

## „GAILTALER SPECK“ g.g.A.

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.

Gemeinschaftsschutz besteht bereits aufgrund Eintragung gemäß VO (EWG) Nr. 2081/92: C 327/11/2001 (Spezifikation), Eintragung mit VO (EG) Nr.1241/2002, L 181/4/2002 v. 11.7.2002

EG-Nr.: G/AUT/00192/01.05.02

AT-Nr.: HA 2/2000

**1. NAME**

Gailtaler Speck

**2. MITGLIEDSTAAT ODER DRITTLAND**

Österreich

**3. BESCHREIBUNG DES AGRARERZEUGNISSES ODER DES LEBENSMITTELS**

**3.1. Erzeugnisart**

Klasse 1.2 Fleischerzeugnisse (erhitzt, gepökelt, geräuchert usw.)

**3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt**

Rohpökelfleisch; ungesalzen, eingeweicht und kaltgeschlachtet (Buchenholz, Beigabe von Wacholder) Speck von gold-gelber äußerer Farbe, kräftig rotem Anschnitt mit einem weißen Speckanteil. Die Mindestreifzeit beträgt je nach verwendetem Teilstück 4 bis 12 Wochen. Der Gailtaler Speck hat einen ausgeprägten Pökelfleisch-, Räucher- und Fleischgeschmack, der nur leicht gewürzbetont und mildsalzig ist. Er ist von fester Konsistenz, zartem Biss und zerfällt mürbe auf der Zunge.

**3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)**

Die „Gailtaler Speck – Richtlinien“ regeln u.a. die Herkunft und Qualität der zur Erzeugung des Gailtaler Specks eingesetzten Grunderzeugnisse und enthalten Vorschriften zur Qualitätssicherung, für deren lückenlose Kontrollierbarkeit bei allen Produzenten Sorge zu tragen ist. Die Ferkel bzw. Mastschweine stammen aus dem Gailtal, lediglich im Bedarfsfall können Ferkel und Mastschweine auch aus anderen Regionen Kärntens herangezogen werden. Dabei sind ausschließlich Ferkel von Mitgliedsbetrieben anerkannter Ferkelringe heranzuziehen. Bei Mastschweinen muss auf jene Schweine zurückgegriffen werden, die unter Einhaltung der in der Richtlinie festgelegten Erzeugungs-, Qualitäts- und Kontrollstandards für den „Gailtaler Speck“ produziert wurden.

Zur Produktion von „Gailtaler Speck“ werden Schweine folgender Rassen eingesetzt: Landschwein, Edelschwein, Kreuzungen aus Land- und Edelschwein, Duroc-Schwein, Kreuzungen aus anerkannten Kärntner Zuchtprogrammen. Nicht zugelassen sind typische Fleischschweinerassen. Die durchschnittliche Lebendgewichtszunahme der Schweine während der Mast darf 750 Gramm nicht überschreiten.

Für die Produktion von „Gailtaler Speck“ wird Schweine-Frischfleisch mit einem pH-Wert von maximal 5,8 herangezogen. Dabei werden die Speckseiten im Ganzen verwendet, im Bedarfsfall die Einzelteile einer Seite – Bauch, Karree, Karreebauch, Schlegel und Schulter.

### **3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)**

Es sind lediglich hochwertige Futtermittel zulässig, die dem erwünschten langsamen Wachstum der Tiere zuträglich sind. Mais- und Sojagaben sind nur in Anteilen unter 10% Trockenanteil erlaubt. Tiermehle, gewerbliche Küchenabfälle, Flüssigfütterung mit reinem Mais, Masthilfsmittel, Anabolika, Hormone sowie Leistungsförderer sind für bzw. während der Mast nicht zulässig.

### **3.5. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen**

---

### **3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.**

---

### **3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung**

Die Kennzeichnung erfolgt mittels einer an den einzelnen Speckseiten bzw. -teilstücken an geeigneter Stelle angebrachten Plakette oder Schleife bzw. gleichzuhaltender Produktkennzeichnungen, auf denen leserlich und unveränderbar Produzent und Kontrollnummer vermerkt sind. Die Kontrollnummer ist in einem vom Erzeuger zur Vorlage an die Kontrollorgane zu führenden Produktionsprotokoll („Speckprotokoll“) festzuhalten, in dem die Einhaltung der Bestimmungen des Gewinnungsverfahrens für jede Speckcharge dokumentiert ist und mit welchem eine Prüfung der Einhaltung der Bestimmungen des Gewinnungsverfahrens jederzeit vorgenommen werden kann.

Die Verwendung von Firmenbezeichnungen oder Eigennamen ist im Rahmen der Produktkennzeichnung gestattet, sofern dadurch keine Täuschung des Konsumenten herbeigeführt wird.

## **4. KURZBESCHREIBUNG DER ABGRENZUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETS**

Das Produktionsgebiet wird gebildet von den politischen Gemeinden Kötschach-Mauthen, Dellach, Kirchbach, Gitschtal, Hermagor, St. Stefan im Gailtal, Nötsch im Gailtal, Feistritz an der Gail und Hohenthurn.

## **5. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET**

### **5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets**

Das Gailtal ist ein Gebiet mit speziellen klimatischen Bedingungen (illyrisches Klima) wie ausgeglichenen Temperatur- und Luftfeuchteverhältnissen, hoher Sonnenscheindauer, geringer Nebelbildung im Winter und klärenden Winden aus dem Süden. Die Produzenten des Gebietes bringen ein traditionelles Herstellungsverfahren auf der Basis von über die Jahrhunderte hinweg überlieferten Rezepturen zum Einsatz und verfügen über ein spezielles Know How. Die Erzeugung von Speck ist im Gebiet des Gailtales bereits ab dem 15. Jahrhundert dokumentiert.

### **5.2. Besonderheit des Erzeugnisses**

Die Methode des „Kaltselehens“, die vorzugsweise Verarbeitung von Speckseiten im Ganzen sowie die Verarbeitung des Fleisches in ungespresstem Zustand stellen eine für das Gailtal typische Kombination von Produktmerkmalen dar. Der Speck hat einen unverwechselbaren Geschmack und ist lange haltbar.

### **5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer**

**bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)**

Durch die klimatisch begründeten besonderen Reifebedingungen, die Verwendung ausschließlich langsam gewachsener und mit hochwertigen Futtermitteln gemästeter Schweine und das Vorgehen nach traditionellen Produktionsweisen und überlieferten Rezepturen entwickelte sich der „Gailtaler Speck“ zu einem weithin bekannten und für die Region typischen Produkt. Historisch überliefertes, von Generation zu Generation weiter getragenes Erfahrungswissen bestimmt die zeitlichen Abläufe der Verarbeitung von Schweine-Frischfleisch zu einem kulinarisch hochwertigen Veredelungsprodukt. Das Wissen und die Erfahrung um die jahres-zeitlich und je nach Wetterlagen schwankenden Produktionsbedingungen versetzen die Produzenten in die Lage, die Produktion aufs ganze Jahr zu legen. Dabei ist die Nutzung der spezifischen klimatischen Verhältnisse im Gailtal maßgeblich für eine optimale und innerhalb Kärntens einzigartige Speckproduktion. Durch gleichmäßige Luftbewegung und nur geringe Temperatur- und Luftfeuchteschwankungen kann das Produkt gleichmäßig abtrocknen. Der langsame Reifungsprozess verleiht dem Speck sein besonderes Aroma und seine große Haltbarkeit.