C/2026/2789

19.5.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/2789)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Speck Alto Adige/Südtiroler Markenspeck/Südtiroler Speck«

EU-referencenummer: PGI-IT-0327-AM01 — 20.2.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Speck Alto Adige/Südtiroler Markenspeck/Südtiroler Speck«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vine

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug – afdelingen for fødevaresuverænitet og ridesport

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringerne af produktspecifikationen for Speck Alto Adige BGB udgør ikke EU-ændringer, da de ikke opfylder kriterierne i artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143, dvs. at de:

— ikke omfatter en ændring af betegnelsen eller af anvendelsen af betegnelsen

— ikke indebærer risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske område, der er omhandlet i enhedsdokumentet og

— ikke medfører yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

([1]) Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Ændring af artikel 4

Beskrivelse

Ændring 1

Ændringen vedrører artikel 4, stk. 3, i produktspecifikationen og punkt 3.4 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen fjernes ordene »og lagret« fra den sætning, der vedrører røgning.

Begrundelse: Ændringen er hensigtsmæssig med henblik på at identificere det præcise trin i forarbejdningen af produktet og fjerne enhver tvetydighed vedrørende senere bestemmelser i produktspecifikationen om den særlige lagringsfase.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 4

Beskrivelse

Ændring 2

Ændringen vedrører artikel 4, stk. 3, i produktspecifikationen og punkt 3.4 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen erstattes »modnet« med »lagret«.

Begrundelse: Ændringen er hensigtsmæssig, så de forskellige forarbejdningstrin defineres mere klart.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 4

Beskrivelse

Ændring 3

Ændringen vedrører artikel 4, stk. 4, i produktspecifikationen. Den indebærer ikke en ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen forlænges den maksimale periode, inden for hvilken saltning og krydring finder sted, fra fire til seks dage.

Begrundelse: Forlængelsen er nødvendig for at tilgodese virksomhedens arbejdstilrettelæggelse og organisation og for at undgå enhver tvivl om de tidsfrister, der skal overholdes.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 4

Beskrivelse

Ændring 4

Ændringen vedrører artikel 4, stk. 5, i produktspecifikationen. Den indebærer ikke en ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen fastslås det, at forarbejdningens startdato er den dato, hvor kødet leveres til virksomheden.

Begrundelse: Med ændringen præciseres anvendelsen af produktspecifikationen for de erhvervsdrivende og til kontrolformål.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 5

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 3, i produktspecifikationen. Den indebærer ikke en ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indføres en sondring mellem de forskellige skinketyper afhængigt af den tilsigtede markedsføring. Skinker, der er bestemt til at forblive hele, skinker, der er bestemt til at blive skåret i to dele, skinker, der er bestemt til at blive skåret i skiver, og skinker, der er bestemt til at blive skåret i mere end to dele.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig for at give de erhvervsdrivende specifikke produktionsoplysninger om forarbejdningen af de forskellige skinketyper.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 6

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 3, i produktspecifikationen. Den indebærer ikke en ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen kræves det, at der indføres sporbarhedssystemer, således at den skinke, der forarbejdes, kan knyttes til de forskellige typer, der er fastsat i produktspecifikationen.

Begrundelse: Denne ændring er nødvendig for at sikre, at producenterne forarbejder de forskellige skinketyper korrekt, således at en behørig egenkontrol og kontrol lettes, når det skal kontrolleres, om de forskellige skinker opfylder kravene til fremstilling af BGB-produktet Speck Alto Adige i overensstemmelse med de markedsføringsformer, der er fastsat i produktspecifikationen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 7

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 3, i produktspecifikationen. Den indebærer ikke en ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen præciseres det, at et vægttab på mindst 35 % er et krav for skinker, der er bestemt til at forblive hele, skinker, der er bestemt til at blive skåret i to dele, og skinker, der er bestemt til at blive skåret i skiver.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig, fordi skinker, der er bestemt til at forblive hele, skinker, der er bestemt til at blive skåret i to dele, og skinker, der er bestemt til opskæring i skiver, på grund af skinkens anatomiske form i højere grad udsættes for luft. Derfor skal der opnås et vægttab på mindst 35 % for at opnå de kendetegn, der er karakteristiske for BGB-produktet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 8

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 4, i produktspecifikationen. Den indebærer ikke en ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen præciseres det, at når vægttabet på mindst 35 % er opnået inden for den frist, der er fastsat i produktspecifikationen, kan *affinamento* – en form for modning ved anvendelse af plastfilm godkendt til kontakt med fødevarer – anvendes med hensyn til skinker, der er bestemt til at forblive hele, skinker, der er bestemt til at blive skåret i to dele, og skinker, der er bestemt til at blive skåret i skiver.

Begrundelse: Denne ændring er nødvendig for at give producenterne præcise anvisninger om de skinketyper, hvor der kan anvendes *affinamento* med henblik på at opnå de kendetegn, der er karakteristiske for BGB-produktet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 9

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 4. Den indebærer ikke en ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indføres et særligt krav om et vægttab på mindst 38 % for skinker, der er bestemt til at blive skåret i mere end to dele, som skal opnås inden for de frister, der er fastsat i produktspecifikationen, afhængigt af de forskellige vægtklasser for skinker.

Begrundelse: Begrundelsen for denne ændring er behovet for at standardisere konsistensen af skinker, der er bestemt til at blive skåret i mere end to dele, ved at fastsætte et større minimumsvægttab end for andre skinketyper. Dette skyldes, at skinker, der er skåret i mere end to dele, har et mindre areal dækket af svær og skind. Kødet kræver derfor en længere modningsperiode.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 10

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 4. Den indebærer ikke en ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen præciseres det, at *affinamento* ikke er tilladt for skinker bestemt til at blive skåret i mere end to dele.

Begrundelse: Denne bestemmelse er nødvendig, fordi vægttabet på mindst 38 % sikrer, at slutproduktets egenskaber opnås uden behov for *affinamento*.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 11

Ændringen vedrører artikel 5, sidste stykke. Den indebærer ikke en ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen fjernes henvisningen til artikel 7 i produktspecifikationen.

Begrundelse: Denne fjernelse er nødvendig som følge af produktspecifikationens nye artikelopbygning.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 12

Ændringen vedrører artikel 5, sidste stykke, i produktspecifikationen og punkt 3.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indføres det supplerende udtryk »Riserva«, der er forbeholdt det BGB-produkt, som fremstilles af skinker, der bestemt til at forblive hele, skinker, der er bestemt til at blive skåret i to dele, og skinker, der er bestemt til at blive skåret skiver, og som har følgende egenskaber: ved udløbet af forarbejdningsperioden vejer de mindst 4,3 kg, har været lagret i mindst 28 uger med et vægttab på mindst 39 % og har de egenskaber, der er omhandlet i artikel 6.

Begrundelse: Ved at indføre det supplerende udtryk »Riserva« gør ændringen det muligt at fremhæve den generelle forbedring af de fysiske og sensoriske egenskaber med hensyn til farve, tekstur, smag og aroma, som følger af den længere minimumsperiode for lagring for skinker, der vejer mindst 4,3 kg. Dette medfører en forhøjelse af vægttabet på mindst 39 % for skinker, der er bestemt til at forblive hele, skinker, der er bestemt til at blive skåret i to dele, og skinker, der er bestemt til at blive skåret i skiver.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 13

Ændringen vedrører artikel 5, sidste stykke, i produktspecifikationen og punkt 3.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen fastsætter, at for skinker, der er bestemt til at blive skåret i mere end to dele, kan det supplerende udtryk »Riserva« anvendes for skinker, der vejer mindst 4,3 kg, som afhængigt af de forskellige vægtklasser har været lagret i mindst 28 uger, med et vægttab på mindst 40 % inden for de tilsvarende minimumsperioder for lagring, der er fastsat i produktspecifikationen, og som har de egenskaber, der er omhandlet i artikel 6 i produktspecifikationen.

Begrundelse: Kravet om et vægttab på mindst 40 % for skinker i kategorien »Riserva«, der er bestemt til at blive skåret i mere end to dele, er hensigtsmæssigt, fordi de har et mere begrænset svær- og skinddække. Kødet kræver derfor en længere modningsperiode. Forskellen på to procentpoint i forhold til vægttabet på mindst 38 % for skinker af samme type, der ikke tilhører kategorien »Riserva«, medfører en generel forbedring af de fysiske og sensoriske egenskaber med hensyn til farve, tekstur, smag og aroma.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 14

Ændringen vedrører artikel 5, sidste stykke, i produktspecifikationen og punkt 3.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indsættes en tabel, hvori minimumsperioderne for lagring fastsættes i uger for de enkelte vægtklasser af skinker med henblik på anvendelsen af det supplerende udtryk »Riserva«.

Begrundelse: Forøgelsen af antallet af uger til lagring for de forskellige vægtklasser af skinker medfører et større vægttab og en lavere gennemsnitlig værdi hvad angår faktisk vægt. Denne parameter sikrer en mere ensartet konsistens af produktet samt større mikrobiologisk stabilitet. Forøgelsen af minimumsantallet af uger til lagring, det øgede vægttab og den lavere vandaktivitet medfører en generel forbedring af de fysiske og sensoriske egenskaber, der er knyttet til farve, tekstur, smag og aroma, som fastsat i artikel 6 i produktspecifikationen.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 15

Ændringen vedrører artikel 5, sidste stykke, i produktspecifikationen. Den indebærer ikke en ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen præciseres det, at *affinamento* ikke er tilladt for det produkt, der skal klassificeres som »Riserva«.

Begrundelse: Denne bestemmelse er nødvendig, fordi den længere lagringsperiode og det større vægttab sikrer et lavere fugtindhold for denne produkttype. *Affinamento* er derfor ikke egnet til at opnå det endelige produkts egenskaber.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 6

Beskrivelse

Ændring 16

Ændringen vedrører artikel 6, stk. 8, i produktspecifikationen og punkt 3.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen fastsættes det, at pointene for de enkelte deskriptorer for skinker, der er bestemt til fremstilling af det produkt, for hvilket udtrykket »Riserva« anvendes, tilsammen skal udgøre mindst 85 af de i alt 100 point, der kan opnås ved vurderingen.

Begrundelse: Den højere score på 85 af de i alt 100 point, der kan opnås ved vurderingen for kategorien »Riserva«, skyldes det betydeligt højere antal point, der tildeles de positive sensoriske deskriptorer »Udvikling af den røde farve«, »Det magre køds tekstur« og »Ujævn farve«.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 7

Beskrivelse

Ændring 17

Ændringen vedrører artikel 7 i produktspecifikationen. Den indebærer ikke en ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Artikel 7 (Kontrol) udgår.

Begrundelse: Sletningen er en nødvendig ajourføring for at bringe produktspecifikationen i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning, da det i henhold til artikel 49 i forordning (EU) 2024/1143 ikke længere er obligatorisk at medtage oplysninger om kontrolorganet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 8

Beskrivelse

Ændring 18

Ændringen vedrører artikel 8 i produktspecifikationen. Den indebærer ikke en ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen erstattes »artikel 8« med »artikel 7«.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig som følge af produktspecifikationens nye artikelopbygning.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 8

Beskrivelse

Ændring 19

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 1, i produktspecifikationen. Den indebærer ikke en ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: I artikel 7 i produktspecifikationens nye tekst erstatter ændringen henvisningen til vægttabet på mindst 35 % med henvisningen til de minimumsvægttab, der er fastsat i artikel 5, idet det præciseres, at de egenskaber, der er omhandlet i artikel 6 i produktspecifikationen, skal opnås.

Begrundelse: Denne ændring er nødvendig for at tage højde for de forskellige minimumsvægte, der er fastsat i produktspecifikationen for de forskellige skinketyper og for kategorien »Riserva«.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 8

Beskrivelse

Ændring 20

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 4, i produktspecifikationen. Den indebærer ikke en ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen præciseres det, at forbuddet mod anvendelse af andre beskrivende udtryk skal forstås således, at det omfatter udtryk, der kan vildlede forbrugeren med hensyn til produktets faktiske egenskaber.

Begrundelse: Ændringen er hensigtsmæssig, fordi den giver de forskellige producenter mulighed for bedre at fremhæve produktets egenskaber.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 8

Beskrivelse

Ændring 21

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 10, i produktspecifikationen. Den indebærer ikke en ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen erstattes »Alto Adige Speck BGB« med »Speck Alto Adige BGB«.

Begrundelse: Med ændringen rettes en fejl i teksten ved at indsætte det korrekte registrerede navn.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 8

Beskrivelse

Ændring 22

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 10, i produktspecifikationen. Den indebærer ikke en ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen fastlægges farven på ordet »SÜDTIROL« ved angivelse af dets Pantone-farve.

Begrundelse: Formålet med ændringen er at bringe BGB-logoet mere i overensstemmelse med politikkerne for fremme og udvikling i det område, som den beskyttede geografiske betegnelse vedrører.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 8

Beskrivelse

Ændring 23

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 10, i produktspecifikationen og punkt 3.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen erstattes den grønne farve på ordet »SÜDTIROL« med grå i skabelonen for BGB-logoet.

Begrundelse: Formålet med denne ændring er at samordne BGB-logoet bedre med politikkerne for fremme og udvikling i det område, som den beskyttede geografiske betegnelse vedrører.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 8

Beskrivelse

Ændring 24

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 11, i produktspecifikationen. Den indebærer ikke en ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen reduceres minimumsbredden på BGB-logoet fra 4 cm til 3,5 cm.

Begrundelse: Ændringen er en nødvendig tilpasning til de nye formater og størrelser af salgsforpakninger i overensstemmelse med behovet for mindre miljøpåvirkning og dermed for mindre anvendelse af emballagematerialer, som efterfølgende skal bortskaffes. Minimumsstørrelsen på 3,5 cm sikrer dog en optimal gengivelse af logoet og dets læselighed.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 8

Beskrivelse

Ændring 25

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 12, i produktspecifikationen. Den indebærer ikke en ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen erstattes henvisningen til forordning (EF) nr. 1898/2006 med en henvisning til forordning (EU) 2024/1143, som kræver anvendelse af EU-symbolet for beskyttede geografiske betegnelser.

Begrundelse: Ændringen er en nødvendig ajourføring på grundlag af de gældende EU-regler, jf. artikel 37, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 8

Beskrivelse

Ændring 26

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 14, i produktspecifikationen og punkt 3.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen tilføjes udtrykket »Riserva« som en af de supplerende udtryk, der kan anvendes, og det knyttes til de produktionskrav, der er omhandlet i artikel 5, og til de egenskaber, der er omhandlet i artikel 6 i produktspecifikationen.

Begrundelse: Denne ændring er nødvendig for at regulere anvendelsen af det supplerende udtryk »Riserva« i mærkningen af produktet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 9

Beskrivelse

Ændring 27

Ændringen vedrører artikel 9 i produktspecifikationen. Den indebærer ikke en ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen erstattes »artikel 9« med »artikel 8«.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig som følge af produktspecifikationens nye artikelopbygning.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Indsættelse af en ny artikel 9

Beskrivelse

Ændring 28

Ændringen vedrører indsættelsen af artikel 9. Den indebærer ikke en ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Artikel 9, »Bevis for oprindelse«, er blevet indsat, hvori det fastsættes, at det er nødvendigt at overvåge alle de aktører, der er registreret i BGB-kontrolsystemet, og underlægge dem kontrolorganets kontrol ved at identificere deres kategorier.

Begrundelse: Indsættelsen af denne artikel er nødvendig for at bringe produktspecifikationen i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning, jf. artikel 20 i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2025/26.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Speck Alto Adige/Südtiroler Markenspeck/Südtiroler Speck«

EU-referencenummer: PGI-IT-0327-AM01 — 20.2.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Speck Alto Adige/Südtiroler Markenspeck/Südtiroler Speck«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

☐ GB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Italien

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

16 — TILBEREDTE VARER AF KØD, FISK, KREBSDYR, BLØDDYR ELLER ANDRE HVIRVELLØSE VANDDYR ELLER INSEKTER

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Speck Alto Adige« (på italiensk), »Südtiroler Markenspeck«/»Südtiroler Speck« (på tysk) fremstilles af udbenede svineskinker, der er moderat saltede og krydrede, koldrøgede i særlige lokaler ved en maksimal temperatur på 20 °C og på passende måde lagret i overensstemmelse med lokale sædvaner og traditioner. Det har specifikke organoleptiske egenskaber.

Når det bringes i omsætning, er »Speck Alto Adige«/»Südtiroler Markenspeck«/»Südtiroler Speck« brunt på ydersiden, mens skiverne er røde med rosahvide partier. Det har en behagelig aroma af røg og krydderier og en karakteristisk intens smag. Dets kemiske, kemisk-fysiske og mikrobiologiske egenskaber er følgende:

proteinindhold: mindst 20 %

forhold vand/protein: højst 2,0

forhold fedt/protein: højst 1,5

natriumchlorid: højst 5 %

kaliumnitrat: under 150 mg/kg

natriumnitrit: under 50 mg/kg

indhold af mesofile mikroorganismer i overensstemmelse med standarden UNI ISO 4833 (2003)

mælkesyrebakterier: højst 1×10^8 kolonidannende enheder/gram (CFU/g).

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

-

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

»Speck Alto Adige BGB«/»Südtiroler Markenspeck g.g.A.« /»Südtiroler Speck g.g.A.« skal tilskæres efter den traditionelle metode, med eller uden lårklump, tørsaltes og krydres, røges ved en temperatur på højst 20 °C og lagres ved rumtemperatur på 10–16 °C og en luftfugtighed på 55–90 %.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

»Speck Alto Adige«/»Südtiroler Markenspeck«/»Südtiroler Speck« må bringes i omsætning i løs vægt eller vakuumpakket eller pakket i modificeret atmosfære og som hel, i stykker eller i skiver.

»Speck Alto Adige«/»Südtiroler Markenspeck«/»Südtiroler Speck« må kun skæres i stykker, skæres i skiver og emballeres i det produktionsområde, der er angivet i punkt 4, for at sikre, at den endelige forbruger modtager et produkt, hvori den karakteristiske smag og de mest delikate aromaer er bevaret.

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Navnet på den beskyttede geografiske betegnelse, »Speck Alto Adige«/»Südtiroler Markenspeck«/»Südtiroler Speck«, må ikke oversættes til andre sprog.

Det skal fremgå af etiketten med tydelig og uudslettelig skrift, der klart kan skelnes fra al anden skrift på etiketten, og det skal efterfølges af ordene »beskyttet geografisk betegnelse« og/eller forkortelsen »BGB«, som skal oversættes til det sprog, hvorpå produktet markedsføres.

Alle etiketter skal være forsynet med logoet for den beskyttede geografiske betegnelse »Speck Alto Adige«/»Südtiroler Markenspeck«/»Südtiroler Speck«.

Udtrykket »Riserva« må anvendes i mærkningen, beskrivelsen og præsentationen af det produkt, der er fremstillet af skinker, der er bestemt til at forblive hele, skinker, der er bestemt til at blive skåret i to dele, og skinker, der er bestemt til at blive skåret i skiver, som ved udløbet af forarbejdningsperioden vejer mindst 4,3 kg og har været lagret i mindst 28 uger fra forarbejdningens start, med et vægttab på mindst 39 % afhængigt af de forskellige vægtklasser inden for de tilsvarende lagringsperioder, der er fastsat i produktspecifikationen.

Skinker, der er bestemt til at blive skåret i mere end to dele, skal opnå et vægttab på mindst 40 % for at kunne anvende det supplerende udtryk »Riserva«. For at kunne anvende det supplerende udtryk »Riserva« fastlægges og vurderes egenskaberne for »Speck Alto Adige BGB«/»Südtiroler Markenspeck g.g.A.« /»Südtiroler Speck g.g.A« på grundlag af deskriptorer, specifikke krav og vægtninger inden for de frister, der er fastsat i produktspecifikationen.

Tillægsordene »prodotto di montagna« kan anføres på etiketten, når produktionen finder sted i områder, der ligger mindst 600 m over havets overflade og dermed geografisk klassificeres som bjergområder.

4.7. *Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning*

Svineskinkerne må kun forarbejdes af virksomheder, der er beliggende i den selvstyrende provins Bolzano-Alto Adige.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Sammenhængen med den geografiske oprindelse bygger på

☑ omdømme

☐ en given kvalitet

☐ andre egenskaber

Sammenfatning af tilknytningen

Produktionsområdet for »Speck Alto Adige«/»Südtiroler Markenspeck«/»Südtiroler Speck« BGB er udelukkende kuperet eller bjergrigt. Takket være de skiftende briser og vinde, der blæser gennem de talrige alpine dale, er områdets vejrforhold forholdsvis tørre. Desuden har området mere end 300 solskinsdage om året.

Desuden har dette grænseområde altid været mødested for middelhavskulturen og den centraleuropæiske kultur, og derfor kunne betingelserne for udviklingen af en meget karakteristisk metode til konservering af svinekød, der kombinerer den centraleuropæiske røgning med Middelhavsområdets lagring, kun skabes her.

I modsætning til skinkerne fra Po-dalsområdet fremstilles »Speck Alto Adige«/»Südtiroler Markenspeck«/»Südtiroler Speck« af udbenet, opskåret og afpudset skinker, som derefter røges og lagres. Dets udseende er kendetegnet ved den brune ydre farve, som skyldes røgningen. Når det skæres i skiver, er den magre del rød, mens fedtdelen har en sart rosahvid farve. »Speck Alto Adige«/»Südtiroler Markenspeck«/»Südtiroler Speck« har den typiske aroma af lagret kød, som er kendetegnet ved behagelige røgnoter. Kødets smag er intens uden dog at være salt.

Sammenhængen mellem »Speck Alto Adige«/»Südtiroler Markenspeck«/»Südtiroler Speck« og det område, hvor produktet fremstilles, bygger på de særlige mikroklimatiske forhold i Alto Adige, som har præget Sydtyrols særegne og unikke historisk-kulturelle enklave. Dette grænseområde har siden umindelige tider været et historisk, etnisk, økonomisk og kulturelt overgangsområde mellem Europa nord og syd for Alperne og har derfor været åbent over for påvirkninger fra erfaringerne i begge områder. Briserne og vindene fra nord og syd for bjergkæden, som blæser gennem Alto Adige og mødes i dalene, har gjort klimaet særligt egnet til lagring af »Speck Alto Adige«/»Südtiroler Markenspeck«/»Südtiroler Speck« og dermed fremmet udviklingen af denne form for kødforarbejdning, hvis rødder kan spores tilbage til landbrugsbedrifternes alpine tradition. Konserveringsteknikken med den markante brug af røg, som stammer fra nord, har slået rod i kombination med brugen af salt og gradvis, langsom tørring under naturlige forhold, en teknik, der stammer fra Po-dalen. Resultatet er et produkt med en meget afbalanceret smag, som er mildere end de stærkt røgede charcuterivarer i Nordeuropa og kraftigere end de milde skinker fra Middelhavsområdet. Det er perfekt modnet og beriget med de aromaer og lokale essenser, som både bæres af den luft, der cirkulerer under lagringen, og af de krydderier, der anvendes i de indledende forarbejdningstrin. Dette er yderligere grunde til, at »Speck Alto Adige«/»Südtiroler Markenspeck«/»Südtiroler Speck« nyder ry som et flagskibsprodukt for sit geografiske oprindelsesområde.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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