

NÁVRH MEZIRESORTNÍ VYHLÁŠKY, KTEROU SE **ZRUŠUJE A NAHRAZUJE**  
VYHLÁŠKA MINISTRA VÝROBNÍCH ČINNOSTÍ A MINISTRA ZEMĚDĚLSKÉ A  
LESNICKÉ POLITIKY ZE DNE 21. ZÁŘÍ 2005 O SPECIFIKACÍCH VÝROBY A  
PRODEJE NĚKTERÝCH UZENÁŘSKÝCH VÝROBKŮ



*Ministr pro podniky a Made in Italy*

*a*

*ministr 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** vyhlášku 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** vyhlášku 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 Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004, nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004 a nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625 ze dne 15. března 2017;

**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;

**vzhledem k tomu, že příloha VI část A bod 6 nařízení (EU) č. 1169/2011 stanoví, že u masných výrobků a polotovarů, které mají podobu krájeného masa, kusu masa,**

plátku masa, porce masa nebo jatečně upraveného těla zvířat, musí název potraviny obsahovat údaj o přítomnosti vody do ní přidané, pokud tato voda představuje více než 5 % hmotnosti konečného výrobku;

zatímco v případě vařené šunky je přítomnost přidané vody nezbytná z důvodu specifické výrobní techniky a neuvádí spotřebitele v omyl;

vzhledem k vývoji výrobních technologií a potřebě zajistit transparentnost trhu s cílem chránit a dostatečně informovat spotřebitele definováním uzenářských výrobků pro spotřebitele ve vztahu k jejich složení a stanovením podmínek použití obchodních názvů;

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

vzhledem k tomu, že je nezbytné sjednotit různé změny, k nimž v průběhu času došlo, aby bylo k dispozici jediné nařízení umožňující systematické uplatňování ustanovení o výrobě a prodeji některých uzenářských výrobků;

vzhledem k tomu, že je však nezbytné zdůraznit, že ustanovení tohoto opatření se vztahují pouze na nechráněné uzenářské výrobky, aniž by byla dotčena zvláštní ustanovení obsažená ve specifikacích výroby produktů s CHOP/CHZO a souvisejících výkladech ministerstva zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví a ochranných konsorcií;

poté, co považovala za nezbytné zrušit a nahradit ministerskou vyhlášku ministra výrobních činností a ministra zemědělské a lesnické politiky ze dne 21. září 2005, ve znění ministerské vyhlášky 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 podané podle směrnice Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/1535 ze dne...;

## KAPITOLA I Vařená šunka

### Článek 1 Definice

1. Název „vařená šunka“ je vyhrazen pro vyzrálý masný výrobek získaný z **vepřových kýť**, ať už rozřezaných, vykostěných, odtučněných, zbavených šlach a kůže, za použití vody, soli, včetně jodidované soli, dusitanu sodného, dusitanu draselného, případně v kombinaci. **Je přípustné nepoužívat dusitany nebo syntetické dusitany nahradit dusitany získanými z přírodních zdrojů, a to na odpovědnost provozovatele potravinářského podniku, který je povinen ke spokojenosti příslušného hygienického orgánu prokázat, že použité postupy jsou podloženy vědeckým zdůvodněním a že zajišťují splnění očekávaných mikrobiologických kritérií**

## **přijatelnosti procesu a bezpečnosti potravin, jak je definují platné právní předpisy.**

2. V případě dalšího zpracování nesmí vařená šunka uvedená v odstavci 1 obsahovat dusitany, pokud je odpovídající skladování **a bezpečnost** hotového výrobku zajištěna jinými prostředky nebo metodami.
3. Vepřovou kýtou se rozumí zadní končetina prasete odříznutá příčně od zbývajících částí jatečně upraveného těla, nikoliv před koncem kosti kyčelní. **Výhradně pro kategorii „vařená šunka“, kde není požadavek na uznání alespoň tří stehenních svalů, lze použít jeden druh svalu z více vepřových steh.**
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, lanýže, 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) solení. přidání solného nálevu k masu, případně s následnou homogenizací složek solného nálevu, obvykle mechanicky (masírováním/pálením za atmosférického tlaku nebo ve vakuu);
  - c) formování. Umístění výrobku v nádobě nebo obalu, který může dát výrobku tvar;
  - d) vaření. Proces tepelného ošetření, za který odpovídá provozovatel potravinářského podniku, zajišťuje vymizení vlastností čerstvého masa prostřednictvím vhodných časů a teplot, aby byla zajištěna zdravotní nezávadnost a hygiena výrobku.
  - e) volitelná pasterizace. Zchlazený a zabalený produkt lze podrobit povrchové pasterizaci.

### Článek 4 Vlastnosti

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 Senzorické 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. Označení „vařená šunka“ může být doplněno výrazem „vysoké jakosti“ nebo „vysoce jakostní“, pokud je uvedeno ve střední části hotového výrobku, s výjimkou případů, kdy je výrobek používán k prodeji v hotovém balení (**nakrájený, na plátky, na kostičky** nebo jinak porcovaný), alespoň tři ze čtyř hlavních svalů (semitendinosus, semimembranosus, quadriceps a biceps femoris) celého vepřového stehna jsou jasně identifikovatelné a obsah vlhkosti ve výrobku s odstraněným tukem a přídatnými látkami (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 přídavné 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. Nepovinné označení týkající se nepřítomnosti přídatných látek nebo složek, které jsou povoleny a použitelné pro druhové označení „vařená šunka“ v souladu s nařízením (EU) č. 1169/2011, jsou rovněž povoleny pro označení „výběrová vařená šunka“ a „vysoce jakostní vařená šunka“.

#### Článek 10a

##### Přítomnost přidané vody

1. **Ustanovení o přítomnosti přidané vody stanovené v bodě 6 části A přílohy VI nařízení (EU) č. 1169/2011 se na výrobky, na které se vztahuje tato kapitola, nevztahuje, protože již podléhají technologickým omezením stanoveným v člancích 4, 8 a 9.**

#### 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) stehna prasnic a světlé, měkké, exsudativní maso (PSE) a tmavé, pevné a 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 přídavné 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; solení ponořením nebo injekcí nálevu není povoleno;
- b) odpočinek. Sušení za studena po odstranění zbytků soli. Minimální doba trvání tohoto kroku je 40 dní; 55 dní pro stehna s počáteční hmotností přesahující 11 kg;
- c) mytí. Odstranění povrchových zbytků soli omytím teplou vodou;
- d) sušení. Sušení povrchu za kontrolovaných podmínek vlhkosti a teploty; uzení nebo urychlené zrání nejsou povoleny;
- e) mazání. Na povrch se nanese směs tuku, rýžové mouky, soli a pepře a dochucovadel, aby se zabránilo nadměrnému vysušení libového masa;
- f) ošetření. Zrání za kontrolovaných podmínek vlhkosti a teploty. Není povoleno používat napařování, teploty vyšší než 22 °C a urychlené zrání. Hotový produkt je v neporušeném stavu stabilní při pokojové teplotě.

### Článek 14 Hmotnost

1. Sušená syrová šunka má v okamžiku, kdy je připravena ke konzumaci, minimální hmotnost 6 kg s kostí; celková minimální délka výrobního procesu je 7 měsíců, u šunky s konečnou hmotností vyšší než 8 kg 9 měsíců.

### Článek 15 Vlastnosti

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. Vyzrálá syrová šunka se může prodávat vcelku, vykostěná, nakrájená na plátky nebo v jiných formách (na kostky, na nudličky atd.).

## 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 tato vyhláška.
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 Vlastnosti

1. Salám má mezofilní mikrobiální zátěž více než  $1 \times 10$  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 plátcích, 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 posypání suchou solí; solení ponořením nebo injekcí nálevu není povoleno;
  - b) náplň: produkt musí být naplněn do přírodních střívek nebo, pokud je určen k prodeji v předem porcovaném stavu, do umělých střívek;
  - c) zrání: doba zrání (včetně solení) musí být nejméně 9 měsíců;
  - d) vázání: vázání se provádí ručně pomocí provázků, přičemž se používá tradiční systém uzdeček a stupňů, které tvoří jakousi síť; vázání výrobku může být provedeno mechanickými prostředky.

### Článek 25 Hmotnost

1. Vyzrálé culatello musí mít při uvedení na trh minimální hmotnost 3 kg.

### Článek 26 Vlastnosti

1. Culatello je výrobek charakteristického hruškovitého tvaru, zvenčí vázaný v síťce, s pevnou konzistencí, jeho plátek se vyznačuje homogenní červenou svalovou frakcí a bílou tukovou tkání. **Neporušený výrobek je stabilní při pokojové teplotě.**
2. Parametry pro plátek s odstraněným krycím tukem jsou následující:
  - a) sůl: maximálně 5,5 %;

- b) vlhkost: maximálně 51 %;
- c) pH: ne vyšší než 6,75 nebo nižší než 5,50;
- 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 označení „culatello“ s doplňující a/nebo specifickou formulací pro podobné produkty, ale zpracované jinými technikami a výrobními postupy, než jsou uvedeny v článku 20a, 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. Aniž jsou dotčeny požadavky stanovené ve specifikacích produkce bresaoly uznané jako zeměpisné označení podle nařízení (EU) č. 1151/2012, je označení „bresaola“ vyhrazeno pro uzenářský výrobek získaný z čerstvého hovězího, koňského nebo jeleního masa, zmrazeného nebo nezmazeného, zpracovaného s použitím svalových proužků bez kostí, ořezaných nebo neořezaných za účelem odstranění tuku a případných šlach.
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 dnů
> 3 kg – ≤ 6 kg	6 dnů
> 6 kg – ≤ 9 kg	7 dnů
> 9 kg – ≤ 12 kg	8 dnů
> 12 kg – ≤ 15 kg	9 dnů

- 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 Vlastnosti

1. Bresaola je výrobek, jehož tvar je odvozen od svalů, z něhož pochází, a to válcovitý, je-li plněný, nebo hranatý, je-li lisovaný.
2. Libová část má stejnoměrně červenou barvu, tuková část má bílou barvu a je bez průsaků a trhlin. Má vůni a chuť typickou pro zralý produkt, mírně slanou, aromatickou, případně kouřovou, a měkkou, ale nepoddajnou konzistenci po stlačení.
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, ve vakuových obalech nebo v ochranné atmosféře, vcelku, v plátcích, krájenou nebo jinak porcovanou (např. na kostičky, na nudličky atd.).

## 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 kusy: žebra, krk, břicho, prsa, královský řez, kýta.
3. Produkt získaný z jiných zvířat než skotu, koňovitých a jelenovitých nebo kusy skotu, koňovitých a jelenovitých uvedené v odstavci 2 výše se nesmí uvádět na trh pod označením „Bresaola“ nebo pod podobnými výrazy nebo výrazy přímo či nepřímo připomínajícími toto označení.
4. Zakazuje se používat označení „Bresaola“ v obchodním označení, složení, obchodní úpravě a reklamě na potraviny, u nichž nebyla použita surovina uvedená v článku 29 a nebyly dodrženy vlastnosti stanovené v kapitole V této vyhlášky.

## 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 ve specifikacích produkce pro „speck“, uznaný jako chráněné zeměpisné označení podle nařízení (EU) č. 1151/2012, je označení „speck“ vyhrazeno pro uzenářské výrobky z vykostěných vepřových kýt, mírně solené a ochucené, uzené a dobře kořeněné podle místních zvyklostí a tradic.
2. Pro zpracování musí být vepřová kýta ořezána tradičním způsobem, tj.:
  - a) s celou nebo částečnou horní stranou nebo po úplném odstranění horní strany;
  - b) s paralelním řezem od svalu Fricandeanu k „ořechové“ kosti;
  - c) se zaobleným řezem na straně kýty od „rybky“ k „ořechu“ tak, aby nezůstala žádná část tučné části bez části libové; v případě, že má stehno celou nebo částečnou horní stranu, musí být místo zaobleného řezu proveden rovný řez;
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; solení, při kterém se používá drcení a injekční vstřikování, není povoleno;
- b) Uzení. Provádí se ve speciálních místnostech při teplotě nepřesahující 25 °C; použití kouřových aromat není povoleno;
- c) Odležení. To probíhá při pokojové teplotě 10 až 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 Vlastnosti

### 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 jsou:

- a) sůl: maximálně 6,0 %;
- b) bílkoviny: 20 % nebo více;
- c) poměr tuku a bílkovin: 1,7 nebo méně.

### 3. Pro stanovení chemických parametrů se ze středu šunky odebere plátek o tloušťce přibližně 1 – 1,5 cm, jak je uvedeno v příloze.

## Článek 41 Obchodní úprava

### 1. Je povoleno prodávat speck volně ložený, ve vakuových obalech nebo v ochranné atmosféře, vcelku, v plátcích, krájený na plátky nebo jinak porcovaný do jiných forem (např. nakrájený na kostičky, na nudličky atd.).

## Článek 42 Ostatní 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. Dokonce i balený speck musí být uchováván při teplotě, která zaručuje jeho zdravotní nezávadnost a hygienu, a to na odpovědnost provozovatele potravinářského podniku, který o tom 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, které poskytují dusičnany, dusitany

1. Použití potravinářských přídatných látek je definováno jako použití složek, které poskytují dusičnany, dusitany nebo obojí, v masných výrobcích za účelem dosažení konzervačního účinku v konečném výrobku.
2. V případě přítomnosti složek, které mají konzervační funkci, s výjimkou soli, není možné tvrdit, že neobsahují konzervační látky, i když nejsou použity dusitany.

#### **Článek 46**

Příloha A Kontroly

1. Příloha A je nedílnou součástí této vyhlášky a stanoví postupy pro kontroly prováděné dotčenými podniky.

#### **Článek 47 Pokuty**

1. Používání obchodních názvů v rozporu s ustanoveními této vyhlášky 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 této vyhlášky 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. Tato vyhláška, 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 této vyhlášky v Úředním věstníku Italské republiky.**
3. **Výrobky uvedené na trh nebo označené před vstupem této vyhlášky v platnost, které nespĺňují její požadavky, mohou být uváděny na trh až do vyčerpání zásob.**

## Článek 51

### Zrušuje se

1. Ode dne vstupu této vyhlášky v platnost se ruší následující ministerská opatření:
  - a) vyhláška ministra výrobních činností a ministra zemědělské a lesnické politiky ze dne 21. září 2005;
  - b) vyhláška 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.

Charakteristiky a metody odběru vzorků, které mají být analyzovány.

Analýzy se provádějí pomocí akreditovaných metod na vzorcích připravených v souladu s následujícími postupy pro každý výrobek. **Získané vzorky se musí vakuově zabalit a až do analýzy skladovat v chladu.**

#### **Vařená šunka, výběrová vařená šunka, jakostní vařená šunka.**

Střední čára nejkratší osy musí být vyznačena na celém výrobku; 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 stanovena 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 vložením elektrody do geometrického středu salámu; měření je zaznamenáno s konstantním odečtem. 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 středového řezu o hmotnosti nejméně 300 g z culatella; část musí být vyjmuta ze střívkového obalu.

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.

Kontroly se provádějí na culatelli, které jsou staré nejméně 9 měsíců.

#### **Bresaola.**

**Analýzovaná 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 zkoumaný vzorek 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.

### **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
- výběrovou vařenou šunku
- 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.