

Il Consorzio Tutela Speck Alto Adige intende svolgere un'attività di ricerca e sviluppo, finalizzate alla modifica dei disciplinari di produzione del prodotto Speck Alto Adige IGP e al miglioramento, nel rispetto della tradizione, di diversi aspetti e sotto il profilo della sostenibilità.

Per lo svolgimento delle attività in questione, il Consorzio verrà supportato da SSICA – Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari.

Attuazione del Progetto e Informazioni Utili

Il progetto è attualmente in fase di attuazione.

Obiettivi del Progetto

Il progetto ha come obiettivi i seguenti:

- a) il Disciplinare di produzione dello Speck Alto Adige IGP in vigore fornisce delle indicazioni relative alle caratteristiche sensoriali e analitiche del prodotto. L'obiettivo è quello di aggiornare, integrare e rendere maggiormente qualificanti i requisiti per la conformità a Speck Alto Adige IGP;
- b) messa a punto della produzione di Speck Alto Adige IGP senza aggiunta di nitrito e nitrato, salvaguardando la sicurezza e la qualità del prodotto;
- c) messa a punto delle fasi di selezione della materia prima, salagione e riposo di Speck Alto Adige IGP Riserva, per attuare una segmentazione strategica del mercato di riferimento, orientata a ricercare un prodotto con standard qualitativi distintivi rispetto allo Speck Alto Adige IGP tradizionale;
- d) messa a punto della produzione di Speck Alto Adige IGP senza aggiunta di nitrito e nitrato, salvaguardando la sicurezza e la qualità del prodotto;
- e) individuare trattamenti specifici per l'asciugamento e la stagionatura prolungata di Speck Alto Adige IGP Riserva, compatibili con un prodotto orientato a standard qualitativi distintivi rispetto allo Speck Alto Adige IGP tradizionale;
- f) verificare la sicurezza microbiologica del processo produttivo dello Speck Alto Adige IGP senza nitrito e nitrato;
- g) definire la composizione del prodotto e le condizioni di processo favorevoli alla maggiore idoneità dello Speck Alto Adige IGP per l'affettatura, in confezionamento e il prolungamento della shelf life a 180 giorni. Definire la shelf life di Speck Alto Adige IGP affettato e confezionato in AP ed in tranci sotto vuoto, conservati a temperatura ambiente (25°C). Valutare l'idoneità di materiali innovativi e sostenibili per il confezionamento in AP di Speck Alto Adige IGP tradizionali affettati.

Pubblicazione dei Risultati

I risultati attesi del progetto saranno disponibili indicativamente a partire dal risultato atteso del progetto saranno disponibili indicativamente a partire da ottobre 2026 (indicare mese e anno presunti). La pubblicazione avverrà in forma trasparente e accessibile a tutti gli interessati. (indicare mese e anno presunti). La pubblicazione avverrà in forma trasparente e accessibile a tutti gli interessati.

Dove Consultare i Risultati

Tutti i materiali e gli output del progetto saranno pubblicati sul sito web: www.speck.it

Accessibilità dei Risultati

Si precisa che i risultati del progetto sovvenzionato saranno resi disponibili **gratuitamente** a **tutte le imprese operanti nel settore o comparto interessati**, al fine di promuovere una diffusione ampia delle conoscenze e favorire l'adozione su scala nazionale delle buone pratiche sviluppate.

Per ulteriori informazioni, è possibile contattarci tramite la sezione "Contatti" del sito.