

OSNUTEK MEDMINISTRskega ODLOKA O **RAZVELJAVITVI IN NADOMESTITVI**
ODLOKA MINISTRA ZA PROIZVODNE DEJAVNOSTI TER MINISTRA ZA KMETIJSKO
IN GOZDARSKO POLITIKO Z DNE 21. SEPTEMBRA 2005 O UREDITVI
PROIZVODNJE IN PRODAJE NEKATERIH SUHIH MESNINAH



Minister za podjetništvo in delo v Italiji in minister za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo –

ob upoštevanju Zakona št. 350 z dne 24. decembra 2003 o določbah za določitev letnega in večletnega državnega proračuna (finančni zakon iz leta 2004), zlasti člena 4(66) in (67), ki določa, da minister za proizvodne dejavnosti ter minister za kmetijsko in gozdarsko politiko z enim ali več odloki določita pogoje za uporabo trgovskih oznak za nekatere suhe mesnine,

ob upoštevanju odloka ministra za proizvodne dejavnosti ter ministra za kmetijsko in gozdarsko politiko z dne 21. septembra 2005 o ureditvi proizvodnje in prodaje nekaterih suhih mesnin,

ob upoštevanju odloka ministra za gospodarski razvoj ter ministra za kmetijsko in gozdarsko politiko z dne 26. maja 2016 o spremembi odloka ministra za proizvodne dejavnosti ter ministra za kmetijsko in gozdarsko politiko z dne 21. septembra 2005,

ob upoštevanju uredb (ES) št. 178/2002 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 28. januarja 2002, št. 852/2004 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004, št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 in Uredbe (EU) 2017/625 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 15. marca 2017,

ob upoštevanju Uredbe Komisije (ES) št. 2073/2005 z dne 15. novembra 2005 o mikrobioloških merilih za živila,

ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 1334/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aromah in nekaterih sestavinah živil z aromatičnimi lastnostmi za uporabo v in na živilih ter spremembi Uredbe Sveta (EGS) št. 1601/91, uredb (ES)

št. 2232/96 in (ES) št. 110/2008 ter Direktive 2000/13/ES, pa tudi ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aditivih za živila, kakor je bila spremenjena z Uredbo Komisije (EU) št. 1129/2011 o vzpostavitvi seznama Unije aditivov za živila, s katerim se uvajajo posodobitve in spremembe zakonodaje Skupnosti, zlasti o uporabi nitratov,

ob upoštevanju Uredba (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom,

ker del A, točka 6, Priloge VI k Uredbi (EU) št. 1169/2011 določa, da v primeru mesnih proizvodov in pripravkov iz mesa v obliki kosa (tudi pečenega), rezine, porcije mesa ime živila vključuje navedbo prisotnosti dodane vode, če dodana voda predstavlja več kot 5 % teže končnega proizvoda,

ker je v primeru kuhanega pršuta prisotnost dodane vode potrebna zaradi posebne proizvodne tehnike in potrošnika ne zavaja,

glede na razvoj proizvodnih tehnologij in potrebo po zagotavljanju preglednosti trga, da bi potrošnika zaščitili in ga ustrezno obveščali, in sicer z opredelitvijo suhih mesnin glede na njihovo sestavo in določitvijo pogojev uporabe trgovskih oznak,

ker je bistveno določiti pogoje za uporabo trgovskih oznak za goveji pršut („bresaola“) in prekajeni pršut brez kosti („špek“),

ker je treba konsolidirati različne spremembe, ki so se sčasoma zgodile, da bi imeli enotno uredbo, s katero bi se lahko sistematično uporabljale določbe o proizvodnji in prodaji nekaterih suhih mesnin,

ker pa je bistveno poudariti, da se določbe tega ukrepa uporabljajo le za nezaščitene suhomesnate proizvode, brez poseganja v posebne določbe iz specifikacij proizvodnje za proizvode z ZOP/ZGO in s tem povezane razlage ministrstva za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo ter konzorcija za zaščito,

ob upoštevanju, da je treba razveljaviti in nadomestiti ministrski odlok ministra za proizvodne dejavnosti ter ministra za kmetijsko in gozdarsko politiko z dne 21. septembra 2005, kakor je bil spremenjen z ministrskim odlokom ministra za gospodarski razvoj ter ministra za kmetijsko in gozdarsko politiko z dne 26. maja 2016 o ureditvi proizvodnje in prodaje nekaterih suhih mesnin,

ob upoštevanju uradnega obvestila Evropski komisiji v skladu z Direktivo (EU) 2015/1535 Evropskega parlamenta in Sveta z dne [...] –

Poglavje I
Kuhan pršut

Člen 1

Opredelitev

1. Ime „kuhan pršut“ se uporablja samo za suhe mesnine, ki so z vodo, soljo, vključno z jodirano soljo, natrijevim nitritom, kalijevim nitritom, po možnosti v kombinaciji, pridobljene iz razrezanega, izkoščenega in razmaščenega **stegna** prašiča brez kit in kože. **Neuporaba nitrita ali nadomestitev sintetičnega nitrita z nitritom, pridobljenim iz naravnih virov, je dovoljena in je za to odgovoren nosilec živilske dejavnosti, ki mora pristojnemu zdravstvenemu organu zadovoljivo dokazati, da so uporabljeni postopki podprti z znanstvenimi utemeljitvami in da zagotavljajo izpolnjevanje pričakovanih mikrobioloških meril za sprejemljivost postopka in varnost hrane, kot je opredeljeno v veljavni zakonodaji.**
2. V primeru nadaljnje predelave kuhan pršut iz odstavka 1 ne sme vsebovati nitritov, če sta ustrezno skladiščenje **in varnost** končnega proizvoda zagotovljena z drugimi sredstvi ali metodami.
3. Prašičje stegno pomeni prašičevo zadnjo okončino, razrezano prečno od preostalega dela trupa in ne pred koncem kolčne kosti. **Kadar ni treba prepoznati vsaj treh stegenjskih mišic, se lahko izključno za kategorijo „kuhan pršut“ uporabi ena vrsta mišic več svinjskih stegen.**
4. Trgovska oznaka „kuhan pršut“ se lahko uporablja samo za proizvode, pridobljene iz živali iz vrste prašičev podvrste *sus scrofa domesticus*.

Člen 2 Sestavine

1. Pri proizvodnji kuhanega pršute se lahko uporablja naslednje: vino, vključno z aromatiziranimi in likerskimi vini, **brandy in druga žganja, pivo, kis (vključno z balzamičnim kisom)**, sladkor, dekstroza, fruktoza, laktoza, maltodekstrin (glukočni sirup), mlečne beljakovine, sojine beljakovine, naravni ali fizikalno modificirani škrobi ali škrobi, obdelani z encimi, začimbe, **aromatične rastline**, želeji za živila, arome, dovoljeni aditivi, **med, tartufi, sir, sadje (vključno z oreški), dehidrirano sadje, pesto, nduja, sveža, zamrznjena ali dehidrirana zelenjava.**

Člen 3 Proizvodna metodologija

1. Glavni postopki za predelavo kuhanega pršuta so naslednji:
 - a) priprava slanice z raztapljanjem ali razprševanjem sestavin;
 - b) soljenje: dodajanje slanice mesu, čemur po možnosti sledi homogenizacija sestavin slanice, običajno mehansko (masaža/krčenje pod atmosferskim tlakom ali v vakuumu);
 - c) oblikovanje: namestitev proizvoda v posodo ali ovoj, ki lahko oblikuje proizvod;
 - d) kuhanje: postopek toplotne obdelave, ki se izvaja pod nadzorom nosilca živilske dejavnosti in odpravi lastnosti svežega mesa z upoštevanjem ustreznih časov in temperatur za zagotovitev zdravja in higiene proizvoda;
 - e) neobvezna pasterizacija: ohlajeni in pakirani proizvod se lahko izpostavi površinski pasterizaciji.

Člen 4 Lastnosti

1. Vsebnost vlage v kuhanem pršutu brez maščob in aditivov (UPSD) je manjša ali enaka 82,0, pri čemer je UPSD enak $[\% \text{ vlage} / (100 - \% \text{ maščobe} - F)] \times 100$, pri čemer je F enak $100 - (\% \text{ vlage} + \% \text{ beljakovin} + \% \text{ maščobe} + \% \text{ pepela})$.

Člen 5 Organoleptične lastnosti

1. Pri odpiranju embalaže je celoten kuhan pršut na trgu:
 - a) na zunanji strani:
 - 1) brez tekočin v embalaži ali je količina tekočine zanemarljiva,
 - 2) dovolj odporna na stiskanje,
 - 3) rožnate barve, po možnosti rožnato-rdeča,
 - 4) brez votlin in razpok ali je njihova prisotnost zanemarljiva;
 - b) pri rezanju:
 - 1) tesnost rezine: rezina je debela največ 2 milimetra in mišice so med seboj dovolj tesno povezane,
 - 2) ima značilen okus, ki ni pretirano začinjen,
 - 3) rožnate barve, po možnosti rdeča v mišicah ali delih mišic, ki vsebujejo naravno visoke koncentracije pigmentov.

Člen 6 Predstavitev

1. Kuhan pršut se trži v razsutem stanju, v vakuumskih pakiranjih ali v zaščitni atmosferi, cel, v rezinah, kosih, narezan na kocke ali kako drugače.
2. Dodajanje sestavin in živil iz člena 2 za aromatične namene, razen tistih iz Uredbe (ES) št. 1334/2008, se navede s posebnim dodatkom k trgovski oznaki.
3. Dodatek k trgovski oznaki je potreben tudi, če je kuhan pršut dimljen ali pečen.

Člen 7 Prodaja

1. Kuhan pršut, **vključno s predpakiranim pršutom**, se hrani pri temperaturi, ki ni višja od 4 °C.
2. Kuhan pršut se lahko prodaja v vakuumskih pakiranjih ali v zaščitni atmosferi, cel, v rezinah, kosih, narezan na kocke ali kako drugače.

Člen 8 Izbran kuhan pršut

1. Oznaka „kuhan pršut“ se lahko dopolni z izrazom „izbran“, če so v srednjem delu proizvoda, razen kadar se uporablja za prodajo v predpakirani obliki (**v rezinah, kosih, narezana na kocke** ali kako drugače), vsaj tri od štirih glavnih mišic (polkitasta, polopnasta, štiriglava in dvoglava stegenska mišica) celotnega prašičjega stegna jasno prepoznavne, vsebnost vlage v proizvodu brez maščob in aditivov (UPSD) pa je manjša ali enaka 79,5.
2. Pri proizvodnji izbranega kuhanega pršuta je dovoljeno uporabiti sestavine, ki se uporabljajo za proizvodnjo kuhanega pršuta.

Člen 9 Visokokakovosten kuhan pršut

1. Oznaka „kuhan pršut“ se lahko dopolni z izrazoma „visoke kakovosti“ ali „visokokakovosten“, če so v srednjem delu končnega proizvoda, razen kadar se uporablja za prodajo v predpakirani obliki (v rezinah, kosih, **narezana na kocke** ali kako drugače), vsaj tri od štirih glavnih mišic (polkitasta, polopnasta, štiriglava in dvoglava stegenska mišica) celotnega prašičjega stegna jasno prepoznavne, vsebnost vlage v proizvodu brez maščob in aditivov (UPSD) pa je manjša ali enaka 76,5.
2. Pri proizvodnji visokokakovostnega kuhanega pršuta je dovoljeno poleg sestavin, ki se uporabljajo za proizvodnjo kuhanega pršuta, uporabiti askorbinsko kislino in eritorbinsko kislino ter njihove soli – mononatrijev glutamat – laktate, kalijev klorid in druge natrijeve nadomestke. Dovoljeni niso nobeni drugi aditivi, razen tistih, ki so dovoljeni na podlagi Uredbe (ES) št. 1333/2008 in so resnično potrebni s tehnološkega vidika, ne zavajajo potrošnika in njihova uporaba koristi potrošnikom, kot je predvideno v navedeni uredbi.

Člen 10

Neobvezne navedbe glede odsotnosti aditivov in sestavin

1. Neobvezne navedbe o odsotnosti dovoljenih aditivov ali sestavin, ki se lahko uporabljajo za splošno oznako „kuhan pršut“ v skladu z Uredbo (EU) št. 1169/2011, so dovoljene tudi za oznako „izbran kuhan pršut“ in „visokokakovosten kuhan pršut“.

Člen 10a

Prisotnost dodane vode

1. **Določba o prisotnosti dodane vode iz dela A, točka 6, Priloge VI k Uredbi (EU) št. 1169/2011 se ne uporablja za proizvode iz tega poglavja, saj zanje že veljajo tehnološke omejitve iz členov 4, 8 in 9.**

Poglavje II

Zorjen surov pršut

Člen 11

Opredelitev

1. **Brez poseganja v zahteve iz specifikacij proizvodnje za zorjen surov pršut z geografsko označbo v skladu z Uredbo (EU) št. 1151/2012 se splošno oznaka „zorjen surov pršut“ uporablja za zorjen, nedimljen mesni proizvod, ki se s tradicionalno tehniko, ki temelji na soljenju in temperaturno nadzorovanem sušenju, pridobi iz svinjskih stegen.**
2. Mesna surovina je celotno svinjsko stegno.
3. Stegna, primerna za proizvodnjo zorjenega surovega pršuta, imajo belo, nemastno zunanjo maščobo, prisotnost mišične maščobe (marmoriranje) je zmerna, debelina pokrivne maščobe pa je omejena.
4. Koža je svetle barve in ni pomembnih znakov ven in krvavitev.
5. Ni dovoljeno uporabljati:
 - a) stegen svinj ter bledega, mehkega mesa z izcedki (PSE) in temnega, čvrstega in suhega mesa (DFD);
 - b) stegen, ki kažejo naslednje nepravilnosti:
 1. zlomi notranjih (stegenice, golenice) ali zunanjih (glava stegenice, kolk) kosti,
 2. odsotnost kolka.

6. Zamrznjena stegna, posamično pakirana na kraju izvora, je dovoljeno uporabljati tako, da se za končni proizvod uporabljajo zahteve iz člena 10 ter prilog III in VI k Uredbi (EU) št. 1169/2011.
7. Celotni proizvod s kostmi, ki je bil zamrznjen, se ne sme tržiti z oznako „zorjen surov pršut“ ali podobnimi izrazi.

Člen 12 Sestavine

1. V zorjenem surovem pršutu je poleg uporabe namizne soli (vključno z jodirano soljo) mogoče uporabiti tudi poper, **tartufe**, arome, enostavne sladkorje (dekstroza, fruktoza, saharoza), nitrite in nitrate, kalijev klorid in natrijeve nadomestke, antioksidante in regulatorje kislosti (mlečna kislina, očetna kislina, citronska kislina in njihove soli). Dovoljeni niso nobeni drugi aditivi, razen tistih, ki so dovoljeni na podlagi Uredbe (ES) št. 1333/2008 in so resnično potrebni s tehnološkega vidika, ne zavajajo potrošnika in njihova uporaba koristi potrošnikom, kot je predvideno v navedeni uredbi.

Člen 13 Proizvodna metodologija

1. Postopki predelave zorjenega surovega pršuta so naslednji:
 - a) soljenje: posipavanje s suho soljo; soljenje s potapljanjem ali vbrizgavanjem slanice ni dovoljeno;
 - b) počivanje: hladno sušenje po odstranitvi preostanka soli. Faza mora trajati najmanj 40 dni; 55 dni za stegna, katerih začetna teža je večja od 11 kg;
 - c) umivanje: odstranjevanje površinskega preostanka soli z umivanjem s toplo vodo;
 - d) sušenje: sušenje površine pri nadzorovanih pogojih vlažnosti in temperature; tehnike dimljenja ali pospešenega staranja niso dovoljene;
 - e) mazanje: nanašanje mešanice masti, riževe moke, soli in popra ter arom na površino, da se prepreči prekomerna dehidracija pustega mesa;
 - f) zorenje: staranje pri nadzorovanih pogojih vlažnosti in temperature. Uporaba pare, temperature nad 22 °C in pospešeno staranje niso dovoljeni. Nedotaknjen končni proizvod je stabilen pri sobni temperaturi.

Člen 14 Teža

1. Ko je zorjen surov pršut pripravljen za uživanje, s kostmi tehta najmanj 6 kg; skupno najkrajše trajanje proizvodnega postopka je sedem mesecev, devet mesecev pa za pršut s končno težo nad 8 kg.

Člen 15 Lastnosti

1. Notranja pusta frakcija (dvozlava stegenska mišica) je opredeljena z naslednjimi parametri, ki se razumejo kot povprečne vrednosti, dobljene s povprečjem rezultatov analize vsaj šestih pršutov, starih sedem do devet mesecev, na gospodarstvo:
 - a) vlaga: manj kot 64-odstotna;
 - b) zmnožek soli in vlage: manj kot 500;
 - c) **proteolitičen indeks: manj kot 30 %**;
 - d) beljakovine: več kot 24 %.

2. Zorjen surov pršut je pri rezanju enakomerno rdeče barve, se ne natrga, je brez odrgnin ali votlin ter ima značilen vonj in okus, pridobljen s staranjem, je zmerno slan in brez žarkega okusa, pri žvečenju pa ima mehko teksturo in je brez vlaken.

Člen 16 Predstavitev

1. Zorjen surov pršut se lahko prodaja cel, izkoščen, narezan na rezine ali v druge oblike (koščke, palčke itd.).

Poglavje III Salama

Člen 17 Opredelitev

1. **Brez poseganja v zahteve, ki so v zvezi s tem določene v specifikacijah proizvodnje za salame z geografsko označbo v skladu z Uredbo (EU) št. 1151/2012**, „salama“ pomeni zorjeni mesni proizvod iz mesa, pridobljenega iz progastih mišic, predvsem s prašičjih trupov, z dodatkom soli, **vklučno z jodirano soljo, kalijevim kloridom in natrijevimi nadomestki**, in po možnosti mesa drugih živalskih vrst, mletega in mešanega s svinjsko maščobo v različnih razmerjih, to meso pa je obdano z naravnim ali umetnim ovojem.
2. Opredelitev salame ne posega v uporabo oznak, ki se nanašajo na proizvode drugačne narave, če se ne zamenjujejo s proizvodi, ki jih zajema ta odlok.
3. Salama se posuši in začini v klimatskih pogojih, v katerih se lahko med postopnim zmanjševanjem vlažnosti razvijejo naravno vrenje in encimski pojavi ter povzročijo spremembe, ki dajo proizvodu tipične organoleptične lastnosti in zagotovijo, da se ohrani v zdravem stanju v normalnih pogojih pri sobni temperaturi.
4. Proizvod, ki vsebuje mehansko izkoščeno meso, se ne sme tržiti z oznako „salama“ ali podobnimi izrazi.

Člen 18 Sestavine

1. Pri pripravi salame se lahko uporabi naslednje: vino, **kis (vklučno z balzamičnim kisom), brandy in druga žganja, med, tartufi, sir, oreški**, poper, česen, **začimbe in** aromatične rastline, sladkor, dekstroza, fruktoza, laktoza, pusto mleko v prahu, mlečne beljakovine, mikrobne kulture, ki se začnejo s fermentacijo, arome in aditivi, razen barvil.

Člen 19 Proizvodna metodologija

1. Mišične in maščobne frakcije se zmeljejo in zmešajo s soljo in drugimi sestavinami ter napolnijo v ovoje ali čreva.
2. Salama se nato posuši in začini, kar zagotavlja, da se ohrani v zdravem stanju v normalnih pogojih pri sobni temperaturi.
3. Površino ovojev ali črev je dovoljeno obdelati z mikrobnimi kulturami, žitnimi mokami, škrobi, olji in živilskimi maščobami.

Člen 20

Lastnosti

1. Mezofilna mikrobná obremenitev salame je več kot 1×10 na sedmo potenco kolonijskih enot/gram, med katerimi prevladujeta družini bakterij *Laktobacillaceae* in *Coccaceae*.
2. Vrednost pH salame na trgu je večja ali enaka 4,9.

Člen 21 Predstavitev

1. Salame se lahko tržijo v razsutem stanju, v vakuumskih pakiranjih ali v zaščitni atmosferi, cele, narezane na rezine ali kako drugače.

Poglavje IV Culatello (vrsta pršuta)

Člen 22 Opredelitev

1. **Brez poseganja v zahteve iz specifikacij proizvodnje za pršut culatello z geografsko označbo v skladu z Uredbo (EU) št. 1151/2012** se oznaka „culatello“ uporablja za zorjen mesni proizvod, pridobljen iz zadnjih notranjih prašičjih stegenskih mišic (dvoglavih stegenskih, polopnastih in polkitastih mišic), pri čemer se koža popolnoma odstrani, prekrivajoča maščoba se delno odstrani in popolnoma loči od kostne podlage ter razreže tako, da ima hruškasto obliko.

Člen 23 Sestavine

1. Sestavine pršuta culatello so namizna sol, vključno z jodirano soljo, cel ali mlet poper.
2. Dovoljena je uporaba začimb, naravnih arom, vina in aditivov, ki so dovoljeni v skladu z uredbami Skupnosti in navedeni v uvodnih izjavah.

Člen 24 Proizvodna metodologija

1. Postopki predelave pršuta culatello so naslednji:
 - a) soljenje: izvede se s posipavanjem s suho soljo; soljenje s potapljanjem ali vbrizgavanjem slanice ni dovoljeno;
 - b) polnjenje: proizvod mora biti polnjen v naravni ovoj, če pa se trži predhodno narezan, v umetni ovoj;
 - c) zorenje: obdobje zorenja (vključno s soljenjem) mora trajati najmanj devet mesecev;
 - d) vezanje: vezava se izvaja ročno z vrvico, pri čemer se uporabi tradicionalni sistem vajeti in prečk za oblikovanje neke vrste mreže; vezanje proizvoda se lahko izvede z mehanskimi pripomočki.

Člen 25 Teža

1. Kadar se zorjen pršut culatello da na trg, mora tehtati najmanj 3 kg.

Člen 26

Lastnosti

1. Pršut culatello je proizvod z značilno hruškasto obliko, ki je zunaj vezan v mrežo, ima trdno konsistenco, njegova rezina je homogena rdeča mišična frakcija z belim maščobnim tkivom. **Nedotaknjen proizvod je stabilen pri sobni temperaturi.**
2. Parametri, ki se nanašajo na rezino z odstranjeno pokrivno maščobo, so naslednji:
 - a) sol: največ 5,5 %;
 - b) vlaga: največ 51-odstotna;
 - c) pH: največ 6,75 ali najmanj 5,50;
 - d) vodna aktivnost: ne več kot 0,91.

Člen 27 Predstavitev

1. Pršut culatello se lahko prodaja cel in ne predpakiran ali v vakuumskih pakiranjih ali v zaščitni atmosferi, narezan na rezine ali kako drugače.

Člen 28 Prepovedi

1. Ni dovoljeno uporabljati:
 - a) stegen svinj ter bledega, mehkega mesa z izcedki (PSE) in temnega, čvrstega in suhega mesa (DFD);
 - b) trgovske oznake „culatello“ z dodatnim in/ali posebnim besedilom za podobne proizvode, vendar predelane s tehnikami in proizvodnimi metodami, ki niso navedene v členu 20a, tudi če je anatomska osnova enaka;
 - c) izraza „culatello“ v trgovski oznaki, sestavinah in v nobenem primeru pri označevanju, predstavljanju in oglaševanju živil, v katerih se pršut culatello ni uporabil.

Poglavje V Bresaola (goveji pršut)

Člen 29 Opredelitev

1. **Brez poseganja v zahteve, določene v specifikacijah proizvodnje za goveji pršut bresaola z geografsko označbo v skladu z Uredbo (EU) št. 1151/2012, se oznaka „bresaola“ uporablja za zorjen mesni proizvod, pridobljen iz svežega govejega mesa, mesa enoprstih kopitarjev ali mesa jelenov, ki je zamrznjeno ali ne, predelano s trakovi mišic, odstranjenih s kosti, vključno z obrezovanjem, da se odstranijo deli maščobe in tkiv, če obstajajo.**
2. **Goveji pršut bresaola se proizvaja iz kosov mišic zadnje četrtine in sprednje četrtine živali, razen kosov iz člena 34(2) spodaj.**
3. **Teža kosov se giblje od najmanj 250 g do največ 15 kg.**

Člen 30 Sestavine

1. **Poleg surovin iz člena 29 se lahko pri proizvodnji govejega pršuta bresaola uporabljajo namizna sol, vključno z jodirano soljo, začimbe, aromatične rastline, dekstroza, fruktoza, saharoza, vino, starterske mikrobnе kulture, arome,**

vklučno z naravnimi aromami in aditivi, ki so dovoljene na podlagi veljavne zakonodaje.

Člen 31 Proizvodna metodologija

1. Postopki predelave govejega pršuta bresaola so naslednji:

- a) neobvezno obrezovanje, da se odstranijo deli zunanje maščobe in tkiv, kjer so prisotni;
- b) soljenje s posipavanjem suhe soli in/ali potapljanjem v slanico;
- c) neobvezno polnjenje: proizvod se lahko napolni v naravne ali umetne ovoje;
- d) staranje: izvaja se v nadzorovanih okoljskih pogojih, da se omogoči postopno zmanjševanje vsebnosti vlage. Trajanje obdobja staranja se razlikuje glede na težo uporabljenih kosov mesa, kot sledi:

TEŽA MIŠIČNEGA KOSA	TRAJANJE STARANJA v dnevih (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) dimljenje z lesom in/ali naravnimi zelišči ali aromatičnimi rastlinami in/ali aromami in/ali aromami dima je dovoljeno;
- f) obdelava površine ovojev z mikrobnimi kulturami, škrobi in žitno moko je dovoljena.

Člen 32 Lastnosti

1. Goveji pršut bresaola je proizvod, ki ima obliko mišice, iz katere izvira, cilindrično obliko, če je polnjen, ali kvadratno obliko, če je stisnjen.
2. Pustni del je enakomerne rdeče barve, maščobni del je bele barve ter ni natrgan in je brez razpok. Njegov vonj in okus sta značilna za zorjen proizvod, je zmerno slan, ima aromatično in po možnosti dimljeno noto, pri stiskanju pa ima mehko, vendar nepopustljivo konsistenco.
3. Srednji del govejega pršuta bresaola, ki je odstranjen iz zunanjega ovoja, če je prisoten, je opredeljen z naslednjimi parametri analize sestave:
 - a) maščobe: največ 16 %;
 - b) beljakovine: najmanj 24 %.

Člen 33 Predstavitev

1. Goveji pršut bresaola se lahko trži v razsutem stanju, v vakuumskih pakiranjih ali v zaščitni atmosferi, cel, narezan na rezine ali v druge oblike (npr. kocke, palčke itd.).

Člen 34 Prepovedi

1. Proizvod, ki vsebuje mleto in/ali mehansko izkoščeno in/ali rekonstituirano meso, se ne sme tržiti z oznako „bresaola“ ali podobnimi izrazi ali izrazi, ki neposredno ali posredno izražajo to oznako.
2. Z odstopanjem od člena 29(2) uporaba naslednjih kosov ni dovoljena: rebro, vrat, trebuh, prsi, kraljevski rez, golenica.
3. Proizvodov, pridobljenih iz živali, ki niso govedo, enoprsti kopitarji in jeleni, ali kosov goveda, enoprstih kopitarjev in jelenov iz odstavka 2 zgoraj, ni dovoljeno tržiti z oznako „bresaola“ ali podobnimi izrazi ali izrazi, ki neposredno ali posredno izražajo to oznako.
4. Oznako „bresaola“ je prepovedano uporabljati v trgovski oznaki, sestavinah, predstavitvi in oglaševanju živil, pri katerih ni bila uporabljena surovina iz člena 29 in niso bile upoštevane lastnosti, določene v poglavju V tega odloka.

Člen 35 Prodaja

1. Tudi predpakiran goveji pršut bresaola je treba hraniti pri temperaturi, ki zagotavlja njegovo zdravje in higieno, za kar je odgovoren nosilec živilske dejavnosti, ki mora to natančno navesti.

Poglavje VI Špek

Člen 36 Opredelitev

1. Brez poseganja v zahteve, določene v specifikacijah proizvodnje za špek z zaščiteno geografsko označbo v skladu z Uredbo (EU) št. 1151/2012, se oznaka „špek“ uporablja za zorjene mesne proizvode, pridobljene iz izkoščenih svinjskih stegen, zmerno nasoljenih in aromatiziranih, dimljenih in dobro začinjenih v skladu z lokalnimi običaji in tradicijami.
2. Za predelavo špeka je treba svinjsko stegno obrezati v skladu s tradicionalno metodo, t. j.:
 - a) s celotno zgornjo stranjo ali njenim delom oziroma po popolni odstranitvi zgornje strani;
 - b) z vzporednim rezom od mišice frikando do oreha;
 - c) z zaobljenim rezom na strani zadnjice, od ribice do oreha, tako da noben del maščobnega kosa ne ostane brez pustega dela; če ima stegno celotno ali delno zgornjo stran, je treba namesto zaobljenega reza narediti ravni rez.
3. Lahko se uporabi zamrznjeno meso.

Člen 37 Sestavine

1. Sestavine špeka so namizna sol, vključno z jodirano soljo, cel ali mleti poper. Uporaba začimb, zelišč, njihovih izvlečkov, vina in aditivov, dovoljenih v skladu z uredbami Skupnosti, je dovoljena.

Člen 38 Proizvodna metodologija

1. Postopki predelave špeka so naslednji:
 - a) soljenje: izvede se suho soljenje; soljenje, ki vključuje penjenje in vbrizgavanje, ni dovoljeno;
 - b) dimljenje: izvaja se v posebnih prostorih pri temperaturi, ki ni višja od 25 °C; uporaba arom dima ni dovoljena;
 - c) zorenje: to poteka pri sobni temperaturi pri 10 do 20 °C in relativni vlažnosti med 55 % in 90 %.
2. Obdelava mora trajati najmanj 12 tednov; ob koncu obdelave je treba doseči najmanj 28-odstotno izgubo teže.

Člen 39 Teža

1. Ko se nedotaknjen špek po fazi staranja da na trg, mora tehtati najmanj 3,4 kg.

Člen 40 Lastnosti

1. Špek je začinjen in dimljen proizvod z značilno površinsko kožo poleg pustega dela in rjavo kožo poleg maščobnega dela. Videz notranjosti kosa je rdeč z belo rožnatimi deli, kos ni natrgan in je brez votlin. Ima tipičen začinjen in dimljen vonj in okus, je zmerno slan in aromatičen ter brez žarkega okusa, pri žvečenju pa nima mehke teksture in je brez vlaken.
2. Kemijski parametri končnega proizvoda so naslednji:
 - a) sol: največ 6,0 %;
 - b) beljakovine: 20 % ali več;
 - c) razmerje med maščobami in beljakovinami: 1,7 ali manj.
3. Za določanje kemijskih parametrov se iz sredine pršuta vzame rezina debeline približno 1–1,5 cm, kot je prikazano v prilogi.

Člen 41 Predstavitev

1. Špek se lahko trži v razsutem stanju, v vakuumskih pakiranjih ali v zaščitni atmosferi, cel, narezan na rezine ali v druge oblike (npr. kocke, palčke itd.).

Člen 42 Drugi kosi

1. Oznaka „špek“ z dodatkom posebnih kosov se lahko uporabi za naslednje kose prašičev, kadar so ustrezno soljeni, dimljeni in zorjeni ter je njihova končna teža 1 kg do 5 kg, razen če ni določeno drugače:
 - a) za polovico trupa: „speck di mezzena“, „Seitenspeck“ ali „Mezetspeck“ s končno težo 8 kg do 30 kg;
 - b) za trebuh: „speck di pancetta“, „Bauchspeck“ ali „Brettlspeck“;

- c) za ledja: „speck di carré“ ali „Karreespeck“;
 - d) za vrat: „speck di coppa“ ali „Schopfsspeck“;
 - e) za ramo: „speck di spalla“ ali „Schulterspeck“;
 - f) za zgornjo stran/spodnjo stran/zadnjico in oreh: „speck di fesa“, „speck di sottofesa“, „speck di scamone“ in „speck di nocte“ ali „Minispeck“, „Kaiserteilspeck“ in „Kaiserspeck“.
2. Zorjeni proizvodi iz odstavka 1 imajo naslednje lastnosti rezanja:
- a) rdeča barva pustega dela s površinsko skorjo in rožnato-belimi maščobnimi deli;
 - b) tipičen vonj po zorjenem, začinjenem in dimljenem mesu;
 - c) značilen okus po zorjenem, začinjenem in dimljenem mesu, zmerno slan in brez žarkega okusa;
 - d) kompaktna, vendar ne vlaknasta tekstura pri žvečenju.

Člen 43 Prodaja

1. Tudi predpakiran špek je treba hraniti pri temperaturi, ki zagotavlja njegovo zdravje in higieno, za kar je odgovoren nosilec živilske dejavnosti, ki mora to natančno navesti.

Člen 44 Prepovedi

1. Prepovedano je uporabljati stegna svinj ter blede, mehko meso z izcedki (PSE) in temno, čvrsto in suho meso (DFD).

Poglavje VII Splošne določbe

Člen 45

Sestavine, ki zagotavljajo nitrate, nitrite

- 1. Uporaba aditivov za živila je opredeljena kot uporaba sestavin, ki zagotavljajo nitrate, nitrite ali oboje, v mesnih proizvodih, da se v končnem proizvodu doseže učinek konzervansa.
- 2. Kadar so prisotne sestavine, ki imajo funkcijo konzervansa, z izjemo soli, ni mogoče trditi, da konzervansov ni, tudi če se nitriti ne uporabljajo.

Člen 46

Priloga A. Kontrole

1. Priloga A je sestavni del tega odloka in določa postopke kontrol, ki jih morajo izvajati zadevna gospodarstva.

Člen 47 Sankcije

1. Uporaba trgovskih oznak, ki je v nasprotju z določbami tega odloka, se kaznuje z upravno kaznijo iz člena 4(67) Zakona št. 350 z dne 24. decembra 2003.

Člen 48

Klavzula o odsotnosti vpliva na javne finance

1. Izvajanje tega odloka ne pomeni novih ali večjih obremenitev javnih financ.
2. Obveznosti, določene s tem zakonom, se izvajajo s človeškimi, instrumentalnimi in finančnimi viri, ki so že določeni v veljavni zakonodaji.

Člen 49

Vzajemno priznavanje

1. Brez poseganja v uporabo veljavne zakonodaje Skupnosti se določbe tega odloka ne uporabljajo za živila, ki so zakonito proizvedena in se tržijo v drugi državi članici Evropske unije ali Turčiji, ali proizvode, ki so zakonito proizvedeni v državi Efte, podpisnici Sporazuma o Evropskem gospodarskem prostoru (EGP).
2. **Vendar to ne posega v možnost sprejetja odločitve v skladu s členom 2(1) Uredbe (ES) št. 515/2019, če lahko pristojni organi z uporabo postopkov iz navedene uredbe dokažejo, da določen proizvod, ki je zakonito proizveden v državi Efte, pogodbenici Sporazuma o Evropskem gospodarskem prostoru (EGP), ne zagotavlja ravni varstva, ki je enakovredna zahtevani v tej zakonodaji.**

Člen 50

Začetek veljavnosti

1. Ta odlok, z izjemo poglavij V in VI, začne veljati dan po objavi v Uradnem listu Italijanske republike.
2. **Poglavji V in VI začneta veljati 12 mesecev po objavi tega odloka v Uradnem listu Italijanske republike.**
3. **Proizvodi, ki so bili dani na trg ali označeni pred začetkom veljavnosti tega odloka in ne izpolnjujejo njegovih zahtev, se lahko tržijo do porabe zalog.**

Člen 51

Razveljavitve

1. Z dnem začetka veljavnosti tega odloka se razveljavijo naslednji ministrski ukrepi:
 - (a) odlok ministra za proizvodne dejavnosti ter ministra za kmetijsko in gozdarsko politiko z dne 21. septembra 2005;
 - (b) odlok ministra za gospodarski razvoj ter ministra za kmetijsko in gozdarsko politiko z dne 26. maja 2016.

Priloga A (Člen 46)

Kontrole

Uradne kontrole, namenjene preverjanju pravilne uporabe trgovskih oznak, se izvaja v obratu za proizvodnjo in/ali pakiranje proizvoda.

Lastnosti in metode vzorčenja vzorca, ki ga je treba analizirati.

Z akreditiranimi metodami se za vsak proizvod analizirajo vzorci, pripravljeni v skladu z naslednjimi postopki. **Pridobljeni vzorci morajo biti vakuumsko pakirani in do analize shranjeni v hladilniku.**

Kuhan pršut, izbran kuhan pršut, visokokakovosten kuhan pršut.

Na celotnem proizvodu se označi srednja črta najkrajše osi; nato se po premiku za 1 cm v desno in 1 cm v levo od te črte odreže rezina, debela 2 cm.

Na pridobljenem vzorcu se po popolni odstranitvi kože in prekrivne maščobe, mletju in homogenizaciji opravijo analize, predvidene v proizvodnih specifikacijah.

Pri proizvodih, kot so rezine, se analizira celotna vsebina embalaže ali pakiranj tako, da vzorec, ki ga je treba analizirati po odstranitvi kože in po potrebi prekrivne maščobe, ni lažji od 300 g.

Zorjen surov pršut.

Del, ki ga je treba analizirati, se pridobi tako, da se iz sredine dvoglave stegenske mišice (srednjega dela) odstrani del, ki je enak približno 100 g mišic. Ugotovitve se pridobijo s tem ukrepom ter na predhodno mletem in homogeniziranem vzorcu. To velja tudi za pakirane, razdeljene in/ali rezane proizvode. Kontrole se izvajajo na pršutih, starih sedem do devet mesecev.

Salama.

pH se izmeri tako, da se elektrode vstavijo v geometrijsko središče salame; meritev se beleži s stalnim odčitkom. Pri proizvodih, kot so rezine, se analizira celotna vsebina embalaže ali pakiranj tako, da vzorec, ki ga je treba analizirati, ni lažji od 100 g.

Culatello.

Del, ki ga je treba analizirati, se pridobi z odvzemom vsaj 300 g težkega osrednjega dela iz pršuta culatello; del je treba odstraniti iz črev.

Ugotovitve se pridobijo s tem ukrepom ter na predhodno mletem vzorcu.

Pri proizvodih, kot so rezine, se analizira celotna vsebina embalaže ali pakiranj tako, da vzorec, ki ga je treba analizirati, ni lažji od 300 g.

Kontrole se izvajajo na pršutih culatello, starih najmanj devet mesecev.

Bresaola.

Del, ki ga je treba analizirati, se pridobi z odvzemom najmanj 100 g težkega osrednjega dela iz celotnega kosa govejega pršuta bresaola ali iz njegove rezine.

Del je treba odstraniti iz kakršnega koli zunanjskega ovoja.

Pri proizvodih, kot so rezine, se analizira celotna vsebina embalaže ali pakiranj tako, da vzorec, ki ga je treba analizirati, ni lažji od 100 g.

Vzorec mora biti do analize vakuumsko zapakiran in shranjen v hladilniku.

Ugotovitve so predvidene v členu 32(3) tega odloka in se pridobijo na predhodno mletem vzorcu.

Špek.

Del, ki ga je treba analizirati, se pridobi tako, da se nedotaknjen špek prečno prepreže na pol, s čimer se zagotovi prisotnost iste mišice v kosu za špek „scudetto“ in za špek „squadrato“.

Rezine, debele približno 1/1,5 cm, iz ene polovice špeka se vodoravno izrežejo, da se določijo kemijski parametri.

Načrti vzorčenja

Gospodarstvo v okviru samonadzora izvaja potrebno vzorčenje in pridobiva ugotovitve za redno kontrolo svoje proizvodnje.

Kontrole, namenjene preverjanju kemičnih analitskih mejnih vrednosti, določenih v specifikacijah proizvodnje, za:

- kuhan pršut,
- izbran kuhan pršut,
- visokokakovosten kuhan pršut,
- zorjen surov pršut,
- salamo,
- pršut culatello,
- **pršut bresaola,**
- **špek**

se izvedejo z odvzemom vsaj šestih vzorcev za proizvodnjo, manjšo od 100 000 kosov, osmih vzorcev za proizvodnjo med 100 000 in 200 000 kosi ter 10 vzorcev za proizvodnjo, večjo od 200 000 kosov, in sicer iz ene od letnih proizvodnih serij za vsakega od zgoraj navedenih proizvodov.

Povprečje kemijsko-analitičnih ugotovitev, pridobljenih na vseh odvzetih vzorcih, mora biti za vsak parameter v skladu z mejnimi vrednostmi, določenimi s tem ukrepom.