

prodotti a base di carne

SPECK ALTO ADIGE IGP



PRODOTTO

Lo Speck Alto Adige IGP è un prosciutto crudo prodotto solo con cosce di suino disossate (le cosce intere devono pesare, prima della disossatura, non meno di kg. 10,5; le cosce disossate e rifilate, dette anche baffe, devono pesare almeno kg. 5,2), rifilate con o senza fesa, leggermente affumicate;

aspetto: crosta superficiale e cotenna dello speck intero di colore marrone;

colore: al taglio è rosso con parti bianco-rosate;

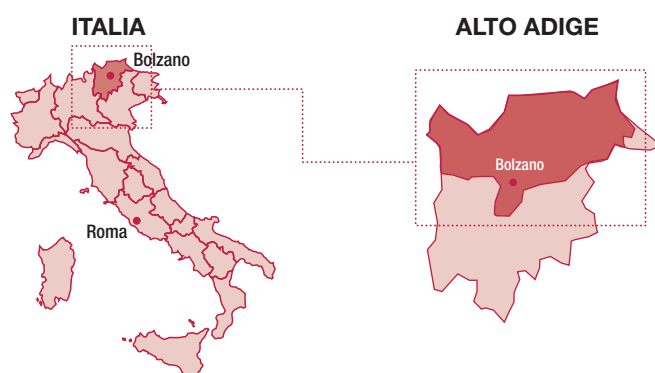
sapore: caratteristico, intenso e saporito; gusto garbatamente salato;

odore: caratteristico di affumicato, aromatico e gradevole;

stagionatura: periodo minimo 22 settimane.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione corrisponde all'intero territorio della provincia di Bolzano.



LOGO DELLA DENOMINAZIONE



Il logo di riconoscimento dello Speck Alto Adige IGP è caratteristico: una pettorina verde, con la scritta "Speck Alto Adige I.G.P. - Südtiroler Speck G.G.A.", con un occhio bianco nel quale compare la scritta "Südtirol" con, nella parte inferiore, un disegno stilizzato di montagne.

RIFERIMENTI NORMATIVI



Riconoscimento della Denominazione: Reg. CE n. 1107 del 12.6.1996 (pubblicato sulla GUCE L. 148 del 21.6.1996)
Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. 04.12.2003 (G.U. n. 293 del 18.12.2003) - rinnovo D.M. 04.12.2006 (G.U. n. 3 del 4.1.2007)

CONTATTI

Consorzio Tutela Speck Alto Adige
Via Renon, 33/A - 39100 Bolzano
Tel. 0471.300381 - Fax 0471.302091
info@speck.it - www.speck.it