C/2026/2789

19.5.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2789)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck“

Referenčna številka EU: PGI-IT-0327-AM01 – 20. februar 2026

1. **Ime proizvoda**

„Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo – oddelek za prehransko suverenost in konjeniški šport

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Spremembe specifikacije proizvoda z ZGO „Speck Alto Adige“ niso spremembe na ravni Unije, saj ne izpolnjujejo meril iz člena 24 Uredbe (EU) 2024/1143, in sicer:

— ne vključujejo spremembe imena ali uporabe imena,

— ne morejo izničiti povezave z geografskim območjem iz enotnega dokumenta in

— ne vključujejo dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih sprememb**

Naslov

Sprememba člena 4

Opis

Sprememba št. 1

Sprememba se nanaša na člen 4, tretji odstavek, specifikacije proizvoda in točko 3.4 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je črtano besedilo „in zori“ v stavku, ki se nanaša na dimljenje.

Razlog: sprememba je primerna, da se opredeli točna faza predelave proizvoda in odpravi vsakršna dvoumnost glede naslednjih določb specifikacije proizvoda v zvezi s posebno fazo zorenja.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 4

Opis

Sprememba št. 2

Sprememba se nanaša na člen 4, tretji odstavek, specifikacije proizvoda in točko 3.4 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je izraz „stara“ nadomeščen z izrazom „zori“.

Razlog: sprememba je primerna, da se različne faze predelave jasneje opredelijo.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 4

Opis

Sprememba št. 3

Sprememba se nanaša na člen 4, četrti odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je najdaljše obdobje, v katerem se izvajata soljenje in začinjanje, podaljšana s štirih na šest dni.

Razlog: podaljšanje je potrebno, da se izpolnijo zahteve delovnega urnika in organizacije podjetja ter odpravi vsakršna dvoumnost glede rokov, ki jih je treba upoštevati.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 4

Opis

Sprememba št. 4

Sprememba se nanaša na člen 4, peti odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je določeno, da je datum začetka predelave datum dostave mesa v obrat.

Razlog: s spremembo se pojasni uporaba specifikacije proizvoda za gospodarske subjekte in za namene nadzora.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba št. 5

Sprememba se nanaša na člen 5, tretji odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je uvedeno razlikovanje med vrstami svinjskih stegen glede na predvideni namen trženja: stegna, predvidena za to, da ostanejo cela, stegna, predvidena za razrez na dva dela, stegna, predvidena za rezanje na rezine, in stegna, predvidena za razrez na več kot dva dela.

Razlog: sprememba je potrebna, da se gospodarskim subjektom zagotovijo specifične informacije o predelavi različnih vrst svinjskih stegen.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba št. 6

Sprememba se nanaša na člen 5, tretji odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je določena zahteva za uvedbo sistemov sledljivosti, da se svinjska stegna v postopku predelave povežejo z različnimi vrstami, določenimi v specifikaciji proizvoda.

Razlog: ta sprememba je potrebna, da se zagotovi, da proizvajalci različne vrste svinjskih stegen pravilno predelajo, ter da se olajšajo ustrezni samonadzor in pregledi pri preverjanju, ali različna stegna izpolnjujejo zahteve za proizvodnjo proizvoda z ZGO „Speck Alto Adige“, v skladu s postopki trženja, določenimi v specifikaciji proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba št. 7

Sprememba se nanaša na člen 5, tretji odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je določeno, da je zmanjšanje teže za vsaj 35 % zahteva za svinjska stegna, predvidena za to, da ostanejo cela, stegna, predvidena za razrez na dva dela, in stegna, predvidena za rezanje na rezine.

Razlog: sprememba je potrebna, ker so svinjska stegna, predvidena za to, da ostanejo cela, stegna, predvidena za razrez na dva dela, in stegna, predvidena za rezanje na rezine, zaradi anatomske oblike svinjskega stegna bolj izpostavljena zraku. Zato se mora njihova teža zmanjšati za vsaj 35 %, da pridobijo lastnosti ZGO.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba št. 8

Sprememba se nanaša na člen 5, četrti odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je določeno, da se lahko po doseženem zmanjšanju teže za vsaj 35 % v roku, določenem v specifikaciji proizvoda, za svinjska stegna, predvidena za to, da ostanejo cela, stegna, predvidena za razrez na dva dela, in stegna, predvidena za rezanje na rezine, uporabi *affinamento*, to je oblika staranja z uporabo ovijalne folije, primerne za živila.

Razlog: ta sprememba je potrebna, da se proizvajalcem zagotovijo natančna operativna navodila glede vrst svinjskih stegen, za katere je dovoljen postopek *affinamento*, da pridobijo lastnosti ZGO.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba št. 9

Sprememba se nanaša na člen 5, četrti odstavek, in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je uvedena posebna zahteva, da morajo stegna, predvidena za razrez na več kot dva dela, glede na različne težnostne razrede svinjskih stegen doseči zmanjšanje teže za vsaj 38 % v rokih, določenih v specifikaciji proizvoda.

Razlog: ta sprememba je potrebna, ker je treba standardizirati doslednost svinjskih stegen, predvidenih za razrez na več kot dva dela, z določitvijo večjega minimalnega zmanjšanja teže kot pri drugih vrstah stegen. Svinjska stegna, razrezana na več kot dva dela, imajo namreč manjšo površino svinjske kože. Zato mora meso zoreti dalj časa.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba št. 10

Sprememba se nanaša na člen 5, četrti odstavek, in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je določeno, da postopek *affinamento* ni dovoljen za svinjska stegna, predvidena za razrez na več kot dva dela.

Razlog: ta določba je potrebna, ker minimalno zmanjšanje teže za 38 % omogoča, da se lastnosti končnega proizvoda pridobijo brez potrebe po postopku *affinamento*.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba št. 11

Sprememba se nanaša na člen 5, zadnji odstavek, in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je črtan sklic na člen 7 specifikacije proizvoda.

Razlog: to črtanje je potrebno zaradi nove členitve specifikacije proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba št. 12

Sprememba se nanaša na člen 5, zadnji odstavek, specifikacije proizvoda in točko 3.6 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je uveden dodatni izraz „Riserva“, ki je namenjen za proizvod z ZGO, pridobljen iz svinjskih stegen, predvidenih za to, da ostanejo cela, svinjskih stegen, predvidenih za razrez na dva dela, in svinjskih stegen, predvidenih za rezanje na rezine, z naslednjimi lastnostmi: ob koncu obdobja predelave morajo tehtati najmanj 4,3 kg, zoreti so morala najmanj 28 tednov, njihova teža se je morala zmanjšati za najmanj 39 % ter imeti morajo lastnosti iz člena 6.

Razlog: z uvedbo dodatnega izraza „Riserva“ se lahko poudari splošno izboljšanje fizikalnih in senzoričnih lastnosti, povezanih z barvo, teksturo, okusom in aromo, zaradi daljšega minimalnega obdobja zorjenja za svinjska stegna, ki tehtajo najmanj 4,3 kg. S tem se minimalno zmanjšanje teže poveča na 39 % za stegna, predvidena za to, da ostanejo cela, stegna, predvidena za razrez na dva dela, in stegna, predvidena za rezanje na rezine.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba št. 13

Sprememba se nanaša na člen 5, zadnji odstavek, specifikacije proizvoda in točko 3.6 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je določeno, da se za svinjska stegna, predvidena za razrez na več kot dva dela, dodatni izraz „Riserva“ lahko uporablja za stegna, ki tehtajo najmanj 4,3 kg, so bila glede na različne težnostne razrede zorjena najmanj 28 tednov, pri čemer se je njihova teža v ustreznih minimalnih obdobjih zorjenja, določenih v specifikaciji proizvoda, zmanjšala za najmanj 40 %, in imajo lastnosti iz člena 6 specifikacije proizvoda.

Razlog: zahteva po zmanjšanju teže za najmanj 40 % za svinjska stegna iz kategorije „Riserva“, ki so predvidena za razrez na več kot dva dela, je primerna, ker imajo manjšo površino svinjske kože. Zato mora meso zoreti dalj časa. Razlika dveh odstotnih točk v primerjavi z zmanjšanjem teže za vsaj 38 % pri stegnih iste vrste, ki ne spadajo v kategorijo „Riserva“, omogoča splošno izboljšanje fizikalnih in senzoričnih lastnosti, povezanih z barvo, teksturo, okusom in aromo.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba št. 14

Sprememba se nanaša na člen 5, zadnji odstavek, specifikacije proizvoda in točko 3.6 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je vstavljena preglednica, v kateri so določena minimalna obdobja zorjenja v tednih za posamezne težnostne razrede svinjskih stegen za namene uporabe dodatnega izraza „Riserva“.

Razlog: zaradi povečanja števila tednov zorjenja glede na različne težnostne razrede stegen se poveča zmanjšanje teže in hkrati zmanjša povprečna vrednost a_w. Ta parameter zagotavlja večjo doslednost proizvoda in večjo mikrobiološko stabilnost. Povečanje minimalnega števila tednov zorjenja, povečanje zmanjšanja teže in zmanjšanje aktivnosti vode omogočajo splošno izboljšanje fizikalnih in senzoričnih lastnosti, povezanih z barvo, teksturo, okusom in aromo, kot so določene v členu 6 specifikacije proizvoda.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba št. 15

Sprememba se nanaša na člen 5, zadnji odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je določeno, da postopek *affinamento* ni dovoljen za proizvod, predviden za razvrstitev v kategorijo „Riserva“.

Razlog: ta določba je potrebna, ker pri tej vrsti proizvoda daljše obdobje zorjenje in večje zmanjšanje teže zagotavljata nižjo vsebnost vlage. Postopek *affinamento* zato ni primeren za pridobitev lastnosti končnega proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 6

Opis

Sprememba št. 16

Sprememba se nanaša na člen 6, osmi odstavek, specifikacije proizvoda in točko 3.6 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je določeno, da morajo pri svinjskih stegnih, predvidenih za proizvodnjo proizvoda, za katerega se uporablja izraz „Riserva“, ocene za posamezne deskriptorje skupaj znašati najmanj 85 od skupno 100 točk, kolikor jih je mogoče doseči pri ocenjevanju.

Razlog: višja ocena, tj. 85 od skupno 100 točk, kolikor jih je mogoče doseči pri ocenjevanju za kategorijo „Riserva“, je povezana z bistveno večjim številom točk, dodeljenih pozitivnim senzoričnim deskriptorjem „razvoj rdeče barve“, „tekstura pustega mesa“ in „neenakomerna barva“.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 7

Opis

Sprememba št. 17

Sprememba se nanaša na člen 7 specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je črtan člen 7 (Nadzor).

Razlog: črtanje je potrebna posodobitev za uskladitev specifikacije proizvoda z veljavno zakonodajo EU, saj v skladu s členom 49 Uredbe (EU) 2024/1143 vključitev podrobnosti o nadzornem organu ni več obvezna.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8

Opis

Sprememba št. 18

Sprememba se nanaša na člen 8 specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je „Člen 8“ spremenjen v „Člen 7“.

Razlog: sprememba je potrebna zaradi nove členitve specifikacije proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8

Opis

Sprememba št. 19

Sprememba se nanaša na člen 8, prvi odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je v členu 7 novega besedila specifikacije proizvoda navedba zmanjšanja teže za vsaj 35 % nadomeščena s sklicem na minimalno zmanjšanje teže, določeno v členu 5, pri čemer je navedeno, da morajo biti pridobljene lastnosti iz člena 6 specifikacije proizvoda.

Razlog: ta sprememba je potrebna, da se upoštevajo različne najmanjše teže, določene v specifikaciji proizvoda za različne vrste svinjskih stegen in za kategorijo „Riserva“.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8

Opis

Sprememba št. 20

Sprememba se nanaša na člen 8, četrti odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je določeno, da je treba prepoved uporabe drugih opisnih izrazov razumeti tako, da se nanaša na izraze, ki bi lahko potrošnika zavedli glede dejanskih lastnosti proizvoda.

Razlog: sprememba je primerna, da se različnim proizvajalcem omogoči, da bolje poudarijo lastnosti proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8

Opis

Sprememba št. 21

Sprememba se nanaša na člen 8, deseti odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je besedilo „ZGO ‚Alto Adige Speck'" nadomeščeno z besedilom „ZGO ‚Speck Alto Adige'".

Razlog: s spremembo se popravi napaka v besedilu in navede pravilno registrirano ime.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8

Opis

Sprememba št. 22

Sprememba se nanaša na člen 8, deseti odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je določena barva besede „SÜDTIROL", pri čemer je navedena njena barva Pantone.

Razlog: s spremembo naj bi se zagotovilo, da bo logotip ZGO bolj usklajen s promocijskimi in razvojnimi politikami območja, na katero se ZGO nanaša.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8

Opis

Sprememba št. 23

Sprememba se nanaša na člen 8, deseti odstavek, specifikacije proizvoda in točko 3.6 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je v predlogi logotipa ZGO zelena barva besede „SÜDTIROL" nadomeščena s sivo.

Razlog: namen te spremembe je bolje uskladiti logotip ZGO s promocijskimi in razvojnimi politikami območja, na katero se ZGO nanaša.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8

Opis

Sprememba št. 24

Sprememba se nanaša na člen 8, enajsti odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je najmanjša širina logotipa ZGO zmanjšana s 4 cm na 3,5 cm.

Razlog: sprememba je potrebna prilagoditev novim oblikam in velikostim prodajnih embalaž v skladu s potrebo po manjšem vplivu na okolje in posledično manjši uporabi embalažnih materialov, ki jih je nato treba odstraniti. Vendar najmanjša velikost 3,5 cm omogoča najboljši prikaz logotipa in njegovo čitljivost.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8

Opis

Sprememba št. 25

Sprememba se nanaša na člen 8, dvanajsti odstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je sklic na Uredbo (ES) št. 1898/2006 nadomeščen s sklicem na Uredbo (EU) 2024/1143, v skladu s katero je treba za zaščitene geografske označbe uporabljati simbol EU.

Razlog: sprememba je potrebna posodobitev na podlagi veljavnih pravil Evropske unije iz člena 37(3) Uredbe (EU) 2024/1143.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8

Opis

Sprememba št. 26

Sprememba se nanaša na člen 8, štirinajsti odstavek, specifikacije proizvoda in točko 3.6 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je dodan izraz „Riserva“ kot eden od dodatnih izrazov, ki se lahko uporabljajo, pri čemer je izraz povezan z zahtevami za proizvodnjo iz člena 5 in lastnostmi iz člena 6 specifikacije proizvoda.

Razlog: ta sprememba je potrebna za ureditev načina uporabe dodatnega izraza „Riserva“ pri označevanju proizvoda.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 9

Opis

Sprememba št. 27

Sprememba se nanaša na člen 9 specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je „Člen 9“ spremenjen v „Člen 8“.

Razlog: sprememba je potrebna zaradi nove členitve specifikacije proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Vstavitev novega člena 9

Opis

Sprememba št. 28

Sprememba se nanaša na vstavitev člena 9 in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: vstavljen je bil člen 9 Dokazilo o poreklu, v katerem je navedeno, da je treba spremljati vse strani, registrirane v sistemu nadzora ZGO, in da jih mora nadzorovati nadzorni organ, pri čemer so opredeljene njihove kategorije.

Razlog: uvedba tega člena je potrebna, da se specifikacija proizvoda uskladi z veljavno zakonodajo Evropske unije iz člena 20 Izvedbene uredbe Komisije (EU) 2025/26.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck“

Referenčna številka EU: PGI-IT-0327-AM01 – 20. februar 2026

1. **Ime**

„Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Italija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

16 – IZDELKI IZ MESA, RIB, RAKOV, MEHKUŽCEV ALI DRUGIH VODNIH NEVRETENČARJEV ALI INSEKTOV

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Proizvod „Speck Alto Adige“ (v italijanščini), „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ (v nemščini) se proizvaja iz izkoščenih svinjskih stegen, rahlo soljenih in začinjenih, hladno prekajenih v posebnih prostorih pri najvišji temperaturi 20 °C ter ustrezno zorjenih v skladu z lokalnimi običaji in tradicijami. Ima posebne organoleptične lastnosti.

Ob dajanju v promet je površina proizvoda „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ rjave barve, na prerezu pa rdeče barve z belo-rožnatimi predeli. Ima prekajen, aromatičen in prijeten vonj ter značilen močan okus. Njegove kemijske, fizikalno-kemijske in mikrobiološke značilnosti so naslednje:

skupaj beljakovine 20 % ali več,

razmerje voda/beljakovine ≤ 2,0,

razmerje maščobe/beljakovine ≤ 1,5,

natrijev klorid ≤ 5 %,

kalijev nitrat < 150 mg/kg,

natrijev nitrit < 50 mg/kg,

skupno število mezofilnih kultur v skladu s standardom UNI ISO 4833 (2003),

mlečnokislinske bakterije največ 1×10^8 kolonijskih enot na gram (UFC/gram).

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

—

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Proizvod „Speck Alto Adige ZGO“ / „Südtiroler Markenspeck ZGO“ / „Südtiroler Speck ZGO“ je treba obrezati po tradicionalni metodi, s križem ali brez njega, suho soliti in začiniti, prekaditi pri temperaturi največ 20 °C ter zoriti pri sobni temperaturi od 10 do 16 °C in stopnji vlažnosti med 55 % in 90 %.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Proizvod „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ se lahko da v promet cel, v kosih ali rezinah ter nepakiran ali vakuumsko pakiran ali pakiran v modificirani atmosferi.

Razkosavanje, rezanje in pakiranje proizvoda „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ se lahko izvajajo samo na območju proizvodnje iz točke 4, da se zagotovi, da končni potrošnik prejme proizvod, pri katerem so ohranjeni značilni okus in najnežnejše arome.

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Ime zaščitene geografske označbe „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ se ne sme prevajati v druge jezike.

Na etiketi mora biti navedeno z razločnimi in neizbrisnimi črkami, ki se jasno ločijo od vseh drugih navedb, slediti pa mu mora izraz „zaščitena geografska označba“ in/ali kratica „ZGO“, prevedena v jezik, v katerem se proizvod trži.

Na vsaki etiketi mora biti logotip ZGO „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“.

Izraz „Riserva“ se lahko uporablja pri označevanju, opisu in predstavitvi proizvoda, pridobljenega iz svinjskih stegen, predvidenih za to, da ostanejo cela, za razrez na dva dela in rezanje na rezine, ki ob koncu obdobja predelave tehtajo najmanj 4,3 kg in so bila zorjena najmanj 28 tednov od začetka predelave, pri čemer se njihova teža glede na različne težnostne razrede v ustreznih obdobjih zorenja, določenih v specifikaciji proizvoda, zmanjša za najmanj 39 %.

Svinjska stegna, predvidena za razrez na več kot dva dela, morajo doseči zmanjšanje teže za najmanj 40 %, da se lahko zanje uporabi izraz „Riserva“. Za uporabo dodatnega izraza „Riserva“ se lastnosti proizvoda „Speck Alto Adige ZGO“ / „Südtiroler Markenspeck ZGO“ / „Südtiroler Speck g.g.A.“ ugotovijo in ocenijo na podlagi deskriptorjev, posebnih zahtev in uteži v rokih, določenih v specifikaciji proizvoda.

Na etiketi je lahko tudi navedba „prodotto di montagna“, kadar proizvodnja poteka na območjih na nadmorski višini najmanj 600 metrov, ki so zato geografsko opredeljena kot gorska območja.

4.7 *Jedrnata opredelitev geografskega območja*

Svinjska stegna lahko predelujejo samo podjetja v avtonomni pokrajini Bolzano - Južna Tirolska.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Vzročna povezava z geografskim poreklom temelji na

☑ slovesu

☐ posebni kakovosti

☐ drugih značilnostih

Povzetek povezave

Celotno območje proizvodnje proizvoda z ZGO „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ je hribovito ali gorato. Zaradi spremenljivih vetričev in vetrov, ki pihajo skozi številne alpske doline, je podnebje razmeroma suho, z več kot 300 sončnih dni na leto.

Poleg tega je bilo to obmejno območje od nekdaj stičišče sredozemske in srednjeevropske kulture, zato so lahko le tukaj nastali pogoji za razvoj značilnega načina konzerviranja svinjskega mesa, ki združuje prekajevanje, značilno za Srednjo Evropo, in zorjenje iz Sredozemlja.

Proizvod „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ se v nasprotju s pršuti iz Padske nižine izdeluje iz svinjskih stegen, ki se izkoščijo, odprejo in sploščijo, nato pa prekajujejo in zorijo. Za njegov videz je značilna rjava barva površine, ki jo dobi s prekajevanjem. Pri razrezu je pusto meso rdeče barve, mastni del pa belo rožnate barve. Proizvod „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ ima značilen vonj po zorjenem mesu, ki ga zaznamujejo prijetne dimne note. Okus mesa je izrazit, vendar ne slan.

Vzročna povezava med proizvodom „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ in območjem njegove proizvodnje temelji na posebnih mikroklimatskih pogojih na Južnem Tirolskem, ki jih je ta zgodovinsko in kulturno odrezana pokrajina znala izkoristiti. To mejno območje je že od nekdaj prostor zgodovinskega, etničnega, ekonomskega in kulturnega prehoda med Evropo severno in južno od Alp, zato je bilo odprto za prispevke in izkušnje obeh razvojnih območij. Zaradi vetričev in vetrov, ki pihajo z južnih in severnih pobočij gorskega masiva po dolinah Južne Tirolske, je to podnebje posebej primerno za zorenje proizvoda „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ ter spodbuja uveljavitev te metode predelave mesa, katere izvor sega v alpsko tradicijo gorskih kmetijskih gospodarstev. Metoda konzerviranja z močnejšim prekajevanjem, ki izvira s severa, se je uveljavila v kombinaciji z metodo soljenja ter postopnega in počasnega sušenja v naravnih pogojih, ki izvira iz Padske nižine. Zato ima dobljeni proizvod zelo uravnotežen okus, ki je blažji od močno prekajenih narezkov Severne Evrope in močnejši od blagih pršutov iz Sredozemlja. Je popolno dozorel in obogaten z aromami ter lokalnimi esencami, ki jih prinašajo tako zrak, ki kroži med sušenjem, kot začimbe, uporabljene v začetnih fazah predelave. To so dodatni razlogi za to, da proizvod „Speck Alto Adige“ / „Südtiroler Markenspeck“ / „Südtiroler Speck“ slovi kot vodilni proizvod geografskega območja, s katerega izvira.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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