

Elenco delle varietà iscritte al Registro nazionale delle varietà delle piante da frutto

SPECIE	DENOMINAZIONE VARIETÀ	MARCHIO	SINONIMI	COSTITUTTORE O RICHIEDENTE (-R)	DI, DUR O CR	DATA REGISTRAZIONE	SCADENZA REGISTRAZIONE	CODICE AUTORIZZAZIONE CPVO	N° PRIVATIVA IT O	DATA PRIVATIVA	CLONE	ACCESSIONE	CCP (All 3 tab 2)	NOTE	TIPO POLPA
<i>Fragaria x ananassa</i> Duch. Ex Rozier	ANNALISA			372 - R	CR			20243057				5			
<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch	LIVIA			372 - R	CR			122016000074659							PPG
<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch	LUCILLA			372 - R	CR			122016000096089							PPG
<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch	CORNELIA			372 - R	CR			122016000071336							PPG

ALLEGATO I

PROVVEDIMENTO 28 luglio 2025.

Proposta di modifica ordinaria al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Speck Alto Adige».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell’11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012, entrato in vigore il 13 maggio 2024;

Visto l’art. 24 del regolamento (UE) 2024/1143, rubricato «Modifiche di un disciplinare» e, in particolare, il paragrafo 9 secondo il quale le modifiche ordinarie di un disciplinare sono valutate e approvate dagli Stati membri o dai paesi terzi nel cui territorio è situata la zona geografica del prodotto in questione e sono comunicate alla Commissione;

Visto il regolamento delegato (UE) 2025/27 che integra il regolamento (UE) 2024/1143;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull’ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l’art. 16, comma 1, lettera d);

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: Riorganizzazione del Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a norma dell’art. 1 comma 2 del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74;

Visto il decreto del Ministro dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 29 gennaio 2025, n. 38839, registrata presso l’Ufficio centrale di bilancio in data 30 gennaio 2025 con n. 100, recante gli indirizzi generali sull’attività amministrativa e sulla gestione per il 2025 risulta registrata dalla Corte dei conti in data 16 febbraio 2025 al n. 193;

Vista la direttiva dipartimentale 04 marzo 2025, n. 99324, registrata dall’Ufficio centrale di bilancio al n. 195 in data 04 marzo 2025, per l’attuazione degli obiettivi definiti dalla «direttiva recante gli indirizzi generali

AVVERTENZA:

Il presente atto non è soggetto al visto di controllo preventivo di legittimità da parte della Corte dei conti, art. 3, legge 14 gennaio 1994, n. 20, né alla registrazione da parte dell’Ufficio centrale del bilancio del Ministero dell’economia e delle finanze, art. 5 del decreto legislativo 30 giugno 2011, n. 123.

25A04387



sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2025» del 29 gennaio 2025, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale 11 marzo 2025, n. 112479, registrata all'Ufficio centrale di bilancio in data 16 marzo 2025 con n. 228, con la quale vengono assegnati gli obiettivi ai titolari degli Uffici dirigenziali di livello non generale della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, in coerenza con le priorità politiche individuate nella direttiva del Ministro 29 gennaio 2025, n. 38839, nonché dalla direttiva dipartimentale 4 marzo 2025, n. 99324;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, alla dott. ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dalla Corte dei conti al n. 337 in data 7 marzo 2024;

Vista la direttiva direttoriale n. 0289099 del 28 giugno 2024 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il decreto del Direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024, n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 14 ottobre 2013, n. 12511, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG;

Vista l'istanza presentata l'istanza presentata dal Consorzio di tutela Speck Alto Adige, avente i requisiti previsti dall'art. 13, comma 1 del decreto 14 ottobre 2013, n. 12511, ai sensi del regolamento (UE) 2024/1143, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Speck Alto Adige», registrata con regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione del 12 giugno 1996, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* delle Comunità europee - Serie L 148 del 21 giugno 1996;

Considerato che le modifiche richieste possono essere considerate ordinarie, ai sensi dell'art. 24 del regolamento (UE) 2024/1143;

Acquisito il parere positivo della Provincia di Bolzano competente per territorio circa la richiesta di modifica;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della IGP «Speck Alto Adige» così come modificato;

Provvede

ai sensi dell'art. 9 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, n. 12511, alla pubblicazione dell'allegata proposta di disciplinare di produzione della IGP «Speck Alto Adige».

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta di modifica, dovranno essere presentate, al Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare - Ufficio PQA 1, via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, indirizzo PEC aoo.pqa@pec.masaf.gov.it - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente proposta dai soggetti aventi legittimo interesse e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo il loro superamento a seguito della valutazione ministeriale, la modifica ordinaria al disciplinare di produzione della IGP «Speck Alto Adige» sarà approvata con apposito provvedimento e comunicata alla Commissione europea.

Roma, 28 luglio 2025

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE «SPECK ALTO ADIGE» IGP

Art. 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.

Art. 2.

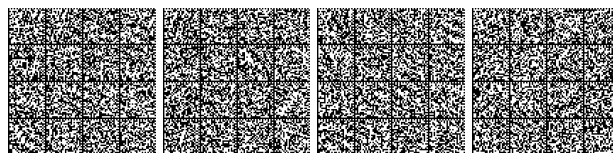
Zona di produzione

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).

Art. 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.



Art. 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:

con fesa intera o parziale, ovvero previa rimozione integrale della fesa;

con un taglio parallelo dal muscolo Fricandeu all'osso della «noce»;

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;

in modo che il grasso intermuscolare residuo tra la sottofesa ed il «pesce» sottostante la fesa possa essere rimosso;

in modo che il nervo esistente tra il Fricandeu e la «noce» non sia lesionato o reciso, a seguito della rimozione del femore;

senza la cartilagine dell'anca;

senza ferite profonde, tagli o spaccature sulla superficie esterna della coscia;

in modo che la cartilagine del femore rimanga parzialmente attaccata alla coscia per garantire la compattezza dei muscoli;

senza il grasso sul lato esterno della «noce»;

essere salata ed aromatizzata a secco;

essere affumicata ad una temperatura non superiore a 20°C;

essere stagionata 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 6 (sei) giorni dall'inizio della lavorazione.

Il produttore è tenuto ad adottare sistemi di registrazione documentata che consentono di identificare in maniera univoca la data di ricevimento della carne in stabilimento da intendersi come data d'inizio lavorazione per ogni singola baffe, 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.

Art. 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.

Ai fini del presente disciplinare, con riferimento alla modalità di commercializzazione, si distingue la produzione di:

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

Nella lavorazione delle baffe deve essere adottato un sistema di tracciabilità che garantisca di ricondurre le baffe in lavorazione alle tipologie sopra specificate.

Per le baffe destinate a rimanere intere, per le baffe destinate alla suddivisione in due parti e per le baffe destinate all'affettamento 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 baffe 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 baffe entro i tempi minimi di stagionatura sopra indicati, per le baffe destinate a rimanere intere, per le baffe destinate alla suddivisione in due parti e per le baffe destinate all'affettamento 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.

Le baffe destinate alla suddivisione in più di due parti devono raggiungere un calo peso minimo del 38% entro i tempi minimi di stagionatura indicati nella tabella di cui sopra in funzione delle diverse classi di peso delle baffe. Per tali baffe è esclusa la possibilità di affinamento.

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 esclusivamente nella zona delimitata dall'art. 2, al fine di garantire al consumatore finale la presenza del caratteristico profilo aromatico dei suoi sentori più delicati.



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 di cui all'art. 4, in possesso delle caratteristiche di cui all'art. 6, e che raggiungono un calo peso minimo del 39% in funzione delle diverse classi di peso entro i corrispondenti tempi minimi di stagionatura indicati nella tabella sottostante.

È ammesso l'uso del termine «Riserva» nell'etichettatura, designazione e presentazione del prodotto derivante da baffe destinate alla suddivisione in più di due parti, aventi peso non inferiore a Kg. 4,3 e stagionatura minima di 28 settimane decorrenti dall'inizio della lavorazione di cui all'art. 4, in possesso delle caratteristiche di cui all'art. 6, e che raggiungono un calo peso minimo del 40% in funzione delle diverse classi di peso entro i corrispondenti tempi minimi di stagionatura indicati nella tabella sottostante.

Peso della baffa in Kg.	Tempi minimi di stagionatura in settimane per l'uso del termine «Riserva»
4,3 a < 4,9	almeno 28 settimane
4,9 a < 5,5	almeno 30 settimane
5,5 a < 6,0	almeno 32 settimane
6,0 a < 6,5	almeno 34 settimane
6,5 a < 7,0	almeno 36 settimane
7,0 a < 7,5	almeno 38 settimane

Non è ammesso l'affinamento per il prodotto destinato a utilizzare il termine «Riserva».

Art. 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'art. 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 verdastrici 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 baffa, 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:

Caratteristica organolettica	Fattore ponderale
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.

Per le baffe destinate alla realizzazione del prodotto per cui è impiegato il termine «Riserva» nell'etichettatura, designazione e presentazione, tutti i singoli descrittori, applicati i fattori ponderali sopra descritti, devono concorrere quantomeno alla totalizzazione dell'85% 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 1×10^8 unità formanti colonia/grammo (UFC/grammo) ed assenza di infestazioni di parassiti nella porzione superficiale.



Art. 7.

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, entro i tempi minimi di stagionatura previsti dal disciplinare, dei cali peso minimi di cui all'art. 5 e delle caratteristiche di cui all'art. 6, 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 tale da trarre in inganno il consumatore circa le effettive caratteristiche del prodotto, comprese le espressioni geografiche che individuano un territorio compreso nella zona delimitata all'art. 2 del presente disciplinare se diverse da «Alto Adige» e da quelle che indicano la sede legale o lo stabilimento di produzione.

È 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 «Speck Alto Adige 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. La scritta grigia «SÜDTIROL» al centro dell'area rettangolare ha Pantone 7544C o Pantone 7545U.



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. 3,5 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 dell'Unione dell'Indicazione geografica protetta deve essere utilizzato ai sensi del regolamento (UE) 2024/1143 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» e il termine «Riserva» per il prodotto ottenuto conformemente alle specifiche disposizioni di cui ai precedenti articoli 5 e 6 a condizione che siano indicate al di fuori del logo dello Speck Alto Adige (lingua italiana), Südtiroler Markenspeck e Südtiroler Speck (lingua tedesca).

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.

Art. 8.

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.

Art. 9.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo (prodotti in entrata e prodotti in uscita) deve essere monitorata e documentata. In questo modo, attraverso l'iscrizione dei dati in appositi elenchi e registri, gestiti dall'organismo di controllo, e riguardanti elaboratori, affettatori e confezionatori dello Speck Alto Adige IGP / «Südtiroler Markenspeck g.g.A.» / «Südtiroler Speck g.g.A.», nonché attraverso la dichiarazione tempestiva all'organismo di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei rispettivi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

25A04345

