C/2026/2789

19.5.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/2789)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Speck Alto Adige/Südtiroler Markenspeck/Südtiroler Speck“

Referenčné číslo EÚ: PGI-IT-0327-AM01 – 20. 2. 2026

1. **Názov výrobku**

„Speck Alto Adige/Südtiroler Markenspeck/Südtiroler Speck“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesníctva – Odbor potravinovej sebestačnosti a jazdeckého športu

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Zmeny špecifikácie výrobku s CHZO Speck Alto Adige sa nepovažujú za zmeny na úrovni Únie, pretože nespĺňajú kritériá stanovené v článku 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143, t. j.:

— nezahŕňa zmenu názvu alebo používania názvu;

— zmeny nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedená v jednotnom dokumente a

— zmeny neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Zmena článku 4

Opis

Zmena 1

Táto zmena sa týka článku 4 tretieho odseku špecifikácie výrobku a bodu 3.4 jednotného dokumentu.

Opis Zmenou sa z vety týkajúcej sa údenia vypúšťajú slová „a nechá odležať“.

Dôvod: Táto zmena je primeraná s cieľom presne určiť daný krok pri spracovaní výrobku a odstrániť akúkoľvek nejednoznačnosť, pokiaľ ide o následné ustanovenia špecifikácie výrobku týkajúce sa konkrétnej fázy odležania.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 4

Opis

Zmena 2

Táto zmena sa týka článku 4 tretieho odseku špecifikácie výrobku a bodu 3.4 jednotného dokumentu.

Opis Zmenou sa znenie „dozrieva“ nahrádza znením „nechá sa odležať“.

Dôvod: Zmena je primeraná s cieľom jasnejšie definovať jednotlivé fázy spracovania.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 4

Opis

Zmena 3

Táto zmena sa týka článku 4 štvrtého odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis Zmenou sa predlžuje maximálne obdobie na solenie a ochucovanie zo štyroch na šesť dní.

Dôvod: Toto predĺženie je potrebné, aby sa splnili požiadavky pracovného plánu a organizácie podniku a aby sa predišlo nejasnostiam, pokiaľ ide o časový rámec, ktorý sa má dodržiavať.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 4

Opis

Zmena 4

Táto zmena sa týka článku 4 piateho odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis Zmenou sa špecifikuje, že dátumom začiatku spracovania je dátum dodania mäsa do podniku.

Dôvod: Zmenou sa objasňuje uplatňovanie špecifikácie výrobku v prípade hospodárskych subjektov a na účely kontroly.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 5

Zmena sa týka článku 5 ods. 3 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis Zmenou sa zavádza rozlišovanie medzi druhmi bravčových stehien na základe určeného účelu uvádzania na trh: stehná určené na predaj vcelku, stehná určené na rozrezanie na dve časti, stehná určené na krájanie, stehná určené na rozrezanie na viac než dve časti.

Dôvod: Zmena je potrebná na to, aby sa hospodárskym subjektom poskytli konkrétne informácie o výrobe, pokiaľ ide o spracovanie rôznych druhov bravčových stehien.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 6

Zmena sa týka článku 5 ods. 3 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis Zmenou sa vyžaduje prijatie systémov sledovania, aby bolo možné určiť prepojenie medzi spracúvaným bravčovým stehnom a rôznymi druhmi stanovenými v špecifikácii výrobku.

Dôvod: Táto zmena je potrebná na zabezpečenie toho, aby výrobcovia správne spracúvali rôzne druhy bravčových stehien, a to s cieľom uľahčiť riadny proces vlastného monitorovania a kontrol pri overovaní požiadaviek týkajúcich sa rôznych druhov stehien na výrobu výrobku s CHZO Speck Alto Adige v súlade s postupmi uvádzania na trh stanovenými v špecifikácii výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 7

Zmena sa týka článku 5 ods. 3 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis Zmenou sa špecifikuje, že v prípade bravčových stehien určených na predaj vcelku, stehien určených na rozrezanie na dve časti a stehien určených na krájanie sa vyžaduje minimálny úbytok hmotnosti o 35 %.

Dôvod: Zmena je potrebná, pretože bravčové stehná určené na predaj vcelku, stehná určené na rozrezanie na dve časti a stehná určené na krájanie sú vzhľadom na anatomický tvar bravčového stehna viac vystavené pôsobeniu vzduchu. Preto musia dosiahnuť minimálny úbytok hmotnosti o 35 %, aby získali vlastnosti CHZO.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 8

Zmena sa týka článku 5 ods. 4 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis Zmenou sa špecifikuje, že v prípade bravčových stehien určených na predaj vcelku, stehien určených na rozrezanie na dve časti a stehien určených na krájanie sa po dosiahnutí minimálneho úbytku hmotnosti o 35 % v lehote stanovenej v špecifikácii výrobku povoľuje postup *affinamento*, čo je forma zrenia s použitím potravinárskej fólie.

Dôvod: Táto zmena je potrebná na to, aby sa výrobcom poskytli presné prevádzkové pokyny týkajúce sa druhov bravčových stehien, pri ktorých je na dosiahnutie vlastností CHZO povolený postup *affinamento*.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 9

Zmena sa týka článku 5 ods. 4. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis Zmenou sa zavádza osobitná požiadavka v prípade stehien určených na rozrezanie na viac než dve časti, týkajúca sa minimálneho úbytku hmotnosti o 38 %, ktorý sa má dosiahnuť v lehotách stanovených v špecifikácii výrobku, v závislosti od rôznych hmotnostných tried bravčových stehien.

Dôvod: Dôvodom tejto zmeny je potreba štandardizovať konzistenciu bravčových stehien určených na rozrezanie na viac než dve časti stanovením väčšieho minimálneho úbytku hmotnosti ako pri iných druhoch stehien. Dôvodom je, že bravčové stehná rozrezané na viac než dve časti majú obmedzenejšiu plochu bravčovej kože a pokrytia kožou. Mäso si preto vyžaduje dlhšie obdobie zrenia.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 10

Zmena sa týka článku 5 ods. 4. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis Zmenou sa špecifikuje, že v prípade bravčových stehien určených na rozrezanie na viac než dve časti nie je povolený postup *affinamento*.

Dôvod: Toto ustanovenie je potrebné, pretože minimálnym úbytkom hmotnosti o 38 % sa zaručuje dosiahnutie vlastností konečného výrobku bez potreby použiť postup *affinamento*.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 11

Zmena sa týka článku 5 posledného odseku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis Zmenou sa vypúšťa odkaz na článok 7 špecifikácie výrobku.

Dôvod: Toto vypustenie je potrebné vzhľadom na novú štruktúru článkov špecifikácie výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 12

Táto zmena sa týka článku 5 posledného odseku špecifikácie výrobku a bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Opis Zmenou sa zavádza dodatočný pojem „Riserva“ vyhradený pre výrobky s CHZO vyrobené z bravčových stehien určených na predaj vcelku, stehien určených na rozrezanie na dve časti a stehien určených na krájanie, ktoré majú tieto vlastnosti: na konci obdobia spracovania musia mať hmotnosť najmenej 4,3 kg, majú byť odležané najmenej 28 týždňov s minimálnym úbytkom hmotnosti o 39 % a musia mať vlastnosti uvedené v článku 6.

Dôvod: Zmena zavedením dodatočného pojmu „Riserva“ umožňuje zdôrazniť všeobecné zlepšenie fyzikálnych a senzorických vlastností spojených s farbou, textúrou, chuťou a arómou, ktoré sú výsledkom dlhšieho minimálneho obdobia odležania bravčových stehien s hmotnosťou najmenej 4,3 kg. Výsledkom je vyšší minimálny úbytok hmotnosti, a to o 39 %, v prípade stehien určených na predaj vcelku, stehien určených na rozrezanie na dve časti a stehien určených na krájanie.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 13

Táto zmena sa týka článku 5 posledného odseku špecifikácie výrobku a bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Opis Zmenou sa stanovuje, že v prípade bravčových stehien určených na rozrezanie na viac než dve časti sa môže používať dodatočný pojem „Riserva“ v prípade stehien s hmotnosťou najmenej 4,3 kg, ktoré boli odležané najmenej 28 týždňov v závislosti od rôznych hmotnostných tried pri minimálnom úbytku hmotnosti o 40 % v rámci príslušných minimálnych období odležania stanovených v špecifikácii výrobku a ktoré majú vlastnosti uvedené v článku 6 špecifikácie výrobku.

Dôvod: Požiadavka na minimálny úbytok hmotnosti o 40 % v prípade bravčových stehien kategórie „Riserva“, ktoré sú určené na rozrezanie na viac než dve časti, je primeraná vzhľadom na ich obmedzenejšiu plochu bravčovej kože a pokrytia kožou. Mäso si preto vyžaduje dlhšie obdobie zrenia. Rozdiel dvoch percentuálnych bodov v porovnaní s minimálnym úbytkom hmotnosti o 38 % v prípade stehien rovnakého druhu, ktoré nepatria do kategórie „Riserva“, vedie k všeobecnému zlepšeniu fyzikálnych a senzorických vlastností spojených s farbou, textúrou, chuťou a arómou.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 14

Táto zmena sa týka článku 5 posledného odseku špecifikácie výrobku a bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Opis Zmenou sa vkladá tabuľka, v ktorej sa pre jednotlivé hmotnostné triedy bravčových stehien stanovujú minimálne obdobia odležania v týždňoch na účely používania dodatočného pojmu „Riserva“.

Dôvod: Vyšší počet týždňov odležania vo vzťahu k rôznym hmotnostným triedam stehien vedie k vyššiemu úbytku hmotnosti spolu so znížením priemernej hodnoty „a_w“. Tento parameter zabezpečuje vyššiu konzistenciu výrobku a zároveň aj vyššiu mikrobiologickú stabilitu. Zvýšenie minimálneho počtu týždňov odležania, zvýšenie úbytku hmotnosti a zníženie aktivity vody vedú k všeobecnému zlepšeniu fyzikálnych a senzorických vlastností spojených s farbou, textúrou, chuťou a arómou stanovených v článku 6 špecifikácie výrobku.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 15

Táto zmena sa týka článku 5 posledného odseku špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis Zmenou sa špecifikuje, že v prípade výrobku, ktorý má byť klasifikovaný ako „Riserva“, nie je povolený postup *affinamento*.

Dôvod: Toto ustanovenie je potrebné, pretože dlhším obdobím odležania a vyšším úbytkom hmotnosti sa pri tomto druhu výrobku zabezpečuje nižší obsah vlhkosti. Postup *affinamento* preto nie je vhodný na dosiahnutie vlastností konečného výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 6

Opis

Zmena 16

Zmena sa týka článku 6 ods. 8 špecifikácie výrobku a bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Opis Zmenou sa stanovuje, že bravčové stehná určené na výrobu výrobku, pri ktorom sa používa pojem „Riserva“, musia dosiahnuť súčet bodov za jednotlivé deskriptory aspoň 85 z celkového počtu 100 bodov, ktoré možno pri posúdení dosiahnuť.

Dôvod: Vyšší počet bodov, a to 85 z celkového počtu 100 bodov, ktoré možno pri posúdení v rámci kategórie „Riserva“ dosiahnuť, súvisí s výrazne vyšším počtom bodov udelených za pozitívne senzorické deskriptory „Vývoj červeného sfarbenia“, „Textúra chudého mäsa“ a „Nerovnomernosť sfarbenia“.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 7

Opis

Zmena 17

Táto zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis Zmenou sa vypúšťa článok 7 (Kontroly).

Dôvod: Vypustenie predstavuje nevyhnutnú aktualizáciu s cieľom zosúladiť špecifikáciu výrobku s platnými právnymi predpismi EÚ, keďže podľa článku 49 nariadenia (EÚ) 2024/1143 už nie je povinné uvádzať údaje o kontrolnom orgáne.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 8

Opis

Zmena 18

Táto zmena sa týka článku 8 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis Zmenou sa „článok 8“ mení na „článok 7“.

Dôvod: Zmena je potrebná vzhľadom na novú štruktúru článkov špecifikácie výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 8

Opis

Zmena 19

Zmena sa týka článku 8 ods. 1 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis V článku 7 nového znenia špecifikácie výrobku sa zmenou nahrádza odkaz na minimálny úbytok hmotnosti o 35 % odkazom na minimálne úbytky hmotnosti stanovené v článku 5, pričom sa spresňuje, že sa musia dosiahnuť vlastnosti uvedené v článku 6 špecifikácie výrobku.

Dôvod: Táto zmena je potrebná s cieľom zohľadniť rozdielny minimálny úbytok hmotnosti stanovený v špecifikácii výrobku pre rôzne druhy bravčových stehien a pre kategóriu „Riserva“.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 8

Opis

Zmena 20

Zmena sa týka článku 8 ods. 4 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis Zmenou sa špecifikuje, že zákaz používať iné opisné výrazy sa má chápať tak, že sa vzťahuje na výrazy, ktoré by pravdepodobne uvádzali spotrebiteľa do omylu, pokiaľ ide o skutočné vlastnosti výrobku.

Dôvod: Zmena je primeraná s cieľom umožniť rôznym výrobcom lepšie zdôrazniť vlastnosti výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 8

Opis

Zmena 21

Zmena sa týka článku 8 ods. 10 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis Zmenou sa text „CHZO Alto Adige Speck“ nahrádza textom „CHZO Speck Alto Adige“.

Dôvod: Zmenou sa opravuje chyba v texte vložením správneho registrovaného názvu.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 8

Opis

Zmena 22

Zmena sa týka článku 8 ods. 10 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis Zmenou sa stanovuje farba slova „SÜDTIROL“ určením farby podľa systému Pantone.

Dôvod: Účelom zmeny je väčšmi zosúladiť logo CHZO s politikami podpory a rozvoja oblasti, na ktorú sa CHZO vzťahuje.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 8

Opis

Zmena 23

Zmena sa týka článku 8 ods. 10 špecifikácie výrobku a bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Opis Zmenou sa vo vzore loga CHZO nahrádza zelená farba slova „SÜDTIROL“ sivou farbou.

Dôvod: Účelom zmeny je lepšie zosúladiť logo CHZO s politikami podpory a rozvoja oblasti, na ktorú sa CHZO vzťahuje.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 8

Opis

Zmena 24

Zmena sa týka článku 8 ods. 11 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis Zmenou sa zmenšuje minimálna šírka loga CHZO zo 4 cm na 3,5 cm.

Dôvod: Zmena je nevyhnutným prispôsobením sa novým formátom a veľkostiam spotrebiteľských obalov v súlade s potrebou znížiť vplyv na životné prostredie, a teda aj spotrebu obalových materiálov, ktoré sa musia následne zlikvidovať. Pri minimálnej veľkosti 3,5 cm je však zabezpečené optimálne znázornenie loga a jeho čitateľnosť.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 8

Opis

Zmena 25

Zmena sa týka článku 8 ods. 12 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis Zmenou sa nahrádza odkaz na nariadenie (ES) č. 1898/2006 odkazom na nariadenie (EÚ) 2024/1143, v ktorom sa vyžaduje používanie symbolu EÚ pri chránených zemepisných označeniach.

Dôvod: Zmena je nevyhnutnou aktualizáciou na základe platných pravidiel Európskej únie, ako sa uvádza v článku 37 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 8

Opis

Zmena 26

Zmena sa týka článku 8 ods. 14 špecifikácie výrobku a bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Opis Zmenou sa dopĺňa pojem „Riserva“ ako jeden z dodatočných pojmov, ktoré sa môžu používať, pričom jeho používanie sa spája s výrobnými požiadavkami uvedenými v článku 5 a s vlastnosťami uvedenými v článku 6 špecifikácie výrobku.

Dôvod: Táto zmena je potrebná s cieľom regulovať spôsob používania dodatočného pojmu „Riserva“ na etikete výrobku.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 9

Opis

Zmena 27

Táto zmena sa týka článku 9 špecifikácie výrobku. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis Zmenou sa „článok 9“ mení na „článok 8“.

Dôvod: Zmena je potrebná vzhľadom na novú štruktúru článkov špecifikácie výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Vloženie nového článku 9

Opis

Zmena 28

Zmena sa vzťahuje na doplnenie článku 9. Nezahŕňa zmenu jednotného dokumentu.

Opis Vložil sa článok 9 „Dôkaz o pôvode“, v ktorom sa uvádza, že je potrebné monitorovať všetky strany zaregistrované v systéme kontroly CHZO a podriadiť ich kontrole, ktorú vykonáva kontrolný orgán, pričom sa určujú ich kategórie.

Dôvod: Vloženie tohto článku je potrebné s cieľom zosúladiť špecifikáciu výrobku s platnými právnymi predpismi Európskej únie, ako sa ustanovuje v článku 20 vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) 2025/26.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Speck Alto Adige/Südtiroler Markenspeck/Südtiroler Speck“

Referenčné číslo EÚ: PGI-IT-0327-AM01 – 20. 2. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Speck Alto Adige/Südtiroler Markenspeck/Südtiroler Speck“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

16 – PRÍPRAVKY Z MÄSA, RÝB, KÔROVCOV, MÄKKÝŠOV ALEBO OSTATNÝCH VODNÝCH BEZSTAVOVCOV ALEBO HMYZU

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Speck Alto Adige“ (po taliansky), „Südtiroler Markenspeck“/„Südtiroler Speck“ (po nemecky) sa vyrába z vykosteného bravčového stehna, ktoré sa zľahka osolí a ochutí, vyúdi za studena v na to určených priestoroch pri maximálnej teplote 20 °C a nechá sa primerane odležať, ako to vyžadujú miestne tradície a zvyky. Má špecifické organoleptické vlastnosti.

Keď je šunka „Speck Alto Adige“/„Südtiroler Markenspeck“/„Südtiroler Speck“ pripravená ku konzumácii, má zvonku hnedú farbu a na reze červenú s bielymi trochu ružovkastými časťami. Vôňu cítiť po údení, je aromatická a príjemná, chuť je typická a výrazná. Chemické, fyzikálno chemické a mikrobiologické vlastnosti sú tieto:

proteíny spolu predstavujú 20 % alebo viac,

pomer vody k proteínom je 2,0 alebo menej,

pomer tuku k proteínom je 1,5 alebo menej,

obsah chloridu sodného najviac 5 %,

obsah dusičnanu draselného menej ako 150 mg/kg,

obsah dusičnanu sodného menej ako 50 mg/kg,

stupeň mezofilného mikrobiologického znečistenia v súlade s normou UNI ISO 4833 (2003),

mliečne baktérie v rámci prípustnej normy 1×10^8 kolóniu tvoriacich jednotiek na gram (KTJ/gram).

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

–

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

„CHZO Speck Alto Adige“/„Südtiroler Markenspeck g.g.A.“ /„Südtiroler Speck g.g.A.“ sa musí pripraviť podľa tradičnej metódy s orechmi alebo bez nich, musí sa nasoliť na sucho a ochutiť, údi sa pri maximálnej teplote 20 °C a nechá sa odležať pri teplote okolia od 10 °C do 16 °C, pričom obsah vlhkosti dosahuje 55 % až 90 %.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Šunka „Speck Alto Adige“/„Südtiroler Markenspeck“/„Südtiroler Speck“ sa môže uvádzať na trh vcelku, na kusy alebo nakrájaná na plátky, nebalená alebo balená vákuovo alebo v modifikovanej atmosfére.

Šunka „Speck Alto Adige“/„Südtiroler Markenspeck“/„Südtiroler Speck“ sa musí porciovať, krájať a baliť výlučne v oblasti výroby vymedzenej v bode 4, aby sa konečnému spotrebiteľovi zaručilo zachovanie typických aromatických vlastností a najjemnejších vôní.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Názov chráneného zemepisného označenia „Speck Alto Adige“/„Südtiroler Markenspeck“/„Südtiroler Speck“ sa nesmie prekladať do iných jazykov.

Musí byť uvedený na etikete jasnými, nezmazateľnými písmenami, ktoré sa dajú jasne odlíšiť od všetkého ostatného textu na etikete, a musí za ním nasledovať slovné spojenie „chránené zemepisné označenie“ a/alebo skratka „CHZO“, ktoré musia byť preložené do jazyka, v ktorom sa výrobok uvádza na trh.

Na každom štítku sa musí uviesť logo CHZO „Speck Alto Adige“/„Südtiroler Markenspeck“/„Südtiroler Speck“.

Pri označovaní, opise a prezentácii výrobku vyrobeného z bravčových stehien určených na predaj vcelku, stehien určených na rozrezanie na dve časti a stehien určených na krájanie, ktoré majú na konci obdobia spracovania hmotnosť najmenej 4,3 kg a boli odležané najmenej 28 týždňov od začiatku spracovania, pričom dosiahli minimálny úbytok hmotnosti o 39 % v závislosti od rôznych hmotnostných tried v rámci príslušných období odležania stanovených v špecifikácii výrobku, sa môže používať pojem „Riserva“.

V prípade bravčových stehien určených na rozrezanie na viac než dve časti je používanie dodatočného pojmu „Riserva“ podmienené dosiahnutím minimálneho úbytku hmotnosti o 40 %. Na účely používania dodatočného pojmu „Riserva“ sú vlastnosti výrobku „CHZO Speck Alto Adige“/„Südtiroler Markenspeck g.g.A.“ /„Südtiroler Speck g.g.A.“ stanovené a posudzované na základe deskriptorov, špecifických požiadaviek a hmotností v rámci lehôt stanovených v špecifikácii výrobku.

Takisto sa povoľuje pridať údaj „horský výrobok“, ak sa výroba uskutočňuje na územiach v nadmorskej výške aspoň 600 m, ktoré sú preto zo zemepisného hľadiska klasifikované ako horské zóny.

4.7. *Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti*

Bravčové stehná opracúvajú a spracúvajú výlučne podniky, ktoré sa nachádzajú na území autonómnej provincie Bolzano-Alto Adige.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť so zemepisným pôvodom je založená na týchto faktoroch:

☑ Povesť

☐ Daná kvalita

☐ Iná vlastnosť

Zhrnutie súvislosti

Celú oblasť výroby výrobku s CHZO „Speck Alto Adige“/„Südtiroler Markenspeck“/„Südtiroler Speck“ charakterizuje kopcovitý alebo horský ráz. Celú oblasť výroby CHZO „Speck Alto Adige“/„Südtiroler Markenspeck“/„Südtiroler Speck“ charakterizuje horský ráz. Vďaka vánku a premenlivým vetrom, ktoré prefukujú pomedzi nespočetné alpské údolia, sa toto územie vyznačuje stredne suchým podnebím s viac ako 300 slnečnými dňami ročne.

Okrem toho bolo toto pohraničné územie odvždy miestom, kde sa stretáva stredozemná a stredoeurópska kultúra. Je to jediné miesto, na ktorom mohli vzniknúť priaznivé podmienky pre vyvinutie metódy konzervovania bravčového mäsa, ktorá spája údenie typické pre strednú Európu a dozrievanie typické pre Stredozemie.

Na rozdiel od šunky z regiónu v povodí Pádu sa „Speck Alto Adige“/„Südtiroler Markenspeck“/„Südtiroler Speck“ vyrába z bravčového stehna, ktoré bolo vykostené, otvorené a vyrovnané, vyúdené a odležané. Zvonku má šunka hnedé sfarbenie, ktoré získava údením. Na reze má chudé mäso červenú farbu a tukové časti sú biele s miernym ružovkastým sfarbením. „Speck Alto Adige“/„Südtiroler Markenspeck“/„Südtiroler Speck“ má typickú vôňu odležaného mäsa, pričom sa vyznačuje jemným odtieňom údenia. Mäso má výraznú, avšak nie slanú chuť.

Príčinná súvislosť medzi CHZO „Speck Alto Adige“/„Südtiroler Markenspeck“/„Südtiroler Speck“ a územím jeho výroby spočíva v osobitných mikroklimatických podmienkach regiónu Alto Adige, ktoré ovplyvnili odlišnú, jedinečnú minulosť historicko-kultúrnej enklávy južného Tirolska. Toto pohraničné územie od nepamäti predstavovalo z historického, ekonomického a kultúrneho hľadiska prechod medzi Európou na sever a na juh od Álp, a preto bolo otvorené vplyvom z oboch oblastí vývoja. Vďaka vetrom a vánkom vejúcim do údolí Alto Adige z južných a severných svahov horského masívu je toto podnebie výnimočne vhodné na dozrievanie šunky „Speck Alto Adige“/„Südtiroler Markenspeck“/„Südtiroler Speck“, čo opodstatňuje túto metódu spracovania mäsa s pôvodom v alpskej tradícii života na horách. Tento spôsob konzervovania spája agresívne údenie s pôvodom zo severu a solenie s pôvodom z Pádskej nížiny, a to v rámci pomalého sušenia za prirodzených podmienok: výsledný výrobok má veľmi vyrovnanú chuť, ktorá je jemnejšia ako chuť surovej a silne údenej šunky zo severnej Európy a výraznejšia ako chuť jemnej šunky zo stredomorskej oblasti. Výrobok je dokonale vysušený a počas prvých fáz výroby a počas zrenia obohatený o vône a látky nachádzajúce sa v okolitom ovzduší. Aj z týchto dôvodov sa dobré meno šunky „Speck Alto Adige“/„Südtiroler Markenspeck“/„Südtiroler Speck“ viaže na výrobok, ktorý je charakteristický pre územie, z ktorého pochádza.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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