



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA  
QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI IV

**Disciplinare di produzione  
della Indicazione Geografica Protetta  
«Speck Alto Adige», «Südtiroler Markenspeck»,  
«Südtiroler Speck»**

**Articolo 1**

(Denominazione)

L'Indicazione Geografica Protetta “Speck Alto Adige” (lingua italiana), “Südtiroler Markenspeck” o “Südtiroler Speck” (lingua tedesca) è riservata al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2**

(Zona di produzione)

La zona di elaborazione dello “Speck Alto Adige IGP”, “Südtiroler Markenspeck g.g.A.” o “Südtiroler Speck g.g.A.” comprende l'intero territorio della Provincia Autonoma di Bolzano – Alto Adige (Südtirol).

**Articolo 3**

(Materia prima)

Lo “Speck Alto Adige IGP”, “Südtiroler Markenspeck g.g.A.” o “Südtiroler Speck g.g.A.” è prodotto con cosce di suino disossate, rifilate con o senza fesa.

**Articolo 4**

(Metodo di elaborazione)

Lo “Speck Alto Adige IGP”, “Südtiroler Markenspeck g.g.A.” o “Südtiroler Speck g.g.A.” 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 secondo gli usi e le tradizioni locali.

Le cosce utilizzate per la lavorazione dello “Speck Alto Adige IGP”, “Südtiroler Markenspeck g.g.A.” o “Südtiroler Speck g.g.A.” sono consegnate allo stato fresco ed in perfetto stato igienico-sanitario; devono essere ottenute da suini i cui riproduttori non sono portatori dei requisiti della stress-sensibilità e le carni, esclusi i requisiti PSE e DFD, rispettano le seguenti caratteristiche :

- 1) le cosce intere consegnate con osso devono pesare, prima della disossatura, non meno di kg. 10,5;
- 2) le cosce disossate e rifilate (dette anche baffe) devono pesare almeno kg. 5,2;
- 3) devono essere prive degli esiti di pregressi processi flogistici, patologici e/o traumatici;
- 4) sono perfettamente dissanguate e prive di microemorragie puntiformi nella porzione muscolare;
- 5) la cotenna è perfettamente priva di setole, non presenta un reticolo venoso marcato o eccessivamente esteso, ovvero sussistenza di ematomi o delle tracce della relativa asportazione;
- 6) la porzione grassa non è untuosa, ovvero di consistenza molle, ovvero di colore giallo/arancione;
- 7) la porzione magra è priva di smagliature o di strappi tra i fasci muscolari;
- 8) registrano, misurate “al cuore” al momento della consegna, temperature comprese tra 0°C e 7°C;
- 9) i suini sono nati in allevamenti ubicati nei paesi dell’Unione Europea;

Per la elaborazione dello “Speck Alto Adige IGP”, “Südtiroler Markenspeck g.g.A.” o “Südtiroler Speck g.g.A.” la coscia suina disossata deve:

- essere rifilata secondo il metodo tradizionale cioè:
  - o con fesa intera o parziale, ovvero previa rimozione integrale della fesa;
  - o con un taglio parallelo dal muscolo Fricandeu all’osso della “noce”;
  - o con un taglio arrotondato dal lato dello scamone, dal “pesce” fino alla “noce”, in modo che non residuino porzioni di parte grassa senza porzione magra; nel caso in cui la coscia sia munita di fesa intera o parziale, deve essere praticato un taglio diritto anziché arrotondato;
  - o in modo che il grasso intermuscolare residuo tra la sottofesa ed il “pesce” sottostante la fesa possa essere rimosso;
  - o in modo che il nervo esistente tra il Fricandeu e la “noce” non sia lesionato o reciso, a seguito della rimozione del femore;
  - o senza la cartilagine dell’anca;
  - o senza ferite profonde, tagli o spaccature sulla superficie esterna della coscia;
  - o in modo che la cartilagine del femore rimanga parzialmente attaccata alla coscia per garantire la compattezza dei muscoli;
  - o senza il grasso sul lato esterno della “noce”;
- essere salata ed aromatizzata a secco;
- essere affumicata e stagionata ad una temperatura non superiore a 20°C;
- essere maturata ad una temperatura d’ambiente da 10 a 16°C ed un’umidità compresa fra il 55 ed il 90%;
- non essere assoggettata a nessun genere di zangolatura;
- non essere assoggettata a nessun genere di siringatura;

Salatura ed aromatizzazione avvengono a secco, al massimo entro quattro giorni dall'inizio della lavorazione.

Il produttore è tenuto ad adottare sistemi di registrazione documentata che consentono di identificare in maniera univoca la data d'inizio lavorazione per ogni singola baffle, anche con riferimento al corrispondente lotto omogeneo, fino alla fine del processo produttivo.

L'affumicatura avviene in appositi locali, con l'utilizzazione di legna non resinosa e ad una temperatura non superiore a 20°C. Per l'aromatizzazione sono utilizzate erbe aromatiche naturali. È escluso l'uso di prodotti di sintesi.

## **Articolo 5** (Stagionatura)

Lo "Speck Alto Adige IGP", "Südtiroler Markenspeck g.g.A." o "Südtiroler Speck g.g.A." deve essere stagionato secondo gli usi e le tradizioni locali in locali ove sia assicurato un sufficiente ricambio di aria a temperatura da 10 a 16° C ed un'umidità compresa fra il 55 ed il 90%.

Il tempo di stagionatura comprensivo di tutte le fasi disciplinate, varia in funzione del peso finale delle baffe stagionate, che alla fine dell'elaborazione non deve essere comunque inferiore a Kg. 3,4.

Deve essere inoltre raggiunto il calo peso minimo del 35%, in funzione delle diverse classi di peso delle baffe ed entro i corrispondenti tempi minimi di stagionatura indicati nella tabella sottostante.

Peso della baffle in Kg.	Tempi di decorrenza dell' affinamento dall'inizio della stagionatura	Tempi minimi di stagionatura in settimane
3,4 a < 4,3	almeno 15 settimane	almeno 20 settimane
4,3 a < 4,9	almeno 17 settimane	almeno 22 settimane
4,9 a < 5,5	almeno 18 settimane	almeno 24 settimane
5,5 a < 6,0	almeno 20 settimane	almeno 26 settimane
6,0 a < 6,5	almeno 21 settimane	almeno 28 settimane
6,5 a < 7,0	almeno 23 settimane	almeno 30 settimane
7,0 a < 7,5	almeno 24 settimane	almeno 32 settimane

A decorrere dal raggiungimento del calo peso del 35% della baffle, è consentito, in funzione delle diverse classi di peso delle baffe, un periodo di affinamento il cui inizio, espresso in settimane, è indicato nella tabella di cui sopra.

L'affinamento si sviluppa dopo il conseguimento del calo peso minimo prescritto e in una qualsiasi fase antecedente il conseguimento del periodo minimo di stagionatura. Il suo obiettivo è finalizzato – previo accertamento del calo peso definito - all'ottenimento delle caratteristiche del prodotto descritte all'art. 6 del presente disciplinare di produzione.

La tecnica di affinamento si avvale dell'impiego di specifiche pellicole avvolgenti e protettive destinate ad uso alimentare.

I pesi sono riferiti al peso medio del lotto di lavorazione.

Per l'intero periodo di stagionatura dello "Speck Alto Adige IGP", "Südtiroler Markenspeck g.g.A." o "Südtiroler Speck g.g.A." la temperatura del prodotto, misurata al cuore, non può variare in misura maggiore dell'intervallo definito fra 10 e 16°C.

Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire sotto la vigilanza della struttura di controllo indicata all'articolo 7 esclusivamente nella zona delimitata dall'articolo 2, al fine di garantire al consumatore finale la presenza del caratteristico profilo aromatico e dei suoi sentori più delicati.

## **Articolo 6** (Caratteristiche)

Le caratteristiche dello "Speck Alto Adige IGP", "Südtiroler Markenspeck g.g.A." o "Südtiroler Speck g.g.A." all'atto dell'immissione al consumo, sono costituite e valutate sulla base dei descrittori, dei requisiti specifici e dei fattori ponderali di seguito indicati:

1) l'aspetto esteriore (della crosta superficiale e della cotenna dello speck intero, di colore marrone)

- 1.1 assenza di macchie di catrame
- 1.2 assenza di fessurazioni
- 1.3 rifilatura secondo le prescrizioni dell'articolo 4
- 1.4 affumicatura omogenea
- 1.5 assenza di piegature e deformazioni
- 1.6 assenza di setole
- 1.7 assenza di muffe estese
- 1.8 assenza di lieviti in eccesso
- 1.9 assenza di acari
- 1.10 colore della cotenna e dell'incrostazione superficiale non nero o sbiadito (chiaro)
- 1.11 assenza di ematomi significativi sulla cotenna
- 1.12 consistenza resistente e sufficientemente elastica

2) l'aspetto interno al taglio (della sezione muscolare visibile, di colore rosso con parti in bianco-rosato)

- 2.1 assenza di rilevanti fessurazioni tra i fasci muscolari
- 2.2 assenza di incrostazioni superficiali con bordi secchi e scuri, rilevanti o diffuse
- 2.3 assenza di macchie di colore grigio o verde scuro non cangiante
- 2.4 assenza di aloni grigiastri e sviluppo omogeneo del colore rosso-rosa del muscolo
- 2.5 assenza di aloni verdastri di origine ossidativi o microbica
- 2.6 assenza di macchie o di aloni iridescenti, rilevanti o diffusi
- 2.7 assenza di plurime macchie di sangue nel magro o nel grasso
- 2.8 assenza di ematomi significativi nel magro o nel grasso
- 2.9 assenza di grasso di copertura di colore grigiastro (nella porzione centrale)
- 2.10 assenza di grasso di colore giallastro (nella porzione centrale)
- 2.11 spessore del grasso di copertura tendenzialmente inferiore ad un terzo dello spessore della baffle, nella porzione sottostante al muscolo bicipite femorale

- 2.12 colore non eccessivamente chiaro o non troppo sbiadito della porzione muscolare
- 2.13 limitate infiltrazioni di grasso intramuscolare o intermuscolare
- 2.14 assenza di rilevanti striature di colore grigiastro nella porzione muscolare centrale

3) la consistenza e la composizione della porzione muscolare (valutata dopo sosta a temperatura ambiente di almeno due ore)

- 3.1 tendenziale elasticità della superficie di taglio soggetta a compressione
- 3.2 tendenziale indeformabilità della superficie di taglio soggetta a compressione
- 3.3 grasso non untuoso o molle
- 3.4 porzione muscolare non appiccicosa al tatto
- 3.5 assenza di cartilagini plurime o di dimensioni elevate

4) l'odore ed il gusto (relativi alla porzione magra, privata della crosta esterna per la valutazione del gusto, caratteristico, intenso e saporito; l'odore è aromatico e gradevole)

- 4.1 presenza di profumi, compresa una moderata percezione dell'odore di fumo
- 4.2 assenza di odore catramoso, rancido, "di pesce", di muffa e di alterazioni putrefattive
- 4.3 gusto garbatamente salato
- 4.4 assenza di gusto dolciastro, ovvero acido, ovvero amaro, ovvero di sapone
- 4.5 masticabilità netta, che non "incolla" (priva di un effetto "gommoso")

- I requisiti organolettici sopra descritti sono valutati mediante l'attribuzione dei seguenti fattori ponderali:

<i>Caratteristica organolettica</i>	<i>Fattore ponderale</i>
Aspetto esteriore	1
Aspetto interno	3
Consistenza	2
Odore e gusto	4

La valutazione viene effettuata su una scala composta da 100 unità di valutazione.

- Tutti i singoli descrittori, applicati i fattori ponderali sopra descritti, devono concorrere quantomeno alla totalizzazione dell' 80% delle 100 unità complessive di valutazione.

5) le caratteristiche chimico-fisiche rispettano la seguente composizione:

- 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 150 mg/kg
- Sodio nitrito: inferiore a 50 mg/kg

6) le caratteristiche microbiologiche, infine, ammettono una carica microbica mesofila a norma UNI ISO 4833:2003, con batteri lattici nel limite massimo di  $1 \cdot 10^8$  unità formanti colonia/grammo (UFC/grammo) ed assenza di infestazioni di parassiti nella porzione superficiale.

## **Articolo 7** (Controlli)

Il controllo per l'applicazione del presente disciplinare è svolto da una struttura di controllo autorizzata conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del regolamento (CE) n.510/2006. Tale struttura è l'organismo di controllo INEQ – Istituto Nord Est Qualità, Via Rodeano,71-San Daniele del Friuli (UD), tel: 0432 940349, fax: 0432 943357.

## **Articolo 8** (Designazione presentazione)

Lo speck intero rispondente ai requisiti prescritti dal presente disciplinare è identificato con un contrassegno indelebile, al termine della stagionatura prescritta e dopo il raggiungimento di un calo peso minimo del 35%, almeno una volta sulla cotenna; il contrassegno reca la parte centrale del logo dell'IGP "Speck Alto Adige", "Südtiroler Markenspeck g.g.A." o "Südtiroler Speck g.g.A." ed un codice alfanumerico che identifica il produttore presso il quale è stato apposto.

Il predetto contrassegno è costituito dalla raffigurazione di una "pettorina" recante al centro un disegno stilizzato di montagne, mentre nella parte superiore la scritta "SÜDTIROL" come di seguito riportato:



La designazione dell'indicazione geografica protetta "Speck Alto Adige IGP" (lingua italiana) o "Südtiroler Markenspeck g.g.A." o "Südtiroler Speck g.g.A." (lingua tedesca) 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.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista, comprese le espressioni geografiche che individuano un territorio compreso nella zona delimitata all'articolo 2 del presente disciplinare se diverse da "Alto Adige" e da quelle che indicano la sede legale o lo stabilimento di produzione.

E' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati purché non abbiano significato laudativo ovvero significato discriminatorio degli altri produttori.

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

Tutto lo speck immesso al consumo, in qualsiasi forma, con l'uso della denominazione "Speck Alto Adige IGP" (lingua italiana) e "Südtiroler Markenspeck g.g.A." ovvero "Südtiroler Speck g.g.A." (lingua tedesca) deve essere accompagnato da apposita etichetta conforme alla vigente disciplina generale ed ai requisiti di seguito descritti dal presente disciplinare.

Ogni etichetta deve riprodurre il logo dell'IGP dello "Speck Alto Adige", "Südtiroler Markenspeck g.g.A." o "Südtiroler Speck g.g.A."

Il logo della denominazione "Speck Alto Adige IGP", "Südtiroler Markenspeck g.g.A." o "Südtiroler Speck g.g.A." può essere riprodotto solamente completo di tutti gli elementi grafici come di seguito descritti:

Il logo è costituito dalla raffigurazione di una "pettorina" recante al centro un'area rettangolare con i lati superiore e inferiore convessi e una linea perimetrale sul bordo. Il rettangolo presenta uno sfondo bianco, su cui si staglia una catena montuosa stilizzata multicolore, sovrastata dall'iscrizione, anch'essa stilizzata, "SÜDTIROL". Parallelamente al bordo ondulato superiore e inferiore si delineano rispettivamente le scritte "Südtiroler Speck g.g.A." e "Alto Adige Speck IGP", sempre a caratteri stilizzati. Il bordo ornamentale della "pettorina", infine, è costituito da una sequenza di puntini, parallela a una linea bianca di contorno. Il logo è composto da colori in quadricromia CMYK per le componenti cromatiche centrali e da Pantone 575C ovvero Pantone 3435C per i colori verdi.



Il logo dell'IGP "Speck Alto Adige", "Südtiroler Markenspeck g.g.A." o "Südtiroler Speck g.g.A." deve rispettare la seguente disciplina:

- 1) Il logo deve essere sempre riprodotto sull'etichetta frontale ovvero principale del prodotto;
- 2) Il logo deve essere riprodotto sulle etichette con una larghezza nel senso dello sviluppo orizzontale di almeno cm. 4 in modo da occupare al massimo il 25% della superficie dell'etichetta;
- 3) È obbligatoria l'indicazione del nome, della ragione sociale oppure del marchio principale di almeno uno dei soggetti che aderiscono al sistema di controllo della denominazione protetta;

Il simbolo comunitario dell'Indicazione Geografica Protetta può essere utilizzato ai sensi del regolamento (CE) n. 1898/2006 e successive modifiche.

È ammesso il termine accessorio "Bauernspeck" per lo Speck contrassegnato con il marchio dell'IGP dello Speck Alto Adige (lingua italiana), Südtiroler Markenspeck e Südtiroler Speck (lingua tedesca) prodotto dai produttori con cosce di suini allevati e macellati in Alto Adige.

Sono ammessi i termini accessori tradizionali di "prosciutto di speck" o "Schinkenspeck" o "Schinken", "con fesa" o "mit Kaiserteil" o "mit Oberschale", "di produzione artigianale" o "handwerkliche Herstellung" a condizione che siano indicate al di fuori del logo dello Speck Alto Adige (lingua italiana), Südtiroler Markenspeck e Südtiroler Speck (lingua tedesca).

E' 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.

### **Articolo 9**

(Note storiche e legami con il territorio dello Speck Alto Adige)

La tradizione orale fa risalire la produzione di cibi carnei a lunga conservazione, fra cui si annoverano i vari tipi di salami e prosciutti, al periodo delle invasioni longobarde, in quanto le popolazioni barbariche di origine nordica utilizzavano carne di maiale sottoposta a procedimenti particolari per procrastinarne il deterioramento.

In epoca più recente, fra le specialità per le quali l'Alto Adige è famoso va sicuramente indicato lo speck, che costituisce uno dei più importanti prodotti della gastronomia locale. Gli antichi metodi di lavorazione tramandati fin dai tempi più remoti, unitamente al clima caratteristico e alla presenza di ventilazione anche in periodi estivi, conferiscono al prodotto delle qualità organolettiche uniche ed inimitabili. Per quanto concerne il legame con il territorio, oltre alle condizioni climatiche particolarmente favorevoli che si riscontrano in territorio altoatesino, si segnala come determinante fattore umano l'esistenza di maestranze altamente specializzate, la cui abilità ha consentito di mantenere le tradizioni consolidate nel tempo.