

PROIECT DE DECRET INTERMINISTERIAL DE **ABROGARE ȘI ÎNLOCUIRE A** DECRETULUI DIN 21 SEPTEMBRIE 2005 AL MINISTRULUI ACTIVITĂȚILOR DE PRODUCȚIE ȘI AL MINISTRULUI POLITICILOR AGRICOLE ȘI FORESTIERE PRIVIND SPECIFICAȚIILE DE PRODUCȚIE ȘI DE VÂNZARE A ANUMITOR PRODUSE DIN CARNE CONSERVATĂ



*Ministrul întreprinderilor și „Made in Italy” din Italia  
și  
ministrul agriculturii, suveranității alimentare și  
silviculturii*

**Având în vedere** Legea nr. 350 din 24 decembrie 2003, de stabilire a „dispozițiilor de stabilire a bugetului anual și multianual de stat” (Legea financiară din 2004) și în special, articolul 4 punctele 66 și 67, care prevede că, prin unul sau mai multe decrete, ministrul activităților productive și ministrul politicilor agricole și forestiere stabilesc condițiile de utilizare a denumirilor comerciale pentru anumite produse din carne conservată;

**Având în vedere** Decretul din 21 septembrie 2005 al ministrului activităților productive și al ministrului politicilor agricole și forestiere privind specificațiile de producție și de vânzare pentru anumite produse din carne conservată;

**Având în vedere** Decretul din 26 mai 2016 al ministrului dezvoltării economice și al ministrului politicilor agricole și forestiere de modificare a Decretului din 21 septembrie 2005 al ministrului activităților productive și al ministrului politicilor agricole și forestiere;

**Având în vedere** Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002, nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004, nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 și Regulamentul (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017;

**Având în vedere Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare,**

**Având în vedere** Regulamentul (CE) nr. 1334/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aromele și anumite ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante destinate utilizării în și pe produsele alimentare și de modificare a Regulamentului (CEE) nr. 1601/91 al Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 2232/96 și (CE) nr. 110/2008 și a Directivei 2000/13/CE și a Regulamentului (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari, astfel cum a fost modificat prin Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari, în special în ceea ce privește utilizarea nitraților;

**Având în vedere** Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare;

Întrucât partea A punctul 6 din anexa VI la Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 prevede că, în cazul produselor din carne și al preparatelor din carne care au un aspect de tranșă, ciozvărtă, felie, porție sau carcasă de carne, denumirea produsului alimentar trebuie să includă o mențiune privind prezența adăosului de apă în cazul în care apa adăugată reprezintă mai mult de 5 % din greutatea produsului finit;

Întrucât, în cazul șuncii presate, prezența apei adăugate este necesară prin tehnica de producție specifică și nu induce în eroare consumatorul;

Având în vedere evoluția tehnologiilor de producție și necesitatea de a asigura transparența pieței pentru a proteja și a informa în mod adecvat consumatorul prin definirea produselor din carne conservate de consum în funcție de compoziția lor, stabilind condițiile de utilizare a denumirilor comerciale;

Întrucât este esențial să se stabilească condițiile de utilizare a denumirilor comerciale pentru „bresaola” și „speck”;

Întrucât este necesar să se consolideze diferitele modificări care au avut loc de-a lungul timpului pentru a avea un regulament unic care să permită aplicarea sistematică a dispozițiilor privind producerea și vânzarea anumitor produse din carne conservată;

Întrucât, cu toate acestea, este esențial să se sublinieze faptul că dispozițiile acestei măsuri se aplică numai pentru produsele conservate neprotejate, fără a se aduce atingere dispozițiilor specifice cuprinse în caietele de sarcini de producție pentru produsele cu DOP/IGP și în interpretările aferente ale Ministerului Agriculturii, Suveranității Alimentare și Silviculturii și ale Asociațiilor patronale;

După ce a considerat necesară abrogarea și înlocuirea Decretului ministerial din 21 septembrie 2005 al ministrului activităților productive și al ministrului politicilor agricole și forestiere, astfel cum a fost modificat prin Decretul ministerial din 26 mai 2016 al ministrului dezvoltării economice și al ministrului politicilor agricole și forestiere, privind specificațiile de producție și de vânzare pentru anumite produse din carne conservată;

Având în vedere notificarea către Comisia Europeană efectuată în temeiul Directivei (UE) 2015/1535 a Parlamentului European și a Consiliului din ...;

## Capitolul I Șuncă presată

### Articolul 1 Definiție

- (1) Denumirea „șuncă presată” este rezervată produsului din carne conservată obținut **din coapsele** de porc tăiate, dezosate, degresate, curățate de tendoane și de șorici, folosind apă, sare, inclusiv sare iodată, nitrit de sodiu, nitrit de potasiu, eventual în combinație. **Este permisă neutilizarea nitriților sau înlocuirea nitriților sintetici cu**

**nitriți obținuți din surse naturale, sub responsabilitatea operatorului din sectorul alimentar care trebuie să demonstreze, într-un mod considerat satisfăcător de autoritatea sanitară competentă, că procedurile utilizate sunt susținute de justificări științifice și că acestea asigură îndeplinirea criteriilor microbiologice preconizate pentru acceptabilitatea proceselor și siguranța alimentară, astfel cum sunt definite în legislația în vigoare.**

- (2) În cazul unei prelucrări ulterioare, șunca presată menționată la alineatul (1) poate să nu conțină nitriți în cazul în care depozitarea și siguranța adecvată a produsului finit sunt asigurate prin alte mijloace sau metode.
- (3) Coapsă de porc înseamnă membrul posterior al porcului tăiat transversal din partea rămasă a carcasei, dar nu anterior până la capătul osului iliac. **Exclusiv pentru categoria „șuncă presată”, în cazul în care nu este necesară recunoașterea a cel puțin trei mușchi ai coapsei, se poate utiliza un singur tip de mușchi din mai multe coapse de porc.**
- (4) Denumirea comercială „șuncă presată” poate fi utilizată numai pentru produsele obținute din coapsele animalelor din specia porcină din subspecia *sus scrofa domesticus*.

## Articolul 2 Ingrediente

- (1) La producerea șuncii presate se pot utiliza vin, inclusiv vinuri aromatizate și vinuri licoroase, **coniac și alte băuturi spirtoase, bere, oțet (inclusiv oțet balsamic)**, zahăr, dextroză, fructoză, lactoză, maltodextrină (sirop de glucoză), proteine din lapte, proteine de soia, amidon nativ sau modificat fizic sau enzimatic, condimente, **plante aromatice**, jeleuri alimentare, arome, aditivi autorizați, **miere, trufe, brânză, fructe (inclusiv nuci), fructe deshidratate, pesto, nduja, legume proaspete, congelate sau deshidratate.**

## Articolul 3 Metodologia de producție

- (1) Principalele etape pentru prelucrarea șuncii presate sunt:
  - a) prepararea saramurii prin dizolvarea sau dispersarea ingredientelor;
  - b) adăugarea saramurii la carne, urmată eventual de omogenizarea componentelor saramurii, în general pe cale mecanică (masaj/încingere sub presiune atmosferică sau în vid);
  - c) formarea. Poziționarea produsului într-un recipient sau într-o carcasă capabilă să confere produsului o formă;
  - d) prepararea. Procesul de tratare termică, desfășurat sub responsabilitatea operatorului din sectorul alimentar, asigură dispariția caracteristicilor cărnii proaspete prin adoptarea unor ore și temperaturi adecvate pentru a asigura sănătatea și igiena produsului.
  - e) pasteurizarea opțională. Produsul răcit și ambalat poate fi supus pasteurizării suprafeței.

## Articolul 4 Caracteristici

- (1) Șunca presată are un conținut de umiditate în produs cu grăsimi și aditivi eliminați (UPSD) mai mic sau egal cu 82,0, unde UPSD înseamnă [% umiditate/(100 – %

grăsime – F] x 100 și F înseamnă 100-(% umiditate + % proteine + % grăsime + % cenușă).

#### Articolul 5 Proprietățile senzoriale

- (1) La deschiderea ambalajului, întreaga șuncă presată de pe piață are:
- a) la exterior
    - 1) absența sau prezența neglijabilă a lichidelor în ambalaj;
    - 2) rezistență suficientă la compresie;
    - 3) culoare roz, care poate tinde spre roz-roșu;
    - 4) absența sau o cantitate neglijabilă de cavități și fisuri;
  - b) la tăiere
    - 1) etanșeitatea feliei: o felie cu grosimea de maximum 2 milimetri, cu o etanșeitate suficientă între mușchi;
    - 2) un gust caracteristic, nu excesiv de picant;
    - 3) o culoare roz, care poate tinde spre roșu în mușchi sau porțiuni ale mușchilor care conțin în mod natural concentrații ridicate de pigmenți.

#### Articolul 6 Prezentare

- (1) Șunca presată se comercializează în vrac, în pachete vidate sau în atmosferă protectoare, întreagă, feliată, tăiată în felii, în cubulețe sau porționată în alt mod.
- (2) Adăugarea de ingrediente și produse alimentare menționate la articolul 2 în scopuri aromatizante, altele decât cele menționate în Regulamentul (CE) nr. 1334/2008, este indicată printr-o completare specifică la denumirea comercială.
- (3) Adăugarea la descrierea comercială este, de asemenea, necesară în cazul în care șunca presată este afumată sau prăjită.

#### Articolul 7 Sare

- (1) Șunca presată, **inclusiv șunca preambalată**, se păstrează la o temperatură de maximum 4 °C.
- (2) Șunca presată poate fi vândută în pachete vidate sau în atmosferă protectoare, întreagă, feliată, tăiată în felii, în cubulețe sau porționată în alt mod.

#### Articolul 8 Șuncă presată selecționată

- (1) Descrierea „șuncă presată” poate fi completată cu termenul „selecționată” dacă în secțiunea mediană a produsului, cu excepția cazului în care este utilizat pentru vânzare sub formă preambalată (feliată, bucăți, **tăiată în cuburi** sau porționată în alt mod), cel puțin trei dintre cei patru mușchi principali (semitendinos, semimembranos, cvadriiceps și biceps femural) din întreaga coapsă a porcului sunt clar identificabili, iar conținutul de umiditate, în produsul fără grăsime și aditivi (UPSD), este mai mic sau egal cu 79,5.
- (2) În producția de șuncă presată selecționată, este permisă utilizarea ingredientelor utilizate pentru producția de șuncă presată.

#### Articolul 9

## Șuncă presată de înaltă calitate

- (1) Denumirea „șuncă presată” poate fi completată cu termenii „de înaltă calitate” sau „de calitate superioară” dacă în secțiunea mediană a produsului finit, cu excepția cazului în care produsul este utilizat pentru vânzare sub formă preambalată (feliată, bucăți, **tăiată în cuburi** sau porționată în alt mod) cel puțin trei dintre cei patru mușchi principali (semitendinos, semimembranos, cvadriceps și biceps femural) ai întregii coapse a porcului sunt clar identificabili, iar conținutul de umiditate din produsul cu grăsime și aditivi eliminați (UPSD) este mai mic sau egal cu 76,5.
- (2) În producția de șuncă presată de înaltă calitate, este permisă utilizarea, pe lângă ingredientele utilizate pentru producerea șuncii presate, a acidului ascorbic și a acidului eritorbic și a sărurilor acestora – glutamat monosodic – lactați, clorură de potasiu și alți înlocuitori de sodiu. Nu sunt permisi alți aditivi, cu excepția celor autorizați de Regulamentul (CE) nr. 1333/2008, atâ timp cât reprezintă o necesitate tehnologică reală, aceștia nu induc în eroare consumatorul, iar utilizarea lor aduce beneficii consumatorilor, astfel cum se prevede în regulamentul menționat.

### Articolul 10

#### Indicații opționale privind absența aditivilor și a ingredientelor

- (1) Indicațiile opționale privind absența aditivilor sau a ingredientelor permise și utilizabile pentru denumirea generică „șuncă presată” în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 sunt permise, de asemenea, pentru denumirile „șuncă presată selecționată” și „șuncă presată de înaltă calitate”.

### Articolul 10a

#### Prezența apei adăugate

1. **Dispoziția privind prezența apei adăugate prevăzută în partea A punctul 6 din anexa VI la Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 nu se aplică produselor care intră sub incidența prezentului capitol, deoarece acestea fac deja obiectul limitărilor tehnologice prevăzute la articolele 4, 8 și 9.**

### Capitolul II

#### Șuncă crudă conservată

### Articolul 11

#### Definiție

- (1) **Fără a aduce atingere cerințelor prevăzute în caietul de sarcini pentru șunca crudă conservată recunoscută ca indicație geografică în temeiul Regulamentului (UE) nr. 1151/2012, descrierea generică „șuncă crudă conservată” se utilizează pentru produsul din carne conservată, neafumată, obținut din coapse de porc printr-o tehnică tradițională bazată pe sărare uscată și conservare la temperatură controlată.**
- (2) Materia primă este constituită din întreaga coapsă de porc.
- (3) Coapsele adecvate pentru producția de șuncă crudă conservată au o grăsime externă albă, negră, o prezență moderată de grăsime intramusculară (marmorare) și o grosime limitată a grăsimii de acoperire.
- (4) Membrana este de culoare deschisă și nu prezintă semne relevante de vene și pete de sânge.
- (5) Nu este permisă utilizarea:

- a) coapselor de scoafe și a cărnii palide, moi, exsudative (PSE) și a cărnii închise, ferme și uscate (DFD);
  - b) coapselor care prezintă următoarele anomalii:
    - 1. fracturi de oase interne (femur, tibie) sau externe (cap femur, șold);
    - 2. absența șoldului;
- (6) Este permisă utilizarea coapselor congelate ambalate individual la origine, aplicând produsului finit cerințele prevăzute la articolul 10 și în anexele III și VI la Regulamentul (UE) nr. 1169/2011.
- (7) Produsul integral cu os care a fost congelat nu poate fi comercializat sub denumirea de „șuncă crudă conservată” sau sub termeni similari.

#### Articolul 12

##### Ingrediente

- (1) În cazul șuncii crude conservate, pe lângă sarea de masă (inclusiv sarea iodată), se pot folosi și piper, **trufe**, arome, zaharuri simple (dextroză, fructoză, zaharoză), nitriți și nitrați, clorură de potasiu și înlocuitori de sodiu, antioxidanți și regulatori de aciditate (acid lactic, acid acetic, acid citric și sărurile acestora). Nu sunt permisi alți aditivi, cu excepția celor autorizați de Regulamentul (CE) nr. 1333/2008, atât timp cât reprezintă o necesitate tehnologică reală, aceștia nu induc în eroare consumatorul, iar utilizarea lor aduce beneficii consumatorilor, astfel cum se prevede în regulamentul menționat.

#### Articolul 13

##### Metodologia de producție

- (1) Etapele de prelucrare a șuncii crude conservate sunt următoarele:
- a) sărare: Stropire cu sare uscată; nu este permisă sărarea prin scufundare sau injectare de saramură;
  - b) odihnă. Uscare la rece după îndepărtarea sării reziduale. Durata minimă a etapei este de 40 de zile; 55 de zile pentru coapse cu o greutate inițială de peste 11 kg;
  - c) spălare. Îndepărtarea reziduurilor de sare de suprafață prin spălare cu apă caldă;
  - d) uscare. Uscarea suprafeței în condiții controlate de umiditate și temperatură; nu sunt permise tehnicile de afumare și de uscare accelerată.
  - e) ungere. Aplicarea pe suprafață a unui amestec de untură, făină de orez, sare și piper, arome, pentru a evita deshidratarea excesivă a cărnii slabe;
  - f) maturare. Maturarea la umiditate și temperatură controlate. Utilizarea aburului, a temperaturilor de peste 22 °C și a maturării accelerate nu este permisă. Produsul finit, intact, este stabil la temperatura camerei.

#### Articolul 14

##### Greutatea

- (1) În momentul în care este gata de consum, șunca crudă conservată are o greutate minimă de 6 kg cu os; durata minimă totală a procesului de producție este de 7 luni, 9 luni pentru șunca cu o greutate finală mai mare de 8 kg.

#### Articolul 15

##### Caracteristici

- (1) Frația slabă internă (mușchiul biceps femural) se definește prin următorii parametri, înțeleși ca valori medii obținute din media rezultatelor analitice a cel puțin șase jamboane cu o vechime cuprinsă între 7 și 9 luni pentru fiecare exploatație:
- a) umiditate: mai mică de 64 %;

b) produs cu sare x umiditate: mai mică de 500;

c) **indice de proteoliză: mai mic de 30 %;**

d) proteină: peste 24 %.

2. Șunca crudă conservată are o culoare roșie uniformă la tăiere, fără infiltrații, nu prezintă zdrelituri sau cavități și are un miros și o aromă tipică de salam, cu o sărare moderată și fără gust ranced, precum și o textură moale și nefibroasă la mestecat.

#### Articolul 16

##### Prezentare

(1) Șunca crudă conservată poate fi vândută întreagă, dezosată, feliată și bucăți sau sub alte forme (cuburi, fâșii etc.).

#### Capitolul III

##### Salam

#### Articolul 17

##### Definiție

- (1) **Fără a aduce atingere cerințelor prevăzute în acest sens de specificațiile de producție pentru salam recunoscut ca indicație geografică în temeiul Regulamentului (UE) nr. 1151/2012, „salam” înseamnă produsul din carne conservată, format din carne obținută din mușchi striați aparținând predominant carcasei de porc cu adaos de sare, **inclusiv sare iodată, clorură de potasiu și înlocuitori de sare sodiu** și, eventual, carne de la alte specii de animale, tocată și amestecată cu grăsime de porc în proporții variabile și umplută în intestine naturale sau artificiale.**
- (2) Definiția salamului nu aduce atingere utilizării descrierilor referitoare la produse de altă natură, cu condiția ca acestea să nu fie confundate cu produsele reglementate de prezentul decret.
- (3) Salamul este uscat și asezonat în condiții climatice care pot determina, în timpul unei reduceri treptate a umidității, evoluția fermentării naturale și a fenomenelor enzimatice care provoacă modificări care conferă produsului caracteristicile organoleptice tipice și asigură conservarea și sănătatea acestuia în condiții normale de temperatură a camerei.
- (4) Un produs care conține carne separată mecanic nu poate fi comercializat sub denumirea „salam” sau în termeni similari.

#### Articolul 18

##### Ingrediente

- (1) La prepararea salamului se pot utiliza vin, **oțet (inclusiv oțet balsamic), coniac și alte băuturi spirtoase, miere, trufe, brânză, nuci**, piper, usturoi, **condimente și** plante aromatice, zahăr, dextroză, fructoză, lactoză, lapte praf degresat, proteine din lapte, culturi microbiene de pornire, culturi de fermentare, arome, aditivi autorizați, cu excepția coloranților.

#### Articolul 19

##### Metodologia de producție

- (1) Frațiunile musculare și de grăsime sunt tocate și amestecate cu sare și cu celelalte ingrediente și umplute în membrane sau intestine.



- (2) Salamul este apoi uscat și condimentat, ceea ce garantează conservarea și salubritatea sa în condiții normale de temperatură a camerei.
- (3) Este permisă tratarea suprafeței membranelor sau a intestinelor cu culturi microbiene, făină de cereale, amidon, uleiuri și grăsimi alimentare.

#### Articolul 20 Caracteristici

- (1) Salamul are o încărcătură microbiană mezofilică mai mare de  $1 \times 10$  la puterea a șaptea a unităților formatoare de colonii/gram, cu o prevalență a lactobacillaceae și coccaceae.
- (2) Pe piață, salamul are un pH mai mare sau egal cu 4,9.

#### Articolul 21 Prezentare

- (1) Se permite comercializarea salamului în vrac, în pachete vidate sau în atmosferă protectoare, întreg, feliat, bucăți sau porționat în alt mod.

### CAPITOLUL IV Culatello (un tip de șuncă)

#### Articolul 22 Definiție

- (1) **Fără a aduce atingere cerințelor prevăzute în specificațiile de producție pentru culatello recunoscute ca indicație geografică în temeiul Regulamentului (UE) nr. 1151/2012**, denumirea „culatello” este rezervată produsului din carne conservată obținut din mușchii crurali posteriori și interni ai coapsei (biceps femural, semimembranos și semitendinos) porcului, cu șoricul complet îndepărtat și grăsimea de acoperire parțial îndepărtată și complet separată de baza sa osoasă și tăiată astfel încât să aibă o formă de „pară”.

#### Articolul 23 Ingrediente

- (1) Ingredientele pentru fabricarea produsului culatello sunt sarea de masă, inclusiv sare iodată, piper întreg sau măcinat.
- (2) Este permisă utilizarea condimentelor, a aromelor naturale, a vinului și a aditivilor autorizați în temeiul regulamentelor comunitare prevăzute în considerente.

#### Articolul 24 Metodologia de producție

- (1) Etapele de prelucrare pentru culatello sunt următoarele:
  - a) sărare: se realizează prin stropire cu sare uscată; nu este permisă sărarea prin scufundare sau injectare de saramură;
  - b) umplere: produsul trebuie să fie umplut în intestine naturale sau, în cazul în care este destinat să fie comercializat pretăiat, în intestine artificiale;
  - c) maturare: perioada de maturare (inclusiv sărarea) trebuie să fie de cel puțin nouă luni;

- d) legare: legarea se face manual cu sfoară, folosind sistemul tradițional de cărămizi și trepte pentru a forma un fel de plasă; legarea produsului poate fi efectuată cu ajutorul mijloacelor mecanice.

#### Articolul 25 Greutatea

- (1) La introducerea pe piață, culatello trebuie să aibă o dimensiune minimă de 3 kg.

#### Articolul 26 Caracteristici

- (1) Culatello este un produs cu o formă caracteristică de pară, legat la exterior într-o plasă cu ochiuri, cu o consistență fermă, o felie cu o fracție musculară roșie omogenă și țesut adipos alb. **Produsul intact este stabil la temperatura camerei.**
- (2) Parametrii, în ceea ce privește felia cu grăsimea de acoperire îndepărtată, sunt:
- sare: maximum 5,5 %;
  - umiditate: maximum 51 %;
  - pH-ul: nu mai mare de 6,75 sau mai mic de 5,50;
  - activitatea apei: nu mai mare de 0,91;

#### Articolul 27 Prezentare

- (1) Culatello poate fi vândut întreg și nu preambalat sau în vid sau în atmosferă protectoare, în felii, bucăți sau porționat în alt mod.

#### Articolul 28 Interdicții

- (1) Se interzice:
- utilizarea coapselor scroafelor și a cărnii palide, moi, exudative (PSE) și a cărnii de culoare închisă, fermă și uscată (DFD);
  - utilizarea denumirii comerciale „culatello” cu o formulare suplimentară și/sau specifică, pentru produse similare, dar prelucrate prin alte tehnici și metode de producție decât cele menționate la articolul 20a, chiar dacă baza anatomică este aceeași;
  - utilizarea termenului „culatello” în descrierea comercială, ingredientele și, în orice caz, în etichetarea, prezentarea și publicitatea produselor alimentare în care culatello nu a fost utilizat.

### Capitolul V Bresaola

#### Articolul 29 Definiție

- (1) Fără a aduce atingere cerințelor prevăzute în specificațiile de producție pentru bresaola recunoscută ca indicație geografică în temeiul Regulamentului (UE) nr. 1151/2012, denumirea „bresaola” este rezervată produsului din carne conservată obținut din carne proaspătă de bovine, de ecvidee sau de cerb,

congelată sau nu, prelucrată folosind fâșii de mușchi dezosate, curățate sau nu pentru a îndepărta grăsimea și părțile tendinoase, dacă există.

(2) Bresaola este produsă cu bucățile de mușchi din sfertul posterior și din sfertul anterior al animalului, cu excepția bucăților menționate la articolul 34 alineatul (2) de mai jos.

(3) Greutatea bucăților variază de la minimum 250 g la maximum 15 kg.

### Articolul 30

#### Ingrediente

(1) Pe lângă materia primă menționată la articolul 29, la producția de bresaola poate fi utilizată utilizarea sării de masă, inclusiv a sării iodate, a mirodeniilor, a plantelor aromatice, a dextrozei, a fructozei, a zaharozei, a vinului, a culturilor microbiene de start, a aromelor, inclusiv a aromelor naturale și a aditivilor autorizați de legislația în vigoare.

### Articolul 31

#### Metodologia de producție

(1) Etapele de prelucrare pentru bresaola sunt:

- a) tăiere opțională pentru îndepărtarea grăsimilor externe și a părților tendinoase, acolo unde sunt prezente;
- b) sărare prin stropirea cu sare uscată și/sau scufundare în saramură;
- c) umplere opțională: produsul poate fi umplut în membrane naturale sau artificiale;
- d) maturare: se efectuează în condiții de mediu controlate pentru a permite o reducere treptată a conținutului de umiditate. Durata perioadei de maturare variază în funcție de greutatea bucăților de carne utilizate după cum urmează:

GREUTATEA MUȘCHIULUI TĂIAT	Durata de maturare în zile (min)
250 g – ≤ 1 kg	4 zile
> 1 kg – ≤ 3 kg	5 zile
> 3 kg – ≤ 6 kg	6 zile
> 6 kg – ≤ 9 kg	7 zile
> 9 kg – ≤ 12 kg	8 zile
> 12 kg – ≤ 15 kg	9 zile

- e) este permisă afumarea cu lemn și/sau ierburi naturale sau plante aromatice și/sau arome și/sau arome de fum;
- f) este permisă tratarea suprafeței membranelor cu culturi microbiene, amidon și făină de cereale.

### Articolul 32

#### Caracteristici

- (1) Bresaola este un produs cu o formă derivată din mușchiul din care provine, cilindrică dacă este umplut sau pătrată atunci când este presat.
- (2) Este de culoare roșie uniformă pentru partea slabă și albă pentru partea grasă, fără scurgeri și fără fisuri. Are un miros și o savoare tipice produsului maturat, cu o percepție moderat sărată, o notă aromată și posibil afumată, precum și o consistență moale, dar rezistentă la comprimare.
- (3) Bresaola, cu referire la secțiunea mediană, îndepărtată din carcasa exterioară, dacă există, este definită de următorii parametri analitici ai compoziției:
  - a) grăsimi: maximum 16 %
  - b) proteine: minimum 24 %

### **Articolul 33 Prezentare**

- (1) Este permisă comercializarea bresaola în vrac, în ambalaje vidate sau în atmosferă protectoare, întreagă, felii, bucăți sau porționată în alte forme (de exemplu, tăiate cuburi, fâșii etc.).

### **Articolul 34 Interdicții**

- (1) Produsul care conține carne tocată și/sau separată mecanic și/sau reconstituită nu poate fi comercializat sub denumirea „bresaola” sau în termeni sau termeni similari care evocă direct sau indirect această descriere.
- (2) Prin derogare de la articolul 29 alineatul (2), nu este permisă utilizarea următoarelor bucăți: coaste, gât, burtă, piept, tăietură regală, coadă.
- (3) Produsul derivat de la alte animale decât bovinele, ecvideele și căprioarele sau bucățile de bovine, ecvidee și căprioare menționate la alineatul (2) de mai sus nu poate fi comercializat sub denumirea „bresaola” sau în termeni sau termeni similari care evocă direct sau indirect această descriere.
- (4) Este interzisă utilizarea descrierii „bresaola” în descrierea comercială, ingredientele, prezentarea și publicitatea produselor alimentare în care materia primă menționată la articolul 29 nu a fost utilizată și caracteristicile prevăzute în capitolul V din prezentul decret nu au fost respectate.

### **Articolul 35 Sare**

- (1) Chiar și bresaola preambalată trebuie păstrată la o temperatură adecvată pentru a garanta sănătatea și igiena sa, sub responsabilitatea operatorului din sectorul alimentar, care trebuie să furnizeze indicații precise cu privire la aceasta.

### **Capitolul VI Speck**

#### **Articolul 36 Definiție**

- (1) Fără a aduce atingere cerințelor prevăzute în specificațiile de producție pentru petele recunoscute ca indicații geografice protejate în temeiul Regulamentului (UE) nr. 1151/2012, denumirea „speck” este rezervată produselor din carne conservată, obținute din coapse de porc dezodate, sărate moderat și

aromatizate, afumate și bine condimentate în conformitate cu obiceiurile și tradițiile locale.

(2) Pentru prelucrarea speck-ului, coapsa de porc trebuie să fie tăiată în conformitate cu metoda tradițională, și anume:

- a) cu partea superioară totală sau parțială sau după îndepărtarea completă a părții superioare;
- b) cu o tăietură paralelă de la mușchiul Fricandeanu la osul „nucii”;
- c) cu o tăietură rotunjită pe partea dorsală, de la „formă de pește” până la „nucă”, astfel încât să nu rămână nicio porțiune din partea grasă fără o porțiune slabă; în cazul în care coapsa are o parte superioară integrală sau parțială, trebuie făcută o tăietură dreaptă în locul unei tăieturi rotunjite;

(3) Carnea congelată poate fi utilizată.

### Articolul 37

#### Ingrediente

(1) Ingredientele pentru fabricarea speck-ului sunt sarea de masă, inclusiv sarea iodată, piperul întreg sau măcinat. Utilizarea condimentelor, a ierburilor aromatice, a extractelor acestora, a vinului și a aditivilor autorizați în temeiul reglementărilor comunitare este permisă.

### Articolul 38

#### Metodologia de producție

1. Etapele de prelucrare pentru speck sunt următoarele:

- a) Sărare. Se efectuează prin sărare uscată; nu este permisă sărarea care implică utilizarea de batoane și seringi;
- b) Afumare. Se efectuează în camere speciale la o temperatură care nu depășește 25 °C; utilizarea aromelor de fum nu este permisă;
- c) Maturare. Aceasta are loc la o temperatură a camerei cuprinsă între 10 și 20 °C și la o umiditate relativă între 55 % și 90 %.

2. Durata prelucrării trebuie să fie de cel puțin 12 săptămâni; la sfârșitul prelucrării, trebuie să se obțină o pierdere minimă în greutate de 28 %.

### Articolul 39

#### Greutatea

(1) După faza de maturare, speck-ul trebuie să aibă o greutate minimă de 3,4 kg atunci când este introdus pe piață intact.

### Articolul 40

#### Caracteristici

(1) Speck-ul este un produs asezonat, condimentat și afumat, cu o crustă caracteristică de suprafață lângă partea slabă și o crustă de culoare maro lângă partea de grăsime. Aspectul interior al tăieturii este roșu cu părți albe-roz, fără infiltrări și cavități. Are un miros și o aromă tipice condimentate, cu o percepție salină-aromatică moderată și fără gust rânced, precum și o consistență care nu este moale și nefibros atunci când este mestecat.

(2) Parametrii chimici ai produsului finit sunt:

- a) sare: maximum 6,0 %;
  - b) proteine: 20 % sau mai mult;
  - c) raportul grăsime/proteine: 1.7 sau mai puțin.
- (3) Pentru determinarea parametrilor chimici, se prelevă o felie cu grosimea de aproximativ 1-1,5 cm din mijlocul speck-ului, astfel cum se indică în anexă.

#### **Articolul 41 Prezentare**

- (1) Este permisă comercializarea speck-ului în vrac, în ambalaje vidate sau în atmosferă protectoare, întreg, felii, bucăți sau porționat în alte forme (de exemplu, tăiat cuburi, fâșii etc.).

#### **Articolul 42 Alte tăieturi**

- (1) Denumirea „speck” cu adaosul de bucăți specifice poate fi utilizată pentru următoarele bucăți de porc, atunci când sunt sărate, afumate și maturate în mod corespunzător și care au, dacă nu se specifică altfel, o greutate finită cuprinsă între 1 kg și 5 kg:

- a) pentru jumătăți de carcasă: „speck di Mezzena”, „Seitenspeck” sau „Mezetspeck”, cu o greutate finită cuprinsă între 8 kg și 30 kg;
- b) pentru burtă: „speck di pancetta”, „Bauchspeck” sau „Brettlspeck”;
- c) pentru coapsă: „speck di carré” sau „Karreespeck”;
- d) pentru ceafă: „speck di coppa” sau „Schopfsspeck”;
- e) pentru pulpă: „speck di spalla” sau „Schulterspeck”;
- f) pentru partea superioară/inferioară/coadă și nucă: „speck di fesa”, „speck di sottofesa”, „speck di scamone” și „speck di noce” sau „Minispeck” și „Kaiserteilspeck” și „Kaiserspeck”.

- (2) Produsele conservate menționate la alineatul (1) au următoarele proprietăți de tăiere:

- a) culoarea roșie a părții slabe, cu prezența unei cruste de suprafață și a unor părți grase de culoare roz-alb;
- b) miros tipic de carne conservată, condimentată și afumată;
- c) aromă tipică de carne conservată, condimentată și afumată, cu o sărare moderată și o absență a gusturilor râncede;
- d) textură compactă, dar nu fibroasă, atunci când este mestecat.

#### **Articolul 43 Sare**

- (1) Chiar și speck-ul preambalat trebuie păstrat la o temperatură adecvată pentru a garanta salubritatea și igiena acestuia, sub responsabilitatea operatorului din sectorul alimentar, care trebuie să furnizeze indicații precise cu privire la acest lucru.

#### **Articolul 44 Interdicții**

- (1) Este interzisă utilizarea coapselor scroafelor și a cărnii palide, moi, exudative (PSE) și a cărnii de culoare închisă, fermă și uscată (DFD).**

## **Capitolul VII Dispoziții comune**

### Articolul 45

#### Ingrediente care furnizează nitrați, nitriți

- (1) Utilizarea aditivilor alimentari este definită ca utilizarea în produsele din carne a ingredientelor care furnizează nitrați, nitriți sau ambele, pentru a obține un efect de conservare în produsul finit.
- (2) În prezența ingredientelor care au o funcție de conservare, cu excepția sării, nu este posibil să se pretindă absența conservanților, chiar dacă nu se utilizează nitriți.**

### Articolul 46

#### Anexa A Controale

- (1) Anexa A face parte integrantă din prezentul decret și stabilește procedurile pentru controalele care trebuie efectuate de întreprinderile în cauză.

### Articolul 47

#### Sanțiuni

- (1) Utilizarea denumirilor comerciale contrare dispozițiilor prezentului decret este pasibilă de sancțiunea administrativă prevăzută la articolul 4 alineatul 67 din Legea nr. 350 din 24 decembrie 2003.

### Articolul 48

#### Clauză privind finanțarea invariabilă

- (1) Punerea în aplicare a prezentului decret nu trebuie să genereze sarcini noi sau mai mari pentru finanțele publice.
- (2) Obligațiile prevăzute de prezenta lege se îndeplinesc cu resursele umane, instrumentale și financiare deja prevăzute de legislația în vigoare.

### Articolul 49

#### Recunoașterea reciprocă

- (1) Fără a aduce atingere aplicării legislației comunitare în vigoare, dispozițiile prezentului decret nu se aplică produselor alimentare fabricate și comercializate în mod legal într-un alt stat membru al Uniunii Europene sau în Turcia sau produselor fabricate în mod legal într-un stat AELS semnatar al Acordului privind Spațiul Economic European (SEE).
- (2) Cu toate acestea, nu aduce atingere posibilității de a lua o decizie în temeiul articolului 2 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 515/2019 în cazul în care autoritățile competente pot dovedi, prin aplicarea procedurilor prevăzute în regulamentul respectiv, că un anumit produs fabricat în mod legal într-un stat AELS, parte contractantă la Acordul privind Spațiul Economic European (SEE),**

**nu garantează un nivel de protecție echivalent cu cel impus de prezenta legislație.**

**Articolul 50**  
**Intrare în vigoare**

- (1) Prezentul decret, cu excepția capitolelor V și VI, intră în vigoare în ziua următoare datei publicării în Monitorul Oficial al Republicii Italiene.
- (2) Capitolele V și VI intră în vigoare la 12 luni de la publicarea prezentului decret în Monitorul Oficial al Republicii Italiene.**
- (3) Produsele introduse pe piață sau etichetate înainte de intrarea în vigoare a prezentului decret și care nu îndeplinesc cerințele acestuia pot fi comercializate până la epuizarea stocurilor.**

**Articolul 51**  
**Abrogări**

- (1) De la data intrării în vigoare a prezentului decret, se abrogă următoarele măsuri ministeriale:**
  - (a) Decretul ministrului activităților productive din 21 septembrie 2005 și al ministrului politicilor agricole și forestiere;**
  - (b) Decretul ministrului dezvoltării economice din 26 mai 2016 și al ministrului politicilor agricole și forestiere.**



## Anexa A (Articolul 46)

### Controale

Controalele oficiale menite să verifice utilizarea corectă a denumirilor de vânzare se efectuează la unitatea de producție și/sau de ambalare a produsului.

Caracteristicile și metodele de eșantionare a probei care urmează să fie analizată.

Analizele se efectuează, utilizând metode acreditate, pe probele pregătite în conformitate cu următoarele proceduri pentru fiecare produs. **Probele obținute trebuie să fie ambalate în vid și depozitate la frigider până la analiză.**

### **Șuncă presată, șuncă presată selecționată, șuncă presată de înaltă calitate.**

Linia mediană a axei celei mai scurte se identifică pe întregul produs; apoi, deplasându-se cu un centimetru la dreapta și cu un centimetru la stânga de această linie, se taie o felie de doi centimetri grosime.

Pe proba obținută, după îndepărtarea completă a crustei și a grăsimii de acoperire, tocarea și omogenizarea, se efectuează analizele prevăzute în caietul de sarcini de producție.

Pentru produse precum feliile, analiza se efectuează pe întregul conținut al ambalajului sau al ambalajelor, astfel încât proba care trebuie analizată după îndepărtarea crustei și a grăsimii de acoperire, dacă este necesar, să nu fie mai mică de 300 g.

### **Șuncă crudă conservată.**

Porțiunea care urmează să fie analizată este prelevată prin îndepărtarea din centrul mușchiului biceps femural (secțiunea mediană) a unei porțiuni egale cu aproximativ 100 g de mușchi. Determinările sunt cele prevăzute de această măsură și se efectuează pe proba tocată în prealabil și omogenizată. Acest lucru se aplică și produselor ambalate, porționate și/sau feliate. Se efectuează controale asupra șuncii cu o vechime cuprinsă între 7 și 9 luni.

### **Salam**

măsurarea pH-ului se realizează prin introducerea electrodului în centrul geometric al salamului; măsurarea se înregistrează cu citire constantă. Pentru produse cum ar fi feliile, analiza se efectuează pe întregul conținut al ambalajului sau al ambalajelor, astfel încât proba de analizat să nu fie mai mică de 100 g.

### **Culatello.**

Porțiunea care urmează să fie analizată se obține prin prelevarea unei secțiuni centrale de cel puțin 300 g de culatello; secțiunea trebuie îndepărtată din carcasa intestinului.

Determinările sunt cele prevăzute de această măsură și se efectuează pe proba tocată în prealabil.

Pentru produsele feliate, analiza se efectuează pe întregul conținut al ambalajului sau ambalajelor, astfel încât proba care urmează să fie examinată să nu fie mai mică de 300 g.

Controalele se efectuează pe culatello cu o vechime de cel puțin nouă luni.

### **Bresaola.**

**Porțiunea care trebuie analizată se obține prin prelevarea din întreaga bucată de bresaola sau din felie a unei secțiuni centrale de cel puțin 100 g.**

**Secțiunea trebuie îndepărtată din orice carcasă exterioară.**

**Pentru produsele feliate, analiza se efectuează pe întregul conținut al ambalajului sau ambalajelor, astfel încât proba care urmează să fie examinată să nu fie mai mică de 100 g.**

**Proba trebuie ambalată în vid și depozitată la frigider până la analiză.**

**Determinările sunt cele prevăzute la articolul 32 alineatul (3) din prezentul decret și se efectuează pe proba tocată în prealabil.**

**Speck.**

**Porțiunea care urmează să fie analizată se prelevă prin tăierea transversală în jumătate a speck-ului intact, asigurând prezența în secțiunea aceluiasi mușchi pentru speck-ul „scudetto” și „squadrato”.**

**Feliile de aproximativ 1/1,5 cm grosime de la o jumătate de speck sunt tăiate orizontal pentru determinarea parametrilor chimici.**

### **Planuri de eșantionare**

Exploatația efectuează, în cadrul autocontrolului său, prelevarea de probe și determinările necesare pentru controlul periodic al producției sale.

Controale menite să verifice limitele chimico-analitice impuse în specificațiile de producție pentru:

- șuncă presată;
- șuncă presată selecționată;
- șuncă presată de înaltă calitate;
- șuncă crudă conservată;
- salam;
- culatello;
- **bresaola;**
- **speck;**

se efectuează prin prelevarea a cel puțin șase probe pentru o producție mai mică de 100 000 de bucăți, a opt probe pentru o producție cuprinsă între 100 000 și 200 000 de bucăți și 10 pentru o producție care depășește 200 000 de bucăți din unul dintre loturile de producție anuale, pentru fiecare dintre produsele menționate anterior.

Pentru fiecare parametru, media determinărilor chimico-analitice efectuate pe toate probele prelevate trebuie să respecte limitele impuse de această măsură.