DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
SPECK DELL'ALTO ADIGE

Art. 1 (Denominazione)

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

Art. 2 (Zona di produzione)

La zona di elaborazione dello "Speck dell'Alto Adige", "Sudtiroler Markenspeck" o "Sudtiroler Speck" comprende l'intero territorio della Provincia Autonoma di Bolzano - Alto Adige (Sudtirol).

Art. 3 (Materie prime)

Lo Speck dell'Alto Adige è prodotto con cosce di suino disossate, rifilate con o senza fesa.

Art. 4 (Metodo di elaborazione)

Lo Speck dell'Alto Adige 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.
Nella elaborazione dello Speck dell'Alto Adige la coscia suina disossata deve:
- essere rifilata secondo il metodo tradizionale con o senza fesa;
- 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 15° C. ed un'umidità di ca. 60-75%;
- pesare almeno 3,70 chili;
- avere un contenuto di sale compreso tra i valori 30 e 40 della scala di salinità;
- non essere assoggettata a nessun genere di zangolatura;
- non essere assoggettata a nessun genere di siringatura;
- ottenere almeno 16 dei 20 punti massimi previsti nell'esame organolettico, in cui vengono valutati l'aspetto esterno, l'aspetto al taglio, la consistenza, l'odore ed il sapore (vedi regolamento alla Legge Provinciale allegato).

Art. 5 (Stagionatura)

Lo Speck dell'Alto Adige 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 15°C ed un'umidità di ca 60-75%. Il tempo di stagionatura varia in funzione del peso della coscia, come viene indicato nella tabella seguente:

peso della coscia in kg	tempi minimi di stagionatura in settimane
oltre 3,70 kg	almeno 20
oltre 4,20 kg	almeno 22
oltre 4,70 kg	almeno 24

Art. 6 (Caratteristiche)

Lo Speck dell'Alto Adige all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche organolettiche, chimiche echimico-fisiche e microbiologiche:

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

colore esterno: marrone
colore al taglio: rosso con parte in bianco rosato
odore: affumicato, aromatico e gradevole
gusto: caratteristico, intenso, saporito

CARATTERISTICHE CHIMICHE E CHIMICO-FISICHE

umidità:	40+50%
grasso:	15+25%
proteine:	20+35%
cloruro di sodio:	4+5%
numero di perossidi:	< 2.0 mcq O2/kg
potassio nitrato:	< 150 mg/kg
sodio nitrito:	< 50 mg/kg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

carica microbica mesofila: < 100.000 UFC/g

Art. 7 (Controlli)

Fatte salve le competenze attribuite dalla legge al medico

veterinario ufficiale (U.S.L.) dello stabilimento - il quale, ai sensi del capitolo IV "Controllo della produzione" del D.L. gs. 30/12/1992, n. 537, accerta e, mediante un'ispezione adeguata, controlla che i prodotti a base di carne rispondano ai criteri di produzione stabiliti dal produttore e, in particolare, che la composizione corrisponda realmente alle diciture della etichetta essendogli attribuita tale funzione specialmente nel caso in cui sia usata la denominazione commerciale di cui al Capitolo V, punto 4, del citato decreto legislativo ("la denominazione commerciale seguita dal riferimento alla norma o legislazione nazionale che la autorizza") - la vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dal Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali, il quale potrà avvalersi al fine della vigilanza sulla produzione e sul commercio dello Speck dell'Alto Adige, dell'Associazione di produttori, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del Reg. CEE n. 2081/92 del 14 luglio 1992.

Art. 8 (Designazione presentazione)

La designazione della indicazione geografica protetta "Speck dell'Alto Adige" (lingua italiana) o "Sudtiroler Markenspeck" o "Sudtirolerspeck" (lingua tedesca) non può essere tradotta in altre lingue. Essa deve essere apposta sulla etichetta in caratteri chiari ed indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta ed essere immediatamente seguita dalla menzione "Indicazione Geografica Protetta" e/o dalla sigla "IGP" che deve essere tradotta nella lingua in cui il prodotto viene commercializzato.
E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.
E' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purchè non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.
Lo Speck dell'Alto Adige può essere immesso al consumo sfuso ovverro confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata, intero, in tranci o affettato. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire, sotto la vigilanza della struttura di controllo indicata all'art. 7, esclusivamente nella zona di produzione indicata all'art. 2.

NOTE STORICHE E LEGAMI CON IL TERRITORIO DELLO SPECK DELL'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 consolidatesi nel tempo.

Speck.sto