

PROJET DE DÉCRET INTERMINISTÉRIEL **ABROGEANT ET REMPLAÇANT** LE DÉCRET DU 21 SEPTEMBRE 2005 DU MINISTRE DU DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE ET DU MINISTRE DES POLITIQUES AGRICOLES, ALIMENTAIRES ET FORESTIÈRES RELATIF À LA RÉGLEMENTATION DE LA PRODUCTION ET DE LA VENTE DE CERTAINS PRODUITS DE CHARCUTERIE



Le ministre des Entreprises et du Made in Italy et le ministre de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts

Vu la loi n° 350 du 24 décembre 2003, fixant les «Dispositions relatives à l'établissement du budget annuel et pluriannuel de l'État» (loi financière de 2004) et en particulier, l'article 4, points 66) et 67), qui prévoit que, par un ou plusieurs décrets, le ministre des activités de production et le ministre des politiques agricoles et forestières fixent les conditions d'utilisation des dénominations de vente de certains produits de charcuterie;

Vu le décret du 21 septembre 2005 du ministre des activités de production et du ministre des politiques agricoles et forestières, relatif à la réglementation de la production et de la vente de certains produits de charcuterie;

Vu le décret du 26 mai 2016 du ministre du développement économique et du ministre des politiques agricoles et forestières modifiant le décret du 21 septembre 2005 du ministre des activités de production et du ministre des politiques agricoles et forestières;

Vu le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002, n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004, n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 et le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017;

Vu le règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires,

Vu le règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires et modifiant le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil, les règlements (CE) n° 2232/96 et (CE) n° 110/2008 et la directive 2000/13/CE et le règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires, modifié par le règlement (UE) n° 1129/2011 de la Commission établissant une liste de l'Union des additifs alimentaires introduisant des mises à jour et des modifications de la législation communautaire, notamment en ce qui concerne l'utilisation des nitrates;

Vu le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires;

Considérant que l'annexe VI, partie A, point 6, du règlement (UE) n° 1169/2011 prévoit que, dans le cas des produits à base de viande et des préparations de viandes qui prennent l'apparence d'un morceau, d'un rôti, d'une tranche, d'une portion ou d'une carcasse de viande, la dénomination de la denrée alimentaire doit comporter l'indication de la présence d'eau ajoutée si celle-ci représente davantage que 5 % du poids du produit fini;

Considérant que, dans le cas du jambon cuit, la présence d'eau ajoutée est rendue nécessaire par la technique de production spécifique et ne trompe pas le consommateur;

Compte tenu de l'évolution des technologies de production et de la nécessité de garantir la transparence du marché afin de protéger et d'informer le consommateur de façon adéquate en définissant les produits de charcuterie de consommation en fonction de leur composition, et en fixant les conditions d'utilisation des dénominations de vente;

Considérant qu'il est essentiel de fixer les conditions d'utilisation des dénominations de vente «bresaola» et «speck»;

Considérant qu'il est nécessaire de regrouper les différentes modifications intervenues au fil du temps afin de disposer d'un règlement unique permettant l'application systématique des dispositions relatives à la production et à la vente de certains produits de charcuterie;

Considérant qu'il est toutefois essentiel de souligner l'applicabilité des dispositions de cette mesure uniquement aux produits de charcuterie non protégés, sans préjudice des dispositions spécifiques contenues dans la réglementation de la production des produits

AOP/IGP et de leurs interprétations par le ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts et les groupements de protection;

Ayant jugé nécessaire d'abroger et de remplacer le décret ministériel du 21 septembre 2005 du ministre des activités de production et du ministre des politiques agricoles et forestières, tel que modifié par le décret ministériel du 26 mai 2016 du ministre du développement économique et du ministre des politiques agricoles et forestières, relatif à la réglementation de la production et de la vente de certains produits de charcuterie;

Vu la notification à la Commission européenne effectuée en application de la directive (UE) 2015/1535 du Parlement européen et du Conseil du...;

Chapitre I Jambon cuit

Article 1 Définition

1. La dénomination «jambon cuit» est réservée au produit de charcuterie obtenu **à partir de cuisses** de porc le cas échéant découpées, désossées, dégraissées, débarrassées de leurs tendons et de leur couenne, en utilisant de l'eau, du sel, y compris du sel iodé, du nitrite de sodium, du nitrite de potassium, éventuellement en combinaison. **Il est permis de ne pas utiliser de nitrite ou de remplacer le nitrite synthétique par du nitrite obtenu à partir de sources naturelles, sous la responsabilité de l'exploitant du secteur alimentaire qui est tenu de démontrer, à la satisfaction de l'autorité sanitaire compétente, que les procédures utilisées sont étayées par des justifications scientifiques et qu'elles garantissent que les critères microbiologiques attendus pour l'acceptabilité des procédés et la sécurité alimentaire sont respectés, tels que définis par la législation en vigueur.**
2. En cas de transformation ultérieure, le jambon cuit visé au paragraphe 1 peut ne pas contenir de nitrites si la bonne conservation **et la sécurité** du produit fini sont assurées par d'autres moyens ou méthodes.
3. La cuisse de porc est définie comme le membre postérieur du porc disséqué transversalement à partir de la partie restante de la carcasse non antérieure à l'extrémité de l'os iliaque. **Pour la catégorie «jambon cuit», où il n'est pas nécessaire de reconnaître au moins trois muscles de la cuisse, un seul type de muscle provenant de plusieurs cuisses de porc peut être utilisé.**
4. La dénomination de vente «jambon cuit» ne peut être utilisée que pour les produits obtenus à partir des cuisses d'animaux de l'espèce porcine de la sous-espèce *sus scrofa domesticus*.

Article 2 Ingrédients

1. Peuvent être utilisés dans la production de jambon cuit: les vins, y compris les vins aromatisés et de liqueur, les **eaux-de-vie et autres spiritueux, la bière, le vinaigre (y compris le vinaigre balsamique)**, le sucre, le dextrose, le fructose, le lactose, la maltodextrine (sirop de glucose), les protéines du lait, les protéines de soja, l'amidon et

les féculés natifs, modifiés par voie physique ou enzymatique, les épices, les **plantes aromatiques**, les gelées alimentaires, les arômes, les additifs autorisés, le **miel, la truffe, le fromage, les fruits (y compris les noix), les fruits déshydratés, le pesto, la nduja, les légumes frais, congelés ou déshydratés.**

Article 3 Méthodologie de production

1. Les principales étapes de la transformation du jambon cuit sont les suivantes:
 - a) la préparation de saumure par dissolution ou dispersion des ingrédients;
 - b) le salage. addition de saumure à la viande, éventuellement suivie de l'homogénéisation des composants de la saumure, généralement de manière mécanique (massage/brassage sous pression atmosphérique ou sous vide);
 - c) le moulage; le positionnement du produit à l'intérieur d'un récipient ou d'un contenant permettant de donner une forme au produit;
 - d) la cuisson; le processus de traitement thermique, réalisé sous la responsabilité de l'exploitant du secteur alimentaire, assure la disparition des caractéristiques de la viande fraîche par le biais de durées et de températures de cuisson appropriées pour garantir la salubrité hygiénique du produit;
 - e) un éventuel procédé de pasteurisation. Le produit refroidi et emballé peut être soumis à une pasteurisation de surface.

Article 4 Caractéristiques

1. Le jambon cuit a une teneur en humidité du produit dégraissé et séché (UPSD) inférieur ou égal à 82,0, où UPSD signifie $[\% \text{ d'humidité} / (100 - \% \text{ de graisse} - F)] \times 100$ et F signifie $100 - (\% \text{ d'humidité} + \% \text{ de protéines} + \% \text{ de matières grasses} + \% \text{ de cendres})$.

Article 5 Propriétés sensorielles:

1. Lors de l'ouverture de l'emballage, le jambon cuit commercialisé entier présente:
 - a) peu ou pas de liquide
 - 1) à l'extérieur de l'emballage
 - 2) une résistance suffisante à la compression;
 - 3) une teinte rose, pouvant tendre vers le rose-rouge;
 - 4) une absence ou quantité négligeable de cavités et de fissures;
 - b) lors de la coupe
 - 1) Rigidité de la tranche: l'épaisseur maximale de la tranche est de 2 millimètres avec une rigidité suffisante entre les muscles;
 - 2) un goût caractéristique, pas trop épicé;
 - 3) une teinte rose, pouvant tendre vers le rouge dans les muscles ou les parties du muscle contenant des concentrations naturellement élevées de pigments.

Article 6 Présentation

1. Le jambon cuit est commercialisé en vrac, dans des emballages sous vide ou sous atmosphère protectrice, entier, en lamelles, tranché, coupé en dés ou en portions.

2. L'ajout d'ingrédients et de denrées alimentaires visés à l'article 2 à des fins d'aromatisation, autres que celles visées dans le règlement (CE) n° 1334/2008, est indiqué par un ajout spécifique à la dénomination de vente.
3. L'ajout à la dénomination de vente est également nécessaire si le jambon cuit est fumé ou rôti.

Article 7 Vente

1. Le jambon cuit, **y compris le jambon préemballé**, doit être maintenu à une température n'excédant pas 4 °C.
2. Le jambon cuit peut être vendu dans des emballages sous vide ou sous atmosphère protectrice, entier, en lamelles, tranché, coupé en dés ou en portions.

Article 8 Jambon cuit sélectionné

1. La dénomination «jambon cuit» peut être complétée par le terme «sélectionné» si, dans la partie médiane du produit, sauf lorsqu'il est utilisé pour la vente sous forme préemballée (en lamelles, tranché, **coupé en dés** ou en portions), au moins trois des quatre muscles principaux (semi-tendineux, semi-membraneux, quadriceps et biceps femoraux) de la cuisse entière du porc sont clairement identifiables et que la teneur en humidité du produit dégraissé et séché (UPSD), est inférieure ou égale à 79,5.
2. Dans la production de jambon cuit sélectionné, il est permis d'utiliser les ingrédients utilisés pour la production de jambon cuit.

Article 9 Jambon cuit de haute qualité

1. La dénomination «jambon cuit» peut être complétée par les termes «de haute qualité» ou «haute qualité» si, dans la partie médiane du produit fini, sauf lorsque le produit est utilisé pour la vente sous forme préemballée (en lamelles, tranché, **coupé en dés** ou en portions), au moins trois des quatre muscles principaux (semi-tendineux, semi-membraneux, quadriceps et biceps femoraux) de la cuisse entière du porc sont clairement identifiables et que la teneur en humidité du produit dégraissé et séché (UPSD), est inférieure ou égale à 76,5.
2. Dans la production de jambon cuit de haute qualité, il est permis d'utiliser, en plus des ingrédients utilisés pour la production de jambon cuit, d'acide ascorbique et d'acide érythorbique et de ses sels — glutamate monosodique — lactates, chlorure de potassium et autres substituts de sodium. Aucun autre additif que ceux autorisés par le règlement (CE) n° 1333/2008 n'est autorisé, à condition qu'ils répondent à un réel besoin technologique, qu'ils n'induisent pas le consommateur en erreur et que leur utilisation présente un réel intérêt pour ce dernier, comme le prévoit ledit règlement.

Article 10 Indications facultatives concernant l'absence d'additifs et d'ingrédients

1. Des indications facultatives concernant l'absence d'additifs ou d'ingrédients autorisés et utilisables pour la dénomination générique «jambon cuit» conformément au règlement (UE) n° 1169/2011 sont également autorisées pour les dénominations «jambon cuit sélectionné» et «jambon cuit de haute qualité».

Article 10 bis Présence d'eau ajoutée

1. La disposition relative à la présence d'eau ajoutée figurant à l'annexe VI, partie A, point 6, du règlement (UE) n° 1169/2011 ne s'applique pas aux produits couverts par le présent chapitre, étant donné qu'ils sont déjà soumis aux limitations technologiques énoncées aux articles 4, 8 et 9.

Chapitre II Jambon cru séché

Article 11 Définition

1. **Sans préjudice des exigences fixées dans la réglementation de la production des jambons crus séchés reconnus comme indication géographique en vertu du règlement (UE) n° 1151/2012**, la dénomination générique le «jambon cru séché» est utilisée pour le produit de viande séchée, non fumée et obtenue à partir de cuisses de porc au moyen d'une technique traditionnelle basée sur le salage à sec et l'affinage à une température contrôlée.
2. La matière première de viande se compose de la cuisse entière du porc.
3. Les cuisses adaptées à la production de jambon cru séché présentent une graisse externe blanche et non huileuse, une présence modérée de graisse intramusculaire (marbrure) et une épaisseur limitée de l'enveloppe de graisse.
4. Les couennes sont de couleur claire et ne présentent pas de signes significatifs de veinures ou de taches de saignement.
5. Il n'est pas permis d'utiliser:
 - a) les cuisses de truies et la viande pâle, tendre, et riche en exsudats (PSE) ainsi que la viande foncée, dure et déshydratée (DFD);
 - b) les cuisses présentant les anomalies suivantes:
 1. fractures des os internes (fémur, tibia) ou externes (tête du fémur, hanche);
 2. absence de hanche;
6. Il est permis d'utiliser des cuisses congelées emballées individuellement à l'origine en appliquant au produit final les exigences énoncées à l'article 10 et aux annexes III et VI du règlement (UE) n° 1169/2011.
7. Le produit entier non désossé qui a subi une congélation ne peut pas être commercialisé sous la dénomination «jambon cru séché» ou sous des termes similaires.

Article 12 Ingrédients

1. Dans le jambon cru séché, en plus de l'utilisation de sel de table (y compris le sel iodé), il est également possible d'utiliser du poivre, **des truffes**, des arômes, des sucres simples (dextrose, fructose, saccharose), des nitrites et des nitrates, du chlorure de potassium et des substituts de sodium, des antioxydants et régulateurs d'acidité (acide lactique, acide acétique, acide citrique et leurs sels). Aucun autre additif que ceux autorisés par le règlement (CE) n° 1333/2008 n'est autorisé, à condition qu'ils répondent à un réel besoin technologique, qu'ils n'induisent pas le consommateur en erreur et que leur utilisation présente un réel intérêt pour ce dernier, comme le prévoit ledit règlement.

Article 13

Méthodologie de production

1. Les étapes de transformation du jambon cru séché sont les suivantes:

- a) le salage; saupoudrage de sel sec; le salage par immersion ou injection de saumure n'est pas autorisé;
- b) laisser reposer. Séchage à froid après élimination du sel résiduel. La durée minimale de l'étape est de 40 jours; 55 jours pour les cuisses d'un poids initial supérieur à 11 kg;
- c) le lavage; élimination des résidus de sel de surface par lavage à l'eau chaude;
- d) le séchage; séchage de la surface dans des conditions d'humidité et de température contrôlées; les techniques de fumage ou de maturation accélérée ne sont pas autorisées;
- e) le graissage; application à la surface d'un mélange de graisse, de farine de riz, de sel et de poivre et d'arômes, afin d'éviter une déshydratation excessive de la viande maigre;
- f) l'affinage; maturation dans des conditions d'humidité et de température contrôlées. L'utilisation de la vapeur, de températures supérieures à 22 °C et la maturation accélérée ne sont pas autorisées. Le produit fini, intact, est stable à température ambiante.

Article 14

Poids

1. Lorsqu'il est prêt à être consommée, le jambon cru séché a un poids minimal de 6 kg sur l'os; la durée minimale totale du processus de production est de 7 mois, et de 9 mois pour les jambons d'un poids final supérieur à 8 kg.

Article 15

Caractéristiques

1. La fraction maigre interne (muscle biceps fémoral) est définie par les paramètres suivants, compris comme valeurs moyennes obtenues à partir de la moyenne des résultats analytiques d'au moins six jambons âgés de 7 à 9 mois par exploitation:

- a) humidité: moins de 64 %;
- b) produit de sel x humidité: moins de 500;
- c) **indice de protéolyse: moins de 30 %;**
- d) protéines: plus de 24 %.

2. Le jambon cru séché présente une couleur rouge uniforme à la coupe, sans suintement, écaillage ou cavités, une odeur et une saveur typiques obtenues par la maturation, avec une salinité modérée et sans goût rance, ainsi qu'une texture souple et non fibreuse à la mastication.

Article 16

Présentation

1. Le jambon cru séché peut être vendu entier, désossé, en lamelles, tranché ou sous d'autres formes (en cubes, en bâtonnets, etc.).

Chapitre III

Salami

Article 17

Définition

1. **Sans préjudice des exigences établies à cet égard par la réglementation de la production du salami reconnu comme indication géographique en vertu du règlement (UE) n° 1151/2012**, on entend par «salami» le produit de charcuterie fabriqué à partir de viande obtenue à partir de muscles striés appartenant principalement à la carcasse de porc avec l'ajout de sel, **y compris de sel iodé, de chlorure de potassium et de substituts de sodium**, et éventuellement de viande provenant d'autres espèces animales, hachée et mélangée à de la graisse de porc dans des proportions variables, et enfermée dans un boyau naturel ou artificiel.
2. La définition du salami s'entend sans préjudice de l'utilisation de dénominations se référant à des produits de nature différente, pour autant qu'elles ne soient pas confondues avec les produits couverts par le présent décret.
3. Le salami est séché et assaisonné dans des conditions climatiques qui peuvent provoquer, lors d'une réduction progressive de l'humidité, l'évolution de la fermentation naturelle et des phénomènes enzymatiques qui provoquent des changements conférant au produit ses caractéristiques organoleptiques typiques et garantissant sa préservation et sa salubrité dans des conditions normales de température ambiante.
4. Un produit contenant des viandes séparées mécaniquement ne peut pas être commercialisé sous la dénomination «salami» ou des termes similaires.

Article 18

Ingrédients

1. Les produits suivants peuvent être utilisés dans la préparation de salami: le vin, le **vinaigre (y compris le vinaigre balsamique)**, les **eaux-de-vie et autres spiritueux**, le **miel**, les **truffes**, le **fromage**, les **noix**, le poivre, l'ail, les **épices** et les plantes aromatiques, le sucre, le dextrose, le fructose, le lactose, le lait maigre en poudre, les protéines du lait, les cultures microbiennes à partir de la fermentation, les arômes et les additifs autorisés à l'exception des colorants.

Article 19

Méthodologie de production

1. Les portions de muscle et de graisse sont hachées et mélangées à du sel et aux autres ingrédients, puis farcies dans des gaines ou des boyaux.
2. Le salami est ensuite séché et assaisonné, ce qui garantit sa conservation et sa salubrité dans des conditions normales de température ambiante.
3. Il est permis de traiter la surface des gaines ou des boyaux avec des cultures microbiennes, des farines de céréales, des amidons, des huiles et des graisses alimentaires.

Article 20

Caractéristiques

1. Le salami présente une charge microbienne mésophile de plus de 1×10^7 à la septième puissance des unités formant une colonie/un gramme, avec une prévalence de Lactobacillaceae et de Coccaceae.
2. Dans le commerce, le salami présente un pH supérieur ou égal à 4,9.

Article 21

Présentation

1. Il est permis de commercialiser du salami en vrac, dans des emballages sous vide ou dans une atmosphère protectrice, en entier, en rondelles, en tranches ou en portions.

Chapitre IV Culatello (charcuterie italienne)

Article 22 Définition

1. **Sans préjudice des exigences fixées dans la réglementation de la production du Culatello reconnu en tant qu'indication géographique en vertu du règlement (UE) n° 1151/2012**, la dénomination «Culatello» est réservée au produit de charcuterie obtenu à partir des muscles cruraux postérieurs et internes de la cuisse (biceps du fémur, semi-membraneux et semi-tendineux) du porc, totalement dépourvu de la couenne et partiellement de la graisse de couverture, complètement séparé de sa base osseuse et coupé de manière à prendre la forme d'une «poire».

Article 23 Ingrédients

1. Les ingrédients du Culatello sont le sel de table, y compris le sel iodé, le poivre entier ou concassé.
2. L'utilisation d'épices, d'arômes naturels, de vins et d'additifs autorisés en vertu de la réglementation communautaire énoncée dans les considérants est autorisée.

Article 24 Méthodologie de production

1. Les étapes de transformation du Culatello sont les suivantes:
 - a) le salage: réalisée par saupoudrage de sel sec; le salage par immersion ou injection de saumure n'est pas autorisé;
 - b) l'embossage: le produit doit être farci dans des boyaux naturels ou, s'il est destiné à être commercialisé pré-tranché, dans des boyaux artificiels;
 - c) l'affinage: la période d'affinage (y compris le salage) doit être d'au moins 9 mois;
 - d) le ficelage: le ficelage se fait manuellement avec de la ficelle, en utilisant le système traditionnel de brides et d'échelons pour former une sorte de filet; Le ficelage du produit peut être effectué à l'aide de moyens mécaniques.

Article 25 Poids

1. Le Culatello séché doit avoir une taille minimale de 3 kg lors de sa mise sur le marché.

Article 26 Caractéristiques

1. Le Culatello est un produit présentant une forme de poire caractéristique, liée extérieurement par un filet, de consistance ferme, dont la tranche présente une fraction musculaire rouge homogène et un tissu adipeux blanc. **Le produit intact est stable à température ambiante.**

2. Les paramètres, en référence à la tranche dépourvue de graisse de couverture, sont les suivants:

- a) Sel: maximum 5,5 %;
- b) Humidité: maximum 51 %
- c) pH: pas plus de 6,75 ou moins de 5,50;
- d) activité de l'eau: pas plus de 0,91;

Article 27 Présentation

1. Le Culatello peut être vendu entier et non préemballé, sous vide ou dans une atmosphère protectrice, en rondelles, en tranches ou en portions.

Article 28 Interdictions

1. Il est interdit:

- a) d'utiliser les cuisses de truies et la viande pâle, tendre, et riche en exsudats (PSE) ainsi que la viande sombre, ferme et sèche (DFD);
- b) d'utiliser la dénomination de vente «Culatello» avec une formulation supplémentaire et/ou spécifique, pour des produits similaires mais transformés avec des techniques et des méthodes de production autres que celles visées à l'article 20 bis, même si la base anatomique est la même;
- c) d'utiliser le terme «Culatello» dans la dénomination de vente, les ingrédients et, en tout état de cause, dans l'étiquetage, la présentation et la publicité des denrées alimentaires dans lesquels le Culatello n'a pas été utilisé.

Chapitre V Bresaola

Article 29 Définition

1. **Sans préjudice des exigences fixées dans la réglementation de la production de la bresaola reconnue comme indication géographique en vertu du règlement (UE) n° 1151/2012, la dénomination «bresaola» est réservée au produit de charcuterie obtenu à partir de viande fraîche de bovins, d'équidés ou de cerfs, y compris congelée, transformée à l'aide de bandes musculaires dépourvue d'os, qu'elle ait été ou non parée des parties grasses et tendineuses, le cas échéant.**
2. **La bresaola est produite à partir de découpes musculaires provenant du quartier arrière et du quartier avant de l'animal, à l'exception des découpes visées à l'article 34, paragraphe 2, ci-dessous.**
3. **Le poids des découpes varie d'un minimum de 250 g à un maximum de 15 kg.**

Article 30 Ingrédients

1. **Outre la matière première visée à l'article 29, l'utilisation de sel de table, y compris le sel iodé, les épices, les plantes aromatiques, le dextrose, le fructose, le saccharose, le vin, les cultures microbiennes de départ, les arômes, y compris les arômes naturels et les additifs autorisés par la législation en vigueur peuvent être utilisés dans la production de bresaola.**

Article 31
Méthodologie de production

1. Les étapes de transformation de la bresaola sont les suivantes:

- a) l'éventuel parage pour éliminer la graisse externe et les parties tendineuses lorsqu'elles sont présentes;
- b) le salage par saupoudrage de sel sec et/ou immersion dans la saumure;
- c) l'éventuel embossage: le produit peut être farci dans des boyaux naturels ou artificiels;
- d) la maturation: réalisée dans des conditions environnementales contrôlées pour permettre une réduction progressive de la teneur en humidité. La durée de la période de maturation varie en fonction du poids des morceaux de viande utilisés comme suit:

POIDS DE LA COUPE MUSCULAIRE	DURÉE DE LA MATURATION en jours (min)
250 g — ≤ 1 kg	4 jours
> 1 kg — ≤ 3 kg	5 jours
> 3 kg — ≤ 6 kg	6 jours
> 6 kg — ≤ 9 kg	7 jours
> 9 kg — ≤ 12 kg	8 jours
> 12 kg — ≤ 15 kg	9 jours

- e) il est permis de fumer avec du bois et/ou des herbes ou plantes aromatiques naturelles et/ou des arômes de fumée;
- f) il est permis de traiter la surface des boyaux avec des cultures microbiennes, des amidons et de la farine de céréales.

Article 32
Caractéristiques

- 1. La bresaola est un produit dont la forme est dérivée du muscle dont elle provient, cylindrique lorsqu'elle est farcie, ou en forme de brique lorsqu'elle est pressée.
- 2. Elle est de couleur rouge uniforme pour la partie maigre et blanche pour la partie grasse, et exempte de suintements et de fissures. Elle a une odeur et une saveur typiques du produit mature, avec une perception modérément saline, une note aromatique et peut-être fumée, et une consistance souple mais inflexible lorsqu'elle est comprimée.
- 3. La bresaola, par référence à la section médiane, retirée du boyau s'il est présent, est définie par les paramètres de composition analytiques suivants:
 - a) matières grasses: maximum 16 %
 - b) protéines: minimum 24 %

Article 33

Présentation

- 1. Il est permis de commercialiser la bresaola en vrac, sous vide ou dans une atmosphère protectrice, en entier, en rondelles, en tranches ou en portions (par exemple, coupées en dés, en bâtonnets, etc.).**

Article 34

Interdictions

- 1. Le produit contenant des viandes hachées et/ou séparées mécaniquement et/ou reconstituées ne peut pas être commercialisé sous la dénomination «Bresaola» ou dans des termes similaires directement ou indirectement évocateurs de cette dénomination.**
- 2. Par dérogation à l'article 29, paragraphe 2, l'utilisation des coupes suivantes n'est pas autorisée: côtelettes, cou, panse, poitrine, royale, jarret.**
- 3. Les produits dérivés d'animaux autres que les bovins, les équidés et les cerfs ou les morceaux de bovins, d'équidés et de cerfs visés au paragraphe 2 ci-dessus ne sont pas commercialisables sous la dénomination «Bresaola» ou dans des termes similaires directement ou indirectement évocateurs de cette dénomination.**
- 4. Il est interdit d'utiliser la dénomination «Bresaola» dans la dénomination de vente, les ingrédients, la présentation et la publicité des denrées alimentaires dans lesquelles la matière première visée à l'article 29 n'a pas été utilisée et les caractéristiques prévues au chapitre V du présent décret n'ont pas été respectées.**

Article 35

Vente

- 1. Même la bresaola préemballée doit être maintenue à une température propre à garantir sa salubrité hygiénique, sous la responsabilité de l'exploitant du secteur alimentaire, qui doit en fournir des indications précises.**

Chapitre VI

Speck

Article 36

Définition

- 1. Sans préjudice des exigences fixées dans la réglementation de la production du speck reconnu comme indication géographique protégée en vertu du règlement (UE) n° 1151/2012, la dénomination «speck» est réservée au produit de charcuterie obtenu à partir de la cuisse de porc désossée, modérément salée et assaisonnée, fumée et bien affinée selon les coutumes et traditions locales.**
- 2. Pour la transformation du speck, la cuisse de porc doit être découpée selon la méthode traditionnelle, c'est-à-dire:**
 - a) avec la croupe entière ou partielle, ou après ablation complète de la croupe;**
 - b) avec une coupe parallèle du muscle Fricandeu à l'os de la noix;**
 - c) avec une coupe arrondie du côté de la croupe, du «poisson» à la «noix», de sorte qu'il n'y ait aucune portion de partie grasse sans portion maigre; si la**

- cuisse présente une croupe entière ou partielle, une coupe droite doit être effectuée au lieu d'une coupe arrondie;
3. La viande congelée peut être utilisée.

Article 37

Ingrédients

1. Les ingrédients du speck sont le sel de table, y compris le sel iodé, le poivre entier ou concassé. L'utilisation d'épices, d'herbes, d'extraits, de vins et d'additifs autorisés par la réglementation communautaire est autorisée.

Article 38

Méthodologie de production

1. Les étapes de transformation du speck sont les suivantes:
- a) Salage. Effectué par salage à sec; le salage qui implique l'utilisation du barratage et de la seringue n'est pas autorisé;
 - b) Fumaison Effectuée dans des locaux spéciaux à une température n'excédant pas 25 °C; l'utilisation d'arômes de fumée n'est pas autorisée;
 - c) Affinage Il est effectué à une température ambiante de 10 à 20 °C et à une humidité relative comprise entre 55 % et 90 %.
2. La durée de la transformation doit être d'au moins 12 semaines; à la fin de la transformation, une perte de poids minimale de 28 % doit être atteinte.

Article 39

Poids

1. Après maturation, le speck doit avoir un poids minimum de 3,4 kg lorsqu'il est mis sur le marché entier.

Article 40

Caractéristiques

1. Le speck est un produit salé, épicé et fumé qui présente une croûte caractéristique à côté de la partie maigre et une couenne brune à côté de la partie grasse. L'aspect interne de la coupe est rouge avec des parties roses blanches, sans suintement ni cavités. Il a une odeur et une saveur typiques de fumé assaisonné, avec une perception saline-aromatique modérée et sans goût rance, ainsi qu'une consistance non molle et non fibreuse à la mastication.
2. Les paramètres chimiques du produit fini sont les suivants:
- a) Sel: maximum 6,0 %;
 - b) protéines 20 % ou plus;
 - c) rapport matières grasses/protéines: 1,7 ou moins.
3. Pour la détermination des paramètres chimiques, une tranche d'environ 1-1,5 cm d'épaisseur doit être prélevée au milieu du jambon, comme indiqué dans l'annexe.

Article 41

Présentation

1. Il est permis de commercialiser le speck en vrac, dans des emballages sous vide ou dans une atmosphère protectrice, en entier, en rondelles, en tranches ou en portions (par exemple, coupé en dés, en bâtonnets, etc.).

Article 42

Autres coupes

1. La dénomination «speck» avec l'ajout des découpes spécifiques peut être utilisée pour les découpes de porc suivantes qui sont salées, fumées et séchées de manière appropriée et qui ont, sauf indication contraire, un poids fini compris entre 1 kg et 5 kg:
 - a) pour les demi-carcasses: «speck di Mezzena», «Seitenspeck» ou «Mezetspeck», dont le poids fini est compris entre 8 kg et 30 kg;
 - b) pour la panse: «speck di pancetta», «Bauchspeck» ou «Brettlspeck»;
 - c) pour la longe: «speck di carré» ou «Karreespeck»;
 - d) pour le cou «speck di coppa» ou «Schopfsspeck»;
 - e) pour l'épaule: «speck di spalla» ou «Schulterspeck»;
 - f) pour le collier, la sous-croupe, le râble et la noix: «speck di fesa», «speck di sottofesa», «speck di scamone» et «speck di noce» ou «Minispeck» et «Kaiserteilspeck» et «Kaiserspeck».
2. Les produits séchés visés au paragraphe 1 ont les propriétés de coupe suivantes:
 - a) couleur rouge de la partie maigre avec présence d'une croûte de surface et de parties grasses blanc rosâtre;
 - b) odeur typique de viande séchée, épicée et fumée;
 - c) saveur typique de viande salée, épicée et fumée, avec une salinité modérée et une absence de goût rance;
 - d) texture compacte mais non fibreuse à la mastication.

Article 43

Vente

1. Le speck, même préemballé, doit être conservé à une température propre à garantir sa salubrité hygiénique, sous la responsabilité de l'exploitant du secteur alimentaire, qui doit en fournir des indications précises.

Article 44

Interdictions

1. Il est interdit d'utiliser des cuisses de truies et la viande pâle, tendre, riche en exsudants (PSE) ainsi que la viande sombre, ferme et sèche (DFD).

Chapitre VII

Dispositions communes

Article 45

Ingrédients qui fournissent des nitrates, des nitrites

1. L'utilisation d'additifs alimentaires est définie comme l'utilisation dans les produits à base de viande d'ingrédients contenant des nitrates, des nitrites ou les deux, afin d'obtenir un effet conservateur dans le produit fini.

- 2. En présence d'ingrédients qui ont une fonction de conservateur, à l'exception du sel, il n'est pas possible de prétendre à l'absence d'agents conservateurs même si les nitrites ne sont pas utilisés.**

Article 46

Annexe A Contrôles

1. L'annexe A fait partie intégrante du présent décret et définit les modalités des contrôles à effectuer par les entreprises concernées.

Article 47

Sanctions

1. L'utilisation de dénominations de vente contraires aux dispositions du présent décret est passible de la sanction administrative visée à l'article 4, paragraphe 67, de la loi n° 350 du 24 décembre 2003.

Article 48

Clause d'invariance financière

1. La mise en œuvre de ce décret ne doit pas entraîner de charges nouvelles ou accrues pour les finances publiques.
2. Les dispositions de la présente loi sont mises en œuvre avec les ressources humaines, instrumentales et financières déjà prévues par la législation en vigueur.

Article 49

Reconnaissance mutuelle

1. Sans préjudice de l'application de la législation communautaire en vigueur, les dispositions du présent décret ne s'appliquent pas aux denrées alimentaires légalement produites et commercialisées dans un autre État membre de l'Union européenne ou en Turquie, ni aux produits légalement fabriqués dans un État de l'AELE signataire de l'accord sur l'Espace économique européen (EEE).
- 2. Cela ne préjuge toutefois pas de la possibilité d'adopter une décision en vertu de l'article 2, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 515/2019 si les autorités compétentes peuvent prouver, en appliquant les procédures prévues par ledit règlement, qu'un produit spécifique légalement fabriqué dans un État de l'AELE qui est partie à l'accord sur l'Espace économique européen (EEE), ne garantit pas un niveau de protection équivalent à celui requis par la présente législation.**

Article 50

Entrée en vigueur

1. Le présent décret, à l'exception des chapitres V et VI, entre en vigueur le jour suivant celui de sa publication au Journal officiel de la République italienne.
- 2. Les chapitres V et VI entrent en vigueur douze mois après la publication du présent décret au Journal officiel de la République italienne.**
- 3. Les produits mis sur le marché ou étiquetés avant l'entrée en vigueur du présent décret et qui ne satisfont pas à ses exigences peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.**

Article 51
Abrogations

- 1. À compter de la date d'entrée en vigueur du présent décret, les mesures ministérielles suivantes sont abrogées:**
 - a) Décret du 21 septembre 2005 du ministre des activités de production et du ministre des politiques agricoles et forestières;**
 - b) Décret du 26 mai 2016 du ministre du développement économique et du ministre des politiques agricoles et forestières.**

Annexe A (Article 46)

Contrôles

Des contrôles officiels visant à vérifier l'utilisation correcte des dénominations de vente sont effectués dans l'usine de production et/ou d'emballage du produit.

Caractéristiques et méthodes d'échantillonnage de l'échantillon à analyser.

Les analyses sont effectuées, selon des méthodes accréditées, sur les échantillons préparés conformément aux procédures suivantes pour chaque produit. **Les échantillons obtenus doivent être emballés sous vide et entreposés au réfrigérateur jusqu'à l'analyse.**

Jambon cuit, jambon cuit sélectionné, jambon cuit de haute qualité.

La ligne médiane de l'axe le plus court doit être identifiée sur l'ensemble du produit; puis, en se déplaçant d'un centimètre à droite et d'un centimètre à gauche de cette ligne, une tranche de deux centimètres d'épaisseur est coupée.

Sur l'échantillon obtenu, après élimination complète de la couenne et de l'enveloppe de graisse, la hachage et l'homogénéisation, les analyses prévues dans la réglementation de la production sont effectuées.

Pour les produits tels que les tranches, l'analyse doit être effectuée sur la totalité du contenu du ou des emballages de telle sorte que l'échantillon à analyser après retrait de la couenne et de l'enveloppe de graisse, le cas échéant, ne soit pas inférieur à 300 g.

Jambon cru séché.

La portion à analyser est prise en prélevant du centre du muscle biceps fémoral (section médiane) une portion égale à environ 100 g de muscle. Les déterminations sont celles prévues par la présente réglementation et doivent être effectuées sur l'échantillon préalablement haché et homogénéisé. Cela s'applique également aux produits emballés, en portions et/ou en tranches. Les contrôles sont effectués sur les jambons âgés de 7 à 9 mois.

Salami

la mesure du pH est effectuée en insérant l'électrode dans le centre géométrique du salami; la mesure est enregistrée à un niveau constant. Pour les produits tels que les tranches, l'analyse doit être effectuée sur la totalité du contenu du ou des emballages de telle sorte que l'échantillon à analyser ne soit pas inférieur à 100 g.

Culatello.

La portion à analyser est obtenue en prélevant une section centrale d'au moins 300 g du Culatello; la section doit être retirée du boyau.

Les déterminations sont celles prévues par cette réglementation et sont effectués sur l'échantillon préalablement haché.

Pour les produits tranchés, l'analyse doit être effectuée sur la totalité du contenu du ou des emballages de telle sorte que l'échantillon à examiner ne soit pas inférieur à 300 g.

Les contrôles doivent être effectués sur des Culatelli âgés d'au moins 9 mois.

Bresaola.

La portion à analyser est obtenue en prélevant une section centrale d'au moins 100 g sur le morceau entier de Bresaola ou de la tranche.

La section doit être retirée de tout boyau extérieur.

Pour les produits tranchés, l'analyse doit être effectuée sur la totalité du contenu du ou des emballages de telle sorte que l'échantillon à examiner ne soit pas inférieur à 100 g.

L'échantillon doit être emballé sous vide et entreposé au réfrigérateur jusqu'à l'analyse.

Les déterminations sont celles prévues à l'article 32, paragraphe 3, du présent décret et sont effectuées sur l'échantillon préalablement haché.

Speck.

La portion à analyser est prélevée en coupant le speck entier en deux de manière transversale, assurant la présence dans la section des mêmes muscles pour le speck «scudetto» et pour le speck «squadrato».

Des tranches d'environ 1 à 1,5 cm d'épaisseur d'une moitié du speck sont découpées horizontalement pour la détermination des paramètres chimiques.

Plan d'échantillonnage

L'exploitation effectuée, dans le cadre de l'autocontrôle, les prélèvements et les déterminations nécessaires au contrôle périodique de sa production.

Les contrôles visant à vérifier les limites d'analyse chimique imposées dans la réglementation de la production pour:

- le jambon cuit
- le jambon cuit sélectionné
- le jambon cuit de haute qualité
- le jambon cru séché;
- le salami
- le Culatello
- **la bresaola**
- **le speck**

sont effectués en prélevant au moins six échantillons pour une production inférieure à 100 000 pièces, huit échantillons pour une production comprise entre 100 000 et 200 000 pièces, et 10 pour une production supérieure à 200 000 pièces d'un des lots de production annuels, pour chacun des produits précités.

Pour chaque paramètre, la moyenne des déterminations chimiques et analytiques effectuées sur tous les échantillons prélevés doit respecter les limites imposées par la présente réglementation.