C/2026/2789

19.5.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2789)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck”

Referentni broj EU-a: PGI-IT-0327-AM01 – 20.2.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

☐ OZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva – Odjel za prehrambenu neovisnost i konjičke sportove

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjene specifikacije proizvoda ZOI-ja „Speck Alto Adige” ne smatraju se izmjenama na razini Unije jer ne ispunjavaju kriterije iz članka 24. Uredbe (EU) 2024/1143, odnosno:

— ne uključuju promjenu naziva ili upotrebe naziva,

— ne predstavljaju rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem iz jedinstvenog dokumenta, i

— ne podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Izmjena članka 4.

Opis

izmjena

Izmjena se odnosi na članak 4. stavak 3. specifikacije proizvoda i točku 3.4. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se uklanjaju riječi „i sušiti” iz rečenice koja se odnosi na dimljenje.

Razlog: Izmjena je primjerena kako bi se utvrdio točan korak u preradi proizvoda i uklonile sve nejasnoće u sljedećim odredbama specifikacije proizvoda koje se odnose na određenu fazu sušenja.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 4.

Opis

izmjena

Izmjena se odnosi na članak 4. stavak 3. specifikacije proizvoda i točku 3.4. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se riječ „dozrijevati” zamjenjuje riječju „sušiti”.

Razlog: Izmjena je primjerena kako bi se jasnije definirale faze prerade.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 4.

Opis

izmjena umjesto:

Izmjena se odnosi na članak 4. stavak 4. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se maksimalno razdoblje soljenja i aromatiziranja povećava s četiri na šest dana.

Razlog: Povećanje je nužno kako bi se ispunili zahtjevi radnog rasporeda i organizacije poduzeća te uklonile nejasnoće oko rokova kojih se treba pridržavati.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 4.

Opis

Izmjena 4

Izmjena se odnosi na članak 4. stavak 5. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se utvrđuje da je datum početka prerade datum kad se meso dostavi u objekt.

Razlog: Izmjenom se pojašnjava primjena specifikacije proizvoda za gospodarske subjekte i za potrebe kontrole.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 5

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 3. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se uvodi razlika među vrstama svinjskog buta na temelju namjene stavljanja na tržište: butovi koji ostaju cijeli, butovi koje treba prerezati na dva dijela, butovi namijenjeni za rezanje na kriške, butovi namijenjeni za rezanje na više od dva dijela.

Razlog: Izmjena je nužna kako bi se gospodarskim subjektima dale specifične informacije o proizvodnji koje se odnose na preradu raznih vrsta svinjskog buta.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 6

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 3. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se propisuje uvođenje sustava sljedivosti kako bi se svinjski but koji se prerađuje povezao s raznim vrstama navedenima u specifikaciji proizvoda.

Razlog: Ova je izmjena nužna kako bi proizvođači ispravno prerađivali razne vrste svinjskog buta i kako bi se olakšalo pravilno samopraćenje i provjere kada se provjeravaju zahtjevi za razne butove za proizvodnju ZOZP-a Speck Alto Adige u skladu s postupcima stavljanja na tržište utvrđenima u specifikaciji proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 7

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 3. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se utvrđuje da je minimalno smanjenje mase od 35 % obvezno za svinjske butove koji trebaju ostati cijeli, butove koje treba prerezati na dva dijela i butove namijenjene za rezanje na kriške.

Razlog: Izmjena je nužna jer su svinjski butovi koji trebaju ostati cijeli, butovi koje treba prerezati na dva dijela i butovi namijenjeni za rezanje na kriške više izloženi zraku zbog anatomskog oblika buta. Stoga moraju postići minimalno smanjenje mase od 35 % da bi imali svojstva ZOZP-a.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 8

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 4. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se utvrđuje da je, nakon postizanja minimalnog smanjenja mase od 35 % u roku utvrđenom u specifikaciji proizvoda, za svinjske butove koji trebaju ostati cijeli, butove koje treba prerezati na dva dijela i butove namijenjene za rezanje na kriške dopušten postupak *affinamento*, oblik dozrijevanja u kojem se koristi prianjajuća folija prikladna za upotrebu za prehrambene proizvode.

Razlog: Ova je izmjena nužna kako bi se proizvođačima dale točne radne upute o vrstama svinjskog buta za koje je dopušten postupak *affinamento* kako bi proizvod imao svojstva ZOZP-a.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 9

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 4. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se za butove namijenjene za rezanje na više od dva dijela uvodi poseban zahtjev za postizanje minimalnog smanjenja mase od 38 % u rokovima utvrđenima u specifikaciji proizvoda, ovisno o masenim razredima svinjskih butova.

Razlog: Ova se izmjena uvodi jer je potrebno standardizirati konzistenciju svinjskih butova namijenjenih za rezanje na više od dva dijela propisivanjem većeg minimalnog smanjenja mase nego za druge vrste butova. Naime, na takvim je butovima područje pokriveno svinjskom kožom manje, pa meso mora duže dozrijevati.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 10

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 4. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se utvrđuje da za butove namijenjene za rezanje na više od dva dijela nije dopušten postupak *affinamento*.

Razlog: Ta je odredba nužna jer se zbog minimalnog smanjenja mase od 38 % svojstva konačnog proizvoda mogu steći bez postupka *affinamento*.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 11

Izmjena se odnosi na članak 5. zadnji stavak. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se uklanja upućivanje na članak 7. specifikacije proizvoda.

Razlog: Uklanjanje je nužno zbog nove strukture članka u specifikaciji proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 12

Izmjena se odnosi na članak 5. posljednji stavak specifikacije proizvoda i točku 3.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se uvodi dodatni izraz „Riserva” rezerviran za proizvod obuhvaćen ZOZP-om koji se dobiva od svinjskih butova koji trebaju ostati cijeli, butova koje treba prerezati na dva dijela i butova namijenjenih za rezanje na kriške sa sljedećim svojstvima: na kraju postupka prerade moraju imati najmanje 4,3 kg i sušiti se najmanje 28 tjedana, postići minimalno smanjenje mase od 39 % te imati svojstva iz članka 6.

Razlog: Uvođenjem dodatnog izraza „Riserva” omogućuje se isticanje općeg poboljšanja fizičkih i osjetilnih svojstava koja se odnose na boju, teksturu, okus i miris, a koja se postižu dužim minimalnim razdobljem sušenja svinjskih butova mase od najmanje 4,3 kg. Stoga se minimalno smanjenje mase povećava na 39 % za svinjske butove koji trebaju ostati cijeli, butove koje treba prerezati na dva dijela i butove namijenjene za rezanje na kriške.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 13

Izmjena se odnosi na članak 5. posljednji stavak specifikacije proizvoda i točku 3.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se utvrđuje da se za svinjske butove namijenjene za rezanje na više od dva dijela dodatni izraz „Riserva” smije koristiti ako butovi teže najmanje 4,3 kg, sušeni su najmanje 28 tjedana ovisno o masenim razredima i postigli su minimalno smanjenje mase od 40 % u odgovarajućim minimalnim razdobljima sušenja utvrđenima u specifikaciji proizvoda te imaju svojstva iz članka 6. specifikacije proizvoda.

Razlog: Zahtjev za minimalno smanjenje mase od 40 % za svinjske butove u kategoriji „Riserva” namijenjene za rezanje na više od dva dijela primjeren je jer je na takvim butovima područje pokriveno svinjskom kožom manje, pa meso mora duže dozrijevati. Razlika od dva postotna boda u odnosu na minimalno smanjenje mase od 38 % za butove iste vrste koji ne pripadaju kategoriji „Riserva” rezultira općim poboljšanjem fizičkih i osjetilnih svojstava koja se odnose na boju, teksturu, okus i miris.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 14

Izmjena se odnosi na članak 5. posljednji stavak specifikacije proizvoda i točku 3.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se umeće tablica u kojoj se, za potrebe korištenja dodatnog izraza „Riserva”, za pojedinačne masene razrede svinjskog buta utvrđuju minimalna razdoblja sušenja u tjednima.

Razlog: Zbog povećanja broja tjedana za sušenje u odnosu na masene razrede butova povećava se smanjenje mase i smanjuje se vrijednost aw. Taj parametar osigurava veću konzistenciju proizvoda i veću mikrobiološku stabilnost. Zahvaljujući povećanju minimalnog broja tjedana za sušenje, povećanju smanjenja mase i smanjenju aktiviteta vode općenito se poboljšavaju fizička i osjetilna svojstva koja se odnose na boju, teksturu, okus i miris predviđena u članku 6. specifikacije proizvoda.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 15

Izmjena se odnosi na članak 5. posljednji stavak specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se utvrđuje da postupak *affinamento* nije dopušten za proizvod koji se treba klasificirati kao „Riserva”.

Razlog: Ta je odredba nužna jer je sadržaj vlage te vrste proizvoda manji zbog dužeg razdoblja sušenja i većeg smanjenja mase. Stoga postupak *affinamento* nije primjeren za stjecanje svojstava konačnog proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 6.

Opis

Izmjena 16

Izmjena se odnosi na članak 6. stavak 8. specifikacije proizvoda i točku 3.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se utvrđuje da zbroj bodova za pojedinačne deskriptore svinjskih butova namijenjenih za proizvodnju proizvoda za koji se koristi izraz „Riserva” mora biti najmanje 85 od ukupno 100 mogućih bodova u procjeni.

Razlog: Veći zbroj bodova od 85 od ukupno 100 mogućih bodova za procjenu za kategoriju „Riserva” povezan je sa znatno većim brojem bodova za pozitivne osjetilne deskriptore „Poprimanje crvene boje”, „Tekstura krtog mesa” i „Neujednačena boja”.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 7.

Opis

Izmjena 17

Izmjena se odnosi na članak 7. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se briše članak 7. (Kontrole).

Razlog: Brisanje je nužno kako bi se specifikacija proizvoda uskladila s važećim zakonodavstvom EU-a jer se više ne moraju navesti pojedinosti o kontrolnom tijelu u skladu s člankom 49. Uredbe (EU) 2024/1143.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8.

Opis

Izmjena 18

Izmjena se odnosi na članak 8. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se „članak 8.” mijenja u „članak 7.”.

Razlog: izmjena je nužna zbog nove strukture članka u specifikaciji proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8.

Opis

Izmjena 19

Izmjena se odnosi na članak 8. stavak 1. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: U članku 7. novog teksta specifikacije proizvoda izmjenom se upućivanje na minimalno smanjenje mase od 35 % zamjenjuje upućivanjem na minimalna smanjenja mase utvrđena u članku 5. te se utvrđuje da se moraju steći svojstva iz članka 6. specifikacije proizvoda.

Razlog: Ova je izmjena nužna kako bi se uzele u obzir minimalne mase utvrđene u specifikaciji proizvoda za razne vrste svinjskog buta i za kategoriju „Riserva”.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8.

Opis

Izmjena 20

Izmjena se odnosi na članak 8. stavak 4. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se utvrđuje da bi se trebalo smatrati da se zabrana korištenja drugih opisnih izraza odnosi na izraze koji bi mogli dovesti potrošača u zabludu oko stvarnih svojstava proizvoda.

Razlog: Izmjena je primjerena kako bi se raznim proizvođačima omogućilo da bolje istaknu svojstva proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8.

Opis

Izmjena 21

Izmjena se odnosi na članak 8. stavak 10. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se izraz „ZOZP Alto Adige Speck” zamjenjuje izrazom „ZOZP Speck Alto Adige”.

Razlog: Izmjenom se pogreška u tekstu ispravlja umetanjem ispravnog registriranog naziva.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8.

Opis

Izmjena 22

Izmjena se odnosi na članak 8. stavak 10. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se utvrđuje da će boja riječi „SÜDTIROL” biti boja prema sustavu Pantone.

Razlog: Izmjena bi trebala povećati usklađenost logotipa ZOZP-a s politikom promocije i razvoja područja na koje se ZOZP odnosi.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8.

Opis

Izmjena 23

Izmjena se odnosi na članak 8. stavak 10. specifikacije proizvoda i točku 3.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se zelena boja riječi „SÜDTIROL” na predlošku logotipa ZOZP-a zamjenjuje sivom.

Razlog: Svrha je izmjene povećati usklađenost logotipa ZOZP-a s politikom promocije i razvoja područja na koje se ZOZP odnosi.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8.

Opis

Izmjena 24

Izmjena se odnosi na članak 8. stavak 11. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se minimalna širina logotipa ZOZP-a smanjuje s 4 cm na 3,5 cm.

Razlog: Izmjena predstavlja nužnu prilagodbu novim formatima i veličinama prodajnih pakiranja u skladu s potrebnim smanjenjem učinka na okoliš, a time i korištenjem manje količine materijala za pakiranje koji je potrebno zbrinuti. Međutim, minimalna veličina od 3,5 cm i dalje osigurava optimalan prikaz i čitljivost logotipa.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8.

Opis

Izmjena 25

Izmjena se odnosi na članak 8. stavak 12. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se upućivanje na Uredbu (EZ) br. 1898/2006 zamjenjuje upućivanjem na Uredbu (EU) 2024/1143, kojom se propisuje korištenje simbola EU-a za zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla.

Razlog: Izmjena predstavlja nužno ažuriranje na temelju pravila Europske unije koja su na snazi, kako je navedeno u članku 37. stavku 3. Uredbe (EU) 2024/1143.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8.

Opis

Izmjena 26

Izmjena se odnosi na članak 8. stavak 14. specifikacije proizvoda i točku 3.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se dodaje izraz „Riserva” kao jedan od dodatnih izraza koji se mogu koristiti te se povezuje sa zahtjevima za proizvodnju iz članka 5. i sa svojstvima iz članka 6. specifikacije proizvoda.

Razlog: Ova je izmjena nužna kako bi se reguliralo korištenje dodatnog izraza „Riserva” pri označivanju proizvoda.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 9.

Opis

Izmjena 27

Izmjena se odnosi na članak 9. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se „članak 9.” mijenja u „članak 8.”.

Razlog: izmjena je nužna zbog nove strukture članka u specifikaciji proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Umetanje novog članka 9.

Opis

Izmjena 28

Izmjena se odnosi na dodavanje članka 9. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: Umetnut je članak 9. „Dokaz o podrijetlu”, u kojem se navodi da je potrebno pratiti sve subjekte registrirane u sustavu kontrole ZOZP-a i staviti ih pod nadzor kontrolnog tijela uz navođenje njihovih kategorija.

Razlog: Nužno je uvesti ovaj članak kako bi se specifikacija proizvoda uskladila sa zakonodavstvom Europske unije koje je na snazi, kako je predviđeno u članku 20. Provedbene uredbe Komisije (EU) 2025/26.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck”

Referentni broj EU-a: PGI-IT-0327-AM01 – 20.2.2026.

1. **Naziv(i)**

„Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Italija

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

16 – PROIZVODI OD MESA, RIBA, RAKOVA, MEKUŠACA ILI DRUGIH VODENIH BESKRALJEŽNJAKA, ILI OD KUKACA

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Speck Alto Adige” (na talijanskom), „Südtiroler Markenspeck” / „Südtiroler Speck” (na njemačkom) proizvodi se od umjereno posoljenog i začinjenog svinjskog buta bez kosti koji se dimi na hladnom dimu u posebnim prostorijama na maksimalnoj temperaturi od 20 °C i primjereno suši u skladu s lokalnim običajima i tradicijom. Ima posebna organoleptička svojstva.

Kad se stavlja na tržište „Speck Alto Adige” / „Südtiroler Markenspeck” / „Südtiroler Speck” izvana je smeđe boje, a narezane kriške crvene su boje s bijelim dijelovima koji sadržavaju primjese ružičaste. Odlikuje se ugodnom aromom dima i začina te ima karakterističan intenzivan okus. Ima sljedeća kemijska, kemijsko-fizikalna i mikrobiološka svojstva:

ukupni udio bjelančevina iznosi najmanje 20 %;

omjer vode i bjelančevina iznosi najviše 2,0;

omjer masti i bjelančevina iznosi najviše 1,5;

udio natrijeva klorida iznosi najviše 5 %;

sadržaj kalijeva nitrata manji je od 150 mg/kg;

sadržaj natrijeva nitrata manji je od 50 mg/kg;

udio mezofilnih mikroorganizama u skladu je s normom UNI ISO 4833 (2003.);

količina bakterija mliječne kiseline iznosi najviše 1×10^8 jedinica koje tvore kolonije po gramu (CFU/g).

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

—

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

„Speck Alto Adige IGP” / „Südtiroler Markenspeck g.g.A.” / „Südtiroler Speck g.g.A.” mora se obrezati primjenom tradicionalne metode s ružom ili bez ruže, suho soliti i začinjavati, dimiti na temperaturi od najviše 20 °C te sušiti na temperaturi okoline od 10 °C do 16 °C, uz udio vlažnosti od 55 % do 90 %.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Speck Alto Adige” / „Südtiroler Markenspeck” / „Südtiroler Speck” može se staviti na tržište cijeli, u komadima ili narezan na kriške, u rasutom stanju, vakuumiran ili pakiran u izmijenjenoj atmosferi.

„Speck Alto Adige” / „Südtiroler Markenspeck” / „Südtiroler Speck” može se rezati na komade i na kriške te pakirati isključivo na području proizvodnje utvrđenom u članku 4., čime se krajnjem potrošaču jamči očuvanje svojstvenog okusa i najprofinjenijih aroma proizvoda.

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Speck Alto Adige” / „Südtiroler Markenspeck” / „Südtiroler Speck” ne smije se prevesti na druge jezike.

Mora se navesti na etiketi jasnim i neizbrisivim slovima koja se jasno ističu među ostalim tekstom na etiketi, a uz nju se mora navesti izraz „zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla” i/ili kratica „ZOZP”, koja mora biti prevedena na jezik države u kojoj se proizvod stavlja na tržište.

Na svakoj etiketi mora se nalaziti logotip ZOZP-a „Speck Alto Adige” / „Südtiroler Markenspeck” / „Südtiroler Speck”.

Pri označivanju, opisivanju i prezentiranju proizvoda dobivenog od svinjskih butova koji trebaju ostati cijeli, butova koje treba prerezati na dva dijela i butova namijenjenih za rezanje na kriške čija masa na kraju postupka prerade iznosi najmanje 4,3 kg i koji su sušeni najmanje 28 tjedana od početka prerade te su u odgovarajućim razdobljima sušenja utvrđenima u specifikaciji proizvoda, ovisno o masenim razredima, postigli minimalno smanjenje mase od 39 % smije se upotrijebiti izraz „Riserva”.

Svinjski butovi namijenjeni za rezanje na više od dva dijela moraju postići minimalno smanjenje mase od 40 % da bi se koristio dodatni izraz „Riserva”. U svrhu upotrebe dodatnog izraza „Riserva” svojstva proizvoda „Speck Alto Adige IGP” / „Südtiroler Markenspeck g.g.A.” / „Südtiroler Speck g.g.A.” utvrđuju se i procjenjuju na temelju deskriptora, određenih zahtjeva i pondera u rokovima utvrđenima u specifikaciji proizvoda.

Na oznaci se mogu navesti dodatne riječi „prodotto di montagna” ako se proizvodnja odvija na područjima koja se nalaze na najmanje 600 m nadmorske visine, pa se geografski svrstavaju u planinska područja.

4.7. *Sažeta definicija zemljopisnog područja*

Svinjske butove mogu prerađivati samo poduzeća koja se nalaze u autonomnoj pokrajini Bolzano – Alto Adige.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Uzročna povezanost sa zemljopisnim podrijetlom temelji se na

☑ ugledu

☐ određenoj kvaliteti

☐ ostalim obilježjima.

Sažetak povezanosti

Područje proizvodnje ZOZP-a „Speck Alto Adige” / „Südtiroler Markenspeck” / „Südtiroler Speck” u cijelosti čine brdovita ili planinska područja. Zahvaljujući promjenjivim povjetarcima i vjetrovima koji pušu kroz brojne alpske doline, to područje odlikuje se srednje suhom klimom s više od 300 sunčanih dana godišnje.

Osim toga, to granično područje oduvijek je bilo sjecište mediteranske i srednjoeuropske kulture, pa je i jedino mjesto na kojem su mogli nastati uvjeti za razvoj vrlo prepoznatljive metode konzerviranja svinjskog mesa koja ujedinjuje tipično srednjoeuropsku tehniku dimljenja i mediteransku tehniku sušenja.

Za razliku od šunki iz Padske regije šunke „Speck Alto Adige” / „Südtiroler Markenspeck” / „Südtiroler Speck” proizvode se od svinjskog buta bez kosti, rezanog i plosnatog oblika koji se zatim dimi i suši. Za izgled je karakteristična smeđa boja izvana koja je posljedica dimljenja, a kod narezanih kriški nemasni dio crvene je boje, dok je masni dio bijele boje s primjesama ružičaste. Miris šunki „Speck Alto Adige” / „Südtiroler Markenspeck” / „Südtiroler Speck” uobičajen je za sušeno meso, kojemu je svojstvena ugodna aroma dima. Meso ima intenzivan okus, ali nije slano.

Uzročna povezanost između šunki „Speck Alto Adige” / „Südtiroler Markenspeck” / „Südtiroler Speck” i područja na kojem se proizvode temelji se na posebnim mikroklimatskim uvjetima pokrajine Alto Adige, koji su utjecali na poseban i jedinstven razvoj povijesno-kulturne enklave Južnog Tirola. To granično područje oduvijek je bilo područje povijesnih, etničkih, gospodarskih i kulturnih razmjena između Europe sjeverno i južno od Alpa, pa je bilo pod utjecajem dvaju područja razvoja. Zahvaljujući povjetarcima i vjetrovima s južnih i sjevernih obronaka planinskoga lanca, koji prolaze kroz doline pokrajine Alto Adige, klima je posebno povoljna za sušenje šunki „Speck Alto Adige” / „Südtiroler Markenspeck” / „Südtiroler Speck” te je pogodovala usvajanju te metode prerade mesa, koja potječe iz alpske tradicije poljoprivrednih gospodarstava. Usvojena je metoda konzerviranja mesa koja uključuje intenzivno nordijsko dimljenje i tehniku korištenja soli i postupnog polaganog sušenja u prirodnim uvjetima koja potječe iz Padske doline. Tako dobiveni proizvod ima vrlo uravnotežen okus blaži od okusa intenzivno dimljenih suhomesnatih proizvoda sa sjevera Europe, a izraženiji od šunki blagog okusa mediteranske regije. Savršeno je dozreo te je obogaćen aromama i lokalnim mirisima iz okolnog zraka tijekom sušenja te iz začina korištenih u prvim fazama prerade. To su dodatni razlozi zašto „Speck Alto Adige” / „Südtiroler Markenspeck” / „Südtiroler Speck” uživa ugled jednog od najvažnijih proizvoda područja s kojeg potječe.

Upućivanje na elektroničku objavu specifikacije proizvoda (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