C/2026/2789

19.5.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/2789)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Speck Alto Adige/Südtiroler Markenspeck/Südtiroler Speck"

EU-referentienummer: PGI-IT-0327-AM01 — 20.2.2026

1. **Naam van het product**

"Speck Alto Adige/Südtiroler Markenspeck/Südtiroler Speck"

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

☐ GA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste — Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw — departement Voedselsoevereiniteit en Paardenhouderij)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijzigingen van het productdossier van de BGA "Speck Alto Adige" zijn geen wijzigingen op Unieniveau, aangezien zij niet voldoen aan de vereisten van artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143, omdat ze:

— geen wijziging omvatten van de naam of het gebruik van de naam;

— het verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied niet dreigen te verbreken; en

— geen verdere beperkingen meebrengen voor de afzet van het product.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Wijziging van artikel 4

Beschrijving

Wijziging nr. 1

De wijziging heeft betrekking op artikel 4, derde alinea, van het productdossier en op punt 3.4 van het enig document.

Beschrijving: de woorden “en gedroogd” in de zin over het roken zijn geschrapt.

Motivering: de wijziging is wenselijk om de precieze fase van de verwerking van het product aan te duiden, zonder dat er verwarring ontstaat met de volgende bepalingen van het productdossier die betrekking hebben op de specifieke fase van het drogen.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 4

Beschrijving

Wijziging nr. 2

De wijziging heeft betrekking op artikel 4, derde alinea, van het productdossier en op punt 3.4 van het enig document.

Beschrijving: het woord “gerijpt” is vervangen door “gedroogd”.

Motivering: de wijziging is nodig om meer duidelijkheid te scheppen in de omschrijving van de verschillende productiefasen.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 4

Beschrijving

Wijziging nr. 3

De wijziging heeft betrekking op artikel 4, vierde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de maximale termijn voor het starten met het zouten en aromatiseren is verlengd van vier tot zes dagen.

Motivering: deze verlenging was nodig om te voldoen aan de eisen met betrekking tot de werktijden en de bedrijfsorganisatie en zo misverstanden over de in acht te nemen termijnen te voorkomen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 4

Beschrijving

Wijziging nr. 4

De wijziging heeft betrekking op artikel 4, vijfde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er is gespecificeerd dat de begindatum van de productie overeenkomt met de datum waarop het vlees in de inrichting is ontvangen.

Motivering: de toepassing van het productdossier wordt verduidelijkt ten behoeve van de marktdeelnemers en met het oog op de controles.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging nr. 5

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, derde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er is een onderscheid ingevoerd tussen de soorten hammen op basis van de beoogde bestemming voor de afzet: hammen die bestemd zijn om in hun geheel te blijven, hammen die bestemd zijn om in tweeën te worden gesneden, hammen die bestemd zijn om in plakken te worden gesneden en hammen die bestemd zijn om in meer dan twee delen te worden gesneden.

Motivering: de wijziging was nodig om de marktdeelnemers specifieke en nauwkeurige productierichtlijnen te geven voor de verwerking van de verschillende soorten hammen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging nr. 6

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, derde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de wijziging voorziet in de noodzaak om traceerbaarheidssystemen in te voeren om de hammen tijdens de verwerking te koppelen aan de verschillende soorten die in het productdossier zijn opgenomen.

Motivering: de wijziging was nodig om te waarborgen dat de producenten de verwerking van de verschillende soorten hammen correct uitvoeren, teneinde een correcte zelfcontrole en controle te bevorderen bij de verificatie van de eisen voor de verschillende soorten hammen die bestemd zijn voor de productie van de BGA “Speck Alto Adige”, overeenkomstig de in het productdossier vastgestelde modaliteiten voor de afzet.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging nr. 7

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, derde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er is gespecificeerd dat de afname van het gewicht met ten minste 35 % vereist is voor hammen die bestemd zijn om in hun geheel te blijven, hammen die bestemd zijn om in tweeën te worden gesneden en hammen die bestemd zijn om in plakken te worden gesneden.

Motivering: de wijziging was nodig, omdat de hammen die bestemd zijn om in hun geheel te blijven, in tweeën te worden gesneden en in plakken te worden gesneden, vanwege de anatomische vorm van de varkensham, meer aan de lucht worden blootgesteld en het gewicht van de hammen daarom met ten minste 35 % moet afnemen om de kenmerken van de BGA te verkrijgen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging nr. 8

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, vierde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er is gespecificeerd dat, zodra het gewicht met ten minste 35 % is afgenomen binnen de in het productdossier voorziene termijnen, het proces van verfijning is toegestaan voor hammen die bestemd zijn om in hun geheel te blijven, hammen die bestemd zijn om in tweeën te worden gesneden en hammen die bestemd zijn om in plakken te worden gesneden.

Motivering: de wijziging was nodig om de producenten nauwkeurige informatie te verstrekken over de wijze waarop zij te werk moeten gaan voor de soorten hammen waarvoor het verfijningsproces is toegestaan om de kenmerken van de BGA te verkrijgen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging nr. 9

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, vierde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er is een specifieke eis ingevoerd voor een afname van het gewicht met ten minste 38 %, die, afhankelijk van de gewichtsklasse van de hammen, binnen de in het productdossier vastgestelde termijnen moet worden bereikt voor hammen die bestemd zijn om in meer dan twee delen te worden gesneden.

Motivering: de wijziging is ingegeven door de noodzaak om de karakteristieke consistentie van hammen die bestemd zijn om in meerdere delen te worden gesneden, te standaardiseren door een grotere minimale gewichtsafname voor te schrijven dan voor andere soorten hammen. De op deze wijze gesneden hammen hebben namelijk een beperktere ondersteuning door het zwoerd en vereisen daarom een langer droogproces voor het vlees.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging nr. 10

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, vierde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er is gespecificeerd dat het verfijningsproces niet is toegestaan voor hammen die bestemd zijn om in meer dan twee delen te worden gesneden.

Motivering: deze verduidelijking was nodig, omdat de minimale gewichtsafname van 38 % ervoor zorgt dat de typische kenmerken van het eindproduct worden verkregen, zonder dat het verfijningsproces nodig is.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging nr. 11

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, laatste alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de verwijzing naar artikel 7 van het productdossier is geschrapt.

Motivering: deze schrapping was nodig als gevolg van de nieuwe indeling van de artikelen in het productdossier.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging nr. 12

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, laatste alinea, van het productdossier en op punt 3.6 van het enig document.

Beschrijving: de facultatieve vermelding “Riserva” is ingevoerd, die is voorbehouden voor het product met de BGA dat wordt verkregen uit hammen die bestemd zijn om in hun geheel te blijven, in tweeën te worden gesneden en in plakken te worden gesneden, en die de volgende kenmerken hebben: een gewicht van ten minste 4,3 kg aan het einde van de productie, met een droogperiode van ten minste 28 weken, een gewichtsafname van ten minste 39 %, en met de in artikel 6 bedoelde kenmerken.

Motivering: de invoering van de facultatieve aanduiding “Riserva”, maakt het mogelijk om de algemene verbetering van de fysische en sensorische eigenschappen met betrekking tot kleur, consistentie, smaak en aroma te benadrukken. Deze verbetering is het gevolg van de verlenging van de minimale droogperioden voor hammen met een gewicht van ten minste 4,3 kg, die gepaard gaat met een verhoging van de minimale gewichtsafname van 39 % voor hammen die bestemd zijn om in hun geheel te blijven, hammen die bestemd zijn om in tweeën te worden gesneden en hammen die bestemd zijn om in plakken te worden gesneden.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging nr. 13

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, laatste alinea, van het productdossier en op punt 3.6 van het enig document.

Beschrijving: er is bepaald dat voor hammen die bestemd zijn om in meer dan twee delen te worden gesneden, de facultatieve vermelding “Riserva” mag worden gebruikt voor hammen met een gewicht van ten minste 4,3 kg, die, afhankelijk van de gewichtsklasse, ten minste 28 weken zijn gedroogd, waarvan het gewicht binnen de in het productdossier vastgestelde minimale droogperioden met ten minste 40 % is afgenomen en die de in artikel 6 van het productdossier bedoelde kenmerken hebben.

Motivering: de eis van een gewichtsafname van ten minste 40 % voor hammen van de categorie “Riserva” die bestemd zijn om in meer dan twee delen te worden gesneden, is passend omdat het gaat om hammen met een beperktere ondersteuning door het zwoerd die daarom een langer droogproces voor het vlees vereisen. Het verschil van twee procentpunten ten opzichte van de minimale gewichtsafname (38 %) bij hammen van dezelfde soort die niet tot de categorie “Riserva” behoren, leidt tot een algemene verbetering van de fysische en sensorische eigenschappen met betrekking tot kleur, consistentie, smaak en aroma.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging nr. 14

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, laatste alinea, van het productdossier en op punt 3.6 van het enig document.

Beschrijving: er is een tabel toegevoegd waarin — voor elke gewichtsklasse van hammen — minimale droogperioden, uitgedrukt in weken, zijn vastgesteld voor het gebruik van de facultatieve aanduiding “Riserva”.

Motivering: de verlenging van het aantal weken van de droogperiode, afhankelijk van de gewichtsklasse van de hammen, leidt tot een grotere gewichtsafname, die gepaard gaat met een gelijktijdige daling van de gemiddelde a_w-waarde (wateractiviteit). Deze parameter zorgt niet alleen voor een grotere microbiologische stabiliteit, maar ook voor een betere consistentie van het product. Deze verlenging van het minimale aantal weken van de droogperiode, de grotere gewichtsafname en de vermindering van de wateractiviteit leiden overeenkomstig artikel 6 van het productdossier tot een algemene verbetering van de fysische en sensorische eigenschappen met betrekking tot kleur, consistentie, smaak en aroma.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging nr. 15

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, laatste alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er is gespecificeerd dat het verfijningsproces niet is toegestaan voor producten die bestemd zijn om als “Riserva” te worden aangeduid.

Motivering: deze verduidelijking was nodig, omdat de langere droogperiode en de grotere gewichtsafname zorgen voor een lager vochtgehalte voor dit type product, waardoor verfijning ongeschikt is om de kenmerken van het eindproduct te verkrijgen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 6

Beschrijving

Wijziging nr. 16

De wijziging heeft betrekking op artikel 6, achtste alinea, van het productdossier en op punt 3.6 van het enig document.

Beschrijving: er is bepaald dat, voor hammen die bestemd zijn voor de vervaardiging van producten met de aanduiding “Riserva”, alle afzonderlijke descriptoren moeten bijdragen aan een totaal van ten minste 85 % van de in totaal honderd beoordelingspunten.

Motivering: het verhoogde percentage van 85 % op een totaal van honderd beoordelingspunten voor de categorie “Riserva” houdt verband met de aanzienlijk hogere waarden voor de positieve sensorische descriptoren “ontwikkeling van de rode kleur”, “consistentie van het magere vlees” en “heterogeniteit van de kleur”.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 7

Beschrijving

Wijziging nr. 17

De wijziging heeft betrekking op artikel 7 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: artikel 7 (Controles) is geschrapt.

Motivering: de schrapping is een noodzakelijke actualisering om het productdossier in overeenstemming te brengen met de geldende wetgeving van de Europese Unie, aangezien het overeenkomstig artikel 49 van Verordening (EU) 2024/1143 niet langer verplicht is de contactgegevens van het controleorgaan op te nemen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8

Beschrijving

Wijziging nr. 18

De wijziging heeft betrekking op artikel 8 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: “artikel 8” is hernummerd tot “artikel 7”.

Motivering: deze wijziging was nodig als gevolg van de nieuwe indeling van de artikelen in het productdossier.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8

Beschrijving

Wijziging nr. 19

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, eerste alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: in artikel 7 van de nieuwe versie van het productdossier is de verwijzing naar de minimale gewichtsafname van 35 % vervangen door de verwijzing naar de minimale gewichtsafname zoals gedefinieerd in artikel 5, waarbij wordt gespecificeerd dat de in artikel 6 van het productdossier bedoelde kenmerken moeten worden verkregen.

Motivering: de wijziging was nodig om rekening te houden met de verschillende minimale gewichtsafnamen die in het productdossier zijn vastgesteld voor de verschillende soorten hammen en voor de categorie “Riserva”.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8

Beschrijving

Wijziging nr. 20

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, vierde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er is verduidelijkt dat het verbod op het gebruik van andere kwalificaties betrekking heeft op kwalificaties die de consument kunnen misleiden over de werkelijke kenmerken van het product.

Motivering: dankzij deze wijziging kunnen de verschillende producenten de kenmerken van het product beter onder de aandacht brengen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8

Beschrijving

Wijziging nr. 21

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, tiende alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: “Alto Adige Speck IGP” is vervangen door “Speck Alto Adige IGP”.

Motivering: een tikfout in de tekst is gecorrigeerd door de juiste geregistreerde naam in te voegen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8

Beschrijving

Wijziging nr. 22

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, tiende alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er is vastgesteld welke kleur moet worden gebruikt voor de vermelding “SÜDTIROL” en de bijbehorende Pantone-kleur is gespecificeerd.

Motivering: het doel is het logo van de BGA beter af te stemmen op het promotie- en ontwikkelingsbeleid van het gebied waarop de BGA betrekking heeft.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8

Beschrijving

Wijziging nr. 23

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, tiende alinea, van het productdossier en op punt 3.6 van het enig document.

Beschrijving: in het model van het BGA-logo is de groene kleur van de vermelding “SÜDTIROL” vervangen door grijs.

Motivering: het doel is het logo van de BGA beter af te stemmen op het promotie- en ontwikkelingsbeleid van het gebied waarop de BGA betrekking heeft.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8

Beschrijving

Wijziging nr. 24

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, elfde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de minimale breedte van het BGA-logo is teruggebracht van 4 cm tot 3,5 cm.

Motivering: de wijziging is een noodzakelijke aanpassing aan de nieuwe formaten en afmetingen van de verkoopverpakkingen, die past in het streven om de ecologische voetafdruk te verkleinen en zo het gebruik van verpakkingsmateriaal dat vervolgens moet worden verwijderd, te verminderen. De minimale afmeting van 3,5 cm garandeert echter nog steeds een optimale herkenbaarheid en leesbaarheid van het logo.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8

Beschrijving

Wijziging nr. 25

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, twaalfde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de verwijzing naar Verordening (EG) nr. 1898/2006 is vervangen door een verwijzing naar Verordening (EU) 2024/1143, op grond waarvan het symbool van de Unie voor de beschermde geografische aanduiding moet worden gebruikt.

Motivering: de wijziging actualiseert de geldende regelgeving van de Europese Unie, zoals bedoeld in artikel 37, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8

Beschrijving

Wijziging nr. 26

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, veertiende alinea, van het productdossier en op punt 3.6 van het enig document.

Beschrijving: aan de facultatieve vermeldingen die mogen worden gebruikt, is de term “Riserva” toegevoegd, deze is gekoppeld aan de in artikel 5 bedoelde productiebepalingen en de in artikel 6 van het productdossier bedoelde kenmerken.

Motivering: de wijziging was nodig om het gebruik van de facultatieve vermelding “Riserva” op de etikettering van het product te reguleren.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 9

Beschrijving

Wijziging nr. 27

De wijziging heeft betrekking op artikel 9 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: “artikel 9” is hernummerd tot “artikel 8”.

Motivering: deze wijziging was nodig als gevolg van de nieuwe indeling van de artikelen in het productdossier.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Toevoeging van een nieuw artikel 9

Beschrijving

Wijziging nr. 28

De wijziging betreft de toevoeging van artikel 9 en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: artikel 9 “Bewijs van oorsprong” is toegevoegd, waarin wordt bepaald dat alle in het controlesysteem voor de BGA geregistreerde entiteiten moeten worden gemonitord en onder toezicht van het controleorgaan moeten worden geplaatst, met vermelding van de categorie waartoe zij behoren.

Motivering: de invoering van het artikel was nodig om het productdossier aan te passen aan de geldende wetgeving van de Europese Unie, zoals bedoeld in artikel 20 van Uitvoeringsverordening (EU) 2025/26 van de Commissie.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

“Speck Alto Adige/Südtiroler Markenspeck/Südtiroler Speck”

EU-referentienummer: PGI-IT-0327-AM01 — 20.2.2026

1. **Naam van het product**

“Speck Alto Adige/Südtiroler Markenspeck/Südtiroler Speck”

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Italië

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

16 — BEREIDINGEN VAN VLEES, VAN VIS, VAN SCHAALDIEREN, VAN WEEKDIEREN, VAN ANDERE ONGEWERVELDE WATERDIEREN OF VAN INSECTEN

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

Het “Speck Alto Adige” (Italiaans), “Südtiroler Markenspeck”/“Südtiroler Speck” (Duits) wordt bereid van uitgebeende hammen van varkens, die lichtjes gezouten en gekruid worden, koudgerookt worden in hiertoe voorziene ruimten bij een maximumtemperatuur van 20 °C, en geruime tijd rijpen, een en ander in overeenstemming met de plaatselijke tradities en gebruiken. Het product vertoont bijzondere organoleptische kenmerken.

Wanneer het “Speck Alto Adige”, “Südtiroler Markenspeck” of “Südtiroler Speck” in de handel wordt gebracht, is het aan de buitenzijde bruin van kleur, terwijl de plakken rood zijn, met witte, naar het roze neigende, gedeelten. Het product ruikt aangenaam naar rook en kruiden en de smaak is karakteristiek en intens. Het vertoont de volgende chemische, fysisch-chemische en microbiologische kenmerken:

totaal eiwitgehalte gelijk aan of hoger dan 20 %;

verhouding water/eiwit gelijk aan of lager dan 2,0;

verhouding vet/eiwit gelijk aan of lager dan 1,5;

natriumchloride gelijk aan of lager dan 5 %;

kaliumnitraat lager dan 150 mg/kg;

natriumnitraat lager dan 50 mg/kg;

aantal mesofiele bacteriën conform de norm UNI ISO 4833 (2003);

melkzuurbacteriën binnen de maximale limiet van 1×10^8 kolonievormende eenheden per gram (kve/g).

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

—

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Het “Speck Alto Adige IGP”/“Südtiroler Markenspeck g.g.A.”/“Südtiroler Speck g.g.A.” wordt klaargemaakt volgens de traditionele methode, met of zonder nootje, en wordt drooggezouten en -gekruid; het wordt gerookt bij een maximale temperatuur van 20 °C en gedroogd bij een omgevingstemperatuur van 10 à 16 °C en een luchtvochtigheid van 55 à 90 %.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het “Speck Alto Adige”/“Südtiroler Markenspeck”/“Südtiroler Speck” kan in zijn geheel, in delen of in plakken, en onverpakt, vacuümverpakt of verpakt onder gemodificeerde atmosfeer, in de handel worden gebracht.

Het uitsnijden, het in delen of plakken verdelen en het verpakken van het “Speck Alto Adige”/“Südtiroler Markenspeck”/“Südtiroler Speck” mogen uitsluitend plaatsvinden in het in punt 4 afgebakende geografische productiegebied, zodat de consument de garantie heeft dat het karakteristieke aroma en de delicate geur bewaard zijn gebleven.

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De benaming van het product met de beschermde geografische aanduiding “Speck Alto Adige”/“Südtiroler Markenspeck”/“Südtiroler Speck” mag niet in andere talen worden vertaald.

Deze benaming moet op het etiket, in duidelijke en onuitwisbare letters, en tevens duidelijk gescheiden van alle andere op het etiket voorkomende vermeldingen, worden aangebracht. De benaming moet worden gevolgd door de vermelding “beschermde geografische aanduiding” en/of het acroniem “BGA”; laatstgenoemde vermelding en het acroniem moeten worden vertaald naar de taal van het land waar het product op de markt wordt gebracht.

Op ieder etiket moet het logo van het product met de BGA “Speck Alto Adige”/“Südtiroler Markenspeck”/“Südtiroler Speck” worden aangebracht.

De vermelding “Riserva” mag worden gebruikt op het etiket en in de benaming en presentatie van het product dat is verkregen uit hammen die bestemd zijn om in hun geheel te blijven, hammen die bestemd zijn om in tweeën te worden gesneden en hammen die bestemd zijn om in plakken te worden gesneden, waarvan het gewicht aan het einde van het productieproces ten minste 4,3 kg bedraagt, waarvan de droogperiode vanaf de begindatum van de productie ten minste 28 weken bedraagt, en waarvan het gewicht, afhankelijk van de gewichtsklasse, binnen de in het productdossier aangegeven minimale droogperioden met ten minste 39 % is afgenomen.

Voor hammen die bestemd zijn om in meer dan twee delen te worden gesneden, moet, om de facultatieve vermelding “Riserva” te kunnen gebruiken, het gewicht met ten minste 40 % zijn afgenomen. Voor het gebruik van de facultatieve vermelding “Riserva” worden de kenmerken van “Speck Alto Adige IGP”, “Südtiroler Markenspeck g.g.A.” of “Südtiroler Speck g.g.A.” vastgesteld en beoordeeld op basis van descriptoren, specifieke eisen en wegingsfactoren, volgens de bepalingen van het productdossier.

Het is ook toegestaan om op het etiket de vermelding “prodotto di montagna” (bergproduct) aan te brengen indien het product wordt geproduceerd in gebieden die zich minstens 600 m boven de zeespiegel bevinden, m.a.w. gebieden die vanuit geografisch oogpunt als berggebieden zijn ingedeeld.

4.7. *Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied*

De varkenshammen worden uitsluitend verwerkt door bedrijven die zich op het grondgebied van de autonome provincie Bolzano-Zuid-Tirol bevinden.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het oorzakelijk verband met de geografische oorsprong is gebaseerd op:

☑ de faam

☐ een bepaalde hoedanigheid

☐ overige kenmerken.

Samenvatting van het verband

Het productiegebied van het product met de BGA “Speck Alto Adige”/“Südtiroler Markenspeck”/“Südtiroler Speck” bestaat volledig uit bergreliëfs. Dankzij briesjes en variabele winden die door de talrijke Alpenvalleien waaien, kent dit gebied een matig droog klimaat met meer dan driehonderd zonnige dagen per jaar.

Dit grensgebied was bovendien steeds een trefpunt van de mediterrane met de Centraal-Europese cultuur, wat een gunstige voedingsbodem leverde voor de ontwikkeling van een methode voor de verduurzaming van varkensvlees, waarbij zowel van het Centraal-Europese roken als van het mediterrane rijpen gebruik werd gemaakt.

In tegenstelling tot de hammen uit de Po-regio wordt het “Speck Alto Adige”/“Südtiroler Markenspeck”/“Südtiroler Speck” bereid op basis van ontbeende varkenshammen, die worden opengesneden, afgeplat, gerookt en gerijpt. Kenmerkend voor het uiterlijk van het Speck is de bruine kleur die het product aan het roken te danken heeft. De plakken laten een mager gedeelte zien dat rood is van kleur en een vet gedeelte dat lichtroze is van kleur. Het “Speck Alto Adige”/“Südtiroler Markenspeck”/“Südtiroler Speck” heeft een typische geur van gedroogd vlees met een subtiele rooktoets. Het vlees heeft een uitgesproken maar geen zoute smaak.

De band van het “Speck Alto Adige”/“Südtiroler Markenspeck”/“Südtiroler Speck” met zijn productiegebied vloeit voort uit het bijzondere microklimaat van de regio Zuid-Tirol. De historisch-culturele enclave Zuid-Tirol — een grensgebied dat steeds als historisch, etnisch, economisch en cultureel overgangsgebied tussen het gebied ten noorden en het gebied ten zuiden van de Alpen heeft gefungeerd en dus invloeden uit beide gebieden, met elk een verschillende ontwikkeling, heeft ondergaan — heeft zich dit bijzondere microklimaat ten nutte weten te maken. De briesjes en de winden die van de zuidelijke en de noordelijke hellingen van het bergmassief door de valleien van Zuid-Tirol waaien, maken dit klimaat uitermate geschikt voor de rijping van het “Speck Alto Adige”/“Südtiroler Markenspeck”/“Südtiroler Speck” en bestendigen mede deze wijze van vleesbewerking, waarvan de oorsprong te vinden is in de tradities die er door de hoeven in de Alpen op na werden gehouden. De verduurzamingtechniek is een combinatie van een intensief, uit het noorden afkomstig droogproces waarbij van rook gebruik wordt gemaakt, en van een traag droogproces in natuurlijke omstandigheden uit de Po-regio, waarbij gebruik wordt gemaakt van zout; het product dat op deze wijze wordt verkregen, heeft een zeer evenwichtige smaak die zachter is dan die van de rauwe, krachtige rookhammen uit het noorden van Europa, maar uitgesprokener dan die van de zachte hammen uit het Middellandse Zeegebied. Het is tevens een perfect gerijpt product dat is verrijkt met plaatselijke aroma’s en geurstoffen die afkomstig zijn van de omgevingslucht tijdens het droogproces en van de aroma’s die tijdens de eerste fasen van de verwerking worden gebruikt. Derhalve staat het “Speck Alto Adige”/“Südtiroler Markenspeck”/“Südtiroler Speck” symbool voor de geografische regio waar het wordt vervaardigd.

Elektronische (URL-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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