

ENTWURF EINES INTERMINISTERIELLEN DEKRETS ZUR **AUFHEBUNG UND ERSETZUNG** DES DEKRETES DES MINISTERS FÜR PRODUKTIVE TÄTIGKEITEN UND DES MINISTERS FÜR LAND- UND FORSTWIRTSCHAFTLICHE POLITIK VOM 21. SEPTEMBER 2005 ÜBER DIE REGELUNG DER HERSTELLUNG UND DES VERKAUFS BESTIMMTER GEPÖKELTER FLEISCHERZEUGNISSE



Der Minister für Unternehmen und Made in Italy und Minister für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft

Unter Hinweis auf Gesetz Nr. 350 vom 24. Dezember 2003, mit „Bestimmungen für die Aufstellung des jährlichen und mehrjährigen Staatshaushalts“ (Finanzgesetz von 2004) und insbesondere Artikel 4 Absätze 66 und 67, der vorsieht, dass der Minister für produktive Tätigkeiten und der Minister für Agrar- und Forstpolitik in einem oder mehreren Dekreten die Bedingungen für die Verwendung der Verkehrsbezeichnungen für bestimmte ausgehärtete Fleischerzeugnisse festlegen;

Unter Hinweis auf das Dekret des Ministers für produktive Tätigkeiten und des Ministers für Agrar- und Forstpolitik vom 21. September 2005 über die Produktions- und Verkaufsspezifikationen für bestimmte ausgehärtete Fleischerzeugnisse;

Unter Hinweis auf das Dekret des Ministers für wirtschaftliche Entwicklung und des Ministers für Agrar- und Forstpolitik vom 26. Mai 2016 zur Änderung des Dekrets des Ministers für produktive Tätigkeiten vom 21. September 2005 und des Ministers für Agrar- und Forstpolitik;

Unter Hinweis auf Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002, Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004, Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 und der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017;

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel;

Unter Hinweis auf Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit aromatischen Eigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln und zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 des Rates sowie der Richtlinie 2000/13/EG und der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe in der durch die Verordnung (EU) Nr. 1129/2011 der Kommission geänderten Fassung eine Unionsliste der Lebensmittelzusatzstoffe, mit der Aktualisierungen und Änderungen der Rechtsvorschriften der Gemeinschaft, insbesondere über die Verwendung von Nitraten, eingeführt werden;

Unter Hinweis auf Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 über die Information der Verbraucher über Lebensmittel;

In der Erwägung, dass Anhang VI Teil A Nr. 6 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vorsieht, dass bei Fleischerzeugnissen und Zubereitungen in Form von Schnitten (einschließlich Braten), Scheiben, Fleischteilen oder Schlachtkörpern die Bezeichnung des Lebensmittels einen Hinweis auf das Vorhandensein von zugesetztem Wasser enthält, wenn Letzteres mehr als 5 % des Gewichts des Enderzeugnisses ausmacht;

Bei gekochtem Schinken ist das Vorhandensein von zugesetztem Wasser durch die spezielle Herstellungstechnik erforderlich und täuscht den Verbraucher nicht.

Angesichts der Entwicklung der Produktionstechnologien und der Notwendigkeit, Markttransparenz zu gewährleisten, um den Verbraucher zu schützen und angemessen zu informieren, indem verbrauchergereifte Fleischerzeugnisse in Bezug auf ihre Zusammensetzung definiert werden, wobei die Bedingungen für die Verwendung der Verkaufsbezeichnungen festgelegt werden;

Es ist unerlässlich, die Bedingungen für die Verwendung der Verkehrsbezeichnungen für „Bresaola“ und „Speck“ festzulegen.

Es ist notwendig, die verschiedenen im Laufe der Zeit vorgenommenen Änderungen zu konsolidieren, um eine einheitliche Verordnung zu schaffen, die die systematische Anwendung der Bestimmungen über die Erzeugung und den Verkauf bestimmter Fleischerzeugnisse ermöglicht.

Es muss jedoch betont werden, dass die Bestimmungen dieser Maßnahme nur auf nicht geschützte Wurstwaren anwendbar sind, unbeschadet der spezifischen Bestimmungen in den Produktionsspezifikationen für g.U./g.g.A.-Erzeugnisse und deren Auslegung durch das Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft und die Schutzkonsortien;

Nach der Auffassung, dass das Ministerialdekret des Ministers für produktive Tätigkeiten und des Ministers für Agrar- und Forstpolitik vom 21. September 2005 aufgehoben und ersetzt werden muss, geändert durch das Ministerialdekret des Ministers für wirtschaftliche Entwicklung und des Ministers für Agrar- und Forstpolitik vom 26. Mai 2016 über die Herstellungs- und Verkaufsspezifikationen für bestimmte ausgehärtete Fleischerzeugnisse;

Unter Hinweis auf die Mitteilung an die Europäische Kommission gemäß der Richtlinie (EU) 2015/1535 des Europäischen Parlaments und des Rates vom...;

Kapitel I Gekochter Schinken

Artikel 1 Definition

1. Die Bezeichnung „gekochter Schinken“ ist dem Wurstwarenerzeugnis vorbehalten, das **aus den Schenkeln** von Schweinen gewonnen wird, die gegebenenfalls zerlegt, entbeint, entfettet, von Sehnen und Schwarten befreit und mit Wasser, Salz, einschließlich Jodsalz, Natriumnitrit, Kaliumnitrit, gegebenenfalls in Kombination, behandelt werden. **Es ist zulässig, Nitrit nicht zu verwenden oder synthetisches Nitrit durch Nitrit aus natürlichen Quellen zu ersetzen, unter der Verantwortung des Lebensmittelunternehmers, der zur Zufriedenheit der zuständigen Gesundheitsbehörde nachweisen muss, dass die angewandten Verfahren wissenschaftlich begründet sind und dass sie gewährleisten, dass die erforderlichen mikrobiologischen Kriterien für die Akzeptanz des Verfahrens und die Lebensmittelsicherheit gemäß den geltenden Rechtsvorschriften erfüllt sind.**
2. Im Falle der Weiterverarbeitung darf der in Absatz 1 genannte gekochte Schinken keine Nitrite enthalten, wenn die angemessene Lagerung **und Sicherheit** das fertige Produkt wird durch andere Mittel oder Methoden sichergestellt.
3. Die Schweinekeule ist definiert als die hintere Gliedmaße des Schweins, die quer vom restlichen Teil des Schlachtkörpers abgetrennt wurde, der nicht vor dem Ende des Darmbeins liegt. **Nur für die Kategorie „gekochter Schinken“, bei der nicht mindestens drei Schenkelmuskeln anerkannt werden müssen, kann ein einziger Muskeltyp von mehreren Schweineschenkeln verwendet werden.**
4. Die Verkehrsbezeichnung „gekochter Schinken“ darf nur für Erzeugnisse verwendet werden, die aus Keulen von Tieren der Unterart *Sus scrofa domesticus* hergestellt wurden.

Artikel 2 Inhaltsstoffe

1. Wein, einschließlich aromatisierter Weine und Likörweine, **Branntwein und andere Spirituosen, Bier, Essig (einschließlich Balsamico-Essig)**, Zucker, Dextrose, Fruktose, Laktose, Maltodextrin (Glukosesirup), Milcheiweiß dürfen bei der Herstellung von Kochschinken verwendet werden, Sojaeiweiß, native oder physikalisch oder enzymatisch modifizierte Stärke, Gewürze, **Kräuter**, Gelees, Aromen, zugelassene Zusatzstoffe, **Honig, Trüffel, Käse, Früchte (einschließlich Nüsse), Trockenfrüchte, Pesto, Nduja, frisches, gefrorenes oder getrocknetes Gemüse.**

Artikel 3 Produktionsmethodik

1. Die Hauptschritte für die Verarbeitung von gekochtem Schinken sind:
 - a) Zubereitung der Salzlake durch Auflösen oder Dispergieren der Zutaten;
 - b) Salzung. Zugabe der Salzlake zum Fleisch, möglicherweise gefolgt von einer Homogenisierung der Salzlakebestandteile, im Allgemeinen mechanisch (Massage/Buttern unter atmosphärischem Druck oder Vakuum);
 - c) bilden Positionierung des Erzeugnisses in einem Behälter oder Gehäuse, das geeignet ist, dem Produkt eine Form zu verleihen;
 - d) Kochen. Der Wärmebehandlungsprozess, der unter der Verantwortung des Lebensmittelunternehmers durchgeführt wird, gewährleistet das Verschwinden der Eigenschaften von frischem Fleisch durch die Annahme geeigneter Zeiten und Temperaturen, um die Gesundheit und Hygiene des Produkts zu gewährleisten.
 - e) optionale Pasteurisierung. Das gekühlte und verpackte Produkt kann einer Oberflächenpasteurisierung unterzogen werden.

Artikel 4 Haupteigenschaften

1. Gekochter Schinken hat einen Feuchtigkeitsgehalt am entfetteten und staubtrockenen Erzeugnis (UPSD) von höchstens 82,0, wobei UPSD definiert ist als $[\text{Feuchtigkeitsgehalt \%} / (100 - \text{Fett \%} - F)] \times 100$ und F definiert ist als $100 - (\text{Feuchtigkeitsgehalt \%} + \text{Eiweiß \%} + \text{Fett \%} + \text{Asche \%})$.

Artikel 5 Sensorische Eigenschaften:

1. Beim Öffnen des Pakets hat der gesamte gekochte Schinken auf dem Markt:
 - a) auf der Außenseite
 - 1) Abwesenheit oder vernachlässigbares Vorhandensein von Flüssigkeiten in der Verpackung;
 - 2) ausreichende Beständigkeit gegen Kompression;
 - 3) eine rosa Farbe, die möglicherweise zu rosa-rot neigt;
 - 4) Abwesenheit oder vernachlässigbare Menge von Hohlräumen und Rissen;
 - b) beim Schneiden
 - 1) Schnittdichtigkeit: eine Scheibe mit einer Dicke von nicht mehr als 2 Millimetern mit ausreichender Dichtheit zwischen den Muskeln;
 - 2) charakteristischer Geschmack, nicht übermäßig würzig;
 - 3) eine rosa Farbe, die möglicherweise zu rot in Muskeln oder Teilen des Muskels neigt, die natürlich hohe Konzentrationen von Pigmenten enthalten.

Artikel 6 Präsentation

1. Der gekochte Schinken wird lose vermarktet, in Vakuumpackungen oder in einer Schutzatmosphäre, ganz, in Scheiben, geschnitten, gewürfelt oder auf andere Weise portioniert.
2. Der Zusatz von Zutaten und Lebensmitteln gemäß Artikel 2 zu Aromazwecken, mit Ausnahme der in der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 genannten, ist durch eine spezifische Ergänzung der Verkehrsbezeichnung anzugeben.

3. Zusätzlich zur Verkaufsbeschreibung ist auch notwendig, wenn der gekochte Schinken geräuchert oder geröstet wird.

Artikel 7 SALZ

1. Gekochter Schinken, **auch vorverpackt**, wird bei einer Temperatur von nicht mehr als 4 °C aufbewahrt.
2. Gekochter Schinken kann in Vakuumpackungen oder in einer Schutzatmosphäre verkauft werden, ganz, in Scheiben, geschnitten, gewürfelt oder auf andere Weise portioniert.

Artikel 8 Ausgewählter gekochter Schinken

1. Die Bezeichnung „gekochter Schinken“ kann durch den Begriff „ausgewählt“ ergänzt werden, wenn im Medianbereich des Erzeugnisses, es sei denn, es wird zum Verkauf in vorverpackter Form verwendet. (in Scheiben geschnitten, **gewürfelt** oder anderweitig portioniert) mindestens drei der vier Hauptmuskulaturen (Semitendinosus, Semimembranosus, Quadrizeps und Bizeps femoris) des gesamten Oberschenkels des Schweines sind eindeutig identifizierbar und der Feuchtigkeitsgehalt im Produkt mit entferntem Fett und Zusatzstoffen (UPSD) ist kleiner oder gleich 79,5.
2. Bei der Herstellung von ausgewählten gekochten Schinken ist es erlaubt, die Zutaten für die Herstellung von gekochtem Schinken zu verwenden.

Artikel 9 Hochwertiger gekochter Schinken

1. Die Bezeichnung „gekochter Schinken“ kann durch die Begriffe „von hoher Qualität“ oder „hochwertig“ ergänzt werden, wenn im Medianbereich des Fertigerzeugnisses, es sei denn, das Erzeugnis wird in vorverpackter Form zum Verkauf verwendet. (in Scheiben geschnitten, **gewürfelt** oder anderweitig portioniert) mindestens drei der vier Hauptmuskulaturen (Semitendinosus, Semimembranosus, Quadrizeps und Bizeps femoris) des gesamten Oberschenkels des Schweines sind eindeutig identifizierbar und der Feuchtigkeitsgehalt im Produkt mit entferntem Fett und Zusatzstoffen (UPSD) ist kleiner oder gleich 76,5.
2. Bei der Herstellung von hochwertigem gekochtem Schinken ist es erlaubt, neben den Zutaten für die Herstellung von gekochtem Schinken, Ascorbinsäure und Erythorbinsäure und Salzen davon – Mononatriumglutamat – Laktate, Kaliumchlorid und andere Natriumersatzstoffe zu verwenden. Es sind keine anderen Zusatzstoffe zugelassen, mit Ausnahme der in der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 zugelassenen Zusatzstoffe, solange sie eine echte technologische Notwendigkeit darstellen, sie führen den Verbraucher nicht in die Irre und ihre Verwendung kommt den Verbrauchern zugute, wie in der genannten Verordnung vorgesehen.

Artikel 10 Optionale Hinweise auf das Fehlen von Zusatzstoffen und Inhaltsstoffen

1. Optionale Angaben über das Fehlen von Zusatzstoffen oder Zutaten, die für die allgemeine Bezeichnung „gekochter Schinken“ gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 zulässig und verwendbar sind, sind auch für die Bezeichnungen „ausgewählter gekochter Schinken“ und „hochwertiger gekochter Schinken“ zulässig.

Artikel 10a

Vorhandensein von zugesetztem Wasser

1. Die Bestimmung über das Vorhandensein von Zusatzwasser gemäß Anhang VI Teil A Nummer 6 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 gilt nicht für unter dieses Kapitel fallende Erzeugnisse, da sie bereits den technischen Beschränkungen gemäß den Artikeln 4, 8 und 9 unterliegen.

Kapitel II

Gehärteter Rohschinken

Artikel 11

Definition

1. **Unbeschadet der einschlägigen Vorschriften in den Produktionsspezifikationen für gepökelten Rohschinken, der gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012** als geografische Angabe anerkannt ist, wird die Gattungsbezeichnung „gepökelter Rohschinken“ für ein gepökelt, nicht geräuchertes Fleischerzeugnis verwendet, das aus Schweinekeulen durch ein traditionelles Verfahren gewonnen wird, das auf dem Trockensalzen und dem Pökeln bei kontrollierter Temperatur beruht.
2. Das Rohfleischmaterial besteht aus dem gesamten Oberschenkel des Schweinefleisches.
3. Oberschenkel, die für die Herstellung von rohem Schinken geeignet sind, haben ein weißes, nicht fettiges äußeres Fett, ein mäßiges Vorhandensein von intramuskulärem Fett (Marmorierung) und eine begrenzte Dicke des Deckfetts.
4. Die Rinden sind hell in der Farbe und es gibt keine relevanten Anzeichen von Venen und Blutungsflecken.
5. Es ist nicht gestattet, Folgendes zu verwenden:
 - a) Oberschenkel von Sauen und blassem, weichem, exsudativem Fleisch (PSE) und dunklem, festem und trockenem Fleisch (DFD);
 - b) Oberschenkel zeigen folgende Anomalien:
 1. Frakturen der inneren Knochen (Femur, Tibia) oder der äußeren (Femurkopf, Hüfte) Knochen;
 2. Abwesenheit der Hüfte;
6. Es ist zulässig, gefrorene Oberschenkel einzeln verpackt am Ursprung zu verwenden, indem sie auf das Endprodukt die Anforderungen gemäß Artikel 10 und den Anhängen III und VI der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 anwenden.
7. Das gesamte Knochen-in-Erzeugnis, das eingefroren wurde, darf nicht unter der Bezeichnung „ausgehärteter Rohschinken“ oder ähnlichen Begriffen vermarktet werden.

Artikel 12

Inhaltsstoffe

1. Neben der Verwendung von Speisesalz (einschließlich Jodsalz) ist die Verwendung von Pfeffer, **Trüffel**, Aromastoffen, Einfachzuckern (Dextrose, Fruktose, Saccharose), Nitriten und Nitraten, Kaliumchlorid und Natriumersatzstoffen, Antioxidationsmitteln und Säureregulatoren (Milch-, Essig-, Zitronensäure und deren Salze) in Rohschinken erlaubt. Es sind keine anderen Zusatzstoffe zugelassen, mit Ausnahme der in der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 zugelassenen Zusatzstoffe, solange sie eine echte technologische Notwendigkeit darstellen, sie führen den Verbraucher nicht in die Irre

und ihre Verwendung kommt den Verbrauchern zugute, wie in der genannten Verordnung vorgesehen.

Artikel 13 Produktionsmethodik

1. Die Verarbeitungsschritte für Rohschinken sind wie folgt:

- a) Besalzen. Bestreuung mit trockenem Salz; Salzen durch Eintauchen oder Einspritzen von Sole ist nicht zulässig;
- b) Ruhe. Kalttrocknung nach Entfernung des Restsalzes. Die Mindestdauer der Maßnahme beträgt 40 Tage; 55 Tage für Oberschenkel mit einem Anfangsgewicht von mehr als 11 kg;
- c) waschen. Entfernung von Oberflächensalzrückständen durch Waschen mit warmem Wasser;
- d) trocknen. Trocknung der Oberfläche unter kontrollierten Feuchtigkeits- und Temperaturbedingungen; Rauchen oder beschleunigte Alterungstechniken sind nicht erlaubt;
- e) Schmierung. Anwendung auf der Oberfläche einer Mischung aus Fett, Reismehl, Salz und Pfeffer und Aromen, um eine übermäßige Austrocknung des mageren Fleisches zu vermeiden;
- f) Pökeln, Alterung unter kontrollierten Feuchtigkeits- und Temperaturbedingungen. Die Verwendung von Dämpfen, Temperaturen über 22 °C und beschleunigter Alterung ist nicht zulässig. Das fertige Produkt, intakt, ist bei Raumtemperatur stabil.

Artikel 14 Gewicht

1. Der ausgehärtete Rohschinken hat, wenn er zum Verzehr bereit ist, ein Mindestgewicht von 6 kg mit dem Knochen; die gesamte Mindestdauer des Produktionsprozesses beträgt 7 Monate, 9 Monate für Schinken mit einem Endgewicht von mehr als 8 kg.

Artikel 15 Haupteigenschaften

1. Die innere magere Fraktion (biceps femoris Musculus) wird durch die folgenden Parameter definiert, verstanden als Mittelwerte, die aus dem Durchschnitt der Analyseergebnisse von mindestens sechs Schinken im Alter von 7 bis 9 Monaten pro Betrieb gewonnen werden:

- a) Feuchtigkeit: weniger als 64 %;
- b) Produkt aus Salz x Feuchtigkeit: weniger als 500;
- c) **Proteolyse-Index: weniger als 30 %;**
- d) Eiweiß: mehr als 24 %.

2. Der gehärtete rohe Schinken hat beim Schneiden eine gleichmäßige rote Farbe, frei von Versickerung, Scheuern oder Hohlräumen und hat einen typischen Geruch und Geschmack, der durch Alterung gewonnen wird, mit mäßiger Salzigkeit und keinem ranzigen Geschmack sowie einer weichen, nicht faserigen Textur beim Kauen.

Artikel 16 Präsentation

1. Der ausgehärtete Rohschinken kann ganz, entbeint, geschnitten und in Scheiben oder in anderen Formen (gewürfelt, in Stäbchen usw.) verkauft werden.

Kapitel III Salami

Artikel 17 Definition

1. **Unbeschadet der diesbezüglichen Vorschriften in den Produktionsspezifikationen für Salami, die gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geografische Angabe anerkannt ist, versteht man unter „Salami“** ein Wurstwarenerzeugnis, das aus Fleisch von quergestreiften Muskeln, die hauptsächlich vom Schweineschlachtkörper stammen, unter Zusatz von Salz, **einschließlich Jodsalz, Kaliumchlorid und Natriumersatzstoffen**, und gegebenenfalls Fleisch anderer Tierarten hergestellt, zerkleinert und mit Schweinefett in unterschiedlichen Anteilen gemischt und in eine natürliche oder künstliche Hülle eingeschlossen wird.
2. Die Definition von Salami berührt nicht die Verwendung von Beschreibungen, die sich auf Erzeugnisse anderer Art beziehen, sofern sie nicht mit den unter dieses Dekret fallenden Erzeugnissen verwechselt werden.
3. Die Salami wird unter klimatischen Bedingungen getrocknet und gewürzt, was bei einer allmählichen Verringerung der Feuchtigkeit die Entwicklung der natürlichen Fermentierung und enzymatischen Phänomene verursachen kann, die Veränderungen verursachen, die dem Produkt seine typischen organoleptischen Eigenschaften verleihen und seine Erhaltung und Gesundheit unter normalen Raumtemperaturbedingungen gewährleisten.
4. Ein Erzeugnis, das Separatorenfleisch enthält, darf nicht unter der Bezeichnung „Salami“ oder unter ähnlichen Begriffen vermarktet werden können.

Artikel 18 Inhaltsstoffe

1. **Wein, Essig (einschließlich Balsamico-Essig), Branntwein und andere Spirituosen, Honig, Trüffel, Käse, Nüsse, Pfeffer, Knoblauch, Gewürze und Kräuter, Zucker, Dextrose, Fruktose, Laktose, Magermilchpulver, Milcheiweiß, mikrobielle Starterkulturen, Aromastoffe, zulässige Zusatzstoffe mit Ausnahme von Farbstoffen** dürfen bei der Herstellung von Salami verwendet werden.

Artikel 19 Produktionsmethodik

1. Die Muskel- und Fettfraktionen werden zerkleinert und mit dem Salz und den anderen Zutaten vermischt und in Hüllen oder Darmhüllen gefüllt.
2. Die Salami wird dann getrocknet und gewürzt, was ihre Erhaltung und Gesundheit unter normalen Raumtemperaturbedingungen garantiert.
3. Es ist zulässig, die Oberfläche von Gehäusen oder Darmhüllen mit mikrobiellen Kulturen, Getreidemehlen, Stärken, Ölen und Lebensmittelfetten zu behandeln.

Artikel 20 Haupteigenschaften

1. Salami hat eine mesophile mikrobielle Belastung von mehr als 1×10 bis zur siebten Kraft koloniebildender Einheiten/Gramm, mit einer Prävalenz von Lactobacillaceae und Coccaceae.
2. Auf dem Markt hat Salami einen pH-Wert größer oder gleich 4,9.

Artikel 21 Präsentation

1. Es ist erlaubt, Salami lose, in Vakuumpackungen oder in einer Schutzatmosphäre, ganz, in Scheiben, geschnitten oder auf andere Weise portioniert zu vermarkten.

Kapitel IV Culatello (eine Art Schinken)

Artikel 22 Definition

1. **Unbeschadet der einschlägigen Vorschriften in den Produktionsspezifikationen für Kulatelli, die gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geografische Angabe anerkannt sind**, ist die Bezeichnung „Culatello“ dem gepökelten Fleischerzeugnis vorbehalten, das aus den hinteren und inneren Cruralmuskeln des Oberschenkels (Biceps femoris, Semimembranosus und Semitendinosus) des Schweins gewonnen wird, die vollständig von der Schwarte und teilweise von dem sie bedeckenden Fett befreit und vollständig von der knöchernen Basis getrennt und so aufgeschnitten wurden, dass sie die Form einer „Birne“ annehmen.

Artikel 23 Inhaltsstoffe

1. Die Zutaten von Culatello sind Tafelsalz, einschließlich jodiertem Salz, ganzer oder rissiger Pfeffer.
2. Die Verwendung von Gewürzen, natürlichen Aromen, Wein und Zusatzstoffen, die nach den in den Erwägungsgründen dargelegten Gemeinschaftsvorschriften zulässig sind, ist zulässig.

Artikel 24 Produktionsmethodik

1. Die Verarbeitungsschritte für Culatello sind wie folgt:
 - a) Salzung: durch Bestreuen mit trockenem Salz; Salzen durch Eintauchen oder Einspritzen von Sole ist nicht zulässig;
 - b) Füllung: das Erzeugnis muss in natürliche Hüllen oder, wenn es zur Vermarktung vorgeschnitten werden soll, in künstliche Hüllen gefüllt werden;
 - c) Aushärtung: die Aushärtungszeit (einschließlich Salzen) muss mindestens 9 Monate betragen;
 - d) Bindung: Die Bindung erfolgt manuell mit Schnur, wobei das traditionelle System von Zaumzeug und Stufen verwendet wird, um eine Art Netz zu bilden; die Bindung des Produkts kann mit Hilfe von mechanischen Mitteln durchgeführt werden.

Artikel 25

Gewicht

1. Ausgehärtete Culatello muss eine Mindestgröße von 3 kg haben, wenn sie in Verkehr gebracht werden.

Artikel 26 Haupteigenschaften

1. Culatello ist ein Produkt mit einer charakteristischen Birnenform, äußerlich gebunden in einem Netz, mit einer festen Konsistenz, einer Scheibe mit einem homogenen roten Muskelanteil und weißem Fettgewebe. **Das intakte Produkt ist bei Raumtemperatur stabil.**
2. Die Parameter in Bezug auf die Scheibe mit dem entfernten Deckfett sind:
 - a) Salz: höchstens 5,5 %;
 - b) Feuchtigkeit: maximal 51 %
 - c) pH-Wert: höchstens 6,75 oder weniger als 5,50;
 - d) Wasseraktivität: nicht höher als 0,91;

Artikel 27 Präsentation

1. Culatello kann ganz und nicht vorverpackt oder in Vakuumpackungen oder in Schutzatmosphäre, in Scheiben, in Scheiben oder in anderen Portionen verkauft werden.

Artikel 28 Verbote

1. Folgendes ist verboten:
 - a) Verwendung von Oberschenkeln von Sauen und blassem, weichem, exsudativem Fleisch (PSE) sowie dunklem, festem und trockenem Fleisch (DFD);
 - b) die Verkehrsbezeichnung „Culatello“ mit zusätzlichen und/oder spezifischen Formulierungen für ähnliche Erzeugnisse zu verwenden, die jedoch mit anderen als den in Artikel 20a genannten Techniken und Herstellungsmethoden verarbeitet werden, auch wenn die anatomische Grundlage identisch ist;
 - c) die Verwendung des Begriffs „Culatello“ in der Verkehrsbezeichnung, den Zutaten und auf jeden Fall in der Etikettierung, Aufmachung und Werbung für Lebensmittel, in denen kein „Culatello“ verwendet wurde.

Kapitel V Bresaola

Artikel 29 Definition

1. Unbeschadet der einschlägigen Vorschriften in den Produktionsspezifikationen für Bresaola, die gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geografische Angabe anerkannt ist, ist die Bezeichnung „Bresaola“ dem Wurstwarenerzeugnis vorbehalten, das aus frischem Rind-, Pferde- oder Wildfleisch, einschließlich gefrorenem Fleisch, hergestellt wird, das unter Verwendung von entbeinten Muskelfleischstreifen verarbeitet wird, die auch von Fett und eventuell vorhandenen Sehnenanteilen befreit werden.

2. Bresaola wird mit den Muskelschnitten des hinteren Viertels und des Vorderviertels des Tieres hergestellt, mit Ausnahme der in Artikel 34 Absatz 2 genannten Schnitte.
3. Das Gewicht der Schnitte variiert von mindestens 250 g bis maximal 15 kg.

Artikel 30 Inhaltsstoffe

1. Zusätzlich zu dem in Artikel 29 genannten Rohstoff kann bei der Herstellung von Bresaola die Verwendung von Speisesalz, einschließlich jodiertem Salz, Gewürzen, aromatischen Pflanzen, Dextrose, Fructose, Saccharose, Wein, Mikrobenkulturen, Aromen, einschließlich natürlicher Aromen und Zusatzstoffe, verwendet werden.

Artikel 31 Produktionsmethodik

1. Die Verarbeitungsschritte für Bresaola sind:
 - a) optionales Trimmen zur Entfernung des äußeren Fetts und der Sehnteile, soweit vorhanden;
 - b) Salzen durch Besprühen von trockenem Salz und/oder Eintauchen in Salzlake;
 - c) optionale Füllung: das Produkt kann in natürliche oder künstliche Hüllen gefüllt werden;
 - d) Alterung: unter kontrollierten Umgebungsbedingungen durchgeführt, um eine allmähliche Verringerung des Feuchtigkeitsgehalts zu ermöglichen. Die Dauer der Alterungszeit variiert je nach Gewicht der verwendeten Fleischstücke wie folgt:

GEWICHT DES MUSKELSCHNITTS	REIFUNGSDAUER in Tagen (min)
250 g – ≤ 1 kg	4 Tage
> 1 kg – ≤ 3 kg	5 Tage
> 3 kg – ≤ 6 kg	6 Tage
> 6 kg – ≤ 9 kg	7 Tage
> 9 kg – ≤ 12 kg	8 Tage
> 12 kg – ≤ 15 kg	9 Tage

- e) Das Räuchern mit Holz und/oder natürlichen Kräutern oder Pflanzen und/oder Aromen und/oder Raucharomen ist erlaubt;
- f) Die Oberflächenbehandlung von Därmen mit mikrobiellen Kulturen, Stärken und Getreidemehlen ist zulässig.

Artikel 32 Haupteigenschaften

1. Bresaola ist ein Produkt mit einer Form, die sich von dem Muskel ableitet, aus dem es stammt: zylindrisch, wenn es in Säcken verpackt ist, oder ziegelförmig, wenn es gepresst ist.
2. Es ist gleichmäßig rot für den mageren Teil und weiß für den Fettteil und frei von Versickerung und Rissen. Es hat einen für das reife Produkt typischen Geruch und Geschmack mit einer mäßig salzigen Wahrnehmung, einer aromatischen und möglicherweise rauchigen Note und einer weichen, aber unnachgiebigen Konsistenz, wenn es komprimiert wird.
3. Bresaola, bezogen auf den mittleren Teil, der gegebenenfalls von der äußeren Hülle befreit ist, wird durch die folgenden Parameter der analytischen Zusammensetzung definiert:
 - a) Fette: maximal 16 %
 - b) Proteine: mindestens 24 %

Artikel 33 Präsentation

1. Bresaola kann lose, vakuumverpackt oder unter Schutzatmosphäre verpackt, im Ganzen, in Scheiben, geschnitten oder in anderer Form portioniert (z. B. in Würfel, Streichhölzer usw.) vermarktet werden.

Artikel 34 Verbote

1. Das Erzeugnis, das Hackfleisch und/oder Separatorenfleisch und/oder rekonstituiertes Fleisch enthält, darf nicht unter der Bezeichnung „Bresaola“ oder unter ähnlichen oder direkt oder indirekt an diese Bezeichnung erinnernden Bezeichnungen vermarktet werden.
2. Abweichend von Artikel 29 Absatz 2 ist die Verwendung folgender Kürzungen nicht zulässig: Rippe, Hals, Bauch, Brust, königlicher Schnitt, Schaft.
3. Das aus anderen Tieren als Rindern, Pferden und Hirschen oder aus Teilstücken von Rindern, Pferden und Hirschen gemäß Absatz 2 hergestellte Erzeugnis darf nicht unter der Bezeichnung „Bresaola“ oder unter ähnlichen, direkt oder indirekt an diese Bezeichnung erinnernden Bezeichnungen vermarktet werden.
4. Es ist verboten, die Bezeichnung „Bresaola“ in der Verkehrsbezeichnung, den Zutaten, der Aufmachung und der Werbung für Lebensmittel zu verwenden, bei denen der in Artikel 29 genannte Rohstoff nicht verwendet wurde und die in Kapitel V dieses Dekrets genannten Merkmale nicht beachtet wurden.

Artikel 35 SALZ

1. Auch vorverpackte Bresaola muss unter der Verantwortung des Lebensmittelunternehmers, der genaue Angaben dazu machen muss, bei einer Temperatur gehalten werden, die geeignet ist, seine Gesundheit und Hygiene zu gewährleisten.

Kapitel VI Speck

Artikel 36

Definition

- 1. Unbeschadet der Anforderungen, die in den Produktionsspezifikationen für Specks festgelegt sind, die gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geschützte geografische Angaben anerkannt wurden, die Bezeichnung „Speck“ ist für Wurstfleischerzeugnisse reserviert, die aus entbeinten Schweineschenkeln gewonnen werden, mäßig gesalzen und aromatisiert, geräuchert und gut gewürzt nach lokalen Bräuchen und Traditionen sind.**
- 2. Für die Verarbeitung von Flecken muss der Schweineschenkel nach der traditionellen Methode getrimmt werden, d. h.:**
 - a) mit ganzer oder teilweiser Oberseite oder nach vollständiger Entfernung der Oberseite;**
 - b) mit einem parallelen Schnitt vom Fricandean-Muskel zum Nussknochen;**
 - c) mit einem abgerundeten Schnitt auf der Rumpfseite, von der „Fischform“ bis zur „Nuss“, so dass kein Teil des Fetteils ohne mageren Teil bleibt; wenn der Oberschenkel eine ganze oder teilweise Oberseite hat, muss anstelle eines abgerundeten Schnittes ein gerader Schnitt vorgenommen werden;**
- 3. Gefrorenes Fleisch darf verwendet werden.**

Artikel 37 Inhaltsstoffe

- 1. Die Zutaten von Speck sind Tafelsalz, einschließlich jodiertem Salz, ganzer oder rissiger Pfeffer. Die Verwendung von Gewürzen, Kräutern, Extrakten daraus, Wein und Zusatzstoffen, die nach den Gemeinschaftsvorschriften zugelassen sind, ist zulässig.**

Artikel 38 Produktionsmethodik

- 1. Die Verarbeitungsschritte für Speck sind wie folgt:**
 - a) Besalzen. Durch Trockensalzen durchgeführt werden; das Salzen mit Hilfe von Buttern und Spritzen ist nicht zulässig;**
 - b) Räuchern In Sonderräumen bei einer Temperatur von nicht mehr als 25 °C durchgeführt werden; die Verwendung von Raucharomen ist nicht zulässig;**
 - c) Pökeln Dies geschieht bei einer Raumtemperatur von 10 bis 20 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit zwischen 55 % und 90 %.**
- 2. Die Dauer der Verarbeitung muss mindestens 12 Wochen betragen; am Ende der Verarbeitung muss eine Mindestabnahme von 28 % erreicht werden.**

Artikel 39 Gewicht

- 1. Speck muss nach der Alterungsphase ein Mindestgewicht von 3,4 kg haben, wenn es intakt in Verkehr gebracht wird.**

Artikel 40 Haupteigenschaften

1. Speck ist ein gewürztes, gewürztes und geräuchertes Produkt mit der charakteristischen Oberflächenkruste neben dem mageren Teil und einer braunen Rinde neben dem Fettteil. Das innere Erscheinungsbild des Schnittes ist rot mit weiß-rosa Teilen, ohne Versickerung und Hohlräume. Es hat einen typischen geräucherten Geruch und Geschmack, mit einer moderaten salzaromatischen Wahrnehmung und keinem ranzigen Geschmack, sowie einer Konsistenz, die beim Kauen nicht weich und nicht faserig ist.
2. Die chemischen Parameter des fertigen Produkts sind:
 - a) Salz: maximal 6,0 %;
 - b) Proteine: 20 % oder mehr;
 - c) Fett-Protein-Verhältnis: 1.7 oder weniger.
3. Zur Bestimmung der chemischen Parameter ist eine Scheibe von etwa 1-1,5 cm Dicke aus der Mitte des Schinkens zu entnehmen, wie im Anhang dargestellt.

Artikel 41 Präsentation

1. Speck kann lose, vakuumverpackt oder unter Schutzatmosphäre verpackt, ganz, in Scheiben, geschnitten oder in anderer Form portioniert (z. B. in Würfeln, „Streichhölzern“ usw.) vermarktet werden.

Artikel 42 Sonstige Schnitte

1. Die Bezeichnung „Speck“ mit Hinzufügung der spezifischen Teile kann für folgende Schweineteile verwendet werden, wenn sie angemessen gesalzen, geräuchert und ausgehärtet werden und, sofern nicht anders angegeben, ein Fertiggewicht von 1 kg bis 5 kg aufweisen:
 - a) für die Halbkarkasse: „Speck di Mezzena“, „Seitenspeck“ oder „Mezetspeck“ mit einem Fertiggewicht von 8 kg bis 30 kg;
 - b) für den Bauch: „Speck di pancetta“, „Bauchspeck“ oder „Brettspeck“;
 - c) für die Lende: „Speck di carré“ oder „Karreespeck“;
 - d) für den Hals „Speck di coppa“ oder „Schopfspeck“;
 - e) für die Schulter: „Speck di spalla“ oder „Schulterspeck“;
 - f) für die Oberseite/Unterseite/Rumpf und Mutter: „Speck di fesa“, „Speck di sottofesa“, „Speck di scamone“ und „Speck di noce“ oder „Minispeck“ und „Kaiserteilspeck“ und „Kaiserspeck“.
2. Die in Absatz 1 genannten ausgehärteten Erzeugnisse müssen folgende Schnitteigenschaften aufweisen:
 - a) rote Farbe des mageren Teils mit einer Oberflächenkruste und rosa-weißen Fettteilen;
 - b) typischer Geruch von geröstetem, gewürztem und geräuchertem Fleisch;
 - c) typischer Geschmack von gewürztem, geräuchertem und geräuchertem Fleisch mit mäßiger Salzigkeit und fehlendem ranzigem Geschmack;
 - d) kompakte, aber nicht faserige Textur beim Kauen.

Artikel 43 SALZ

1. Auch vorverpackte Speck muss unter der Verantwortung des Lebensmittelunternehmers, der genaue Angaben dazu machen muss, bei einer

Temperatur gehalten werden, die geeignet ist, seine Gesundheit und Hygiene zu gewährleisten.

Artikel 44 Verbote

- 1. Es ist verboten, Oberschenkel von Sauen und blassem, weichem, exsudativem Fleisch (PSE) und dunklem, festem und trockenem Fleisch (DFD) zu verwenden.**

Kapitel VII Allgemeine Bestimmungen

Artikel 45 Inhaltsstoffe, die Nitrate, Nitrite liefern

1. Die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen ist definiert als die Verwendung von Inhaltsstoffen, die Nitrate, Nitrite oder beides enthalten, in Fleischerzeugnissen, um eine Konservierungswirkung im Fertigerzeugnis zu erzielen.
- 2. In Gegenwart von Inhaltsstoffen, die eine Konservierungsfunktion haben, mit Ausnahme von Salz, ist es nicht möglich, das Fehlen von Konservierungsstoffen zu beanspruchen, auch wenn Nitrite nicht verwendet werden.**

Artikel 46 Anhang A Kontrollen

1. Anhang A ist Bestandteil dieses Dekrets und enthält die Verfahren für die von den betroffenen Unternehmen durchzuführenden Kontrollen.

Artikel 47 (Sanktionen)

1. Die Verwendung von Verkaufsbezeichnungen, die gegen die Bestimmungen dieses Dekrets verstoßen, wird mit der Verwaltungssanktion gemäß Artikel 4 Absatz 67 des Gesetzes Nr. 350 vom 24. Dezember 2003 geahndet.

Artikel 48 Finanzielle Invarianzklausel

1. Die Durchführung dieses Dekrets darf nicht zu neuen oder erhöhten Belastungen der öffentlichen Finanzen führen.
2. Die in diesem Gesetz festgelegten Verpflichtungen werden mit den in den geltenden Rechtsvorschriften bereits vorgesehenen personellen, instrumentellen und finanziellen Mitteln erfüllt.

Artikel 49 Gegenseitige Anerkennung

1. Unbeschadet der Anwendung des geltenden Gemeinschaftsrechts gelten die Bestimmungen dieses Dekrets nicht für Lebensmittel, die in einem anderen

Mitgliedstaat der Europäischen Union oder in der Türkei rechtmäßig hergestellt und in Verkehr gebracht werden, oder für Erzeugnisse, die in einem EFTA-Staat, der das Abkommen über den Europäischen Wirtschaftsraum (EWR) unterzeichnet hat, rechtmäßig hergestellt und in Verkehr gebracht werden.

- 2. Die Möglichkeit einer Entscheidung gemäß Artikel 2 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 515/2019 bleibt jedoch unberührt, wenn die zuständigen Behörden durch Anwendung der in der genannten Verordnung vorgesehenen Verfahren nachweisen können, dass ein in einem EFTA-Staat, einer Vertragspartei des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum (EWR) rechtmäßig hergestelltes Produkt, kein Schutzniveau garantiert, das dem in diesen Rechtsvorschriften vorgeschriebenen Schutz entspricht.**

Artikel 50 Inkrafttreten

1. Dieses Dekret tritt mit Ausnahme der Kapitel V und VI am Tag nach seiner Veröffentlichung im Amtsblatt der Italienischen Republik in Kraft.
- 2. Die Kapitel V und VI treten 12 Monate nach Veröffentlichung dieses Dekrets im Amtsblatt der Italienischen Republik in Kraft.**
- 3. Vor Inkrafttreten dieses Dekrets in Verkehr gebrachte oder gekennzeichnete Erzeugnisse, die ihren Anforderungen nicht entsprechen, dürfen bis zur Erschöpfung der Lagerbestände vermarktet werden.**

Artikel 51 Aufhebung von Rechtsakten:

1. Ab dem Tag des Inkrafttretens dieses Dekrets werden die folgenden ministeriellen Maßnahmen aufgehoben:
 - A) Dekret des Ministers für produktive Tätigkeiten und des Ministers für Agrar- und Forstpolitik vom 21. September 2005;
 - B) Dekret des Ministers für wirtschaftliche Entwicklung und des Ministers für Agrar- und Forstpolitik vom 26. Mai 2016.

Anhang A Artikel 46:

Steuerungseinrichtungen

Amtliche Kontrollen zur Überprüfung der korrekten Verwendung der Verkaufsbezeichnungen werden in der Anlage zur Herstellung und/oder Verpackung des Erzeugnisses durchgeführt.

Merkmale und Methoden der Probenahme der zu analysierenden Probe.

Die Analysen werden anhand akkreditierter Methoden an den Proben durchgeführt, die nach den folgenden Verfahren für jedes Produkt hergestellt wurden. **Die erhaltenen Proben müssen bis zur Analyse vakuumverpackt und gekühlt gelagert werden.**

Gekochter Schinken, ausgewählter gekochter Schinken, hochwertiger gekochter Schinken.

Die mittlere Linie der kürzesten Achse ist auf dem gesamten Erzeugnis zu kennzeichnen; wenn man dann 1 cm nach rechts und eine nach links von dieser Linie bewegt, wird eine zwei Zentimeter dicke Scheibe geschnitten.

An der gewonnenen Probe werden die in den Produktionsspezifikationen vorgesehenen Analysen nach vollständiger Entfernung der Schwarte und der Abdeckung von Fett, Minzung und Homogenisierung durchgeführt.

Bei Erzeugnissen wie Scheiben wird die Analyse des gesamten Inhalts der Verpackung bzw. der Verpackungen so durchgeführt, dass die Probe, die nach Entfernung der Rinde und erforderlichenfalls zu analysieren ist, mindestens 300 g beträgt.

Gehärteter roher Schinken.

Der zu analysierende Teil wird aus der Mitte des Bizeps-Femoris-Muskels (Medianschnitt) entnommen, ein Teil, der etwa 100 g Muskel entspricht. Es handelt sich um die in dieser Verordnung vorgesehenen Bestimmungen, die an der vorgemahlten und homogenisierten Probe vorzunehmen sind. Dies gilt auch für das verpackte, portionierte und/oder geschnittene Produkt. Die Kontrollen werden an Schinken im Alter zwischen 7 und 9 Monaten durchgeführt.

Salami

die pH-Messung erfolgt durch Einsetzen der Elektrode in das geometrische Zentrum der Salami; die Messung wird mit konstantem Ablesen aufgezeichnet. Bei Produkten wie Scheiben ist die Analyse des gesamten Inhalts der Verpackung bzw. der Verpackungen so durchzuführen, dass die zu analysierende Probe mindestens 100 g beträgt.

Culatello.

Der zu analysierende Teil wird durch Entnahme eines zentralen Abschnitts von mindestens 300 g aus dem Culatello gewonnen; der Abschnitt muss aus dem Darmgehäuse entfernt werden.

Es handelt sich um die in dieser Verordnung vorgesehenen Bestimmungen, die an der vorläufig gemahlten Probe vorzunehmen sind.

Bei geschnittenen Erzeugnissen ist die Analyse des gesamten Inhalts der Verpackung bzw. der Verpackungen so durchzuführen, dass die zu untersuchende Probe mindestens 300 g beträgt.

Bei Culatelli im Alter von mindestens 9 Monaten werden Kontrollen durchgeführt.

Bresaola.

Die zu analysierende Portion wird aus dem gesamten Bresaola-Stück oder aus der Scheibe einen zentralen Teil von mindestens 100 g entnommen.

Der Abschnitt muss von jedem äußeren Gehäuse entfernt werden.

Bei geschnittenen Erzeugnissen ist die Analyse des gesamten Inhalts der Verpackung bzw. der Verpackungen so durchzuführen, dass die zu untersuchende Probe mindestens 100 g beträgt.

Die Probe muss bis zur Analyse vakuumverpackt und gekühlt gelagert werden.

Die Feststellungen sind in Artikel 32 Absatz 3 dieses Dekrets vorgesehen und werden an der vorgeprägten Stichprobe vorgenommen.

Speck.

Der zu analysierende Teil wird durch Schneiden des intakten Flecks in die Hälfte quer genommen, so dass die Anwesenheit im Abschnitt der gleichen Muskeln für den „Scudetto“ Speck und für den „Squadrato“ Speck gewährleistet ist.

Etwa 1/1,5 cm dicke Scheiben aus der Hälfte des Flecks werden zur Bestimmung chemischer Parameter horizontal ausgeschnitten.

Stichprobenpläne

Der Betrieb führt im Rahmen seiner Selbstkontrolle die erforderlichen Probenahmen und Festlegungen für die regelmäßige Kontrolle seiner Produktion durch.

Kontrollen zur Überprüfung der in den Produktionsspezifikationen festgelegten chemisch-analytischen Grenzwerte für:

- Kochschinken
- ausgewählter gekochter Schinken
- hochwertiger gekochter Schinken
- ausgehärteter Rohschinken;
- Salami
- Culatello
- **Bresaola**
- **Speck**

werden durchgeführt, indem für jedes der oben genannten Produkte aus einer der jährlichen Produktionschargen mindestens sechs Proben für Produktionen von weniger als 100 000 Stück, acht Proben für Produktionen zwischen 100 000 und 200 000 Stück und 10 Proben für Produktionen von mehr als 200 000 Stück entnommen werden.

Für jeden Parameter muss der Durchschnitt der chemisch-analytischen Bestimmungen aller entnommenen Proben die in dieser Verordnung festgelegten Grenzwerte einhalten.