

UTKAST TILL INTERMINISTERIELLT DEKRET OM **UPPHÄVANDE OCH ERSÄTTNING**
AV DEKRET AV DEN 21 SEPTEMBER 2005 FRÅN MINISTEREN FÖR
PRODUKTIONSVERKSAMHET OCH MINISTEREN FÖR JORDBRUKS- OCH
SKOGSBRUKSPOLITIK OM BESTÄMMELSER FÖR TILLVERKNING OCH
FÖRSÄLJNING AV VISSA SALTADE KÖTTPRODUKTER



Ministern för näringsliv och "Made in Italy" och ministern för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk

Med beaktande av lag nr 350 av den 24 december 2003 om fastställande av bestämmelser för upprättandet av den årliga och fleråriga statsbudgeten (budgetlag från 2004) och särskilt i artikel 4.66 och 4.67, där det föreskrivs att ministern för produktionsverksamhet och ministern för produktionsverksamhet och ministern för jordbruks- och skogsbrukspolitik genom ett eller flera dekret ska fastställa villkoren för användningen av varubeteckningarna för vissa saltade köttprodukter.

Med beaktande av dekretet av den 21 september 2005 från ministern för produktionsverksamhet och ministern för jordbruks- och skogsbrukspolitik om bestämmelser för tillverkning och försäljning av vissa saltade köttprodukter.

Med beaktande av dekretet av den 26 maj 2016 från ministern för ekonomisk utveckling och ministern för jordbruks- och skogsbrukspolitik om ändring av dekretet av den 21 september 2005 från ministern för produktionsverksamhet och ministern med ansvar för jordbruks-, och skogsbrukspolitik.

Med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002, Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004, Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 och Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2017/625 av den 15 mars 2017.

Med beaktande av kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 av den 15 november 2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel.

Med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1334/2008 av den 16 december 2008 om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel och om ändring av rådets förordning (EEG) nr 1601/91, förordningarna (EG) nr 2232/96 och (EG) nr 110/2008 samt direktiv 2000/13/EG och Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser, ändrad genom kommissionens förordning (EU) nr 1129/2011 vad gäller upprättande av en unionsförteckning över livsmedelstillsatser som innehåller uppdateringar och ändring av unionslagstiftningen, särskilt när det gäller användning av nitrater.

Med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna.

Med tanke på att det i punkt 6 del A i bilaga VI till förordning (EU) nr 1169/2011 föreskrivs att för köttprodukter och köttberedningar i form av en styckningsdel (inbegripet stek), skiva, portion eller slaktkropp ska livsmedlets beteckning innehålla en uppgift om förekomsten av tillsatt vatten, om detta utgör mer än 5 % av slutproduktens vikt.

Med tanke på att förekomsten av tillsatt vatten när det gäller kokt skinka är nödvändig på grund av den specifika produktionstekniken och inte vilseleder konsumenten.

Med tanke på produktionsteknikens utveckling och behovet av att säkerställa öppenhet på marknaden för att skydda och på lämpligt sätt informera konsumenter genom definition av saltade köttprodukter för konsumenter i förhållande till produkternas sammansättning och fastställande av villkor för användning av försäljningsbeskrivningarna.

Med tanke på att det är nödvändigt att fastställa villkoren för användning av försäljningsbeskrivningarna för *bresaola* och *speck*.

Med beaktande av att det är nödvändigt att konsolidera de olika ändringar som har gjorts över tid för att få till stånd en reglering som möjliggör systematisk tillämpning av bestämmelserna för tillverkning och försäljning av vissa saltade köttprodukter.

Med beaktande av att det dock är viktigt att betona att bestämmelserna i denna åtgärd endast är tillämpliga på oskyddade saltade produkter, utan att det påverkar de särskilda bestämmelserna i produktions-specifikationerna för produkter med skyddad ursprungsbeteckning eller skyddad geografisk beteckning och tillhörande tolkningar av ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk och skyddskonsortierna.

Efter att ha ansett det nödvändigt att upphäva och ersätta ministerdekretet av den 21 september 2005 från ministern för produktionsverksamhet och ministern för jordbruks- och skogsbrukspolitik, ändrat genom ministerdekretet av den 26 maj 2016 från ministern för ekonomisk utveckling och ministern för jordbruks- och skogsbrukspolitik om bestämmelser för tillverkning och försäljning av vissa saltade köttprodukter.

Med beaktande av anmälan av den ... till Europeiska kommissionen i enlighet med Europaparlamentets och rådets direktiv (EU) 2015/1535.

Kapitel I
Kokt skinka

Artikel 1
Definition

1. Beteckningen *kokt skinka* är reserverat för den saltade köttprodukt som framställs **av lår** på grisar oavsett om det är skuret, urbenat, avfettat, avskalad av senor och svål, med vatten, salt, inklusive jodsalt, natriumnitrit, kaliumnitrit, eventuellt i kombination. **Det är tillåtet att inte använda nitrit eller att ersätta syntetisk nitrit med nitrit som erhållits från naturliga källor, på ansvar av den livsmedelsföretagare som är skyldig att för den behöriga hälsomyndigheten på ett tillfredsställande sätt visa att de förfaranden som används är vetenskapligt motiverade och att de säkerställer att de förväntade mikrobiologiska kriterierna för processacceptans och livsmedelssäkerhet uppfylls i enlighet med gällande lagstiftning.**
2. Vid vidare bearbetning behöver den kokta skinka som avses i punkt 1 inte innehålla nitriter om lämplig lagring **och säkerhet** av den färdiga produkten säkerställs på annat sätt eller med andra metoder.
3. Med *grislår* avses grisens bakben som skurits tvärs över från den återstående delen av slaktkroppen, inte längre fram än till slutet av höftbenet. **Uteslutande för kategorin kokt skinka, för vilken det inte finns något krav på att minst tre lårmuskler ska kännas igen, får en enda typ av muskel från flera grislår användas.**
4. Försäljningsbeskrivningen kokt skinka får endast användas för produkter som framställts av lår från djur av svinunderarten *sus scrofa domesticus*.

Artikel 2
Ingredienser

1. Vid framställning av kokt skinka får följande användas: vin, inklusive aromatiserat vin och likörvin, **konjak och andra spritdrycker, öl, vinäger (inbegripet balsamvinäger), socker, glukos, fruktos, laktos, maltodextrin (glukossirap), mjölkproteiner, sojaproteiner, naturlig eller stärkelse som modifierats genom fysikaliska processer eller med hjälp av enzymer, kryddor, aromatiska växter, gelatin, aromer, tillåtna livsmedelstillsatser, honung, tryffel, ost, frukt (inbegripet nötter), torkad frukt, pesto, nduja, färska, frysta eller torkade grönsaker.**

Artikel 3
Produktionsmetod

1. Följande är de viktigaste stegen för bearbetning av kokt skinka:
 - a) Beredning av saltlake genom upplösning eller spridning av ingredienserna.
 - b) Saltning – saltlaken tillsätts till köttet, eventuellt följt av homogenisering av saltlakekomponenterna, i allmänhet mekaniskt (massage/kärning under atmosfärtryck eller vakuum).
 - c) Formning – produktens placeras i en behållare eller naturtarm som kan forma produkten.

- d) Kokning – värmebehandlingsprocessen, som utförs under livsmedelsföretagarens ansvar, säkerställer att färskt egenskaperna hos färskt kött försvinner genom lämpliga tider och temperaturer för att säkerställa produktens hälsa och hygien.
- e) Frivillig pastörisering – den kylta och förpackade produkten kan vara föremål för pastörisering av ytan.

Artikel 4 Egenskaper

1. Kokt skinka har en fukthalt i produkten utan fetter och livsmedelstillsatser (*umidità su prodotto sgrassato e deadditivato*, UPSD) på högst 82,0, där UPSD beräknas som $[\% \text{ fukt} / (100 - \% \text{ fett} - F)] \times 100$ och F beräknas som $100 - (\% \text{ fukt} + \% \text{ protein} + \% \text{ fett} + \% \text{ aska})$.

Artikel 5 Sensoriska egenskaper

1. När förpackningen öppnas ska den kokta skinka som saluförs hel uppvisa följande:
 - a) På utsidan:
 - 1) Ingen eller en försumbar mängd vätska i förpackningen.
 - 2) Tillräcklig motståndskraft mot tryck.
 - 3) Rosa färg, som eventuellt med tendens till rosa-röd.
 - 4) Inga eller en försumbar mängd håligheter och sprickor.
 - b) Vid delning:
 - 1) skivors täthet: en skiva med en tjocklek på högst 2 mm med tillräcklig täthet mellan musklerna.
 - 2) Karakteristisk smak, inte alltför kryddig.
 - 3) Rosa färg, eventuellt med tendens till röd i muskler eller muskeldelar som innehåller naturligt höga pigmentkoncentrationer.

Artikel 6 Presentation

1. Den kokta skinkan saluförs i lösvikt, i vakuumpförpackning eller i en skyddande atmosfär, hel, skivad, delad, tärnad eller på annat sätt portionerad.
2. Tillsats av ingredienser och livsmedel som avses i artikel 2 för andra aromsyften än de som avses i förordning (EG) nr 1334/2008 ska anges genom ett särskilt tillägg till försäljningsbeskrivningen.
3. Tillägg till försäljningsbeskrivningen är också nödvändigt om den kokta skinkan röks eller steks.

Artikel 7 Försäljning

1. Kokt skinka, **inklusive färdigförpackad skinka**, ska förvaras vid en temperatur av högst 4 °C.
2. Kokt skinka kan säljas i vakuumpförpackning eller i en skyddande atmosfär, hel, skivad, delad, tärnad eller på annat sätt portionerad.

Artikel 8 Utvald kokt skinka

1. Det är tillåtet att komplettera beteckningen kokt skinka med begreppet *utvald* om det i produktens mittdel, utom när produkten säljs färdigförpackad (skivad, delad, **tärnad** eller på annat sätt portionerad), kan identifieras minst tre av de fyra huvudmusklerna (*semitendinosus*, *semimembranosus*, *quadriceps* och *biceps femoris*) i grisens hela lår och fukthalten i produkten utan fetter och livsmedelstillsatser är högst 79,5.
2. Vid framställningen av utvald kokt skinka är det tillåtet att använda de ingredienser som används för framställning av kokt skinka.

Artikel 9

Kokt skinka av hög kvalitet

1. Det är tillåtet att komplettera beteckningen *kokt skinka* med begreppen *av hög kvalitet* eller *hög kvalitet* om det i slutproduktens mittdel, utom när produkten säljs färdigförpackad (skivad, delad, **tärnad** eller på annat sätt portionerad), kan identifieras minst tre av de fyra huvudmusklerna (*semitendinosus*, *semimembranosus*, *quadriceps* och *biceps femoris*) i grisens hela lår och fukthalten i produkten utan fetter och livsmedelstillsatser är högst 76,5.
2. Vid framställningen av kokt skinka av hög kvalitet är det tillåtet att, utöver de ingredienser som används för framställning av kokt skinka, använda askorbinsyra och isoaskorbinsyra och salter därav – mononatriumglutamat – laktater, kaliumklorid och andra ersättningsämnen för natrium. Inga andra livsmedelstillsatser tillåts förutom de som tillåts enligt förordning (EG) nr 1333/2008, så länge de utgör en verklig teknisk nödvändighet, de inte vilseleder konsumenter och deras användning gynnar konsumenterna, i enlighet med den förordningen.

Artikel 10

Frivilliga uppgifter om avsaknad av livsmedelstillsatser och ingredienser

1. Frivilliga uppgifter om avsaknad av livsmedelstillsatser eller ingredienser som är tillåtna och kan användas för den allmänna beteckningen *kokt skinka* i enlighet med förordning (EU) nr 1169/2011 är också tillåtna för beskrivningarna utvald kokt skinka och kokt skinka av hög kvalitet.

Artikel 10a

Förekomst av tillsatt vatten

1. **Bestämmelsen om förekomst av tillsatt vatten i punkt 6 del A i bilaga VI till förordning (EU) nr 1169/2011 ska inte tillämpas på produkter som omfattas av detta kapitel, eftersom de redan omfattas av de tekniska begränsningar som anges i artiklarna 4, 8 och 9.**

Kapitel II

Saltad lufttorkad skinka

Artikel 11

Definition

1. **Utan att det påverkar tillämpningen av kraven i de produktionsspecifikationer för saltad lufttorkad skinka som erkänts som geografisk beteckning i enlighet med förordning (EU) nr 1151/2012 ska den allmänna beteckningen saltad lufttorkad skinka användas för den saltade, icke rökta köttprodukt från grislår som framställs**

genom en traditionell teknik baserad på torrsaltning och lagring i kontrollerad temperatur.

2. Råvaruköttet består av grisens hela lår.
3. Lår som lämpar sig för framställning av saltad lufttorkad skinka har ett vitt, icke-oljigt yttre fett, måttlig förekomst av intramuskulärt fett (marmorering) och begränsad tjocklek på yttre fettlagret.
4. Svålen är ljus och det finns inga tydliga tecken på vener och blödningsfläckar.
5. Det är inte tillåtet att använda följande:
 - a) Lår av suggor och blekt, mjukt, exsudativt kött (PSE) och mörkt, fast och torrt kött (DFD).
 - b) Lår med följande abnormiteter:
 1. Frakturer i de inre benen (lårben, skenben) eller de yttre benen (lårbenshuvud, höftben).
 2. Utan höft.
6. Det är tillåtet att använda frysta lår som förpackats individuellt vid ursprungsplatsen genom att på slutprodukten tillämpa de krav som fastställs i artikel 10 i och bilagorna III och VI till förordning (EU) nr 1169/2011.
7. Den infrysta produkten med hela benet får inte saluföras med beteckningen saltad lufttorkad skinka eller liknande termer.

Artikel 12 Ingredienser

1. I salad lufttorkad skinka är det möjligt att, utöver bordssalt (inklusive jodsalt), även använda peppar, **tryffel**, aromer, enkla sockerarter (glukos, fruktos, sackaros), nitriter och nitrater, kaliumklorid och ersättningsämnen för natrium, antioxidanter och surhetsreglerande medel (mjölksyra, ättiksyra, citronsyra och salter därav). Inga andra livsmedelstillsatser tillåts förutom de som tillåts enligt förordning (EG) nr 1333/2008, så länge de utgör en verklig teknisk nödvändighet, de inte vilseleder konsumenter och deras användning gynnar konsumenterna, i enlighet med den förordningen.

Artikel 13 Produktionsmetod

1. Bearbetningsstegen för torkad saltad lufttorkad skinka är följande:
 - a) Saltning – Beströende av torrt salt. Saltning genom nedsänkning i eller injektion av saltlake är inte tillåten.
 - b) Vila – Kalltorkning efter avlägsnande av restsalt. Minimitiden för detta steg är 40 dagar, 55 dagar för lår med en startvikt över 11 kg.
 - c) Tvättning – avlägsnande av ytsaltrester genom tvättning med varmt vatten.
 - d) Torkning – torkning av ytan under kontrollerade fuktighets- och temperaturförhållanden. Metoder för att röka eller påskynda lagringen är inte tillåtna.
 - e) Smorning med ister – applicering på ytan av en blandning av ister, rismjöl, salt och peppar och aromer för att undvika överdriven uttorkning av magert kött.
 - f) Lagring – lagring under kontrollerad fuktighets- och temperaturförhållanden. Ångning, temperaturer över 22 °C och påskyndad lagring är inte tillåten. Den färdiga, intakta produkten är stabil vid rumstemperatur.

Artikel 14 Vikt

1. Den saltade lufttorkade skinkan ska, när den är färdig för konsumtion, ha en lägsta vikt på 6 kg med benet i. Den totala minimitiden för produktionsprocessen ska vara 7 månader, och 9 månader för skinka med en slutvikt på mer än 8 kg.

Artikel 15 Egenskaper

1. Den inre magra fraktionen (muskeln *biceps femoris*) definieras med hjälp av följande parametrar, som förstås som medelvärden som erhålls från medelvärdet av analysresultaten för minst sex skinkor som lagrats i 7–9 månader per anläggning:
 - a) Fukt: mindre än 64 %.
 - b) Produkt av salt x fukt: mindre än 500.
 - c) **Proteolysindex: mindre än 30 %.**
 - d) Protein: mer än 24 %.
2. Den saltade lufttorkade skinkan ska ha en jämn röd färg när den är skuren, fri från stänk, skav eller håligheter och ska ha en typisk lukt och smak som erhålls genom lagring, med måttlig sälta och utan härsken smak, samt en mjuk, fiberfri konsistens när den tuggas.

Artikel 16 Presentation

1. Den saltade lufttorkade skinkan kan säljas hel, urbenad, delad och skivad eller i annan form (tärnad, i stavar osv.).

Kapitel III Salami

Artikel 17 Definition

1. **Utan att det påverkar tillämpningen av kraven i de produktspecifikationer för salami som erkänts som geografisk beteckning i enlighet med förordning (EU) nr 1151/2012** ska beteckningen *salami* avse den saltade köttprodukt som framställts av kött från tvärstrimmiga musklerna som huvudsakligen tillhör slaktkroppen av svin, med tillsats av salt, **inklusive jodsalt, kaliumklorid och ersättningsämnen för natrium** och eventuellt kött från andra djurarter, malet och blandat med grisfett i varierande proportioner, och inneslutet i naturlig eller konstgjort naturtarm.
2. Definitionen av salami ska inte påverka användningen av beskrivningar som avser produkter av annan art, förutsatt att de inte förväxlas med de produkter som omfattas av detta dekret.
3. Salamin torkas och kryddas under klimatförhållanden som under en gradvis minskning av luftfuktigheten kan bidra till utveckling av naturliga fermenterande och enzymatiska fenomen som orsakar förändringar som ger produkten dess typiska organoleptiska egenskaper och säkerställer dess bevarande och hälsa under normala rumstemperaturförhållanden.
4. En produkt som innehåller maskinurbenat kött får inte saluföras under beteckningen salami eller under andra liknande namn.

Artikel 18 Ingredienser

1. Följande kan användas vid beredning av salami: vin, **vinäger (inklusive balsamvinäger), konjak och andra spritdrycker, honung, tryffel, ost, nötter, peppar, vitlök, kryddor och** aromatiska växter, socker, glukos, fruktos, laktos, lättmjölkspulver, mjölkproteiner, mikrobiella kulturer som börjar vid jäsning, aromer och livsmedelstillsatser som är tillåtna med undantag för färgämnen.

Artikel 19 Produktionsmetod

1. Muskel- och fettfraktionerna ska malas och blandas med saltet och övriga ingredienser och ska stoppas i höljen eller naturtarm.
2. Därefter torkas och kryddas salamin, vilket garanterar dess bevarande och hälsa under rumstemperaturförhållanden.
3. Det är tillåtet att behandla ytan på höljen eller naturtarm med mikrobiella kulturer, spannmålsmjöl, stärkelse, oljor och livsmedelsfetter.

Artikel 20 Egenskaper

1. Salami har en mesofil mikrobiell belastning på mer än 1×10 den sjunde kolonibildande enheten/gram, med en prevalens av *laktobacillaceae* och *coccaceae*.
2. På marknaden har salami ett pH-värde som är minst 4,9.

Artikel 21 Presentation

1. Det är tillåtet att saluföra salami i lösvikt, i vakuumpförpackning eller i en skyddande atmosfär, hel, i skivad, delad eller på annat sätt portionerad.

Kapitel IV *Culatello* (en slags skinka)

Artikel 22 Definition

1. **Utan att det påverkar tillämpningen av kraven i de produktions-specifikationer för *culatelli* som erkänts som geografisk beteckning i enlighet med förordning (EU) nr 1151/2012** ska beteckningen *culatello* användas för den saltade köttprodukt som erhålls från de bakre och inre musklerna i låret (*biceps femoris*, *semimembranosus* och *semitendinosus*) hos svin, med svålen helt borttagen och det yttre fettlagret delvis avlägsnat och helt separerat från dess beniga bas och skuren så att den blir päronformad.

Artikel 23 Ingredienser

1. Ingredienserna i *culatello* är bordssalt, inklusive jodsalt, hel eller grovmalen peppar.
2. Användning av kryddor, naturliga aromer, vin och livsmedelstillsatser som är tillåtna enligt de unionsförordningar som anges i skälen är tillåten.

Artikel 24 Produktionsmetod

1. Bearbetningsstegen för *culatello* är följande:

- a) Saltning – ska utföras genom att strö torrt salt. Saltning genom nedsänkning i eller injektion av saltlake är inte tillåten.
- b) Stoppning: produkten ska stoppas i naturliga fjälster eller, om den ska saluföras färdigskivad, i konstgjord naturtarm,
- c) Lagring – lagringsperioden (inklusive saltning) ska vara minst 9 månader.
- d) Bindning: bindningen ska göras för hand med snöre, med hjälp av det traditionella systemet med band och steg för att bilda ett slags nät. Bindningen av produkten kan utföras med hjälp av mekaniska medel.

Artikel 25

Vikt

1. Torkad *culatello* ska ha en lägsta vikt på 3 kg när den släpps ut på marknaden.

Artikel 26

Egenskaper

1. *Culatello* är en produkt som är karakteristiskt päronformad, utvändigt bunden med nät, med fast konsistens, en skiva med en homogen röd muskelfraktion och vit fettvävnad.

Den intakta produkten ska vara stabil vid rumstemperatur.

2. Parametrarna, med hänvisning till den skiva där det yttre fettlagret avlägsnats, ska vara följande:

- a) Salt: högst 5,5 %.
- b) Fukt: högst 51 %.
- c) pH: högst 6,75 eller lägre än 5,50.
- d) Vattenaktivitet: inte högre än 0,91.

Artikel 27

Presentation

1. *Culatello* kan säljas hel och inte färdigförpackad eller i vakuumpförpackning eller i skyddande atmosfär, skivad, delad eller på annat sätt portionerad.

Artikel 28

Förbud

1. Det är förbjudet

- a) att använda lår av suggor och av blekt kött, mjukt, exsudativt kött (PSE) och mörkt, fast och torrt kött (DFD),
- b) att använda försäljningsbeskrivningen *culatello* med ytterligare och/eller särskilda formuleringar för liknande produkter men vilka har bearbetats med annan teknik och andra produktionsmetoder än de som avses i artikel 20a, även om den anatomiska grunden är densamma,
- c) att använda begreppet *culatello* i försäljningsbeskrivningen, ingredienserna och under inga omständigheter i märkningen, presentationen av och reklam för livsmedel i vilka *culatello* inte har använts.

Kapitel V *Bresaola*

Artikel 29

Definition

1. Utan att det påverkar tillämpningen av kraven i de produktions-specifikationer för *bresaola* som erkänts som geografisk beteckning i enlighet med förordning (EU) nr 1151/2012 ska beteckningen *bresaola* användas för den saltade köttprodukt som framställs av färskt kött av nötkreatur eller hästdjur eller hjort, även fryst, bearbetat med urbenade muskelremsor, putsade eller oputsade för att avlägsna fett och eventuella seniga delar.
2. *Bresaola* ska framställas med muskeldelarna från djurets bakkvartspart och framkvartspart, med undantag av de styckningsdelar som avses i artikel 34.2 nedan.
3. Styckningsdelarnas vikt varierar från minst 250 g till högst 15 kg.

Artikel 30 Ingredienser

1. Vid framställning av *bresaola* är det tillåtet att utöver den råvara som avses i artikel 29, även använda bordssalt, inbegripet jodsalt, kryddor, aromatiska växter, glukos, fruktos, sackaros, vin, mikrobiella startkulturer, aromer, inbegripet naturliga aromer och livsmedelstillsatser som är tillåtna enligt gällande lagstiftning.

Artikel 31 Produktionsmetod

1. Bearbetningsstegen för *bresaola* är följande:
 - a) Frivillig putsning för att avlägsna det yttre fett och seniga delar, i förekommande fall.
 - b) Saltning genom att strö torrt salt och/eller genom nedsänkning i saltlake.
 - c) Frivillig stoppning – produkten kan stoppas i naturlig eller konstgjord naturtarm.
 - d) Lagring: utförs under kontrollerade miljöförhållanden för att möjliggöra gradvis minskning av fukthalten. Lagringsperiodens längd varierar beroende på de använda styckningsdelarnas vikt enligt följande:

VIKT PÅ SKUREN MUSKELN	LAGRINGS- PERIOD i dagar (min)
250 g till ≤1 kg	4 dagar
>1 kg till ≤3 kg	5 dagar
>3 kg till ≤6 kg	6 dagar
>6 kg till ≤9 kg	7 dagar
>9 kg till ≤12 kg	8 dagar
>12 kg till ≤15 kg	9 dagar

- e) Rökning med trä och/eller naturliga örter eller aromatiska växter och/eller aromer och/eller rökaromer är tillåten.

- f) Det är tillåtet att behandla ytan av naturtarmen med mikrobiella kulturer, stärkelse och spannmålsmjöl.

Artikel 32 Egenskaper

1. *Bresaola* är en produkt med form som följer av den muskel som den härstammar från, cylindrisk om den stoppas eller fyrkantig om den pressas.
2. Produkten ska vara jämnt röd till färgen för den magra delen och vit för den feta delen, och fri från stänk och sprickor. Dess lukt och smak ska vara typisk för den lagrade produkten, med måttlig salthalt, aromatisk och eventuellt rökig ton, och mjuk men fast konsistens när den komprimeras.
3. Mitt av *bresaola*, när den eventuella naturtarmen avlägsnas, kännetecknas av följande analytiska sammansättningsparametrar:
 - a) Fett: högst 16 %.
 - b) Proteiner: minst 24 %.

Artikel 33 Presentation

1. Det är tillåtet att saluföra *bresaola* i lösvikt, i vakuumpförpackning eller i skyddande atmosfär, hel, skivad, delad eller på annat sätt portionerad i andra former (t.ex. tärnad, i stavar osv.).

Artikel 34 Förbud

1. Produkter som innehåller malet och/eller maskinurbenat och/eller rekonstituerat kött får inte saluföras under beteckningen *bresaola* eller under liknande begrepp eller begrepp som direkt eller indirekt anspelar på den beteckningen.
2. Genom undantag från artikel 29.2 är det inte tillåtet att använda följande styckningsdelar: revben, hals, mage, bröst, stek, framlägg.
3. Produkter som härrör från andra djur än nötkreatur, hästdjur och hjordjur eller delar av nötkreatur, hästdjur och rådjur som avses i punkt 2 ovan får inte saluföras under beteckningen *Bresaola* eller under liknande begrepp eller begrepp som direkt eller indirekt anspelar på den beteckningen.
4. Det är förbjudet att använda beteckningen *Bresaola* i försäljningsbeskrivningen, ingredienserna, presentationen av och reklamen för livsmedel i vilka den råvara som avses i artikel 29 inte har använts och de egenskaper som anges i kapitel V i detta dekret inte har beaktats.

Artikel 35 Försäljning

1. *Bresaola*, även färdigförpackad, ska hållas vid en temperatur som är lämplig för att garantera dess hälsa och hygien, under livsmedelsföretagarens ansvar, som måste lämna exakta uppgifter om detta.

Kapitel VI *Speck*

Artikel 36 Definition

1. Utan att det påverkar tillämpningen av kraven i de produktions-specifikationer för *speck* som erkänts som skyddad geografisk beteckning i enlighet med förordning (EU) nr 1151/2012 ska beteckningen *speck* användas för saltade köttprodukter som framställs av urbenade grislar, måttligt saltade och smaksatta, rökta och välkryddade enligt lokala seder och traditioner.
2. För bearbetning av *speck* ska grislåren skäras enligt traditionell metod, dvs.
 - a) med hela eller delar av innanlåret, eller efter fullständig borttagning av innanlåret,
 - b) med ett parallellt snitt från Fricandeaumuskeln till fransyskbenet,
 - c) med ett rundat snitt på nedre delen av rumpsteken, från "fiskformen" till "nöten", så att ingen del av fettet förblir utan en mager del, om låret har hela eller delar av innanlåret ska ett rakt snitt göras i stället för ett rundat snitt.
3. Fryst kött får användas.

Artikel 37 Ingredienser

1. Ingredienserna i *speck* är bordssalt, inklusive jodsalt, hel eller grovmalen peppar. Det är tillåtet att använda kryddor, örter, extrakt av dessa, vin och livsmedelstillsatser som är tillåtna enligt unionslagstiftningen.

Artikel 38 Produktionsmetod

1. Bearbetningsstegen för *speck* är följande:
 - a) Saltning – ska utföras genom torrsaltning. Saltning som innebär användning av kärning och sprutning är inte tillåten.
 - b) Rökning – ska utföras i särskilda utrymmen vid en temperatur av högst 25 °C. Användning av rökaromer är inte tillåten.
 - c) Lagring – Detta görs vid en rumstemperatur på 10–20 °C och en relativ luftfuktighet på mellan 55 % och 90 %.
2. Lagringen ska vara minst 12 veckor. Efter lagringen ska en minsta viktminskning på 28 % uppnås.

Artikel 39 Vikt

1. *Speck* ska efter lagringen ha en lägsta vikt på 3,4 kg när den släpps ut på marknaden intakt.

Artikel 40 Egenskaper

1. *Speck* är en torkad, kryddad och rökt produkt med karakteristisk ytskorpa intill den magra delen och brun svål intill fett delen. Snittets inre utseende ska vara rött med vit-rosa delar, utan stänk och håligheter. Den har en typisk kryddig rökluft och röksmak, med ett måttligt salt-aromatiskt uppfattning och utan härsken smak, samt en konsistens som inte är mjuk och inte trådig när den tuggas.
2. De kemiska parametrarna för den färdiga produkten är följande:
 - a) Salt: högst 6,0 %.
 - b) Proteiner: 20 % eller mer.
 - c) Förhållandet mellan fett och protein: 1,7 eller mindre.
3. För bestämning av de kemiska parametrarna ska en 1–1,5 cm tjock skiva tas från mitten av skinkan i enlighet med bilagan.

Artikel 41 Presentation

1. Det är tillåtet att saluföra *speck* i lösvikt, i vakuumpförpackning eller i en skyddande atmosfär, hel, skivad, delad eller på annat sätt portionerad i andra former (t.ex. tärnad, i stavar osv.).

Artikel 42 Övriga styckningsdelar

1. Beteckningen *speck* med livsmedelstillsats av de särskilda styckningsdelarna får användas för följande styckningsdelar av gris om de saltas, röks och härdas på lämpligt sätt och som, om inget annat anges, har en färdig vikt på mellan 1 kg och 5 kg:
 - a) För halva slaktkroppen: *speck di mezzena*, *Seitenspeck* eller *Mezetspeck* med en slutvikt på 8–30 kg.
 - b) För fläksidan: *speck di pancetta*, *Bauchspeck* eller *Brettlspeck*.
 - c) För kotletraden: *speck di carré* eller *Karreespeck*.
 - d) För halsen: *speck di coppa* eller *Schopfsspeck*.
 - e) För bogen: *speck di spalla* eller *Schulterspeck*.
 - f) För innanlåret/ytterlår/rumpstek och fransyskan: *speck di fesa*, *speck di sottofesa*, *speck di scamone* och *speck di noce* eller *Minispeck*, *iKaiserteilspeck* och *Kaiserspeck*.
2. De saltade produkter som avses i punkt 1 ska ha följande styckningsegenskaper:
 - a) Den magra delens färg ska vara röd med en ytskorpa och rosa-vita fett delar.
 - b) Typisk doft för saltat, kryddat och rökt kött.
 - c) Typisk smak för saltat, kryddat och rökt kött, med måttlig sälta och utan härsken smak.
 - d) Kompakt men inte trådig textur när den tuggas.

Artikel 43 Försäljning

1. *Speck*, även färdigförpackad, ska hållas vid en temperatur som är lämplig för att garantera dess hälsa och hygien, under livsmedelsföretagarens ansvar, som måste lämna exakta uppgifter om detta.

Artikel 44 Förbud

1. Det är förbjudet att använda lår av suggor och blekt, mjukt, exsudativt kött (PSE) och mörkt, fast och torrt kött (DFD).

Kapitel VII Gemensamma bestämmelser

-

Artikel 45 Ingredienser som innehåller nitrater, nitriter

1. Användning av livsmedelstillsatser definieras som användning i köttprodukter av ingredienser som innehåller nitrater, nitriter eller både och för att uppnå en konserveringseffekt i slutprodukten.
2. **Om produkten innehåller ingredienser som har konserverande effekt, med undantag för salt, är det inte möjligt att hävda frånvaro av konserveringsmedel även om nitrit inte används.**

Artikel 46 Bilaga A Kontroller

1. Bilaga A är en integrerad del av detta dekret och innehåller förfarandena för de kontroller som ska utföras av de berörda företagen.

Artikel 47 Påföljder

1. Användningen av försäljningsbeskrivningar som strider mot bestämmelserna i detta dekret är belagd med administrativa sanktioner i enlighet med artikel 4.67 i lag nr 350 av den 24 december 2003.

Artikel 48 Klausul om finansiell beständighet

1. Genomförandet av detta dekret får inte leda till nya eller ökade bördor för de offentliga finanserna.
2. De skyldigheter som föreskrivs i denna lag ska fullgöras med de personalresurser, instrumentella och ekonomiska resurser som redan föreskrivs i gällande lagstiftning.

Artikel 49 Ömsesidigt erkännande

1. Utan att det påverkar tillämpningen av gällande unionslagstiftning ska bestämmelserna i detta dekret inte tillämpas på livsmedel som lagligen framställts och saluförts i andra medlemsstater i Europeiska unionen eller i Turkiet, eller på produkter som lagligen framställts i Eftastater som är avtalsslutande part i EES-avtalet.
2. **Det ska dock inte påverka möjligheten att fatta ett beslut enligt artikel 2.1 i förordning (EG) nr 515/2019 om de behöriga myndigheterna genom att tillämpa**

de förfaranden som fastställs i den förordningen kan bevisa att en viss produkt som lagligen framställts i en Eftastat som är avtalslutande part i EES-avtalet, inte garanterar en skyddsnivå som motsvarar den som krävs enligt den lagstiftningen.

Artikel 50
Ikraftträdande

1. Detta dekret, med undantag av kapitlen V och VI, träder i kraft dagen efter det att det har offentliggjorts i Republiken Italiens officiella tidning.
2. **Kapitlen V och VI träder i kraft tolv månader efter det att detta dekret har offentliggjorts i Republiken Italiens officiella tidning.**
3. **Produkter som släppts ut på marknaden eller märkts innan detta dekret har trätt i kraft och som inte uppfyller kraven häri får saluföras till dess att lagren har tömts.**

Artikel 51
Upphävanden

1. **Från och med den dag då detta dekret träder i kraft ska följande ministeriella åtgärder upphöra att gälla:**
 - a) **Dekretet av den 21 september 2005 från ministern för produktionsverksamhet och ministern för jordbruks- och skogsbrukspolitik.**
 - b) **Dekretet av den 26 maj 2016 från ministern för ekonomisk utveckling och ministern med för jordbruks- och skogsbrukspolitik.**

Bilaga A (Artikel 46)

Kontroller

Offentliga kontroller i syfte att kontrollera korrekt användning av försäljningsbeskrivningar ska utföras på anläggningen för produktion och/eller förpackning av produkten.

Egenskaper och metoder för provtagning av det prov som ska analyseras.

Analysen ska utföras med hjälp av ackrediterade metoder på de prover som beretts i enlighet med följande förfaranden för varje produkt. **De prover som erhålls ska vara vakuumpförpackade och förvaras kylda fram till det att de analyseras.**

Kokt skinka, utvald kokt skinka, kokt skinka av hög kvalitet.

Den kortaste axelns mittlinje ska identifieras för hela produkten. Därefter, efter att flytta 1 cm åt höger och 1 cm till vänster om den linjen, ska en två centimeter tjock skiva skäras. På det erhållna provet ska de analyser som föreskrivs i produktions-specifikationerna utföras efter helt avlägsnande av svålen och det yttre fettlagret och efter malning och homogenisering.

För produkter såsom skivor ska analysen göras på förpackningens eller förpackningarnas hela innehåll på ett sådant sätt att det prov som ska analyseras väger minst 300 g efter att svålen och det yttre fettlagret, i förekommande fall, har avlägsnats.

Saltad lufttorkad skinka.

Den del som ska analyseras tas genom att från mitten av *biceps femoris*-muskeln (mediansnittet) avlägsna en del motsvarande cirka 100 g muskel. Analyserna är de som föreskrivs i denna åtgärd och ska utföras på det på förhand malna och homogeniserade provet. Detta gäller även förpackade, portionerade och/eller delade produkter. Kontroller ska utföras på skinka som lagrats i mellan 7 och 9 månader.

Salami

Mätning av pH-värdet utförs genom att föra in elektroden i salamins geometriska centrum. Mätningen ska registreras med konstant avläsning. För produkter såsom skivor ska analysen göras på förpackningens eller förpackningarnas hela innehåll på ett sådant sätt att det prov som ska analyseras väger minst 100 g.

Culatello.

Den del som ska analyseras erhålls genom att ett centralt snitt på minst 300 g tas från *culatello*-skinkan. Snittet ska avlägsnas från naturtarmen.

Analyserna är de som föreskrivs i denna åtgärd och ska utföras på det på förhand malda provet.

För skivade produkter ska analysen göras på förpackningens eller förpackningarnas hela innehåll på ett sådant sätt att det prov som ska undersökas inte understiger 300 g.

Kontroller ska utföras på *culatelli*-skinka som lagrats i minst 9 månader.

Bresaola.

Den portion som ska analyseras ska erhållas genom att från hela biten Bresaola eller från en del ta ett centralt snitt på minst 100 g.

Snittet ska avlägsnas från den eventuella naturtarmen.

För skivade produkter ska analysen göras på förpackningens eller förpackningarnas hela innehåll på ett sådant sätt att det prov som ska undersökas inte understiger 100 g.

Provet ska vara vakuumförpackat och ska förvaras kylt fram till att det analyseras. Analyserna ska vara de som föreskrivs i artikel 32.3 i detta dekret och ska göras på det på förhand malda provet.

Speck

Den del som ska analyseras ska tas genom att den intakta *speck*-skinkan delas på mitten tvärs över för att säkerställa närvaron i snittet av samma muskler för *speck* av typen *scudetto* och *squadrato*.

Cirka 1/1,5 cm tjocka skivor från ena halvan av *speck*-skinkan ska skäras ut horisontellt för bestämning av kemiska parametrar.

Provtagningsplaner

Jordbruksföretaget ska, som en del av sin egenkontroll, utföra de provtagningar och analyser som krävs för den periodiska kontrollen av produktionen.

Kontroller som syftar till att kontrollera de kemisk-analytiska gränsvärden som fastställs i produktionsspecifikationerna för

- kokt skinka,
- utvald kokt skinka,
- kokt skinka av hög kvalitet,
- saltad lufttorkad skinka,
- salami,
- *culatello*,
- ***bresaola***, och
- ***speck***,

ska utföras genom att minst sex prover tas för en produktion på mindre än 100 000 stycken, åtta prover för en produktion på mellan 100 000 och 200 000 stycken och tio prover för en produktion som överstiger 200 000 stycken från ett av de årliga produktionspartierna, för var och en av de ovannämnda produkterna.

För varje parameter ska genomsnittet av de kemisk-analytiska analyser som utförs på samtliga prover som tas överensstämna med de gränsvärden som fastställs i denna åtgärd.