

**NACRT MEĐUMINISTARSKE UREDBE O STAVLJANJU IZVAN SNAGE I ZAMJENI
UREDBE MINISTRA PROIZVODNIH DJELATNOSTI I MINISTRA POLJOPRIVREDNE I
ŠUMARSKE POLITIKE OD 21. RUJNA 2005. O SPECIFIKACIJAMA PROIZVODNJE I
PRODAJE ODREĐENIH SUHOMESNATIH PROIZVODA**



Ministar poduzetništva i proizvodnje u Italiji i ministar poljoprivrede, prehrambenog suvereniteta i šumarstva

Uzimajući u obzir Zakon br. 350 od 24. prosinca 2003. o utvrđivanju „Odredbi za utvrđivanje godišnjeg i višegodišnjeg državnog proračuna” (Financijski zakon iz 2004.) i, konkretno, članak 4. stavke 66. i 67. kojima se predviđa da ministar proizvodnih djelatnosti i ministar poljoprivredne i šumarske politike jednom ili više uredbi utvrđuju uvjete za uporabu prodajnih naziva za određene suhomesnate proizvode,

uzimajući u obzir Uredbu ministra proizvodnih djelatnosti i ministra poljoprivredne i šumarske politike od 21. rujna 2005. o specifikacijama proizvodnje i prodaje određenih suhomesnatih proizvoda,

uzimajući u obzir Uredbu ministra gospodarskog razvoja i ministra poljoprivredne i šumarske politike od 26. svibnja 2016. o izmjeni Uredbe ministra proizvodnih djelatnosti i ministra poljoprivredne i šumarske politike od 21. rujna 2005.,

uzimajući u obzir uredbe (EZ) br. 178/2002 Europskog parlamenta i Vijeća od 28. siječnja 2002., br. 852/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004., br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. i Uredbu (EU) 2017/625 Europskog parlamenta i Vijeća od 15. ožujka 2017.,

uzimajući u obzir Uredbu Komisije (EZ) br. 2073/2005 od 15. studenoga 2005. o mikrobiološkim kriterijima za hranu,

uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 1334/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o aromama i nekim sastojcima hrane s osobinama aroma za upotrebu u i na hrani, te o izmjeni Uredbe Vijeća (EEZ) br. 1601/91, uredbi (EZ) br. 2232/96 i (EZ) br. 110/2008 te Direktive 2000/13/EZ i Uredbu (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehrambenim aditivima, kako je izmijenjena Uredbom Komisije (EU) br. 1129/2011 o popisu Unije prehrambenih aditiva kojom se uvode ažuriranja i izmjene zakonodavstva Zajednice, posebno u pogledu uporabe nitrata,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1169/2011 Europskog parlamenta i Vijeća od 25. listopada 2011. o informiranju potrošača o hrani,

budući da se točkom 6. u dijelu A Priloga VI. Uredbi (EU) br. 1169/2011 predviđa da, za mesne proizvode i pripravke u obliku narezaka (uključujući pečenke), kriški, komada mesa ili trupova, naziv hrane uključuje naznaku prisutnosti dodane vode ako ona čini više od 5 % mase gotovog proizvoda,

budući da je u slučaju kuhane šunke prisutnost dodane vode nužna zbog posebne proizvodne tehnike i ne zavarava potrošača,

s obzirom na razvoj proizvodnih tehnologija i potrebu da se osigura transparentnost tržišta radi zaštite i primjerenog informiranja potrošača definiranjem potrošačkih suhomesnatih proizvoda s obzirom na njihov sastav, utvrđivanjem uvjeta uporabe prodajnih naziva,

budući da je ključno utvrditi uvjete za uporabu prodajnih naziva za proizvode „bresaola” i „speck”,

budući da je potrebno konsolidirati različite izmjene koje su se dogodile tijekom vremena kako bi se uspostavila jedinstvena uredba kojom bi se omogućila sustavna primjena odredbi o proizvodnji i prodaji određenih suhomesnatih proizvoda,

budući da je, međutim, ključno istaknuti primjenjivost odredaba ove mjere samo na nezaštićene sušene proizvode, ne dovodeći u pitanje posebne odredbe sadržane u specifikacijama proizvodnje za proizvode sa ZOI-jem/ZOZP-om i povezanim tumačenjima Ministarstva poljoprivrede, prehrambenog suvereniteta i šumarstva te konzorcija za zaštitu,

nakon utvrđivanja da je potrebno staviti izvan snage i zamijeniti Ministarsku uredbu ministra proizvodnih djelatnosti i ministra poljoprivredne i šumarske politike od 21. rujna 2005., kako je izmijenjena Ministarskom uredbom ministra gospodarskog razvoja i ministra poljoprivredne i šumarske politike od 26. svibnja 2016., o specifikacijama proizvodnje i prodaje za određene suhomesnate proizvode,

uzimajući u obzir obavijest Europskoj komisiji u skladu s Direktivom (EU) 2015/1535 Europskog parlamenta i Vijeća od ...,

POGLAVLJE I. Kuhana šunka

Članak 1. Definicija

1. Naziv „kuhana šunka” rezerviran je za dobiveni suhomesnati proizvod **od buta** svinje neovisno o tome je li rezan, otkošten, odmašćen, jesu li uklonjene tetive i koža, primjenom vode, soli, uključujući jodiranu sol, natrijeva nitrita, kalijeva nitrita, moguće u kombinaciji. **Dopušteno je ne koristiti nitrit ili zamijeniti sintetski nitrit nitritom dobivenim iz prirodnih izvora, pod odgovornošću subjekta u poslovanju s hranom koji je dužan dokazati, na zadovoljstvo nadležnog zdravstvenog tijela, da su primijenjeni postupci potkrijepljeni znanstvenim obrazloženjima i da se njima osigurava ispunjavanje očekivanih mikrobioloških kriterija za prihvatljivost postupka i sigurnost hrane, kako je utvrđeno važećim zakonodavstvom.**
2. U slučaju daljnje prerade kuhana šunka iz stavka 1. ne smije sadržavati nitrite ako su odgovarajuće skladištenje i **sigurnost** gotovog proizvoda osigurani drugim sredstvima ili metodama.
3. Svinjski but znači stražnji ud svinje odrezan poprečno od preostalog dijela trupa ne ispred kraja ilijačne kosti. **Isključivo za kategoriju „kuhana šunka” ako ne postoji zahtjev za prepoznavanje najmanje tri mišića buta, može se koristiti jedna vrsta mišića iz više svinjskih butova.**
4. Prodajni naziv „kuhana šunka” smije se upotrebljavati samo za proizvode dobivene od buta svinja podvrste *sus scrofa domesticus*.

Članak 2. Sastojci

1. U proizvodnji kuhane šunke može se koristiti sljedeće: vino, uključujući aromatizirana i likerska vina, **rakija i ostala jaka alkoholna pića, pivo, ocat (uključujući balzamični ocat)**, šećer, dekstroza, fruktoza, laktoza, maltodekstrin (glukozni sirup), mliječne bjelančevine, bjelančevine soje, izvorni ili fizički modificirani ili enzimski modificirani škrobovi, začini, **aromatično bilje**, prehrambeni želei, arome, dopušteni aditivi, **med, tartuf, sir, voće (uključujući orašaste plodove), dehidrirano voće, pesto, nduja, svježe, smrznuto ili dehidrirano povrće.**

Članak 3. Metodologija proizvodnje

1. Glavni koraci za preradu kuhane šunke su:
 - a) priprema salamure otapanjem ili raspršivanjem sastojaka;
 - b) soljenje. Dodavanje salamure mesu, nakon čega može uslijediti homogenizacija sastojaka salamure, općenito mehanički (masaža/mučkanje pod atmosferskim tlakom ili u vakuumu);
 - c) oblikovanje. Postavljanje proizvoda u spremnik ili ovitak koji proizvodu može dati oblik;
 - d) kuhanje. Postupkom toplinske obrade, koji se provodi pod odgovornošću subjekta u poslovanju s hranom, osigurava se nestanak svojstava svježeg mesa primjenom odgovarajućih vremena i temperatura kako bi se osiguralo zdravlje i higijena proizvoda;

- e) neobvezna pasterizacija. Ohlađeni i pakirani proizvod može se podvrgnuti površinskoj pasterizaciji.

Članak 4. Svojstva

1. Kuhana šunka ima sadržaj vlage u proizvodu s uklonjenim mastima i aditivima (UPSD) od 82,0 ili manje, pri čemu UPSD znači $[\% \text{ vlage} / (100 - \% \text{ masti} - F)] \times 100$, a F znači $100 - (\% \text{ vlage} + \% \text{ proteina} + \% \text{ masti} + \% \text{ pepela})$.

Članak 5. Osjetilna svojstva

1. Pri otvaranju pakiranja cijela kuhana šunka na tržištu ima:
 - a) izvana
 - 1) odsutnost ili zanemarivu prisutnost tekućina u pakiranju;
 - 2) dovoljnu otpornost na kompresiju;
 - 3) ružičastu boju, eventualno s tendencijom prema ružičasto-crvenoj boji;
 - 4) odsutnost ili zanemarivu količinu šupljina i pukotina;
 - b) tijekom rezanja
 - 1) čvrstoću kriški: kriška debljine ne veće od 2 milimetra s dovoljnom čvrstoćom između mišića;
 - 2) svojstven okus, koji nije pretjerano začinjeno;
 - 3) ružičastu boju, eventualno s tendencijom prema crvenoj u mišićima ili dijelovima mišića koji sadržavaju prirodno visoke koncentracije pigmenta.

Članak 6. Prezentacija

1. Kuhana šunka stavlja se na tržište u rasutom stanju, u vakuumskim pakiranjima ili u zaštitnoj atmosferi, cijela, u kriškama, rezana, narezana na kockice ili na drugi način podijeljena u porcije.
2. Dodavanje sastojaka i hrane iz članka 2. u svrhu aromatiziranja, osim onih iz Uredbe (EZ) br. 1334/2008, navodi se posebnim dodatkom prodajnom nazivu.
3. Dodatak prodajnom nazivu potreban je i ako je kuhana šunka dimljena ili pečena.

Članak 7. Prodaja

1. Kuhana šunka, **uključujući pretpakiranu šunku**, mora se čuvati na temperaturi od najviše 4 °C.
2. Kuhana šunka može se prodavati u vakuumskim pakiranjima ili u zaštitnoj atmosferi, cijela, u kriškama, rezana, narezana na kockice ili na drugi način podijeljena u porcije.

Članak 8. Birana kuhana šunka

1. Opis „kuhana šunka” može se dopuniti izrazom „birana” ako su u srednjem dijelu proizvoda, osim ako se koristi za prodaju u pretpakiranom obliku (rezana, u kriškama, **kockicama** ili na drugi način podijeljena u porcije), najmanje tri od četiri glavna mišića (polutetivni, poluopnasti, četveroglavi i dvoglavi bedreni mišić) cijelog buta svinje jasno prepoznatljiva, a sadržaj vlage u proizvodu s uklonjenom masnoćom i aditivima (UPSD) manji je ili jednak 79,5.

2. U proizvodnji birane kuhane šunke dopušteno je koristiti sastojke koji se koriste za proizvodnju kuhane šunke.

Članak 9.

Visokokvalitetna kuhana šunka

1. Opis „kuhana šunka” može se dopuniti izrazom „visoke kvalitete” ili „visokokvalitetna” ako su u srednjem dijelu gotovog proizvoda, osim ako se koristi za prodaju u pretpakiranom obliku (rezana, u kriškama, **kockicama** ili na drugi način podijeljena u porcije), najmanje tri od četiri glavna mišića (polutetivni, poluopnasti, četveroglavi i dvoglavi bedreni mišić) cijelog buta svinje jasno prepoznatljiva, a sadržaj vlage u proizvodu s uklonjenom masnoćom i aditivima (UPSD) manji je ili jednak 76,5.
2. U proizvodnji visokokvalitetne kuhane šunke dopušteno je koristiti, osim sastojaka koji se koriste za proizvodnju kuhane šunke, askorbinsku kiselinu i eritorbinsku kiselinu i njihove soli – mononatrijev glutamat – laktate, kalijev klorid i druge nadomjeske natrija. Drugi aditivi nisu dopušteni, osim onih dopuštenih Uredbom (EZ) br. 1333/2008 sve dok predstavljaju stvarnu tehnološku potrebu, ne dovode potrošača u zabludu, a njihova uporaba koristi potrošačima, kako je predviđeno navedenom uredbom.

Članak 10.

Neobvezne oznake o nepostojanju aditiva i sastojaka

1. Neobvezne oznake o nepostojanju dopuštenih aditiva ili sastojaka i koje se mogu upotrijebiti za generički opis „kuhana šunka” u skladu s Uredbom (EU) br. 1169/2011 dopuštene su i za opise „birana kuhana šunka” i „visokokvalitetna kuhana šunka”.

Članak 10.a

Prisutnost dodane vode

1. **Odredba o prisutnosti dodane vode utvrđena u dijelu A točki 6. u Prilogu VI. Uredbi (EU) br. 1169/2011 ne primjenjuje se na proizvode obuhvaćene ovim poglavljem jer već podliježu tehnološkim ograničenjima utvrđenima u člancima 4., 8. i 9.**

POGLAVLJE II.

Sušena sirova šunka

Članak 11.

Definicija

1. **Ne dovodeći u pitanje zahtjeve utvrđene u specifikacijama proizvodnje za sušenu sirovu šunku koja je priznata kao oznaka zemljopisnog podrijetla u skladu s Uredbom (EU) br. 1151/2012**, generički opis „sušena sirova šunka” upotrebljava se za sušene, nedimljene mesne proizvode dobivene od svinjskog buta tradicionalnom tehnikom koja se temelji na suhom soljenju i sušenju na kontroliranoj temperaturi.
2. Sirovi mesni materijal sastoji se od cijelog svinjskog buta.
3. But pogodan za proizvodnju sušene sirove šunke ima bijelu, nemasnu vanjsku masnoću, umjerenu prisutnost masnoće unutar mišića (mramoriziranje) i ograničenu debljinu pokrovne masnoće.
4. Koža je svijetle boje i nema relevantnih znakova vena i mjesta krvarenja.
5. Nije dopuštena uporaba:

- a) butova krmača i blijedog, mekog, eksudativnog mesa (PSE) te tamnog, čvrstog i suhog mesa (DFD);
 - b) butova koji pokazuju sljedeće nepravilnosti:
 - 1. prijelomi unutarnjih kostiju (bedrena kost, goljenična kost) ili vanjskih kostiju (glava bedrene kosti, kuk);
 - 2. nedostatak kuka.
6. Dopuštena je upotreba zamrznutih butova pojedinačno pakiranih na mjestu podrijetla primjenom zahtjeva utvrđenih u članku 10. i prilogima III. i VI. Uredbi (EU) br. 1169/2011 na konačni proizvod.
7. Cijeli proizvod s kostima koji je bio zamrznut ne smije se stavljati na tržište pod opisom „sušena sirova šunka” ili pod sličnim nazivima.

Članak 12.

Sastojci

1. U sušenoj sirovoj šunki, uz uporabu kuhinjske soli (uključujući jodiranu sol), također je moguće koristiti papar, **tartufe**, arome, jednostavne šećere (dekstroza, fruktoza, saharoza), nitrite i nitrata, kalijev klorid i nadomjeske natrija, antioksidanse i regulatore kiselosti (mliječna kiselina, octena kiselina, limunska kiselina i njihove soli). Drugi aditivi nisu dopušteni, osim onih dopuštenih Uredbom (EZ) br. 1333/2008 sve dok predstavljaju stvarnu tehnološku potrebu, ne dovode potrošača u zabludu, a njihova uporaba koristi potrošačima, kako je predviđeno navedenom uredbom.

Članak 13.

Metodologija proizvodnje

1. Postupci prerade za sušenu sirovu šunku su sljedeći:
- a) soljenje. Posipanje suhom soli; nije dopušteno soljenje uranjanjem ili ubrizgavanjem salamure;
 - b) mirovanje. Hladno sušenje nakon uklanjanja ostataka soli. Najmanje trajanje koraka je 40 dana; 55 dana za butove početne težine veće od 11 kg;
 - c) pranje. Uklanjanje površinskih ostataka soli pranjem toplom vodom;
 - d) posušivanje. Sušenje površine u kontroliranim uvjetima vlažnosti i temperature; nije dopušteno dimljenje ni tehnike ubrzanog odležavanja;
 - e) podmazivanje. Nanošenje na površinu mješavine masnoće, rižinog brašna, soli i papra te aroma kako bi se izbjegla prekomjerna dehidracija krkog mesa;
 - f) sušenje. Odležavanje u kontroliranim uvjetima vlažnosti i temperature. Nije dopuštena upotreba pare, temperature iznad 22 °C i ubrzanog odležavanja. Gotovi proizvod, netaknut, stabilan je na sobnoj temperaturi.

Članak 14.

Težina

1. Sušena sirova šunka, kad je spremna za konzumaciju, ima najmanju masu od 6 kg s kostima; ukupno najmanje trajanje proizvodnog procesa je sedam mjeseci; devet mjeseci za šunke čija je konačna masa veća od 8 kg.

Članak 15.

Svojstva

1. Unutarnji krti dio (dvoglavni bedreni mišić) definira se sljedećim parametrima, koji se tumače kao srednje vrijednosti dobivene iz prosjeka analitičkih rezultata najmanje šest šunki odležanih od sedam do devet mjeseci po gospodarstvu:

- a) vlaga: manje od 64 %;
- b) umnožak soli i vlage: manje od 500;
- c) **indeks proteolize: manje od 30 %;**
- d) bjelančevine: više od 24 %.

2. Sušena sirova šunka ujednačene je crvene boje kada je rezana, bez curenja, pucanja ili šupljina i ima tipičan miris i okus dobiven odležavanjem, umjerene je slanosti i bez užegnutog okusa te ima mekanu, nevlaknastu teksturu pri žvakanju.

Članak 16. Prezentacija

1. Sušena sirova šunka može se prodavati cijela, otkoštена, rezana i u kriškama ili u drugim oblicima (u kockicama, u štapićima itd.).

POGLAVLJE III. Salama

Članak 17. Definicija

1. **Ne dovodeći u pitanje zahtjeve utvrđene u tom pogledu u specifikacijama proizvodnje za salamu koja je priznata kao oznaka zemljopisnog podrijetla u skladu s Uredbom (EU) br. 1151/2012, „salama” znači suhomesnati proizvod od mesa dobivenog od poprečno-prugastih mišića koji uglavnom pripadaju svinjskom trupu uz dodatak soli, uključujući jodiranu sol, kalijev klorid i natrijeve nadomjeske** i eventualno mesa drugih životinjskih vrsta, mljevenog i pomiješanog sa svinjskom masnoćom u različitom omjeru te omotanog prirodnim ili umjetnim ovitkom.
2. Definicija salame ne dovodi u pitanje uporabu opisa koji se odnose na proizvode različite prirode, pod uvjetom da se ne miješaju s proizvodima obuhvaćenima ovom Uredbom.
3. Salama se suši i začinja u klimatskim uvjetima koji tijekom postupnog smanjenja vlažnosti mogu uzrokovati razvoj prirodnih fermentacijskih i enzimskih pojava koje uzrokuju promjene koje proizvodu daju tipična organoleptička svojstva i osiguravaju njegovo očuvanje i zdravlje u normalnim uvjetima sobne temperature.
4. Proizvod koji sadržava strojno otkoštено meso ne smije se stavljati na tržište pod opisom „salama” ili pod sličnim nazivima.

Članak 18. Sastojci

1. U pripremi salame može se koristiti sljedeće: vino, **ocat (uključujući balzamični ocat), rakija i ostala alkoholna pića, med, tartufi, sir, orašasti plodovi**, papar, češnjak, **začini** i aromatično bilje, šećer, dekstroza, fruktoza, laktoza, nemasno mlijeko u prahu, mliječne bjelančevine, mikrobne kulture koje započinju fermentacijom, arome i aditivi dopušteni uz iznimku bojila.

Članak 19. Metodologija proizvodnje

1. Dijelovi mišića i masti melju se i miješaju sa solju i drugim sastojcima te pune u ovitke ili crijeva.

2. Salama se zatim suši i začinja, što jamči njezino očuvanje i zdravlje u normalnim uvjetima sobne temperature.
3. Dopušteno je obraditi površinu ovitka ili crijeva mikrobnim kulturama, brašnom žitarica, škrobom, uljima i prehranbenim mastima.

Članak 20. Svojstva

1. Salama ima mezofilno mikrobn opterećenje veće od 1×10 na sedmu jedinica koje stvaraju kolonije po gramu, s prevalencijom bakterija Lactobacillaceae i Coccaceae.
2. Na tržištu salama ima pH vrijednost 4,9 ili veću.

Članak 21. Prezentacija

1. Dopušteno je stavljati na tržište salamu u rasutom obliku, u vakuumskom pakiranju ili u zaštitnoj atmosferi, cijelu, u kriškama, rezanu ili na drugi način podijeljeno u porcije.

POGLAVLJE IV. Culatello (vrsta šunke)

Članak 22. Definicija

1. **Ne dovodeći u pitanje zahtjeve utvrđene u specifikacijama proizvodnje za šunku „culatello” koja je priznata kao oznaka zemljopisnog podrijetla u skladu s Uredbom (EU) br. 1151/2012**, naziv „culatello” rezerviran je za suhomesnate proizvode dobivene od stražnjih i unutarnjih mišića buta svinje (dvoglavni bedreni mišić, poluopnasti i polutetivni), pri čemu je koža potpuno uklonjena, a pokrovnna masnoća djelomično uklonjena te je meso potpuno odvojeno od koštane osnove i rezano tako da ima oblik kruške.

Članak 23. Sastojci

1. Sastojci šunke „culatello” su kuhinjska sol, uključujući jodiranu sol, cijeli ili lomljeni papar.
2. Dopuštena je uporaba začina, prirodnih aroma, vina i aditiva dopuštenih u skladu s propisima Zajednice navedenima u uvodnim izjavama.

Članak 24. Metodologija proizvodnje

1. Koraci obrade šunke „culatello” su sljedeći:
 - a) soljenje: provodi se posipanjem suhom soli; nije dopušteno soljenje uranjanjem ili ubrizgavanjem salamure;
 - b) punjenje: proizvod mora biti punjen u prirodne ovitke ili, ako je namijenjen za stavljanje na tržište u kriškama, u umjetne ovitke;
 - c) sušenje: razdoblje sušenja (uključujući soljenje) mora biti najmanje 9 mjeseci;
 - d) vezanje: vezanje se obavlja ručno s konopom, koristeći tradicionalni sustav uzda i koraka kako bi se oblikovala neka vrsta mreže; vezanje proizvoda može se provesti s pomoću mehaničkih sredstava.

Članak 25.
Težina

1. Sušena šunka „culatello” pri stavljanju na tržište mora imati najmanje 3 kg.

Članak 26.
Svojstva

1. Šunka „culatello” je proizvod sa svojstvenim oblikom kruške, izvana vezan mrežom, čvrste konzistencije, čije kriške imaju homogeni crveni mišićni dio i bijelo masno tkivo.
Netaknuti proizvod je stabilan na sobnoj temperaturi.
2. Parametri, s obzirom na krišku s uklonjenom pokrovnom masnoćom, su:
 - a) sol: najviše 5,5 %;
 - b) vlaga: najviše 51 %;
 - c) pH: najviše 6,75 ili manje od 5,50;
 - d) vodna aktivnost: najviše 0,91.

Članak 27.
Prezentacija

1. Šunka „culatello” se može prodavati cijela i ne pretpakirana ili u vakuumskim pakiranjima ili u zaštitnoj atmosferi, u kriškama, rezana ili na drugi način podijeljena u porcije.

Članak 28.
Zabrane

1. Zabranjeno je:
 - a) upotrebljavati butove krmača te blijedo, meko, eksudativno meso (PSE) i tamno, čvrsto, suho meso (DFD);
 - b) upotrebljavati prodajni naziv „culatello” s dodatnim i/ili posebnim tekstom za slične proizvode, ali prerađene tehnikama i metodama proizvodnje koje nisu navedene u članku 20.a, čak i ako je anatomska osnova ista;
 - c) upotrebljavati izraz „culatello” u prodajnom nazivu, sastojcima i, u svakom slučaju, pri označivanju, prezentiranju i oglašavanju prehrambenih proizvoda u kojima šunka „culatello” nije upotrijebljena.

POGLAVLJE V.
Bresaola

Članak 29.
Definicija

1. **Ne dovodeći u pitanje zahtjeve utvrđene u specifikacijama proizvodnje za bresaolu koja je priznata kao oznaka zemljopisnog podrijetla u skladu s Uredbom (EU) br. 1151/2012, naziv „bresaola” rezerviran je za suhomesnati proizvod dobiven od svježeg goveđeg ili konjskog mesa ili mesa jelena, neovisno o tome je li smrznuto ili ne, prerađenog uporabom traka mišića bez kostiju, neovisno o tome je li obrezano ili ne kako bi se uklonile masnoće i tetive, ako postoje.**
2. **Bresaola se proizvodi s komadima mišića stražnje četvrti i prednje četvrti životinje, uz iznimku komada iz članka 34. stavka 2. u nastavku.**

3. Težina komada varira od najmanje 250 g do najviše 15 kg.

Članak 30. Sastojci

1. Osim sirovina iz članka 29., uporaba stolne soli, uključujući jodiranu sol, začina, aromatičnog bilja, dekstroze, fruktoze, saharoze, vina, startera mikrobne kulture, aroma, uključujući prirodne arome i aditive dopuštene važećim zakonodavstvom, dopuštena je u proizvodnji bresaole.

Članak 31. Metodologija proizvodnje

1. Koraci obrade za bresaolu su:

- a) neobvezno obrezivanje radi uklanjanja vanjskih masnoća i tetiva ako postoje;
- b) soljenje posipanjem suhe soli i/ili uranjanjem u salamuru;
- c) neobvezno punjenje: proizvod može biti punjen u prirodne ili umjetne ovitke;
- d) odležavanje: provodi se u kontroliranim uvjetima okoliša kako bi se omogućilo postupno smanjenje sadržaja vlage. Trajanje razdoblja odležavanja varira ovisno o težini upotrijebljenih komada mesa kako slijedi:

TEŽINA KOMADA MIŠIĆA	TRAJANJE ODLEŽAVANJA u danima (min.)
250 g – ≤ 1 kg	4 dana
> 1 kg – ≤ 3 kg	5 dana
> 3 kg – ≤ 6 kg	6 dana
> 6 kg – ≤ 9 kg	7 dana
> 9 kg – ≤ 12 kg	8 dana
> 12 kg – ≤ 15 kg	9 dana

- e) dopuštena je uporaba dimljenja s drvom i/ili prirodnim biljem ili aromatičnim biljem i/ili aromama i/ili aromama dima;
- f) dopušteno je obraditi površinu ovitaka mikrobnim kulturama, škrobom i brašnom od žitarica.

Članak 32. Svojstva

1. Bresaola je proizvod oblika dobivenog od mišića od kojeg potječe, cilindričan ako je punjen ili četvrtast ako je prešan.
2. Krti dio je ravnomjerno crvene boje, a masni dio je bijel, bez curenja i pukotina. Ima miris i okus svojstven zrelom proizvodu, umjerene je slanosti, aromatične i eventualno dimljene note te mekane, ali čvrste konzistencije pri stiskanju.

3. Bresaola, s obzirom na srednji dio, uklonjena iz vanjskog ovitka, ako postoji, definira se sljedećim analitičkim parametrima sastava:
- a) masti: najviše 16 %;
 - b) bjelančevine: najmanje 24 %.

Članak 33. Prezentacija

1. Dopušteno je stavljati na tržište bresaolu u rasutom stanju, u vakuumskim pakiranjima ili u zaštitnoj atmosferi, cijelu, u kriškama, narezanu ili na drugi način podijeljenu u druge oblike (npr. u kockicama, u štapićima itd.).

Članak 34. Zabrane

1. Proizvod koji sadržava mljeveno i/ili mehanički odvojeno i/ili pripremljeno meso ne smije se stavljati na tržište pod opisom „bresaola” ili pod sličnim nazivima ili nazivima koji izravno ili neizravno podsjećaju na taj opis.
2. Odstupajući od članka 29. stavka 2., uporaba sljedećih komada nije dopuštena: rebra, donji dio vrata, trbuh, prsa, gornji dio vrata (tal. *reale*), koljenica.
3. Proizvod dobiven od životinja osim goveda, konja i jelena ili komada goveda, konja i jelena iz stavka 2. ne smije se stavljati na tržište pod opisom „bresaola” ili pod sličnim nazivima ili nazivima koji izravno ili neizravno podsjećaju na taj opis.
4. Zabranjeno je koristiti opis „bresaola” u prodajnom nazivu, sastojcima, prezentiranju i oglašavanju prehrambenih proizvoda u kojima sirovina iz članka 29. nije upotrijebljena, a svojstva utvrđena u poglavlju V. ove Uredbe nisu poštovana.

Članak 35. Prodaja

1. Čak i pretpakirana bresaola mora se čuvati na temperaturi koja je prikladna za jamčenje zdravlja i higijene, pod odgovornošću subjekta u poslovanju s hranom, koji mora navesti točne oznake.

Poglavlje VI. Špek

Članak 36. Definicija

1. Ne dovodeći u pitanje zahtjeve utvrđene u specifikacijama proizvodnje za špek koji je priznat kao zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla u skladu s Uredbom (EU) br. 1151/2012, naziv špek rezerviran je za suhomesnate proizvode dobivene od otkoštenog svinjskog buta, umjereno soljene i aromatizirane, dimljene i dobro začinjene u skladu s lokalnim običajima i tradicijama.
2. Za obradu špeka svinjski but mora se obrezati prema tradicionalnoj metodi, tj.:
 - a) s cijelim ili djelomičnim lažnim biftekom ili nakon potpunog uklanjanja lažnog bifteka;
 - b) s paralelnim rezom od mišića frikando do kosti oraha;

- c) sa zaobljenim rezom na strani podoraha, od „ribice” do oraha, tako da nijedan dio masnog dijela ne ostane bez krtog dijela; u slučaju da but ima cijeli ili djelomični lažni biftek, umjesto zaobljenog reza mora se napraviti ravni rez.
3. Može se koristiti smrznuto meso.

Članak 37. Sastojci

1. Sastojci špeka su kuhinjska sol, uključujući jodiranu sol, cijeli ili lomljeni papar. Dopuštena je uporaba začina, bilja, njihovih ekstrakata, vina i aditiva dopuštenih u skladu s propisima Zajednice.

Članak 38. Metodologija proizvodnje

1. Koraci obrade špeka su sljedeći:
- a) soljenje. Provodi se suhim soljenjem; nije dopušteno soljenje koje uključuje primjenu mućkanja i ubrizgavanja;
 - b) dimljenje. Obavlja se u posebnim prostorijama na temperaturi ne većoj od 25 °C; uporaba aroma dima nije dopuštena;
 - c) sušenje. Odvija se na sobnoj temperaturi od 10 do 20 °C i pri relativnoj vlažnosti između 55 % i 90 %.
2. Obrada mora trajati najmanje 12 tjedana; na kraju obrade mora se postići najmanji gubitak težine od 28 %.

Članak 39. Težina

1. Nakon faze odležavanja, špek mora imati najmanju masu od 3,4 kg pri stavljanju na tržište u netaknutom obliku.

Članak 40. Svojstva

1. Špek je odležani, začinjeni i dimljeni proizvod s karakterističnom površinskom korom uz krti dio i smeđom kožom uz masni dio. Unutarnji izgled odrezanog komada je crvene boje s bijelo-ružičastim dijelovima, bez curenja i šupljina. Ima tipični odležani, dimljeni miris i okus, umjereno slane arome i bez užegnutog okusa, kao i konzistenciju koja nije mekana i nije vlaknasta kada se žvače.
2. Kemijski parametri gotovog proizvoda su:
- a) sol: najviše 6,0 %;
 - b) bjelančevine: 20 % ili više;
 - c) omjer masti i bjelančevina: 1,7 ili manje.
3. Za određivanje kemijskih parametara, kriška debljine oko 1 do 1,5 cm uzima se iz sredine šunke kako je prikazano u Prilogu.

Članak 41. Prezentacija

1. Špek je dopušteno stavljati na tržište u rasutom stanju, u vakuumskim pakiranjima ili u zaštitnoj atmosferi, cijeli, u kriškama, narezan ili na drugi način podijeljen u druge oblike (npr. narezan na kockice, u štapićima itd.).

Članak 42. Ostali komadi

1. Naziv špek s dodatkom posebnih komada može se upotrijebiti za sljedeće komade svinja ako su na odgovarajući način usoljeni, dimljeni i sušeni i koji, osim ako nije drukčije navedeno, imaju gotovu masu u rasponu od 1 kg do 5 kg:
 - a) za polutke: „speck di mezzena”, „Seitenspeck” ili „Mezetspeck” gotove mase u rasponu od 8 kg do 30 kg;
 - b) za potrbušinu: „speck di pancetta”, „Bauchspeck” ili „Brettlspeck”;
 - c) za slabine: „speck di carré” ili „Karreespeck”;
 - d) za vrat „speck di coppa” ili „Schopfsspeck”;
 - e) za plećku: „speck di spalla” ili „Schulterspeck”;
 - f) za šol/lažni biftek/podorah i orah: „speck di fesa”, „speck di sottofesa”, „speck di scamone” i „speck di nocte” ili „Minispeck” i „Kaiserteilspeck” i „Kaiserspeck”.
2. Sušeni proizvodi iz stavka 1. imaju sljedeća svojstva kad se narežu:
 - a) crvena boja krstog dijela s prisutnošću površinske kore i ružičasto-bijelih masnih dijelova;
 - b) tipičan miris sušenog, začinjenog i dimljenog mesa;
 - c) tipičan okus sušenog, začinjenog i dimljenog mesa, umjerene slanosti i bez užegnutog okusa;
 - d) kompaktna, ali ne vlaknasta tekstura pri žvakanju.

Članak 43. Prodaja

1. Čak se i pretpakirani špek mora čuvati na temperaturi koja je prikladna za jamčenje zdravlja i higijene, pod odgovornošću subjekta u poslovanju s hranom, koji mora navesti točne oznake.

Članak 44. Zabrane

1. Zabranjeno je korištenje butova krmača i blijedog, mekog, eksudativnog mesa (PSE) te tamnog, čvrstog i suhog mesa (DFD).

Poglavlje VII. Opće odredbe

-

Članak 45. Sastojci koji daju nitrate, nitrite

1. Uporaba prehrambenih aditiva definira se kao uporaba u mesnim proizvodima sastojaka koji daju nitrate, nitrite ili oboje, kako bi se postigao učinak konzervansa u gotovom proizvodu.

2. U prisutnosti sastojaka koji imaju funkciju konzervansa, osim soli, nije moguće tvrditi da nema konzervansa čak i ako se nitriti ne koriste.

Članak 46.

Prilog A Kontrole

1. Prilog A sastavni je dio ove Uredbe i njime se utvrđuju postupci za kontrole koje trebaju provoditi predmetna poduzeća.

Članak 47.

Kazne

1. Uporaba prodajnih naziva protivno odredbama ove Uredbe kažnjiva je upravnom kaznom iz članka 4. stavka 67. Zakona br. 350 od 24. prosinca 2003.

Članak 48.

Odredba o financijskoj nepromjenjivosti

1. Provedba ove Uredbe ne smije dovesti do novih ili povećanih opterećenja za javne financije.
2. Obveze utvrđene ovim zakonom izvršavaju se ljudskim, instrumentalnim i financijskim resursima koji su već predviđeni važećim zakonodavstvom.

Članak 49.

Uzajamno priznavanje

1. Ne dovodeći u pitanje primjenu zakonodavstva Zajednice koje je na snazi, odredbe utvrđene ovom Uredbom ne primjenjuju se na prehrambene proizvode koji su zakonito proizvedeni i stavljeni na tržište u drugoj državi članici Europske unije ili u Turskoj ili na proizvode koji su zakonito proizvedeni u državi EFTA-a, potpisnici Sporazuma o Europskom gospodarskom prostoru (EGP).
2. **Međutim, ne dovodi se u pitanje mogućnost donošenja odluke u skladu s člankom 2. stavkom 1. Uredbe (EZ) br. 515/2019 ako nadležna tijela mogu dokazati, primjenom postupaka utvrđenih u toj uredbi, da određeni proizvod koji je zakonito proizveden u državi EFTA-e, ugovornoj stranci Sporazuma o Europskom gospodarskom prostoru (EGP), ne jamči razinu zaštite jednaku onoj koja se zahtijeva ovim zakonodavstvom.**

Članak 50.

Stupanje na snagu

1. Ova Uredba, osim poglavlja V. i VI., stupa na snagu sljedećeg dana od dana objave u Službenom listu Talijanske Republike.
2. **Poglavljia V. i VI. stupaju na snagu 12 mjeseci nakon objave ove Uredbe u Službenom listu Talijanske Republike.**
3. **Proizvodi koji su stavljeni na tržište ili označeni prije stupanja na snagu ove Uredbe i koji ne ispunjavaju njezine zahtjeve mogu se stavljati na tržište dok se ne potroše zalihe.**

Članak 51.

Stavljanja izvan snage

- 1. Od dana stupanja na snagu ove Uredbe sljedeće ministarske mjere stavljaju se izvan snage:**
 - (a) Uredba ministra proizvodnih djelatnosti i ministra poljoprivredne i šumarske politike od 21. rujna 2005.;**
 - (b) Uredba ministra gospodarskog razvoja i ministra poljoprivredne i šumarske politike od 26. svibnja 2016.**

Prilog A (Članak 46.)

Kontrole

Službene kontrole usmjerene na provjeru pravilne uporabe prodajnih naziva provode se u pogonu za proizvodnju i/ili pakiranje proizvoda.

Značajke i metode uzorkovanja uzorka koji će se analizirati.

Analize se provode primjenom akreditiranih metoda na uzorcima pripremljenima u skladu sa sljedećim postupcima za svaki proizvod. **Dobiveni uzorci moraju biti vakuumski pakirani i pohranjeni u hladnjaku do analize.**

Kuhana šunka, birana kuhana šunka, visokokvalitetna kuhana šunka

Središnja linija najkraće osi utvrđuje se na cijelom proizvodu; zatim, pomičući se 1 cm udesno i jedan ulijevo od te linije, odreže se kriška debljine dva centimetra.

Na dobivenom uzorku, nakon potpunog uklanjanja kože i pokrovne masnoće, usitnjavanja i homogenizacije, provode se analize predviđene u specifikacijama proizvodnje.

Za proizvode kao što su kriške analiza se provodi na cijelom sadržaju jednog ili više pakiranja tako da uzorak koji se analizira nakon uklanjanja kože i pokrovne masnoće, prema potrebi, nije manji od 300 g.

Sušena sirova šunka

Dio koji treba analizirati uzima se uklanjanjem iz središta dvoglavog bedrenog mišića (srednji dio) dijela koji iznosi oko 100 g mišića. Određivanja su ona predviđena ovom mjerom i moraju se provesti na prethodno usitnjenom i homogeniziranom uzorku. To vrijedi i za proizvod koji je pakiran, podijeljen u porcije i/ili narezan na kriške. Kontrole se provode na šunkama koje su odležale od 7 do 9 mjeseci.

Salama

Mjerenje pH vrijednosti provodi se umetanjem elektrode u geometrijsko središte salame; mjerenje se bilježi stalnim očitanjem. Za proizvode kao što su kriške analiza se provodi na cijelom sadržaju jednog ili više pakiranja tako da uzorak koji se analizira nije manji od 100 g.

Culatello

Dio koji treba analizirati dobiva se uzimanjem središnjeg dijela od najmanje 300 g iz šunke „culatello”; dio se mora ukloniti iz crijeva.

Određivanja su ona predviđena ovom mjerom i moraju se provesti na prethodno usitnjenom uzorku.

Za narezane proizvode analiza se provodi na cijelom sadržaju jednog ili više pakiranja tako da uzorak koji treba pregledati nije manji od 300 g.

Kontrole se provode na šunkama „culatello” koje su odležale najmanje 9 mjeseci.

Bresaola

Dio koji će se analizirati dobiva se uzimanjem iz cijelog komada bresaole ili iz kriške središnjeg dijela od najmanje 100 g.

Dio se mora ukloniti iz vanjskog ovitka.

Za narezane proizvode analiza se provodi na cijelom sadržaju jednog ili više pakiranja tako da uzorak koji treba pregledati nije manji od 100 g.

Uzorak se mora do analize pakirati u vakuumu i čuvati u hladnjaku.

Određivanja su ona predviđena člankom 32. stavkom 3. ove Uredbe i provode se na prethodno usitnjenom uzorku.

Špek

Dio koji će se analizirati uzima se rezanjem netaknutog proizvoda poprečno na pola, osiguravajući da su u dijelu prisutni isti mišići za proizvode „scudetto speck” i „squadrato speck”.

Kriške debljine oko 1 do 1,5 cm od polovice špeka režu se vodoravno za određivanje kemijskih parametara.

Planovi uzorkovanja

Gospodarstvo provodi, kao dio svoje samokontrole, potrebno uzorkovanje i određivanje za periodičnu kontrolu proizvodnje.

Kontrole usmjerene na provjeru kemijsko-analitičkih graničnih vrijednosti propisanih u specifikacijama proizvodnje za:

- kuhanu šunku;
- biranu kuhanu šunku;
- visokokvalitetnu kuhanu šunku;
- sušenu sirovu šunku;
- salamu;
- culatello;
- **bresaolu;**
- **špek**

provode se uzimanjem najmanje šest uzoraka za proizvodnju manju od 100 000 komada, osam uzoraka za proizvodnju od 100 000 do 200 000 komada i 10 za proizvodnju veću od 200 000 komada iz jedne od godišnjih proizvodnih serija, za svaki od navedenih proizvoda.

Za svaki parametar prosjek kemijsko-analitičkih određivanja provedenih na svim uzetim uzorcima mora biti u skladu s graničnim vrijednostima određenima ovom mjerom.