



Relazione annuale  
2016

**Editore**

Consorzio Tutela Speck Alto Adige  
Via Portici 71  
39100 Bolzano  
[www.speck.it](http://www.speck.it)

**Redazione**

Matthias Messner  
Karin Rottensteiner  
Barbara Rossi, IDM Alto Adige

**Foto**

Consorzio Tutela Speck Alto Adige

**Grafica**

Friesenecker & Pancheri, Bolzano

**Stampa**

Ferrari Auer, Bolzano

# Indice

---

PREMESSA .....	5
20 ANNI DI SPECK ALTO ADIGE IGP .....	6
PRODUZIONE .....	10
MERCATI DI SBOCCO E CANALI DI VENDITA .....	11
TIPOLOGIE DI CONFEZIONAMENTO .....	12
CONTROLLI DI QUALITÀ .....	13
RICERCA E SVILUPPO .....	14
VIGILANZA DEL MERCATO .....	15
PROTEZIONE DEL MARCHIO .....	17
LO SPECK ALTO ADIGE - BAUERN SPECK .....	18
COMUNICAZIONE E MARKETING .....	19
Alto Adige .....	19
Italia .....	23
Germania .....	24
Attività generali .....	26
Promozione delle vendite .....	26
Progetto Europeo .....	27
ALTRE ATTIVITÀ .....	29
I NOSTRI PRODUTTORI .....	33



# Premessa

---



Il 21.06.1996, l'allora commissario europeo Franz Fischler ha conferito ufficialmente allo Speck Alto Adige il marchio "IGP". Vent'anni fa, lo Speck Alto Adige era ancora relativamente poco conosciuto al di fuori dei confini della nostra regione e la quantità complessiva prodotta corrispondeva a circa un terzo di quella attuale. In questi ultimi venti anni, in Alto Adige la produzione di speck è aumentata di 4.675.225 baffe. Che cosa ha fatto sì che oggi in Alto Adige si produca il triplo di speck rispetto a vent'anni fa? Come è stato che lo "Speck Alto Adige" è divenuto un marchio noto ben oltre i confini della nostra regione?

La presente Relazione di attività ripercorre questi vent'anni, proponendo i contributi dei personaggi che hanno accompagnato e segnato lo sviluppo dello "Speck Alto Adige IGP" in tutto questo arco di tempo. Si cerca così di individuare come si siano raggiunti traguardi che oggi ci sembrano ovvi e si azzarda uno sguardo al futuro. Come continuare a scrivere la success story dello "Speck Alto Adige IGP"?

La Relazione di attività illustra inoltre in sintesi le principali iniziative del Consorzio Tutela Speck Alto Adige nel 2016. L'anno trascorso dimostra come si sia guardato avanti: nel 2016 il Consorzio ha realizzato per la prima volta in autonomia un progetto di collaborazione con partner forti, come il Centro Sperimentale di Laimburg, che può rappresentare il punto di partenza per creare un polo di ricerca di riferimento per il settore dello speck in Alto Adige. In collaborazione con l'agenzia di servizi IDM Alto Adige si sono inoltre attuate diverse iniziative di comunicazione sui mercati di destinazione. In particolare, la campagna televisiva nazionale in alcune note trasmissioni italiane dedicate alla cucina, nonché la presenza gratuita al programma televisivo "Galileo" dell'emittente tedesca ProSieben. A livello locale si è avviata anche la realizzazione di video individuali dei produttori, per dare loro maggiore visibilità e rilievo.

In qualità di presidente del Consorzio Tutela Speck Alto Adige e a nome di tutti i produttori, con l'occasione di questa premessa vorrei ringraziare sentitamente il Presidente della Giunta provinciale Arno Kompatscher e tutti i collaboratori della Ripartizione Industria Commercio e Servizi e della Ripartizione Agricoltura della Provincia di Bolzano per la stretta collaborazione e il fattivo sostegno.

Tutto il mio apprezzamento va anche ai produttori di Speck Alto Adige che stanno dietro al prodotto con tutto il loro lavoro e il loro impegno e che si adoperano a favore dello Speck Alto Adige IGP. in seno al consiglio di amministrazione e ai gruppi di lavoro. Desidero ringraziare anche i collaboratori del Consorzio di Tutela, che tutto l'anno lavorano per lo Speck Alto Adige IGP. Un sentito grazie anche al consiglio di vigilanza e a tutti i partner che sempre ci sostengono e che tanta parte hanno nel successo del Consorzio. Vorrei infine ringraziare soprattutto il team di IDM Alto Adige e di INEQ, auspicando una prosecuzione della nostra sempre ottima collaborazione.

Andreas Moser

Presidente del Consorzio Tutela Speck Alto Adige

# 20 anni di Speck Alto Adige IGP

È grazie alla lungimiranza e all'attenzione di alcuni produttori di speck, di alcuni politici e della Camera di Commercio se oggi lo Speck Alto Adige non viene prodotto anche al di fuori della nostra provincia con questo nome. Già negli anni settanta ci si è infatti seduti attorno a uno stesso tavolo per definire un Regolamento in merito. Senza questa prima forma di tutela, già allora lo Speck Alto Adige sarebbe stato prodotto con questa denominazione anche al di fuori della nostra provincia, diventando così una denominazione "generica", come è stato ad esempio per il prosciutto di Praga.

Fino agli anni '80, produzione e mercato non erano per lo più soggetti ad alcun controllo, e la quantità risultava essere più importante della qualità. Una volta costituito il primo consorzio, la situazione è andata migliorando. Nel 1992, 18 produttori hanno poi creato l'attuale Consorzio Tutela. Di questi 18, quasi tutti continuano a farne tuttora parte.

Allo stesso tempo, ci si è resi conto che al di fuori dell'Alto Adige si produceva sempre più speck. Andava delineandosi

una situazione potenzialmente fatale. Non esistendo norme di tutela vincolanti né prescrizioni circa la produzione, non vi era nulla che consentisse di differenziare uno speck dall'altro. Ognuno poteva produrre e vendere a proprio piacimento, e lo speck si produceva così a Napoli come in Germania del nord.

Nel 1992, 18 produttori di speck hanno costituito il Consorzio, e oggi quasi tutti ne fanno ancora parte. Ci si è presto resi conto di come fosse necessario avere una denominazione protetta per lo speck e si è quindi presentata all'Unione Europea richiesta per la denominazione "Speck Alto Adige IGP", conferita il 21 giugno 1996 dall'allora commissario UE Franz Fischler. Due anni dopo è stato introdotto anche il marchio del Consorzio.

Un ulteriore passo importante per il Consorzio Tutela Speck Alto Adige si compie poi nel 2003, con il riconoscimento ufficiale da parte del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali.

## COMMENTI DI PERSONAGGI



**ARNO KOMPATSCHER**  
Presidente della Provincia  
Autonoma di Bolzano

Con l'occasione di questo anniversario dello "Speck Alto Adige IGP", guardando alla strada sin qui percorsa vorrei soprattutto ringraziare per la loro lungimiranza quei produttori che allora hanno saputo essere una vera forza propulsiva.

Insieme ai responsabili politici di quegli anni e alla guida professionale del Consorzio Speck Alto Adige, è infatti soprattutto merito dei produttori se, oggi, lo Speck Alto Adige IGP è molto più di un Prodotto di qualità dell'Alto Adige di alto livello.

Le indagini di mercato condotte tra i consumatori e gli ospiti italiani e stranieri, ma anche i loro feedback, testimoniano infatti come lo Speck Alto Adige IGP rappresenti un elemento fondamentale e una sorta di simbolo di quella particolare cultura del gusto e di quel piacere autentico di assaporare la vita che fanno dell'Alto Adige una realtà unica.



**ANDREAS MOSER**  
Presidente del Consorzio Tutela  
Speck Alto Adige dal 2012

La tutela da parte dell'Unione Europea associa due elementi strettamente accomunati: speck e Alto Adige. Che cosa sarebbe infatti l'Alto Adige senza lo speck e, viceversa, che cosa sarebbe lo speck senza l'Alto Adige? Senza indicazione geografica protetta non ci sarebbe infatti nulla da difendere e, semplicemente, non saremmo in grado di far fronte alla battaglia internazionale in materia di prezzi. La conseguenza sarebbe un forte abbassamento della qualità, e molti di noi non sarebbero dove sono oggi. L'IGP è uno dei pilastri fondamentali del successo dei produttori di Speck Alto Adige in questi ultimi anni.

Vorrei cogliere l'occasione per gettare uno sguardo al futuro: in che scenario si collocherà lo Speck Alto Adige nel 2037? Spero che, come il Prosciutto di Parma, sarà in grado di rafforzare la propria presenza internazionale e di continuare a offrire ai consumatori moderni un'esperienza di gusto impareggiabile. Lo Speck Alto Adige deve continuare a fungere da ambasciatore dell'Alto Adige e per l'Alto Adige, ma anche per l'Italia. Nel 2037, i nostri figli dovrebbero continuare a produrre solamente Speck Alto Adige IGP, lasciando a tutti gli altri lo speck non-IGP.



**FRANZ SENFTER**

Presidente del Consorzio Tutela Speck Alto Adige dal 1992 al 2012

La costituzione di un Consorzio che riunisse a livello provinciale i produttori di Speck Alto Adige si era resa necessaria alla luce delle seguenti considerazioni:

- > Negli anni '80, lo speck in generale era diventato un prosciutto affumicato molto venduto in Italia e in Baviera!
- > Molti produttori di salumi del Norditalia ma anche della Germania producevano speck riportando la dicitura Alto Adige o indicazione analoga!
- > I produttori di speck altoatesini erano molto preoccupati dell'andamento della situazione e anche del fatto che lo speck venisse prodotto in grandi quantità al di fuori dell'Alto Adige!

Grazie all'aiuto della Camera di Commercio si era così riusciti a riunire molti dei produttori di Speck Alto Adige, e si era dato vita all'Attuale Consorzio Tutela Speck, con sede presso la Camera di Commercio di Bolzano. Come referente ci era stato messo a disposizione il Dott. Josef Rottensteiner.

Si trattava ora di difendere la competenza dei produttori e la provenienza dello Speck Alto Adige, proteggendo in tal modo i produttori locali dalla concorrenza di quelli al di fuori del territorio. Non si sapeva cosa fare! Ma c'era un barlume di speranza.

L'UE aveva varato una legge che prevedeva la tutela dei prodotti agroalimentari regionali che potessero vantare una loro tradizione. Il soddisfacimento dei requisiti per rientrare in tale tutela doveva essere debitamente documentato, come per esempio per tutto il contesto dello Speck Alto Adige! La secolare tradizione di produzione dello Speck Alto Adige con prova del sussistere di una

ricetta particolare, di una lunga stagionatura e quindi di più di 4 mesi presso il produttore in Alto Adige, con dimostrazione che lo speck fa storicamente parte dell'alimentazione della popolazione locale, ecc., ci hanno permesso di soddisfare i criteri per ottenere il riconoscimento!

La tutela prevedeva due certificazioni: IGP, ovvero indicazione geografica protetta, e DOP, ovvero denominazione di origine protetta. Il Consorzio Tutela Speck Alto Adige ha scelto la denominazione IGP.

Si è poi trattato di percorrere il lungo iter fino a Bruxelles attraverso il Ministero di Roma! Grazie alla collaborazione tra Camera di Commercio, Giunta provinciale e Consorzio dei produttori siamo riusciti a ottenere il riconoscimento: primo prodotto agroalimentare in Alto Adige e tra i primi 10 prodotti agroalimentari in Italia!

L'Alto Adige aveva quindi ora facoltà esclusiva di produrre lo Speck Alto Adige. Ovvero, i produttori di speck dell'Alto Adige erano tutelati, ma solo a condizione che si attenessero alle severe prescrizioni in materia. Il Consorzio è divenuto così un organo di sorveglianza sotto la supervisione della Provincia e dello Stato e ha assunto importanti compiti in materia di commercializzazione dello Speck Alto Adige a livello nazionale e internazionale!

Oggi, tutto questo appare scontato, ma la strada per arrivarci è stata molto lunga e irta di ostacoli. Il segretario generale della Camera di Commercio, il Dott. Josef Rottensteiner, ci ha supportati con grande competenza e impegno fino all'ottenimento del marchio IGP.



**Herbert Dorfmann**  
Membro del Parlamento Europeo  
dal 2009

La tutela delle indicazioni di origine e di provenienza è un aspetto di fondamentale importanza nell'ambito della politica europea in materia di agricoltura e prodotti agroalimentari. L'Europa vanta molte specialità regionali, e deve quindi essere nostro compito mantenere alto lo standard qualitativo di questi prodotti di provenienza particolare o con un particolare radicamento locale, difendendone le denominazioni da utilizzi arbitrari. I prodotti europei a denominazione di origine protetta e con indicazione geografica protetta sono sempre più apprezzati sia in Europa che nel mondo, e contribuiscono molto al successo del settore agroalimentare europeo. I produttori di speck dell'Alto Adige hanno avuto presto consapevolezza dell'importanza di questo trend e negli ultimi 20 anni hanno saputo assicurare allo Speck Alto Adige IGP un collocazione di tutto rispetto sul mercato. Oggi, lo Speck Alto Adige IGP è ambasciatore dell'Alto Adige nel mondo e i produttori garantiscono creazione di valore e posti di lavoro sul territorio. Sono felice che come Unione Europea si possa contribuire a questo successo.



**Paul Vontavon**  
Vicepresidente del Consorzio  
Tutela Speck Alto Adige dal 1992  
al 2003

Dopo la costituzione del Consorzio nel 1992 ci si è ben presto resi conto di come fosse molto importante porre il prodotto sotto tutela. Con il riconoscimento dell'IGP nel 1996, l'obiettivo era garantire la qualità del prodotto e presentarsi forti e uniti. La coesione tra i produttori ha infatti contribuito in maniera determinante al successo dello Speck Alto Adige IGP.



**Günther Windegger**  
Vicepresidente del Consorzio  
Tutela Speck Alto Adige dal 2015

La registrazione come prodotto IGP, 20 anni fa, è stata una pietra miliare importante posta dalla dirigenza di allora del Consorzio Tutela Speck Alto Adige. Parallelamente, con la Provincia di Bolzano e con i produttori si sono avviati importanti progetti di marketing di ampia portata, come ad esempio la Festa dello Speck.

Il concetto di fondo, oggi come allora, è: alta qualità prodotta in Alto Adige.

Grazie alla buona collaborazione con l'allora amministratore delegato del Consorzio Tutela Speck Alto Adige, Dr. Franz Mitterutzner, si è saputo promuovere il prodotto talmente bene da farlo conoscere ben oltre i confini dell'Alto Adige, con un conseguente costante aumento delle quantità vendute.

Un andamento del settore turistico costantemente buono, quando non ottimo, non solo nella nostra provincia ma anche nel vicino Trentino, ha fatto sì che da questa situazione potessero trarre vantaggio anche i produttori più piccoli.



**Hansi Felder**  
Direttore Ripartizione Economia

Una retrospettiva ai 20 anni dello Speck Alto Adige IGP significa per me soprattutto ripercorrere le tappe di una success story lunga 20 anni. Mi riempie di gioia e di soddisfazione poter constatare come, in qualità di direttore della Ripartizione provinciale Agricoltura, durante questo periodo io abbia potuto seguire da vicino il Consorzio Tutela Speck Alto Adige in tutti i suoi momenti più importanti. Due decenni, contraddistinti soprattutto dalla lungimiranza di uno zoccolo duro di produttori piccoli e grandi, che sotto l'abile guida del loro Consorzio hanno saputo dimostrarsi un volano per il successo di quello che è un territorio dove si coltiva la cultura del gusto.





**Josef Rottensteiner**  
Segretario generale della  
Camera di Commercio di Bolzano  
dal 1997 al 2011

“Da sempre, insieme al vino, lo Speck Alto Adige è il Prodotto tipico dell’Alto Adige più conosciuto. Una realtà che ha però sempre comportato il rischio di un uso improprio di questa denominazione. Il Consorzio Tutela Speck Alto Adige si è quindi avvalso fin da subito della possibilità di porla sotto tutela offerta dall’UE nel 1992. La domanda immediatamente inoltrata ha fatto sì che lo Speck Alto Adige fosse uno dei primi prodotti UE a ottenere il riconoscimento dell’“indicazione geografica protetta” (IGP) nel 1996. Ciò garantisce oggi allo Speck Alto Adige un’incontestabile unicità ed è quindi di grandissima importanza sia per i consumatori che per i produttori”.



**Michael Desaler**  
Manager del Consorzio Tutela  
Speck Alto Adige dal 2009 al 2013

L’indicazione geografica protetta ha difeso lo Speck Alto Adige dalla concorrenza internazionale e ha consentito di realizzare un proprio posizionamento sul mercato. Il perseguimento di obiettivi comuni attraverso il Consorzio Tutela Speck Alto Adige ha rafforzato il settore e lo ha reso quello che è oggi.



**Matthias Messner**  
Responsabile del Consorzio Tutela  
Speck Alto Adige dal 2013

Il marchio “Speck Alto Adige IGP” ha consentito sia di tutelarci legalmente che di ottenere un buon posizionamento marketing. Lo stretto collegamento con il marchio collettivo „Südtirol“ offre molte possibilità di sinergia e si deve alla lungimiranza dei decisori di allora. La tutela europea della provenienza geografica continua a essere richiesta, come dimostra la domanda in merito inoltrata recentemente dai panificatori per il Südtiroler Schüttelbrot.

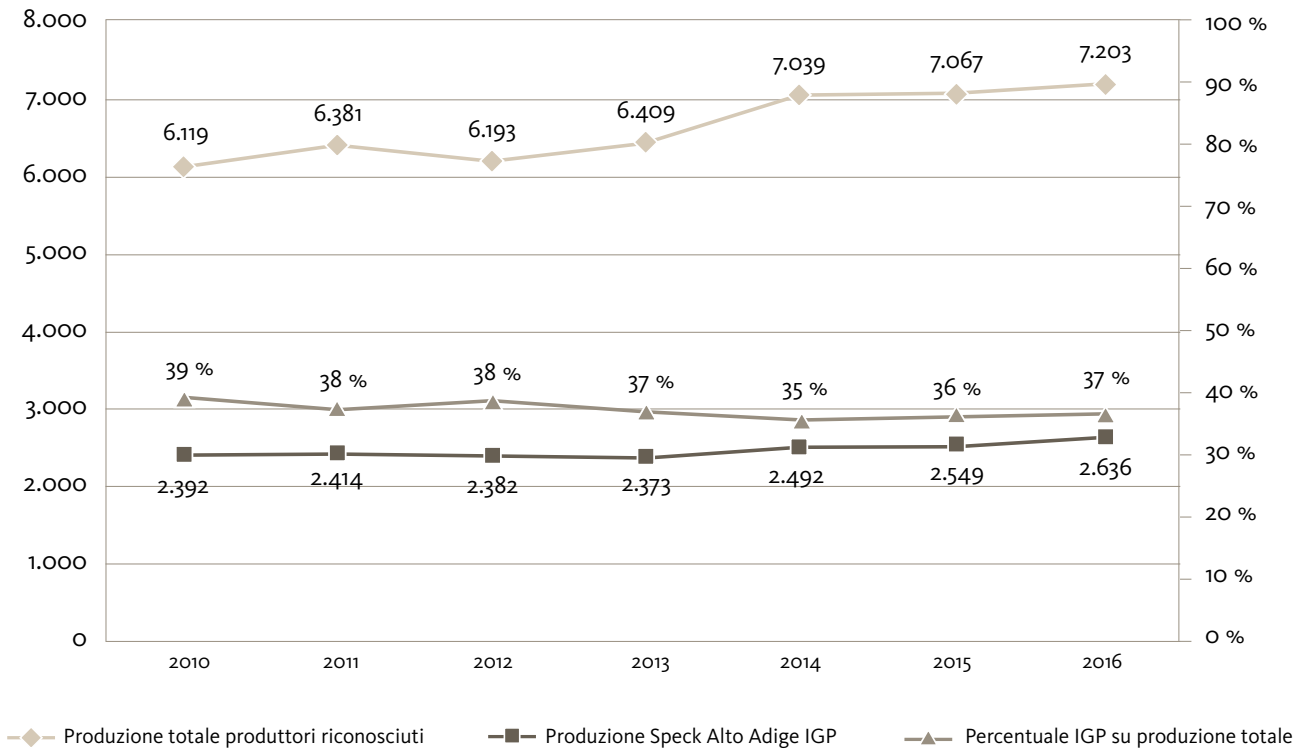


**Franz J. Mitterutzner**  
Amministratore delegato del  
Consorzio Tutela Speck Alto Adige  
dal 1997 al 2009

Senza IGP e marchio di qualità provinciale, oggi chiunque potrebbe produrre speck altoatesino a piacimento e di qualsiasi qualità, e la produzione al di fuori dell’Alto Adige sarebbe probabilmente cresciuta di più, perché i consumatori non avrebbero saputo nulla della sua originaria provenienza geografica. L’IGP ha consentito di fissare standard qualitativi minimi, che possono venire anche ulteriormente innalzati, e di garantire creazione di valore e posti di lavoro in Alto Adige.

# Produzione

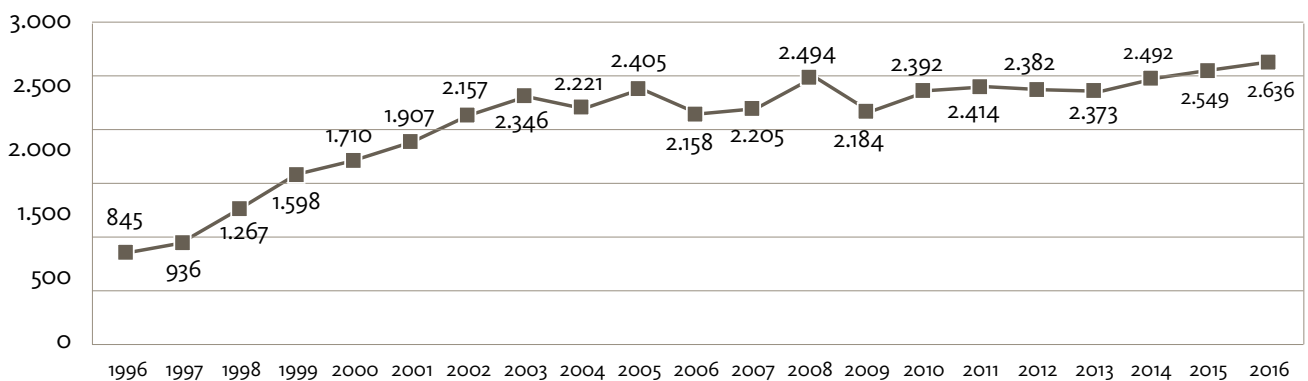
## ANDAMENTO DEI DATI DI PRODUZIONE



Nel 2016 sono state contrassegnate con il marchio di qualità Speck Alto Adige IGP **2.636.525 baffe**, corrispondenti al 36% della produzione complessiva dei produttori del Consorzio,

evidenziando una crescita del 3,4% rispetto al 2015. Questa è la produzione più elevata di Speck Alto Adige IGP di tutti i tempi.

## ANDAMENTO STORICO 1996-2016 DELLO SPECK ALTO ADIGE IGP



Nel 2016 i produttori riconosciuti dal Consorzio hanno prodotto complessivamente **7.203.960 baffe** per un peso di

circa 32.414 tonnellate, con un incremento del 1,9% nei confronti dell'anno precedente.

# Mercati di sbocco e canali di vendita

Il **66,8% della produzione** di Speck Alto Adige IGP viene commercializzato in Italia, principalmente in Alto Adige e nelle regioni settentrionali.

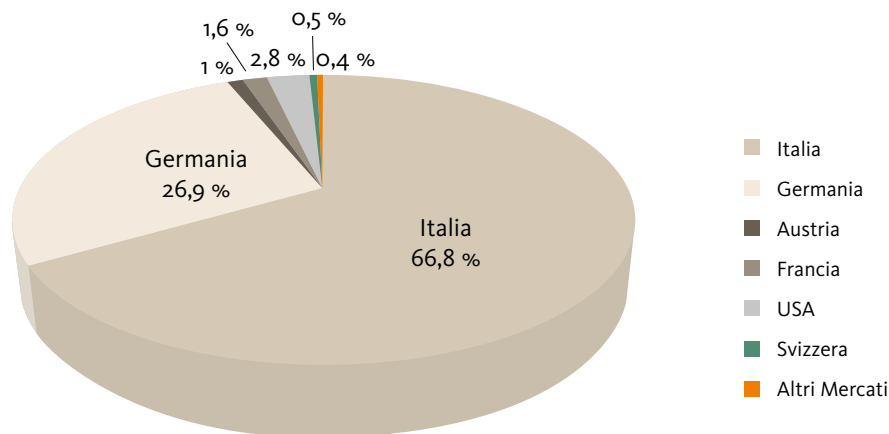
Tuttavia lo Speck Alto Adige è un prodotto molto richiesto anche oltre i confini nazionali.

Con una **quota export del 33,2%** lo Speck Alto Adige è uno dei prodotti di salumeria italiana più esportati, mentre solo il 22% dello speck privo della denominazione di qualità viene venduto all'estero.

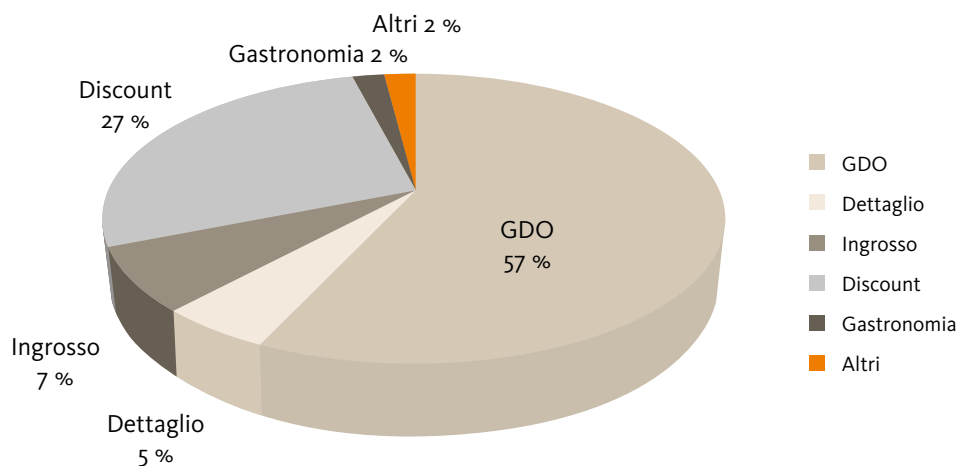
Il mercato d'esportazione più importante per lo Speck Alto Adige resta la **Germania con il 26,9%**, seguito dagli USA (2,8%), Francia (1,6%), Austria (1,5%), Svizzera (0,5%) e da altri mercati come Belgio, Slovenia, Svezia, Paesi Bassi, Giappone e altre 20 nazioni (0,5%).

In Italia il **57%** della produzione di Speck Alto Adige IGP viene venduta attraverso il canale della grande distribuzione (GDO). Seguono altri canali di distribuzione quali i discount con il **27%**, i grossisti con il **7%**, la vendita al dettaglio con il **5%** e la gastronomia e altri canali di distribuzione con il **2%**. La vendita al dettaglio è particolarmente diffusa soprattutto in Alto Adige. Il **56%** delle vendite di Speck Alto Adige IGP viene venduto attraverso il dettaglio nella provincia. Nel 2016 l'incremento del turismo si è inciso positivamente alla quantità nel dettaglio.

## MERCATI DI SBOCCO DELLO SPECK ALTO ADIGE IGP 2016



## CANALI DI DISTRIBUZIONE DELLO SPECK ALTO ADIGE IGP 2016



# Tipologie di confezionamento

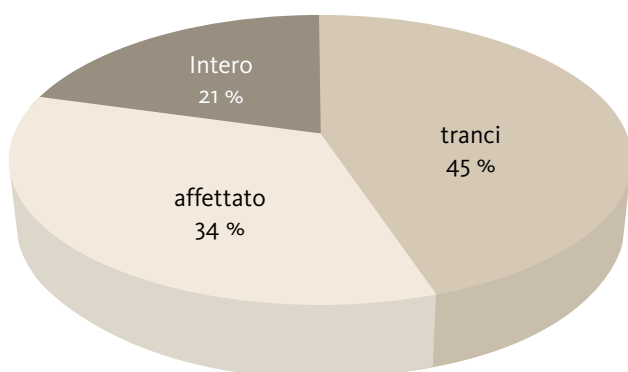
Mentre nel 2014 le confezioni da scaffale per la prima volta non avevano registrato alcuna crescita e nel 2015 un lieve aumento, nel 2016 si riscontra un forte aumento. Nel 2016 sono stati prodotti **37,4 milioni di confezioni di speck preaffettato**. Questo significa una crescita del 18% nei confronti dell'anno precedente. Speck preaffettato soddisfa ancora al meglio le esigenze dei consumatori moderni, i quali devono gestire bene il proprio tempo e danno grande valore alla comodità e praticità.

Nel 2016 è cresciuto soprattutto il numero delle confezioni piccoli. Le confezioni da 60g, 70g, 80g, 90g e 100 g hanno registrato un forte aumento. Come negli anni passati anche nel 2016 la confezione da 100 g resta quella più venduta: ne sono state prodotte ca. 24,1 milioni di unità. Il questo significa una crescita del 13% rispetto a 2015. Complessivamente nel 2016 sono stati venduti il 34% della produzione complessiva.

Mentre le confezioni da scaffale sono aumentati, le baffe intere e i pezzi sono calati. I pezzi confezionati hanno perso del 9% nel 2016. Nel 2016 sono stati prodotti il 20% meno di pezzi da ¼ e anche i pezzi da 1/8 o 1/10 hanno perso. Solo le mezze baffe sono state invariate. Complessivamente sono stati confezionati 6 milioni di pezzi per il reparto libero servizio equivalenti al 45% della produzione complessiva di Speck Alto Adige IGP.

La produzione di baffe intere nel corso dello scorso anno è di 494.397 baffe ovvero il 21% della produzione totale, corrispondente a un calo del 4% rispetto all'anno precedente.

## TIPOLOGIE DI CONFEZIONI NEL 2016



## PANORAMICA SUL NUMERO DELLE CONFEZIONI

	2015 Unità	2016 Unità	Δ %
<b>SPECK INTERO</b>			
Speck intero	513.407	494.397	-4 %
<b>Totale Speck intero</b>	<b>513.407</b>	<b>494.397</b>	<b>-4 %</b>

	2015 Unità	2016 Unità	Δ %
<b>TRANCI</b>			
½ Speck	796.447	799.081	0 %
¼ Speck	541.893	431.534	-20 %
1/5 Speck	228	951	/
1/6 Speck	92.762	130.430	41 %
1/7 Speck	370.346	504.925	36 %
1/8 Speck	1.917.523	1.681.232	-12 %
1/9 Speck	102.760	2.912	-97 %
1/10 Speck	2.061.601	1.731.909	-16 %
1/11 Speck	515.156	603.028	17 %
1/12 Speck	123.861	4.893	-96 %
1/14 Speck	55.785	82.112	47 %
1/16 Speck	0	96	/
1/20 Speck	0	0	/
1/35 Speck	0	10.238	/
<b>Totale tranci</b>	<b>6.578.362</b>	<b>5.983.341</b>	<b>9,05 %</b>

	2015 Unità	2016 Unità	Δ %
<b>AFFETTATO</b>			
50 grammi	49.147	35.910	-27 %
60 grammi	1.304.241	1.530.452	17 %
70 grammi	1.143.130	1.629.595	43 %
80 grammi	1.004.349	1.138.985	13 %
90 grammi	2.761.823	4.594.420	66 %
100 grammi	21.403.030	24.080.723	13 %
110 grammi	52.329	10.810	-79 %
120 grammi	3.287.843	3.794.591	15 %
125 grammi	106.423	99.186	-7 %
130 grammi	177.427	126.252	-29 %
135 grammi	158.440	0	/
140 grammi	1.014	0	/
150 grammi	188.417	216.005	15 %
240 grammi	0	30.229	/
300 grammi	44.678	205.095	359 %
500 grammi	11.935	1.577	-87 %
<b>Totale affettato</b>	<b>31.694.226</b>	<b>37.493.830</b>	<b>18 %</b>

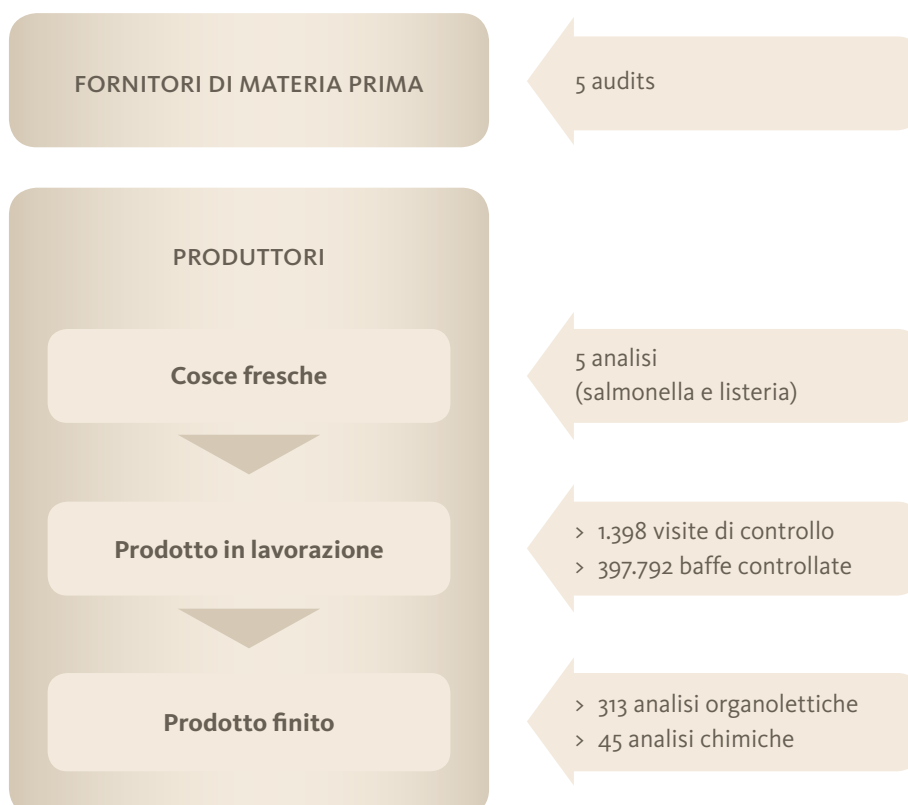
# Controlli di qualità

I controlli di qualità dello Speck Alto Adige IGP vengono effettuati dall'istituto indipendente INEQ e interessano l'intera filiera dalla materia prima fino al prodotto finito.

Nel corso dell'anno 2016 sono stati controllati **5 fornitori di materia prima** relativamente alle normative contenute nel relativo capitolato, con particolare attenzione alla tracciabilità della carne. Inoltre, all'arrivo delle merci presso l'impianto di produzione sono stati analizzati **5 campioni delle cosce fresche di maiale** per verificare l'eventuale presenza di batteri della salmonella e listeria.

Nel corso del processo produttivo, i tre ispettori dell'INEQ hanno effettuato **1.398 visite di controllo e analizzato 397.792 baffe**, ovvero il 15,1% della produzione complessiva.

Alla fine del processo produttivo, **313 baffe di speck** sono state sottoposte ad analisi organolettiche e **45 baffe** all'analisi delle caratteristiche chimiche.



## Ricerca e sviluppo

Il progetto di ricerca che aveva inizio nel 2015, nel 2016 è stato concluso con successo.

Questo progetto è stato realizzato dal Consorzio Speck Alto Adige in collaborazione con il Centro di Sperimentazione Agraria e Forestale di Laimburg e con la SSICA a Parma (Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari). Il focus era sulla consistenza e il colore dello speck. È stato realizzato uno strumento di controllo il quale i controllori possono utilizzare presso gli stabilimenti. Il rilevamento scientifico dei parametri di qualità è un passo importante per il Consorzio

Speck e è anche piacevole che sono stati realizzati strumenti obiettivi per la misurazione della consistenza. Adesso questi risultati devono essere introdotti nell'attività di controllo dell'INEQ.

Il progetto è stato realizzato da Gerhard Gamper all'interno del Consorzio Speck. Il Signor Gamper ha lasciato il Consorzio alla fine di giugno per dedicarsi a un nuovo lavoro. Nonostante questa perdita il progetto è stato concluso regolarmente.



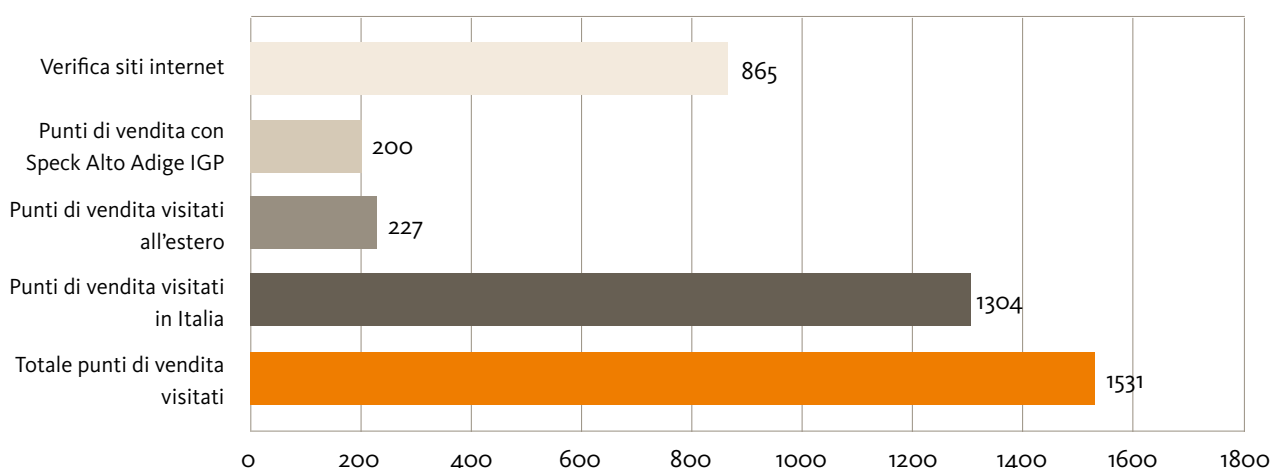
# Vigilanza di mercato

Da alcuni anni il Consorzio Tutela Speck Alto Adige collabora intensamente con Massimo Malnerich, ispettore riconosciuto e accreditato dal Ministero delle politiche agricole che controlla il corretto utilizzo della denominazione „Speck Alto Adige IGP“ nei punti vendita a livello nazionale. Inoltre, nel 2016 sono stati compiuti per la prima volta 227 controlli all'estero (Germania, Francia, Svizzera e Austria) e supervisionate 200 pagine internet relativamente all'uso della corretta denominazione.

Complessivamente nel 2016 sono state effettuate visite ispettive in 1.304 punti vendita in Italia e in 865 di questi lo Speck Alto Adige IGP era presente al banco o nel reparto self service. I controlli sul mercato riguardavano i seguenti aspetti:

- > Indicazione della denominazione sul cartellino del prezzo del punto vendita;
- > Conformità dell'etichetta del prodotto;
- > Utilizzo della denominazione e del marchio sui volantini pubblicitari e nell'ambito delle attività promozionali;
- > Utilizzo della denominazione per i prodotti preconfezionati.

## VIGILANZA DI MERCATO - ETICHETTATURA DELLO SPECK ALTO ADIGE IGP 2016



Sono stati controllati 94 punti vendita nella Regione Trentino Adige. La maggior parte dei controlli è stata sviluppata nell'Italia settentrionale e centro Italia.

Le visite ispettive sono state compiute nei diversi canali di distribuzione, ponendo particolare attenzione ai punti ven-

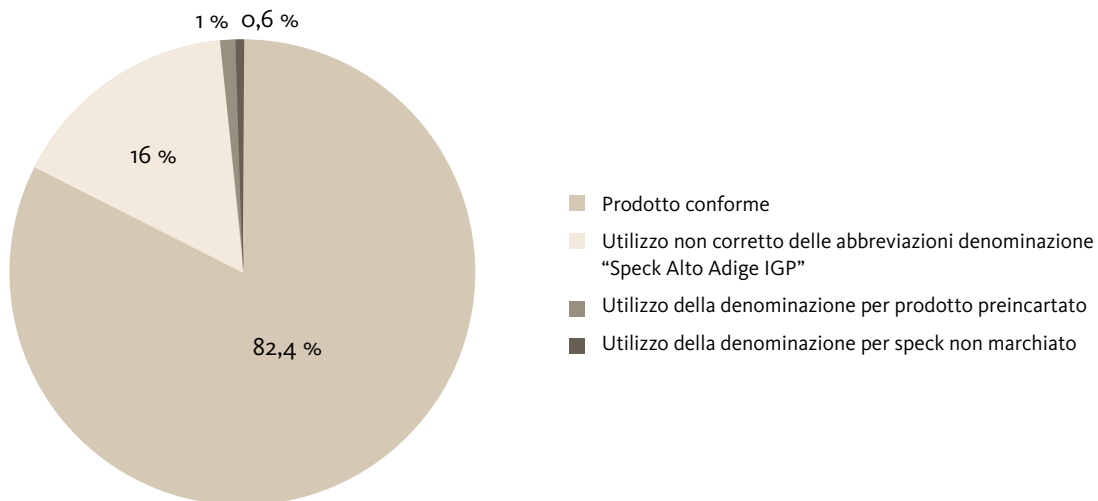


dita della catene dei supermercati. Sono state controllate anche le filiali di discount, negozi specializzati e ipermercati. Grazie all'intensificazione delle ispezioni nei mercati nel corso degli ultimi 7 anni, è stato possibile ridurre ulteriormente il numero delle **non-conformità** riscontrate (**-75% rispetto al 2010**). Mentre nel 82% delle visite non sono state riscontrate non-conformità sul prodotto o sul cartellino del prezzo, nel 16% dei casi la denominazione è stata riportata in modo incompleto sul cartellino segnaprezzo o sui volantini pubblicitari.

Gravi non-conformità sono state riscontrate nel 1,6% dei prodotti controllati: in alcuni casi parliamo dell'utilizzo scorretto della denominazione di origine "Speck Alto Adige IGP" per lo speck affettato e confezionato nel punto vendita; in altri casi del suo utilizzo per lo speck non marchiato.

Inoltre nel 2016 - in stretta collaborazione con il Centro Tutela Consumatori Utenti Alto Adige- sono effettuate controlli di qualità del prodotto presso i mercati nella Provincia di Bolzano, verificando 57 referenze di Speck Alto Adige IGP in rapporto ai diversi criteri qualitativi.

## VIGILANZA DEL MERCATO - ETICHETTATURA



Inoltre nel 2016 - in stretta collaborazione con il Centro Tutela Consumatori Utenti Alto Adige - sono stati effettuati controlli di qualità del prodotto presso i mercati nella Provincia

di Bolzano, verificando 57 referenze di Speck Alto Adige IGP in rapporto ai diversi criteri qualitativi.



## VIGILANZA DEL MERCATO – QUALITÀ PRODOTTO

Nel 2016 per la prima volta sono state svolte controlli di qualità al mercato in collaborazione con il Consorzio Controllo Qualità Alto Adige. L'obiettivo di questi controlli era di coinvolgere la qualità percepita dai consumatori nell'attività di controllo per raggiungere uno standard più uniforme possibile per la vendita dello Speck Alto Adige IGP.

Il focus era soprattutto sulla consistenza e il colore dei pezzi. Complessivamente sono stati controllati 1.503 pezzi di speck presso 188 punti vendita. Circa 78% dei pezzi sono stati controllati in Alto Adige e il 25% nell'Italia del Nord.

Nel caso di un pezzo non conforme allo schema di valutazione è stato consegnato all'Istituto di controllo INEQ e al rispettivo produttore. Con i progetti di ricerche in corso e con i provvedimenti interni dei produttori i controlli sul mercato hanno influsso positivamente sull'ottimizzazione continua della qualità nell'anno 2016 e continuerà nel 2017.



# Protezione del marchio

Poiché lo Speck Alto Adige acquista una sempre maggiore notorietà sui mercati internazionali e la normativa europea sulle denominazioni tutelate non è riconosciuta al di fuori dell'Unione Europea, è piacevole che nel 2016 è stata ottenuta la registrazione della denominazione "Speck Alto Adige IGP" negli USA come cosiddetta "certification mark". Si tratta di un passo importante in vista delle complesse discussioni tra L'Unione Europea e degli USA del Trattato di liberalizzazione commerciale transatlantico (TTIP).



# Lo Speck Alto Adige - Bauernspeck

Le aziende produttrici dello „Speck Alto Adige – Bauernspeck“ sono Senfter, Macelleria Windegger, Macelleria Steiner, Kofler Delikatessen e Vontavon. Dal 2016 anche la ditta G. Pfitscher produce lo „Speck Alto Adige – Bauernspeck“, così sono in 6 che sostengono questo progetto.

In **18 masi altoatesini, di cui 10 produttrici di maialini e 10 allevamenti da ingrasso**, sono stati allevati e ingrassati **890 suini**. La carne proviene da suini che, per la qualità delle carni e l'elevato contenuto di grasso intramuscolare, danno uno speck particolarmente tenero e di ottima consistenza. La particolarità di questo prodotto è che, come vuole la tradizione, si utilizza tutto il maiale, non soltanto la coscia ma anche la pancetta, il carré e, in quantità limitata, la coppa.

Poiché le condizioni generali per l'allevamento dei suini in Alto Adige consentono solo un numero così esiguo di animali, anche la quantità di Bauernspeck commercializzata è assai ridotta, pertanto è possibile trovare questo prodotto esclusivamente nei negozi di specialità tipiche in Alto Adige. Tenere la quantità attuale è difficile soprattutto anche a causa di recessi di allevamenti da ingrasso.



# Comunicazione e Marketing

Anche per il 2016, tra i compiti principali del Consorzio rientravano le attività di comunicazione e marketing per lo Speck Alto Adige, coordinate e attuate dall'EOS - Organizzazione Export Alto Adige. Le campagne si sono focalizzate soprattutto sul mercato italiano e tedesco, dove il marchio

“Speck Alto Adige IGP” è molto presente nei punti vendita. Attraverso il programma di promozione sono stati realizzati anche alcuni progetti specifici in Alto Adige e sono state gestite varie attività nell'ambito del progetto UE, in collaborazione con Mela Alto Adige IGP e Formaggio Stelvio DOP.

## ALTO ADIGE

### „CAMPAGNA PRODUTTORI“ SU SdF/VIDEO 33

Lo Speck Alto Adige IGP è sinonimo di qualità garantita dal marchio europeo IGP e ha un sapore davvero inconfondibile, parola dei produttori di Speck Alto Adige. Dopo la risposta positiva dei produttori al gioco a premi 2015 su Stol.it, nel 2016 si è avviata un'altra campagna a livello locale in cui i membri del Consorzio Tutela Speck Alto Adige si presentano al pubblico con brevi video. I produttori sono stati intervisti

da SdF e da Video 33, che hanno proposto poi questi contributi della durata da 3 a 5 minuti. I video sono inoltre a disposizione dei produttori, che possono utilizzarli liberamente sul loro sito web, sui social media ecc. L'obiettivo della campagna era di far conoscere a un più vasto pubblico i volti e le storie delle varie aziende e il lavoro che sta dietro alla produzione dello speck secondo tradizione.



---

## LO SPECK ALTO ADIGE INVITA AL „DUELLO IN CUCINA 2016“

Per lo Speck Alto Adige IGP, la presenza ai vari eventi culinari è diventata ormai consuetudine. Con l'edizione 2016, il Consorzio Tutela Speck Alto Adige ha sponsorizzato per la quarta volta i seguitissimi duelli culinari in collaborazione con la rivista "Südtiroler Frau". Il ciclo di eventi vede confrontarsi tra loro in una gara di arti culinarie VIP altoatesini del mondo della politica, dell'intrattenimento e della società. I partecipanti hanno cucinato per una giuria selezionata di esperti composta da tre membri, tra cui lo chef

e autore di libri di cucina Heinrich Gasteiger. La giuria ha decretato il vincitore sulla base di una serie di criteri. Non solo palato fino, quindi, ma anche abilità nel maneggiare speck e coltello in una gara di taglio: in 30 secondi, i contendenti dovevano infatti tagliare il maggior numero possibile di tranci di speck per guadagnare punti extra.

I produttori non si sono lasciati dal canto loro sfuggire l'occasione per presentare al pubblico i loro speck con vari assaggi. Un invito a degustare, naturalmente!



---

## ASSAPORARE TUTTO IL MEGLIO DELLO SPECK ALLO SKISAFARI IN ALTA BADIA

Sciare e deliziare il palato con il Bauernspeck dell'Alto Adige: questo il motto al quale il 20 marzo 2016 si è svolto il seguitissimo Wine Skisafari in Alta Badia. Nel comprensorio sciistico Alta Badia, buongustai e amanti del buon vino hanno trovato ad attenderli piste meravigliose, un paesaggio di incomparabile bellezza, tante baite accoglienti e la possibilità di assaporare il meglio dello speck. L'ultima domenica di marzo, a 2000 metri di altitudine, in quattro differenti rifugi si sono potuti degustare i migliori vini rossi, bianchi e spumanti altoatesini, accompagnati dal tipico tagliere di speck e da panini allo speck.



---

## LA FESTA DELLO SPECK ALTO ADIGE: DUE GIORNI ALL'INSEGNA DEL GUSTO, DELLA TRADIZIONE E DELL'INTRATTENIMENTO

---

Anche quest'anno, ai piedi del Gruppo delle Odle si è svolta la tradizionale Festa dello Speck Alto Adige. Da sabato 1° ottobre a domenica 2 ottobre, a Santa Maddalena il Consorzio Tutela Speck Alto Adige ha presentato lo Speck Alto Adige all'insegna del gusto.

Le proposte hanno spaziato tra le più diverse creazioni culinarie, dalla tipica "merenda" altoatesina alla crema di zucca con striscioline di speck. Inoltre, ai visitatori sono state fornite tante informazioni interessanti sullo Speck Alto Adige. Al mercato contadino si potevano assaporare molte altre specialità, come ad esempio il croccante pane altoatesino

appena sfornato. La banda di Funes ha intrattenuto piacevolmente gli oltre 12.000 visitatori locali e non.

Il recordman della Festa dello Speck Hans Mantinger ha dato il meglio di sé, dimostrando di essere ancora il più veloce nell'affettare lo speck. Come sempre, poi, grande l'interesse per le reginette dello speck. Sabato è stata incoronata nuova regina dello speck Lisa Messner. Alla Festa sono inoltre intervenuti diversi giornalisti e una delegazione di buyer americani. Durante la Festa dello Speck è stato infine presentato e proposto in vendita il nuovo francobollo di Poste Italiane dedicato allo Speck Alto Adige.



---

## LO SPECK ALTO ADIGE NELLA TELEVISIONE LOCALE

---

Già da anni il Consorzio Tutela Speck Alto Adige collabora con la televisione locale Rosengarten Spa per produrre servizi dedicati allo Speck Alto Adige. Questa forma di collaborazione ha dato buoni risultati ed è stata portata avanti

con successo anche nel 2016. Sulle emittenti SdF e Video 33 sono andati in onda complessivamente tre servizi sull'assemblea dei soci del Consorzio, sulla Festa dello Speck Alto Adige in Val di Funes e sui produttori ai Mercatini di Natale.

---

## FESTA DELL'UVA DI MERANO

Anche per il 2016, la Festa dell'Uva è stata tutta dedicata al vino e alla vendemmia. La 130ª edizione di questo evento della durata di tre giorni si è svolta dal 14 al 16 ottobre. I numerosi visitatori hanno avuto occasione di acquistare le prelibatezze tipiche e i prodotti locali. L'intrattenimento musicale e l'atmosfera festosa non sono mancati, grazie alla presenza di gruppi di ballo popolare e di tante bande musicali. Il clou assoluto della manifestazione è stato la sfilata tradizionale, che come sempre sa affascinare gli spettatori, con una cinquantina di bande musicali e numerosi carri riccamente addobbati a festa. Un elemento immancabile della sfilata è come sempre il carro dello speck, guidato dalla regina dello speck in carica.



---

## BRUNCH PER LA STAMPA



L'11 novembre, il Consorzio Tutela Speck Alto Adige ha organizzato presso il Parkhotel Laurin di Bolzano un brunch per la stampa.

Dopo i saluti ufficiali, l'incontro con la stampa si è aperto con la presentazione di un progetto di ricerca relativo allo Speck Alto Adige e dei risultati al riguardo. Si tratta di un progetto realizzato dal Consorzio Tutela Speck Alto Adige in collaborazione con il Centro sperimentale di Laimburg e la SSICA. Sono stati poi presentati un nuovo produttore di Speck Alto Adige IGP, la Macelleria Silbernagl di Castelrotto, e le nuove attività di comunicazione e marketing del Consorzio Tutela Speck Alto Adige, proiettando un video realizzato per l'occasione. Alla fine, il vicepresidente Günther Windegger ha presentato insieme a Matthias Messner il nuovo logo dello Speck Alto Adige, che a partire dal 2017 comparirà sull'etichetta dei prodotti, sui media pubblicitari e sui documenti ufficiali del Consorzio Tutela Speck Alto Adige.

---

## LO SPECK ALTO ADIGE IGP OSPITE ALLA NOTTE DI SAN LORENZO

Anche quest'anno, i portici di Bolzano hanno fatto da suggestiva cornice a uno degli appuntamenti più amati dell'estate: la notte di San Lorenzo. Oltre a circa 20 cantine e produttori di vino di Bolzano, era presente anche lo Speck Alto Adige IGP della Macelleria Windegger. Lo Speck Alto Adige dall'aroma finemente speziato è stata una delle stelle della notte di San Lorenzo, insieme ai nobili vini altoatesini. I visitatori hanno gustato con piacere i deliziosi panini allo speck.



---

## ITALIA

### ATTIVITÀ DI PR E INSERZIONI

---

Anche nel 2016, il settore PR in Italia ha svolto un costante lavoro di comunicazione sulla stampa tradizionale e online attraverso materiali e temi diversificati e ha intrattenuto intensi contatti personali con giornalisti e media. I comunicati per la stampa specializzata e per il pubblico e altre cooperazioni media hanno fornito tutte le informazioni

necessarie sullo Speck Alto Adige. Il risultato è stato di 247 pubblicazioni, di cui circa 121 sulla carta stampata e 125 online. Le inserzioni e le collaborazioni con media selezionati, rivolti al grande pubblico o di settore, hanno inoltre contribuito ad accrescere ulteriormente la visibilità.

### LO SPECK ALTO ADIGE PROTAGONISTA IN TV

---

Chi lo scorso autunno ha guardato la televisione, si è probabilmente imbattuto in una indiscussa star del gusto: lo Speck Alto Adige IGP, che è entrato nelle case degli italiani. Svariate iniziative di pubblicità indiretta (product placement) su emittenti sia pubbliche che private hanno illustrato a un vasto pubblico la versatilità dello Speck Alto Adige in cucina. Durante il popolare cooking show „La Prova del Cuoco“ su Rai 1, lo Speck Alto Adige è stato utilizzato più volte come ingrediente in diversi piatti. Inoltre, durante uno spot su Rai 1 è stato proposto in maniera accattivante dalla nota moderatrice televisiva Antonella Clerici. Lo Speck Alto Adige è apparso in televisione anche durante i programmi „Sai cosa mangi“ su Rete 4, „Cotto e mangiato“ su Italia 1, „Attenti a noi due“ su Alice TV e „Ricette all'Italiana“ su Rete 4. Sulla sola Rai 1, per ogni trasmissione l'audience è stata di circa 2,5 milioni di spettatori.



**2,5 milioni**  
di spettatori a trasmissione

### INDAGINE DI MERCATO SULLE ABITUDINI DI ACQUISTO IN ITALIA

---

Come vedono i consumatori italiani lo Speck Alto Adige IGP? A questa domanda ha cercato di dare risposta un'indagine di mercato commissionata dal Consorzio Tutela Speck Alto Adige e realizzata nei mesi di novembre e dicembre. L'indagine di mercato si basa sui risultati della precedente, riferita al 2010, e ha come obiettivo di rilevare le abitudini di acquisto degli italiani, in particolare nelle città di Milano, Roma e Lecce. Lo studio prende inoltre in esame le diverse consuetudini in fatto di consumo tra gli abitanti dell'Italia settentrionale, centrale e meridionale, e intende fornire una chiara

indicazione di quello che è stato l'andamento tra il 2010 e il 2016. Nelle tre città prese in esame sono stati inoltre intervistati dei focus group, ognuno dei quali composto dai sei ai sette consumatori di 20, 40 e oltre 40 anni di età. Nell'ambito di un'analisi semiotica, si è chiesto ai partecipanti quale fosse l'impatto verso l'esterno delle attività promozionali e di vendita, come ad esempio le etichette sulle confezioni, le varie inserzioni e altro.

---

## GERMANIA

### ATTIVITÀ DI PR E INSERZIONI

---

Anche nel 2016, attività mirate di PR sui media B2C e B2B hanno consentito di innalzare il grado di notorietà e la visibilità dello Speck Alto Adige IGP sul mercato tedesco.

### LO SPECK ALTO ADIGE SU PROSIEBEN

---

A maggio, lo staff della nota trasmissione televisiva „Galileo“ dell'emittente tedesca ProSieben è stato ospite in Alto Adige e ha girato un bel filmato in cui presenta il particolare metodo di produzione dello Speck Alto Adige illustrandone dati, cifre e caratteristiche. La rubrica sullo Speck Alto Adige IGP è stata trasmessa su ProSieben mercoledì 6 luglio. Si è girato presso l'azienda Schmid Speck di Plaus e la Macelleria Pfitscher di Postal. Da Schmid Speck, Thomas e Joachim Schmid hanno spiegato la produzione dello speck, mentre Lukas Pfitscher è stato intervistato nel suo negozio di Postal. È stata poi la volta di Hans Mantinger, meglio conosciuto come “Gletscherhons”, e del maso Zmailerhof di Scena che ha completato le riprese per la rubrica nel segno del gusto, con una caratteristica merenda altoatesina e con la preparazione dei tradizionali canederli allo speck.

La ricaduta pubblicitaria del filmato di 10 minuti è stata enorme, considerata un'audience media da 1,3 a 1,5 milioni di spettatori, e può dirsi quindi un grandissimo successo.



Media equivalent value  
**200.000 €**

### LIBRETTO INFORMATIVO GRIPS&CO. PER I GIOVANI

---

Grips&Co, agile e competente pubblicazione di consultazione, rappresenta uno strumento importante per la preparazione mirata dei giovani nel settore del commercio di prodotti alimentari. Nel 2016, la casa editrice tedesca ha quindi predisposto un'edizione aggiornata. Il libretto sul mondo delle merci e delle vendite fornisce dati, informazioni e consigli utili per vendere un prodotto con successo.

Illustra inoltre i trend più attuali e contiene grafici per comprendere meglio il prodotto e l'evoluzione del mercato. Ne vengono stampate 10.000 copie all'anno, distribuite sia ai giovani attivi nel mercato alimentare sia a istruttori e insegnanti delle scuole professionali, e utilizzate come materiale didattico.



---

## IL WORKSHOP DI AMBURGO DEDICATO ALLA STAMPA

---

Martedì 31 maggio, in una location molto elegante si è tenuto un workshop esclusivo. Lo Speck Alto Adige ha viaggiato assieme a un gruppo selezionato di esperti verso l'estremo nord della Germania, ad Amburgo, per un evento dedicato alla stampa. I giornalisti hanno trovato ad attenderli un ricco programma comprendente seminari di cucina, una dimostrazione di arte dell'affettatura e tanti piccoli segreti e consigli utili. Dopo un piacevole aperitivo, Matthias Messer ha dato il via all'evento con un'introduzione al mondo dello Speck Alto Adige. Il produttore Lukas Pfitscher della Macelleria Pfitscher ha spiegato la produzione tradizionale dello Speck Alto Adige, dall'aroma delicatamente speziato, e ha ricordato il motto dei produttori di Speck Alto Adige: "Poco sale,

poco fumo e tanta aria fresca". È stata quindi la volta di Hans Mantinger, meglio conosciuto come "Gletscherhans", che ha saputo sorprendere i giornalisti con la sua incredibile velocità nell'arte di affettare lo speck. I partecipanti hanno potuto misurarsi a loro volta con le tipiche abilità altoatesine: con il "Campionato europeo di affettatura dello speck" si è selezionato tra i 3 gruppi il "Campione di affettatura dello speck di Amburgo 2016". Vincitori e sconfitti hanno infine approfondito le loro conoscenze in materia di speck esplorando in diretta la cucina altoatesina insieme allo chef Anton Dalvai e preparando i classici canederli allo speck. Tutti i presenti hanno potuto così sperimentare un po' di Alto Adige direttamente ad Amburgo.



## ATTIVITÀ GENERALI

### LO SPECK ALTO ADIGE IN RETE

Anche per il 2016, il fulcro di tutte le attività online è stato il sito [www.speck.it](http://www.speck.it). Uno spazio eventi e notizie costantemente aggiornato e tante ricette creative hanno fornito agli utenti contenuti sempre nuovi. Il numero dei visitatori si è attestato costantemente su di un ottimo livello. Molto cliccata soprattutto la pagina delle ricette: per proporre ai visitatori idee sempre nuove per piatti creativi, si sono inserite diverse ricette che coniugano sapori sia alpini che mediterranei. L'anno prossimo verrà corredato anche da videoricette. Anche il gioco a premi, durato da aprile a dicembre, è stato molto seguito, con oltre 120.000 visualizzazioni. La pagina facebook "Südtirol für Feinschmecker", con circa 96.000 "mi piace" ha rappresentato poi un'ulteriore piattaforma pubblicitaria per la campagna di comunicazione nel suo insieme.



**645.150**  
visitatori nel 2016

**67 %**  
visitatori Italia

## PROMOZIONE DELLE VENDITE

### AL CENTRO LE ATTIVITÀ DEI PRODUTTORI

Come già gli scorsi anni, anche nel 2016 si è messo a disposizione di ogni produttore un budget individuale per le attività di promozione delle vendite che, previa consultazione con IDM Alto Adige, può essere utilizzato per iniziative proprie,

per esempio per degustazioni nei supermercati, per stand ai mercatini di Natale o alle fiere, ecc. In tutte le attività, lo Speck Alto Adige IGP doveva risultare l'elemento prioritario e venire di conseguenza pubblicizzato in prima battuta.



## PROGETTO EUROPEO

PRO.GA.DE: "DALL'ALTO ADIGE. GARANTITO."



Con gennaio 2017 si è concluso il terzo e ultimo anno della campagna denominata "Dall'Alto Adige. Garantito." Si tratta di una campagna triennale cofinanziata dall'Unione Europea e dallo Stato italiano. L'obiettivo della campagna informativa e promozionale è far conoscere al consumatore finale i prodotti contraddistinti dal marchio europeo IGP. Protagoniste del progetto sono state tre specialità dell'Alto Adige dal sapore unico: Speck Alto Adige IGP, Mela Alto Adige IGP e Formaggio Stelvio DOP. La denominazione di origine protetta è qui sinonimo di eccellente qualità del prodotto, provenienza certificata e tracciabilità garantita fino all'origine. Sono anche i motivi per i quali l'UE ha scelto di sostenere questi tre prodotti, per richiamare l'attenzione su una politica di qualità europea esemplare.

Le attività pubblicitarie svolte nell'ambito del progetto si concentrano su quattro paesi europei: Italia, Germania, Austria e Cechia. Mediante attività di pubbliche relazioni, viaggi conoscitivi in Alto Adige, workshop e degustazioni nei supermercati, si mira a informare stampa, partner commerciali e consumatori in merito alla qualità di questi prodotti straordinari. Tali campagne vanno a integrare le attività di marketing dei singoli prodotti a livello europeo e sono pensate per generare un valore aggiunto a lungo termine soprattutto sui due mercati principali, ovvero l'Italia e la Germania, ma anche su quelli più piccoli come l'Austria e la Cechia.

---

## INIZIATIVE RIVOLTE AI MEDIA E ALLA STAMPA

Attraverso la campagna si sono fatti conoscere al grande pubblico prodotti e marchi europei di qualità. Avvalendosi del supporto di un'agenzia di stampa nazionale, in tutti e quattro i paesi si sono svolte le classiche attività per i media. Nello specifico, si è trattato di collaborazioni con i media sotto forma di 13 advertorial e invio di svariati comunicati stampa, per invitare i media più diffusi a parlare della tema-

tica. Nel corso di tutto l'anno le agenzie si sono occupate dei contatti con i giornalisti e del monitoraggio dei media (il cosiddetto "clipping") nei rispettivi paesi.

Nella primavera e all'inizio dell'estate del 2016 si sono svolti eventi stampa e informazione trade in Cechia e Austria. Per rafforzare la collaborazione con il commercio alimentare al dettaglio, le location scelte sono state due note gastronomie.

---

## SITO WEB

La campagna viene trasmessa e diffusa anche attraverso i media online. Il sito web [www.altoadigegarantito.eu](http://www.altoadigegarantito.eu) contiene numerose informazioni sui prodotti Speck, Mela e Formaggio Stelvio dell'Alto Adige, ma anche nuove gustose ricette, foto, comunicati stampa e suggerimenti sugli eventi.



---

## CAMPAGNA STAMPA IN QUATTRO PAESI

I prodotti sono stati inoltre oggetto di marketing attraverso una campagna europea di annunci, comparsi sui principali periodici dei paesi destinatari. Su quotidiani, settimanali e mensili si sono utilizzati quattro diversi annunci; in questo modo, nel corso dell'anno non serve più acquistare altri spazi pubblicitari per i singoli settori dei prodotti.

Fino alla fine del 2016, in Italia, Germania, Polonia e Cechia sono state pubblicate circa 80 inserzioni su 42 diversi media.

---

## DEGUSTAZIONI IN GERMANIA E IN ITALIA

Ad aprile e maggio 2016 si è svolta la prima parte delle degustazioni relative al secondo anno della campagna. In Italia è stato possibile assaggiare i tre prodotti in circa 40 supermercati. Da settembre a novembre le specialità altoatesine sono state proposte in degustazione ai consumatori in circa 155 ulteriori punti vendita in Germania, Austria e Cechia. In questo modo, nel 2016 l'attività promozionale si è svolta per circa 570 giornate suddivise su diversi fine settimana.

Le cifre ottenute con l'iniziativa degustazioni del 2016 parlano da sole: circa 200.000 clienti hanno ricevuto informazioni sullo Speck Alto Adige IGP, la Mela Alto Adige IGP e il Formaggio Stelvio DOP attraverso la distribuzione di opuscoli e volantini contenenti ricette. Grazie a queste attività i tre prodotti sono stati degustati circa 550.000 volte agli stand collocati in posizioni ben visibili presso i supermercati dei quattro paesi.

La vastissima gamma dell'offerta di prodotti alimentari, in continua espansione, rende sempre più difficile distinguere quali siano di qualità. Con le degustazioni si fa chiarezza e si porta maggiore trasparenza nell'immensa offerta disponibile. Il consumatore finale può convincersi in prima persona della qualità e del gusto dei prodotti altoatesini. Proprio per questo motivo il contatto diretto con il cliente è un fattore cruciale per supportare una costante richiesta dei prodotti.

# Altre attività

## INIZIATIVA NATALIZIA “CALENDARIO CON RICETTE A BASE DI SPECK PER “L'ALTO ADIGE AIUTA”

Anche quest'anno si è dato vita a una raccolta fondi in occasione del Natale a favore di “L'Alto Adige aiuta”. Sul calendario realizzato per l'occasione, 12 collaboratori dei produttori propongono ogni mese un piatto diverso, dallo speckburger alla polenta in crosta di speck. Il ricavato delle

vendite, pari a € 5,00 per esemplare, è andato interamente a “L'Alto Adige Aiuta”. Si è data così continuità all'iniziativa dello scorso anno, raccogliendo complessivi € 9.500, devoluti a favore di famiglie in stato di bisogno.

All'iniziativa di raccolta fondi hanno preso parte i seguenti produttori:

- > Grandi Salumifici Italiani
- > Recla
- > Moser Speck
- > G. Pfitscher
- > Galloni Thomas & Andreas
- > Windegger Franz & Co.
- > Siebenförcher
- > Pramstrahler
- > Kofler Speck
- > Kofler Viktor & Andreas
- > Macelleria Mair



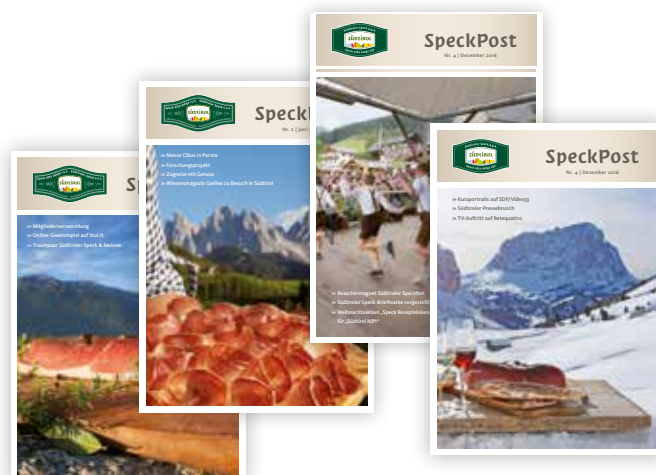
## FRANCOBOLLO DEDICATO ALLO SPECK ALTO ADIGE IGP

I primi contatti con gli organismi competenti a Roma risalgono al 2013. Quest'anno, dopo una lunga fase preparatoria, in occasione della Festa dello Speck a Funes si è potuto presentare il primo francobollo dedicato allo Speck Alto Adige. Dopo il Prosciutto di San Daniele, lo Speck Alto Adige è il secondo salume a marchio DOP/IGP ad avere un francobollo dedicato. Diversi produttori hanno colto l'occasione per ordinare alcuni francobolli con la riproduzione dello speck. Complessivamente sono stati venduti ai produttori 5.040 francobolli.



## NEWSLETTER

Il 2016 ha dato il via alla newsletter trimestrale “SpeckPost”, realizzata in stretta collaborazione con la signora Barbara Rossi di IDM Alto Adige. La newsletter informa i soci sulle principali attività e gli appuntamenti del Consorzio.



---

## ASSEMBLEA DEI SOCI

---

Sabato 20 febbraio, per la sua annuale assemblea generale dei soci il Consorzio è stato ospite presso la stamperia Athesia di Bolzano.

Durante la prima parte della serata sono stati presentati e approvati la relazione di attività, il bilancio di esercizio 2015 e il budget per il 2016.

I soci hanno poi compiuto un giro guidato all'interno della stamperia e hanno potuto assistere alla stampa dell'edizione speciale di "Zett" sullo Speck Alto Adige. A ognuno è stata

consegnata una copia fresca di stampa.

L'assemblea è stata anche occasione per dare il benvenuto a 3 nuovi soci:

- > Sebastian Trockner Srl di Barbiano
- > Schmid Speck di Plaus
- > Rinner Alexander & Co. Sas di Laces.

La serata si è conclusa con una cena conviviale nella sala per i media.



---

## DEGUSTAZIONE COMPARATA DI SPECK PRESSO IL CENTRO DI SPERIMENTAZIONE DI LAIMBURG

---

Il 16 novembre, in occasione della riunione del Consiglio di amministrazione del Consorzio Tutela Speck Alto Adige, presso la Felsenkeller di Laimburg si è svolta una degustazione comparata informale di speck e di vino. Alla presenza del presidente della Provincia Arno Kompatscher e dell'as-

sessore Arnold Schuler sono state degustate 9 diverse varietà di speck e alcuni vini rossi selezionati. Si è trattato di un'occasione davvero speciale per far arrivare alla politica richieste e suggerimenti da parte dei produttori di Speck Alto Adige.



---

## INCONTRO INFORMATIVO SUL NUOVO MARCHIO

---

Il 16 novembre si è tenuto presso la Camera di Commercio un incontro informativo sul nuovo marchio.

Susanne Postingel dell'agenzia W13 ha presentato il nuovo manuale di utilizzo del logo nel dettaglio. Particolarmente interessante anche la successiva presentazione di Martin Bertagnolli, IDM Alto Adige, circa l'importanza della corretta

gestione del marchio all'interno di un sistema di marchi collettivi.

In chiusura, Gabriele Belloni, INEQ, ha fornito informazioni precise in merito all'adeguamento delle etichette prodotte e del loro contenuto.



## ULTERIORI SPONSORIZZAZIONI PRODOTTO

### 9° CONVEGNO SULL'AGRICOLTURA ALTOATESINA DI MONTAGNA

15 gennaio 2016, Forum Bressanone



### FOLIOVERLAG

Serate altoatesine presso 4 diverse librerie tedesche



### FOLIOVERLAG

Presentazione del libro „Armin Zöggeler – Mein Leben im Eiskanal – Ghiaccio, acciaio, anima“, 04 novembre 2016



### NÜRNBERGER HERBSTVOLKSFEST

1° settembre 2016



### GIRO D'ITALIA, TAPPA SULL'ALPE DI SIUSI

22 maggio 2016



### MUSEION

Inaugurazione della mostra „Judith Hopf - Up“  
30 settembre 2016



## I SOCI

Nel corso dell'assemblea generale si è dato il benvenuto a 3 nuovi soci. Dal giugno 2016, anche la Macelleria Silbernagl di Castelrotto è nuovo socio e produttore di Speck Alto Adige IGP. L'azienda Trockner di Barbiano, invece, dalla

fine dell'anno ha deciso di non fare più parte dei soci e produttori di Speck Alto Adige. Nel 2016, il numero dei soci ammonta quindi a 25.

## DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Già nel 2014 si era avviata una rielaborazione del Disciplinare di produzione in riferimento al nuovo marchio, inviato poi nella primavera del 2015 al Ministero per l'approvazione. Dopo alcune obiezioni da parte del Ministero e ulteriori integrazioni e delucidazioni da parte del Consorzio, la modifica del Disciplinare di produzione è stata pubblicata sulla

Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana il 18 gennaio 2016 e inviata agli organi competenti a Bruxelles. La modifica del Disciplinare di produzione è stata approvata e pubblicata in data 25 gennaio 2017 e entrerà in vigore con il 15 febbraio 2017.

10.9.2016 IT Gazzetta ufficiale dell'Unione europea C 334/9

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**  
(2016/C 334/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio<sup>(1)</sup>.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

**Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012**

**«SPECK ALTO ADIGE»/«SÜDTIROLER MARKENSPECK»/«SÜDTIROLER SPECK»**  
n. UE: PGI-IT-02125 – 14.3.2015  
DOP ( ) IGP (X)

1. **Gruppo richiedente e interesse legittimo**  
Consorzio Tutela Speck Alto Adige  
Via Portici n. 71  
39100 Bolzano  
ITALIA  
Tel. +39/0471/300 381  
Fax +39/0471/302 091  
info@speck.it

Il Consorzio Tutela Speck Alto Adige è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'articolo 13, comma 1, del Decreto del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14.10.2013.

2. **Stato membro o paese terzo**  
Italia

3. **Voce del disciplinare interessata dalla modifica**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro [da precisare]

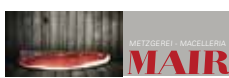
4. **Tipo di modifica**

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

<sup>(1)</sup> GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.



# I nostri produttori









Consorzio Tutela Speck Alto Adige  
Via Portici, 71 - I-39100 Bolzano  
Tel. +39 0471 300 381  
info@speck.it | www.speck.it