



Minister Przedsiębiorczości i Made in Italy w koordynacji z Ministrem Rolnictwa, Suwerennosci żywnościowej i Lesnictwa

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

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

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

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa

żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności, nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego oraz rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin;

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

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

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

w interesie utrzymania przejrzystości rynku i ochrony interesów konsumentów poprzez zapewnienie dostarczenia wystarczających informacji konieczne jest ustalenie właściwości organoleptycznych i produkcyjnych szeroko spożywanych peklowanych produktów mięsnych. Ma to szczególne znaczenie w kontekście zmieniających się metod i technologii produkcji. Ponadto konieczne jest ustalenie kryteriów stosowania nazw handlowych.

biorąc pod uwagę, że właściwe jest określenie warunków stosowania nazw handlowych „bresaola” i „speck”;

biorąc pod uwagę potrzebę zapewnienia spójności w związku ze zmianami, które zaszły na przestrzeni czasu, w celu ustanowienia jednolitego zestawu przepisów umożliwiającego systematyczne stosowanie przepisów regulujących produkcję i sprzedaż niektórych peklowanych produktów mięsnych;

biorąc pod uwagę, że należy ograniczyć zakres stosowania przepisów tego środka wyłącznie do niechronionych peklowanych produktów mięsnych, bez uszczerbku dla szczegółowych przepisów zawartych w specyfikacjach produkcyjnych produktów objętych ChNP/ChOG i związanych z nimi interpretacji Ministerstwa Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa oraz Konsorcjów Ochronnych;

po uznaniu za konieczne uchylene i zastapienie rozporzadzenia Ministra ds. Dzialalnosci Produkcyjnej i Ministra ds. Polityki Rolnej i Leśnej z dnia 21 wrzesnia 2005 r., zmienionego rozporzadzeniem Ministra ds. Rozwoju Gospodarczego i Ministra ds. Polityki Rolnej i Leśnej z dnia 26 maja 2016 r., w sprawie specyfikacji produkcji i sprzedazy niektórych peklowanych produktow miesnych;

uwzględniając powiadomienie nr 2024/0003/IT skierowane do Komisji Europejskiej w dniu 3 stycznia 2024 r., złożone zgodnie z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2015/1535/UE,

NINIEJSZYM ROZPORZĄDZA SIĘ, CO NASTĘPUJE:

Rozdział I **Szynka gotowana**

Artykuł 1 **Definicja**

1. Nazwa „prosciutto cotto” jest zastrzeżona dla peklowanego produktu mięsnego wytworzonego z udźców wieprzowych, które mogą być pokrojone na kawałki, odkostnione, oczyszczone z tłuszczu oraz pozbawione ścięgien i skóry, przy użyciu wody, soli (w tym soli jodowanej), azotynu sodu i azotynu potasu, które można stosować łącznie. Dopuszcza się rezygnację ze stosowania azotynów, pod warunkiem że podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze bierze za to odpowiedzialność; podmiot ten ma obowiązek wykazać, w sposób uznany za wystarczający przez właściwy organ ds. zdrowia, że stosowane procedury mają uzasadnienie naukowe i zapewniają zgodność z określonymi kryteriami mikrobiologicznymi dotyczącymi dopuszczalności procesu i bezpieczeństwa żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
2. W przypadku dalszego przetwarzania szynki gotowana, o której mowa w ust. 1, nie może zawierać azotynów, jeżeli właściwa konserwacja i bezpieczeństwo produktu końcowego są zapewnione za pomocą innych środków lub metod.
3. Udziec wieprzowy oznacza tylną kończynę świni odciętą poprzecznie od pozostałej części tuszy, nie przed końcem kości biodrowej. W przypadku samej kategorii „szynki gotowanej”, w przypadku której nie ma wymogu, aby można było zidentyfikować co najmniej trzy mięśnie udowe, dopuszcza się wykorzystanie jednego rodzaju mięśnia pochodzącego z wielu udźców wieprzowych.
4. Opis handlowy „szynki gotowana” może być stosowany wyłącznie w odniesieniu do produktów uzyskanych z udźców świń z podgatunku *sus scrofa domesticus*.

Artykuł 2 **Składniki**

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

Artykuł 3

Metodyka produkcji

1. Główne etapy przetwarzania szynki gotowanej to:

- a) przygotowanie solanki poprzez rozpuszczenie lub rozproszenie składników;
- b) konserwacja z użyciem solanki: dodawanie solanki do mięsa, po którym może nastąpić homogenizacja składników solanki, zazwyczaj w sposób mechaniczny (masowanie/ubijanie pod ciśnieniem atmosferycznym lub próżnią);
- c) kształtowanie: umieszczenie produktu w pojemniku lub obudowie mogącej nadać produktowi kształt;
- d) gotowanie: proces obróbki termicznej, przeprowadzany pod nadzorem podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze, który zapewnia wyeliminowanie właściwości charakterystycznych dla świeżego mięsa poprzez zastosowanie czasów i temperatur gotowania odpowiednich do zagwarantowania bezpieczeństwa i higieny produktu.
- e) pasteryzacja (w razie potrzeby): schłodzony i zapakowany produkt może zostać poddany powierzchniowej pasteryzacji.

Artykuł 4

Charakterystyka

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

Artykuł 5

Właściwości organoleptyczne

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

Artykuł 6

Prezentacja

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

Artykuł 7

Sprzedaż

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

Artykuł 8

Wyselekcjonowana szynka gotowana

1. Opis „szynka gotowana” może być uzupełniony określeniem „wyselekcjonowana”, jeżeli w środkowej części produktu, z wyjątkiem produktu sprzedawanego w formie paczkowanej (w plastrach, w plasterkach, pokrojone w kostkę lub w inny sposób porcjowane) co najmniej trzy z czterech głównych mięśni (półścięgnisty, półbłoniasty, czworogłowy i dwugłowy uda) całego udźca świni są wyraźnie zidentyfikowane, a

zawartość wilgoci w produkcie z usuniętym tłuszczem i dodatkami (UPSD) jest mniejsza lub równa 79,5.

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

Artykuł 9

Wysokiej jakości szynka gotowana

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

Artykuł 10

Opcjonalnie oznakowanie dotyczące braku dodatków i składników

1. Nieobowiązkowe oznaczenia dotyczące braku dodatków lub dozwolonych składników, które mogą być stosowane w połączeniu z nazwą ogólną „szynka gotowana” zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011, są również dozwolone w odniesieniu do nazw „wyselekcjonowana szynka gotowana” i „szynka gotowana wysokiej jakości”.

Rozdział II

Peklowana szynka surowa

Artykuł 11

Definicja

1. Bez uszczerbku dla wymogów określonych w specyfikacjach produkcji peklowanej szynki surowej uznanej za oznaczenie geograficzne zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012, ogólny opis „peklowana szynka surowa” stosuje się do peklowanego, niewędzonego produktu mięsnego otrzymanego z udźców wieprzowych za pomocą tradycyjnej techniki solenia na sucho i peklowania w kontrolowanej temperaturze.
2. Surowiec mięsny składa się z całego udźca wieprzowego.
3. Udźce nadające się do produkcji peklowanej szynki surowej charakteryzują się białym, niezaolejonym tłuszczem zewnętrznym, umiarkowaną obecnością tłuszczu śródmięśniowego (marmurkowatością) i ograniczoną grubością okrywy tłuszczowej.
4. Skórki mają jasny kolor i nie występują na nich znaczące oznaki żyłkowania lub krwawienia.
5. Niedozwolone jest stosowanie:
 - a) udźców loch, mięsa jasnego, miękkiego, wodnistego (PSE) i mięsa ciemnego, twardego, suchego (DFD);

- b) udźców wykazujące następujące nieprawidłowości:
 - 1. złamania kości wewnętrznych (kość udowa, kość piszczelowa) lub zewnętrznych (głowa kości udowej, kości biodrowej);
 - 2. brak biodra;
- 6. Dopuszczalne jest stosowanie mrożonych udźców pakowanych indywidualnie w miejscu pochodzenia poprzez zastosowanie do produktu końcowego wymogów określonych w art. 10 oraz w załącznikach III i VI do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.
- 7. Cały produkt z kością, który został poddany zamrożeniu, nie może być wprowadzany do obrotu pod nazwą „peklowana szynka surowa” lub podobnymi określeniami.

Artykuł 12

Składniki

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

Artykuł 13

Metodyka produkcji

- 1. Etapy przetwarzania peklowanej szynki surowej są następujące:
 - a) solenie: posypywanie suchą solą; solenie przez zanurzenie lub wstrzykiwanie solanki jest niedozwolone;
 - b) leżakowanie: suszenie na zimno po usunięciu pozostałości soli. Minimalny czas trwania tego etapu wynosi 40 dni; 55 dni w przypadku nóg o masie początkowej przekraczającej 11 kg;
 - c) mycie: usunięcie pozostałości soli z powierzchni poprzez mycie letnią wodą;
 - d) suszenie: odwodnienie powierzchni w kontrolowanych warunkach wilgotności i temperatury; stosowanie dymu i przyspieszonych technik dojrzewania jest niedozwolone;
 - e) powlekanie: nałożenie na powierzchnię mieszanki smalcu, mąki ryżowej, soli i pieprzu oraz środków aromatyzujących w celu uniknięcia nadmiernego odwodnienia chudego mięsa;
 - f) dojrzewanie: dojrzewanie w kontrolowanych warunkach wilgotności i temperatury. Stosowanie parowania, temperatur powyżej 22 °C i przyspieszonego dojrzewania jest niedozwolone. Gotowy produkt w stanie nietkniętym jest stabilny w temperaturze otoczenia.

Artykuł 14

Masa

- 1. Dojrzała szynka surowa, gotowa do spożycia, waży co najmniej 6 kg wraz z kością; minimalny całkowity czas trwania procesu produkcji wynosi 7 miesięcy, a w przypadku szynki o masie końcowej przekraczającej 8 kg – 9 miesięcy.

Artykuł 15

Charakterystyka

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

Artykuł 16

Prezentacja

1. Szynka peklowana może być sprzedawana w całości, bez kości, w kawałkach, w plastrach lub w innych postaciach (na przykład pokrojona w kostkę lub w słupki).

Rozdział III

Salami

Artykuł 17

Definicja

1. Bez uszczerbku dla wymogów określonych w tym zakresie w specyfikacjach produkcji salami uznanego za oznaczenie geograficzne zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012, „salami” oznacza peklowany produkt mięsny wytwarzany z mięsa uzyskanego z mięśni prążkowanych należących głównie do tuszy wieprzowej z dodatkiem soli, w tym soli jodowanej, chlorku potasu i substytutów sodu i ewentualnie mięso z innych gatunków zwierząt, rozdrobnione i mieszane z tłuszczem wieprzowym w różnych proporcjach i zamknięte w naturalnej lub sztucznej osłonce.
2. Definicja salami pozostaje bez uszczerbku dla stosowania opisów odnoszących się do produktów o innym charakterze, pod warunkiem, że nie są one mylone z produktami objętymi niniejszym rozporządzeniem.
3. Salami jest suszone i przyprawiane w warunkach klimatycznych, które mogą powodować, podczas stopniowego zmniejszania wilgotności, rozwój naturalnych zjawisk fermentacyjnych i enzymatycznych, które powodują zmiany nadające produktowi jego typowe właściwości organoleptyczne i zapewniają jego konserwację i zdrowie w normalnych warunkach temperatury pokojowej.
4. Produkt zawierający mięso oddzielone mechanicznie nie może być wprowadzany do obrotu pod nazwą „salami” lub pod podobnymi określeniami.

Artykuł 18

Składniki

1. W przygotowaniu salami można stosować następujące produkty: wino, ocet (włączając ocet balsamiczny), brandy i pozostałe napoje spirytusowe, miód, trufle, ser, orzechy, pieprz, czosnek, przyprawy oraz rośliny aromatyczne, cukier, dekstrozę, fruktozę,

laktozę, chude mleko w proszku, białka mleka, kultury bakterii rozpoczynające fermentację, środki aromatyzujące i dodatki dozwolone z wyjątkiem barwników.

Artykuł 19

Metodyka produkcji

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

Artykuł 20

Charakterystyka

1. Salami charakteryzuje się liczbą drobnoustrojów mezofilnych wynoszącą ponad 1×10 do siódmej potęgi jednostek tworzących kolonię/gram z przewagą bakterii z rodziny lactobacillaceae i coccaceae.
2. Na rynku salami ma pH większe lub równe 4,9.

Artykuł 21

Prezentacja

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

Rozdział IV

Culatello (rodzaj szynki)

Artykuł 22

Definicja

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

Artykuł 23

Składniki

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

Artykuł 24

Metodyka produkcji

1. Etapy przetwarzania culatello są następujące:

- a) solenie: posypywanie suchą solą; solenie przez zanurzenie lub wstrzykiwanie solanki jest niedozwolone;
- b) nadziewanie: produkt musi być nadziewany do naturalnych osłonek lub jeśli ma być wprowadzony do obrotu na rynek wstępnie pokrojony, do osłonek sztucznych;
- c) dojrzewanie: okres dojrzewania (w tym solenie) musi wynosić co najmniej 9 miesięcy;
- d) wiązanie: produkt wiąże się ręcznie za pomocą sznurka, przy użyciu tradycyjnego systemu pętli i węzłów tworzących siatkę; może być również wiązany przy użyciu środków mechanicznych.

Artykuł 25

Masa

1. Dojrzewające Culatello, w momencie wprowadzenia do sprzedaży, musi ważyć co najmniej 3 kg.

Artykuł 26

Charakterystyka

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

Artykuł 27

Prezentacja

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

Artykuł 28

Zakazy

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

Rozdział V

Bresaola

Artykuł 29

Definicja

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

Artykuł 30

Składniki

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

Artykuł 31

Metodyka produkcji

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

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

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

Artykuł 32 **Charakterystyka**

1. Bresaola to produkt o kształcie wywodzącym się z mięśnia, z którego pochodzi, cylindryczny, jeśli jest nadziewany lub kwadratowy po ściśnięciu.
2. W częściach chudych ma jednolity czerwony kolor, a w tłustych – biały; nie zawiera marmurkowatości ani pęknięć; charakteryzuje się typowym dla dojrzałego produktu aromatem i smakiem, z umiarkowaną słonością, nutami aromatycznymi i ewentualnym posmakiem wędzenia, a także miękką konsystencją, która nie ulega ugięciu pod naciskiem.
3. Bresaola, w odniesieniu do środkowej części, pozbawionej osłonki zewnętrznej, jeśli jest obecna, jest określona przez następujące parametry składu analitycznego:
 - a) tłuszcz: maksymalnie 16 %;
 - b) białko: minimalnie 24 %.

Artykuł 33 **Prezentacja**

1. Bresaola może być sprzedawana luzem, w opakowaniach próżniowych lub pakowana w atmosferze modyfikowanej, w całości, w kawałkach, w plastrach lub w innych postaciach (na przykład pokrojona w kostkę lub w słupki).

Artykuł 34 **Zakazy**

1. Produkt zawierający mięso mielone i/lub mechanicznie oddzielone i/lub odtworzone nie może być wprowadzany do obrotu zgodnie z opisem „bresaola” ani pod podobnymi określeniami lub określeniami bezpośrednio lub pośrednio kojarzącymi się z tym opisem.
2. Bez uszczerbku dla postanowień art. 29 ust. 2 niedozwolone jest stosowanie następujących kawałków mięsa: żebra, karkówka, boczek, mostek, biodrówka, podudzie.
3. Produkty uzyskane ze zwierząt innych niż bydło, konie i jeleniowate lub z kawałków bydła, koni i jeleniowatych, o których mowa w ust. 2 powyżej, nie mogą być wprowadzane do obrotu pod nazwą „Bresaola” ani pod podobnymi określeniami lub określeniami bezpośrednio lub pośrednio kojarzącymi się z tą nazwą.
4. Zabronione jest używanie nazwy „Bresaola” w opisie handlowym, składnikach, prezentacji i reklamie środków spożywczych, w których nie został użyty surowiec, o którym mowa w art. 29, i nie zostały spełnione cechy określone w rozdziale V niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 35 **Sprzedaż**

1. Nawet paczkowana Bresaola musi być przechowywana w temperaturze zapewniającej bezpieczeństwo spożycia i higienę; odpowiedzialność za to spoczywa

na podmiocie prowadzącym przedsiębiorstwo spożywcze, który musi zapewnić jasne wytyczne w tej kwestii.

ROZDZIAŁ VI

Speck

Artykuł 36

Definicja

1. Bez uszczerbku dla wymogów określonych w specyfikacjach produkcji specku uznanego za chronione oznaczenia geograficzne zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012, nazwa „speck” jest zastrzeżona dla peklowanego produktu mięsnego otrzymywanego z udźca wieprzowego bez kości, umiarkowanego solonego i aromatyzowanego, wędzonego i dobrze przyprawionego.
2. W przypadku produkcji specku udziec wieprzowy musi być wykrawany zgodnie z tradycyjną metodą, tj.:
 - a) z całym lub częściowym grzbietem lub po całkowitym usunięciu grzbietu;
 - b) z równoległym cięciem od mięśnia Fricandau do kości „orzechowej”;
 - c) z zaokrąglonym cięciem po stronie biodrówki, od kości „rybiej” do kości „orzechowej”, tak aby żadne kawałki tłuszczu nie pozostały bez części chudego mięsa; jeżeli udziec zawiera całą połówkę lub jej część, należy wykonać cięcie proste zamiast zaokrąglonego;
3. można stosować mięso mrożone.

Artykuł 37

Składniki

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

Artykuł 38

Metodyka produkcji

1. Etapy przetwarzania specku są następujące:
 - a) Peklowanie: wykonywane poprzez solenie na sucho; ubijanie lub nastrzykiwanie jest niedozwolone;
 - b) Wędzenie: wykonywane w wyznaczonych pomieszczeniach w temperaturze nieprzekraczającej 25 °C; stosowanie środków aromatyzujących dymu wędzarniczego jest niedozwolone;
 - c) Dojrzewanie: odbywa się w temperaturze pokojowej od 10 do 20 °C i wilgotności względnej między 55 % a 90 %.
2. Okres przetwarzania musi wynosić co najmniej 12 tygodni; do końca przetwarzania musi zostać osiągnięta minimalna utrata masy wynosząca 28 %.

Artykuł 39

Masa

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

Artykuł 40

Charakterystyka

1. Speck to przyprawiony, doprawiony i wędzony produkt z charakterystyczną skórą powierzchniową obok chudej części i brązową skórą obok części tłustej. Wewnętrzny wygląd przekroju jest czerwony z biało-różowymi obszarami, bez przecieków i ubytków. Charakteryzuje się typowym zapachem i smakiem przyprawionego wędzenia, z umiarkowanym wyczuwalnym smakiem słono-aromatycznym i brakiem zjełczałego smaku, a także konsystencją, która nie jest miękka ani włóknista podczas żucia.
2. Parametry chemiczne gotowego produktu określa się poprzez pobranie wycinka o grubości około 1–1,5 cm z środkowej części bloku, zgodnie z opisem w załączniku:
 - a) sól: maksymalnie 6,0 %;
 - b) białka: 20 % lub więcej;
 - c) stosunek tłuszczu do białka: 1,7 lub mniej.

Artykuł 41

Prezentacja

1. Speck może być sprzedawany luzem, w opakowaniach próżniowych lub pakowany w atmosferze modyfikowanej, w całości, w kawałkach, w plastrach lub w innych postaciach (na przykład pokrojony w kostkę lub w słupki).

Artykuł 42

Inne cięcia kształtowe

1. Opis „speck” z dodatkiem konkretnych kawałków mięsa może być stosowane w odniesieniu do następujących kawałków wieprzowiny, gdy są one odpowiednio solone, wędzone i peklowane, a ich masa końcowa wynosi od 1 kg do 5 kg, o ile nie określono inaczej:
 - a) dla półtuszy: „speck di mezzena”, „Seitenspeck” lub „Mezetspeck” o masie końcowej od 8 kg do 30 kg;
 - b) dla boczku: „speck di pancetta”, „Bauchspeck” lub „Brettlspeck”;
 - c) dla schabu: „speck di carré” lub „Karreespeck”;
 - d) dla karkówki: „speck di coppa” lub „Schopfsspeck”;
 - e) dla łopatki: „speck di spalla” lub „Schulterspeck”;
 - f) dla polędwicy/podpolędwicy/biodrówki i nogi: „speck di fesa”, „speck di sottofesa”, „speck di scamone” i „speck di nocte” lub „Minispeck”, „Kaiserteilspeck” i „Kaiserspeck”.
2. Produkty peklowane, o których mowa w ust. 1, muszą mieć następujące cechy przekroju:
 - a) czerwony kolor części chudej z obecnością powierzchniowej skórki i różowawo-białymi częściami tłustymi;
 - b) zapach typowy dla mięsa peklowanego, przyprawionego i wędzonego;
 - c) smak typowy dla mięsa peklowanego, przyprawionego i wędzonego, o umiarkowanej słoności i bez posmaków zjełczałych;
 - d) zwarta, ale nie włóknista konsystencja podczas żucia.

Artykuł 43

Sprzedaż

1. Nawet paczkowany Speck musi być przechowywany w temperaturze zapewniającej bezpieczeństwo spożycia; odpowiedzialność za to spoczywa na podmiocie

prowadzącym przedsiębiorstwo spożywcze, który musi zapewnić jasne wytyczne w tej kwestii.

Artykuł 44 **Zakazy**

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

ROZDZIAŁ VII **Przepisy ogólne**

Artykuł 45

Składniki pełniące funkcję konserwującą

1. Stosowanie w produktach mięsnych składników, które dostarczają azotanów, azotynów lub obu tych substancji, stanowi dodawanie środków konserwujących.
2. Z wyjątkiem soli nie można twierdzić, że produkt nie zawiera konserwantów, jeśli zawiera składniki pełniące funkcję konserwującą, nawet jeśli nie zastosowano azotynów (E 249 i E 250) ani azotanów (E 251 i E 252).

Artykuł 46

Kontrole

1. Procedury kontroli, które mają być przeprowadzane w odniesieniu do zainteresowanych przedsiębiorstw, są określone w załączniku A, który stanowi integralną część niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 47

Sankcje

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

Artykuł 48

Klauzula neutralności finansowej

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

Artykuł 49

Wzajemne uznawanie

1. Bez uszczerbku dla stosowania obowiązującego prawodawstwa wspólnotowego, przepisy ustanowione w niniejszym dekrete nie mają zastosowania do środków spożywczych legalnie produkowanych i wprowadzanych do obrotu w innym państwie członkowskim Unii Europejskiej lub w Turcji ani do produktów legalnie

wyprodukowanych w państwie EFTA będącym sygnatariuszem Porozumienia o Europejskim Obszarze Gospodarczym (EOG).

2. Pozostaje to jednak bez uszczerbku dla możliwości podjęcia decyzji na podstawie art. 2 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 515/2019, jeżeli właściwe organy mogą udowodnić, stosując procedury określone w tym rozporządzeniu, że określony produkt wyprodukowany zgodnie z prawem w państwie EFTA będącym umawiającą się stroną Porozumienia o Europejskim Obszarze Gospodarczym (EOG) nie gwarantuje poziomu ochrony równoważnego poziomowi wymaganemu na mocy niniejszych przepisów.

Artykuł 50

Wejście w życie

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

Artykuł 51

Uchylenie

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

Kontrole

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

Jeśli chodzi o cechy charakterystyczne i metody pobierania próbek do analizy, badania przeprowadza się przy użyciu akredytowanych metod na próbkach przygotowanych zgodnie z procedurami określonymi poniżej dla każdego produktu. Otrzymane próbki muszą być pakowane próżniowo i przechowywane w warunkach chłodniczych do czasu analizy.

Plany pobierania próbek

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

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

- szynki gotowanej, wyselekcjonowanej szynki gotowanej i szynki gotowanej wysokiej jakości
- peklowanej szynki surowej
- salami
- culatello
- bresaola
- specku

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

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

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

Na całym produkcie określa się linię środkową najbardziej dogotowanej najkrótszej osi, a następnie, przesuwając się o 1 cm w prawo i o jeden w lewo od tej linii, wycina się jest plaster o grubości dwóch centymetrów.

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

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

Peklowana szynka surowa.

Porcję do analizy pobiera się, usuwając ze środka mięśnia dwugłowego uda (przekrój środkowy) porcję równą około 100 g mięśnia. Oznaczenia te są przewidziane w niniejszym rozporządzeniu i mają być przeprowadzane na wstępnie zmielonej i zhomogenizowanej

próbce. Dotyczy to również produktu pakowanego, porcjowanego i/lub pokrojonego w plasterki. Kontrole prowadzone są na szynkach w wieku od 7 do 9 miesięcy.

Salami

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

Culatello.

Porcję do analizy uzyskuje się poprzez wycięcie z culatello części środkowej ważącej co najmniej 300 g; ta część musi być pozbawiona osłonki.

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

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

Bresaola.

Porcję do analizy uzyskuje się poprzez pobranie z całego kawałka Bresaola lub z plastra środkowej części o wadze co najmniej 100 g.

Odcinek musi być pozbawiony osłonki zewnętrznej.

W przypadku produktów w plasterkach analizę przeprowadza się na całej zawartości opakowania lub opakowań w taki sposób, aby badana próbka nie była mniejsza niż 100 g. Próbka musi być zapakowana próżniowo i przechowywana w warunkach chłodniczych do czasu analizy.

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

Speck.

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

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