



Pressemitteilung

20.02.2017

„Was wäre Südtirol ohne Speck?“

Der Südtiroler Speck g.g.A. (geschützte geografische Angabe) wird heuer 20 Jahre alt. Im Zuge der jährlichen Mitgliederversammlung hat das Südtiroler Speck Consortium stolz zurückgeblickt und hat für die Zukunft schon einiges geplant.

Das heutige Südtiroler Speck Consortium wurde 1992 von 18 Herstellern gegründet. Damals wuchs die Speckproduktion außerhalb Südtirols an. So wurde es notwendig, die Einzigartigkeit und den Geschmack des Südtiroler Qualitätsproduktes zu schützen. 1996 wurde die Schutzbezeichnung „Südtiroler Speck g.g.A.“ von der Europäischen Union genehmigt. Seit 20 Jahren gilt also: Speck ist nicht gleich Speck. Ohne den Weitblick der Hersteller, die sich damals zusammengeschlossen haben, wäre der Südtiroler Speck g.g.A. nicht das Produkt, was es heute ist und könnte auch außerhalb der Provinz hergestellt werden.

Dieser Überzeugung ist auch Landeshauptmann Arno Kompatscher, der im Zuge des 20-Jahre-Jubiläums betonte: „Zusammen mit den politischen Verantwortlichen und der Leitung des Südtiroler Speck Consortiums ist es nämlich vor allem Verdienst der Produzenten, wenn der Südtiroler Speck g.g.A. heute viel mehr ist, als ein hochwertiges Qualitätsprodukt.“ Der Südtiroler Speck ist im In- und Ausland beliebt.

Die Mitgliederversammlung in der Beobachtungsstelle des Brennerbasistunnels in der Franzensfeste schaute auf das vergangene Produktions- und Verkaufsjahr zurück und warf einen Blick in die Zukunft.

Wo und was 2016 verkauft wurde

Ein Großteil der Produktion, 66,8 Prozent, werden in Italien und dort vor allem in Südtirol und in den anderen nördlichen Provinzen verkauft. Mit einer Exportquote von 33,2 Prozent ist der Südtiroler Speck g.g.A. eine der meistexportierten Wurstwaren Italiens. Wichtigster Markt bleibt Deutschland mit 26,9 Prozent vor den USA, Frankreich und Österreich. Insbesondere der Export nach Frankreich hat in den letzten Jahren stark zugenommen und bietet Wachstumspotenziale für die Zukunft.

In Italien werden 57 Prozent der Produktion über die Supermärkte vertrieben. Innerhalb der Provinz wird 56 Prozent des Südtiroler Specks g.g.A. über den Detailhandel verkauft. Der steigende Tourismus hat sich darauf zusätzlich positiv ausgewirkt.

34 Prozent der Gesamtmenge wurde 2016 als Fächerware, also als bereits vorgeschnittener Speck, verkauft. Zudem hat der vorgeschnittene Speck im Vergleich zum Vorjahr 18 Prozent zugelegt. Vorgeschnittener Speck entspricht am besten den Kundenwünschen der modernen Konsumenten, welche weniger Zeit für das Essen aufwenden und großen Wert auf Schnelligkeit und Bequemlichkeit legen. Die 100-Gramm-Verpackung verkaufte sich von allen Verpackungstypen am besten, aber auch kleinere Verpackungen zu 60g oder 80g verzeichnen Zuwächse. Der Verkauf von ganzen Hammen hingegen ist rückläufig. Der Absatz von Stücken liegt in etwa auf dem Niveau des Vorjahres und macht 45 Prozent der Gesamtproduktion 2016 aus.

Zukunftsziel Export

Der Südtiroler Speck g.g.A. hat sich in den letzten Jahren als kulinarisches Aushängeschild der Region hervor getan. „Was wäre Südtirol ohne Speck und was wäre Speck ohne Südtirol?“, fragt deshalb Andreas Moser, seit fünf Jahren Präsident des Speck Consortiums. In den kommenden 20 Jahren soll der Export ein noch wichtigeres Thema werden – das Consortium will die internationale Präsenz des Südtiroler Specks g.g.A. weiter erhöhen. Auch in Zukunft sieht Moser den Südtiroler Speck g.g.A. als Botschafter für Südtirol und Italien. Für das Jahr 2017 sind in Zusammenarbeit mit IDM Südtirol vielzählige Werbemaßnahmen geplant, welche die Hersteller von Südtiroler Speck g.g.A. in Ihrem Tätigkeitsfeld unterstützen.

Weitere Informationen finden Sie online unter www.speck.it

Kontakt: Katrin Rottensteiner, Südtiroler Speck Consortium, 0471/300 381, press@speck.it