

„TIROLER 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: VO (EG) Nr. 1065/97, L 156/5/97 v. 13.6.1997

EG-Nr.: AT/PGI/017-1395

AT-Nr.: HA 9/2007 (urspr. Zl.1188-GR/95)

1. NAME

Tiroler Speck

2. MITGLIEDSTAAT ODER DRITTLAND

Österreich

3. BESCHREIBUNG DES AGRARERZEUGNISSES ODER DES LEBENSMITTELS

3.1. Erzeugnisart [gemäß Anhang II]

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

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

Die äußere Farbe ist rauchfarbig braun, der Anschnitt rötlich mit einem weißen Speckanteil. Der Geruch ist aromatisch und mild, mit einem erkennbaren Rauchtön. Der Geschmack ist würzig, geprägt von speziellen Gewürzmischungen und einer besonderen Rauchbehandlung, sowie mild im Salzgeschmack.

Chemisch-physikalische und mikrobiologische Eigenschaften:

- Wasser : Eiweiß -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 $\leq 1 \times 10^7$.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Als Rohmaterial dienen folgende entbeinte und zugeschnittene (= traditioneller Zuschnitt) Teilstücke vom Schwein: Schlägel, Karree, Schulter, Bauch und Schopf.

Die Schlachtung erfolgt nach EU-Richtlinien unter Kriterien die eine maximale Fleischqualität sicherstellen (davon umfasst ist der Transport und das Treiben der Tiere innerhalb der Schlachteinrichtung).

Anforderungen an das Frischfleisch:

- post mortem pH 24:5,4 - 5,8 (m. semi membranous 4-5 cm tief)
- Kerntemperatur 24 Stunden post mortem mindestens 5°C
- Oberflächenkeimzahl am Ende des Schlachtbandes KBE max. $5 \times 10^4 \text{ cm}^2$
- Oberflächenkeimzahl am Ende der Zerlegung KBE max. $1 \times 10^5/\text{cm}^2$

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Zur Fütterung werden ausschließlich Futtermittel verwendet, die den einschlägigen österreichischen Gesetzen und Verordnungen entsprechen. Die Mastration enthält eine beschränkte Menge an Polyenen (PUFA+) um die angestrebte Fettqualität zu erreichen (möglichst nicht mehr als 12g/kg).

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

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

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

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Die geschützte geographische Angabe „Tiroler Speck“ darf in keine andere Sprache übersetzt werden. Sie muss auf dem Etikett in leserlicher 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 Namen, Firmenbezeichnungen oder Eigenmarken ist gestattet, wenn diese den Erwerber nicht täuschen.

4. KURZBESCHREIBUNG DER ABGRENZUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETS

Die Herstellung des „Tiroler Speck“ ist auf das Bundesland Tirol (Nord- und Osttirol) beschränkt.

5. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Gebirgsklima. Traditionelles Herstellungsverfahren auf der Basis von über die Jahrhunderte hinweg überliefertem Know-How der Erzeuger.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Unverwechselbarer Geschmack. Die hohe Abtrocknung und das stärkere Raucharoma haben Einfluss auf die Fermentation und bringen ganz spezielle Geschmacksauswirkungen mit sich.

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.)

In der bäuerlich geprägten Berglandschaft Tirols hat sich die Speckproduktion als Methode zur Konservierung von Frischfleisch im Laufe vieler Generationen entwickelt und verfeinert. Das Wissen um die speziellen Gewürzrezepturen sowie die Herstellungsverfahren für Tiroler Speck wurden von den Bauern jeweils an ihre Nachkommen übertragen. Aus dieser individuell überlieferten Tradition bildete sich eine allgemeine Verkehrsauffassung für die heutige gewerbliche Herstellung von Tiroler Speck. Die im Zuge der Verarbeitung notwendige Trocknung in der reinen Tiroler Gebirgsluft sowie der schonungsvolle Räuchervorgang unter Einsatz bestimmter Gewürzmischungen und Buchen- bzw. Eschenholz verleihen dem Tiroler Speck seine besonderen Eigenschaften.