Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/2789

19.5.2026

**Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής** [1]

(C/2026/2789)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

**[άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]**

**«Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck»**

**Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-IT-0327-AM01 — 20.2.2026**

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

*Ονομασία*

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Δασών — Τμήμα Επισιτιστικής Αυτοδυναμίας και Ιππικών Αθλημάτων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος για την ΠΓΕ Speck Alto Adige δεν αποτελούν ενωσιακές τροποποιήσεις, καθώς δεν πληρούν τα κριτήρια που ορίζονται στο άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, δηλαδή:

— δεν περιλαμβάνουν αλλαγή της ονομασίας ή της χρήσης της ονομασίας·

— δεν ενέχουν κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο· και

— δεν συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 4

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 1

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.4 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση διαγράφονται οι λέξεις «και να ωριμάζει» από την περίοδο που αναφέρεται στο κάπνισμα.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση κρίνεται σκόπιμη προκειμένου να προσδιοριστεί το ακριβές στάδιο της μεταποίησης του προϊόντος και να αρθεί κάθε ασάφεια όσον αφορά τις μεταγενέστερες διατάξεις των προδιαγραφών προϊόντος που αφορούν το συγκεκριμένο στάδιο ωρίμασης.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 4

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 2

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.4 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση αντικαθίσταται ο όρος «να ωριμάζει» με τον όρο «να υποβάλλεται σε ξηρή αλιπάστωση».

Αιτιολόγηση: Η τροπολογία κρίνεται σκόπιμη για τον σαφέστερο καθορισμό των διαφόρων σταδίων μεταποίησης.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 4

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 3

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση αυξάνεται από τέσσερις σε έξι ημέρες το μέγιστο χρονικό διάστημα εντός του οποίου πραγματοποιείται η αλάτιση και η αρωμάτιση.

Αιτιολόγηση: Η αύξηση είναι αναγκαία προκειμένου να ληφθούν υπόψη οι απαιτήσεις του ωραρίου εργασίας και της οργάνωσης της επιχείρησης και να αποφευχθεί οποιαδήποτε ασάφεια ως προς τα χρονοδιαγράμματα που πρέπει να τηρηθούν.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 4

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 4

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 πέμπτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση διευκρινίζεται ότι η ημερομηνία έναρξης της μεταποίησης είναι η ημερομηνία παράδοσης του κρέατος στην εγκατάσταση.

Αιτιολόγηση: Με την τροποποίηση, αποσαφηνίζεται η εφαρμογή των προδιαγραφών προϊόντος για τις επιχειρήσεις και για σκοπούς ελέγχου.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 5

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 5

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται διάκριση μεταξύ των τύπων μηρών χοίρου ανάλογα με την προβλεπόμενη μορφή με την οποία θα διατεθούν στο εμπόριο: μηροί που προορίζονται να παραμείνουν ολόκληροι, μηροί που προορίζονται να κοπούν σε δύο μέρη, μηροί που προορίζονται να τεμαχιστούν σε φέτες, μηροί που προορίζονται να κοπούν σε περισσότερα από δύο μέρη.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία προκειμένου να παρασχεθούν στις επιχειρήσεις συγκεκριμένες πληροφορίες σχετικά με την παραγωγή όσον αφορά τη μεταποίηση των διαφόρων τύπων μηρών χοίρου.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 5

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 6

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται απαίτηση υιοθέτησης συστημάτων ιχνηλασιμότητας ώστε ο μηρός χοίρου που υποβάλλεται σε μεταποίηση να συνδέεται με τους διάφορους τύπους που προβλέπονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση αυτή είναι αναγκαία για να διασφαλιστεί ότι οι παρασκευαστές μεταποιούν καταλλήλως τους διάφορους τύπους μηρών χοίρου, προκειμένου να διευκολυνθούν η ορθή αυτοπαρακολούθηση και οι έλεγχοι κατά την επαλήθευση των απαιτήσεων των διαφόρων μηρών για την παραγωγή της ΠΓΕ Speck Alto Adige, σύμφωνα με τις διαδικασίες εμπορίας που προβλέπονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 5

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 7

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση διευκρινίζεται ότι απαιτείται μείωση του βάρους κατά τουλάχιστον 35 % για τους μηρούς χοίρου που προορίζονται να παραμείνουν ολόκληροι, τους μηρούς που προορίζονται να τεμαχιστούν σε δύο μέρη και τους μηρούς που προορίζονται να τεμαχιστούν σε φέτες.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία διότι οι μηροί χοίρου που προορίζονται να παραμείνουν ολόκληροι, οι μηροί που προορίζονται να τεμαχιστούν σε δύο μέρη και οι μηροί που προορίζονται να τεμαχιστούν σε φέτες εκτίθενται περισσότερο στον αέρα λόγω του ανατομικού σχήματος του χοιρινού μηρού. Ως εκ τούτου, πρέπει να επιτυγχάνουν μείωση βάρους κατά τουλάχιστον 35 % προκειμένου να αποκτήσουν τα χαρακτηριστικά της ΠΓΕ.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 5

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 8

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση διευκρινίζεται ότι, μόλις επιτευχθεί μείωση βάρους κατά τουλάχιστον 35 % εντός της προθεσμίας που ορίζεται στις προδιαγραφές προϊόντος, επιτρέπεται το affinamento, μια μορφή ωρίμασης με τη χρήση πλαστικής μεμβράνης κατάλληλης για τρόφιμα, για τους μηρούς χοίρου που προορίζονται να παραμείνουν ολόκληροι, τους μηρούς που προορίζονται να τεμαχιστούν σε δύο μέρη και τους μηρούς που προορίζονται να τεμαχιστούν σε φέτες.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση αυτή είναι αναγκαία ώστε να παρασχεθούν στους παρασκευαστές ακριβείς οδηγίες χρήσης σχετικά με τους τύπους μηρών χοίρου για τους οποίους επιτρέπεται το affinamento προκειμένου να αποκτήσουν τα χαρακτηριστικά της ΠΓΕ.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 5

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 9

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 τέταρτο εδάφιο· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται για τους μηρούς που προορίζονται να τεμαχιστούν σε περισσότερα από δύο μέρη ειδική απαίτηση μείωσης του βάρους κατά τουλάχιστον 38 %, η οποία πρέπει να επιτευχθεί εντός των προθεσμιών που ορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος, ανάλογα με τις διαφορετικές κατηγορίες βάρους των μηρών χοίρου.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση αυτή πραγματοποιείται για να ληφθεί υπόψη η ανάγκη τυποποίησης της σύστασης των μηρών χοίρου που προορίζονται να τεμαχιστούν σε περισσότερα από δύο μέρη, με την πρόβλεψη μεγαλύτερης ελάχιστης μείωσης του βάρους από ό,τι για τους άλλους τύπους μηρών. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι στους μηρούς χοίρου που τεμαχίζονται σε περισσότερα από δύο μέρη η επιφάνεια που καλύπτεται από δέρμα και κρούστα είναι πιο περιορισμένη. Ως εκ τούτου, απαιτείται μεγαλύτερη περίοδο ωρίμασης του κρέατος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 5

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 10

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 τέταρτο εδάφιο· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση διευκρινίζει ότι δεν επιτρέπεται να πραγματοποιείται affinamento για μηρούς χοίρου που προορίζονται να τεμαχιστούν σε περισσότερα από δύο μέρη.

Αιτιολόγηση: Η διάταξη αυτή είναι αναγκαία διότι η μείωση βάρους κατά τουλάχιστον 38 % εξασφαλίζει την επίτευξη των χαρακτηριστικών του τελικού προϊόντος χωρίς να απαιτείται affinamento.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 5

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 11

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 τελευταίο εδάφιο· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση αφαιρείται η αναφορά στο άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος·

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία δεδομένης της νέας διάρθρωσης των άρθρων των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 5

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 12

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 τελευταίο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται η συμπληρωματική ένδειξη «Riserva» η οποία χρησιμοποιείται αποκλειστικά για το προϊόν ΠΓΕ που λαμβάνεται από μηρούς χοίρου που προορίζονται να παραμείνουν ολόκληροι, μηρούς που προορίζονται να κοπούν σε δύο μέρη και μηρούς που προορίζονται να τεμαχιστούν σε φέτες, με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: κατά τη λήξη της περιόδου μεταποίησης, πρέπει να ζυγίζουν τουλάχιστον 4,3 κιλά, να έχουν υποβληθεί σε ξηρή αλιπάστωση για τουλάχιστον 28 εβδομάδες με μείωση του βάρους κατά τουλάχιστον 39 % και να έχουν τα χαρακτηριστικά που αναφέρονται στο άρθρο 6.

Αιτιολόγηση: Με την εισαγωγή της συμπληρωματικής ένδειξης «Riserva», η τροποποίηση καθιστά δυνατή την ανάδειξη της γενικής βελτίωσης των φυσικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών που συνδέονται με το χρώμα, την υφή, τη γεύση και το άρωμα, τα οποία οφείλονται στη μεγαλύτερη ελάχιστη περίοδο ξηρής αλιπάστωσης για τους μηρούς χοίρου βάρους τουλάχιστον 4,3 kg. Αυτή η μεγαλύτερη περίοδος οδηγεί στην αύξηση της μείωσης του βάρους κατά τουλάχιστον 39 % για τους μηρούς χοίρου που προορίζονται να παραμείνουν ολόκληροι, τους μηρούς που προορίζονται να τεμαχιστούν σε δύο μέρη και τους μηρούς που προορίζονται να τεμαχιστούν σε φέτες.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 5

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 13

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 τελευταίο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση προβλέπει ότι, για τους μηρούς χοίρου που προορίζονται να τεμαχιστούν σε περισσότερα από δύο μέρη, μπορεί να χρησιμοποιείται η συμπληρωματική ένδειξη «Riserva» για μηρούς βάρους τουλάχιστον 4,3 kg που έχουν υποβληθεί σε ξηρή αλιπάστωση για τουλάχιστον 28 εβδομάδες ανάλογα με τις διάφορες κατηγορίες βάρους, με μείωση βάρους κατά τουλάχιστον 40 % εντός των αντίστοιχων ελάχιστων περιόδων ξηρής αλιπάστωσης που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος, και οι οποίοι διαθέτουν τα χαρακτηριστικά που αναφέρονται στο άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος.

Αιτιολόγηση: Η απαίτηση μείωσης του βάρους κατά τουλάχιστον 40 % για τους μηρούς χοίρου της κατηγορίας «Riserva» που προορίζονται να τεμαχιστούν σε περισσότερα από δύο μέρη είναι σκόπιμη, διότι η επιφάνειά τους που καλύπτεται από δέρμα και κρούστα είναι πιο περιορισμένη. Ως εκ τούτου, απαιτείται μεγαλύτερη περίοδος ωρίμασης του κρέατος. Η διαφορά δύο εκατοστιαίων μονάδων σε σύγκριση με τη μείωση βάρους κατά τουλάχιστον 38 % για μηρούς του ίδιου τύπου που δεν ανήκουν στην κατηγορία «Riserva» οδηγεί σε γενική βελτίωση των φυσικών και οργανοληπτικών ιδιοτήτων που συνδέονται με το χρώμα, την υφή, τη γεύση και το άρωμα.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 5

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 14

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 τελευταίο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται πίνακας στον οποίο, για τους σκοπούς της χρήσης της συμπληρωματικής ένδειξης «Riserva», καθορίζονται οι ελάχιστες περίοδοι ξηρής αλιπάστωσης σε εβδομάδες για τις επιμέρους κατηγορίες βάρους των μηρών χοίρου.

Αιτιολόγηση: Η αύξηση του αριθμού των εβδομάδων ξηρής αλιπάστωσης, σε σχέση με τις διάφορες κατηγορίες βάρους των μηρών, οδηγεί σε αύξηση της μείωσης του βάρους σε συνδυασμό με μείωση της μέσης τιμής «aw». Η παράμετρος αυτή εξασφαλίζει τη στο προϊόν πιο σφιχτή υφή, επιπλέον της μεγαλύτερης μικροβιολογικής σταθερότητας. Η αύξηση του ελάχιστου αριθμού εβδομάδων για την ξηρή αλιπάστωση, η αύξηση της μείωσης του βάρους και η μείωση της ενεργότητας νερού οδηγούν σε γενική βελτίωση των φυσικών και οργανοληπτικών ιδιοτήτων που συνδέονται με το χρώμα, την υφή, τη γεύση και το άρωμα, όπως προβλέπεται στο άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 5

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 15

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 τελευταίο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση διευκρινίζεται ότι δεν επιτρέπεται να πραγματοποιείται affinamento για το προϊόν που προορίζεται να φέρει την ένδειξη «Riserva».

Αιτιολόγηση: Η διάταξη αυτή είναι αναγκαία διότι η μεγαλύτερη περίοδος ξηρής αλιπάστωσης και η μεγαλύτερη μείωση του βάρους εξασφαλίζουν χαμηλότερη περιεκτικότητα σε υγρασία για τον συγκεκριμένο τύπο προϊόντος. Ως εκ τούτου, δεν ενδείκνυται affinamento για την απόκτηση των χαρακτηριστικών του τελικού προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 6

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 16

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 όγδοο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση ορίζει ότι, για τους μηρούς χοίρου που προορίζονται για την παραγωγή του προϊόντος για το οποίο χρησιμοποιείται η ένδειξη «Riserva», οι βαθμοί για τους επιμέρους περιγραφείς πρέπει συνολικά να φτάνουν τουλάχιστον τους 85 από το σύνολο των 100 βαθμών που είναι διαθέσιμοι στην αξιολόγηση.

Αιτιολόγηση: Η υψηλότερη βαθμολογία των 85 βαθμών από το σύνολο των 100 βαθμών που είναι διαθέσιμοι για την αξιολόγηση όσον αφορά την κατηγορία «Riserva» σχετίζεται με τους σημαντικά υψηλότερους βαθμούς που χορηγούνται για τους θετικούς οργανοληπτικούς περιγραφείς «Ανάπτυξη του κόκκινου χρώματος», «Υφή του άπαχου κρέατος» και «Ανομοιόμορφο χρώμα».

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 7

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 17

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση απαλείφεται το άρθρο 7 (Έλεγχοι).

Αιτιολόγηση: Η απαλοιφή αποτελεί αναγκαία επικαιροποίηση για την ευθυγράμμιση των προδιαγραφών προϊόντος με την ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ, δεδομένου ότι δεν είναι πλέον υποχρεωτικό να περιλαμβάνονται τα στοιχεία του οργανισμού ελέγχου σύμφωνα με το άρθρο 49 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 8

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 18

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση επαναριθμεί το «άρθρο 8» σε «άρθρο 7».

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία δεδομένης της νέας διάρθρωσης των άρθρων των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 8

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 19

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 πρώτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Στο άρθρο 7 του νέου κειμένου των προδιαγραφών προϊόντος, η τροποποίηση αντικαθιστά την αναφορά στη μείωση του βάρους κατά τουλάχιστον 35 % με αναφορά στις ελάχιστες μειώσεις του βάρους που ορίζονται στο άρθρο 5, διευκρινίζοντας την ανάγκη επίτευξης των χαρακτηριστικών που αναφέρονται στο άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση αυτή είναι αναγκαία προκειμένου να ληφθούν υπόψη τα διαφορετικά ελάχιστα βάρη που προβλέπονται στις προδιαγραφές προϊόντος για τους διάφορους τύπους μηρών χοίρου και για την κατηγορία «Riserva».

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 8

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 20

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση διευκρινίζεται ότι η απαγόρευση της χρήσης άλλων περιγραφικών όρων θα πρέπει να νοείται ως αναφορά σε εκείνους που ενδέχεται να παραπλανήσουν τον καταναλωτή ως προς τα πραγματικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι σκόπιμη προκειμένου να δοθεί η δυνατότητα στους διάφορους παρασκευαστές να αναδείξουν καλύτερα τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 8

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 21

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 δέκατο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση αντικαθιστά την ένδειξη «ΠΓΕ Alto Adige Speck» με την ένδειξη «ΠΓΕ Speck Alto Adige».

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση διορθώνει ένα λάθος στο κείμενο εισάγοντας τη σωστή καταχωρισμένη ονομασία.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 8

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 22

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 δέκατο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση καθορίζει το χρώμα της ένδειξης «SÜDTIROL» προσδιορίζοντας το χρώμα Pantone που πρέπει να φέρει.

Αιτιολόγηση: Σκοπός της τροποποίησης είναι να ενισχυθεί η συνέπεια του λογότυπου της ΠΓΕ με τις πολιτικές προώθησης και ανάπτυξης της περιοχής στην οποία αναφέρεται η ΠΓΕ.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 8

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 23

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 δέκατο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση αντικαθιστά στο υπόδειγμα του λογότυπου της ΠΓΕ το πράσινο χρώμα της λέξης «SÜDTIROL» με γκρι χρώμα.

Αιτιολόγηση: Σκοπός της τροποποίησης αυτής είναι ο καλύτερος συντονισμός του λογότυπου της ΠΓΕ με τις πολιτικές προώθησης και ανάπτυξης της περιοχής στην οποία αναφέρεται η ΠΓΕ.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 8

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 24

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 ενδέκατο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση μειώνεται το ελάχιστο πλάτος του λογότυπου της ΠΓΕ από 4 cm σε 3,5 cm.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση αποτελεί αναγκαία προσαρμογή στους νέους μορφότυπους και στα νέα μεγέθη των συσκευασιών πώλησης, ώστε να ληφθεί υπόψη η ανάγκη μείωσης των περιβαλλοντικών επιπτώσεων και, κατ' επέκταση, μείωσης της χρήσης υλικών συσκευασίας τα οποία, στη συνέχεια, πρέπει να απορρίπτονται. Ωστόσο, το ελάχιστο μέγεθος των 3,5 cm εξασφαλίζει τον καλύτερο εντοπισμό του λογότυπου και την αναγνωσιμότητά του.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 8

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 25

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 δωδέκατο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση αντικαθιστά την παραπομπή στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1898/2006 με παραπομπή στον κανονισμό (ΕΕ) 2024/1143, ο οποίος επιτάσσει τη χρήση του συμβόλου της ΕΕ για τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση αποτελεί αναγκαία επικαιροποίηση βάσει των ισχυόντων κανόνων της Ευρωπαϊκής Ένωσης, σύμφωνα με το άρθρο 37 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 8

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 26

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 δέκατο τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση προσθέτει την ένδειξη «Riserva» ως μία από τις συμπληρωματικές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται, συνδέοντάς την με τις απαιτήσεις παραγωγής που αναφέρονται στο άρθρο 5 και με τα χαρακτηριστικά που αναφέρονται στο άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση αυτή είναι αναγκαία προκειμένου να ρυθμιστεί ο τρόπος με τον οποίο χρησιμοποιείται η συμπληρωματική ένδειξη «Riserva» στην επισήμανση του προϊόντος.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση του άρθρου 9

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 27

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 9 των προδιαγραφών προϊόντος· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση επαναριθμεί το «άρθρο 9» σε «άρθρο 8».

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία δεδομένης της νέας διάρθρωσης των άρθρων των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Προσθήκη νέου άρθρου 9

*Περιγραφή*

Τροποποίηση 28

Η τροποποίηση αφορά την προσθήκη άρθρου 9· δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Προστίθεται το άρθρο 9 «Απόδειξη της καταγωγής», στο οποίο αναφέρεται ότι είναι αναγκαίο να παρακολουθούνται και να υπόκεινται στον έλεγχο του οργανισμού ελέγχου όλα τα μέρη που είναι καταχωρισμένα στο σύστημα ελέγχου της ΠΓΕ, με προσδιορισμό των κατηγοριών τους.

Αιτιολόγηση: Η προσθήκη του άρθρου αυτού είναι αναγκαία ώστε να ευθυγραμμιστούν οι προδιαγραφές προϊόντος με την ισχύουσα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, όπως προβλέπεται στο άρθρο 20 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2025/26 της Επιτροπής.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων**

**«Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck»**

**Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-IT-0327-AM01 — 20.2.2026**

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

16 — ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΩΝ, ΨΑΡΙΩΝ Ή ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΩΝ, ΜΑΛΑΚΙΩΝ Ή ΑΛΛΩΝ ΑΣΠΟΝΔΥΛΩΝ ΥΔΡΟΒΙΩΝ Ή ΕΝΤΟΜΩΝ

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το αλλαντικό «Speck Alto Adige» (ιταλική γλώσσα), «Südtiroler Markenspeck» / «Südtiroler Speck» (γερμανική γλώσσα) λαμβάνεται από μηρούς χοίρου χωρίς κόκκαλο, μετρίως αλατισμένους και αρωματισμένους, καπνισμένους εν ψυχρώ σε κατάλληλους χώρους και σε μέγιστη θερμοκρασία 20 °C, και που έχουν υποβληθεί σε κατάλληλη ξηρή αλιπάστωση σύμφωνα με τις τοπικές συνήθειες και παραδόσεις. Διαθέτει ιδιαίτερες οργανοληπτικές ιδιότητες.

Κατά τη διάθεσή του στην κατανάλωση, το χρώμα του αλλαντικού «Speck Alto Adige» / «Südtiroler Markenspeck» / «Südtiroler Speck», είναι εξωτερικά καστανό, ενώ στην τομή είναι κόκκινο με λευκορόδινα τμήματα. Έχει ευχάριστο άρωμα καπνιστού και μπαχαρικών και χαρακτηριστική έντονη γεύση. Τα χημικά, φυσικοχημικά και μικροβιολογικά χαρακτηριστικά του είναι τα ακόλουθα:

ολικές πρωτεΐνες: ελάχιστο 20 %·

αναλογία νερού /πρωτεϊνών: μέγιστο 2,0·

αναλογία λίπους /πρωτεϊνών: μέγιστο 1,5·

χλωριούχο νάτριο: μέγιστο 5 %·

νιτρικό κάλιο: λιγότερο από 150 mg/kg·

νιτρώδες κάλιο: λιγότερο από 50 mg/kg·

μικροβιακό φορτίο μεσόφιλων: σύμφωνα με το πρότυπο UNI ISO 4833 (2003)·

γαλακτικά βακτήρια: μέγιστο όριο $1 \times 10^8$ μονάδες σχηματισμού αποικιών / γραμμάριο (CFU/g).

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

-

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Το προϊόν «ΠΓΕ Speck Alto Adige» / «Südtiroler Markenspeck g.g.A.» / «Südtiroler Speck g.g.A.» πρέπει να είναι ξακρισμένο σύμφωνα με την παραδοσιακή μέθοδο με ή χωρίς τους γλουτούς, αλατισμένο και καρυκευμένο υπό ξηρές συνθήκες, να έχει καπνιστεί σε μέγιστη θερμοκρασία 20 °C και να έχει υποβληθεί σε ξηρή αλιπάστωση σε θερμοκρασία περιβάλλοντος από 10 °C έως 16 °C με επίπεδο υγρασίας μεταξύ 55 % και 90 %.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν «Speck Alto Adige» / «Südtiroler Markenspeck» / «Südtiroler Speck» μπορεί να διατεθεί στην κατανάλωση χύδην ή συσκευασμένο σε κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα, ολόκληρο, σε τεμάχια ή σε φέτες.

Οι εργασίες τεμαχισμού, κοπής σε φέτες και συσκευασίας του «Speck Alto Adige» / «Südtiroler Markenspeck» / «Südtiroler Speck» πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά στην οριοθετούμενη στο σημείο 4 περιοχή παραγωγής προκειμένου να εξασφαλίζεται στον τελικό καταναλωτή ότι το προϊόν διατηρεί τη χαρακτηριστική του γεύση και την αρωματική του λεπτότητα.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η ονομασία της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Speck Alto Adige» / «Südtiroler Markenspeck» / «Südtiroler Speck» δεν επιτρέπεται να μεταφράζεται σε άλλες γλώσσες.

Πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα με ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες, οι οποίοι διακρίνονται σαφώς από κάθε άλλη ένδειξη που αναγράφεται στην ετικέτα, και πρέπει να ακολουθείται από τη φράση «Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη» και/ή το αρκτικόλεξο «ΠΓΕ», τα οποία πρέπει να μεταφράζονται στη γλώσσα της χώρας στην αγορά της οποίας διατίθεται το προϊόν.

Κάθε ετικέτα πρέπει να αναπαράγει τον λογότυπο της ΠΓΕ «Speck Alto Adige» / «Südtiroler Markenspeck» / «Südtiroler Speck».

Η ένδειξη «Riserva» μπορεί να χρησιμοποιείται στην επισήμανση, στην περιγραφή και στην παρουσίαση του προϊόντος το οποίο λαμβάνεται από μηρούς χοίρου που προορίζονται να παραμείνουν ολόκληροι, μηρούς που προορίζονται να τεμαχιστούν σε δύο μέρη και μηρούς που προορίζονται να τεμαχιστούν σε φέτες, οι οποίοι, κατά τη λήξη της περιόδου μεταποίησης, ζυγίζουν τουλάχιστον 4,3 kg και έχουν υποβληθεί σε ξηρή αλιπάστωση για τουλάχιστον 28 εβδομάδες από την έναρξη της μεταποίησης, επιτυγχάνοντας μείωση βάρους κατά τουλάχιστον 39 % ανάλογα με τις διάφορες κατηγορίες βάρους εντός των αντίστοιχων περιόδων ξηρής αλιπάστωσης που ορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Για τη χρήση της συμπληρωματικής ένδειξης «Riserva», η μείωση του βάρους για τους μηρούς χοίρου που προορίζονται να τεμαχιστούν σε περισσότερα από δύο τεμάχια πρέπει να φθάνει τουλάχιστον το 40 %. Για τη χρήση της συμπληρωματικής ένδειξης «Riserva», τα χαρακτηριστικά του προϊόντος «ΠΓΕ Speck Alto Adige» / «Südtiroler Markenspeck g.g.A.» / «Südtiroler Speck g.g.A.» καθορίζονται και αξιολογούνται με βάση περιγραφείς, ειδικές απαιτήσεις και συντελεστές στάθμισης εντός των προθεσμιών που προβλέπονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Μπορεί να αναγράφεται στην ετικέτα η συμπληρωματική ένδειξη «prodotto di montagna», όταν η παραγωγή εκτελείται σε εδάφη υψομέτρου τουλάχιστον 600 μέτρων πάνω από τη στάθμη της θάλασσας και επομένως κατατασσόμενα στα ορεινά.

4.7. *Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Η μεταποίηση των χοιρομεριών μπορεί να εκτελείται αποκλειστικά από επιχειρήσεις που βρίσκονται στην αυτόνομη επαρχία Bolzano-Alto Adige.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση με τη γεωγραφική προέλευση βασίζεται στα εξής:

☑ φήμη

☐ συγκεκριμένη ποιότητα

☐ άλλα χαρακτηριστικά

*Περίληψη του δεσμού*

Η περιοχή παραγωγής της ΠΓΕ «Speck Alto Adige» / «Südtiroler Markenspeck» / «Südtiroler Speck» είναι αποκλειστικά λοφώδης ή ορεινή. Χάρη στην παρουσία αύρας και ανέμων μεταβαλλόμενης έντασης και κατεύθυνσης που πνέουν στις πολυάριθμες αλπικές κοιλάδες, η περιοχή παρουσιάζει κλιματικές συνθήκες μετρίως ξηρές· επιπλέον, καταγράφει περισσότερες από 300 ημέρες ηλιοφάνειας ετησίως.

Επιπρόσθετα, αυτή η παραμεθόρια περιοχή αποτελούσε ανέκαθεν σημείο συνάντησης μεταξύ της μεσογειακής κουλτούρας και αυτής της Κεντρικής Ευρώπης και, επομένως, μόνο στην περιοχή αυτή κατέστη δυνατό να δημιουργηθούν οι προϋποθέσεις για την ανάπτυξη μιας πολύ ιδιαίτερης μεθόδου διατήρησης του χοιρινού κρέατος, η οποία συνδυάζει την κεντροευρωπαϊκή μέθοδο του καπνίσματος με τη μεσογειακή ξηρή αλιπάστωση.

Το προϊόν «Speck Alto Adige» / «Südtiroler Markenspeck» / «Südtiroler Speck», σε αντίθεση με τα χοιρομέρια της περιοχής που καταλαμβάνει η κοιλάδα του Πάδου, λαμβάνεται από μηρό χοίρου χωρίς κόκκαλο, ανοικτό και πεπιεσμένο ο οποίος, στη συνέχεια, καπνίζεται και υποβάλλεται σε διαδικασία ξηρής αλιπάστωσης. Η όψη του διακρίνεται από το εξωτερικό καστανό χρώμα, το οποίο οφείλεται στη διαδικασία καπνίσματος. Κατά την κοπή σε φέτες, το άπαχο τμήμα εμφανίζει κόκκινο χρώμα, ενώ το λιπαρό τμήμα εμφανίζει λεπτό λευκορόδινο χρώμα. Το άρωμα του «Speck Alto Adige» / «Südtiroler Markenspeck» / «Südtiroler Speck» είναι τυπικό του κρέατος που έχει υποβληθεί σε ξηρή αλιπάστωση και χαρακτηρίζεται από ευχάριστες νότες καπνιστού. Η γεύση του κρέατος είναι έντονη αλλά όχι αλμυρή.

Η αιτιώδης σχέση μεταξύ της περιοχής από την οποία λαμβάνεται το αλλαντικό «Speck Alto Adige» / «Südtiroler Markenspeck» / «Südtiroler Speck» και του προϊόντος βασίζεται στις ιδιαίτερες μικροκλιματικές συνθήκες της περιοχής Alto Adige από τις οποίες επωφελήθηκε η ιστορική και πολιτιστική επιμέρους περιοχή του νοτίου Τιρόλου. Πρόκειται για μεθοριακή περιοχή η οποία ανέκαθεν αποτελεί περιοχή μετάβασης, ιστορικής, εθνικής, οικονομικής και πολιτιστικής, μεταξύ της Ευρώπης βορείως και εκείνης νοτίως των Άλπεων, ανοικτή επομένως στη συνεισφορά της πείρας που έχει αναπτυχθεί σε αμφότερες τις περιοχές. Η αύρα και οι άνεμοι που προέρχονται από τις βόρειες και νότιες κλιτύες του ορεινού συστήματος, οι οποίοι πνέουν στις κοιλάδες του Alto Adige, καθιστούν το κλίμα ιδιαιτέρως κατάλληλο για την ξηρή αλιπάστωση του αλλαντικού «Speck Alto Adige» / «Südtiroler Markenspeck» / «Südtiroler Speck», ευνοώντας την εδραίωση αυτής της μεθόδου μεταποίησης των κρεάτων, η οποία έλκει την καταγωγή της από την αλπική παράδοση των ορεινών εκμεταλλεύσεων (masi). Η τεχνική της διατήρησης συνδυάζει την επιθετική εφαρμογή του καπνού, βόρειας προέλευσης, με τη χρήση αλατιού και την προοδευτική και αργή αφυδάτωση σε φυσικές συνθήκες, μια τεχνική που προέρχεται από την κοιλάδα του Πάδου. Το προϊόν που προέκυψε με τον τρόπο αυτόν έχει πολύ ισορροπημένη γεύση, ηπιότερη από αυτή των έντονα καπνισμένων ωμών βορειοευρωπαϊκών χοιρομεριών και εντονότερη από αυτή των γλυκών μεσογειακών χοιρομεριών. Πλήρως ωριμασμένο και εμπλουτισμένο με τα αρώματα και τις οσμές του περιβάλλοντος αέρα κατά τη διάρκεια της ξηρής αλιπάστωσης και των καρυκευμάτων που χρησιμοποιούνται κατά τα πρώτα στάδια της μεταποίησης. Για τους λόγους αυτούς επίσης, η φήμη του Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck αφορά ένα προϊόν που αποτελεί σύμβολο της γεωγραφικής περιοχής από την οποία προήλθε.

**Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος**

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