

PROJEKT ROZPORZĄDZENIA MIĘDZYRESORTOWEGO **UCHYLAJĄCEGO I ZASTĘPUJĄCEGO** ROZPORZĄDZENIE Z DNIA 21 WRZEŚNIA 2005 R. MINISTRA DZIAŁALNOŚCI PRODUKCYJNEJ ORAZ MINISTRA POLITYKI ROLNEJ I LEŚNEJ W SPRAWIE SPECYFIKACJI PRODUKCJI I SPRZEDAŻY NIEKTÓRYCH PEKLOWANYCH PRODUKTÓW MIĘSNYCH



Minister ds. przedsiębiorczości i Made in Italy

oraz

Minister ds. rolnictwa, suwerenności żywnościowej i leśnictwa

Uwzględniając ustawę nr 350 z dnia 24 grudnia 2003 r., ustanawiającą „Przepisy dotyczące ustanowienia rocznego i wieloletniego budżetu państwa” (ustawa finansowa z 2004 r.) oraz w szczególności art. 4 pkt 66 i 67, który stanowi, że w drodze jednego lub kilku rozporządzeń Minister ds. Działalności Produkcyjnej oraz Minister ds. Polityki Rolnej i Leśnej określają warunki stosowania opisów handlowych w odniesieniu do niektórych peklowanych produktów mięsnych;

Uwzględniając rozporządzenie Ministra ds. Działalności Produkcyjnej i Ministra ds. Polityki Rolnej i Leśnej z dnia 21 września 2005 r. w sprawie specyfikacji produkcji i sprzedaży niektórych peklowanych produktów mięsnych;

Uwzględniając rozporządzenie Ministra Rozwoju Gospodarczego i Ministra Polityki Rolnej i Leśnictwa z dnia 26 maja 2016 r. zmieniające rozporządzenie Ministra Działalności Produkcyjnej z dnia 21 września 2005 r. oraz Ministra ds. Polityki Rolnej i Leśnej;

Uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r., nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r., nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. oraz rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r.;

uwzględniając rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;

Uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych oraz zmieniające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91, rozporządzenia (WE) nr 2232/96 oraz (WE) nr 110/2008 oraz dyrektywę 2000/13/WE i rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności, zmienione rozporządzeniem Komisji (UE) nr 1129/2011 ustanawiającym unijny wykaz dodatków do żywności wprowadzających aktualizacje i

zmiany do prawodawstwa wspólnotowego, w szczególności w zakresie stosowania azotanów;

Uwzględniając Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

Przyjmując za podstawę, że pkt 6 części A załącznika VI do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 stanowi, że w przypadku produktów mięsnych i surowych wyrobów mięsnych w formie pląta, sztuki mięsa, plastra, porcji lub tuszy zwierzęcej nazwa żywności obejmuje informację o dodanej wodzie, jeżeli dodana woda przekracza 5 % wagi gotowego produktu;

W przypadku szynki gotowanej obecność dodanej wody jest konieczna ze względu na specyficzną technikę produkcji i nie wprowadza konsumenta w błąd;

Biorąc pod uwagę rozwój technologii produkcji oraz potrzebę zapewnienia przejrzystości rynku w celu ochrony i odpowiedniego informowania konsumenta poprzez zdefiniowanie peklowanych produktów mięsnych w odniesieniu do ich składu, ustanawiając warunki stosowania opisów handlowych;

Zasadnicze znaczenie ma określenie warunków stosowania opisów handlowych dla „bresaola“ i „speck“;

Konieczne jest skonsolidowanie różnych zmian, które miały miejsce z upływem czasu w celu wprowadzenia jednolitego rozporządzenia umożliwiającego systematyczne stosowanie przepisów dotyczących produkcji i sprzedaży niektórych peklowanych produktów mięsnych;

Mając na uwadze, że należy jednak podkreślić, że przepisy tego środka mają zastosowanie wyłącznie do niechronionych produktów peklowanych, bez uszczerbku dla szczegółowych przepisów zawartych w specyfikacjach produkcyjnych produktów objętych ChNP/ChOG i związanych z nimi interpretacji Ministerstwa Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa oraz Konsorcjów Ochronnych;

Po uznaniu za konieczne uchylene i zastąpienie rozporządzenia ministerialnego z dnia 21 września 2005 r. Ministra Działalności Produkcyjnej i Ministra Polityki Rolnej i Leśnej, zmienionego rozporządzeniem ministerialnym z dnia 26 maja 2016 r. Ministra Rozwoju Gospodarczego i Ministra Polityki Rolnej i Leśnej, w sprawie specyfikacji produkcji i sprzedaży niektórych peklowanych produktów mięsnych;

Uwzględniając powiadomienie Komisji Europejskiej dokonane zgodnie z dyrektywą (UE) 2015/1535 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia ...;

Artykuł 1 Definicja

1. Nazwa „szynka gotowana” jest zastrzeżona dla peklowanego produktu mięsnego uzyskanego z **udźca** wieprzowego niezależnie od tego, czy są one cięte, pozbawione kości, odtłuszczone, pozbawione ścięgien i skórki, przy użyciu wody, soli, w tym soli jodowanej, azotynu sodu, azotynu potasu, ewentualnie w połączeniu. **Dopuszczalne jest niestosowanie azotynów lub zastąpienie syntetycznych azotynów azotynami uzyskanymi ze źródeł naturalnych, na odpowiedzialność podmiotu działającego na rynku spożywczym, który jest zobowiązany do wykazania, zgodnie z wymogami właściwego organu ds. zdrowia, że stosowane procedury są poparte uzasadnieniami naukowymi i że zapewniają spełnienie oczekiwanych kryteriów mikrobiologicznych dotyczących akceptowalności procesu i bezpieczeństwa żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami.**
2. W przypadku dalszego przetwarzania szynka gotowana, o której mowa w ust. 1, nie może zawierać azotynów, jeżeli właściwa konserwacja i **bezpieczeństwo** produktu końcowego są zapewnione za pomocą innych środków lub metod.
3. Udziec wieprzowy oznacza tylną kończynę świni przeciętą poprzecznie z pozostałej części tuszy, a nie przed końcem kości biodrowej. **Wyłącznie dla kategorii „szynka gotowana”, w której nie ma wymogu uznania co najmniej trzech mięśni udźca, można zastosować jednego rodzaju mięśnia z kilku udźców wieprzowych.**
4. Opis handlowy „szynka gotowana” może być stosowany wyłącznie w odniesieniu do produktów uzyskanych z udźców świń z podgatunku *sus scrofa domesticus*.

Artykuł 2 Składniki

1. W produkcji szynki gotowanej można stosować następujące produkty: wino, w tym wina aromatyzowane i likierowe, **brandy i inne napoje spirytusowe, piwo, ocet (włączając ocet balsamiczny)**, cukier, dekstroza, fruktoza, laktoza, maltodekstryna (syrop glukozowy), białka mleka, białka sojowe, skrobie natywne lub fizycznie modyfikowane lub enzymatycznie modyfikowane, przyprawy, **rośliny aromatyczne**, galaretki spożywcze, aromaty, dozwolone dodatki, **miód, trufle, ser, owoce (włącznie z orzechami), owoce suszone, pesto, nduja, świeże, mrożone lub suszone warzywa.**

Artykuł 3 Metodyka produkcji

1. Główne etapy przetwarzania szynki gotowanej to:
 - a) przygotowanie solanki poprzez rozpuszczenie lub rozproszenie składników;
 - b) solenie. dodawanie solanki do mięsa, po którym może nastąpić homogenizacja składników solanki, zazwyczaj w sposób mechaniczny (masowanie/ubijanie pod ciśnieniem atmosferycznym lub próżnią);
 - c) formowanie. Umieszczenie produktu w pojemniku lub obudowie umożliwiającej nadanie produktowi kształtu;
 - d) gotowanie. Proces obróbki cieplnej, za który odpowiada podmiot działający na rynku spożywczym, zapewnia zanik cech świeżego mięsa poprzez przyjęcie odpowiednich czasów i temperatur w celu zagwarantowania higienicznej zdrowotności produktu.
 - e) opcjonalna pasteryzacja. Schłodzony i zapakowany produkt może być poddany pasteryzacji powierzchniowej.

Artykuł 4 Właściwości

1. Szynka gotowana ma zawartość wilgoci w produkcie z usuniętymi tłuszczami i dodatkami (UPSD) mniejszą lub równą 82,0, gdzie UPSD oznacza $[\% \text{ wilgoci} / (100 - \% \text{ tłuszczu} - F)] \times 100$, a F oznacza 100 – (% wilgotności + % białka + % tłuszczu + % popiołu).

Artykuł 5 Właściwości sensoryczne

1. Po otwarciu opakowania cała szynka gotowana na rynku ma:
 - a) na zewnątrz
 - 1) brak lub znikoma obecność płynów w opakowaniu;
 - 2) wystarczająca odporność na ściskanie;
 - 3) różowy kolor, mogący przechodzić w różowo-czerwony;
 - 4) brak lub znikoma ilość ubytków i pęknięć;
 - b) podczas krojenia
 - 1) szczelność plastra: plaster o grubości nie większej niż 2 milimetry z wystarczającą szczelnością między mięśniami;
 - 2) charakterystyczny smak, nienadmiernie ostry;
 - 3) różowy kolor, z możliwą tendencją do czerwonego w mięśniach lub częściach mięśni zawierających naturalnie wysokie stężenia pigmentów.

Artykuł 6 Prezentacja

1. Szynka gotowana jest wprowadzana do obrotu luzem, w opakowaniach próżniowych lub w atmosferze ochronnej, w całości, w plastrach, w plasterkach, w kostkach lub w inny sposób porcjowana.
2. Dodanie składników i środków spożywczych, o których mowa w art. 2, do celów aromatyzujących, innych niż te, o których mowa w rozporządzeniu (WE) nr 1334/2008, jest wskazywane poprzez specjalny dodatek do opisu handlowego.
3. Dodanie do opisu handlowego jest również konieczne, jeśli szynka gotowana jest wędzona lub palona.

Artykuł 7 Sól

1. Szynekę gotowaną, **w tym szynkę paczkowaną** należy przechowywać w temperaturze nie wyższej niż 4 °C.
2. Szynka gotowana może być sprzedawana w opakowaniach próżniowych lub w atmosferze ochronnej, w całości, w plastrach, w plasterkach, w kostkach lub w inny sposób porcjowana.

Artykuł 8 Wyselekcjonowana szynka gotowana

1. Opis „szynka poddana obróbce cieplnej” może być uzupełniony określeniem „wyselekcjonowana”, jeżeli w środkowej części produktu, z wyjątkiem produktu sprzedawanego w opakowaniach jednostkowych (w plastrach, w plasterkach, **pokrojone w kostkę** lub w inny sposób porcjowane) co najmniej trzy z czterech

głównych mięśni (półścięgnisty, półbłoniasty, czworogłowy i dwugłowy uda) całego udźca świni są wyraźnie zidentyfikowane, a zawartość wilgoci w produkcie z usuniętym tłuszczem i dodatkami (UPSD) jest mniejsza lub równa 79,5.

2. W produkcji wyselekcjonowanej szynki gotowanej dozwolone jest stosowanie składników użytych do produkcji szynki gotowanej.

Artykuł 9

Wysokiej jakości szynka gotowana

1. Opis „szynka gotowana” może być uzupełniony określeniami „o wysokiej jakości” lub „wysoka jakość”, jeżeli w środkowej części produktu gotowego, z wyjątkiem sytuacji, gdy produkt jest używany do sprzedaży w opakowaniach jednostkowych (w plastrach, w plasterkach, **pokrojone w kostkę** lub w inny sposób porcjowane) co najmniej trzy z czterech głównych mięśni (półścięgnisty, półbłoniasty, czworogłowy i dwugłowy uda) całego udźca świni są wyraźnie zidentyfikowane, a zawartość wilgoci w produkcie z usuniętym tłuszczem i dodatkami (UPSD) jest mniejsza lub równa 76,5.
2. W produkcji wysokiej jakości szynki gotowanej dozwolone jest stosowanie, oprócz składników stosowanych do produkcji szynki gotowanej, kwasu askorbinowego i kwasu erytorbinowego oraz ich soli – glutaminianu monosodowego – mleczanów, chlorku potasu i innych substytutów sodu. Żadne inne dodatki nie są dozwolone, z wyjątkiem dodatków dozwolonych rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008, o ile stanowią one rzeczywistą konieczność technologiczną, nie wprowadzają konsumenta w błąd, a ich stosowanie jest korzystne dla konsumentów, zgodnie z założeniami wspomnianego rozporządzenia.

Artykuł 10

Nieobowiązkowe wskazania dotyczące braku dodatków i składników

1. Nieobowiązkowe oznaczenia dotyczące braku dodatków lub składników dozwolone i stosowane w odniesieniu do ogólnego opisu „szynka gotowana” zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 są również dozwolone w odniesieniu do opisów „wyselekcjonowana szynka gotowana” i „szynka gotowana wysokiej jakości”.

Artykuł 10a

Obecność dodanej wody

1. **Przepis dotyczący obecności dodatku wody określony w części A pkt 6 załącznika VI do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 nie ma zastosowania do produktów objętych niniejszym rozdziałem, ponieważ podlegają one już ograniczeniom technologicznym określonym w art. 4, 8 i 9.**

Rozdział II

Peklowana szynka surowa

Artykuł 11

Definicja

1. **Bez uszczerbku dla wymogów określonych w specyfikacjach produkcji peklowanej szynki surowej uznanych za oznaczenie geograficzne zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012, ogólny opis „peklowana szynka surowa” stosuje się do peklowanego, niewędzonego produktu mięsnego otrzymanego z**

udźców wieprzowych za pomocą tradycyjnej techniki solenia na sucho i peklowania w kontrolowanej temperaturze.

2. Surowiec mięsny składa się z całego udźca wieprzowego.
3. Udźce nadające się do produkcji peklowanej szynki surowej charakteryzują się białym, niezaolejonym tłuszczem zewnętrznym, umiarkowaną obecnością tłuszczu śródmięśniowego (marmurkowatością) i ograniczoną grubością okrywy tłuszczowej.
4. Skórki mają jasny kolor i nie występują na nich znaczące oznaki żyłkowania lub krwawienia.
5. Niedozwolone jest stosowanie:
 - a) udźce loch oraz mięso blade, miękkie, z wysiękiem (PSE) oraz mięso ciemne, jędrne i suche (DFD);
 - b) udźce wykazujące następujące nieprawidłowości:
 1. złamania kości wewnętrznych (kość udowa, kość piszczelowa) lub zewnętrznych (głowa kości udowej, kości biodrowej);
 2. brak biodra;
6. Dopuszczalne jest stosowanie mrożonych udźców pakowanych indywidualnie w miejscu pochodzenia poprzez zastosowanie do produktu końcowego wymogów określonych w art. 10 oraz w załącznikach III i VI do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.
7. Cały produkt z kością, który został poddany zamrożeniu, nie może być wprowadzany do obrotu pod nazwą „peklowana szynka surowa” lub podobnymi określeniami.

Artykuł 12

Składniki

1. W peklowanej szynce surowej, oprócz stosowania soli kuchennej (w tym soli jodowanej), możliwe jest również stosowanie pieprzu, **trufli**, środków aromatyzujących, cukrów prostych (dekstrozy, fruktozy, sacharozy), azotynów i azotanów, chlorku potasu i substytutów sodu, przeciwutleniaczy i regulatorów kwasowości (kwasu mlekowego, kwasu octowego, kwasu cytrynowego i ich soli). Żadne inne dodatki nie są dozwolone, z wyjątkiem dodatków dozwolonych rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008, o ile stanowią one rzeczywistą konieczność technologiczną, nie wprowadzają konsumenta w błąd, a ich stosowanie jest korzystne dla konsumentów, zgodnie z założeniami wspomnianego rozporządzenia.

Artykuł 13

Metodyka produkcji

1. Etapy przetwarzania peklowanej szynki surowej są następujące:
 - a) solenie. Posypywanie suchą solą; niedozwolone jest solenie przez zanurzanie lub wstrzykiwanie solanki;
 - b) leżakowanie. Suszenie na zimno po usunięciu pozostałości soli. Minimalny czas trwania etapu wynosi 40 dni; 55 dni w przypadku udźców o masie większej niż 11 kg;
 - c) mycie. Usunięcie pozostałości soli z powierzchni poprzez mycie wodą letnią wodą;
 - d) suszenie. Suszenie powierzchni w warunkach kontrolowanej wilgotności i temperatury; palenie i techniki przyspieszonego dojrzewania są niedozwolone;
 - e) natłuszczanie. Nałożenie na powierzchnię mieszanki tłuszczu, mąki ryżowej, soli i pieprzu oraz środków aromatyzujących w celu uniknięcia nadmiernego odwodnienia chudego mięsa;
 - f) peklowanie. Dojrzewanie w warunkach kontrolowanej wilgotności i temperatury. Stosowanie parowania, temperatur powyżej 22 °C i przyspieszonego dojrzewania

jest niedozwolone. Gotowy produkt w stanie nienaruszonym jest stabilny w temperaturze pokojowej.

Artykuł 14 Waga

1. Peklowana szynka surowa, gdy jest gotowa do spożycia, ma minimalną masę 6 kg z kością; łączny minimalny czas trwania procesu produkcyjnego wynosi 7 miesięcy, 9 miesięcy w przypadku szynek o ostatecznej wadze powyżej 8 kg.

Artykuł 15 Właściwości

1. Wewnętrzną frakcję chudą (mięsień dwugłowy uda) definiuje się przez następujące parametry, rozumiane jako średnie wartości uzyskane ze średniej wartości uzyskane ze średniej wyników analitycznych co najmniej sześciu szynek w wieku od 7 do 9 miesięcy na gospodarstwo:
 - a) wilgotność: mniej niż 64 %;
 - b) iloczyn soli x wilgotność: mniej niż 500;
 - c) **indeks proteolizy: mniej niż 30 %;**
 - d) białko: ponad 24 %.
2. Peklowana szynka surowa ma jednolity czerwony kolor po przekrojeniu, bez wycieków, wyszczerbień lub ubytków i ma typowy zapach i smak uzyskany w wyniku dojrzewania, z umiarkowaną słonością i brakiem zjełczałego smaku, a także miękką, niewłóknistą teksturę podczas żucia.

Artykuł 16 Prezentacja

1. Peklowana szynka surowa może być sprzedawana w całości, bez kości, pokrojona w plasterki lub w innych postaciach (pokrojona w kostkę, w paluszkach itp.).

Rozdział III Salami

Artykuł 17 Definicja

1. **Bez uszczerbku dla wymogów określonych w tym zakresie w specyfikacjach produkcji salami uznanego za oznaczenie geograficzne zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012, „salami” oznacza peklowany produkt mięsny wytwarzany z mięsa uzyskanego z mięśni prądkowanych należących głównie do tuszy wieprzowej z dodatkiem soli, w tym soli jodowanej, chlorku potasu i substytutów sodu i ewentualnie mięso z innych gatunków zwierząt, rozdrobnione i zmieszane z tłuszczem wieprzowym w różnych proporcjach i zamknięte w naturalnej lub sztucznej osłonce.**
2. Definicja salami pozostaje bez uszczerbku dla stosowania opisów odnoszących się do produktów o innym charakterze, pod warunkiem, że nie są one mylone z produktami objętymi niniejszym dekretem.
3. Salami jest suszone i przyprawiane w warunkach klimatycznych, które mogą powodować, podczas stopniowego zmniejszania wilgotności, rozwój naturalnych zjawisk fermentacyjnych i enzymatycznych, które powodują zmiany nadające

produktowi jego typowe właściwości organoleptyczne i zapewniają jego konserwację i zdrowie w normalnych warunkach temperatury pokojowej.

4. Produkt zawierający mięso oddzielone mechanicznie nie może być wprowadzany do obrotu pod nazwą „salami” lub pod podobnymi określeniami.

Artykuł 18

Składniki

1. W przygotowaniu salami można stosować następujące produkty: wino, **ocet (włączając ocet balsamiczny), brandy i pozostałe napoje spirytusowe, miód, trufle, ser, orzechy**, pieprz, czosnek, **przyprawy oraz** rośliny aromatyczne, cukier, dekstrozę, fruktozę, laktozę, chude mleko w proszku, białka mleka, kultury bakterii rozpoczynające fermentację, środki aromatyzujące i dodatki dozwolone z wyjątkiem barwników.

Artykuł 19

Metodyka produkcji

1. Frakcje mięśniowe i tłuszczowe są rozdrabniane i mieszane z solą i innymi składnikami, a następnie umieszczane w osłonkach lub jelitach.
2. Salami jest następnie suszone i przyprawiane, co gwarantuje jego trwałość i przydatność do spożycia w normalnych warunkach temperatury pokojowej.
3. Dopuszczalna jest obróbka powierzchni osłonek lub jelit kulturami bakteryjnymi, mąkami zbożowymi, skrobiami, olejami i tłuszczami spożywczymi.

Artykuł 20

Właściwości

1. Salami ma mezofilny ładunek drobnoustrojów wynoszący ponad 1×10 przy siódmej jednostce tworzącej kolonię/gram z przewagą bakterii z rodziny lactobacillaceae i coccaceae.
2. Na rynku salami ma pH większe lub równe 4,9.

Artykuł 21

Prezentacja

1. Dopuszcza się wprowadzanie do obrotu salami luzem, w opakowaniach próżniowych lub w atmosferze ochronnej, w całości, w plastrach, w plasterkach lub w inny sposób porcjowane.

Rozdział IV

Culatello (rodzaj szynki)

Artykuł 22

Definicja

1. **Bez uszczerbku dla wymogów określonych w specyfikacjach produkcyjnych dla culatelli uznanych za oznaczenie geograficzne zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012**, nazwa „culatello” jest zastrzeżona dla peklowanego produktu mięsnego uzyskanego z mięśni tylnych i wewnętrznych udźca (dwugłowy uda, półbłoniasty i półścięgniasty) wieprzowego, z całkowicie usuniętą skórą i częściowo usuniętym tłuszczem okrywającym oraz całkowicie oddzielonego od jego kościstej podstawy i pokrojonego tak, aby przybrał kształt „gruszki”.

Artykuł 23 Składniki

1. Składnikami culatello są sól kuchenna, w tym sól jodowana, pieprz cały lub mielony.
2. Dozwolone jest stosowanie przypraw, naturalnych środków aromatyzujących, wina i dodatków dozwolonych na mocy przepisów wspólnotowych określonych w motywach.

Artykuł 24 Metodyka produkcji

1. Etapy przetwarzania culatello są następujące:
 - a) solenie: odbywa się poprzez posypywanie suchą solą; niedozwolone jest solenie przez zanurzanie lub wstrzykiwanie solanki;
 - b) nadziewanie: produkt musi być nadziewany do naturalnych osłonek lub jeśli ma być wprowadzony do obrotu na rynek wstępnie pokrojony, do osłonek sztucznych;
 - c) dojrzewanie: okres dojrzewania (w tym solenie) musi wynosić co najmniej 9 miesięcy;
 - d) wiązanie: wiązanie odbywa się ręcznie za pomocą sznurka, przy użyciu tradycyjnego systemu uzdy i przelotek, tworząc rodzaj sieci; wiązanie produktu można przeprowadzić za pomocą środków mechanicznych.

Artykuł 25 Waga

1. Peklowane culatello musi mieć minimalną wielkość 3 kg w momencie wprowadzenia do obrotu.

Artykuł 26 Właściwości

1. Culatello jest produktem o charakterystycznym kształcie gruszki, zewnątrz związanym siatką, o zwartej konsystencji, plasterze z jednorodną czerwoną frakcją mięśniową i białą tkanką tłuszczową. **Nienaruszony produkt jest stabilny w temperaturze pokojowej.**
2. Parametry, w odniesieniu do plastrza z usuniętym tłuszczem pokrywającym, są następujące:
 - a) sól: maksymalnie 5,5 %;
 - b) wilgotność: maksymalnie 51 %
 - c) pH: nie wyższe niż 6,75 i nie niższe niż 5,50;
 - d) aktywność wody: nie wyższa niż 0,91;

Artykuł 27 Prezentacja

1. Culatello może być sprzedawany w całości, niepakowane lub pakowane próżniowo lub w atmosferze ochronnej, w plastrach, plasterkach lub w inny sposób porcjowane.

Artykuł 28 Zakazy

1. Zabrania się:

- a) używania udźców macior oraz mięsa jasnego, miękkiego i wysiękowego (PSE) oraz mięsa ciemnego, jędrnego i suchego (DFD);
- b) stosowanie opisu handlowego „culatello” z dodatkowymi lub szczególnymi sformułowaniami w odniesieniu do podobnych produktów, ale przetworzonych przy użyciu technik i metod produkcji innych niż te, o których mowa w art. 20a, nawet jeśli podstawa anatomiczna jest taka sama;
- c) używania określenia „culatello” w opisie handlowym, składnikach, a w każdym razie w etykietowaniu, prezentacji i reklamie środków spożywczych, w których nie zastosowano culatello.

Rozdział V Bresaola

Artykuł 29 Definicja

1. Bez uszczerbku dla wymogów określonych w specyfikacjach produkcji bresaoli uznanej za oznaczenie geograficzne zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012, opis „bresaola” jest zastrzeżona dla peklowanego produktu mięsnego otrzymanego ze świeżego mięsa wołowego, końskiego lub jeleniego, mrożonego lub nie, przetworzonego przy użyciu pasków mięśni pozbawionych kości, przyciętych lub nie w celu usunięcia tłuszczu i ewentualnych części ścięgniastych.
2. Bresaola jest produkowana z kawałków mięśni ćwierćtuszy tylnej i ćwierćtuszy przedniej zwierzęcia, o których mowa w art. 34 ust. 2 poniżej.
3. Waga kawałków mięsa waha się od minimum 250 g do maksymalnie 15 kg.

Artykuł 30 Składniki

1. Oprócz surowców, o którym mowa w art. 29, do produkcji bresaoli dozwolone jest stosowanie soli spożywczej, w tym soli jodowanej, przypraw, roślin aromatycznych, dekstrozy, fruktozy, sacharozy, wina, starterowych kultur bakterii, środków aromatyzujących, w tym naturalnych środków aromatyzujących i dodatków dozwolonych przez obowiązujące prawodawstwo.

Artykuł 31 Metodyka produkcji

1. Etapy przetwarzania bresaoli są następujące:
 - a) opcjonalne wykrawanie w celu usunięcia zewnętrznego tłuszczu i części ścięgniastych, jeśli są obecne;
 - b) solenie poprzez posypywanie suchą solą i/lub zanurzenie w solance;
 - c) opcjonalne nadziewanie: produkt może być nadziewany w osłonki naturalne lub sztuczne;
 - d) dojrzewanie: przeprowadzane w kontrolowanych warunkach środowiskowych w celu umożliwienia stopniowego zmniejszania wilgotności. Okres dojrzewania różni się w zależności od wagi użytych kawałków mięsa w następujący sposób:

WAGA PRZYCIĘTEGO MIĘŚNIA	CZAS DOJRZEWANIA w dniach (min)
250 g – ≤ 1 kg	4 dni
> 1 kg – ≤ 3 kg	5 dni
> 3 kg – ≤ 6 kg	6 dni
> 6 kg – ≤ 9 kg	7 dni
> 9 kg – ≤ 12 kg	8 dni
> 12 kg – ≤ 15 kg	9 dni

- e) **dozwolone jest wędzenie drewnem i/lub naturalnymi ziołami lub roślinami aromatycznymi i/lub środkami aromatyzującymi i/lub aromatami dymu wędzarniczego;**
- f) **dozwolona jest obróbka powierzchni osłonek kulturami bakteryjnymi, skrobią i mąką zbożową.**

Artykuł 32 Właściwości

1. **Bresaola to produkt o kształcie wywodzącym się z mięśnia, z którego pochodzi, cylindryczny, jeśli jest nadziewany lub kwadratowy po naciśnięciu.**
2. **Jest jednolicie czerwona w części chudej i biała w części tłustej, bez wycieków i pęknięć. Ma zapach i smak typowy dla dojrzałego produktu, z umiarkowanie słonym posmakiem, aromatyczną i ewentualnie dymną nutą oraz miękką, ale nie uginającą się konsystencją po ściśnięciu.**
3. **Bresaola, w odniesieniu do środkowej części, pozbawionej osłonki zewnętrznej, jeśli jest obecna, jest określona przez następujące parametry składu analitycznego:**
 - a) **tłuszcz: maksymalnie 16 %**
 - b) **białko: minimalnie 24 %**

Artykuł 33 Prezentacja

1. **Bresaola może być wprowadzana do obrotu luzem lub pakowana próżniowo lub w atmosferze ochronnej, w całości, w plastrach, w plasterkach lub porcjowana w inny sposób (np. w kostkę, „na zapalki“ itp.).**

Artykuł 34 Zakazy

1. **Produkt zawierający mięso mielone i/lub mechanicznie oddzielone i/lub odtworzone nie może być wprowadzany do obrotu zgodnie z opisem „bresaola” ani pod podobnymi określeniami lub określeniami bezpośrednio lub pośrednio kojarzącymi się z tym opisem.**
2. **W drodze odstępstwa od art. 29 ust. 2 niedozwolone jest stosowanie następujących kawałków mięsa: żeberka, karkówka, brzuch, pierś, kawałki królewskie, podudzia.**

3. Produkt uzyskany ze zwierząt innych niż bydło, zwierzęta koniowate i jeleniowate lub kawałki bydła, zwierząt koniowatych i jeleniowatych, o których mowa w ust. 2 powyżej, nie mogą być wprowadzane do obrotu pod opisem „Bresaola” ani pod podobnymi określeniami lub określeniami bezpośrednio lub pośrednio kojarzącymi się z tym opisem.
4. Zabronione jest używanie opisu „Bresaola” w opisie handlowym, składnikach, prezentacji i reklamie środków spożywczych, w których nie został użyty surowiec, o którym mowa w art. 29, i nie zostały spełnione cechy określone w rozdziale V niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 35

Sól

1. Nawet paczkowana Bresaola musi być przechowywana w temperaturze odpowiedniej dla zagwarantowania jej przydatności do spożycia i higieny, na odpowiedzialność podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze, który musi podać dokładne informacje na ten temat.

Rozdział VI

Szynka

Artykuł 36

Definicja

1. Bez uszczerbku dla wymogów określonych w specyfikacjach produkcji specku uznanego za chronione oznaczenia geograficzne zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012, opis „speck” jest zastrzeżony dla peklowanych produktów mięsnych, otrzymywanych z udźców wieprzowych bez kości, umiarkowanie solonych i aromatyzowanych, wędzonych i dobrze przyprawionych zgodnie z lokalnymi zwyczajami i tradycjami.
2. W przypadku przetwarzania specku, udziec wieprzowy musi być wykrawany zgodnie z tradycyjną metodą, tj.:
 - a) z całym lub częściowym grzbietem, lub po całkowitym usunięciu grzbietu;
 - b) z równoległym cięciem od mięśnia Fricandean do kości "orzechowej";
 - c) z zaokrąglonym cięciem po stronie biodrowej, od "kształtu ryby" do "orzecha", tak aby żadna część tłusta nie pozostała bez części chudej; w przypadku, gdy udziec ma całą lub częściową górną część, należy wykonać cięcie proste zamiast zaokrąglonego;
3. Można stosować mięso mrożone.

Artykuł 37

Składniki

1. Składnikami specku są sól kuchenna, w tym sól jodowana, pieprz cały lub mielony. Dozwolone jest stosowanie przypraw, ziół, ich ekstraktów, wina i dodatków dozwolonych na mocy przepisów wspólnotowych.

Artykuł 38

Metodyka produkcji

1. Etapy przetwarzania specku są następujące:

- a) Solenie. Wykonywane przez solenie na sucho; solenie z wykorzystaniem ubijania i strzykawek jest niedozwolone;
 - b) Wędzenie. Przeprowadzane w specjalnych pomieszczeniach w temperaturze nieprzekraczającej 25 °C; stosowanie aromatów dymu wędzarniczego jest niedozwolone;
 - c) Peklowanie. Odbywa się w temperaturze pokojowej od 10 do 20 °C i wilgotności względnej między 55 % a 90 %.
2. Czas przetwarzania musi wynosić co najmniej 12 tygodni; po zakończeniu procesu przetwarzania minimalna utrata wagi musi wynosić 28 %.

Artykuł 39

Waga

1. Po zakończeniu fazy dojrzewania masa specku musi wynosić co najmniej 3,4 kg, gdy jest wprowadzana do obrotu w stanie nienaruszonym.

Artykuł 40

Właściwości

1. Speck to przyprawiony, doprawiony i wędzony produkt z charakterystyczną skórką powierzchniową obok chudej części i brązową skórką obok części tłustej. Wewnętrzny wygląd przekroju jest czerwony z biało-różowymi obszarami, bez przecieków i ubytków. Charakteryzuje się typowym zapachem i smakiem przyprawionego wędzenia, z umiarkowanym wyczuwalnym smakiem słono-aromatycznym i brakiem zjełczałego smaku, a także konsystencją, która nie jest miękka ani włóknista podczas żucia.
2. Parametry chemiczne gotowego produktu są następujące:
 - a) sól: maksymalnie 6,0 %;
 - b) białko: 20 % lub więcej;
 - c) stosunek tłuszczu do białka: 1,7 lub mniej.
3. W celu określenia parametrów chemicznych, ze środka szynki należy pobrać plasterki o grubości około 1-1,5 cm, jak pokazano w załączniku.

Artykuł 41

Prezentacja

1. Dozwolone jest wprowadzanie do obrotu specku luzem, w opakowaniach próżniowych lub w atmosferze ochronnej, w całości, w plastrach, pokrojonego w plasterki lub w inny sposób podzielonego na inne formy (np. pokrojonego w kostkę, w pałeczkach itp.).

Artykuł 42

Inne cięcia

1. Opis „speck” z dodatkiem konkretnych kawałków mięsa może być stosowane w odniesieniu do następujących kawałków wieprzowiny, gdy są one odpowiednio solone, wędzone i peklowane, a ich masa końcowa wynosi od 1 kg do 5 kg, o ile nie określono inaczej:
 - a) dla półtuszy: „speck di mezzena”, „Seitenspeck” lub „Mezetspeck” o masie końcowej od 8 kg do 30 kg;
 - b) w przypadku boczku: „speck di pancetta”, „Bauchspeck” lub „Brettlspeck”;
 - c) dla schabu: „speck di carré” lub „Karreespeck”;

- d) dla karkówki „speck di coppa” lub „Schopfsspeck”;
- e) dla łopatki: „speck di spalla” lub „Schulterspeck”;
- f) dla polędwicy/podpolędwicy/barku i nogi: „speck di fesa”, „speck di sottofesa”, „speck di scamone” i „speck di nocte” lub „Minispeck”, „Kaiserteilspeck” i „Kaiserspeck”.

2. Produkty peklowane, o których mowa w ust. 1, muszą mieć następujące cechy przekroju:

- a) czerwony kolor części chudej z obecnością powierzchniowej skórki i różowawo-białymi częściami tłustymi;
- b) zapach typowy dla mięsa peklowanego, przyprawionego i wędzonego;
- c) smak typowy dla mięsa peklowanego, przyprawionego i wędzonego, o umiarkowanej słoności i bez posmaków zjełczałych;
- d) zwarta, ale nie włóknista konsystencja podczas żucia.

Artykuł 43 Sól

1. Nawet paczkowany speck musi być przechowywany w temperaturze odpowiedniej dla zagwarantowania jego przydatności do spożycia i higieny, na odpowiedzialność podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze, który musi podać dokładne informacje na ten temat.

Artykuł 44 Zakazy

1. Zabrania się używania udźców macior oraz bladego, miękkiego i wysiękowego mięsa (PSE) oraz ciemnego, jędrnego i suchego mięsa (DFD).

Rozdział VII Przepisy wspólne

Artykuł 45

Składniki dostarczające azotany, azotyny

1. Stosowanie dodatków do żywności definiuje się jako stosowanie w produktach mięsnych składników, które dostarczają azotanów, azotynów lub obu tych substancji, w celu uzyskania efektu konserwującego w produkcie końcowym.
2. W obecności składników pełniących funkcję konserwującą, z wyjątkiem soli, nie jest możliwe stwierdzenie braku substancji konserwujących, nawet jeśli azotyny nie są stosowane.

Artykuł 46

Załącznik A Kontrole

1. Załącznik A stanowi integralną część niniejszego rozporządzenia i określa procedury przeprowadzania kontroli przez zainteresowane przedsiębiorstwa.

Artykuł 47 Kary

1. Stosowanie opisów handlowych sprzecznych z przepisami niniejszego rozporządzenia podlega karze administracyjnej, o której mowa w art. 4 pkt 67 ustawy nr 350 z dnia 24 grudnia 2003 r.

Artykuł 48

Klauzula niezmienności finansowej

1. Wdrożenie tego dekretu nie może skutkować nowymi lub zwiększonymi obciążeniami dla finansów publicznych.
2. Zobowiązania określone w niniejszej ustawie są wykonywane przy użyciu zasobów ludzkich, instrumentalnych i finansowych przewidzianych już w obowiązującym ustawodawstwie.

Artykuł 49

Wzajemne uznawanie

1. Bez uszczerbku dla stosowania obowiązującego prawodawstwa wspólnotowego, przepisy ustanowione w niniejszym dekrete nie mają zastosowania do środków spożywczych legalnie produkowanych i wprowadzanych do obrotu w innym państwie członkowskim Unii Europejskiej lub w Turcji ani do produktów legalnie wyprodukowanych w państwie EFTA będącym sygnatariuszem Porozumienia o Europejskim Obszarze Gospodarczym (EOG).
2. **Pozostaje to jednak bez uszczerbku dla możliwości podjęcia decyzji na podstawie art. 2 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 515/2019, jeżeli właściwe organy mogą udowodnić, stosując procedury określone w tym rozporządzeniu, że określony produkt wyprodukowany zgodnie z prawem w państwie EFTA będącym umawiającą się stroną Porozumienia o Europejskim Obszarze Gospodarczym (EOG) nie gwarantuje poziomu ochrony równoważnego poziomowi wymaganemu na mocy niniejszych przepisów.**

Artykuł 50

Wejście w życie

1. Niniejszy dekret, z wyjątkiem rozdziałów V i VI, wchodzi w życie następnego dnia po jego opublikowaniu w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej.
2. **Rozdziały V i VI wchodzi w życie 12 miesięcy po opublikowaniu niniejszego dekretu w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej.**
3. **Produkty wprowadzone do obrotu lub oznakowane przed wejściem w życie niniejszego rozporządzenia, które nie spełniają jego wymogów, mogą być wprowadzane do obrotu do wyczerpania zapasów.**

Artykuł 51

Uchylenia

1. Z dniem wejścia w życie niniejszego rozporządzenia tracą moc następujące rozporządzenia ministerialne:
 - a) Rozporządzenie Ministra Działalności Produkcyjnej oraz Ministra Polityki Rolnej i Leśnej z dnia 21 września 2005 r;
 - b) Rozporządzenia Ministra Rozwoju Gospodarczego i Ministra Polityki Rolnej i Leśnej z dnia 26 maja 2016 r.

Załącznik A (Artykuł 46)

Kontrole

Kontrole urzędowe mające na celu sprawdzenie prawidłowego stosowania opisów handlowych przeprowadza się w zakładzie produkującym lub pakującym produkt.

Charakterystyka i metody pobierania próbki do analizy.

Analizy przeprowadza się przy użyciu akredytowanych metod na próbkach przygotowanych zgodnie z poniższymi procedurami dla każdego produktu. **Otrzymane próbki muszą być pakowane próżniowo i przechowywane w warunkach chłodniczych do czasu analizy.**

Szynka gotowana, wyselekcjonowana szynka gotowana, wysokiej jakości szynka gotowana.

Na całym produkcie należy wyznaczyć środkową linię najkrótszej osi; następnie, przesuwając 1 cm w prawo i jeden w lewo od tej linii, wycina się plaster o grubości dwóch centymetrów.

Na otrzymanej próbce, po całkowitym usunięciu skórki i tłuszczu pokrywającego, rozdrobieniu i homogenizacji, przeprowadza się analizy przewidziane w specyfikacji produkcji.

W przypadku produktów takich jak plastry, analizę przeprowadza się na całej zawartości opakowania lub opakowań w taki sposób, aby próbka do analizy po usunięciu skórki i tłuszczu pokrywającego, w razie potrzeby, była nie mniejsza niż 300 g.

Peklowana szynka surowa.

Porcję do analizy pobiera się, usuwając ze środka mięśnia dwugłowego uda (przekrój środkowy) porcję równą około 100 g mięśnia. Oznaczenia te są przewidziane w niniejszym rozporządzeniu i mają być przeprowadzane na wstępnie zmielonej i zhomogenizowanej próbce. Dotyczy to również produktu pakowanego, porcjowanego i/lub pokrojonego w plasterki. Kontrole prowadzone są na szynkach w wieku od 7 do 9 miesięcy.

Salami

Pomiar pH wykonuje się poprzez włożenie elektrody do geometrycznego środka salami; pomiar jest rejestrowany ze stałym odczytem. W przypadku produktów takich jak plastry, analizę przeprowadza się na całej zawartości opakowania lub opakowań w taki sposób, aby próbka do analizy była nie mniejsza niż 100 g.

Culatello.

Porcję do analizy uzyskuje się poprzez pobranie z culatello części centralnej wynoszącej co najmniej 300 g; odcinek musi być usunięty z osłonki jelita.

Oznaczenia są przewidziane w niniejszym rozporządzeniu i mają być przeprowadzane na wstępnie zmielonej próbce.

W przypadku produktów w plasterkach analizę przeprowadza się na całej zawartości opakowania lub opakowań w taki sposób, aby badana próbka nie była mniejsza niż 300 g. Kontrole przeprowadza się na culatelli w wieku co najmniej 9 miesięcy.

Bresaola.

Porcję do analizy uzyskuje się poprzez pobranie z całego kawałka Bresaola lub z plastra środkowej części o wadze co najmniej 100 g. Odcinek musi być pozbawiony osłonki zewnętrznej.

W przypadku produktów w plasterkach analizę przeprowadza się na całej zawartości opakowania lub opakowań w taki sposób, aby badana próbka nie była mniejsza niż 100 g.

Próbka musi być zapakowana próżniowo i przechowywana w warunkach chłodniczych do czasu analizy.

Oznaczenia powinny być takie same jak te przewidziane w art. 32 ust. 3 niniejszego dekretu i powinny być wykonane na wstępnie rozdrobionej próbce.

Speck.

Porcja do analizy jest pobierana poprzez przecięcie nienaruszonego specka na pół w poprzek, zapewniając obecność w przekroju tych samych mięśni dla specka „scudetto” i dla specka „squadrato”.

Plastry o grubości około 1/1,5 cm z jednej połowy drobin są wycinane poziomo w celu określenia parametrów chemicznych.

Plany pobierania próbek

Gospodarstwo przeprowadza, w ramach samokontroli, niezbędne pobieranie próbek i oznaczenia w celu okresowej kontroli swojej produkcji.

Kontrole mające na celu weryfikację limitów chemiczno-analitycznych nałożonych w specyfikacjach produkcyjnych dla:

- szynki gotowanej
- wyselekcjonowanej szynki gotowanej
- szynki gotowanej wysokiej jakości
- peklowanej szynki surowej;
- salami
- culatello
- **bresaola**
- **speck**

przeprowadza się przez pobranie co najmniej sześciu próbek do produkcji mniejszej niż 100 000 sztuk, ośmiu próbek do produkcji od 100 000 do 200 000 sztuk oraz 10 próbek do produkcji przekraczającej 200 000 sztuk z jednej z rocznych partii produkcyjnych, dla każdego z wyżej wymienionych produktów.

Dla każdego parametru średnia chemiczno-analitycznych oznaczeń przeprowadzonych na wszystkich pobranych próbkach musi być zgodna z wartościami granicznymi nałożonymi przez niniejsze rozporządzenie.