Antrag auf Eintragung einer geschützten Ursprungsbezeichnung (g.g.A.) entsprechend EG-Verordnung Nr. 2081/92 (im vereinfachten Verfahren gem. Art. 17)

1. Zuständige Behörde des Mitgliedslandes:

Bundesministerium für wirtschaftliche Angelegenheiten, Referat für den gewerblichen Rechtsschutz, Kohlmarkt 8-10, 1010 Wien,

Tel. ++43/1/53424-0, Fax ++43/1/53424-520.

2. Antragsteller (Träger der Ursprungsbezeichnung):

Der Antrag wird von den in Beilage 1 angeführten fünf Erzeugern bzw. Verarbeitern von Tiroler Speck eingebracht.

Die Koordinierung des Antrages erfolgt im
EURO INFO CENTRE der Wirtschaftskammer Tirol,
Meinhardstraße 14, 6020 Innsbruck;
Ansprechpartner:
Dr. Peter Völker, Tel. +43/512/5310-293, Fax +43/512/5310-275).

3. Name/Sachbezeichnung/Herkunftsbezeichnung (Ursprungsbezeichnung) des Erzeugnisses:

'Tiroler Speck g.g.A.'

4. Art des Erzeugnisses:

Rohpökelware aus Schweinefleisch.

4. Beschreibung des Spezifikation:

Beschreibung

Das Rohmaterial für 'Tiroler Speck g.g.A.' wird aus folgenden entbeinten und zugeschnittenen Teilstücken von Schweinen gewonnen:

- Schlögel,
- Karree,
- Schulter,
- Bauch und
- Schopf.

Der Tiroler Speck wird mild gesalzen und in einer, den örtlichen Gepflogenheiten und Traditionen entsprechenden speziellen Würzung, in eigenen Räumen, bei der Temperatur von 18° bis 20°C gut mit Würzrauch behandelt und gelagert.

Die äußere Farbe ist rauchfarbig braun, der Anschnitt ist rötlich mit einem weißen Speckanteil. Der Geruch ist aromatisch und mild, mit einem erkennbaren Rauchton. Der Geschmack ist würzig, Tirol-charakteristisch und arteigen, sowie besonders mild im Salzgeschmack.

Chemischphysikalische und mikrobiologische Eigenschaften:

- Wasser:Eiweis-Verhältnis von maximal 1,5 (Toleranz 0,2),
- Kochsalzgehalt maximal 5 %,
- Gehalt an Natrium Nitrit berechnet als Natriumnitrit ($NaNO_2$) 5 mg/100 g (50 mg/kg),
- Gehalt an Kalium Nitrat berechnet als Natriumnitrit ($NaNO_2$) 25 mg/100 g (250 mg/kg),
- mesophile Gesamtkoloniezahl (einschließlich Milchsäurebakterien) KBE/g $\leq 1 \times 10^7$.

Geographisches Gebiet

'Tiroler Speck g.g.A.' darf ausschließlich von befugten Erzeugern bzw. Verarbeitern im österreichischen Bundesland Tirol (siehe Karte in Beilage 2) hergestellt werden.

Die Tiere zur Gewinnung der in Punkt 4 erwähnten Rohstoffteile müssen den in der Beilage 3 festgehaltenen Bedingungen für die Erzeugung entsprechen. Die Qualität des Frischfleisches (Rohstoffteile) richtet sich nach den dort festgehaltenen Kriterien (siehe Beilage 3).

Ursprungsnachweis

Tiroler Speck ist seit Jahrhunderten ein fester Bestandteil der heimischen bäuerlichen Küche. Durch viele Generationen wurde dieses Produkt wegen des hohen Nährwertes, der guten Haltbarkeit und der vielfältigen Verwendungsmöglichkeit geschätzt. Die Gewürzrezepturen sowie die Herstellungsverfahren für Tiroler Speck wurden von den Bauern jeweils auf die Nachkommen übertragen. Aus dieser individuellen, überlieferten Tradition bildete sich eine allgemeine Verkehrsauffassung für die heutige gewerbliche Herstellung von Tiroler Speck.

Herstellungsverfahren

Bei der Verarbeitung der unter Punkt 4 aufgezählten Teile sind folgende Kriterien einzuhalten:

- Alle Teilstücke, die zu Tiroler Speck verarbeitet werden, unterliegen dem traditionellen Zuschnitt.
- Eine trockene Einsalzung und Pökelung ist erforderlich.
- Die Räucherung und damit verbundene Trocknung erfolgt bei einer maximalen Rauch- und Raumtemperatur von 20°C.

- Die Lufttrocknung und Reifung erfolgt bei einer Raumtemperatur zwischen 10° und 15°C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 60 % bis 80 %. Ein ausreichender Luftaustausch ist sicherzustellen.
- Die Trocknung und Reifung erfolgt so gleichmäßig, daß ein Trockenrand vermieden wird.
- Die Parasiten- bzw. Schädlingsfreiheit der Produkte ist sicherzustellen.
- Die bezeichneten Teilstücke unterliegen dem Verbot der Spritzpöckelung und der Behandlung mit Poltermaschinen.
- Für die Qualitätsprüfung wird das in der Beilage 4 enthaltene Prüfschema herangezogen.

Zusammenhang

Die Herstellung von Tiroler Speck hat sich im Laufe vieler Generationen als traditionelle Verarbeitungsmöglichkeit in der bäuerlich geprägten Berglandschaft Tirols gebildet, wo es keine Möglichkeiten zur Kühlung von Frischfleisch gab. Die im Zuge der Verarbeitung notwendige Trocknung in reiner Gebirgsluft sowie der schonungsvolle Räuchervorgang unter Einsatz bestimmter Gewürzmischungen und Buchen- bzw. Eschenholz ist typisch für die besondere Charakteristik von Tiroler Speck.

Ein Hinweis auf die alte Überlieferung zum Thema Speck in Tirol kann aus urkundlichen Erwähnungen entnommen werden. Nikolaus Graff und Hermann Holzmann erwähnen in der „Geschichte des Tiroler Metzgerhandwerkes", (Universitätsverlag Wagner 1982) unter anderem eine Preisfestsetzung vom 23. Juli 1573 für das Pfund Speck zusammen mit Schweinswürsten (siehe Beilage 5). Die Bedeutung von Speck in den Ernährungsgewohnheiten der Tiroler Bevölkerung kann auch in anderen Textstellen dieses Werkes nachgelesen werden. Beispielsweise wird darüber berichtet, daß auch für den privaten Bereich auf Märkten Schweinefleisch in großen Stücken gekauft und zu Speck verarbeitet wurde. „Der Großteil des Schweines wurde gesurt, dann geselcht und kam während des ganzen Jahres als Speck und Selchfleisch auf den Tisch." (siehe Beilage 6)

Kontrolleinrichtung

Die Kontrolle über die Einhaltung der einzelnen Kriterien liegt beim Landeshauptmann von Tirol.

Ergänzend dazu bestehen die gesetzlich vorgesehenen Kontrollen durch das Amt der Tiroler Landesregierung, Abteilung Vd (Sanitätsabteilung), Landhausplatz, 6020 Innsbruck sowie durch die Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung, Technikerstraße 70, 6020 Innsbruck betreffend Betriebs- und Personalhygiene sowie Tiergesundheit.

Etikettierung

Die geschützte geographische Angabe 'Tiroler Speck' darf in keine andere Sprache übersetzt werden. Sie muß dem Etikett in leserlichen und unauslöschbaren Buchstaben angebracht werden und sich eindeutig von jeder anderen Aufschrift abheben.

Die Bezeichnung 'geschützte geographische Angabe' und/oder die Kurzform 'g.g.A.', welche in der Verkehrssprache des Produktes anzugeben ist, muß unmittelbar darauf folgen.

Die Anbringung von nicht ausdrücklich vorgesehenen zusätzlichen Angaben ist untersagt. Die Verwendung von Namen, Firmenbezeichnungen oder Eigenmarken ist hingegen gestattet, wenn diese den Erwerber nicht täuschen.

Tiroler Speck darf lose, vakuumverpackt oder in kontrollierter Atmosphäre abgepackt als ganzes Stück, geteilt oder aufgeschnitten verkauft werden.

Einzelstaatliche Anforderung

Die für die Herstellung von Tiroler Speck maßgeblichen rechtlichen Regelungen sind im Codex Alimentarius Austriacus III. Auflage, Kap. B 14 Abs. 24 „Fleisch und Fleischwaren" (Auflage 1987, Verlag Brüder Holinek, Wien) enthalten.

Antragsteller für 'Tiroler Speck g.g.A.'

HANDL TYROL GMBH
6551 Pians

GASSER SPECK GMBH
Außerweg 2a
6143 Navis

MURR Albert
6580 St. Anton 31

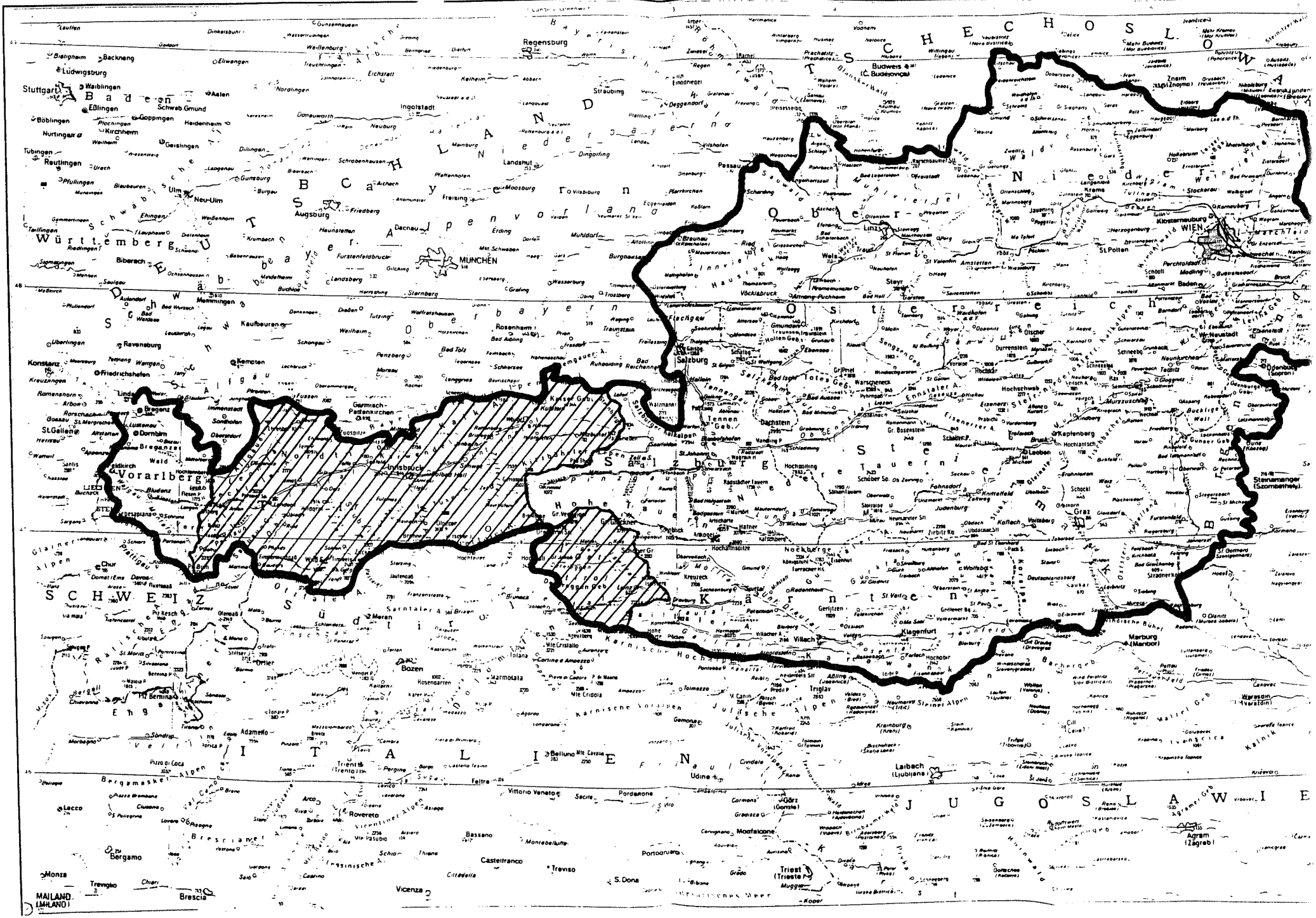
PFLUGER Hans
6335 Vorderthiersee 173

AGER Josef
Am Steinerbach 20
6306 Söll

Übersichtskarten Tirol

ÖSTERREICH

Beilage



Geographisches Gebiet des Bundeslandes Tirol