C/2026/2789

19.5.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2026/2789)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck”

Număr de referință UE: PGI-IT-0327-AM01 – 20.2.2026

1. **Denumirea produsului**

„Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Sectorul**

☑ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Nume

Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor – Departamentul suveranității alimentare și al hipismului

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificările caietului de sarcini al IGP „Speck Alto Adige” nu sunt modificări la nivelul Uniunii, deoarece nu îndeplinesc criteriile prevăzute la articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143, și anume:

— nu includ o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii;

— nu riscă să anuleze legătura cu aria geografică menționată în documentul unic și

— nu presupun restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Modificare a articolului 4

Descriere

Modificarea 1

Modificarea vizează articolul 4 al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.4 din documentul unic.

Descriere: Modificarea elimină cuvintele „și maturat” din propoziția referitoare la afumare.

Motiv: Modificarea este adecvată pentru a identifica etapa exactă a prelucrării produsului și pentru a elimina orice ambiguitate în legătură cu dispozițiile ulterioare ale caietului de sarcini referitoare la etapa specifică de maturare uscată.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificare a articolului 4

Descriere

Modificarea 2

Modificarea vizează articolul 4 al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.4 din documentul unic.

Descriere: Modificarea înlocuiește „maturat” cu „supus maturării uscate”.

Motiv: Modificarea este adecvată pentru ca diferitele etape ale prelucrării să fie definite mai clar.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificare a articolului 4

Descriere

Modificarea 3

Modificarea vizează articolul 4 al patrulea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea prelungește perioada maximă în cursul căreia se realizează sărarea și aromatizarea, de la patru la șase zile.

Motiv: Prelungirea este necesară pentru a se îndeplini cerințele programului de lucru și ale organizării întreprinderii și pentru a se evita orice ambiguitate în legătură cu termenele care trebuie respectate.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificare a articolului 4

Descriere

Modificarea 4

Modificarea vizează articolul 4 al cincilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea precizează că data de începere a prelucrării este data la care carnea este livrată unității.

Motiv: Modificarea clarifică aplicarea caietului de sarcini pentru operatori și în scopuri de control.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificare a articolului 5

Descriere

Modificarea 5

Modificarea vizează articolul 5 al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea introduce o distincție între tipurile de pulpă de porc, în funcție de scopul comercial vizat: pulpe menite să rămână întregi, pulpe destinate tăierii în două, pulpe destinate felierii, pulpe destinate tăierii în mai mult de două bucăți.

Motiv: Modificarea este necesară pentru a le oferi operatorilor informații specifice despre producție, în ceea ce privește prelucrarea diferitelor tipuri de pulpă de porc.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificare a articolului 5

Descriere

Modificarea 6

Modificarea vizează articolul 5 al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea solicită adoptarea unor sisteme de urmărire, pentru corelarea pulpei de porc prelucrate cu diferitele tipuri prevăzute în caietul de sarcini al produsului.

Motiv: Această modificare este necesară pentru a se asigura că producătorii prelucrează corect diferitele tipuri de pulpă de porc, pentru facilitarea unei automonitorizări și unor controale corespunzătoare atunci când se verifică cerințele diferitelor pulpe pentru producția IGP „Speck Alto Adige”, în conformitate cu procedurile comerciale prevăzute în caietul de sarcini al produsului.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificare a articolului 5

Descriere

Modificarea 7

Modificarea vizează articolul 5 al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea precizează că reducerea minimă a greutății cu 35 % este o cerință pentru pulpele de porc menite să rămână întregi, cele destinate tăierii în două și cele destinate felierii.

Motiv: Modificarea este necesară deoarece pulpele de porc menite să rămână întregi, cele destinate tăierii în două și cele destinate felierii sunt mai expuse la aer din cauza formei anatomice a pulpei de porc. Prin urmare, acestea trebuie să atingă o reducere minimă a greutății cu 35 % pentru a obține caracteristicile IGP.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificare a articolului 5

Descriere

Modificarea 8

Modificarea vizează articolul 5 al patrulea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea precizează că, odată ce este atinsă o reducere minimă a greutății cu 35 % în termenul stabilit în caietul de sarcini al produsului, este permisă practica *affinamento*, o formă de maturare cu ajutorul unei folii pentru înfășurare de uz alimentar, pentru pulpele de porc menite să rămână întregi, cele destinate tăierii în două și cele destinate felierii.

Motiv: Modificarea este necesară pentru a oferi instrucțiuni operaționale precise producătorilor cu privire la tipurile de pulpă de porc pentru care este permisă practica *affinamento* în vederea obținerii caracteristicilor IGP.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificare a articolului 5

Descriere

Modificarea 9

Modificarea vizează articolul 5 al patrulea paragraf; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea introduce cerința specifică de a se atinge o reducere minimă a greutății cu 38 %, în termenele stabilite în caietul de sarcini al produsului, în funcție de diferitele clase de greutate ale pulpelor de porc, pentru pulpele destinate tăierii în mai mult de două bucăți.

Motiv: Motivul acestei modificări este necesitatea de a se standardiza consistența pulpelor de porc destinate tăierii în mai mult de două bucăți, prin prevederea unei reduceri minime a greutății mai mari decât în cazul altor tipuri de pulpe. Motivul este că pulpele de porc tăiate în mai mult de două bucăți au o suprafață mai limitată de șorici și de acoperire cu piele. Prin urmare, carnea necesită o perioadă de maturare mai lungă.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificare a articolului 5

Descriere

Modificarea 10

Modificarea vizează articolul 5 al patrulea paragraf; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea precizează că *affinamento* nu este permis pentru pulpele de porc destinate tăierii în mai mult de două bucăți.

Motiv: Această prevedere este necesară deoarece reducerea minimă a greutății cu 38 % garantează obținerea caracteristicilor produsului finit fără a fi nevoie de *affinamento*.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificare a articolului 5

Descriere

Modificarea 11

Modificarea vizează articolul 5 ultimul paragraf; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea elimină trimiterea la articolul 7 din caietul de sarcini.

Motiv: Eliminarea este necesară pentru a se ține seama de noua organizare a articolelor din caietul de sarcini.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificare a articolului 5

Descriere

Modificarea 12

Modificarea vizează articolul 5 ultimul paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.6 din documentul unic.

Descriere: Modificarea introduce mențiunea suplimentară „Riserva”, rezervată produsului cu IGP obținut din pulpele de porc menite să rămână întregi, cele destinate tăierii în două și cele destinate felierii, cu următoarele caracteristici: la sfârșitul perioadei de prelucrare, acestea trebuie să cântărească minimum 4,3 kg și să fi fost supuse maturării uscate timp de cel puțin 28 de săptămâni, cu o reducere minimă a greutății cu 39 %, și trebuie să prezinte caracteristicile menționate la articolul 6.

Motiv: Prin introducerea mențiunii suplimentare „Riserva”, modificarea permite evidențierea îmbunătățirii generale a caracteristicilor fizice și senzoriale asociate cu culoarea, textura, gustul și aroma, care sunt rezultatul perioadei minime de maturare uscată mai lungi pentru pulpele de porc cu o greutate de cel puțin 4,3 kg. Rezultatul este o creștere a reducerii minime a greutății, stabilită la 39 % pentru pulpele menite să rămână întregi, cele destinate tăierii în două și cele destinate felierii.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificare a articolului 5

Descriere

Modificarea 13

Modificarea vizează articolul 5 ultimul paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.6 din documentul unic.

Descriere: Modificarea prevede că, pentru pulpele de porc destinate tăierii în mai mult de două bucăți, mențiunea suplimentară „Riserva” poate fi utilizată în cazul pulpelor cu o greutate de cel puțin 4,3 kg care au fost supuse maturării uscate timp de cel puțin 28 de săptămâni, în funcție de diferitele clase de greutate, cu o reducere minimă a greutății cu 40 % în perioadele minime de maturare uscată corespunzătoare prevăzute în caietul de sarcini, și care prezintă caracteristicile menționate la articolul 6 din caietul de sarcini al produsului.

Motiv: Cerința reducerii minime a greutății cu 40 % pentru pulpele de porc din categoria „Riserva” destinate tăierii în mai mult de două bucăți este adecvată deoarece acestea au o suprafață mai limitată de șorici și de acoperire cu piele. Prin urmare, carnea necesită o perioadă de maturare mai lungă. Diferența de două puncte procentuale față de reducerea minimă a greutății cu 38 % pentru pulpele de același tip care nu aparțin categoriei „Riserva” conduce la o îmbunătățire generală a proprietăților fizice și senzoriale asociate cu culoarea, textura, gustul și aroma.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificare a articolului 5

Descriere

Modificarea 14

Modificarea vizează articolul 5 ultimul paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.6 din documentul unic.

Descriere: Modificarea introduce un tabel în care, în scopul utilizării mențiunii suplimentare „Riserva”, se stabilesc perioadele minime de maturare uscată în săptămâni pentru fiecare clasă de greutate a pulpelor de porc.

Motiv: Creșterea numărului de săptămâni pentru maturarea uscată, în raport cu diferitele clase de greutate ale pulpelor, conduce la o creștere a reducerii greutății, însoțită de o scădere a valorii „aw” medii. Acest parametru asigură o mai mare coerență a produsului, pe lângă o mai mare stabilitate microbiologică. Creșterea numărului minim de săptămâni pentru maturarea uscată, creșterea reducerii greutății și scăderea activității apei conduc la o îmbunătățire generală a proprietăților fizice și senzoriale asociate cu culoarea, textura, gustul și aroma, astfel cum se prevede la articolul 6 din caietul de sarcini al produsului.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificare a articolului 5

Descriere

Modificarea 15

Modificarea vizează articolul 5 ultimul paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea precizează că *affinamento* nu este permis pentru produsul menit să fie clasificat ca „Riserva”.

Motiv: Această prevedere este necesară deoarece perioada mai lungă de maturare uscată și reducerea mai mare a greutății asigură un conținut mai scăzut de umiditate pentru acest tip de produs. Prin urmare, *affinamento* nu este adecvat pentru obținerea caracteristicilor produsului finit.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificare a articolului 6

Descriere

Modificarea 16

Modificarea vizează articolul 6 al optulea paragraf din caietul de sarcini și punctul 3.6 din documentul unic.

Descriere: Modificarea prevede că, pentru pulpele de porc destinate obținerii produsului pentru care se utilizează mențiunea „Riserva”, punctajele pentru fiecare descriptor trebuie să însumeze cel puțin 85 de puncte din totalul de 100 de puncte disponibile în evaluare.

Motiv: Punctajul mai mare de 85 din totalul de 100 de puncte disponibile pentru evaluarea categoriei „Riserva” se referă la punctajul semnificativ mai mare acordat pentru descriptorii senzoriali pozitivi „Dezvoltarea culorii roșii”, „Textura cărnii macre” și „Culoarea neuniformă”.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificare a articolului 7

Descriere

Modificarea 17

Modificarea vizează articolul 7 din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea elimină articolul 7 (Controale).

Motiv: Eliminarea este o actualizare necesară pentru alinierea caietului de sarcini la legislația actuală a UE, deoarece nu mai este obligatoriu să se includă datele organismului de control în temeiul articolului 49 din Regulamentul (UE) 2024/1143.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificare a articolului 8

Descriere

Modificarea 18

Modificarea vizează articolul 8 din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea înlocuiește „Articolul 8” cu „Articolul 7”.

Motiv: Modificarea a fost necesară pentru a se ține seama de noua organizare a articolelor din caietul de sarcini.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificare a articolului 8

Descriere

Modificarea 19

Modificarea vizează articolul 8 primul paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: La articolul 7 din noul text al caietului de sarcini, modificarea înlocuiește trimiterea la reducerea minimă a greutății cu 35 % cu trimiterea la reducerile minime ale greutății stabilite la articolul 5, precizând că trebuie obținute caracteristicile menționate la articolul 6 din caietul de sarcini.

Motiv: Această modificare este necesară pentru a se ține seama de diferitele greutăți minime stabilite în caietul de sarcini pentru diferitele tipuri de pulpă de porc și pentru categoria „Riserva”.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificare a articolului 8

Descriere

Modificarea 20

Modificarea vizează articolul 8 al patrulea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea precizează că interdicția de a utiliza alți termeni descriptivi ar trebui înțeleasă ca referindu-se la cei care sunt susceptibili să inducă în eroare consumatorul cu privire la caracteristicile efective ale produsului.

Motiv: Modificarea este adecvată pentru a permite diferiților producători să evidențieze mai bine caracteristicile produsului.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificare a articolului 8

Descriere

Modificarea 21

Modificarea vizează articolul 8 al zecelea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea înlocuiește „Alto Adige Speck IGP” cu „Speck Alto Adige IGP”.

Motiv: Modificarea corectează o greșeală din text prin introducerea denumirii înregistrate corecte.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificare a articolului 8

Descriere

Modificarea 22

Modificarea vizează articolul 8 al zecelea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea stabilește culoarea mențiunii „SÜDTIROL”, specificând culoarea sa Pantone.

Motiv: Modificarea are scopul de a face logoul IGP mai coerent cu politicile de promovare și de dezvoltare ale ariei la care se referă IGP.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificare a articolului 8

Descriere

Modificarea 23

Modificarea vizează articolul 8 al zecelea paragraf din caietul de sarcini și punctul 3.6 din documentul unic.

Descriere: Modificarea înlocuiește culoarea verde a cuvântului „SÜDTIROL” cu gri în modelul logoului IGP.

Motiv: Scopul acestei modificări este de a coordona mai bine logoul IGP cu politicile de promovare și de dezvoltare ale ariei la care se referă IGP.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificare a articolului 8

Descriere

Modificarea 24

Modificarea vizează articolul 8 al unsprezecelea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea reduce lățimea minimă a logoului IGP de la 4 cm la 3,5 cm.

Motiv: Modificarea reprezintă o adaptare necesară la noile formate și dimensiuni ale ambalajelor de vânzare, în concordanță cu necesitatea unui impact mai redus asupra mediului și, prin urmare, cu utilizarea redusă a materialelor de ambalare care trebuie eliminate ulterior. Dimensiunea minimă de 3,5 cm asigură însă o reprezentare optimă a logoului și lizibilitatea acestuia.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificare a articolului 8

Descriere

Modificarea 25

Modificarea vizează articolul 8 al doisprezecelea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea înlocuiește trimiterea la Regulamentul (CE) nr. 1898/2006 cu o trimitere la Regulamentul (UE) 2024/1143, care impune utilizarea simbolului UE pentru indicațiile geografice protejate.

Motiv: Modificarea reprezintă o actualizare necesară pe baza normelor în vigoare ale Uniunii Europene, astfel cum se menționează la articolul 37 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificare a articolului 8

Descriere

Modificarea 26

Modificarea vizează articolul 8 al paisprezecelea paragraf din caietul de sarcini și punctul 3.6 din documentul unic.

Descriere: Modificarea adaugă mențiunea „Riserva” ca una dintre mențiunile suplimentare care pot fi utilizate, corelând-o cu cerințele de producție menționate la articolul 5 și cu caracteristicile menționate la articolul 6 din caietul de sarcini al produsului.

Motiv: Această modificare este necesară pentru a reglementa modul în care mențiunea suplimentară „Riserva” este utilizată pe eticheta produsului.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificare a articolului 9

Descriere

Modificarea 27

Modificarea vizează articolul 9 din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea înlocuiește „Articolul 9” cu „Articolul 8”.

Motiv: Modificarea a fost necesară pentru a se ține seama de noua organizare a articolelor din caietul de sarcini.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Introducerea noului articol 9

Descriere

Modificarea 28

Modificarea vizează introducerea articolului 9; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Se introduce articolul 9, „Dovada originii”, care prevede că este necesar să se monitorizeze toate părțile înregistrate în sistemul de control al IGP, care să fie sub controlul organismului de control, prin identificarea categoriilor lor.

Motiv: Introducerea acestui articol este necesară pentru a se alinia caietul de sarcini la legislația în vigoare a Uniunii Europene, astfel cum se prevede la articolul 20 din Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2025/26 al Comisiei.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck”

Număr de referință UE: PGI-IT-0327-AM01 – 20.2.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Italia

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

16 – PREPARATE DIN CARNE, DIN PEȘTE, DIN CRUSTACEE, DIN MOLUȘTE, DIN ALTE NEVERTEBRATE ACVATICE SAU DIN INSECTE

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

„Speck Alto Adige” (în italiană), „Südtiroler Markenspeck” și „Südtiroler Speck” (în germană) se obțin din pulpă de porc dezosată, sărată moderat și aromatizată, afumată la rece în incinte unde temperatura nu depășește 20 °C și supusă corespunzător maturării uscate, conform tradițiilor și uzanțelor locale, și prezintă calități organoleptice speciale.

În momentul comercializării, „Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck” este maro în exterior, iar la feliere se observă că spre interior este roșie cu părți alb-rozalii. Mirosul său agreabil este de fum și condimente, iar gustul este caracteristic, cu arome intense. Caracteristicile chimice, fizico-chimice și microbiologice sunt următoarele:

proteine totale ≥ 20 %;

raportul apă/proteine ≤ 2,0;

raportul grăsimi/proteine ≤ 1,5;

clorură de sodiu ≤ 5 %;

nitrat de potasiu ≤ 150 mg/kg;

nitrit de sodiu < 50 mg/kg;

încărcătură microbiană mezofilă conformă cu standardul UNI ISO 4833 (2003);

bacterii lactice în limita maximă de 1×10^8 unități formatoare de colonii/gram (UFC/gram).

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

-

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

„Speck Alto Adige IGP”/„Südtiroler Markenspeck g.g.A.” /„Südtiroler Speck g.g.A.” trebuie să fie fasonat conform metodei tradiționale, cu sau fără crupă; sărat și aromatizat prin metoda uscată; afumat la o temperatură care nu depășește 20 °C; supus maturării uscate la o temperatură ambientală situată între 10-16 °C, la o umiditate între 55 și 90 %.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

„Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck” poate fi comercializat întreg, în bucăți sau feliat, în vrac ori ambalat sub vid sau în atmosferă modificată.

Operațiunile de porționare, feliere și ambalare a „Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck” trebuie să aibă loc numai în aria de producție delimitată la punctul 4, pentru a garanta consumatorului final conservarea profilului aromatic caracteristic și a celor mai delicate arome ale sale.

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Denumirea indicației geografice protejate „Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck” nu poate fi tradusă în alte limbi.

Ea trebuie să figureze pe etichetă cu caractere clare și indelebile, să se detașeze clar de toate celelalte indicații de pe etichetă și să fie urmată de mențiunea „indicație geografică protejată” și/sau de acronimul „IGP”, mențiunea respectivă trebuind să fie tradusă în limba țării în care se comercializează produsul.

Orice etichetă trebuie să reproducă logoul IGP „Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck”.

Mențiunea „Riserva” poate fi utilizată pentru etichetarea, descrierea și prezentarea produsului obținut din pulpele de porc menite să rămână întregi, cele destinate tăierii în două și cele destinate felierii, care, la sfârșitul perioadei de prelucrare, cântăresc cel puțin 4,3 kg și au fost supuse maturării uscate timp de cel puțin 28 de săptămâni de la începutul prelucrării, atingând o reducere minimă a greutății cu 39 %, în funcție de diferitele clase de greutate, în perioadele de maturare uscată corespunzătoare stabilite în caietul de sarcini.

Pulpele de porc destinate tăierii în mai mult de două bucăți trebuie să atingă o reducere minimă a greutății cu 40 % pentru a utiliza mențiunea suplimentară „Riserva”. Pentru a utiliza mențiunea suplimentară „Riserva”, caracteristicile produsului „Speck Alto Adige IGP”/„Südtiroler Markenspeck g.g.A.” /„Südtiroler Speck g.g.A.” sunt stabilite și evaluate pe baza unor descriptori, cerințe specifice și ponderi, în termenele stabilite în caietul de sarcini al produsului.

De asemenea, este permisă utilizarea mențiunii suplimentare „prodotto di montagna” (produs montan), dacă jambonul a fost produs la o altitudine de cel puțin 600 de metri peste nivelul mării, pe un teritoriu care poate fi clasificat geografic drept montan.

4.7. *Delimitarea concisă a ariei geografice*

Prelucrarea și transformarea pulpelor de porc se efectuează exclusiv în întreprinderi aflate pe teritoriul provinciei autonome Bolzano-Alto Adige.

5. **Legătura cu aria geografică**

Legătura cauzală cu originea geografică se bazează pe

☑ reputație

☐ o anumită calitate

☐ alte caracteristici

Rezumatul legăturii

Teritoriul pe care se produce IGP „Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck” este în totalitate montan. Datorită brizei și vântului variabil care suflă printre nenumăratele văi alpine, acest teritoriu are o climă în medie uscată și se bucură de mai mult de 300 de zile însorite pe an.

Acest teritoriu de frontieră a reprezentat dintotdeauna un punct de întâlnire între cultura mediteraneeană și cultura central-europeană. Prin urmare, este singurul loc unde s-au creat condiții favorabile dezvoltării unei metode de conservare a cărnii de porc în care procedeului de afumare caracteristic Europei centrale i se alătură procedeul de maturare uscată specific zonei mediteraneene.

„Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck”, spre deosebire de jamboanele din zona Padului, este obținut din pulpă de porc dezosată, deschisă și aplatizată, afumată și supusă maturării uscate. Aspectul său se distinge prin culoarea maro la exterior, obținută în urma afumării. La feliere, partea macră are culoare roșie, iar partea grasă este de un alb-rozaliu delicat. Mirosul „Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck” este tipic cărnii supuse maturării uscate, cu componente plăcute de afumătură. Gustul cărnii este pronunțat, fără să fie sărat.

Legătura cauzală cu teritoriul din care provine „Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck” se bazează pe condițiile microclimatice speciale din zona Alto Adige, care au influențat experiența unică a Tirolului de Sud, enclavă cultural-istorică. Acest teritoriu de frontieră a fost de la începuturi un spațiu de tranziție istorică, etnică, economică și culturală între Europa de la nordul Alpilor și Europa de la sudul Alpilor și, prin urmare, a fost deschis contribuțiilor din experiența ambelor zone. Briza și vântul dinspre versanții meridionali și septentrionali ai masivului muntos, care suflă în văile Alto Adige, fac ca această climă să fie foarte propice pentru maturarea uscată a „Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck”, favorizând afirmarea acestei metode de preparare a cărnii, care are la origine tradiția exploatațiilor montane (masi). Tehnica conservării îmbină folosirea agresivă a fumului (tehnică nordică) cu sărarea care conduce la o deshidratare lentă în condiții naturale (tehnică din Valea Padului), iar produsul final are un gust foarte echilibrat, mai puțin agresiv decât șuncile crude puternic afumate din nordul Europei și mai pronunțat decât jamboanele neafumate din regiunea mediteraneeană, este perfect maturat și îmbogățit de parfumurile și esențele datorate atât aerului care circulă pe parcursul maturării uscate, cât și tratamentelor aplicate în primele etape ale prelucrării. Și din aceste motive, reputația „Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck” definește un produs emblematic al teritoriului de origine.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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