

Bezeichnung:	Gailtaler Speck g.g.A.	
Nationales Aktenzeichen:	HA 2/2000	
EG-Aktenzeichen:	G/AUT/00192/01.05.02	
Antragstellende Vereinigung:	Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten c/o Albert Jank A-9624 Egg, Götzing 4 Tel.: 0043-650 4282000 Fax: - Albert.jank@gailtalspeck.at	
Vertreter/Kontaktperson:	Albert Jank (Obmann)	
<input checked="" type="checkbox"/>	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 Geändert durch: VO (EU) 2018/1721, 12.11.2018, ABl. L 287/1/2018	

EINZIGES DOKUMENT

„GAILTALER SPECK“

EU-Nr.: PGI-AT-0192-AM01 – 05/04/2017

g.U. () g.g.A. (X)

1. NAME(N)

„Gailtaler Speck“

2. MITGLIEDSTAAT ODER DRITTLAND

Österreich

3. BESCHREIBUNG DES AGRARERZEUGNISSES ODER LEBENSMITTELS

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.2.: Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

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

Beim "Gailtaler Speck" handelt es sich um eine Rohpökelfware aus ungespresstem Schweinefleisch ohne Knochen.

Gailtaler Speck" kann grundsätzlich aus allen Fleischstücken, auch aus ganzen Speckseiten, erzeugt werden. Bevorzugt werden jedoch Bauch, Karree, Karreebauch, Schlögel und Schulter.

"Gailtaler Speck" wird offen oder verpackt, im Ganzen, geteilt oder aufgeschnitten verkauft. An ganzen Speckteilen, egal ob verpackt oder unverpackt, ist eine rot oder grün gefärbte, nummerierte Durchziehplombe vorhanden, die zum Plombenempfänger rückverfolgt werden kann und einen lachenden Schweinekopf und die Aufschrift „Gailtaler Speck“ zeigt.

Organoleptische Eigenschaften:

„Gailtaler Speck“ hat eine goldgelbe Außenfarbe, im Anschnitt ist der Fettanteil deutlich erkennbar und rein weiß, das Muskelfleisch zeigt eine kräftig rote Farbe. Der Speck schmeckt leicht gewürzbetont, ohne vorherrschende Wacholdernote, mildsalzig und zeichnet sich durch einen gut ausgeprägten Pökel-, Räucher- und Fleischgeschmack aus; trotz der im Vergleich zu anderen Speckarten höheren Festigkeit des Fettanteils zergeht der Gailtaler Speck mürbe auf der Zunge und hat einen zarten Biss.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Das Rohmaterial stammt von in der abgegrenzten Region geborenen, aufgezogenen und gemästeten Schweinen folgender Rassen: Landschwein, Edelschwein, Duroc-Schwein, Schwäbisch-Hällisches Sattelschwein und Kreuzungen aus diesen Rassen. Darüber hinaus sind auch Kreuzungen dieser Rassen mit Pietrain-Schweinen als Vätertiere zulässig. Der Zukauf von diesen Vorgaben entsprechenden Ferkeln anderer Provenienz ist bis zu einem maximalen Gewicht von 31 kg zulässig.

Die Tiere sind ausschließlich mit Futtermitteln zu versorgen, die ihrem langsamen Wachstum förderlich sind. Eine tägliche Gewichtszunahme von maximal 750 Gramm, ermittelt über die gesamte Mastdauer, darf nicht überschritten werden. Flüssigfütterung (z.B. Nassmais, -soja) ist untersagt. Mais und Sojagaben sind nur in geringen Mengenanteilen von unter 20% Soja-Trockenanteil und unter 10% Mais-Trockenanteil zulässig. Keinesfalls dürfen bei der Fütterung Masthilfsmittel, Anabolika oder Hormone zugesetzt werden. Ebenso hat ab dem Mastbeginn der Einsatz von chemischen und antibiotischen Leistungsförderern zu unterbleiben. Schlachtfertig sind die Schweine erst ab einem Lebendgewicht von zumindest 120 kg.

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

Die Mast der Ferkel, die Zerlegung des Fleisches sowie die Speckproduktion an sich (Einbeizen, Selchen und Reifen) müssen in einem Betrieb innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen, der von der zentralen Registrierungsstelle der antragstellenden Vereinigung erfasst ist.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

—

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Verpackte Ware ist mit einem Etikett zu versehen, in dessen Sichtfenster zusätzlich zum vorgesehenen Unionszeichen auch die Bezeichnung „Gailtaler Speck – g.g.A.“ und die Registrierungsnummer des Speckerzeugers angegeben sein müssen.

4. KURZBESCHREIBUNG DER ABGRENZUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETS

Das geografische Gebiet liegt im österreichischen Bundesland Kärnten und setzt sich aus folgenden politischen Gemeinden zusammen: Dellach, Feistritz an der Gail, Gitschtal, Hermagor, Hohenthurn, Kirchbach, Kötschach-Mauthen, Nötsch im Gailtal und St. Stefan im Gailtal.

5. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

Besonderheit des Gebiets:

Natürliche Faktoren

Das Kärntner Gailtal ist mit einigen Abweichungen Teil der gemäßigten Klimazone Mitteleuropas. Die umgebenden Gebirge verlaufen in West-Ost-Richtung, was die Bildung ausgeprägter Sonn- und Schattenseiten, sowie Luv- und Leeseiten bewirkt. Gleichzeitig schirmen die Gebirge das Gailtal gegen heranziehende Störungen ab und bewirken eine Abschwächung der vorherrschenden Westwetterlagen. So ergeben sich für das Gailtal im Vergleich mit anderen Kärntner Gebieten überdurchschnittlich hohe Sonnenscheindauern von mehr als 50 Prozent über das ganze Jahr betrachtet. Besonders begünstigt ist das Gailtal jedoch im Herbst und Winter. Dementsprechend sind auch die Luftfeuchteverhältnisse im Gailtal das ganze Jahr über sehr ausgeglichen.

Die Temperaturen im abgegrenzten Gebiet sind im Durchschnitt geringfügig niedriger als etwa im Klagenfurter Becken; sie verlaufen aufgrund der höheren Lage des Gailtales auch gleichmäßiger, d.h. mit weniger ausgeprägten Extremen.

Gesamt gesehen schaffen die West-Ost-Ausrichtung des Tales, die ausgeglichenen, konstanten Temperatur- und Luftfeuchteverhältnisse, die hohe Sonnenscheindauer und damit geringe Bewölkung bzw. die Nebelfreiheit im Winter sowie die charakteristischen klärenden Winde aus dem Süden im Gailtal optimale Bedingungen für die Speckproduktion, insbesondere für die Speckreifung.

Menschliche Faktoren

Die Bewohner des Gailtales verfügen über eine bis ins 9. Jahrhundert belegbare Tradition bei der Speckherstellung und ein umfassendes, erfahrungsbasiertes Wissen, wie man unter Einhaltung bestimmter Verfahrensweisen zur Herstellung der Rohstoffe (zulässige Tierrassen, auf langsames Wachstum ausgerichtete Fütterung) und unter Nutzung der regionalen klimatischen Gegebenheiten ein so hochwertiges und unverwechselbares Veredelungsprodukt wie den „Gailtaler Speck“ erzeugen kann. Diese jahrhundertelange praktische Erfahrung bezüglich der verschiedensten Einflüsse auf die Qualität des „Gailtaler Specks“ (ua. die Kenntnis über störende Einflussfaktoren, über die Gründe für Qualitätsabweichungen und sich in Abhängigkeit von Umgebungsfaktoren verändernde Rohstoffeigenschaften und wie man diesen begegnet), ist ausschlaggebend, um ein gleichmäßig hochwertiges Produkt erzeugen zu können.

Besonderheit des Erzeugnisses

„Gailtaler Speck“ hat einen vergleichsweise hohen Fettanteil mit charakteristischer Festigkeit, der beim Verzehr dennoch ein angenehmes, geschmeidiges Mundgefühl hinterlässt und mürbe auf der Zunge zergeht. Gemeinsam mit seinem unter Pkt. 3.2. beschriebenen Geschmack ergibt dies für den Kenner ein unverwechselbares Produkt.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem Gebiet und den Eigenschaften des Erzeugnisses

Dieser Zusammenhang zeigt sich in erster Linie in den Auswirkungen des über Generationen überlieferten regionalen Herstellungsverfahrens, dem der „Gailtaler Speck“ seinen besonderen Charakter verdankt, der ihm wiederum zu seinem heutigen hohen Ansehen verholfen hat.

Das in der Region entwickelte und über Jahrhunderte tradierte und weiterverfeinerte Wissen kommt auf allen Produktionsstufen zum Tragen:

- Auswahl und Aufzucht der Tiere

Es werden nur solche Schweinerassen zur Produktion zugelassen, die erfahrungsgemäß gemeinsam mit der langsamen Mast und den zulässigen Futtermitteln den angestrebten, vergleichsweise höheren Fettanteil gewährleisten. Dieser höhere Fettanteil kann zwar nicht zB in cm-Angaben festgelegt werden, weil es sich beim Gailtaler Speck um ein Naturprodukt handelt und der Fettanteil bei Kastraten und weiblichen Tieren und bei den verschiedenen Fleischteilen unterschiedlich ausgeprägt ist. Er ist aber aufgrund der längeren Lebenszeit (Beschränkung der täglichen Gewichtszunahme) der für die Gailtaler Speckproduktion herangezogenen Schweine und ihres höheren Mindestleibendgewichts im Zeitpunkt der Schlachtung (dieses beträgt zumindest

120kg statt der bei der normalen Speckproduktion in europäischen Durchschnitt üblichen 85kg) beim Gailtaler Speck erkennbar höher als bei Vergleichsprodukten.

Der speziellen Fütterung der Schweine mit einem sehr geringen Maisanteil (max. 10% statt europaweit üblicher bis zu 70%) ist wiederum die besondere Festigkeit des Fettanteils im Gailtaler Speck zuzuschreiben. Eine maisbetontere Fütterung würde den Gehalt an Linolsäure (= mehrfach ungesättigte Fettsäure) im Fleisch steigern, wodurch der Speck einerseits anfälliger für Oxidation und leichter ranzig würde und andererseits seinen Schmelzpunkt verändern würde. Dies hätte wiederum Einfluss auf seine Konsistenz, seine typische Kernigkeit.

- Herstellungsvorgang

Die Wahl der Gewürze, die Festlegung der Länge der Pökelfase und der Gestaltung des Räuchervorgangs in differenzierter Abstimmung auf die herrschenden Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsverhältnisse zeichnen für das Entstehen der Produktpolitik, des typischen mildsalzigen und leicht gewürzbetonten Aromas sowie des charakteristischen Pökel-, Räucher- und Fleischgeschmacks des Gailtaler Specks verantwortlich. Die schon genannte spezielle Festigkeit des Fettanteils im Gailtaler Speck ermöglicht erst den - neben dem traditionellen Kalträuchern - als zulässig festgelegten Räuchervorgang bei höheren Außentemperaturen in Räucherarkammern ohne Kühlung. Weicheres Fett würde bei höheren Temperaturen vermehrt ausschwitzen, was zu einer stärkeren Löslichkeit des Rauches und damit verbundenen Geschmacksabweichungen führen würde.

Lüftung, Trocknung und Reifung erfolgen unter Ausnutzung der zuvor dargestellten Vorzüge des regionalen Klimas und sind – gemeinsam mit dem erfahrungsbasierten Wissen der lokalen Speckerzeuger hinsichtlich des Erkennens des idealen Reifegrades der einzelnen, ungeschnittenen und daher unterschiedlich dicken Speckstücke für Konsistenz und Haltbarkeit des Produktes entscheidend.

Bei Herstellung des „Gailtaler Specks“ in modernen klimatisierten Räucherarkammern fließen diese Erfahrungswerte in die Programmierung der Ablaufsteuerungen dieser Anlagen ein und sichern ein dem von Menschenhand gesteuerten Herstellungsprozess vergleichbares Ergebnis.

Sein Geschmack und seine Konsistenz unterscheiden den Gailtaler Speck von anderen Speckprodukten in benachbarten Regionen und führten zu seiner schnell steigenden Beliebtheit.

Diese manifestiert sich ua. im alljährlich stattfindenden "Speckfest" in der Stadt Hermagor, dem zentralen Ort des Gailtales. Das Fest wird von mehreren zehntausend Besuchern aus dem In- und Ausland immer am 1. Juniwochenende des Jahres zum Anlass genommen, ins Gailtal zu kommen, den "Gailtaler Speck" vor Ort zu verkosten und auch ein Stück mit nach Hause zu nehmen.

Die Bedeutung des „Gailtaler Specks“ als Kärntner Leitprodukt wurde im Jahr 2005 durch die Aufnahme seines Herkunftsgebiets unter die renommierten Genussregionen Österreichs anerkannt, womit wiederkehrende Vermarktungs- und Tourismusinitiativen verbunden sind.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

Der vollständige Wortlaut der Spezifikation ist abrufbar unter

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/gailtalterspeck/>

Gailtaler Speck g.g.A.

Spezifikation

Verein Gailtaler Speck - Naturarena Kärnten

1. Zuständige nationale Behörde

Die für den vorliegenden Antrag zuständige nationale Behörde der Republik Österreich ist das Österreichische Patentamt in A-1200 Wien, Dresdner Strasse 87, Tel.+43-1-53424-0, Fax +43-1-53424-535, E-Mail: herkunftsangaben@patentamt.at.

2. Antragstellende Vereinigung

Die antragstellende Vereinigung ist der Verein "GAILTALER SPECK - Naturarena Kärnten" Obmann Albert Jank, A-9620 Egg, Götzing 4.

3. Art des Erzeugnisses

1.2.: Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

4. Beschreibung des Erzeugnisses

4.1. Name des Erzeugnisses

"Gailtaler Speck – geschützte geografische Angabe".

4.2. Produktbeschreibung

Beim "Gailtaler Speck" handelt es sich um eine Rohpökelfware aus ungespresstem Schweinefleisch, die durch folgende Merkmale gekennzeichnet wird:

- **Ausgangsstoffe:** "Gailtaler Speck" wird aus dem Fleisch ausschließlich folgender Schweinerassen hergestellt: Landschwein, Edelschwein, Duroc-Schwein, Schwäbisch-Hällisches Sattelschwein und Kreuzungen aus diesen Rassen. Darüber hinaus sind auch Kreuzungen dieser Rassen mit Pietrain-Schweinen (als Vatertiere) zulässig.
- **Bestandteile, Rezeptur und Verarbeitungsprozess:** Für die Produktion von "Gailtaler Speck" wird ausschließlich Frischfleisch ohne Knochen herangezogen, das in seiner natürlichen Form, ohne gepresst zu werden, zur Weiterverarbeitung verwendet wird. "Gailtaler Speck" kann grundsätzlich aus allen Fleischstücken, auch aus ganzen Speckseiten, erzeugt werden. Bevorzugt werden jedoch Bauch, Karree, Karreebauch, Schlägel und Schulter. Die Schweinehälften werden vor dem Zerlegen vom Veterinärdienst auf ihre Genusstauglichkeit geprüft und gemäß dem in Pkt. 4.5.2. dargestellten Verfahren mit einer traditionell überlieferten Salz-Gewürz-Mischung eingebeizt, geselcht (Räuchern) und gereift (Trocknung).
- **Aussehen:** "Gailtaler Speck" hat eine goldgelbe Außenfarbe, der Fettanteil ist rein weiß und deutlich erkennbar, das Muskelfleisch von kräftig roter Farbe.
- **Geschmack und Konsistenz:** "Gailtaler Speck" ist leicht gewürzbetont (ohne vorherrschende Wacholdernote), mildsalzig und zeichnet sich durch einen gut ausgeprägten Pökel-, Räucher- und Fleischgeschmack aus; obwohl der Fettanteil vergleichsweise fester als bei anderen Speckarten ist, zergeht der Speck mürbe auf der Zunge und hat einen zarten Biss. „Gailtaler Speck“ ist frei von äußeren Mängeln und Mängeln im Anschnitt sowie frei von Fehlgeschmack.

- **Vermarktung:** "Gailtaler Speck" kann offen oder verpackt, im Ganzen, geteilt oder aufgeschnitten verkauft werden.

4.3. Geografisches Gebiet

4.3.1. Abgrenzung

Das geografische Gebiet liegt im österreichischen Bundesland Kärnten.

Sowohl aufgrund natürlicher Gegebenheiten, als auch aufgrund historischer Entwicklungen hat sich im Gailtal eine besondere Kultur der Speckerzeugung herausgebildet. Auf Basis historischer Dokumente und Quellen, die die geschichtliche Entwicklung der Speckproduktion belegen, wird im Folgenden eine Gebietsabgrenzung für jene Region erstellt, in der "Gailtaler Speck" erzeugt werden kann.

Die Gebietsabgrenzung bilden entsprechend der herrschenden Verkehrsauffassung die Karnischen Alpen im Süden an der Staatsgrenze zu Italien und die Gailtaler Alpen im Norden, an welchen gleichzeitig die Grenzen der politischen Gemeinden des Gailtales verlaufen. Die Gebietsabgrenzung nach Osten und Westen erfolgt aufgrund natürlicher Gegebenheiten, vor allem der klimatischen Verhältnisse, welche als Voraussetzung für die Speckproduktion von entscheidender Bedeutung sind (siehe Steinhauser 1958). Das Produktionsgebiet ist geschichtlich gewachsen (siehe Kärntner Landesarchiv, Katastralschätzungselaborat, 1832).

Die definierte geografische Region (in Folge als "definierte Region" bzw. "die Region" bezeichnet) setzt sich aus folgenden politischen Gemeinden zusammen: Dellach, Feistritz an der Gail, Gitschtal, Hermagor, Hohenthurn, Kirchbach, Kötschach-Mauthen, Nötsch im Gailtal und St. Stefan im Gailtal.

Zur Verbildlichung und genauen Gebietsabgrenzung wurde auf nachfolgenden Grafiken die definierte Region rot eingezeichnet.





4.3.2. Herkunft der Ausgangsstoffe

Zur Herstellung von „Gailtaler Speck“ ist das Fleisch von Schweinen, die aus der definierten Region stammen, d.h. die hier geboren, aufgezogen und gemästet wurden, zu verwenden, allerdings ist der Zukauf von Ferkeln anderer Provenienz bis zu einem maximalen Gewicht von 31 kg zulässig, vorausgesetzt, dass sie den in dieser Spezifikation genannten Rassen angehören.

4.3.3. Schritte, die im abgegrenzten Gebiet erfolgen müssen

Die Mast der Ferkel, die Zerlegung des Fleisches sowie die Speckproduktion an sich (Einbeizen, Selchen und Reifen) müssen in registrierten Betrieben der definierten Region erfolgen.

4.4. Ursprungsnachweis

Der Gewährleistung der Authentizität und Rückverfolgbarkeit des Gailtaler Specks-g.g.A. dienen - über die allgemein bestehenden einschlägigen Dokumentationsverpflichtungen hinausgehend - folgende Maßnahmen:

- **zentrale Registrierungsstelle**

Die antragstellende Vereinigung unterhält eine Registrierungsstelle, bei der sich – unabhängig von einer formellen Mitgliedschaft – alle Betriebe, die mit Aufzucht/Mast, Verarbeitung, Speckerzeugung und Handel im Rahmen der Spezifikation befasst sind, registrieren lassen müssen. Nicht erfasst werden Verkaufsstellen von fertig verpackter Handelsware, sofern keine Weiterverarbeitung erfolgt. In diesem Register finden sich die Adress- und Kontaktdaten der registrierten Betriebe sowie deren Tätigkeitsbereich. Jeder Betrieb erhält eine Registrierungsnummer, über welche er und seine etikettierten Produkte identifizierbar sind. Die Anmeldung zur Registrierung hat schriftlich (E-Mail, Fax, Postschreiben) an die Registrierungsstelle zu erfolgen, bevor erstmals mit der Mast, Verarbeitung odgl. begonnen wird.

- **ein spezielles System der Fleischverplombung**

Die aus der Schlachtung kommenden (noch grünen) Fleischteile werden im Zuge der Zerlegung mit grünen oder roten Durchziehplomben versehen, die ausschließlich von der antragstellenden Vereinigung - auch an Nichtmitgliedsbetriebe – ausgegeben werden. Diese Plomben enthalten eine fortlaufende achtstellige Nummer, die in einem von der antragstellenden Vereinigung geführten Plombenregister erfasst wird und dem jeweiligen Plombenempfänger zugeordnet werden kann. Nur verplombte Fleischteile dürfen für die Speckproduktion verwendet werden.

Zulässig sind nur einmalig verwendbare und Manipulationen erkennbar machende Durchzieh-Sicherheitsplomben (2 mm Stärke, 10 mm Breite), die neben dem Bild eines lachenden Schweinekopfes auch die Aufschrift „Gailtaler Speck“ enthalten müssen.



Die unterschiedliche Farbe der Plomben kennzeichnet unterschiedliche Erzeugungsketten:

- Grün verdeutlicht, dass die Mast und die Zerlegung der Tiere sowie die weitere Verarbeitung am selben landwirtschaftlichen Betrieb erfolgen,
- Rot hingegen zeigt an, dass vom Speckerzeuger (Landwirt oder Zerlegebetrieb) zugekaufte spezifikationskonforme Ausgangsstoffe (d.h. nicht am eigenen Betrieb gemästete Tiere) verarbeitet werden.

- **verpflichtende Meldung des Ferkelzugangs**

Jeder registrierte Betrieb, der Ferkel zukaufft, muss dies unter Angabe der Anzahl, der Ferkelherkunft (LFBIS-Nr. und Name des Produzenten) und des Gewichts der einzelnen Tiere innerhalb von 5 Werktagen an die Registrierungsstelle melden.

Folgende Unterlagen/Nachweise sind im Rahmen der Ursprungssicherung kontrollrelevant:

Registrierungsstelle:

- Betriebsregister
- Plombenregister: enthält den Namen der Speckproduzenten, Anzahl und Nummern der an diese ausgegebenen Plomben
- Meldungen über den Ferkelzugang.

Bei Unstimmigkeiten zwischen Meldungen und tatsächlichem Bestand muss der Registrierungsstelle Einsicht in das Veterinärinformationssystem (VIS-Datenbank) gewährt werden.

Erzeuger (Aufzucht/Mast):

- Ohrmarken
- Tierhalteprotokoll (Mustervorlage wird von Registrierstelle erstellt): enthält Name des Tierhalters, Mastperiode, laufende Nummer, Betriebsnummer des Herkunftsbetriebes laut Ohrmarke, Herkunftsbetrieb, Mastbeginn, Schlachtort, Schlachtungsdatum, Zerlege- (Speck)protokollnummer, Speckerzeuger oder Käufer
- Viehverkehrsschein (bei Ferkelzukauf): enthält Name und Adresse des Lieferanten und Käufers, LFBIS- Nr. des Zuchtbetriebs, Identität der Schweine, Anzahl der Mastschweine, Betriebsnummer des Herkunftsbetriebes laut Ohrmarke, Unterschrift beider Parteien, Datum.

Verarbeitungsbetrieb:

- Durchziehplombe: Plombennummer, Farbe
- Etiketle am verpackten Produkt
- Registernummer des Speckproduzenten
- Schlachtprotokoll oder andere Freigabe durch Tierarzt (z.B. am Viehverkehrsschein): Anzahl der beschauten und kontrollierten Schlachtungen, Datum, Stempel und Unterschrift des amtlichen Tierarztes
- Viehverkehrsschein: s.o.
- Zerlege- oder Speckprotokoll: enthält laufende Nummer, Speckerzeuger, Schlachtdatum, Schlachtort, Stückanzahl, Mastbetrieb, Tierhalter, Tierhalteprotokollnummer,

Betriebsnummer des Herkunftsbetriebes laut Ohrmarke, Auflistung der zerlegten Fleischteile und die dazugehörigen, verwendeten Plombennummern

Verkäufer:

- Durchziehplombe bei offener Ware
- Etiketle am verpackten Produkt
- Lieferschein: Hinweis auf geschützte geografische Angabe (g.g.A.) des Gailtaler Specks, Artikelbezeichnung, Stück/Menge, Datum, Name des Verarbeiters und Käufers
- Rechnung: Hinweis auf geschützte geografische Angabe (g.g.A.) des Gailtaler Specks, Menge, Datum, Name des Verarbeiters und Käufers
- Registernummer des Speckproduzenten.

4.5. Herstellungsverfahren und Aufmachung

4.5.1. Erzeugung der Ausgangsprodukte

"Gailtaler Speck" wird ausschließlich aus dem Fleisch der unter Pkt. 4.2. angeführten Rassen hergestellt.

Schweinemast:

Für die lückenlose Nachvollziehbarkeit darf die gesamte Mast, d.h. vom Ferkel bis zur Schlachtung, nur auf einem (1) registrierten Betrieb in der definierten Region durchgeführt werden, d.h. die Mast des einzelnen Schweines kann nicht auf mehrere Betriebe aufgeteilt werden.

Die Tiere sind ausschließlich mit Futtermitteln zu versorgen, die ihrem langsamen Wachstum förderlich sind. Die Flüssigfütterung (z.B. Nassmais, -soja) ist untersagt. Mais und Sojagaben sind nur in geringen Mengenanteilen von unter 20% Soja-Trockenanteil und unter 10% Mais-Trockenanteil zulässig. Eine tägliche Gewichtszunahme von maximal 750 Gramm, ermittelt über die gesamte Mastdauer, darf nicht überschritten werden. Keinesfalls dürfen bei der Fütterung Masthilfsmittel, Anabolika oder Hormone den Futtermitteln zugesetzt werden. Ebenso hat ab dem Mastbeginn (dh. ab einem Lebendgewicht von 31 Kilogramm) der Einsatz von chemischen und antibiotischen Leistungsförderern zu unterbleiben. Schlachtfertig sind die Schweine ab einem Lebendgewicht von zumindest 120 kg.

4.5.2. Verarbeitungsprozess

Zerlegung, Pökellung, Räucherung und Trocknung sind an ein und demselben Betrieb durchzuführen.

Schlachtung und Zerlegung:

Die Schlachtung darf nur im zum jeweiligen Mastbetrieb nächstgelegenen Schlachthof erfolgen, der über die für den Einzelfall erforderlichen Kapazitäten verfügt und der - ordnungsgemäß ausgestattet - den gesetzlichen Hygiene-, Veterinär- und Tierschutzbestimmungen entspricht. Die Schweinehälften werden vom speckproduzierenden Betrieb zerlegt, entbeint, zugeputzt sowie sogleich mit den definierten Plomben (Durchziehplombe) versehen. Nur verplombte Fleischteile dürfen für die Speckproduktion „Gailtaler Speck g.g.A.“ verwendet werden.

Einbeizen:

Die Fleischteile werden bei (Raum-)Temperaturen bis max. 10°C in ungepresstem Zustand in einem Trockenpökelfverfahren eingebeizt. Dazu werden dem Fleisch Salz (Koch-, Pökel- oder Meersalz bzw. Mischungen daraus), Pfeffer, Knoblauch und Wacholder zugegeben. Als weitere Gewürze und Kräuter dürfen Ingwer, Koriander, Kümmel, Lorbeer, Neugewürz, Paprika, Rosmarin und Zucker beigemengt werden.

Durch das Einwirken des Salzes wird dem Fleisch Wasser entzogen und die Entwicklung schädlicher Mikroorganismen gehemmt. Das Einbeizen erfolgt in Pökelwannen und auf Tischen aus Kunststoff oder Edelstahl. Das Fleisch kann sowohl im kalten als auch im warmen Zustand eingebeizt werden und bleibt so lange eingesalzen, bis es einen kräftigen Salzgeschmack aufweist, was je nach Stärke des Beizgutes ein bis vier Wochen dauern kann. Das Erkennen des richtigen Zeitpunktes ist Teil der traditionell überlieferten Erfahrung der Speckproduzenten.

Nach Beendigung des Beizvorganges wird überschüssiges Salz entfernt und das Beizgut zum Selchen vorbereitet, also bis zum völligen Abtrocknen aufgehängt. Spritzpökel-Polterverfahren und das Pressen des Beizgutes sind untersagt.

Selchen:

Der Gailtaler Speck wird grundsätzlich kalt geräuchert (8 bis 24°C). Als Heizmaterial werden Buchenholz oder Hartholzspäne verwendet, denen Wacholderbeeren zur Aromatisierung des entstehenden Rauches beigefügt werden. In den nach traditionellen, bäuerlichen Vorbildern und Funktionsweisen errichteten Selchkammern wird zur Rauchentwicklung in Intervallen eingeheizt, d.h. der Selchvorgang wird mehrmals zur Abkühlung des Specks und Durchlüftung unterbrochen. Dabei ist zur Vermeidung von Benzpyrenbildung zu gewährleisten, dass der beim Entfachen und Wiederenfachen des Selchfeuers entstehende erste Rauch nicht mit dem Selchgut in Berührung kommt.

Ist in Räucherammern keine Kühlung vorhanden, muss bei Außentemperaturen ab 25° durch wiederholte Kontrollen sichergestellt werden, dass die Kerntemperatur der Speckteile während des gesamten Selchvorganges 24°C nicht übersteigt. Trägt die Außentemperatur in den Selchpausen nicht zur Abkühlung bei, muss das Selchgut aus der Räucherammern entfernt und gekühlt werden, um ein dem konventionellen Kalträuchern vergleichbares Ergebnis zu gewährleisten. Die Länge der Selchpausen hat sich bei dieser Produktionsweise an der Kerntemperatur der Speckteile zu orientieren.

In den Selchpausen wird die Räucherammern mit Frischluft belüftet. Das Durchlüften fördert die Aromabildung und soll vermeiden, dass sich Kondensat bildet und das Selchgut mit Harzen kontaminiert wird. Das Durchlüften erfolgt durch Öffnung der Kammertür, durch Luftklappen oder in modernen Anlagen durch automatische Belüftungsanlagen.

Exakter Zeitpunkt der Frischluftzufuhr, Anzahl und genaue Länge der einzelnen Selchintervalle werden von der Erfahrung und erlernten Praxis des jeweiligen Speckproduzenten bestimmt und sind maßgeblich für das Aroma des Gailtaler Specks.

In modernen Räucherammern kann der Räuchervorgang auch kontinuierlich ablaufen, da die Temperatur durch die technischen Gegebenheiten konstant gehalten wird und die Lüftungsintervalle automatisch durchgeführt werden. In diesen modernen Anlagen wird das Räuchern vom Anzünden, über die Rauchdosierung, Temperatur bis zur Belüftung mit einem Programm eingestellt. Dieses Programm basiert auf der Räucherung in traditionellen Räucherammern. In diesen Anlagen ist die Bildung von Kondensat ausgeschlossen und gegen die Harzkontamination sind Filter eingebaut.

Reifung:

Ist der Selchvorgang abgeschlossen, wird der Speck in einem gut belüfteten Reiferraum mit Temperaturen zwischen 8°C und 16 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 60 % bis 80 % aufgehängt. Durch ständige Kontrollen muss sichergestellt werden, dass es nicht zu unerwünschter Schimmelbildung kommt. Nötigenfalls ist dieser durch Abbürsten des Specks zu entfernen bzw. einer erneuten Schimmelbildung durch einen weiteren Selchdurchgang entgegenzuwirken. Für den

idealen Reifegrad soll der Trocknungsverlust bei 25% Fettanteil 30 bis 40% des Frischgewichtes betragen.

Folgende Reifezeiten sind für die verschiedenen Teilstücke (ua. abhängig von der Dicke der Fleischstücke) einzuhalten:

- Bauchspeck: mindestens 4 Wochen
- Karreespeck: mindestens 8 Wochen
- Karreebauch: mindestens 6 Wochen
- Schulterspeck: mindestens 4 Wochen
- Schlögel- oder Schinkenspeck: mindestens 12 Wochen
- ganze Speckseite: mindestens 12 Wochen.

4.6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

4.6.1. Das Klima

Das Gailtal gehört mit einigen Abweichungen der gemäßigten Klimazone Mitteleuropas an. Die Gebirge Kärntens verlaufen in West-Ost-Richtung, was die Bildung ausgeprägter Sonn- und Schattenseiten, sowie Luv- und Leeseiten bewirkt. Dies trifft auch auf das Gailtal zu. Die nördlich gelegenen Zentralalpen, insbesondere das Massiv der Hohen Tauern, schirmen ebenso wie die südlich gelegenen Ketten des Karnischen Höhenzuges die Täler und Becken gegenüber heranziehenden Störungen ab und bewirken eine Abschwächung der vorherrschenden Westwetterlagen. Dabei werden die Hauptströmungen entlang der Gebirgsketten gestaut, was zu einer starken Überregnung der Gipfelregionen und einer Abnahme der Bewölkung von den Randgebirgen hin zu den Beckenregionen führt.

Für die spezifischen Wetterlagen im Gailtal ist die Zyklonstraße Vb, das ist der baltische Zweig, der von der Biskaya und von Spanien ziehenden Winde, bestimmend. Vom Golf von Genua nach Nordosten ziehende Winde versuchen den Alpenrand in baltischer Richtung zu umströmen, branden an der südlichen Alpenkette und finden über das Fellatal und die Senken des Nassfeldes Zugang in den Kärntner Raum. Die feucht-warmen Luftmassen stoßen mit der hier liegenden Kaltluft zusammen und bewirken im Gailtal - neben dem für ganz Kärnten üblichen Sommermaximum - das in Südkärnten anzutreffende zweite Niederschlagsmaximum im Herbst. Die Niederschlagsintensität ist dabei im Gipfelbereich der Karnischen Alpen hoch, sie klingt aber nach Norden zu sehr rasch ab.

Durch die abschirmende Leewirkung der südlichen Kalkalpen, insbesondere der Karnischen Alpen, ergeben sich für das Gailtal und den Villacher Raum im Vergleich mit anderen Kärntner Gebieten überdurchschnittlich hohe Sonnenscheindauern von mehr als 50 Prozent über das ganze Jahr betrachtet. Besonders begünstigt ist das Gailtal jedoch im Herbst und Winter (vgl. Steinhauser, 1958 und Pachinger, 1976).

Dementsprechend sind auch die Luftfeuchteverhältnisse im Gailtal das ganze Jahr über sehr ausgeglichen, während die Luft in den Beckenlagen im Winter relativ feuchter und im Sommer relativ trockener ist. So beträgt die Schwankungsbreite der mittleren relativen Luftfeuchte über das Jahr gesehen im Gailtal nur die Hälfte des Wertes des Kärntner Zentralraums. Die wesentliche natürliche Voraussetzung des Gailtales für eine gute Speckreifung, die Konstanz der Luftfeuchte ist somit gegeben. Ebenso sind die Temperaturen im Durchschnitt geringfügig niedriger als etwa im Klagenfurter Becken, dafür verlaufen sie aufgrund der höheren Lage des Gailtales gleichmäßiger, d.h. mit weniger ausgeprägten Temperaturextremen (vgl. Meteorologische Zentralanstalt, 1999).

Die Niederschlagssummen sind im Gailtal hoch, gleichzeitig ist die Anzahl der Tage mit messbaren Niederschlägen eher gering, wie Vergleiche mit Messstationen aus den Nachbarregionen zeigen.

Das weist auf heftige und ausgiebige Niederschlagsereignisse hin, denen aber bald wieder klares Wetter folgt (vgl. Hydrographisches Zentralbüro, 1999).

Die West-Ost-Ausrichtung des Tales, die ausgeglichenen Temperatur- und Luftfeuchteverhältnisse, die hohe Sonnenscheindauer und damit geringe Bewölkung bzw. die Nebelfreiheit im Winter und die charakteristischen klärenden Winde aus dem Süden infolge des starken Einflusses der Vb-Wetterfront schaffen im Gailtal optimale Bedingungen für die Speckproduktion, insbesondere für die Speckreifung. Hochwertige Rohpökelwaren können nur in Gegenden mit gleichmäßiger Luftbewegung und mit nur geringen Temperatur- und Luftfeuchteschwankungen hergestellt werden, da es nur hier möglich ist, dass das Produkt gleichmäßig abtrocknet (vgl. Aichwalder, 1997).

4.6.2. Menschliches Know-How

Historisch überliefertes, von Generation zu Generation weitergetragenes Erfahrungswissen bestimmt die zeitlichen Abläufe der Verarbeitung von Schweine-Frischfleisch zu einem kulinarisch hochwertigen Veredelungsprodukt. Das Wissen und die Erfahrung um die jahreszeitlich, und je nach Wetterlagen, schwankenden Produktionsbedingungen versetzt die Produzenten in die Lage, die Produktion auf Zeiträume mit optimalen Produktionsbedingungen zu legen bzw. die Qualität des Produktes auch bei ungünstigeren Witterungsbedingungen zu gewährleisten. Dabei ist die Nutzung der dargestellten spezifischen klimatischen Verhältnisse im Gailtal für eine optimale und innerhalb Kärntens einzigartige Speckproduktion maßgeblich.

4.6.3. Die Geschichte und Tradition der Speckerzeugung

Bereits im Jahr 812 wurde die Zubereitung des Gailtaler Specks urkundlich erwähnt. Seit dem Spätmittelalter gilt der Speck als wesentlicher Bestandteil des Speiseplans und zählt heute zu den Traditionsgerichten der Region.

In der Vergangenheit war es vor allem die Notwendigkeit, den Rohstoff Fleisch über lange Zeit haltbar zu machen, die die Herstellung von Speck erforderlich machte. So stand während des ganzen Jahres Fleisch und Fett zur Vervollständigung und Bereicherung des Speiseplans zur Verfügung. Fräter früher das Einbeizen noch auf traditionellen, hölzernen Beiztischen statt, werden heute moderne Edelstahl- und Kunststoffwannen und Beiztische für das Einsalzen verwendet. Gleichgeblieben sind jedoch die fütterungs- und mastbedingte hohe Rohstoffqualität, die überlieferten Rezepturen und das schonende Selchverfahren, das gemeinsam mit der langsamen Reifung, unter den für das Gailtal typischen, klimatischen Verhältnissen, als die weiteren wesentlichen Qualitätsfaktoren des Gailtaler Specks angesehen werden.

4.6.4. Der besondere Ruf des Gailtaler Specks

Der "Gailtaler Speck" genießt in den anderen Regionen des Landes Kärntens und auch über die Landesgrenzen hinaus einen ausgezeichneten Ruf. Besonders in den Regionen Unterkärntens, wo Speck - wenn überhaupt - auf gänzlich andere Art als im Gailtal hergestellt wird, spricht man mit hoher Wertschätzung vom "Gailtaler Speck" und anerkennt seinen einzigartigen Geschmack und seine, vorwiegend auf die Fütterungsbedingungen der Tiere zurückzuführende, erkennbar unterschiedliche Konsistenz.

Die Beliebtheit, der sich der "Gailtaler Speck" erfreut, manifestiert sich im alljährlich stattfindenden "Speckfest" in der Stadt Hermagor, dem zentralen Ort des Gailtales. Das Fest wird von mehreren zehntausend Besuchern aus dem In- und Ausland immer am 1. Juniwochenende des Jahres zum Anlass genommen, ins Gailtal zu kommen, den "Gailtaler Speck" vor Ort zu verkosten und auch ein Stück mit nach Hause zu nehmen. Die Bedeutung dieses Kärntner Leitproduktes wurde im Jahr 2005 durch die Aufnahme seines Herkunftsgebiets unter die renommierten Genussregionen Österreichs anerkannt, womit wiederkehrende Vermarktungs- und Tourismusinitiativen verbunden sind (vgl. <http://www.genuss-region.at/genussregionen/kaernten/gailtaler-speck-g-g-a/region.html>).

4.7. Kontrolle

4.7.1. Kontrollstelle

agroVet GmbH

A-2202 Enzersfeld

Königsbrunnerstr. 8

Mobil: 0043 664/8487991

F: 0043 2262/672213-33

e-mail: enzersfeld@agrovat.at

4.7.2. Kontrollaufgaben

Überprüfung der Produkteigenschaften sowie der unter Pkt. 4.4. Ursprungsnachweis genannten Unterlagen und Nachweise auf Plausibilität und Einhaltung der Spezifikation.

4.8. Etikettierung

Verpackte Ware ist mit einem Etikett zu versehen, in dessen Sichtfenster zusätzlich zum vorgesehenen Unionszeichen auch die Bezeichnung „Gailtaler Speck – g.g.A.“ und die Registrierungsnummer des Speckerzeugers angegeben sein müssen.

5. Literatur- und Quellenverzeichnis

Aichwalder, G. (1997): Hausschlachten. Leopold Stocker Verlag. Graz, Stuttgart.

Bainschab, J. (1999): Die Speck-Touristen stürmten das Gailtal. In: Kleine Zeitung, Ausgabe Kärnten vom 6. Juni 1999. Klagenfurt.

Burgstaller, M. (1993): Gailtaler "Speck-Takel". In: Der Kärntner Bauer, Ausgabe vom 11. Juni 1999, Klagenfurt.

Die Presse (1993): 1. Gailtaler Speckfest im Hermagor - die Frühsommererlebnisse in der Karnischen Region treiben "wilde Blüten". In: Die Presse, Ausgabe vom 4. Juni 1993, Wien.

Dinklage, K. et al. (1966): Geschichte der Kärntner Landwirtschaft. Hrsg.: Kammer für Land- und Forstwirtschaft in Kärnten. Verlag Johannes Heyn, Klagenfurt.

Egger, R. (1947): Die Reisetagebücher des Paolo Santonino. Verlag Ferd. Kleinmayr, Klagenfurt.

Flatnitzer, I. (1949): Das Fleisch und die Fleischdauerwaren. Leopold Stocker Verlag, Graz.

Hydrographisches Zentralbüro (1999): Hydrographisches Jahrbuch von Österreich 1996. Hrsg.: Hydrographisches Zentralbüro im Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Wien.

Lexe, P. (1997): Mit Speck fängt man Mäuse. In: Kleine Zeitung, Ausgabe Kärnten vom 2. Juni 1997, Klagenfurt.

Kärntner Landesarchiv: Archiv Aichelburg. Beispiele bäuerlicher Inventare aus dem 17. und 18. Jahrhundert.

Kärntner Landesarchiv: Dinklage, K. (1948): Hofgeschichte Nr. 4, Geschichte des Ferlitsch-Besitzes zu Vorderberg.

Kärntner Landesarchiv: Dinklage, K. (1948): Hofgeschichte Nr. 4, Geschichte des Selanhube.

Kärntner Landesarchiv: Katastralschätzungselaborat (1832) für die Katastralgemeinde Hohenthurn.

Kärntner Landesarchiv: Katastralschätzungselaborat (1832) für die Katastralgemeinde Kirchbach.

Kärntner Landesarchiv: Stabiler Kataster im Villacher Kreis. Gestehungskosten von Dienstboten und Zugtieren für die Gemeinden Hohenthurn, Maglern, Dreulach und Feistritz.

Kärntner Landesarchiv: Stabiler Kataster im Villacher Kreis. Gestehungskosten von Dienstboten und Zugtieren für die Gemeinde Weyern.

Kärntner Landesarchiv: Urbar über das Schloss Waydenburg 1523.

Kleine Zeitung (1999): Speckfest wird ein Fest der Regionen. In: Kleine Zeitung, Ausgabe Kärnten vom 2. Juni 1999, Klagenfurt.

Kleine Zeitung (1999): 25.000 Gäste auf Speck-Safari. In: Kleine Zeitung, Ausgabe Kärnten vom 7. Juni 1999, Klagenfurt.

Krasnik, M. (1984): Wie wird das "Geselchte" besser? Ing. Der Kärntner Bauer. Ausgabe Nr. 2/1984.

Lasser, D. (1999): Ein Megaevent rund ums Schweinderl. In: Kärntner Tageszeitung vom 6. Juni 1999, Klagenfurt.

Paschinger, H. (1976): Kärnten. Eine geographische Landeskunde. Erster Teil. Allgemeine Darstellung. Verlag des Landesmuseums für Kärnten, Klagenfurt.

Picker, A. (1947): Aus'm schönen Gailtal. In: Der Kärntner Bauer, Ausgabe vom 1. Feber 1947, Klagenfurt.

Rothauer, R. (1998): Speckfest-Rekord: 20.000 Gäste. In: Kleine Zeitung, Ausgabe Kärnten vom 8. Juni 1998, Klagenfurt.

Salcher, L. (1997): Auf der "Speckstraße" zu neuer regionaler Identität. In: Kleine Zeitung, Ausgabe Kärnten vom 13. Feber 1997, Klagenfurt.

Sicherheitsdirektion für das Bundesland Kärnten (1999): Nichtuntersagungsbescheid der Vereinsbehörde vom 7. September 1999, Klagenfurt.

Sonnleitner, S. (1999): Schriftliche Mitteilung vom 22. Oktober 1999 und Rezepte mit "Gailtaler Speck", Kötschach-Mauthen.

Speckablieferung bei Hausschlachtung aufgehoben. In: Der Kärntner Bauer. Heft Nr. 3/1950, Klagenfurt.

Speckfestjournal (1997): Offizielles Speckfestjournal der Stadtgemeinde Hermagor, Hermagor.

Steinhauser, F. et. al. (1958): Klimatographie von Österreich. Hrsg.: Österreichische Akademie der Wissenschaften. Springer-Verlag, Wien.

Tschada, F. et al. (1962): Österreichische Wasserwirtschaft. Hrsg.: Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Bundesministerium für Handel und Wiederaufbau, Österreichischer Wasserwirtschaftsverband. Springer-Verlag, Wien.

Verein Gailtaler Speck - Naturarena Kärnten (1999a): Statut des Vereines Gailtaler Speck - Naturarena Kärnten, Hermagor.

Wassermann, J. (1998): Schriftliche Mitteilung vom 26. November 1998, St. Daniel.

Zentralanstalt für Meteorologie und Geodynamik, Wetterdienststelle Klagenfurt (1999): Messreihen (1969-1998) über Temperatur, Luftfeuchte und Niederschlag der Stationen Reisach, Kötschach-Mauthen und Klagenfurt, Klagenfurt.

Ziviltechnikerkanzlei Blechl & Piechl (1999): Karte "Lage des Gailtales in Europa", Klagenfurt.

Ziviltechnikerkanzlei Blechl & Piechl (1999): Karte "Produktionsgebiet des Gailtaler Speck", Klagenfurt.