C/2026/2789

19.5.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/2789)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck”

ES atsauces numurs: PGI-IT-0327-AM01 – 20.2.2026.

1. **Produkta nosaukums**

“Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un mežsaimniecības ministrijas Pārtikas suverenitātes un jāšanas sporta departaments

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Ar AĢIN “Speck Alto Adige” apzīmētā produkta specifikācijas grozījumi nav Savienības grozījumi, jo tie neatbilst Regulas (ES) 2024/1143 24. pantā noteiktajiem kritērijiem, proti, tie:

— neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā,

— nerada risku, ka vairs nebūs spēkā saikne ar vienotajā dokumentā norādīto ģeogrāfisko apgabalu, un

— nenosaka turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

Temats

Grozījums 4. punktā

Apraksts

1. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punkta trešo daļu un vienotā dokumenta 3.4. punktu.

Apraksts: ar šo grozījumu no teikuma par kūpināšanu svītro vārdus "un žāvēts".

Pamatojums: grozījums ir piemērots, lai noteiktu precīzo produkta pārstrādes posmu un novērstu visas neskaidrības attiecībā uz turpmākiem produkta specifikācijas noteikumiem, kas attiecas uz konkrēto žāvēšanas posmu.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 4. punktā

Apraksts

2. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punkta trešo daļu un vienotā dokumenta 3.4. punktu.

Apraksts: ar šo grozījumu vārdu "nogatavināts" aizstāj ar vārdu "žāvēts".

Pamatojums: šis grozījums ir piemērots, lai skaidrāk definētu dažādos pārstrādes posmus.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 4. punktā

Apraksts

3. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punkta ceturto daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar šo grozījumu maksimālo sālīšanas un aromatizēšanas periodu no četrām dienām pagarina līdz sešām dienām.

Pamatojums: šis pagarinājums ir vajadzīgs, lai izpildītu uzņēmuma darba grafika un organizācijas prasības un izvairītos no visām neskaidrībām par termiņiem, kas jāievēro.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 4. punktā

Apraksts

4. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punkta piekto daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar šo grozījumu precizē, ka pārstrādes sākuma datums ir datums, kurā gaļu piegādā uzņēmumam.

Pamatojums: ar šo grozījumu produkta specifikācijas pieteikumu padara skaidrāku gan uzņēmumu, gan kontroles iestāžu vajadzībām.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

5. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta trešo daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar šo grozījumu nošķir šādus cūkas stilbu veidus, pamatojoties uz paredzēto tirdzniecības mērķi: stilbi, kurus paredzēts atstāt veselus; stilbi, ko paredzēts sagriezt divās daļās; stilbi, kurus paredzēts sagriezt šķēlēs; stilbi, ko paredzēts sagriezt vairāk nekā divās daļās.

Pamatojums: šis grozījums ir vajadzīgs, lai operatoriem sniegtu konkrētu ražošanas informāciju par dažādo veidu cūkas stilbu pārstrādi.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

6. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta trešo daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar šo grozījumu paredz izsekojamības sistēmu ieviešanu, lai pārstrādei paredzētos cūkas stilbus sasaistītu ar dažādajiem produkta specifikācijā paredzētajiem veidiem.

Pamatojums: šis grozījums ir vajadzīgs, lai nodrošinātu, ka ražotāji pareizi pārstrādā dažādo veidu cūkas stilbus, tādējādi atvieglojot pienācīgu pašuzraudzību un kontroles, kad tiek pārbaudīta dažādo stilbu atbilstība prasībām, kas jāievēro ar AĢIN "Speck Alto Adige" apzīmētā produkta ražošanā, saskaņā ar produkta specifikācijā noteiktajām tirdzniecības procedūrām.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

7. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta trešo daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar grozījumu precizē, ka minimālais svara samazinājums par 35 % ir jānodrošina cūkas stilbiem, kurus paredzēts atstāt veselus, stilbiem, ko paredzēts sagriezt divās daļās, un stilbiem, kurus paredzēts sagriezt šķēlēs.

Pamatojums: šis grozījums ir vajadzīgs, jo cūkas stilbi, kurus paredzēts atstāt veselus, stilbi, ko paredzēts sagriezt divās daļās, un stilbi, kurus paredzēts sagriezt šķēlēs, savas anatomiskās formas dēļ ir vairāk pakļauti gaisa iedarbībai. Tāpēc, lai iegūtu ar AĢIN apzīmētā produkta īpašības, ir jāpanāk, ka to svars samazinās vismaz par 35 %.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

8. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta ceturto daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar grozījumu precizē, ka tad, kad produkta specifikācijā noteiktajā termiņā ir sasniegts minimālais svara samazinājums par 35 %, cūkas stilbiem, kurus paredzēts atstāt veselus, stilbiem, ko paredzēts sagriezt divās daļās, un stilbiem, kurus paredzēts sagriezt šķēlēs, ir atļauts izmantot *affinamento* jeb nogatavināšanu pārtikas ietinamajā plēvē.

Pamatojums: šis grozījums ir vajadzīgs, lai ražotājiem sniegtu precīzus darbības norādījumus par cūkas stilbu veidiem, kuriem atļauts izmantot *affinamento* nolūkā iegūt ar AĢIN apzīmētā produkta īpašības.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

9. grozījums

Grozījums attiecas uz 5. punkta ceturto daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar šo grozījumu ievieš īpašu prasību, ka tādu stilbu svaram, kurus paredzēts sagriezt vairāk nekā divās daļās, produkta specifikācijā noteiktajos termiņos ir jāsamazinās par 38 % atkarībā no dažādajām cūkas stilbu svara kategorijām.

Pamatojums: šā grozījuma iemesls ir vajadzība standartizēt to cūkas stilbu konsistenci, kurus paredzēts sagriezt vairāk nekā divās daļās, paredzot lielāku minimālo svara samazinājumu nekā citu veidu stilbiem. Tas saistīts ar to, ka cūkas stilbiem, kas sagriezti vairāk nekā divās daļās, ir mazāka ādas virsma. Tāpēc gaļai ir vajadzīgs ilgāks nogatavināšanas periods.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

10. grozījums

Grozījums attiecas uz 5. punkta ceturto daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar grozījumu precizē, ka cūkas stilbiem, ko paredzēts sagriezt vairāk nekā divās daļās, nav atļauts izmantot *affinamento*.

Pamatojums: šis noteikums ir vajadzīgs, jo svara samazinājums par vismaz 38 % nodrošina, ka galaprodukta īpašības tiek iegūtas bez *affinamento*.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

11. grozījums

Grozījums attiecas uz 5. punkta pēdējo daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar grozījumu svītro atsauci uz produkta specifikācijas 7. punktu.

Pamatojums: minētā atsauce ir jāsvītro, ņemot vērā produkta specifikācijas punktu jauno struktūru.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

12. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta pēdējo daļu un vienotā dokumenta 3.6. punktu.

Apraksts: ar grozījumu ievieš papildu apzīmējumu "Riserva", kuru drīkst izmantot tikai tādam ar AĢIN apzīmētam produktam, kas iegūts no cūkas stilbiem, kurus paredzēts atstāt veselus, sagriezt divās daļās vai sagriezt šķēlēs, un kam piemīt šādas īpašības: pārstrādes perioda beigās tām jāsver vismaz 4,3 kg, tām jābūt žāvētām vismaz 28 nedēļas, kuru laikā svars samazinājies vismaz par 39 %, un tām jāpiemīt 6. punktā minētajām īpašībām.

Pamatojums: grozījums, ar ko ievieš papildu apzīmējumu "Riserva", ļauj uzsvērt ar krāsu, konsistenci, garšu un aromātu saistīto fizikālo un organoleptisko īpašību vispārējo uzlabošanos, ko rada ilgāks minimālais tādu cūkas stilbu žāvēšanas periods, kuru svars ir vismaz 4,3 kg. Rezultātā minimālais svara samazinājums stilbiem, kurus paredzēts atstāt veselus, sagriezt divās daļās un sagriezt šķēlēs, tiek palielināts līdz 39 %.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

13. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta pēdējo daļu un vienotā dokumenta 3.6. punktu.

Apraksts: grozījums nosaka, ka cūkas stilbiem, ko paredzēts sagriezt vairāk nekā divās daļās, papildu apzīmējumu "Riserva" drīkst izmantot tad, ja tie sver vismaz 4,3 kg un ir žāvēti vismaz 28 nedēļas atkarībā no dažādajām svara kategorijām un ja produkta specifikācijā noteiktajos attiecīgajos minimālajos žāvēšanas periodos to svars samazinājies vismaz par 40 % un tiem piemīt produkta specifikācijas 6. punktā minētās īpašības.

Pamatojums: prasība par minimālo svara samazinājumu 40 % apmērā "Riserva" kategorijas cūku stilbiem, kurus paredzēts sagriezt vairāk nekā divās daļās, ir piemērota, jo tiem ir mazāka ādas virsma. Tāpēc gaļai ir vajadzīgs ilgāks nogatavināšanas periods. Divu procentpunktu atšķirība, salīdzinot ar minimālo svara samazinājumu par 38 % tāda paša veida stilbiem, kas nepieder pie "Riserva" kategorijas, nodrošina ar krāsu, konsistenci, garšu un smaržu saistīto fizikālo un organoleptisko īpašību vispārēju uzlabošanos.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

14. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta pēdējo daļu un vienotā dokumenta 3.6. punktu.

Apraksts: ar grozījumu iekļauj tabulu, kurā attiecībā uz katru cūkas stilba svara kategoriju ir noteikti minimālie žāvēšanas periodi nedēļās, kas jānodrošina, lai varētu izmantot papildu apzīmējumu "Riserva".

Pamatojums: palielinoties žāvēšanas nedēļu skaitam atkarībā no dažādajām stilbu svara kategorijām, palielinās svara samazinājums un samazinās vidējā ūdens aktivitātes (*aw*) vērtība. Šis parametrs nodrošina labāku produkta konsistenci un lielāku mikrobioloģisko stabilitāti. Lielāks minimālais žāvēšanas nedēļu skaits, lielāks svara samazinājums un mazāka ūdens aktivitāte nodrošina ar krāsu, konsistenci, garšu un smaržu saistīto fizikālo un organoleptisko īpašību vispārēju uzlabošanos, kā paredzēts produkta specifikācijas 6. punktā.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

15. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta pēdējo daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar grozījumu precizē, ka *affinamento* nedrīkst izmantot produktam, ko paredzēts klasificēt kā "Riserva".

Pamatojums: šis noteikums ir vajadzīgs, jo ilgāks žāvēšanas periods un lielāks svara samazinājums šāda veida produktam nodrošina zemāku mitruma saturu. Tāpēc *affinamento* nav piemērota galaprodukta īpašību ieguvei.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 6. punktā

Apraksts

16. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. punkta astoto daļu un vienotā dokumenta 3.6. punktu.

Apraksts: ar grozījumu nosaka, ka cūkas stilbiem, no kuriem paredzēts ražot ar apzīmējumu "Riserva" marķētu produktu, atsevišķo deskriptoru punktu summai novērtējumā jāiegūst vismaz 85 no pavisam 100 punktiem.

Pamatojums: augstāks novērtējums – 85 punkti no pavisam 100 punktiem – kategorijai "Riserva" ir saistīts ar daudz vairāk punktiem, ko piešķir par šādiem pozitīviem organoleptiskajiem deskriptoriem: "sarkanās krāsas intensitāte", "liesās gaļas konsistence" un "nevienmērīga krāsa".

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 7. punktā

Apraksts

17. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punktu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar grozījumu svītro 7. punktu ("Kontroles").

Pamatojums: minētais punkts ir jāsvītro, lai produkta specifikāciju saskaņotu ar spēkā esošajiem Eiropas Savienības tiesību aktiem, jo Regulas (ES) 2024/1143 49. pantā vairs nav prasīts produkta specifikācijā iekļaut informāciju par kontroles struktūru.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā

Apraksts

18. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punktu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar šo grozījumu 8. punktu pārdēvē par 7. punktu.

Pamatojums: grozījums ir vajadzīgs, ņemot vērā produkta specifikācijas punktu jauno struktūru.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā

Apraksts

19. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta pirmo daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar šo grozījumu produkta specifikācijas jaunās redakcijas 7. punktā doto norādi par minimālo svara samazinājumu 35 % apmērā aizstāj ar norādi par minimālo svara samazinājumu, kas noteikts 5. punktā, precizējot, ka jāiegūst produkta specifikācijas 6. punktā minētās īpašības.

Pamatojums: šis grozījums ir vajadzīgs, lai ņemtu vērā dažādo minimālo svaru, kas produkta specifikācijā noteikts attiecībā uz dažādajiem cūkas stilbu veidiem un "Riserva" kategoriju.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā

Apraksts

20. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta ceturto daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar grozījumu precizē, ka aizliegums izmantot citus aprakstošus apzīmējumus būtu jāsaprot kā aizliegums izmantot apzīmējumus, kuri var maldināt patērētāju par produkta faktiskajām īpašībām.

Pamatojums: grozījums ir piemērots, lai dažādajiem ražotājiem ļautu labāk izcelt produkta īpašības.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā

Apraksts

21. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 10. daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar šo grozījumu AĢIN "Alto Adige Speck" aizstāj ar AĢIN "Speck Alto Adige".

Pamatojums: ar šo grozījumu labo kļūdu tekstā, iekļaujot pareizo reģistrēto nosaukumu.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā

Apraksts

22. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 10. daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar grozījumu nosaka vārda "SÜDTIROL" krāsu pēc *Pantone* krāsu skalas.

Pamatojums: grozījuma mērķis ir nodrošināt AĢIN logotipa labāku atbilstību tā apgabala popularizēšanas un attīstības politikai, uz kuru šis AĢIN attiecas.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā

Apraksts

23. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 10. daļu un vienotā dokumenta 3.6. punktu.

Apraksts: ar šo grozījumu AĢIN logotipa paraugā vārda "SÜDTIROL" zaļo krāsu aizstāj ar pelēku.

Pamatojums: šā grozījuma mērķis ir AĢIN logotipu labāk saskaņot ar tā apgabala popularizēšanas un attīstības politiku, ar kuru šis AĢIN saistīts.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā

Apraksts

24. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 11. daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar šo grozījumu AĢIN logotipa minimālo platumu no 4 cm samazina līdz 3,5 cm.

Pamatojums: šis grozījums ir vajadzīgs, lai pielāgotos jaunajiem tirdzniecības iepakojuma formātiem un izmēriem, ņemot vērā vajadzību mazināt ietekmi uz vidi, samazinot izmantoto iepakojuma materiālu daudzumu, kas pēc tam ir jālikvidē. Tomēr minimālais 3,5 cm izmērs nodrošina optimālu logotipa atveidojumu un salasāmību.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā

Apraksts

25. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 12. daļu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar šo grozījumu atsauci uz Regulu (EK) Nr. 1898/2006 aizstāj ar atsauci uz Regulu (ES) 2024/1143, kas paredz ES simbola izmantošanu aizsargātām ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm.

Pamatojums: šis grozījums ir vajadzīgs atjauninājums, pamatojoties uz spēkā esošajiem Eiropas Savienības noteikumiem, kā minēts Regulas (ES) 2024/1143 37. panta 3. punktā.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā

Apraksts

26. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 14. daļu un vienotā dokumenta 3.6. punktu.

Apraksts: ar šo grozījumu apzīmējumu "Riserva" pievieno kā vienu no papildu apzīmējumiem, ko drīkst izmantot, sasaistot to ar ražošanas prasībām, kuras minētas produkta specifikācijas 5. punktā, un īpašībām, kas minētas tās 6. punktā.

Pamatojums: šis grozījums ir vajadzīgs, lai reglamentētu to, kā marķējumā tiek izmantots papildu apzīmējums "Riserva".

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 9. punktā

Apraksts

27. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 9. punktu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: ar šo grozījumu 9. punktu pārdēvē par 8. punktu.

Pamatojums: grozījums ir vajadzīgs, ņemot vērā produkta specifikācijas punktu jauno struktūru.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Jauna 9. punkta iekļaušana

Apraksts

28. grozījums

Grozījums attiecas uz 9. punkta pievienošanu; vienotais dokuments netiek grozīts.

Apraksts: iekļauts 9. punkts "Izcelsmes apliecinājums", kurā noteikts, ka visas AĢIN kontroles sistēmā reģistrētās puses ir jāuzrauga un jānodod kontroles struktūras kontrolē, nosakot to kategorijas.

Pamatojums: šis punkts ir jāiekļauj, lai produkta specifikāciju saskaņotu ar spēkā esošajiem Eiropas Savienības tiesību aktiem, kā paredzēts Komisijas Īstenošanas regulas (ES) 2025/26 20. pantā.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

"Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck"

ES atsauces numurs: PGI-IT-0327-AM01 – 20.2.2026.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

"Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder definētais ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu atbilstoši Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktam*

16 – GAĻAS, ZIVJU UN VĒŽVEIDĪGO, MĪKSTMIEŠU VAI CITU ŪDENS BEZMUGURKAULNIEKU, VAI KUKAIŅU IZSTRĀDĀJUMI

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

Produkts "Speck Alto Adige" (itāļu valodā), "Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck" (vācu valodā) tiek ražots no atkaulotiem cūkas stilbiem, mēreni sālīts un papildināts ar garšvielām, auksti kūpināts īpašās telpās, kurās maksimālā temperatūra ir 20 °C, un pienācīgi izžāvēts saskaņā ar vietējām paražām un tradīcijām. Produktam ir specifiskas organoleptiskās īpašības.

Produktu "Speck Alto Adige" / "Südtiroler Markenspeck" / "Südtiroler Speck" nododot patēriņam, tas ir brūns no ārpuses, un tā šķēles ir sarkanas, ar sārti baltām daļām. Tam ir patīkams dūmu un garšvielu aromāts un raksturīga intensīva garša. Tā ķīmiskās, ķīmiski fizikālās un mikrobioloģiskās īpašības ir šādas:

kopējais olbaltumvielu saturs ir vismaz 20 %;

ūdens un olbaltumvielu attiecība nepārsniedz 2,0;

tauku un olbaltumvielu attiecība nepārsniedz 1,5;

nātrija hlorīda saturs nepārsniedz 5 %;

kālija nitrāta saturs nepārsniedz 150 mg/kg;

nātrija nitrīta saturs nepārsniedz 50 mg/kg;

mezofilo mikrobu saturs atbilst standartam UNI ISO 4833 (2003);

pienskābes baktēriju maksimālais līmenis: 1×10^8 kolonijas veidojošās vienības uz gramu (KVV/g).

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

—

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Produktiem, kas apzīmēti ar vārdiem "AĢIN "Speck Alto Adige"" / "Südtiroler Markenspeck g.g.A." / "Südtiroler Speck g.g.A.", ir jābūt apgrieztiem saskaņā ar tradicionālo metodi, ar astes gabalu vai bez tā, sausi sālītiem un aromatizētiem ar garšvielām, kūpinātiem temperatūrā, kas nepārsniedz 20 °C, un nogatavinātiem vidē, kurā temperatūra ir no 10 °C līdz 16 °C un mitruma līmenis – no 55 % līdz 90 %.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

Produktu "Speck Alto Adige" / "Südtiroler Markenspeck" / "Südtiroler Speck" var nodot patēriņam veselu, sagrieztu gabalos vai šķēlēs, neiepakotu vai iepakotu vakuuma vai modificētas atmosfēras iepakojumā.

Produkta "Speck Alto Adige" / "Südtiroler Markenspeck" / "Südtiroler Speck" sadalīšanas, šķēlēs griešanas un iepakošanas darbības jāveic tikai 4. punktā noteiktajā ražošanas apgabalā, lai galapatērētājs saņemtu produktu, kurā saglabājusies raksturīgā garša un izsmalcinātākais aromāts.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Speck Alto Adige" / "Südtiroler Markenspeck" / "Südtiroler Speck" nedrīkst tulkot citās valodās.

Etiķetē tai jābūt norādītai ar skaidriem un neizdzēšamiem burtiem, kuri ir skaidri atšķirami no visiem pārējiem etiķetē iekļautajiem uzrakstiem, un aiz tās jābūt vārdiem "aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde" un/vai saīsinājumam "AĢIN", kas jāiztulko tās valsts valodā, kurā produktu tirgo.

Visās etiķetēs jābūt AĢIN "Speck Alto Adige" / "Südtiroler Markenspeck" / "Südtiroler Speck" logotipam.

Apzīmējumu "Riserva" drīkst izmantot tāda produkta marķējumā, aprakstā un noformējumā, kas iegūts no cūkas stilbiem, kurus paredzēts saglabāt veselus, sagriezt divās daļās vai sagriezt šķēlēs un kuru svars pārstrādes perioda beigās ir vismaz 4,3 kg, un kuri ir žāvēti vismaz 28 nedēļas no pārstrādes sākuma, to svaram samazinoties vismaz par 39 % atkarībā no dažādajām svara kategorijām attiecīgajos žāvēšanas periodos, kas noteikti produkta specifikācijā.

Lai papildu apzīmējumu “Riserva” varētu izmantot cūkas stilbiem, ko paredzēts sagriezt vairāk nekā divās daļās, to svaram jāsamazinās vismaz par 40 %. Lai varētu izmantot papildu apzīmējumu “Riserva”, ar vārdiem “AĢIN “Speck Alto Adige”” / “Südtiroler Markenspeck g.g.A.” / “Südtiroler Speck g.g.A.” marķētā produkta īpašības nosaka un novērtē, pamatojoties uz deskriptoriem, īpašām prasībām un svērumiem, produkta specifikācijā noteiktajos termiņos.

Etiķetē var norādīt arī vārdus “prodotto di montagna”, ja ražošana notiek apgabalos, kas atrodas vismaz 600 m augstumā virs jūras līmeņa un ko tādēļ ģeogrāfiski klasificē kā kalnu apgabalus.

4.7. *Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija*

Cūku stilbus drīkst pārstrādāt tikai uzņēmumi, kas atrodas Bolcāno-Alto Adidžes [*Bolzano-Alto Adige*] autonomajā provincē.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Cēloniskās saiknes ar ģeogrāfisko izcelsmi pamatā ir

☑ reputācija;

☐ attiecīga kvalitāte;

☐ citas īpašības.

Kopsavilkums par saikni

Viss ar AĢIN “Speck Alto Adige” / “Südtiroler Markenspeck” / “Südtiroler Speck” apzīmētā produkta ražošanas apgabals ir paugurains vai kalnains. Mainīgās vēsmas un vēji, kas pūš cauri daudzajām Alpu ielejām, apgabalā nodrošina mēreni sausus klimatiskos apstākļus; turklāt tajā ir vairāk nekā 300 saulainu dienu gadā.

Papildus tam šis robežapgabals vienmēr ir bijis Vidusjūras un Centrāleiropas kultūru tikšanās punkts, tādēļ tikai šeit varēja izveidoties apstākļi tādas ļoti īpašas cūkgaļas konservēšanas metodes izstrādei, kurā Centrāleiropai tipiskā kūpināšana apvienota ar Vidusjūras reģionam raksturīgo žāvēšanu.

Atšķirībā no Po ielejas apgabala šķiņķiem produktu “Speck Alto Adige” / “Südtiroler Markenspeck” / “Südtiroler Speck” ražo no atkaulota, atgriezta un izlīdzināta cūkas stilba, ko vēlāk kūpina un žāvē. Tā izskatu raksturo brūna ārējā krāsa, kas rodas kūpināšanas procesā. Šķēlēs sagriezta produkta liesā daļa ir sarkanā krāsā, bet taukainā daļa – maigā sārti baltā krāsā. Produktam “Speck Alto Adige” / “Südtiroler Markenspeck” / “Südtiroler Speck” piemīt tipisks žāvētas gaļas aromāts, kam raksturīgas patīkamas dūmu nianses. Gaļas garša ir intensīva, bet nav sāļa.

Produkta “Speck Alto Adige” / “Südtiroler Markenspeck” / “Südtiroler Speck” un tā ražošanas apgabala cēloniskās saiknes pamatā ir Alto Adidžes īpašie mikroklimatiskie apstākļi, kas veidojuši Dienvidtiroles vēsturiskā/kultūras anklāva savdabīgo un unikālo identitāti. Šī pierobežas teritorija kopš neatminamiem laikiem ir bijusi vēsturiskas, etniskas, ekonomiskas un kultūras pārejas zona starp Eiropas ziemeļiem un Alpu dienvidiem, tādēļ tā ir bijusi atvērta šo abu attīstības apgabalu ietekmei. Vēsmas un vēji, kas pūš no kalnu masīva dienvidiem un ziemeļiem cauri Alto Adidžei un satiekas tās ielejās, ir radījuši klimatu, kas ir īpaši piemērots produkta “Speck Alto Adige” / “Südtiroler Markenspeck” / “Südtiroler Speck” žāvēšanai, veicinot to, ka nostiprinājās šī gaļas pārstrādes metode, kuras izcelsme rodama Alpu viensētu tradīcijā. Ziemeļu izcelsmes konservēšanas paņēmiens ar intensīvu dūmu izmantošanu ir iesakņojies kopā ar Po ielejas izcelsmes paņēmienu – sālīšanu un pakāpenisku, lēnu žāvēšanu dabiskos apstākļos. Iegūtajam produktam ir ļoti līdzsvarota garša, kas ir daudz maigāka nekā Eiropas ziemeļos stipri kūpinātajiem šķiņķiem un daudz izteiktāka nekā maigajiem Vidusjūras reģiona šķiņķiem. Tas ir labi nogatavināts, bagātīgi pievilcies ar aromātiem un vietējām smaržām, ko nodrošina gan gaiss, kas ap to cirkulē žāvēšanas laikā, gan garšvielas, kuras izmantotas sākotnējos pārstrādes posmos. Šie ir papildu iemesli, kuru dēļ produkts “Speck Alto Adige” / “Südtiroler Markenspeck” / “Südtiroler Speck” ir ieguvis labu reputāciju, kļūstot par sava ģeogrāfiskā izcelsmes apgabala galveno produktu.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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