



Ministr pro podniky a značku Made in Italy ve spolupráci s ministrem zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví

S ohledem na zákon č. 350 ze dne 24. prosince 2003, kterým se stanoví „Ustanovení pro sestavení ročního a víceletého státního rozpočtu“ (finanční zákon z roku 2004), a zejména na čl. 4 odst. 66 a 67, který stanoví, že ministr výrobních činností a ministr pro zemědělskou a lesnickou politiku stanoví jedním nebo více nařízeními podmínky pro používání obchodních názvů některých uzenářských výrobků;

s ohledem na výnos ministra výrobních činností a ministra zemědělské a lesnické politiky ze dne 21. září 2005 o specifikacích výroby a prodeje některých uzenářských výrobků;

s ohledem na výnos ministra hospodářského rozvoje a ministra zemědělské a lesnické politiky ze dne 26. května 2016, kterou se mění vyhláška ministra výrobních činností a ministra zemědělské a lesnické politiky ze dne 21. září 2005;

s ohledem na nařízení na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví se postupy týkající se bezpečnosti potravin, nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin, nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu, a nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625

ze dne 15. března 2017 o úředních kontrolách a jiných úředních činnostech prováděných za účelem zajištění uplatňování právních předpisů v oblasti potravin a krmiv a pravidel týkajících se zdraví a dobrých životních podmínek zvířat, zdraví rostlin a přípravků na ochranu rostlin;

s ohledem na nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny;

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008 ze dne 16. prosince 2008 o látkách určených k aromatizaci a některých složkách potravin vyznačujících se aromatem pro použití v potravinách nebo na jejich povrchu a o změně nařízení Rady (EHS) č. 1601/91, nařízení (ES) č. 2232/96 a č. 110/2008 a směrnice 2000/13/ES a nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přídatných látkách, ve znění nařízení Komise (EU) č. 1129/2011, kterým se vytváří seznam potravinářských přídatných látek Unie a kterým se zavádějí aktualizace a změny právních předpisů Společenství, zejména pokud jde o používání dusičnanů;

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům;

s přihlédnutím k nutnosti zajistit transparentnost trhu, s cílem ochrany a řádného informování spotřebitele, a to prostřednictvím stanovení organoleptických a výrobních charakteristik široce spotřebovávaných uzenářských výrobků. Toto je obzvláště důležité s ohledem na vývoj výrobních metod a technologií. Kromě toho je nezbytné stanovit kritéria pro používání obchodních názvů.

vzhledem k tomu, že je vhodné definovat podmínky pro používání obchodních názvů „bresaola“ a „speck“;

vzhledem k potřebě sjednotit změny, k nimž došlo v průběhu času, s cílem vytvořit jednotný předpis, který umožní systematické uplatňování ustanovení týkajících se výroby a prodeje určitých uzenářských výrobků;

vzhledem k tomu, je nutné omezit působnost ustanovení tohoto opatření pouze na nechráněné uzenářské výrobky, aniž by tím byly dotčeny konkrétní ustanovení obsažená v produkčních předpisech pro výrobky CHZO/CHOP a jejich výklady Ministerstva zemědělství, potravinové suverenity a lesnictví a ochranných konsorcií;

Příčemž poté, co považovala za nezbytné zrušit a nahradit ministerský výnos ministra výrobních činností a ministra zemědělské a lesnické politiky ze dne 21. září 2005, ve znění ministerského výnosu ministra hospodářského rozvoje a ministra zemědělské a lesnické politiky ze dne 26. května 2016, týkající se specifikací výroby a prodeje některých uzenářských výrobků;

s ohledem na oznámení Evropské komisi č. 2024/0003/IT ze dne 3. ledna 2024 učiněné podle směrnice Evropského parlamentu a Rady 2015/1535/EU.

TÍMTO NAŘIZUJE

Kapitola I

Vařená šunka

Článek 1 Definice

1. Označení „prosciutto cotto“ je vyhrazeno pro uzenářský výrobek získaný z vepřových kýt, případně rozporcovaných, vykostěných, zbavených tuku, šlach a kůže, za použití vody, soli, včetně jodované soli, dusitanu sodného, dusitanu draselného, případně v jejich kombinaci. Je povoleno nepoužívat dusitany na odpovědnost provozovatele potravinářského podniku, který je povinen prokázat k uspokojení příslušného zdravotního orgánu, že použité postupy jsou podloženy vědeckým odůvodněním a že zaručují splnění předpokládaných mikrobiologických kritérií přijatelnosti procesů a bezpečnosti potravin, jak jsou definovány platnými právními předpisy.
2. V případě dalšího zpracování nemusí vařená šunka uvedená v odstavci 1 obsahovat dusitany, pokud je vhodná konzervace a bezpečnost hotového výrobku zaručena jinými prostředky nebo způsoby.
3. Vepřovou kýtou se rozumí zadní končetina prasete odříznutá příčně od zbývajících částí jatečně upraveného těla, nikoliv před koncem kosti kyčelní. Pouze pro kategorii „vařená šunka“, u níž se nevyžaduje rozpoznatelnost alespoň tří svalů kýty, je možné použít jeden druh svalu pocházejícího z více vepřových kýt.
4. Obchodní označení „vařená šunka“ lze použít pouze pro výrobky získané ze stehen prasat poddruhu *sus scrofa domesticus*.

Článek 2 Složky

1. Při výrobě vařené šunky lze použít následující produkty: víno, včetně aromatizovaných a likérových vín, brandy a jiné lihoviny, pivo, ocet (včetně balzamikového octa), cukr, dextróza, fruktóza, laktóza, maltodextrin (glukózový sirup), mléčné bílkoviny, sójové bílkoviny, nativní nebo fyzikálně modifikované nebo enzymaticky modifikované škroby, koření, aromatické rostliny, potravinářská želé, aroma, povolené přídatné látky, med, lanýž, sýry, ovoce (včetně ořechů), dehydrované ovoce, pesto, nduja, čerstvá, mražená nebo dehydrovaná zelenina.

Článek 3 Metodika výroby

1. Hlavní kroky zpracování vařené šunky jsou:
 - a) příprava solného roztoku rozpuštěním nebo rozptýlením složek;
 - b) nasolování: přidání solného nálevu k masu, případně s následnou homogenizací složek solného nálevu, obvykle mechanicky (masírováním/pálením za atmosférického tlaku nebo ve vakuu);
 - c) tvarování: umístění výrobku do nádoby nebo obalu schopného dát výrobku tvar;
 - d) vaření: proces tepelného zpracování prováděný pod odpovědností provozovatele potravinářského podniku, který zajišťuje zmizení charakteristik čerstvého masa prostřednictvím použití časů a teplot vhodných k zajištění hygienické nezávadnosti produktu.
 - e) (případná) pasterizace: ochlazený a balený produkt může být podroben povrchové pasterizaci.

Článek 4

Charakteristika

1. Vařená šunka má obsah vlhkosti ve výrobku s odstraněnými tuky a přídatnými látkami (UPSD) nižší nebo roven 82,0, kde UPSD znamená $[\% \text{vlhkosti} / (100 - \% \text{tuku} - F)] \times 100$ a F znamená $100 - (\% \text{vlhkosti} + \% \text{bílkovin} + \% \text{tuku} + \% \text{popela})$.

Článek 5 **Organoleptické vlastnosti**

1. Po otevření balení má celá vařená šunka na trhu:
 - a) navenek
 - 1) nepřítomnost nebo zanedbatelnou přítomnost kapalin v obalu;
 - 2) dostatečnou odolnost proti stlačení;
 - 3) růžovou barvu, případně přecházející do růžovočervené;
 - 4) nepřítomnost nebo zanedbatelné množství dutin a trhlin;
 - b) při řezání
 - 1) těsnost řezu: řez o tloušťce nejvýše 2 milimetry s dostatečnou těsností mezi svaly;
 - 2) charakteristickou chuť, ne příliš kořeněnou;
 - 3) růžovou barvu, případně přecházející do červené u svalů nebo částí svalů obsahujících přirozeně vysoké koncentrace pigmentů.

Článek 6 **Obchodní úprava**

1. Vařená šunka se prodává volně, ve vakuových obalech nebo v ochranné atmosféře, vcelku, v plátcích, na plátky, kostky nebo jinak porcovaná.
2. Přidání jiných složek a potravin uvedených v článku 2 pro aromatické účely, než které jsou uvedeny v nařízení (ES) č. 1334/2008, se vyznačí zvláštním dodatkem k obchodnímu označení.
3. Doplnění prodejního popisu je nutné také v případě, že je vařená šunka uzená nebo pečená.

Článek 7 **Prodej**

1. Vařená šunka, včetně balené šunky, se uchovává při teplotě nejvýše + 4 °C.
2. Vařená šunka se může prodávat ve vakuových obalech nebo v ochranné atmosféře, vcelku, na plátky, na kostičky nebo jinak porcovaná.

Článek 8 **Výběrová vařená šunka**

1. Označení „vařená šunka“ může být doplněno výrazem „výběrová“, pokud jsou ve střední části výrobku, s výjimkou případů, kdy je výrobek používán k prodeji v hotovém balení (nakrájený, na plátky, na kostičky nebo jinak porcovaný), jasně identifikovatelné alespoň tři ze čtyř hlavních svalů (semitendinosus, semimembranosus, quadriceps a biceps femoris) celého vepřového stehna a obsah vlhkosti ve výrobku s odstraněným tukem a přísadami (UPSD) je nižší nebo roven 79,5.
2. Při výrobě výběrové vařené šunky je povoleno používat suroviny používané pro výrobu vařené šunky.

Článek 9

Vysoce jakostní vařená šunka

1. Je povoleno doplnit označení „vařená šunka“ o výrazy „vysoce jakostní“ nebo „prémiové jakosti“, pokud jsou ve střední části hotového výrobku, s výjimkou případů, kdy je výrobek určen k prodeji v balení (nakrájený, v plátcích, nakrájený na kostky nebo jinak porcovaný), jasně identifikovatelné alespoň tři ze čtyř hlavních svalů (semitendinosus, semimembranosus, čtyřhlavý a dvojhlavý stehenní sval) z celé vepřové kýty a obsah vlhkosti v odtučněném a bez přísad (UPSD) je nižší nebo roven 76,5.
2. Při výrobě vysoce jakostní vařené šunky je povoleno používat kromě složek používaných při výrobě vařené šunky také kyselinu askorbovou a kyselinu erythorbovou a jejich soli – glutaman sodný – laktáty, chlorid draselný a jiné náhražky sodíku. Žádné další přídatné látky nejsou povoleny, s výjimkou těch, které povoluje nařízení (ES) č. 1333/2008, pokud představují skutečnou technologickou nutnost, neuvádějí spotřebitele v omyl a jejich použití je pro spotřebitele přínosné, jak předpokládá uvedené nařízení.

Článek 10

Nepovinné označení o nepřítomnosti přídatných látek a složek

1. Volitelné údaje týkající se absence přísad nebo složek povolených a použitelných pro obecné označení „vařená šunka“ v souladu s nařízením (EU) č. 1169/2011 jsou povoleny také pro označení „vybraná vařená šunka“ a „vysoce jakostní vařená šunka“.

Kapitola II

Vyzrálá syrová šunka

Článek 11

Definice

1. Aniž jsou dotčeny požadavky stanovené ve specifikacích produkce pro vyzrálé syrové šunky uznané jako zeměpisné označení podle nařízení (EU) č. 1151/2012, používá se obecný název „vyzrálá syrová šunka“ pro sušený neuzený masný výrobek získaný z vepřových stehen tradiční technikou založenou na suchém solení a řízeném zrání při teplotě.
2. Surovinu tvoří celá vepřová kýta.
3. Stehna vhodná pro výrobu vyzrálé syrové šunky mají bílý, nemastný vnější tuk, mírný výskyt intramuskulárního tuku (mramorování) a omezenou tloušťku krycího tuku.
4. Kůžička má světlou barvu a nejsou na ní patrné žilky a krvácející místa.
5. Není povoleno používat:
 - a) kýty prasnic a světlé, měkké, exsudativní maso (PSE) a tmavé, pevné suché maso (DFD);
 - b) stehna vykazující následující abnormality:
 1. zlomeniny vnitřních (stehenní kost, holenní kost) nebo vnějších (hlavice stehenní kosti, kyčel) kostí;
 2. absence kyčle;
6. Je přípustné používat zmrazená stehna balená jednotlivě v místě původu, pokud se na konečný produkt použijí požadavky stanovené v článku 10 a přílohách III a VI nařízení (EU) č. 1169/2011.
7. Výrobek s celými kostmi, který byl zmrazen, nesmí být uváděn na trh pod označením „vyzrálá syrová šunka“ nebo podobnými výrazy.

Článek 12

Složky

1. Ve vyzrálé syrové šunce lze kromě kuchyňské soli (včetně jodidované soli) použít také pepř, lanýže, aromatické látky, jednoduché cukry (dextrózu, fruktózu, sacharózu), dusitany a dusičnany, chlorid draselný a náhražky sodíku, antioxidanty a regulátory kyselosti (kyselinu mléčnou, octovou, citronovou a jejich soli). Žádné další přídatné látky nejsou povoleny, s výjimkou těch, které povoluje nařízení (ES) č. 1333/2008, pokud představují skutečnou technologickou nutnost, neuvádějí spotřebitele v omyl a jejich použití je pro spotřebitele přínosné, jak předpokládá uvedené nařízení.

Článek 13

Metodika výroby

1. Zpracování vyzrálé syrové šunky probíhá následovně:
 - a) solení: posypání suchou solí; není povoleno solení ponořením ani vstřikování solného roztoku;
 - b) odležení: sušení za studena po odstranění zbytkové soli. Minimální doba této fáze činí 40 dní; u kýt s počáteční hmotností vyšší než 11 kg činí minimálně 55 dní;
 - c) omývání: odstranění povrchových zbytků soli omytím vlažnou vodou;
 - d) sušení: dehydratace povrchu za kontrolovaných podmínek vlhkosti a teploty; uzení ani techniky urychleného zrání nejsou povoleny;
 - e) mazání sádlem: nanesení směsi sádla, rýžové mouky, soli, pepře a aromatických látek na povrch výrobku za účelem zabránění nadměrné dehydrataci libového masa;
 - f) zrání: zrání za kontrolovaných podmínek vlhkosti a teploty. Není povoleno používat napařování, teploty vyšší než 22 °C a urychlené zrání. Hotový produkt, v neporušeném stavu, je stabilní při pokojové teplotě.

Článek 14

Hmotnost

1. Zrající sušená šunka má v konečném stavu připraveném ke spotřebě minimální hmotnost 6 kg s kostí; minimální celková doba trvání výrobního procesu je 7 měsíců a 9 měsíců u šunek s konečnou hmotností vyšší než 8 kg.

Článek 15

Charakteristika

1. Vnitřní libová frakce (sval biceps femoris) je definována následujícími parametry, které jsou chápány jako průměrné hodnoty získané z průměru analytických výsledků nejméně šesti šunek, které zrály 7 až 9 měsíců, na každé hospodářství:
 - a) vlhkost: méně než 64 %;
 - b) součin sůl x vlhkost: méně než 500;
 - c) index proteolýzy: méně než 30 %;
 - d) bílkoviny: více než 24 %.
2. Vyzrálá syrová šunka má na řezu stejnoměrnou červenou barvu, je bez prosakování, oděrek a dutin, má typickou vůni a chuť získanou zráním, mírně slanou, bez žluklé chuti a při žvýkání má měkkou, nevláknitou strukturu.

Článek 16

Obchodní úprava

1. Sušená zrající šunka může být uváděna na trh v celku, vykostěná, v porcích, plátcích nebo v jiných formách (například ve formě kostek nebo nudliček).

Kapitola III

Salám

Článek 17

Definice

1. Aniž jsou dotčeny požadavky stanovené v tomto ohledu specifikacemi výroby salámu uznaného jako zeměpisné označení podle nařízení (EU) č. 1151/2012, rozumí se „salámem“ vyzrálý výrobek z masa získaného z příčně pruhované svaloviny patřící převážně k jatečně upravenému tělu prasete s přídavkem soli, včetně jodidované soli, chloridu draselného a náhražek sodíku, a případně masa z jiných druhů zvířat, mletého a smíchaného s vepřovým tukem v různém poměru a uzavřeného v přírodním nebo umělém obalu.
2. Definice salámu se nedotýká používání popisů, které se vztahují na výrobky jiné povahy, pokud nejsou zaměnitelné s výrobky, na které se vztahuje tento výnos.
3. Salám se suší a ochucuje za klimatických podmínek, které mohou při postupném snižování vlhkosti způsobit rozvoj přirozených fermentačních a enzymatických jevů, které způsobují změny, jež dávají výrobku jeho typické organoleptické vlastnosti a zajišťují jeho trvanlivost a zdravotní nezávadnost za běžných pokojových teplot.
4. Výrobek obsahující strojně oddělené maso nesmí být uváděn na trh pod označením „salám“ nebo podobným označením.

Článek 18

Složky

1. Při přípravě salámu lze použít: víno, ocet (včetně balzamikového), brandy a jiné lihoviny, med, lanýže, sýry, ořechy, pepř, česnek, koření a aromatické rostliny, cukr, dextrózu, fruktózu, laktózu, sušené libové mléko, mléčné bílkoviny, mikrobiální kultury vznikající při kvašení, aromata a povolené přídatné látky s výjimkou barviv.

Článek 19

Metodika výroby

1. Svalové a tukové části se rozemelou, smíchají se se solí a ostatními přísadami a naplní se do střev nebo střevních obalů.
2. Salám se poté suší a koření, což zaručuje jeho trvanlivost a zdravotní nezávadnost při běžné pokojové teplotě.
3. Povrch střívek nebo střev je přípustné ošetřovat mikrobiálními kulturami, obilnými moukami, škroby, oleji a potravinářskými tuky.

Článek 20

Charakteristika

1. Salám má mezofilní mikrobiální zátěž více než 1×10 na sedmou mocninu počtu kolonie tvořících jednotek/gram, s převahou laktobacilů a kokcií.
2. Na trhu má salám pH vyšší nebo rovné 4,9.

Článek 21
Obchodní úprava

1. Je povoleno uvádět na trh salám volně ložený, ve vakuových obalech nebo v ochranné atmosféře, vcelku, v kusech, krájený nebo jinak porcovaný.

Kapitola IV Culatello (druh šunky)

Článek 22 Definice

1. Aniž jsou dotčeny požadavky stanovené ve specifikacích produkce pro „culatelli“ uznané jako zeměpisné označení podle nařízení (EU) č. 1151/2012 je označení „culatello“ vyhrazeno pro vyzrálý masový produkt získaný ze zadních a vnitřních krurálních svalů stehna (biceps femoris, semimembranosus a semitendinosus) prasete, s úplně odstraněnou kůží a částečně odstraněným krycím tukem, které jsou zcela odděleny od jejich kostního základu a jsou řezány tak, aby produkt měl tvar hrušky.

Článek 23 Složky

1. Složkami culatella jsou kuchyňská sůl, včetně jodidované soli, celý nebo drcený pepř.
2. Použití koření, přírodních aromat, vína a přídatných látek povolených podle nařízení Společenství uvedených v bodech odůvodnění je povoleno.

Článek 24 Metodika výroby

1. Kroky zpracování v případě culatella jsou následující:
 - a) solení: provádí se posypáním suchou solí; není povoleno solení ponořením ani vstřikování solného roztoku;
 - b) plnění: výrobek se plní do přírodního obalu, nebo pokud je určen k prodeji v plátcích, do umělého obalu;
 - c) zrání: doba trvání zrání (včetně solení) musí být aspoň 9 měsíců;
 - d) vázání: vázání se provádí ručně pomocí provázku, za použití tradičního systému smyček a uzlů, až do vytvoření jakési sítě; vázání výrobku může být rovněž prováděno s využitím mechanických prostředků.

Článek 25 Hmotnost

1. Uzářené „culatello“ musí mít hmotnost alespoň 3 kg, když je nabízeno k prodeji.

Článek 26 Charakteristika

1. Culatello má charakteristický hruškovitý tvar, je z vnějšku svázan do síťovitého vzoru, má pevnou konzistenci a na řezu vykazuje svalovou část homogenní červené barvy a tukovou tkáň bílé barvy. Neporušený výrobek je stabilní při pokojové teplotě.
2. Parametry pro plátek s odstraněným krycím tukem jsou následující:
 - a) sůl: maximálně 5,5 %;
 - b) maximální vlhkost 51 %;
 - c) pH nanejvýš 6,75 a nejméně 5,5;
 - d) aktivita vody: ne vyšší než 0,91;

Článek 27

Obchodní úprava

1. Culatello se může prodávat vcelku, nebalené nebo ve vakuových obalech nebo v ochranné atmosféře, v plátcích, krájené nebo jinak porcované.

Článek 28

Zákazy

1. Zakazuje se:
 - a) používat stehna prasnic a světlé, měkké, exsudativní maso (PSE) a tmavé, pevné a suché maso (DFD);
 - b) používat obchodní název „culatello“ s dalšími a/nebo specifickými označeními pro podobné produkty, které jsou však zpracovány technikami a výrobními postupy odlišnými od těch, které jsou uvedeny v této kapitole IV, i když je anatomický základ stejný;
 - c) používat výraz „culatello“ v obchodním popisu, složení a v každém případě v označení, obchodní úpravě a reklamě na potraviny, v nichž nebylo použito culatello.

Kapitola V

Bresaola

Článek 29

Definice

1. S výhradou předpisů stanovených v této oblasti v produkčních specifikacích pro bresaoly uznané jako zeměpisné označení ve smyslu nařízení (EU) č. 1151/2012 je označení „bresaola“ vyhrazeno pro uzeninový výrobek získaný z čerstvého hovězího, koňského nebo jeleního masa, včetně mraženého, zpracovaného z vykostěných svalových svazků, případně ořezaných za účelem odstranění tukových a šlachových částí, jsou-li přítomny.
2. Bresaola se vyrábí ze svalových částí zadní a přední čtvrtě zvířete, s výjimkou částí uvedených v čl. 34 odst. 2 níže.
3. Hmotnost kusů se pohybuje od minimálně 250 g do maximálně 15 kg.

Článek 30

Složky

1. Kromě surovin uvedených v článku 29 lze při výrobě bresaoly použít kuchyňskou sůl, včetně jodidované soli, koření, aromatické rostliny, dextrózu, fruktózu, sacharózu, víno, startovací mikrobiální kultury, látky určené k aromatizaci, včetně přírodních aromat a přídatných látek povolených platnými právními předpisy.

Článek 31

Metodika výroby

1. Kroky zpracování bresaoly jsou:
 - a) případné ořezání za účelem odstranění vnějšího tuku a šlach, pokud jsou přítomny;
 - b) solení posypáním suchou solí a/nebo ponořením do solného nálevu;
 - c) volitelné plnění: výrobek lze plnit do přírodních nebo umělých střívek;

- d) zrání: provádí se za kontrolovaných podmínek prostředí, které umožňují postupné snižování obsahu vlhkosti. Doba zrání se liší podle hmotnosti použitých kusů masa takto:

HMOTNOST PORCE SVALOVÉ HMOTY	DOBA ZRÁNÍ ve dnech (min)
250 g – ≤ 1 kg	4 dny
> 1 kg – ≤ 3 kg	5 dní
> 3 kg – ≤ 6 kg	6 dní
> 6 kg – ≤ 9 kg	7 dní
> 9 kg – ≤ 12 kg	8 dní
> 12 kg – ≤ 15 kg	9 dní

- e) je povoleno uzení dřevem a/nebo přírodními bylinami nebo aromatickými rostlinami a/nebo aromatickými látkami a/nebo kouřovými aromatickými látkami;
- f) je přípustné ošetřit povrch střívek mikrobiálními kulturami, škroby a obilnou moukou.

Článek 32

Charakteristika

1. Bresaola je výrobek, jehož tvar je odvozen od svalu, z něhož pochází, a to válcovitý, je-li plněný, nebo hranatý, je-li lisovaný.
2. Má jednotnou červenou barvu v libové části a bílou v tučné části, bez infiltrací a trhlin, má vůni a chuť typickou pro zralý produkt, s mírně slanou chutí, aromatickou a případně uzenou notou, jakož i měkkou konzistenci, která však při stlačení nepodléhá deformaci.
3. Bresaola, s ohledem na střední část odstraněnou z vnějšího obalu, pokud je přítomen, je definována následujícími analytickými parametry složení:
 - a) tuky: maximálně 16 %;
 - b) bílkoviny: minimálně 24 %.

Článek 33

Obchodní úprava

1. Je povoleno uvádět na trh bresaolu volně loženou nebo balenou ve vakuu či v ochranné atmosféře, v celku, v kusech, plátkovanou nebo případně porcovanou do jiných forem (např. kostky nebo na proužky).

Článek 34

Zákazy

1. Výrobek obsahující mleté a/nebo strojně oddělené a/nebo rekonstituované maso nesmí být uváděn na trh pod označením „bresaola“ nebo pod podobnými výrazy nebo výrazy, které toto označení přímo nebo nepřímo evokují.
2. Odchylně od čl. 29 odst. 2 není povoleno používat následující části: žebra, krk, bůček, hruď, hřbet, koleno.

3. Výrobek získaný ze zvířat jiných než skotu, koní a jelenů nebo z částí skotu, koní a jelenů uvedených v předchozím odstavci 2 nesmí být uváděn na trh pod názvem „bresaola“ ani pod podobnými výrazy, které přímo či nepřímo připomínají tento název.
4. Je zakázáno používat označení „bresaola“ v obchodním názvu, ve složení, při prezentaci a v reklamě na potravinářské výrobky, u nichž nebyla použita surovina uvedená v článku 29 a nebyly dodrženy vlastnosti uvedené v kapitole V tohoto nařízení.

Článek 35

Prodej

1. I balená Bresaola musí být uchovávána při teplotě, která zaručuje její zdravotní nezávadnost a hygienu, a to na odpovědnost provozovatele potravinářského podniku, který ji musí přesně označit.

KAPITOLA VI

Speck

Článek 36

Definice

1. Aniž jsou dotčeny požadavky stanovené v příslušných výrobních specifikacích pro „speck“ uznány jako chráněné zeměpisné označení podle nařízení (EU) č. 1151/2012, je označení „speck“ vyhrazeno pro masný výrobek určený ke zrání, získaný z vykostěné vepřové kýty, mírně nasolené a ochucené, uzené a dobře vyžralé
2. Pro výrobu „specku“ musí být vepřová kýta upravena (ořezána) tradičním způsobem, a to:
 - a) s celou nebo částečnou horní stranou nebo po úplném odstranění horní strany;
 - b) s paralelním řezem od svalu Fricandeau k „ořechové“ kosti;
 - c) zaobleným řezem ze strany kýty, od „ryby“ až k „ořechu“, tak, aby nezůstaly části tučného masa bez libového; v případě, že kýta obsahuje celou nebo částečnou svíčkovou, musí být proveden rovný řez namísto zaobleného;
3. Lze použít zmrazené maso.

Článek 37

Složky

1. Složkami „specku“ jsou kuchyňská sůl včetně jodidované soli, celý nebo drcený pepř. Použití koření, bylin, výtažků z nich, vína a přídatných látek povolených podle předpisů Společenství je povoleno.

Článek 38

Metodika výroby

1. Kroky zpracování pro „speck“ jsou následující:
 - a) Solení: provádí se suchým solením; není povoleno solení, které předpokládá použití míchání a vstřikování;
 - b) uzení: provádí se ve speciálních prostorách při teplotě nepřesahující 25 °C; není povoleno používání uzenářských aromat;
 - c) zrání: probíhá při pokojové teplotě od 10 do 20 °C a relativní vlhkosti vzduchu mezi 55 % a 90 %.

2. Doba zpracování musí být nejméně 12 týdnů; na konci zpracování musí být dosaženo minimálního úbytku hmotnosti 28 %.

Článek 39

Hmotnost

1. „Speck“ musí mít po zrání minimální hmotnost 3,4 kg při uvedení na trh vcelku.

Článek 40

Charakteristika

1. „Speck“ je ochucený, okořeněný a uzený výrobek s charakteristickou povrchovou kůrkou vedle libové části a hnědou kůží vedle části tučné. Vnitřní vzhled řezu je červený s bílo-růžovými částmi, bez prosakování a dutin. Má typickou kořeněnou uzenou vůni a chuť s mírným slaným a aromatickým vjemem a bez žluklé chuti, stejně jako konzistenci, která není měkká a při žvýkání není vláknitá.
2. Chemické parametry hotového výrobku se stanovují na plátku o tloušťce přibližně 1–1,5 cm z poloviny bochníku, jak je uvedeno v příloze:
 - a) sůl: maximálně 6,0 %;
 - b) bílkoviny: 20 % nebo více;
 - c) poměr tuku a bílkovin: 1,7 nebo méně.

Článek 41

Obchodní úprava

1. Je povoleno uvádět na trh „speck“ volně ložený nebo balený ve vakuu či v ochranné atmosféře, v celku, v kusech, plátkovanou nebo případně porcovanou do jiných forem (např. kostky nebo na proužky).

Článek 42

Ostatní tvarovací řezy

1. Označení „speck“ s doplněním specifických kusů lze použít pro následující kusy prasat, které jsou vhodně nasolené, vyuzené a uzené a jejichž konečná hmotnost se pohybuje od 1 kg do 5 kg, není-li uvedeno jinak:
 - a) pro polovinu jatečně upraveného těla: „speck di mezzena“, „Seitenspeck“ nebo „Mezetspeck“ s konečnou hmotností od 8 kg do 30 kg;
 - b) pro břicho: „speck di pancetta“, „Bauchspeck“ nebo „Brettlspeck“;
 - c) pro bederní roštěnku: „speck di carré“ nebo „Karreespeck“;
 - d) pro krk: „speck di coppa“ nebo „Schopfsspeck“;
 - e) pro plec: „speck di spalla“ nebo „Schulterspeck“;
 - f) pro horní stranu / spodní stranu / kýty a ořechu: „speck di fesa“, „speck di sottofesa“, „speck di scamone“ a „speck di nocte“ nebo „Minispeck“ a „Kaiserteilspeck“ a „Kaiserspeck“.
2. Vyzrálé výrobky uvedené v odstavci 1 musí mít tyto vlastnosti řezu:
 - a) červená barva libové části s přítomností povrchové kůrky a růžovobílých tukových částí;
 - b) typická vůně uzeného, kořeněného a uzeného masa;
 - c) typická chuť uzeného, kořeněného a uzeného masa s mírnou slaností a absencí žluklých chutí;
 - d) kompaktní, ale ne vláknitá struktura při žvýkání.

Článek 43

Prodej

1. „Speck“, včetně baleného, musí být uchováván při teplotě vhodné k zajištění hygienické nezávadnosti, za odpovědnosti provozovatele potravinářského podniku, který musí poskytnout přesné údaje.

Článek 44

Zákazy

1. Je zakázáno používat stehna prasnic a světlé, měkké, exsudativní maso (PSE) a tmavé, pevné a suché maso (DFD).

KAPITOLA VII

Společná ustanovení

Článek 45

Složky s konzervační funkcí

1. Použití složek, které dodávají dusičnany, dusitany nebo obojí, v masných výrobcích se považuje za přidání konzervačních látek.
2. S výjimkou soli není možné uvádět, že výrobek neobsahuje konzervační látky, pokud obsahuje složky s konzervační funkcí, a to ani v případě, že nejsou použity dusitany (E249 a E250) a dusičnany (E251 a E252).

Článek 46

Kontroly

1. Postupy při kontrolách prováděných u dotčených podniků jsou uvedeny v příloze A, která je nedílnou součástí tohoto nařízení.

Článek 47

Sankce

1. Používání obchodních názvů v rozporu s ustanoveními tohoto výnosu se trestá správní pokutou podle čl. 4 odst. 67 zákona č. 350 ze dne 24. prosince 2003.

Článek 48

Ustanovení o nezměněných finančních nárocích

1. Provádění tohoto výnosu nesmí vést k novému nebo zvýšenému zatížení veřejných financí.
2. Povinnosti stanovené tímto zákonem se plní s využitím lidských, přístrojových a finančních zdrojů, které jsou již stanoveny v platných právních předpisech.

Článek 49

Vzájemné uznávání

1. Aniž je dotčeno uplatňování platných právních předpisů Společenství, ustanovení tohoto nařízení se nevztahují na potraviny legálně vyráběné a uváděné na trh v jiném členském státě Evropské unie nebo v Turecku nebo na produkty legálně vyráběné ve

státě ESVO, který je signatářem Dohody o Evropském hospodářském prostoru (EHP).

2. Tím však není dotčena možnost přijmout rozhodnutí podle čl. 2 odst. 1 nařízení (ES) č. 515/2019, pokud příslušné orgány mohou s použitím postupů stanovených v uvedeném nařízení prokázat, že konkrétní výrobek legálně vyrobený ve státě ESVO, který je smluvní stranou Dohody o Evropském hospodářském prostoru (EHP), nezaručuje úroveň ochrany rovnocennou úrovni požadované těmito právními předpisy.

Článek 50

Vstup v platnost

1. Tento výnos, s výjimkou kapitol V a VI, vstupuje v platnost prvním dnem po vyhlášení v Úředním věstníku Italské republiky.
2. Kapitoly V a VI vstupují v platnost 12 měsíců po zveřejnění tohoto výnosu v Úředním věstníku Italské republiky.
3. Výrobky uvedené na trh nebo označené před vstupem tohoto výnosu v platnost, které nesplňují její požadavky, mohou být uváděny na trh až do vyčerpání zásob.

Článek 51

Zrušuje se

1. Ode dne vstupu tohoto výnosu v platnost se ruší následující ministerská opatření:
 - a. výnos ministra výrobních činností a ministra zemědělské a lesnické politiky ze dne 21. září 2005;
 - b. výnos ministra hospodářského rozvoje a ministra zemědělské a lesnické politiky ze dne 26. května 2016.

Kontroly

Úřední kontroly zaměřené na ověření správného použití obchodních názvů se provádějí v závodě na výrobu a/nebo balení výrobku.

S ohledem na vlastnosti a způsoby odběru vzorku k analýze se analýzy provádějí akreditovanými metodami na vzorcích připravených podle níže uvedených postupů pro každý produkt. Získané vzorky musí být vakuově zabaleny a uchovávány v chladu až do rozboru.

Plány odběru vzorků

Podnik provádí v rámci vlastní kontroly nezbytné odběry vzorků a stanovení pro pravidelnou kontrolu své produkce.

Kontroly zaměřené na ověření chemicko-analytických limitů stanovených ve výrobních specifikacích pro:

- vařenou šunku, vybranou vařenou šunku a vysoce jakostní vařenou šunku.
- vyzrálou syrovou šunku
- salám
- culatello
- bresaolu
- speck

se provádí odebráním nejméně šesti vzorků pro výrobu menší než 100 000 kusů, osmi vzorků pro výrobu mezi 100 000 a 200 000 kusy a 10 vzorků pro výrobu přesahující 200 000 kusů z jedné z ročních výrobních šarží v případě každého z výše uvedených výrobků.

Pro každý parametr musí průměr chemicko-analytických určení hodnot provedených na všech odebraných vzorcích splňovat limity stanovené tímto opatřením.

Vařená šunka, vybraná vařená šunka a vysoce kvalitní vařená šunka.

Na celém výrobku je středová osa nejvíce vařené nejkratší osy identifikována, pak se posune o 1 cm doprava a o jeden doleva od této čáry a vyřízne se plátek o tloušťce dva centimetry.

U získaného vzorku se po úplném odstranění kůrky a krycího tuku, pomletí a homogenizaci provedou analýzy stanovené ve výrobních specifikacích.

U výrobků, jako jsou plátky, se analýza provádí na celém obsahu balení nebo balení tak, aby vzorek, který má být analyzován po případném odstranění kůrky a krycího tuku, nebyl menší než 300 g.

Vyzrálá syrová šunka.

Část, která má být analyzována, se odebere tak, že se ze středu svalu biceps femoris (mediánní řez) odebere část odpovídající přibližně 100 g svalu. Určení hodnot jsou stanoveny tímto opatřením a provádějí se na předem pomletém a homogenizovaném vzorku. To platí i pro balené, porcované a/nebo krájené výrobky. Kontroly se provádějí u šunek starých 7 až 9 měsíců.

Salám

Měření pH se provádí zapíchnutím elektrody do geometrického středu salámu; měření se zaznamenává při konstantním odečtu. U výrobků, jako jsou plátky, se analýza provádí na celém obsahu balení nebo balení tak, aby analyzovaný vzorek nebyl menší než 100 g.

Culatello.

Část, která má být analyzována, se získá odebráním středního řezu o hmotnosti nejméně 300 g z culatella; řez musí být zbaven střeva.

Určení hodnot jsou stanovena tímto opatřením a provádějí se na předem pomletém vzorku.

U krájených výrobků se analýza provádí na celém obsahu balení nebo balení tak, aby zkoumaný vzorek nebyl menší než 300 g.

Zkoušky se provádí na masném výrobku „culatello“ ve stáří nejméně 9 měsíců.”

Bresaola.

Analyzovaná část se získá tak, že se z celého kusu Bresaoly nebo z plátku odebere střední část o hmotnosti nejméně 100 g.

Tato část musí být vyjmuta z jakéhokoli vnějšího obalu.

U krájených výrobků se analýza provádí na celém obsahu balení nebo balení tak, aby vzorek určený k vyšetření nebyl menší než 100 g.

Vzorek musí být vakuově zabalen a až do analýzy skladován v chladu.

Určení hodnot jsou stanovena podle čl. 32 odst. 3 této vyhlášky a provádějí se na předem pomletém vzorku.

Speck.

Část, která má být analyzována, se odebere tak, že se neporušený speck příčně rozřízne na polovinu, čímž se zajistí přítomnost stejných svalů v řezu pro „scudetto“ speck a pro „squadrate“ speck.

Z jedné poloviny specku se vodorovně vyříznou plátky o tloušťce asi 1/1,5 cm pro stanovení chemických parametrů.