



Kofinanziert von der
Europäischen Union

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT
KAMPAGNEN ZUR FÖRDERUNG DES ABSATZES
LANDWIRTSCHAFTLICHER QUALITÄTSERZEUGNISSE.



FAKTENBLATT

Originale aus den Gipfeln Europas.

Genuss-Momente mit Südtiroler Speck g.g.A. und Stilsfer Käse g.U.

Südtiroler Speck g.g.A.

Geschützte geografische Angabe seit 1996

Der Südtiroler Speck g.g.A. erhielt 1996 die geschützte geografische Angabe. Die sorgfältige Auswahl des Rohstoffs, die geschützten Richtlinien für die Würzung, das leichte Räuchern und die Reifung sowie die strengen Kontrollen machen den Südtiroler Speck unverwechselbar.

Der Südtiroler Speck g.g.A. (geschützte geografische Angabe) ist ein roher, leicht geräucherter und luftgetrockneter Schinken. Sein besonderer Charakter ergibt sich aus der engen Verbindung zu seinem Herkunftsland Südtirol, einer Übergangsregion zwischen nordischer und mediterraner Kultur. Das besonders günstige Klima der Alpentäler mit viel Sonne und reiner Luft spielt bei der Herstellung des Specks eine wichtige Rolle. Die lange Tradition, die besten Zutaten sowie die Unverfälschtheit und kontrollierte Qualität des Produkts machen den Südtiroler Speck g.g.A. zu einer typischen, einzigartigen und unnachahmlichen Spezialität.

GEBIET, PRODUKTIONSMENGE UND EXPORT

Der Südtiroler Speck g.g.A. wird in Südtirol hergestellt. Im Jahr 2022 wurden 2.883.777 Schinken mit einem Gewicht von ca. 4,67 kg mit dem Gütesiegel "Speck Südtirol g.g.A." gekennzeichnet.

Im Jahr 2022 wurden 31,2% der Produktion exportiert, der Großteil davon nach Deutschland (24,7%), dem Hauptabnehmer, gefolgt von den USA (2,7%), Frankreich (1,7%), Österreich (0,6%) und der Schweiz (0,7%). Die Exporttätigkeit nimmt auch auf bisher wenig erschlossenen Märkten wie Polen, dem Vereinigten Königreich und Kanada zu.

ERZEUGUNG, VERMARKTUNG UND GÜTESIEGEL

Der Südtiroler Speck g.g.A. stammt nur von 28 vom Konsortium zur Erhaltung des Südtiroler Specks (Consorzio Tutela Speck Alto Adige) anerkannten Erzeugern, die sich vertraglich verpflichtet haben, die Produktionskriterien einzuhalten, die Produktionsstätten auf der Grundlage dieser Kriterien zu standardisieren und den Inspektoren eines unabhängigen Kontrollinstituts jederzeit freien Zugang zu gewähren. Nicht jeder in Südtirol hergestellte Speck darf die Bezeichnung "Südtiroler Speck g.g.A." tragen, sondern nur derjenige, der die strengen Qualitätskontrollen des Consorzio Tutela Speck Alto Adige und eines unabhängigen, vom Ministerium akkreditierten Fachinstituts (IFCQ) bestanden hat.

Kontrolliert werden die Auswahl des Fleisches, die Würzung, das leichte Räuchern mit harzarmem Holz, die Reifung von mindestens 22 Wochen, die richtige Konsistenz, das Verhältnis von Fett- und Magerteil, der Salzgehalt, das Aroma und der einzigartige, ausgewogene Geschmack. Erst nach Bestehen dieser Kontrollen wird der Speck gebrandmarkt und kann auf dem Etikett mit dem Logo des Südtiroler Specks, dem typischen grünen Kennzeichen, bestückt werden.



Südtiroler Speck Konsortium

Lauben 71
I-39100 Bozen
Tel. +39 0471 451 111
info@speck.it
www.speck.it



Kofinanziert von der
Europäischen Union

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT
KAMPAGNEN ZUR FÖRDERUNG DES ABSATZES
LANDWIRTSCHAFTLICHER QUALITÄTSERZEUGNISSE.



PRODUKTIONSSTUFEN

Der lange Weg zur Spezialität

Ein hochwertiges typisches Produkt wie der Südtiroler Speck entsteht nur durch beste Zutaten, Sorgfalt bei der Herstellung und handwerkliches Können.

Der erste wesentliche Faktor für die Herstellung eines Qualitätsspecks ist der Rohstoff: Für den Südtiroler Speck g.g.A. werden nur magere, feste Schweinekeulen verwendet, die aus anerkannten, kontrollierten Betrieben aus Ländern der Europäischen Union stammen. Die Keulen werden nach traditionellen Methoden geschnitten, wodurch der typische Schinken entsteht. Anschließend wird dieser gesalzen und mit einer speziellen Gewürzmischung aus Salz, Pfeffer, Lorbeer, Wacholder und Rosmarin aromatisiert, die ein Familiengeheimnis ist, so dass jeder Hersteller seinem Speck eine persönliche Note verleiht. Danach werden die Schinken abwechselnd einer leichten Räucherung mit harzarmem Holz und frischer Bergluft ausgesetzt.

Während des Reifeprozesses, der etwa 22 Wochen dauert, werden die Schinken in Räumen aufgehängt, die von der reinen, frischen Luft der Südtiroler Bergtäler durchdrungen sind. Während dieses Prozesses bildet sich eine natürliche, aromatische Schimmelschicht, die den Speck nicht nur vor dem Austrocknen bewahrt, sondern ihm auch ein unverwechselbares Aroma mit einem Hauch von Steinpilzen und Nüssen verleiht.

Südtiroler Speck g.g.A. ist:

Typisch gewürzt:

Die Schinken werden mit Salz und einer speziellen Gewürzmischung (Salz, Pfeffer, Wacholder, Rosmarin und Lorbeer) bestreut. Sie werden drei Wochen lang in einer kontrollierten Umgebung trocken gepökelt und mehrmals gewendet, damit die Salzlake gleichmäßig eindringen kann.

Jeder Hersteller hat ein Geheimrezept für die Mischung von Salz, Pfeffer, Wacholder, Rosmarin und Lorbeerblatt. Es muss jedoch darauf geachtet werden, dass der Salzgehalt im Endprodukt 5 % nicht übersteigt.

Auf typische Weise geräuchert:

Nach dem Salzen werden die Baffe abwechselnd fünf Tage lang leicht und mit harzarmem Holz geräuchert und an der frischen Luft der Südtiroler Täler getrocknet. Die Temperatur des Rauches darf 20°C nicht überschreiten. Erst dann erhält der Speck sein unverwechselbares, feinwürziges Aroma.

Typisch gepökelt:

Nach dem Räuchern wird der Speck in von der frischen Luft der Südtiroler Bergtäler durchdrungenen Räumen aufgehängt, in denen Temperatur und Luftfeuchtigkeit ständig überwacht werden. Der Reifeprozess dauert durchschnittlich 22 Wochen, in denen der Speck einen Teil seines ursprünglichen Gewichts verliert und seine typische feste Konsistenz erhält.





SPECK IN DER KÜCHE: ZWISCHEN TRADITION UND MODERNITÄT

Der Südtiroler Speck g.g.A. ist ein wertvolles Lebensmittel, das viele Eigenschaften in sich vereint: Er enthält viel Eiweiß, ist lange haltbar und kann pur oder in Kombination mit anderen Zutaten, in traditionellen Gerichten oder in der modernen Küche genossen werden.

Es gibt viele verschiedene Arten, Speck Südtirol g.g.A. zu schneiden: mit oder ohne Schwarte, von Hand oder mit einer Schneidemaschine in sehr dünne, elegante und zarte Scheiben, in Würfel oder Sticks. Jede dieser Möglichkeiten bietet einen anderen Geschmack und ein anderes Gefühl.

In jedem Fall muss der Speck immer gegen die Faser geschnitten werden und so dünn wie möglich sein, auch wenn er von Hand geschnitten wird. Je größer die Oberfläche des Produkts ist, die mit Sauerstoff in Berührung kommt, desto stärker sind die Aromen, wie bei Rotwein und allen anderen Lebensmitteln. Außerdem schmilzt dünn geschnittener Speck besser auf der Zunge.

Für leichte, moderne und/oder mediterrane Rezepte ist es geeigneter, ihn nach dem Entfernen der Schwarte mit einer Aufschnittmaschine in sehr dünne Scheiben zu schneiden. Ein letzter wichtiger Tipp für den Verzehr von Speck, der mit der Hand auf dem Schneidebrett geschnitten wird: Entfernen Sie immer die ersten Scheiben, die äußersten und meist härtesten, indem Sie sie gegen die Faserrichtung schneiden.

Südtiroler Speck g.g.A. genießt man am besten auf traditionelle Weise, d.h. in kleine Stücke oder dünne Scheiben geschnitten und begleitet von einem guten Glas Südtiroler Wein und einem Stück Schüttelbrot (typisches Südtiroler Roggenbrot).

LAGERUNG

Der vakuumverpackte Südtiroler Speck g.g.A. hält sich an einem kühlen Ort (ca. 5°C) und vor Licht geschützt oder im Kühlschrank mehrere Monate.

Es empfiehlt sich, ihn mindestens fünfzehn Minuten vor dem Verzehr aus dem Vakuum zu nehmen, damit er sein Aroma voll entfalten kann. Unverpackter Südtiroler Speck g.g.A. kann in ein Tuch eingewickelt oder zwischen zwei Suppentellern für einige Wochen aufbewahrt werden.

Eventueller Schimmel, der sich aufgrund der hohen Luftfeuchtigkeit auf der Oberfläche bilden kann, lässt sich leicht entfernen, ohne dass die Qualität des Produkts beeinträchtigt wird.

NÄHRWERTANGABEN

Dank seines Nährwerts und seines hohen Anteils an hochwertigem Eiweiß ist der Südtiroler Speck eine ideale Alternative zu frischem Fleisch, Fisch oder Eiern.

Werte pro 100 g des Produkts:

Eiweiß _____ 30,7 g

Kohlenhydrate _____ 1,2 g

Fette _____ 19,1 g

davon gesättigte Fettsäuren _____ 6,6 g

Kalorien pro 100 g Produkt:

300 kcal/1.254 kJ

