

SPEZIFIKATION

“TIROLER SPECK – g.g.A.”

Nationales Aktenzeichen: HA 9/2007

1. Zuständige Behörde des Mitgliedsstaates:

Name: Österreichisches Patentamt
Anschrift: A-1200 Wien, Dresdner Straße 87
Telefon: +43-1-53424-0
Fax: +43-1-53424-535
E-Mail: Herkunftsangaben@patentamt.at

2. Vereinigung:

Name: Konsortium Tiroler Speck g.g.A.
Anschrift: Bundesstraße 33, A-6551 Pians
Zusammensetzung: Erzeuger

3. Name des Erzeugnisses:

Tiroler Speck g.g.A.

4. Beschreibung des Erzeugnisses:

4.1. Art des Erzeugnisses

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

4.2. Beschreibung

4.2.1. Allgemein

Tiroler Speck g.g.A. ist eine traditionell handwerklich hergestellte Rohpökelfleischware vom Schwein aus den Fleischteilen Schlägel, Karree, Bauch, Schulter oder Schopf, jeweils ohne Knochen. Er ist trocken gesalzen und gewürzt, gepökelt, kalt geräuchert („geselcht“) und luftgetrocknet.

Tiroler Speck g.g.A. wird ausschließlich im abgegrenzten geografischen Gebiet gefertigt und liegt verpackt unter Vakuum oder kontrollierter Atmosphäre in seiner endgültigen Form vor, und zwar im Ganzen, als Teilstück oder geschnitten.

4.2.2. Grobsinnliche Eigenschaften (organoleptische Produkttypizität)

Tiroler Speck g.g.A. hat eine grobsinnlich charakteristische Erscheinung mit einem besonderen Geschmack und rauchigem Duft. Durch die typische Kaltrauchtrocknung und die verwendeten Gewürze zeigt Tiroler Speck g.g.A. eine charakteristisch dunkelbraune äußere Produktoptik. Die Anschnittflächen weisen - mit Ausnahme beim Schopfspeck - eine weiße Fettauflage auf und sind von einer kräftig roten Fleischfarbe, die sich auf der Fleischseite verdunkelt. Der Geruch ist intensiv aromatisch würzig mit deutlicher Reife-Note, wobei der Geruch nach Schweinefleisch im Hintergrund bleibt. Die Haptik ist stabil und im Griff bei Fingerdruck mittelfest bis fest, der Biss ist kompakt, nicht weich. Der Geschmack beziehungsweise das Aromaprofil ist leicht gewürzbetont, getragen von deutlich erkennbaren Rauchnoten auf vollmundigem Fleischaroma, abgerundet mit einer erkennbaren Salznote. Innerhalb dieses Erscheinungsbildes sind regionale Diversifikationen und Nuancierungen der grobsinnlichen Eigenschaften üblich, entsprechend der in den bestimmenden Regionen und Tälern innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets verwurzelten kulturellen Ausprägung. Dabei werden einzelne Aspekte der Typizität wie das Aromaprofil oder die Rauchholznote regional speziell ausgeprägt, ohne

dass das Gesamtbild von Tiroler Speck g.g.A. hierdurch beeinflusst oder abgeändert wird.

4.2.3. chemisch – physikalische Produktmerkmale:

Wasser/ Eiweiß-Verhältnis: max. 1,7 (Toleranz + 0,2)

Kochsalzgehalt (NaCl): max. 5,0 % (Toleranz: + 1,5 % [Mitte] + 2,0 % [Rand])

4.3. Geografisches Gebiet

Bundesland Tirol

4.4. Ursprungsnachweis

Auf dem Etikett jeder abgegebenen Einheit Tiroler Speck g.g.A. muss eine Betriebsnummer und ein Chargenidentifikationsmerkmal in Form einer Chargennummer oder einer Datumsangabe angebracht werden. Mit dieser Angabe ist die Rückverfolgbarkeit und Echtheit des verpackten Erzeugnisses für alle Marktteilnehmer und Konsumenten ersichtlich und überprüfbar und gleichzeitig kann jede Charge eindeutig einem Herstellbetrieb zugeordnet werden.

Die antragstellende Vereinigung führt ein Produzentenverzeichnis. Jeder Hersteller, der Speck unter der Bezeichnung Tiroler Speck vermarkten will, muss in diesem Produzentenverzeichnis angeführt sein. In diesem Verzeichnis sind alle Betriebe, die Tiroler Speck g.g.A. im Einklang mit den Bestimmungen dieser Spezifikation herstellen und verpacken, mit folgenden Daten angeführt: Betriebsnummer, Name des Unternehmens und Standortadresse. Hat der Betrieb eines Unternehmens mehrere Standorte, die jeweils einzelne Schritte der Produktion von Tiroler Speck g.g.A. wahrnehmen, oder mehrere Postadressen im selben Bezirk, können diese als Betriebsverbund in das Produzentenverzeichnis aufgenommen werden.

Die Aufnahme in das Produzentenverzeichnis erfolgt auf Antrag des Betriebes nach erfolgreicher Überprüfung der spezifikationsgemäßen Herstellung seiner Erzeugnisse durch eine zugelassene Kontrollstelle. Spezifikationsgemäß erzeugte Erzeugnisse, deren Produktion nach der Aufnahme in das Produzentenverzeichnis im Einklang mit den Bestimmungen dieser Spezifikation hergestellt wurden, dürfen als Tiroler Speck g.g.A. ausgezeichnet werden.

Im Produzentenverzeichnis geführte Betriebe, die länger als ein Jahr keinen Tiroler Speck g.g.A. produziert haben oder bei denen im Zuge der Überprüfung durch eine Kontrollstelle festgestellt wurde, dass die Einhaltung der Spezifikation nicht mehr sichergestellt werden kann, werden aus dem Produzentenverzeichnis gestrichen.

Der Herstellbetrieb muss bei der Herstellung Aufzeichnungen über die Art, Herkunft, Eignung und Menge der verwendeten Roh- und Hilfsstoffe, die verwendete Rezeptur, die Dauer der zeitkritischen Fertigungsstufen, die relevanten klimatischen Bedingungen bei der Pökellung, Reifung und Trocknung, über die innere grobsinnliche Entsprechung beim Aufschneiden, über das für die einzelnen Produktionsschritte verantwortliche Fachpersonal und deren Qualifikation sowie über die erzielten Produktionsmengen führen. Diese Aufzeichnungen werden auch als „Speckprotokoll“ bezeichnet und müssen für jede Herstellcharge jederzeit Aufschluss über die Einhaltung der Spezifikation geben können. Nach Abschluss der Herstellung einer Charge muss anhand dieser Aufzeichnungen die Einhaltung der Spezifikation und der erzeugten Menge vom Tiroler Speckmeister geprüft und bescheinigt werden.

Zudem muss jeder Herstellbetrieb Aufzeichnungen über die abgegebenen Mengen Tiroler Speck g.g.A. führen, die es ermöglichen, jede einzelne Charge einem Lebensmittelunternehmer zuzuordnen. Aufgrund dieser Aufzeichnungen muss eine Mengenbilanz für jede Charge nachvollziehbar sein.

Die gesamten Aufzeichnungen müssen mindestens 1 Jahr länger als die am Erzeugnis angegebene Haltbarkeit beziehungsweise die zu erwartende Verkehrsdauer aufbewahrt werden.

4.5. Herstellungsverfahren

4.5.1. Know How – Wissen um die Herstellung

Die gesamten Herstellungsprozesse zur Produktion von Tiroler Speck g.g.A erfolgen in dafür zugelassenen und im Produzentenverzeichnis eingetragenen Herstellbetrieben und müssen von einem Tiroler Speckmeister überwacht werden.

Fachkräfte erfüllen die fachlichen Voraussetzungen als Tiroler Speckmeister, wenn sie die fachlichen Anspruchskriterien für eine einschlägige Gewerbeberechtigung aufweisen (wie beispielsweise eine abgeschlossene Ausbildung zum Fleischermeister oder Lebensmitteltechniker) oder die eine entsprechende Praxis bei der Herstellung von kaltgeräucherten Rohpökelwaren belegen können. Zur Aufrechterhaltung der Qualität von Tiroler Speck g.g.A. müssen Fachkräfte, die als Tiroler Speckmeister tätig sind, eine einschlägige Schulung absolvieren, welche von der antragstellenden Vereinigung mit dem Ziel der Aufrechterhaltung des Qualitätsniveaus für alle interessierten Fachkräfte angeboten wird. Tiroler Speckmeister müssen eine derartige Schulung mit der Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch regelmäßig wiederholen.

4.5.2. Rohstoff Fleisch

Das Fleisch für Tiroler Speck g.g.A. hat seinen Ursprung in der Europäischen Union und umfasst folgende Fleischteile, jeweils ausgelöst und nach guter Herstellpraxis zugeschnitten:

- Schlögel mit Schwarte, mit oder ohne Oberschale;
- Karree mit Schwarte,
- Bauch mit Schwarte (mit oder ohne Knorpelleiste),
- Dicke Schulter mit Schwarte,
- Schopf ohne Schwarte.

4.5.3. Produktion

Die Fleischteile werden trocken eingesalzen respektive gepökelt. Dabei wird die Fleischoberfläche mit Kochsalz (Steinsalz oder Meersalz), Pökelfstoffen (Nitrite und / oder Nitrate) und einer Würzmischung, welche zumindest Wacholder, schwarzen Pfeffer und Knoblauch enthält, eingerieben, wobei es zu einer Eigenlakebildung kommen kann. Maschinen zur Spritzpökellung oder zum Lake-Poltern beziehungsweise Lake-Massieren dürfen nicht verwendet werden.

Bei der darauffolgenden Pökelfphase zum Durchpökeln beträgt die Temperatur 2 °C bis max. 7 °C. Die Dauer dieser Ruhephase umfasst üblicherweise einen Zeitraum von 7 bis 35 Tagen. Die Dauer ist durch die Größe des jeweiligen Teilstückes bedingt und fachkundig so zu bemessen, dass der resultierende Salzgehalt im Fertigerzeugnis den chemisch – physikalischen Produktmerkmalen in Punkt 4.2.3. entspricht.

Nach der Pökellung erfolgt eine Kalttrocknungs-Phase (respektive „Durchbrennen“), die in einem Temperaturbereich von 2° bis 7°C erfolgt und je nach Region innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets bis zu 14 Tagen andauert.

Nach einem Anwärmschritt von maximal 24 Stunden bei einer Temperatur von nicht mehr als 28°C erfolgt die Kaltrauchtrocknung, wobei zur Raucherzeugung Holz mit einem Anteil von zumindest 50 % Buche oder Esche verwendet werden muss.

Bei der Kaltrauchtrocknung handelt es sich um ein spezielles, regionaltypisches Verfahren, welches bei einer Rauch-Lufttemperatur bis maximal 22 °C stattfindet. Dabei werden die gepökelt, kaltgetrockneten Fleischteile in einer Selche über einen Zeitraum von 4 bis 14 Tagen abwechselnd Räucherschritten und Trockenschritten ohne Rauch unterzogen. Die Dauer und die Intensität der Räucherschritte werden vom Tiroler Speckmeister bestimmt.

Abschließend erfolgt die Reife im Zuge der Lufttrocknung. Sofern dazu keine geeigneten klimatisierten Räumlichkeiten vorhanden sind, darf die Speckproduktion nur zu Jahreszeiten erfolgen, bei denen Temperaturen unter 17° Grad und eine Luftfeuchtigkeit zwischen 60 und 90% herrschen. Die jeweilige Dauer der Lufttrocknung wird vom Tiroler Speckmeister unter Berücksichtigung der jeweils aktuellen klimatischen Gegebenheiten in der Region sowie der Größe der Fleischteile bemessen.

4.5.4. Schneiden und Verpacken

Der fertig abgetrocknete Tiroler Speck g.g.A. wird gegebenenfalls oberflächlich gereinigt und zugeputzt, und dann entweder in Teilstücke für den Haushalt geschnitten oder von der Schwarte befreit, zugerichtet und in Scheiben geschnitten oder küchenfertig konfektioniert, und jedenfalls unter Vakuum oder kontrollierter Atmosphäre verpackt.

Die Zeitspanne zwischen dem Schneiden und dem Verpacken ist kurz zu halten, um nachteilige Einflüsse durch Oxidation und Austrocknung zu vermeiden. Das Schneiden hat unter Aufsicht eines Tiroler Speckmeisters oder durch diesen selbst zu erfolgen.

Beim Aufschneiden ist jede gefertigte Charge grobsinnlich auf die Abwesenheit unerwünschter Farb- und Geschmacksveränderungen zu prüfen. Zeigen sich dabei Mängel (wie beispielsweise stickige Reifung, Farbfehler oder unakzeptable Trockenrandausbildung), sind sofort Maßnahmen zur Anpassung der Steuerungsparameter (wie beispielsweise Temperatur, Luftfeuchtigkeit oder Prozessschritt-dauer) an den noch in Produktion befindlichen Chargen bzw. Einheiten vorzunehmen. Um diese Qualitätssicherstellung zeitnah zu ermöglichen, werden die Tätigkeiten zur Herstellung von verpackten Einheiten von Tiroler Speck g.g.A. ausschließlich innerhalb des Erzeugungsbetriebes bzw. innerhalb des Betriebsverbundes vorgenommen.

Ausgenommen von der Notwendigkeit des Aufschneidens unter der Aufsicht des Tiroler Speckmeisters ist als "Tiroler Speck g.g.A." etikettierter Speck, der im Ganzen verpackt an Einrichtungen des Lebensmitteleinzelhandels oder der Gemeinschaftsverpflegung abgegeben wird und in Anwesenheit des Verbrauchers aufgeschnitten wird, sofern dieser Anteil maximal 10% der zugrundeliegenden Tagescharge nicht überschreitet und die verbliebene Menge bei der Kontrolle im Zuge des Schneidens (zu Teilstücken, Scheiben, Würfeln odgl.) keine Anzeichen erkennen lässt, dass die Charge als solches von Fehlern befallen ist, die darauf schließen lassen, dass auch jener Speck für die Abgabe im Ganzen fehlerhaft ist.

Ist jedoch nach Abschluss der Abtrocknung vor Beginn des Schneidens aus Dispositionsgründen eine Lagerung nötig, so erfolgt diese ausschließlich in einer Verpackung (Erstverpackung) unter Vakuum oder kontrollierter Atmosphäre, um Qualitätsverluste durch weitere Abtrocknung oder durch mikrobiologischen Verderb infolge Schimmelmehrwachstums zu vermeiden. In der Folge wird der Tiroler Speck g.g.A. entweder in Teilstücke für den Haushalt geschnitten oder von der Schwarte befreit, zugerichtet und in Scheiben geschnitten oder küchenfertig konfektioniert und jedenfalls unter Vakuum oder kontrollierter Atmosphäre verpackt (Endverpackung).

Ausgenommen vom Erfordernis, dass die Endverpackung innerhalb des Erzeugungsbetriebes bzw. Betriebsverbundes hergestellt werden muss, sind ausschließlich zum Zwecke der Verbesserung der Produktqualität von Tiroler Speck g.g.A. im Rahmen der Wissensgenerierung bzw. der Wissensvermittlung gemeinsam erstellte Chargen, die von mehreren zugelassenen und im Produzentenverzeichnis eingetragenen Herstellbetrieben gemeinsam erzeugt werden dürfen. Dabei werden einzelne Schritte oder Teile des

Herstellungsprozesses, einschließlich das Schneiden und Verpacken samt Auswahl des Verpackungsmaterials und der damit verbundenen Bemessung der Haltbarkeit des Erzeugnisses, von verschiedenen Betrieben durchgeführt und müssen nicht innerhalb eines Erzeugungsbetriebes bzw. Betriebsverbundes erfolgen.

4.6. Zusammenhang mit geografischem Gebiet

Tiroler Speck ist seit Jahrhunderten ein fester Bestandteil der heimischen bäuerlichen Küche.

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 Metzgerhandwerks“ (Universitätsverlag Wagner 1982) unter anderem eine Preisfestsetzung vom 23. Juli 1573 für das Pfund Speck zusammen mit Schweinswürsten. 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.

Tiroler Speck ist ein Erzeugnis, das seine hohe Qualität und damit sein Ansehen der Kombination von klimatischen Faktoren mit dem fachlichen Know How der Tiroler Speckmeister verdankt. Das inneralpine Gebirgsklima, das subkontinentale Züge aufweist, mit regionalen klimatischen Unterschieden mit überwiegend feuchten Sommern und trockenen Herbsten haben zur Entwicklung spezieller Techniken zur Vorratshaltung geführt, bei der für Tiroler Speck g.g.A. eine jahreszeit- und wetterabhängige spezielle Fertigungsweise entwickelt wurde. 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. Das über Generationen hinweg überlieferte Wissen über die 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.

Dieses im geografisch abgegrenzten Gebiet sich entwickelte hohe fachliche Können in Bezug auf Produktionstechnik und Reifungssteuerung, das von Generation zu Generation weitergegeben wird, ist entscheidend für die grobsinnlichen Eigenschaften, die die Qualität des Erzeugnisses ausmachen. Die Gewürzrezeptur sowie das Herstellungsverfahren für Tiroler Speck wurden von den Bauern jeweils auf die Nachkommen übertragen. Aus dieser individuell überlieferten Tradition bildete sich eine allgemeine Verkehrsauffassung für die heutige gewerbliche Herstellung von Tiroler Speck. Durch viele Generationen wurde dieses Produkt wegen des hohen Nährwertes, der guten Haltbarkeit und der vielfältigen Verwendungsmöglichkeit geschätzt.

Das Wissen und die handwerkliche Tradition der Tiroler Speckmeister sind der Garant für die Qualität des Erzeugnisses und dessen Qualitätserhaltung. Die jahrhundertelange praktische Erfahrung des Tiroler Speckmeisters in Hinblick auf die Einflüsse von Rohstoffen und klimatischen Parametern auf die Qualität des Erzeugnisses (u.a. die Kenntnis über störende Einflussfaktoren, über die Ursachen für Abweichungen und sich ständig verändernde Eigenschaften von Rohstoffen und Umgebungsfaktoren sowie die wechselseitige Einflussnahme der Herstellungsparameter) stellt den wesentlichen Faktor zur Erzielung des hohen qualitativen Standards des Endproduktes dar. Die Überwachung des Herstellungsverfahrens durch einen fachlich ständig weitergeschulten Tiroler Speckmeister stellt sicher, dass nachteilige Einflüsse auf das Erzeugnis vermieden werden und es zu keinen Qualitätsverlusten kommt.

Zur Förderung und Weiterentwicklung des Wissens über den Tiroler Speck arbeiten mehrere, wie unter Punkt 4.5. beschrieben, Betriebe bei der Produktion von Tiroler Speck zusammen. Die daraus gewonnenen Auswirkungen auf die Qualität des Erzeugnisses fließen in die laufenden Schulungen der Tiroler Speckmeister zur Erhaltung und Fortentwicklung sowie Verbesserung ihres Know Hows ein.

4.7. Kontrolle

4.7.1. Kontrollstelle

Name: Kontrollservice BIKO Tirol
Anschrift: Wilhelm-Greil-Straße 9 A-6020 Innsbruck
Tel: +43 (0) 5/9292-3100
Fax: +43 (0) 5/9292-3199
E-Mail: office@biko.at

4.7.2. Kontrollaufgaben

Die Kontrollstelle hat jeden im Produzentenverzeichnis erfassten Betrieb zumindest einmal jährlich zu überprüfen. Die Kontrolle umfasst die Ziehung von Proben aus dem Markt und / oder aus dem Betrieb und einen Lokalausweis des Betriebes zur Überprüfung der Produkteigenschaften sowie die Überprüfung der im Ursprungsnachweis genannten Aufzeichnungen einzelner Chargen auf Plausibilität und Einhaltung der Spezifikation.

4.8. Etikettierung

Es muss auf jeder verkaufsfertig verpackten Einheit an gut sichtbarer Stelle deutlich lesbar und dauerhaft die Betriebsnummer, ein Chargenidentifikationsmerkmal in Form einer Chargennummer oder einer Datumsangabe sowie der Wortlaut „Tiroler Speck g.g.A.“ in dieser Form angegeben werden. Darüber hinaus kann weiters der verwendete Fleischteil und/oder die im abgegrenzten geografischen Gebiet liegende Region des Herstellers angegeben werden.

Beispiele für die Kennzeichnung:

- „Tiroler Speck g.g.A. Schinkenspeck“
- „Tiroler Speck g.g.A. vom Schinken“
- „Tiroler Speck g.g.A. Karreespeck aus dem Zillertal“
- „Tiroler Speck g.g.A. vom Bauch; Region Ötztal“

Eine Angabe in der jeweiligen Verkehrssprache des Vermarktungsgebietes ist möglich, sofern die Bezeichnung „Tiroler Speck g.g.A.“ in deutscher Sprache jedenfalls angeführt ist.

Die Anbringung von Namen, Firmenbezeichnungen oder Eigenmarken ist gestattet, sofern die resultierende Aufmachung nicht irreführend ist.