C/2026/2789

19.5.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/2789)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck“

ELi viitenumber: PGI-IT-0327-AM01 – 20.2.2026

1. **Toote nimetus**

„Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ KGT

☐ KGT

3. **Valdkond**

☑ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimi

Põllumajandus-, toidualase sõltumatuse ja metsanduse ministeerium – toidualase sõltumatuse ja ratsaspordi osakond

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kaitstud geograafilise tähisega „Speck Alto Adige“ hõlmatud toote spetsifikaadi muudatusi ei käsitata liidu muudatustena määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 tähenduses. Nende muudatustega:

— ei muudeta nimetust ega nimetuse kasutust;

— ei ole ohtu kaotada seost koonddokumendis osutatud geograafilise piirkonnaga või

— ei kaasne uusi piiranguid toote turustamisele.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Muudatus

Artikli 4 muutmine

Kirjeldus

Muudatus nr 1

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 kolmandat lõiku ja koonddokumendi punkti 3.4.

Kirjeldus: muudatusega jäetakse suitsutamist käsitlevast lausest välja sõnad „ja laagerdunud“.

Põhjendus: muudatus on asjakohane, et määrata kindlaks toote töötlemise täpne etapp ning mitte tekitada vääritimõistmist seoses tootespetsifikaadi järgnevate sätetega konkreetse laagerdumisetapi kohta.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 4 muutmine

Kirjeldus

Muudatus nr 2

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 kolmandat lõiku ja koonddokumendi punkti 3.4.

Kirjeldus: muudatusega asendatakse sõna „valminud“ sõnaga „laagerdunud“.

Põhjendus: muudatus on asjakohane, et muuta tootmise erietappidel toimuv selgemaks.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 4 muutmine

Kirjeldus

Muudatus nr 3

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 neljandat lõiku. Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega pikendatakse maksimaalset soolamis- ja maitsestamisaega neljalt päevalt kuuele päevale.

Põhjendus: pikendamine on vajalik selleks, et täita töögraafiku ja töökorralduse nõudeid ning hoida ära mis tahes arusaamatusi seoses järgitavate tähtaegadega.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 4 muutmine

Kirjeldus

Muudatus nr 4

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 viiendat lõiku. Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega täpsustatakse, et töötlemise alguskuupäev on kuupäev, mil liha ettevõttes vastu võetakse.

Põhjendus: muudatusega muudetakse tootespetsifikaat ettevõtjate ja kontrolli jaoks selgemaks.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus nr 5

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 kolmandat lõiku. Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega tehakse vahet reietükkide (*baffe*) liikidel vastavalt turustamise sihtotstarbele: terveks jäetud reietükid, poolitatud reietükid, viilutamiseks ette nähtud reietükid, rohkem kui kaheks osaks jagamiseks ette nähtud reietükid.

Põhjendus: muudatus on vajalik selleks, et anda konkreetset ja spetsiifilist tootmisteavet ettevõtjatele, kes reietükkide eri liike töötlevad.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus nr 6

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 kolmandat lõiku. Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega nähakse ette vajadus võtta kasutusele süsteemid, mille abil saab jälgidas, kuidas reietükki tootespetsifikaadiga ette nähtud eri tootetüüpideks töödeldakse.

Põhjendus: muudatus on vajalik selleks, et töötlejad saaksid eri tüüpi reietükke töödelda, ning et oleks lihtsam teha nõuetekohast enesekontrolli ja kontrolli selle üle, kas eri reietükid, mida kasutatakse kaitstud geograafilise tähisega „Speck Alto Adige“ hõlmatud toote tootmiseks, vastavad tootespetsifikaadis sätestatud turustamismeetoditele.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus nr 7

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 kolmandat lõiku. Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega täpsustatakse, et terveks jäetud reietükkide, poolitatud reietükkide, viilutamiseks ette nähtud reietükkide ja rohkem kui kaheks osaks jagamiseks ette nähtud reietükkide kaalukadu peab olema vähemalt 35 %.

Põhjendus: muudatus on vajalik, kuna terveks jäetud reietükid, poolitatud reietükid ja viilutamiseks ette nähtud reietükid on seajala anatoomilise kuju tõttu rohkem õhu käes ja seetõttu peab nende kaalukadu kaitstud geograafilise tähise puhul ette nähtud omaduste saavutamiseks olema vähemalt 35 %.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus nr 8

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 neljandat lõiku. Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega täpsustatakse, et terveks jäetud reietükkide, poolitatud reietükkide, viilutamiseks ette nähtud reietükkide ja rohkem kui kaheks osaks jagamiseks ette nähtud reietükkide kaalukadu peab tootespetsifikaadis ette nähtud aja jooksul olema vähemalt 35 %.

Põhjendus: muudatus on vajalik selleks, et anda tootjatele täpsed tegevusjuhised selle kohta, mis liiki reietükkide töötlemine ja laagerdamine on kaitstud geograafilise tähise omaduste saamiseks lubatud.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus nr 9

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 neljandat lõiku. Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega kehtestatakse erinõue vähendada rohkem kui kaheks osaks jaotatavate reietükkide kaalu vähemalt 38 %, mis tuleb saavutada tootespetsifikaadis sätestatud tähtaja jooksul, sõltuvalt reietükkide eri kaaluklassidest.

Põhjendus: muudatuse põhjus on vajadus standardida rohkem kui kaheks osaks jaotatavate reietrükkide tekstuuri omadusi ning näha ette, et minimaalne kaalukadu on rohkem kui muud liiki reietükkide puhul. Põhjuseks on asjaolu, et sel viisil tükeldatud reietükkide kamara pind katab liha rohkem, ning seetõttu on vaja, et liha valmiks täielikumalt.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus nr 10

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 neljandat lõiku. Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega täpsustatakse, et laagerdumine ei ole lubatud selliste reietükkide puhul, mis on ette nähtud rohkem kui kaheks osaks jagamiseks.

Põhjendus: täpsustus on vajalik, sest kaalukadu vähemalt 38 % tagab lõpptoote omaduste saavutamise ilma laagerdumiseta.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus nr 11

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 viimast lõiku. Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 7.

Põhjendus: muudatus on vajalik, et võtta arvesse tootespetsifikaadi artiklite uut liigendust.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus nr 12

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 viimast lõiku ja koonddokumendi punkti 3.6.

Kirjeldus: muudatusega võetakse kasutusele märge „Riserva“, mida kasutatakse üksnes sellisel kaitstud geograafilise tähisega tootel, mis on saadud terveks jäetud reietükkidest, poolitatud reietükkidest ja viilutamiseks ette nähtud reietükkides, ning mille kaal on töötlemise lõpus vähemalt 4,3 kg, laagerdumisaeg vähemalt 28 nädalat, kaalukadu vähemalt 39 %, ühtlasi peavad tootel olema artiklis 6 osutatud omadused.

Põhjendus: muudatus, millega lisatakse märge „Riserva“, võimaldab rõhutada värvuse, tekstuuri, maitse ja lõhnaga seotud füüsikaliste ja organoleptiliste omaduste üldist paranemist, mis tuleneb vähemalt 4,3 kg kaaluvate reietükkide pikemast minimaalsest laagerdumisajast, ja sellest, et terveks jäetud reietükkide, poolitatud reietükkide ja viilutamiseks ette nähtud reietükkide kaalukadu on vähemalt 39 %.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus nr 13

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 viimast lõiku ja koonddokumendi punkti 3.6.

Kirjeldus: muudatusega nähakse ette, et rohkem kui kaheks osaks jagamiseks ette nähtud reietükkide puhul võib märget „Riserva“ kasutada selliste reietükkide puhul, mille kaal on vähemalt 4,3 kg, minimaalne laagerdumisaeg 28 nädalat sõltuvalt eri kaaluklassidest, minimaalne kaalukadu 40 % tootespetsifikaadis sätestatud minimaalse laagerdumisaja jooksul, ning millel on tootespetsifikaadi artiklis 6 osutatud omadused.

Põhjendus: vähemalt 40 % suuruse kaalukao nõue rohkem kui kaheks osaks jagamiseks ette nähtud ja kategooriasse „Riserva“ kuuluvate reietükkide puhul on asjakohane, sest neid katab kamar suuremas osas seetõttu on vaja lasta lihal täielikumalt valmida. Kahe protsendipunkti suurune erinevus võrreldes kategooriasse „Riserva“ mittekuuluvate sama tüüpi reietükkide minimaalse kaalukaoga (38 %) parandab üldiselt värvuse, tekstuuri, maitse ja lõhnaga seotud füüsikalisi ja organoleptilisi omadusi.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus nr 14

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 viimast lõiku ja koonddokumendi punkti 3.6.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse tabel, milles on reietüki eri kaaluklasside puhul märke „Riserva“ lisamiseks kehtestatud minimaalne laagerdumisaeg nädalates.

Põhjendus: laagerdumiseks kuluvate nädalate arvu suurenemine reietükkide eri kaaluklasside puhul toob kaasa suurema kaalukao, millega samaaegselt kaasneb keskmise *aw* väärtuse vähenemine. See näitaja tagab lisaks suuremale mikrobioloogilisele stabiilsusele ka toote parema konsistentsi. Minimaalsete laagerdumisnädalate pikendamine, suurem kaalukadu ja vee aktiivsuse vähenemine toovad kaasa värvuse, tekstuuri, maitse ja lõhnaga seotud füüsikaliste ja organoleptiliste omaduste üldise paranemise, nagu on sätestatud tootespetsifikaadi artiklis 6.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus nr 15

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 viimast lõiku. Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega täpsustatakse, et laagerdumine ei ole lubatud selliste toodete puhul, millele lisatakse märge „Riserva“.

Põhjendus: täpsustus on vajalik, sest pikem laagerdumisaeg ja suurem kaalukadu tagavad seda liiki toote väiksema niiskusesisalduse, nii et laagerdumine ei ole lõpptoote omaduste saavutamiseks sobiv.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 6 muutmine

Kirjeldus

Muudatus nr 16

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 6 kaheksandat lõiku ja koonddokumendi punkti 3.6.

Kirjeldus: muudatusega nähakse ette, et viilud, mis on ette nähtud sellise toote tootmiseks, mille puhul kasutatakse märget „Riserva“, peavad 100 hindamisüksusest moodustama vähemalt 85 %.

Põhjendus: suurem osakaal (85 %) kategooria „Riserva“ alla kuuluvast 100 hindamisüksusest on seotud sellega, et organoleptiliste tunnustega „punase värvuse areng“, „rasvasisaldus“ ja „värvide ebaühtlus“ puhul on väärtusnäitajad oluliselt suuremad.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 7 muutmine

Kirjeldus

Muudatus nr 17

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 7. Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega jäetakse välja artikkel 7 („Kontroll“).

Põhjendus: väljajätmine on vajalik ajakohastamiseks. Tootespetsifikaat viiakse kooskõlla kehtivate ELi õigusaktidega, kuna määruse (EL) 2024/1143 artikli 49 kohaselt ei ole kontrolliasutuse andmete lisamine enam kohustuslik.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine

Kirjeldus

Muudatus nr 18

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 8. Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega asendatakse numeratsioon „artiklist 8“ numeratsiooniga „artiklist 7“.

Põhjendus: muudatus on vajalik, et võtta arvesse tootespetsifikaadi artiklite uut liigendust.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine

Kirjeldus

Muudatus nr 19

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 esimest lõiku. Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: tootespetsifikaadi artiklis 7 asendatakse viide minimaalsele kaalukaole 35 % viitega artiklis 5 sätestatud minimaalsele kaalukaole, täpsustades et toode peab saavutama tootespetsifikaadi artiklis 6 osutatud omadused.

Põhjendus: muudatus on vajalik, et võtta arvesse tootespetsifikaadis eri liiki reietükkidele ja kategooriale „Riserva“ kehtestatud erinevaid miinimumkaale.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine

Kirjeldus

Muudatus nr 20

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 neljandat lõiku. Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega täpsustatakse, et muude nimetuste kasutamise keeldu tuleb mõista nii, et see viitab nimetustele, mis võivad tarbijat toote tegelike omaduste osas eksitada.

Põhjendus: muudatus on asjakohane, et võimaldada eri töötlejatel toote omadusi paremini väärtustada.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine

Kirjeldus

Muudatus nr 21

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 kümnendat lõiku. Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega asendatakse nimetus „Alto Adige Speck“ (KGT) nimetusega „Speck Alto Adige“ (KGT).

Põhjendus: muudatusega parandatakse trükiviga ja kirjutatakse õige registreeritud nimetus.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine

Kirjeldus

Muudatus nr 22

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 kümnendat lõiku. Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega kehtestatakse sõnade „SÜDTIROL“ värvus, täpsustades selle värvistandardit (*pantone*).

Põhjendus: muudatuse eesmärk on kooskõlastada kaitstud geograafilise tähise logo paremini selle maakonna müügiedendus- ja arengupoliitikaga, millele kaitstud geograafiline tähis viitab.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine

Kirjeldus

Muudatus nr 23

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 lõiget 10 ja koonddokumendi punkti 3.6.

Kirjeldus: muudatusega asendatakse kaitstud geograafilise tähise logol sõna „SÜDTIROL“ roheline värv halliga.

Põhjendus: muudatuse eesmärk on kooskõlastada kaitstud geograafilise tähise logo paremini selle maakonna müügiedendus- ja arengupoliitikaga, millele kaitstud geograafiline tähis viitab.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine

Kirjeldus

Muudatus nr 24

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 üheteistkümnendat lõiku. Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega vähendatakse kaitstud geograafilise tähise logo minimaalset laiust 4 cm-lt 3,5 cm-le.

Põhjendus: muudatus on vajalik kohandus müügipakendite uute vormide ja suurustega, mis on kooskõlas väiksema keskkonnamõjuga ja seega kõrvaldatavate pakkematerjalide väiksema kasutamisega. Miinimumsuurus 3,5 cm tagab siiski logo optimaalse identifitseerimise ja loetavuse.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine

Kirjeldus

Muudatus nr 25

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 kaheteistkümnendat lõiku. Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega asendatakse viide määrusele (EÜ) nr 1898/2006 viitega määrusele (EL) 2024/1143, milles nõutakse liidu sümboli kasutamist kaitstud geograafilise tähise puhul.

Põhjendus: muudatus on vajalik Euroopa Liidu kehtiva raamistiku ajakohastamiseks, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 37 lõikes 3.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine

Kirjeldus

Muudatus nr 26

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 neljateistkümnendat lõiku ja koonddokumendi punkti 3.6.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse märge „Riserva“ ühe lisamärkena, mida võib kasutada, sidudes selle artiklis 5 osutatud tootmisnõuetega ja tootespetsifikaadi artiklis 6 osutatud omadustega.

Põhjendus: muudatus on vajalik, et reguleerida märke „Riserva“ kasutamist toote märgistamisel.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 9 muutmine

Kirjeldus

Muudatus nr 27

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 9. Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega asendatakse numeratsioon „artiklist 9“ numeratsiooniga „artiklist 8“.

Põhjendus: muudatus on vajalik, et võtta arvesse tootespetsifikaadi artiklite uut liigendust.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Lisatakse uus artikkel 9

Kirjeldus

Muudatus nr 28

Muudatus puudutab artikli 9 lisamist. Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse artikkel 9 „Päritolutõend“, milles täpsustatakse vajadust jälgida kõiki kaitstud geograafilise tähise kontrollisüsteemis registreeritud üksusi ja anda need kontrolliasutuse kontrolli alla, määrates kindlaks nende kategooriad.

Põhjendus: sellise artikli lisamine on vajalik, et viia tootespetsifikaat kooskõlla Euroopa Liidu kehtivate õigusaktidega, nagu on sätestatud komisjoni rakendusmääruse (EL) 2025/26 artiklis 20.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck“

ELi viitenumber: PGI-IT-0327-AM01 – 20.2.2026

1. **Nimetus(ed)**

„Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ KGT

☐ KGT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

16 – TOOTED LIHAST, KALAST, VÄHKIDEST, MOLLUSKITEST VÕI MUUDEST VEESELGROOTUTEST VÕI PUTUKATEST

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

„Speck Alto Adige“ (itaalia keeles), „Südtiroler Markenspeck“ ja „Südtiroler Speck“ (saksa keeles) on iseloomulike organoleptiliste omadustega toode, mis saadakse sea konditustatud reietükist. Liha soolatakse ja maitsestatakse mõõdukalt, külmsuitsutatakse sobivas kambris temperatuuril kuni 20 °C ja laagerdatakse kohalike tavade kohaselt.

Tarbimisse laskmisel on singi „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ (KGT) välispind pruunikas ja lõikepind punane, valendav-roosakate aladega. Tootel on aromaatne ja meeldiv suitsuliha lõhn ning iseloomulik tugev maitse. Tootel on järgmised keemilised, keemilis-füüsikalised ja mikrobioloogilised omadused:

valgusisaldus: vähemalt 20 %;

vee/valgu suhtarv: mitte üle 2,0;

rasva/valgu suhtarv: mitte üle 1,5;

naatriumkloriidi sisaldus: mitte üle 5 %;

kaaliumnitraadi sisaldus: alla 150 mg/kg;

naatriumnitriti sisaldus: alla 50 mg/kg;

mesofiilne mikroobiline tase: vastavalt standardile UNI ISO 4833 (2003);

piimhappebakterid: kuni 1×10^8 kolooniat moodustavat üksust grammi kohta (cfu/g).

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

–

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Toote „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ (KGT) puhul peab liha (koos sise- ja välisfileetükiga või ilma) olema trimmitud traditsioonilisel meetodil, liha soolatakse ja maitsestatakse kuivmeetodil; liha suitsutakse temperatuuril kuni 20 °C; liha lõplik laagerdumine toimub toatemperatuuril vahemikus 10–16 °C ja õhuniiskusel 55–90 %.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

Toote „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ võib tarbimisse lasta lahtiselt või pakendatuna vaakum- või gaasipakendisse, tervena, lõikudena või viilutatult.

Toote „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ tükeldamine, viilutamine ja pakendamine peavad toimuma eranditult punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas, et lõpptarbijani jõudval tootel oleks iseloomulik aroomibukett koos selle olulisimate komponentidega.

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Kaitstud geograafilise tähise nimetust „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ ei tohi tõlkida.

Nimetus peab olema märgisel selgete kustutamatute tähtedega ning eristuma kõikidest teistest tähistest, väljend „kaitstud geograafiline tähis“ ja lühend „KGT“ peavad olema tõlgitud selle riigi keelde, kus toodet turustatakse.

Märgisel peab igal juhul olema „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ KGT logo.

Märget „Riserva“ võib toote märgistamisel, kirjeldamisel ja esitlemisel kasutada terveks jäetud reietükkide, poolitatud reietükkide ja viilutamiseks ette nähtud reietükkide puhul, mis pärast valmistamist kaaluvad vähemalt 4,3 kg ja minimaalne laagerdumisaeg 28 nädalat alates töötlemise algusest, kusjuures kaalukadu peab olema vähemalt 39 % sõltuvalt eri kaaluklassidest tootespetsifikaadis sätestatud vastavate minimaalsete laagerdumisaegade jooksul.

Rohkem kui kaheks osaks jagamiseks ette nähtud reietükkide kaalukadu peab märke „Riserva“ kasutamiseks olema vähemalt 40 %. Märke „Riserva“ kasutamiseks määratakse kindlaks ja hinnatakse nimetusega „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ KGT hõlmatud toote omadusi kirjelduste, erinõuete ja kaalutegurite alusel tootespetsifikaadis sätestatud tähtaja jooksul.

Lisaks võib juhul, kui toode on valmistatud aladel, mis asuvad vähemalt 600 m üle merepinna ja mida võib lugeda geograafiliselt mäestikuks, kasutada märget „mägitoode“.

4.7. *Geograafilise piirkonna täpne määratlus*

Sea reietükke tuleb käidelda ja töödelda Bolzano – Alto Adige autonoomse provintsi territooriumil asuvates ettevõtetes.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Põhjuslik seos geograafilise päritoluga põhineb järgmisel:

☑ maine

☐ ettenähtud kvaliteet

☐ muud tunnused

Lühiülevaade geograafilisest seosest

Toote „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ KGT kogu tootmispiirkond on mägine. Tänu rohketes orgudes puhuvale briisile ja muutlikele tuultele on piirkonna kliima poolkuiv ja aastas üle 300 päikeselise päeva.

Lisaks on need alad olnud alati kokkupuutepunktiks Vahemere ja Kesk-Euroopa kultuuri vahel, mistõttu on siin saanud võimalikuks eriomane sealiha säilitamise viis, mille puhul kasutatakse üheaegselt Kesk-Euroopas levinud suitsutamist ja Vahemere piirkonnas praktiseeritavat laagerdamist.

Erinevalt Po jõe oru sinkidest saadakse toodet „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ sea konditustatud reietükist, mis lõigatakse lahti, riputatakse üles, suitsutatakse ja laagerdatakse. Toote välispind on suitsutamise tulemusel pruun. Lõikepinnal on taiosa punane ja pekiosa õrnalt valendav roosa. Tootel „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ on tüüpiline laagerdunud liha maitse, milles on tunda õrna suitsunooti. Maitse on tugev, kuid mitte soolane.

Toote „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ ja selle tootmispiirkonna vaheline seos tugineb Alto Adige piirkonna mikroklimaatilistele tingimustele, mis on iseloomulikud ajalooliselt ja kultuuriliselt omapärasele Lõuna-Tirooli enklaavile. See on nii ajalooliselt, etniliselt, majanduslikult kui ka kultuuriliselt olnud ühenduspunktiks Alpidest põhja ja Alpidest lõunasse jäävate alade vahel, võttes vastu mõjutusi mõlemalt poolt. Tänu Alpide lõuna- ja põhjanõlvadelt puhuvatele tuultele on Alto Adige orgudes kliima eriliselt sobiv toote „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ laagerdamiseks, mis toimub Alpide nõlvadel levinud traditsioonide kohaselt. Siin on toote valmistamises kokku saanud põhjapool levinud suitsutamine ning Po jõe orus kasutatav soolamine ja aeglane laagerdamine. Tulemuseks on tasakaalus toode, mis on mahedam kui Põhja-Euroopa toorsuitsusingid, aga intensiivsem kui Vahemere alade mahedad toorsingid. See on hästi laagerdunud ning selles on rikkalikult kohalikke lõhnu ja essentse, mida annavad tootele laagerdumise ajal ümbritsev keskkond ja töötlemise algetapis lisatud maitseained. Tänu oma tuntusele on tootest „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ saanud ümberkaudsete alade sümbol.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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