

# Südtiroler Speck BGA

Beschermde geografische aanduiding sinds 1996



**Zuid-Tirolse spek is sinds 1996 een beschermde geografische aanduiding. De zorgvuldige selectie van het varkensvlees – mager en van topkwaliteit – in combinatie met duidelijke richtlijnen en controles tijdens de productie maken dat het Zuid-Tirolse spek onmiskenbaar is.**

Südtiroler Speck BGA is een uitgebeende, speciaal gesneden, droog gepekeld en licht gerookte rauwe ham. Hij is milder dan gerookte ham uit noordelijker regionen, maar krachtiger dan de mediterrane ham, en wordt gekenmerkt door zijn kruidige, licht rokerige smaak. Het spek dankt zijn unieke karakter aan het bijzondere klimaat van de Zuid-Tirolse bergdalen en de traditionele productiemethode.

Het motto van de producenten 'Een beetje zout, een beetje rook en veel frisse lucht' is onderdeel van een ambachtelijke traditie die van generatie op generatie wordt doorgegeven. Alleen als het spek aan alle richtlijnen voldoet en volgens alle controles is goedgekeurd, mag hij vernoemd worden naar zijn oorsprong in Zuid-Tirol en het BGA-label dragen. Het Consorzio Tutela Speck Alto Adige maakt zich sterk voor naleving van de kwaliteitscriteria.

## EEN BEETJE ZOUT, EEN BEETJE ROOK EN VEEL FRISSE LUCHT

Goede grondstoffen zijn de voorwaarde voor een kwaliteitsproduct. Daarom worden voor de productie van Zuid-Tirols spek uitsluitend magere, vleesrijke schenkels gebruikt, afkomstig van varkens uit verantwoorde veehouderij bij gecontroleerde bedrijven.

Om het varkensvlees houdbaar te maken passen de producenten een combinatie toe van drogen aan de lucht en licht roken. Er wordt:

- > op specifieke wijze gekruid: de hammen worden meestal handmatig ingewreven met zout, peper, laurier, jeneverbes en rozemarijn en drie weken lang gepekeld in koele ruimtes. De exacte samenstelling van de specerijen verschilt per producent. Het zoutgehalte in het eindproduct mag echter niet meer dan vijf procent bedragen.
- > op specifieke wijze gerookt: na het pekelen worden de hammen vijf dagen lang afwisselend blootgesteld aan lichte rook uit harsarm hout en de frisse lucht van de Zuid-Tirolse bergdalen. De temperatuur van de rook mag niet warmer worden dan een gematigde 20 °C. Alleen dan krijgt het spek zijn unieke, verfijnd-kruidige aroma.
- > op specifieke wijze gerijpt: de hammen hebben gemiddeld tweeëntwintig weken lang de tijd om te rijpen tot een specialiteit. Ze hangen in speciale ruimtes die voortdurend worden gecontroleerd op vochtigheid en temperatuur en die worden geventileerd met de zuivere, koele lucht van de Zuid-Tirolse bergdalen. Tijdens de rijping verliest het spek ongeveer een derde van zijn oorspronkelijke gewicht en krijgt het zijn kenmerkende, stevige structuur.

## GEBIED, PRODUCTIEVOLUME EN EXPORT

Zuid-Tirools spek wordt geproduceerd in Zuid-Tirol. Daar worden jaarlijks rond 2,4 miljoen hammen geproduceerd, elk met een gewicht van ongeveer 4,5 kilo.

De hoofdmakten voor spek uit Zuid-Tirol zijn Italië, Duitsland en Oostenrijk. Daarnaast worden ook andere landen zoals België, Frankrijk, Nederland, Zweden en Zwitserland steeds belangrijker. Buiten Europa stijgt de verkoop in de VS, Canada en op andere markten, waar hoogwaardige, traditionele Europese specialiteiten steeds meer aan populariteit winnen.

## PRODUCTIE EN VERMARKTING

Zuid-Tirools spek wordt geproduceerd door 30 producenten die zijn erkend door het Consorzio Tutela Speck Alto Adige. Zij zijn contractueel verplicht de strenge richtlijnen voor de productie van dit kwaliteitsproduct na te leven, hun productielocaties daaraan aan te passen en elk moment toegang te verlenen aan onafhankelijke controleurs.

## INFORMATIE OVER DE VOEDINGSWAARDE

Dankzij de voedingswaarde en het hoge gehalte aan hoogwaardige eiwitten is Zuid-Tirools spek het ideale alternatief voor vers vlees, vis of eieren.

### Voedingsstoffen per 100 g:

Eiwit.....	30,7 g
Koolhydraten .....	1,2 g
Vet .....	19,1 g
waarvan verzadigde vetzuren .....	6,6 g
Energie.....	300 kcal/1.254 kJ

## SPEK IN DE KEUKEN

Zuid-Tirools spek is meerdere maanden houdbaar, mits vacuüm verpakt en bewaard bij een temperatuur van rond 5 °C op een koele, donkere plaats of in de koelkast. Haal het spek enkele uren voor gebruik uit de verpakking zodat het aroma zich volledig kan ontwikkelen. Een tip bij het snijden: begin altijd aan de rand van de ham, omdat die sneller uitdroogt, en snij dwars op de draad – zo komt in de mond de malse structuur van het spek bijzonder goed tot zijn recht. Zuid-Tirools spek smaakt heerlijk met of zonder korst, dun gesneden met de machine, of grof met de hand, in plakken, reepjes of blokjes. Daarbij zorgt het steeds weer voor een andere smaakbeleving.

### Contact:

Südtiroler Speck Konsortium  
Lauben 71  
I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 300 381  
info@speck.it  
www.speck.it

