

Bezeichnung:	Tiroler Speck – g.g.A.	
Nationales Aktenzeichen:	HA 9/2007 (urspr. ZI.1188-GR/95)	
EG-Aktenzeichen:	AT/PGI/017-1395	
Antragstellende Vereinigung:	Konsortium Tiroler Speck g.g.A. A-6551 Pians 33 Tel.: Fax: email :	
Vertreter/Kontaktperson:	Ing.Dr. Joachim Stock Rechtsanwalt A-6020 Innsbruck, Sillgasse 12 Tel.: +43-512-580859 Fax: +43-512-58085930 email: kanzlei@ra-stock.eu	
<input checked="" type="checkbox"/>	Gemeinschaftsschutz besteht bereits aufgrund Eintragung gemäß VO (EWG) Nr. 2081/92: VO (EG) Nr. 1065/97, L 156/5/97 v. 13.6.1997 Geändert durch:	

EINZIGES DOKUMENT

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

„TIROLER SPECK“

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

g.g.A. g.U.

1. NAME [DER G.G.A. ODER DER G.U.]

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 Rauchtton. 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: Schlögel, 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.

HINWEIS AUF DIE VERÖFFENTLICHUNG DER SPEZIFIKATION
(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

[siehe: www.patentamt.at – Markenschutz - Herkunftsangaben.]

VERORDNUNG (EG) Nr. 1065/97 DER KOMMISSION

vom 12. Juni 1997

zur Ergänzung des Anhangs der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 der Kommission zur Eintragung geographischer Angaben und Ursprungsbezeichnungen gemäß dem Verfahren nach Artikel 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN
GEMEINSCHAFTEN —gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen
Gemeinschaft,gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates
vom 14. Juli 1992 zum Schutz von geographischen
Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeug-
nisse und Lebensmittel ⁽¹⁾, geändert durch die Verordnung
(EG) Nr. 535/97 ⁽²⁾, insbesondere auf Artikel 17 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Für bestimmte Bezeichnungen, die von den Mitglied-
staaten gemäß Artikel 17 der Verordnung (EWG) Nr.
2081/92 mitgeteilt wurden, sind ergänzende Angaben
angefordert worden, um zu gewährleisten, daß diese
Bezeichnungen mit den Artikeln 2 und 4 der genannten
Verordnung übereinstimmen. Die Prüfung dieser ergän-
zenden Angaben hat ergeben, daß die betreffenden
Bezeichnungen den genannten Artikeln entsprechen.
Daher ist es notwendig, sie nunmehr einzutragen und
dem Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 der
Kommission ⁽³⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung
(EG) Nr. 123/97 ⁽⁴⁾, hinzuzufügen.

Nach dem Beitritt der drei neuen Mitgliedstaaten beginnt
die in Artikel 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92
vorgesehene Frist von sechs Monaten mit dem Tag ihres
Beitritts. Bestimmte der von diesen Mitgliedstaaten mitge-
teilten Bezeichnungen entsprechen den Artikeln 2 und 4
der genannten Verordnung und sind deshalb einzutragen.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem
Mitgliedstaat.

Brüssel, den 12. Juni 1997

Für die Kommission

Franz FISCHLER

Mitglied der Kommission

Die Bezeichnung „Speck dell'Alto Adige“ betrifft ein
zweispäufiges geographisches Grenzgebiet. Da unter
diesen Umständen Artikel 5 Absatz 5 der Verordnung
(EWG) Nr. 2081/92 anwendbar ist, haben sich die betei-
ligten Mitgliedstaaten konsultiert und sind zu einer Eini-
gung gelangt. Demzufolge ist diese bereits in italienischer
Sprache eingetragene Bezeichnung nunmehr auch in
deutscher Sprache einzutragen.

Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen
entsprechen der Stellungnahme des Ausschusses für
geographische Angaben und Ursprungsbezeichnungen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Der Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 wird
durch die Bezeichnungen im Anhang der vorliegenden
Verordnung ergänzt.

Artikel 2

Die Bezeichnung „Speck dell'Alto Adige“ wird in deut-
scher Sprache wie folgt eingetragen: „Südtiroler Marken-
speck“ oder „Südtiroler Speck“.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am Tag ihrer Veröffentlichung im
Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften in Kraft.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 208 vom 24. 7. 1992, S. 1.⁽²⁾ ABl. Nr. L 83 vom 25. 3. 1997, S. 3.⁽³⁾ ABl. Nr. L 148 vom 21. 6. 1996, S. 1.⁽⁴⁾ ABl. Nr. L 22 vom 24. 1. 1997, S. 19.

ANHANG

A) UNTER ANHANG II DES VERTRAGS FALLENDE ERZEUGNISSE, DIE FÜR DIE MENSCHLICHE ERNÄHRUNG BESTIMMT SIND

Fleischerzeugnisse

ITALIEN

„— Prosciutto di Norcia (GGA)*.

ÖSTERREICH

„— Tiroler Speck (GGA)*.

Käse

ÖSTERREICH

- „— Tiroler Bergkäse (GUB),
- Vorarlberger Alpkäse (GUB),
- Vorarlberger Bergkäse (GUB)*.

NIEDERLANDE

„— Boeren-Leidse met sleutels (GUB)(¹)*.

Sonstige Erzeugnisse tierischen Ursprungs (Eier, Honig, verschiedene Milcherzeugnisse außer Butter)

FRANKREICH

„— Miel de Sapin des Vosges (GUB)*.

Olivenöl

GRIECHENLAND

- „— Καλαμάτα (Kalamata) (GUB),
- Κολυμβάρι Χανίων Κρήτης (Kolymvari Hanion Kritis) (GUB)(²)(³)*.

ITALIEN

- „— Bruzio (GUB),
- Cilento (GUB),
- Colline Salernitane (GUB),
- Penisola Sorrentina (GUB)*.

Obst, Gemüse und Getreide

GRIECHENLAND

- „— Äpfel
- Μήλα Ντελίσσιους Πιλαφά Τριπόλεως (Mila Delicious Pilafa de Tripoli) (GUB)*.

FRANKREICH

„— Lentille verte du Puy (GUB)*.

ITALIEN

„— Lenticchia di Castelluccio di Norcia (GGA)*.

ÖSTERREICH

„— Waldviertler Graumohn (GUB)*.

(¹) Der Schutz des Namens „Leidse“ ist nicht beantragt.

(²) Der Schutz des Namens „Χανίων“ (Hanion) ist nicht beantragt.

(³) Der Schutz des Namens „Κρήτης“ (Kritis) ist nicht beantragt.

21/02 '97 11:02 0012 0010 210 WK TIROL HUBERH 00100727000

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

Nationale Aktenzahl: 1188-GR/95

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 eingebracht von der Gemeinschaft der in Beilage
1 genannten Erzeuger bzw. Verarbeiter von Tiroler Speck.

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 (Ursprungs-
bezeichnung) des Erzeugnisses:**

'Tiroler Speck g.g.A.'

4. Art des Erzeugnisses:

Rohpökelfleisch aus Schweinefleisch.

5. Beschreibung der Spezifikation:

a) Name

Tiroler Speck g.g.A.

b) Beschreibung

Das Rohmaterial für 'Tiroler Speck g.g.A.' wird aus folgenden
entbeinteten und zugeschnittenen Teilstücken von Schweinen ge-
wonnen:

- 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° 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, geprägt von speziellen Gewürzmischungen und einer besonderen Rauchbehandlung, sowie mild im Salzgeschmack.

Chemischphysikalische 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 $\leq 1 \times 10^7$.

c) Geographisches Gebiet

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

Die Tiere zur Gewinnung der in Punkt 5.b 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).

d) 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.

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)

e) Herstellungsverfahren

Bei der Verarbeitung der unter Punkt 5.b aufgezählten Teile sind folgende Kriterien einzuhalten:

- Alle Teilstücke, die zu Tiroler Speck verarbeitet werden, unterliegen dem traditionellen Zuschnitt (siehe Beilage 3).
- Eine trockene Einsalzung (mit Salz-Gewürzmischung trocken eingerieben) und Pökellung 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 Spritzpökellung und der Behandlung mit Poltermaschinen.
- Für die Qualitätsprüfung wird das in der Beilage 4 enthaltene Prüfschema herangezogen.
- 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.

f) 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.

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.

g) Kontrolleinrichtung

Name

Der Landeshauptmann von Tirol
Landhaus, 6020 Innsbruck

h) Etikettierung

Die geschützte geographische Angabe 'Tiroler Speck' darf in keine andere Sprache übersetzt werden. Sie muß auf 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.

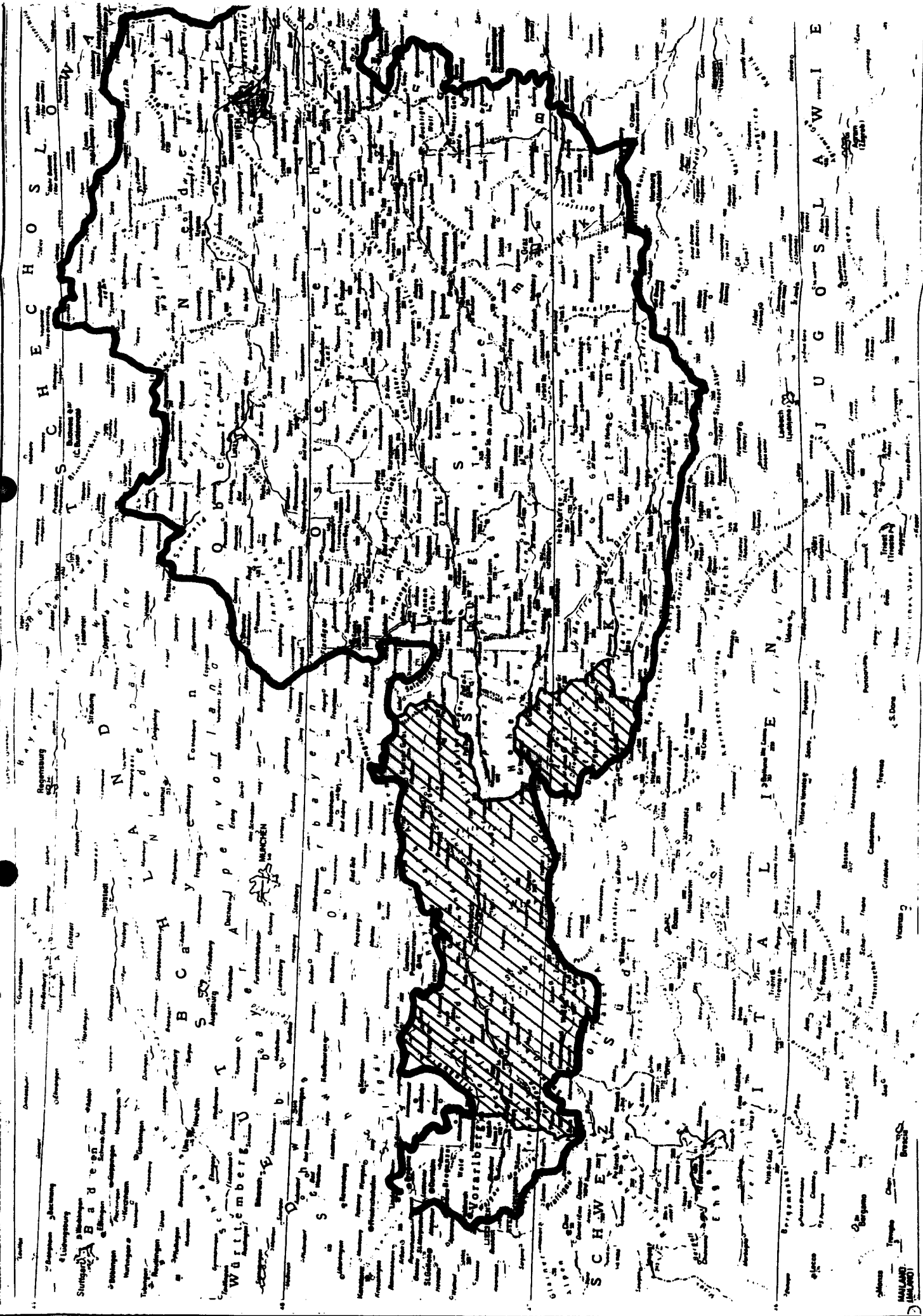
Die Anbringung von Namen, Firmenbezeichnungen oder Eigenmarken ist gestattet, wenn diese den Erwerber nicht täuschen.

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

i) Einzelstaatliche Anforderung

Die für die Herstellung von Tiroler Speck maßgeblichen rechtlichen Regelungen sind im Codex Alimentarius Austriacus, Kap. B 14, enthalten.

ÖSTERREICH



Geographisches Gebiet des Bundeslandes Tirol



**Produktionsbedingungen für die Schweinefleischgewinnung
und
Anforderungen an das Frischfleisch (Rohstoffteile)**

A) Fütterung und Haltung:

Grundsatz ist die Erzeugung eines qualitativ hochwertigen Fleisches, das in seinen Eigenschaften speziell auf die Verarbeitung zu Tiroler Speck abgestimmt ist.

Die Haltung entspricht den gesetzlichen Vorschriften.

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 12 g/kg).

B) Schlachtung:

Die Schlachtung erfolgt nach EU-Richtlinien unter Kriterien, die eine maximale Fleischqualität sicherstellen. (Davon umfaßt ist der Antransport und das Treiben der Tiere innerhalb der Schlachteinrichtung).

C) Frischfleisch Bedingungen:

post mortem pH 24 : 5,4 - 5,8 (m. semi membranous 4 - 5 cm tief)

Kerntemperatur 24 Std p.m. mindestens 5° C

Oberflächen Keimzahl am Ende des bandes KBE max. 5×10^4 cm²

Schlacht

Oberflächen Keimzahl am Ende der Zerlegung KBE max. 1×10^5 /cm²

D) Zuschnitt:

- Schlögl - alle Teilstücke (mit und ohne Oberschale),
ausgelöst, mit Schwarte,
- Karree - kurzes Karree, ohne Knochen, ohne Schopf, mit
Schwarte,
- Schulter - dicke oder ganze Schulter, zugeschnitten, mit
Schwarte,
- Bauch - ohne Knochen, zugeschnitten, mit Schwarte,
- Schopf - ohne Knochen, mit oder ohne Schwarte.

Prüfschema zur 'Sinnenprüfung' des Fertigproduktes

Beilage 4

Sinnenprüfung:

Diese wird von einer Kommission die der Landeshauptmann einrichtet durchgeführt.

Die Probe muß mindestens 16 von 20 möglichen Punkten erreichen.

Prüfschema für die Sinnenprüfung des Fertigproduktes: 5-teilige Punkteskala

	mögliche Punkteabzüge	Erreichbare Punkte
1. Äußere Merkmale:		
unerwünschter Schimmel	5-20	2
Oberflächenbelag	2-5	
schmierig	1-2	
zerklüftet	1-2	
Rauchflecken	1-2	
Zuschnitt mangelhaft	1-5	
sonstiges	1-2	
2. Aussehen, Farbe und Farbhaltung im Anschnitt:		
2.1 Trockenrandbildung	1-20	6
Hohlstellen	1-4	
Risse	1-4	
sonstiges	1-4	
2.2 Farbe ungleichmäßig		
grau verfärbt	1-4	
grün verfärbt	1-4	
grau- grünfleckig	1-4	
Schnittfläche irisierend	1-4	
Fettverfärbung	1-5	
Blutspuren	1-4	
sonstiges	1-4	
3. Konsistenz:		
zu weich	1-5	4
zu fest	1-5	
zäh	1-3	
strohig, faserig	1-3	
leimig	1-4	
grobe Sehnenanteile	1-4	
Rand zu hart	1-4	
Teile unzerkaubar	1-4	
Zusammenhalt mangelhaft	1-4	

	mögliche Punkteabzüge	Erreichbare Punkte
4. Geruch und Geschmack:		
salzig	1-8	8
säuerlich	1-6	
süßlich	1-4	
bitter	1-6	
zu frisch, unreif	2-6	
charakteristisches Aroma fehl	2-6	
fremdartig	2-8	
beißig	1-6	
teerartig	2-8	
tranig	2-5	
seifig	3-8	
ranzig	3-20	
muffig	2-8	
stäckig	4-10	
faulig	8-20	
sonstiges	1-8	

An die
Europäische Kommission -
AGRI H2
B- 1049 BRÜSSEL, Belgien

Geschäftszahl: **HA 6/2007- 6**
7/2007
8/2007
9/2007

Wien, 8.5.2009

**VO (EG) Nr. 510/2006 – Mitteilung gemäß Art. 9 Abs. 3i;
Änderung von Spezifikationen im Bereich der Kontrollstelle**

Unter Bezugnahme auf Art. 9 Abs. 3i der VO (EG) Nr. 510/2006 wird mitgeteilt, dass die Spezifikationen zu nachstehenden geschützten österreichischen Bezeichnungen im Bereich der ausgewiesenen Kontrollstellen geändert wurde:

zur Bezeichnung

- **Tiroler Graukäse – g.U.** (G/AT/01435/95/07/03)
- **Tiroler Bergkäse – g.U.** (G/AT/1414/95/07/03)
- **Tiroler Almkäse/Tiroler Alpkäse – g.U.** (G/AT/01436/95/07/03)
- **Tiroler Speck – g.g.A.** (AT/PGI/017-1395).

Statt der bisherigen öffentlichen Kontrolle durch den Landeshauptmann von Tirol erfolgt die Kontrolle nunmehr durch folgende private Kontrollstelle:

Kontrollservice Tirol (BIKO),
A-6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 9,
Tel.: + 43 (0) 5 - 9292-3100,
Fax: + 43 (0) 5 – 9292-3199
e-mail: office@biko.at

Be g r ü n d u n g:

Änderung der gesetzlichen Bestimmungen, die ua. hinsichtlich der Kontrolle geschützter Herkunftsbezeichnungen einen Systemwechsel weg von öffentlichen Kontrollen durch den Landeshauptmann hin zu Kontrollen durch zugelassene private Kontrollstellen vorschreiben.

Mit freundlichen Grüßen



Dr. M. Stangl
Österreichisches Patentamt
Rechtsabteilung österreichische Marken