

Südtiroler Speck: Produktionszahlen steigen wieder

Alles über die Entwicklung des Südtiroler Speck Konsortiums – von der Gründung 1992 bis heute. Plus die wichtigsten Meilensteine und aktuellen Entwicklungen für 2025!



Ein Ziel des Südtiroler Speck Konsortiums ist die Förderung nachhaltiger Produktionsmethoden, um Umweltaspekte noch stärker in die Herstellungsprozesse zu integrieren. © Südtiroler Speck Konsortium

Die Hersteller von **Südtiroler Speck** haben Grund zur Freude: Nach einem Rückgang im Jahr 2023 ist die Produktion 2024 um 12,8 Prozent gestiegen. Das **Südtiroler Speck Konsortium** sieht darin ein positives Signal und rechnet mit einer weiteren Stabilisierung des Marktes. Im Vorjahr waren aufgrund der hohen Inflation und Konsumzurückhaltung nur 2,495 Millionen Hammen produziert worden – ein Rückgang von 13,3 Prozent im Vergleich zu 2022.

Export bleibt starker Wachstumstreiber

Besonders die Exportquote zeigt die Bedeutung des Südtiroler Specks auf internationalen Märkten. 32,7 Prozent der Produktion wurden ins Ausland verkauft, wobei Deutschland mit rund 23 Prozent der wichtigste Abnehmer blieb. Weitere Absatzmärkte sind die USA, Frankreich, die Schweiz und Österreich. In Italien selbst wurden 67 Prozent der Produktion abgesetzt, was die nationale Beliebtheit des Produkts unterstreicht.

Trend zu vorgeschnittenen Verpackungen

Ein klarer Trend zeichnet sich auch bei den Verpackungsformaten ab. Der Markt für sogenannte Fächerware wuchs um 7,3 Prozent, sodass insgesamt 46,1 Millionen Packungen vorgeschnittenen Specks produziert wurden. Besonders beliebt ist die 100-Gramm-Packung, von der allein 30,5 Millionen Stück hergestellt wurden.

Strenge Qualitätskontrollen und Markenschutz

Die Einhaltung der geschützten geografischen Angabe (g.g.A.) wird weiterhin streng kontrolliert. Im Jahr 2024 fielen 94 Prozent der Überprüfungen durch die Behörden ohne Beanstandungen aus. In knapp fünf Prozent der Fälle gab es geringfügige Mängel wie unvollständige Bezeichnungen auf Preisschildern oder Werbematerialien.

Um die korrekte Verwendung des Markennamens im Online-Handel sicherzustellen, arbeitet das Südtiroler Speck Konsortium mit dem Dienstleister **Griffeshield** zusammen. Ein automatischer Algorithmus scannt E-Commerce-Plattformen, Suchmaschinen und Social Media nach falschen oder irreführenden Bezeichnungen. Am häufigsten traten Fehler bei der Verwendung des Begriffs **Südtirol** auf (57 Prozent der Fälle), gefolgt von Unregelmäßigkeiten beim Zusatz **g.g.A.** (21 Prozent).

Präsenz auf Messen und Werbeprojekte

Um die Sichtbarkeit des Südtiroler Specks weiter zu stärken, setzt das Konsortium auf gezielte Marketingmaßnahmen. 2024 ist das Produkt auf der **Anuga** in Köln vertreten, einer der wichtigsten internationalen Ernährungsmessen. Zudem beteiligt sich das Konsortium am EU-Werbeprojekt **Cheespe**, das gemeinsam mit Stilfser Käse g.U. in Deutschland, Italien und Frankreich umgesetzt wird.

Tradition und Moderne in der Herstellung

Südtiroler Speck g.g.A. zeichnet sich durch seine traditionelle Herstellungsweise aus, die sich an der Regel **wenig Salz, wenig Rauch und viel Luft** orientiert. Dieses Verfahren vereint mediterrane Trocknungsmethoden mit der nordeuropäischen Räuchertradition. Aktuell gibt es 26 zertifizierte Hersteller, die sich dem Schutz und der Qualität des Produkts verschrieben haben.

Das Südtiroler Speck Konsortium Qualität und Schutz

Die Schutzvereinigung **Südtiroler Speck Konsortium** wurde 1992 von 20 Produzenten mit Sitz in der Handelskammer Bozen gegründet. Bereits 1980 hatten vier Südtiroler Hersteller eine Vereinigung ins Leben gerufen, um sich vor unkontrollierten Produkten zu schützen. 1996 erhielt der Südtiroler Speck von der EU die geschützte geografische Angabe zugesprochen, und 2003 wurde das Konsortium offiziell vom italienischen Ministerium für Forst- und Landwirtschaft anerkannt. Heute vertritt es die Interessen von 27 Speckherstellern in Südtirol.

Zu den Aufgaben des Konsortiums gehören Qualitätspolitik, Markenschutz und Werbemaßnahmen, die durch EU-, Staats- und Landesrichtlinien geregelt werden. Enge Kooperationen bestehen mit der Autonomen Provinz Bozen, dem Ministerium

für Forst- und Landwirtschaft, dem unabhängigen Kontrollinstitut IFCQ und der IDM Südtirol.

Wichtigste Meilensteine des Südtiroler Speck Konsortiums

2022: Paul Recla wird Präsident.

2021: David Recla übernimmt von Andreas Moser nach acht Jahren das Amt.

2019: Start einer dreijährigen Informationskampagne in Italien, Deutschland, Schweden und den Niederlanden.

2016: Einführung einer eigenen Briefmarke für Südtiroler Speck g.g.A.

2013: Franz Senfter übergibt nach 20 Jahren das Amt an Andreas Moser.

2003: Offizielle Anerkennung als Schutzkonsortium.

1996: Erhalt des EU-Qualitätssiegels geschützte geografische Angabe (g.g.A.).

1992: Gründung des Konsortiums durch 20 Produzenten.

Aufgaben des Konsortiums:

- Qualitätspolitik: Festlegung und Überwachung der Produktionskriterien zur Sicherstellung von Ursprung und Qualität.
- Markenschutz: Kontrolle der korrekten Nutzung der Marke Südtiroler Speck g.g.A. und rechtliche Maßnahmen bei Missbrauch.
- Werbemaßnahmen: PR-Kampagnen, TV- und Radiospots, Verkaufsförderung und Fachmessen.

Planungen für 2025

Für das Jahr 2025 plant das Konsortium eine verstärkte Präsenz auf internationalen Fachmessen sowie neue Werbekampagnen

in Deutschland, Österreich und Frankreich. Zudem soll der digitale Markenschutz weiter ausgebaut werden, um die korrekte Nutzung der Bezeichnung Südtiroler Speck g.g.A. in Online-Shops und auf Social Media sicherzustellen. Ein weiteres Ziel ist die Förderung nachhaltiger Produktionsmethoden, um Umweltaspekte noch stärker in die Herstellungsprozesse zu integrieren.

Auch Genussmomente stehen 2025 im Mittelpunkt: Beim **Speckfest** am Kronplatz im September, dem **Specktag** in Naturns im Mai und der **SpeckSafari** in Bozen kannst du die unverwechselbare Qualität des Südtiroler Specks erleben. Die nationale TV-Kampagne *il secondo che non ti aspekti* wird fortgesetzt, um die Bekanntheit weiter zu steigern.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at