C/2026/2789

19.5.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/2789)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck»

Numero di riferimento UE: PGI-IT-0327-AM01 — 20.2.2026

1. **Nome del prodotto**

«Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche del disciplinare della IGP Speck Alto Adige non sono modifiche dell'Unione, in quanto non soddisfano i requisiti di cui all'articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti:

— non comprendono un cambiamento del nome o dell'uso del nome;

— non rischia di annullare il legame con la zona geografica di cui al documento unico; oppure

— non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Modifica dell'Articolo 4

Descrizione

Modifica N. 1

La modifica riguarda l'articolo 4, terzo capoverso del disciplinare e il punto 3.4. del documento unico.

Descrizione: la modifica elimina l'espressione «e stagionata» dalla frase riferita all'affumicatura.

Giustificazione: la modifica è opportuna per identificare la precisa fase di lavorazione del prodotto, senza equivoci rispetto alle successive previsioni del disciplinare per la specifica fase di stagionatura.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 4

Descrizione

Modifica N. 2

La modifica riguarda l'articolo 4, terzo capoverso del disciplinare e il punto 3.4. del documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce «maturata» con «stagionata».

Giustificazione: la modifica è opportuna per una maggior chiarezza nella definizione delle diverse fasi di elaborazione.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 4

Descrizione

Modifica N. 3

La modifica riguarda l'articolo 4, quarto capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica aumenta da 4 a 6 giorni il periodo massimo entro cui iniziare la salatura e l'aromatizzazione.

Giustificazione: l'aumento si rende necessario per rispondere alle esigenze del calendario lavorativo e dell'organizzazione aziendale, evitando ogni equivoco sulle tempistiche da osservare.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 4

Descrizione

Modifica N. 4

La modifica riguarda l'articolo 4, quinto capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica specifica che la data d'inizio lavorazione corrisponde alla data di ricevimento della carne in stabilimento.

Giustificazione: la modifica consente una maggior chiarezza nell'applicazione del disciplinare per gli operatori e ai fini del controllo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica N. 5

La modifica riguarda l'articolo 5, capoverso 3 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce la distinzione tra tipologie di baffe in base alla destinazione prevista per la commercializzazione: baffe destinate a rimanere intere, baffe destinate alla suddivisione in due parti, baffe destinate all'affettamento, baffe destinate alla suddivisione in più di due parti.

Giustificazione: la modifica è necessaria al fine di fornire indicazioni produttive specifiche e puntuali agli operatori nella lavorazione delle diverse tipologie di baffe.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica N. 6

La modifica riguarda l'articolo 5, capoverso 3 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica prescrive la necessità di adottare sistemi di tracciabilità tali da ricondurre le baffe in lavorazione alle diverse tipologie previste dal disciplinare.

Giustificazione: la modifica è necessaria per una corretta operatività degli elaboratori nella lavorazione delle diverse tipologie di baffe, al fine di favorire un corretto autocontrollo e controllo nella verifica dei requisiti delle diverse baffe ai fini delle produzione dello Speck Alto Adige IGP, secondo le modalità di commercializzazione previste dal disciplinare.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica N. 7

La modifica riguarda l'articolo 5, capoverso 3 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica specifica che il calo peso minimo del 35 % è requisito per le baffe destinate a rimanere intere, per le baffe destinate alla suddivisione in due parti e per le baffe destinate all'affettamento.

Giustificazione: la modifica è necessaria in quanto le baffe destinate a rimanere intere, le baffe destinate alla suddivisione in due parti e quelle destinate all'affettamento, per la conformazione anatomica della coscia suina, hanno maggiore esposizione all'aria e, pertanto, ai fini dell'ottenimento della caratteristiche della IGP, è necessario che raggiungano un calo peso minimo del 35 %

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica N. 8

La modifica riguarda l'articolo 5, capoverso 4 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica specifica che, raggiunto il calo peso minimo del 35 % entro i tempi previsti dal disciplinare, l'affinamento è consentito per le baffe destinate a rimanere intere, per le baffe destinate alla suddivisione in due parti e per le baffe destinate all'affettamento.

Giustificazione: la modifica è necessaria per fornire precise indicazioni operative agli elaboratori sulle tipologie di baffe per cui è consentito l'affinamento ai fini dell'ottenimento delle caratteristiche dell'IGP.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica N. 9

La modifica riguarda l'articolo 5, capoverso 4; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica introduce lo specifico requisito di calo peso minimo del 38 %, da raggiungere entro i tempi previsti dal disciplinare in funzione delle diverse classi di peso delle baffe, per le baffe destinate alla suddivisione in più di due parti.

Giustificazione: la modifica trova motivazione nella necessità di uniformare le caratteristiche di consistenza delle baffe destinate a essere suddivise in più di due parti, prevedendo maggiore calo peso minimo rispetto alle altre tipologie di baffe; ciò perché le baffe così suddivise hanno un più limitato sostegno di cotenna e crosta di copertura e dunque necessitano di una maggiore maturazione della carne.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica N. 10

La modifica riguarda l'articolo 5, capoverso 4; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica specifica che per le baffe destinate a essere suddivise in più di due parti non è ammesso l'affinamento.

Giustificazione: la specificazione è necessaria in quanto il calo peso minimo del 38 % assicura l'ottenimento delle caratteristiche proprie del prodotto finale senza che sia opportuno il ricorso all'affinamento.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica N. 11

La modifica riguarda l'articolo 5, ultimo capoverso; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica elimina il riferimento all'articolo 7 del disciplinare.

Giustificazione: l'eliminazione è necessaria a fronte della nuova organizzazione degli articoli nel disciplinare.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica N. 12

La modifica riguarda l'articolo 5, ultimo capoverso del disciplinare e il punto 3.6. del documento unico.

Descrizione: la modifica introduce il termine accessorio «Riserva» riservato al prodotto IGP derivante da baffe destinate a rimanere intere, da baffe destinate alla suddivisione in due parti e da quelle destinate all'affettamento, con le seguenti caratteristiche: peso minimo, alla fine dell'elaborazione, di 4,3 kg. con stagionatura minima di 28 settimane e calo peso minimo del 39 %, possesso delle caratteristiche di cui all'articolo 6.

Giustificazione: la modifica, mediante l'introduzione del termine accessorio «Riserva», consente di valorizzare il generale miglioramento delle caratteristiche fisiche e sensoriali associate a colore, consistenza, sapore e aroma derivanti dai maggiori tempi minimi di stagionatura per le baffe aventi peso non inferiore a 4,3 kg. che comportano un incremento del calo peso minimo fissato al 39 % per le baffe destinate a rimanere intere, per le baffe destinate alla suddivisione in due parti e per quelle destinate all'affettamento.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica N. 13

La modifica riguarda l'articolo 5, ultimo capoverso del disciplinare e il punto 3.6. del documento unico.

Descrizione: la modifica stabilisce che per le baffe destinate alla suddivisione in più di due parti il termine accessorio «Riserva» può essere utilizzato per baffe aventi peso minimo di 4,3 kg, stagionatura minima di 28 settimane in funzione delle diverse classi di peso, calo peso minimo del 40 % entro i corrispondenti tempi minimi di stagionatura previsti dal disciplinare, possesso delle caratteristiche di cui all'articolo 6 del disciplinare.

Giustificazione: il requisito del calo peso minimo del 40 % per le baffe della categoria «Riserva» destinate a essere suddivise in più di due parti, è opportuno in quanto si tratta di baffe che hanno un più limitato sostegno di cotenna e crosta di copertura e dunque necessitano di una maggiore maturazione della carne. La differenza di due punti percentuali rispetto al calo peso minimo - 38 % - delle baffe della stessa tipologia non appartenenti alla categoria «Riserva» determina un generale miglioramento delle proprietà fisiche e sensoriali associate a colore, consistenza, sapore e aroma.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica N. 14

La modifica riguarda l'articolo 5, ultimo capoverso del disciplinare e il punto 3.6. del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce la tabella in cui per le singole classi di peso della baffa, ai fini dell'utilizzo del termine accessorio «Riserva», vengono previsti i tempi minimi di stagionatura in settimane.

Giustificazione: l'aumento delle settimane di stagionatura, in rapporto alle diverse classi di peso delle baffe, comporta un incremento del calo peso accompagnato a un concomitante abbassamento del valore medio di aw. Tale parametro garantisce, oltre a una maggiore stabilità microbiologica, una maggiore consistenza del prodotto. L'aumento delle settimane di stagionatura minima, l'aumento del calo peso e la diminuzione dell'attività dell'acqua determinano un generale miglioramento delle proprietà fisiche e sensoriali associate a colore, consistenza, sapore e aroma secondo quanto previsto dall'articolo 6 del disciplinare.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica N. 15

La modifica riguarda l'articolo 5, ultimo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica specifica che per il prodotto destinato a essere qualificato «Riserva» non è ammesso l'affinamento.

Giustificazione: la specificazione è necessaria in quanto la stagionatura più lunga e il calo peso maggiore assicurano, per tale tipologia di prodotto, un contenuto di umidità minore tale da non rendere opportuno l'affinamento per l'ottenimento delle caratteristiche del prodotto finale.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 6

Descrizione

Modifica N. 16

La modifica riguarda l'articolo 6, capoverso 8 del disciplinare e il punto 3.6 del documento unico.

Descrizione: la modifica stabilisce che per le baffe destinate alla realizzazione del prodotto per cui è impiegato il termine «Riserva» tutti i singoli descrittori devono concorrere alla totalizzazione di almeno l'85% delle 100 unità complessive di valutazione.

Giustificazione: la maggior percentuale dell'85% delle 100 unità complessive di valutazione per la categoria «Riserva» si collega a punteggi significativamente superiori per i descrittori sensoriali positivi «Sviluppo del colore rosso», «Consistenza del magro», «Disuniformità colore».

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 7

Descrizione

Modifica N. 17

La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica elimina l'articolo 7 (Controlli).

Giustificazione: l'eliminazione è un aggiornamento necessario di adeguamento del disciplinare alla normativa vigente dell'Unione europea, non essendo più obbligatorio inserire i riferimenti dell'organismo di controllo ai sensi dell'articolo 49 del regolamento (UE) 2024/1143.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 8

Descrizione

Modifica n. 18

La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica cambia la numerazione da «Articolo 8» ad «Articolo 7».

Giustificazione: la modifica è necessaria a fronte della nuova organizzazione degli articoli del disciplinare.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 8

Descrizione

Modifica N. 19

La modifica riguarda l'articolo 8, capoverso 1 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce, all'articolo 7 del nuovo testo del disciplinare, il riferimento al raggiungimento del calo peso minimo del 35 % con il riferimento ai cali peso minimi così come regolati dall'articolo 5 specificando il necessario ottenimento delle caratteristiche di cui all'articolo 6 del disciplinare.

Giustificazione: la modifica è necessaria per tenere conto dei differenti cali peso minimi previsti dal disciplinare per le diverse tipologie di baffe e per la categoria «Riserva».

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 8

Descrizione

Modifica N. 20

La modifica riguarda l'articolo 8, capoverso 4 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica specifica che il divieto di utilizzo di altre qualificazioni deve intendersi riferito a quelle suscettibili di trarre in inganno il consumatore circa le effettive caratteristiche del prodotto.

Giustificazione: la modifica è opportuna per consentire una maggiore valorizzazione delle caratteristiche del prodotto da parte dei diversi elaboratori.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 8

Descrizione

Modifica N. 21

La modifica riguarda l'articolo 8, capoverso 10 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce «Alto Adige Speck IGP» con «Speck Alto Adige IGP».

Giustificazione: la modifica corregge un refuso del testo inserendo la corretta denominazione registrata.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 8

Descrizione

Modifica N. 22

La modifica riguarda l'articolo 8, capoverso 10 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica stabilisce il colore della scritta «SÜDTIROL» specificando il relativo pantone.

Giustificazione: la modifica è funzionale a un miglior coordinamento del logo della IGP con le politiche di promozione e sviluppo del territorio a cui la IGP fa riferimento.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 8

Descrizione

Modifica N. 23

La modifica riguarda l'articolo 8, capoverso 10 del disciplinare e il punto 3.6. del documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce nel modello di logo della IGP il colore verde della scritta «SÜDTIROL» con il colore grigio.

Giustificazione: la modifica è funzionale a un miglior coordinamento del logo della IGP con le politiche di promozione e sviluppo del territorio a cui la IGP fa riferimento.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 8

Descrizione

Modifica N. 24

La modifica riguarda l'articolo 8, capoverso 11 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica riduce la larghezza minima del logo della IPG da 4 cm a 3,5 cm.

Giustificazione: la modifica rappresenta un adeguamento necessario ai nuovi formati e dimensioni delle confezioni di vendita, in linea con un minor impatto ambientale e, dunque, con il minor impiego di materiali da imballaggio che devono poi essere successivamente smaltiti. La dimensione minima a 3,5 cm assicura comunque un'ottimale individuazione del logo e la sua leggibilità.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 8

Descrizione

Modifica N. 25

La modifica riguarda l'articolo 8, capoverso 12 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce il riferimento al regolamento (CE) n. 1898/2006 con il riferimento al regolamento (UE) 2024/1143 che prescrive l'utilizzo del simbolo dell'Unione dell'Indicazione Geografica Protetta.

Giustificazione: la modifica è un aggiornamento necessario alla disciplina vigente dell'Unione europea, di cui all'articolo 37, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 8

Descrizione

Modifica N. 26

La modifica riguarda l'articolo 8, capoverso 14 del disciplinare e il punto 3.6 del documento unico.

Descrizione: la modifica aggiunge, fra i termini accessori utilizzabili, l'espressione «Riserva» collegandola alle prescrizioni produttive di cui all' articolo 5 e alle caratteristiche di cui all'articolo 6 del disciplinare.

Giustificazione: la modifica è necessaria per regolare le modalità di utilizzo del termine accessorio «Riserva» nell'etichettatura del prodotto.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 9

Descrizione

Modifica N. 27

La modifica riguarda l'articolo 9 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica cambia la numerazione da «Articolo 9» ad «Articolo 8».

Giustificazione: la modifica è necessaria a fronte della nuova organizzazione degli articoli del disciplinare.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Inserimento nuovo Articolo 9

Descrizione

Modifica N. 28

La modifica riguarda l'inserimento dell'articolo 9; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce l'articolo 9 «Prova dell'origine» che specifica la necessità di monitorare e porre sotto il controllo dell'organismo di controllo tutti i soggetti iscritti al sistema di controllo della IGP, individuando le loro categorie.

Giustificazione: l'introduzione dell'articolo è necessaria per adeguare il disciplinare alla normativa vigente dell'Unione europea, di cui all'articolo 20 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 della Commissione.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck»

Numero di riferimento UE: PGI-IT-0327-AM01 — 20.2.2026

1. **Denominazione/denominazioni**

«Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

16 — PREPARAZIONI DI CARNE, DI PESCI O DI CROSTACEI, DI MOLLUSCHI O DI ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI, O DI INSETTI

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Lo «Speck Alto Adige» (lingua italiana), «Südtiroler Markenspeck» e «Südtiroler Speck» (lingua tedesca) si ottiene dalla coscia di suino disossata, moderatamente salata ed aromatizzata, affumicata a freddo in locali appositi ad una temperatura massima di 20 °C e ben stagionata in conformità con gli usi e tradizioni locali, con qualità organolettiche peculiari.

Lo «Speck Alto Adige», «Südtiroler Markenspeck» e «Südtiroler Speck» all'atto dell'immissione al consumo, si presenta di colore esterno marrone, mentre al taglio è di colore rosso con parte in bianco rosato. L'odore è affumicato, aromatico e gradevole ed il gusto caratteristico, intenso saporito. Le caratteristiche chimiche, chimico-fisiche e microbiologiche sono le seguenti:

Proteine totali pari o superiori al 20 %;

Rapporto acqua/proteine pari o inferiore a 2.0;

Rapporto grasso/proteine pari o inferiore a 1,5;

Cloruro di sodio pari o inferiore al 5 %;

Potassio nitrato inferiore a 150mg/kg;

Sodio nitrito inferiore a 50 mg/kg.

Carica microbica mesofila a norma UNI ISO 4833 (2003)

Batteri lattici nel limite massimo di 1×10^8 unità formati colonia/grammo (UFC/grammo).

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

-

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata*

Lo «Speck Alto Adige IGP», «Südtiroler Markenspeck g.g.A.» o «Südtiroler Speck g.g.A.» deve essere rifilato secondo il metodo tradizionale con o senza fesa; salato ed aromatizzato a secco; affumicato ad una temperatura non superiore a 20° C; stagionato ad una temperatura d'ambiente da 10 a 16 °C e con una umidità compresa fra il 55 ed il 90 %.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Lo «Speck Alto Adige», «Südtiroler Markenspeck» o «Südtiroler Speck» può essere immesso al consumo sfuso ovvero confezionato sottovuoto ovvero in atmosfera modificata, intero, in tranci od affettato.

Le operazioni di porzionamento, affettamento e confezionamento dello «Speck Alto Adige», «Südtiroler Markenspeck» o «Südtiroler Speck» devono avvenire esclusivamente nella zona di produzione indicata al punto 4 al fine di garantire al consumatore finale la conservazione del caratteristico profilo aromatico e dei suoi sentori più delicati.

4.6. *Norme specifiche sull'etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

La designazione dell'indicazione geografica protetta «Speck Alto Adige» o «Südtiroler Markenspeck» o «Südtiroler Speck» non può essere tradotta in altre lingue.

Essa deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari ed indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta ed essere seguita dalla menzione «Indicazione Geografica Protetta» e/o dalla sigla «IGP» che deve essere tradotta nella lingua in cui il prodotto viene commercializzato.

Ogni etichetta deve riprodurre il logo dell'IGP dello «Speck Alto Adige», «Südtiroler Markenspeck» o «Südtiroler Speck».

È ammesso l'uso del termine «Riserva» nell'etichettatura, designazione e presentazione del prodotto derivante da baffe destinate a rimanere intere, da baffe destinate alla suddivisione in due parti e da quelle destinate all'affettamento, aventi, alla fine dell'elaborazione, peso non inferiore a Kg. 4,3 e stagionatura minima di 28 settimane decorrenti dall'inizio della lavorazione e che raggiungono un calo peso minimo del 39 % in funzione delle diverse classi di peso entro i corrispondenti tempi minimi di stagionatura indicati nel disciplinare di produzione.

Le baffe destinate alla suddivisione in più di due parti, per poter utilizzare il termine accessorio «Riserva», devono raggiungere un calo peso minimo del 40 %. Per l'utilizzo del termine accessorio «Riserva» le caratteristiche dello «Speck Alto Adige IGP», «Südtiroler Markenspeck g.g.A.» o «Südtiroler Speck g.g.A.» sono costituite e valutate sulla base di descrittori, requisiti specifici e fattori ponderali nei termini prescritti dal disciplinare di produzione.

È inoltre ammessa la menzione aggiuntiva «prodotto di montagna» qualora la produzione avvenga in territori situati ad altitudine almeno di 600 m. s.l.m. e pertanto geograficamente classificati di montagna.

4.7. *Delimitazione concisa della zona geografica*

La lavorazione e trasformazione delle cosce suine viene effettuata esclusivamente da aziende ubicate nel territorio della provincia autonoma di Bolzano-Alto Adige.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale con l'origine geografica si basa su

☑ reputazione

☐ una determinata qualità

☐ altre caratteristiche

Sintesi del legame

Il territorio di produzione dello «Speck Alto Adige IGP», «Südtiroler Markenspeck» o «Südtiroler Speck» è interamente montuoso. Il territorio grazie alla presenza di brezze e venti variabili che soffiano tra le innumerevoli valli alpine presenta condizioni climatiche mediamente asciutte con più di 300 giorni di sole annuali.

Inoltre, questo territorio di confine è stato da sempre punto di incontro tra la cultura mediterranea e mitteleuropea e quindi solo qui si sono potuti creare i presupposti per lo sviluppo di un metodo di conservazione della carne suina molto particolare che mette insieme l'affumicatura mitteleuropea con la stagionatura mediterranea.

Lo «Speck Alto Adige» o «Südtiroler Markenspeck.» o «Südtiroler Speck», diversamente dai prosciutti dell'area «padana» è ottenuto dalla coscia di suino disossata, aperta e tesa, affumicata e stagionata. Il suo aspetto si contraddistingue per il colore esterno marrone, derivante dal trattamento di affumicatura. Al taglio la parte magra si presenta di colore rosso, mentre la parte grassa di un delicato colore bianco rosato. Il profumo dello «Speck Alto Adige» o «Südtiroler Markenspeck» o «Südtiroler Speck» è tipico della carne stagionata ed è caratterizzato da un garbato sentore di fumo. Al gusto la carne presenta un sapore deciso ma non salato.

Il legame causale tra il territorio dal quale viene ottenuto e lo «Speck Alto Adige» o «Südtiroler Markenspeck» o «Südtiroler Speck» si avvale delle particolari condizioni micro-climatiche altoatesine di cui si è avvalsa l'autonoma ed originale esperienza dell'enclave storico-culturale del Sud Tirolo. Territorio di confine che da sempre è stato zona di transizione storica, etnica, economica e culturale tra l'Europa a nord e a sud delle Alpi, permeabile quindi al contributo dell'esperienza di entrambe le aree di sviluppo. Le brezze e i venti provenienti dai versanti meridionali e settentrionali del sistema montuoso che lambiscono l'Alto Adige incontrandosi nelle valli altoatesine hanno reso il clima particolarmente adatto alla stagionatura dello «Speck Alto Adige», «Südtiroler Markenspeck» e «Südtiroler Speck», favorendo l'affermazione di questo metodo di lavorazione delle carni, il cui radicamento trova origine nella tradizione alpina dei masi. La tecnica della conservazione con l'impiego aggressivo del fumo, di derivazione nordica, si è affermata con la mediazione di quella dell'utilizzo del sale e di una progressiva disidratazione lenta in condizioni naturali, di derivazione padana: ne è quindi derivato un prodotto dal gusto molto equilibrato, più mite dei crudi fortemente affumicati del Nord Europa e più deciso dei prosciutti dolci dell'area mediterranea, perfettamente maturato, arricchito dai profumi e dalle essenze locali veicolati sia dall'aria che circola nel corso della stagionatura, sia dalla concia utilizzata durante le prime fasi di lavorazione. Anche per queste ragioni la reputazione dello Speck Alto Adige, Südtiroler Markenspeck e Südtiroler Speck definisce un prodotto-simbolo del territorio nel quale ha avuto origine.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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