C/2026/2789

19.5.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/2789)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck”

Referensnummer: PGI-IT-0327-AM01 – 20.2.2026

1. **Produktens namn**

”Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk – avdelningen för livsmedelssuveränitet och hästsport

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringarna av produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen Speck Alto Adige är inte unionsändringar eftersom de inte uppfyller kriterierna i artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143, det vill säga att de inte

— innefattar någon ändring av namnet eller av användningen av namnet,

— innebär en risk för att det samband med det geografiska området som avses i det sammanfattande dokumentet upphävs, eller

— innebär några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Ändring av artikel 4

Beskrivning

Ändring 1

Ändringen rör artikel 4 tredje stycket i produktspecifikationen och punkt 3.4 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen stryks orden ”och lagras” från den mening som handlar om rökning.

Motivering: Ändringen görs för att göra det möjligt att identifiera det exakta steget i bearbetningen av produkten och avhjälpa eventuella tvetydigheter i samband med efterföljande bestämmelser i produktspecifikationen som specifikt gäller lagringen.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 4

Beskrivning

Ändring 2

Ändringen rör artikel 4 tredje stycket i produktspecifikationen och punkt 3.4 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts ordet ”mognadslagras” med ordet ”lagras”.

Motivering: Ändringen görs för att beskrivningen av de olika bearbetningsstegen ska bli tydligare.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 4

Beskrivning

Ändring 3

Ändringen rör artikel 4 fjärde stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen förlängs den längsta tillåtna tiden för torrsaltning och torrkryddning från fyra till sex dagar.

Motivering: Förlängningen behövs för att anpassa verksamheten till företagets arbetsschema och organisation samt för att undvika eventuella tvetydigheter i fråga om gällande tidsramar.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 4

Beskrivning

Ändring 4

Ändringen rör artikel 4 femte stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen anges att det är den dag då köttet levereras till anläggningen som räknas som den första bearbetningsdagen.

Motivering: Genom ändringen förtydligas det hur produktspecifikationen ska användas av aktörer och för kontrolländamål.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 5

Ändringen rör artikel 5 tredje stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen görs en åtskillnad mellan olika typerna av grislår, beroende på hur de är avsedda att saluföras: lår som ska säljas hela, lår som ska styckas i två delar, lår som ska skivas och lår som ska styckas i fler än två delar.

Motivering: Ändringen behövs för att aktörerna ska få specifik produktionsinformation som visar hur de olika typerna av grislår ska bearbetas.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 6

Ändringen rör artikel 5 tredje stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs ett krav på att spårningssystem ska införas, för att koppla samman det grislår som bearbetas med produktens olika former enligt produktspecifikationen.

Motivering: Ändringen behövs för att säkerställa att tillverkarna bearbetar de olika typerna av grislår på rätt sätt och för att underlätta lämplig självövervakning och kontroller när kraven för de olika lår som används för att framställa den skyddade geografiska beteckningen Speck Alto Adige verifieras, i enlighet med de saluföringsvillkor som fastställs i produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 7

Ändringen rör artikel 5 tredje stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen anges att den minsta viktförlusten på 35 % är ett krav för de lår som ska förbli hela, styckas i två delar eller skivas.

Motivering: Ändringen behövs eftersom de lår som ska förbli hela, styckas i två delar eller skivas utsätts för större luftexponering på grund av formen på grislåret. Vikten måste därför minska med minst 35 % för att produkten ska erhålla den skyddade geografiska beteckningens egenskaper.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 8

Ändringen rör artikel 5 fjärde stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen anges att när viktförlusten på 35 % väl har uppnåtts inom den tidsram som fastställs i produktspecifikationen, är *affinamento* – en form av mognadslagring med användning av livsmedelsgodkänd plastfolie – tillåtet för lår som ska förbli hela, styckas i två delar eller skivas.

Motivering: Ändringen krävs för att ge tillverkarna detaljerade instruktioner om de typer av grislår som får genomgå *affinamento* i syfte att erhålla den skyddade geografiska beteckningens egenskaper.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 9

Ändringen rör artikel 5 fjärde stycket. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs ett särskilt krav på en minsta viktförlust på 38 % för lår som ska styckas i fler än två delar. Viktförlusten ska uppnås inom de tidsramar som fastställs i produktspecifikationen, vilka varierar beroende på lårens viktklass.

Motivering: Ändringen motiveras av behovet av att standardisera konsistensen hos de lår som ska styckas i fler än två delar, genom att föreskriva en minsta viktförlust som är större än för andra typer av lår. Anledningen är att den yta som täcks av svål och hud är mindre på lår som styckas i fler än två delar. Köttet måste därför mognadslagras under längre tid.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 10

Ändringen rör artikel 5 fjärde stycket. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen anges att *affinamento* inte är tillåtet för lår som ska styckas i fler än två delar.

Motivering: Denna bestämmelse behövs eftersom den minsta viktförlusten på 38 % gör så att slutproduktens egenskaper kan erhållas utan *affinamento*.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 11

Ändringen rör artikel 5 sista stycket. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen gäller hänvisningen till artikel 7 i produktspecifikationen.

Motivering: Ändringen är nödvändig med tanke på produktspecifikationens nya artikelindelning.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 12

Ändringen rör artikel 5 sista stycket i produktspecifikationen och punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs det kompletterande uttrycket ”Riserva”. Detta får endast användas för de former av produkten med den skyddade geografiska beteckningen som härrör från lår som ska förbli hela, styckas i två delar eller skivas och som har följande egenskaper: I slutet av bearbetningsperioden ska de väga minst 4,3 kg och ha lagrats i minst 28 veckor samt ha uppnått en viktförlust på minst 39 %. De ska även ha de egenskaper som anges i artikel 6.

Motivering: Genom tillägget av det kompletterande uttrycket ”Riserva” blir det möjligt att informera om den allmänna förbättring av de fysikaliska och sensoriska egenskaperna i fråga om färg, konsistens, smak och arom som erhålls genom den längre minsta lagringsperioden för lår som väger minst 4,3 kg. Det leder även till att den minsta viktförlusten höjs till 39 % för lår som ska förbli hela, styckas i två delar och skivas.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 13

Ändringen rör artikel 5 sista stycket i produktspecifikationen och punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen fastställs att det kompletterande uttrycket ”Riserva” får användas för lår som ska styckas i fler än två delar, under förutsättning att låret väger minst 4,3 kg och har lagrats i minst 28 veckor (lagringsperioden varierar för de olika viktklasserna) samt uppnått en minsta viktförlust på 40 % inom den minsta lagringsperiod som fastställs i produktspecifikationen, och som utöver detta har de egenskaper som anges i artikel 6 i produktspecifikationen.

Motivering: Det är lämpligt att införa ett krav på en minsta viktförlust på 40 % för lår i kategorin ”Riserva” som ska styckas i fler än två delar, eftersom den yta som täcks av svål och hud är mindre för denna produkttyp. Köttet måste därför mognadslagras under längre tid. Skillnaden på två procentenheter jämfört med den minsta viktförlusten på 38 % för lår av samma typ som inte tillhör kategorin ”Riserva” resulterar i en allmän förbättring av de fysikaliska och sensoriska egenskaperna i fråga om färg, konsistens, smak och arom.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 14

Ändringen rör artikel 5 sista stycket i produktspecifikationen och punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen infogas en tabell där den minsta lagringsperiod – angiven i antal veckor – som krävs för att det kompletterande uttrycket ”Riserva” ska få användas fastställs för de olika viktklasserna för grislår.

Motivering: Genom att förlänga lagringsperioden för låren i de olika viktklasserna uppnås en större viktförlust och ett minskat genomsnittligt vattenaktivitetsvärde. Denna parameter förbättrar produktens konsistens och ökar den mikrobiologiska stabiliteten. Förlängningen av lagringsperioden, den större viktförlusten och den minskade vattenaktiviteten leder till en allmän förbättring av de fysikaliska och sensoriska egenskaper i fråga om färg, konsistens, smak och arom som anges i artikel 6 i produktspecifikationen.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 15

Ändringen rör artikel 5 sista stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen anges att *affinamento* inte är tillåtet för produkter som ska klassificeras som ”Riserva”.

Motivering: Denna bestämmelse behövs eftersom den längre lagringsperioden och den större viktförlusten innebär att denna typ av produkt får en lägre vattenhalt. Därför är det inte lämpligt att använda *affinamento* för att erhålla slutproduktens egenskaper.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 6

Beskrivning

Ändring 16

Ändringen rör artikel 6 åttonde stycket i produktspecifikationen och punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen fastställs att grislår som är avsedda för framställning av den produkt som märks med uttrycket ”Riserva” ska ha en sammanlagd poäng för de enskilda beskrivningarna på minst 85 av de totalt 100 poäng som kan tilldelas vid bedömningen.

Motivering: Det högre värdet på 85 av 100 möjliga bedömningspoäng för kategorin ”Riserva” återspeglar betydligt högre poäng för de positiva sensoriska beskrivningarna ”Utveckling av den röda färgen”, ”Konsistensen på det magra köttet” och ”Ojämn färg”.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 7

Beskrivning

Ändring 17

Ändringen rör artikel 7 i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen stryks artikel 7 (Kontroller).

Motivering: Strykningen görs för att anpassa produktspecifikationen till gällande EU-lagstiftning, eftersom det inte längre är obligatoriskt att ange uppgifter om kontrollorganet, i enlighet med artikel 49 i förordning (EU) 2024/1143.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8

Beskrivning

Ändring 18

Ändringen rör artikel 8 i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen blir artikel 8 i stället artikel 7.

Motivering: Ändringen är nödvändig med tanke på produktspecifikationens nya artikelindelning.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8

Beskrivning

Ändring 19

Ändringen rör artikel 8 första stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: I artikel 7 i den nya produktspecifikationen ersätts angivelsen av den minsta viktförlusten på 35 % med en hänvisning till de minsta viktförluster som fastställs i artikel 5. Det anges även att produkten ska ha de egenskaper som avses i artikel 6 i produktspecifikationen.

Motivering: Ändringen görs för att beakta de olika minimivikter som fastställs i produktspecifikationen för de olika typerna av grislår samt för kategorin ”Riserva”.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8

Beskrivning

Ändring 20

Ändringen rör artikel 8 fjärde stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen anges att förbudet mot att använda andra beskrivande uttryck bör förstås som en hänvisning till sådana uttryck som sannolikt skulle kunna vilseleda konsumenten i fråga om produktens faktiska egenskaper.

Motivering: Det är lämpligt att göra denna ändring så att de olika tillverkarna ska kunna informera om produktens egenskaper på ett bättre sätt.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8

Beskrivning

Ändring 21

Ändringen rör artikel 8 tionde stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts ”Alto Adige Speck PGI” med ”Speck Alto Adige PGI”.

Motivering: Ändringen består i korrigering av ett skrivfel genom angivelse av det korrekta registrerade namnet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8

Beskrivning

Ändring 22

Ändringen rör artikel 8 tionde stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen fastställs vilken färg orden ”SÜDTIROL” ska ha, genom angivande av dess Pantone-färgkod.

Motivering: Genom ändringen ska logotypen för den skyddade geografiska beteckningen göras mer förenlig med marknadsförings- och utvecklingspolitiken i området för den skyddade geografiska beteckningen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8

Beskrivning

Ändring 23

Ändringen rör artikel 8 tionde stycket i produktspecifikationen och punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts den gröna färgen på ordet ”SÜDTIROL” med grått i mallen för den skyddade geografiska beteckningens logotyp.

Motivering: Genom ändringen ska logotypen för den skyddade geografiska beteckningen samordnas bättre med marknadsförings- och utvecklingspolitiken i det område till vilket den skyddade geografiska beteckningen hänvisar.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8

Beskrivning

Ändring 24

Ändringen rör artikel 8 elfte stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen minskas den minsta bredden på den skyddade geografiska beteckningens logotyp från 4 cm till 3,5 cm.

Motivering: Ändringen är en nödvändig anpassning till de nya formaten och storlekarna på de förpackningar som produkten saluförs i. Dessa har ändrats för att begränsa miljöpåverkan genom att minska användningen av förpackningsmaterial och mängden avfall. Med en minsta storlek på 3,5 cm säkerställs att logotypen kan återges på ett lämpligt sätt, samtidigt som den förblir läslig.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8

Beskrivning

Ändring 25

Ändringen rör artikel 8 tolfte stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts hänvisningen till förordning (EG) nr 1898/2006 med en hänvisning till förordning (EU) 2024/1143, som innehåller ett krav om att unionssymbolen för skyddade geografiska beteckningar ska användas.

Motivering: Denna uppdatering krävs med anledning av de gällande EU-bestämmelser som återfinns i artikel 37.3 i förordning (EU) 2024/1143.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8

Beskrivning

Ändring 26

Ändringen rör artikel 8 fjortonde stycket i produktspecifikationen och punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen läggs uttrycket ”Riserva” till bland de tillåtna kompletterande uttrycken, och det kopplas till de produktionskrav som fastställs i artikel 5 och de egenskaper som anges i artikel 6 i produktspecifikationen.

Motivering: Ändringen behövs för att reglera hur det kompletterande uttrycket ”Riserva” används i produktens märkning.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 9

Beskrivning

Ändring 27

Ändringen rör artikel 9 i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen blir artikel 9 i stället artikel 8.

Motivering: Ändringen är nödvändig med tanke på produktspecifikationens nya artikelindelning.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Tillägg av en ny artikel 9

Beskrivning

Ändring 28

Genom ändringen läggs artikel 9 till. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Artikel 9, ”Bevis på ursprung”, har lagts till. Här anges att alla parter som är registrerade i kontrollsystemet för den skyddade geografiska beteckningen ska delas in i kategorier, så att de kan övervakas och kontrolleras av kontrollorganet.

Motivering: Denna artikel behövs för att anpassa produktspecifikationen till gällande EU-lagstiftning, i enlighet med artikel 20 i kommissionens genomförandeförordning (EU) 2025/26.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck”

Referensnummer: PGI-IT-0327-AM01 – 20.2.2026

1. **Namn**

”Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Italien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

16 – BEREDNINGAR AV KÖTT, FISK, KRÄFTDJUR, BLÖTDJUR, ANDRA RYGGRADSLÖSA VATTENDJUR ELLER INSEKTER

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Speck Alto Adige” (italienska), ”Südtiroler Markenspeck” / ”Südtiroler Speck” (tyska) framställs av urbenat, lättsaltat och kryddat grislår som kallrökts i lokaler avsedda för detta syfte vid en temperatur på högst 20 °C. Produkten mognadslagras väl i enlighet med lokala traditioner och vanor och har specifika organoleptiska egenskaper.

När produkten ”Speck Alto Adige” / ”Südtiroler Markenspeck” / ”Südtiroler Speck” saluförs är den brun på ytan och röd inuti med vita partier med rosa inslag. Produkten doftar rökt, aromatiskt och angenämt och har en karakteristisk och intensiv smak. Den har följande kemiska, fysikalisk-kemiska och mikrobiologiska egenskaper:

Ett totalt proteininnehåll på minst 20 %.

Ett vatten/proteinförhållande på högst 2,0.

Ett fett/proteinförhållande på högst 1,5.

En natriumkloridhalt på högst 5 %.

En salpeterhalt på under 150 mg/kg.

En natronsalpeterhalt under 50 mg/kg.

Mesofila bakterier i enlighet med normen UNI ISO 4833 (2003).

Mjölksyrabakterier på högst 1×10^8 kolonibildande enheter per gram (cfu/gram).

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

–

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

”Speck Alto Adige PGI” / ”Südtiroler Markenspeck g.g.A.” / ”Südtiroler Speck g.g.A.” ska bearbetas enligt den traditionella metoden, med eller utan innanlår, saltas och torrkryddas, rökas och lagras vid en temperatur på högst 20 °C, lagras vid en omgivningstemperatur på 10–16 °C och vid en luftfuktighet på 55–90 %.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

”Speck Alto Adige” / ”Südtiroler Markenspeck” / ”Südtiroler Speck” kan saluföras hel, styckad eller i skivor, i lösvikt eller vakuumförpackad eller förpackad i modifierad atmosfär.

Styckningen, skivningen och förpackningen av ”Speck Alto Adige” / ”Südtiroler Markenspeck” / ”Südtiroler Speck” ska uteslutande äga rum i det avgränsade geografiska område som anges i punkt 4 för att garantera att produktens karakteristiska aromatiska egenskaper och utmärkta doft bevaras för slutkonsumenterna.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Den skyddade geografiska beteckningen ”Speck Alto Adige” / ”Südtiroler Markenspeck” / ”Südtiroler Speck” ska inte översättas till andra språk.

Den ska anges på etiketten med tydliga och outplånliga bokstäver och tydligt särskiljas från andra uppgifter på etiketten samt följas av beteckningen ”skyddad geografisk beteckning” och/eller akronymen ”SGB” som ska översättas till språket i det land där produkten saluförs.

Varje etikett ska innehålla logotypen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Speck Alto Adige” / ”Südtiroler Markenspeck” / ”Südtiroler Speck”.

Uttrycket ”Riserva” får användas i märkningen, beskrivningen och presentationen av den produkt som framställs av grislår som är avsedda att förbli hela, styckas i två delar eller skivas och som i slutet av bearbetningsperioden väger minst 4,3 kg, har mognadslagrats i minst 28 veckor från bearbetningens början och har uppnått en minsta viktförlust på 39 %. Viktförlusten varierar för de olika viktklasserna och ska motsvara de mognadslagringsperioder som fastställs i produktspecifikationen.

Lår som är avsedda att styckas i fler än två delar ska uppnå en minsta viktförlust på 40 % för att få märkas med det kompletterande uttrycket ”Riserva”. För att det kompletterande uttrycket ”Riserva” ska få användas ska egenskaperna hos ”Speck Alto Adige PGI” / ”Südtiroler Markenspeck g.g.A.” / ”Südtiroler Speck g.g.A.” fastställas och bedömas på grundval av beskrivningar, specifika krav och vägning inom de tidsfrister som fastställs i produktspecifikationen.

Uppgiften ”prodotto di montagna” (bergsprodukt) får även läggas till då produktionen äger rum i områden på över 600 meters höjd över havet, vilka följaktligen klassificeras som bergsområden ur geografisk synvinkel.

4.7 *Kort beskrivning av det geografiska området*

Bearbetningen och beredningen av skinkan utförs uteslutande av företag i den autonoma provinsen Bolzano-Alto Adige.

5. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet med det geografiska ursprunget baseras på

☑ anseende

☐ en viss kvalitet

☐ andra egenskaper

Sammanfattning av sambandet

Produktionsområdet för den skyddade geografiska ursprungsbeteckningen ”Speck Alto Adige” / ”Südtiroler Markenspeck” / ”Südtiroler Speck” består uteslutande av bergsområden. Tack vare de omväxlande brisarna och vindarna mellan de många alpdalarna är klimatet i området tämligen torrt, med mer än 300 soldagar per år.

Detta gränsområde har för övrigt alltid varit en mötesplats mellan Medelhavskulturen och den centraleuropeiska kulturen, vilket innebär att det endast är här som rätt förhållanden funnits för uppkomsten av en konserveringsmetod för griskött som kombinerar den centraleuropeiska rökningsmetoden och mognadslagringsmetoden från Medelhavsområdet.

”Speck Alto Adige” / ”Südtiroler Markenspeck” / ”Südtiroler Speck” framställs, till skillnad från skinka från Po-regionen, av urbenat, öppet och platt, rökt och lagrat grislår. Till utseendet utmärker sig produkten genom sin bruna yta på grund av rökningen. Vid styckningen är den magra delen rödfärgad och den feta delen vit med ljusrosa inslag. ”Speck Alto Adige” / ”Südtiroler Markenspeck” / ”Südtiroler Speck” har en doft som är typisk för lagrat kött och en svag rökdoft. Köttet smakar fylligt men är inte salt.

Orsakssambandet mellan den skyddade geografiska beteckningen ”Speck Alto Adige” / ”Südtiroler Markenspeck” / ”Südtiroler Speck” och dess produktionsområde utgår från de särskilda mikroklimatiska förhållandena i regionen Alto-Adige, som man dragit nytta av i den historiska och kulturella enklaven Sydtyrolen. Detta gränsområde har alltid utgjort ett historiskt, etniskt, ekonomiskt och kulturellt övergångsområde mellan Nordeuropa och södra Alperna, och har följaktligen varit mottagligt för påverkan från båda dessa områden. Brisarna och vindarna från bergsmassivens sydliga och nordliga sluttningar i Alto-Adiges dalar gör klimatet särskilt lämpligt för lagring av ”Speck Alto Adige” / ”Südtiroler Markenspeck” / ”Südtiroler Speck”, och gynnar befästandet av denna metod för bearbetning av kött med ursprung i bergsgårdarnas alpina tradition. Konserveringsmetoden kombinerar den nordliga traditionen med kraftig rökning och saltningstraditionen från Po-regionen med en långsam torkning under naturliga förhållanden. Slutprodukten har en mycket välbalanserad smak som är mildare än välrökt lufttorkad skinka från norra Europa och kraftigare än den milda skinkan från Medelhavsområdet. Produkten är helt mogen och både under lagringen och de första produktionsstegen tar den smak av den omgivande atmosfärens dofter och essenser. Det är också dessa förhållanden som gör att anseendet för produkten Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck avser en produkt som är karakteristisk för ursprungsområdet.

Elektronisk hänvisning (URL) till offentliggörandet av produktspecifikationen

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