

Südtiroler Speck Consortium
Rittnerstr. 33/A
39100 BOZEN, ITALIEN
SteuerNR. u. MwSt. 01468880214



Consorzio Tutela Speck Alto Adige
Via Renon, 33/A
39100 BOLZANO, ITALIA
CF e partita IVA 01468880214

Quasi il 40% dell'intera produzione di speck è IGP

Circa 10 milioni di kg di Speck Alto Adige IGP prodotti nel 2009

Nel 2009 sono stati prodotti oltre 2 milioni di baffe di Speck Alto Adige IGP

Il preaffettato continua a crescere, +22%

Bolzano, 1° marzo 2010 - Sono finalmente disponibili i dati relativi alla produzione del 2009, rilevati dall'istituto indipendente INEQ (Istituto Nord Est Qualità) che esegue anche i controlli di qualità. **Le cifre del 2009 confermano il trend positivo degli ultimi anni: nel 2009 sono stati infatti prodotti 2.183.507 di baffe di speck, equivalenti a quasi 10 milioni di kg di Speck Alto Adige IGP** che ha così mantenuto il livello di crescita lento e costante degli ultimi anni.

Sebbene rispetto al 2008 la produzione del 2009 abbia registrato una flessione del 9%, va tuttavia considerato che il 2008 è stato un anno straordinariamente positivo. Nel 2009 la produzione totale di speck di tutti i produttori riconosciuti dal Consorzio ha raggiunto i 5.556.294 di baffe, con una quota del 39% attribuibile allo Speck Alto Adige IGP.

Il preaffettato guadagna terreno

Lo sviluppo di differenti tipologie di confezionamento nello scorso anno, mostra per lo Speck Alto Adige IGP un chiaro balzo in avanti del preaffettato. Con un incremento del 22% - da 14,9 milioni di confezioni vendute nel 2008 a 18,2 milioni nel 2009 - il preaffettato è risultato il segmento che ha fatto registrare il tasso di crescita più repentino. Ormai il 20,5% dell'intera produzione di speck di marca viene venduto in forma di preaffettato. Il Presidente del Consorzio Franz Senfter conferma l'importanza di questo prodotto che soddisfa le moderne abitudini di consumo. Il 40% dello speck continua comunque ad essere venduto al banco, prevalentemente in forma di baffe intere (24%) o di mezze baffe (16%).

Speck Alto Adige IGP – Descrizione del prodotto

Lo Speck Alto Adige IGP è un prosciutto crudo leggermente affumicato e stagionato per 22 settimane. Inconfondibile per aspetto, profumo e sapore, deve la propria peculiarità al metodo di lavorazione tradizionale, tramandato di padre in figlio e protetto dall'Unione Europea.

Questo prodotto poteva nascere solo in Alto Adige dove si incontrano la cultura mediterranea e mitteleuropea, creando una simbiosi perfetta tra l'affumicatura nordica e la stagionatura mediterranea. Da qui il risultato di un gusto equilibrato tra il dolce e l'affumicato.

La disciplina di produzione prevede essenzialmente un'affumicatura leggera, che avviene con legna poco resinosa (ad una temperatura del fumo inferiore ai 20 gradi centigradi), una stagionatura media di 22 settimane che avviene con il prezioso contributo dell'aria fresca e

Südtiroler Speck Consortium
Rittnerstr. 33/A
39100 BOZEN, ITALIEN
SteuerNR. u. MwSt. 01468880214



Consorzio Tutela Speck Alto Adige
Via Renon, 33/A
39100 BOLZANO, ITALIA
CF e partita IVA 01468880214

frizzante delle vallate altoatesine, un basso contenuto di sale non superiore al 5%. Il rispetto delle regole di produzione porta, nel prodotto finito, alla marchiatura a fuoco e all'uso del logo ovvero dalla pettorina verde loden "Speck Alto Adige IGP" in italiano.

Cosa significa IGP?

IGP è l'Indicazione Geografica Protetta cioè il riconoscimento dell'Unione Europea che garantisce sicurezza, tipicità e genuinità. Il prodotto che lo ottiene deve essere originario della regione geografica di cui porta il nome, e quindi possedere caratteristiche che lo rendono unico e non riproducibile al di fuori di essa. A norma del regolamento CEE n. 2081/92 la denominazione IGP tutela contro qualsiasi usurpazione, imitazione o evocazione, nonché indicazioni false o ingannevoli relative all'origine, alla natura o alle qualità essenziali dei prodotti. Allo Speck Alto Adige la denominazione IGP è stata conferita nel 1996 sulla base del relativo disciplinare di produzione. Nello specifico, sono previste sanzioni per chi utilizza non solo la denominazione Alto Adige ma anche altre indicazioni riferibili e evocanti questo territorio, come previsto dal regolamento europeo per la protezione delle IGP.

Per ulteriori informazioni: Ufficio Stampa IVSI - Tiziana Formisano - tel 02 8925901

Consorzio Tutela Speck Alto Adige - Carolina Zancanella: tel 0471 300381 - www.speck.it