

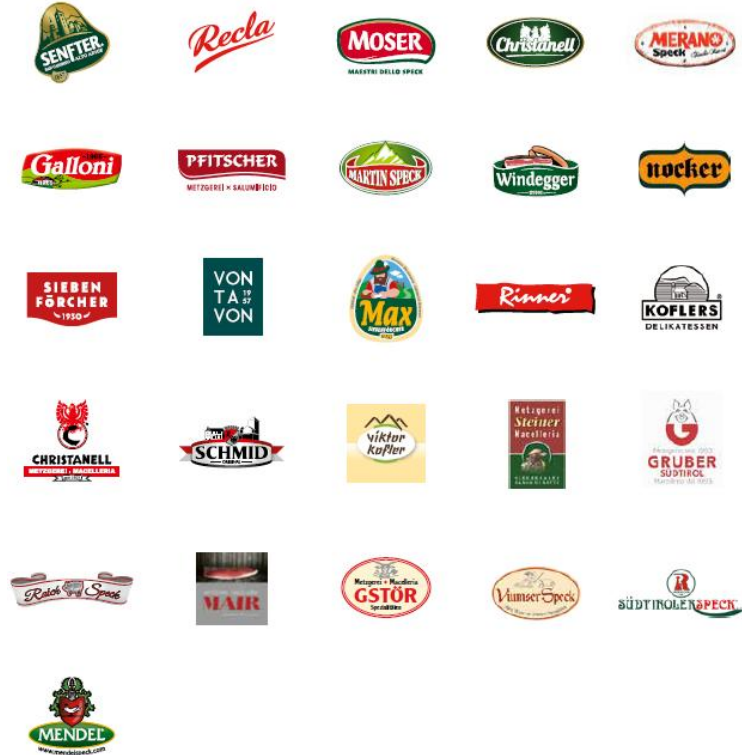


Genussbotschafter

8.05.2026



Hersteller

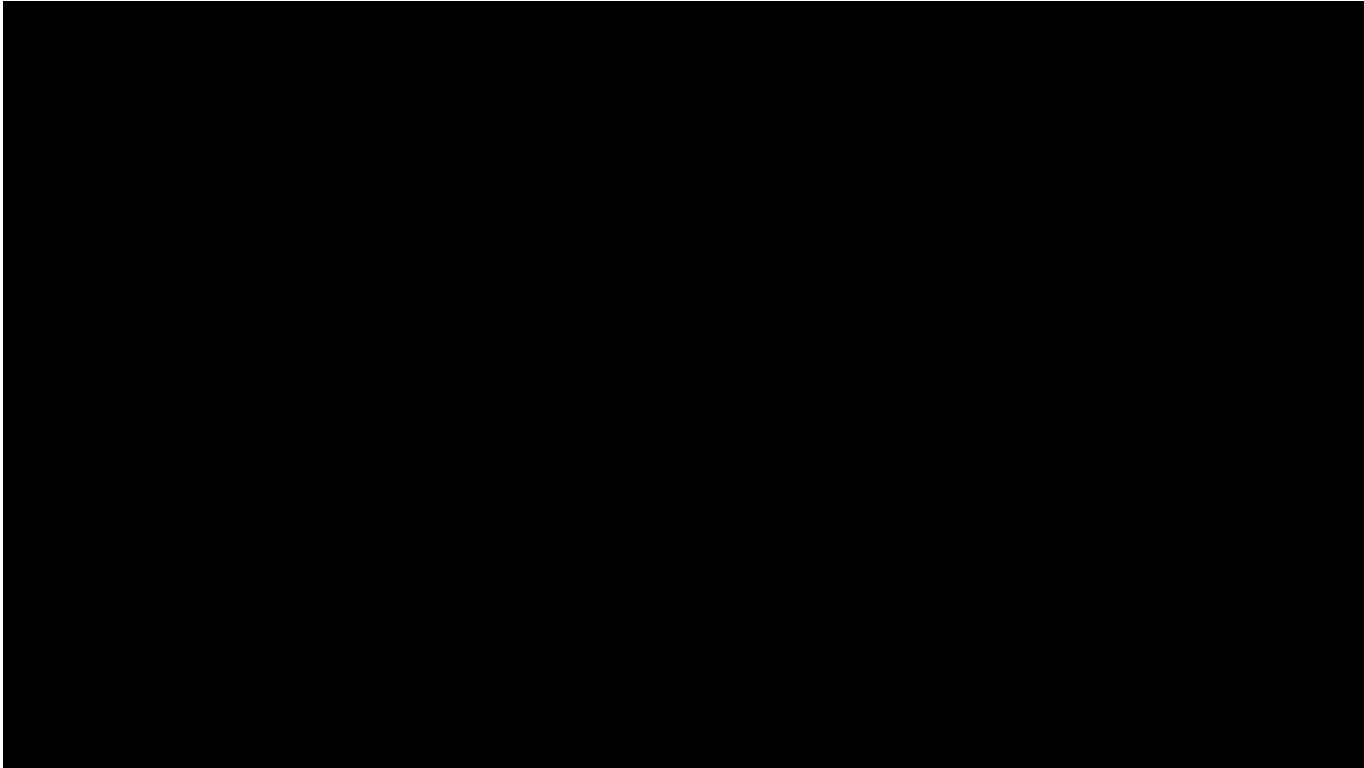


Themen



1. Einleitung
2. Die Geschichte des Südtiroler Specks
3. Vom Bauernhof zur modernen Speckproduktion
4. Das Südtiroler Speck Konsortium
5. Die Herstellung
6. Südtiroler Bauernspeck

Einleitung



Südtiroler Speck ist...



...ein entbeinter, speziell zugeschnittener, trocken gepökelter, leicht geräucherter Rohschinken aus dem Schlögel, der luftgetrocknet ist

Typisch Speck, typisch Südtirol

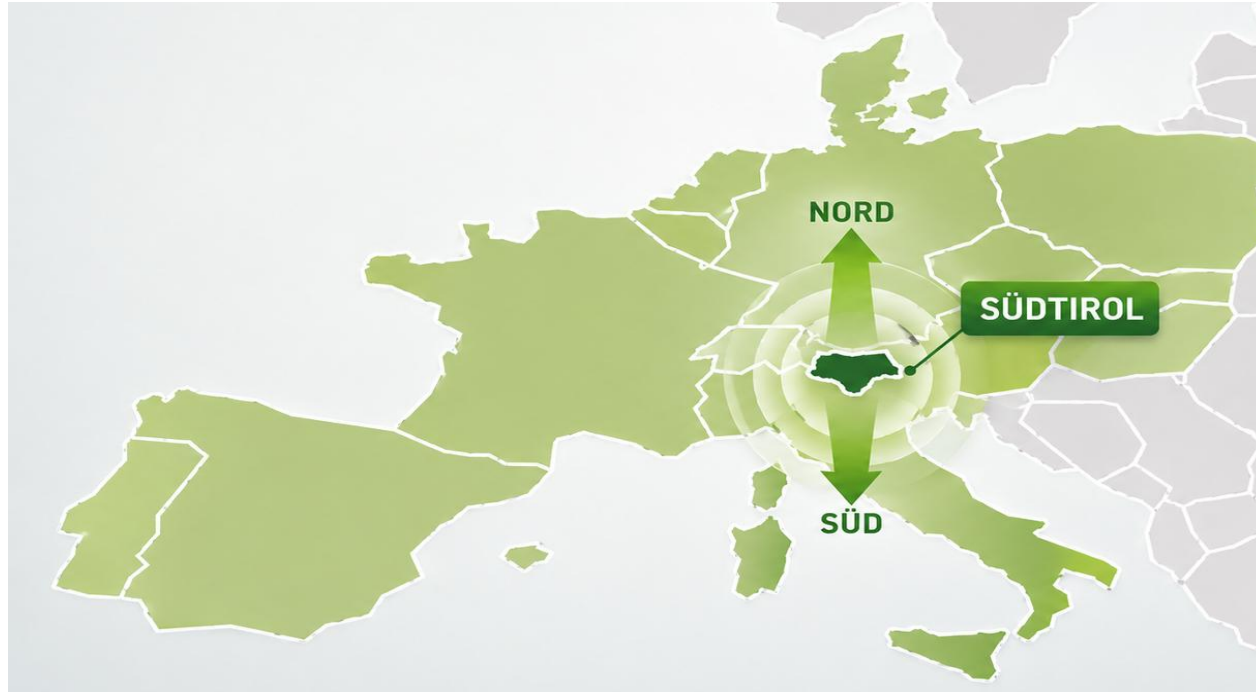
Südtiroler Speck verdankt seinen besonderen Geschmack vor allem der speziellen geografischen Lage Südtirols, am Treffpunkt zwischen nordländischer und mediterraner Kultur.

Während man im Norden den Schinken durch Räuchern haltbar macht und im Süden an der Luft trocknet, haben die Südtiroler beides vereint und so den Südtiroler Speck geschaffen: leicht geräuchert und an der Luft gereift.

Einleitung

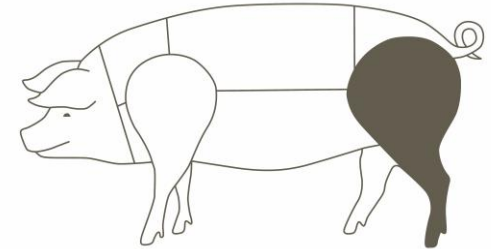


Typisch Speck, typisch Südtirol



Voraussetzungen für den Südtiroler Speck g.g.A.

- ✓ Hergestellt nach traditioneller Methode (Herstellungsspezifikation)
- ✓ Produziert in der Provinz Bozen
- ✓ Rohstoff aus der Europäischen Union – Transport von lebenden oder gefrorenem Fleisch verboten
- ✓ Es darf nur die Schweinekeule verwendet werden, welche traditionell als das hochwertigste Teilstück für Speck gilt



Qualitätssiegel der EU für Lebensmittel

Ziel: Die EU-Qualitätspolitik zielt mit den Qualitätssiegeln darauf ab, lokale Hersteller sowie die traditionellen Erzeugnisse zu schützen, um deren einzigartige Eigenschaften im Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung und/oder den traditionellen Fertigungsmethoden zu fördern:

g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung): alle 3 Produktionsschritte von Erzeugung-, Verarbeitungs- und Produktion müssen in einem abgegrenztem geografischen Gebiet erfolgen

g.g.A. (geschützte geografische Angabe): mindestens ein Produktionsschritt des Produktionsprozesses muss in einem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen

g.t.S. (garantierte traditionelle Spezialität): Nur das traditionelle Produktionsverfahren wird vorgegeben – keine abgegrenztes geografisches Gebiet



Qualitätssiegel der EU für Lebensmittel



Südtiroler Apfel g.g.A.



Südtiroler Speck g.g.A.



Stilfser g.U. Käse



Südtiroler Schüttelbrot g.g.A



Südtiroler Grappa g.g.A

Begriffsdefinition Speck

*Der Begriff „spek“ stammt aus dem Althochdeutschen bzw. „spec“ aus dem mittelhochdeutschen und bedeutet ursprünglich „**Dickes, Fett**“.*

In Südtirol erscheint der Begriff unter anderen Definitionen bereits in den Handelsregistern und Metzger-Ordnungen ab 1200.

Der Begriff „Speck“ kommt erstmals in Dokumenten des 18. Jahrhunderts vor in der Brixner Gegend.

So ist der Speck entstanden...

Der Speck ist somit aus der Notwendigkeit entstanden, frisches Fleisch haltbar zu machen, um es so das ganze Jahr über verzehren zu können. Besonders für die ärmere Südtiroler Bevölkerung waren Räucherfleisch und Speck als Fett- und Kalorienquelle für die harten Wintermonate überlebensnotwendig.

Geschlachtet wurde in der Regel kurz vor Weihnachten aufgrund der kalten Temperaturen. An den Weihnachtsfeiertagen konnte so frisches Fleisch serviert werden, was im Laufe des Jahres nicht oft der Fall war.



Die Bedeutung des Tourismus für den Südtiroler Speck

In den 1970er wird Südtirol immer stärker zu einer Tourismusdestination, welche den Südtiroler Speck sehr wertschätzen. Dadurch gewinnt dieser auch außerhalb Südtirols an Bekanntheit und die Nachfrage steigt in den darauffolgenden Jahrzehnten stark an.

=> Synergieeffekt zwischen dem Südtiroler Speck und der Tourismusdestination Südtirol

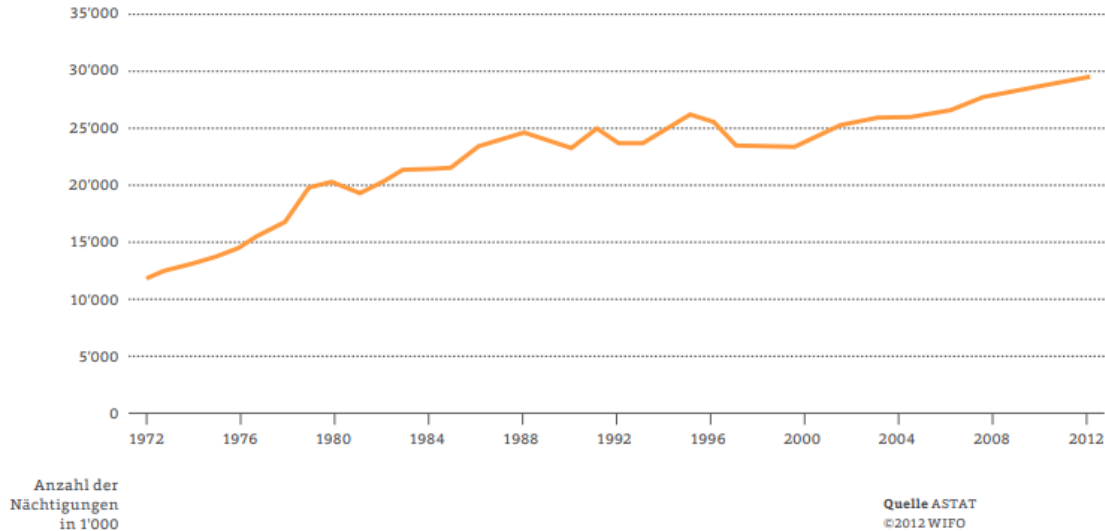
Vom Bauernhof zur modernen Speckproduktion



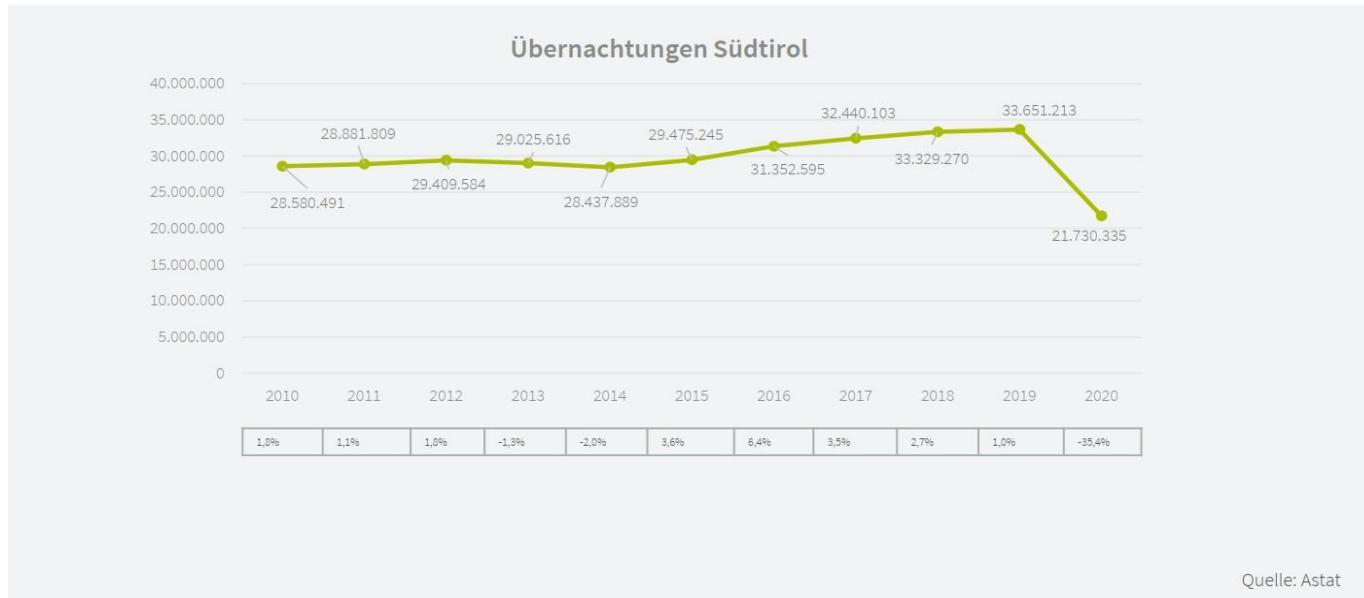
Die Bedeutung des Tourismus für den Südtiroler Speck

FREMDENVERKEHR IN SÜDTIROL

Nächtigungsentwicklung



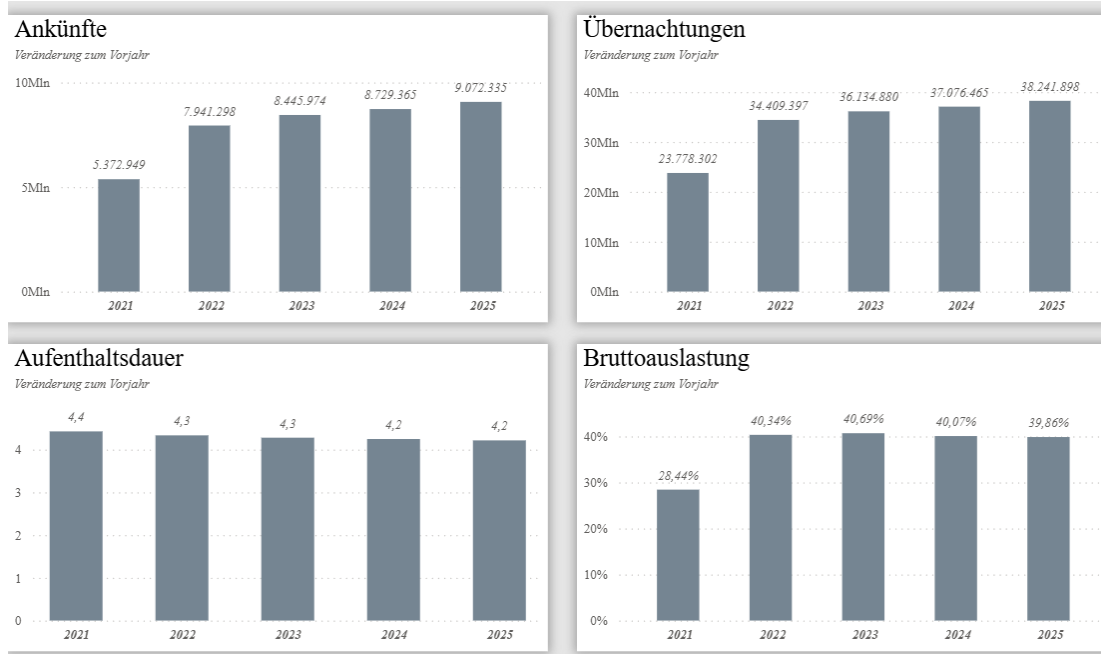
Die Bedeutung des Tourismus für den Südtiroler Speck



Vom Bauernhof zur modernen Speckproduktion



Die Bedeutung des Tourismus für den Südtiroler Speck



Qualität lohnt sich: Die Nachfrage steigt

In den 1970er wird Südtirol immer stärker zum Urlaubsland und die Nachfrage nach Speck steigt in den darauffolgenden Jahrzehnten.

Die steigende Nachfrage sowie der wachsende Wettbewerb bereiteten den Südtiroler Speckproduzenten in den 80er nicht nur Freuden, sondern auch Sorgen: Eine immer größere Menge an Speck mit Bezug zu Südtirol wurde außerhalb der Provinz produziert.

Qualität lohnt sich: Die Nachfrage steigt

Eine genaue Begriffsbestimmung von „Südtiroler Speck“ war notwendig, um sich vor Nachahmern und Trittbrettfahren zu schützen.

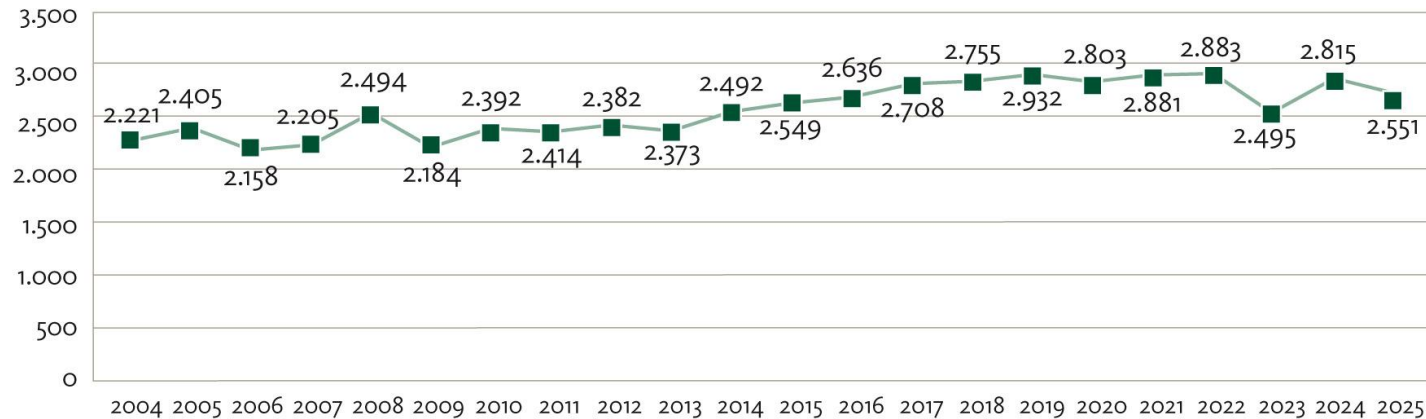
1978 Mit einem Landesgesetz wird die Südtiroler Schutzmarke eingeführt und erste Qualitätsanforderungen an das Produkt festgelegt.

1992 20 Speckhersteller gründen das Südtiroler Speck Konsortium.

1996 Man erhält schließlich die Anerkennung als Schutzbezeichnung „Südtiroler Speck g.g.A.“ von der Europäischen Union. Seither gilt der Begriff „Südtiroler Speck“ und darf nur von Herstellern verwendet werden, die festgelegte Qualitätsansprüche erfüllen.

Produktionsverlauf

PRODUKTION SÜDTIROLER SPECK G.G.A. - HISTORISCHER VERLAUF 2004-2025

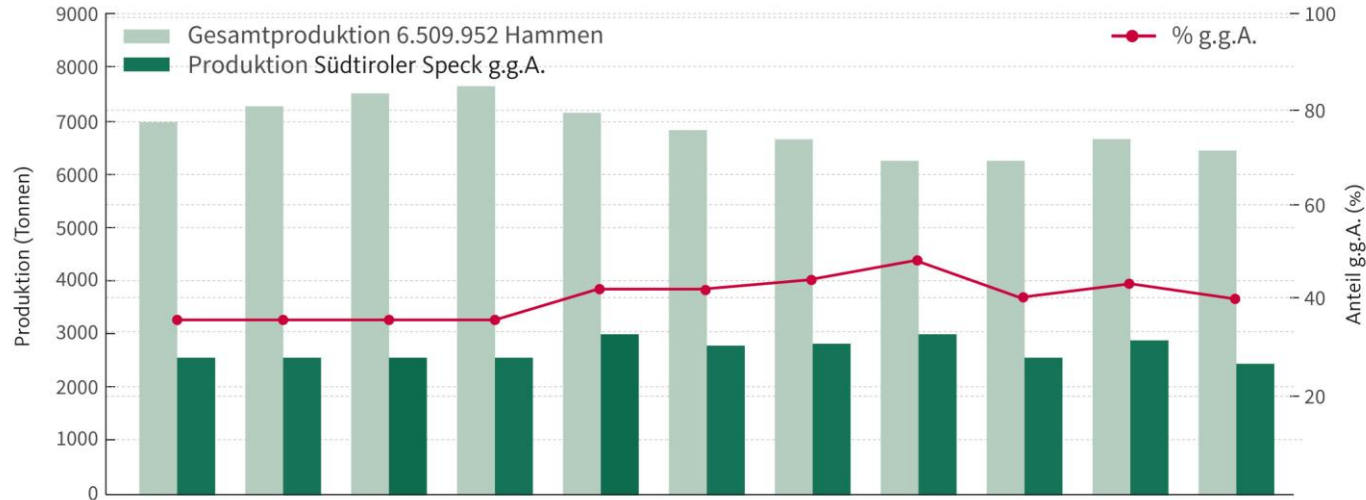


Produktion



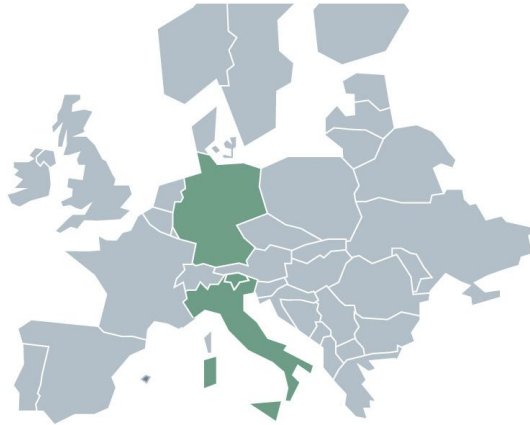
g.g.A. – Quote 39,2%

VERLAUF PRODUKTIONSZAHLEN



Südtiroler Speck g.g.A.

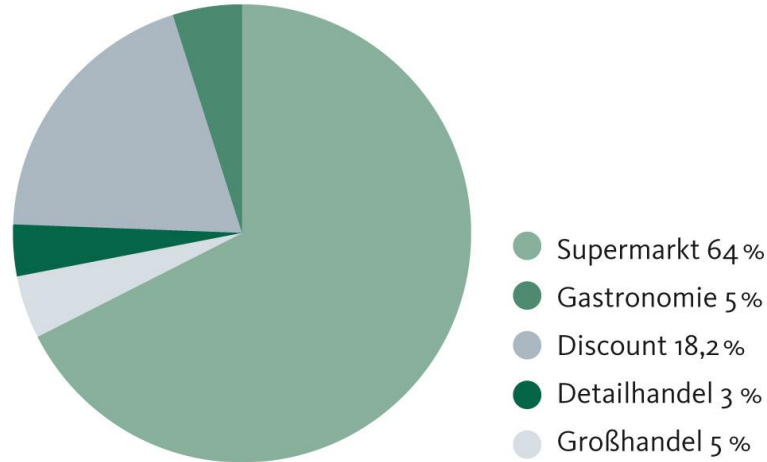
ABSATZMÄRKTE SÜDTIROLER SPECK g.g.A. 2025



| HAUPTMÄRKTE | |
|---------------|--------|
| ITALIEN | 68 % |
| DEUTSCHLAND | 24,8 % |
| ANDERE MÄRKTE | 7,2 % |

Distribution in Italien

VERTRIEBSKANÄLE SÜDTIROLER SPECK g.g.A. IN ITALIEN 2025

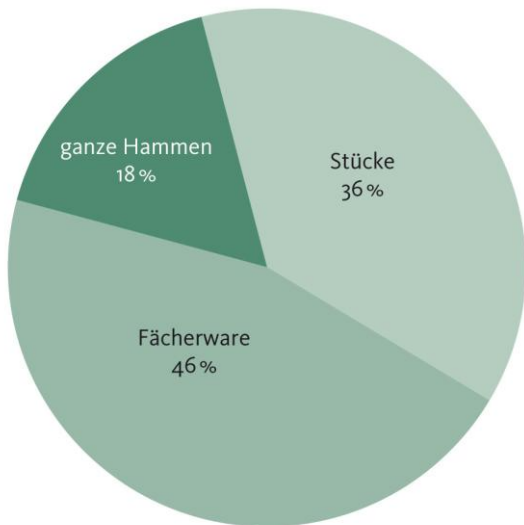


Verpackungstypologien



Südtiroler Speck g.g.A.

VERPACKUNGSTYPOLOGIEN 2025



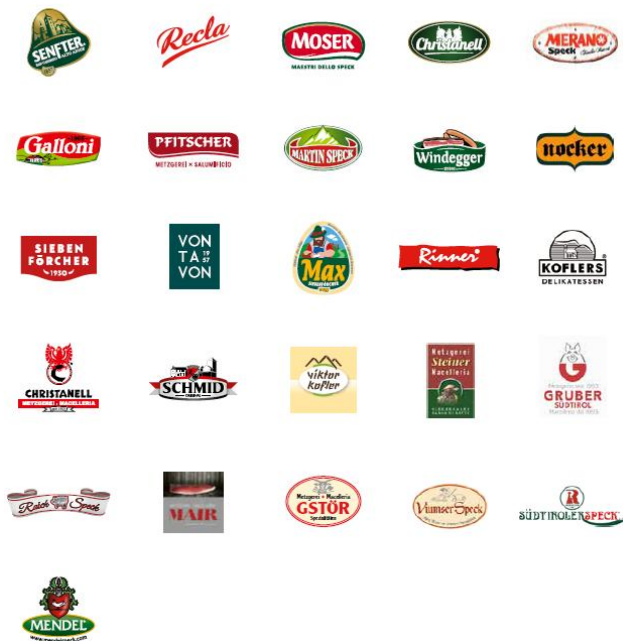
| TYP | 2024 | 2025 | +/- |
|--------------|------------|------------|---------|
| Ganze Hammen | 459.443 | 453.681 | -1,25 % |
| Stücke | 4.819.174 | 4.784.929 | -0,8 % |
| Fächerware | 46.138.135 | 45.128.344 | -2,19 % |

50.366.954
produzierte
Verpackungen

Das Südtiroler Speck Konsortium



26 Hersteller von Südtiroler Speck g.g.A.



Das Südtiroler Speck Konsortium



Kernaufgaben

Qualitätskontrolle

Die Qualitätskriterien für alle Herstellungsschritte werden definiert und durch ein unabhängiges Institut überwacht.

Markenschutz

Das Schutzkonsortium überwacht den Markt und die korrekte Verwendung der Marke „Südtiroler Speck g.g.A.“.

Marketing

Das Südtiroler Speck Konsortium führt eine breite Palette an Werbemaßnahmen in den verschiedenen Zielmärkten durch.

IFCQ Certificazioni



Zusammenarbeit SSICA & Laimburg

Stazione sperimentale di Parma

- Revision der aktuellen Qualitätsparameter
- Produktspezifikation für die Herstellung von Speck ohne Nitrit und Nitrat
- Profilierung Südtiroler Speck g.g.A. Riserva
- Analysen zu Haltbarkeit und Verpackung

Laimburg

- Sensorische Grundlagen Analyse der Zutatenherkunft typischer Speck- und Wurstwaren zur Stärkung des Bezugs zu Südtirol
- Untersuchung zu optischen Mängeln (Tyrosine) bei verpacktem Speck

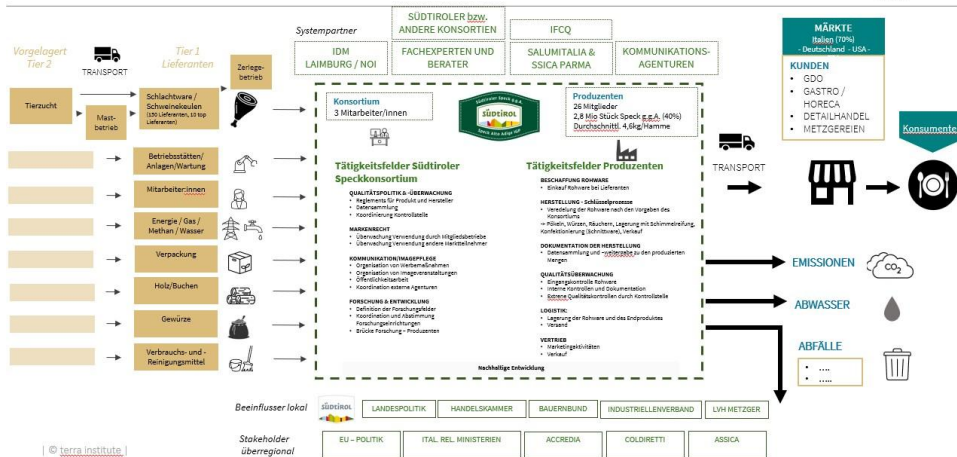


Nachhaltigkeit



Zusammenarbeit Terra Institute

SYSTEM SÜDTIROLER MARKENSPECK G.G.A.

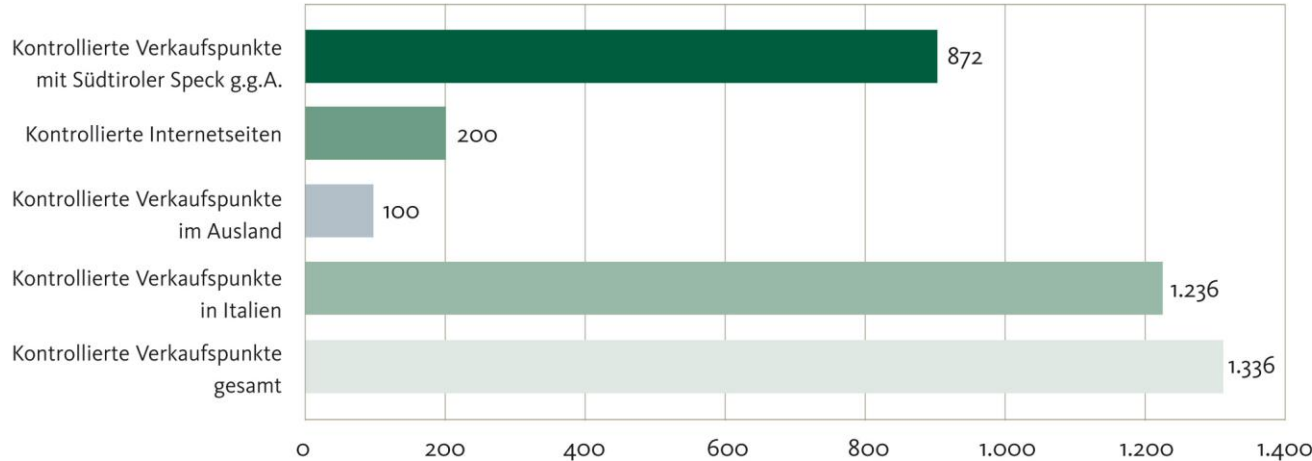


Marktüberwachung - Etikettierung

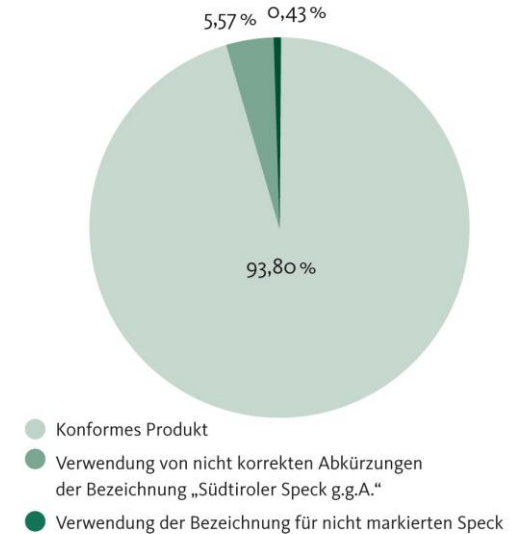


In Zusammenarbeit mit Salumitalia, Griffeshield & SQK

MARKTÜBERWACHUNG - ETIKETTIERUNG VON SÜDTIROLER SPECK G.G.A. 2025



MARKTÜBERWACHUNG - ETIKETTIERUNG



Länderübergreifende Marketingaktivitäten



Südtiroler Speckfest Bruneck



Südtiroler Specktag Naturns



Veranstaltungsreihen zum Südtiroler Speck g.g.A.



Speck Aperitivo Winter Edition



Speck Aperitivo Spring



Speck Safari



Speckakademie



Speck & Wine Emotion

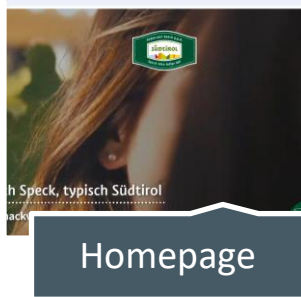


Schulungen
Landeshotelsfachschulen



Südtirol kocht

Homepage & Social Media



In Alto Adige si impara fin da subito a tagliare lo Speck Alto Adige IGP secondo il metodo tradizionale per esaltarne il gusto e il profumo. Ecco come elevare le caratteristiche di questa prelibatezza 🍷
su: <https://link.suedtirol.info/come-tagliare-lo-speck>
#suedtirolerspeck



Produktsponsoring

PRODUKTSPONSORING

Fleischerschule
Landshut (Deutschland)
Produktschulung
14. November



St. Magdalener
Kirchtag
Catering
Mai



PR-Event Hamburg
April



Folio Verlag
Deutschland
Juni



Hero Dolomites
Mountainbike
Radrennen
Catering VIP-Bereich
März



Event Konsulat
München
Juli



Trail Run Naturns
März



Südtirol kocht
Juli



Tag des Weines Eppan
April



Bergbauernhilfe
Geschenkkorb –
freiwillige Helfer
Oktober



TV-Journalisten in
Südtirol
Mai



Südstern Jahrestreffen
Südtiroler im Ausland –
Geschenkkorb
22. Dezember



Kommunikation & Marketing



Italia campagna „unespeckted“

| ATTIVITÀ | MARZO | | | | | APRILE | | | | MAGGIO | | OTTOBRE | | | NOVEMBRE | | | | DICEMBRE | | | | | | | |
|-----------------|-------|------|------|------|------|--------|------|------|--------|----------------------------------|------|---|------|------|----------|------|------|------|----------|--------------------------|------|------|------|------|--|--|
| settimane | W 09 | W 10 | W 11 | W 12 | W 13 | W 14 | W 15 | W 16 | W 17 | W 18 | W 40 | W 41 | W 42 | W 43 | W 44 | W 45 | W 46 | W 47 | W 48 | W 49 | W 50 | W 51 | W 52 | W 01 | | |
| STAMPA AL TRADE | | | | | | | | | | «FOOD» SPECIALE TUTTO FOOD | | «FOOD» SPECIALE SALUMI «SALUMI E CONSUMI» | | | | | | | | «FOOD» SPECIALE SPECK | | | | | | |
| TV | | | | | | | | | L V | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| RADIO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

KPI Risultati Campagna Primavera

Totale Grp's 967

Copertura 81%

Frequenza 12,1

Totale contatti stimati 239.977.000

KPI Pre-Campagna Autunno

Totale Grp's 1.392

Copertura 82,4%

Frequenza 16,9

Totale contatti stimati 352.749.000

Kommunikation & Marketing



Italia campagna „unespeckted“



Olympia Milano Cortina 2026



Italia – dati di mercato

Il mercato dello Speck è uno dei pochi in crescita in controtendenza rispetto alla categoria.

| Products | V. Valore | Var.% | V. (KG) | Var.% | Prezzo Medio (KG) | Var.% |
|---------------------|-----------------------|--------------|--------------------|--------------|-------------------|-------------|
| SALUMI PI+PV | €6.664.693.390 | -0,5% | 391.502.440 | -2,6% | €17,02 | 2,2% |
| COTTO | €1.510.355.148 | -1,4% | 84.153.229 | -2,6% | €17,95 | 1,2% |
| CRUDO | €1.469.467.242 | -0,2% | 52.475.265 | -3,5% | €28,00 | 3,4% |
| SALAME | €918.925.954 | -1,6% | 51.384.827 | -3,5% | €17,88 | 1,9% |
| ALTRI TIPI | €610.021.666 | 3,1% | 31.644.929 | -0,1% | €19,28 | 3,2% |
| BRESAOLA | €513.350.998 | 0,4% | 13.675.899 | -8,9% | €37,54 | 10,2% |
| MORTADELLA | €442.188.251 | -6,1% | 36.872.838 | -6,1% | €11,99 | -0,0% |
| PANCETTA | €394.136.060 | -0,7% | 27.955.411 | -2,9% | €14,10 | 2,3% |
| SPECK | €327.680.102 | 4,5% | 16.084.192 | 3,8% | €20,37 | 0,7% |
| WURSTEL | €310.754.574 | 1,0% | 64.362.851 | -0,9% | €4,83 | 1,9% |
| COPPA | €92.735.114 | -1,7% | 4.230.933 | -2,6% | €21,92 | 0,9% |
| PRECOTTI | €65.993.565 | 7,9% | 7.527.729 | 4,7% | €8,77 | 3,1% |
| SPALLA | €9.084.716 | -10,2% | 1.134.336 | -9,3% | €8,01 | -1,0% |

PR – Italien & Schulprojekt



Deutschland PR Event Hamburg und Medienkooperationen



Deutschland EU Projekt Cheespe



Kommunikation & Marketing



Deutschland – Anuga



Deutschland

Shop in Shop



Verkostungsaktionen LEH



Kommunikation & Marketing

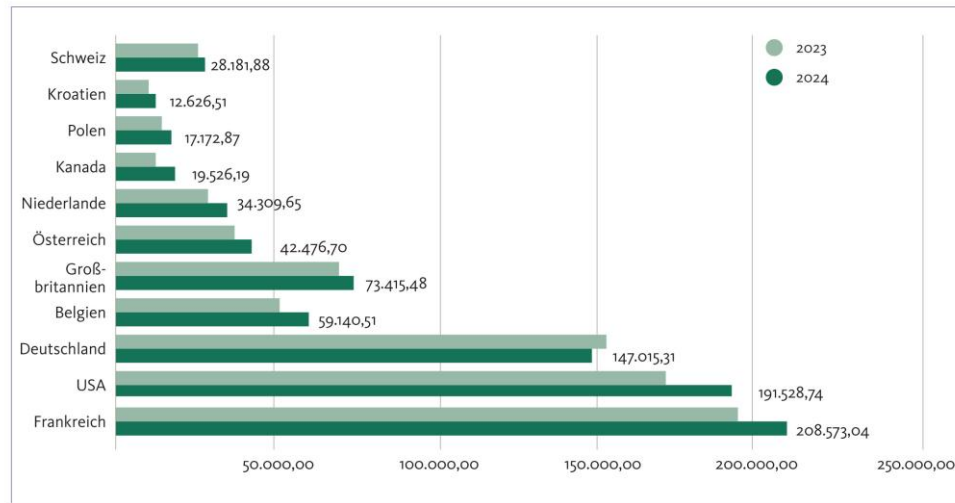


Polen & USA



Exportaktivitäten allgemein

EXPORT ROHSCHINKEN UND SPECK



Quelle: ASSICA - Datenverarbeitung ISTAT

Herstellungsspezifikation

Der Produktion von Südtiroler Speck g.g.A. liegt eine Herstellungsspezifikation zu Grunde, der sich alle 26 Produzenten den Speck Konsortiums verschreiben.

Die Bezeichnung Südtiroler Speck g.g.A. ist ausschließlich dem Produkt vorbehalten, das den in der Herstellungsspezifikation festgelegten Anforderungen entspricht.

Das Produktionsgebiet von Südtiroler Speck g.g.A. umfasst das gesamte Gebiet der Provinz Bozen – Südtirol.

Sorgfältige Auswahl des Rohstoffs

- Ein guter Rohstoff ist die Voraussetzung für ein gutes Produkt.
- Für den Südtiroler Speck werden nur magere, vollfleischige Schlögel von Schweinen aus artgerechter Haltung verwendet.
- Sie werden nach strengen Qualitätskriterien ausgesucht und nach traditionellen Methoden zugeschnitten.



Gewürzmischung

- Die Schlägel werden eingesalzen und mit einer Gewürzmischung (Salz, Pfeffer, Wacholder, Rosmarin und Lorbeer) eingerieben.
- Anschließend werden sie drei Wochen lang in kühlen Räumen gepökelt.
- Die exakte Gewürzmischung ist ein geheimes Rezept eines jeden Herstellers, die von Generation zu Generation weitergegeben wird.
- Der Salzgehalt darf im fertigen Produkt nicht mehr als 5% betragen.



Räucherung

- Nach der Trockenzelle werden die Hammen abwechselnd leicht geräuchert und getrocknet.
- Bei der Räucherung darf nur harzarmes Holz verwendet werden.
- Die Temperatur des Rauchs darf 20° C nicht übersteigen. Nur so erhält der Speck sein einzigartig fein-würziges Aroma.



Reifung

- Die Speckhammen werden in gut durchlüfteten Räumen gereift (mindestens 20 Wochen).
- Die Reifung findet bei einer Temperatur von 10° bis 16° C statt.
- Während der Reifezeit verliert der Speck ca. ein Drittel seines Ursprungsgewichts (von ca. 7kg auf 4,5kg) und erhält so seine typische, feste Struktur.
- In dieser Reifephase bildet sich auch eine natürliche Schimmelschicht, welche den charakteristischen Geschmack des Südtiroler Specks abrundet und dessen Austrocknung verhindert.



Reifung

- Die Qualitätssicherung und die Einhaltung der strengen Qualitätskriterien wird vom unabhängigen Kontrollinstitut IFCQ certificazioni gewährleistet
- „Südtiroler Speck g.g.A.“ darf nur jener Speck heißen, der aus dem Schlegel und nach traditionellem Verfahren in Südtirol hergestellt wird.



Südtiroler Bauernspeck

- 2005 wird das Projekt in enger Zusammenarbeit mit der Autonomen Provinz Bozen und dem Kleintierzuchtverband ins Leben gerufen.
- Südtiroler Bauernspeck wird ausschließlich in Südtirol, aus Fleisch von in Südtirol geborenen und gezüchteten Schweinen, hergestellt.
- Das Premiumprodukt ist nur in kleinen Mengen verfügbar.



Merkmale und Besonderheiten

- TRADITION: Zusätzliche Auswahl an Teilen in der Speckproduktion (nicht nur Schlegel, auch Bauch, Schulter, Karree und Schopf)
- SENSORIK: ein besonders mürbes Fleisch mit besonderem Geschmack; höherer intramuskulärer und gesamter Fettanteil
- KONTROLLEN: Lückenlose Kontrollen vom Futtermittel zum fertigen Produkt
- Kleinbäuerliche Tierhaltung (ca. 900 – 1.000 Schweine, 20 Bauern) Mehr Tierkomfort. Mindestfläche Schwein ist höher als es der Gesetzgeber vorschreibt. (+50%) Vollspaltenböden nicht zugelassen. Zur Beschäftigung steht den Tieren Stroh und Dürrfutter immer zur Verfügung.
- Rassenauswahl: Nicht maximale Fleischfülle, sondern hohe Fleischqualität.

Merkmale und Besonderheiten

- Rassenauswahl: Kreuzung aus Duroc und Landrasse
- Nicht maximale Fleischfülle, sondern hohe Fleischqualität.
- Langmast: schwere Mastschweine, lebend 140-175 kg; (Schlachtgewicht 110-140 kg) Alter bei Schlachtung 7-9 Monate.



Merkmale und Besonderheiten

- Gentechnikfreie Futtermittel
Eigene Positivliste für Futtermittel
- Phasenfütterung
Weniger Stickstoff Ausscheidungen
Mischfutter (Getreide+ Eiweißfutter), hoher Rohfasergehalt im Futter (Sättigung und somit Wohlbefinden der Schweine steigern)
Freie Futteraufnahme (Ad-libitum)
- Mindestanzahl an Futterplätzen und Tränken. Jedes Tier kann selbst entscheiden wann und wie viel fressen will und auch nach eigenen Vorlieben (trocken oder nass). Dadurch entsteht kein Futterneid und Stress unter den Tieren

Bauernspeck



Etikettierung



Bauernspeck



Produzenten





Danke für die Aufmerksamkeit





VERKOSTUNG

