

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2016/C 334/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 „SPECK ALTO ADIGE”/„SÜDTIROLER MARKENSPECK”/„SÜDTIROLER SPECK”

Nr UE: PGI-IT-02125 – 14.3.2015

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consorzio Tutela Speck Alto Adige
Via Portici No 71
39100 Bolzano
WŁOCHY

Tel. +39 0471300381
Faks +39 0471302091
info@speck.it

„Consorzio Tutela Speck Alto Adige” (konsorcjum ochrony) jest uprawnione do złożenia wniosku w sprawie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Inne [określić jakie]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Metoda produkcji

Art. 4 specyfikacji produktu

- Art. 4 ust. 8, który stanowi:

„8. W chwili dostawy temperatura wewnątrz produktu musi wynosić 0–4 °C.”

otrzymuje brzmienie:

„8. W chwili dostawy temperatura wewnątrz produktu musi wynosić 0–7 °C.”.

Rozszerzono zakres temperatur, by zapewnić ich zgodność ze wspólnymi warunkami dostawy świeżych udźców używanych do produkcji wyrobu „Speck Alto Adige”.

Ma to uniemożliwić transportowanie udźców przed dostawą w temperaturze wynoszącej znacznie poniżej 0 °C, co może być następstwem obowiązywania węższego zakresu temperatur, takiego jak obecnie obowiązujący zakres wynoszący 0–4 °C.

- Zdanie:

„być poddany dojrzewaniu w temperaturze pokojowej wynoszącej 10–15 °C, w warunkach, w których poziom wilgotności wynosi 60–90 %,”

otrzymuje brzmienie:

„być poddany dojrzewaniu w temperaturze pokojowej wynoszącej 10–16 °C, w warunkach, w których poziom wilgotności wynosi 55–90 %,”.

Rozszerzono zakres temperatury i poziomu wilgotności środowiska dojrzewania. W wyniku tych środków zostają wprowadzone niewielkie zmiany umożliwiające poszerzenie zakresu temperatur pokojowych, co pomaga w zainicjowaniu osmozy, która jest niezbędna w procesie produkcji, jak i zastosowanie niższych poziomów wilgotności w pomieszczeniach, co jest czasami niezbędne, by lepiej dostosować je do procesu dojrzewania.

- Akapit:

„Solenie i przyprawianie z wykorzystaniem metody suchej ma miejsce w ciągu czterech dni od daty rozpoczęcia produkcji; informacja ta musi być naniesiona w sposób trwały i bezpośredni na każdej szynce tak, by szynka mogła być zidentyfikowana do końca procesu produkcji.”

otrzymuje brzmienie:

„Solenie i przyprawianie z wykorzystaniem metody suchej ma miejsce w ciągu czterech dni od daty rozpoczęcia produkcji. Producenci muszą wdrożyć system rejestracji umożliwiający identyfikację daty rozpoczęcia produkcji każdej całej szynki do końca procesu produkcji, łącznie z odniesieniem do odpowiedniej jednorodnej partii.”.

Dzięki wprowadzonej poprawce producenci będą mogli stosować, zgodnie z wewnętrznymi korporacyjnymi procedurami zapewniającymi identyfikowalność, bardziej aktualne systemy identyfikacji całych szynek, a nie czasochłonną i niesystematyczną procedurę wytłaczania daty na skórcie; pozwoli im to na zastosowanie szerszego zakresu rozwiązań dostępnych obecnie dzięki postępowi technologicznemu, co jest korzystne dla całego procesu produkcji.

Art. 5 specyfikacji produktu

- Akapit:

„Produkt »Speck Alto Adige ChOG«/»Südtiroler Markenspeck« ChOG/»Südtiroler Speck ChOG« musi być peklowany na sucho zgodnie z lokalnymi praktykami i tradycjami w pomieszczeniach, w których zagwarantowane są: wystarczająca cyrkulacja powietrza, temperatura wynosząca 10–15 °C i poziom wilgotności wynoszący 60–90 %.”

otrzymuje brzmienie:

„Produkt »Speck Alto Adige ChOG«/»Südtiroler Markenspeck« ChOG/»Südtiroler Speck ChOG« musi być peklowany na sucho zgodnie z lokalnymi praktykami i tradycjami w pomieszczeniach, w których zagwarantowane są: wystarczająca cyrkulacja powietrza, temperatura wynosząca 10–16 °C i poziom wilgotności wynoszący 55–90 %.”.

Ta poprawka odzwierciedla i uwzględnia zmiany w zakresie temperatury i poziomu wilgotności środowiska produkcji, o których mowa w art. 4.

— Akapit:

„Masa szynki musi zmaleć co najmniej o 35 %, jak określono w poniższej tabeli, w zależności od klasy wagowej:

Masa całej szynki w kg	Minimalny czas uzyskania 35-procentowej utraty masy	Minimalny czas peklowania na sucho w tygodniach
od 3,4 do <4,3	co najmniej 15 tygodni	co najmniej 20 tygodni
od 4,3 do <4,9	co najmniej 17 tygodni	co najmniej 22 tygodnie
od 4,9 do <5,5	co najmniej 18 tygodni	co najmniej 24 tygodnie
od 5,5 do <6,0	co najmniej 20 tygodni	co najmniej 26 tygodni
od 6,0 do <6,5	co najmniej 21 tygodni	co najmniej 28 tygodni
od 6,5 do <7,0	co najmniej 23 tygodnie	co najmniej 30 tygodni
od 7,0 do <7,5	co najmniej 24 tygodnie	co najmniej 32 tygodnie”

otrzymuje brzmienie:

„Masa szynki musi zmaleć co najmniej o 35 % w minimalnym czasie peklowania na sucho wskazanym w poniższej tabeli zgodnie z ich klasą wagową:

Masa całej szynki w kg	Liczba tygodni od rozpoczęcia procesu dojrzewania, po których zaczyna się proces peklowania na sucho.	Minimalny czas peklowania na sucho w tygodniach
od 3,4 do <4,3	co najmniej 15 tygodni	co najmniej 20 tygodni
od 4,3 do <4,9	co najmniej 17 tygodni	co najmniej 22 tygodnie
od 4,9 do <5,5	co najmniej 18 tygodni	co najmniej 24 tygodnie
od 5,5 do <6,0	co najmniej 20 tygodni	co najmniej 26 tygodni
od 6,0 do <6,5	co najmniej 21 tygodni	co najmniej 28 tygodni
od 6,5 do <7,0	co najmniej 23 tygodnie	co najmniej 30 tygodni
od 7,0 do <7,5	co najmniej 24 tygodnie	co najmniej 32 tygodnie

Po utracie przez szynkę 35 % masy można ją poddać procesowi peklowania na sucho od momentu określonego w powyższej tabeli wyrażonego w tygodniach, zgodnie z jej klasą wagową”.

Producenci dostrzegli potrzebę wskazania, że 35-procentową minimalną utratę masy należy uzyskać w minimalnym okresie peklowania na sucho określonym w trzeciej kolumnie tabeli niniejszej specyfikacji i zastąpić nagłówkę „Minimalny czas uzyskania 35-procentowej utraty masy” w środkowej kolumnie tabeli nagłówkiem „Początek procesu uszlachetniania liczony od momentu rozpoczęcia procesu peklowania na sucho”, po którym, w kolejnym ustępie, następuje wyjaśnienie warunków rozpoczęcia procesu uszlachetniania. Zatem obowiązek uzyskania minimalnej utraty masy we wskazanym okresie zostaje usunięty, a etap uszlachetniania zostaje uwzględniony w ogólnym procesie peklowania na sucho, którego długość pozostała niezmienną. Etap uszlachetniania zaczyna się po upływie określonej liczby tygodni (różnej w zależności od masy) od rozpoczęcia procesu peklowania na sucho, jak określono w drugiej kolumnie tabeli.

Dzięki ściśle określonej liczbie tygodni uszlachetnienia producenci mogą zastosować wiele dobrych praktyk opisanych poniżej w celu uwydatnienia szczególnych właściwości produktu.

— W następstwie tej poprawki włączono do specyfikacji produktu opis etapu uszlachetniania.

„Uszlachetnianie ma miejsce po osiągnięciu wymaganej minimalnej utraty masy oraz przed zakończeniem minimalnego procesu peklowania na sucho. Jego celem jest uzyskanie właściwości produktu opisanych w art. 6 niniejszej specyfikacji produktu po ustaleniu, że uzyskano określoną utratę masy.

W procedurze uszlachetniania stosuje się folię samoprzylepną, która pełni funkcje ochronne i jest bezpieczna dla żywności.”.

W ustępie tym wyjaśnia się i ustanawia warunki etapu uszlachetniania. W trakcie etapu uszlachetniania produkt jest zawinięty w folię ochronną, która pozwala mu zmięknąć oraz osiągnąć odpowiednią strukturę, zapobiegając powstawaniu suchych krawędzi, wyłobień lub deformacji spowodowanych utratą masy.

— Zdanie:

„Masa odnosi się zarówno do masy poszczególnych szynek, jak i do przeciętnej masy odpowiedniej jednorodnej partii.”

otrzymuje brzmienie:

„Masa odnosi się do przeciętnej masy odpowiedniej jednorodnej partii.”.

Dzięki temu wprowadza się jednoznaczny sposób określania masy oparty na partiach produkcyjnych, a nie na poszczególnych szynkach, upraszczając w ten sposób ten etap produkcji i dostosowując go do innych etapów, w których partie produkcyjne również służą za punkt odniesienia.

— Zdanie:

„Przez cały okres peklowania na sucho temperatura wewnątrz produktu »Speck Alto Adige ChOG«/»Südtiroler Markenspeck ChOG«/»Südtiroler Speck ChOG« może różnić się jedynie w granicach 10–15 °C.”

otrzymuje brzmienie:

„Przez cały okres peklowania na sucho temperatura wewnątrz produktu »Speck Alto Adige ChOG«/»Südtiroler Markenspeck ChOG«/»Südtiroler Speck ChOG« może różnić się jedynie w granicach 10–16 °C.”.

Ta poprawka odzwierciedla i uwzględnia zmiany w zakresie temperatury i poziomu wilgotności środowiska produkcji, o których mowa w art. 4.

Art. 8 specyfikacji produktu

— Zdanie:

„Całe szynki spełniające wymogi niniejszej specyfikacji identyfikuje się za pośrednictwem co najmniej czterech nieusuwalnych znaków na skórcie pod koniec obowiązkowego okresu peklowania na sucho, po uzyskaniu 35-procentowej minimalnej utraty masy;”

otrzymuje brzmienie:

„Całe szynki spełniające wymogi niniejszej specyfikacji identyfikuje się za pośrednictwem co najmniej jednego nieusuwalnego znaku na skórcie pod koniec obowiązkowego okresu peklowania na sucho, po uzyskaniu 35-procentowej minimalnej utraty masy;”.

Nieusuwalny znak umieszczany jest na skórcie co najmniej raz, a nie cztery razy. Dzięki temu postanowieniu spełnione zostają niektóre potrzeby wyrażone przez producentów wyrobu „Speck Alto Adige ChOG”/„Südtiroler Markenspeck ChOG”/„Südtiroler Speck ChOG”, których produkty są paczkowane i dzielone na porcje. Większość produktów jest wprowadzana do obrotu w formie paczkowanej lub porcjowanej i w takich przypadkach na etykiecie znajdują się wszystkie szczegółowe informacje dotyczące produktu, w tym logo, które drukuje się w czterech kolorach, co sprawia, że jest ono lepiej widoczne niż ciemnobrazowy znak umieszczony na skórcie, która również jest ciemna. Ponadto znak stał się zbędny ze względu na to, że całą szynkę można podzielić aż na trzydzieści części, a nawet na plastry. Co więcej umieszczenie tylko jednego znaku na skórcie ułatwia produkcję i jest wystarczające, by potwierdzić pochodzenie produktu, gdy jest on przenoszony wewnątrz zakładu lub w trakcie procesu przetwarzania, przed zapakowaniem i podzieleniem na porcje.

— Akapit:

„Znak składa się z liniowej ramki zawierającej w dolnej części stylizowany obraz gór, a w górnej słowo »Südtirol«, jak przedstawiono poniżej:



otrzymuje brzmienie:

„Znak ten przedstawia pas piersiowy – w jego środkowej części znajduje się stylizowany obraz gór, a w górnej słowo »Südtirol«, jak przedstawiono poniżej:



Poprawka polega na zmianie znaku, by poprawić jego widoczność, a także widoczność logo produktu.

— Zdanie:

„Nazwa umieszczona na etykiecie musi być pisana wyraźnymi, nieścieralnymi znakami, które można łatwo odróżnić od wszelkich innych napisów figurujących na etykiecie; po niej następuje informacja »chronione oznaczenie geograficzne« lub skrót »ChOG«, przetłumaczone na język państwa, w którym produkt wprowadza się do obrotu.”

otrzymuje brzmienie:

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

Dzięki tej poprawce można używać skrótu „ChOG” jako alternatywy dla wyrażenia „chronione oznaczenie geograficzne” zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

— Akapity:

„Pas piersiowy, w którego środkowej części znajduje się prostokątne pole o zaokrąglonych bokach zawierające słowo »SÜDTIROL« napisane stylizowanymi wielkimi literami nad stylizowanym, wielokolorowym łańcuchem górskim, po obu stronach którego znajdują się stylizowane żółędzie rozmieszczone wzdłuż poziomej osi pasa; wzdłuż górnej pofałdowanej krawędzi pasa rozmieszczone są słowa »Speck Alto Adige ChOG Südtiroler Speck ChOG« napisane stylizowanymi literami, a wzdłuż dolnej pofałdowanej krawędzi – słowa »chronione oznaczenie geograficzne« napisane stylizowanymi literami; wzdłuż krawędzi pasa znajduje się ozdobne obramowanie składające się z linii równoległej do krawędzi i z sekwencji trzykątkowych symboli; całość otoczona jest białym obramowaniem równoległym do krawędzi pasa.”

„Do odtworzenia kolorowych elementów znajdujących się w centrum logo używa się czterokolorowego druku CMYK, a do odtworzenia barwy ciemnozielonej – koloru Pantone 575C lub Pantone 3435C, z zastosowaniem odpowiednich płyt drukarskich.”



otrzymują brzmienie:

„Logo przedstawia pas piersiowy, w którego środkowej części znajduje się prostokątne pole; jego górny i dolny bok są wypukłe, a wzdłuż jego krawędzi biegnie linia. W prostokącie znajduje się stylizowane pasmo górskie na białym tle oraz również stylizowane słowo »SÜDTIROL« w górnej części. Słowa »Südtiroler Speck ChOG« i »Speck Alto Adige ChOG«, także napisane stylizowanymi znakami, umieszczone są równoległe odpowiednio do górnej i dolnej pofałdowanej krawędzi. Jeżeli chodzi o ozdobne obramowanie, składa się ono z sekwencji kropek równoległych do białej linii konturu.

Do odtworzenia kolorowych elementów znajdujących się w środkowej części logo używa się czterokolorowego druku CMYK, a do elementów ciemnozielonych – koloru Pantone 575C lub Pantone 3435C.”



Przeprojektowano logo produktu tak, aby elementy związane z nazwą bardziej się wyróżniały. Zaktualizowano w związku z tym jego opis i cechy graficzne.

JEDNOLITY DOKUMENT

„SPECK ALTO ADIGE”/„SÜDTIROLER MARKENSPECK”/„SÜDTIROLER SPECK”

Nr UE: PGI-IT-02125 – 14.3.2015

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

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

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

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

W chwili wprowadzenia do obrotu „Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck” na powierzchni ma kolor kasztanowy, natomiast plastry są czerwone z częściami barwy białej o lekkim odcieniu różowym. Produkt posiada przyjemny aromatyczny zapach produktu wędzonego oraz charakterystyczny intensywny smak. Właściwości chemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne są następujące:

całkowita zawartość białek wynosi co najmniej 20 %,

stosunek woda/białko wynosi co najwyżej 2,0,

stosunek tłuszcz/białko wynosi co najwyżej 1,5,

zawartość chlorku sodu wynosi co najwyżej 5 %,

zawartość azotanu potasu wynosi mniej niż 150 mg/kg,

zawartość azotanu sodu wynosi mniej niż 50 mg/kg,

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

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

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Przed usunięciem kości całe udźce wykorzystywane do produkcji wyrobu „Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck” muszą ważyć co najmniej 10,5 kg; udźce pozbawione kości i pokrojone (zwane również po włosku *baffe*) muszą ważyć co najmniej 5,2 kg; w chwili dostawy temperatura w środku produktu musi wynosić 0–7 °C.

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

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

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

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

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

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

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

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

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



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

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

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

5. **Związek z obszarem geograficznym**

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

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

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

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

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Ministerstwo wszczęło krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek w sprawie uznania ChOG „Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 13 z dnia 18 stycznia 2016 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny w internecie:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub:

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Prodotti DOP e IGP” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.
