C/2026/2789

19.5.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/2789)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck”

Numer referencyjny UE: PGI-IT-0327-AM01 – 20.2.2026

1. **Nazwa produktu**

„Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa – Departament Suwerenności Żywnościowej i Jeździectwa

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany w specyfikacji produktu objętego ChOG Speck Alto Adige nie są zmianami na poziomie Unii, ponieważ nie spełniają kryteriów określonych w art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143, tj.:

— nie obejmują zmiany w nazwie lub stosowaniu nazwy;

— nie grożą zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie; oraz

— nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Zmiana w pkt 4

Opis

Zmiana 1

Zmiana dotyczy pkt 4 akapit trzeci specyfikacji produktu oraz pkt 3.4 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na usunięciu słów „i peklowany na sucho” ze zdania odnoszącego się do wędzenia.

Uzasadnienie: wprowadzenie zmiany jest właściwe w celu określenia dokładnego etapu przetwarzania produktu i usunięcia wszelkich niejasności dotyczących kolejnych przepisów specyfikacji produktu odnoszących się do konkretnego etapu peklowania na sucho.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 4

Opis

Zmiana 2

Zmiana dotyczy pkt 4 akapit trzeci specyfikacji produktu oraz pkt 3.4 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu słów „poddany dojrzewaniu” słowami „peklowany na sucho”.

Uzasadnienie: wprowadzenie zmiany jest właściwe w celu jaśniejszego określenia poszczególnych etapów przetwarzania.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 4

Opis

Zmiana 3

Zmiana dotyczy pkt 4 akapit czwarty specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wydłużeniu maksymalnego okresu solenia i przyprawiania z czterech do sześciu dni.

Uzasadnienie: wydłużenie tego okresu jest konieczne w celu spełnienia wymogów dotyczących harmonogramu i organizacji pracy przedsiębiorstwa oraz w celu uniknięcia wszelkich niejasności co do terminów, których należy przestrzegać.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 4

Opis

Zmiana 4

Zmiana dotyczy pkt 4 akapit piąty specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na sprecyzowaniu, że datą rozpoczęcia przetwarzania jest data dostarczenia mięsa do zakładu.

Uzasadnienie: zmiana polega na doprecyzowaniu stosowania specyfikacji produktu na potrzeby podmiotów gospodarczych i do celów kontroli.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 5

Opis

Zmiana 5

Zmiana dotyczy pkt 5 akapit 3 specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu rozróżnienia między rodzajami udźców wieprzowych w zależności od przewidzianego przeznaczenia rynkowego: udźce przeznaczone do pozostawienia w całości, udźce przeznaczone do krojenia na dwie części, udźce przeznaczone do krojenia w plastry, udźce przeznaczone do krojenia na więcej niż dwie części

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna w celu zapewnienia podmiotom gospodarczym szczegółowych informacji na temat produkcji w odniesieniu do przetwarzania różnych rodzajów udźców wieprzowych.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 5

Opis

Zmiana 6

Zmiana dotyczy pkt 5 akapit 3 specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana wymaga przyjęcia systemów identyfikowalności w celu powiązania poddawanego przetwarzaniu udźca wieprzowego z różnymi typami produktu przewidzianymi w specyfikacji produktu.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna, aby zapewnić prawidłowe przetwarzanie przez producentów różnych rodzajów udźców wieprzowych, w celu ułatwienia właściwego samodzielnego monitorowania i samokontroli podczas weryfikacji wymogów dotyczących poszczególnych udźców do produkcji ChOG Speck Alto Adige, zgodnie z procedurami wprowadzania do obrotu określonymi w specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 5

Opis

Zmiana 7

Zmiana dotyczy pkt 5 akapit 3 specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na sprecyzowaniu, że uzyskanie 35-procentowej minimalnej utraty masy jest wymagane w przypadku udźców wieprzowych przeznaczonych do pozostawienia w całości, udźców przeznaczonych do krojenia na dwie części oraz udźców przeznaczonych do krojenia w plastry.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna, ponieważ udźce wieprzowe przeznaczone do pozostawienia w całości, udźce przeznaczone do krojenia na dwie części oraz udźce przeznaczone do krojenia w plastry są bardziej narażone na działanie powietrza ze względu na anatomiczny kształt udźca wieprzowego. Konieczne jest zatem osiągnięcie 35-procentowej minimalnej utraty masy, aby uzyskać właściwości ChOG.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 5

Opis

Zmiana 8

Zmiana dotyczy pkt 5 akapit 4 specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na doprecyzowaniu, że po uzyskaniu 35-procentowej minimalnej utraty masy w terminie określonym w specyfikacji produktu, w przypadku udźców wieprzowych przeznaczonych do pozostawienia w całości, udźców przeznaczonych do krojenia na dwie części oraz udźców przeznaczonych do krojenia w plastry dopuszcza się uszlachetnianie – formę dojrzewania z zastosowaniem folii samoprzylepnej.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna w celu zapewnienia producentom precyzyjnych instrukcji operacyjnych dotyczących rodzajów udźców wieprzowych, w odniesieniu do których dozwolone jest uszlachetnianie, aby uzyskać właściwości ChOG.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 5

Opis

Zmiana 9

Zmiana dotyczy pkt 5 akapit 4; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu szczególnego wymogu dotyczącego uzyskania 38-procentowej minimalnej utraty masy w terminach określonych w specyfikacji produktu, w zależności od różnych klas masy udźców wieprzowych, w przypadku udźców przeznaczonych do krojenia na więcej niż dwie części.

Uzasadnienie: zmiana ta jest niezbędna do ujednolicenia konsystencji udźców wieprzowych przeznaczonych do krojenia na więcej niż dwie części przez uzyskanie większej utraty masy niż w przypadku innych rodzajów udźców. Wynika to z faktu, że udźce wieprzowe krojone na więcej niż dwie części mają mniejszą powierzchnię skórki i skóry z tłuszczem, a zatem mięso wymaga dłuższego okresu dojrzewania.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 5

Opis

Zmiana 10

Zmiana dotyczy pkt 5 akapit 4; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na określeniu, że nie dopuszcza się stosowania uszlachetniania w przypadku udźców wieprzowych przeznaczonych do krojenia na więcej niż dwie części.

Uzasadnienie: zapis ten jest konieczny, ponieważ uzyskanie 38-procentowej minimalnej utraty masy zapewnia uzyskanie właściwości produktu końcowego bez konieczności stosowania uszlachetniania.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 5

Opis

Zmiana 11

Zmiana dotyczy pkt 5 akapit ostatni; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na usunięciu odniesienia do pkt 7 specyfikacji produktu.

Uzasadnienie: usunięcie to jest konieczne ze względu na nową strukturę punktów specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 5

Opis

Zmiana 12

Zmiana dotyczy pkt 5 akapit ostatni specyfikacji produktu oraz pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu dodatkowego określenia „Riserva" zastrzeżonego dla produktu objętego ChOG wytworzonego z udźców wieprzowych przeznaczonych do pozostawienia w całości, udźców przeznaczonych do krojenia na dwie części oraz udźców przeznaczonych do krojenia w plastry, spełniającego następujące wymogi: na koniec okresu przetwarzania musi on ważyć przynajmniej 4,3 kg, być poddany peklowaniu na sucho trwającemu przynajmniej 28 tygodni z uzyskaniem 39-procentowej minimalnej utraty masy oraz posiadać właściwości opisane w pkt 6.

Uzasadnienie: przez wprowadzenie dodatkowego określenia „Riserva" zmiana umożliwia podkreślenie ogólnej poprawy właściwości fizycznych i sensorycznych związanych z kolorem, konsystencją, smakiem i aromatem, wynikających z dłuższego minimalnego okresu peklowania na sucho udźców wieprzowych o masie co najmniej 4,3 kg. Prowadzi to do zwiększenia odsetka minimalnej utraty masy określonego na 39 % w przypadku udźców przeznaczonych do pozostawienia w całości, udźców przeznaczonych do krojenia na dwie części oraz udźców przeznaczonych do krojenia w plastry.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 5

Opis

Zmiana 13

Zmiana dotyczy pkt 5 akapit ostatni specyfikacji produktu oraz pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wyszczególnieniu, że w przypadku udźców wieprzowych przeznaczonych do krojenia na więcej niż dwie części dodatkowe określenie „Riserva" może być stosowane w odniesieniu do udźców o masie co najmniej 4,3 kg, które były peklowane na sucho przez co najmniej 28 tygodni w zależności od różnych klas wagowych, z uzyskaniem 40-procentowej minimalnej utraty masy w trakcie odpowiednich minimalnych okresów peklowania na sucho określonych w specyfikacji produktu, i które posiadają właściwości wskazane w pkt 6 specyfikacji produktu.

Uzasadnienie: wymóg uzyskania 40-procentowej minimalnej utraty masy w przypadku udźców wieprzowych kategorii „Riserva”, które są przeznaczone do krojenia na więcej niż dwie części, jest właściwy, ponieważ mają one mniejszą powierzchnię skórki i skóry z tłuszczem, a zatem mięso wymaga dłuższego okresu dojrzewania. Różnica dwóch punktów procentowych w porównaniu z uzyskaniem 38-procentowej minimalnej utraty masy w przypadku udźców tego samego rodzaju nienależących do kategorii „Riserva” prowadzi do ogólnej poprawy właściwości fizycznych i sensorycznych związanych z kolorem, konsystencją, smakiem i aromatem.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 5

Opis

Zmiana 14

Zmiana dotyczy pkt 5 akapit ostatni specyfikacji produktu oraz pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu tabeli, w której do celów stosowania dodatkowego określenia „Riserva” dla poszczególnych klas wagowych udźca wieprzowego ustala się minimalne okresy peklowania na sucho w liczbie tygodni.

Uzasadnienie: Zwiększenie liczby tygodni peklowania na sucho w odniesieniu do różnych klas wagowych udźców prowadzi do uzyskania większej utraty masy wraz ze spadkiem średniej wartości „aw”. Parametr ten zapewnia większą spójność produktu, a także większą stabilność mikrobiologiczną. Zwiększenie minimalnej liczby tygodni peklowania na sucho, zwiększenie utraty masy i zmniejszenie aktywności wody prowadzą do ogólnej poprawy właściwości fizycznych i sensorycznych związanych z kolorem, konsystencją, smakiem i aromatem, jak określono w pkt 6 specyfikacji produktu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 5

Opis

Zmiana 15

Zmiana dotyczy pkt 5 akapit ostatni specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na doprecyzowaniu, że w przypadku produktu, który ma zostać sklasyfikowany jako „Riserva”, uszlachetnianie nie jest dozwolone.

Uzasadnienie: przepis ten jest konieczny, ponieważ dłuższy okres peklowania na sucho i większa utrata masy zapewniają niższą zawartość wilgoci w tym rodzaju produktu. Uszlachetnianie nie jest zatem odpowiednie do uzyskania właściwości produktu końcowego.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 6

Opis

Zmiana 16

Zmiana dotyczy pkt 6 akapit 8 specyfikacji produktu oraz pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na określeniu, że w przypadku udźców wieprzowych przeznaczonych do produkcji wyrobu, w odniesieniu do którego stosuje się określenie „Riserva", ocena punktowa poszczególnych deskryptorów musi sumować się do co najmniej 85 na 100 punktów dostępnych w ocenie.

Uzasadnienie: wyższy wynik 85 na 100 punktów dostępnych do oceny w kategorii „Riserva" odnosi się do znacznie wyższych wartości punktowych za pozytywne deskryptory sensoryczne „Rozwój czerwonego koloru", „Struktura chudego mięsa" i „Nierównomierny kolor".

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 7

Opis

Zmiana 17

Zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na skreśleniu pkt 7 (Kontrole).

Uzasadnienie: skreślenie jest niezbędną aktualizacją mającą na celu dostosowanie specyfikacji produktu do obowiązujących przepisów UE, ponieważ zgodnie z art. 49 rozporządzenia (UE) 2024/1143 uwzględnienie danych organu kontrolnego nie jest już obowiązkowe.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 8

Opis

Zmiana 18

Zmiana dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zmianie numeracji pkt 8 na pkt 7.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna ze względu na nową strukturę punktów specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 8

Opis

Zmiana 19

Zmiana dotyczy pkt 8 akapit 1 specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu w pkt 7 nowego tekstu specyfikacji produktu odniesienia do 35-procentowej minimalnej utraty masy odniesieniem do minimalnej utraty masy, jak określono w pkt 5, z doprecyzowaniem, że należy uzyskać właściwości, o których mowa w pkt 6 specyfikacji produktu.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna w celu uwzględnienia różnych minimalnych mas określonych w specyfikacji produktu dla różnych rodzajów udźców wieprzowych i dla kategorii „Riserva".

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 8

Opis

Zmiana 20

Zmiana dotyczy pkt 8 akapit 4 specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na doprecyzowaniu, że zakaz używania innych określeń opisowych należy rozumieć jako odnoszący się do określeń, które mogą wprowadzić konsumenta w błąd co do rzeczywistych właściwości produktu.

Uzasadnienie: wprowadzenie zmiany jest właściwe, aby umożliwić różnym producentom lepsze podkreślenie właściwości produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 8

Opis

Zmiana 21

Zmiana dotyczy pkt 8 akapit 10 specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis zmiana polega na zastąpieniu określenia „ChOG Alto Adige Speck" określeniem „ChOG Speck Alto Adige".

Uzasadnienie: zmiana polega na skorygowaniu błędu w tekście przez wprowadzenie prawidłowej zarejestrowanej nazwy.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 8

Opis

Zmiana 22

Zmiana dotyczy pkt 8 akapit 10 specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na określeniu koloru słowa „SÜDTIROL" według systemu Pantone.

Uzasadnienie: zmiana ma na celu zwiększenie spójności logo ChOG z polityką promocji i rozwoju obszaru, do którego odnosi się ChOG.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 8

Opis

Zmiana 23

Zmiana dotyczy pkt 8 akapit 10 specyfikacji produktu oraz pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu we wzorze logo ChOG koloru zielonego słowa „SÜDTIROL" kolorem szarym.

Uzasadnienie: celem tej zmiany jest lepsza koordynacja logo ChOG z polityką promocji i rozwoju obszaru, do którego odnosi się ChOG.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 8

Opis

Zmiana 24

Zmiana dotyczy pkt 8 akapit 11 specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zmniejszeniu minimalnej szerokości logo ChOG z 4 cm do 3,5 cm.

Uzasadnienie: zmiana jest niezbędnym dostosowaniem do nowych formatów i rozmiarów opakowań detalicznych, zgodnie z potrzebą mniejszego wpływu na środowisko, a tym samym ograniczonego wykorzystania materiałów opakowaniowych, które muszą być następnie usuwane. Minimalny rozmiar 3,5 cm zapewnia jednak optymalne przedstawienie logo i jego czytelność.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 8

Opis

Zmiana 25

Zmiana dotyczy pkt 8 akapit 12 specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu odniesienia do rozporządzenia (WE) nr 1898/2006 odniesieniem do rozporządzenia (UE) 2024/1143, w którym wymaga się stosowania symbolu UE dla chronionych oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie: zmiana jest niezbędną aktualizacją na podstawie obowiązujących przepisów Unii Europejskiej, o których mowa w art. 37 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 8

Opis

Zmiana 26

Zmiana dotyczy pkt 8 akapit 14 specyfikacji produktu oraz pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu określenia „Riserva” jako jednego z dodatkowych określeń, które można stosować, i połączenie go z wymogami dotyczącymi produkcji, o których mowa w pkt 5, oraz z właściwościami, o których mowa w pkt 6 specyfikacji produktu.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna w celu uregulowania sposobu stosowania dodatkowego określenia „Riserva” na etykietach produktu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana w pkt 9

Opis

Zmiana 27

Zmiana dotyczy pkt 9 specyfikacji produktu; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zmianie numeracji pkt 9 na pkt 8.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna ze względu na nową strukturę punktów specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Dodanie nowego pkt 9

Opis

Zmiana 28

Zmiana dotyczy dodania pkt 9; zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Opis: dodano pkt 9 „Dowód pochodzenia", w którym stwierdzono, że konieczne jest monitorowanie wszystkich stron zarejestrowanych w systemie kontroli ChOG i poddanie ich kontroli organu kontrolnego przez określenie ich kategorii.

Uzasadnienie: wprowadzenie tego punktu jest konieczne w celu dostosowania specyfikacji produktu do obowiązujących przepisów Unii Europejskiej, jak przewidziano w art. 20 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2025/26.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Speck Alto Adige"/„Südtiroler Markenspeck"/„Südtiroler Speck"

Numer referencyjny UE: PGI-IT-0327-AM01 – 20.2.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Speck Alto Adige"/„Südtiroler Markenspeck"/„Südtiroler Speck"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Włochy

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

16 – PRZETWORY Z MIĘSA, RYB, SKORUPIAKÓW, MIĘCZAKÓW LUB POZOSTAŁYCH BEZKRĘGOWCÓW WODNYCH LUB Z OWADÓW

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Speck Alto Adige" (nazwa włoska), „Südtiroler Markenspeck" / „Südtiroler Speck" (nazwa niemiecka) wytwarza się z pozbawionego kości, lekko solonego i aromatyzowanego, wędzonego na zimno w przeznaczonych do tego celu pomieszczeniach i w maksymalnej temperaturze 20 °C oraz odpowiednio peklowanego na sucho udźca wieprzowego, zgodnie z lokalnymi tradycjami i zwyczajami; produkt posiada szczególne organoleptyczne cechy charakterystyczne.

W chwili wprowadzenia do obrotu „Speck Alto Adige"/„Südtiroler Markenspeck"/„Südtiroler Speck" na powierzchni ma kolor kasztanowy, a przy krojeniu jest wewnątrz czerwony z częściami barwy białej o lekkim odcieniu różowym. Posiada przyjemny aromatyczny zapach produktu wędzonego oraz charakterystyczny intensywny smak. Właściwości chemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne są następujące:

całkowita zawartość białek wynosi co najmniej 20 %;

stosunek woda/białko wynosi co najwyżej 2,0;

stosunek tłuszcz/białko wynosi co najwyżej 1,5;

zawartość chlorku sodu wynosi co najwyżej 5 %;

zawartość azotanu potasu wynosi mniej niż 150 mg/kg;

zawartość azotanu sodu wynosi mniej niż 50 mg/kg;

parametry dotyczące kolonii bakterii mezofilnych są zgodne z normą UNI ISO 4833 (2003);

maksymalna zawartość bakterii mlekowych wynosi 1×10^8 jednostek tworzących kolonię na gram (CFU/gram).

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

-

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkt „Speck Alto Adige PGI" / „Südtiroler Markenspeck g.g.A." /„Südtiroler Speck g.g.A." musi być pokrojony zgodnie z tradycyjną metodą, z golenią lub bez, solony i aromatyzowany na sucho, wędzony w maksymalnej temperaturze 20 °C i peklowany na sucho w temperaturze pokojowej wynoszącej 10–16 °C, w warunkach, w których poziom wilgotności wynosi 55–90 %.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Speck Alto Adige"/„Südtiroler Markenspeck"/„Südtiroler Speck" można wprowadzać do obrotu w całości, w kawałkach lub w plastrach, luzem lub w opakowaniu próżniowym lub w atmosferze modyfikowanej.

Czynności związane z krojeniem i pakowaniem produktu „Speck Alto Adige"/„Südtiroler Markenspeck"/„Südtiroler Speck" można wykonywać wyłącznie na obszarze geograficznym określonym w pkt 4, w celu zagwarantowania konsumentowi końcowemu, że charakterystyczne właściwości aromatyczne oraz najdelikatniejsze nuty smakowe zostaną zachowane.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Nazwy produktu o chronionym oznaczeniu geograficznym „Speck Alto Adige"/„Südtiroler Markenspeck"/„Südtiroler Speck" nie należy tłumaczyć na inne języki.

Nazwa umieszczona na etykiecie musi być napisana czytelną i nieusuwalną czcionką, którą można łatwo odróżnić od wszelkich innych napisów figurujących na etykiecie; po niej widnieje wyrażenie „chronione oznaczenie geograficzne" lub skrót „ChOG", przetłumaczone na język państwa, w którym produkt wprowadza się do obrotu.

Każda etykieta musi zawierać logo ChOG „Speck Alto Adige"/„Südtiroler Markenspeck"/„Südtiroler Speck".

Określenie „Riserva" można stosować na etykietach, w opisie i prezentacji produktu pochodzącego z udźców wieprzowych przeznaczonych do pozostawienia w całości, udźców przeznaczonych do krojenia na dwie części oraz udźców przeznaczonych do krojenia w plastry, które po zakończeniu okresu przetwarzania ważą co najmniej 4,3 kg i były peklowane na sucho przez co najmniej 28 tygodni od rozpoczęcia przetwarzania oraz uzyskały 39-procentową minimalną utratę masyw zależności od różnych klas wagowych w odpowiednich okresach peklowania na sucho określonych w specyfikacji produktu.

Aby można było użyć dodatkowego określenia „Riserva”, w przypadku udźców wieprzowych przeznaczonych do krojenia na więcej niż dwie części należy uzyskać 40-procentową minimalną utratę masy. Aby można było użyć dodatkowego określenia „Riserva”, właściwości produktu „Speck Alto Adige PGI”/„Südtiroler Markenspeck g.g.A.” /„Südtiroler Speck g.g.A.” ustala się i ocenia na podstawie deskryptorów, szczegółowych wymogów oraz ważenia w ramach czasowych określonych w specyfikacji produktu.

Dopuszcza się również dodatkowe umieszczenie wzmianki „prodotto di montagna” („produkt górski”), jeżeli produkcję prowadzi się na obszarach położonych na wysokości co najmniej 600 m nad poziomem morza i, w związku z tym, geograficznie klasyfikowanych jako tereny górskie.

4.7. *Zwięzłe określenie obszaru geograficznego*

Obróbkę i przetwarzanie udźców wieprzowych prowadzą wyłącznie przedsiębiorstwa znajdujące się na terytorium autonomicznej prowincji Bolzano w Górnej Adydze.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na

☑ renomie

☐ określonej jakości

☐ innych cechach

Streszczenie związku

Obszar produkcji wyrobów objętych ChOG „Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck” tworzą w całości tereny górzyste. Dzięki występowaniu bryz i wiatrów zmiennych, wiejących w licznych dolinach górskich, na omawianym obszarze panuje klimat umiarkowanie suchy; w ciągu roku notuje się tu ponad 300 dni słonecznych.

Ponadto ten obszar przygraniczny zawsze był miejscem, w którym krzyżowały się kultura śródziemnomorska i kultura Europy Środkowej. Jest to jedyne miejsce, w którym mogły powstać warunki sprzyjające opracowaniu metody konserwacji mięsa wieprzowego, łączącej pochodzącą z Europy Środkowej tradycję wędzenia z śródziemnomorską tradycją peklowania na sucho.

„Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck”, w odróżnieniu od szynek z rejonu rzeki Pad, jest produktem wytworzonym z udźców wieprzowych pozbawionych kości, otwartych i spłaszczonych, wędzonych i peklowanych na sucho. Jeżeli chodzi o cechy zewnętrzne produktu, jego charakterystyczną cechą jest kasztanowy kolor skóry, który speck zyskuje w procesie wędzenia. Jeżeli chodzi o wygląd produktu wewnątrz, część chuda ma kolor czerwony, a tłusta – biały o lekkim odcieniu różowym. „Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/ „Südtiroler Speck” ma charakterystyczny zapach mięsa peklowanego na sucho; wyczuwa się także lekki zapach typowy dla produktów wędzonych. Jeżeli chodzi o smak, jest on wyrazisty, lecz nie słony.

Związek przyczynowy między właściwościami produktu „Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck” a obszarem jego produkcji dotyczy szczególnych warunków mikroklimatycznych panujących w regionie Górnej Adygi, z których umiano skorzystać w historyczno-kulturowej enklawie południowego Tyrolu. Na tym obszarze przygranicznym od niepamiętnych czasów krzyżowały się tradycje historyczne, etniczne, gospodarcze i kulturowe Europy Środkowej i południa Alp, i obie te strefy wywarły wpływ na jego rozwój. Dzięki wiejącym w dolinach Górnej Adygi bryzom i wiatrom znad południowych i północnych stoków masywu górskiego tutejszy klimat jest szczególnie dobrze przystosowany do procesu peklowania na sucho produktu „Speck Alto Adige”/ „Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck”, co sprzyja utrwalaniu omawianej metody przetwarzania mięs, mającej swoje źródło w alpejskiej tradycji panującej w gospodarstwach górskich. Technika konserwacji mięsa łączy w sobie inwazyjną technikę polegającą na wędzeniu, mającą swe źródło w tradycji nordyckiej, i technikę polegającą na zastosowaniu soli padańskiej w ramach procesu powolnego suszenia, zachodzącego w warunkach naturalnych: produkt ma bardzo zrównoważony smak, delikatniejszy niż szynki surowe z północy Europy i bardziej wyrazisty niż delikatne szynki z rejonu Morza Śródziemnego; jest bardzo dobrze wysuszony i cechuje się aromatem charakterystycznym dla otoczenia, który nabywa w pierwszych etapach produkcji oraz podczas dojrzewania. Również dzięki temu produkt „Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck” uważa się za specjał typowy dla regionu, w którym powstaje.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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