

PROJETO DE DECRETO INTERMINISTERIAL **DE REVOGAÇÃO E SUBSTITUIÇÃO**
DO DECRETO DO MINISTRO DAS ATIVIDADES PRODUTIVAS E DO MINISTRO DAS
POLÍTICAS AGRÍCOLAS E FLORESTAIS, DE 21 DE SETEMBRO DE 2005, RELATIVO
ÀS ESPECIFICAÇÕES DE PRODUÇÃO E DE VENDA DE DETERMINADOS
PRODUTOS À BASE DE CARNE CURADOS



Ministro das Empresas e Fabricado em Itália e ministro da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas

Tendo em conta a Lei n.º 350, de 24 de dezembro de 2003, que estabelece as «Disposições relativas à elaboração do orçamento do Estado anual e plurianual» (Lei Financeira de 2004) e em especial, o artigo 4.º, n.ºs 66 e 67, que prevê que, por um ou mais decretos, o Ministro das Atividades Produtivas e o Ministro das Políticas Agrícolas e Florestais estabelecerão as condições de utilização das denominações de venda de determinados produtos à base de carne curados;

Tendo em conta o Decreto de 21 de setembro de 2005 do Ministro das Atividades Produtivas e do Ministro das Políticas Agrícolas e Florestais, relativo às especificações de produção e venda de determinados produtos à base de carne curados;

Tendo em conta o Decreto de 26 de maio de 2016 do Ministro do Desenvolvimento Económico e do Ministro das Políticas Agrícolas e Florestais que altera o Decreto de 21 de setembro de 2005 do Ministro das Atividades Produtivas e do Ministro das Políticas Agrícolas e Florestais;

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de janeiro de 2002, n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, e Regulamento (UE) 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de março de 2017;

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão, de 15 de novembro de 2005, relativo aos critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios;

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1334/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aromas e a determinados ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes utilizados nos e sobre os géneros alimentícios e que altera o Regulamento (CEE) n.º 1601/91 do Conselho, os Regulamentos (CE) n.º 2232/96 e (CE) n.º 110/2008 e a Diretiva 2000/13/CE e o Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares, com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (UE) n.º 1129/2011 da Comissão, que estabelece uma lista da União de aditivos alimentares que introduz atualizações e alterações à legislação comunitária, em especial no que diz respeito à utilização de nitratos;

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios;

Considerando que o anexo VI, parte A, ponto 6, do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 prevê que, para os produtos e preparações à base de carne sob a forma de pedaços (incluindo assados), fatias, porções de carne ou carcaças, o nome do género alimentício deve incluir uma indicação da presença de água adicionada, se esta representar mais de 5 % do peso do produto acabado;

Considerando que, no caso do presunto cozido, a presença de água adicionada é necessária pela técnica de produção específica e não engana o consumidor;

Dada a evolução das tecnologias de produção e a necessidade de garantir a transparência do mercado, a fim de proteger e informar adequadamente o consumidor, definindo os produtos à base de carne curados de consumo em relação à sua composição, estabelecendo as condições de utilização das denominações de venda;

Considerando que é essencial estabelecer as condições de utilização das denominações de venda para «bresaola» e «speck»;

Considerando que é necessário consolidar as várias alterações ocorridas ao longo do tempo, a fim de dispor de um regulamento único que permita a aplicação sistemática das disposições relativas à produção e venda de determinados produtos à base de carne curados;

Considerando que, no entanto, é essencial salientar a aplicabilidade das disposições desta medida apenas aos produtos curados não protegidos, sem prejuízo das disposições específicas contidas nas especificações de produção dos produtos DOP/IGP e das interpretações conexas do Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas e dos Consórcios de Proteção;

Tendo considerado necessário revogar e substituir o Decreto Ministerial de 21 de setembro de 2005 do Ministro das Atividades Produtivas e do Ministro das Políticas Agrícolas e Florestais, com a redação que lhe foi dada pelo Decreto Ministerial de 26 de maio de 2016 do Ministro do Desenvolvimento Económico e do

Ministro das Políticas Agrícolas e Florestais, relativo às especificações de produção e venda de determinados produtos à base de carne curados;

Tendo em conta a notificação à Comissão Europeia efetuada nos termos da Diretiva (UE) 2015/1535 do Parlamento Europeu e do Conselho data de ...;

Capítulo I Presunto cozido

Artigo 1 Definição

1. A denominação «presunto cozido» é reservada ao produto à base de carne curado obtido **das coxas** do porco cortado, desossado, desengordurado, despojado dos tendões e do courato, utilizando água, sal, incluindo sal iodado, nitrito de sódio e nitrito de potássio, eventualmente em combinação. **É permitido não utilizar nitritos ou substituir nitritos sintéticos por nitritos obtidos a partir de fontes naturais, sob a responsabilidade do operador da empresa do setor alimentar, que é obrigado a demonstrar, a contento da autoridade sanitária competente, que os procedimentos utilizados se baseiam em justificações científicas e que garantem que os critérios microbiológicos esperados para a aceitabilidade dos processos e a segurança dos alimentos são cumpridos, tal como definido na legislação em vigor.**
2. Em caso de transformação posterior, o presunto cozido referido no n.º 1 não pode conter nitritos se a armazenagem for adequada **e a segurança** do produto acabado é assegurada por outros meios ou métodos.
3. Por coxa de porco entende-se o membro traseiro do porco cortado transversalmente da parte restante da carcaça até à extremidade do osso ilíaco. **Exclusivamente para a categoria «presunto cozido» quando não há necessidade de reconhecer pelo menos três músculos da coxa, um único tipo de músculo de várias coxas de porco pode ser usado.**
4. A denominação de venda «presunto cozido» só pode ser utilizada para produtos obtidos a partir das coxas de animais da espécie suína da subespécie *SUS scrofa domesticus*.

Artigo 2.º Ingredientes

1. Podem ser utilizados na produção de presunto cozido: vinho, incluindo vinhos aromatizados e licorosos, **aguardentes e outras bebidas espirituosas, cerveja, vinagre (incluindo o vinagre balsâmico)**, açúcar, dextrose, frutose, lactose, maltodextrina (xarope de glicose), proteínas do leite, proteínas de soja, amidos, especiarias, amidos, especiarias, modificados autóctones ou fisicamente modificados ou modificados enzimaticamente, **plantas aromáticas**, geleias alimentares, aromas, aditivos autorizados, **mel, trufa, queijo, frutos (incluindo os frutos de casca rija), frutos desidratados, pesto, nduja, produtos hortícolas frescos, congelados ou desidratados.**

Artigo 3.º

Metodologia de produção

1. As principais etapas para a transformação do presunto cozido são:
 - a) Preparação de salmoura por dissolução ou dispersão dos ingredientes;
 - b) Salga: adição da salmoura à carne, eventualmente seguida de homogeneização dos componentes da salmoura, geralmente mecanicamente (massagem/igreja sob pressão atmosférica ou vácuo);
 - c) Dar forma. Colocação do produto num recipiente ou invólucro capaz de dar uma forma ao produto;
 - d) Cozinhar. O processo de tratamento térmico, realizado sob a responsabilidade do operador da empresa do setor alimentar, assegura o desaparecimento das características da carne fresca através da adoção de tempos e temperaturas adequados para garantir a saúde e a higiene do produto.
 - e) Pasteurização facultativa. O produto arrefecido e embalado pode ser submetido a pasteurização superficial.

Artigo 4.º Caraterísticas

1. O presunto cozido tem um teor de humidade no produto com gorduras e aditivos removidos (UPSD) igual ou inferior a 82,0, sendo $UPSD = \left[\frac{\% \text{ humidade}}{100\% - \% \text{ Gordura} - F} \right] \times 100$ e F significa $100 - (\% \text{ de humidade} + \% \text{ de proteína} + \% \text{ de gordura} + \% \text{ de cinzas})$.

Artigo 5.º Propriedades organoléticas

1. Aquando da abertura da embalagem, todo o presunto cozido no mercado tem:
 - a) no exterior
 - 1) ausência ou presença insignificante de líquidos na embalagem;
 - 2) resistência suficiente à compressão;
 - 3) cor de rosa, eventualmente com tendência para rosa-vermelho;
 - 4) ausência ou quantidade insignificante de cavidades e fissuras;
 - b) ao cortar
 - 1) rigidez da fatia: uma fatia de espessura não superior a 2 milímetros, com rigidez suficiente entre os músculos;
 - 2) sabor característico, não excessivamente picante;
 - 3) cor de rosa, eventualmente com tendência a vermelho nos músculos ou partes do músculo que contêm concentrações naturalmente elevadas de pigmentos.

Artigo 6.º Apresentação

1. O presunto cozido é comercializado a granel, em embalagens em vácuo ou em atmosfera protetora, inteiro, fatiado, cortado em pedaços ou com outro tipo de corte.
2. A adição de ingredientes e géneros alimentícios referidos no artigo 2.º para fins aromatizantes, com exceção dos referidos no Regulamento (CE) n.º 1334/2008, deve ser indicada por um aditamento específico à denominação de venda.
3. A adição à denominação de venda é igualmente necessária se o presunto cozido for fumado ou torrado.

Artigo 7.º

Sal

1. O presunto cozido, **incluindo o presunto pré-embalado**, deve ser mantido a uma temperatura não superior a 4 °C.
2. O presunto cozido pode ser vendido em embalagens de vácuo ou em atmosfera protetora, inteiro, fatiado, cortado em pedaços ou com outro tipo de corte.

Artigo 8.º

Presunto cozido selecionado

1. A designação «presunto cozido» pode ser completada com a menção «selecionado» se na secção mediana do produto, exceto quando utilizada para venda em forma pré-embalada (fatiado, **em pedaços** ou com outro tipo de corte), pelo menos três dos quatro músculos principais (semitendinoso, semimembranoso, quadríceps e bíceps femorais) da coxa inteira do porco são claramente identificáveis e o teor de humidade, no produto com remoção de gordura e aditivos (UPSD), é inferior ou igual a 79.5.
2. Na produção de presunto cozido selecionado, é permitido utilizar os ingredientes utilizados para a produção de presunto cozido.

Artigo 9.º

Presunto cozido de alta qualidade

1. A designação «presunto cozido» pode ser completada com as menções «de alta qualidade» ou «alta qualidade» se na secção mediana do produto acabado, exceto quando o produto for utilizado para venda em forma pré-embalada (fatiado, **em pedaços** ou com outro tipo de corte), pelo menos três dos quatro músculos principais (semitendinoso, semimembranoso, quadríceps e bíceps femorais) da coxa inteira do porco são claramente identificáveis e o teor de humidade, no produto com remoção de gordura e aditivos (UPSD), é inferior ou igual a 76.5.
2. Na produção de presunto cozido de alta qualidade, é permitida a utilização, para além dos ingredientes utilizados para a produção de presunto cozido, ácido ascórbico e ácido eritórbito e seus sais – glutamato monossódico – lactatos, cloreto de potássio e outros substitutos de sódio. Não são autorizados outros aditivos, exceto os autorizados pelo Regulamento (CE) n.º 1333/2008, desde que representem uma necessidade tecnológica real, não induzam o consumidor em erro e a sua utilização beneficie os consumidores, tal como previsto no referido regulamento.

Artigo 10.º

Indicações facultativas relativas à ausência de aditivos e ingredientes

1. As menções facultativas relativas à ausência de aditivos ou ingredientes autorizados e utilizáveis na designação genérica «presunto cozido» em conformidade com o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 são igualmente permitidas para as designações de «presunto cozido selecionado» e «presunto cozido de alta qualidade».

Artigo 10a

Presença de água adicionada

1. **A disposição relativa à presença de água adicionada estabelecida no anexo VI, parte A, ponto 6, do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 não se aplica aos produtos abrangidos pelo presente capítulo, uma vez que já estão sujeitos às limitações tecnológicas estabelecidas nos artigos 4.º, 8.º e 9.º.**

Capítulo II Presunto cru curado

Artigo 11.º Definição

1. **Sem prejuízo dos requisitos estabelecidos nas especificações de produção para o presunto cru bruto curado reconhecido como indicação geográfica nos termos do Regulamento (UE) n.º 1151/2012**, a descrição genérica o «presunto cru curado» é utilizado para o produto à base de carne curado, não fumado, obtido a partir de coxas de suíno por uma técnica tradicional baseada na salga a seco e na cura controlada a temperatura.
2. A matéria-prima de carne é constituída por toda a coxa da carne de porco.
3. As coxas adequadas para a produção de presunto cru curado têm uma gordura externa branca e não gordurosa, uma presença moderada de gordura intramuscular (marmoreada) e uma espessura limitada da gordura de revestimento.
4. As crostas são de cor clara e não há sinais relevantes de veias e manchas hemorrágicas.
5. Não é permitido utilizar:
 - a) coxas de porcas e carne clara, macia, exsudativa (PSE) e carne escura, firme e seca (DFD);
 - b) coxas com as seguintes anomalias:
 1. fraturas dos ossos internos (fêmur, tíbia) ou externos (cabeça do fémur, anca);
 2. ausência da anca;
6. É permitido utilizar coxas congeladas individualmente acondicionadas na origem aplicando ao produto final os requisitos estabelecidos no artigo 10.º e nos anexos III e VI do Regulamento (UE) n.º 1169/2011.
7. O produto não desossado inteiro que tenha sido objeto de congelação não pode ser comercializado sob a designação de «presunto cru curado» ou termos semelhantes.

Artigo 12.º Ingredientes

1. No presunto cru curado, além da utilização de sal de mesa (incluindo sal iodado), também é possível usar pimenta, **trufas**, aromatizantes, açúcares simples (dextrose, frutose, sacarose), nitritos e nitratos, cloreto de potássio e substitutos de sódio, antioxidantes e reguladores de acidez (ácido láctico, ácido acético, ácido cítrico e seus sais). Não são autorizados outros aditivos, exceto os autorizados pelo Regulamento (CE) n.º 1333/2008, desde que representem uma necessidade tecnológica real, não induzam o consumidor em erro e a sua utilização beneficie os consumidores, tal como previsto no referido regulamento.

Artigo 13.º Metodologia de produção

1. As fases de transformação do presunto cru curado são as seguintes:
 - a) salga. Polvilhamento com sal seco; não é permitida a salga por imersão ou injeção de salmoura;
 - b) repouso. Secagem a frio após remoção do sal residual. A duração mínima do período é de 40 dias; 55 dias para as coxas de peso inicial superior a 11 kg;

- c) lavagem: Remoção dos resíduos de sal de superfície por lavagem com água morna;
- d) secagem. Secagem da superfície em condições de humidade e temperatura controladas; não são permitidas técnicas de defumação ou de envelhecimento acelerado;
- e) untadura. Aplicação na superfície de uma mistura de gordura, farinha de arroz, sal e pimenta e aromatizantes, a fim de evitar uma desidratação excessiva da carne magra;
- f) cura. Envelhecimento em condições de humidade e temperatura controladas. Não é permitida a utilização de vaporização, temperaturas superiores a 22 °C e envelhecimento acelerado. O produto acabado, intacto, é estável à temperatura ambiente.

Artigo 14.º Peso

1. O presunto cru curado tem, quando pronto para consumo, um peso mínimo de 6 kg sem osso; a duração mínima total do processo de produção é de 7 meses, 9 meses para os presuntos com um peso final superior a 8 kg.

Artigo 15.º Caraterísticas

1. A fração magra interna (músculo de bíceps femorais) é definida pelos seguintes parâmetros, entendidos como valores médios obtidos a partir da média dos resultados analíticos de, pelo menos, seis presuntos com idades compreendidas entre os 7 e os 9 meses por exploração:
 - a) humidade: inferior a 64 %;
 - b) produto do sal x humidade: inferior a 500;
 - c) **índice de proteólise: inferior a 30 %;**
 - d) proteínas: mais de 24 %.
2. O presunto cru curado apresenta uma cor vermelha uniforme quando cortado, sem infiltração, fricção ou cáries e apresenta um cheiro e sabor típicos obtidos por envelhecimento, salgados moderados e sem rançoso, bem como uma textura macia e não fibrosa quando mastigado.

Artigo 16.º Apresentação

1. O presunto cru curado pode ser vendido inteiro, desossado, fatiado e com outras formas de corte (cubos, palitos, etc.).

Capítulo III Salame

Artigo 17.º Definição

1. **Sem prejuízo dos requisitos estabelecidos a este respeito pelas especificações de produção do salame reconhecido como indicação geográfica nos termos do Regulamento (UE) n.º 1151/2012** Entende-se por «salame» o produto à base de carne curado feito a partir de carne obtida a partir de músculos estriados pertencentes

principalmente à carcaça de suíno com adição de sal, **incluindo sal iodado, cloreto de potássio e substitutos de sódio**, eventualmente, carne de outras espécies animais, picada e misturada com gordura de porco em proporções variáveis, e revestida em tripa natural ou artificial.

2. A definição de salame não prejudica a utilização de designações referentes a produtos de natureza diferente, desde que não sejam confundidas com os produtos abrangidos pelo presente decreto.
3. O salame é seco e temperado em condições climáticas que podem provocar, durante uma redução gradual da humidade, a evolução da fermentação natural e fenómenos enzimáticos que provocam alterações que conferem ao produto as suas características organolépticas típicas e garantem a sua conservação e saúde em condições normais de temperatura ambiente.
4. Um produto que contenha carne separada mecanicamente não pode ser comercializado sob a designação «salame» ou em termos semelhantes.

Artigo 18.º

Ingredientes

1. O seguinte pode ser utilizado na preparação de salame: vinho, **vinagre (incluído o vinagre balsâmico)**, **aguardente e outras bebidas espirituosas**, **mel**, **trufas**, **queijos**, **nozes**, pimenta, alho, **especiarias** e plantas aromáticas, açúcar, dextrose, frutose, lactose, leite em pó magro, proteínas do leite, culturas microbianas desde a fermentação, aromatizantes e aditivos autorizados, com exceção dos corantes.

Artigo 19.º

Metodologia de produção

1. As frações muscular e gorda são picadas e misturadas com o sal e os outros ingredientes e recheadas em invólucros ou tripas.
2. O salame é depois seco e temperado, o que garante a sua preservação e saúde em condições normais de temperatura ambiente.
3. É admissível tratar a superfície de tripas ou tripas intestinais com culturas microbianas, farinhas de cereais, amidos, óleos e gorduras alimentares.

Artigo 20.º

Caraterísticas

1. O salame tem uma carga microbiana mesofílica superior a 1×10^6 à sétima potência das unidades formadoras de colónias/grama, com prevalência de lactobacillaceae e coccaceae.
2. No mercado, o salame tem um pH igual ou superior a 4,9.

Artigo 21.º

Apresentação

1. É permitido comercializar salame a granel, em embalagens de vácuo ou em atmosfera protetora, inteiro, fatiado ou com outro tipo de corte.

Capítulo IV

Culatello (uma espécie de presunto)

Artigo 22.º
Definição

1. **Sem prejuízo dos requisitos estabelecidos nas especificações de produção do culatelli reconhecida como indicação geográfica nos termos do Regulamento (UE) n.º 1151/2012**, a designação «culatello» é reservada para o produto à base de carne curado obtido a partir dos músculos crurais posteriores e internos da coxa (bíceps femorais, semimembranosos e semitendinosos) do porco, com o courato totalmente removido e a gordura de cobertura parcialmente removida e completamente separada da sua base óssea e cortada de modo a adquirir a forma «pera».

Artigo 23.º
Ingredientes

1. Os ingredientes de culatello são sal de mesa, incluindo sal iodado, pimenta inteira ou partida.
2. É permitida a utilização de especiarias, aromas naturais, vinho e aditivos autorizados nos termos da regulamentação comunitária referida nos considerandos.

Artigo 24.º
Metodologia de produção

1. As etapas de processamento para culatello são as seguintes:
 - a) salga: efetuada por aspersão com sal seco; não é permitida a salga por imersão ou injeção de salmoura;
 - b) enchimento: o produto deve ser envolto em tripas naturais ou, se se destinar a ser comercializado previamente, em tripa artificial;
 - c) cura: o período de cura (incluindo a salga) deve ser de, pelo menos, 9 meses;
 - d) ligação: a ligação é feita manualmente com fio, utilizando o sistema tradicional de freios e passos para formar uma espécie de rede; a ligação do produto pode ser realizada com a ajuda de meios mecânicos.

Artigo 25.º
Peso

1. O culatello curado deve ter um tamanho mínimo de 3 kg aquando da sua colocação no mercado.

Artigo 26.º
Caraterísticas

1. O Culatello é um produto com uma forma de pera característica, ligado exteriormente numa rede de malha, com consistência firme, uma fatia com uma fração muscular vermelha homogénea e tecido adiposo branco. **O produto intacto é estável à temperatura ambiente.**
2. Os parâmetros, em relação ao pedaço com a gordura de revestimento removida, são os seguintes:
 - a) sal: máximo de 5,5 %;
 - b) Humidade: máximo de 51 %
 - c) pH: não superior a 6,75 ou inferior a 5,50;
 - d) atividade da água: não superior a 0,91;

Artigo 27.º
Apresentação

1. O Culatello pode ser vendido inteiro e não pré-embalado, em embalagens em vácuo ou em atmosfera protetora, em fatias, fatias ou com outro tipo de corte.

Artigo 28.º
Proibições

1. É proibido:
- a) utilizar coxas de porcas e carne clara, macia, exsudativa (PSE) e carne escura, firme e seca (DFD);
 - b) utilizar a denominação de venda «culatello», com menção adicional e/ou específica, para produtos similares, mas transformados com técnicas e métodos de produção diferentes dos referidos no artigo 20a, mesmo que a base anatómica seja a mesma;
 - c) para usar o termo «Culatello» na denominação de venda, nos ingredientes e, em qualquer caso, na rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios em que o culatello não tenha sido utilizado.

Capítulo V
Bresaola

Artigo 29.º
Definição

1. Sem prejuízo dos requisitos estabelecidos nas especificações de produção da bresaola reconhecida como indicação geográfica nos termos do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a designação «bresaola» está reservada ao produto à base de carne curado obtido a partir de carne fresca de bovino, de equídeos ou de veados, congelada ou não, transformada com tiras musculares desossadas, mesmo aparadas para remover gorduras e partes tendinosas, se for caso disso.
2. A Bresaola é produzida com os cortes musculares do quarto traseiro e do quarto dianteiro do animal, com exceção dos cortes referidos no n.º 2 do artigo 34.º infra.
3. O peso dos cortes varia entre um mínimo de 250 g e um máximo de 15 kg.

Artigo 30.º
Ingredientes

1. Para além da matéria-prima referida no artigo 29.º, pode ser utilizada na produção de bresaola a utilização de sal de mesa, incluindo sal iodado, especiarias, plantas aromáticas, dextrose, frutose, sacarose, vinho, culturas microbianas iniciais, aromatizantes, incluindo aromas naturais e aditivos autorizados pela legislação em vigor.

Artigo 31.º
Metodologia de produção

1. As etapas de processamento da bresaola são:

- a) **aparação facultativa para remover a gordura exterior e as partes tendinosas, quando presentes;**
- b) **salga por aspersão de sal seco e/ou imersão em salmoura;**
- c) **enchimento opcional: o produto pode ser recheado em tripas naturais ou artificiais;**
- d) **envelhecimento: realizadas em condições ambientais controladas, a fim de permitir uma redução gradual do teor de humidade. A duração do período de envelhecimento varia em função do peso dos cortes de carne utilizados do seguinte modo:**

PESO DO CORTE MUSCULAR	Duração do envelhecimento em dias (min)
250 g – ≤ 1 kg	4 dias
> 1 kg – ≤ 3 kg	5 dias
> 3 kg – ≤ 6 kg	6 dias
> 6 kg – ≤ 9 kg	7 dias
> 9 kg – ≤ 12 kg	8 dias
> 12 kg – ≤ 15 kg	9 dias

- e) **é permitida a defumação com madeira e/ou ervas naturais ou plantas aromáticas e/ou aromatizantes e/ou aromatizantes de fumo;**
- f) **é permitido tratar a superfície das tripas com culturas microbianas, amidos e farinha de cereais.**

Artigo 32.º **Caraterísticas**

- 1. O Bresaola é um produto com uma forma derivada do músculo de que provém, cilíndrico se recheado ou quadrado quando pressionado.**
- 2. É uniformemente vermelho para a parte magra e branco para a parte gorda, sem infiltração e fissuras. Apresenta um odor e sabor típicos do produto maduro, com uma perceção moderadamente salina, uma nota aromática e possivelmente fumada e uma consistência macia mas inflexível quando comprimido.**
- 3. A bresaola, com referência à secção média, removida do invólucro exterior, se presente, é definida pelos seguintes parâmetros analíticos de composição:**
 - a) **gorduras: máximo de 16 %**
 - b) **proteínas: mínimo de 24 %**

Artigo 33.º **Apresentação**

- 1. É permitido comercializar a bresaola a granel, em embalagens de vácuo ou em atmosfera protetora, inteira, fatiada ou com outra forma de corte (por exemplo, cubos, palitos, etc.).**

Artigo 34.º **Proibições**

1. O produto que contenha carne picada e/ou separada mecanicamente e/ou reconstituída não pode ser comercializado sob a designação «Bresaola' ou sob termos ou termos semelhantes, direta ou indiretamente evocativos dessa descrição.
2. Em derrogação do n.º 2 do artigo 29.º, não é permitida a utilização das seguintes peças: costela, pescoço, barriga, peito, corte real, pata.
3. O produto derivado de animais que não bovinos, equídeos e veados ou pedaços de bovinos, equídeos e veados referidos no n.º 2 não é comercializável sob a designação «Bresaola' ou sob termos ou termos semelhantes, direta ou indiretamente evocativos dessa descrição.
4. É proibido utilizar a descrição «Bresaola» na denominação de venda, os ingredientes, a apresentação e a publicidade dos géneros alimentícios em que não tenha sido utilizada a matéria-prima referida no artigo 29.º e em que não tenham sido respeitadas as características previstas no capítulo V do presente decreto.

Artigo 35.º **Sal**

1. Mesmo a Bresaola pré-embalada deve ser mantida a uma temperatura adequada para garantir a sua saúde e higiene, sob a responsabilidade do operador da empresa do setor alimentar, que deve fornecer indicações precisas.

Capítulo VI **Speck**

Artigo 36.º **Definição**

1. Sem prejuízo dos requisitos estabelecidos nas especificações de produção para os pontos reconhecidos como indicações geográficas protegidas nos termos do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a designação «speck» é reservada aos produtos à base de carne curados, obtidos a partir de coxas de porco desossadas, moderadamente salgadas e aromatizadas, fumadas e bem temperadas de acordo com os costumes e tradições locais.
2. Para a transformação de «specks», a coxa de porco deve ser aparada de acordo com o método tradicional, ou seja:
 - a) com a face superior total ou parcial, ou após a remoção completa da parte superior;
 - b) com um corte paralelo do músculo Fricandeu ao osso «noz»;
 - c) com um corte arredondado na face da casca, da «forma de peixe» à «noz», de modo a que nenhuma parte da parte gorda fique sem uma porção magra; no caso de a coxa ter uma face superior total ou parcial, deve ser feito um corte reto em vez de um corte arredondado;
3. Podem ser utilizadas carnes congeladas.

Artigo 37.º **Ingredientes**

1. Os ingredientes do «speck» são sal de mesa, incluindo sal iodado, pimenta inteira ou partida. É permitida a utilização de especiarias, ervas aromáticas, extratos, vinhos e aditivos autorizados pela regulamentação comunitária.

Artigo 38.º

Metodologia de produção

1. As etapas de processamento para o «speck» são as seguintes:
 - a) Salga Efetuada por salga a seco; não é permitida a salga que implique a utilização de batedura e seringas;
 - b) Defumação: Efetuadas em salas especiais a uma temperatura não superior a 25 °C; não é permitida a utilização de aromatizantes de fumo;
 - c) Cura. Isto ocorre a uma temperatura ambiente de 10 a 20 °C e a uma humidade relativa entre 55 % e 90 %.
2. A duração do tratamento deve ser de, pelo menos, 12 semanas; no final do processamento, deve-se obter uma perda de peso mínima de 28 %.

Artigo 39.º

Peso

1. Após a fase de envelhecimento, o «speck» deve ter um peso mínimo de 3,4 kg quando colocado no mercado intacto.

Artigo 40.º

Caraterísticas

1. O «speck» é um produto temperado, condimentado e fumado com a crosta superficial característica ao lado da parte magra e uma crosta castanha ao lado da parte gorda. A aparência interna do corte é vermelha com partes cor de rosa-branca, sem infiltração e cavidades. Apresenta um aroma e sabor típicos de fumo temperado, com uma perceção salina-aromática moderada e sem sabor rançoso, bem como uma consistência não macia e não fibrosa quando mastigada.
2. Os parâmetros químicos do produto acabado são:
 - a) sal: máximo de 6,0 %;
 - b) proteínas: 20 % ou mais;
 - c) relação gordura/proteínas: 1,7 ou menos.
3. Para a determinação dos parâmetros químicos, retira-se do meio do presunto uma fatia de cerca de 1-1,5 cm de espessura, conforme indicado no anexo.

Artigo 41.º

Apresentação

1. É permitida a comercialização de «specks» soltos, em embalagens de vácuo ou em atmosfera protetora, inteiros, fatiados, ou com outra forma de corte (por exemplo, cubos, palitos, etc.).

Artigo 42.º

Outros cortes

1. A designação «speck» com a adição das peças específicas pode ser utilizada para os seguintes pedaços de suínos, quando devidamente salgados, fumados e curados e que, salvo especificação em contrário, tenham um peso acabado compreendido entre 1 kg e 5 kg:
 - a) para a meia-carcaça: «Speck di Mezzena», «Seitenspeck» ou «Mezetspeck» com um peso acabado compreendido entre 8 kg e 30 kg;
 - b) para a barriga: «Speck di pancetta», «Bauchspeck» ou «Brettlspeck»;
 - c) para o lombo: «Speck di carré» ou «Karreespeck»;
 - d) para o pescoço «speck di coppa» ou «Schopfsspeck»;
 - e) para o ombro: «speck di spalla» ou «Schulterspeck»;
 - f) para a parte superior/inferior/alcatra e noz: «speck di fesa», «speck di sottofesa», «speck di scamone» e «speck di noce» ou «Minispeck» e «Kaiserteilspeck» e «Kaiserspeck».
2. Os produtos curados referidos no n.º 1 devem ter as seguintes propriedades de corte:
 - a) cor vermelha da parte magra, com a presença de uma crosta superficial e de partes gordas esbranquiçadas;
 - b) odor típico de carne curada, condimentada e fumada;
 - c) sabor típico da carne curada, condimentada e fumada, com salinidade moderada e ausência de sabores rançosos;
 - d) textura compacta, mas não fibrosa, quando mastigada.

Artigo 43.º

Sal

1. Mesmo os «specks» pré-embalados devem ser mantidos a uma temperatura adequada para garantir a sua saúde e higiene, sob a responsabilidade do operador da empresa do setor alimentar, que deve fornecer indicações precisas.

Artigo 44.º

Proibições

1. É proibida a utilização de coxas de porcas e carne clara, macia, exsudativa (PSE) e carne escura, firme e seca (DFD).

Capítulo VII

Disposições comuns

-

Artigo 45.º

Ingredientes que fornecem nitratos, nitritos

1. A utilização de aditivos alimentares é definida como a utilização em produtos à base de carne de ingredientes que fornecem nitratos, nitritos ou ambos, a fim de obter um efeito conservante no produto acabado.
2. Na presença de ingredientes que têm uma função conservante, com exceção do sal, não é possível reivindicar a ausência de conservantes mesmo que os nitritos não sejam utilizados.

Artigo 46.º

Anexo A Controlos

1. O anexo A faz parte integrante do presente decreto e estabelece as modalidades dos controlos a efetuar pelas empresas em causa.

Artigo 47.º

Sanções

1. A utilização de denominações de venda contrárias ao disposto no presente decreto é punível com a sanção administrativa prevista no artigo 4.º, n.º 67, da Lei n.º 350, de 24 de dezembro de 2003.

Artigo 48.º

Cláusula de invariabilidade financeira

1. A aplicação do presente Decreto não deve resultar em encargos novos ou acrescidos para as finanças públicas.
2. As obrigações previstas na presente lei são executadas com os recursos humanos, instrumentais e financeiros já previstos na legislação em vigor.

Artigo 49.º

Reconhecimento mútuo

1. Sem prejuízo da aplicação da legislação comunitária em vigor, as disposições do presente decreto não são aplicáveis aos géneros alimentícios legalmente produzidos e comercializados noutro Estado-Membro da União Europeia ou na Turquia, nem aos produtos legalmente produzidos num Estado da EFTA signatário do Acordo sobre o Espaço Económico Europeu (EEE).
2. **No entanto, não prejudica a possibilidade de tomar uma decisão nos termos do artigo 2.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 515/2019 se as autoridades competentes puderem provar, aplicando os procedimentos previstos nesse regulamento, que um determinado produto fabricado legalmente num Estado da EFTA, uma Parte Contratante no Acordo sobre o Espaço Económico Europeu (EEE), não garante um nível de proteção equivalente ao exigido pela presente legislação.**

Artigo 50.º

Entrada em vigor

1. O presente decreto, com exceção dos capítulos V e VI, entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da República Italiana*.
2. **Os capítulos V e VI entram em vigor 12 meses após a publicação do presente decreto no *Jornal Oficial da República Italiana*.**
3. **Os produtos colocados no mercado ou rotulados antes da entrada em vigor do presente decreto e que não satisfaçam as suas exigências podem ser comercializados até ao esgotamento das existências.**

Artigo 51.º

Revogações

1. **A partir da data de entrada em vigor do presente decreto, são revogadas as seguintes medidas ministeriais:**

- a) Decreto do Ministro das Atividades Produtivas e do Ministro das Políticas Agrícolas e Florestais, de 21 de setembro de 2005;**
- b) Decreto do Ministro do Desenvolvimento Económico e do Ministro das Políticas Agrícolas e Florestais, de 26 de maio de 2016.**

Anexo A (Artigo 46.º)

Controlos

Os controlos oficiais destinados a verificar a correta utilização das denominações de venda devem ser efetuados na instalação para a produção e/ou embalagem do produto. Características e métodos de amostragem da amostra a analisar.

As análises devem ser efetuadas, utilizando métodos acreditados, nas amostras preparadas de acordo com os seguintes procedimentos para cada produto. **As amostras obtidas devem ser acondicionadas em vácuo e armazenadas refrigeradas até à análise.**

Presunto cozido, presunto cozido selecionado, presunto cozido de alta qualidade.

A linha média do eixo mais curto deve ser identificada em todo o produto; em seguida, movendo-se 1 cm para a direita e um para a esquerda dessa linha, corta-se uma fatia de dois centímetros de espessura.

Na amostra obtida, após remoção completa do courato e cobertura de gordura, picagem e homogeneização, devem ser efetuadas as análises previstas nas especificações de produção.

No caso de produtos como fatias, a análise deve ser efetuada em todo o conteúdo da embalagem ou embalagens, de modo a que a amostra a analisar após remoção do courato e que cobre a gordura, se necessário, não seja inferior a 300 g.

Presunto cru curado.

A porção a analisar é tomada retirando do centro do músculo bíceps femorais (secção mediana) uma porção igual a cerca de 100 g de músculo. As determinações são as previstas por esta medida e deve ser efetuada na amostra previamente picada e homogeneizada. O mesmo se aplica aos produtos embalados, porções e/ou fatiados. Os controlos são efetuados em presuntos com idades compreendidas entre os 7 e os 9 meses.

Salame

a medição do pH é efetuada através da inserção do elétrodo no centro geométrico do salame; a medição é registada com leitura constante. Para produtos como fatias, a análise deve ser efetuada em todo o conteúdo da embalagem ou embalagens, de modo a que a amostra a analisar não seja inferior a 100 g.

Culatello.

A porção a analisar é obtida retirando do culatello uma secção central de, pelo menos, 300 g; a secção deve ser retirada da tripa.

As determinações são as previstas por esta medida e deve ser efetuada sobre a amostra previamente picada.

No caso dos produtos fatiados, a análise deve ser efetuada em todo o conteúdo da embalagem ou embalagens, de modo a que a amostra a examinar não seja inferior a 300 g.

Os controlos devem ser efetuados em culatelli com pelo menos 9 meses de idade.

Bresaola.

A porção a analisar é obtida retirando de todo o pedaço de Bresaola ou da fatia uma secção central de, pelo menos, 100 g.

A secção deve ser retirada de qualquer invólucro exterior.

No caso dos produtos fatiados, a análise deve ser efetuada em todo o conteúdo da embalagem ou embalagens, de modo a que a amostra a examinar não seja inferior a 100 g.

A amostra deve ser acondicionada no vácuo e armazenada refrigerada até à análise. As determinações são as previstas no n.º 3 do artigo 32.º do presente decreto e são efetuadas sobre a amostra previamente picada.

«Speck».

A porção a analisar é obtida cortando-se a metade transversalmente a partícula intacta, assegurando a presença na secção dos mesmos músculos para o «speck scudetto» e para o «speck squadrato».

As fatias com cerca de 1/1,5 cm de espessura de metade da partícula são cortadas horizontalmente para a determinação dos parâmetros químicos.

Planos de amostragem

A exploração efetuará, no âmbito do seu autocontrolo, a amostragem e as determinações necessárias para o controlo periódico da sua produção.

Controlos destinados a verificar os limites químicos-analíticos impostos nas especificações de produção para:

- presunto cozido
- presunto cozido selecionado
- presunto cozido de alta qualidade
- presunto cru curado;
- salame
- culatello
- **bresaola**
- **speck**

será efetuada mediante a colheita de, pelo menos, seis amostras para uma produção inferior a 100 000 unidades, oito amostras para uma produção compreendida entre 100 000 e 200 000 unidades e 10 amostras para uma produção superior a 200 000 unidades de um dos lotes de produção anuais, para cada um dos produtos acima referidos.

Para cada parâmetro, a média das determinações químicas-analíticas efetuadas em todas as amostras colhidas deve respeitar os limites impostos pelo esta medida.