C/2026/2789

19.5.2026

# Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/2789)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

**[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]**

**«Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck»**

**Número de referência UE: PGI-IT-0327-AM01 — 20.2.2026**

1. **Nome do produto**

«Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

*Nome*

Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas — Departamento da Soberania Alimentar e dos Desportos Equestres

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A alterações do caderno de especificações da IGP «Speck Alto Adige» não são alterações da União, uma vez que não preenchem os critérios estabelecidos no artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143. Ou seja:

— não incluem uma mudança do nome, ou da utilização do nome,

— não correm o risco de anular a relação com a área geográfica referida no documento único, e

— não implicam novas restrições à comercialização do produto.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

*Título*

Alteração do artigo 4.º

*Descrição*

Alteração n.º 1

A alteração diz respeito ao artigo 4.º, terceiro parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 3.4 do documento único.

Descrição: a alteração suprime a expressão «e curado» da frase relativa à fumagem.

Motivo: a alteração identifica a fase exata da transformação do produto e elimina qualquer ambiguidade relativamente às disposições subsequentes do caderno de especificações relativas à fase específica da cura.

☑ A alteração afeta o documento único.

*Título*

Alteração do artigo 4.º

*Descrição*

Alteração n.º 2

A alteração diz respeito ao artigo 4.º, terceiro parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 3.4 do documento único.

Descrição: a alteração substitui «seco» por «curado».

Motivo: a alteração permite definir as diferentes fases de transformação de forma mais clara.

☑ A alteração afeta o documento único.

*Título*

Alteração do artigo 4.º

*Descrição*

Alteração n.º 3

A alteração diz respeito ao artigo 4.º, quarto parágrafo, do caderno de especificações. Esta alteração não afeta o documento único.

Descrição: a alteração aumenta o período máximo de salga e aromatização de quatro para seis dias.

Motivo: O aumento é necessário para satisfazer os requisitos do horário e da organização do trabalho da empresa, bem como para evitar qualquer ambiguidade quanto aos prazos a observar.

☐ A alteração afeta o documento único

*Título*

Alteração do artigo 4.º

*Descrição*

Alteração n.º 4

A alteração diz respeito ao artigo 4.º, quinto parágrafo, do caderno de especificações. Esta alteração não afeta o documento único.

Descrição: a alteração especifica que a data de início da transformação é a data em que a carne é entregue no estabelecimento.

Motivo: a alteração clarifica a aplicação do caderno de especificações para os operadores e para efeitos de controlo.

☐ A alteração afeta o documento único

*Título*

Alteração do artigo 5.º

*Descrição*

Alteração n.º 5

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, terceiro parágrafo, do caderno de especificações. Esta alteração não afeta o documento único.

Descrição: a alteração introduz uma distinção entre os tipos de perna de porco com base no objetivo comercial pretendido: pernas destinadas a permanecer inteiras, pernas destinadas ao corte em duas partes, pernas destinadas a fatiagem, pernas destinadas ao corte em mais de duas partes.

Motivo: a alteração é necessária para fornecer informações específicas sobre a produção aos operadores, no que diz respeito à transformação dos vários tipos de perna de porco.

☐ A alteração afeta o documento único

*Título*

Alteração do artigo 5.º

*Descrição*

Alteração n.º 6

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, terceiro parágrafo, do caderno de especificações. Esta alteração não afeta o documento único.

Descrição: a alteração exige a adoção de sistemas de rastreio para estabelecer a relação entre a perna de porco em transformação e os vários tipos previstos no caderno de especificações.

Motivo: a alteração é necessária para assegurar que os fabricantes transformem corretamente os diferentes tipos de perna de porco, a fim de facilitar o autocontrolo e a verificação adequados aquando da verificação dos requisitos das diferentes pernas destinadas à produção do «Speck Alto Adige IGP», em conformidade com os procedimentos de comercialização estabelecidos no caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único

*Título*

Alteração do artigo 5.º

*Descrição*

Alteração n.º 7

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, terceiro parágrafo, do caderno de especificações. Esta alteração não afeta o documento único.

Descrição: a alteração especifica que a redução de peso mínima de 35 % é um requisito para as pernas de porco destinadas a permanecer inteiras, as pernas destinadas ao corte em duas partes e as pernas destinadas a fatiagem.

Motivo: a alteração é necessária porque as pernas de porco destinadas a permanecer inteiras, as pernas destinadas ao corte em duas partes e as pernas destinadas a fatiagem apresentam uma maior exposição ao ar devido à forma anatómica da perna de porco. Por conseguinte, devem alcançar uma redução de peso mínima de 35 % para obter as características da IGP.

☐ A alteração afeta o documento único

*Título*

Alteração do artigo 5.º

*Descrição*

Alteração n.º 8

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, quarto parágrafo, do caderno de especificações. Esta alteração não afeta o documento único.

Descrição: a alteração especifica que, uma vez alcançada a redução de peso mínima de 35 % no prazo fixado no caderno de especificações, é permitido o *affinamento*, uma forma de maturação com película aderente própria para produtos alimentares, das pernas de porco destinadas a permanecer inteiras, ao corte em duas partes e a fatiagem.

Motivo: a alteração é necessária para fornecer instruções operacionais precisas aos fabricantes sobre em que tipos de perna de porco é permitido o *affinamento* para obter as características da IGP.

☐ A alteração afeta o documento único

*Título*

Alteração do artigo 5.º

*Descrição*

Alteração n.º 9

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, quarto parágrafo. Esta alteração não afeta o documento único.

Descrição: a alteração introduz um requisito específico de redução de peso mínima de 38 %, a alcançar nos prazos fixados no caderno de especificações, consoante as diferentes classes de peso das pernas de porco, neste caso para as pernas destinadas ao corte em mais de duas partes.

Motivo: a alteração justifica-se pela necessidade de uniformizar a coerência em relação às pernas de porco destinadas ao corte em mais de duas partes, prevendo uma redução de peso mínima superior à dos outros tipos de pernas. Tal deve-se ao facto de as pernas de porco cortadas em mais de duas partes terem uma área mais limitada de courato e cobertura de pele, o que faz com que a carne necessite de um período de secagem mais prolongado.

☐ A alteração afeta o documento único

*Título*

Alteração do artigo 5.º

*Descrição*

Alteração n.º 10

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, quarto parágrafo. Esta alteração não afeta o documento único.

Descrição: a alteração especifica que não é permitido o *affinamento* em pernas de porco destinadas ao corte em mais de duas partes.

Motivo: esta disposição é necessária porque a redução de peso mínima de 38 % garante a obtenção das características do produto final sem necessidade de *affinamento*.

☐ A alteração afeta o documento único

*Título*

Alteração do artigo 5.º

*Descrição*

Alteração n.º 11

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, último parágrafo. Esta alteração não afeta o documento único.

Descrição: a alteração suprime a referência ao artigo 7.º do caderno de especificações.

Motivo: esta supressão é necessária tendo em conta a nova estrutura de artigos do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único

*Título*

Alteração do artigo 5.º

*Descrição*

Alteração n.º 12

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, último parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 3.6 do documento único.

Descrição: a alteração introduz a menção acessória «Riserva», reservada ao produto IGP resultante das pernas de porco destinadas a permanecer inteiras, ao corte em duas partes e a fatiagem, com as seguintes características: no final do período de transformação, devem pesar, no mínimo, 4,3 kg, ter sido curadas durante, pelo menos, 28 semanas, com uma redução de peso mínima de 39 %, e possuir as características referidas no artigo 6.º.

Motivo: ao introduzir a menção acessória «Riserva», a alteração permite destacar a melhoria geral das características físicas e sensoriais associadas à cor, à textura, ao sabor e ao aroma resultantes do período de cura mínimo mais prolongado das pernas de porco com um peso mínimo de 4,3 kg, conduzindo ao aumento da redução de peso mínima fixada em 39 % para as pernas destinadas a permanecer inteiras, ao corte em duas partes e a fatiagem.

☑ A alteração afeta o documento único.

*Título*

Alteração do artigo 5.º

*Descrição*

Alteração n.º 13

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, último parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 3.6 do documento único.

Descrição: a alteração estabelece que, em relação às pernas de porco destinadas ao corte em mais de duas partes, a menção acessória «Riserva» pode ser utilizada em pernas com um peso mínimo de 4,3 kg que tenham sido curadas durante, pelo menos, 28 semanas, consoante as diferentes classes de peso, com uma redução de peso mínima de 40 % obtida nos períodos de cura mínimos correspondentes fixados no caderno de especificações, e que possuam as características referidas no artigo 6.º do caderno de especificações.

Motivo: é adequado estabelecer o requisito da redução de peso mínima de 40 % para as pernas de porco da categoria «Riserva» destinadas ao corte em mais de duas partes, visto que estas têm uma área mais limitada de courato e cobertura de pele, o que faz com que a carne necessite de um período de secagem mais prolongado. A diferença de dois pontos percentuais em relação à redução de peso mínima de 38 % aplicável às pernas do mesmo tipo não pertencentes à categoria «Riserva» permite uma melhoria geral das propriedades físicas e sensoriais associadas à cor, à textura, ao sabor e ao aroma.

☑ A alteração afeta o documento único.

*Título*

Alteração do artigo 5.º

*Descrição*

Alteração n.º 14

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, último parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 3.6 do documento único.

Descrição: a alteração adita um quadro no qual, para efeitos da utilização da menção acessória «Riserva», são fixados os períodos de cura mínimos, em semanas, para cada classe de peso da perna de porco.

Motivo: o aumento do número de semanas de cura em relação às diferentes classes de peso das pernas de porno, leva ao aumento da redução do peso e à diminuição do valor médio da atividade da água («$a_w$»). Este parâmetro garante uma maior consistência do produto, bem como uma maior estabilidade microbiológica. O aumento do número mínimo de semanas de cura, o aumento da redução de peso e a diminuição da atividade da água permitem uma melhoria geral das propriedades físicas e sensoriais associadas à cor, à textura, ao sabor e ao aroma, conforme previsto no artigo 6.º do caderno de especificações.

☑ A alteração afeta o documento único.

*Título*

Alteração do artigo 5.º

*Descrição*

Alteração n.º 15

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, último parágrafo, do caderno de especificações. Esta alteração não afeta o documento único.

Descrição: a alteração especifica que o *affinamento* não é permitido no produto destinado a ser classificado como «Riserva».

Motivo: esta disposição é necessária pelo facto de o período de cura mais prolongado e a maior redução de peso garantirem um teor de humidade inferior neste tipo de produto. Deste modo, o *affinamento* não é adequado para obter as características do produto final.

☐ A alteração afeta o documento único

*Título*

Alteração do artigo 6.º

*Descrição*

Alteração n.º 16

A alteração diz respeito ao artigo 6.º, oitavo parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 3.6 do documento único.

Descrição: a alteração estabelece que, em relação às pernas de porco destinadas à produção do produto que utiliza a menção «Riserva», as pontuações dos descritores individuais devem totalizar, pelo menos, 85 de um total de 100 pontos disponíveis na avaliação.

Motivo: a pontuação mais elevada de 85 pontos de um total de 100 pontos disponíveis para a avaliação da categoria «Riserva» diz respeito à pontuação significativamente mais elevada atribuída aos descritores sensoriais positivos «Desenvolvimento da cor vermelha», «Textura da carne magra» e «Cor não uniforme».

☑ A alteração afeta o documento único.

*Título*

Alteração do artigo 7.º

*Descrição*

Alteração n.º 17

A alteração diz respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações; Esta alteração não afeta o documento único.

Descrição: a alteração suprime o artigo 7.º (Controlos).

Motivo: a supressão é uma atualização necessária para alinhar o caderno de especificações com a legislação da União Europeia em vigor, uma vez que deixou de ser obrigatório incluir os elementos do organismo de referência nos termos do artigo 49.º do Regulamento (UE) 2024/1143.

☐ A alteração afeta o documento único

*Título*

Alteração do artigo 8.º

*Descrição*

Alteração n.º 18

A alteração diz respeito ao artigo 8.º do caderno de especificações; Esta alteração não afeta o documento único.

Descrição: a alteração renumera o artigo 8.º, que passa a ser o artigo 7.º.

Motivo: a alteração é necessária tendo em conta a nova estrutura de artigos do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único

*Título*

Alteração do artigo 8.º

*Descrição*

Alteração n.º 19

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, primeiro parágrafo, do caderno de especificações. Esta alteração não afeta o documento único.

Descrição: no artigo 7.º do novo texto do caderno de especificações, a alteração substitui a referência à redução de peso mínima de 35 % pela referência às reduções de peso mínimas previstas no artigo 5.º, especificando que devem ser obtidas as características referidas no artigo 6.º do caderno de especificações.

Motivo: a alteração é necessária para ter em conta os diferentes pesos mínimos estabelecidos no caderno de especificações para os vários tipos de perna de porco e para a categoria «Riserva».

☐ A alteração afeta o documento único

*Título*

Alteração do artigo 8.º

*Descrição*

Alteração n.º 20

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, quarto parágrafo, do caderno de especificações. Esta alteração não afeta o documento único.

Descrição: a alteração especifica que a proibição da utilização de outras menções descritivas deve ser entendida como referindo-se às menções suscetíveis de induzir o consumidor em erro quanto às características reais do produto.

Motivo: a alteração permite que os vários fabricantes destaquem melhor as características do produto.

☐ A alteração afeta o documento único

*Título*

Alteração do artigo 8.º

*Descrição*

Alteração n.º 21

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, décimo parágrafo, do caderno de especificações. Esta alteração não afeta o documento único.

Descrição: a alteração substitui a denominação «Alto Adige Speck IGP» por «Speck Alto Adige IGP».

Motivo: a alteração corrige o erro textual introduzindo a denominação correta registada.

☐ A alteração afeta o documento único

*Título*

Alteração do artigo 8.º

*Descrição*

Alteração n.º 22

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, décimo parágrafo, do caderno de especificações. Esta alteração não afeta o documento único.

Descrição: a alteração estabelece a cor da menção «SÜDTIROL», especificando a sua cor Pantone.

Motivo: a alteração visa tornar o logótipo da IGP mais coerente com as políticas de promoção e desenvolvimento da área a que se refere a IGP.

☐ A alteração afeta o documento único

*Título*

Alteração do artigo 8.º

*Descrição*

Alteração n.º 23

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, décimo parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 3.6 do documento único.

Descrição: a alteração substitui a cor verde da menção «SÜDTIROL» pela cor cinzenta no modelo do logótipo da IGP.

Motivo: a alteração visa uma melhor coordenação do logótipo da IGP com as políticas de promoção e desenvolvimento da área a que se refere a IGP.

☑ A alteração afeta o documento único.

*Título*

Alteração do artigo 8.º

*Descrição*

Alteração n.º 24

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, décimo primeiro parágrafo, do caderno de especificações. Esta alteração não afeta o documento único.

Descrição: a alteração reduz a largura mínima do logótipo da IGP de 4 cm para 3,5 cm.

Motivo: a alteração é uma adaptação necessária aos novos formatos e tamanhos das embalagens de venda, em consonância com a necessidade de diminuir o impacto ambiental e, por conseguinte, com a redução da utilização de materiais de embalagem que necessitem de eliminação posterior. No entanto, o tamanho mínimo de 3,5 cm garante uma representação ótima e a legibilidade do logótipo.

☐ A alteração afeta o documento único

*Título*

Alteração do artigo 8.º

*Descrição*

Alteração n.º 25

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, décimo segundo parágrafo, do caderno de especificações. Esta alteração não afeta o documento único.

Descrição: a alteração substitui a referência ao Regulamento (CE) n.º 1898/2006 pela referência ao Regulamento (UE) 2024/1143, que exige a utilização do símbolo da UE para as indicações geográficas protegidas.

Motivo: a alteração é uma atualização necessária com base nas regras da União Europeia em vigor, previstas no artigo 37.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143.

☐ A alteração afeta o documento único

*Título*

Alteração do artigo 8.º

*Descrição*

Alteração n.º 26

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, décimo quarto parágrafo, do caderno de especificações e ao ponto 3.6 do documento único.

Descrição: a alteração adita a menção «Riserva» como uma das menções acessórias que podem ser utilizadas, associando-a aos requisitos de produção previstos no artigo 5.º e às características referidas no artigo 6.º do caderno de especificações.

Motivo: a alteração é necessária para regulamentar a utilização da menção acessória «Riserva» na rotulagem do produto.

☑ A alteração afeta o documento único.

*Título*

Alteração do artigo 9.º

*Descrição*

Alteração n.º 27

A alteração diz respeito ao artigo 9.º do caderno de especificações; Esta alteração não afeta o documento único.

Descrição: a alteração renumera o artigo 9.º, que passa a ser o artigo 8.º.

Motivo: a alteração é necessária tendo em conta a nova estrutura de artigos do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único

*Título*

Aditamento de um novo artigo 9.º

*Descrição*

Alteração n.º 28

A alteração adita o artigo 9.º. Esta alteração não afeta o documento único.

Descrição: introduz-se o artigo 9.º, «Prova de origem», que estabelece a necessidade de acompanhar e colocar sob a supervisão do organismo de controlo todas as partes registadas no sistema de controlo da IGP, identificando as respetivas categorias.

Motivo: a introdução do referido artigo é necessária para alinhar o caderno de especificações com a legislação da União Europeia em vigor, conforme prevê o artigo 20.º do Regulamento de Execução (UE) 2025/26 da Comissão.

☐ A alteração afeta o documento único

DOCUMENTO ÚNICO

**Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas**

**«Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck»**

**Número de referência UE: PGI-IT-0327-AM01 — 20.2.2026**

1. **Nome(s)**

«Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Itália

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

16 — PREPARAÇÕES DE CARNE, PEIXES, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, OUTROS INVERTEBRADOS AQUÁTICOS OU DE INSETOS

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

O «Speck Alto Adige» (em italiano), «Südtiroler Markenspeck» / «Südtiroler Speck» (em alemão) é produzido a partir de perna de porco desossada, ligeiramente salgada e aromatizada, fumada a frio em instalações previstas para o efeito, à temperatura máxima de 20 °C, bem curado a seco de acordo com a tradição e o costume locais, evidenciando qualidades organoléticas peculiares.

Quando colocado no mercado, o «Speck Alto Adige» / «Südtiroler Markenspeck» / «Südtiroler Speck» apresenta cor exterior castanha, de secção vermelha com partes branco-rosadas. Possui cheiro fumado, aromático e agradável, paladar característico e sabor intenso. Apresenta as seguintes características químicas, físico-químicas e microbiológicas:

Proteínas totais: igual ou superior a 20 %;

Relação água/proteínas: igual ou inferior a 2,0;

Relação matéria gorda/proteínas: igual ou inferior a 1,5;

Cloreto de sódio: igual ou inferior a 5 %;

Nitrato de potássio: inferior a 150 mg/kg;

Nitrato de sódio: inferior a 50 mg/kg;

Carga microbiana — flora mesófila: nos termos da norma UNI ISO 4833 (2003);

Bactérias do ácido láctico (limite máximo): $1 \times 10^{8}$ unidades formadoras de colónias por grama (UFC/grama).

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

O «Speck Alto Adige IGP» / «Südtiroler Markenspeck g.g.A.» / «Südtiroler Speck g.g.A.» deve ser preparado de acordo com o método tradicional, aparado ou não; salgado e aromatizado a seco; fumado a 20 °C, no máximo; curado a seco a temperatura ambiente compreendida entre 10 e 16 °C e humidade compreendida entre 55 e 90 %.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

O «Speck Alto Adige» / «Südtiroler Markenspeck» / «Südtiroler Speck» pode ser comercializado inteiro, em pedaços, fatiado, a granel ou embalado em vácuo ou atmosfera modificada.

As operações de corte, fatiagem e embalagem do «Speck Alto Adige» / «Südtiroler Markenspeck» / «Südtiroler Speck» só podem ocorrer na área de produção identificada no ponto 4, como forma de garantir ao consumidor final a conservação do perfil aromático peculiar e dos aromas mais delicados do produto.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

A denominação da indicação geográfica protegida «Speck Alto Adige» / «Südtiroler Markenspeck» / «Südtiroler Speck» não pode ser traduzida para outras línguas.

É obrigatório que figure no rótulo, em carateres claros e indeléveis que se destaquem claramente das restantes indicações que nele figurem, e ser seguida da inscrição «Indicazione Geografica Protetta» e/ou da sigla «IGP», a qual deve ser traduzida na língua do país de comercialização.

Todos os rótulos devem ostentar o logótipo da IGP «Speck Alto Adige» / «Südtiroler Markenspeck» / «Südtiroler Speck».

A menção «Riserva» pode ser utilizada na rotulagem, descrição e apresentação do produto resultante das pernas de porco destinadas a permanecer inteiras, ao corte em duas partes e à fatiagem que, no final do período de transformação, pesem pelo menos 4,3 kg e tenham sido curadas durante, pelo menos, 28 semanas a contar do início da transformação, atingindo uma redução de peso mínima de 39 %, consoante as diferentes classes de peso, nos períodos de cura correspondentes estabelecidos no caderno de especificações.

As pernas de porco destinadas ao corte em mais de duas partes devem atingir uma redução de peso mínima de 40 % para poderem utilizar a menção acessória «Riserva». Para efeitos de utilização da menção acessória «Riserva», as características do «Speck Alto Adige IGP» / «Südtiroler Markenspeck g.g.A.» / «Südtiroler Speck g.g.A.» são estabelecidas e avaliadas com base nos descritores, requisitos específicos e pesos obtidos nos prazos fixados no caderno de especificações.

Autoriza-se igualmente a menção «produto montanhês», nos casos em que a produção ocorra em territórios situados a mais de 600 m de altitude (geograficamente classificáveis como zonas de montanha).

4.7. *Delimitação concisa da área geográfica*

O tratamento e transformação da perna de porco só podem ser feitos por empresas situadas no território da província autónoma de Bolzano-Alto-Adige.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação causal com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos:

☑ Reputação

☐ Qualidade específica

☐ Outras características

*Resumo da relação*

A área de produção da IGP «Speck Alto Adige» / «Südtiroler Markenspeck» / «Südtiroler Speck» é constituída inteiramente por relevos montanhosos. A presença de brisas e ventos variáveis que sopram entre os inúmeros vales alpinos confere ao território um clima moderadamente seco, com mais de 300 dias de insolação por ano.

Este território de fronteira sempre foi ponto de encontro entre a cultura mediterrânica e a da Europa central, criando-se aí as condições propícias ao desenvolvimento de um método de conservação da carne de porco que alia a fumagem da segunda à cura da primeira.

Contrariamente ao presunto da região do Pó, o «Speck Alto Adige» / «Südtiroler Markenspeck» / «Südtiroler Speck» é produzido a partir da perna de porco desossada, aberta e espalmada, fumada e curada. Exteriormente distingue-se pela cor castanha que lhe é conferida pela fumagem. Na secção, a parte magra é vermelha e a parte gorda é branco-rosada. O «Speck Alto Adige» / «Südtiroler Markenspeck» / «Südtiroler Speck» possui o cheiro típico da carne curada, marcado por um aroma subtil a fumado. O sabor é acentuado, mas não salgado.

A relação causal entre a IGP «Speck Alto Adige» / «Südtiroler Markenspeck» / «Südtiroler Speck» e o território de produção assenta nas condições microclimáticas peculiares da região do Alto-Adige, devidamente exploradas pelo enclave histórico-cultural do sul do Tirol, território fronteiriço que sempre constituiu uma zona de transição histórica, étnica, económica e cultural entre a Europa do Norte e o sul dos Alpes, permeável à influência das duas zonas de desenvolvimento. As brisas e ventos provenientes das encostas meridionais e setentrionais do maciço montanhoso, que sopram nos vales do Alto-Adige, tornam o clima particularmente adaptado à cura do «Speck Alto Adige» / «Südtiroler Markenspeck» / «Südtiroler Speck», privilegiando um método de tratamento da carne que tem origem na tradição alpina das explorações de montanha (*masi*). A técnica de conservação alia o emprego agressivo do fumo de origem nórdica à utilização do sal originário da região do Pó, no âmbito de uma desidratação lenta em condições naturais. O produto resultante possui sabor muito equilibrado, mais suave do que o do presunto muito fumado da Europa do Norte e mais pronunciado do que o do presunto suave da região mediterrânica, perfeitamente seco, enriquecido, durante as primeiras etapas de fabrico e durante a secagem, pelos aromas e essências presentes no ar ambiente. Estes são igualmente os elementos que fazem a reputação do «Speck Alto Adige» / «Südtiroler Markenspeck» / «Südtiroler Speck», marca que designa um produto emblemático do território de origem.

**Hiperligação à publicação do caderno de especificações**

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