



Tätigkeitsbericht 2016

Herausgeber

Südtiroler Speck Consortium
Lauben 71
39100 Bozen
www.speck.it

Redaktion

Matthias Messner
Karin Rottensteiner
Barbara Rossi, IDM Südtirol

Fotos

Südtiroler Speck Consortium

Grafik

Friesenecker & Pancheri, Bozen

Druck

Ferrari Auer, Bozen

Inhalt

VORWORT	5
20 JAHRE SÜDTIROLER SPECK G.G.A.	6
PRODUKTION	10
ABSATZMÄRKTE UND VERTRIEBSKANÄLE	11
VERPACKUNGSTYPOLOGIEN	12
QUALITÄTSKONTROLLE	13
FORSCHUNG UND ENTWICKLUNG	14
MARKTÜBERWACHUNG	15
MARKENREGISTRIERUNG	17
SÜDTIROLER BAUERN SPECK	18
KOMMUNIKATION UND MARKETING	19
Südtirol	19
Italien	23
Deutschland	24
Marktübergreifende Aktionen	26
Verkaufsförderung	26
EU-Projekt	27
SONSTIGE AKTIVITÄTEN	29
UNSERE PRODUZENTEN	33

Vorwort



Am 21.06.1996 wurde dem Südtiroler Speck von der Europäischen Union, in Person des damaligen Mitglieds der EU-Kommission Franz Fischler, offiziell das Gütesiegel „g.g.A.“ verliehen. Vor 20 Jahren war Südtiroler Speck über die Landesgrenzen hinaus noch relativ wenig bekannt und die Gesamtproduktion an Speck belief sich auf etwa ein Drittel der derzeitigen Mengen. In den letzten 20 Jahren ist die Produktion an Speck in Südtirol um 4.675.225 Hammen gestiegen. Was hat dazu geführt, dass heute das Dreifache an Speck in Südtirol produziert wird als vor 20 Jahren? Wie wurde „Südtiroler Speck“ zu einer Marke, die weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt ist?

Gemeinsam mit Gastkommentaren von Persönlichkeiten der Zeit, welche den Südtiroler Speck g.g.A. in den letzten 20 Jahren begleitet haben, blickt man in diesem Tätigkeitsbericht auf 20 Jahre „Südtiroler Speck g.g.A.“ zurück. Man begibt sich auf die Suche, wie heute selbstverständliche Tatsachen zu Stande gekommen sind und wagt gleichzeitig einen Blick in die Zukunft.

Wie kann die Erfolgsgeschichte vom „Südtiroler Speck g.g.A.“ fortgesetzt werden?

Zusätzlich werden im vorliegenden Tätigkeitsbericht die wichtigsten Tätigkeiten des Südtiroler Speck Consortiums vom Jahr 2016 zusammengefasst dargestellt. Der Blick auf das abgelaufene Jahr zeigt, dass der Blick nach vorne gerichtet wurde: 2016 hat das Speck Consortium erstmals eigenständig in Zusammenarbeit mit starken Partnern wie dem Versuchszentrum Laimburg ein Forschungsprojekt umgesetzt, welche den Startschuss für den Aufbau einer zentralen Forschungsstelle für den Specksektor in Südtirol darstellen kann.

Durch die Zusammenarbeit mit der Dienstleistungsagentur IDM Südtirol wurden außerdem verschiedene Kommunikationsmaßnahmen in den Zielmärkten umgesetzt. Besonders hervorzuheben gilt dabei die nationale TV-Kampagne in bekannten italienischen Kochshows sowie die kostenlose Präsenz in der deutschen Fernsehsendung „Galileo“ von ProSieben. Auf lokaler Ebene ist die Realisierung von individuellen Herstellervideos gestartet und die Hersteller wurden in den Vordergrund gestellt.

Im Zuge dieses Vorworts möchte ich mich als Präsident des Speck Consortiums und im Namen aller Hersteller ganz herzlich bei Landeshauptmann Arno Kompatscher sowie allen Mitarbeitern der Autonomen Provinz Bozen Abteilung Handel-, Industrie- und Dienstleitung und der Abteilung Landwirtschaft für die enge Zusammenarbeit und tatkräftige Unterstützung bedanken.

Meine Anerkennung möchte ich ebenso an die Südtiroler Speck Hersteller richten, welche mit viel Einsatz und Engagement hinter dem Produkt stehen und sich im Verwaltungsrat sowie den Arbeitsgruppen für den Südtiroler Speck g.g.A. einsetzen. Bedanken möchte ich mich auch bei den Mitarbeitern des Speck Consortiums, die über das ganze Jahr für den Südtiroler Speck g.g.A. arbeiten. Ein herzliches Dankeschön auch an den Aufsichtsrat und an alle Partner, welche uns unterstützen und beträchtlich am Erfolg des Speck Consortiums teilhaben. Hier möchte ich mich besonders bei dem Team der IDM Südtirol und der INEQ bedanken und hoffe auch weiterhin auf eine gute Zusammenarbeit.

Andreas Moser

Präsident des Südtiroler Speck Consortium

20 Jahre Südtiroler Speck g.g.A.

Dass heute Südtiroler Speck nicht auch außerhalb unseres Landes unter diesem Namen hergestellt werden kann, verdanken wir der Weit- und Vorsicht einiger Speckhersteller, Politiker und der Handelskammer Bozen. Bereits in den Siebzigerjahren hat man sich an einen Tisch gesetzt, um jene Regeln in einer „Speckverordnung“ festzuschreiben. Ohne diesen ersten Schutz wäre Südtiroler Speck mit dieser Bezeichnung bereits damals außerhalb unseres Landes produziert worden und damit zu einer „allgemeinen“ Bezeichnung geworden, wie z.B. Prager Schinken. Bis in die 80er Jahre gab es eine weitgehend unkontrollierte Herstellung und einen unkontrollierten Markt, wobei der Schwerpunkt auf Quantität anstatt auf Qualität lag. Wie dann das erste Konsortium gegründet wurde, verbesserte sich die Situation und 1992 haben 18 Speckhersteller, von denen heute noch fast alle dabei sind, das heutige Consortium gegründet. Gleichzeitig stellte man fest, dass außerhalb Südtirols immer mehr Speck produziert wurde und teilweise sogar mehr als

in Südtirol. Eine fatale Entwicklung zeichnete sich ab. Da es keine gesetzlich verankerten Schutzbestimmungen und Herstellungsvorschriften gab, war Speck gleich Speck. Jeder konnte nach eigenem Gutdünken produzieren und verkaufen. In Neapel wurde genauso Speck hergestellt wie in Norddeutschland.

Man hat dann schnell erkannt, dass eine Schutzbezeichnung für Speck notwendig ist und beantragte bei der Europäischen Union die Schutzbezeichnung „Südtiroler Speck g.g.A.“, welche am 21. Juni 1996 vom damaligen EU-Kommissar Franz Fischler verliehen wurde.

Zwei Jahre später wurde eine eigene Konsortiumsmarke eingeführt.

Ein weiterer wichtiger Schritt in der Entwicklung des Südtiroler Speck Consortiums erfolgt im Jahr 2003 mit der offiziellen Anerkennung als Schutzkonsortium vonseiten des italienischen Ministeriums für Forst- und Landwirtschaft.

STELLUNGNAHMEN VON PERSÖNLICHKEITEN DER ZEIT



ARNO KOMPATSCHER
Landeshauptmann der
Autonomen Provinz Bozen

Rückblickend auf den runden Geburtstag des „Südtiroler Speck g.g.A.“ ist es mir vor allem ein Anliegen den damaligen treibenden Kräften unter den Produzenten für ihren Weitblick zu danken.

Zusammen mit den seinerzeitigen politischen Verantwortlichen und der professionellen Steuerung des Südtiroler Speckkonsortiums ist es nämlich vor allem Verdienst der Produzenten, wenn der Südtiroler Speck heute viel mehr ist, als ein hochwertiges Südtiroler Qualitätsprodukt.

Tatsächlich bezeugen nämlich Umfragen und Rückmeldungen bei in- und ausländischen Konsumenten und Gästen, dass der Südtiroler Speck g.g.A. Aushängeschild und Zugpferd zugleich beim Erleben und Genießen des einzigartigen Südtiroler Lebensgefühls ist.



ANDREAS MOSER
Präsident des Speck Consortiums,
2012–heute

Der Schutz der europäischen Union verbindet zwei Themen, die einfach zusammen gehören: Südtirol und Speck. Was wäre Südtirol ohne Speck und was wäre Speck ohne Südtirol?

Ohne geschützte geografische Angabe gäbe es nicht's zu verteidigen und dem internationalen Preiskampf könnten wir schlicht nicht standhalten. Eine starke Qualitätsverminderung wäre die Folge und viele von uns wären nicht da, wo wir heute sind. Die g.g.A. ist eine der Grundpfeiler des Erfolgs der Südtiroler Speckproduzenten der letzten Jahren.

Bei dieser Gelegenheit möchte ich auch noch einen Blick in die Zukunft werfen: Wo wird der Südtiroler Speck 2037 stehen? Ich hoffe, dass er ähnlich wie der Parmaschinken seine internationale Präsenz erhöht und ein einzigartiges Geschmackserlebnis den modernen Konsumenten bietet. Südtiroler Speck soll weiterhin Botschafter von und für Südtirol aber auch für Italien bleiben. Unsere Kinder sollten 2037 nur noch Südtiroler Speck g.g.A. produzieren und den Nicht-g.g.A.-Speck den Rest der Welt überlassen.



FRANZ SENFTER

Präsident des Speck Consortiums,
1992–2012

Die Gründung eines Konsortiums der Südtiroler Speckhersteller auf Landesebene wurde aus mehreren Überlegungen notwendig.

In den 80 Jahren entwickelte sich der Speck im Allgemeinen zu einem geräucherten Schinken der in Italien und in Bayern einen großen Absatz fand. Viele Fleischwarenhersteller in Oberitalien und auch in Deutschland konzentrierten sich auf die Herstellung von Speck mit dem Hinweis auf Südtirol oder ähnlicher Bezeichnung. Die Speckhersteller in Südtirol waren mit dieser Entwicklung sehr besorgt auch durch die Tatsache, dass Speck in großen Mengen außerhalb Südtirols hergestellt wurde!

Mit Hilfe der Handelskammer war es uns gelungen viele der Südtiroler Speckhersteller in ein Konsortium zu vereinen. Es entstand das heutige Speckkonsortium mit Sitz in der Handelskammer in Bozen. Als Referent der Handelskammer wurde uns damals Dr. Josef Rottensteiner zur Verfügung gestellt.

Nun ging es darum die Kompetenz und die Herkunft des Südtiroler Specks zu verteidigen und damit die einheimischen Hersteller vor dem Wettbewerb der Speckhersteller außerhalb Südtirols zu schützen. Nun war guter Rat teuer! Doch es war ein Schimmer der Hoffnung am Horizont.

Die EU hatte ein Gesetz verabschiedet welches den Schutz von regionalen traditionsreichen Lebensmitteln vorsieht. Die Voraussetzungen der Schutzmaßnahmen mussten dokumentarisch nachgewiesen werden wie z.B. im Bereich Südtiroler Speck! Die jahrhundertelange Tradition in der Herstellung von Südtiroler Speck mit dem Nachweis der speziellen Rezeptur mit einer langen

Reifung und damit einem mehr als 4 monatigen Verbleib in Südtirol, einem geschichtlichen Nachweis der traditionellen Ernährung der Bevölkerung mit Speck usw. vermittelte uns die Voraussetzung den Schutz zu erreichen! Man hatte 2 Bezeichnungen für den Schutz eingeführt. Die g.g.A. als Bezeichnung von geografisch geschützter Angabe und GU als Bezeichnung vom geschützten Ursprung. Das Konsortium Südtiroler Speck wählte die Bezeichnung g.g.A.

Anschließend galt es den langen Weg über das Ministerium in Rom bis nach Brüssel zu beschreiten! In Zusammenarbeit mit der Handelskammer, mit der Landesregierung und dem Konsortium der Speckhersteller, ist es uns gelungen, als erstes Lebensmittelprodukt in Südtirol und unter den ersten 10 geschützten Lebensmitteln in Italien, anerkannt zu werden!

Nun hatte Südtirol die alleinige Kompetenz den Südtiroler Speck herzustellen, das hieß die Speckhersteller von Südtirol wurden unter Schutz gestellt, jedoch nur wenn sie sich an die anspruchsvollen Verfahrensbedingungen hielten. Das Konsortium entwickelte sich zu einem Aufsichtsorgan, kontrolliert durch die Landes- und Staatsbehörden. Zudem übernahm das Konsortium auch die wichtigen Aufgaben zur Vermarktung von Südtiroler Speck auf nationaler und internationaler Ebene!

Heute hört sich das normal und selbstverständlich an, aber der Weg dorthin war sehr lang und steinig. Der Generalsekretär der Handelskammer, Dr. Josef Rottensteiner, unterstützte uns mit großer Fachkenntnis und viel Einsatz für die Sicherung der Bezeichnung g.g.A.



Herbert Dorfmann
Abgeordneter des
Europäischen Parlaments,
2009–heute

Der Schutz der Ursprungs- und Herkunftsangaben ist ein zentrales Element der europäischen Landwirtschafts- und Nahrungsmittelpolitik. Europa ist reich an lokalen Spezialitäten. Deshalb muss es unser Anliegen sein, den hohen Qualitätsstandard solcher Lebensmittel mit besonderer Herkunft oder besonderem lokalen Bezug hoch zu halten und die Bezeichnungen vor willkürlicher Verwendung zu schützen. Sowohl in Europa als auch in der Welt erfreuen sich europäische Lebensmittel mit geschützter Herkunftsbezeichnung zunehmender Beliebtheit und sie tragen wesentlich zum Erfolg des Lebensmittelsektors in Europa bei. Die Südtiroler Speckproduzenten haben dies früh erkannt und den Südtiroler Speck g.g.A. in den letzten 20 Jahren erfolgreich am Markt platziert. Heute trägt der Südtiroler Speck g.g.A. den Namen Südtirol in die Welt hinaus und die Hersteller sichern Wertschöpfung und Arbeitsplätze in unserem Land. Ich bin froh, dass wir als Europäische Union zu diesem Erfolg beitragen können.



Paul Vontavon
Vizepräsident des
Speck Consortiums,
1992–2003

Nach der Gründung des Consortiums im Jahr 1992 hat man schnell erkannt, dass eine Unterschutzstellung des Produktes Speck sehr wichtig ist. Mit dem Erhalt der g.g.A. im Jahr 1996 war das Ziel die Qualität des Produktes zu gewähren und gemeinsam stark aufzutreten. Der positive Zusammenhalt unter den Produzenten hat maßgeblich zum Erfolg des Produktes Südtiroler Speck g.g.A. beigetragen.



Günther Windegger
Vizepräsident des
Speck Consortiums,
2015–heute

Die Eintragung als g.g.A. Produkt vor 20 Jahren war ein großer Meilenstein der damaligen Führungsriege des Südtiroler Speckkonsortiums. Gleichzeitig konnte man mit dem Land Südtirol und den Produzenten sehr umfangreiche und grosse Marketingprojekte, wie z.B. das Speckfest, angehen.

Die Kernidee galt damals und heute: ein qualitativ hochwertiges Produkt in Südtirol produziert.

Dank der guten Zusammenarbeit mit dem damaligen Geschäftsführers des Südtiroler Speckkonsortiums, Dr. Franz Mitternutzner bewarb man das Produkt so gut, dass es weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt wurde. Dies führte zu einer stetigen Steigerung der Absatzmengen.

Durch den stets guten bis sehr guten Tourismus in unserem Land, und auch im benachbarten Trentino, profitierten auch kleinere Produzenten davon.



Hansi Felder
Abteilungsleiter
Abteilung Wirtschaft

Der Rückblick auf 20 Jahre Südtiroler Speck ggA heißt für mich vor allem auch Rückschau auf eine 20-jährige Erfolgsgeschichte. Dabei erfüllt es mich mit Freude und Genugtuung feststellen zu können, dass ich als Direktor der Landesabteilung Wirtschaft während dieser Zeit das Südtiroler Speck Consortium auf seinen nachhaltigsten Etappen „hautnah“ begleiten durfte. Zwei Jahrzehnte, gekennzeichnet vor allem vom Weitblick eines harten Kerns von kleinen und größeren Produzenten, die sich unter der gekonnten Führung ihres Consortiums als erfolgreiche Triebfeder für das Genussland Südtirol erwiesen haben.



Josef Rottensteiner
Generalsekretär der
Handelskammer Bozen,
1997–2011

„Der Südtiroler Speck ist seit jeher, neben dem Wein, das bekannteste typische Südtiroler Produkt. Dies barg aber stets die Gefahr einer missbräuchlichen Verwendung der Bezeichnung in sich. Das Konsortium Südtiroler Speck nutzte darum sofort die von der EU im Jahre 1992 gebotene Möglichkeit der Unterschutzstellung. Durch die sofortige Beantragung wurde dem Südtiroler Speck, unter den ersten Produkten in der EU, im Jahre 1996, die „geschützte geographische Angabe (g.g.A.)“ zugesprochen. Diese sichert dem Südtiroler Speck heute eine Alleinstellung und ist darum sowohl für die Verbraucher als für die Produzenten von unschätzbarem Wert.“



Michael Desaler
Manager des Speck Consortiums,
2009–2013

Die geschützte geografische Angabe hat den Südtiroler Speck vor der internationalen Konkurrenz geschützt und erlaubt sich eine eigene Marktposition aufzubauen. Das Verfolgen gemeinsamer Ziele über das Südtiroler Speck Consortium haben den Sektor gestärkt und zu dem gemacht, was er heute ist.



Matthias Messner
Leiter des Speck Consortiums,
2013–heute

Durch die Marke „Südtiroler Speck g.g.A.“ hat man sich sowohl rechtlich abgesichert als auch marketingtechnisch gut positioniert. Die enge Verknüpfung mit der Dachmarke „Südtirol“ bringt zahlreiche Synergienmöglichkeiten mit sich und gilt es der Weitsicht der damaligen Entscheidungsträger zu verdanken. Dass der europäische Ursprungsschutz immer noch gefragt ist, zeigt der erst vor kurzem eingereichte Antrag der Bäcker für das Südtiroler Schüttelbrot.

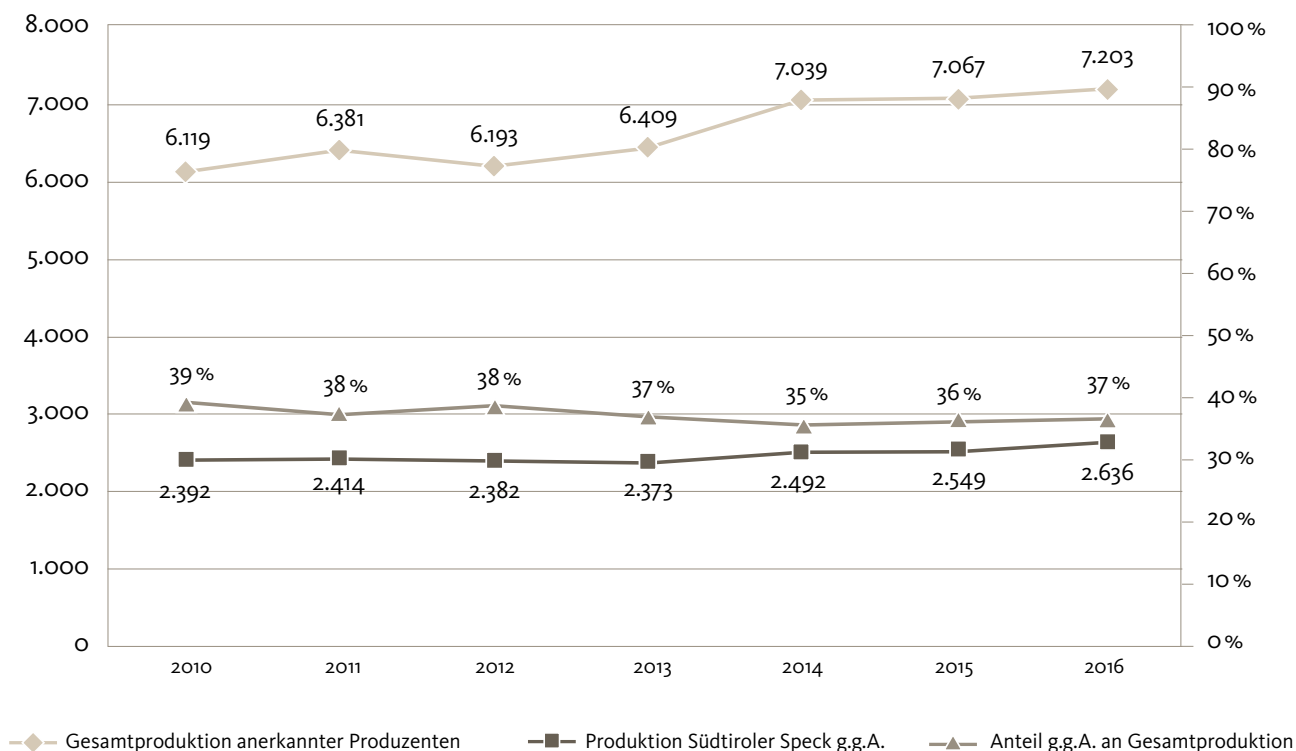


Franz J. Mitterutzner
Geschäftsführer des
Speck Consortiums,
1997–2009

Ohne g.g.A. und Landesqualitätsmarke könnte heute jeder beliebig und in jeder Qualität Südtiroler Speck herstellen und die Produktion wäre außerhalb Südtirols wahrscheinlich stärker gestiegen, weil die Konsumenten dort die ursprüngliche Herkunft des Specks nicht erfahren hätten. Mit der g.g.A. wurden Qualitätsmindeststandards festgelegt, die auch noch gesteigert werden können und Wertschöpfung und Arbeitsplätze für Südtirol gesichert.

Produktion

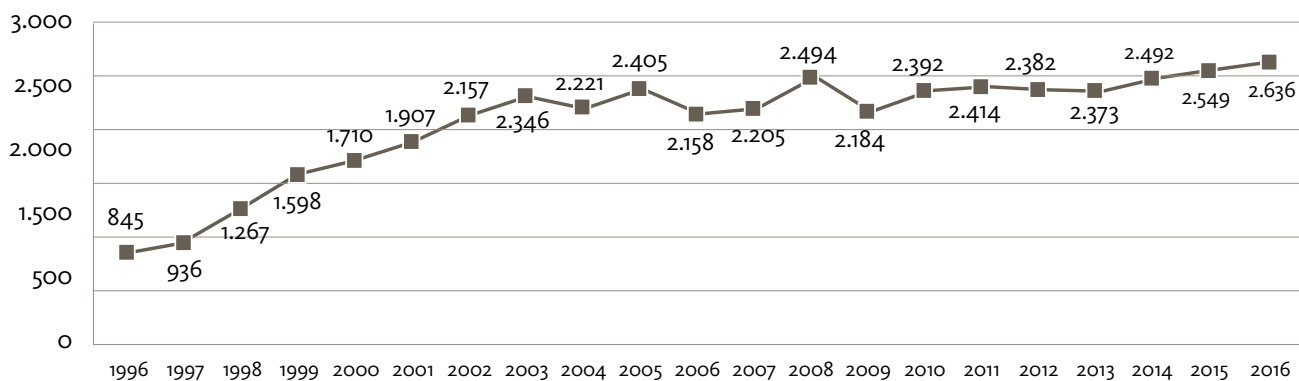
VERLAUF PRODUKTIONSZAHLEN



Im Jahr 2016 wurden **2.636.525 Hammen** mit dem Qualitätszeichen Soudtiroler Speck g.g.A. ausgezeichnet. Dies entspricht 36 % der Gesamtproduktion der vom Consortium

anerkannten Hersteller und einem Zuwachs von 3,4 % im Vergleich zum Jahr 2015. Es ist dies die höchste Produktion von Soudtiroler Speck g.g.A. aller Zeiten.

HISTORISCHER VERLAUF 1996–2016 VON SÜDTIROLER SPECK G.G.A.



Die Gesamtproduktion der vom Consortium kontrollierten Hersteller zwischen August 2015 und Juli 2016 beträgt

7.203.960 Hammen und somit ca. 32.414 Tonnen. Dies sind 1,9 % mehr als im Vorjahr.

Absatzmärkte und Vertriebskanäle

66,8% der Produktion von Südtiroler Speck g.g.A. wird in Italien abgesetzt. Ein Großteil davon in Südtirol selbst und in den nördlichen Regionen.

Der Südtiroler Speck ist jedoch auch über die Grenzen Italiens hinaus ein stark nachgefragtes Produkt.

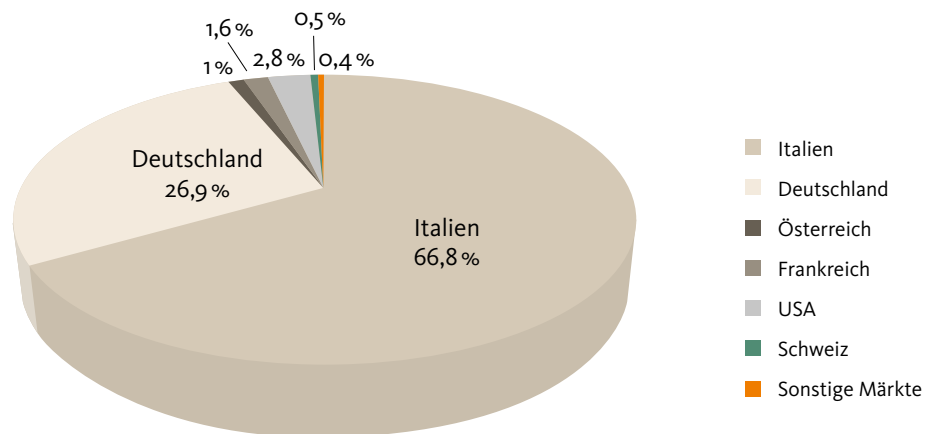
Mit einer **Exportquote von 33,2%** ist der Südtiroler Speck eines der meist exportierten Wurstwaren Italiens. Im Vergleich dazu werden nur 22% des Specks, welcher nicht mit dem Qualitätszeichen Südtirol ausgezeichnet wird, in Märkten außerhalb Italiens verkauft.

Wichtigster Exportmarkt für den Südtiroler Speck bleibt weiterhin **Deutschland mit 26,9%**. Weitere wichtige Exportmärkte sind die USA (2,8%), Frankreich (1,6%), Österreich (1,5%) sowie Schweiz (0,5%). In andere Märkte wie Belgien,

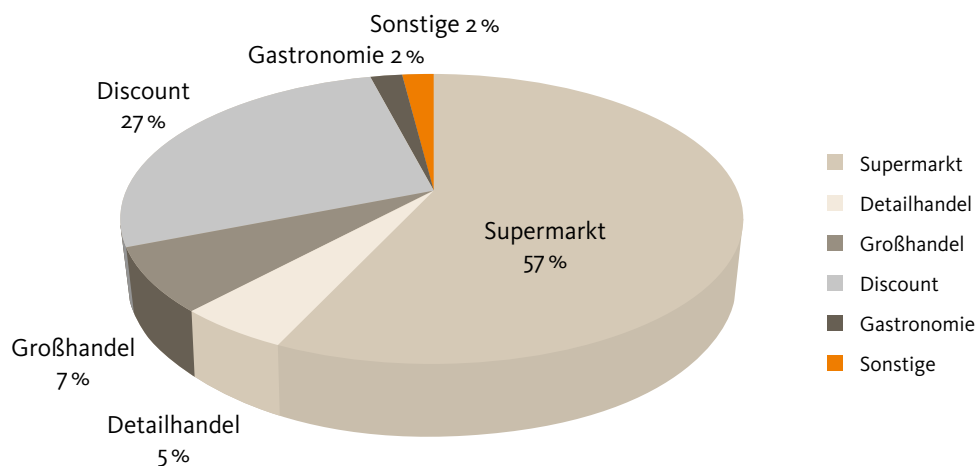
Slowenien, Schweden, Niederlande Japan und 20 weitere Länder werden 0,5% der Menge exportiert.

In Italien werden **57%** der Produktion über die Verkaufsschiene der Supermärkte vertrieben. Weitere Vertriebskanäle sind der Discount mit **27%**, der Großhandel mit **7%**, der Detailhandel mit **5%** sowie die Gastronomie und sonstige Vertriebskanäle mit jeweils **2%**. Der Detailhandel ist insbesondere in Südtirol besonders stark und **56%** der verkauften Menge an Südtiroler Speck g.g.A. innerhalb der Provinz wird über den Detailhandel verkauft. Steigende Zahlen im Tourismus haben sich 2016 positiv auf die Mengen im Detailhandel ausgewirkt.

ABSATZMÄRKTE SÜDTIROLER SPECK G.G.A 2016



VERTRIEBSKANÄLE SÜDTIROLER SPECK G.G.A. 2016



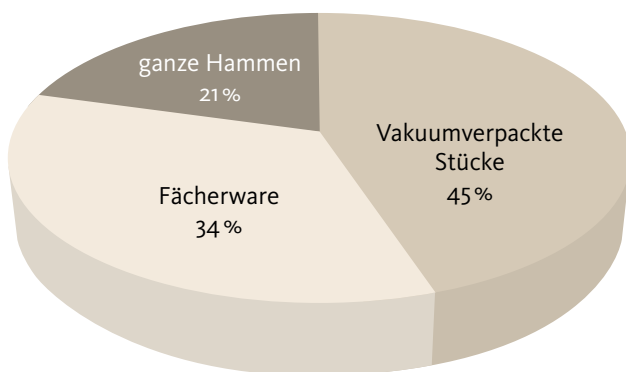
Verpackungstypologien

Während im Jahr 2014 die Fächerware erstmals nicht weiter angestiegen ist und 2015 wieder ein leichtes Wachstum erhoben wurde, lässt sich im Jahr 2016 ein starker Zuwachs erkennen. 2016 wurden **37,4 Millionen Verpackungen vorgeschnittener Speck** hergestellt. Dies entspricht einem Wachstum von 18 % im Vergleich zum Vorjahr. Nach wie vor entspricht vorgeschnittener Speck am besten den Bedürfnissen der modernen Konsumenten, welche wenig Zeit für die Essenszubereitung zur Verfügung haben und einen hohen Wert auf Bequemlichkeit legen.

2016 sind besonders kleinere Verpackungseinheiten angestiegen. Die Verpackungseinheiten zu 60 g, 70 g, 80 g, 90 g und 100 g haben allesamt stark zugelegt. Wie in den letzten Jahren bleibt auch 2016 die 100g-Verpackung, die am meist verkaufte Verpackungstypologie. Rund 24,1 Mio. Verpackungen zu je 100 g wurden hergestellt. Dies sind 13 % mehr als noch im Vorjahr. Insgesamt wurden 2016 34 % der gesamten Menge von Südtiroler Speck g.g.A. als Fächerware verkauft. Während bei der Fächerware sich ein Wachstum erkennen lässt, wurde weniger Südtiroler Speck g.g.A. als Stücke und als ganze Hammen verpackt. Die Verpackungstypologie der Stücke hat 2016 um 9 % verloren. ¼-Stücke wurden 2016 20 % weniger produziert und auch 1/8- oder 1/10-Stücke haben verloren. Einzig die halbe Hamme hat die Vorjahresmenge halten können. Insgesamt wurden 6 Mio. Stücke für den Selbstbedienungsbereich produziert. Dies entspricht 45 % der Produktion von Südtiroler Speck g.g.A..

Die Produktion von ganzen Hammen belief sich im abgelaufenen Jahr auf 494.397 Hammen. Dies entspricht 21 % der Gesamtproduktion und bedeutet einen Rückgang von 4 % im Vergleich zum Vorjahr.

VERPACKUNGSTYOLOGIEN 2016



ÜBERSICHT ANZAHL VERPACKUNGEN

	2015 Anzahl	2016 Anzahl	%
GANZE HAMMEN			
1/1 Speck	513.407	494.397	-4 %
Gesamt ganze Hammen	513.407	494.397	-4 %

	2015 Anzahl	2016 Anzahl	%
STÜCKE			
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	/
Gesamt Stücke	6.578.362	5.983.341	9,05 %

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

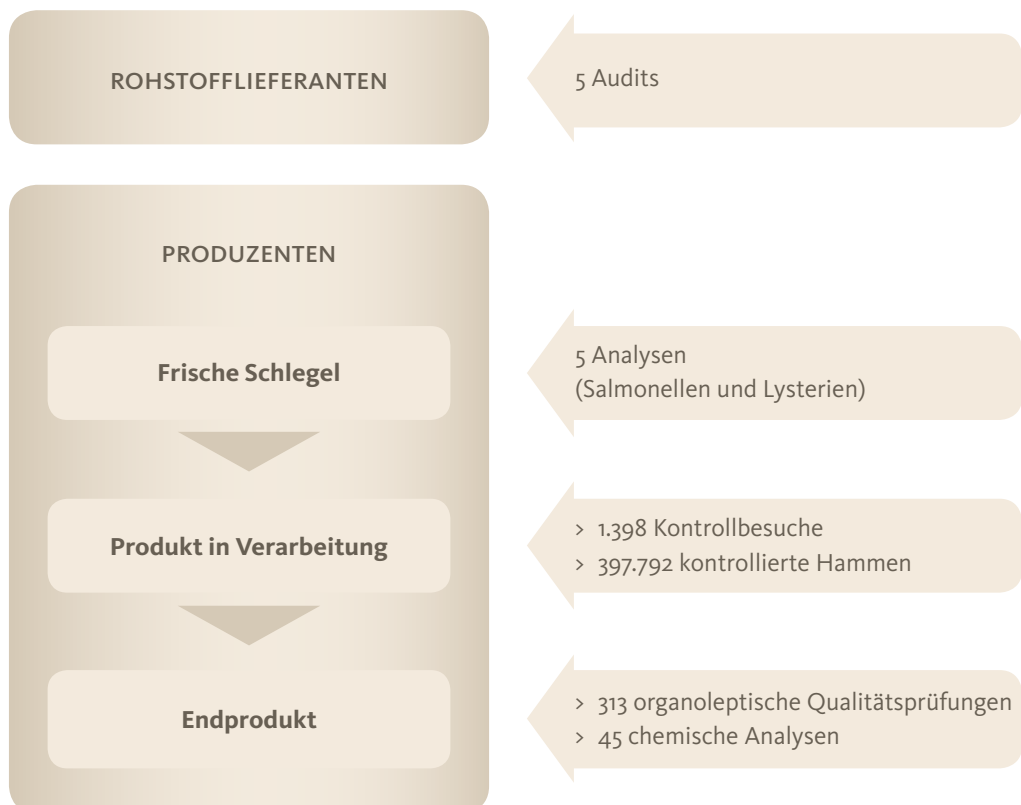
Qualitätskontrolle

Die Qualitätskontrollen des Südtiroler Specks g.g.A. werden von Seiten der unabhängigen Kontrollstelle INEQ durchgeführt und reichen von der Überwachung des Rohstoffes bis zum fertigen Speck.

Im Jahr 2016 wurden **5 Rohstofflieferanten** auf die Einhaltung der Richtlinien der Rohstoffspezifikation - mit besonderer Aufmerksamkeit auf die Rückverfolgbarkeit des Fleisches - kontrolliert. Zusätzlich wurden im Wareneingang der Herstellungsbetriebe **5 Proben der frischen Schweineschlegel** gezogen und auf Salmonellen und Lysterien analysiert.

Im Verlauf des Herstellungsprozesses wurden von den drei INEQ Kontrolleuren **397.792 Hammen im Zuge von 1.398 Kontrollbesuchen** überprüft. Dies entspricht einem Wert von 15,1 % der Gesamtproduktion.

Am Ende des Herstellungsprozesses wurden wiederum **313 Speckhammen** der organoleptischen Qualitätsprüfung unterzogen und **45 Hammen** auf deren chemische Eigenschaften analysiert.



Forschung und Entwicklung

Das 2015 begonnene Forschungsprojekt wurde im Jahr 2016 erfolgreich abgeschlossen.

Dieses Projekt verwirklichte das Südtiroler Speck Consortium in Zusammenarbeit mit dem Versuchszentrum Laimburg und der SSICA (Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari). Dabei lag das Augenmerk auf der Konsistenz und der Farbe des Specks. Als Resultat wurde ein Kontrollgerät entwickelt, welches die Kontrolleure in den Produktionsstätten zur Überprüfung dieser Qualitätskriterien einsetzen können. Die wissenschaftliche Objektivierung der Qualitätsparameter ist ein wichtiger Schritt für das

Speck Consortium und es ist erfreulich, dass zur Erhebung der Konsistenz objektive Geräte gefunden wurden. Nun gilt es diese Resultate in die Kontrolltätigkeit von INEQ einzubauen.

Das Projekt wurde im Speck Consortium von Dipl. Ing. Gerhard Gamper operativ umgesetzt. Herr Gamper hat mit Ende Juni das Speck Consortium vorzeitig verlassen und sich einer neuen beruflichen Herausforderung gewidmet. Trotz diesem personellen Verlust konnte das Projekt ordnungsgemäß abgeschlossen werden.



Marktüberwachung

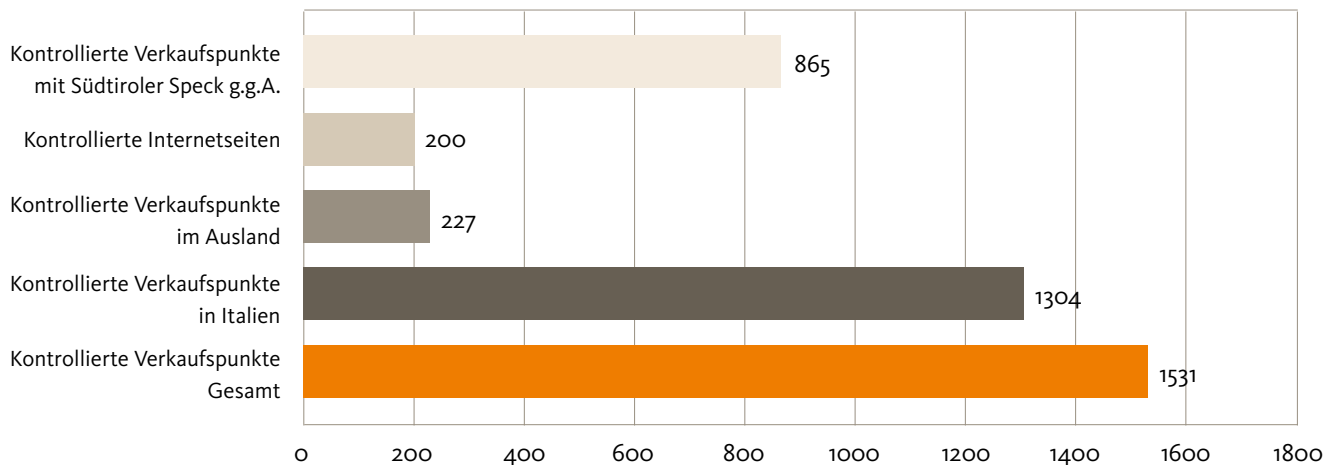
Seit einigen Jahren arbeiten das Speck Consortium intensiv mit Herrn Massimo Malnerich, einem vom Ministerium für Landwirtschaft anerkannten und akkreditierten Kontrolleur, zusammen. Herr Malnerich überwacht die korrekte Verwendung der Bezeichnung „Südtiroler Speck g.g.A.“ in den Verkaufspunkten auf nationaler Ebene. Außerdem wurden 2016 erstmals 227 Kontrollen im Ausland (Deutschland, Frankreich, Schweiz und Österreich) durchgeführt sowie 200 Internetseiten auf die korrekte Bezeichnung überwacht. Insgesamt wurden im Jahr 2016 1.304 Verkaufspunkte in Italien besucht. In 865 der besuchten Verkaufspunkte wurde

das Produkt Südtiroler Speck g.g.A. über die Theke oder den Selbstbedienungsbereich angeboten.

Die Kontrollen am Markt waren auf folgende Aspekte ausgerichtet:

- > Angabe der Bezeichnung auf dem Preisschild der Verkaufspunkte;
- > Konformität der Produktetikette;
- > Verwendung der Bezeichnung und der Marke in Werbeflyern und Promotionsaktionen;
- > Verwendung der Bezeichnung auf neuverpackten Produkten.

MARKTÜBERWACHUNG - ETIKETTIERUNG VON SÜDTIROLER SPECK G.G.A. 2016



Insgesamt wurden 94 Verkaufspunkte in der Region Trentino-Südtirol durchgeführt. Ein Großteil der Kontrollvisiten wurde in Ober- und Mittelitalien durchgeführt.



Die Kontrollbesuche wurden übergreifend über die verschiedenen Vertriebskanäle vollzogen. Dabei wurde der Schwerpunkt auf Verkaufspunkte der Supermarktketten gelegt. Geprüft wurden jedoch auch Filialen von Discountern, Einzelhandelsgeschäften und Großflächenmärkten. Aufgrund der verstärkten Marktkontrollen der vergangenen 7 Jahre konnte die Anzahl der erhobenen **Nicht-Konformitäten** weiter reduziert werden (**-75% im Vergleich zum Jahr 2010**). Während in 82% der Kontrollbesuche keine Nicht-Konformität am Produkt und am Preisschild festgestellt werden konnte, wurde in 16% der Fälle die Bezeichnung auf dem Preisschild oder in Werbeflyern unvollständig verwendet. Bei 1,6% der kontrollierten Produkte wurden gravierende Nicht-Konformitäten festgestellt: zum einen wurde die geschützte Bezeichnung „Südtiroler Speck g.g.A.“ für den im Verkaufspunkt aufgeschnittenen und eingepackten Speck missbraucht; zum anderen die Verwendung der Bezeichnung für nicht-markierten Speck.

MARKTÜBERWACHUNG - ETIKETTIERUNG



Zusätzlich wurde im Jahr 2016 die Zusammenarbeit mit der Verbraucherzentrale Südtirol fortgesetzt und Marktkontrollen in der Provinz Bozen durchgeführt. Hierbei wurden

57 Referenzen von Südtiroler Speck g.g.A. auf die verschiedenen Qualitätskriterien überprüft.



MARKTÜBERWACHUNG – PRODUKTQUALITÄT

2016 wurden erstmals in Zusammenarbeit mit der Südtiroler Qualitätskontrolle (SQK) Qualitätskontrollen am Markt durchgeführt. Ziel dieser Kontrollen war es die vom Konsumenten wahrgenommene Qualität in die Kontrolltätigkeit mit einzubeziehen und das Erreichen eines möglichst uniformen Qualitätsstandards für den Verkauf von Südtiroler Speck g.g.A. in Stücken gemeinsam mit den Herstellern voranzutreiben.

Der Fokus wurde dabei insbesondere auf die Konsistenz sowie farbliche Mängel der Speckstücke gelegt. Insgesamt wurden in 188 Verkaufspunkten die Qualität von nicht weni-

ger als 1.503 Speckstücken überprüft. Etwa 78 % der Stücke wurden in Südtirol überprüft und 25 % in Norditalien. Wurde ein Stück laut dem Bewertungsschema der Südtiroler Qualitätskontrolle (SQK) als nicht passend eingestuft, so wurde es der zuständigen Kontrollstelle INEQ sowie dem jeweiligen Hersteller übergeben. Neben den laufenden Forschungsprojekten sowie den internen Maßnahmen der Hersteller, haben die Qualitätskontrollen am Markt wesentlich zur kontinuierlichen Optimierung der Qualität im Jahr 2016 beigetragen und werden auch im Jahr 2017 fortgesetzt.

Markenregistrierung

Da der Südtiroler Speck international immer stärker an Bekanntheit gewinnt und die europäische Gesetzgebung der geschützten Bezeichnungen außerhalb der Europäischen Union großteils nicht anerkannt sind, ist es erfreulich, dass 2016 in den USA die Eintragung der Bezeichnung „Südtiroler Speck“ als sogenanntes „certification mark“ erreicht werden konnte. Dies repräsentiert eine bedeutende Maßnahme und ist eine Absicherung in Hinblick auf die komplizierten Verhandlungen der EU mit den USA über das Transatlantische Freihandelsabkommen (TTIP).



Der Südtiroler Bauernspeck

Die Firmen Senfter, Metzgerei Windegger, Metzgerei Steiner, Kofler Delikatessen und Vontavon sind die langjährigen Produzenten von „Südtiroler Bauernspeck“. Neu dazu gekommen ist im Jahr 2016 die Firma G.Pfitscher und somit sind es insgesamt 6 Hersteller, welche dieses Projekt unterstützen. Es wurden bei **18 Bauernbetrieben, davon 8 Mastbetriebe und 10 Ferkelproduzenten in Südtirol, 890 Schweine** aufgezogen und gemästet. Das Fleisch stammt von Schweinen, welche aufgrund ihrer Fleischqualität und des höheren intramuskulären Fettgehalts, einen besonders mürben und kernigen Speck ergeben. Einzigartig am Bauernspeck ist die traditionelle Verwertung des gesamten Schweines, d. h. nicht nur des Schlegels, sondern auch des Bauches und des Karrees, sowie in geringerer Menge des Schopfes.

Da die Rahmenbedingungen für die Schweinezucht in Südtirol leider nur diese geringen Stückzahlen zulassen, ist auch die vermarktete Menge gering und wird nur in Südtirol in ausgewählten Feinkostläden angeboten. Austritte von Mastbetrieben haben zusätzlich dazu geführt, dass die derzeitige Menge nur schwierig gehalten werden kann.



Kommunikation und Marketing

Die Kommunikations- und Marketingaktivitäten für den Südtiroler Speck g.g.A. waren auch 2016 eine der zentralen Aufgaben des Consortiums, welche von der IDM Südtirol koordiniert und durchgeführt wurden. Dabei konzentrierten sich die Kampagnen vor allem auf den italienischen und deutschen Markt, wo die Marke „Südtiroler Speck g.g.A.“ in

den Verkaufspunkten stark präsent ist. Ebenso wurden über das Werbeprogramm spezifische Projekte in Südtirol realisiert, sowie diverse Aktivitäten im Rahmen des EU-Projektes in Kooperation mit dem Südtiroler Apfel g.g.A. und dem Stilfser Käse g.U. gesteuert.

SÜDTIROL

„PRODUZENTEN-KAMPAGNE“ AUF SDF/VIDEO 33

Südtiroler Speck g.g.A. steht für Qualität mit EU-Gütesiegel und unverwechselbaren Geschmack. Dafür garantieren die Südtiroler Speckproduzenten. Aufgrund der positiven Resonanz auf das Stol.it Gewinnspiel 2015 seitens der Produzenten wurde 2016 eine weitere lokale Kampagne gestartet. Die Mitglieder des Südtiroler Speck Consortiums präsentierten sich dem heimischen Publikum in Form von Kurzvideos. Auf SdF und Video 33 wurden die Produzenten interviewt

und die 3- bis 5-Minuten langen Beiträge jeweils einmal pro Woche dem lokalen Publikum präsentiert. Den Produzenten stehen die Beiträge außerdem frei zur Verfügung, um diese für die eigenen Webseiten, Social Media Kanäle usw. zu verwenden. Ziel der Gesichterkampagne war es, die Geschichte der Betriebe, sowie die Arbeit, die hinter der traditionellen Speckherstellung steckt, einem breiten Publikum zu vermitteln. Die Kampagne wird 2017 fortgeführt.



DER SÜDTIROLER SPECK LÄDT ZUM „PROMI KOCHDUELL 2016“

Die Teilnahme an Kochevents ist für den Südtiroler Speck g.g.A. längst Tradition. Mit der Ausgabe 2016 unterstützte das Südtiroler Speck Consortium bereits zum vierten Mal die beliebten Promi- Kochduelle in Zusammenarbeit mit der Zeitschrift „Südtiroler Frau“. Dabei messen sich Südtiroler Prominente, bekannt aus Politik, Unterhaltung und Gesellschaft, in ihren Kochkünsten. Gekocht wurde für eine ausgewählte Fachjury, bestehend aus Küchenmeister und Kochbuchautor Heinrich Gasteiger und zwei weiteren Jurymitgliedern. Die kompetente Jury ermittelte den Duell-

Sieger anhand von verschiedenen Kriterien. Aber nicht nur ein feiner Gaumen war gefragt sondern auch der geschickte Umgang mit Messer und Speck, den die Promi-Köche beim Speckschneidewettbewerb unter Beweis stellten: In 30 Sekunden galt es für die Duellanten so viele Speckstücke als möglich aufzuschneiden, um so Extrapunkte zu gewinnen. Auch die Produzenten selbst ließen sich diesen Event nicht entgehen und präsentierten ihren Speck sowie Kostproben davon dem Publikum. Zugreifen war ausdrücklich erwünscht!



FEINSTER SPECKGENUSS BEI DER SKISAFARI IN ALTA BADIA

Skifahren und Genießen mit dem Südtiroler Bauernspeck: Unter diesem Motto ging am 20. März 2016 die beliebte Wine Skisafari in Alta Badia über die Bühne. Feinschmecker und Weinliebhaber wurden neben optimalen Pistenverhältnissen, der einzigartigen Landschaft und den vielen einladenden Hütten im Skigebiet Alta Badia, mit feinstem Speckgenuss verwöhnt: Auf 2000 Metern Meereshöhe wurden am letzten Sonntag im März in vier verschiedenen Skihütten erlesene Südtiroler Rot- und Weißweine zusammen mit einem typischen Speckbrett und Speckbrot serviert.



DAS SÜDTIROLER SPECKFEST – ZWEI TAGE IM ZEICHEN VON GENUSS, TRADITION UND UNTERHALTUNG

Am Fuße der Villnösser Geislerspitzen fand auch heuer wieder das traditionelle Südtiroler Speckfest statt. Von Samstag, den 1. bis Sonntag, den 2. Oktober lud das Südtiroler Speck Consortium nach St. Magdalena, um den Südtiroler Speck im Zeichen des Genusses zu präsentieren.

Von verschiedensten kulinarischen Kreationen, über die typische Speckmarende bis hin zur Kürbiscremesuppe mit Speckstreifen, reichte die angebotene Genusspalette. Dazu wurden den Besuchern nützliche Informationen über den Südtiroler Speck vermittelt. Auf dem Bauernmarkt konnten weitere Spezialitäten wie zum Beispiel das knusprige Südtiroler Brot, frisch aus dem Ofen, verkostet werden. Die

Musikkapelle Villnöss sorgte für gute Stimmung unter den mehr als 12.000 Besuchern aus nah und fern.

Der Rekordhalter des Speckfests Hans Mantinger zeigte sich von seiner besten Seite und demonstrierte, dass er beim Aufschneiden des Specks immer noch der Schnellste ist. Den Speckköniginnen der vergangenen Jahre wurde wie jedes Jahr große Aufmerksamkeit geschenkt. Am Sonntag wurde Lisa Messner zur diesjährigen Speckkönigin gekrönt. Außerdem waren mehrere Journalisten sowie eine Delegation amerikanischer Einkäufer am Speckfest präsent. Im Zuge des Speckfests wurde eine nationale Briefmarke zum Südtiroler Speck präsentiert und dem Publikum zum Verkauf angeboten.



DER SÜDTIROLER SPECK IM LOKALEN FERNSEHEN

Bereits seit einigen Jahren geht das Südtiroler Speck Consortium jährlich eine Kooperation mit der lokalen Fernsehanstalt Rosengarten AG ein, um gezielt Beiträge zum Südtiroler Speck zu generieren. Diese Form der Zusammenarbeit hat sich inzwischen bewährt und wurde auch

2016 erfolgreich fortgeführt. Insgesamt drei Beiträge zur Mitgliederversammlung des Consortiums, zum Südtiroler Speckfest in Villnöss und zu den Produzenten auf den Weihnachtsmärkten wurden auf den Sendern SdF und Video 33 ausgestrahlt.

MERANER TRAUBENFEST

Das Traubenfest stand auch 2016 ganz im Zeichen des Weins und der damit verbunden Weinlese. Vom 14. bis 16. Oktober fand die bereits 130. Ausgabe des dreitägigen Events statt. Die zahlreichen Besucher konnten am Traubenfest typisch lokale Köstlichkeiten und Produkte erwerben. Für musikalische Unterhaltung und gute Stimmung sorgten Volkstanzgruppen, Spielmannszüge und die zahlreichen Musikkapellen. Absoluter Höhepunkt des Festes war der traditionelle Umzug, bei dem rund 50 Musikkapellen, begleitet von aufwendig geschmückten Festwägen, die Besucher zum Staunen bringen. Angeführt von der amtierenden Speckkönigin ist der Speckwagen bereits seit vielen Jahren wichtiger Bestandteil dieses Umzuges.



PRESSEBRUNCH



Am 11. November lud das Südtiroler Speck Consortium zum Pressebrunch ins Parkhotel Laurin in Bozen.

Den Auftakt des Pressemeetings bildete, nach der offiziellen Begrüßung, die Präsentation eines Forschungsprojektes zum Südtiroler Speck und dessen Ergebnisse. Dieses Projekt wurde vom Südtiroler Seck Consortium, in Zusammenarbeit mit dem Versuchszentrum Laimburg und der SSICA, verwirklicht. Zudem wurden die Metzgerei Silbernagl aus Kastelruth als neuer Hersteller des Südtiroler Specks g.g.A. sowie die laufenden Kommunikations- und Marketingmaßnahmen des Südtiroler Speck Consortiums präsentiert – letzteres anhand einer eigens gestalteten Videovorstellung. Am Ende enthüllte Vize Präsident Günther Windegger gemeinsam mit Matthias Messner das neue Logo des Südtiroler Specks, welches auf Produktetiketten, Werbemitteln sowie offiziellen Dokumenten des Südtiroler Speck Consortiums ab 2017 zu sehen sein wird.

SÜDTIROLER SPECK G.G.A. ZU GAST BEI DER LORENZINACHT

Auch dieses Jahr waren die Bozner Lauben wieder malerische Kulisse für eine der beliebtesten Veranstaltungen des Sommers: die Lorenzinacht. Neben den rund 20 anwesenden Bozner Kellereien und Weinproduzenten war auch der Südtiroler Speck g.g.A. der Metzgerei Windegger vertreten. Der feinwürzige Südtiroler Speck war abgesehen von den edlen Südtiroler Tropfen einer der Highlights der Lorenzinacht. Die Besucher freuten sich über die köstlichen Speckbrote.



ITALIEN

PR-MASSNAHMEN UND ANZEIGEN

Eine konsequente On- und Offline-Pressearbeit mit abwechslungsreichen Pressematerialien und Themen, sowie ein intensiver persönlicher Kontakt mit Journalisten und Medien, bestimmte auch 2016 die interne Öffentlichkeitsarbeit. Pressemitteilungen für die Fach- und Publikumspresse und weitere Medienkooperationen versorgten die Medien-

landschaft mit den nötigen Informationen zum Südtiroler Speck. 247 Veröffentlichungen (ca. 122 in Printmedien und 125 online) konnten dadurch erreicht werden. Anzeigen in ausgewählten Publikumsmedien und sektorspezifischen Publikationen zielten zudem auf eine noch größere Sichtbarkeit.

FILMREIFER AUFTRITT FÜR DEN SÜDTIROLER SPECK

Wer im Herbst den Fernseher eingeschaltet hat, wird vielleicht einem wohl bekannten Genusststar begegnet sein: Der Südtiroler Speck g.g.A. kam in die italienischen Wohnzimmer. Diverse Produktplatzierungen auf öffentlichen und privaten Sendern stellten die vielfältige Einsetzbarkeit des Südtiroler Specks in der Küche einem breiten Publikum vor. In der beliebten Kochshow „La Prova del Cuoco“ auf Rai 1 wurde der Südtiroler Speck g.g.A. bei mehreren Sendungen als Zutat von verschiedenen Gerichten verwendet. Zudem wurde im Rahmen einer Werbesendung auf Rai 1 durch die bekannte TV-Moderatorin Antonella Clerici der Speck elegant in Szene gesetzt. Weitere TV Auftritte hatte der Südtiroler Speck in den Sendungen „Sai cosa mangi“ auf Rete 4, „Cotto e mangiato“ auf Italia 1, „Attenti a noi due“ auf Alice TV sowie „Ricette all'Italiana“ auf Rete 4. Allein auf Rai 1 konnten pro Sendung rund 2,5 Mio. Zuschauer erreicht werden.



2,5 Millionen
Zuschauer pro Sendung

MARKTSTUDIE ZUM KONSUMVERHALTEN IN ITALIEN

Wie kommt der Südtiroler Speck g.g.A. bei den italienischen Konsumenten an? Dieser Frage ging eine Marktstudie nach, die im Auftrag des Südtiroler Speck Consortiums in den Monaten November und Dezember durchgeführt wurde. Diese stützt sich auf die Ergebnisse der letzten Studie, die im Jahr 2010 umgesetzt wurde. Ziel der Befragung, die sich auf die Zentren Mailand, Rom und Lecce konzentrierte, ist es, das Konsumverhalten der italienischen Bevölkerung in Erfahrung zu bringen. Die Studie umfasst weiters die Unterschiede im Konsumverhalten der Bewohner von Nord-, Mittel- und Süditalien aufzuzeigen. Und schließlich soll die

aktuelle Studie Aufschluss über die Entwicklung zwischen 2010 und 2016 geben. In den drei Städten wurden zudem Fokusgruppen befragt. Diese setzten sich aus jeweils sechs bis sieben Konsumenten im Alter von 20, 40 und über 40 Jahren zusammen. Im Rahmen einer semiotischen Analyse wurden die Teilnehmer um die Außenwirkung von Werbe- und Verkaufsmaßnahmen des Specks befragt, wie von Etiketten auf den Verpackungen, diversen Anzeigenmotiven und sonstiges.

DEUTSCHLAND

PR-MASSNAHMEN UND ANZEIGEN

Gezielte PR-Maßnahmen in B2C und B2B Medien sorgten auch 2016 für die Steigerung des Bekanntheitsgrades sowie der nötigen Sichtbarkeit des Südtiroler Speck g.g.A. am deutschen Markt.

DER SÜDTIROLER SPECK AUF PROSIEBEN

Im Mai war das Filmteam der bekannten Fernsehsendung „Galileo“ auf ProSieben in Südtirol zu Gast. Dabei wurde ein eindrucksvoller Bericht gedreht, bei welchem das bekannte deutsche Wissensmagazin die spezielle Südtiroler Speckherstellung erklärt und über Zahlen, Fakten und Eigenschaften informiert. Der Beitrag über den Südtiroler Speck g.g.A war am Mittwoch, den 6. Juli auf ProSieben zu sehen.

Gedreht hat das Filmteam bei Schmid Speck in Plaas und bei der Metzgerei Pfitscher in Burgstall. Bei Schmid Speck erklärten Thomas und Joachim Schmid die Speckherstellung, während Lukas Pfitscher in seinem Geschäft in Burgstall interviewt wurde. Weiter ging es mit Hans Mantinger, dem „Gletscherhans“, und ein Besuch am Zmalerhof in Schenna rundete die Aufnahmen für das Wissensmagazin ab. Dort stand der Speckgenuss bei einer typischen Südtiroler Marende und bei der traditionellen Speckknödel-Zubereitung im Mittelpunkt.

Der Werbeeffect, welcher durch den 10-minütigen Beitrag erzielt wurde, ist bei einer durchschnittlichen Einschaltquote von 1,3 bis 1,5 Millionen enorm und als riesiger Erfolg zu verzeichnen.



Medienäquivalenzwert
200.000 €

GRIPS&CO. MARKENTRAINER FÜR NACHWUCHSKRÄFTE

Mit dem kompakten und kompetenten Nachschlagwerk Grips&Co hat man ein wichtiges Instrument zur gezielten Vorbereitung von Nachwuchskräften im Lebensmittelhandel gefunden. Im Jahr 2016 wurde deshalb eine aktualisierte Ausgabe vom deutschen Verlagshaus veröffentlicht. Das Waren- und Verkaufskundebüchlein liefert Fakten, Informationen und Tipps zum erfolgreichen Verkauf eines Produktes.

Zudem werden aktuelle Trends beschrieben und anhand graphischer Darstellungen ein besseres Verständnis zum Produkt und dessen Marktentwicklung geboten. 10.000 Stück werden jährlich davon gedruckt und gezielt an Nachwuchskräfte und Ausbildungsleiter des deutschen Lebensmittel Einzelhandels verteilt und als Lehrmaterial herangezogen.

SPECK-PRESSEWORKSHOP IN HAMBURG

Am Dienstag, den 31. Mai stand ein exklusiver Workshop in stilvoller Location auf dem Programmkalender. Der Südtiroler Speck reiste samt ausgewählten Experten in den hohen Norden und lud zum Presseworkshop in Hamburg. Die Journalisten erwartete ein buntes Programm aus Kochseminaren, Schneidekunst und reichlich Tipps und Tricks. Nach einem erfrischenden Aperitif eröffnete Matthias Messer das Event mit einer Einführung in die Welt des Südtiroler Specks. Der Speckproduzent Lukas Pfitscher der Metzgerei Pfitscher erläuterte die traditionelle Herstellung des feiwürzigen Südtiroler Specks und das Credo der Südtiroler Speckproduzenten „wenig Salz, wenig Rauch und viel frische

Luft“. Danach brachte Hans Mantinger die Journalisten mit seiner spektakulären Speckaufschneidekunst ins Staunen. Anschließend durften die Teilnehmer selbst ihre echten Südtiroler Qualitäten unter Beweis stellen. Bei der „Speckschneide-EM“ wurde in drei Gruppen der „Hamburger Speckschneide-Meister 2016“ ermittelt. Gewinner und Besiegte erweiterten im Anschluss ihre Kenntnisse über den Speck, indem sie gemeinsam mit Küchenchef Anton Dalvai die Südtiroler Küche hautnah erkundeten und klassische Speckknödel zubereiteten. So konnten am Ende alle Beteiligten ein Stückchen Südtirol in Hamburg erleben.

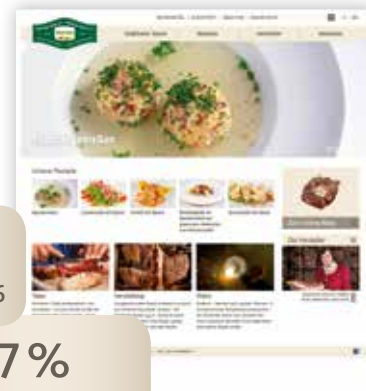


MARKTÜBERGREIFENDE AKTIONEN

DER SÜDTIROLER SPECK IM WORLD WIDE WEB

Die Homepage www.speck.it war auch 2016 zentraler Bestandteil aller Online-Aktivitäten. Ein kontinuierlich aktualisierter News- und Pressebereich sowie kreative Rezeptideen versorgten die User mit aktuellen Inhalten. Die Besucherzahlen hielten sich weiterhin auf sehr gutem Niveau. Darunter verzeichnete besonders die Seite der Rezepte viele Zugriffe. Um den Besuchern immer wieder neue Inspiration für kreative Gerichte zu bieten, wurden mehrere alpin-mediterrane Rezepte entwickelt. Diese werden außerdem im kommenden Jahr mit Videorezepten begleitet. Auch das diesjährige Gewinnspiel, das von April bis Dezember stattgefunden hat, kam bei den Teilnehmern sehr gut an. Dieses wurde mehr als 120.000 Mal aufgerufen. Die Facebook-Seite

„Südtirol für Feinschmecker“ mit knapp 96.000 Fans bot zudem eine ideale zusätzliche Werbe- und Kommunikationsplattform für die gesamte Kommunikationskampagne.



645.150

Besucher im Jahr 2016

67 %

Besucher aus Italien

VERKAUFSFÖRDERUNG

AKTIONEN DER PRODUZENTEN IM FOKUS

Wie in den vergangenen Jahren wurde auch 2016 jedem Produzenten ein individuelles Verkaufsförderungsbudget zur Verfügung gestellt. Dieses konnte von den Herstellern nach Absprache mit IDM Südtirol für eigene Initiativen wie zum Beispiel Verkostungen in Supermärkten, Präsentationen auf

Weihnachtsmärkten und anderen Verkaufsmessen usw. eingesetzt werden. Bei sämtlichen Aktionen musste der Südtiroler Speck g.g.A. im Vordergrund stehen und entsprechend prominent beworben werden.



EU-PROJEKT

PRO.GA.DE: „GARANTIERT EIN STÜCK SÜDTIROL“



Mit Januar 2017 fand das dritte und letzte Kampagnenjahr des Projektes „Garantiert Ein Stück Südtirol“ seinen Abschluss. Es handelt sich dabei um eine dreijährige Kampagne, die von der Europäischen Union und dem Italienischen Staat co-finanziert wurde. Das Ziel dieser Informations- und Promotionskampagnen ist es, dem Endverbraucher die Produkte mit Europäischer Herkunftsbezeichnung näher zu bringen. Protagonisten dieser Aktion waren drei Südtiroler Spezialitäten mit einzigartigem Geschmack: Südtiroler Speck g.g.A., Südtiroler Apfel g.g.A., und Stilfser Käse g.U. Das Siegel der geschützten Ursprungsbezeichnung steht in diesem Fall für hervorragende Produktqualität, gekennzeichnete Herkunft und garantierte Rückverfolgbarkeit bis hin zum Ursprung. Das waren auch die Gründe, weshalb die EU diese drei Produkte finanziell unterstützt, um ein Augenmerk auf eine exemplarisch europäische Qualitätspolitik zu richten.

Die Werbeaktivitäten, die im Rahmen des Projektes durchgeführt wurden, fanden in den vier europäischen Ländern Italien, Deutschland, Österreich und Tschechien statt. Durch Pressearbeit, Bildungsreisen nach Südtirol, Workshops und Verkostungen in den Supermärkten wurde die Qualität dieser hervorragenden Produkte, die nach alter Tradition, mit Sorgfalt und gemäß sehr strengen Kriterien hergestellt werden, an Presse, Händler und Verbraucher vermittelt. Derartige Informationskampagnen ergänzen die Marketingaktivitäten der einzelnen Produkte europaweit und sollen einen langfristigen Mehrwert vor allem in den zwei Hauptmärkten Italien und Deutschland, aber auch in kleinen, dennoch aber wichtigen Märkten, wie Österreich und Tschechien, schaffen.

MEDIEN- UND PRESSEARBEIT

Im Rahmen der Kampagne wurden die Produkte und die EU-Gütesiegel einer breiten Öffentlichkeit bekannt gemacht. In allen vier Ländern wurde mit Unterstützung einer nationalen Presseagentur klassische Medienarbeit betrieben. Diese beinhaltete Medienkooperationen in Gestalt von 13 Advertorials und Versand von mehreren Pressemitteilungen, um die reichweitenstarken Medien zu aktivieren, über das Thema zu berichten. Die Agenturen kümmerten sich

ganzjährig um die Kontakte zu den Journalisten und waren für das Medienmonitoring (Clipping) in den jeweiligen Ländern zuständig.

Im Frühjahr-Frühsommer 2016 fanden Presse & Trade-Informationsveranstaltungen in Tschechien und Österreich statt. Die Events wurden in zwei bekannten Gastro-Locations abgehalten, um die Zusammenarbeit mit dem Lebensmittel-einzelhandel zu stärken.

WEBSEITE

Die Kampagne wurde über relevante Onlinekanäle kommuniziert und verbreitet. Die Internetseite www.garantiertsuedtirol.eu enthält, neben zahlreichen Informationen zu den Südtiroler Produkten Speck, Apfel und Stilsfer Käse, auch zahlreiche neu kreierte Rezepte, sowie Fotos, Pressemitteilungen und Veranstaltungstipps.



PRINTKAMPAGNE IN VIER LÄNDERN

Die Produkte wurden außerdem über eine europaweite Anzeigenkampagne vermarktet. In den wichtigsten Zeitschriften der Zielländer machten Printanzeigen auf die Kampagne aufmerksam. Vier verschiedene Anzeigenmotive wurden in Tages-, Wochen- oder Monatszeitschriften abgedruckt. Damit wurden die Anzeigenschaltungen der einzelnen Produktsektoren übers Jahr fast vollständig ersetzt. Bis Ende 2016 erschienen in Italien, Deutschland, Österreich und Tschechien rund 80 Anzeigen in 42 Medien.

VERKOSTUNGSAKTIONEN IN DEUTSCHLAND UND ITALIEN

Der erste Teil der geplanten Verkostungsaktionen des zweiten Kampagnenjahrs hat bereits im April und Mai 2016 stattgefunden. In Italien wurden die drei Produkte in rund 40 Supermärkten zur Verkostung angeboten. Von September bis November wurde die Verkostungs- und Promotionsaktion der drei Südtiroler Spezialitäten in rund 155 weiteren Verkaufspunkten in Deutschland, Österreich und Tschechien abgehalten. Die Promotion Aktion fand somit im Jahr 2016 ca. 570 Tage lang statt und war auf mehreren Wochenenden verteilt.

Die durch die Verkostungsaktion 2016 erreichten Zahlen sprechen für sich: mittels Rezeptbroschüren und Rezeptflyer wurden ungefähr 200.000 Kunden über Südtiroler Speck g.g.A., Südtiroler Apfel g.g.A. und Stilsfer Käse g.U. informiert. Bei

diesen Aktionen in insgesamt vier Ländern wurden an den Verkostungsständen, welche sichtbar innerhalb der Märkte platziert wurden, die drei Produkte ca. 550.000 Mal verkostet. Das unüberschaubar wachsende Angebot an Lebensmitteln macht es für den Konsumenten zunehmend schwierig, Qualitätsprodukte von anderen ähnlichen Produkten zu unterscheiden. Die Verkostungsaktionen bringen Klarheit und Transparenz in das undurchsichtige Warenangebot. Der Endverbraucher kann sich selbst direkt und unmittelbar von der Qualität und dem Geschmack der Südtiroler Produkte überzeugen. Nicht zuletzt ist der Kontakt mit dem Kunden deshalb ein wichtiger Ansatzpunkt, um die anhaltende Nachfrage der Produkte aufrecht zu erhalten.

Sonstige Aktivitäten

WEIHNACHTSAKTION „SPECK REZEPTEKALENDER FÜR SÜDTIROL Hilft“

Auch heuer wurde eine Weihnachtsaktion zugunsten von „Südtirol Hilft“ durchgeführt. Im hierfür erschienenen Speck Rezeptekalender kochen 12 Mitarbeiter der Produzenten monatlich ein anderes Gericht, vom Speck Burger bis zu Polenta im Speckmantel. Der Verkaufserlös

von € 5,00 pro Kalender ging zu 100 % an die Organisation „Südtirol Hilft“. Somit wurde die erfolgreiche Aktion des letzten Jahres fortgeführt, und es konnten insgesamt € 9.500 für bedürftige Familien in Not gesammelt werden.

Diese Produzenten beteiligten sich an der Spendenaktion:

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



südtirol Hilft
l'alto adige aiuta
südtirol deida



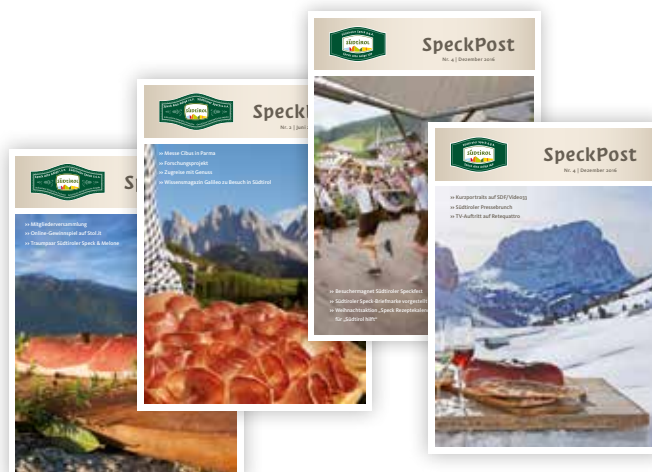
SPECK-BRIEFMARKE

Erste Kontakte zu den zuständigen Stellen in Rom gab es bereits im Jahr 2013. Heuer konnte nun nach langer Vorbereitung anlässlich des Speckfestes in Villnöss die erste Südtiroler Speck-Briefmarke vorgestellt werden. Neben dem San Daniele Rohschinken, ist der Südtiroler Speck damit das zweite g.U./g.g.A.-Produkt aus der Kategorie der Wurstwaren, welche eine eigene Briefmarke erhalten hat. Zahlreiche Hersteller nutzten die Gelegenheit und bestellten einige Briefmarken mit dem Speckmotiv. Insgesamt wurden 5.040 Briefmarken an die Hersteller weiterverkauft.



NEWSLETTER

Das Jahr 2016 gab den Startschuss zum Erscheinen eines vierteljährlichen Newsletters „SpeckPost“, welcher vom Speck Consortium in enger Zusammenarbeit mit Frau Barbara Rossi von der IDM Südtirol realisiert wurde. Darin werden die Mitglieder über die wichtigsten Tätigkeiten und Termine des Consortiums informiert.



JÄHRLICHE MITGLIEDERVERSAMMLUNG

Am Samstag, den 20. Februar 2016 war das Consortium Gast in der Druckerei Athesia in Bozen anlässlich der jährlichen Mitgliederversammlung.

Im ersten Teil des Abends wurde der Tätigkeitsbericht und die Bilanz des Geschäftsjahres 2015, sowie das Budget für das Jahr 2016 präsentiert und verabschiedet. Anschließend wurden die Mitglieder durch die Druckerei geführt und waren Zeuge, wie die „Zett-Sonderausgabe“ zum Südtiroler Speck gedruckt wurde. Jeder erhielt eine druckfrische Ausgabe.

Bei dieser Gelegenheit wurden auch 3 neue Mitglieder willkommen geheißen. Es waren dies:

- > Sebastian Trockner GmbH in Barbian
- > Schmid Speck in Plaus
- > Rinner Alexander & Co. KG in Latsch.

Anschließend hat man bei einem gemeinsamen Abendessen im Mediensaal den Abend ausklingen lassen.



SPECKVERGLEICHVERKOSTUNG IM VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG

Im Zuge einer Verwaltungsratssitzung des Speck Consortiums fand am Mittwoch, 16. November im Felsenkeller des Versuchszentrums Laimburg eine inoffizielle Speck- und Weinvergleichsverkostung statt. 9 verschiedene Specksorten sowie ausgewählte Rotweine wurden im Beisein von

Landeshauptmann Arno Kompatscher und Landesrat Arnold Schuler verkostet. Es war dies eine außerordentliche Gelegenheit die Wünsche und Anliegen der Speckproduzenten bei der Politik zu deponieren.



INFORMATIONSVORANSTALTUNG ZUR NEUEN MARKE

Am 16. November fand in der Handelskammer eine Informationsveranstaltung zur neuen Marke statt.

Susanne Postingel von der Agentur W13 hat das neue Logo-book ausführlich präsentiert. Besonders interessant war auch die anschließende Präsentation von Herrn Martin Bertagnolli, IDM Südtirol, bezüglich der Bedeutung der Mar-

kenführung in einen Dachmarkensystem. Abschliessend hat Herr Gabriele Belloni, INEQ, zur Anpassung der Produkt-etiketten und deren Anweisungen genau informiert.



SONSTIGE PRODUKTSPONSORINGS

9. SÜDTIROLER BERGLANDWIRTSCHAFTSTAGUNG
15. Jänner 2016, Forum Brixen



FOLIOVERLAG,
Buchvorstellung „Armin Zöggeler – Mein Leben im Eiskanal“,
4. November 2016



GIRO-D'ITALIA-ETAPPE AUF DER SEISER ALM
22. Mai 2016



FOLIOVERLAG
Südtirol Abende in 4 verschiedenen deutschen
Buchhandlungen



NÜRNBERGER HERBSTVOLKSFEST
1. September 2016



MUSEION
Eröffnung der Ausstellung „Judith Hopf - Up“,
30. September 2016



MITGLIEDERSTAND

Im Zuge der der Mitgliederversammlung konnten 3 neue Mitglieder willkommen geheißen werden. Seit Juni 2016 ist außerdem die Metzgerei Silbernagl aus Kastelruth neues Mitglied und Hersteller von Südtiroler Speck g.g.A. Die

Firma Trockner aus Barbian ist hingegen mit Ende des Jahres als Mitglied und Hersteller von Südtiroler Speck zurückgetreten ist. Der Mitgliederstand im Jahr 2016 liegt damit bei 25 Mitgliedern.

HERSTELLUNGSSPEZIFIKATION

Bereits im Jahr 2014 wurde mit der Überarbeitung der Herstellungsspezifikation bezüglich der neuen Marke begonnen, welche dann im Frühjahr 2015 ans Ministerium zur Freigabe geschickt wurde. Nach einigen Einwänden vonseiten des Ministeriums und weiteren Ergänzungen und Erläuterungen des Consortiums wurde die Änderung der Herstellungs-

spezifikation am 18. Januar 2016 im Amtsblatt der Republik Italien veröffentlicht und an die zuständigen Stellen in Brüssel verschickt. Die Änderung der Herstellungsspezifikation wurde am 25. Januar 2017 genehmigt und veröffentlicht. Die Änderung tritt mit 15. Februar 2017 in Kraft.

10.9.2016

DE

Amtsblatt der Europäischen Union

C 334/9

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel
(2016/C 334/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates (*) Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„SPECK ALTO ADIGE“/„SÜDTIROLER MARKENSPECK“/„SÜDTIROLER SPECK“

EU-Nr.: PGI-IT-02125 — 14.3.2015

g.U. () g.g.A. (X)

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

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

Das Konsortium für den Schutz von Speck Alto Adige (Consorzio Tutela Speck Alto Adige) ist gemäß Artikel 13 Absatz 1 des Dekrets Nr. 12511 des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten vom 14. Oktober 2013 zur Stellung eines Änderungsantrags berechtigt.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

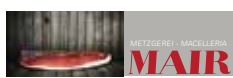
- ☐ Name des Erzeugnisses
- ☐ Beschreibung des Erzeugnisses
- ☐ Geografisches Gebiet
- ☐ Ursprungsnachweis
- ☒ Erzeugungsverfahren
- ☐ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- ☒ Kennzeichnung
- ☐ Sonstiges [bitte angeben]

4. Art der Änderung(en)

- ☒ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A.

(*) ABL L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Unsere Produzenten





Südtiroler Speck Consortium

Lauben 71, 39100 Bozen

Tel. +39 0471 300 381

info@speck.it | www.speck.it