C/2026/2789

19.5.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/2789)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“

EU-Nr.: PGI-IT-0327-AM01 — 20.2.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica

6. **Einstufung als Standardänderung**

Bei den Änderungen der Produktspezifikation für „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ (g.g.A.) handelt es sich nicht um Unionsänderungen, da sie die Kriterien gemäß Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143 nicht erfüllen, d. h. sie

— enthalten keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens,

— bergen nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das Einzige Dokument bezieht und

— haben keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Änderung von Nummer 4

Beschreibung

Änderung 1

Die Änderung betrifft Nummer 4 Absatz 3 der Produktspezifikation und Punkt 3.4 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird der Wortlaut „und reifen“ bzw. „und gereift“ aus dem Satz, der sich auf die Räucherung bezieht, gestrichen.

Begründung: Die Änderung ist angebracht, um den genauen Verarbeitungsschritt des Erzeugnisses zu bestimmen und jegliche Unklarheiten hinsichtlich der nachfolgenden Bestimmungen der Produktspezifikation in Bezug auf die spezifische Reifezeit zu beseitigen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 4

Beschreibung

Änderung 2

Die Änderung betrifft Nummer 4 Absatz 3 der Produktspezifikation und Punkt 3.4 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: [Diese Änderung betrifft nicht die deutsche Fassung.]

Begründung: entfällt.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 4

Beschreibung

Änderung 3

Die Änderung betrifft Nummer 4 Absatz 4 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird die Anzahl der Tage, nach denen das Salzen und Würzen spätestens erfolgt, von vier auf sechs erhöht.

Begründung: Diese Erhöhung ist erforderlich, um den Anforderungen des Arbeitsplans und der Organisation des Betriebs gerecht zu werden und etwaige Unklarheiten hinsichtlich der einzuhaltenden Zeitrahmen zu vermeiden.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 4

Beschreibung

Änderung 4

Die Änderung betrifft Nummer 4 Absatz 5 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird festgelegt, dass als Beginn der Verarbeitung der Tag gilt, an dem das Fleisch im Betrieb angeliefert wird.

Begründung: Mit der Änderung wird die Anwendung der Produktspezifikation für Marktteilnehmer und zu Kontrollzwecken präzisiert.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 5

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird eine Unterscheidung zwischen den Arten von Schweinekeulen auf der Grundlage des beabsichtigten Vermarktungszwecks eingeführt: Keulen, die dazu bestimmt sind, ganz zu bleiben, Keulen, die zum Zerlegen in zwei Teile bestimmt sind, Keulen, die zum Schneiden bestimmt sind, und Keulen, die zum Zerlegen in mehr als zwei Teile bestimmt sind.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, um den Marktteilnehmern konkrete Erzeugungsinformationen zur Verarbeitung der verschiedenen Arten von Schweinekeulen an die Hand zu geben.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 6

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Die Änderung umfasst die Vorschrift, dass Rückverfolgbarkeitssysteme eingeführt werden müssen, mit denen sich die zu verarbeitenden Schweinekeulen den verschiedenen in der Spezifikation vorgesehenen Arten zuordnen lassen.

Begründung: Diese Änderung ist erforderlich, um sicherzustellen, dass die Hersteller die verschiedenen Arten von Schweinekeulen ordnungsgemäß verarbeiten, damit bei der Überprüfung der Anforderungen in Bezug auf die verschiedenen Keulen für die Herstellung von „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ (g.g.A.) im Einklang mit den in der Produktspezifikation festgelegten Vermarktungsverfahren eine ordnungsgemäße Selbstkontrolle und Überwachung gewährleistet sind.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 7

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird festgelegt, dass die Vorschrift zum Erreichen eines Mindestgewichtsverlusts von 35 % Anwendung findet auf Keulen, die dazu bestimmt sind, ganz zu bleiben, auf Keulen, die zum Zerlegen in zwei Teile bestimmt sind, sowie auf Keulen, die zum Schneiden bestimmt sind.

Begründung: Die Änderung ist notwendig, da Keulen, die dazu bestimmt sind, ganz zu bleiben, Keulen, die zum Zerlegen in zwei Teile bestimmt sind, und Keulen, die zum Schneiden bestimmt sind, aufgrund ihrer anatomischen Beschaffenheit stärker der Luft ausgesetzt sind. Das Erreichen eines Mindestgewichtsverlusts von 35 % ist erforderlich, um die Merkmale der g.g.A. zu erzielen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 8

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 4 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird festgelegt, dass nach Erreichen des Mindestgewichtsverlusts von 35 % innerhalb des in der Produktspezifikation vorgesehenen Zeitrahmens die Veredelung („affinamento“), d. h. Reifung unter Verwendung von lebensmittelechter Frischhaltefolie, für Keulen, die dazu bestimmt sind, ganz zu bleiben, Keulen, die zum Zerlegen in zwei Teile bestimmt sind, und Keulen, die zum Schneiden bestimmt sind, zulässig ist.

Begründung: Diese Änderung ist erforderlich, um den Herstellern genaue Anweisungen zu geben, bei welchen Arten von Schweinekeulen die Veredelung („affinamento“) zulässig ist, um die Merkmale der g.g.A. zu erzielen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 9

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 4 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird für Schweinekeulen, die zum Zerlegen in mehr als zwei Teile bestimmt sind, die spezifische Vorschrift eingeführt, dass innerhalb der in der Produktspezifikation festgelegten Zeitrahmen, die sich nach den verschiedenen Gewichtsklassen richten, ein Mindestgewichtsverlust von 38 % erreicht werden muss.

Begründung: Diese Änderung liegt in der Notwendigkeit begründet, für eine einheitlichere Konsistenz von Schweinekeulen, die zum Zerlegen in mehr zwei Teile bestimmt sind, zu sorgen, indem ein höherer Mindestgewichtsverlust vorgesehen wird als für die anderen Arten von Schweinekeulen. Hintergrund ist, dass Schweinekeulen, die zum Zerlegen in mehr als zwei Teile bestimmt sind, eine geringere Fläche an Schwarte und Haut aufweisen. Das Fleisch muss somit länger reifen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 10

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 4 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird festgelegt, dass die Veredelung („affinamento“) für Schweinekeulen, die zum Zerlegen in mehr als zwei Teile bestimmt sind, nicht zulässig ist.

Begründung: Diese Vorschrift ist notwendig, da durch den Mindestgewichtsverlust von 38 % sichergestellt wird, dass die Merkmale des Enderzeugnisses ohne Veredelung („affinamento“) erzielt werden.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 11

Die Änderung betrifft den letzten Absatz von Nummer 5 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird der Verweis auf Nummer 7 der Produktspezifikation gestrichen.

Begründung: Diese Streichung ist aufgrund der neuen Nummernstruktur der Produktspezifikation erforderlich.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 12

Die Änderung betrifft den letzten Absatz von Nummer 5 der Produktspezifikation und Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird der Zusatz „Riserva“ eingeführt, der Erzeugnissen mit der g.g.A. vorbehalten ist, die aus Schweinekeulen, die dazu bestimmt sind, ganz zu bleiben, aus Keulen, die zum Zerlegen in zwei Teile bestimmt sind, oder aus Keulen, die zum Schneiden bestimmt sind, bestehen und folgende Merkmale aufweisen: Nach der Verarbeitung müssen die Schweinekeulen mindestens 4,3 kg wiegen und mindestens 28 Wochen lang gereift sein, wobei der Gewichtsverlust mindestens 39 % betragen muss; außerdem müssen sie die in Artikel 6 genannten Merkmale aufweisen.

Begründung: Durch die Einführung des Zusatzes „Riserva“ ermöglicht es die Änderung, die allgemeine Verbesserung der physikalischen und sensorischen Merkmale in Bezug auf Farbe, Konsistenz, Geschmack und Aroma hervorzuheben, die sich aus der längeren Reifezeit für Schweinekeulen mit einem Gewicht von mindestens 4,3 kg ergibt. Eine solcher Verbesserung geht einher mit einer Erhöhung des Mindestgewichtsverlusts auf 39 % für Keulen, die dazu bestimmt sind, ganz zu bleiben, für Keulen, die zum Zerlegen in zwei Teile bestimmt sind und für Keulen, die zum Schneiden bestimmt sind.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 13

Die Änderung betrifft den letzten Absatz von Nummer 5 der Produktspezifikation und Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird festgelegt, dass bei Schweinekeulen, die zum Zerlegen in mehr als zwei Teile bestimmt sind, der Zusatz „Riserva“ für Keulen verwendet werden darf, die ein Gewicht von mindestens 4,3 kg aufweisen und – je nach Gewichtsklasse – mindestens 28 Wochen gereift sind, wobei innerhalb der entsprechenden in der Produktspezifikation festgelegten Mindestreifezeiten ein Mindestgewichtsverlust von 40 % erreicht werden muss, und welche die in Nummer 6 der Produktspezifikation genannten Merkmale aufweisen.

Begründung: Die Festlegung des Mindestgewichtverlusts von 40 % für Schweinekeulen der Kategorie „Riserva“, die zum Zerlegen in mehr als zwei Teile bestimmt sind, liegt darin begründet, dass diese Keulen eine geringere Fläche an Schwarte und Haut aufweisen. Das Fleisch muss somit länger reifen. Die Differenz von zwei Prozentpunkten gegenüber dem Mindestgewichtsverlust von 38 % bei zum Zerlegen in mehr als zwei Teile bestimmten Keulen, die nicht zur Kategorie „Riserva“ gehören, hat eine allgemeine Verbesserung der physikalischen und sensorischen Merkmale in Bezug auf Farbe, Konsistenz, Geschmack und Aroma zur Folge.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 14

Die Änderung betrifft den letzten Absatz von Nummer 5 der Produktspezifikation und Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird eine Tabelle eingefügt, in der die Mindestreifezeiten für die einzelnen Gewichtsklassen der Schweinekeulen festgelegt sind, die eingehalten werden müssen, damit der Zusatz „Riserva“ verwendet werden darf.

Begründung: Die Verlängerung der Reifezeit in Abhängigkeit von den verschiedenen Gewichtsklassen der Schweinekeulen führt zu einem höheren Gewichtsverlust, der mit einem niedrigeren durchschnittlichen aw-Wert einhergeht. Dieser Parameter gewährleistet neben einer höheren mikrobiologischen Stabilität auch eine bessere Konsistenz des Erzeugnisses. Die Verlängerung der Mindestreifezeit, der höhere Gewichtsverlust und die geringere Wasseraktivität führen zu einer allgemeinen Verbesserung der physikalischen und sensorischen Merkmale in Bezug auf Farbe, Konsistenz, Geschmack und Aroma, wie in Nummer 6 der Produktspezifikation vorgesehen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 15

Die Änderung betrifft den letzten Absatz von Nummer 5 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird festgelegt, dass für als „Riserva“ einzustufende Erzeugnisse die Veredelung („affinamento“) nicht zulässig ist.

Begründung: Diese Vorgabe ist notwendig, da die längere Reifezeit und der höhere Gewichtsverlust bei dieser Art von Erzeugnis für einen geringeren Feuchtigkeitsgehalt sorgen. Die Veredelung („affinamento“) ist daher nicht geeignet, um die Merkmale des Enderzeugnisses zu erreichen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 6

Beschreibung

Änderung 16

Die Änderung betrifft Nummer 6 Absatz 8 der Produktspezifikation und Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird festgelegt, dass bei Schweinekeulen, die für die Herstellung des Erzeugnisses mit dem Zusatz „Riserva“ bestimmt sind, die Punktzahlen für die einzelnen Bewertungskriterien zusammen mindestens 85 der insgesamt 100 möglichen Punkte in der Bewertung ergeben müssen.

Begründung: Die höhere Punktzahl von 85 der insgesamt 100 möglichen Punkte bei der Bewertung für die Kategorie „Riserva“ ist auf die deutlich höheren Punktzahlen zurückzuführen, die für die positiven sensorischen Merkmale „Entwicklung der roten Farbe“, „Konsistenz des mageren Fleisches“ und „Farbunregelmäßigkeit“ vergeben wurden.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 7

Beschreibung

Änderung 17

Die Änderung betrifft Nummer 7 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird Nummer 7 (Kontrollen) gestrichen.

Begründung: Bei der Streichung handelt es sich um eine Anpassung, die notwendig ist, um die Produktspezifikation mit den geltenden EU-Rechtsvorschriften in Einklang zu bringen, da die Angabe der Kontrollstelle gemäß Artikel 49 der Verordnung (EU) 2024/1143 nicht mehr obligatorisch ist.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8

Beschreibung

Änderung 18

Die Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird „Nummer 8“ in „Nummer 7“ umbenannt.

Begründung: Die Änderung ist aufgrund der neuen Nummernstruktur der Produktspezifikation erforderlich.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8

Beschreibung

Änderung 19

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 1 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: In Nummer 7 der neuen Fassung der Produktspezifikation wird mit der Änderung der Verweis auf den Mindestgewichtsverlust von 35 % durch den Verweis auf die in Nummer 5 festgelegten Mindestgewichtsverluste ersetzt, und es wird festgelegt, dass die in Nummer 6 der Produktspezifikation genannten Merkmale zu erzielen sind.

Begründung: Diese Änderung ist erforderlich, um den in der Produktspezifikation festgelegten unterschiedlichen Mindestgewichten für die verschiedenen Arten von Schweinekeulen und für die Kategorie „Riserva“ Rechnung zu tragen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8

Beschreibung

Änderung 20

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 4 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird präzisiert, dass das Verbot der Verwendung anderer beschreibender Begriffe so zu verstehen ist, dass es sich auf solche Begriffe bezieht, die geeignet sind, den Verbraucher in Bezug auf die tatsächlichen Merkmale des Erzeugnisses irrezuführen.

Begründung: Die Änderung ist sinnvoll, um es den einzelnen Herstellern zu ermöglichen, die Merkmale des Erzeugnisses besser herauszustellen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8

Beschreibung

Änderung 21

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 10 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird der italienische Name der g.g.A. von „Alto Adige Speck IGP“ in „Speck Alto Adige IGP“ geändert.

Begründung: Mit der Änderung wird ein Fehler im Text berichtigt, indem der korrekte eingetragene Name eingefügt wird.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8

Beschreibung

Änderung 22

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 10 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Beschreibung: Mit der Änderung wird die Farbe des Wortes „SÜDTIROL“ durch Angabe der entsprechenden Pantone-Farbe festgelegt.

Begründung: Mit der Änderung soll das Logo der g.g.A. besser auf die Absatzförder- und -entwicklungsstrategien des Gebiets, auf das sich die g.g.A. bezieht, abgestimmt werden.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8

Beschreibung

Änderung 23

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 10 der Produktspezifikation und Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird die Farbe des Wortes „SÜDTIROL“ in der Vorlage für das Logo der g.g.A. von Grün in Grau geändert.

Begründung: Mit der Änderung soll das Logo der g.g.A. besser auf die Absatzförder- und -entwicklungsstrategien des Gebiets, auf das sich die g.g.A. bezieht, abgestimmt werden.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8

Beschreibung

Änderung 24

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 11 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird die Mindestbreite des Logos der g.g.A. von 4 cm auf 3,5 cm verringert.

Begründung: Die Änderung ist eine notwendige Anpassung an die neuen Formate und Größen von Verkaufsverpackungen, mit denen dem Ziel der Verringerung der zu entsorgenden Verpackungsmaterialien und somit einer geringeren Umweltbelastung Rechnung getragen wird. Indes gewährleistet die Mindestgröße von 3,5 cm eine optimale Darstellung des Logos und seine Lesbarkeit.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8

Beschreibung

Änderung 25

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 12 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird der Verweis auf die Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 durch einen Verweis auf die Verordnung (EU) 2024/1143 ersetzt, in der die Verwendung des EU-Zeichens für geschützte geografische Angaben vorgeschrieben ist.

Begründung: Die Änderung stellt eine notwendige Anpassung an die geltenden Vorschriften der Europäischen Union, wie sie in Artikel 37 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 festgeschrieben sind, dar.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8

Beschreibung

Änderung 26

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 14 der Produktspezifikation und Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird der Begriff „Riserva“ in die Liste der zulässigen Zusätze aufgenommen und mit den Herstellungsvorschriften gemäß Nummer 5 sowie den Merkmalen gemäß Nummer 6 der Spezifikation verknüpft.

Begründung: Diese Änderung ist erforderlich, um die Verwendung des Zusatzes „Riserva“ auf dem Etikett des Erzeugnisses zu regeln.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 9

Beschreibung

Änderung 27

Die Änderung betrifft Nummer 9 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird „Nummer 9“ in „Nummer 8“ umbenannt.

Begründung: Die Änderung ist aufgrund der neuen Nummernstruktur der Produktspezifikation erforderlich.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Einfügung der neuen Nummer 9

Beschreibung

Änderung 28

Mit der Änderung wird ein Artikel 9 angefügt. jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Es wird ein Artikel 9 „Ursprungsnachweis“ angefügt, nach dem alle im Kontrollsystem für g.g.A. registrierten Wirtschaftsbeteiligten überwacht und der Kontrolle der Kontrollstelle unterstellt werden müssen, wobei ihre Kategorien zu bestimmen sind.

Begründung: Die Aufnahme dieses Artikels ist erforderlich, um die Produktspezifikation mit den geltenden Rechtsvorschriften der Europäischen Union, wie sie in Artikel 20 der Durchführungsverordnung (EU) 2025/26 der Kommission festgeschrieben sind, in Einklang zu bringen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“

EU-Nr.: PGI-IT-0327-AM01 — 20.2.2026

1. **Name(n)**

„Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Italien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

16 — ZUBEREITUNGEN VON FLEISCH, FISCHEN, KREBSTIEREN, WEICHTIEREN, ANDEREN WIRBELLOSEN WASSERTIEREN ODER VON INSEKTEN

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

„Speck Alto Adige“ (auf Italienisch) / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ (auf Deutsch) wird aus entbeinten, mäßig gesalzenen und gewürzten Schweinekeulen gewonnen, die kalt und in geeigneten Räumlichkeiten bei einer Höchsttemperatur von 20 °C geräuchert werden und nach den örtlichen Gepflogenheiten und Traditionen angemessen reifen. Das Erzeugnis weist besondere organoleptische Merkmale auf.

Was das äußere Erscheinungsbild von „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ betrifft, so ist dieser zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens von brauner Farbe, beim Anschnitt ist er rot mit einigen weißrötlichen Teilen. Er hat einen rauchigen, aromatischen und angenehmen Duft, einen charakteristischen Geschmack und eine intensive Würze. Der Speck hat folgende chemische, chemisch-physikalische und mikrobiologische Merkmale:

Gesamteiweißgehalt: mindestens 20 %;

Verhältnis Wasser/Eiweiß: maximal 2,0;

Verhältnis Fett/Eiweiß: maximal 1,5;

Natriumchlorid: maximal 5 %;

Kaliumnitrat: weniger als 150 mg/kg;

Natriumnitrit: weniger als 50 mg/kg;

Mesophile Gesamtkeimzahl nach UNI-ISO-Norm 4833 (2003);

Milchsäurebakterien: maximal 1×10^8 koloniebildende Einheiten/Gramm (KbE/Gramm).

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

—

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

„Speck Alto Adige IGP“ / „Südtiroler Markenspeck g.g.A.“ / „Südtiroler Speck g.g.A.“ muss nach herkömmlicher Methode mit oder ohne Oberschale zugeschnitten werden, trocken gesalzen und gewürzt werden, bei einer Höchsttemperatur von 20 °C geräuchert werden und bei einer Raumtemperatur zwischen 10 °C und 16 °C und einer Luftfeuchtigkeit zwischen 55 % und 90 % ausreifen.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

„Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ kann in ganzen Schweinekeulen, in Stücken oder geschnitten, ohne Verpackung, vakuum- oder schutzgasverpackt in Verkehr gebracht werden.

Das Zuschneiden, Aufschneiden und Verpacken von „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ darf ausschließlich im unter Punkt 4 genannten Erzeugungsgebiet erfolgen, damit dem Endverbraucher die Beibehaltung des charakteristischen Geschmackprofils und der feinen Note des Specks garantiert wird.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die geschützte geografische Angabe „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ darf nicht in andere Sprachen übersetzt werden.

Diese Bezeichnung muss auf dem Etikett in leserlichen und unauslöschbaren Buchstaben angeführt werden und muss sich eindeutig von allen anderen Aufschriften abheben. Unmittelbar nach der Bezeichnung sind der Wortlaut „geschützte geografische Angabe“ und/oder die Abkürzung „g.g.A.“ anzugeben, die in die Sprache des Landes zu übersetzen sind, in dem das Erzeugnis verkauft wird.

Das Logo der g.g.A. „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ muss auf jedem Etikett abgebildet sein.

Der Begriff „Riserva“ darf verwendet werden bei der Kennzeichnung, Beschreibung und Aufmachung des Erzeugnisses aus Schweinekeulen, die dazu bestimmt sind, ganz zu bleiben, aus Schweinekeulen, die zum Zerlegen in zwei Teile bestimmt sind, und aus Schweinekeulen, die zum Schneiden bestimmt sind und die nach der Verarbeitung mindestens 4,3 kg wiegen, ab Beginn der Verarbeitung mindestens 28 Wochen gereift sind und bei denen in den verschiedenen Gewichtsklassen innerhalb der entsprechenden, in der Produktspezifikation festgelegten Reifezeiten ein Mindestgewichtsverlust von 39 % erreicht wurde.

Bei Schweinekeulen, die zum Zerlegen in mehr als zwei Teile bestimmt sind, muss ein Mindestgewichtsverlust von 40 % erreicht werden, damit der Zusatz „Riserva“ verwendet werden darf. Für die Verwendung des Zusatzes „Riserva“ werden die Merkmale von „Speck Alto Adige IGP“ / „Südtiroler Markenspeck g.g.A.“ / „Südtiroler Speck g.g.A.“ auf der Grundlage von Bewertungskriterien, spezifischen Anforderungen und Gewichtungsfaktoren innerhalb des in der Produktspezifikation vorgesehenen Zeitrahmens festgelegt und bewertet.

Außerdem kann die Angabe „prodotto di montagna“ (Bergerzeugnis) auf dem Etikett hinzugefügt werden, sofern die Erzeugung 600 m ü. M. und damit geografisch gesehen in einem Berggebiet erfolgt ist.

4.7. *Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Die Bearbeitung und Verarbeitung der Schweinekeulen erfolgen ausschließlich in Betrieben in der Autonomen Provinz Bozen-Südtirol.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung stützt sich auf Folgendes:

☑ Ansehen

☐ eine bestimmte Qualität

☐ sonstige Merkmale

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das Erzeugungsgebiet von „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ (g.g.A.) ist durch und durch gebirgig. Dank der leichten Luftströmungen und unterschiedlich starken Winde, die durch die unzähligen Alpentäler wehen, ist das Gebiet mitteltrocken und hat mehr als 300 Sonnentage im Jahr.

Außerdem ist dieses Grenzgebiet seit jeher ein Ort der Begegnung zwischen mediterraner und mitteleuropäischer Kultur; daher konnten ausschließlich hier die Voraussetzungen dafür geschaffen werden, eine außergewöhnliche Konservierungsmethode für Schweinefleisch zu entwickeln, bei der die Methoden mitteleuropäischer Räucherung und mediterraner Reifung miteinander kombiniert werden.

Im Gegensatz zu den anderen Schinkensorten der Po-Ebene wird „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ aus entbeinter Schweinekeule gewonnen, die offen aufgehängt, geräuchert und gereift wird. Sein äußeres Merkmal ist die durch die Räucherung erhaltene braune Farbe. Beim Anschnitt ist der magere Teil rot und der fette Teil zart weiß-rötlich gefärbt. „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ hat einen typischen Geruch von gereiftem Fleisch und zeichnet sich durch einen angenehmen rauchigen Duft aus. Der Geschmack des Fleisches ist ausgeprägt, aber nicht salzig.

Der ursächliche Zusammenhang zwischen „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ und seinem Erzeugungsgebiet besteht vor allem in den außergewöhnlichen mikroklimatischen Bedingungen des Hohen Etschtals, die die autonome historisch-kulturelle Enklave Südtirol genutzt hat. Als ein historisches Grenzgebiet, das schon immer ein ethnisches, wirtschaftliches und kulturelles Durchzugsgebiet zwischen dem Europa nördlich und jenem südlich der Alpen war, konnte Südtirol die Einflüsse beider Gebiete in sich aufnehmen. Durch die Luftströmungen und Winde, die von den südlichen und nördlichen Gebirgshängen kommen, durch das Land Südtirol streichen und in dessen Tälern schließlich aufeinandertreffen, wurden besonders günstige klimatische Bedingungen für die Reifung von „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ geschaffen. Diese Bedingungen tragen zum Erfolg dieser traditionellen Fleischverarbeitungsmethode bei, deren Wurzeln in der alpinen Tradition der Bauernhöfe liegen. Für die Herstellung von Speck wurde bei der Haltbarmachung der intensive Einsatz von Rauch aus dem Norden mit dem Verfahren aus der Po-Ebene kombiniert, bei dem das Fleisch unter Verwendung von Salz schrittweise, langsam und unter natürlichen Bedingungen getrocknet wird. Auf diese Weise entstand ein Erzeugnis mit einem sehr ausgewogenen Geschmack, der einerseits milder ist als derjenige der stark geräucherten Rohschinken Nordeuropas und gleichzeitig ausgeprägter als derjenige der milden Schinken des Mittelmeergebiets; ein Erzeugnis, das zur Perfektion gereift und mit örtlichen Düften und Essenzen angereichert ist, die das Fleisch einerseits durch die während der Reifung zirkulierende Luft, andererseits durch die in der ersten Verarbeitungsphase verwendete Beize aufnimmt. Auch aus diesen Gründen steht der Ruf von „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ für eines der wichtigsten und bekanntesten Erzeugnisse seiner Ursprungsregion.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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