



Südtiroler Speck Consortium  
Consorzio Tutela Speck Alto Adige

## FACT SHEET

### Südtiroler Speck g.g.A.

In Südtirol, am geografischen Übergang zwischen mediterraner und mitteleuropäischer Kultur und Lebensart, konnte diese besondere Methode zur Haltbarmachung von Schweinefleisch als Symbiose aus **Lufttrocknung** und **leichter Räucherung** entstehen. Milder als die deftigen, rustikalen nordischen Räucherschinken, aber gleichzeitig kräftiger und würziger als die süßlichen mediterranen Schinken, zeichnet sich der Südtiroler Speck durch einen besonders ausgewogenen Geschmack aus.

Südtiroler Speck g.g.A. (geschützte geografische Angabe) ist ein entbeinter, speziell zugeschnittener, trocken gepökelter, leicht geräucherter Rohschinken, der mindestens 22 Wochen luftgetrocknet bzw. gereift ist. Einzigartig im Geschmack und unverwechselbar im Aussehen verdankt der Speck seine Einzigartigkeit dem besonderen Klima der Südtiroler Bergtäler und der traditionellen Herstellungsmethode.

Südtiroler Speck g.g.A. wird nur von 29 Herstellern produziert, die vom Südtiroler Speck Consortium anerkannt sind. Diese verpflichten sich vertraglich, die Herstellungsspezifikation einzuhalten, die Produktionsstätten entsprechend anzupassen und den Kontrolleuren eines unabhängigen Institutes jederzeit freien Zutritt zu gewähren.

#### Verarbeitung

Ein guter Rohstoff ist die Voraussetzung für ein gutes Produkt. Daher werden für den Südtiroler Speck nur magere, vollfleischige Schlegel von Schweinen aus artgerechter Haltung verwendet. Das Fleisch stammt ausschließlich aus anerkannten, kontrollierten Betrieben. Für die Herstellung des „Südtiroler Speck g.g.A.“ wird kein Lebewiehe und kein tiefgefrorenes Fleisch importiert.

#### Der Südtiroler Speck g.g.A. wird:

- **typisch gewürzt:** die Speckhammen werden mit Salz und einer speziellen Gewürzmischung meist von Hand eingerieben und drei Wochen lang in kühlen Räumen gepökelt. Wie genau Salz, Pfeffer, Lorbeer, Wacholder und Rosmarin aufeinander abgestimmt sind, dafür hat jeder Hersteller sein eigenes, streng gehütetes Rezept.



Südtiroler Speck Consortium  
Consorzio Tutela Speck Alto Adige

Er muss nur darauf achten, dass der Salzgehalt im Endprodukt nicht mehr als fünf Prozent beträgt.

- **typisch geräuchert:** nach dem Pökeln werden die Hammen fünf Tage lang abwechselnd dem leichten Rauch aus harzarmem Holz und der frischen Luft der Südtiroler Bergtäler ausgesetzt. Die Temperatur des Rauches darf milde 20°C nicht übersteigen. Nur dann erhält der Speck sein einzigartig fein-würziges Aroma.
- **typisch gereift:** etwa 22 Wochen lang haben die Hammen Zeit, zur Spezialität zu reifen. Sie hängen in besonderen Räumen, die ständig auf Feuchtigkeit und Temperatur kontrolliert werden und von der reinen, kühlen Luft der Südtiroler Bergtäler durchströmt sind. Während der Reifung verliert der Speck etwa ein Drittel seines ursprünglichen Gewichts und erhält seine typische feste Struktur.

Nur wenn der Speck nach der Reifezeit allen Richtlinien entspricht und sämtliche Kontrollen bestanden hat, darf er nach seiner Herkunft „Südtirol“ benannt werden.

### **Produktionsmenge**

Produktion Südtiroler Speck g.g.A.: rund 2,6 Mio. Hammen

Gewicht pro Hamme: etwa 4,5 kg

### **Absatzmarkt & Vertrieb**

Die Hauptmärkte des Südtiroler Speck g.g.A. sind Italien, Deutschland, Österreich und Südtirol selbst. Zunehmend wichtig sind darüber hinaus auch die europäischen Mitgliedsländer Frankreich, Belgien, Slowenien und Schweden. Außerhalb Europa steigt der Absatz in den USA, Japan und 20 weiteren Märkten, wo hochwertige, traditionelle europäische Spezialitäten nachgefragt werden.

### **Nährwerte**

Sein guter Nährwert und der hohe Anteil an hochwertigen Eiweißen machen den Südtiroler Speck zur idealen Alternative zu frischem Fleisch, Fisch oder Eiern.



100 g Südtiroler Speck enthalten:	Südtiroler Speck Consortium Consorzio Tutela Speck Alto Adige
Energie	300 Kcal/1.254 kJ
Eiweiß	30,7 g
Kohlenhydrate	1,2 g
Fett	19,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,6 g
Ballaststoffe	0 g

### **Tipps: Richtig schneiden und lagern**

- An einem kühlen, dunklen Ort (etwa 5°C) oder im Kühlschrank hält sich vakuumverpackter Speck mehrere Monate.
- Zur vollen Entfaltung des Aromas sollte dieser immer einige Stunden vor dem Verzehr aus der Verpackung genommen werden.
- Unverpackten Speck kann man in einem feuchten Stofftuch oder zwischen zwei tiefen Tellern mehrere Wochen lang aufbewahren. Je kühler und feuchter, desto weicher bleibt er; je trockener und wärmer, desto härter wird der Speck. Der Schimmel, der sich gegebenenfalls auf der Oberfläche bilden könnte, kann man einfach abwischen oder die erste Scheibe abschneiden. Er beeinträchtigt die Qualität des Produktes nicht.
- Speck sollte immer gegen die Faser geschnitten werden, um die Zartheit im Mund zu unterstreichen. Beim Aufschneiden sollte man am Rand der Hamme beginnen, da dieser schneller austrocknet.
- Es gibt die verschiedensten Arten, Südtiroler Speck aufzuschneiden – mit oder ohne Kruste, per Hand oder mit der Maschine, elegant und delikate in hauchdünne Scheiben, Würfel oder Stifte – all diese Arten führen zu einem unterschiedlichen Geschmackserlebnis.



**Für weitere Informationen:**

**Kontakt Südtiroler Speck Consortium**

Südtiroler Speck Consortium  
Consorzio Tutela Speck Alto Adige

Lauben 71

I - 39100 Bozen

Tel. +39 0471 300381

Fax +39 0471 302091

E-mail: [info@speck.it](mailto:info@speck.it)

[www.speck.it](http://www.speck.it)