

BIJLAGE I
VERORDENING (EEG) nr. 2081/92 VAN DE RAAD
REGISTRATIEAANVRAAG : Artikel 5 () Artikel 17 (X)

BOB () BGA ()
Nationaal nummer van het aanvraagdossier : 1188-GR/95

1. Bevoegde dienst van de Lid-Staat :

Naam : Bundesministerium für wirtschaftliche Angelegenheiten, Referat für den gewerblichen Rechtsschutz
Adres : Kohlmark 8-10, 1010 Wien
Tel. : ++43/1/53424-0 Fax : ++43/1/53424-520

2. Aanvragende groepering :

De aanvraag wordt ingediend door de gemeenschap van de in bijlage 1 genoemde producenten en verwerkers van Tiroler speck.
De aanvraag wordt ingediend door bemiddeling van :
EURO INFO CENTRE der Wirtschaftskammer Tirol,
Meinhardstraße 14, 6020 Innsbruck
Contactpersoon : Dr. Peter Völker
Tel. + 43/512/5310-293 Fax : +43/512/5310-275

3. Naam van het product : "Tiroler Speck g.g.A"

4. Productcategorie (cf. lijst in bijlage VI)

Rauw pekelvlees van varkens

5. Overzicht van het productdossier :

(samenvatting van de in artikel 4, lid 2, voorgeschreven gegevens)

a) Naam : Tiroler Speck g.g.A.

b) Beschrijving :

"Tiroler Speck g.g.A." wordt bereid uit de volgende uitgebeende deelstukken van varkens :

- ham,
- korte rib,
- schouder,
- buik en
- nek- en schouderkarbonade.

Het Tiroler speck wordt matig gezouten en naar plaatselijke gebruiken en tradities speciaal gekruid, waarna het in eigen ruimten bij een temperatuur van 18 tot 20°C deugdelijk met kruidenrook behandeld en opgeslagen wordt.

Aan de buitenkant heeft het speck een bruine rookkleur; het snijvlak is roodachtig met een witte rand. Het speck heeft een aromatische en milde geur waarin het rookproces herkenbaar is. De smaak wordt door speciale kruidenmengsels en een bijzondere rookbehandeling bepaald en is licht zoutig.

Fysisch-chemische en microbiologische eigenschappen :

- Water - eiwitverhouding : maximaal 1,5 (tolerantie 0,2);
- Keukenzoutgehalte : maximaal 5 %;
- Gehalte aan natriumnitriet, als zodanig berekend : 5 mg/100 g (50 mg/kg);
- Gehalte aan kaliumnitraat, berekend als natriumnitriet (NaNO_2): 25 mg/100 g (250 mg/kg);
- Totaalaantal mesofiele koloniën (inclusief melkzuurbacteriën) : $\text{KVE/g} \leq 1 \times 10^7$.

c) Geografisch gebied :

“Tiroler Speck g.g.A.” mag uitsluitend door erkende industriële en agrarische producenten, resp. verwerkers in de Oostenrijkse deelstaat Tirol (zie kaart in bijlage 2) bereid worden.

De dieren, waarvan de in punt 5.b genoemde deelstukken afkomstig zijn, moeten voldoen aan de in bijlage 3 voorgeschreven voorwaarden voor de productie. De kwaliteit van het verse vlees (de deelstukken) moet beantwoorden aan de in die bijlage vastgestelde criteria.

d) Bewijs van oorsprong :

Tiroler spek neemt al eeuwenlang een vaste plaats in de inheemse boerenkeuken in. Wegens de hoge voedingswaarde, de goede houdbaarheid en de vele toepassingsmogelijkheden van het product wordt het al vele generaties lang op prijs gesteld.

Uit vermeldingen in documenten kan worden opgemaakt dat dit spek in Tirol op een oude traditie kan bogen. Nikolaus Graff en Hermann Holzmann maken in hun “Geschichte des Tiroler Metzgerhandwerkes” (Geschiedenis van het slagersbedrijf in Tirol) (Universitätsverlag Wagner 1982) onder andere gewag van een vaststelling van de prijs voor een pond spek samen met varkensworsten dd. 23 juli 1573 (zie bijlage 5). Ook uit andere passages van dit werk blijkt dat spek in het voedingspatroon van de Tirolers van niet geringe betekenis was. Zo wordt bijvoorbeeld vermeld dat ook door particulieren grote stukken varkensvlees op de markten gekocht werden en tot spek verwerkt werden. “Het grootste deel van het varken werd gepekeld, dan gerookt en werd het hele jaar door als spek en gerookt vlees gegeten” (zie bijlage 6).

e) Werkwijze voor het verkrijgen van het product :

Bij de verwerking van de in punt 5.b genoemde deelstukken moeten de volgende criteria in acht genomen worden :

- alle deelstukken die tot Tiroler spek verwerkt worden, worden volgens de traditionele werkwijze uitgesneden (zie bijlage 3);
- de stukken moeten droog gezouten worden (d.w.z. met een mengeling van zout en kruiden droog ingewreven worden) en gepekeld worden;
- bij het roken en drogen van het spek mag de temperatuur van de rook en van het lokaal niet meer bedragen dan 20°C;
- bij de verdere droging aan de lucht en rijping moet de omgevingstemperatuur 10°-15°C bedragen bij een relatieve luchtvochtigheid van 60 tot 80 %. Er moet voldoende ventilatie zijn;

- het drogen en rijpen moet zo gelijkmatig verlopen dat geen droge korst kan ontstaan;
- de producten moeten vrij van parasieten en ongedierte zijn;
- de gebruikte deelstukken mogen niet met pekkel worden ingespoten noch met een kneedmachine (tumbler) behandeld worden;
- de kwaliteit wordt overeenkomstig het in bijlage 4 aangegeven schema gekeurd;
- daarnaast worden ook de wettelijk voorgeschreven controles op het gebied van de hygiëne in de werkplaats en van het personeel en op het gebied van de diergezondheid uitgevoerd door het Amt der Tiroler Landesregierung, Abteilung Vd (Sanitätsabteilung), Landhausplatz, 6020 Innsbruck, en door het Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung, Technikerstraße 70, 6020 Innsbruck.

f) Verband :

De bereiding van Tiroler spek heeft zich in de loop van vele generaties als traditionele mogelijkheid tot het verduurzamen van varkensvlees ontwikkeld op de bedrijven van de bergboeren van Tirol, die niet over de mogelijkheid beschikten om vers vlees te koelen. De bijzondere kenmerken van het Tiroler spek worden verkregen doordat het vlees in de zuivere berglucht gedroogd wordt en boven beuken- of essenhout zeer omzichtig met gebruikmaking van bepaalde kruidenmengsels gerookt wordt. De kruidenrecepten en de bereidingswijze voor Tiroler spek zijn door de boeren van generatie op generatie overgeleverd.

g) Controlestructuur Naam : Der Landeshauptmann von Tirol
(dienst of organisatie) Adres : Landhaus, 6020 Innsbruck

h) Etikettering :

De beschermde geografische aanduiding "Tiroler Speck" mag niet vertaald worden. Ze moet op het etiket goed leesbaar en onuitwisbaar worden aangebracht en duidelijk van elk ander opschrift onderscheiden zijn.

De vermelding "beschermde geografische aanduiding" en/of de afkorting "b.g.A." moet daarop onmiddellijk volgen in de taal van het betrokken land.

Namen, firmanamen of eigen merken mogen eveneens worden aangebracht, wanneer deze de koper niet misleiden.

Tiroler spek mag los, vacuümverpakt of gasverpakt, geheel, in stukken of in plakken gesneden worden verkocht.

i) (Eventuele) nationale eisen :

De rechtsvoorschriften die van toepassing zijn voor de bereiding van "Tiroler Speck", zijn opgenomen in hoofdstuk B 14 van de Codex Alimentarius Austriacus.

(WORDT INGEVULD DOOR DE COMMISSIE)

EG-nummer : G AT01395/950703.....

Datum van ontvangst van het volledige aanvraagdossier : .../.../...