

UDKAST TIL TVÆRMINISTERIELT DEKRET **OM OPHÆVELSE OG ERSTATNING** AF
DEKRET AF 21. SEPTEMBER 2005 FRA PRODUKTIONSMINISTEREN OG
MINISTEREN FOR LANDBRUGS- OG SKOVBRUGSPOLITIK OM PRODUKTIONS- OG
SALGSSPECIFIKATIONER FOR VISSE CHARCUTERIVARER



Ministeren for erhverv og Made in Italy og ministeren for landbrug, fødevareresuverænitet og skovbrug

Under henvisning til lov nr. 350 af 24. december 2003 om "Bestemmelser til opstilling af det årlige og flerårige statsbudget" (finanslov af 2004) og navnlig artikel 4, stk. 66 og 67, der bestemmer, at produktionsministeren og ministeren for landbrugs- og skovbrugspolitik ved et eller flere dekreter fastsætter betingelserne for anvendelse af varebetegnelserne for visse charcuterivarer

under henvisning til dekret af 21. september 2005 fra produktionsministeren og ministeren for landbrugs- og skovbrugspolitik om produktions- og salgsspecifikationer for visse charcuterivarer

under henvisning til dekret af 26. maj 2016 fra ministeren for økonomisk udvikling og ministeren for landbrugs- og skovbrugspolitik om ændring af dekret af 21. september 2005 fra produktionsministeren og ministeren for landbrugs- og skovbrugspolitik

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002, Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 852/2004 af 29. april 2004, Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 853/2004 af 29. april 2004 og Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2017/625 af 15. marts 2017

under henvisning til Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1334/2008 af 16. december 2008 om aromaer og visse fødevarer ingredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i og på fødevarer og om ændring af Rådets forordning (EØF) nr. 1601/91, forordning (EF) nr. 2232/96, forordning (EF) nr. 110/2008 og direktiv 2000/13/EF og Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevarer tilsætningsstoffer, ændret ved Kommissionens forordning (EU) nr. 1129/2011 for så vidt angår fastlæggelse af en EU-liste over fødevarer tilsætningsstoffer, der indeholder ajourføringer og ændringer af fællesskabslovgivningen, navnlig om anvendelsen af nitrater

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevarer information til forbrugerne

i betragtning af, at det i del A, punkt 6, i bilag VI til forordning (EU) nr. 1169/2011 er fastsat, at når det drejer sig om kødprodukter og tilberedt kød, der fremstår som en udkæring, steg, skive, eller portion af kød eller som en slagtekrop, skal varebetegnelsen indeholde angivelse af forekomsten af tilsat vand, hvis det tilsatte vand udgør over 5 % af det færdige produkts vægt

i betragtning af, at når der er tale om kogt skinke, er tilstedeværelsen af tilsat vand nødvendiggjort af den særlige produktionsteknik og vildleder ikke forbrugeren

i betragtning af udviklingen i produktionsteknologier og behovet for at sikre gennemsigtighed på markedet for at beskytte og informere forbrugerne på passende vis ved at definere charcuterivarer til forbrugere med hensyn til deres sammensætning og fastsætte betingelserne for anvendelse af varebetegnelserne

i betragtning af, at det er vigtigt at fastsætte betingelserne for anvendelsen af varebetegnelserne for "bresaola" og "speck"

i betragtning af, at det er nødvendigt at konsolidere de forskellige ændringer, der har fundet sted i tidens løb, for at vedtage en enkelt forskrift, der gør det muligt systematisk at anvende bestemmelserne om produktion og salg af visse charcuterivarer

i betragtning af, at det imidlertid er vigtigt at fremhæve, at bestemmelserne i denne foranstaltning kun finder anvendelse på ubeskyttede charcuterivarer, uden at dette berører de særlige bestemmelser i produktionsspecifikationerne for BOB/BGB-produkter og tilhørende fortolkninger fra ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug og beskyttelsesorganet (Consorti di tutela)

efter at have fundet det nødvendigt at ophæve og erstatte det ministerielle dekret af 21. september 2005 fra produktionsministeren og ministeren for landbrugs- og skovbrugspolitik, som ændret ved ministerielt dekret af 26. maj 2016 fra ministeren for økonomisk udvikling og ministeren for landbrugs- og skovbrugspolitik, om produktions- og salgsspecifikationer for visse charcuterivarer

under henvisning til notifikationen til Europa-Kommissionen i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv (EU) 2015/1535 af ...

KAPITEL I Kogt skinke

Artikel 1 Definition

1. Betegnelsen "kogt skinke" er forbeholdt den charcuterivare, der er fremstillet af svinets **lår**, eventuelt udskåret, udbenet, affedt, afsenet og uden svær, med vand, salt, herunder jodberiget salt, natriumnitrit, kaliumnitrit, eventuelt i kombination. **Det er tilladt ikke at anvende nitrit eller at erstatte syntetisk nitrit med nitrit fra naturlige kilder under den fødevarevirksomhedsleders ansvar, som skal godtgøre over for den kompetente sundhedsmyndighed, at de anvendte procedurer er understøttet af videnskabelige begrundelser, og at de sikrer, at de forventede mikrobiologiske kriterier for procesacceptabilitet og fødevarer sikkerhed er opfyldt som defineret i den gældende lovgivning.**
2. Ved videreforarbejdning må den i stk. 1 omhandlede kogte skinke ikke indeholde nitritter, hvis det færdige produkts hensigtsmæssige opbevaring **og sikkerhed** sikres ved hjælp af andre midler eller metoder.
3. Svinelår forstås som svinets bagben udskåret på tværs fra den resterende del af slagtekroppen, ikke inden enden af hoftebensknoglen. **Udelukkende for kategorien "kogt skinke", hvis der ikke er krav om at genkende mindst tre lårmuskler, kan der anvendes en enkelt type muskel fra flere svinelår.**
4. Varebetegnelsen "kogt skinke" må kun anvendes for produkter fremstillet af lår fra svin af underarten *sus scrofa domesticus*.

Artikel 2 Ingredienser

1. Ved fremstilling af kogt skinke kan følgende anvendes: vin, herunder aromatiseret vin og hedvin, **brændevin og anden spiritus, øl, eddike (herunder balsamisk eddike)**, sukker, dextrose, fructose, laktose, maltodextrin (glucosesirup), mælkeproteiner, sojaproteiner, naturligt modificerede eller enzymatisk modificerede stivelser, krydderier, **aromatiske planter**, geléer, aromaer, tilladte tilsætningsstoffer, **honning, trøffel, ost, frugt (herunder nødder), dehydreret frugt, pesto, nduja, friske, frosne eller dehydrerede grøntsager.**

Artikel 3 Produktionsmetode

1. De vigtigste trin til forarbejdning af kogt skinke er:
 - a) fremstilling af saltlage ved opløsning eller spredning af ingredienserne
 - b) saltning. Tilsætning af saltlage til kødet, eventuelt efterfulgt af homogenisering af saltlagekomponenterne, generelt mekanisk (massage/blanding ("zangolatura") under atmosfærisk tryk eller vakuum)
 - c) formning. Placering af produktet i en beholder eller en tarm, der kan give varen en form
 - d) kogning. varmebehandlingsprocessen, der udføres under fødevarevirksomhedslederens ansvar, sikrer, at fersk køds egenskaber forsvinder,

ved at der fastsættes passende tidspunkter og temperaturer for at sikre produktets sundhed og hygiejne

- e) eventuel pasteurisering. Det afkølede og emballerede produkt kan udsættes for overfladepasteurisering.

Artikel 4 Egenskaber

1. Kogt skinke har et vandindhold i produktet med fjernet fedtstoffer og tilsætningsstoffer (UPSD) på mindre end eller lig med 82,0, hvor UPSD betyder $[\% \text{ fugtighed}/(100 - \% \text{ fedt} - F)] \times 100$, og F betyder $100 - (\% \text{ fugtighed} + \% \text{ protein} + \% \text{ fedt} + \% \text{ aske})$.

Artikel 5 Sensoriske egenskaber

1. Ved åbning af emballagen har den hele kogte skinke, der markedsføres:
 - a) på ydersiden
 - 1) ingen eller en ubetydelig tilstedeværelse af væsker i emballagen
 - 2) tilstrækkelig modstandsdygtighed over for kompression
 - 3) en lyserød farve, der kan blive lyserød-rød
 - 4) ingen eller en ubetydelig mængde af hulrum og revner
 - b) ved udskæring
 - 1) tæthed af skiver: en skive med en tykkelse på højst 2 mm med tilstrækkelig tæthed mellem musklerne
 - 2) en karakteristisk smag, ikke overdrevent krydret
 - 3) en lyserød farve, der kan blive rød i musklerne eller dele af musklen, der indeholder naturligt høje koncentrationer af pigmenter.

Artikel 6 Præsentation

1. Den kogte skinke markedsføres i løs vægt, i vakuumpakninger eller i beskyttende atmosfære, hel, i skiver, udskåret, i terninger eller på anden måde i portioner.
2. Tilsætning af ingredienser og fødevarer som omhandlet i artikel 2 med henblik på aromatisering, bortset fra dem, der er omhandlet i forordning (EF) nr. 1334/2008, skal angives ved en særlig tilføjelse til varebetegnelsen.
3. Tilføjelse til varebetegnelsen er også nødvendig, hvis den kogte skinke er røget eller stegt.

Artikel 7 Salg

1. Kogt skinke, **herunder færdigpakket skinke**, opbevares ved en temperatur på højst 4 °C.
2. Kogt skinke kan sælges i vakuumpakninger eller i beskyttende atmosfære, hel, i skiver, udskåret, i terninger eller på anden måde i portioner.

Artikel 8 Udvalgt kogt skinke

1. Betegnelsen "kogt skinke" kan suppleres med udtrykket "udvalgt", hvis mindst tre af de fire hovedmuskler i produktets midterstykke (semitendinosus, semimembranosus,

quadriceps og biceps femoris), undtagen når det anvendes til salg i færdigpakket form (udskåret, i skiver, i **terninger** eller på anden måde i portioner), i svinets hele lår er klart identificerbare, og vandindholdet i produktet med fjernet fedt og tilsætningsstoffer (UPSD) er mindre end eller lig med 79,5.

2. Ved fremstilling af udvalgt kogt skinke er det tilladt at anvende de ingredienser, der anvendes til fremstilling af kogt skinke.

Artikel 9

Kogt skinke af høj kvalitet

1. Betegnelsen "kogt skinke" kan suppleres med udtrykket "af høj kvalitet", hvis mindst tre af de fire hovedmuskler i produktets midterstykke (semitendinosus, semimembranosus, quadriceps og biceps femoris), undtagen når det anvendes til salg i færdigpakket form (udskåret, i skiver, i **terninger** eller på anden måde i portioner), i svinets hele lår er klart identificerbare, og vandindholdet i produktet med fjernet fedt og tilsætningsstoffer (UPSD) er mindre end eller lig med 76,5.
2. Ved fremstilling af kogt skinke af høj kvalitet er det tilladt at anvende ud over de ingredienser, der anvendes til fremstilling af kogt skinke, ascorbinsyre og erythorbinsyre og salte heraf — mononatriumglutamat — laktater, kaliumchlorid og andre natriumerstatninger. Andre tilsætningsstoffer er ikke tilladt, bortset fra dem, der er tilladt i henhold til forordning (EF) nr. 1333/2008, så længe de udgør en reel teknologisk nødvendighed, ikke vildleder forbrugeren og deres anvendelse gavner forbrugerne som fastsat i nævnte forordning.

Artikel 10

Fakultative angivelser vedrørende fraværet af tilsætningsstoffer og ingredienser

1. Fakultative angivelser vedrørende fraværet af tilsætningsstoffer eller ingredienser, der er tilladt og kan anvendes til den generiske betegnelse "kogt skinke" i overensstemmelse med forordning (EU) nr. 1169/2011, er også tilladt for betegnelserne "udvalgt kogt skinke" og "kogt skinke af høj kvalitet".

Artikel 10a

Forekomsten af tilsat vand

1. **Bestemmelsen om forekomsten af tilsat vand i bilag VI, del A, punkt 6, til forordning (EU) nr. 1169/2011 finder ikke anvendelse på produkter, der er omfattet af dette kapitel, da de allerede er omfattet af de teknologiske begrænsninger, der er fastsat i artikel 4, 8 og 9.**

KAPITEL II

Lagret fersk skinke

Artikel 11

Definition

1. **Uden at dette berører kravene i produktionsspecifikationerne for lagrede ferske skinker, der er anerkendt som en geografisk betegnelse i henhold til forordning (EU) nr. 1151/2012, anvendes den generiske betegnelse "lagret fersk skinke" til det lagrede, ikke-røgede kødprodukt fra svinelår ved en traditionel teknik baseret på tørsaltning og temperaturkontrolleret lagring.**

2. Kødråvaren består af hele svinets lår.
3. Lår, der er egnede til fremstilling af lagret fersk skinke, har hvidt, ikke-fedtet ydre fedt, en moderat forekomst af intramuskulært fedt (marmorering) og en begrænset tykkelse af fedtlaget.
4. Sværene er lyse i farven, og der er ingen relevante tegn på vener og blødningspletter.
5. Det er ikke tilladt at anvende:
 - a) lår fra søer og blegt, blødt, ekssuderende kød (PSE) og mørkt, fast og tørt kød (DFD)
 - b) lår, der udviser følgende uregelmæssigheder:
 1. brud på de interne (lårben, skinneben) eller eksterne (lårbenshoved, hofter) knogler
 2. hoften mangler.
6. Det er tilladt at anvende frosne lår, der er emballeret individuelt på oprindelsesstedet, ved at anvende kravene i artikel 10 og bilag III og VI til forordning (EU) nr. 1169/2011 på det færdige produkt.
7. Hele det ikke-udbenede produkt, der har undergået frysning, må ikke markedsføres under betegnelsen "lagret fersk skinke" eller lignende udtryk.

Artikel 12 Ingredienser

1. I lagret fersk skinke er det ud over anvendelsen af bordsalt (herunder jodberiget salt) også muligt at anvende peber, **trøfler**, aromaer, simple sukkerarter (dextrose, fructose, saccharose), nitritter og nitrater, kaliumchlorid og natriumerstatninger, antioxidant og surhedsregulerende midler (mælkesyre, eddikesyre, citronsyre og salte deraf). Andre tilsætningsstoffer er ikke tilladt, bortset fra dem, der er tilladt i henhold til forordning (EF) nr. 1333/2008, så længe de udgør en reel teknologisk nødvendighed, ikke vildleder forbrugeren og deres anvendelse gavner forbrugerne som fastsat i nævnte forordning.

Artikel 13 Produktionsmetode

1. Forarbejdningstrinnene for lagret fersk skinke er som følger:
 - a) saltning. Drysning med tørt salt. saltning ved nedsækning i eller indsprøjtning af saltlage er ikke tilladt
 - b) hvile. Koldtørring efter fjernelse af restsalt. Trinnets varighed er mindst 40 dage; 55 dage for lår med en startvægt på over 11 kg
 - c) vask. Fjernelse af overfladesaltrester ved vask med varmt vand
 - d) tørring. Tørring af overfladen under kontrolleret fugtighed og temperatur; Røgning eller fremskyndet modning er ikke tilladt
 - e) smøring. Påføring på overfladen med en blanding af fedt, rismel, salt og peber samt aromaer for at undgå overdreven dehydrering af magert kød
 - f) lagring. Modning under kontrolleret luftfugtighed og temperatur. Anvendelse af damp, temperaturer over 22 °C og fremskyndet modning er ikke tilladt. Det færdige produkt, intakt, er stabilt ved stuetemperatur.

Artikel 14 Vægt

1. Den ikke-udbenede lagrede ferske skinke har, når den er klar til konsum, en vægt på mindst 6 kg. Den samlede minimumsvarighed af produktionsprocessen er 7 måneder, 9 måneder for skinker med en endelig vægt på over 8 kg.

Artikel 15 Egenskaber

1. Den interne magre del (biceps femoris-muskel) defineres ved følgende parametre som gennemsnitsværdier opnået ud fra gennemsnittet af analyseresultaterne for mindst seks skinker på mellem 7 og 9 måneder pr. bedrift:
 - a) fugt: mindre end 64 %
 - b) produkt af salt x fugt: under 500
 - c) **proteolyseindeks: mindre end 30 %**
 - d) protein: mere end 24 %.
2. Den lagrede ferske skinke har en ensartet rød farve ved udskæring, er fri for udsivning, adskillelse eller hulrum og har en typisk lugt og smag, der opnås ved modning, med moderat saltindhold og ingen harsk smag samt en blød, ikke-fibrøs konsistens, når den tygges.

Artikel 16 Præsentation

1. Den lagrede ferske skinke kan sælges hel, udbenet, udkåret og i skiver eller i andre former (i terninger, strimler osv.).

KAPITEL III Salami

Artikel 17 Definition

1. **Uden at dette berører kravene i denne henseende i produktionsspecifikationerne for salami, der er anerkendt som en geografisk betegnelse i henhold til forordning (EU) nr. 1151/2012**, forstås "salami" som en charcuterivare, der er fremstillet af kød fra tværstribede muskler, der hovedsagelig tilhører svinekroppen med tilsat salt, **herunder jodberiget salt, kaliumchlorid og natriumerstatninger**, og eventuelt kød fra andre dyrearter, hakket og blandet med svinefedt i varierende mængder og fyldt i naturlige eller kunstige tarme.
2. Definitionen af salami berører ikke anvendelsen af betegnelser, der henviser til produkter af anden art, forudsat at de ikke forveksles med de produkter, der er omfattet af dette dekret.
3. Salamien tørres og modnes under klimatiske forhold, som under en gradvis reduktion af fugtigheden kan forårsage udviklingen af naturlig fermentering og enzymatiske fænomener, der forårsager ændringer, der giver produktet dets typiske organoleptiske egenskaber og sikrer dets konservering og sundhed under normale stuetemperaturforhold.
4. Et produkt, der indeholder maskinsepareret kød, må ikke kunne markedsføres under betegnelsen "salami" eller lignende udtryk.

Artikel 18 Ingredienser

1. Følgende kan anvendes til fremstilling af salami: vin, **eddike (herunder balsamisk eddike), brændevin og anden spiritus, honning, trøfler, ost, nødder**, peber, hvidløg, **krydderier** og aromatiske planter, sukker, dextrose, fructose, laktose,

skummetmælkspulver, mælkeproteiner, mikrobielle kulturer, der begynder ved fermentering, aromaer og tilsætningsstoffer, der er tilladt med undtagelse af farvestoffer.

Artikel 19 Produktionsmetode

1. Muskel- og fedtdele hakkes og blandes med salt og de øvrige ingredienser og stoppes i tarme eller skind.
2. Salamien tørres og krydres, hvilket garanterer dens konservering og sundhed under normale stuetemperaturforhold.
3. Det er tilladt at behandle tarme eller skind på overfladen med mikrobielle kulturer, mel af korn, stivelser, olier og spisefedt.

Artikel 20 Egenskaber

1. Salami har et indhold af mesofile bakterier på mere end 1×10 til den syvende kolonidannende enhed pr. gram, overvejende lactobacillaceae og coccaceae.
2. På markedet har salami en pH-værdi, der er større end eller lig med 4,9.

Artikel 21 Præsentation

1. Det er tilladt at markedsføre salami i løs vægt, i vakuumpakninger eller i beskyttende atmosfære, hel, i skiver, udskåret eller på anden måde i portioner.

KAPITEL IV Culatello (en slags skinke)

Artikel 22 Definition

1. **Uden at dette berører kravene i produktionsspecifikationerne for culatello, der er anerkendt som en geografisk betegnelse i henhold til forordning (EU) nr. 1151/2012**, er betegnelsen "culatello" forbeholdt charcuterivaren, der er fremstillet af svinets bageste og interne lårmuskler (biceps femoris, semimembranosus og semitendinosus), idet sværen er helt fjernet, og fedtlaget er delvist fjernet og helt adskilt fra knoglen og udskåret på en sådan måde, at culatelloen er formet som en pære.

Artikel 23 Ingredienser

1. Ingredienserne i culatello er bordsalt, herunder jodberiget salt, hel eller knust peber.
2. Det er tilladt at anvende krydderier, naturlige aromaer, vin og tilsætningsstoffer, der er tilladt i henhold til fællesskabsbestemmelserne i betragtningerne.

Artikel 24 Produktionsmetode

1. Forarbejdningstrinnene for culatello er som følger:

- a) saltning: udføres ved drysning med tørt salt; saltning ved nedsænkning i eller indsprøjtning af saltlage er ikke tilladt
- b) stopning: produktet skal stoppes i naturtarme eller, hvis det er bestemt til at blive markedsført skiveskåret, i kunsttarme.
- c) modning: modningsperioden (herunder saltning) skal være på mindst 9 måneder
- d) binding: bindingen sker manuelt med sejl garn, ved hjælp af det traditionelle system med snor og trin til at danne en slags net. Bindingen af produktet kan udføres ved hjælp af mekaniske midler.

Artikel 25

Vægt

1. Modnet culatello skal have en mindstestørrelse på 3 kg, når den bringes i omsætning.

Artikel 26

Egenskaber

1. Culatello er et produkt med en karakteristisk pæreform, der bindes udvendigt i et net, med en fast konsistens, en skive med en homogen rød muskeldel og hvidt fedtvæv.
Det intakte produkt er stabilt ved stuetemperatur.
2. Parametrene for skiven, hvor fedtlaget er fjernet, er:
 - a) salt: højst 5,5 %
 - b) fugt: højst 51 %
 - c) pH: ikke over 6,75 eller mindre end 5,50
 - d) vandaktivitet: højst 0,91

Artikel 27

Præsentation

1. Culatello kan sælges hel og ikke færdigpakket eller i vakuumpakninger eller i beskyttende atmosfære, i skiver, udskåret eller på anden måde i portioner.

Artikel 28

Forbud

1. Det er forbudt:
 - a) at anvende lår fra søer og blegt, blødt, ekssuderende kød (PSE) og mørkt, fast og tørt kød (DFD)
 - b) at anvende varebetegnelsen "culatello" med supplerende og/eller specifik ordlyd for lignende produkter, men forarbejdet med andre teknikker og produktionsmetoder end dem, der er omhandlet i artikel 20a, også selv om det anatomiske grundlag er det samme
 - c) at bruge udtrykket "culatello" i varebetegnelsen, ingredienserne og under alle omstændigheder i mærkningen og præsentationen af samt reklame for fødevarer, hvori culatello ikke er blevet anvendt.

KAPITEL V

Bresaola

Artikel 29

Definition

1. Uden at dette berører kravene i produktionsspecifikationerne for bresaola, der er anerkendt som geografisk betegnelse i henhold til forordning (EU) nr. 1151/2012, er betegnelsen "bresaola" forbeholdt charcuterivaren, der er fremstillet af fersk kød af kvæg, heste eller hjorte, også frosset, forarbejdet med udbenede muskler, også afpudset til fjernelse af eventuelt fedt og senelele.
2. Bresaola fremstilles med muskeludskæringer fra dyrets bagfjerding og forfjerding, bortset fra de udskæringer, der er omhandlet i artikel 34, stk. 2.
3. Udskæringernes vægt varierer fra mindst 250 g til højst 15 kg.

Artikel 30 Ingredienser

1. Ud over den råvare, der er omhandlet i artikel 29, kan anvendelse af bordsalt, herunder salt tilsat jod, krydderier, aromatiske planter, dextrose, fructose, saccharose, vin, mikrobielle starterkulturer, aromaer, herunder naturlige aromaer og tilsætningsstoffer, der er tilladt i henhold til den gældende lovgivning, anvendes til fremstilling af bresaola.

Artikel 31 Produktionsmetode

1. Forarbejdningstrinnene for bresaola er:
 - a) valgfri afpudsning for at fjerne eventuelt ydre fedt og eventuelle senelele
 - b) saltning ved drysning af tørt salt og/eller nedsækning i saltlage
 - c) eventuel stopning: produktet kan stoppes i naturlige eller kunstige tarme
 - d) modning: udføres under kontrollerede miljøforhold for at muliggøre en gradvis reduktion af fugt. Modningsperiodens varighed varierer alt efter vægten af de anvendte kødudskæringer som følger:

VÆGTEN AF MUSKELUDSKÆRING	MODNINGENS VARIGHED i dage (min.)
250 g - ≤ 1 kg	4 dage
> 1 kg - ≤ 3 kg	5 dage
> 3 kg - ≤ 6 kg	6 dage
> 6 kg - ≤ 9 kg	7 dage
> 9 kg - ≤ 12 kg	8 dage
> 12 kg - ≤ 15 kg	9 dage

- e) røgning med træ og/eller naturlige urter eller aromatiske planter og/eller aromaer og/eller røgaromaer er tilladt
- f) det er tilladt at behandle tarmenes overflade med mikrobielle kulturer, stivelser og mel af korn.

Artikel 32 Egenskaber

1. Bresaola er et produkt, der er formet som den muskel, som den stammer fra, cylindrisk, hvis den stoppes, eller firkantet, når den komprimeres.
2. Den er ensartet rød i den magre del og hvid i den fedtholdige del, og fri for udsivning og revner. Den har en lugt og smag, der er typisk for det modne produkt, med et moderat saltindhold, en aromatisk og muligvis røget note og en blød, men ubøjelig konsistens, når den komprimeres.
3. Bresaola, for så vidt angår midterstykket, fjernet fra det ydre skind, hvis det forefindes, er defineret ved følgende analytiske parametre for sammensætning:
 - a) fedtstoffer: højst 16 %
 - b) proteiner: mindst 24 %

Artikel 33 Præsentation

1. Det er tilladt at markedsføre bresaola i løs vægt, i vakuumpakninger eller i beskyttende atmosfære, hel, i skiver, udskåret eller på anden måde i portioner i andre former (f.eks. i terninger, strimler osv.).

Artikel 34 Forbud

1. Produkter, der indeholder hakket og/eller maskinseparatoreret og/eller sammensat kød, må ikke markedsføres under betegnelsen "bresaola" eller under lignende udtryk eller udtryk, der direkte eller indirekte fremkalder denne betegnelse.
2. Uanset artikel 29, stk. 2, er det ikke tilladt at anvende følgende udskæringer: rib, hals, mave, bryst, tykkam, skank.
3. Det produkt, der hidrører fra andre dyr end kvæg, heste og hjorte eller udskæringer af kvæg, heste og hjorte, jf. stk. 2, må ikke kunne markedsføres under betegnelsen "bresaola" eller under lignende udtryk eller udtryk, der direkte eller indirekte fremkalder denne betegnelse.
4. Det er forbudt at bruge betegnelsen "bresaola" i varebetegnelsen, ingredienser, præsentation og reklame for fødevarer, i hvilke den i artikel 29 omhandlede råvare ikke er blevet anvendt, og hvor de egenskaber, der er fastsat i kapitel V i dette dekret, ikke er overholdt.

Artikel 35 Salg

1. Selv færdigpakket bresaola skal opbevares ved en temperatur, der er egnet til at garantere dens sundhed og hygiejne, under ansvar af fødevarerivsdomsmyndigheden, som skal give præcise oplysninger herom.

Kapitel VI Speck

Artikel 36 Definition

1. Uden at dette berører kravene i produktionsspecifikationerne for speck, der er anerkendt som en beskyttet geografisk betegnelse i henhold til forordning (EU) nr. 1151/2012, er betegnelsen "speck" forbeholdt charcuterivarer fremstillet af

udbenede svinelår, med moderat saltindhold og aromatiseret, røget og velkrydret i henhold til lokale skikke og traditioner.

2. Til forarbejdning af speck skal svinelåret afpudses efter den traditionelle metode, dvs.:

- a) med helt eller delvist inderlår eller efter fuldstændig fjernelse af inderlåret
- b) med parallel udskæring fra Fricandeaumusklen til klumpens ("noce") knogle
- c) med afrundet udskæring af tykstegen fra "fisken" ("pesce") til klumpen, således at ingen portion af den fedtholdige del er tilbage uden en mager portion; hvis låret har et helt eller delvist inderlår, skal der foretages en lige udskæring i stedet for en afrundet udskæring.

3. Frosset kød kan anvendes.

Artikel 37 Ingredienser

1. Ingredienserne i speck er bordsalt, herunder jodberiget salt, hel eller knust peber. Det er tilladt at anvende krydderier, urter, ekstrakter heraf, vin og tilsætningsstoffer, der er tilladt i henhold til fællesskabsbestemmelserne.

Artikel 38 Produktionsmetode

1. Forarbejdningstrinnene for speck er som følger:

- a) Saltning. Udføres ved tørsaltning. saltning, der indebærer anvendelse af blanding (zangolatura) og indsprøjtning, er ikke tilladt
- b) Røgning. Udføres i særlige rum ved en temperatur på højst 25 °C. Det er ikke tilladt at anvende røgaromaer.
- c) Modning. Dette sker ved en stuetemperatur på 10-20 °C og en relativ luftfugtighed på mellem 55 % og 90 %.

2. Forarbejdningens varighed skal være på mindst 12 uger. Ved afslutningen af forarbejdningen skal der opnås et minimumsvægttab på 28 %.

Artikel 39 Vægt

1. Speck skal efter modningsfasen have en minimumsvægt på 3,4 kg, når den markedsføres intakt.

Artikel 40 Egenskaber

1. Speck er et krydret og røget produkt med den karakteristiske overfladeskorpe ved siden af den magre del og en brun svær ved siden af den fedtholdige del. Udskæringen har et rødt indre udseende med hvid-lyserøde dele, uden udsivning og hulrum. Det har en typisk krydret røget lugt og smag, med et moderat saltaromindhold og ingen harsk smag, samt en konsistens, der ikke er blød og ikke fibrøs, når det tygges.

2. De kemiske parametre for det færdige produkt er:

- a) salt: højst 6,0 %
- b) proteiner: 20 % eller derover
- c) forholdet mellem fedt og protein: 1,7 eller mindre.

3. Til bestemmelse af de kemiske parametre udtages en skive med en tykkelse på ca. 1-1,5 cm fra midten af skinken som vist i bilaget.

Artikel 41 Præsentation

1. Det er tilladt at markedsføre speck i løs vægt, i vakuumpakninger eller i beskyttende atmosfære, helt, i skiver, udskåret eller på anden måde i portioner i andre former (f.eks. i terninger, strimler osv.).

Artikel 42 Andre udskæringer

1. Betegnelsen "speck" med tilføjelse af de specifikke udskæringer kan anvendes til følgende svineudskæringer, når de er saltet, røget og modnet på passende vis, og som, medmindre andet er angivet, har en endelig vægt på mellem 1 kg og 5 kg:
 - a) for den halve slagtekrop: "speck di mezzena", "Seitenspeck" eller "Mezetspeck" med en endelig vægt på mellem 8 kg og 30 kg
 - b) for maven: "speck di pancetta", "Bauchspeck" eller "Brettlspeck"
 - c) for tyndstegen: "speck di carré" eller "Karreespeck"
 - d) for halsen "speck di coppa" eller "Schopfsspeck"
 - e) for skulderen: "speck di spalla" eller "Schulterspeck"
 - f) for inderlår/yderlår/hoftestykke og klump: "speck di fesa", "speck di sottofesa", "speck di scamone" og "speck di noce" eller "Minispeck" og "Kaiserteilspeck" og "Kaiserspeck".
2. De i stk. 1 omhandlede modnede produkter skal have følgende udskæringsegenskaber:
 - a) rød farve i den magre del med tilstedeværelse af en overfladeskorpe og lyserød-hvide fedtholdige dele
 - b) typisk lugt af modnet, krydret og røget kød
 - c) typisk smag af modnet, krydret og røget kød med moderat saltindhold og uden harsk smag
 - d) kompakt, men ikke fibrøs konsistens, når det tygges.

Artikel 43 Salg

1. Selv færdigpakket speck skal opbevares ved en temperatur, der er egnet til at garantere dets sundhed og hygiejne, under ansvar af fødevarevirksomhedslederen, som skal give præcise oplysninger herom.

Artikel 44 Forbud

1. Det er forbudt at anvende lår fra søer og blegt, blødt, ekssuderende kød (PSE) og mørkt, fast og tørt kød (DFD).

Kapitel VII Almene bestemmelser

-

Artikel 45

Ingredienser, der giver nitrater, nitritter

1. Anvendelsen af fødevaretilsætningsstoffer defineres som anvendelse i kødprodukter af ingredienser, der indeholder nitrater, nitritter eller begge dele, med henblik på at opnå en konserverende virkning i det færdige produkt.
2. **Ved tilstedeværelse af ingredienser, der har en konserveringsfunktion, med undtagelse af salt, er det ikke muligt at hævde, at der ikke er konserveringsmidler, selv om der ikke anvendes nitritter.**

Artikel 46

Bilag A Kontrol

1. Bilag A er en integrerende del af dette dekret og fastlægger procedurerne for de pågældende virksomheders kontrol.

Artikel 47

(Sanktioner)

1. Anvendelsen af varebetegnelser, der er i strid med bestemmelserne i dette dekret, straffes med den administrative sanktion, der er omhandlet i artikel 4, stk. 67, i lov nr. 350 af 24. december 2003.

Artikel 48

Klausul om finansiel invarians

1. Gennemførelsen af dette dekret må ikke medføre nye eller øgede byrder for de offentlige finanser.
2. De forpligtelser, der er fastsat i denne lov, skal opfyldes med de menneskelige, instrumentelle og finansielle ressourcer, der allerede er fastsat i den gældende lovgivning.

Artikel 49

Gensidig anerkendelse

1. Med forbehold af anvendelsen af den gældende fællesskabslovgivning finder bestemmelserne i dette dekret ikke anvendelse på fødevarer, der er lovligt fremstillet og markedsført i en anden EU-medlemsstat eller i Tyrkiet, eller på produkter, der lovligt er fremstillet i en EFTA-stat, der har undertegnet Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde (EØS).
2. **Det berører dog ikke muligheden for at træffe en afgørelse i henhold til artikel 2, stk. 1, i forordning (EF) nr. 515/2019, hvis de kompetente myndigheder ved at anvende de procedurer, der er fastsat i nævnte forordning, kan bevise, at et bestemt produkt, der er lovligt fremstillet i en EFTA-stat, der er kontraherende part i aftalen om Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde (EØS), ikke garanterer et beskyttelsesniveau svarende til det, der kræves i denne lovgivning.**

Artikel 50

Ikrafttrædelse

1. Dette dekret, med undtagelse af kapitel V og VI, træder i kraft dagen efter offentliggørelsen i Den Italienske Republiks statstidende.
2. **Kapitel V og VI træder i kraft 12 måneder efter offentliggørelsen af dette dekret i Den Italienske Republiks statstidende.**
3. **Produkter, der er bragt i omsætning eller mærket før dette dekrets ikrafttræden, og som ikke opfylder dets krav, kan markedsføres, indtil lagrene er opbrugt.**

Artikel 51 Ophævelser

1. Fra datoen for dette dekrets ikrafttræden ophæves følgende ministerielle foranstaltninger:
 - a) dekret af 21. september 2005 fra produktionsministeren og ministeren for landbrugs- og skovbrugspolitik
 - b) dekret af 26. maj 2016 fra ministeren for økonomisk udvikling og ministeren for landbrugs- og skovbrugspolitik.

Bilag A (Artikel 46)

Kontrol

Der foretages offentlig kontrol med henblik på at verificere, at varebetegnelserne anvendes korrekt, på anlægget til fremstilling og/eller emballering af produktet.

Egenskaber og metoder for prøveudtagning af den prøve, der skal analyseres.

Der foretages analyser efter akkrediterede metoder af de prøver, der er udarbejdet i overensstemmelse med følgende procedurer for hvert produkt. **Prøverne skal være vakuumpakkede og opbevares på køl indtil analysen.**

Kogt skinke, udvalgt kogt skinke, kogt skinke af høj kvalitet.

Midterlinjen for den korteste akse identificeres på hele produktet. Derefter, ved flytning 1 cm til højre og 1 cm til venstre for denne linje, udskæres der en to centimeter tyk skive.

På den udtagne prøve foretages de analyser, der er fastsat i produktionsspecifikationerne, efter fuldstændig fjernelse af sværen og fedtlaget, hakning og homogenisering.

For produkter som f.eks. skiver foretages analysen af hele emballagens eller emballagernes indhold på en sådan måde, at den prøve, der skal analyseres efter fjernelse af sværen og om nødvendigt fedtlaget, er mindst 300 g.

Lagret fersk skinke.

Den portion, der skal analyseres, tages ved at fjerne en portion svarende til ca. 100 g muskel fra midten af biceps femoris-musklen (midterstykke). Der er tale om de bestemmelser, der er fastsat i denne foranstaltning, og de skal udføres på den på forhånd hakkede og homogeniserede prøve. Dette gælder også for det emballerede, opdelt og/eller udskårne produkt. Der foretages kontrol af skinker på mellem 7 og 9 måneder.

Salami

Ph-målingen udføres ved at indsætte elektroden i salamiens geometriske centrum. Målingen registreres med konstant aflæsning. For produkter som f.eks. skiver foretages analysen af hele emballagens eller emballagernes indhold på en sådan måde, at den prøve, der skal analyseres, ikke er under 100 g.

Culatello.

Den portion, der skal analyseres, opnås ved at udtage et midterstykke på mindst 300 g fra culatelloen. Stykket skal fjernes fra tarmen.

Der er tale om de bestemmelser, der er fastsat i denne foranstaltning, og de skal udføres på den på forhånd hakkede prøve.

For udskårne produkter foretages analysen af hele emballagens eller emballagernes indhold på en sådan måde, at den prøve, der skal undersøges, ikke er under 300 g.

Der skal foretages kontrol af culatello, der er mindst 9 måneder gammel.

Bresaola.

Den portion, der skal analyseres, opnås ved at udtage et helt stykke bresaola eller en skive fra midterstykket på mindst 100 g.

Stykket skal fjernes fra ethvert ydre skind.

For udskårne produkter foretages analysen af hele emballagens eller emballagernes indhold på en sådan måde, at den prøve, der skal undersøges, ikke er under 100 g.

Prøven skal være vakuumpakket og opbevares på køl indtil analysen.

De bestemmelser, der er fastsat i artikel 32, stk. 3, i dette dekret, skal foretages på den på forhånd hakkede prøve.

Speck.

Den portion, der skal analyseres, udtages ved at skære det intakte speck i midten i tværetningen, hvilket sikrer tilstedeværelsen i den del af de samme muskler for "scudetto"-speck og for "squadrato"-speck.

Cirka 1-1,5 cm tykke skiver fra den ene halvdel af specket skæres ud i længderetningen til bestemmelse af kemiske parametre.

Prøveudtagningsplaner

Bedriften foretager som led i sin selvkontrol de prøveudtagninger og bestemmelser, der er nødvendige for den periodiske kontrol af produktionen.

Kontrol med henblik på at verificere de kemisk-analytiske grænser, der er fastsat i produktionsspecifikationerne for:

- kogt skinke
- udvalgt kogt skinke
- kogt skinke af høj kvalitet
- lagret fersk skinke
- salami
- culatello
- **bresaola**
- **speck**

foretages ved udtagning af mindst seks prøver for en produktion på mindre end 100 000 stykker, otte prøver for en produktion på mellem 100 000 og 200 000 stykker og 10 for en produktion på mere end 200 000 stykker fra et af de årlige produktionspartier, for hvert af ovennævnte produkter.

For hver parameter skal gennemsnittet af de kemisk-analytiske bestemmelser, der udføres på alle udtagne prøver, overholde de grænseværdier, der er fastsat i denne foranstaltning.