C/2026/2789

19.5.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/2789)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck»

Numéro de référence UE: PGI-IT-0327-AM01 — 20.2.2026

1. **Dénomination du produit**

«Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts — Département de la souveraineté alimentaire et de l'hippisme

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications du cahier des charges de l'IGP «Speck Alto Adige» ne sont pas des modifications à l'échelle de l'Union, étant donné qu'elles ne satisfont pas aux exigences énoncées à l'article 24 du règlement (UE) 2024/1143 et de fait:

— elles n'incluent pas un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination;

— elles ne risquent pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique; ou

— elles n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Modification de l'article 4

Description

Modification n° 1

La modification concerne l'article 4, troisième alinéa, du cahier des charges et le point 3.4 du document unique.

Description: la modification supprime l'expression «et mûrie» dans la phrase relative au fumage.

Justification: la modification est appropriée afin d'identifier l'étape précise de la transformation du produit, sans équivoque par rapport aux dispositions suivantes du cahier des charges relatives à l'étape spécifique de la maturation.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 4

Description

Modification n° 2

La modification concerne l'article 4, troisième alinéa, du cahier des charges et le point 3.4 du document unique.

Description: la modification remplace les termes «porté à maturation» par «mûri».

Justification: la modification est appropriée pour définir plus clairement les différentes étapes de l'élaboration.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 4

Description

Modification n° 3

La modification concerne l'article 4, quatrième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification porte de 4 à 6 jours la durée maximale pour commencer le salage et l'aromatisation.

Justification: cette augmentation est nécessaire pour répondre aux exigences liées à l'horaire de travail et à l'organisation de l'entreprise et éviter ainsi tout malentendu concernant les délais à respecter.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 4

Description

Modification n° 4

La modification concerne l'article 4, cinquième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification précise que la date de début de la transformation correspond à la date de réception de la viande dans l'établissement.

Justification: la modification consiste à clarifier l'application du cahier des charges au bénéfice des opérateurs et aux fins des contrôles.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification n° 5

La modification concerne l'article 5, troisième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification introduit une distinction entre les types de cuisses sur la base de la destination prévue pour la commercialisation: cuisses destinées à rester entières, cuisses destinées à être découpées en deux, cuisses destinées au tranchage, cuisses destinées à être découpées en plusieurs morceaux.

Justification: la modification est nécessaire afin de fournir des informations de production spécifiques et ponctuelles aux opérateurs dans le cadre de la transformation des différents types de cuisses.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification n° 6

La modification concerne l'article 5, troisième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification prévoit la nécessité d'adopter des systèmes de traçabilité permettant de faire le lien entre les cuisses en cours de transformation et les différents types prévus dans le cahier des charges.

Justification: la modification est nécessaire pour garantir que la bonne exécution des activités des producteurs lors de la transformation des différents types de cuisse afin de faciliter une autosurveillance et un contrôle lors de la vérification des exigences applicables aux différents types de cuisses destinées à la production du «Speck Alto Adige» IGP, conformément aux modalités de commercialisation définies dans le cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification n° 7

La modification concerne l'article 5, troisième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification précise que la perte de poids minimale de 35 % est exigée pour les cuisses destinées à rester entières, pour les cuisses destinées à être découpées en deux et pour celles destinées au tranchage.

Justification: la modification est nécessaire étant donné que les cuisses destinées à rester entières, à être découpées en deux et au tranchage, en raison de la forme anatomique de la cuisse de porc, sont plus exposées à l'air et, par conséquent, pour obtenir les caractéristiques de l'IGP, il est nécessaire que les cuisses parviennent à une perte de poids minimale de 35 %.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 8

La modification concerne l'article 5, quatrième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification précise qu'une fois la perte de poids minimale de 35 % atteinte dans les délais prévus par le cahier des charges, l'affinage est autorisé pour les cuisses destinées à rester entières, pour les cuisses destinées à être découpées en deux et pour celles destinées au tranchage.

Justification: la modification est nécessaire pour fournir aux producteurs des indications précises sur la manière de procéder pour les types de cuisse pour lesquels l'affinage est autorisé afin d'obtenir les caractéristiques de l'IGP.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 9

La modification concerne l'article 5, quatrième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification introduit une exigence spécifique de perte de poids minimale de 38 %, à atteindre dans les délais fixés dans le cahier des charges selon les différentes classes de poids des cuisses, pour les cuisses destinées à être découpées en plusieurs morceaux.

Justification: la modification est motivée par la nécessité d'uniformiser les caractéristiques de consistance des cuisses destinées à être découpées en plusieurs morceaux, en prévoyant une perte de poids minimale plus importante par rapport aux autres types de cuisses; la raison en est que les cuisses ainsi découpées présentent un soutien plus limité de la couenne et de la croûte de couverture et nécessitent donc une maturation plus longue de la viande.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 10

La modification concerne l'article 5, quatrième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification précise que, pour les cuisses destinées à être découpées en plusieurs morceaux, l'affinage n'est pas autorisé.

Justification: cette précision est nécessaire car la perte de poids minimale de 38 % garantit que les caractéristiques typiques du produit final sont obtenues sans qu'il soit nécessaire de recourir à l'affinage.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification n° 11

La modification concerne l'article 5, dernier alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: La modification supprime la référence à l'article 7 du cahier des charges.

Justification: cette suppression est rendue nécessaire par la nouvelle organisation des articles du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification n° 12

La modification concerne l'article 5, dernier alinéa, du cahier des charges et le point 3.6 du document unique.

Description: la modification introduit la mention facultative «Riserva» réservée au produit IGP dérivé des cuisses destinées à rester entières, de celles destinées à être découpées en deux et de celles destinées au tranchage, qui présentent les caractéristiques suivantes: poids minimal, à la fin de l'élaboration, de 4,3 kg, avec une maturation minimale de 28 semaines et une perte de poids minimale de 39 %, possédant les caractéristiques visées à l'article 6.

Justification: la modification, qui introduit la mention facultative «Riserva», permet de mettre en évidence l'amélioration générale des caractéristiques physiques et sensorielles relatives à la couleur, la consistance, la saveur et l'arôme résultant de l'allongement des durées minimales de maturation pour les cuisses d'un poids minimal de 4,3 kg qui s'accompagnent d'une augmentation de la perte de poids minimale fixée à 39 % pour les cuisses destinées à rester entières, pour celles destinées à être découpées en deux et pour celles destinées au tranchage.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification n° 13

La modification concerne l'article 5, dernier alinéa, du cahier des charges et le point 3.6 du document unique.

Description: la modification prévoit que, pour les cuisses destinées à être découpées en plusieurs morceaux, la mention facultative «Riserva» peut être utilisée pour les cuisses d'un poids minimal de 4,3 kg, d'une maturation minimale de 28 semaines selon les différentes classes de poids, d'une perte de poids minimale de 40 % dans les délais minimaux de maturation correspondants fixés dans le cahier des charges et possédant les caractéristiques visées à l'article 6 du cahier des charges.

Justification: l'exigence d'une perte de poids minimale de 40 % pour les cuisses de la catégorie «Riserva» destinées à être découpées en plusieurs morceaux est appropriée car ce sont des cuisses qui présentent un soutien plus limité de la couenne et de la croûte de couverture et qui nécessitent donc une maturation plus longue de la viande. La différence de deux points de pourcentage par rapport à la perte minimale de poids (38 %) des cuisses du même type n'appartenant pas à la catégorie «Riserva» entraîne une amélioration générale des propriétés physiques et sensorielles relatives à la couleur, à la consistance, à la saveur et à l'arôme.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 14

La modification concerne l'article 5, dernier alinéa, du cahier des charges et le point 3.6 du document unique.

Description: la modification introduit un tableau dans lequel, pour chacune des classes de poids des cuisses, des délais minimaux de maturation exprimés en semaines sont prévus aux fins de l'utilisation de la mention facultative «Riserva».

Justification: L'augmentation du nombre de semaines de maturation, en fonction des diverses classes de poids des cuisses, se traduit par une augmentation de la perte de poids qui s'accompagne d'une diminution simultanée de la valeur moyenne de l'activité de l'eau (a_w). Ce paramètre garantit, outre une plus grande stabilité microbiologique, une meilleure consistance du produit. Cette augmentation du nombre de semaines de maturation minimale, l'augmentation de la perte de poids et la diminution de l'activité de l'eau entraînent une amélioration générale des propriétés physiques et sensorielles relatives à la couleur, à la consistance, à la saveur et à l'arôme conformément aux dispositions de l'article 6 du cahier des charges.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 15

La modification concerne l'article 5, dernier alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification précise que, pour le produit destiné à porter la mention «Riserva», l'affinage n'est pas autorisé.

Justification: cette précision est nécessaire car la maturation plus longue et la perte de poids plus importante garantissent, pour ce type de produit, une teneur en humidité plus faible de sorte que l'affinage est inapproprié si l'on veut obtenir les caractéristiques du produit final.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 6

Description

Modification nº 16

La modification concerne l'article 6, huitième alinéa, du cahier des charges et le point 3.6 du document unique.

Description: la modification prévoit que, pour les cuisses destinées à l'élaboration du produit qui comporte la mention «Riserva», chacun des descripteurs doit contribuer à l'agrégation d'au moins 85 % sur un total de 100 unités d'évaluation.

Justification: le pourcentage majoré de 85 % sur un total de 100 unités d'évaluation pour la catégorie «Riserva» est lié à des relevés de valeur nettement plus élevés pour les descripteurs sensoriels positifs «développement de la couleur rouge», «consistance du maigre» et «hétérogénéité de couleur».

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 7

Description

Modification nº 17

La modification concerne l'article 7 du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: cette modification supprime l'article 7 (Contrôles).

Justification: la suppression est une mise à jour nécessaire pour adapter le cahier des charges à la législation de l'Union européenne en vigueur, l'insertion des coordonnées de l'organisme de contrôle n'étant plus obligatoire conformément à l'article 49 du règlement (UE) 2024/1143.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8

Description

Modification nº 18

La modification concerne l'article 8 du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: La modification renumérote l'«article 8», qui devient l'«article 7».

Justification: cette modification est rendue nécessaire par la nouvelle organisation des articles du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8

Description

Modification nº 19

La modification concerne l'article 8, premier alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: La modification remplace, à l'article 7 de la nouvelle version du cahier des charges, la référence à la perte de poids minimale de 35 % à atteindre par la référence aux pertes de poids minimales tels qu'elles sont définies à l'article 5 en précisant que les caractéristiques visées à l'article 6 du cahier des charges doivent être obtenues.

Justification: la modification est nécessaire pour tenir compte des différentes pertes de poids minimales prévues dans le cahier des charges pour les divers types de cuisses et pour la catégorie «Riserva».

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8

Description

Modification nº 20

La modification concerne l'article 8, quatrième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification précise que l'interdiction d'utiliser d'autres qualificatifs doit s'entendre comme se rapportant à ceux susceptibles d'induire le consommateur en erreur à propos des caractéristiques réelles du produit.

Justification: la modification est appropriée afin de permettre aux divers producteurs de mettre davantage en valeur les caractéristiques du produit.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8

Description

Modification nº 21

La modification concerne l'article 8, dixième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification remplace «Alto Adige Speck IGP» par «Speck Alto Adige IGP».

Justification: la modification corrige une erreur typographique dans le texte par l'insertion de la dénomination enregistrée correcte.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8

Description

Modification nº 22

La modification concerne l'article 8, dixième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification établit la couleur à utiliser pour la mention «SÜDTIROL» en précisant le Pantone correspondant.

Justification: la modification a pour vocation de mieux coordonner le logo de l'IGP avec les politiques de promotion et de développement de la zone à laquelle l'IGP fait référence.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8

Description

Modification nº 23

La modification concerne l'article 8, dixième alinéa, du cahier des charges et le point 3.6 du document unique.

Description: la modification remplace, dans le modèle de logo de l'IGP, la couleur verte de la mention «SÜDTIROL» par du gris.

Justification: la modification a pour vocation de mieux coordonner le logo de l'IGP avec les politiques de promotion et de développement de la zone à laquelle l'IGP fait référence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8

Description

Modification nº 24

La modification concerne l'article 8, onzième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification réduit la largeur minimale du logo de l'IGP de 4 cm à 3,5 cm.

Justification: la modification est une adaptation nécessaire aux nouveaux formats et dimensions des emballages de vente, qui s'inscrit dans une volonté de réduire l'incidence environnementale et donc d'utiliser moins de matériaux d'emballage qui doivent ensuite être éliminés. La dimension minimale de 3,5 cm garantit néanmoins une identification optimale du logo et la lisibilité de celui-ci.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8

Description

Modification nº 25

La modification concerne l'article 8, douzième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification remplace la référence au règlement (CE) nº 1898/2006 par une référence au règlement (UE) 2024/1143 qui impose l'utilisation du symbole de l'Union pour l'indication géographique protégée.

Justification: la modification met à jour la réglementation en vigueur de l'Union européenne, visée à l'article 37, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8

Description

Modification nº 26

La modification concerne l'article 8, quatorzième alinéa, du cahier des charges et le point 3.6 du document unique.

Description: la modification ajoute, aux mentions facultatives pouvant être utilisées, le terme «Riserva» en établissant un lien avec les dispositions relatives à la production visées à l'article 5 et avec les caractéristiques visées à l'article 6 du cahier des charges.

Justification: la modification est nécessaire pour réglementer les modalités d'utilisation de la mention facultative «Riserva» sur l'étiquetage du produit.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 9

Description

Modification nº 27

La modification concerne l'article 9 du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: La modification renumérote l'«article 9», qui devient l'«article 8».

Justification: cette modification est rendue nécessaire par la nouvelle organisation des articles du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Ajout d'un nouvel article 9

Description

Modification nº 28

La modification concerne l'ajout de l'article 9; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification introduit l'article 9 «Preuve de l'origine» qui précise la nécessité de surveiller et de placer sous le contrôle de l'organisme de contrôle toutes les entités enregistrées dans le système de contrôle de l'IGP, en indiquant la catégorie dont elles relèvent.

Justification: l'introduction de l'article est nécessaire pour adapter le cahier des charges à la législation en vigueur de l'Union européenne, visée à l'article 20 du règlement d'exécution (UE) 2025/26 de la Commission.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck»

Numéro de référence UE: PGI-IT-0327-AM01 — 20.2.2026

1. **Dénomination(s)**

«Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italie

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

16 — PRÉPARATIONS DE VIANDE, DE POISSONS, DE CRUSTACÉS, DE MOLLUSQUES, D'AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES OU D'INSECTES

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Le «Speck Alto Adige» (italien), «Südtiroler Markenspeck» et «Südtiroler Speck» (allemand) est produit à partir de la cuisse de porc désossée, légèrement salée et aromatisée, fumée à froid dans des locaux prévus à cet effet à une température maximale de 20 °C et bien mûrie, conformément aux traditions et usages locaux, et possède des qualités organoleptiques particulières.

Au moment de sa mise à la consommation, le «Speck Alto Adige», «Südtiroler Markenspeck» et «Südtiroler Speck» présente une couleur extérieure marron, tandis qu'à la découpe il est de couleur rouge avec des parties blanches tirant vers le rose. L'odeur est fumée, aromatique et agréable, le goût caractéristique, la saveur intense. Les caractéristiques chimiques, physicochimiques et microbiologiques sont les suivantes:

protéines totales égales ou supérieures à 20 %;

rapport eau/protéines égal ou inférieur à 2,0;

rapport gras/protéines égal ou inférieur à 1,5;

chlorure de sodium égal ou inférieur à 5 %;

nitrate de potassium inférieur à 150 mg/kg;

nitrate de sodium inférieur à 50 mg/kg;

charge microbienne mésophile conforme à la norme UNI ISO 4833 (2003)

bactéries lactiques dans la limite maximale de 1×10^8 unités formant colonie par gramme (UFC/gramme).

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

-

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Le «Speck Alto Adige IGP», «Südtiroler Markenspeck g.g.A.» ou «Südtiroler Speck g.g.A.» doit être paré selon la méthode traditionnelle, avec ou sans noix; salé et aromatisé à sec; fumé à une température maximale de 20 °C; mûri à une température ambiante comprise entre 10 et 16 °C et avec une humidité comprise entre 55 et 90 %.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Le «Speck Alto Adige», «Südtiroler Markenspeck» ou «Südtiroler Speck» peut être commercialisé entier, en morceaux ou en tranches, en vrac ou conditionné sous vide ou sous atmosphère modifiée.

Les opérations de découpe, de tranchage et d'emballage du «Speck Alto Adige», «Südtiroler Markenspeck» ou «Südtiroler Speck» doivent exclusivement se dérouler dans l'aire de production délimitée au point 4, afin de garantir au consommateur final la conservation du profil aromatique caractéristique et de ses senteurs les plus délicates.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

L'appellation de l'indication géographique protégée «Speck Alto Adige», «Südtiroler Markenspeck» ou «Südtiroler Speck» ne peut être traduite en d'autres langues.

Elle doit figurer sur l'étiquette en caractères clairs et indélébiles, se détachant clairement de toutes les autres indications portées sur l'étiquette, et être suivie de l'appellation «Indication géographique protégée» et/ou du sigle «IGP», ladite mention devant être traduite dans la langue du pays où le produit est commercialisé.

Chaque étiquette doit porter le logo de l'IGP «Speck Alto Adige», «Südtiroler Markenspeck» ou «Südtiroler Speck».

Il est autorisé d'utiliser la mention «Riserva» sur l'étiquetage ainsi que dans la désignation et la présentation du produit obtenu à partir de cuisses destinées à rester entières, de cuisses destinées à être découpées en deux et de celles destinées au tranchage, présentant un poids, à la fin du processus d'élaboration, d'au moins 4,3 kg et d'une durée minimale de maturation de 28 semaines à compter du début de la transformation et qui atteignent une perte de poids minimale de 39 % selon les différentes classes de poids dans les délais minimaux de maturation correspondants indiqués dans le cahier des charges.

Les cuisses destinées à être découpées en plusieurs morceaux doivent, pour pouvoir utiliser la mention facultative «Riserva», atteindre une perte de poids minimale de 40 %. Aux fins de l'utilisation de la mention facultative «Riserva», les caractéristiques du «Speck Alto Adige IGP», «Südtiroler Markenspeck g.g.A.» ou «Südtiroler Speck g.g.A.» sont établies et évaluées sur la base de descripteurs, d'exigences spécifiques et de facteurs pondéraux dans les délais fixés dans le cahier des charges.

L'ajout de la mention «produit de montagne» est également autorisé lorsque la production a lieu sur des territoires qui sont situés à des altitudes d'au moins 600 m au-dessus du niveau de la mer et qui sont, par conséquent, classés géographiquement comme zones de montagne.

4.7. *Description succincte de la délimitation de l'aire géographique*

Le traitement et la transformation des cuisses de porc sont effectués exclusivement par des entreprises situées sur le territoire de la province autonome de Bolzano-Haut-Adige.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur:

☑ Réputation

☐ une qualité donnée

☐ d'autres caractéristiques.

Résumé du lien

L'aire de production de l'IGP «Speck Alto Adige», «Südtiroler Markenspeck» ou «Südtiroler Speck» est entièrement constituée de reliefs montagneux. Grâce à la présence de brises et de vents variables qui soufflent entre les innombrables vallées alpines, ce territoire possède un climat moyennement sec, avec plus de 300 jours de soleil par an.

Ce territoire de frontière a du reste toujours été un point de rencontre entre la culture méditerranéenne et la culture de l'Europe centrale. C'est le seul endroit où ont pu se créer les conditions favorables au développement d'une méthode de conservation de la viande de porc très particulière qui allie le fumage de l'Europe centrale et la maturation méditerranéenne.

Le «Speck Alto Adige», «Südtiroler Markenspeck» ou «Südtiroler Speck», à la différence des jambons de la région du Pô, est produit à partir de la cuisse de porc désossée, ouverte et aplatie, fumée et mûrie. D'aspect, il se distingue par sa couleur marron, à l'extérieur, que lui confère le fumage. À la découpe, la partie maigre est de couleur rouge et la partie grasse d'un blanc légèrement rosé. L'odeur du «Speck Alto Adige», «Südtiroler Markenspeck» ou «Südtiroler Speck» est typique de la viande mûrie et est marquée par un subtil parfum de fumé. Au goût, la viande a une saveur prononcée mais non salée.

Le lien causal entre le «Speck Alto Adige», «Südtiroler Markenspeck» ou «Südtiroler Speck» et son territoire de production repose sur les conditions microclimatiques particulières de la région du Haut-Adige dont a su tirer profit l'enclave historico-culturelle du Tyrol du Sud, territoire de frontière qui a toujours constitué une zone de transition historique, ethnique, économique et culturelle entre l'Europe du Nord et le sud des Alpes, perméable par conséquent à l'apport des deux zones de développement. Les brises et les vents provenant des versants méridionaux et septentrionaux du massif montagneux, qui soufflent dans les vallées du Haut-Adige, font que ce climat est particulièrement adapté à la maturation du «Speck Alto Adige», «Südtiroler Markenspeck» et «Südtiroler Speck», favorisant l'affirmation de cette méthode de transformation des viandes, qui trouve son origine dans la tradition alpine des exploitations de montagne (masi). La technique de conservation allie l'emploi agressif de la fumée d'origine nordique et l'utilisation du sel d'origine padane dans le cadre d'une lente déshydratation dans des conditions naturelles: le produit qui en résulte possède un goût très équilibré, plus doux que les jambons crus fortement fumés du nord de l'Europe et plus prononcé que les jambons doux de la région méditerranéenne, parfaitement mûri, enrichi, par les essences et les parfums locaux conférés tant par l'air ambiant au cours de la maturation que par le traitement utilisé durant les premières étapes de transformation. C'est aussi pour ces raisons que la réputation du «Speck Alto Adige», «Südtiroler Markenspeck» et «Südtiroler Speck» désigne un produit emblématique du territoire dont il est issu.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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