C/2026/2789

19.5.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/2789)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck»

Número de referencia UE: PGI-IT-0327-AM01 de 20.2.2026

1. **Nombre del producto**

«Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques. Departamento de Soberanía Alimentaria y del Sector Equino

6. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones del pliego de condiciones de la IGP «Speck Alto Adige» no son modificaciones de la Unión, ya que no cumplen los criterios establecidos en el artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143, es decir:

— no incluyen un cambio en el nombre o en el uso del nombre;

— no conllevan el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica a que se refiere el documento único; y

— no implican nuevas restricciones a la comercialización del producto.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Modificación del artículo 4

Descripción

Modificación 1

La modificación afecta al artículo 4, apartado tercero, del pliego de condiciones y al punto 3.4 del documento único.

Descripción: la modificación elimina las palabras «y curado» de la frase relativa al ahumado.

Motivo: la modificación es adecuada para identificar la fase exacta de elaboración del producto y eliminar cualquier ambigüedad en relación con las disposiciones posteriores del pliego de condiciones relativas a la fase específica de curado.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 4

Descripción

Modificación 2

La modificación afecta al artículo 4, apartado tercero, del pliego de condiciones y al punto 3.4 del documento único.

Descripción: la modificación sustituye «madurado» por «curado».

Motivo: la modificación es adecuada para definir con mayor claridad las distintas fases de elaboración.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 4

Descripción

Modificación 3

Esta modificación afecta al artículo 4, párrafo cuarto, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación amplía de cuatro a seis días el período máximo de salazón y aromatización.

Motivo: la ampliación es necesaria para ajustarse a los requisitos del calendario de trabajo y de la organización de la empresa, así como para evitar cualquier ambigüedad en cuanto a los plazos que deben respetarse.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 4

Descripción

Modificación 4

La modificación afecta al artículo 4, párrafo quinto, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación especifica que la fecha de inicio de la elaboración es la fecha en la que la carne se entrega al establecimiento.

Motivo: la modificación aclara la aplicación del pliego de condiciones para los operadores y a efectos de control.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 5

La modificación afecta al artículo 5, párrafo tercero, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación introduce una distinción entre los tipos de perniles de cerdo en función de la finalidad comercial prevista: perniles destinados a comercializarse enteros, perniles destinados a cortarse en dos partes, perniles destinados al loncheado, perniles destinados a cortarse en más de dos partes.

Motivo: la modificación es necesaria para proporcionar a los operadores información específica sobre la producción en relación con la elaboración de los distintos tipos de perniles de cerdo.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 6

La modificación afecta al artículo 5, párrafo tercero, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación requiere la adopción de sistemas de trazabilidad para vincular el pernil de cerdo en elaboración con los distintos tipos previstos en el pliego de condiciones.

Motivo: la modificación es necesaria para garantizar que los productores elaboren correctamente los distintos tipos de pernil de cerdo, a fin de facilitar un autocontrol y unas verificaciones adecuados del cumplimiento de los requisitos aplicables a los distintos perniles para la producción de la IGP «Speck Alto Adige», de conformidad con los procedimientos de comercialización establecidos en el pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 7

La modificación afecta al artículo 5, párrafo tercero, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación especifica que la reducción mínima del peso del 35 % es un requisito para los perniles de cerdo destinados a comercializarse enteros, los destinados a cortarse en dos partes y los destinados al loncheado.

Motivo: la modificación es necesaria porque los perniles de cerdo destinados a comercializarse enteros, los destinados a cortarse en dos partes y los destinados al loncheado presentan una mayor exposición al aire debido a la forma anatómica del pernil. Por lo tanto, deben alcanzar una reducción mínima del peso del 35 % para obtener las características de la IGP.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 8

La modificación afecta al artículo 5, párrafo cuarto, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación especifica que, una vez alcanzada la reducción mínima del peso del 35 % en el plazo establecido en el pliego de condiciones, se permite el afinado, una forma de maduración mediante películas envolventes de uso alimentario, para los perniles de cerdo destinados a comercializarse enteros, los destinados a cortarse en dos partes y los destinados al loncheado.

Motivo: la modificación es necesaria para proporcionar a los productores instrucciones operativas precisas sobre los tipos de perniles de cerdo para los que se permite el afinado, a fin de obtener las características de la IGP.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 9

La modificación afecta al artículo 5, párrafo cuarto, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación introduce un requisito específico de reducción mínima del peso del 38 %, que debe alcanzarse dentro de los plazos establecidos en el pliego de condiciones, en función de las distintas categorías de peso de los perniles de cerdo, para los perniles destinados a cortarse en más de dos partes.

Motivo: el motivo de la modificación es la necesidad de normalizar la consistencia de los perniles de cerdo destinados a cortarse en más de dos partes, estableciendo una reducción mínima del peso superior a la prevista para los demás tipos de perniles. Esto se debe a que los perniles de cerdo cortados en más de dos partes presentan una menor superficie de corteza y de cobertura cutánea. Por lo tanto, la carne requiere un período de maduración más largo.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 10

La modificación afecta al artículo 5, párrafo cuarto, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación especifica que el afinado no está permitido para los perniles de cerdo destinados a cortarse en dos partes.

Motivo: esta disposición es necesaria porque la reducción mínima del peso del 38 % garantiza que las características del producto final se obtengan sin necesidad de afinado.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 11

La modificación afecta al artículo 5, último párrafo, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación elimina la referencia al artículo 7 del pliego de condiciones.

Motivo: la eliminación es necesaria dada la nueva estructura de artículos del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 12

La modificación afecta al artículo 5, último párrafo, del pliego de condiciones y al punto 3.6 del documento único.

Descripción: la modificación introduce la mención adicional «Riserva», reservada al producto con IGP obtenido a partir de perniles de cerdo destinados a comercializarse enteros, destinados a cortarse en dos partes y destinados al loncheado, con las características siguientes: al final del período de elaboración, deben pesar al menos 4,3 kg, haber sido curados durante al menos veintiocho semanas con una reducción mínima del peso del 39 % y presentar las características contempladas en el artículo 6.

Motivo: mediante la introducción de la mención adicional «Riserva», la modificación permite destacar la mejora general de las características físicas y sensoriales relacionadas con el color, la textura, el sabor y el aroma resultante de un período mínimo de curado más largo para los perniles de cerdo con un peso mínimo de 4,3 kg. Esto conlleva un aumento de la reducción mínima del peso, del 39 %, para los perniles destinados a comercializarse enteros, los destinados a cortarse en dos partes y los destinados al loncheado.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 13

La modificación afecta al artículo 5, último párrafo, del pliego de condiciones y al punto 3.6 del documento único.

Descripción: la modificación establece que, en el caso de los perniles de cerdo destinados a cortarse en más de dos partes, la mención adicional «Riserva» podrá utilizarse para los perniles de un peso mínimo de 4,3 kg que se hayan curado durante al menos veintiocho semanas, en función de las diferentes categorías de peso, con una reducción mínima del peso del 40 % dentro de los períodos mínimos de curado correspondientes establecidos en el pliego de condiciones, y que posean las características contempladas en el artículo 6 del pliego de condiciones.

Motivo: el requisito de reducción mínima del peso del 40 % para los perniles de cerdo de la categoría «Riserva» destinados a cortarse en más de dos partes es adecuado porque presentan una menor superficie de corteza y de cobertura cutánea. Por lo tanto, la carne requiere un período de maduración más largo. La diferencia de dos puntos porcentuales con respecto a la reducción mínima del peso del 38 % para los perniles del mismo tipo que no pertenezcan a la categoría «Riserva» da lugar a una mejora general de las propiedades físicas y sensoriales relacionadas con el color, la textura, el sabor y el aroma.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 14

La modificación afecta al artículo 5, último párrafo, del pliego de condiciones y al punto 3.6 del documento único.

Descripción: la modificación introduce un cuadro en el que, a efectos de la utilización de la mención adicional «Riserva», se establecen los períodos mínimos de curado, expresados en semanas, para las distintas categorías de peso del pernil de cerdo.

Motivo: el aumento del número de semanas de curado, en relación con las diferentes categorías de peso de los perniles, da lugar a un aumento de la reducción del peso junto con una disminución del valor medio de «aw». Este parámetro garantiza una mayor consistencia del producto, así como una mayor estabilidad microbiológica. El aumento del número mínimo de semanas de curado, el aumento de la reducción del peso y la disminución de la actividad acuosa dan lugar a una mejora general de las propiedades físicas y sensoriales relacionadas con el color, la textura, el sabor y el aroma, tal como se establece en el artículo 6 del pliego de condiciones.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 5

Descripción

Modificación 15

La modificación afecta al artículo 5, último párrafo, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación especifica que el afinado no está permitido para el producto destinado a clasificarse como «Riserva».

Motivo: esta disposición es necesaria porque el mayor período de curado y la mayor reducción del peso garantizan un menor contenido de humedad para este tipo de producto. Por lo tanto, el afinado no es adecuado para obtener las características del producto final.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 6

Descripción

Modificación 16

La modificación afecta al artículo 6, párrafo octavo, del pliego de condiciones y al punto 3.6 del documento único.

Descripción: la modificación establece que, en el caso de los perniles de cerdo destinados a la elaboración del producto para el que se utiliza la mención «Riserva», las puntuaciones correspondientes a los distintos descriptores deberán sumar al menos 85 puntos sobre un total de 100 disponibles en la evaluación.

Motivo: la puntuación más alta de 85 sobre el total de 100 puntos para la evaluación de la categoría «Riserva» se debe a la asignación de puntuaciones significativamente más altas a los descriptores sensoriales positivos «Desarrollo del color rojo», «Textura de la carne magra» y «Color no uniforme».

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 7

Descripción

Modificación 17

La modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: La modificación suprime el artículo 7 («Controles»).

Motivo: la supresión es una actualización necesaria para adaptar el pliego de condiciones a la legislación vigente de la UE, puesto que ya no es obligatorio incluir los datos del organismo de control de conformidad con el artículo 49 del Reglamento (UE) 2024/1143.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8

Descripción

Modificación 18

La modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: mediante esta modificación, el artículo 8 pasa a ser el artículo 7.

Motivo: la modificación es necesaria dada la nueva estructura de artículos del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8

Descripción

Modificación 19

La modificación afecta al artículo 8, párrafo primero, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: en el artículo 7 del nuevo texto del pliego de condiciones, la modificación sustituye la referencia a la reducción mínima de peso del 35 % por la referencia a las reducciones mínimas de peso establecidas en el artículo 5, especificando que deben obtenerse las características a que se refiere el artículo 6 del pliego de condiciones.

Motivo: la modificación es necesaria para tener en cuenta los distintos pesos mínimos establecidos en el pliego de condiciones para los diversos tipos de perniles de cerdo y para la categoría «Riserva».

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8

Descripción

Modificación 20

La modificación afecta al artículo 8, párrafo cuarto, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación especifica que la prohibición de utilizar otras menciones descriptivas debe entenderse como una referencia a aquellas que puedan inducir a error al consumidor en cuanto a las características reales del producto.

Motivo: la modificación es adecuada para que los distintos productores puedan destacar mejor las características del producto.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8

Descripción

Modificación 21

La modificación afecta al artículo 8, párrafo décimo, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación sustituye «Alto Adige Speck IGP» por «Speck Alto Adige IGP».

Motivo: la modificación corrige un error en el texto al introducir la denominación registrada correcta.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8

Descripción

Modificación 22

La modificación afecta al artículo 8, párrafo décimo, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación establece el color de la mención «SÜDTIROL» especificando su color Pantone.

Motivo: la modificación tiene por objeto hacer que el logotipo de la IGP sea más coherente con las políticas de promoción y desarrollo de la zona a la que se refiere la IGP.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8

Descripción

Modificación 23

La modificación afecta al artículo 8, párrafo décimo, del pliego de condiciones y al punto 3.6 del documento único.

Descripción: la modificación sustituye el color verde de la mención «SÜDTIROL» por el gris en el modelo de logotipo de la IGP.

Motivo: la modificación tiene por objeto coordinar mejor el logotipo de la IGP con las políticas de promoción y desarrollo de la zona a la que se refiere la IGP.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8

Descripción

Modificación 24

La modificación afecta al artículo 8, párrafo undécimo, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación reduce la anchura mínima del logotipo de la IGP de 4 cm a 3,5 cm.

Motivo: la modificación constituye una adaptación necesaria a los nuevos formatos y tamaños de los envases de venta, en consonancia con la necesidad de reducir el impacto medioambiental y, por consiguiente, con la disminución del uso de materiales de envasado que deben eliminarse posteriormente. Sin embargo, el tamaño mínimo de 3,5 cm garantiza una representación óptima del logotipo y su legibilidad.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8

Descripción

Modificación 25

La modificación afecta al artículo 8, párrafo duodécimo, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación sustituye la referencia al Reglamento (CE) n.º 1898/2006 por una referencia al Reglamento (UE) 2024/1143, que exige el uso del símbolo de la UE para las indicaciones geográficas protegidas.

Motivo: la modificación es una actualización necesaria sobre la base de la normativa vigente de la Unión Europea, tal como se contempla en el artículo 37, apartado 3, del Reglamento (UE) 2024/1143.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8

Descripción

Modificación 26

La modificación afecta al artículo 8, párrafo decimocuarto, del pliego de condiciones y al punto 3.6 del documento único.

Descripción: la modificación añade la mención «Riserva» como una de las menciones adicionales que pueden utilizarse, vinculándola a los requisitos de producción mencionados en el artículo 5 y a las características mencionadas en el artículo 6 del pliego de condiciones.

Motivo: la modificación es necesaria para regular la forma en que se utiliza la mención adicional «Riserva» en el etiquetado del producto.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 9

Descripción

Modificación 27

La modificación afecta al artículo 9 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: mediante esta modificación, el artículo 9 pasa a ser el artículo 8.

Motivo: la modificación es necesaria dada la nueva estructura de artículos del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Inserción del nuevo artículo 9

Descripción

Modificación 28

La modificación se refiere a la adición de un artículo 9, pero no al documento único.

Descripción: se inserta el artículo 9, «Prueba del origen», en el que se establece la necesidad de supervisar a todos los operadores registrados en el sistema de control de la IGP y ponerlos bajo el control del organismo de control, identificando sus categorías.

Motivo: la introducción de este artículo es necesaria para ajustar el pliego de condiciones a la legislación vigente de la Unión Europea, de conformidad con el artículo 20 del Reglamento de Ejecución (UE) 2025/26 de la Comisión.

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck»

Número de referencia UE: PGI-IT-0327-AM01 de 20.2.2026

1. **Nombre(s)**

«Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Italia

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

16 — PREPARACIONES DE CARNE, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS O DEMÁS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS, O DE INSECTOS

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

El «Speck Alto Adige» (en italiano), «Südtiroler Markenspeck» y «Südtiroler Speck» (en alemán) se obtiene del pernil de cerdo deshuesado, moderadamente salado y condimentado, ahumado en frío en locales especiales a una temperatura máxima de 20 °C y debidamente curado, de conformidad con las costumbres y tradiciones locales. Presenta cualidades organolépticas particulares.

En el momento de su consumo el «Speck Alto Adige» / «Südtiroler Markenspeck» / «Südtiroler Speck» presenta un color exterior marrón, mientras que el corte es de color rojo con partes blancas rosadas. Su olor es ahumado, aromático y agradable, su gusto característico, su sabor intenso. Las características químicas, fisicoquímicas y microbiológicas son las siguientes:

Proteínas totales iguales o superiores al 20 %.

Relación agua/proteínas igual o inferior a 2,0.

Relación grasas/proteínas igual o inferior a 1,5.

Cloruro de sodio igual o inferior al 5 %.

Nitrato de potasio inferior a 150 mg/kg

Nitrato de sodio inferior a 50 mg/kg

Carga microbiana mesófila conforme a la norma UNI ISO 4833 (2003).

Bacterias lácticas en el límite máximo de 1×10^8 unidades formadoras de colonias/gramo (UFC/g).

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

El «Speck Alto Adige IGP» / «Südtiroler Markenspeck g.g.A.» / «Südtiroler Speck g.g.A.» debe ser descuartizado según el método tradicional con o sin rótula, salado y condimentado en seco, ahumado a una temperatura no superior a 20 °C y curado a una temperatura ambiente de entre 10 y 16 °C con una humedad de entre el 55 y el 90 %.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

El «Speck Alto Adige» / «Südtiroler Markenspeck» / «Südtiroler Speck» puede comercializarse a granel, envasado al vacío o en atmósfera modificada, entero, en trozos o en lonchas.

Las operaciones de cortado, loncheado y envasado del «Speck Alto Adige» / «Südtiroler Markenspeck» / «Südtiroler Speck» deben realizarse exclusivamente en la zona de producción delimitada en el punto 4 a fin de garantizar al consumidor final la conservación del característico perfil aromático y de sus aromas más delicados.

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

La designación de la indicación geográfica protegida «Speck Alto Adige» / «Südtiroler Markenspeck» / «Südtiroler Speck» no puede traducirse a otras lenguas.

Deberá figurar en la etiqueta, en caracteres claros e indelebles, fácilmente distinguibles de cualquier otra indicación e ir seguida de la mención «Indicazione Geografica Protetta» y/o de las siglas «IGP» que debe ser traducida a la lengua del país donde se comercialice el producto.

Cada etiqueta debe reproducir el logotipo de la IGP del «Speck Alto Adige» / «Südtiroler Markenspeck» / «Südtiroler Speck».

La mención «Riserva» podrá utilizarse en el etiquetado, la descripción y la presentación del producto obtenido a partir de perniles de cerdo destinados a comercializarse enteros, destinados a cortarse en dos partes y destinados al loncheado que, al final del período de elaboración, pesen al menos 4,3 kg y hayan sido curados durante al menos veintiocho semanas desde el inicio de la elaboración, alcanzando una reducción mínima del peso del 39 % en función de las diferentes categorías de peso, dentro de los correspondientes períodos de curado establecidos en el pliego de condiciones.

Los perniles de cerdo destinados a cortarse en más de dos partes deberán alcanzar una reducción mínima del peso del 40 % para poder utilizar la mención adicional «Riserva». Para poder utilizar la mención adicional «Riserva», las características del «Speck Alto Adige IGP» / «Südtiroler Markenspeck g.g.A.» / «Südtiroler Speck g.g.A.» se determinan y evalúan sobre la base de descriptores, requisitos específicos y ponderaciones, dentro de los plazos establecidos en el pliego de condiciones.

También se admite añadir la mención «prodotto di montagna» (producto de montaña) cuando la producción tenga lugar en territorios situados a una altitud mínima de 600 metros sobre el nivel del mar y, por lo tanto, clasificados geográficamente como zonas de montaña.

4.7. *Definición breve de la zona geográfica*

Empresas ubicadas en el territorio de la provincia autónoma de Bolzano-Alto Adige elaboran y transforman exclusivamente los perniles de cerdo.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo causal con el origen geográfico se basa en

☑ la reputación

☐ una cualidad determinada

☐ otras características

Resumen del vínculo

La zona de producción de la IGP «Speck Alto Adige» / «Südtiroler Markenspeck»/«Südtiroler Speck» es totalmente montañosa. Gracias a la presencia de brisas y vientos variables que soplan entre los innumerables valles alpinos, el territorio presenta condiciones climáticas relativamente secas con más de 300 días de sol al año.

Además, esta zona fronteriza ha sido desde siempre un punto de encuentro entre la cultura mediterránea y la cultura de la Europa Central. Por ello, solo aquí se han podido crear las condiciones para el desarrollo de un método de conservación de la carne de cerdo muy particular, que reúne el ahumado de la Europa central con la curación mediterránea.

El «Speck Alto Adige» / «Südtiroler Markenspeck» / «Südtiroler Speck», a diferencia de los jamones de la zona «padana» se obtiene del pernil de cerdo deshuesado, abierto y estirado, ahumado y curado. Su aspecto se caracteriza por el color exterior marrón, resultante del proceso de ahumado. Al corte, la parte magra es de color rojo, mientras que la parte grasa es de un delicado color blanco rosado. El olor del «Speck Alto Adige» / «Südtiroler Markenspeck» / «Südtiroler Speck» es típico de la carne curada y se caracteriza por un toque suave ahumado. Al gusto, la carne presenta un sabor fuerte pero no salado.

La relación causal entre el territorio del que se obtiene y el «Speck Alto Adige» / «Südtiroler Markenspeck» / «Südtiroler Speck» se sirve de las particulares condiciones microclimáticas de la región del Alto-Adige, de las cuales se ha aprovechado la autónoma y original experiencia del enclave histórico-cultural del Tirol del Sur. Territorio fronterizo que desde siempre ha sido una zona de transición histórica, étnica, económica y cultural entre la Europa del norte y el sur de los Alpes, permeable, por lo tanto, a la contribución de la experiencia de ambas áreas de desarrollo. Las brisas y los vientos procedentes de las vertientes meridionales y septentrionales del sistema montañoso, que cruzan los valles del Alto Adige, han dado como resultado un clima particularmente adecuado para la curación del «Speck Alto Adige», «Südtiroler Markenspeck»/«Südtiroler Speck», favoreciendo el éxito de este método de elaboración de la carne, que tiene su origen enraizado en la tradición de las explotaciones de montaña. La técnica de conservación alía el uso agresivo del humo, de origen nórdico, con la utilización de sal y una progresiva deshidratación lenta en condiciones naturales, de origen padano: por lo tanto, se obtiene un producto de sabor muy equilibrado, más dulce que los jamones crudos fuertemente ahumados del norte de Europa y más pronunciado que los jamones dulces del Mediterráneo, perfectamente curado y enriquecido, durante las primeras etapas de elaboración y durante la curación, por las fragancias y las esencias presentes en el ambiente. También por estas razones, la reputación del «Speck Alto Adige» / «Südtiroler Markenspeck» / «Südtiroler Speck» define un producto emblemático del territorio en el que tuvo su origen.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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