

ПРОЕКТ НА МЕЖДУВЕДОМСТВЕН УКАЗ **ЗА ОТМЯНА И ЗАМЯНА** НА УКАЗА ОТ 21 СЕПТЕМВРИ 2005 Г. НА МИНИСТЪРА НА ПРОИЗВОДСТВЕНИТЕ ДЕЙНОСТИ И НА МИНИСТЪРА НА ПОЛИТИКАТА В СЕКТОРИТЕ НА СЕЛСКОТО И ГОРСКОТО СТОПАНСТВО ОТНОСНО СПЕЦИФИКАЦИИТЕ ЗА ПРОИЗВОДСТВО И ПРОДАЖБА НА НЯКОИ ОСОЛЕНИ МЕСНИ ПРОДУКТИ



Министърът на предприятията и производството в Италия

и

Министърът на земеделието, храните и горите

като взеха предвид Закон № 350 от 24 декември 2003 г. за определяне на „Разпоредби за съставянето на годишния и многогодишния държавен бюджет“ (Финансов закон от 2004 г.), и по-специално член 4, параграфи 66 и 67, с който се предвижда, че с един или повече указа министърът на производствените дейности и министърът на политиката в секторите на селското и горското стопанство определят условията за използването на търговските наименования за някои осолени месни продукти,

като взеха предвид Указа от 21 септември 2005 г. на министъра на производствените дейности и на министъра на политиката в секторите на селското и горското стопанство относно спецификациите за производство и продажба на някои осолени месни продукти,

като взеха предвид Указа от 26 май 2016 г. на министъра на икономическото развитие и на министъра на политиката в секторите на селското и горското стопанство за изменение на Указа от 21 септември 2005 г. на министъра на производствените дейности и на министъра на политиката в секторите на селското и горското стопанство,

като взеха предвид Регламент (ЕО) № 178/2002 на Европейския парламент и на Съвета от 28 януари 2002 г., Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г., Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. и Регламент (ЕС) 2017/625 на Европейския парламент и на Съвета от 15 март 2017 г.,

като взеха предвид Регламент (ЕО) № 2073/2005 на Комисията от 15 ноември 2005 г. относно микробиологични критерии за храните,

като взеха предвид Регламент (ЕО) № 1334/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно ароматизантите и определени хранителни съставки с ароматични свойства за влагане във или върху храни и за изменение на Регламент (ЕИО) № 1601/91 на Съвета, регламенти (ЕО) № 2232/96 и (ЕО) № 110/2008 и Директива 2000/13/ЕО и Регламент (ЕО) № 1333/2008 на

Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно добавките в храните, във вида, в който е изменен с Регламент (ЕС) № 1129/2011 на Комисията за създаване на списък на Съюза на добавките в храните, с който се въвеждат актуализации и изменения на законодателството на Общността, по-специално относно употребата на нитрати,

като взеха предвид Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите,

като имат предвид, че с приложение VI, част А, точка 6 от Регламент (ЕС) № 1169/2011 се предвижда, че за месни продукти и заготовки във вид на обрезки (включително печени), резени, порции месо или кланични трупове, в наименованието на храната се посочва наличието на добавена вода, ако последната съставлява повече от 5 % от теглото на крайния продукт,

като имат предвид, че в случая на топлинно обработена шунка, наличието на добавена вода е необходимо поради специфичната производствена техника и не заблуждава потребителя,

предвид развитието на производствените технологии и необходимостта да се гарантира прозрачност на пазара с цел защита и подходящо предоставяне на информация на потребителя като се определят за потребителя осолените месни продукти във връзка с техния състав, като се определят условията за използване на търговските описания,

като имат предвид, че е от съществено значение да се определят условията за използването на търговските описания за „брезаола“ и „спек“,

като имат предвид, че е необходимо да се консолидират различните изменения, които са въведени с течение на времето, за да има единна разпоредба, която да позволява систематичното прилагане на разпоредбите относно производството и продажбата на някои осолени месни продукти,

като имат предвид обаче, че е от съществено значение да се подчертае приложимостта на разпоредбите на тази мярка само по отношение на незащитените осолени продукти, без да се засягат специфичните разпоредби, съдържащи се в производствените спецификации за продукти със ЗНП/ЗГУ и свързаните тълкувания на министерството на земеделието, продоволствения суверенитет и консорциумите за защита,

като считат за необходимо да се отмени и да се замени Министерския указ от 21 септември 2005 г. на министъра на производствените дейности и на министъра на политиката в секторите на селското и горското стопанство, във вида, в който е изменен с Министерския указ от 26 май 2016 г. на министъра на икономическото развитие и на министъра на политиката в секторите на селското и горското стопанство относно спецификациите за производство и продажба на някои осолени месни продукти,

като взеха предвид нотификацията до Европейската комисия, изготвена съгласно Директива (ЕС) 2015/1535 на Европейския парламент и на Съвета от...,

Глава I Топлинно обработена шунка

Член 1 Определение

1. Наименованието „топлинно обработена шунка“ е запазено за осоления месен продукт, получен **от бутите** на прасето, независимо дали са нарязани, обезкостени, с отстранени мазнини, с отстранени сухожилия и външна дебела кожа, като са използвани вода, сол, включително йодирана сол, натриев нитрит, калиев нитрит, евентуално в комбинация. **Разрешено е да не се използва нитрит или да се замени синтетичен нитрит с нитрит, получен от естествени източници, под отговорността на стопанския субект в хранителната промишленост, от който се изисква да докаже, в задоволителна степен за компетентния здравен орган, че използваните процедури са подкрепени с научни обосновки и че с тях се гарантира, че очакваните микробиологични критерии за допустимост на процеса и безопасност на храните са изпълнени, както е определено в действащото законодателство.**
2. В случай на по-нататъшна преработка, топлинно обработената шунка, посочена в параграф 1, не може да съдържа нитрити, ако подходящите съхранение и **безопасност** на крайния продукт са осигурени чрез други средства или методи.
3. „Свински бут“ означава задния крайник на прасето, разрязан напречно от останалата част на кланичния труп, не по-напред от края на илиачната кост. **Изключително за категорията „топлинно обработена шунка“, когато няма изискване да се разпознаят най-малко три мускула от бута, може да се използва един вид мускул от няколко свински бута.**
4. Търговското описание „топлинно обработена шунка“ може да се използва само за продукти, получени от бутите на животни от рода на свинете от подвида *sus scrofa domesticus*.

Член 2 Съставки

1. Следното може да се използва при производството на топлинно обработена шунка: вино, включително ароматизирани и ликьорни вина, **бренди и други спиртни напитки, бира, оцет (включително балсамов оцет)**, захар, декстроза, фруктоза, лактоза, малтодекстрин (глюкозен сироп), млечни протеини, соеви протеини, местна или физически модифицирана или ензимно модифицирана скорбяла, подправки, **ароматни растения**, желета за храни, ароматизанти, разрешени добавки, **мед, трюфел, сирене, плодове (включително ядки), дехидратирани плодове, песто, ндуя, пресни, замразени или дехидратирани зеленчуци.**

Член 3 Производствена методология

1. Основните етапи за преработката на топлинно обработена шунка са:

- a) приготвяне на саламура чрез разтваряне или диспергиране на съставките;
- b) осоляване, добавяне на саламурата към месото, евентуално последвано от хомогенизиране на компонентите на саламурата, обикновено механично (масажирание/разбъркване под атмосферно налягане или вакуум);
- c) формоване. Поставяне на продукта в контейнер или обвивка, с които е възможно да се придаде на продукта форма;
- d) топлинна обработка. С процеса на топлинна обработка, който се извършва под отговорността на стопанския субект в хранителната промишленост, се гарантира изчезването на характеристиките на прясното месо чрез приемането на подходящи време и температура, за да се гарантират здравето и хигиената на продукта.
- e) незадължителна пастьоризация. Охладеният и опакован продукт може да бъде подложен на пастьоризация на външната повърхност.

Член 4 Характеристики

1. Топлинно обработената шунка има съдържание на влага в продукта с отстранени мазнини и добавки (UPSD), по-малко от или равно на 82,0, като UPSD означава $[\% \text{ влага} / (100 - \% \text{ мазнини} - F)] \times 100$, а F означава $100 - (\% \text{ влага} + \% \text{ протеин} + \% \text{ мазнини} + \% \text{ пепел})$.

Член 5 Органолептични характеристики

1. При отваряне на опаковката, цялата топлинно обработена шунка на пазара има:
 - a) на външната страна
 - 1) липса или незначително наличие на течности в опаковката;
 - 2) достатъчна устойчивост на натиск;
 - 3) розов цвят, евентуално преминаващ към розово-червен;
 - 4) липса или незначително количество кухини и пукнатини;
 - b) при разрязване
 - 1) стегнатост на разреза: резен с дебелина, която не надвишава 2 милиметра, с достатъчна плътност между мускулите;
 - 2) характерен вкус, не прекалено пикантен;
 - 3) розов цвят, евентуално преминаващ към червен в мускулите или части от мускула, съдържащи естествено високи концентрации на пигменти.

Член 6 Представяне

1. Топлинно обработената шунка се предлага на пазара насипно, във вакуумни опаковки или в защитна атмосфера, цяла, на резени, нарязана на резени, нарязана на кубчета или разфасована по друг начин.
2. Добавянето на съставки и храни, посочени в член 2, за овкусяване, различно от посоченото в Регламент (ЕО) № 1334/2008, се посочва със специално допълнение към търговското описание.
3. Допълнение към търговското описание също така е необходимо, ако топлинно обработената шунка е пушена или печена.

Член 7 Продажба

1. Топлинно обработена шунка, **включително предварително опакована шунка**, се съхранява при температура, която не надвишава 4 °С.
2. Топлинно обработената шунка може да се продава във вакуумни опаковки или в защитна атмосфера, цяла, на резени, нарязана на резени, нарязана на кубчета или разфасована по друг начин.

Член 8 Селектирана топлинно обработена шунка

1. Описанието „топлинно обработена шунка“ може да бъде допълнено с понятието „селектирана“, ако в средната част на продукта, освен когато се използва за продажба в предварително опакована форма (нарязана на резени, на резени, **нарязана на кубчета** или разфасована по друг начин), най-малко три от четирите основни мускула (полусухожилен, полумембранозен, четириглав бедрен и двуглав бедрен) на целия бут на прасето са ясно разпознаваеми и съдържанието на влага в продукта с отстранени мазнини и добавки (UPSD) е по-малко или равно на 79,5.
2. При производството на селектирана топлинно обработена шунка е разрешено да се използват съставките, използвани за производството на топлинно обработена шунка.

Член 9 Висококачествена топлинно обработена шунка

1. Описанието „топлинно обработена шунка“ може да бъде допълнено с понятията „с високо качество“ или „висококачествена“, ако в средната част на крайния продукт, освен когато продуктът се използва за продажба в предварително опакована форма (нарязан на резени, на резени, **нарязан на кубчета** или разфасован по друг начин), най-малко три от четирите основни мускула (полусухожилен, полумембранозен, четириглав бедрен и двуглав бедрен) на целия бут на прасето са ясно разпознаваеми и съдържанието на влага в продукта с отстранени мазнини и добавки (UPSD) е по-малко или равно на 76,5.
2. При производството на висококачествена топлинно обработена шунка е разрешено да се използват, в допълнение към съставките, използвани за производството на топлинно обработена шунка, аскорбинова киселина и ериторбинова киселина и техни соли — мононатриев глутамат — лактати, калиев хлорид и други заместители на натрий. Не е разрешена употребата на други добавки, с изключение на разрешените с Регламент (ЕО) № 1333/2008, доколкото те представляват действителна технологична необходимост, с тях не се подвеждат потребителят и тяхната употреба е от полза за потребителите, както е предвидено с посочения регламент.

Член 10 Незадължителни указания относно липсата на добавки и съставки

1. Незадължителните указания относно липсата на добавки или съставки, които са разрешени и използвани за общото описание „топлинно обработена шунка“ в съответствие с Регламент (ЕС) № 1169/2011, са разрешени също така за описанията „селектирана топлинно обработена шунка“ и „висококачествена топлинно обработена шунка“.

Член 10а

Наличие на добавена вода

1. Разпоредбата относно наличието на добавена вода, определена в приложение VI, част А, точка 6 от Регламент (ЕС) № 1169/2011, не се прилага за продуктите, които попадат в обхвата на настоящата глава, тъй като те вече са предмет на технологичните ограничения, определени в членове 4, 8 и 9.

Глава II

Осолена сурова шунка

Член 11

Определение

1. Без да се засягат изискванията, определени в спецификациите за производство на осолени сурови бутове, признати като географско указание съгласно Регламент (ЕС) № 1151/2012, общото описание „осолена сурова шунка“ се използва за осоления, непушен месен продукт, получен от свински бутове по традиционна техника, основана на сухо осоляване и осоляване с контролиране на температурата.
2. Суровият месен материал се състои от целия бут на прасето.
3. Бутовете, подходящи за производството на осолена сурова шунка, имат бяла, немазна външна мазнина, умерено наличие на интрамускулна мазнина (ивички тлъстина в месото) и ограничена дебелина на покриващата мазнина.
4. Външната дебела кожа е със светъл цвят и няма съответни признаци за вени и кървящи петна.
5. Не е разрешено да се използват:
 - а) бутове от свине майки и бледо, меко, ексудативно месо (PSE) и тъмно, твърдо и сухо месо (DFD);
 - б) бутове, при които се проявяват следните отклонения:
 1. фрактури на вътрешните (бедрена кост, пищял) или външните (глава на бедрената кост, хълбок) кости;
 2. липса на хълбока;
6. Разрешено е да се използват замразени бутове, отделно опаковани при източника, като за крайния продукт се прилагат изискванията, определени в член 10 и приложения III и VI към Регламент (ЕС) № 1169/2011.
7. Целият необезкостен продукт, който е преминал замразяване, не може да бъде предлаган на пазара под описанието „осолена сурова шунка“ или подобни понятия.

Член 12

Съставки

1. В осолена сурова шунка, в допълнение към използването на готварска сол (включително йодирана сол), е възможно също така да се използват пипер, **трюфели**, ароматизанти, прости захари (декстроза, фруктоза, захароза), нитрити и нитрати, заместители на калиев хлорид и натрий, антиоксиданти и регулатори на киселинността (млечна киселина, оцетна киселина, лимонена киселина и техни соли). Не е разрешена употребата на други добавки, с изключение на разрешените с Регламент (ЕО) № 1333/2008, доколкото те представляват действителна технологична необходимост, с тях не се подвеждат

потребителят и тяхната употреба е от полза за потребителите, както е предвидено с посочения регламент.

Член 13

Производствена методология

1. Етапите на преработка за осолена сурова шунка са, както следва:

- a) осоляване. Поръсване със суха сол; осоляване чрез потапяне или инжектиране на саламура не са разрешени;
- b) отпочиване. Студено сушене след отстраняване на остатъчната сол. Минималната продължителност на етапа е 40 дни; 55 дни за бутове с първоначално тегло, което надвишава 11 kg;
- c) измиване. Отстраняване на остатъците сол от повърхността чрез измиване с топла вода;
- d) изсушаване. Изсушаване на повърхността при условия на контролиране на влагата и температурата; техники за опушване или ускоряване на зреенето не са разрешени;
- e) намазване. Нанасяне върху повърхността на смес от мазнина, оризово брашно, сол и пипер, както и ароматизанти, за да се избегне прекомерна дехидратация на постното месо;
- f) консервиране. Зреене при условия на контролиране на влагата и температурата. Използването на пара, температури над 22 °C и ускорено зреене не е разрешено. Крайният продукт, цял, е стабилен при стайна температура.

Член 14

Тегло

1. Осолената сурова шунка, когато е готова за консумация, е с минимално тегло 6 kg, необезкостена; общата минимална продължителност на производствения процес е 7 месеца, 9 месеца за бутове с крайно тегло над 8 kg.

Член 15

Характеристики

1. Вътрешната постна част (двуглав бедрен мускул) се определя от следните параметри, които се разбират като средни стойности, получени от средната стойност на аналитичните резултати от най-малко шест бута, които зреят между 7 и 9 месеца на стопанство:
 - a) влага: по-малко от 64 %;
 - b) продукт от сол x влага: по-малко от 500;
 - c) **протеолитичен индекс: по-малко от 30 %;**
 - d) протеин: повече от 24 %.
2. Осоленият суров бут е с равномерен червен цвят, когато се разрязва, без просмукване, ожулване или кухини и има типични мирис и вкус, получени чрез зреене, с умерена соленост и без вкус на гранясване, както и с мека, невлакнеста текстура, когато се сдъвква.

Член 16

Представяне

1. Осоленият суров бут може да се продава цял, обезкостен, нарязан на резени и на резени или в други форми (нарязан, на късове и т.н.).

Глава III
Салам

Член 17
Определение

1. **Без да се засягат изискванията, определени в това отношение със спецификациите за производство на салам, признат за географско указание съгласно Регламент (ЕС) № 1151/2012**, под „салам“ се разбира осоленият месен продукт, произведен от месо, получен от напречно набраздени мускули, спадащи главно към кланичния труп на прасето, с добавянето на сол, **включително йодирана сол, калиев хлорид и заместители на натрий**, както и евентуално месо от други животински видове, смляно и смесено със свинска мазнина в различни пропорции и обвито в естествена или изкуствена обвивка.
2. Определението за салам не засяга използването на описания, които се отнасят до продукти от различно естество, при условие че те не се бъркат с продуктите, които попадат в обхвата на настоящия указ.
3. Саламът се изсушава и подправя при климатични условия, които могат да причинят, при постепенно намаляване на влагата, развитието на естествени ферментационни и ензимни явления, които причиняват промени, които придават на продукта типичните за него органолептични характеристики и осигуряват неговото запазване и здраве при нормални условия на стайна температура.
4. Продукт, който съдържа механично отделено месо, не може да бъде предлаган на пазара под наименованието „салам“ или при подобни условия.

Член 18
Съставки

1. Следното може да се използва при приготвянето на салам: вино, **оцет (включително балсамов оцет), бренди и други спиртни напитки, мед, трюфели, сирене, ядки**, пипер, чесън, **подправки** и ароматни растения, захар, декстроза, фруктоза, лактоза, постно мляко на прах, млечни протеини, микробни култури, започващи от ферментацията, ароматизанти и добавки, които са разрешени, с изключение на багрила.

Член 19
Производствена методология

1. Частите от мускулите и мазнините се смилат и смесват със солта и другите съставки и се пълнят в обвивки или черва.
2. След това саламът се изсушава и подправя, с което се гарантира неговото запазване и здраве при нормални условия на стайна температура.
3. Разрешено е да се третира повърхността на обвивки или черва с микробни култури, зърнени брашна, нишестета, масла и хранителни мазнини.

Член 20
Характеристики

1. Саламът има мезофилно микробно натоварване повече от 1 x 10 до седмата степен от колонии, образуващи единици/грам, с преобладаване на lactobacillaceae и coccaceae.
2. На пазара, саламът има рН, по-голямо или равно на 4,9.

Член 21
Представяне

1. Разрешено е предлагането на пазара на салам — насипно, във вакуумни опаковки или в защитна атмосфера, цял, на резени, нарязан на резени или разфасован по друг начин.

Глава IV
Кулатело (вид шунка)

Член 22
Определение

1. **Без да се засягат изискванията, определени в спецификациите за производство на кулатело, признат като географско указание съгласно Регламент (ЕС) № 1151/2012**, наименованието „кулатело“ е запазено за осоления месен продукт, получен от задните и вътрешните бедрени мускули на бута (двуглав бедрен, полумембранозен и полусухожилен) на прасето, като външната дебела кожа е напълно отстранена, а покриващата мазнина е частично отстранена и напълно отделена от нейната костна основа и разрязана така, че да има крушовидна форма.

Член 23
Съставки

1. Съставките на кулатело са готварска сол, включително йодирана сол, пипер на зърна или счукан.
2. Разрешено е използването на подправки, естествени ароматизанти, вино и добавки, разрешени съгласно разпоредбите на Общността, определени в съображенията.

Член 24
Производствена
методология

1. Етапите на преработка за кулатело са, както следва:
 - a) осоляване: извършва се чрез поръсване със суха сол; осоляване чрез потапяне или инжектиране на саламура не са разрешени;
 - b) пълнене: продуктът трябва да бъде пълнен в естествени обвивки или, ако е предназначен за предлагане на пазара предварително нарязан на резени — в изкуствени обвивки;
 - c) консервиране: периодът на консервиране (включително осоляването) трябва да бъде най-малко 9 месеца;
 - d) връзване: връзването се извършва ръчно с канап, като се използва традиционната система от халки и етапи на оформяне на вид мрежа;

обвързването на продукта може да се извършва с помощта на механични средства.

Член 25 Тегло

1. Осоленият кулатело трябва да е с минимален размер 3 kg, когато се пуска на пазара.

Член 26 Характеристики

1. Кулатело е продукт с характерна крушовидна форма, обвързан отвън в мрежа с дупки, с твърда консистенция, резен с еднородна червена мускулна част и бяла мастна тъкан. **Целият продукт е стабилен при стайна температура.**
2. Параметрите, по отношение на резена с отстранената покриваща мазнина, са:
 - a) сол: най-много 5,5 %;
 - b) влага: най-много 51 %;
 - c) рН: не по-голямо от 6,75 или по-малко от 5,50;
 - d) активност на водата: не по-голяма от 0,91;

Член 27 Представяне

1. Кулатело може да бъде продаван цял и да не бъде предварително опакован или във вакуумни опаковки или в защитна атмосфера, на резени, нарязан на резени или разфасован по друг начин.

Член 28 Забрани

1. Забранява се:
 - a) да се използват бутове от свине майки и бледо, меко, ексудативно месо (PSE) и тъмно, твърдо и сухо месо (DFD);
 - b) да се използва търговското описание „кулатело“ с допълнителен и/или специфичен текст за сходни продукти, но преработени с производствени техники и методи, различни от посочените в член 20а, дори ако анатомичната основа е една и съща;
 - c) да се използва понятието „кулатело“ в търговското описание, съставките и, при всички случаи, при етикетирането, представянето и рекламата на храни, в които кулатело не е бил използван.

Глава V Брезаола

Член 29 Определение

1. **Без да се засягат изискванията, определени в спецификациите за производство на брезаола, призната като географско указание съгласно Регламент (ЕС) № 1151/2012, описанието „брезаола“ е запазено за осоления месен продукт, получен от прясно месо от животни от рода на едрия рогат добитък или от коне, или от елени, независимо дали е замразено,**

преработено чрез използване на мускулни ивици без кости, независимо дали е обрязано с цел отстраняване на мазнините и сухожилните части, ако има такива.

- Брезаола се произвежда с мускулните разфасовки от задната и предната четвъртинка на животното, с изключение на разфасовките, посочени в член 34, параграф 2 по-долу.
- Теглото на разфасовките варира от най-малко 250 g до най-много 15 kg.

Член 30 Съставки

- В допълнение към суровината, посочена в член 29, използването на готварска сол, включително йодирана сол, подправки, ароматни растения, декстроза, фруктоза, захароза, вино, стартерни микробни култури, ароматизанти, включително естествени аромати и добавки, разрешени с действащото законодателство, може да се използва при производството на брезаола.

Член 31 Производствена методология

- Етапите на преработка на брезаола са:
 - незадължително обрязване с цел отстраняване на външните мазнини и сухожилните части, когато има такива;
 - осоляване чрез поръсване на суха сол и/или потапяне в саламура;
 - незадължително пълнене: продуктът може да бъде пълнен в естествени или изкуствени обвивки;
 - зреене: извършва се при условия на контролиране на околната среда, за да се даде възможност за постепенно намаляване на съдържанието на влага. Продължителността на периода на зреене варира в зависимост от теглото на използваните месни разфасовки, както следва:

ТЕГЛО НА МУСКУЛНА РАЗФАСОВКА	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ЗРЕЕНЕ В ДНИ (мин)
250 g — ≤ 1 kg	4 дни
> 1 kg — ≤ 3 kg	5 дни
> 3 kg — ≤ 6 kg	6 дни
> 6 kg — ≤ 9 kg	7 дни
> 9 kg — ≤ 12 kg	8 дни
> 12 kg — ≤ 15 kg	9 дни

- разрешено е опушване с дървесина и/или естествени билки или ароматни растения и/или ароматизанти и/или пушилни ароматизанти;
- разрешено е повърхността на обвивките да се третира с микробни култури, скорбяла и брашно от зърнени култури.

Член 32

Характеристики

1. Брезаола е продукт с форма, получена от мускула, от който произхожда, цилиндричен, ако е пълнен, или квадратен, когато е пресован.
2. Тя е с равномерен червен цвят за постната част и бял за мастната част, и без просмукване и пукнатини. Тя има мирис и вкус, които са типични за зрелия продукт, с умерено солено възприятие, ароматна и евентуално опушена нотка, и мека, но нееластична консистенция, когато е сгъстена.
3. Брезаола, по отношение на средната част, отстранена от външната обвивка, ако има такава, се определя от следните аналитични параметри на състава:
 - а) мазнини: най-много 16 %
 - б) протеини: най-много 24 %

Член 33

Представяне

1. Разрешено е да се предлага на пазара брезаола насипно, във вакуумни опаковки или в защитна атмосфера, цяла, нарязана на резени, на резени или разфасована по друг начин в други форми (напр. нарязана на кубчета, на късове и т.н.).

Член 34

Забрани

1. Продуктът, който съдържа мляно и/или механично отделено и/или възстановено месо, не може да се предлага на пазара под описанието „брезаола“ или при подобни условия или понятия, които пряко или косвено напомнят за това описание.
2. Чрез дерогация от член 29, параграф 2, не е разрешено използването на следните разфасовки: ребро, врат, корем, гърди, „кралски пай“, пищял.
3. Продуктът, получен от животни, различни от животни от рода на едрия рогат добитък, коне и елени, или разфасовки от животни от рода на едрия рогат добитък, коне и елени, посочени в параграф 2 по-горе, не може да бъде предлаган на пазара в рамките на описанието „брезаола“ или при подобни условия или понятия, които пряко или косвено напомнят за това описание.
4. Забранено е да се използва описанието „брезаола“ в търговското описание, съставките, представянето и рекламата на храни, в които суровината, посочена в член 29, не е използвана, и характеристиките, определени в глава V от настоящия указ, не са спазени.

Член 35

Продажба

1. Дори предварително опакована брезаола трябва да се съхранява при подходяща температура, за да се гарантират нейните здраве и хигиена, под отговорността на стопанския субект в хранителната промишленост, който трябва да предостави точни указания за това.

Глава VI Спек

Член 36 Определение

1. Без да се засягат изискванията, определени в спецификациите за производство на спекове, признати като защитени географски указания съгласно Регламент (ЕС) № 1151/2012, описанието „спек“ е запазено за осолени месни продукти, получени от обезкостени свински бутове, умерено осолени и ароматизирани, опушени и добре подправени в съответствие с местните обичаи и традиции.
2. За преработката на спекове, свинският бут трябва да бъде обрязан по традиционния метод, т.е.:
 - a) с цялата или частична горна част или след пълно отстраняване на горната част;
 - b) с паралелен разрез от мускула фрикандо до „ядковата“ кост;
 - c) със закръглена разфасовка от задницата, от „рибицата“ до „ядката“, така че нито една част от мастната част да не остане без постна част; в случай че бутът е с цяла или частична горна част, вместо заоблена разфасовка трябва да се направи изравнена разфасовка;
3. Може да се използва замразено месо.

Член 37 Съставки

1. Съставките на спека са готварска сол, включително йодирана сол, пипер на зърна или счукан. Използването на подправки, билки, екстракти от тях, вино и добавки, разрешени съгласно разпоредбите на Общността, е разрешено.

Член 38 Производствена методология

1. Етапите на преработка на спека са, както следва:
 - a) Осоляване. Извършено чрез сухо осоляване; осоляване, което включва използването на разбъркване и инжектиране, не е разрешено;
 - b) Опушване. Извършено в специални помещения при температура, която не надвишава 25 °C; употребата на пушилни ароматизанти не е разрешена;
 - c) Консервиране. Това се извършва при стайна температура от 10 до 20 °C и относителна влага между 55 % и 90 %.
2. Продължителността на обработката трябва да бъде най-малко 12 седмици; в края на обработката трябва да бъде постигната минимална загуба на тегло от 28 %.

Член 39 Тегло

1. Спекът трябва, след фазата на зреене, да има минимално тегло от 3,4 kg, когато се пуска на пазара цял.

Член 40 Характеристики

1. Спекът е подправен, пикантен и опушен продукт с характерната кора на повърхността в близост до постната част и кафява външна дебела кожа до мастната част. Вътрешността на разфасовката е червена с бяло-розови части, без просмукване и кухини. Има типични мирис и вкус на подправки и опушване, с умерено физиологично-ароматно възприятие и без вкус на гранясване, както и консистенция, която не е мека и не е влакнеста, когато се сдъвква.
2. Химичните параметри на крайния продукт са:
 - a) сол: най-много 6,0 %;
 - b) протеини: 20 % или повече;
 - c) съотношение мазнини/протеини: 1,7 или по-малко.
3. За определянето на химичните параметри, резен с дебелина около 1—1,5 cm се взема от средата на бута, както е показано в приложението.

Член 41 Представяне

1. Разрешено е да се предлага на пазара спек насипно, във вакуумни опаковки или в защитна атмосфера, цял, на резени, нарязан на резени или разфасован по друг начин в други форми (напр. нарязан на кубчета, на късове и т.н.).

Член 42 Други разфасовки

1. Описанието „спек“ с добавянето на специфичните разфасовки може да бъде използвано за следните разфасовки от свине, когато са подходящо осолени, опушени и консервирани и които, освен ако не е посочено друго, имат крайно тегло, което варира от 1 kg до 5 kg:
 - a) за половината кланичен труп: „speck di mezzena“, „Seitenspeck“ или „Mezetspeck“ с крайно тегло, което варира от 8 kg до 30 kg;
 - b) за корема: „speck di pancetta“, „Bauchspeck“ или „Brettlspeck“;
 - c) за филето: „speck di carré“ или „Karreespeck“;
 - d) за врата „speck di cova“ или „Schopfsspeck“;
 - e) за плешката: „speck di spalla“ или „Schulterspeck“;
 - f) за горната част/долната част/задницата и „ядката“: „speck di fesa“, „speck di sottofesa“, „speck di scamone“ и „speck di nose“ или „Minispeck“ и „Kaiserteilspeck“ и „Kaiserspeck“.
2. Осолените продукти, посочени в параграф 1, имат следните свойства на разфасовките:
 - a) червен цвят на постната част с наличието на кора на повърхността и розово-бели мастни части;
 - b) типичен мирис на осолено, подправено и опушено месо;

- с) типичен вкус на осолено, подправено и опушено месо, с умерена соленост и липса на вкус на гранясване;
- д) компактна, но не влакнеста текстура, когато се сдъвква.

Член 43 Продажба

1. Дори предварително опакован спек трябва да се съхранява при подходяща температура, за да се гарантират неговите здраве и хигиена, под отговорността на стопанския субект в хранителната промишленост, който трябва да предостави точни указания за това.

Член 44 Забрани

1. Забранено е да се използват бутове от свине майки и бледо, меко, ексудативно месо (PSE) и тъмно, твърдо и сухо месо (DFD).

Глава VII Общи разпоредби

Член 45

Съставки, които осигуряват нитрати, нитрити

1. Употребата на добавки в храните се определя като употребата в месни продукти на съставки, които осигуряват нитрати, нитрити или и двете, за да се получи консервиращ ефект в крайния продукт.
2. При наличието на съставки, които имат консервираща функция, с изключение на солта, не е възможно да се твърди липсата на консерванти, дори ако не са използвани нитрити.

Член 46

Приложение А Контрол

1. Приложение А е неразделна част от настоящия указ и определя процедурите за контрол, които следва да се извършват от съответните предприятия.

Член 47 Санкции

1. Използването на търговски описания, които са в противоречие с разпоредбите на настоящия указ, се наказва с административната санкция, посочена в член 4, точка 67 от Закон № 350 от 24 декември 2003 г.

Член 48

Клауза за неизменение на финансовата тежест

1. Прилагането на настоящия указ не води до нова или увеличена тежест за публичните финанси.

2. Задълженията, определени с настоящия закон, се изпълняват с човешките, инструменталните и финансовите ресурси, които вече са предвидени в действащото законодателство.

Член 49

Взаимно признаване

1. Без да се засяга прилагането на действащото законодателство на Общността, разпоредбите на настоящия указ не се прилагат за храни, законно произведени и предлагани на пазара в друга държава — членка на Европейския съюз, или в Турция, или за продукти, законно произведени в държава от ЕАСТ, подписала Споразумението за Европейското икономическо пространство (ЕИП).
2. **Без да се засяга възможността за вземане на решение обаче съгласно член 2, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2019/515, ако компетентните органи могат да докажат чрез прилагане на процедурите, определени в този регламент, че конкретен продукт, законно произведен в държава от ЕАСТ, договаряща се страна по Споразумението за Европейското икономическо пространство (ЕИП), не гарантира равнище на защита, равностойно на изискваното с настоящото законодателство.**

Член 50

Влизане в сила

1. Настоящият указ, с изключение на глави V и VI, влиза в сила в деня след публикуването му в Държавен вестник на Италианската република.
2. **Глави V и VI влизат в сила 12 месеца след публикуването на настоящия указ в Държавен вестник на Италианската република.**
3. **Продуктите, пуснати на пазара или етикетирани преди влизането в сила на настоящия указ и които не отговарят на изискванията от него, могат да бъдат предлагани на пазара до изчерпване на складовите наличности.**

Член 51

Отмяна

1. **От датата на влизане в сила на настоящия указ се отменят следните министерски мерки:**
 - а) **Указ от 21 септември 2005 г. на министъра на производствените дейности и на министъра на политиката в секторите на селското и горското стопанство;**
 - б) **Указ от 26 май 2016 г. на министъра на икономическото развитие и на министъра на политиката в секторите на селското и горското стопанство.**

Приложение А (Член 46)

Контрол

Официалният контрол, насочен към това да се провери правилното използване на търговските описания, се извършва в завода за производството и/или опаковането на продукта.

Характеристики и методи за вземане на проби от пробата, която следва да бъде анализирана.

Анализите се извършват, като се използват акредитирани методи, върху пробите, приготвени в съответствие със следните процедури за всеки продукт. **Получените проби трябва да бъдат опаковани във вакуум и да бъдат съхранявани в хладилник до анализа.**

Топлинно обработена шунка, селектирана топлинно обработена шунка, висококачествена топлинно обработена шунка.

Средната линия на най-късата ос се идентифицира върху целия продукт; след това, чрез придвижване с 1 cm надясно и един наляво от тази линия, се изрязва резен с дебелина два сантиметра.

Върху получената проба, след пълно отстраняване на външната дебела кожа и покриващата мазнина, смилане и хомогенизиране, се извършват анализите, предвидени в спецификациите за производство.

За продукти като резени, анализът се извършва върху цялото съдържание на опаковката или опаковките по такъв начин, че пробата, която следва да бъде анализирана след отстраняване на външната дебела кожа и покриващата мазнина, когато е необходимо, да е не по-малка от 300 g.

Осолена сурова шунка.

Частта, която следва да бъде анализирана, се взема чрез отстраняване от центъра на двуглавия бедрен мускул (средната част) на част, равна на около 100 g мускул. Определенията са предвидените от настоящата мярка и се извършват върху предварително смляната и хомогенизираната проба. Това се прилага също така за опакования, разфасования и/или нарязания на резени продукт. Контролът се извършва относно бутове, които зреят между 7 и 9 месеца.

Салам

измерването на рН се извършва чрез вкарване на електрода в геометричния център на салама; измерването се записва с постоянно отчитане. За продукти като резени, анализът се извършва върху цялото съдържание на опаковката или опаковките по такъв начин, че пробата, която следва да бъде анализирана, да не е по-малка от 100 g.

Кулатело.

Частта, която следва да бъде анализирана, се получава, като се вземе централна част от най-малко 300 g от кулателото; Частта трябва да бъде отстранена от обвивката от черво.

Определенията са предвидените от настоящата мярка и се извършват върху предварително смляната проба.

За нарязани на резени продукти, анализът се извършва върху цялото съдържание на опаковката или опаковките по такъв начин, че пробата, която следва да бъде изпитана, да не е по-малка от 300 g.

Контролът се извършва относно кулатело, който зрее най-малко 9 месеца.

Брезаола.

Частта, която следва да бъде анализирана, се получава, като се вземе от цялото парче брезаола или от резена централна част от най-малко 100 g.

Частта трябва да бъде отстранена от каквато и да било външна обвивка.

За нарязани на резени продукти, анализът се извършва върху цялото съдържание на опаковката или опаковките по такъв начин, че пробата, която следва да бъде изпитана, да не е по-малка от 100 g.

Пробата трябва да бъде опакована във вакуум и да бъде съхранявана в хладилник до анализа.

Определенията са предвидените в член 32, параграф 3 от настоящия указ и се извършват върху предварително смляната проба.

Спек.

Частта, която следва да бъде анализирана, се взема чрез разрязване на цял спек наполовина напречно, като се гарантира наличието в частта на същите мускули за спека „scudetto“ и за спека „squadrato“.

Резени с дебелина около 1/1,5 cm от половината от спека се разрязват хоризонтално за определянето на химичните параметри.

Планове за вземане на проби

Стопанството извършва, като част от своя вътрешен контрол, необходимото вземане на проби и определяния за периодичния контрол на своето производство.

Контролът, насочен към това да се проверят химико-аналитичните пределни стойности, наложени в спецификациите за производство на:

- топлинно обработена шунка
- селектирана топлинно обработена шунка
- висококачествена топлинно обработена шунка
- осолена сурова шунка;
- салам
- кулатело
- **брезаола**
- **спек**

се извършва чрез вземане на най-малко шест проби за производство на по-малко от 100 000 броя, осем проби за производство между 100 000 и 200 000 броя и 10 за производство, при което се надвишават 200 000 броя, от една от годишните производствени партии, за всеки от горепосочените продукти.

За всеки параметър, средната стойност на химико-аналитичните определяния, извършени върху всички взети проби, следва да отговаря на пределните стойности, наложени от настоящата мярка.