemer chemicky-analytických stanovení vykonaných na všetkých odobratých vzorkách v súlade s limitmi stanovenými týmto opatrením.