C/2026/2789

19.5.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/2789)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck”

EU-viitenumero: PGI-IT-0327-AM01 – 20.2.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

☐ MM

3. **Ala**

☑ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Ministero dell’agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell’ippica (maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö – elintarvikeomavaraisuuden ja hevosurheilun osasto)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Suojatun maantieteellisen merkinnän Speck Alto Adige tuote-eritelmän muutokset eivät ole unionin muutoksia, koske ne eivät täytä asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklassa esitettyjä kriteerejä, eli ne

— eivät sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä

— eivät uhkaa poistaa yhtenäisessä asiakirjassa tarkoitettua yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

— eivät aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 4 kohtaan

Kuvaus

Muutos 1

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan kolmatta alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.4 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella poistetaan savustamiseen viittaavasta virkkeestä sanat ”ja kuivattava”.

Perustelu: Muutos on perusteltu, jotta voidaan yksilöidä täsmällinen vaihe tuotteen valmistuksessa ja poistaa mahdolliset epäselvyydet tuote-eritelmän myöhempien säännösten osalta, jotka koskevat nimenomaan kuivausvaihetta.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 4 kohtaan

Kuvaus

Muutos 2

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan kolmatta alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.4 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella korvataan ilmaisu ”kuivakypsytetty” ilmaisulla ”kuivattu”.

Perustelu: Muutos on perusteltu valmistuksen eri vaiheiden määrittelyn selkeyttämiseksi.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 4 kohtaan

Kuvaus

Muutos 3

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan neljättä alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella pidennetään suolauksen ja maustamisen enimmäiskestoa neljästä päivästä kuuteen päivään.

Perustelu: Lisäys on tarpeen yrityksen työaikataulun ja työn järjestämisen vaatimuksiin vastaamiseksi sekä noudatettavaan aikatauluun liittyvien epäselvyyksien välttämiseksi.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 4 kohtaan

Kuvaus

Muutos 4

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan viidettä alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella täsmennetään, että valmistuksen alkamispäivä on se päivä, jona liha toimitetaan laitokseen.

Perustelu: Muutoksella selkeytetään tuote-eritelmän soveltamista toimijoita ja valvontaa varten.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 5

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 3 alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella erotellaan toisistaan kinkkujen tyypit sen mukaan, miten niitä aiotaan pitää kaupan: kokonaiseksi jätettävät, kahteen osaan leikattavat, viipaloitavaksi tarkoitettuja useampaan kuin kahteen osaan leikattavat kinkut.

Perustelu: Muutos on tarpeen, jotta toimijoille voidaan antaa tarkat tuotantotiedot erityyppisten kinkkujen jalostuksesta.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 6

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 3 alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutos edellyttää jäljitysjärjestelmien käyttöönottoa, jotta jalostettava kinkku voidaan yhdistää tuote-eritelmässä säädettyihin eri tyyppeihin.

Perustelu: Muutos on tarpeen sen varmistamiseksi, että valmistajat jalostavat erityyppiset kinkut oikein ja tuote-eritelmässä vahvistettujen kaupan pitämisen vaatimusten mukaisesti, jotta voidaan helpottaa asianmukaista omavalvontaa ja tarkastuksia, jotka koskevat SMM-tuotteen Speck Alto Adige tuotantoon käytettäviä erilaisia kinkkuja koskevien vaatimusten täyttymistä.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 7

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 3 alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella täsmennetään, että vaatimus painon vähenemisestä vähintään 35 prosentilla koskee kokonaisiksi jätettäviä, kahteen osaan leikattavia sekä viipaloitavaksi tarkoitettuja kinkkuja.

Perustelu: Muutos on tarpeen, koska kokonaiseksi jätettävien, kahteen osaan leikattavien kinkkujen ja viipaloitavaksi tarkoitettujen kinkkujen altistuminen ilmalle on suurempi kinkun anatomisen muodon vuoksi. Niiden painon on sen vuoksi vähennyttävä vähintään 35 prosentilla, jotta SMM-tuotteen ominaisuudet saavutetaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 8

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 4 alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella täsmennetään, että kun painon vähentyminen vähintään 35 prosentilla on saavutettu tuote-eritelmässä asetetussa määräajassa, *affinamento* eli elintarvikekäyttöön soveltuvaa muovikelmua käyttävä kypsytysmuoto on sallittu kokonaisiksi jätettäville, kahteen osaan leikattaville ja viipaloitavaksi tarkoitetuille kinkuille.

Perustelu: Muutos on tarpeen, jotta valmistajille voidaan antaa täsmälliset toimintaohjeet siitä, minkä tyyppisten kinkkujen jalostuksessa on sallittua käyttää *affinamento*-menetelmää SMM-tuotteen ominaisuuksien saavuttamiseksi.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 9

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 4 alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään erityinen vaatimus painon vähentymisestä vähintään 38 prosentilla tuote-eritelmässä kinkkujen painoluokkien mukaan vahvistetuissa määräajoissa sellaisten kinkkujen osalta, jotka on tarkoitus leikata useampaan kuin kahteen osaan.

Perustelu: Muutoksen syynä on tarve yhdenmukaistaa useampaan kuin kahteen osaan leikattavien kinkkujen koostumus asettamalla painon vähentymisen vähimmäisvaatimus korkeammaksi kuin muun tyyppisten kinkkujen osalta. Tämä johtuu siitä, että pienempi osa useampaan kuin kahteen osaan leikattavista kinkuista on kamaran ja nahan peitossa. Sen vuoksi lihaa on kypsytettävä pidempään.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 10

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 4 alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella täsmennetään, että *affinamento*-menetelmän käyttö ei ole sallittua sellaisten kinkkujen jalostuksessa, jotka on tarkoitus leikata useampaan kuin kahteen osaan.

Perustelu: Tämä määräys on tarpeen, koska painon vähentyminen vähintään 38 prosentilla varmistaa, että lopputuotteen ominaisuudet saavutetaan ilman *affinamento*-menetelmän käyttöä.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 11

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan viimeistä alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutos poistaa viittauksen tuote-eritelmän 7 kohtaan.

Perustelu: Poisto on tarpeen tuote-eritelmän uuden kohtajaon vuoksi.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 12

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan viimeistä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.6 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella otetaan käyttöön lisämerkintä ”Riserva”, joka on varattu SMM-tuotteelle, joka on peräisin sellaisista kokonaisiksi jätettävistä, kahteen osaan leikattavista ja viipaloitavaksi tarkoitetuista kinkuista, joilla on seuraavat ominaisuudet: jalostusjakson lopussa niiden paino on vähintään 4,3 kg, niitä on kuivattu vähintään 28 viikon ajan, niiden paino on vähentynyt vähintään 39 prosentilla ja niillä on 6 kohdassa tarkoitetut ominaisuudet.

Perustelu: Lisämerkinnän ”Riserva” käyttöönottaminen antaa mahdollisuuden korostaa tuotteen väriin, rakenteeseen, makuun ja tuoksuun liittyvien fysikaalisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien yleistä paranemista, joka johtuu vähintään 4,3 kilogramman painoisten kinkkujen pidemmästä kuivausajasta. Tämän vuoksi kokonaisiksi jätettävien, kahteen osaan leikattavien ja viipaloitavaksi tarkoitettujen kinkkujen painon vähentymisen vähimmäisvaatimusta on nostettu 39 prosenttiin.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 13

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan viimeistä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.6 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella vahvistetaan, että useampaan kuin kahteen osaan leikattavien kinkkujen yhteydessä voidaan käyttää lisämerkintää ”Riserva”, jos kinkku painaa vähintään 4,3 kilogrammaa, sitä on kuivattu eri painoluokista riippuen vähintään 28 viikon ajan, sen paino on vähentynyt vähintään 40 prosentilla tuote-eritelmässä vahvistetun vähimmäisajan kuluessa ja sillä on tuote-eritelmän 6 kohdassa tarkoitetut ominaisuudet.

Perustelu: ”Riserva”-luokkaan kuuluvien kinkkujen, jotka on tarkoitus leikata useampaan kuin kahteen osaan, painon vähentymistä koskeva 40 prosentin vähimmäisvaatimus on perusteltu, koska pienempi osa niiden pinnasta on kamaran ja nahan peittämää. Sen vuoksi lihaa on kypsytettävä pidempään. Kahden prosenttiyksikön ero verrattuna vähintään 38 prosentin painon vähentymiseen, jota vaaditaan muilta kuin ”Riserva”-luokkaan kuuluvilta samantyyppisiltä kinkuilta, parantaa yleisesti tuotteen väriin, rakenteeseen, makuun ja aromiin liittyviä’ fysikaalisia ja aistinvaraisia ominaisuuksia.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 14

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan viimeistä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.6 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella lisätään tuote-eritelmään taulukko, jossa vahvistetaan lisämerkinnän ”Riserva” käyttämisen edellyttämät vähimmäiskuivausajat viikkoina kinkkujen eri painoluokille.

Perustelu: Kuivausviikkojen lisääminen kinkkujen eri painoluokissa lisää painon vähentymistä ja pienentää keskimääräistä aw-arvoa. Tällä muuttujalla parannetaan tuotteiden yhdenmukaisuutta ja mikrobiologista säilyvyyttä. Kuivausviikkojen suurempi vähimmäismäärä, suurempi painon vähentyminen kasvu ja vesiaktiivisuuden väheneminen parantavat yleisesti tuotteen väriin, rakenteeseen, makuun ja aromiin liittyviä fysikaalisia ja aistinvaraisia ominaisuuksia tuote-eritelmän 6 kohdan mukaisesti.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 15

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan viimeistä alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella täsmennetään, että *affinamento*-menetelmän käyttöä ei sallita tuotteelle, joka on tarkoitettu luokiteltavaksi ”Riserva”-luokkaan.

Perustelu: Tämä määräys on tarpeen, koska pidempi kuivausaika ja suurempi painon vähentyminen takaavat alhaisemman kosteuspitoisuuden tämäntyyppisissä tuotteissa. *Affinamento*-menetelmä ei sen vuoksi sovellu lopputuotteen ominaisuuksien saavuttamiseen.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 6 kohtaan

Kuvaus

Muutos 16

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohdan 8 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3,6 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella vahvistetaan, että lisämerkinnällä ”Riserva” varustettujen tuotteiden tuotantoon tarkoitettujen kinkkujen yksittäisten kuvaajien pistemäärien on oltava arvioinnissa yhteensä vähintään 85/100.

Perustelu: ”Riserva”-luokan arvioinnissa vaadittava korkeampi tulos (85/100 pistettä) liittyy huomattavasti korkeampiin pistemääriin positiivisista aistinvaraisista kuvaajista ”punaisen värin kehitys”, ”vähärasvaisen lihan koostumus” ja ”epätasainen väri”.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 7 kohtaan

Kuvaus

Muutos 17

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella poistetaan 7 kohta (Valvonta).

Perustelu: Poistaminen on välttämätön päivitys tuote-eritelmän saattamiseksi EU:n nykyisen lainsäädännön mukaiseksi, koska valvontalaitoksen tietojen sisällyttäminen eritelmään ei ole asetuksen (EU) 2024/1143 49 artiklan mukaan enää pakollista.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan

Kuvaus

Muutos 18

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella muutetaan ilmaisu ”8 kohta” muotoon ”7 kohta”.

Perustelu: Muutos on tarpeen tuote-eritelmän kohtien uuden jaon vuoksi.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan

Kuvaus

Muutos 19

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 1 alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella korvataan tuote-eritelmän uuden tekstin 7 kohdassa viittauksen vähintään 35 prosentin painon vähentymiseen viittauksella 5 kohdassa vahvistettuihin painon vähentymisen vähimmäisarvoihin, ja täsmennetään, että tuote-eritelmän 6 kohdassa tarkoitetut ominaisuudet on saavutettava.

Perustelu: Muutos on tarpeen, jotta voidaan ottaa huomioon erityyppisille kinkuille ja ”Riserva”-luokalle tuote-eritelmässä vahvistetut vähimmäispainot.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan

Kuvaus

Muutos 20

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 4 alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella täsmennetään, että kiellon käyttää muita kuvaavia ilmaisuja olisi katsottava tarkoittavan sellaisia ilmaisuja, jotka todennäköisesti johtaisivat kuluttajaa harhaan tuotteen todellisten ominaisuuksien suhteen.

Perustelu: Muutos on perusteltu, jotta eri valmistajat voivat tuoda tuotteen ominaisuuksia paremmin esille.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan

Kuvaus

Muutos 21

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 10 alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella korvataan SMM-merkintä ”Alto Adige Speck” merkinnällä ”Speck Alto Adige”.

Perustelu: Muutoksella korjataan tekstissä oleva virhe lisäämällä oikea rekisteröity nimi.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan

Kuvaus

Muutos 22

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 10 alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella vahvistetaan sanan ”SÜDTIROL” väri määrittelemällä sen Pantone-väri.

Perustelu: Muutoksella pyritään tekemään SMM-logosta yhdenmukaisempi sen alueen markkinointi- ja kehityspolitiikan kanssa, johon SMM-merkintä viittaa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan

Kuvaus

Muutos 23

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 10 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3,6 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella korvataan SMM-logon mallissa olevan ”SÜDTIROL”-sanan vihreä väri harmaalla.

Perustelu: Muutoksen tarkoituksena on tehdä SMM-logosta yhdenmukaisempi sen alueen markkinointi- ja kehityspolitiikan kanssa, johon SMM-merkintä viittaa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan

Kuvaus

Muutos 24

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 11 alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella vähennetään SMM-logon vähimmäisleveys 4 cm:stä 3,5 cm:iin.

Perustelu: Muutos on tarpeellinen mukautus myyntipakkausten uusiin muotoihin ja kokoihin, jotka johtuvat tarpeesta vähentää ympäristövaikutuksia ja kertakäyttöisten pakkausmateriaalien käyttöä. Logon 3,5 cm:n vähimmäiskoko takaa kuitenkin sen optimaalisen tunnistamisen ja luettavuuden.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan

Kuvaus

Muutos 25

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 12 alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella korvataan viittaus asetukseen (EY) N:o 1898/2006 viittauksella asetukseen (EU) 2024/1143, jossa edellytetään EU:n tunnuksen käyttöä suojatuissa maantieteellisissä merkinnöissä.

Perustelu: Muutos on tarpeellinen päivitys, joka perustuu asetuksen (EU) 2024/1143 37 artiklan 3 kohdassa tarkoitettuihin voimassa oleviin Euroopan unionin sääntöihin.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan

Kuvaus

Muutos 26

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 14 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3,6 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella lisätään merkintä ”Riserva” sallituksi lisämerkinnäksi ja yhdistetään se tuote-eritelmän 5 kohdassa tarkoitettuihin tuotantovaatimuksiin ja 6 kohdassa tarkoitettuihin ominaisuuksiin.

Perustelu: Tarkistus on tarpeen, jotta voidaan säännellä lisämerkinnän ”Riserva” käyttöä tuotteen merkinnöissä.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 9 kohtaan

Kuvaus

Muutos 27

Muutos koskee tuote-eritelmän 9 kohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella muutetaan ilmaisu ”9 kohta” muotoon ”8 kohta”.

Perustelu: Muutos on tarpeen tuote-eritelmän kohtien uuden jaon vuoksi.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Uuden 9 kohdan lisääminen tuote-eritelmään

Kuvaus

Muutos 28

Muutos koskee 9 artiklan lisäämistä tuote-eritelmään Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Tuote-eritelmään on lisätty 9 kohta ”Alkuperätodisteet”, jossa todetaan, että kaikkia SMM-valvontajärjestelmään rekisteröityjä osapuolia on valvottava, ja ne on asettava valvontaelimen valvontaan yksilöimällä niiden valmistamien tuotteiden luokat.

Perustelu: Tämän artiklan käyttöönotto on tarpeen tuote-eritelmän saattamiseksi voimassa olevan Euroopan unionin lainsäädännön mukaiseksi komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2025/26 20 artiklassa säädetyllä tavalla.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck”

EU-viitenumero: PGI-IT-0327-AM01 – 20.2.2026

1. **Nimi/nimet**

”Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

16 – LIHASTA, KALASTA, ÄYRIÄISISTÄ, NILVIÄISISTÄ, MUISTA VEDESSÄ ELÄVISTÄ SELKÄRANGATTOMISTA TAI HYÖNTEISISTÄ VALMISTETUT TUOTTEET

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

”Speck Alto Adige” (italiaksi), ”Südtiroler Markenspeck” tai ”Südtiroler Speck” (saksaksi) saadaan luuttomaksi leikatusta kinkusta, joka on kevyesti suolattu ja maustettu, kylmäsavustettu tähän tarkoitukseen varatuissa tiloissa enintään 20 °C:n lämpötilassa ja hyvin kuivattu noudattaen paikallisia tapoja ja perinteitä ja jolla on erityiset aistinvaraiset ominaisuudet.

”Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck” on kulutukseen saatettaessa ulkopinnaltaan ruskea mutta leikkauspinnaltaan punainen ja osittain vaaleanpunertava. Sen tuoksu on savuinen, aromaattinen ja miellyttävä ja maku tuotteelle ominainen ja voimakas. Tuotteella on seuraavat kemialliset, fysikaalis-kemialliset ja mikrobiologiset ominaisuudet:

Kokonaisproteiini vähintään 20 %

Vesi/proteiinisuhde enintään 2,0

Rasva/proteiinisuhde enintään 1,5

Natriumkloridia enintään 5 %

Kaliumnitraattia alle 150 mg/kg;

Natriumnitriittiä alle 50 mg/kg

Mesofiilinen mikrobipitoisuus standardin UNI ISO 4833 (2003) mukainen

Maitohappobakteereita enintään 1×10^8 pesäkkeitä muodostavaa yksikköä grammassa (PMY/g).

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

–

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

SMM-tuote ”Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck g.g.A. / Südtiroler Speck g.g.A.” on käsiteltävä perinteisen menetelmän mukaisesti siten, että mukana voi olla paisti, suolattava ja maustettava kuivana ja savustettava enintään 20 °C:n lämpötilassa sekä kuivattava tiloissa, joiden lämpötila on 10–16 °C ja kosteuspitoisuus 55–90 %.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

”Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck” -tuote voidaan saattaa kulutukseen pakkaamattomana, tyhjiöpakattuna, suojakaasuun pakattuna, kokonaisena, viipaleina tai siivuina.

”Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck” -tuotteen annostelun, viipaloinnin ja pakkaamisen on tapahduttava yksinomaan 4 kohdassa tarkoitetulla tuotantoalueella, jotta tuotteelle ominaisen aromin ja miedoimpienkin makuvivahteiden säilyminen voidaan taata lopullisille kuluttajille.

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck” nimeä ei saa kääntää muille kielille.

Se on merkittävä etikettiin selkein ja lähtemättömin kirjaimin, jotka erottuvat selvästi muista etiketissä olevista tiedoista, ja nimityksen jäljessä on oltava ilmaisu ”suojattu maantieteellinen merkintä” ja/tai vastaava tunnus ”IGP” (SMM), jotka on käännettävä kielelle, jolla tuotetta markkinoidaan.

Jokaisessa etiketissä on oltava SMM-tuotteen ”Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck” logo.

Merkintää ”Riserva” voidaan käyttää tuotteen etiketeissä, kuvauksessa ja esillepanossa, kun tuote on peräisin kokonaiseksi jätettävistä kinkuista, kahteen osaan leikattavista kinkuista tai viipaloitavista kinkuista, jotka painavat jalostusjakson lopussa vähintään 4,3 kg, joita on kuivattu vähintään 28 viikon ajan jalostuksen alkamisesta ja joiden paino on vähentynyt vähintään 39 prosentilla tuote-eritelmässä vahvistettujen kuivausjaksojen aikana.

Useampaan kuin kahteen osaan leikattavien kinkkujen painon on vähennyttävä vähintään 40 prosentilla, jotta niistä voidaan käyttää lisämerkintää ”Riserva”. Jotta siitä voidaan käyttää lisämerkintää ”Riserva”, SMM-tuotteen ”Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck g.g.A. / Südtiroler Speck g.g.A.” ominaisuudet vahvistetaan ja arvioidaan kuvaajien, yksilöityjen vaatimusten ja painotusten perusteella tuote-eritelmässä asetetuissa määräajoissa.

Lisäksi hyväksytään lisämaininta ”prodotto di montagna” (vuoristotuote), jos tuotanto tapahtuu vähintään 600 metrin korkeudessa merenpinnasta sijaitsevilla alueilla, jotka on näin ollen luokiteltu maantieteellisesti vuoristoalueiksi.

4.7 *Maantieteellisen alueen tarkka rajaus*

Kinkun valmistus ja jalostus tapahtuu yksinomaan Bolzano-Alto Adigen autonomisen maakunnan alueella sijaitsevissa yrityksissä.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Yhteys maantieteelliseen alkuperään perustuu

☑ maineeseen

☐ tiettyyn laatuun

☐ muuhun ominaisuuteen

Tiivistelmä yhteydestä

SMM-tuotteen ”Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck” koko tuotantoalue on vuoristoseutua. Kyseisen alueen ilmasto on lukemattomien alppilaaksojen halki puhaltavien vaihtelevien tuulten ansiosta keskimääräisen kuiva, ja alueella on yli 300 aurinkoista päivää vuodessa.

Välimerellinen ja keskieurooppalainen kulttuuri ovat aina kohdanneet tällä alueella, joten vain siellä on voinut syntyä suotuisat edellytykset sellaisen säilöntämenetelmän kehittämiselle, jossa yhdistyvät keskieurooppalaisen perinteen mukainen savustus ja Välimeren alueella harjoitettu kuivakypsytys.

”Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck” on, toisin kuin Pojoen alueen kinkut, saatu luuttomaksi leikatusta, osittain paljaasta ja litteästä kinkusta, joka on savustettu ja kuivattu. Sen ulkonäkö poikkeaa muista kinkuista savustuksen aikaansaaman ruskean ulkopinnan ansiosta. Leikattaessa tuotteen vähärasvainen osa on väriltään punaista, kun taas rasvainen osa on hienostuneen vaaleanpunertavaa. ”Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck” -tuotteen tuoksu on kuivatulle lihalle ominainen, ja siinä on miellyttävä savun aromi. Lihan maku on voimakas muttei suolainen.

Syy-seuraussuhde, joka yhdistää SMM-tuotteen ”Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck” varustetun tuotteen tuotantoalueeseensa, perustuu Alto Adigen alueen erityisiin mikroilmasto-olosuhteisiin, joita Etelä-Tirolin historiallis-kulttuurisella alueella on osattu hyödyntää. Kyseinen raja-alue on aina muodostanut historiallisen, etnisen, taloudellisen ja kulttuurisen siirtymäalueen Pohjois-Euroopan ja eteläisten Alppien välillä ja ollut sen vuoksi vastaanottavainen näiden molempien kehittyvien alueiden vaikutuksille. Alto Adigen laaksoissa puhaltavat vuoriston etelä- ja pohjoisrinteiltä saapuvat tuulet tekevät ilmastosta erityisen soveltuvan ”Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck” -tuotteen kuivaukselle, mikä on edistänyt kyseisen, vuoristotilojen alppiperinteestä kumpuavan lihanvalmistusmenetelmän vakiintumista. Tässä säilöntämenetelmässä yhdistyvät Pohjoismaista perua oleva voimakas savustusmenetelmä Pojoen alueen perinteen mukaiseen suolaukseen ja luonnollisissa olosuhteissa tapahtuvaan hitaaseen kuivattamiseen: tulokseksi on saatu maultaan erittäin tasapainoinen tuote, joka on miedompi kuin Pohjois-Euroopan voimakkaasti savustetut kinkut ja voimakkaampi kuin Välimeren alueet miedonmakuiset kinkut, joka on täysin kypsytetty ja joka on ensimmäisten valmistusvaiheiden ja kuivauksen aikana imenyt itseensä ympäröivän ilman tuoksuja. Myös näistä syistä ”Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck” on tunnettu alkuperäalueelleen tunnusomaisena tuotteena.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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