

**ΣΧΕΔΙΟ ΔΙΥΠΟΥΡΓΙΚΟΥ ΔΙΑΤΑΓΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΤΑΡΓΗΣΗ ΚΑΙ
ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΔΙΑΤΑΓΜΑΤΟΣ ΤΗΣ 21ης ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ 2005 ΤΟΥ
ΥΠΟΥΡΓΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΩΝ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΩΝ ΚΑΙ ΤΟΥ ΥΠΟΥΡΓΟΥ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ
ΚΑΙ ΔΑΣΙΚΩΝ ΠΟΛΙΤΙΚΩΝ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ
ΠΩΛΗΣΗΣ ΟΡΙΣΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ**



*Ο υπουργός Επιχειρήσεων και Εγχώριας Παραγωγής
και
ο υπουργός Γεωργίας, Επισιτιστικής Κυριαρχίας και
Δασών*

Έχοντας υπόψη τον νόμο αριθ. 350 της 24ης Δεκεμβρίου 2003, για τη θέσπιση «Διατάξεων για την κατάρτιση του ετήσιου και πολυετούς κρατικού προϋπολογισμού» (δημοσιονομικός νόμος του 2004) και ειδικότερα, το άρθρο 4 παράγραφοι 66 και 67, το οποίο προβλέπει ότι με ένα ή περισσότερα διατάγματα, ο υπουργός Παραγωγικών Δραστηριοτήτων και ο υπουργός Γεωργικών και Δασικών Πολιτικών καθορίζουν τους όρους χρήσης των ονομασιών πώλησης ορισμένων προϊόντων αλλαντοποιίας·

Έχοντας υπόψη το διάταγμα της 21ης Σεπτεμβρίου 2005 του υπουργού Παραγωγικών Δραστηριοτήτων και του υπουργού Γεωργικών και Δασικών Πολιτικών, σχετικά με τις προδιαγραφές παραγωγής και πώλησης ορισμένων προϊόντων αλλαντοποιίας·

Έχοντας υπόψη το διάταγμα της 26ης Μαΐου 2016 του υπουργού Οικονομικής Ανάπτυξης και του υπουργού Γεωργικών και Δασικών Πολιτικών για την τροποποίηση του διατάγματος της 21ης Σεπτεμβρίου 2005 του υπουργού Παραγωγικών Δραστηριοτήτων και του υπουργού Γεωργικών και Δασικών Πολιτικών·

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιανουαρίου 2002, αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, και του κανονισμού (ΕΕ) 2017/625 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 15ης Μαρτίου 2017·

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής, της 15ης Νοεμβρίου 2005, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα·

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1334/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, για αρωματικές ύλες και ορισμένα συστατικά τροφίμων με αρωματικές ιδιότητες που χρησιμοποιούνται εντός και επί των τροφίμων και για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1601/91 του Συμβουλίου, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2232/96, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 110/2008 και της οδηγίας 2000/13/ΕΚ και τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, που αφορά τα πρόσθετα τροφίμων, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1129/2011 της Επιτροπής για την κατάρτιση ενωσιακού καταλόγου για τα πρόσθετα τροφίμων που εισάγει επικαιροποιήσεις και τροποποιήσεις της κοινοτικής νομοθεσίας, ιδίως όσον αφορά τη χρήση νιτρικών αλάτων·

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 25ης Οκτωβρίου 2011, σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές·

Λαμβάνοντας υπόψη ότι το σημείο 6 του μέρους Α του παραρτήματος VI του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 προβλέπει ότι, για τα προϊόντα με βάση το κρέας και τα παρασκευάσματα κρέατος υπό μορφή τεμαχίου, τεμαχίου με κόκαλο, φέτας, μερίδας ή σφαγίου, η ονομασία του τροφίμου περιλαμβάνει ένδειξη της παρουσίας πρόσθετου νερού εάν το πρόσθετο νερό υπερβαίνει το 5 % του βάρους του τελικού προϊόντος·

Λαμβάνοντας υπόψη ότι, στην περίπτωση του ψημένου χοιρομεριού, η παρουσία πρόσθετου νερού καθίσταται αναγκαία με τη συγκεκριμένη τεχνική παραγωγής και δεν παραπλανά τον καταναλωτή·

Δεδομένης της εξέλιξης των τεχνολογιών παραγωγής και της ανάγκης διασφάλισης της διαφάνειας της αγοράς για την προστασία και την επαρκή ενημέρωση του καταναλωτή με τον καθορισμό των καταναλωτικών προϊόντων αλλαντοποίησης σε σχέση με τη σύνθεσή τους, καθορίζοντας τους όρους χρήσης των ονομασιών πώλησης·

Λαμβάνοντας υπόψη ότι είναι απαραίτητο να καθοριστούν οι όροι για τη χρήση των ονομασιών πώλησης για τα «bresaola» και «speck»·

Λαμβάνοντας υπόψη ότι είναι αναγκαίο να παγιωθούν οι διάφορες τροποποιήσεις που επήλθαν με την πάροδο του χρόνου, προκειμένου να θεσπιστεί ένας ενιαίος κανονισμός που θα επιτρέπει τη συστηματική εφαρμογή των διατάξεων σχετικά με την παραγωγή και την πώληση ορισμένων προϊόντων αλλαντοποίησης·

Λαμβάνοντας υπόψη ότι, ωστόσο, είναι σημαντικό να υπογραμμιστεί η δυνατότητα εφαρμογής των διατάξεων του εν λόγω μέτρου μόνο στα μη προστατευόμενα προϊόντα αλλαντοποίησης, με την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων που περιέχονται στις προδιαγραφές παραγωγής για τα προϊόντα ΠΟΠ/ΠΓΕ και των συναφών ερμηνειών του υπουργείου Γεωργίας, Επισιτιστικής Κυριαρχίας και Δασών και των κοινοπραξιών προστασίας·

Αφού έκρινε αναγκαία την κατάργηση και αντικατάσταση της υπουργικής απόφασης της 21ης Σεπτεμβρίου 2005 του υπουργού Παραγωγικών Δραστηριοτήτων και του υπουργού Γεωργικών και Δασικών Πολιτικών, όπως τροποποιήθηκε με την υπουργική απόφαση της 26ης Μαΐου 2016 του υπουργού Οικονομικής Ανάπτυξης και του υπουργού Γεωργικών και Δασικών Πολιτικών, σχετικά με τις προδιαγραφές παραγωγής και πώλησης ορισμένων προϊόντων αλλαντοποίησης·

Έχοντας υπόψη την κοινοποίηση στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή σύμφωνα με την οδηγία (ΕΕ) 2015/1535 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της...

Κεφάλαιο I Ψημένο χοιρομέρι

Άρθρο 1 Ορισμός

1. Η ονομασία «ψημένο χοιρομέρι» προορίζεται για το προϊόν αλλαντοποιίας που παράγεται **από τους μηρούς** του χοίρου είτε έχει υποστεί τεμαχισμό είτε αφαίρεση οστών, λίπους, τενόντων και δέρματος, χρησιμοποιώντας νερό, αλάτι, συμπεριλαμβανομένου του ιωδιούχου άλατος, του νιτρώδους νατρίου, του νιτρώδους καλίου, ενδεχομένως σε συνδυασμό. **Επιτρέπεται η μη χρήση νιτρωδών ή η αντικατάσταση των συνθετικών νιτρωδών με νιτρώδη που λαμβάνονται από φυσικές πηγές, υπό την ευθύνη του υπευθύνου της επιχείρησης τροφίμων, ο οποίος υποχρεούται να αποδείξει, κατά τρόπο ικανοποιητικό για την αρμόδια υγειονομική αρχή, ότι οι χρησιμοποιούμενες διαδικασίες υποστηρίζονται από επιστημονικές αιτιολογήσεις και ότι διασφαλίζουν ότι πληρούνται τα αναμενόμενα μικροβιολογικά κριτήρια για την αποδοχή της διεργασίας και την ασφάλεια των τροφίμων, όπως ορίζονται από την ισχύουσα νομοθεσία.**
2. Σε περίπτωση περαιτέρω μεταποίησης, το ψημένο χοιρομέρι που αναφέρεται στην παράγραφο 1 δεν μπορεί να περιέχει νιτρώδη αν η κατάλληλη αποθήκευση **και ασφάλεια** του τελικού προϊόντος εξασφαλίζεται με άλλα μέσα ή μεθόδους.
3. Ως μηρός χοίρου νοείται το οπίσθιο άκρο του χοίρου που τεμαχίζεται εγκάρσια από το υπόλοιπο μέρος του σφαγίου που δεν είναι πρόσθια προς το τέλος του λαγόνιου οστού. **Αποκλειστικά για την κατηγορία «ψημένο χοιρομέρι», όταν δεν υπάρχει απαίτηση αναγνώρισης τουλάχιστον τριών μυών μηρών, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ένας μοναδικός τύπος μυών από πολλαπλούς μηρούς χοιρινού κρέατος.**
4. Η ονομασία πώλησης «ψημένο χοιρομέρι» μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για προϊόντα που λαμβάνονται από μηρούς χοιροειδών του υποείδους *sus scrofa domesticus*.

Άρθρο 2 Συστατικά

1. Για την παραγωγή ψημένου χοιρομεριού μπορούν να χρησιμοποιούνται τα ακόλουθα: οίνος, συμπεριλαμβανομένων των αρωματισμένων οίνων και των οίνων λικέρ, **μπράντυ και άλλα οινοπνευματώδη ποτά, μπύρα, ξίδι (στα οποία περιλαμβάνεται και το βαλσάμικο ξίδι),** ζάχαρη, δεξτρόζη, φρουκτόζη, λακτόζη, μαλτοδεξτρίνη (σιρόπι γλυκόζης), πρωτεΐνες γάλακτος, πρωτεΐνες σόγιας, φυσικά ή φυσικά τροποποιημένα ή ενζυματικά τροποποιημένα άμυλα, μπαχαρικά, **αρωματικά φυτά, ζελέ τροφίμων, αρωματικές ύλες, επιτρεπόμενα πρόσθετα, μέλι, τρούφα, τυρί, φρούτα (συμπεριλαμβανομένων των καρπών με κέλυφος), αφυδατωμένα φρούτα, πέστο, nduja, νωπά, κατεψυγμένα ή αφυδατωμένα λαχανικά.**

Άρθρο 3 Μεθοδολογία παραγωγής

1. Τα κύρια βήματα για τη μεταποίηση του ψημένου χοιρομεριού είναι:
 - 1) προετοιμασία της άλμης με διάλυση ή διασπορά των συστατικών·
 - 2) αλάτιση, προσθήκη άλμης στο κρέας, ακολουθούμενη ενδεχομένως από ομογενοποίηση των συστατικών της άλμης, γενικά μηχανικά (μασάζ/απόδραση υπό ατμοσφαιρική πίεση ή κενό)·

- 3) διαμόρφωση. Τοποθέτηση του προϊόντος εντός δοχείου ή περιβλήματος ικανού να δώσει σχήμα στο προϊόν.
- 4) μαγείρεμα. Η διαδικασία θερμικής επεξεργασίας, η οποία πραγματοποιείται υπό την ευθύνη του υπευθύνου της επιχείρησης τροφίμων, διασφαλίζει την εξαφάνιση των χαρακτηριστικών του νωπού κρέατος μέσω της υιοθέτησης κατάλληλων χρόνων και θερμοκρασιών για τη διασφάλιση της υγείας και της υγιεινής του προϊόντος.
- 5) Προαιρετική παστερίωση. Το προϊόν που έχει ψυχθεί και συσκευαστεί μπορεί να υποβληθεί σε επιφανειακή παστερίωση.

Άρθρο 4 Χαρακτηριστικά

1. Το ψημένο χοιρομέρι έχει περιεκτικότητα σε υγρασία στο προϊόν με αφαιρούμενα λίπη και πρόσθετα (UPSD) μικρότερη ή ίση με 82,0, όπου UPSD σημαίνει $[\% \text{υγρασία} / (100 - \% \text{λίπος} - F)] \times 100$ και F σημαίνει $100 - (\% \text{υγρασία} + \% \text{πρωτεΐνη} + \% \text{λίπος} + \% \text{τέφρα})$.

Άρθρο 5 Οργανοληπτικές ιδιότητες

1. Κατά το άνοιγμα της συσκευασίας, το ψημένο χοιρομέρι διατίθεται στο εμπόριο ακέραιο έχει:
 - 1) εξωτερικά
 - 1) απουσία ή αμελητέα παρουσία υγρών στη συσκευασία.
 - 2) επαρκή αντοχή στη συμπίεση.
 - 3) ροζ χρώμα, που ενδεχομένως τείνει προς το ροζ-κόκκινο.
 - 4) απουσία ή αμελητέα ποσότητα κοιλοτήτων και ρωγμών.
 - 2) κατά την κοπή
 - 1) σφιχτή φέτα: φέτα πάχους όχι μεγαλύτερου των 2 χιλιοστών με επαρκή στεγανότητα μεταξύ των μυών.
 - 2) χαρακτηριστική γεύση, όχι υπερβολικά πικάντικη.
 - 3) ροζ χρώμα, που τείνει ενδεχομένως προς κόκκινο στους μύες ή τμήματα του μυός που περιέχουν φυσικά υψηλές συγκεντρώσεις χρωστικών ουσιών.

Άρθρο 6 Παρουσίαση

1. Το ψημένο χοιρομέρι διατίθεται στο εμπόριο χύμα, σε συσκευασίες υπό κενό ή σε προστατευτική ατμόσφαιρα, ολόκληρο, σε φέτες, κομμένο σε φέτες, τεμαχισμένο σε κύβους ή με άλλο τρόπο τεμαχισμένο σε μερίδες.
2. Η προσθήκη συστατικών και τροφίμων που αναφέρονται στο άρθρο 2 για αρωματικούς σκοπούς, εκτός εκείνων που αναφέρονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1334/2008, αναφέρεται με ειδική προσθήκη στην ονομασία πώλησης.
3. Η προσθήκη στην περιγραφή πώλησης είναι επίσης απαραίτητη εάν το ψημένο χοιρομέρι είναι καπνιστό ή ψητό.

Άρθρο 7 Πώληση

1. Το ψημένο χοιρομέρι, **συμπεριλαμβανομένου του προσυσκευασμένου χοιρομεριού** διατηρείται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 4 °C.
2. Το ψημένο χοιρομέρι μπορεί να πωλείται σε συσκευασίες υπό κενό ή σε προστατευτική ατμόσφαιρα, ολόκληρο, σε φέτες, κομμένο σε φέτες, τεμαχισμένο σε κύβους ή με άλλο τρόπο τεμαχισμένο σε μερίδες.

Άρθρο 8

Επιλεγμένο ψημένο χοιρομέρι

1. Η περιγραφή «ψημένο χοιρομέρι» μπορεί να συμπληρώνεται με τον όρο «επιλεγμένο» εάν στο διάμεσο τμήμα του προϊόντος, εκτός εάν χρησιμοποιείται για πώληση σε προσυσκευασμένη μορφή (κομμένο, σε φέτες, **σε κύβους** ή αλλιώς τεμαχισμένο σε μερίδες), τουλάχιστον τρεις από τους τέσσερις κύριους μύες (ημιτενοντώδης, ημιμυενώδης, τετρακέφαλος μηριαίος μυς και δικέφαλος μηριαίος) ολόκληρου του μηρού του χοίρου είναι σαφώς αναγνωρίσιμοι και η περιεκτικότητα σε υγρασία, στο προϊόν με αφαίρεση λίπους και προσθέτων (UPSD), είναι μικρότερη ή ίση με 79,5.
2. Στην παραγωγή επιλεγμένου ψημένου χοιρομεριού, επιτρέπεται η χρήση των συστατικών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή ψημένου χοιρομεριού.

Άρθρο 9

Υψηλής ποιότητας ψημένο χοιρομέρι

1. Η περιγραφή «ψημένο χοιρομέρι» μπορεί να συμπληρώνεται με τους όρους «υψηλής ποιότητας» ή «υψηλή ποιότητα» εάν στο διάμεσο τμήμα του τελικού προϊόντος, εκτός εάν το προϊόν χρησιμοποιείται για πώληση σε προσυσκευασμένη μορφή (κομμένο, σε φέτες, **σε κύβους** ή αλλιώς τεμαχισμένο σε μερίδες), τουλάχιστον τρεις από τους τέσσερις κύριους μύες (ημιτενοντώδης, ημιμυενώδης, τετρακέφαλος μηριαίος μυς και δικέφαλος μηριαίος) ολόκληρου του μηρού του χοίρου είναι σαφώς αναγνωρίσιμοι και η περιεκτικότητα σε υγρασία, στο προϊόν με αφαίρεση λίπους και προσθέτων (UPSD), είναι μικρότερη ή ίση με 76,5.
2. Στην παραγωγή ψημένου χοιρομεριού υψηλής ποιότητας, επιτρέπεται η χρήση, εκτός από τα συστατικά που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή ψημένου χοιρομεριού, ασκορβικού οξέος και ερυθροβικού οξέος και των αλάτων τους —όξινο γλουταμινικό νάτριο— γαλακτικών αλάτων, χλωριούχου καλίου και άλλων υποκατάστατων νατρίου. Δεν επιτρέπονται άλλα πρόσθετα, εκτός από εκείνα που επιτρέπονται από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, εφόσον αντιπροσωπεύουν πραγματική τεχνολογική αναγκαιότητα, δεν παραπλανούν τον καταναλωτή και η χρήση τους ωφελεί τους καταναλωτές, όπως προβλέπεται από τον εν λόγω κανονισμό.

Άρθρο 10

Προαιρετικές ενδείξεις σχετικά με την απουσία πρόσθετων υλών και συστατικών

1. Οι προαιρετικές ενδείξεις σχετικά με την απουσία επιτρεπόμενων προσθέτων ή συστατικών που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τη γενική περιγραφή «ψημένο χοιρομέρι» σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 επιτρέπονται επίσης για τις περιγραφές «επιλεγμένο ψημένο χοιρομέρι» και «ψημένο χοιρομέρι υψηλής ποιότητας».

Άρθρο 10α

Παρουσία πρόσθετου νερού

1. Η διάταξη σχετικά με την παρουσία πρόσθετου νερού που ορίζεται στο σημείο 6 του μέρους Α του παραρτήματος VI του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 δεν εφαρμόζεται στα προϊόντα που καλύπτονται από το παρόν κεφάλαιο, δεδομένου ότι υπόκεινται ήδη στους τεχνολογικούς περιορισμούς που ορίζονται στα άρθρα 4, 8 και 9.

Κεφάλαιο II Ωμό χοιρομέρι ωριμασμένο

Άρθρο 11 Ορισμός

1. Με την επιφύλαξη των απαιτήσεων που καθορίζονται στις προδιαγραφές παραγωγής για τα ωμά ωριμασμένα χοιρομέρια που έχουν υποστεί επεξεργασία, τα οποία αναγνωρίζονται ως γεωγραφική ένδειξη σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η γενική περιγραφή «ωμό χοιρομέρι ωριμασμένο» χρησιμοποιείται για το ωριμασμένο, μη καπνιστό προϊόν κρέατος που λαμβάνεται από χοιρινούς μηρούς με παραδοσιακή τεχνική που βασίζεται στην ξηρή αλάτιση και την ελεγχόμενη θερμοκρασία.
2. Η πρώτη ύλη κρέατος αποτελείται από ολόκληρο τον μηρό του χοιρινού κρέατος.
3. Οι μηροί κατάλληλοι για την παραγωγή ωμού χοιρομεριού ωριμασμένου έχουν λευκό, μη λιπαρό εξωτερικό λίπος, μέτρια παρουσία ενδομυϊκού λίπους και περιορισμένο πάχος του λίπους επικάλυψης.
4. Το δέρμα έχει ανοιχτό χρώμα και δεν υπάρχουν σχετικά σημάδια φλεβών και αιμορραγικών κηλίδων.
5. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται:
 - 1) μηροί χοιρομητέρων και κρέας ωχρό, μαλθακό και έφυγρο (PSE) και κρέας με σκοτεινή επιφάνεια τομής (DFD).
 - 2) μηροί που παρουσιάζουν τις ακόλουθες ανωμαλίες:
 1. κατάγματα των εσωτερικών οστών (μηριαία, κνήμη) ή των εξωτερικών οστών (κεφάλι του μηριαίου, ισχίο).
 2. απουσία του ισχίου.
6. Επιτρέπεται η χρήση κατεψυγμένων μηρών που συσκευάζονται μεμονωμένα στο σημείο προέλευσης, εφαρμόζοντας στο τελικό προϊόν τις απαιτήσεις που ορίζονται στο άρθρο 10 και στα παραρτήματα III και VI του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011.
7. Το πλήρες προϊόν με κόκαλο που έχει υποστεί κατάψυξη δεν μπορεί να διατεθεί στο εμπόριο με την ονομασία «ωμό χοιρομέρι ωριμασμένο» ή με παρόμοιους όρους.

Άρθρο 12 Συστατικά

1. Στο ωμό ωριμασμένο χοιρομέρι, εκτός από τη χρήση επιτραπέζιου αλατιού (συμπεριλαμβανομένου του ιωδιούχου αλατιού), είναι επίσης δυνατή η χρήση πιπεριού, τρούφας, αρωματικών υλών, απλών σακχάρων (δεξτρόζη, φρουκτόζη, σακχαρόζη), νιτρώδων και νιτρικών αλάτων, χλωριούχου καλίου και υποκατάστατων νατρίου, αντιοξειδωτικών και ρυθμιστών οξύτητας (γαλακτικό οξύ, οξικό οξύ, κιτρικό οξύ και άλατα αυτών). Δεν επιτρέπονται άλλα πρόσθετα, εκτός από εκείνα που επιτρέπονται από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, εφόσον αντιπροσωπεύουν πραγματική τεχνολογική αναγκαιότητα, δεν παραπλανούν τον καταναλωτή και η χρήση τους ωφελεί τους καταναλωτές, όπως προβλέπεται από τον εν λόγω κανονισμό.

Άρθρο 13 Μεθοδολογία παραγωγής

1. Τα στάδια μεταποίησης του ωμού ωριμασμένου χοιρομεριού έχουν ως εξής:
 - 1) αλάτιση· πασπάλισμα με ξηρό αλάτι· αλάτιση με εμβάπτιση ή έγχυση άλμης δεν επιτρέπεται·
 - 2) ξεκούραση· Ψυχρή ξήρανση μετά την απομάκρυνση του υπολειμματικού αλατιού. Η ελάχιστη διάρκεια του βήματος είναι 40 ημέρες· 55 ημέρες για μηρούς με αρχικό βάρος που υπερβαίνει τα 11 kg·
 - 3) πλύσιμο· Απομάκρυνση υπολειμμάτων επιφανειακού άλατος με έκπλυση με ζεστό νερό·
 - 4) ξήρανση· Ξήρανση της επιφάνειας υπό ελεγχόμενες συνθήκες υγρασίας και θερμοκρασίας· δεν επιτρέπονται τεχνικές καπνίσματος ή επιταχυνόμενης γήρανσης·
 - 5) λίπανση· Εφαρμογή στην επιφάνεια ενός μείγματος λίπους, ρυζάλευρου, αλατιού και πιπεριού, και αρωματικών υλών, προκειμένου να αποφευχθεί η υπερβολική αφυδάτωση του άπαχου κρέατος·
 - 6) ωρίμανση· Παλαίωση υπό ελεγχόμενες συνθήκες υγρασίας και θερμοκρασίας. Δεν επιτρέπεται η χρήση ατμού, θερμοκρασίες άνω των 22 °C και επιταχυνόμενη παλαίωση. Το τελικό προϊόν, ακέραιο, είναι σταθερό σε θερμοκρασία δωματίου.

Άρθρο 14 Βάρος

1. Το ωμό ωριμασμένο χοιρομέρι έχει, όταν είναι έτοιμο για κατανάλωση, ελάχιστο βάρος 6 kg με το κόκαλο· η συνολική ελάχιστη διάρκεια της διαδικασίας μεταποίησης είναι 7 μήνες, 9 μήνες για τα χοιρομέρια με τελικό βάρος άνω των 8 kg.

Άρθρο 15 Χαρακτηριστικά

1. Το εσωτερικό άπαχο τμήμα (μυϊκός ιστός) ορίζεται από τις ακόλουθες παραμέτρους, οι οποίες νοούνται ως μέσες τιμές που προκύπτουν από τον μέσο όρο των αναλυτικών αποτελεσμάτων τουλάχιστον έξι χοιρομεριών ηλικίας μεταξύ 7 και 9 μηνών ανά εκμετάλλευση:
 - 1) υγρασία: κάτω του 64 %·
 - 2) προϊόν αλατιού x υγρασίας: κάτω του 500·
 - 3) δείκτης πρωτεόλυσης: κάτω του 30 %·**
 - 4) πρωτεΐνη: πάνω από 24 %·
2. Το ωμό ωριμασμένο χοιρομέρι έχει ομοιόμορφο κόκκινο χρώμα όταν τεμαχίζεται, χωρίς διάρρηξη, σημάδια αποφλοίωσης ή κοιλότητες και έχει χαρακτηριστική οσμή και γεύση που προκύπτει από την παλαίωση, με μέτρια αλμυρότητα και χωρίς ταγγή γεύση, καθώς και μαλακή, μη ινώδη υφή κατά τη μάσηση.

Άρθρο 16 Παρουσίαση

1. Το ωμό ωριμασμένο χοιρομέρι μπορεί να πωληθεί ολόκληρο, αποστεωμένο, τεμαχισμένο και σε φέτες ή με άλλες μορφές (τεμαχισμένο σε κύβους, σε ράβδους κ.λπ.).

Κεφάλαιο III Σαλάμι

Άρθρο 17 Ορισμός

1. Με την επιφύλαξη των απαιτήσεων που καθορίζονται εν προκειμένω από τις προδιαγραφές παραγωγής για το σαλάμι που αναγνωρίζεται ως γεωγραφική ένδειξη σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, ως «σαλάμι» νοείται το προϊόν αλλαντοποίησης που παρασκευάζεται από κρέας που λαμβάνεται από ραβδωτούς μύες που ανήκουν κυρίως στο σφάγιο χοίρου με την προσθήκη αλατιού, **συμπεριλαμβανομένου του ιωδιούχου άλατος, του χλωριούχου καλίου και των υποκατάστατων νατρίου**, και ενδεχομένως κρέας από άλλα ζωικά είδη, αλεσμένο και αναμειγμένο με λίπος χοιρινού κρέατος σε διάφορες αναλογίες και τοποθετείται εντός φυσικού ή τεχνητού περιβλήματος.
2. Ο ορισμός του σαλαμιού δεν θίγει τη χρήση των ονομασιών που αναφέρονται σε προϊόντα διαφορετικής φύσης, υπό την προϋπόθεση ότι δεν συγχέονται με τα προϊόντα που καλύπτονται από το παρόν διάταγμα.
3. Το σαλάμι ξηραίνεται και καρυκεύεται υπό κλιματικές συνθήκες που μπορεί να προκαλέσουν, σε μια σταδιακή μείωση της υγρασίας, την εξέλιξη φυσικών ζυμώσεων και ενζυμικών φαινομένων που προκαλούν αλλαγές που προσδίδουν στο προϊόν τα τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του και εξασφαλίζουν τη διατήρηση και την υγεία του υπό κανονικές συνθήκες θερμοκρασίας δωματίου.
4. Ένα προϊόν που περιέχει μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας δεν μπορεί να διατεθεί στο εμπόριο με την ονομασία «σαλάμι» ή με παρόμοιους όρους.

Άρθρο 18 Συστατικά

1. Για την παρασκευή σαλαμιού μπορούν να χρησιμοποιούνται τα ακόλουθα: οίνος, **ξίδι (στο οποίο περιλαμβάνεται και το βαλσάμικο ξίδι), μπράντυ και άλλα οινοπνευματώδη ποτά, μέλι, τρούφες, τυριά, καρποί με κέλυφος**, πιπέρι, σκόρδο, **μπαχαρικά και** αρωματικά φυτά, ζάχαρη, δεξτρόζη, φρουκτόζη, λακτόζη, άπαχο γάλα σε σκόνη, πρωτεΐνες γάλακτος, μικροβιακές καλλιέργειες που αρχίζουν από τη ζύμωση, αρωματικές ύλες και πρόσθετα που επιτρέπονται με εξαίρεση τις χρωστικές ουσίες.

Άρθρο 19 Μεθοδολογία παραγωγής

1. Τα τμήματα μυών και λίπους αλατίζονται και αναμειγνύονται με το αλάτι και τα άλλα συστατικά και παραγεμίζονται σε περιβλήματα ή έντερα.
2. Το σαλάμι στη συνέχεια ξηραίνεται και καρυκεύεται, γεγονός που εγγυάται τη διατήρηση και την υγεία του υπό κανονικές συνθήκες θερμοκρασίας δωματίου.
3. Επιτρέπεται η επεξεργασία της επιφάνειας των περιβλημάτων ή των εντέρων με μικροβιακές καλλιέργειες, αλεύρια δημητριακών, άμυλα, έλαια και λίπη τροφίμων.

Άρθρο 20
Χαρακτηριστικά

1. Το σαλάμι έχει μικροβιακό φορτίο μεσόφιλων μεγαλύτερο από 1×10 στην εβδόμη μονάδες σχηματισμού αποικιών/γραμμάριο, κυρίως γαλακτοβάκιλλοι και κόκκοι.
2. Στην αγορά, το σαλάμι έχει pH μεγαλύτερο ή ίσο του 4,9.

Άρθρο 21
Παρουσίαση

1. Επιτρέπεται η εμπορία σαλαμιού χύμα, σε συσκευασίες υπό κενό ή σε προστατευτική ατμόσφαιρα, ολόκληρου, σε φέτες, τεμαχισμένου ή με άλλο τρόπο τεμαχισμένου σε μερίδες.

Κεφάλαιο IV
Culatello (είδος χοιρομεριού)

Άρθρο 22
Ορισμός

1. **Με την επιφύλαξη των απαιτήσεων που καθορίζονται στις προδιαγραφές παραγωγής για το culatello που αναγνωρίζεται ως γεωγραφική ένδειξη σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012**, η ονομασία «culatello» προορίζεται για το προϊόν αλλαντοποίησης που λαμβάνεται από τους οπίσθιους και εσωτερικούς μύες του μηρού (δικέφαλος μηριαίος, ημιυμενώδης και ημιτενοντώδης) του χοίρου, με το δέρμα να έχει αφαιρεθεί πλήρως και το λίπος επικάλυψης να αφαιρείται μερικώς και να διαχωρίζεται πλήρως από την οστική βάση και να τεμαχίζεται έτσι ώστε να έχει σχήμα αχλαδιού.

Άρθρο 23
Συστατικά

1. Τα συστατικά του culatello είναι επιτραπέζιο αλάτι, συμπεριλαμβανομένου του ιωδιούχου αλατιού, ολόκληρο ή αλεσμένο πιπέρι.
2. Επιτρέπεται η χρήση μπαχαρικών, φυσικών αρωματικών υλών, οίνου και προσθέτων που επιτρέπονται βάσει των κοινοτικών κανονισμών που παρατίθενται στις αιτιολογικές σκέψεις.

Άρθρο 24
Μεθοδολογία παραγωγής

1. Τα στάδια μεταποίησης για το culatello έχουν ως εξής:
 - 1) αλάτιση: πραγματοποιείται με ψεκασμό με ξηρό αλάτι· αλάτιση με εμβάπτιση ή έγχυση άλμης δεν επιτρέπεται·
 - 2) γέμισμα: το προϊόν πρέπει να παραγεμίζεται σε φυσικά περιβλήματα ή, εάν πρόκειται να διατεθεί στο εμπόριο πριν από τον τεμαχισμό, σε τεχνητά περιβλήματα·
 - 3) ωρίμανση: η περίοδος ωρίμανσης (συμπεριλαμβανομένης της αλάτισης) πρέπει να είναι τουλάχιστον 9 μήνες·
 - 4) δέσιμο: το δέσιμο γίνεται χειροκίνητα με σπάγκο, χρησιμοποιώντας το παραδοσιακό σύστημα χαλιναριών και βημάτων για να σχηματιστεί ένα είδος διχτυού· το δέσιμο του προϊόντος μπορεί να πραγματοποιηθεί με τη βοήθεια μηχανικών μέσων.

Άρθρο 25 Βάρος

1. Το ωριμασμένο culatello πρέπει να έχει ελάχιστο μέγεθος 3 kg κατά τη διάθεσή του στην αγορά.

Άρθρο 26 Χαρακτηριστικά

1. Το culatello είναι ένα προϊόν με χαρακτηριστικό σχήμα αχλαδιού, εξωτερικά δεμένο σε δίχτυ πλέγματος, με σταθερή σύσταση, φέτα με ομοιογενές ερυθρό μυϊκό τμήμα και λευκό λιπώδη ιστό. **Το ακέραιο προϊόν είναι σταθερό σε θερμοκρασία δωματίου.**
2. Οι παράμετροι, σε σχέση με τη φέτα της οποίας έχει αφαιρεθεί το λίπος επικάλυψης, είναι:
 - 1) αλάτι: 5,5 % κατ' ανώτατο όριο·
 - 2) υγρασία: κατ' ανώτατο όριο 51 %·
 - 3) pH: όχι μεγαλύτερο από 6,75 ή μικρότερο από 5,50·
 - 4) δραστηριότητα του νερού: όχι μεγαλύτερη από 0,91·

Άρθρο 27 Παρουσίαση

1. Το culatello μπορεί να πωλείται ολόκληρο και όχι προσυσκευασμένο ή σε συσκευασίες κενού ή σε προστατευτική ατμόσφαιρα, σε φέτες, τεμαχισμένο ή με άλλο τρόπο τεμαχισμένο σε μερίδες.

Άρθρο 28 Απαγορεύσεις

1. Απαγορεύεται:
 - 1) να χρησιμοποιούνται μηροί χοιρομητέρων και κρέας ωχρό, μαλακό και έφυγρο (PSE) και κρέας με σκοτεινή επιφάνεια τομής (DFD)·
 - 2) να χρησιμοποιείται η ονομασία πώλησης «culatello» με πρόσθετη και/ή ειδική διατύπωση, για παρόμοια προϊόντα, αλλά μεταποιημένα με τεχνικές και μεθόδους παραγωγής άλλες από εκείνες που αναφέρονται στο άρθρο 20α, ακόμη και αν η ανατομική βάση είναι η ίδια·
 - 3) να χρησιμοποιείται ο όρος «culatello» στην ονομασία πώλησης, στα συστατικά και, εν πάση περιπτώσει, στην επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων στα οποία δεν έχει χρησιμοποιηθεί το culatello.

Κεφάλαιο V Bresaola

Άρθρο 29 Ορισμός

1. Με την επιφύλαξη των απαιτήσεων που καθορίζονται στις προδιαγραφές παραγωγής του bresaola που αναγνωρίζεται ως γεωγραφική ένδειξη σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η ονομασία «bresaola» προορίζεται για το προϊόν αλλαντοποιίας που λαμβάνεται από νωπό κρέας βοοειδών ή ιπποειδών ή ελαφιών, είτε κατεψυγμένο είτε όχι, μεταποιημένο με τη χρήση

λωρίδων μυών με αφαίρεση οστών, κομμένο ή μη για την αφαίρεση λιπών και μερών τενόντων, εάν υπάρχουν.

2. Το Bresaola παράγεται με τα τεμάχια μυών του οπίσθιου τεταρτημορίου και του εμπρόσθιου τεταρτημορίου του ζώου, με εξαίρεση τα τεμάχια που αναφέρονται στο άρθρο 34 παράγραφος 2 κατωτέρω.
3. Το βάρος των τεμαχίων κυμαίνεται από 250 g έως 15 kg κατ' ανώτατο όριο.

Άρθρο 30 Συστατικά

1. Εκτός από την πρώτη ύλη που αναφέρεται στο άρθρο 29, η χρήση επιτραπέζιου αλατιού, συμπεριλαμβανομένου του ιωδιούχου άλατος, των μπαχαρικών, των αρωματικών φυτών, της δεξτρόζης, της φρουκτόζης, της σακχαρόζης, του οίνου, των μικροβιακών καλλιιεργειών για την εκκίνηση, των αρωματικών υλών, συμπεριλαμβανομένων των φυσικών αρωμάτων και των προσθέτων που επιτρέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία, μπορεί να χρησιμοποιείται για την παραγωγή του bresaola.

Άρθρο 31 Μεθοδολογία παραγωγής

1. Τα στάδια μεταποίησης για το bresaola έχουν ως εξής:
 - 1) προαιρετικό ξάκρισμα για την αφαίρεση του εξωτερικού λίπους και μερών τενόντων, εφόσον υπάρχουν·
 - 2) αλάτιση με ψεκάσμο ξηρού άλατος και/ή εμβάπτιση σε άλμη·
 - 3) προαιρετική τοποθέτηση σε περίβλημα: το προϊόν μπορεί να παραγεμιστεί σε φυσικά ή τεχνητά περιβλήματα·
 - 4) παλαίωση: πραγματοποιείται υπό ελεγχόμενες περιβαλλοντικές συνθήκες για να καταστεί δυνατή η σταδιακή μείωση της περιεκτικότητας σε υγρασία. Η διάρκεια της περιόδου παλαίωσης ποικίλλει ανάλογα με το βάρος των τεμαχίων κρέατος που χρησιμοποιούνται ως εξής:

ΒΑΡΟΣ ΤΕΜΑΧΙΟΥ ΜΥΩΝ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ σε ημέρες (ελάχ.)
250 g — ≤ 1 kg	4 ημέρες
> 1 kg — ≤ 3 kg	5 ημέρες
> 3 kg — ≤ 6 kg	6 ημέρες
> 6 kg — ≤ 9 kg	7 ημέρες
> 9 kg — ≤ 12 kg	8 ημέρες
> 12 kg — ≤ 15 kg	9 ημέρες

- 5) επιτρέπεται το κάπνισμα με ξύλο και/ή φυσικά βότανα ή αρωματικά φυτά και/ή αρωματικές ύλες και/ή αρτύματα καπνιστών τροφίμων·
- 6) επιτρέπεται η επεξεργασία της επιφάνειας των περιβλημάτων με μικροβιακές καλλιέργειες, άμυλα και αλεύρι δημητριακών.

Άρθρο 32

Χαρακτηριστικά

1. Το Bresaola είναι ένα προϊόν με σχήμα που διαμορφώνεται από τον μυ από τον οποίο προέρχεται, κυλινδρικό εάν είναι τοποθετημένο σε περίβλημα ή τετραγωνισμένο όταν συμπιέζεται.
2. Έχει ομοιόμορφο κόκκινο χρώμα για το άπαχο μέρος και λευκό για το λιπαρό μέρος, και δεν έχει διαρροές και ρωγμές. Έχει οσμή και γεύση χαρακτηριστική του ώριμου προϊόντος, με μέτρια αλατισμένη αντίληψη, αρωματική και ενδεχομένως καπνιστή νότα και απαλή σύσταση αλλά που δεν λυγίζει όταν συμπιέζεται.
3. Το Bresaola, σε σχέση με το μεσαίο τμήμα, που απομακρύνεται από το εξωτερικό περίβλημα, εάν υπάρχει, ορίζεται από τις ακόλουθες αναλυτικές παραμέτρους της σύνθεσης:
 - 1) λίπη: 16 % κατ' ανώτατο όριο
 - 2) πρωτεΐνες: 24 % κατ' ελάχιστο όριο

Άρθρο 33

Παρουσίαση

1. Επιτρέπεται η εμπορία του bresaola χύμα, σε συσκευασίες υπό κενό ή σε προστατευτική ατμόσφαιρα, ολόκληρου, σε φέτες, τεμαχισμένου ή με άλλο τρόπο τεμαχισμένου σε άλλες μορφές (π.χ. σε κύβους, σε ράβδους κ.λπ.).

Άρθρο 34

Απαγορεύσεις

1. Το προϊόν που περιέχει κιμά και/ή μηχανικώς διαχωρισμένο και/ή ανασυσταθέν κρέας δεν μπορεί να διατεθεί στην αγορά με την ονομασία «bresaola» ή υπό παρόμοιους όρους ή όρους που υπονοούν άμεσα ή έμμεσα την εν λόγω περιγραφή.
2. Κατά παρέκκλιση από το άρθρο 29 παράγραφος 2, δεν επιτρέπεται η χρήση των ακόλουθων τεμαχίων: πλευρά, λαιμός, κοιλιά, στήθος, μπριζόλες, κότσι.
3. Το προϊόν που προέρχεται από ζώα άλλα από τα βοοειδή, τα ιπποειδή και τα ελάφια ή τα τεμάχια βοοειδών, ιπποειδών και ελαφιών που αναφέρονται στην παράγραφο 2 ανωτέρω δεν είναι εμπορεύσιμο υπό την ονομασία «Bresaola» ή υπό παρόμοιους όρους ή όρους που υπονοούν άμεσα ή έμμεσα την εν λόγω περιγραφή.
4. Απαγορεύεται η χρήση της ονομασίας «Bresaola» στην ονομασία πώλησης, τα συστατικά, την παρουσίαση και τη διαφήμιση τροφίμων στα οποία δεν έχει χρησιμοποιηθεί η πρώτη ύλη που αναφέρεται στο άρθρο 29 και δεν έχουν τηρηθεί τα χαρακτηριστικά που προβλέπονται στο κεφάλαιο V του παρόντος διατάγματος.

Άρθρο 35

Πώληση

1. Ακόμη και το προσυσκευασμένο Bresaola πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία κατάλληλη για τη διασφάλιση της υγείας και της υγιεινής του, υπό την ευθύνη του υπευθύνου της επιχείρησης τροφίμων, ο οποίος πρέπει να παρέχει ακριβείς ενδείξεις.

Κεφάλαιο VI

Speck

Άρθρο 36

Ορισμός

1. Με την επιφύλαξη των απαιτήσεων που καθορίζονται στις προδιαγραφές παραγωγής για τα speck που αναγνωρίζονται ως προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η ονομασία «speck» προορίζεται για προϊόντα αλλαντοποίησης με βάση το κρέας που προέρχονται από χοιρινούς μηρούς χωρίς κόκαλα, μέτρια αλατισμένα και αρωματισμένα, καπνιστά και καλά καρυκευμένα σύμφωνα με τα τοπικά έθιμα και παραδόσεις.
2. Για την επεξεργασία του speck, ο χοιρινός μηρός πρέπει να ξακρίζεται σύμφωνα με την παραδοσιακή μέθοδο, δηλαδή:
 - 1) με ολικό ή μερικό τρανς ή μετά την πλήρη αφαίρεση του τρανς·
 - 2) με παράλληλη κοπή από τον μυ Fricandeanu έως το οστό του στρογγυλού·
 - 3) με στρογγυλεμένη κοπή στην περιοχή των γλουτών από το νουά έως το στρογγυλό, έτσι ώστε κανένα τμήμα του λιπαρού τμήματος να μην παραμένει χωρίς άπαχο τμήμα· σε περίπτωση που ο μηρός έχει ολικό ή μερικό τρανς, πρέπει να γίνεται ευθεία κοπή αντί στρογγυλεμένης κοπής·
3. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί κατεψυγμένο κρέας.

Άρθρο 37

Συστατικά

1. Τα συστατικά του speck είναι επιτραπέζιο αλάτι, συμπεριλαμβανομένου ιωδιούχου αλατιού, ολόκληρο ή αλεσμένο πιπέρι. Επιτρέπεται η χρήση μπαχαρικών, βοτάνων, εκχυλισμάτων τους, οίνου και προσθέτων που επιτρέπονται από τους κοινοτικούς κανονισμούς.

Άρθρο 38

Μεθοδολογία παραγωγής

1. Τα βήματα μεταποίησης για το speck έχουν ως εξής:
 - 1) Αλάτιση. Πραγματοποιείται με ξηρή αλάτιση· η αλάτιση που συνεπάγεται τη χρήση απόδαρσης και σύριγγας δεν επιτρέπεται·
 - 2) κάπνισμα. Πραγματοποιούνται σε ειδικούς χώρους σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 25 °C· δεν επιτρέπεται η χρήση αρτυμάτων καπνιστών τροφίμων·
 - 3) Ωρίμανση. Αυτό συμβαίνει σε θερμοκρασία δωματίου 10 έως 20 °C και με σχετική υγρασία μεταξύ 55 % και 90 %.
2. Η διάρκεια της μεταποίησης πρέπει να είναι τουλάχιστον 12 εβδομάδες· στο τέλος της μεταποίησης, πρέπει να επιτευχθεί ελάχιστη απώλεια βάρους 28 %.

Άρθρο 39

Βάρος

1. Το speck πρέπει, μετά τη φάση παλαίωσης, να έχει ελάχιστο βάρος 3,4 kg όταν διατίθεται στην αγορά ακέραιο.

Άρθρο 40 Χαρακτηριστικά

1. Το speck είναι ένα ωριμασμένο, καρυκευμένο και καπνιστό προϊόν με τη χαρακτηριστική επιφανειακή κρούστα δίπλα στο άπαχο μέρος και μια καφέ κρούστα δίπλα στο λιπώδες μέρος. Η εσωτερική εμφάνιση της κοπής είναι κόκκινη με λευκά-ροζ μέρη, χωρίς διαρροές και κοιλότητες. Έχει μια χαρακτηριστική μυρωδιά και γεύση καρυκευμένου καπνού, με μέτρια αλατούχο-αρωματική αντίληψη και χωρίς ταγγή γεύση, καθώς και μια σύσταση που δεν είναι μαλακή και ινώδης κατά τη μάσηση.
2. Οι χημικές παράμετροι του τελικού προϊόντος είναι:
 - 1) αλάτι: 6,0 % κατ' ανώτατο όριο·
 - 2) πρωτεΐνες: 20 % ή περισσότερο·
 - 3) αναλογία λίπους/πρωτεΐνης: 1,7 ή λιγότερο·
3. Για τον προσδιορισμό των χημικών παραμέτρων, λαμβάνεται φέτα πάχους περίπου 1-1,5 cm από το μέσο του χοιρομεριού, όπως φαίνεται στο παράρτημα.

Άρθρο 41 Παρουσίαση

1. Επιτρέπεται η εμπορία speck χύμα, σε συσκευασίες υπό κενό ή σε προστατευτική ατμόσφαιρα, ολόκληρου, σε φέτες, τεμαχισμένου ή με άλλο τρόπο τεμαχισμένου σε άλλες μορφές (π.χ. σε κύβους, σε ράβδους κ.λπ.).

Άρθρο 42 Άλλα τεμάχια

1. Η ονομασία «speck» με την προσθήκη των ειδικών κοπών μπορεί να χρησιμοποιείται για τις ακόλουθες κοπές χοιρινού κρέατος, όταν είναι κατάλληλα αλατισμένα, καπνιστά και ωριμασμένα και οι οποίες έχουν, εκτός αν ορίζεται διαφορετικά, τελικό βάρος που κυμαίνεται από 1 kg έως 5 kg:
 - 1) για το μισό σφάγιο: «speck di Mezzena», «Seitenspeck» ή «Mezetspeck» με τελικό βάρος από 8 kg έως 30 kg·
 - 2) για την πανσέτα: «speck di pancetta», «Bauchspeck» ή «Brettlspeck»·
 - 3) για την θωρακοσφυϊκή χώρα: «speck di carré» ή «Karreespeck»·
 - 4) για τον λαιμό «speck di coppa» ή «Schopfsspeck»·
 - 5) για την ωμοπλάτη: «speck di spalla» ή «Schulterspeck»·
 - 6) για τα τρανς/νουά/κιλότο και στρογγυλό: «speck di fesa», «speck di sottofesa», «speck di scamone» και «speck di noce» ή «Minispeck» και «Kaiserteilspeck» και «Kaiserspeck»·
2. Τα ωριμασμένα προϊόντα που αναφέρονται στην παράγραφο 1 έχουν τις ακόλουθες ιδιότητες κατά την κοπή:
 - 1) κόκκινο χρώμα του άπαχου τμήματος με την παρουσία επιφανειακής κρούστας και ροζ-λευκών λιπαρών μερών·
 - 2) τυπική οσμή του ωριμασμένου, καρυκευμένου και καπνιστού κρέατος·
 - 3) χαρακτηριστική γεύση του ωριμασμένου, καρυκευμένου και καπνιστού κρέατος, με μέτρια αλμύρα και απουσία ταγγών γεύσεων·
 - 4) συμπαγής αλλά όχι ινώδης υφή κατά τη μάσηση.

Άρθρο 43

Πώληση

- 1. Ακόμη και τα προσυσκευασμένα speck πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία κατάλληλη για τη διασφάλιση της υγείας και της υγιεινής τους, υπό την ευθύνη του υπευθύνου της επιχείρησης τροφίμων, ο οποίος πρέπει να παρέχει ακριβείς ενδείξεις.**

Άρθρο 44 Απαγορεύσεις

- 1. Απαγορεύεται η χρήση μηρών χοιρομητέρων και κρέατος ωχρού, μαλθακού και έφυγρου (PSE) και κρέατος με σκοτεινή επιφάνεια τομής (DFD).**

Κεφάλαιο VII Κοινές διατάξεις

Άρθρο 45

Συστατικά που παρέχουν νιτρικά άλατα, νιτρώδη άλατα

- 1. Η χρήση προσθέτων τροφίμων ορίζεται ως η χρήση στα προϊόντα κρέατος συστατικών που παρέχουν νιτρικά άλατα, νιτρώδη ή και τα δύο, προκειμένου να επιτευχθεί συντηρητικό αποτέλεσμα στο τελικό προϊόν.**
- 2. Παρουσία συστατικών που έχουν συντηρητική λειτουργία, με εξαίρεση το αλάτι, δεν είναι δυνατόν να υποστηριχθεί η απουσία συντηρητικών ακόμη και αν δεν χρησιμοποιούνται νιτρώδη.**

Άρθρο 46

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α Έλεγχοι

- 1. Το παράρτημα Α αποτελεί αναπόσπαστο μέρος του παρόντος διατάγματος και καθορίζει τις διαδικασίες για τους ελέγχους που πρέπει να διενεργούνται από τις ενδιαφερόμενες επιχειρήσεις.**

Άρθρο 47

Πρόστιμα

- 1. Η χρήση ονομασιών πώλησης κατά παράβαση των διατάξεων του παρόντος διατάγματος τιμωρείται με τη διοικητική κύρωση που αναφέρεται στο άρθρο 4 παράγραφος 67 του νόμου αριθ. 350 της 24ης Δεκεμβρίου 2003.**

Άρθρο 48

Οικονομική αμετάβλητη ρήτρα

- 1. Η εφαρμογή του παρόντος διατάγματος δεν συνεπάγεται νέες ή αυξημένες επιβαρύνσεις για τα δημόσια οικονομικά.**
- 2. Οι υποχρεώσεις που προβλέπονται από τον παρόντα νόμο εκτελούνται με τους ανθρώπινους, οργανικούς και οικονομικούς πόρους που προβλέπονται ήδη από την ισχύουσα νομοθεσία.**

Άρθρο 49

Αμοιβαία αναγνώριση

1. Με την επιφύλαξη της εφαρμογής της ισχύουσας κοινοτικής νομοθεσίας, οι διατάξεις του παρόντος διατάγματος δεν εφαρμόζονται στα τρόφιμα που παράγονται και διατίθενται νόμιμα στο εμπόριο σε άλλο κράτος μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή στην Τουρκία, ούτε στα προϊόντα που παράγονται νόμιμα σε κράτος της ΕΖΕΣ που έχει υπογράψει τη συμφωνία για τον Ευρωπαϊκό Οικονομικό Χώρο (ΕΟΧ).
2. Ωστόσο, δεν θίγει τη δυνατότητα λήψης απόφασης σύμφωνα με το άρθρο 2 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 515/2019, εάν οι αρμόδιες αρχές μπορούν να αποδείξουν, εφαρμόζοντας τις διαδικασίες που προβλέπονται στον εν λόγω κανονισμό, ότι ένα συγκεκριμένο προϊόν που παρασκευάζεται νόμιμα σε κράτος της ΕΖΕΣ, συμβαλλόμενο μέρος της συμφωνίας για τον Ευρωπαϊκό Οικονομικό Χώρο (ΕΟΧ), δεν εγγυάται επίπεδο προστασίας ισοδύναμο με εκείνο που απαιτείται από την παρούσα νομοθεσία.

Άρθρο 50

Έναρξη ισχύος

1. Το παρόν διάταγμα, με εξαίρεση τα κεφάλαια V και VI, αρχίζει να ισχύει την επομένη της δημοσίευσής του στην Επίσημη Εφημερίδα της Ιταλικής Δημοκρατίας.
2. Τα κεφάλαια V και VI αρχίζουν να ισχύουν 12 μήνες μετά τη δημοσίευση του παρόντος διατάγματος στην Επίσημη Εφημερίδα της Ιταλικής Δημοκρατίας.
3. Τα προϊόντα που διατέθηκαν στην αγορά ή επισημάνθηκαν πριν από την έναρξη ισχύος του παρόντος διατάγματος και τα οποία δεν πληρούν τις απαιτήσεις του μπορούν να διατίθενται στην αγορά έως ότου εξαντληθούν τα αποθέματα.

Άρθρο 51

Καταργήσεις

1. Από την ημερομηνία έναρξης ισχύος του παρόντος, καταργούνται τα ακόλουθα υπουργικά μέτρα:
 - α) το διάταγμα της 21ης Σεπτεμβρίου 2005 του υπουργού Παραγωγικών Δραστηριοτήτων και του υπουργού Γεωργικών και Δασικών Πολιτικών.
 - β) το διάταγμα της 26ης Μαΐου 2016 του υπουργού Οικονομικής Ανάπτυξης και του υπουργού Γεωργικών και Δασικών Πολιτικών.

Παράρτημα Α (Άρθρο 46)

Έλεγχοι

Οι επίσημοι έλεγχοι που αποσκοπούν στην επαλήθευση της ορθής χρήσης των ονομασιών πώλησης διενεργούνται στη μονάδα παραγωγής και/ή συσκευασίας του προϊόντος.

Χαρακτηριστικά και μέθοδοι δειγματοληψίας του προς ανάλυση δείγματος.

Οι αναλύσεις πραγματοποιούνται, με διαπιστευμένες μεθόδους, στα δείγματα που προετοιμάζονται σύμφωνα με τις ακόλουθες διαδικασίες για κάθε προϊόν. **Τα δείγματα που λαμβάνονται πρέπει να συσκευάζονται υπό κενό και να αποθηκεύονται στο ψυγείο μέχρι την ανάλυση.**

Ψημένο χοιρομέρι, επιλεγμένο ψημένο χοιρομέρι, υψηλής ποιότητας ψημένο χοιρομέρι.

Η μέση γραμμή του βραχύτερου άξονα προσδιορίζεται σε ολόκληρο το προϊόν· στη συνέχεια, μετακινώντας 1 cm προς τα δεξιά και ένα προς τα αριστερά αυτής της γραμμής, κόβεται μια φέτα πάχους δύο εκατοστών.

Στο δείγμα που λαμβάνεται, μετά την πλήρη αφαίρεση του δέρματος και της κάλυψης του λίπους, την άλεση και την ομογενοποίηση, πραγματοποιούνται οι αναλύσεις που προβλέπονται στις προδιαγραφές παραγωγής.

Για προϊόντα όπως οι φέτες, η ανάλυση πραγματοποιείται σε ολόκληρο το περιεχόμενο της συσκευασίας ή των συσκευασιών κατά τρόπο ώστε το δείγμα που πρέπει να αναλυθεί μετά την αφαίρεση του δέρματος και της κάλυψης του λίπους, κατά περίπτωση, να μην είναι μικρότερο από 300 g.

Ωμό χοιρομέρι ωριμασμένο.

Η προς ανάλυση μερίδα λαμβάνεται αφαιρώντας από το κέντρο του μυ του δικέφαλου μηριαίου (διάμεση τομή) ένα τμήμα ίσο με περίπου 100 g μυών. Οι προσδιορισμοί είναι εκείνοι που προβλέπονται από το παρόν μέτρο και πραγματοποιούνται στο δείγμα πριν από την άλεση και την ομογενοποίησή του. Το ίδιο ισχύει και για το συσκευασμένο, το τεμαχισμένο σε μερίδες και/ή το τεμαχισμένο σε φέτες προϊόν. Οι έλεγχοι διενεργούνται σε χοιρομέρια ηλικίας 7 έως 9 μηνών.

Σαλάμι.

Η μέτρηση του pH πραγματοποιείται με την εισαγωγή του ηλεκτροδίου στο γεωμετρικό κέντρο του σαλαμιού· η μέτρηση καταγράφεται με συνεχή ανάγνωση. Για προϊόντα όπως οι φέτες, η ανάλυση πραγματοποιείται σε ολόκληρο το περιεχόμενο της συσκευασίας ή των συσκευασιών κατά τρόπο ώστε το προς ανάλυση δείγμα να μην είναι μικρότερο από 100 g.

Culatello.

Η προς ανάλυση μερίδα λαμβάνεται με τη λήψη ενός κεντρικού τμήματος τουλάχιστον 300 g από το culatello· το τμήμα πρέπει να αφαιρεθεί από το περίβλημα του εντέρου.

Οι προσδιορισμοί είναι εκείνες που προβλέπονται από το παρόν μέτρο και πραγματοποιούνται στο δείγμα πριν από την άλεσή του.

Για τα τεμαχισμένα προϊόντα, η ανάλυση πραγματοποιείται σε ολόκληρο το περιεχόμενο της συσκευασίας ή των συσκευασιών κατά τρόπο ώστε το προς εξέταση δείγμα να μην είναι μικρότερο από 300 g.

Οι έλεγχοι διενεργούνται σε προϊόντα culatello ηλικίας τουλάχιστον 9 μηνών.

Bresaola.

Η προς ανάλυση μερίδα λαμβάνεται από ολόκληρο το τεμάχιο bresaola ή από τη φέτα ενός κεντρικού τμήματος τουλάχιστον 100 g.

Το τμήμα πρέπει να αφαιρεθεί από οποιοδήποτε εξωτερικό περίβλημα.

Για τα τεμαχισμένα προϊόντα, η ανάλυση πραγματοποιείται σε ολόκληρο το περιεχόμενο της συσκευασίας ή των συσκευασιών κατά τρόπο ώστε το προς εξέταση δείγμα να μην είναι μικρότερο από 100 g.

Το δείγμα πρέπει να συσκευάζεται υπό κενό και να αποθηκεύεται στο ψυγείο μέχρι την ανάλυση.

Οι προσδιορισμοί είναι αυτοί που προβλέπονται στην παράγραφο 3 του άρθρου 32 του παρόντος διατάγματος και γίνονται στο δείγμα πριν από την άλεσή του.

Speck.

Η προς ανάλυση μερίδα λαμβάνεται με εγκάρσια κοπή του ακέραιου speck στη μέση, εξασφαλίζοντας την παρουσία στο τμήμα των ίδιων μυών για το speck «scudetto» και για το speck «squadrato».

Οι φέτες πάχους περίπου 1/1,5 εκ. από το μισό του speck κόβονται οριζόντια για τον προσδιορισμό των χημικών παραμέτρων.

Προγράμματα δειγματοληψίας

Η εκμετάλλευση διενεργεί, στο πλαίσιο του αυτοελέγχου της, τις απαραίτητες δειγματοληψίες και προσδιορισμούς για τον περιοδικό έλεγχο της παραγωγής της.

Έλεγχοι που αποσκοπούν στην επαλήθευση των χημικών-αναλυτικών ορίων που επιβάλλονται στις προδιαγραφές παραγωγής για:

- ψημένο χοιρομέρι
- επιλεγμένο ψημένο χοιρομέρι
- υψηλής ποιότητας ψημένο χοιρομέρι
- ωμό χοιρομέρι ωριμασμένο
- σαλάμι
- culatello
- **bresaola**
- **speck**

πραγματοποιούνται με τη λήψη τουλάχιστον έξι δειγμάτων για παραγωγή μικρότερη των 100 000 τεμαχίων, οκτώ δειγμάτων για παραγωγή μεταξύ 100 000 και 200 000 τεμαχίων και 10 δειγμάτων για παραγωγή που υπερβαίνει τα 200 000 τεμάχια από μία από τις παρτίδες ετήσιας παραγωγής, για καθένα από τα ανωτέρω προϊόντα.

Για κάθε παράμετρο, ο μέσος όρος των χημικών-αναλυτικών προσδιορισμών που διενεργούνται σε όλα τα δείγματα που λαμβάνονται πρέπει να είναι σύμφωνος με τα όρια που επιβάλλονται από το παρόν μέτρο.