C/2026/2789

19.5.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/2789)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck“

Referenční číslo EU: PGI-IT-0327-AM01 – 20. února 2026

1. **Název produktu**

„Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck“

2. **Typ zeměpisného označení:**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví – odbor potravinové soběstačnosti a jezdectví

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny specifikace produktu s CHOP Speck Alto Adige nejsou změnami na úrovni Unie, protože nesplňují kritéria stanovená v článku 24 nařízení (EU) 2024/1143, tj:

— nezahrnují změnu názvu nebo používání názvu nebo

— nenarušují souvislost se zeměpisnou oblastí uvedenou v jednotném dokumentu a

— nevedou k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Předmět změny

Změna článku 4

Popis

Změna č. 1

Změna se týká čl. 4 odst. 3 specifikace produktu a bodu 3.4 jednotného dokumentu.

Popis: Změna odstraňuje slova „usušená“ z věty týkající se uzení.

Odůvodnění: Tato změna je nezbytná proto, aby se přesně určil daný krok při zpracování produktu a odstranily se nejasnosti týkající se následných ustanovení specifikace produktu, která se vztahují ke konkrétní fázi zrání za sucha.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Změna článku 4

Popis

Změna č. 2

Změna se týká čl. 4 odst. 3 specifikace produktu a bodu 3.4 jednotného dokumentu.

Popis: Změna nahrazuje slovo „dozrálé“ slovem „usušené“.

Odůvodnění: Změna je nezbytná proto, aby byly jasněji definovány jednotlivé fáze zpracování.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Změna článku 4

Popis

Změna č. 3

Tato změna se týká čl. 4 odst. 4 specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Změnou se prodlužuje maximální doba solení a kořenění ze čtyř na šest dní.

Odůvodnění: Toto prodloužení je nezbytné, aby splnily požadavky harmonogramu a organizace práce podniku a aby se předešlo nejasnostem, pokud jde o lhůty, které je třeba dodržet.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 4

Popis

Změna č. 4

Tato změna se týká čl. 4 odst. 5 specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Změna upřesňuje, že datem zahájení zpracování je datum, kdy je maso dodáno do podniku.

Odůvodnění: Změna vyjasňuje používání specifikace produktu pro hospodářské subjekty a pro účely kontroly.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 5

Tato změna se týká čl. 5 odst. 3 specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Změna zavádí rozlišení mezi druhy vepřové kýty podle účelu uvedení na trh: kýty určené k ponechání vcelku, kýty určené k rozkrojení na dvě části, kýty určené ke krájení na plátky, kýty určené k rozkrojení na více než dvě části.

Odůvodnění: Tato změna je nutná, aby hospodářské subjekty získaly konkrétní informace o produkci, pokud jde o zpracování různých druhů vepřové kýty.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 6

Tato změna se týká čl. 5 odst. 3 specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Změna vyžaduje přijetí systémů sledování, aby bylo možné spojit zpracovávanou vepřovou kýtu s různými druhy stanovenými ve specifikaci produktu.

Odůvodnění: Tato změna je nutná k zajištění správného zpracování různých druhů vepřových kýt, aby se usnadnila řádná vlastní kontrola a kontroly při ověřování požadavků na různé kýty k produkci produktu Speck Alto Adige s CHZO v souladu s postupy pro uvádění na trh stanovenými ve specifikaci produktu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 7

Tato změna se týká čl. 5 odst. 3 specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Změna upřesňuje, že úbytek minimální hmotnosti o 35 % je požadavkem pro vepřové kýty určené k ponechání vcelku, kýty určené k rozkrojení na dvě části a kýty určené ke krájení na plátky.

Odůvodnění: Změna je nezbytná, protože vepřové kýty určené k ponechání vcelku, kýty určené k rozkrojení na dvě části a kýty určené k ke krájení na plátky jsou vzhledem k anatomickému tvaru vepřové kýty více vystaveny působení vzduchu. Proto musí dosáhnout úbytku minimální hmotnosti o 35 %, aby dosáhly vlastností produktu s CHZO.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 8

Tato změna se týká čl. 5 odst. 4 specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Změna upřesňuje, že po dosažení úbytku minimální hmotnosti o 35 % ve lhůtě stanovené ve specifikaci produktu je povolen způsob zrání pomocí potravinářské fólie *affinamento* pro vepřové kýty určené k ponechání vcelku, kýty určené k rozkrojení na dvě části a kýty určené ke krájení na plátky.

Odůvodnění: Tato změna je nezbytná, aby se producentům poskytly přesné provozní pokyny týkající se druhů vepřové kýty, u nichž je povolen způsob zrání *affinamento*, aby se dosáhlo vlastností produktu s CHZO.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 9

Změna se týká čl. 5 odst. 4; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Změna zavádí zvláštní požadavek na úbytek minimální hmotnosti o 38 %, kterého musí být dosaženo ve lhůtách stanovených ve specifikaci produktu v závislosti na různých hmotnostních třídách vepřových kýt u kýt určených k rozkrojení na více než dvě části.

Odůvodnění: Důvodem této změny je potřeba sjednotit konzistenci vepřových kýt určených k rozkrojení na více než dvě části tím, že se stanoví větší úbytek minimální hmotnosti než u jiných druhů kýt. Je to proto, že vepřová kýta rozkrojená na více než dvě části má omezenější plochu vepřové kůže a kožního krytu. Maso proto vyžaduje delší dobu zrání.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 10

Změna se týká čl. 5 odst. 4; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Změna upřesňuje, že způsob zrání *affinamento* není povoleno pro vepřové kýty určené k rozkrojení na více než dvě části.

Odůvodnění: Toto ustanovení je nezbytné, protože úbytek minimální hmotnosti o 38 % zajišťuje dosažení vlastností konečného produktu bez nutnosti způsobu zrání *affinamento*.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 11

Změna se týká čl. 5 posledního odstavce; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Změna vypouští odkaz na článek 7 specifikace produktu.

Odůvodnění: Vypuštění je nezbytné s ohledem na nové uspořádání článků specifikace produktu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 12

Změna se týká čl. 5 posledního odstavce specifikace produktu a bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Popis: Změna zavádí dodatečný pojem „Riserva“ vyhrazený pro produkt s CHZO pocházející z vepřové kýty určené k ponechání vcelku, kýty určené k rozkrojení na dvě části a kýty určené ke krájení na plátky s těmito vlastnostmi: na konci doby zpracování musí vážit nejméně 4,3 kg a musí zrát nejméně 28 týdnů s úbytkem minimální hmotnosti o 39 % a musí mít vlastnosti uvedené v článku 6.

Odůvodnění: Zavedením dodatečného pojmu „Riserva“ umožňuje změna zdůraznit obecné zlepšení fyzikálních a senzorických vlastností spojených s barvou, strukturou, chutí a vůní, které je výsledkem delší minimální doby zrání vepřových kýt o hmotnosti nejméně 4,3 kg. To vede ke zvýšení úbytku minimální hmotnosti o 39 % pro kýty určené k ponechání vcelku, kýty určená k rozkrojení na dvě části a kýty určené ke krájení na plátky.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 13

Změna se týká čl. 5 posledního odstavce specifikace produktu a bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Popis: Změna stanoví, že pro vepřové kýty určené k rozkrojení na více než dvě části lze použít dodatečný pojem „Riserva“ u kýt o hmotnosti nejméně 4,3 kg, které zrály nejméně 28 týdnů v závislosti na různých hmotnostních třídách, s úbytkem minimální hmotnosti o 40 % v rámci odpovídajících minimálních dob zrání stanovených ve specifikaci produktu, a které mají vlastnosti uvedené v článku 6 specifikace produktu.

Odůvodnění: Požadavek na úbytek minimální hmotnosti o 40 % u vepřových kýt kategorie „Riserva“, které jsou určeny k rozkrojení na více než dvě části, je nezbytný, protože mají omezenější plochu vepřové kůže a kožního krytu. Maso proto vyžaduje delší dobu zrání. Rozdíl dvou procentních bodů ve srovnání s úbytkem minimální hmotnosti o 38 % u kýt stejného typu nepatřících do kategorie „Riserva“ vede k celkovému zlepšení fyzikálních a senzorických vlastností spojených s barvou, strukturou, chutí a vůní.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 14

Změna se týká čl. 5 posledního odstavce specifikace produktu a bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Popis: Změnou se vkládá tabulka, v níž jsou pro účely používání dodatečného pojmu „Riserva“ stanoveny minimální doby zrání v týdnech pro jednotlivé hmotnostní třídy vepřové kýty.

Odůvodnění: Zvýšení počtu týdnů zrání ve vztahu k různým hmotnostním třídám kýt vede ke zvýšení úbytku hmotnosti a zároveň ke snížení průměrné hodnoty „aw“. Tento parametr zajišťuje větší konzistenci produktu a také větší mikrobiologickou stabilitu. Zvýšení minimálního počtu týdnů zrání, zvýšení úbytku hmotnosti a snížení aktivity vody vede k celkovému zlepšení fyzikálních a senzorických vlastností spojených s barvou, strukturou, chutí a vůní, jak je stanoveno v článku 6 specifikace produktu.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 15

Tato změna se týká čl. 5 posledního pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Změna upřesňuje, že způsob zrání *affinamento* není povolen pro produkt, který má být klasifikován jako „Riserva“.

Odůvodnění: Tato podmínka je nezbytná, protože delší doba zrání a větší úbytek hmotnosti zajišťují u tohoto typu produktu nižší obsah vlhkosti. Způsob zrání *affinamento* proto není vhodný k získání vlastností konečného produktu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 6

Popis

Změna č. 16

Změna se týká čl. 6 odst. 8 specifikace produktu a bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Popis: Změna stanoví, že u vepřových kýt určených k produkci produktu, pro který se používá označení „Riserva“, musí součet bodů pro jednotlivé deskriptory činit nejméně 85 z celkových 100 bodů, které jsou k dispozici v rámci hodnocení.

Odůvodnění: Vyšší počet bodů než 85 bodů z celkových 100 bodů, které jsou k dispozici pro hodnocení kategorie „Riserva“, souvisí s výrazně vyšším počtem bodů udělených za pozitivní senzorické deskriptory „Vývoj červené barvy“, „Textura libového masa“ a „Nerovnoměrná barva“.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Změna článku 7

Popis

Změna č. 17

Tato změna se týká článku 7 specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zrušuje článek 7 (Kontroly).

Odůvodnění: Zrušení je nutnou aktualizací, aby specifikace produktu byla v souladu s platnými právními předpisy EU, protože podle článku 49 nařízení (EU) 2024/1143 již není povinné uvádět údaje o kontrolním subjektu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8

Popis

Změna č. 18

Tato změna se týká článku 8 specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou se mění „Článek 8“ na „Článek 7“.

Odůvodnění: Změna je nezbytná s ohledem na nové uspořádání článků specifikace produktu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8

Popis

Změna č. 19

Tato změna se týká čl. 8 prvního pododstavce specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: V článku 7 nového znění specifikace produktu nahrazuje změna odkaz na úbytek minimální hmotnosti o 35 % odkazem na úbytky minimální hmotnosti stanovené v článku 5 a upřesňuje, že musí být dosaženy vlastnosti uvedené v článku 6 specifikace produktu.

Odůvodnění: Tato změna je nutná s ohledem na rozdílnou minimální hmotnost stanovenou ve specifikaci produktu pro různé druhy vepřové kýty a pro kategorii „Riserva“.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8

Popis

Změna č. 20

Tato změna se týká čl. 8 odst. 4 specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Změna upřesňuje, že zákaz používání jiných popisných výrazů by měl být chápán jako zákaz používání popisných výrazů, které mohou spotřebitele uvést v omyl, pokud jde o skutečné vlastnosti produktu.

Odůvodnění: Tato změna je nezbytná proto, aby různí producenti mohli účinněji upozornit na vlastnosti produktu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8

Popis

Změna č. 21

Tato změna se týká čl. 8 odst. 10 specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Změna nahrazuje název „Alto Adige Speck PGI“ názvem „Speck Alto Adige PGI“.

Odůvodnění: Změna opravuje chybu ve znění tím, že vkládá správný zapsaný název.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8

Popis

Změna č. 22

Tato změna se týká čl. 8 odst. 10 specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Změna stanoví barvu nápisu „SÜDTIROL“ a upřesňuje, že má barvu Pantone.

Odůvodnění: Cílem této změny je, aby logo CHZO bylo více v souladu s politikou podpory a rozvoje oblasti, ke které se CHZO vztahuje.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8

Popis

Změna č. 23

Změna se týká čl. 8 odst. 10 specifikace produktu a bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Popis: Změna nahrazuje zelenou barvu nápisu „SÜDTIROL“ šedou barvou ve vzoru loga CHZO.

Odůvodnění: Účelem této změny je lepší koordinace loga CHZO s politikou propagace a rozvoje oblasti, ke které se CHZO vztahuje.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Změna článku 8

Popis

Změna č. 24

Tato změna se týká čl. 8 odst. 11 specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Změna snižuje minimální šířku loga CHZO ze 4 cm na 3,5 cm.

Odůvodnění: Tato změna přináší nezbytnou adaptaci na nové formáty a velikosti prodejních obalů v souladu s potřebou nižšího dopadu na životní prostředí, a tedy s použitím menšího množství obalových materiálů, které se musejí následně likvidovat. Minimální velikost 3,5 cm však zajišťuje, že logo je optimálně zobrazeno a je čitelné.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna článku 8

Popis

Změna č. 25

Tato změna se týká čl. 8 odst. 12 specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Změna nahrazuje odkaz na nařízení (ES) č. 1898/2006 odkazem na nařízení (EU) 2024/1143, které vyžaduje používání symbolu EU pro chráněná zeměpisná označení.

Odůvodnění: Tato změna je nezbytnou aktualizací podle platných pravidel Evropské unie, jak je uvedeno v čl. 37 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna článku 8

Popis

Změna č. 26

Změna se týká čl. 8 odst. 14 specifikace produktu a bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Popis: Změna doplňuje pojem „Riserva“ jako jeden z dalších pojmů, které lze použít, a spojuje jej s požadavky na produkci uvedenými v článku 5 a s vlastnostmi uvedenými v článku 6 specifikace produktu.

Odůvodnění: Tato změna je nezbytná pro regulaci způsobu, jakým se na etiketě produktu používá doplňkový pojem „Riserva“.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Změna článku 9

Popis

Změna č. 27

Tato změna se týká článku 9 specifikace produktu; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Touto změnou se mění „Článek 9“ na „Článek 8“.

Odůvodnění: Změna je nezbytná s ohledem na nové uspořádání článků specifikace produktu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Doplnění nového článku 9

Popis

Změna č. 28

Změna se týká doplnění článku 9; nevyžaduje změnu jednotného dokumentu.

Popis: Byl vložen článek 9 „Důkaz původu“, který stanoví, že je nutné sledovat všechny strany zapsané v kontrolním systému CHZO a podřídit je kontrole ze strany kontrolního subjektu tím, že určuje jejich kategorie.

Odůvodnění: Zavedení tohoto článku je nezbytné za účelem uvedení specifikace produktu do souladu s platnými právními předpisy Evropské unie, jak je stanoveno v článku 20 prováděcího nařízení Komise (EU) 2025/26.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck“

Referenční číslo EU: PGI-IT-0327-AM01 – 20. února 2026

1. **Název (názvy)**

„Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck“

2. **Typ zeměpisného označení:**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Itálie

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

16 – PŘÍPRAVKY Z MASA, RYB, KORÝŠŮ, MĚKKÝŠŮ NEBO JINÝCH VODNÍCH BEZOBRATLÝCH NEBO HMYZU

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Slanina „Speck Alto Adige“ (italsky), „Südtiroler Markenspeck“ a „Südtiroler Speck“ (německy) se získává z vepřové kýty zbavené kosti, lehce osolené a okořeněné, uzené za studena na k tomu určených místech s maximální teplotou 20 °C a v souladu s místními zvyky a tradicemi dobře usušené. Slanině rovněž nechybějí zvláštní organoleptické vlastnosti.

Slanina „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ vykazuje při uvedení na trh hnědou barvu na povrchu, zatímco uvnitř (na řezu) je barva červená s bílými narůžovělými částmi. Má „uzenou“, aromatickou a příjemnou vůni s charakteristickou, intenzivní a lahodnou chutí. Má následující chemické, chemicko-fyzikální a mikrobiologické vlastnosti:

bílkoviny celkem nejméně 20 %,

poměr vody a bílkovin nejvýše 2,0,

poměr tuku a bílkovin nejvýše 1,5,

chlorid sodný nejvýše 5 %,

dusičnan draselný méně než 150 mg/kg,

dusitan sodný méně než 50 mg/kg,

mezofilní mikrobiální kontaminace podle normy UNI ISO 4833 (2003),

mléčné bakterie v mezní hodnotě 1×10^8 jednotek tvořících kolonie na gram.

4.3 *Odchylky týkající se zdrojů krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se zdrojů surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

–

4.4 *Specifické úkony při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Slanina „Speck Alto Adige PGI“ / „Südtiroler Markenspeck g.g.A.“ / „Südtiroler Speck g.g.A.“ musí být nakrájena tradičním způsobem s ořechem anebo bez něj, nasolena a okořeněna za sucha, musí být vyuzená při teplotě nepřesahující 20 °C a usušená při teplotě prostředí 10 až 16 °C a při vlhkosti mezi 55 a 90 %.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Slanina „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ může být uváděna na trh volně, ve vakuovém balení nebo v ochranné atmosféře, vcelku nebo nakrájená na plátky.

Porcování, krájení a balení slaniny „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ musí probíhat výhradně v oblasti produkce uvedené v bodě 4 s cílem konečnému spotřebiteli zaručit zachování charakteristického aromatického profilu slaniny a jejích nejjemnějších vůní.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Chráněné zeměpisné označení „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ se nepřekládá do dalších jazyků.

Na etiketě musí být uvedeno zřetelnými nesmazatelnými písmeny, jednoznačně odlišitelnými od jiných nápisů. Spolu s ním se uvede výraz „chráněné zeměpisné označení“ a/nebo zkratka „CHZO“, jež se přeloží do jazyka země, v níž se produkt uvádí na trh.

Každá etiketa musí být opatřena logem CHZO slaniny „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“.

Pojem „Riserva“ se může používat při označování, popisu a obchodní úpravě produktu z vepřových kýt určených k ponechání vcelku, kýt určených k rozkrojení na dvě části a kýt určených ke krájení na plátky, které na konci doby zpracování váží nejméně 4,3 kg a byly sušeny nejméně po dobu 28 týdnů od začátku zpracování, přičemž dosáhly úbytku minimální hmotnosti o 39 % v závislosti na různých hmotnostních třídách v rámci příslušných dob sušení stanovených ve specifikaci produktu.

Vepřové kýty určené k rozkrojení na více než dvě části musí dosáhnout úbytku minimální hmotnosti o 40 %, aby bylo možné použít doplňkový výraz „Riserva“. Aby bylo možné používat dodatečný výraz „Riserva“, jsou vlastnosti slaniny „Speck Alto Adige PGI“ / „Südtiroler Markenspeck g.g.A.“ / „Südtiroler Speck g.g.A.“ stanoveny a posuzovány na základě deskriptorů, specifických požadavků a hmotností ve lhůtách stanovených ve specifikaci produktu.

Připouští se rovněž doplňující výraz „prodotto di montagna“ (horský produkt), neboť slanina se produkuje na území ležícím v nadmořské výšce nejméně 600 m.n.m., tudíž zeměpisně chápaném jakožto horská oblast.

4.7 *Stručné vymezení zeměpisné oblasti*

Produkce a zpracování vepřových kýt probíhá výhradně v podnicích, jež se nacházejí na území samosprávné oblasti Bolzano-Alto Adige.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na:

☑ pověsti

☐ dané jakosti

☐ jiných vlastnostech.

Shrnutí souvislosti

Celé území, ve kterém se produkuje slanina „Speck Alto Adige“, „Südtiroler Markenspeck“ nebo „Südtiroler Speck“ s CHZO, se nachází v horách. Na území jsou díky vánku (bríze) a proměnlivým větrům, které vanou mezi mnoha alpskými údolími, klimatické podmínky s průměrnými srážkami a s více než 300 slunečnými dny za rok.

Kromě toho bylo toto příhraniční území odjakživa místem střetávání středomořské a středoevropské kultury a mohly se tu tedy vytvořit předpoklady pro rozvoj velmi specifického způsobu uchovávání vepřového masa, v němž se snoubí středoevropský způsob uzení a středomořská metoda sušení.

Pro produkci slaniny „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ se na rozdíl od šunek z oblasti při řece Pádu využívá vykostěná vepřová kýta, která se rozřízne do plátu a poté vyudí a nechá dozrát. Vzhledově se vyznačuje hnědou barvou na povrchu, jež je výsledkem uzení. Libová část má v řezu červenou barvu, zatímco tučná část má jemnou narůžověle bílou barvu. Vůně slaniny „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ je typická pro dosušené maso a vyznačuje se příjemným nádechem kouře. Maso má intenzivní, avšak nikoli slanou chuť.

Příčinná souvislost s územím, kde se produkuje slanina „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“, je dána zvláštními mikroklimatickými podmínkami v Horní Adiži, z nichž ve svých jedinečných zkušenostech těží historicko-kulturní enkláva jižního Tyrolska. Na příhraničním území se odjakživa setkávala historie, etnika, hospodářství a kultura částí Evropy ležících na sever a na jih od Alp, což umožňovalo získávat zkušenosti z obou oblastí rozvoje. Díky vánkům (brízám) a větrům z jižních a severních svahů horského masivu, které vanou a střetávají se v údolích Horní Adiže, je podnebí zvláště vhodné pro dozrávání slaniny „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“. To přispělo ke vzniku tradice této metody zpracování masa, jež má kořeny v alpské tradici selských usedlostí (masi). Technika konzervace s výrazným použitím kouře, která je severského původu, se prosadila v kombinaci s použitím soli a postupným, pomalým sušením v přírodních podmínkách, což je technika pocházející z Pádské nížiny. Výsledkem je produkt s velmi vyváženou chutí, která je jemnější než chuť silně uzených uzenin ze severní Evropy a silnější než chuť jemné šunky ze středomořské oblasti. Produkt je dokonale dozrálý, obohacený o místní vůně a esence, jež mu dodává jak vzduch, který během sušení kolem něj proudí, tak naložení použité v prvních fázích zpracování. I z těchto důvodů se slanina „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“, jež je symbolem území, na kterém vznikla, těší takovému věhlasu.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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