SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2016/C 334/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„SPECK ALTO ADIGE"/„SÜDTIROLER MARKENSPECK"/„SÜDTIROLER SPECK"

EU-Nr.: PGI-IT-02125 — 14.3.2015

g.U. ( ) g.g.A. (X)

1. **Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Consorzio Tutela Speck Alto Adige
Via Portici n. 71
39100 Bolzano
ITALIA

Tel. +39 0471/300 381
Fax +39 0471/302 091
info@speck.it

Das Konsortium für den Schutz von Speck Alto Adige (Consorzio Tutela Speck Alto Adige) ist gemäß Artikel 13 Absatz 1 des Dekrets Nr. 12511 des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten vom 14. Oktober 2013 zur Stellung eines Änderungsantrags berechtigt.

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

— ☐ Name des Erzeugnisses

— ☐ Beschreibung des Erzeugnisses

— ☐ Geografisches Gebiet

— ☐ Ursprungsnachweis

— ☒ Erzeugungsverfahren

— ☐ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

— ☒ Kennzeichnung

— ☐ Sonstiges [bitte angeben]

4. **Art der Änderung(en)**

— ☒ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A.

[1] ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

— ☐ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. **Änderung(en)**

Erzeugungsverfahren

Artikel 4 der Produktspezifikation

— Artikel 4 Nummer 8:

„8) Die bei Anlieferung gemessene und registrierte Kerntemperatur des Schlegels muss zwischen 0 °C und 4 °C liegen."

wird wie folgt geändert:

„8) Die bei Anlieferung gemessene und registrierte Kerntemperatur des Schlegels muss zwischen 0 °C und 7 °C liegen."

Der Temperaturbereich wurde erweitert, um ihn an die gängigen Anlieferbedingungen der frischen Keulen anzupassen, die zur Erzeugung von „Speck Alto Adige" verwendet werden.

Durch die Festlegung eines weiter gefassten Bereichs soll verhindert werden, dass die Einhaltung eines engeren Temperaturbereichs — wie des derzeit gültigen von 0 °C bis 4 °C — vor der Anlieferung Behandlungen vor und beim Transport erforderlich macht, bei denen die Temperaturen deutlich unter 0 °C liegen.

— Der Satz:

„bei einer Raumtemperatur von 10 bis 15 °C und einer Luftfeuchtigkeit zwischen 60 % und 90 % ausreifen;"

wird wie folgt geändert

„bei einer Raumtemperatur von 10 bis 16 °C und einer Luftfeuchtigkeit zwischen 55 % und 90 % ausreifen;"

Die Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen der Räume, in denen die Fleischreifung erfolgt, werden erweitert. Die eingeführten Maßnahmen stellen geringe Veränderungen dar, die einerseits variablere Raumtemperaturen begünstigen und die Auslösung der osmotischen Prozesse erleichtern, die der Verarbeitung zugrunde liegen; andererseits erweist sich eine geringere Luftfeuchtigkeit der Räume zuweilen als notwendig, um mit diesen Prozessen der Fleischreifung wirkungsvoller zu interagieren.

— Der Absatz:

„Einsalzen und Würzen erfolgen mit der Trockenmethode, spätestens innerhalb von vier Tagen ab Verarbeitungsbeginn. Das Datum des Verarbeitungsbeginns muss auf jeder einzelnen Hamme unlöschbar aufgebracht werden, damit es bis zum Ende des Herstellungsprozesses nachweisbar ist."

wird wie folgt geändert

„Einsalzen und Würzen erfolgen mit der Trockenmethode, spätestens innerhalb von vier Tagen ab Verarbeitungsbeginn. Der Erzeuger ist verpflichtet, Methoden zur dokumentierten Registrierung einzusetzen, durch die das Datum des Verarbeitungsbeginns aller Hammen — auch mit Hinweis auf das entsprechende homogene Los — bis zum Ende des Herstellungsprozesses eindeutig identifiziert werden kann."

Durch die Änderung können die Erzeuger, unter Einhaltung der Verfahren der innerbetrieblichen Rückverfolgung, modernere Methoden zur Identifizierung der Hammen einsetzen, wodurch die Praktik des Aufbringens von Datierungen auf der Schwarte des Erzeugnisses (was ein uneinheitlicher und mühseliger Vorgang ist) entfällt und hierfür die ganze Bandbreite der heute durch die technologische Entwicklungen möglichen Lösungen zur Verfügung steht.

Artikel 5 der Produktspezifikation

— Der Absatz:

„Die Reifung von ‚Speck Alto Adige IGP', ‚Südtiroler Markenspeck g.g.A.' oder ‚Südtiroler Speck g.g.A.' erfolgt gemäß den örtlichen Gepflogenheiten und Traditionen in Räumlichkeiten, in denen bei einer Temperatur von 10 bis 15 °C und einer Luftfeuchtigkeit zwischen 60 % und 90 % ein ausreichender Luftaustausch gewährleistet wird."

wird wie folgt geändert:

„Die Reifung von ‚Speck Alto Adige IGP', ‚Südtiroler Markenspeck g.g.A.' oder ‚Südtiroler Speck g.g.A.' erfolgt gemäß den örtlichen Gepflogenheiten und Traditionen in Räumlichkeiten, in denen bei einer Temperatur von 10 bis 16 °C und einer Luftfeuchtigkeit zwischen 55 % und 90 % ein ausreichender Luftaustausch gewährleistet wird."

Bei dieser Änderung werden die Änderungen der Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen in den Verarbeitungsräumen gemäß Artikel 4 berücksichtigt und übernommen.

— Der Absatz:

Außerdem muss in den verschiedenen Gewichtsklassen ein Mindestgewichtsverlust von 35 % wie folgt erreicht werden:

Gewicht der Hamme in kg	Mindestzeit für das Erreichen eines Gewichtsverlusts von 35 %	Mindestreifezeit in Wochen
3,4 bis < 4,3	mindestens 15 Wochen	mindestens 20 Wochen
4,3 bis < 4,9	mindestens 17 Wochen	mindestens 22 Wochen
4,9 bis < 5,5	mindestens 18 Wochen	mindestens 24 Wochen
5,5 bis < 6,0	mindestens 20 Wochen	mindestens 26 Wochen
6,0 bis < 6,5	mindestens 21 Wochen	mindestens 28 Wochen
6,5 bis < 7,0	mindestens 23 Wochen	mindestens 30 Wochen
7,0 bis < 7,5	mindestens 24 Wochen	mindestens 32 Wochen

wird wie folgt geändert

„Außerdem muss in den verschiedenen Gewichtsklassen ein Mindestgewichtsverlust von 35 % innerhalb der entsprechenden, in der nachstehenden Tabelle angegebenen Mindestreifezeiten erreicht werden:

Gewicht der Hamme in kg	Zeiten des Beginns der Veredelung ab Reifungsbeginn	Mindestreifezeit in Wochen
3,4 bis < 4,3	mindestens 15 Wochen	mindestens 20 Wochen
4,3 bis < 4,9	mindestens 17 Wochen	mindestens 22 Wochen
4,9 bis < 5,5	mindestens 18 Wochen	mindestens 24 Wochen
5,5 bis < 6,0	mindestens 20 Wochen	mindestens 26 Wochen
6,0 bis < 6,5	mindestens 21 Wochen	mindestens 28 Wochen
6,5 bis < 7,0	mindestens 23 Wochen	mindestens 30 Wochen
7,0 bis < 7,5	mindestens 24 Wochen	mindestens 32 Wochen

Nachdem die Hamme einen Gewichtsverlust von 35 % erreicht hat, ist bei den verschiedenen Gewichtsklassen der Hammen eine Veredelungsperiode zulässig, deren Beginn — angegeben in Wochen — in der vorstehenden Tabelle aufgeführt ist.“

Die Erzeuger hielten es für angebracht anzugeben, dass der Mindestgewichtsverlust von 35 % innerhalb der in der dritten Spalte der Tabelle in der gültigen Produktspezifikation aufgeführten Mindestreifezeiten erreicht werden muss, und die Beschriftung der mittleren Spalte der Tabelle „Mindestzeit für das Erreichen eines Gewichtsverlusts von 35 %“ durch „Zeiten des Beginns der Veredelung ab Reifungsbeginn“ zu ersetzen und dann in einem nachfolgenden Absatz die Bedingungen für den Beginn der Veredelung zu erläutern. Durch diese Änderung kann zum einen die Auflage hinsichtlich des Erreichens des Mindestgewichtsverlusts innerhalb eines bestimmten Zeitraums abgeschafft werden; zum anderen kann innerhalb des gesamten Reifungsprozesses, dessen Mindestdauer unverändert bleibt, eine Veredelungsphase gekennzeichnet werden, die — je nach Gewicht der Hammen — nach einer in der zweiten Tabellenspalte angegebenen Anzahl von Wochen nach dem Reifungsbeginn einsetzt.

Die Festlegung einer Veredelungsphase ermöglicht den Erzeugern, eine Reihe bewährter Praktiken anzuwenden, die nachfolgend beschrieben sind und zum Erreichen der speziellen Merkmale des Erzeugnisses dienen.

— Infolge der vorstehenden Änderung wurde eine spezielle Beschreibung der Veredelungsphase in die Produktspezifikation aufgenommen.

„Die Veredelung findet nach dem Erreichen des vorgeschriebenen Mindestgewichtsverlusts sowie in einer beliebigen Phase vor dem Erreichen der Mindestreifezeit statt. Ihr Ziel ist, — nach Feststellung des festgelegten Gewichtsverlusts — die in Artikel 6 dieser Produktspezifikation beschriebenen Merkmale des Erzeugnisses zu erreichen.

Bei den Veredelungstechniken werden spezielle Einwickel- und Schutzfolien eingesetzt, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen."

In diesem Absatz werden die Bedingungen für die Veredelungsphase des Erzeugnisses geklärt und festgelegt. Während der Veredelungsphase wird das Erzeugnis mit Schutzfolien eingewickelt, wodurch das Erzeugnis weicher wird und das Fleisch eine passende Konsistenz erhält; hierdurch wird verhindert, dass sich trockene Ränder oder Falten und Deformationen durch den Gewichtsverlust bilden.

— Der Satz:

„Die Gewichtsangaben beziehen sich sowohl auf das Gewicht der einzelnen Hamme als auch auf das Durchschnittsgewicht des entsprechenden Verarbeitungsloses."

wird wie folgt geändert:

„Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Durchschnittsgewicht des Verarbeitungsloses."

Durch die Änderung wird ein eindeutiger Bewertungsparameter für die Gewichtsanforderungen eingeführt, die sich auf das Erzeugungslos und nicht mehr auf die einzelne Hamme beziehen; auf diese Weise wird diese Verarbeitungsphase erleichtert und an die anderen Phasen der Erzeugung angepasst, bei denen der Bezug das Verarbeitungslos ist.

— Der Satz:

„Während der gesamten Reifezeit von ‚Speck Alto Adige IGP', ‚Südtiroler Markenspeck g.g.A.' oder ‚Südtiroler Speck g.g.A.' darf die Kerntemperatur des Erzeugnisses maximal zwischen 10 und 15 °C schwanken".

wird wie folgt geändert:

„Während der gesamten Reifezeit von ‚Speck Alto Adige IGP', ‚Südtiroler Markenspeck g.g.A.' oder ‚Südtiroler Speck g.g.A.' darf die Kerntemperatur des Erzeugnisses maximal zwischen 10 und 16 °C schwanken".

Bei dieser Änderung werden die Änderungen der Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen in den Verarbeitungsräumen gemäß Artikel 4 berücksichtigt und übernommen.

Artikel 8 der Produktspezifikation

— Der Satz:

„Die ganzen Speckhammen, die den Anforderungen der vorliegenden Produktspezifikation entsprechen, werden am Ende der vorgeschriebenen Reifezeit und nach einem Mindestgewichtsverlust von 35 % mit einer unauslöschlichen Markierung mindestens viermal auf der Schwarte gekennzeichnet;"

wird wie folgt geändert:

„Die ganzen Speckhammen, die den Anforderungen der vorliegenden Produktspezifikation entsprechen, werden am Ende der vorgeschriebenen Reifezeit und nach einem Mindestgewichtsverlust von 35 % mit einer unauslöschlichen Markierung mindestens einmal auf der Schwarte gekennzeichnet;"

Die entsprechende unauslöschliche Kennzeichnung wird mindestens einmal anstatt viermal auf der Schwarte aufgebracht. Diese Maßnahme berücksichtigt die Forderungen, die von einigen Erzeugern vorgebracht wurden, bei denen der „Speck Alto Adige IGP", „Südtiroler Markenspeck g.g.A." oder „Südtiroler Speck g.g.A." vorverpackt und portioniert wird. Größtenteils wird das Erzeugnis nämlich vorverpackt und portioniert in den Handel gebracht und enthält folglich auf dem Etikett alle kennzeichnenden Details des Erzeugnisses, darunter das Logo des Erzeugnisses, das im Vierfarbendruck grafisch besser sichtbar ist als das dunkelbraune Kennzeichen auf der Schwarte, die selbst bereits dunkel ist. Zudem macht die Anforderung der Portionierung nunmehr dessen Existenz im Hinblick auf eine potenzielle Portionierbarkeit der einzelnen Hamme überflüssig, die auch in Dreißigstel oder gar in Scheiben portioniert werden kann. Die nunmehr einmal auf der Schwarte aufgebrachte Kennzeichnung erleichtert die Verarbeitungsvorgänge und reicht für den Ursprungsnachweis des Erzeugnisses im Rahmen der internen Abläufe und Zwischenschritte bei der Verarbeitung bis hin zur Verpackung und endgültigen Portionierung aus.

— Der Absatz:

„Die mit einer Linie umrandete Kennzeichnung zeigt im unteren Bereich eine stilisierte Bergkette und im oberen Bereich den Schriftzug ‚SÜDTIROL', wie in folgender Abbildung dargestellt:

"

wird wie folgt geändert:

„Diese Kennzeichnung symbolisiert einen ‚Trägersteg', in dessen Mitte sich die Zeichnung einer stilisierten Bergkette und darüber der Schriftzug ‚SÜDTIROL' befinden, wie in folgender Abbildung dargestellt:

"

Die Änderung beinhaltet eine grafische Überarbeitung der Kennzeichnung, die dafür sorgen soll, dass auch das Logo des Erzeugnisses einen höheren Stellenwert erhält.

— Der Satz:

„Diese Bezeichnung muss auf dem Etikett in leserlichen und unauslöschbaren Buchstaben angeführt werden und muss sich eindeutig von allen anderen Aufschriften abheben. Unmittelbar nach der Bezeichnung sind der Wortlaut ‚geschützte geografische Angabe' und die Abkürzung ‚g.g.A.' anzugeben, die in die Sprache des Landes zu übersetzen sind, in dem das Erzeugnis verkauft wird."

wird wie folgt geändert:

„Diese Bezeichnung muss auf dem Etikett in leserlichen und unauslöschbaren Buchstaben angeführt werden und muss sich eindeutig von allen anderen Aufschriften abheben. Unmittelbar nach der Bezeichnung sind der Wortlaut ‚geschützte geografische Angabe' und/oder die Abkürzung ‚g.g.A.' anzugeben, die in die Sprache des Landes zu übersetzen sind, in dem das Erzeugnis verkauft wird."

Die Änderung, die in Einklang mit den Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 steht, erlaubt als Alternative zu dem Vermerk „geschützte geografische Angabe" die Verwendung der entsprechenden Abkürzung g.g.A.

— Die Absätze:

„Darstellung eines ‚Trägerstegs', in dessen Mitte ein Rechteck mit allseitig gerundeter Rahmenlinie angeordnet ist, in dem über einer stilisierten mehrfarbigen Bergkette in stilisierter Blockschrift der Schriftzug ‚SÜDTIROL' dargestellt ist. Zu beiden Seiten dieses Rechtecks sind entlang der horizontalen Achse des ‚Trägerstegs' zwei stilisierte Eicheln angeordnet. Parallel zur oberen geschwungenen Umrandung des ‚Trägerstegs' verläuft in stilisierten Buchstaben der Schriftzug ‚Speck Alto Adige I.G.P Südtiroler Speck G.G.A.'. Entlang der unteren geschwungenen Umrandung verläuft in stilisierten Buchstaben der Schriftzug ‚Indicazione Geografica Protetta Geschützte Geographische Angabe'. Das Ornament am Außenrand des ‚Trägerstegs' besteht aus einer parallel zum Rand verlaufenden Linie und einer Sequenz von drei nebeneinander angeordneten Blütenblättern. Das Ganze ist eingefasst von einem weißen Rahmen entlang der Ränder des ‚Trägerstegs'."

„Das Logo wird, mithilfe spezieller Matrizen, farbig mittels CMYK-Vierfarbdruck für die zentralen Farbelemente und mit Pantone 575C bzw. Pantone 3435C für die dunkelgrüne Farbe dargestellt;"

werden wie folgt geändert:

„Das Logo symbolisiert einen ‚Trägersteg', in dessen Mitte sich ein Rechteck mit konvexer Ober- und Unterseite und einer Außenlinie am Rand befindet. Das Rechteck hat einen weißen Hintergrund, von dem sich eine mehrfarbige stilisierte Bergkette abhebt, über der sich der ebenfalls stilisierte Schriftzug ‚SÜDTIROL' befindet. Parallel zu dem oberen und unteren geschwungenen Rand verlaufen — ebenfalls in stilisierter Schrift — jeweils die Schriftzüge ‚Südtiroler Speck g.g.A.' und ‚Alto Adige Speck IGP'. Der verzierte Rand des ‚Trägerstegs' besteht aus einer Reihe von Punkten, die parallel zu einer weißen Umrisslinie verläuft.

Das Logo besteht aus Farben des CMYK-Farbmodells für die zentralen Farbelemente sowie Pantone 575C bzw. Pantone 3435C für die Grünfarben."

Das Logo des Erzeugnisses wurde neu gestaltet, wobei die mit der Bezeichnung in Zusammenhang stehenden Elemente stärker betont wurden. Seine Beschreibung sowie die grafischen Merkmale wurden demzufolge aktualisiert.

EINZIGES DOKUMENT

„SPECK ALTO ADIGE"/„SÜDTIROLER MARKENSPECK"/„SÜDTIROLER SPECK"

EU-Nr.: PGI-IT-02125 — 14.3.2015

g.U. ( ) g.g.A. (X)

1. **Name(n)**

„Speck Alto Adige"/„Südtiroler Markenspeck"/„Südtiroler Speck"

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Der „Speck Alto Adige" (italienische Sprache), „Südtiroler Markenspeck" und „Südtiroler Speck" (deutsche Sprache) wird aus entbeinten, mäßig gesalzenen und gewürzten Schweinekeulen gewonnen, die kalt und in geeigneten Räumlichkeiten bei einer Höchsttemperatur von 20 °C geräuchert und nach den örtlichen Gepflogenheiten und Traditionen mit besonderen organoleptischen Qualitäten gereift werden.

Was das äußere Erscheinungsbild von „Speck Alto Adige", „Südtiroler Markenspeck" und „Südtiroler Speck" betrifft, so ist dieser zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens von brauner Farbe, beim Anschnitt ist er rot mit einigen weißrötlichen Teilen. Er hat einen rauchigen, aromatischen und angenehmen Duft, einen charakteristischen Geschmack und eine intensive Würze. Der Speck hat folgende chemische, chemisch-physikalische und mikrobiologische Eigenschaften:

Gesamteiweißgehalt: mindestens 20 %;

Verhältnis Wasser/Eiweiß: maximal 2,0;

Verhältnis Fett/Eiweiß: maximal 1,5;

Natriumchlorid: maximal 5 %;

Kaliumnitrat: weniger als 150 mg/kg;

Natriumnitrit: weniger als 50 mg/kg

Mesophile Gesamtkeimzahl nach UNI-ISO-Norm 4833 (2003)

Milchsäurebakterien: maximal 1×10^8 koloniebildende Einheiten/Gramm (KbE/Gramm).

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Die für die Erzeugung von „Speck Alto Adige", „Südtiroler Markenspeck" oder „Südtiroler Speck" verwendeten ganzen Keulen dürfen vor der Entbeinung nicht weniger als 10,5 kg wiegen; die entbeinten und zugeschnittenen Keulen (auch Hammen genannt) müssen mindestens 5,2 kg wiegen; bei Anlieferung muss die Kerntemperatur der Keulen zwischen 0 °C und 7 °C liegen.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Der „Speck Alto Adige IGP", „Südtiroler Markenspeck g.g.A." oder „Südtiroler Speck g.g.A." muss nach herkömmlicher Methode mit oder ohne Oberschale zugeschnitten werden; trocken eingesalzen und gewürzt werden; bei einer Höchsttemperatur von 20 °C geräuchert werden und reifen; bei einer Raumtemperatur von 10 bis 16 °C und einer Luftfeuchtigkeit zwischen 55 % und 90 % ausreifen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Der „Speck Alto Adige", „Südtiroler Markenspeck" oder „Südtiroler Speck" kann in ganzen Hammen, in Stücken oder geschnitten, ohne Verpackung, vakuum- oder schutzgasverpackt in Verkehr gebracht werden.

Das Zuschneiden, Aufschneiden und Verpacken von „Speck Alto Adige", „Südtiroler Markenspeck" oder „Südtiroler Speck" darf ausschließlich in dem unter Punkt 4 genannten Erzeugungsgebiet erfolgen, damit dem Endverbraucher die Beibehaltung des charakteristischen Geschmacksprofils und der feinen Note des Specks garantiert wird.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die geschützte geografische Angabe „Speck Alto Adige", „Südtiroler Markenspeck" oder „Südtiroler Speck" darf nicht in andere Sprachen übersetzt werden.

Diese Bezeichnung muss auf dem Etikett in leserlichen und unauslöschbaren Buchstaben angeführt werden und muss sich eindeutig von allen anderen Aufschriften abheben. Unmittelbar nach der Bezeichnung sind der Wortlaut „geschützte geografische Angabe" und/oder die Abkürzung „g.g.A." anzugeben, die in die Sprache des Landes zu übersetzen sind, in dem das Erzeugnis verkauft wird.

Das Logo der g.g.A. „Speck Alto Adige", „Südtiroler Markenspeck" oder „Südtiroler Speck" muss auf jedem Etikett abgebildet sein.

Außerdem kann die Angabe „prodotto di montagna" (Bergerzeugnis) auf dem Etikett hinzugefügt werden, sofern die Erzeugung 600 m ü. M. und damit geografisch gesehen in einem Berggebiet erfolgt ist.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Die Bearbeitung und Verarbeitung der Schweinekeulen erfolgt ausschließlich in Betrieben in der Autonomen Provinz Bozen-Südtirol.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Das Erzeugungsgebiet von „Speck Alto Adige IGP", „Südtiroler Markenspeck" oder „Südtiroler Speck" ist durch und durch gebirgig. Dank der leichten Luftströmungen und unterschiedlich starken Winde, die durch die unzähligen Alpentäler wehen, ist das Gebiet mitteltrocken und hat mehr als 300 Sonnentage im Jahr.

Außerdem ist das Gebiet seit jeher ein Ort der Begegnung zwischen mediterraner und mitteleuropäischer Kultur; daher konnten ausschließlich in diesem Gebiet die Voraussetzungen dafür geschaffen werden, eine außergewöhnliche Konservierungsmethode für Schweinefleisch zu entwickeln, bei der die Methoden mitteleuropäischer Räucherung und mediterraner Reifung miteinander kombiniert werden.

Im Gegensatz zu den anderen Schinkensorten der Po-Ebene wird „Speck Alto Adige" oder „Südtiroler Markenspeck" oder „Südtiroler Speck" aus entbeinter Schweinekeule gewonnen, die offen aufgehängt, geräuchert und gereift wird. Sein äußeres Merkmal ist die durch die Räucherung erhaltene braune Farbe. Beim Anschnitt ist der magere Teil rot und der fette Teil zart weiß-rötlich gefärbt. „Speck Alto Adige" oder „Südtiroler Markenspeck" oder „Südtiroler Speck" hat einen typischen Geruch von gereiftem Fleisch und zeichnet sich durch einen angenehmen rauchigen Duft aus. Der Geschmack des Fleisches ist ausgeprägt, aber nicht salzig.

Der ursächliche Zusammenhang zwischen „Speck Alto Adige" oder „Südtiroler Markenspeck" oder „Südtiroler Speck" und seinem Erzeugungsgebiet besteht vor allem in den außergewöhnlichen mikroklimatischen Bedingungen des Hohen Etschtals, die die autonome historisch-kulturelle Enklave Südtirol genutzt hat. Als ein historisches Grenzgebiet, das schon immer ein ethnisches, wirtschaftliches und kulturelles Durchzugsgebiet zwischen dem Europa nördlich und jenem südlich der Alpen war, konnte Südtirol die Einflüsse beider Gebiete in sich aufnehmen. Durch die Luftströmungen und Winde, die von den südlichen und nördlichen Gebirgshängen kommen, durch das Land Südtirol streichen und in dessen Tälern schließlich aufeinandertreffen, wurden besonders günstige klimatische Bedingungen für die Reifung von „Speck Alto Adige", „Südtiroler Markenspeck" und „Südtiroler Speck" geschaffen. Diese Bedingungen tragen zum Erfolg dieser traditionellen Fleischverarbeitungsmethode bei, deren Wurzeln in der alpinen Tradition der Bauernhöfe liegen. Für die Herstellung von Speck wurde bei der Haltbarmachung der intensive Einsatz von Rauch aus dem Norden mit dem Verfahren aus der Po-Ebene kombiniert, bei dem das Fleisch unter Verwendung von Salz schrittweise, langsam und unter natürlichen Bedingungen getrocknet wird. Auf diese Weise entstand ein Erzeugnis mit einem sehr ausgewogenen Geschmack, der einerseits milder ist als derjenige der stark geräucherten Rohschinken Nordeuropas und gleichzeitig ausgeprägter als derjenige der milden Schinken des Mittelmeergebiets; ein Erzeugnis, das zur Perfektion gereift und mit örtlichen Düften und Essenzen angereichert ist, die das Fleisch einerseits durch die während der Reifung zirkulierende Luft, andererseits durch die in der ersten Verarbeitungsphase verwendete Beize aufnimmt. Auch aus diesen Gründen steht der Ruf von „Speck Alto Adige", „Südtiroler Markenspeck" und „Südtiroler Speck" für eines der wichtigsten und bekanntesten Erzeugnisse seiner Ursprungsregion.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

Diese Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag der g.g.A. „Speck Alto Adige", „Südtiroler Markenspeck" und „Südtiroler Speck" im Amtsblatt der Italienischen Republik Nr. 13 vom 18. Januar 2016 veröffentlicht.

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation kann auf folgender Internet-Seite eingesehen werden:
http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

oder

durch direkten Zugriff auf die Website des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten (www.politicheagricole.it); dort zunächst auf „Prodotti DOP IGP" (g.U.- und g.g.A.-Erzeugnisse) (oben rechts auf dem Bildschirm) klicken und dann auf „Prodotti DOP IGP STG" (g.U.-, g.g.A.- und g.t.S.-Erzeugnisse) (seitlich, auf der linken Seite des Bildschirms) und schließlich auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE" (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU) klicken.