



Südtiroler Speck Consortium
Consorzio Tutela Speck Alto Adige

Südtiroler Speck g.g.A., eine unverwechselbare regionale Spezialität mit Qualitätscharakter

Der Südtiroler Speck g.g.A. (geschützte geografische Angabe) ist ein Rohschinken von unverwechselbarem Geschmack, leicht geräuchert und an der frischen Luft getrocknet und gereift. Die natürlichen Zutaten werden nach alten Traditionen verarbeitet und machen aus dem Südtiroler Speck eine typische regionale Spezialität, die immer mehr Anhänger und Genießer über die Grenzen Südtirols hinaus findet.

Die enge Verbindung zum Herstellerland

Der Südtiroler Speck g.g.A. verdankt seinen besonderen Charakter der engen Verbindung zu seinem Ursprungsland Südtirol. Das besonders reizvolle Klima in den alpinen Tälern, mit viel Sonne und frischer Luft, spielt eine wichtige Rolle in der Speckherstellung. Der Speck entstand ursprünglich aus der Verbindung der beiden Methoden zur Konservierung von Fleisch: das Trocknen an der frischen Luft, weit verbreitet im Mittelmeerraum, und das Räuchern, typisch für die Länder im Norden Europas. So gilt Südtirol, als Land zwischen den zwei Kulturen, als Ursprungsland für dieses typische, in Produktion und Geschmack unverwechselbare Produkt, welches nach der traditionellen Regel „wenig Salz, wenig Rauch und viel Luft“ hergestellt wird.

Der Speck hat eine lange Tradition. Bereits um 1200 kommt der Begriff „Speck“ in verschiedenen Dokumenten vor. Entstanden ist er aus der Notwendigkeit, das Fleisch, der zur Weihnachtszeit geschlachteten Schweine, zu konservieren. In der traditionellen Südtiroler Küche galt der Speck als das Nahrungsmittel der Bauern und als eine wichtige Protein- und Kraftquelle für die Arbeit auf dem Feld. Mit der Zeit etablierte sich der Speck zu einer wichtigen Speise für Banketts und Feste, und auch heute noch ist der Speck, serviert mit Brot und Wein, die beliebteste Südtiroler Marende.

Der lange Weg zur echten Spezialität

Der Südtiroler Speck g.g.A. ist ein typisches Qualitätsprodukt, entstanden aus den besten Zutaten, besonderer Sorgfalt während der Herstellung und dem handwerklichen Können der Südtiroler Produzenten.



Südtiroler Speck Consortium
Consorzio Tutela Speck Alto Adige

Der erste wichtige Faktor für die Herstellung von Speck höchster Qualität ist die Auswahl der Rohstoffe: für den Südtiroler Speck g.g.A. werden nur magere, vollfleischige Schlegel von Schweinen aus artgerechter Haltung, ausschließlich aus anerkannten und kontrollierten Betrieben der Europäischen Union verwendet.

Die Schlegel werden nach strengen Qualitätskriterien ausgesucht und nach traditioneller Methode zugeschnitten und anschließend mit dem Datum des Produktionsbeginns markiert, eine unauslöschliche Garantie als Basis für weitere Kontrollen.

Die Speckhammen werden mit einer speziellen Gewürzmischung aus Salz, Pfeffer, Lorbeer, Wacholder und Rosmarin eingerieben. Die Gewürzmischung der einzelnen Hersteller ist ein gut gehütetes Geheimnis und wird von Generation zu Generation weitergegeben.

Anschließend werden sie drei Wochen lang in kühlen Räumen gepökelt und während dieser Zeit öfters gewendet, um das gleichmäßige Eindringen der Gewürzmischung zu beschleunigen. Der Salzgehalt darf beim Endprodukt nicht mehr als 5% betragen.

Nach dem Pökeln werden die Hammen abwechselnd dem leichten Rauch aus harzarmen Holz und der frischen Bergluft ausgesetzt. Die Reifezeit dauert mindestens 22 Wochen. Während dieser Zeit hängen die Hammen in gut durchlüfteten Räumen. Während der Reifezeit bildet sich auch eine natürliche, aromabildende Schimmelschicht, welche den charakteristischen und unverwechselbaren Geschmack des Südtiroler Specks abrundet und ein zu starkes Austrocknen verhindert.

Garantierte Qualität

Der Südtiroler Speck g.g.A. ist ein von der Europäischen Union durch die Bezeichnung "g.g.A." (geschützte geografische Angabe) geschütztes Produkt; eine Auszeichnung, welche nur an Produkte vergeben wird, die nach traditioneller Methode in einem bestimmten geografischen Gebiet hergestellt werden.

Das Markenzeichen des Südtiroler Speck, der typische grüne Trägersteg, ist ein Synonym für kontrollierte Qualität und Natürlichkeit des Produktes. Aber nicht jeder in Südtirol produzierte Speck erhält das Gütesiegel „Südtiroler Speck g.g.A.". Den grünen Trägersteg erhalten nur die Speckhammen, die nach der traditionellen Methode produziert wurden und alle Kontrollen bestanden haben.



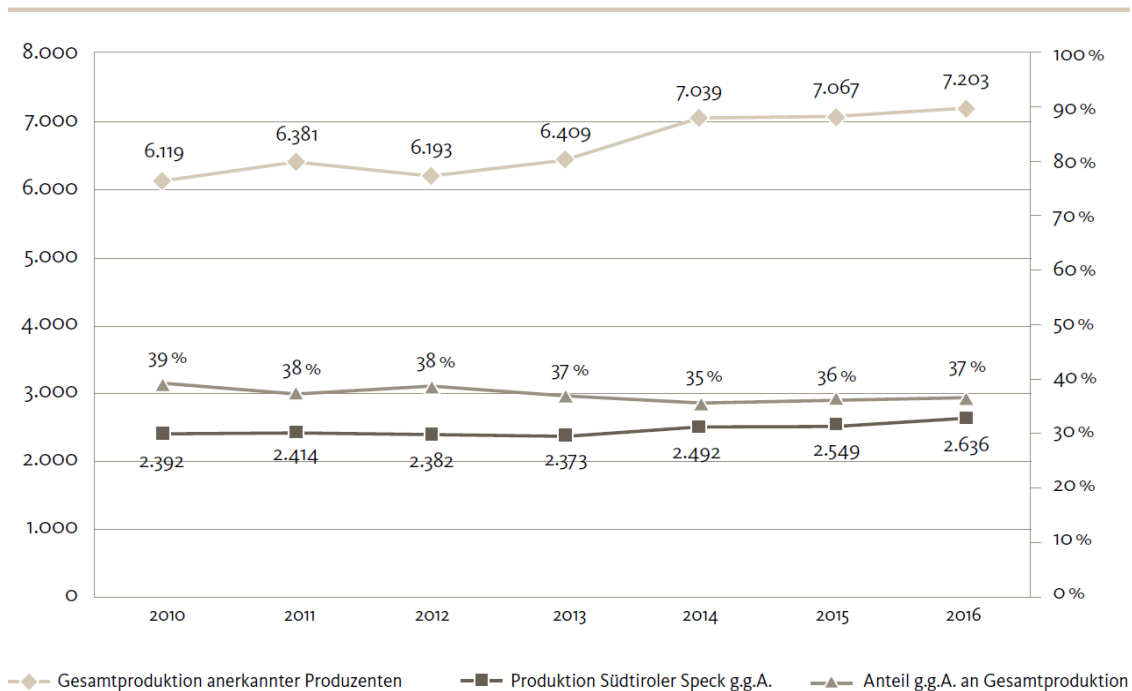
Südtiroler Speck Consortium
Consorzio Tutela Speck Alto Adige

Um diese Qualität sicherzustellen, hat das Südtiroler Speck Consortium in Zusammenarbeit mit dem unabhängigen Kontrollinstitut INEQ (Istituto Nord Est Qualità) ein System entwickelt, welches die Einhaltung der strengen Qualitätskriterien in allen Arbeitsphasen überwacht und kontrolliert: von der Auswahl des Fleisches bis hin zum fertigen Produkt.

Produktionsdaten

Die Gesamtproduktionsmenge an Speck von Seiten der anerkannten Produzenten beträgt jährlich über 7 Millionen Hammen (ca. 32.414 Tonnen). 2,6 Millionen Hammen davon dürfen die Auszeichnung „Südtiroler Speck g.g.A.“ tragen. Das sind 36% der Gesamtproduktionsmenge.

VERLAUF PRODUKTIONSZAHLEN



Die Absatzmärkte des Südtiroler Speck g.g.A.

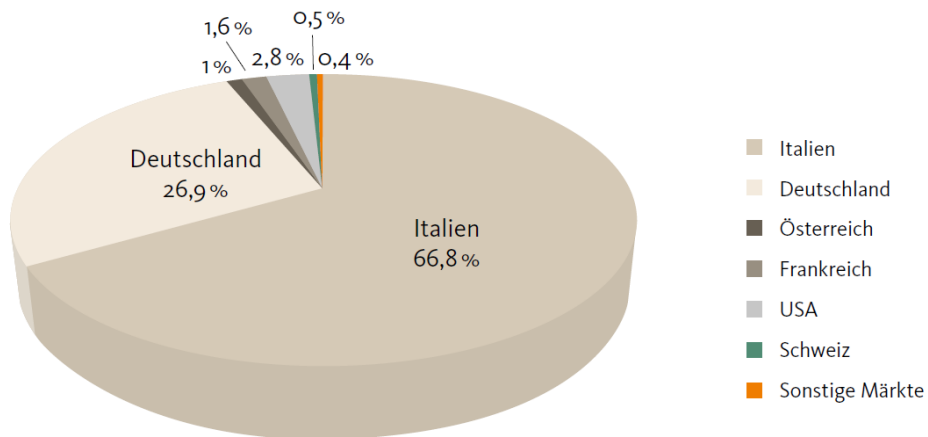
Der Südtiroler Speck ist ein über die Grenzen Südtirols und Italiens hinaus bekanntes Produkt. Besonders in Italien, dem Heimatland des Rohschinkens, ist der Südtiroler Speck bekannt und



Südtiroler Speck Consortium
Consorzio Tutela Speck Alto Adige

nachgefragt. 66,8% der Produktion wird im nationalen Markt abgesetzt. Dabei bilden die norditalienischen Regionen den absatzstärksten Teil Italiens.

Im Vergleich zu anderen italienischen Wurstwarenprodukten weist der Südtiroler Speck eine sehr hohe Exportquote auf. Mit insgesamt 36% der Gesamtproduktion des markierten Produktes ist er eines der meist exportierten geschützten Produkte im italienischen Lebensmittelsektor. Wichtigster Exportmarkt für den Südtiroler Speck bleibt weiterhin Deutschland mit 26,9%. Weitere wichtige Exportmärkte sind die USA (2,8%), Frankreich (1,6%), Österreich (1,5%) sowie Schweiz (0,5%). In andere Märkte wie Belgien, Slowenien, Schweden, Niederlande, Japan und 20 weitere Länder werden 0,5% der Menge exportiert.

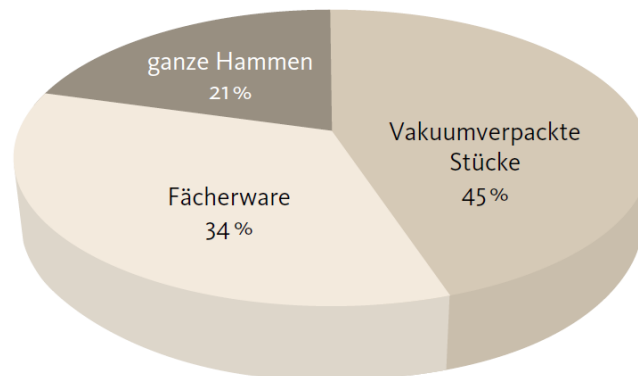


Verpackungstypologien

Generell wird der Speck mit der typischen Hamme assoziiert. Durch die Entwicklung neuer Konsumtrends wird der Südtiroler Speck g.g.A. aber auch in neuen Verpackungsvariationen im Handel angeboten: als Hamme, in verschiedenen großen Stücken, bereits aufgeschnitten, entweder frisch oder vakuumverpackt. Diese Verpackungsvariationen entsprechen den verschiedenen Ansprüchen der Kunden und sind sowohl für kleine oder größere Familien als auch für Restaurants oder Fachgeschäfte geeignet.



Südtiroler Speck Consortium
Consorzio Tutela Speck Alto Adige



Geschmackvoller Hauptdarsteller

Dank seines unverwechselbaren Geschmacks und seines guten Nährstoffgehaltes wird der Südtiroler Speck g.g.A. in der modernen Ernährung immer beliebter und findet immer mehr Verwendung. Laut einer Marktstudie (Quelle: DEMOSKOPEA, 2010) ist der Hauptgrund für den Verzehr von Speck vor allem auf den „einzigartigen Geschmack“, der durch das Räuchern entsteht, zurückzuführen. Außerdem zählt der Speck zu den mageren Wurstsorten: Sein guter Nährwert und der hohe Anteil an hochwertigen Eiweißen machen ihn zur idealen Alternative zu frischem Fleisch, Fisch oder Eiern. Des Weiteren sind die Natürlichkeit der Zutaten und die Traditionen des Ursprungslandes wichtige Gründe für den Kauf.

Eine weitere Stärke des Südtiroler Speck g.g.A. ist seine Einzigartigkeit, doch auch seine überraschende Vielseitigkeit. Dadurch wird er zum Hauptdarsteller in der Küche, sei es bei der Zubereitung traditioneller Gerichte als auch als neue Zutat in modernen Rezepten.

Beispiele für köstliche Rezeptideen gibt es auf www.speck.it

Nährwert des Südtiroler Specks

100 g Südtiroler Speck enthält unter anderem

- 300 Kcal
- 30,7g Eiweiß
- 1,2g Kohlenhydrate
- 19,1 Fett



Südtiroler Speck Consortium
Consorzio Tutela Speck Alto Adige

- davon 6,6g ungesättigte Fettsäure
- og Ballaststoffe

(Quelle: INRAN – Istituto Nazionale di ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, 2011)

Weitere Informationen finden Sie unter www.speck.it.

Überraschend vielseitig

Der Südtiroler Speck kann entweder mit dem Messer in kleine Stücke oder mit der Maschine in dünne Scheiben geschnitten werden. Er ist eine Gaumenfreude sowohl mit als auch ohne Gewürzkruste, ob in Würfel oder in Streifen geschnitten. Je nach Aufschnitt Methode schmeckt der Speck leicht unterschiedlich, aber immer köstlich und immer typisch nach Südtirol.

Die 29 Hersteller von Südtiroler Speck g.g.A.:

Grandi Salumifici Italiani AG

www.grandisalumificiitaliani.it

Recla GmbH

www.recla.it

Moser Speck GmbH

www.moser.it

Christanell GmbH

www.christanell.it

Merano Speck GmbH

www.merano-speck.com

Südtiroler Speck GmbH

info@sudtirolerspeck.com

G. Pfitscher GmbH

www.pfitscher.info

Galloni Thomas & Andreas OHG

www.galloni-meran.it

Nocker Walter KG & Co.

www.nocker.it

Schmid Speck

www.schmidspeck.com



Südtiroler Speck Consortium
Consorzio Tutela Speck Alto Adige

Martinspeck GmbH

martin_speck@rolmail.net

Windegger Franz & Co. OHG

www.windegger.info

Pramstrahler GmbH

www.pramstrahler.eu

Meraner Wurstwaren OHG

www.max-siebenfoercher.it

Rinner Alexander & Co. KG

www.rinner-latsch.it

Kofler Viktor & Andreas OHG

www.viktor-kofler.it

Metzgerei Götsch

goetsch.toni@rolmail.net

Mendelspeck & Co. OHG

www.mendelspeck.com

Gstör KG

www.gstoer.com

Metzgerei Steiner

www.metzgerei-steiner.com

Siebenförcher G.u.T. & Co. OHG

www.siebenfoercher.it

Vontavon GmbH

www.vontavon.it

Metzgerei Silbernagl

www.metzgereisilbernagl.lvh.it

Stephan von Pföstl

www.stephanvonpfoestl.it

Kofler Delikatessen GmbH

www.kofler-speck.it

Viumser Speck

viumserspeck@dnet.it

Raich Speck

raichspeck@rolmail.net

Metzgerei Christanell

info@metzgerei-christanell.com

Metzgerei Mair

info@metzgerei-mair.it



Südtiroler Speck Consortium
Consorzio Tutela Speck Alto Adige

Für weitere Informationen:

Kontakt Südtiroler Speck Consortium

Lauben 71

I - 39100 Bozen

Tel. +39 0471 300381

Fax +39 0471 302091

E-mail: info@speck.it

www.speck.it