C/2026/2789

2026.5.19.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/2789)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck”

EU hivatkozási szám: PGI-IT-0327-AM01 – 2026.2.20.

1. **A termék elnevezése**

„Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium – Élelmiszer-önrendelkezési és Lósport Főosztály

6. **Standard módosításként való minősítés**

A „Speck Alto Adige” OFJ termékleírásának módosításai nem uniós módosítások, mivel nem felelnek meg az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkében meghatározott kritériumoknak, azaz:

— nem változtatják meg az elnevezést vagy az elnevezés használatát, illetve

— nem hordozzák annak veszélyét, hogy érvénytelenné válik az egységes dokumentumban említett földrajzi területtel való kapcsolat, és

— nem vonnak maguk után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A 4. cikk módosítása

Leírás

1. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 4. cikkének (3) bekezdését és az egységes dokumentum 3.4. pontját érinti.

Leírás: A módosítás törli az „és szárazon érlelt” szövegrészt a füstölésre vonatkozó mondatból.

Indokolás: A módosítás helyénvaló a termék feldolgozási lépésének pontos azonosítása és a termékleírásnak az adott szárazon érlelési szakaszra vonatkozó későbbi rendelkezéseivel kapcsolatos kétértelműségek megszüntetése érdekében.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 4. cikk módosítása

Leírás

2. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 4. cikkének (3) bekezdését és az egységes dokumentum 3.4. pontját érinti.

Leírás: A módosítás az „érlelt” kifejezést a „szárazon érlelt” kifejezéssel váltja fel.

Indokolás: A módosítás helyénvaló a feldolgozás különböző szakaszainak pontosabb meghatározása érdekében.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 4. cikk módosítása

Leírás

3. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 4. cikkének (4) bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás négy napról hat napra növeli azt a maximális időtartamot, amelyen belül a sózást és az ízesítést el kell végezni.

Indokolás: A növelésre a vállalkozás munkaidő-beosztása és munkaszervezése követelményeinek való megfelelés, valamint a betartandó határidőkkel kapcsolatos félreértések elkerülése érdekében van szükség.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 4. cikk módosítása

Leírás

4. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 4. cikkének (5) bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás meghatározza, hogy a feldolgozás kezdő időpontja az a nap, amikor a húst a létesítménybe szállítják.

Indokolás: A módosítás a gazdasági szereplők számára és ellenőrzési célokból egyértelműsíti a termékleírás használatát.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az 5. cikk módosítása

Leírás

5. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének (3) bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás a tervezett forgalmazási cél alapján különbséget tesz a sertéscomb típusai között: egésznek szánt combok, két részre való darabolásra szánt combok, szeletelésre szánt combok, kettőnél több részre való darabolásra szánt combok.

Indokolás: A módosításra azért van szükség, hogy a gazdasági szereplők konkrét termelési információkat kapjanak a különböző típusú sertéscombok feldolgozásáról.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az 5. cikk módosítása

Leírás

6. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének (3) bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás nyomonkövetési rendszerek elfogadását írja elő annak érdekében, hogy meg lehessen állapítani, hogy a feldolgozott sertéscomb a termékleírásban előírt különböző típusok közül melyikbe tartozik.

Indokolás: Ez a módosítás annak biztosításához szükséges, hogy a gyártók megfelelően dolgozzák fel a különböző típusú sertéscombokat, és ily módon a módosítás megkönnyíti a megfelelő önellenőrzést és ellenőrzéseket a „Speck Alto Adige” OFJ előállításához szükséges különböző combokra vonatkozó követelmények ellenőrzése során, a termékleírásban meghatározott forgalmazási eljárásokkal összhangban.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az 5. cikk módosítása

Leírás

7. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének (3) bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás követelményként határozza meg a 35 %-os minimális tömegcsökkentést az egésznek szánt sertéscombok, a két részre való darabolásra szánt combok és a szeletelésre szánt combok esetében.

Indokolás: A módosításra azért van szükség, mert az egésznek szánt sertéscombok, a két részre való darabolásra szánt combok és a szeletelésre szánt combok a sertéscomb anatómiai formája miatt nagyobb mértékben vannak kitéve a levegőnek. Ezért az OFJ jellemzőinek eléréséhez 35 %-os minimális tömegcsökkentést kell elérniük.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az 5. cikk módosítása

Leírás

8. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének (4) bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás pontosítja, hogy amint a termékleírásban meghatározott határidőn belül elérik a 35 %-os minimális tömegcsökkentést, az *affinamento* eljárás – az élelmiszeripari felhasználásra alkalmas zárófóliával történő érlelés egyik formája – megengedett az egésznek szánt sertéscombok, a két részre való darabolásra szánt combok és a szeletelésre szánt combok esetében.

Indokolás: Ez a módosítás azért szükséges, hogy pontos operatív utasításokat adjon a gyártóknak a sertéscomb azon típusaira vonatkozóan, amelyek esetében az *affinamento* eljárás engedélyezett az OFJ jellemzőinek eléréséhez.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az 5. cikk módosítása

Leírás

9. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének (4) bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás a kettőnél több részre való darabolásra szánt combok esetében 38 %-os minimális tömegcsökkentésre vonatkozó egyedi követelményt vezet be, amelyet a termékleírásban meghatározott határidőn belül kell elérni a sertéscombok különböző tömegosztályaitól függően.

Indokolás: Ez a módosítás azért szükséges, mert egységesíteni kell a kettőnél több részre való darabolásra szánt sertéscombok állagát azáltal, hogy nagyobb minimális tömegcsökkentést írnak elő, mint más típusú combok esetében. Ennek az az oka, hogy a kettőnél több részre darabolt sertéscombok esetében kisebb a sertésbőrke és a bőrborítás területe. A hús ezért hosszabb érlelési időt igényel.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az 5. cikk módosítása

Leírás

10. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének (4) bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás pontosítja, hogy az *affinamento* eljárás nem megengedett a kettőnél több részre való darabolásra szánt sertéscombok esetében.

Indokolás: Ez a kikötés azért szükséges, mert a 38 %-os minimális tömegcsökkentés biztosítja, hogy a végtermék jellemzői az *affinamento* eljárás nélkül is elérhetők legyenek.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az 5. cikk módosítása

Leírás

11. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének utolsó bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás törli a termékleírás 7. cikkére való hivatkozást.

Indokolás: A törlésre a termékleírás cikkeinek új struktúrája miatt van szükség.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az 5. cikk módosítása

Leírás

12. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének utolsó bekezdését és az egységes dokumentum 3.6. pontját érinti.

Leírás: A módosítás bevezeti a „Riserva” kiegészítő kifejezést, amely az egésznek szánt sertéscombokból, a két részre való darabolásra szánt combokból és a szeletelésre szánt combokból származó, és a következő jellemzőkkel rendelkező OFJ-termékek számára van fenntartva: a feldolgozási időszak végén legalább 4,3 kg tömegűek, és legalább 28 hétig szárazon érlelték őket, ami alatt a minimális tömegcsökkenés 39 %-os volt, valamint rendelkeznek a 6. cikkben említett jellemzőkkel.

Indokolás: A „Riserva” kiegészítő kifejezés bevezetésével a módosítás lehetővé teszi a legalább 4,3 kg tömegű sertéscombok hosszabb minimális szárazon érlelési időszakából eredő, a színhez, a textúrához, az ízhez és az aromához kapcsolódó fizikai és érzékszervi jellemzők általános javulásának kiemelését. Ez a 39 %-ban meghatározott minimális tömegcsökkentés növekedéséhez vezet az egésznek szánt combok, a két részre való darabolásra szánt combok és a szeletelésre szánt combok esetében.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az 5. cikk módosítása

Leírás

13. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének utolsó bekezdését és az egységes dokumentum 3.6. pontját érinti.

Leírás: A módosítás meghatározza, hogy a kettőnél több részre való darabolásra szánt sertéscombok esetében a „Riserva” kiegészítő kifejezés használható a legalább 4,3 kg tömegű olyan combok esetében, amelyeket a különböző tömegosztályoktól függően legalább 28 hétig szárazon érleltek, a termékleírásban meghatározott megfelelő minimális szárazon érlelési időszakon belül 40 %-os minimális tömegcsökkentést értek el, és amelyek rendelkeznek a termékleírás 6. cikkében említett jellemzőkkel.

Indokolás: A 40 %-os minimális tömegcsökkentési követelmény a „Riserva” kategóriába tartozó, kettőnél több részre való darabolásra szánt sertéscombok esetében megfelelő, mivel ezeken kisebb a sertésbőrke és a bőrborítás területe. A hús ezért hosszabb érlelési időt igényel. A „Riserva” kategóriába nem tartozó, azonos típusú combok esetében a 38 %-os minimális tömegcsökkenéshez képest két százalékpontos különbség a színhez, a textúrához, az ízhez és az aromához kapcsolódó fizikai és érzékszervi tulajdonságok általános javulását eredményezi.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az 5. cikk módosítása

Leírás

14. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének utolsó bekezdését és az egységes dokumentum 3.6. pontját érinti.

Leírás: A módosítás beilleszt egy táblázatot, amelyben a „Riserva” kiegészítő kifejezés használata céljából meghatározzák a hetekben kifejezett minimális szárazon érlelési időszakokat a sertéscomb egyes tömegosztályaira vonatkozóan.

Indokolás: A szárazon érlelésre szánt heteknek a combok különböző tömegosztályokra vonatkozó növelése a tömegcsökkentés növekedéséhez és az átlagos „aw” érték csökkenéséhez vezet. Ez a paraméter biztosítja a termék tömörebb állagát, valamint a nagyobb mikrobiológiai stabilitást. A szárazon érlelésre szánt hetek minimális számának növelése, a testtömegcsökkentés növekedése és a vízaktivitás csökkenése a színhez, a textúrához, az ízhez és az aromához kapcsolódó fizikai és érzékszervi tulajdonságok általános javulását eredményezi a termékleírás 6. cikkében előírtak szerint.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az 5. cikk módosítása

Leírás

15. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének utolsó bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás pontosítja, hogy az *affinamento* eljárás nem megengedett a „Riserva” besorolásra szánt termékek esetében.

Indokolás: Ez a kikötés azért szükséges, mert a hosszabb szárazon érlelési időszak és a nagyobb tömegcsökkentés alacsonyabb nedvességtartalmat eredményez az ilyen típusú termékek esetében. Az *affinamento* eljárás ezért nem megfelelő a végtermék jellemzőinek eléréséhez.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 6. cikk módosítása

Leírás

16. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 6. cikkének (8) bekezdését és az egységes dokumentum 3.6. pontját érinti.

Leírás: A módosítás meghatározza, hogy a „Riserva” megjelöléssel ellátott termék előállítására szánt sertéscombok esetében az egyes mutatókra adott pontszámoknak az értékelés során elérhető 100 pontból összesen legalább 85-öt el kell érniük.

Indokolás: A „Riserva” kategória értékelése során elérhető 100 pontból elérendő magasabb, 85-ös pontszám a „vörös szín kialakulása”, a „színhús szerkezete” és a „nem egyenletes szín” pozitív érzékszervi jellemzőkre adott lényegesen magasabb pontszámhoz kapcsolódik.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 7. cikk módosítása

Leírás

17. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 7. cikkét érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás törli a 7. cikket (Ellenőrzések).

Indokolás: A törlésre azért van szükség, hogy a termékleírás összhangba kerüljön a hatályos uniós jogszabályokkal, mivel az (EU) 2024/1143 rendelet 49. cikke értelmében már nem kötelező feltüntetni az ellenőrző szervezet adatait.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása

Leírás

18. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkét érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás a 8. cikket 7. cikkre számozza át.

Indokolás: A módosításra a termékleírás cikkeinek új struktúrája miatt van szükség.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása

Leírás

19. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (1) bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A termékleírás új szövegének 7. cikkében a módosítás a 35 %-os minimális tömegcsökkentésre való hivatkozást az 5. cikkben meghatározott minimális tömegcsökkentésre való hivatkozással váltja fel, pontosítva, hogy a termékleírás 6. cikkében említett jellemzőket el kell érni.

Indokolás: Ez a módosítás a termékleírásban a sertéscomb különböző típusaira és a „Riserva” kategóriára vonatkozóan meghatározott eltérő minimális tömegek figyelembevétele érdekében szükséges.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása

Leírás

20. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (4) bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás pontosítja, hogy az egyéb leíró jellegű kifejezések használatának tilalmát úgy kell értelmezni, hogy az azokra a kifejezésekre vonatkozik, amelyek a termék tényleges jellemzői tekintetében megtéveszthetik a fogyasztót.

Indokolás: A módosítás helyénvaló annak érdekében, hogy a különböző gyártók jobban kiemelhessék a termék jellemzőit.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása

Leírás

21. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (10) bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás az „Alto Adige Speck OFJ” kifejezést a „Speck Alto Adige OFJ” kifejezéssel váltja fel.

Indokolás: A módosítás a helyes bejegyzett elnevezés beillesztésével helyesbít egy hibát a szövegben.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása

Leírás

22. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (10) bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás a Pantone színskála szerinti szín megadásával határozza meg a „SÜDTIROL” szó színét.

Indokolás: A módosítás célja, hogy az OFJ logót jobban összhangba hozza az OFJ által érintett terület promóciós és fejlesztési politikáival.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása

Leírás

23. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (10) bekezdését és az egységes dokumentum 3.6. pontját érinti.

Leírás: A módosítás a „SÜDTIROL” szó zöld színét szürke színnel váltja fel az OFJ logó sablonjában.

Indokolás: A módosítás célja, hogy az OFJ logót jobban összhangba hozza az OFJ által érintett terület promóciós és fejlesztési politikáival.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása

Leírás

24. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (11) bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás az OFJ logó minimális szélességét 4 cm-ről 3,5 cm-re csökkenti.

Indokolás: A módosítás a fogyasztói csomagolások új formátumához és méretéhez való alkalmazkodás miatt szükséges, összhangban a kisebb környezeti hatás szükségességével, és ezáltal az ártalmatlanítandó csomagolóanyagok csökkentett használatával. A 3,5 cm-es minimális méret azonban biztosítja a logó optimális megjelenítését és olvashatóságát.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása

Leírás

25. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (12) bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás az 1898/2006/EK rendeletre való hivatkozást az (EU) 2024/1143 rendeletre való hivatkozással váltja fel, amely előírja az oltalom alatt álló földrajzi jelzések uniós szimbólumának használatát.

Indokolás: A módosítás az (EU) 2024/1143 rendelet 37. cikkének (3) bekezdésében említettek szerint a hatályos uniós szabályok alapján szükséges aktualizálás.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása

Leírás

26. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (14) bekezdését és az egységes dokumentum 3.6. pontját érinti.

Leírás: A módosítás a használható kiegészítő kifejezéseket kiegészíti a „Riserva” kifejezéssel, összekapcsolva azt az 5. cikkben említett előállítási követelményekkel és a termékleírás 6. cikkében említett jellemzőkkel.

Indokolás: Ez a módosítás a „Riserva” kiegészítő kifejezésnek a termék címkézésén való használata módjának szabályozásához szükséges.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 9. cikk módosítása

Leírás

27. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 9. cikkét érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás a 9. cikket 8. cikkre számozza át.

Indokolás: A módosításra a termékleírás cikkeinek új struktúrája miatt van szükség.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Egy új 9. cikk beillesztése

Leírás

28. sz. módosítás

A módosítás egy új 9. cikk beillesztésére vonatkozik; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A szöveg kiegészül „A származás igazolása" című 9. cikkel, amely kimondja, hogy az OFJ ellenőrzési rendszerében nyilvántartásba vett valamennyi felet nyomon kell követni, és a kategóriák azonosítása révén az ellenőrző szervezet ellenőrzése alá kell helyezni őket.

Indokolás: E cikk beillesztése annak érdekében szükséges, hogy a termékleírás összhangba kerüljön a hatályos európai uniós jogszabályokkal, az (EU) 2025/26 bizottsági végrehajtási rendelet 20. cikkében előírtaknak megfelelően.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck"

EU hivatkozási szám: PGI-IT-0327-AM01 – 2026.2.20.

1. **Elnevezés(ek)**

„Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck"

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Olaszország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

16 – HÚSBÓL, HALBÓL, RÁKFÉLÉBŐL, PUHATESTŰBŐL VAGY MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATBÓL, VAGY ROVARBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Speck Alto Adige” (olaszul), „Südtiroler Markenspeck” és „Südtiroler Speck” (németül) termék csontozott, enyhén sózott és fűszerezett, hidegen – legfeljebb 20 °C-os helyiségben – füstölt, a helyi szokásoknak és hagyományoknak megfelelően szárazon érlelt sertéscombból készül, és jellegzetes érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik.

A „Speck Alto Adige” / „Südtiroler Markenspeck” / „Südtiroler Speck” forgalomba kerülésekor a külső részén barna, szeleteléskor vörös színű, bizonyos részein rózsaszínes-fehér. Illata füstös, aromás és kellemes, íze jellegzetes, markáns és fűszeres. A termék az alábbi kémiai, fizikai-kémiai és mikrobiológiai tulajdonságokkal írható le:

Összes fehérjetartalom: 20 % vagy nagyobb.

Víz-fehérje arány: 2,0 vagy kisebb.

Zsír-fehérje arány: 1,5 vagy kisebb.

Nátrium-klorid-tartalom: 5 % vagy kisebb.

Kálium-nitrát-tartalom: 150 mg/kg-nál kevesebb.

Nátrium-nitrit-tartalom: 50 mg/kg-nál kevesebb.

Mezofil (közepes hőmérsékletet kedvelő) mikroorganizmusok: az MSZ EN ISO 4833:2003 szabvány előírásai szerint.

Tejsav-baktériumok: a grammonkénti baktériumtelepek száma (CFU/g) legfeljebb 1×10^8.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

–

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Speck Alto Adige” / „Südtiroler Markenspeck” / „Südtiroler Speck” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termék az alábbi tulajdonságokkal rendelkezik: hagyományos módszerrel körbevágott, szeggyel vagy anélkül kapható, szárazon sózott és fűszerezett; legfeljebb 20 °C hőmérsékleten füstölt; 10–16 °C-os szobahőmérsékleten, 55 % és 90 % között változó nedvességtartalmú helyiségekben szárazon érlelt.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

A „Speck Alto Adige” / „Südtiroler Markenspeck” / „Südtiroler Speck” forgalomba hozható kimérve, vákuumban, vagy védőgázas csomagolásban, egészben, darabolva vagy szeletelve.

A „Speck Alto Adige” / „Südtiroler Markenspeck” / „Südtiroler Speck” darabolási, szeletelési és csomagolási műveletei kizárólag a 4. pontban körülírt földrajzi területen végezhetők – így biztosítható a fogyasztók részére a termék jellegzetes aromájának és finom illatának megőrzése.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A „Speck Alto Adige” / „Südtiroler Markenspeck” / „Südtiroler Speck” oltalom alatt álló földrajzi jelzés nem fordítható le más nyelvekre.

A címkén minden más felirattól világosan megkülönböztethető módon, nem kitörölhető betűkkel fel kell tüntetni a földrajzi jelzést, utána az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” feliratnak és/vagy az „OFJ” rövidítésnek is szerepelnie kell annak az országnak a nyelvén, ahol a terméket forgalomba hozzák.

Valamennyi címkén fel kell tüntetni a „Speck Alto Adige” / „Südtiroler Markenspeck” / „Südtiroler Speck” OFJ logóját.

A „Riserva” kifejezés használható az egésznek szánt sertéscombokból, a két részre való darabolásra szánt combokból és a szeletelésre szánt combokból származó termék címkéjén, leírásában és kiszerelésén, ha a termék tömege a feldolgozási időszak végén legalább 4,3 kg, és a feldolgozás kezdetétől számított legalább 28 hétig szárazon érlelték, a termékleírásban meghatározott megfelelő szárazon érlelési időszakokon belül a különböző tömegosztályoktól függően legalább 39 %-os tömegcsökkentést elérve.

A „Riserva” kiegészítő kifejezés használatához a kettőnél több részre való darabolásra szánt sertéscomboknak legalább 40 %-os súlycsökkentést kell elérniük. Ahhoz, hogy a „Riserva” kiegészítő kifejezést a „Speck Alto Adige” / „Südtiroler Markenspeck” / „Südtiroler Speck” OFJ esetében használni lehessen, a termék jellemzőit különböző mutatók, különleges követelmények és a termékleírásban meghatározott határidőn belül elérendő tömeg alapján állapítják meg és értékelik.

Engedélyezett továbbá, hogy olyan esetekben, amikor a termék előállítása legalább 600 m tengerszint feletti magasságban, tehát földrajzilag hegynek minősülő területen történik, a címkén feltüntessék a „hegyi termék” jelölést.

4.7. *A földrajzi terület tömör meghatározása*

A sertéscombok feldolgozása kizárólag Bolzano-Alto Adige autonóm megye területén elhelyezkedő üzemekben történik.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☑ hírnév

☐ különleges minőség

☐ egyéb jellemzők

A kapcsolat összefoglalása

A „Speck Alto Adige” / „Südtiroler Markenspeck” / „Südtiroler Speck” OFJ teljes előállítási területe hegyvidéki terület. A frissítő légáramlatoknak és a megszámlálhatatlan alpesi völgyre jellemző, változó irányú szélnek köszönhetően a terület éghajlati viszonyai átlagosan száraznak mondhatók, a napfényes napok száma éves szinten több mint 300-ra tehető.

Ezenkívül ez a határ menti vidék mindig is a mediterrán és a közép-európai kultúrák találkozási pontja volt, tehát csak itt jöhettek létre a sertéshús tartósításának a közép-európai füstölés és a mediterrán szárazon érlelés módszereit egyesítő, egyedi feltételei.

A „Speck Alto Adige” / „Südtiroler Markenspeck” / „Südtiroler Speck” a Pó-síkság vidékére jellemző többi sonkától eltérően, kicsontozott sertéscombból készül, szétterítés, megfeszítés, füstölés és szárazon érlelés útján. Külsejének megkülönböztető jegye a füstölési eljárás következtében kialakult barna szín. Szeleteléskor a termék sovány része vörös színű, a zsíros részek halvány rózsaszínes-fehérek. A „Speck Alto Adige” / „Südtiroler Markenspeck” / „Südtiroler Speck” jellegzetes, érlelt hús illatú, enyhén füstös beütéssel. Húsának íze markáns, de nem sós.

A „Speck Alto Adige” / „Südtiroler Markenspeck” / „Südtiroler Speck” és az előállítási területe közötti ok-okozati kapcsolat a sajátos Alto Adige-i mikroklimatikus viszonyokban nyilvánul meg, ezt használta ki a dél-tiroli enklávé önálló és egyedi történelmi-kulturális tapasztalatszerzése során. Ezen a határterületen kezdettől fogva, Európának az Alpoktól délre, illetve északra található részei közötti történelmi, etnikai, gazdasági és kulturális tranzit zajlott – átjárható volt tehát mindkét említett területen szerzett tapasztalatok számára. A frissítő légáramlatok, továbbá az Alto Adige régiót övező hegyvidék északi és déli lejtői felől a völgyekbe érkező szél miatt a terület éghajlata különösen kedvező a „Speck Alto Adige” / „Südtiroler Markenspeck” / „Südtiroler Speck” száraz érleléséhez és az ilyenfajta húsfeldolgozásnak a területen való meghonosodásához. Ez a húsfeldolgozási módszer a tanyák alpesi hagyományaiban gyökerezik. Az északról származó, a füst intenzív alkalmazásával történő tartósítási technika a Pó-síkságról eredő, a só felhasználásával és a természetes körülmények között zajló, lassú és fokozatos dehidratálás technikájának közvetítésével honosodott meg; ezek nyomán keletkezett ez a nagyon harmonikus ízű, általában a nyers sonkáknál enyhébb, a mediterrán vidék édesnek mondott sonkáihoz képest azonban markánsabb, tökéletesen érlelt termék, amelynek aromáját a feldolgozás első szakaszaiban használt páclén kívül tovább gazdagítják a szárazon érlelés idején a terméket körülvevő levegőben lévő helyi illatok is. Többek között a fentiek miatt tekintik a „Speck Alto Adige” / „Südtiroler Markenspeck” / „Südtiroler Speck” terméket származási területe jelképének.

Elektronikus hivatkozás (URL) a termékleírás közzétételére

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