C/2026/2789

19.5.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/2789)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

Speck Alto Adige/Südtiroler Markenspeck/Südtiroler Speck

Референтен номер на ЕС: PGI-IT-0327-AM01 — 20.2.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

Speck Alto Adige/Südtiroler Markenspeck/Südtiroler Speck

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Министерство на земеделието, продоволствения суверенитет и горите — Дирекция по продоволствения суверенитет и конните надбягвания

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията, внесени в продуктовата спецификация на ЗГУ „Speck Alto Adige“, не са изменения на равнището на Съюза, тъй като не отговарят на критериите, определени в член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143, а именно те:

— не включват промяна на наименованието или при използването на наименованието;

— не водят до риск да се обезсили връзката, посочена в единния документ; както и

— не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Наименование

Изменение на член 4

Описание

Изменение 1

Изменението се отнася до член 4, трети параграф от продуктовата спецификация и до точка 3.4 от единния документ.

Описание: с изменението се заличават думите „и отлежал“ от изречението, отнасящо се до опушването.

Основание: изменението е целесъобразно, за да се определи точният етап от преработката на продукта и да се премахне всякакво двусмислие по отношение на последващите разпоредби на продуктовата спецификация, свързани със специфичния етап на отлежаване.

☑ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Изменение на член 4

Описание

Изменение 2

Изменението се отнася до член 4, трети параграф от продуктовата спецификация и до точка 3.4 от единния документ.

Описание: с изменението думата „узрял“ се заменя с „отлежал“.

Основание: изменението е целесъобразно, за да се откроят по-ясно различните етапи на преработката.

☑ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Изменение на член 4

Описание

Изменение 3

Изменението се отнася до член 4, четвърти параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението максималната продължителност на периода, в рамките на който трябва да се извършат осоляването и ароматизирането, се увеличава от четири на шест дни.

Основание: увеличението е необходимо, за да се изпълнят изискванията на работния график и организацията на предприятието и да се избегне всякакво двусмислие по отношение на сроковете, които трябва да се спазват.

☐ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Изменение на член 4

Описание

Изменение 4

Изменението се отнася до член 4, пети параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се уточнява, че началната дата на преработката е датата, на която месото е доставено в предприятието.

Основание: с изменението се разяснява прилагането на продуктовата спецификация за операторите и за целите на контрола.

☐ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Изменение на член 5

Описание

Изменение 5

Изменението се отнася до член 5, параграф 3 от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се въвежда разграничение между различните видове свински бут в зависимост от предвидената търговска реализация: бутове, предназначени да останат цели, бутове, предназначени да бъдат срязани на две части, бутове, предназначени за тънко нарязване, бутове, предназначени да бъдат разфасовани на повече от две парчета.

Основание: Изменението е необходимо, за да се предостави на операторите специфична информация за производството във връзка с преработката на различните видове свински бут.

☐ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Изменение на член 5

Описание

Изменение 6

Изменението се отнася до член 5, параграф 3 от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се предвижда въвеждането на системи за проследяване, които да свързват подложените на преработка свински бутове с различните видове, посочени в продуктовата спецификация.

Основание: изменението е необходимо, за да се гарантира, че производителите обработват правилно различните видове свински бутове, за да се улесни правилното самонаблюдение и контрол при проверката за спазването на изискванията за различните бутове за производството на ЗГУ „Speck Alto Adige“ в съответствие с процедурите за предлагане на пазара, определени в продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Изменение на член 5

Описание

Изменение 7

Изменението се отнася до член 5, параграф 3 от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се уточнява, че изискването за минимална загуба на тегло от 35 % се отнася за свински бутове, предназначени да останат цели, бутове, предназначени да бъдат срязани на две части, и бутове, предназначени за тънко нарязване.

Основание: изменението е необходимо, тъй като свинските бутове, предназначени да останат цели, бутовете, предназначени да бъдат срязани на две части, и бутовете, предназначени за тънко нарязване, са изложени в по-голяма степен на въздух поради анатомичната форма на свинския бут. Следователно те трябва да постигнат минимална загуба на тегло от 35 %, за да придобият характеристиките на ЗГУ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Изменение на член 5

Описание

Изменение 8

Изменението се отнася до член 5, параграф 4 от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: в изменението се уточнява, че след като в рамките на определения в продуктовата спецификация срок се постигне минималната загуба на тегло от 35 %, се разрешава прилагането на *affinamento* — форма на зреене с използване на стреч фолио за хранителни продукти — за свински бутове, предназначени да останат цели, свински бутове, предназначени да бъдат срязани на две части, и свински бутове, предназначени за тънко нарязване.

Основание: това изменение е необходимо, за да се предоставят точни оперативни инструкции на производителите относно видовете свински бут, за които е разрешено прилагането на *affinamento*, с цел да придобият характеристиките на ЗГУ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Изменение на член 5

Описание

Изменение 9

Изменението се отнася до член 5, параграф 4; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се въвежда специфично изискване за постигане на минимална загуба на тегло от 38 % в рамките на определените в продуктовата спецификация срокове, в зависимост от тегловния клас на свинските бутове, за бутове, предназначени да бъдат разфасовани на повече от две парчета.

Основание: причината за това изменение е необходимостта от въвеждане на стандарт за консистентност на свинските бутове, предназначени да бъдат разфасовани на повече от две парчета, като се предвиди по-голяма минимална загуба на тегло, отколкото за другите видове бутове. Това се дължи на обстоятелството, че свинските бутове, разфасовани на повече от две парчета, имат по-ограничена повърхност на свинската кожа и кожицата. Поради това за месото е необходим по-дълъг период на зреене.

☐ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Изменение на член 5

Описание

Изменение 10

Изменението се отнася до член 5, параграф 4; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се уточнява, че не се разрешава прилагането на *affinamento* за свински бутове, предназначени да бъдат разфасовани на повече от две парчета.

Основание: това условие е необходимо, тъй като минималната загуба на тегло от 38 % гарантира, че характеристиките на крайния продукт са придобити, без да е необходимо да се прилага *affinamento*.

☐ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Изменение на член 5

Описание

Изменение 11

Изменението се отнася до член 5, последния параграф; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се заличава позоваването на член 7 от продуктовата спецификация;

Основание: заличаването е необходимо предвид новата структура на членовете в продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Изменение на член 5

Описание

Изменение 12

Изменението се отнася до член 5, последния параграф от продуктовата спецификация и до точка 3.6 от единния документ.

Описание: с изменението се въвежда допълнително обозначение „Riserva“, запазено за продукти със ЗГУ, получени от бутове, предназначени да останат цели, бутове, предназначени да бъдат срязани на две части и бутове, предназначени за тънко нарязване, със следните характеристики: в края на процеса на преработката теглото им е най-малко 4,3 kg, отлежавали са в продължение на най-малко 28 седмици при минимална загуба на тегло от 39 % и трябва да притежават характеристиките, посочени в член 6.

Основание: с въвеждането на допълнителното обозначение „Riserva“ изменението дава възможност да се подчертае общото подобрение на физическите и органолептичните характеристики, свързани с цвета, текстурата, вкуса и аромата, произтичащи от по-дългия минимален период на отлежаване за свински бутове с тегло най-малко 4,3 kg. Това води до увеличаване на показателя за минималната загуба на тегло до 39 % за бутове, предназначени да останат цели, бутове, предназначени да бъдат срязани на две части, и бутове, предназначени за тънко нарязване.

☑ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Изменение на член 5

Описание

Изменение 13

Изменението се отнася до член 5, последния параграф от продуктовата спецификация и до точка 3.6 от единния документ.

Описание: с изменението се определя, че за свински бутове, предназначени да бъдат разфасовани на повече от две парчета, допълнителното обозначение „Riserva“ може да се използва за бутове с тегло най-малко 4,3 kg, които са отлежавали в продължение на най-малко 28 седмици, в зависимост от тегловния клас, с минимална загуба на тегло от 40 % в рамките на съответните минимални периоди на отлежаване, определени в продуктовата спецификация, и които притежават характеристиките, посочени в член 6 от продуктовата спецификация.

Основание: изискването за минимална загуба на тегло от 40 % за свински бутове от категорията „Riserva“, които са предназначени да бъдат разфасовани на повече от две парчета, е целесъобразно, тъй като те имат по-ограничена повърхност на свинската кожа и кожицата. Поради това за месото е необходим по-дълъг период на зреене. Разликата от два процентни пункта в сравнение с минимална загуба на тегло от 38 % за бутовете от същия вид, които не принадлежат към категорията „Riserva“, води до общо подобряване на физическите и органолептичните свойства, свързани с цвета, текстурата, вкуса и аромата.

☑ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Изменение на член 5

Описание

Изменение 14

Изменението се отнася до член 5, последния параграф от продуктовата спецификация и до точка 3.6 от единния документ.

Описание: с изменението се въвежда таблица, в която за целите на използването на допълнителното обозначение „Riserva“ се определят минималните периоди на отлежаване в седмици според тегловния клас на свинските бутове.

Основание: увеличаването на броя на седмиците на отлежаване в зависимост от тегловния клас на бутовете води до увеличаване на загубата на теглото и до намаляване на средната стойност на водната активност (aw). Този параметър гарантира по-добра консистентност на продукта, както и по-голяма микробиологична стабилност. Увеличаването на минималния брой седмици за отлежаване и на загубата на тегло и понижаването на водната активност водят до общо подобряване на физическите и органолептичните свойства, свързани с цвета, текстурата, вкуса и аромата, в съответствие с член 6 от продуктовата спецификация.

☑ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Изменение на член 5

Описание

Изменение 15

Изменението се отнася до член 5, последен параграф от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се уточнява, че не се разрешава използването на *affinamento* за продукта, предназначен да бъде класифициран като „Riserva“.

Основание: това уточнение е необходимо, тъй като по-дългият период на отлежаване и по-голямата загуба на тегло гарантират по-ниско съдържание на влага за този вид продукт. Следователно *affinamento* не е подходящ за получаване на характеристиките на крайния продукт.

☐ Изменението засяга единния документ

Наименование

Изменение на член 6

Описание

Изменение 16

Изменението се отнася до член 6, параграф 8 от продуктовата спецификация и до точка 3.6 от единния документ.

Описание: с изменението се определя, че за свински бутове, предназначени за производството на продукта, за който се използва обозначението „Riserva“, резултатите за отделните дескриптори трябва да възлизат най-малко на 85 от общо 100 точки, налични при оценката.

Основание: високият резултат от 85 от общо 100 точки, налични за оценката за категорията „Riserva“, се дължи на значително по-високите точки, присъдени за положителните органолептични дескриптори „Формиране на червения цвят“, „Текстура на нетлъстото месо“ и „Неравномерен цвят“.

☑ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Изменение на член 7

Описание

Изменение 17

Изменението се отнася до член 7 от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се заличава член 7 (Проверки).

Основание: заличаването е необходима актуализация, за да се приведе продуктовата спецификация в съответствие с действащото законодателство на ЕС, тъй като съгласно член 49 от Регламент (ЕС) 2024/1143 вече не е задължително да се включват данните за контролния орган.

☐ Изменението засяга единния документ

Наименование

Изменение на член 8

Описание

Изменение 18

Изменението се отнася до член 8 от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението член 8 се преномерира на член 7.

Основание: изменението е необходимо предвид новата структура на членовете в продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ

Наименование

Изменение на член 8

Описание

Изменение 19

Изменението се отнася до член 8, параграф 1 от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: в член 7 от новия текст на продуктовата спецификация изменението заменя позоваването на минимална загуба на тегло от 35 % с позоваване на минималните загуби на тегло, определени в член 5, като се уточнява, че трябва да бъдат получени характеристиките, посочени в член 6 от продуктовата спецификация.

Основание: това изменение е необходимо, за да се вземат предвид различното минимално тегло, определено в продуктовата спецификация за различните видове свински бутове и за категорията „Riserva“.

☐ Изменението засяга единния документ

Наименование

Изменение на член 8

Описание

Изменение 20

Изменението се отнася до член 8, параграф 4 от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се уточнява, че забраната за използване на други описателни обозначения следва да се разбира като отнасяща се до тези, които биха могли да заблудят потребителя по отношение на действителните характеристики на продукта.

Основание: изменението е целесъобразно, за да се даде възможност на различните производители да подчертаят по-добре характеристиките на продукта.

☐ Изменението засяга единния документ

Наименование

Изменение на член 8

Описание

Изменение 21

Изменението се отнася до член 8, параграф 10 от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: изменението заменя ЗГУ „Alto Adige Speck“със ЗГУ „Speck Alto Adige“.

Основание: с изменението се поправя грешка в текста, като се въвежда правилното регистрирано наименование.

☐ Изменението засяга единния документ

Наименование

Изменение на член 8

Описание

Изменение 22

Изменението се отнася до член 8, параграф 10 от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението се определя цветът на надписа „SÜDTIROL“, като се посочва съответствието му съгласно цветовия модел на Pantone.

Основание: целта на изменението е логото на ЗГУ да бъде приведено в по-голяма степен в съответствие с политиките за насърчаване и развитие на района, за който се отнася ЗГУ.

☐ Изменението засяга единния документ

Наименование

Изменение на член 8

Описание

Изменение 23

Изменението се отнася до член 8, параграф 10 от продуктовата спецификация и до точка 3.6 от единния документ.

Описание: с изменението зеленият цвят на надписа „SÜDTIROL“ в образеца на логото на ЗГУ се заменя със сив.

Основание: целта на това изменение е логото на ЗГУ да отговаря по-добре на политиките за насърчаване и развитие на района, за който се отнася ЗГУ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Изменение на член 8

Описание

Изменение 24

Изменението се отнася до член 8, параграф 11 от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението минималната ширина на логото на ЗГУ се намалява от 4 cm на 3,5 cm.

Основание: с изменението логото се адаптира към новите формати и размери на търговските опаковки, отговарящи на нуждата от намаляване на въздействието върху околната среда, и поради това използващи по-малко опаковъчни материали, които след това да се изхвърлят. Минималният размер от 3,5 cm обаче гарантира оптимално представяне на логото и неговата четливост.

☐ Изменението засяга единния документ

Наименование

Изменение на член 8

Описание

Изменение 25

Изменението се отнася до член 8, параграф 12 от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението позоваването на Регламент (ЕО) № 1898/2006 се заменя с позоваване на Регламент (ЕС) 2024/1143, който изисква използването на символа на ЕС за защитени географски указания.

Основание: изменението представлява необходима актуализация въз основа на действащите правила на Европейския съюз, както е посочено в член 37, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

☐ Изменението засяга единния документ

Наименование

Изменение на член 8

Описание

Изменение 26

Изменението се отнася до член 8, параграф 14 от продуктовата спецификация и до точка 3.6 от единния документ.

Описание: с изменението се добавя обозначението „Riserva“ като едно от допълнителните обозначения, които могат да се използват, като то се обвързва с изискванията за производство, посочени в член 5, и с характеристиките, посочени в член 6 от продуктовата спецификация.

Основание: това изменение е необходимо, за да се регламентира начинът, по който допълнителното обозначение „Riserva“ се използва при етикетирането на продукта.

☑ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Изменение на член 9

Описание

Изменение 27

Изменението се отнася до член 9 от продуктовата спецификация; то не води до изменение на единния документ.

Описание: с изменението член 9 се преномерира на член 8.

Основание: изменението е необходимо предвид новата структура на членовете в продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ

Наименование

Добавяне на нов член 9

Описание

Изменение 28

Изменението се отнася до добавянето на член 9. То не води до изменение на единния документ.

Описание: Добавя се член 9 „Доказателство за произход“, в който се посочва, че е необходимо всички страни, регистрирани в системата за контрол на ЗГУ, да се наблюдават и да се поставят под контрола на контролния орган, като се определят техните категории.

Основание: въвеждането на настоящия член е необходимо, за да се приведе продуктовата спецификация в съответствие с действащото законодателство на Европейския съюз, както е посочено в член 20 от Регламент за изпълнение (ЕС) 2025/26 на Комисията.

☐ Изменението засяга единния документ

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

Speck Alto Adige/Südtiroler Markenspeck/Südtiroler Speck

Референтен номер на ЕС: PGI-IT-0327-AM01 — 20.2.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

Speck Alto Adige/Südtiroler Markenspeck/Südtiroler Speck

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Италия

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

16 — ПРОДУКТИ ОТ МЕСО, РИБИ ИЛИ РАКООБРАЗНИ, МЕКОТЕЛИ ИЛИ ДРУГИ ВОДНИ БЕЗГРЪБНАЧНИ ИЛИ ОТ НАСЕКОМИ

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Продуктът „Speck Alto Adige“ (на италиански език), „Südtiroler Markenspeck“ или „Südtiroler Speck“ (на немски език) се получава от обезкостен средноосолен и ароматизиран свински бут, студено опушен в специални помещения при температура най-много 20 °C и добре отлежал в съответствие с местните обичаи и традиции, и притежава специфични органолептични характеристики.

При пускане на пазара „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ е кафяв отвън, а при разрязване цветът му е червен с бяло-розови ивици. Миризмата му е на пушено, ароматна и приятна, а вкусът е характерен наситен. Притежава следните химични, физикохимични и микробиологични характеристики:

Общо съдържание на протеини — минимум 20 %;

Съотношение вода/протеини — максимум 2,0;

Съотношение мазнини/протеини — максимум 1,5;

Натриев хлорид — максимум 5 %;

Калиев нитрат — минимум 150 mg/kg;

Натриев нитрит — максимум 50 mg/kg;

Общ брой мезофилни бактерии — в съответствие със стандарт UNI ISO 4833 (2003);

Млечнокисели бактерии — до 1×10^8 единици, образуващи колонии/грам (CFU/грам).

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

—

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

ЗГУ „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck g.g.A.“ трябва да е почистен според традиционната техника със или без шола, сухо осолен и с подправки; пушен при температура не повече от 20 °C и отлежал при температура на помещението от 10 до 16 °C и влажност между 55 и 90 %.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

„Speck Alto Adige“, „Südtiroler Markenspeck“ или „Südtiroler Speck“ може да се предлага на пазара без опаковка или опакован под вакуум или в модифицирана атмосфера, като може да се бъде цял, разфасован или тънко нарязан.

Операциите по порционирането, нарязването и опаковането на „Speck Alto Adige“, „Südtiroler Markenspeck“ или „Südtiroler Speck“ трябва да се извършват единствено в посочения в точка 4 район на производство, за да се гарантира съхраняването на характерния ароматен профил и на деликатните му аромати до крайния потребител.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Наименованието на защитеното географско указание „Speck Alto Adige“, „Südtiroler Markenspeck“ или „Südtiroler Speck“ не трябва да се превежда на други езици.

То трябва да е изписано на етикета с четливи и незаличими букви, ясно разграничаващи се от всички останали надписи, и да бъде следвано от текста „Защитено географско указание“ и/или от абревиатурата „ЗГУ“ на езика, на който продуктът се предлага на пазара.

На всеки етикет трябва да фигурира логото на ЗГУ „Speck Alto Adige“, „Südtiroler Markenspeck“ или „Südtiroler Speck“.

Разрешено е използването на обозначението „Riserva“ при етикетирането, описанието и представянето на продукта, получен от свински бутове, предназначени да останат цели, бутове, предназначени за разполовяване, и бутове, предназначени за тънко нарязване, които в края на периода на преработка тежат най-малко 4,3 kg и в зависимост от тегловния клас са отлежавали в продължение на най-малко 28 седмици от началото на преработката, постигайки минимална загуба на тегло от 39 % в рамките на съответните периоди на отлежаване, определени в продуктовата спецификация.

Свинските бутове, предназначени да бъдат разфасовани на повече от две парчета, трябва да постигнат минимална загуба на тегло от 40 %, за да може при тях да се използва допълнителното обозначение „Riserva“. За да се използва допълнителното обозначение „Riserva“, характеристиките на ЗГУ „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck g.g.A“ / „Südtiroler Speck g.g.A.“ се установяват и оценяват въз основа на дескриптори, специфични изисквания и тегловни коефициенти в сроковете, определени в продуктовата спецификация.

Разрешено е включването на допълнителния текст „prodotto di montagna“ (планински продукт), в случай че производството се осъществява на територии с надморска височина не по-малко от 600 m, географски класифицирани като планински.

4.7. *Кратко определение на географския район*

Производството и преработката на свинските бутове се извършва единствено в предприятия, разположени на територията на автономна провинция Bolzano-Alto Adige.

5. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка с географския произход се основава на

☑ репутацията

☐ определено качество

☐ други характеристики

Обобщено описание на връзката

Районът на производство на ЗГУ „Speck Alto Adige“, „Südtiroler Markenspeck“ или „Südtiroler Speck“ е изцяло хълмист или планински. Благодарение на променливите бризове и ветрове, характерни за многобройните алпийски долини, този район се отличава със средносухи климатични условия и се радва на над 300 слънчеви дни годишно.

Освен това тази гранична територия открай време е била пресечната точка на средиземноморската и централноевропейската култура и именно на това място са възникнали предпоставките за развитие на този много специфичен метод за съхранение на свинското месо, съчетаващ типичното за Централна Европа опушване и характерното за Средиземноморието отлежаване на месото.

За разлика от шунките с произход от района на долината на река По, продуктът „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ се произвежда от обезкостен, отворен и разстлан свински бут, който впоследствие се опушва и отлежава. Видът му се отличава по кафявия цвят отвън, дължащ се на процеса на опушване. При разрязване нетлъстото месо е с червен цвят, а сланиште са с нежно бялорозово оцветяване. Ароматът на „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ е типичен за отлежалото месо и се характеризира с приятна нотка на пушено. На вкус месото се отличава с наситен, но не и солен вкус.

Причинно-следствената връзка между производствения район и продукта „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ се основава на особените микроклиматични условия в Alto Adige, които са обогатили уникалния и оригинален опит на историческия и културен анклав Южен Тирол. Граничният район открай време е известен като място на исторически, етнически, икономически и културен преход между Европа на север и Алпите на юг, което е възприело опита в развитието и на двата района. Бризовете и ветровете, спускащи се от южните и северните склонове на планинската система, преминават през Alto Adige и се срещат в долините; те придават особени характеристики на климата и го правят подходящ за отлежаването на „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“, като спомагат за утвърждаването на този метод за обработка на месото, чийто произход се корени в алпийската традиция на планинските стопанства. Типичният за северните страни метод за съхраняване с използване на агресивните свойства на дима се е наложил чрез съчетаването му с осоляването и постепенното бавно изсушаване в естествени условия — техника, произхождаща от района на долината на река По. В резултат на това се получава продукт със силно балансиран вкус, по-мек от силно пушените сурови месни продукти от северна Европа и по-интензивен от мекия вкус на шунките от средиземноморския район, идеално узрял, обогатен с местните аромати и есенции, носещи се във въздуха по време на отлежаването или поемани от сместа за обработка, използвана при първите етапи на производството. Именно поради тези причини репутацията на „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ го определя като продукт — символ на района, откъдето произхожда.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F0%252Fa%252FD.db486de7a0268ffb9f75/P/BLOB%3AID%3D3339/E/pdf?mode=download