

**Demande d'inscription d'une appellation d'origine protégée (A.O.P.)
conformément au règlement (CEE) n° 2081/92
(procédure simplifiée selon l'article 17)**

N° national du dossier : 1188-GR/95

1. Service compétent de l'État membre :

Nom : Ministère fédéral des affaires économiques, service de la propriété industrielle,
Kohlmarkt 8-10 - 1010 Vienne
Tél. : ++43/1/53424-0, Fax : ++43/1/53424-520

2. Groupement demandeur (titulaire de l'appellation d'origine) :

La demande est déposée par le groupement des producteurs ou transformateurs de Tiroler Speck
(lard tyrolien) visé à l'annexe 1.

La coordination de la demande est assurée par :

EURO INFO CENTRE der Wirtschaftskammer Tirol
Meinhardstrasse 14, 6020 Innsbruck

Interlocuteur :

Dr. Peter Völker, Tél.: +43/512/5310-293, Fax : +43/512/5310-275.

3. Nom/Dénomination spécifique/Indication de provenance (appellation d'origine) du produit :

"Tiroler Speck g.g.A."

4. Type de produit :

Salaison brute de viande porcine

5. Description du cahier des charges :

a) Nom :

Tiroler Speck g.g.A.

b) Description :

La matière première du "Tiroler Speck g.g.A." est prélevée sur les morceaux suivants de viande porcine, désossée et découpée :

- cuissot
- carré
- épaule
- poitrine
- collier.

Le Tiroler Speck est légèrement salé avant d'être généreusement traité et stocké dans un assaisonnement particulier conforme aux us et coutumes de la région, dans ses propres locaux, à une température de 18° à 20° C et dans une fumée piquante.

La couleur extérieure est brun fumé; la coupe est rougeâtre avec une partie de lard blanc. L'odeur est aromatique et légère, avec une nuance de fumée reconnaissable. Le goût est épicé; il se caractérise par des mélanges d'épices particuliers et par un traitement spécial à la fumée, légèrement salé.

Caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques :

- rapport eau/protéines : maximum 1,5 (tolérance 0,2)
- teneur maximale en sel de cuisine : 5%
- teneur en nitrite de sodium, exprimée en nitrite de sodium (NaNO_2) : 5 mg/100 g (50 mg/kg)
- teneur en nitrate de potassium, exprimée en nitrite de sodium (NaNO_2) : 25 mg/100 g (250 mg/kg)
- nombre total de colonies mésophiles (y compris les bactéries lactiques) : $\text{UFC/g} \leq 1 \times 10^7$.

c) Aire géographique :

Le "Tiroler Speck g.g.A." ne peut être fabriqué que par des producteurs ou transformateurs industriels ou agricoles agréés dans le Land autrichien du Tyrol (voir carte en [annexe 2](#)).

Les animaux sur lesquels sont prélevés les morceaux bruts visés au point 5.2. doivent être conformes aux conditions de fabrication énoncées à l'[annexe 3](#). La qualité de la viande fraîche (morceaux bruts) est définie par les critères qui y figurent (voir [annexe 3](#)).

d) Preuve de l'origine :

Le Tiroler Speck constitue depuis des siècles un élément incontournable de la cuisine paysanne locale.

On trouve des références à l'ancienne tradition du lard au Tyrol dans les sources documentaires. Dans la "Geschichte des Tiroler Metzgerhandwerkes" - (Histoire de la boucherie tyrolienne) (Universitätsverlag Wagner 1982), Nikolaus Graff et Hermann Holzmann citent notamment le prix d'une livre de Speck avec saucisses de porc, fixé le 23 juillet 1573 (voir [annexe 5](#)). L'importance de Speck dans les habitudes alimentaires de la population tyrolienne ressort

FR/06/97/15600000.W00 (DE)
mc/mp

également d'autres passages de cet ouvrage. Par exemple, il y est écrit que de la viande de porc est également Speck.

“La plus grande partie du porc était salée et fumée; elle avait alors sa place sur la table toute l’année, sous forme de lard ou de viande fumée” (voir [annexe 6](#)).

e) Méthode d'obtention :

La fabrication des morceaux énumérés au point 5.2. doit respecter les critères suivants :

- Tous les morceaux qui sont transformés en Tiroler Speck doivent subir la découpe traditionnelle (voir [annexe 3](#)).
- Une salaison à sec (par friction avec un mélange de sel et d’épices à sec) suivie d’un fumage sont nécessaires.
- Le fumage et le séchage concomitant ont lieu à une température de fumage et température ambiante maximales de 20° C.
- Le séchage à l’air et la maturation ont lieu à une température ambiante comprise entre 10° et 15°C et à une humidité relative de l’air de 60 à 80%. Un brassage d’air suffisant doit être garanti.
- Le séchage et la maturation doivent être suffisamment uniformes pour éviter que le bord ne sèche.
- Les produits doivent être exempts de parasites.
- Il est interdit de saler les morceaux considérés par pulvérisation et de les traiter par malaxeur.
- Le contrôle de qualité doit suivre le schéma de contrôle indiqué à l’[annexe 4](#).

f) Lien :

Au fil des générations, la fabrication du Tiroler Speck est devenue un mode de transformation traditionnel dans le paysage rural des montagnes du Tyrol, où la viande fraîche ne pouvait pas être réfrigérée. Le séchage à l’air pur de la montagne, nécessaire à la transformation, ainsi que le procédé délicat du fumage en présence de certains mélanges d’épices et de bois de hêtre ou de frêne confèrent au Tiroler Speck son caractère particulier.

De génération en génération, les paysans se sont transmis les recettes d’assaisonnement ainsi que les méthodes de fabrication du Tiroler Speck. Cette tradition particulière se retrouve dans la fabrication industrielle actuelle du Tiroler Speck. Il est apprécié depuis de nombreuses générations en raison de sa haute valeur nutritive, de sa bonne conservabilité et de ses multiples possibilités d’emploi donné lieu à des us et coutumes que l’on retrouve dans la fabrication industrielle actuelle du Tiroler Speck.

g) Structure de contrôle (organisme) :

Der Landeshauptmann von Tirol
Landhaus, 6020 Innsbruck
Office fédéral du contrôle des denrées alimentaires
(Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung)
Technikerstrasse 70, 6020 Innsbruck

h) Étiquetage :

L'indication géographique protégée "Tiroler Speck" ne peut être traduite dans aucune langue. Elle doit figurer sur l'étiquette en caractères lisibles et indélébiles et se détacher nettement de toute autre inscription.

La dénomination "geschützte geographische Angabe" (indication géographique protégée) et/ou l'abréviation "g.g.A.", qui figurent dans la langue véhiculaire du pays, doivent suivre immédiatement.

L'inscription de noms, de dénominations d'entreprises ou de marques propres est autorisée, à condition de ne pas induire l'acheteur en erreur.

Le Tiroler Speck peut être vendu en vrac, emballé sous vide ou sous atmosphère contrôlée, sous forme de morceau entier, fractionné ou en tranches.

i) Exigences nationales :

Les dispositions légales déterminantes pour la fabrication du Tiroler Speck figurent dans le Codex Alimentarius Austriacus, chapitre B14.

À REMPLIR PAR LA COMMISSION

N° CE : GAT01395/950703

Date de réception du dossier complet : 13.3.1997