

# Amtsblatt der Europäischen Union

# C 46



Ausgabe  
in deutscher Sprache

## Mitteilungen und Bekanntmachungen

61. Jahrgang

8. Februar 2018

Inhalt

### IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### **Rat**

2018/C 46/01	Mitteilung an Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2013/255/GASP des Rates und der Verordnung (EU) Nr. 36/2012 des Rates über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Syrien unterliegen .....	1
--------------	--	---

#### **Europäische Kommission**

2018/C 46/02	Euro-Wechselkurs .....	2
--------------	------------------------	---

DEN EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSRAUM BETREFFENDE INFORMATIONEN

#### **EFTA-Überwachungsbehörde**

2018/C 46/03	Bekanntmachung der EFTA-Überwachungsbehörde gemäß Artikel 16 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft — Aufhebung gemeinwirtschaftlicher Verpflichtungen im Linienflugverkehr .....	3
--------------	--	---

DE

2018/C 46/04	Bekanntmachung der EFTA-Überwachungsbehörde gemäß Artikel 16 Absatz 4 der Verordnung (EG) 1008/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft — Gemeinwirtschaftliche Verpflichtungen im Linienflugverkehr .....	3
2018/C 46/05	Bekanntmachung der EFTA-Überwachungsbehörde gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft — Ausschreibung für die Durchführung von Linienflugdiensten aufgrund gemeinwirtschaftlicher Verpflichtungen .....	4

## V Bekanntmachungen

### GERICHTSVERFAHREN

#### **EFTA-Gerichtshof**

2018/C 46/06	Ersuchen um ein Gutachten des EFTA-Gerichtshofs vom 12. Oktober 2017 der Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht im Falle Edmund Falkenhahn AG gegen die Finanzmarktaufsicht Liechtenstein (Rechtssache E-9/17) .....	5
--------------	---	---

### VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

#### **Europäische Kommission**

2018/C 46/07	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.8778 — Apollo Management/Phoenix Services) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	6
--------------	--	---

### SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

#### **Europäische Kommission**

2018/C 46/08	Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel .....	8
--------------	--	---

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR.

## IV

*(Informationen)*INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN  
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

## RAT

**Mitteilung an Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2013/255/GASP des Rates und der Verordnung (EU) Nr. 36/2012 des Rates über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Syrien unterliegen***(2018/C 46/01)*

Den nachstehenden Personen, die in der Anhang I des Beschlusses 2013/255/GASP des Rates <sup>(1)</sup> und in der Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 36/2012 des Rates <sup>(2)</sup> über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Syrien aufgeführt sind, den Herren Ali Ayyub (Nr. 56), Fahd Jasim (Nr. 57), Mohammed Ramez Tourjman (Nr. 221) und Ahmad al-Hamu (Nr. 227), wird folgende Information zur Kenntnis gebracht:

Der Rat beabsichtigt, die Begründungen zu den oben genannten Personen zu ändern: Diesen Personen wird hiermit mitgeteilt, dass sie vor dem 12. Februar 2018 beim Rat unter der nachstehenden Anschrift beantragen können, die vorgesehene Begründung zu erhalten:

Rat der Europäischen Union  
Generalsekretariat  
GD C 1C  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

E-Mail: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 147 vom 1.6.2013, S. 14.

<sup>(2)</sup> ABl. L 16 vom 19.1.2012, S. 1.

# EUROPÄISCHE KOMMISSION

## Euro-Wechselkurs <sup>(1)</sup>

7. Februar 2018

(2018/C 46/02)

### 1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,2338	CAD	Kanadischer Dollar	1,5445
JPY	Japanischer Yen	134,84	HKD	Hongkong-Dollar	9,6463
DKK	Dänische Krone	7,4430	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6897
GBP	Pfund Sterling	0,88675	SGD	Singapur-Dollar	1,6291
SEK	Schwedische Krone	9,8585	KRW	Südkoreanischer Won	1 335,72
CHF	Schweizer Franken	1,1610	ZAR	Südafrikanischer Rand	14,7640
ISK	Isländische Krone	125,00	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,7416
NOK	Norwegische Krone	9,6618	HRK	Kroatische Kuna	7,4413
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	16 729,40
CZK	Tschechische Krone	25,230	MYR	Malaysischer Ringgit	4,8155
HUF	Ungarischer Forint	309,81	PHP	Philippinischer Peso	63,236
PLN	Polnischer Zloty	4,1595	RUB	Russischer Rubel	70,5211
RON	Rumänischer Leu	4,6555	THB	Thailändischer Baht	38,976
TRY	Türkische Lira	4,6681	BRL	Brasilianischer Real	4,0070
AUD	Australischer Dollar	1,5684	MXN	Mexikanischer Peso	23,0468
			INR	Indische Rupie	79,2655

<sup>(1)</sup> Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

## DEN EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSRAUM BETREFFENDE INFORMATIONEN

## EFTA-ÜBERWACHUNGSBEHÖRDE

**Bekanntmachung der EFTA-Überwachungsbehörde gemäß Artikel 16 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft**

**Aufhebung gemeinwirtschaftlicher Verpflichtungen im Linienflugverkehr**

(2018/C 46/03)

Mitgliedstaat	Norwegen
Flugstrecke	Værøy–Bodø (beide Richtungen)
Ursprüngliches Datum des Inkrafttretens der gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen	1. August 2014 (bekannt gegeben am 5. September 2013 in ABl. C 256 und in der EWR-Beilage Nr. 50/2013)
Datum der Aufhebung	1. August 2019
Anschrift, bei der der Text und sonstige einschlägige Informationen und/oder Unterlagen im Zusammenhang mit den gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen angefordert werden können	Ministry of Transport and Communications PO Box 8010 Dep N-0030 OSLO NORWEGEN Tel. +47 22248353 E-Mail: postmottak@sd.dep.no

**Bekanntmachung der EFTA-Überwachungsbehörde gemäß Artikel 16 Absatz 4 der Verordnung (EG) 1008/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft**

**Gemeinwirtschaftliche Verpflichtungen im Linienflugverkehr**

(2018/C 46/04)

Mitgliedstaat	Norwegen
Flugstrecke	Værøy–Bodø (beide Richtungen)
Datum des Inkrafttretens der gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen	1. August 2019
Anschrift, bei der der Text und andere einschlägige Informationen und/oder Unterlagen im Zusammenhang mit den geänderten gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen angefordert werden können	Ministry of Transport and Communications PO Box 8010 Dep N-0030 OSLO NORWEGEN Tel. +47 22248353 E-Mail: postmottak@sd.dep.no  <a href="https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/?documenttype=dokumenter/anbud">https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/?documenttype=dokumenter/anbud</a>

**Bekanntmachung der EFTA-Überwachungsbehörde gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft**

**Ausschreibung für die Durchführung von Linienflugdiensten aufgrund gemeinwirtschaftlicher Verpflichtungen**

(2018/C 46/05)

Mitgliedstaat	Norwegen
Flugstrecken	Værøy — Bodø (beide Richtungen)
Laufzeit des Vertrags	1. August 2019-31. Juli 2024
Frist für die Angebotsabgabe	25. April 2018 12:00 Uhr Ortszeit
Anschrift, bei der der Text der Ausschreibung und andere einschlägige Informationen und/oder Unterlagen im Zusammenhang mit der Ausschreibung und den geänderten gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen angefordert werden können	Ministry of Transport and Communications PO Box 8010 Dep N-0030 OSLO NORWAY Tel. +47 22248353 E-Mail: <a href="mailto:postmottak@sd.dep.no">postmottak@sd.dep.no</a> <a href="https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/?documenttype=dokumenter/anbud">https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/?documenttype=dokumenter/anbud</a>

## V

(Bekanntmachungen)

## GERICHTSVERFAHREN

## EFTA-GERICHTSHOF

**Ersuchen um ein Gutachten des EFTA-Gerichtshofs vom 12. Oktober 2017 der  
Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht im Falle Edmund Falkenhahn AG gegen die  
Finanzmarktaufsicht Liechtenstein**

**(Rechtssache E-9/17)**

(2018/C 46/06)

Mit Schreiben vom 12. Oktober 2017, das in der Gerichtskanzlei am 12. Oktober 2017 eingegangen ist, ersuchte die Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht den EFTA-Gerichtshof um ein Gutachten in der Rechtssache Edmund Falkenhahn AG gegen die Finanzmarktaufsicht Liechtenstein zu folgenden Fragen:

- I/1. Ist es mit der Richtlinie 2009/110/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. September 2009 über die Aufnahme, Ausübung und Beaufsichtigung der Tätigkeit von E-Geld-Instituten (E-Geld-Richtlinie) vereinbar, wenn E-Geld im Zeitraum zwischen Ausgabe (Artikel 11 Absatz 1) und Erstattung (Artikel 11 Absatz 2) einen vom Nennwert des entgegengenommenen Geldbetrags abweichenden Wert darstellt, wenn nur die Erstattung (Artikel 11 Absatz 2) zumindest zum Nennwert erfolgt?
  - I/2. Für den Fall der Bejahung von Frage I/1: Darf der abweichende Wert laut Frage I/1 an einen veränderlichen Wert (z. B. an den Goldpreis) gebunden sein?
  - I/3. Für den Fall der Bejahung von Frage I/2: Ist es im Falle der Bindung an einen veränderlichen Wert (z. B. an den Goldpreis) mit Artikel 12 der E-Geld-Richtlinie vereinbar, dass die Erstattung (Artikel 11 Absatz 2) mit einem über dem Nennwert liegenden Betrag erfolgt?
  - II/1. Legt Artikel 7 Absatz 2 erster und zweiter Unterabsatz der E-Geld-Richtlinie abschliessend fest, was als sichere Aktiva mit niedrigem Risiko im Sinne von Artikel 7 Absatz 1 erster Satz der E-Geld-Richtlinie in Verbindung mit Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe a der Richtlinie 2007/64/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 13. November 2007 über Zahlungsdienste im Binnenmarkt (Zahlungsdienste-Richtlinie) anzusehen sind?
  - II/2. Für den Fall der Verneinung von Frage II/1: Schliesst es Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe a der Zahlungsdienste-Richtlinie aus, dass die zuständige Behörde erst im Zuge der Entscheidung über die Erteilung der Zulassung im Sinne von Artikel 10 E-Geld-Richtlinie definiert, was sichere (liquide) Aktiva mit niedrigem Risiko sind?
  - II/3. Für den Fall der Verneinung von II/2: Ist der in Artikel 7 Absatz 1 erster Satz der E-Geld-Richtlinie enthaltene Verweis auf Artikel 9 Absatz 1 und 2 der Zahlungsdienste-Richtlinie dahin zu verstehen, dass darunter im Sinne von Artikel 7 Absatz 2 erster Unterabsatz der E-Geld-Richtlinie „sichere Aktiva mit niedrigem Risiko“ zu verstehen sind, oder dahin, dass darunter „sichere liquide Aktiva mit niedrigem Risiko“ zu verstehen sind?
  - II/4. Je nach Beantwortung der Frage II/3: Ist Gold ein sicheres (liquides) Aktivum mit niedrigem Risiko?
-

## VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

### EUROPÄISCHE KOMMISSION

#### **Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.8778 — Apollo Management/Phoenix Services)**

#### **Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2018/C 46/07)

1. Am 2. Februar 2018 ist aufgrund einer Verweisung nach Artikel 4 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Apollo Management, LP („Apollo“, USA);
- Phoenix Services International LLC („Phoenix“, USA).

Apollo übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung indirekt die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von Phoenix.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Apollo: kontrolliert mehrere Anlagefonds für weltweite Investitionen in Unternehmen und Schuldtitel in unterschiedlichen Branchen wie Chemie, Kreuzfahrten, Krankenhäuser, Sicherheit, Finanzdienstleistungen oder Glasverpackung;
- Phoenix: erbringt Dienstleistungen für Stahlerzeuger wie Behandlung, Verarbeitung und Verkauf von Schlacke oder die Wiedergewinnung und Zuschneidung von Metallabfällen nach Abnehmerspezifikationen.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(2)</sup> infrage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.8778 — Apollo Management/Phoenix Services

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.



Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission  
Generaldirektion Wettbewerb  
Registratur Fusionskontrolle  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2018/C 46/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

**Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012****„TIROLER SPECK“****EU-Nr.: PGI-AT-02162 — 8.8.2016**

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

**1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Konsortium Tiroler Speck g.g.A.  
Bundesstraße 33  
6551 Pians  
ÖSTERREICH  
  
Tel. +43 544269001190  
Fax +43 5442636211190  
E-Mail: kontakt@tirolerspeck.info

Der ursprüngliche Eintragungsantrag ist von Mitgliedern der antragstellenden Vereinigung gestellt worden. Die nunmehrige Antragstellerin nimmt die Interessen der Erzeuger von Tiroler Speck g.g.A. wahr und hat deshalb ein berechtigtes Interesse, Änderungen der Spezifikation zu beantragen.

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Österreich

**3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges [Änderung der Daten der zuständigen Behörde, des Namens der ursprünglichen antragstellenden Vereinigung, Kontrollstelle, Einzelstaatliche Anforderung, redaktionelle Änderungen]

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

#### 4. Art der Änderung(en)

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die kein einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

#### 5. Änderung(en)

Die seit der Unterschutzstellung gesammelten Erfahrungen im praktischen Umgang mit der geschützten Bezeichnung machen die beantragten Änderungen der Produktspezifikation notwendig, die eine detailliertere Beschreibung aller wichtigen Bedingungen für die Erzeugung und Vermarktung, einschließlich der Produktionsschritte, die unbedingt im betreffenden geografischen Gebiet ausgeführt werden müssen, beinhalten und der Sicherstellung der Qualität des Tiroler Specks g.g.A. dienen.

Die bisher aus mehreren Einzelunterlagen bzw. Beilagen bestehende Produktspezifikation wurde zu einem Dokument zusammengeführt, überarbeitet und aktualisiert, um die Anforderungen insbesondere in Bezug auf das Herstellungsverfahren und den Ursprungsnachweis deutlicher zu beschreiben, wodurch zur Erhaltung der Qualität des Tiroler Specks g.g.A. beigetragen wird.

##### 1. Beschreibung des Erzeugnisses:

Punkt 5b der Produktspezifikation lautet:

„Das Rohmaterial für Tiroler Speck g.g.A. wird aus folgenden entbeinten und zugeschnittenen Teilstücken von Schweinen gewonnen:

- Schlägel,
- Karree,
- Schulter,
- Bauch und
- Schopf.

Der Tiroler Speck wird mild gesalzen und in einer, den örtlichen Gepflogenheiten und Tradition entsprechenden speziellen Würzung, in eigenen Räumen, bei einer 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 Rauchtön. 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 ( $\text{NaNO}_2$ ) 5 mg/100 g (50 mg/kg)
- Gehalt an Kalium Nitrat berechnet als Natriumnitrit ( $\text{NaNO}_2$ ) 25 mg/100 g (250 mg/kg)
- Mesophile Gesamtkoloniezahl (einschließlich Milchsäurebakterien)  $\text{KBE/g} \leq 1 \times 10^7$ .

und wird wie folgt geändert in:

##### „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 Produktopik. 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 Reifenote, 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 Aromabild 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]).“

#### *Begründung:*

Die organoleptische Produkttypizität des Erzeugnisses wird genauer und ausführlicher beschrieben. Das Wasser/Eiweiß-Verhältnis wird statt wie bisher mit „maximal 1,5“ nun richtigerweise mit „max. 1,7“ ausgewiesen, da dies ein Tippfehler in der ursprünglichen Spezifikation war. Die mikrobiologischen Eigenschaften werden ersatzlos gestrichen, da sie aufgrund vorhandener gesetzlicher Vorgaben entbehrlich sind. Bei der teils bereits in der Spezifikation enthaltenen, teils nunmehr ergänzten Formulierung handelt es sich um Präzisierungen, die der Klarstellung und Verbesserung in Hinblick auf die Vollständigkeit der Beschreibung des Erzeugnisses dienen, wodurch der Kontrollstelle präzisere und zuverlässigere Produktparameter für die Sicherstellung der Produktqualität zur Verfügung stehen.

Das Zu- und Aufschneiden von Tiroler Speck erfolgt seit jeher ausschließlich im abgegrenzten Erzeugungsgebiet. Daher wurde bereits in der Beschreibung des Erzeugnisses klargestellt, wann Tiroler Speck g.g.A. in seiner endgültigen Form vorliegt, nämlich wenn er im Ganzen oder als Teilstück gefertigt oder geschnitten und unter Vakuum oder kontrollierter Atmosphäre verpackt ist.

#### 2. *Ursprungsnachweis:*

Da die Spezifikation bislang keine Hinweise zum Ursprungsnachweis enthielt, wird es als zweckmäßig erachtet, Angaben zur Rückverfolgbarkeit des Produkts unter Punkt 4.4 in die Produktspezifikation aufzunehmen. Darin werden nunmehr Bestimmungen angeführt, die zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit dienen. So muss auf dem Etikett jeder abgegebenen Einheit Tiroler Speck g.g.A. eine Betriebsnummer und ein Chargenidentifikationsmerkmal in Form einer Chargennummer oder einer Datumsangabe angebracht werden, wodurch jede Charge eindeutig einem Herstellbetrieb zugeordnet werden kann. Jeder Hersteller, der Speck unter der Bezeichnung Tiroler Speck vermarkten will, muss in einem von der antragstellenden Vereinigung geführten und unter folgender Internetadresse [www.tirolerspeck.info](http://www.tirolerspeck.info) abrufbares Produzentenverzeichnis registriert 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 bisherigen Ausführungen zu Punkt 5d, die zum Zeitpunkt der Anerkennung der gegenständlichen Herkunftsangabe in diesem Punkt darzustellen waren, werden nunmehr in Punkt 4.6 „Zusammenhang mit geografischem Gebiet“ verschoben.

#### 3. *Herstellungsverfahren:*

Punkt 5e der Produktspezifikation:

„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 Zuschnitte (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 °C 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 Spritzpöckelung und der Behandlung mit Poltermaschinen.
- Für die Qualitätsprüfung wird das in der Beilage 4 enthaltene Prüfschema herangezogen“;

wird wie folgt geändert:

#### „4.5.1. Know-how — Wissen um die Herstellung

Die gesamten Herstellungsprozesse zur Produktion von Tiroler Speck g.g.A erfolgen durch im Produzentenverzeichnis registrierte Herstellbetriebe und müssen von einem Tiroler Speckmeister überwacht werden.

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. Die Schulung ist bei Erfüllung der fachlichen Zugangsvoraussetzungen für jeden frei zugänglich. Die fachlichen Voraussetzungen als Tiroler Speckmeister werden erfüllt, wenn die fachlichen Anspruchskriterien für eine einschlägige Gewerbeberechtigung vorgewiesen werden können (wie beispielsweise eine abgeschlossene Ausbildung zum Fleischermeister oder Lebensmitteltechniker) oder eine entsprechende Praxis bei der Herstellung von kaltgeräucherten Rohpökelwaren belegt werden kann. 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 Spritzpöckelung 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 Pökelfung 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 Anwärmeschritt 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 Prozessschrittdauer) 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 zugrunde liegenden Tagescharge nicht überschreitet und die verbliebene Menge bei der Kontrolle im Zuge des Schneidens (zu Teilstücken, Scheiben, Würfeln o. dgl.) 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 Schimmelwachstums 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 des Schneidens und Verpackens 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.“

#### *Begründung:*

In das Erzeugungsverfahren wurden Änderungen eingebracht, die den Zweck verfolgen, die unverwechselbare Qualität des Tiroler Specks, die insbesondere auf dem Wissen der Erzeuger um das traditionelle Herstellungsverfahren basiert, sicherzustellen. Mit der bereits in der ursprünglichen Spezifikation enthaltenen, nunmehr präzisierter Formulierung wird dieses traditionelle Erzeugungsverfahren detaillierter beschrieben, insbesondere wird das Verarbeitungsverfahren genauer definiert, indem ergänzt wird, dass das unmittelbare Aufschneiden und Verpacken nach der Speckherstellung eine wesentliche Auswirkung auf die Eigenschaften des Produkts hat. Mit der Aufnahme der Bestimmung, dass das Schneiden in (Teil-)Stücke und in Scheiben und das Verpacken im definierten Gebiet erfolgen muss, und zwar unmittelbar im Anschluss an den letzten Produktionsschritt (Lufttrocknung), soll die Qualitätserhaltung des Tiroler Specks g.g.A. gewährleistet werden.

Die einzelnen Änderungen beziehen sich auf folgende Punkte:

— *Know-how — Wissen um die Herstellung:*

Da in der bestehenden Spezifikation über das traditionelle Wissen der Erzeuger keine wesentlichen Feststellungen enthalten sind, wird die Spezifikation dahingehend präzisiert und die Qualifikation der Fachkräfte beschrieben. Der im geografischen Gebiet etablierte Berufstitel „Tiroler Speckmeister“ wird als Bezeichnung für die Fachkräfte, welche über das für die Herstellung des Erzeugnisses notwendige Know-how verfügen, in die Spezifikation mit aufgenommen. Auch werden die laufenden Aktivitäten zur Qualitätssicherung in der Traditionsvermittlung beschrieben, wodurch einem Verlust oder Verwässern des Know-how effizient entgegengewirkt und das traditionelle Wissen um das Erzeugnis erhalten werden kann.

— *Rohstoff Fleisch:*

Die zu verwendenden Fleischteile werden von ursprünglichen Punkt 5b „Beschreibung“ bzw. von Punkt D „Zuschnitt“ der Beilage 3 (Produktionsbedingungen für die Schweinefleischgewinnung und die Anforderungen an das Frischfleisch — Rohstoffteile) in das Herstellungsverfahren als eigener Punkt „Rohstoff Fleisch“ verschoben.

Das in der Spezifikation als Beilage 4 enthaltene „Prüfschema zur Sinnenprüfung des Fertigproduktes“ wird gestrichen, da das Erzeugungsverfahren ausführlicher und umfassender dargestellt wird und die Qualitätsprüfung nun unter Punkt 4.7 Kontrolle beschrieben wird.

— *Produktion:*

Die Herstellung von Tiroler Speck wird detailliert in Stufen beschrieben, beginnend mit der Einsalzung bzw. Pökellung der Fleischteile bis zur Produktionsstufe der Reifung im Zuge der Lufttrocknung, wobei die zur Sicherstellung der Qualität einzuhaltenden technischen Parameter angeführt werden.

Um die Wichtigkeit der laufenden Steuerung der Produktionsprozesse für die Qualität des Erzeugnisses zu verdeutlichen, wird in der Spezifikation ausdrücklich festgehalten, dass der Herstellungsprozess vollständig innerhalb eines Erzeugungsbetriebes oder innerhalb eines Betriebsverbundes (siehe Definition des Betriebsverbundes in Ziffer 2 des Änderungsantrags bzw. in Punkt 4.4 der Produktspezifikation) durchgeführt werden muss, damit im Falle von erkennbaren Qualitätsmängeln eine rasche bzw. zeitnahe Adaptierung von Steuerungsparametern (wie beispielsweise Temperatur, Luftfeuchtigkeit oder Prozessschrittdauer) an den noch in Produktion befindlichen Chargen sichergestellt werden kann.

Davon abweichend wird zur Förderung und Entwicklung des Wissens um Tiroler Speck g.g.A. auch die „Gemeinschaftsproduktion“ in die Spezifikation aufgenommen, bei welcher 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 mehreren für die Produktion von Tiroler Speck g.g.A. nach Punkt 4.4 der Produktspezifikation registrierten Betrieben durchgeführt werden und nicht innerhalb eines Erzeugungsbetriebes bzw. Betriebsverbundes erfolgen müssen. Dadurch können die mit dieser Art der Produktion verbundenen Auswirkungen auf die Qualität des Erzeugnisses verglichen werden und einer fachkundigen Beurteilung unterzogen werden. Die so gewonnenen Erkenntnisse fließen in die laufenden Schulungen für Tiroler Speckmeister zur Erhaltung und Entwicklung des Wissens um Tiroler Speck g.g.A. zum Zwecke der Qualitätssicherung ein.

— *Schneiden und Verpacken:*

Die Beschränkung des Aufschneidens und Verpackens von Tiroler Speck auf das definierte geografische Gebiet ist sachlich gerechtfertigt, zumal qualitative Kriterien diese Beschränkung rechtfertigen und sie mit den ständigen und redlichen Gepflogenheiten der örtlichen Erzeuger im Einklang steht. Das Zerteilen sowie das Schneiden in Stücke und Scheiben sind in Bezug auf den Ort dieser Tätigkeiten zu beschränken, weil diese einen Einfluss auf die Eigenschaften des Produkts haben.

Beim Zurichten, Herstellen von Teilstücken sowie beim verzehrgerechten Aufschneiden von Tiroler Speck g.g.A. tritt die innere Beschaffenheit des Specks zu Tage. Diese Erzeugungsschritte werden unter Aufsicht eines Tiroler Speckmeisters einer fachkundigen Beurteilung unterzogen, um die Erfüllung der Anforderungen gemäß Punkt 4.2 der Produktspezifikation zu bemessen und die qualitative Einwandfreiheit des Erzeugnisses sicherzustellen. So kann gewährleistet werden, dass ein der Qualitätsanmutung und dem Ansehen entsprechendes Produkt erzeugt wird. Zeigen sich dabei erst beim Anschnitt ersichtliche Mängel (wie beispielsweise stickige Reifung, Farbfehler oder unakzeptable Trockenrandausbildung), werden unter Aufsicht des Tiroler Speckmeisters sofortige Maßnahmen zur Anpassung der Steuerungsparameter (wie beispielsweise Temperatur, Feuchtigkeit oder Prozessschrittdauer) innerhalb der Bandbreite an den noch in Produktion befindlichen Chargen bzw. Einheiten vorgenommen, um die Qualität des Erzeugnisses zu erhalten und eine Mängelausbildung bei weiteren Chargen zu vermeiden. Um diese Qualitätsrückkoppelung zeitnah zu ermöglichen, werden die Tätigkeiten zur Herstellung von verpackten Einheiten von Tiroler Speck g.g.A. ausschließlich innerhalb des Erzeugungsbetriebes bzw. Betriebsverbundes vorgenommen, ausgenommen sind gemeinsam erstellte Chargen zum Zwecke der Qualitätsverbesserung, die von mehreren Betrieben gemeinsam erzeugt werden dürfen (Gemeinschaftsproduktion).

Da das Erzeugnis nach Abschluss der Herstellung von Tiroler Speck im Ganzen einem Qualitätsverlust durch weitere Abtrocknung oder mikrobiologischen Verderb infolge Schimmelwachstums ausgesetzt ist, ist das Verpacken im Herstellbetrieb vor Auslieferung notwendig. Bei einer im Falle einer nach Abschluss der Abtrocknung aus Dispositionsgründen vor Beginn des Schneidens notwendigen Lagerung des erzeugten Specks wird zunächst eine Erstverpackung unter Vakuum oder kontrollierter Atmosphäre hergestellt, um weitere Qualitätsverluste zu vermeiden, um gleich im Anschluss entweder in Teilstücke für den Haushalt geschnitten oder von der Schwarte befreit, zugerichtet und in Scheiben geschnitten oder küchenfertig konfektioniert zu werden, und jedenfalls unter Vakuum oder kontrollierter Atmosphäre endverpackt zu werden.

Das Verpacken samt vorhergehendem Zu- und Aufschneiden erfolgt seit jeher ausschließlich im abgegrenzten geografischen Gebiet, um eine fachkundige Beurteilung der inneren Beschaffenheit sowie eine positive Qualitätsrückkopplung unter Aufsicht eines Tiroler Speckmeisters zur Wahrung des hohen Qualitätsniveaus sicherzustellen.

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 zugrunde liegenden Tagescharge nicht überschreitet und die verbliebene Menge bei der Kontrolle im Zuge des Schneidens (zu Teilstücken, Scheiben, Würfeln o. dgl.) 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.

Diese Ausnahmeregelung wurde deshalb eingeführt, damit bei der verpackten Abgabe des Tiroler Specks im Ganzen auch jene Kundensegmente (Lebensmitteleinzelhandel und Gemeinschaftsverpflegung) beliefert werden können, die beim Aufschneiden des Tiroler Specks keine fachkundige Person wie den Tiroler Speckmeister vor Ort haben. Um eine Qualitätskontrolle auch bei der Abgabe von Tiroler Speck g.g.A. im Ganzen durch den in Punkt 4.4 beschriebenen Ursprungsnachweis sicherstellen zu können, wurde eine maximale Obergrenze von 10 % der zugrunde liegenden Tagescharge festgelegt, bis zur welcher verpackter Tiroler Speck g.g.A. an die beiden genannten Abnehmerkreise abgegeben werden dürfen, da nur sehr geringe Mengen von Tiroler Speck g.g.A. im Ganzen abgegeben werden und die Qualitätskontrolle immer an einer Produktionscharge durchgeführt wird, wodurch kontrollrelevante Rückschlüsse auf die ganze Einheit bzw. ganze Stücke gezogen werden können.

Die dadurch sichergestellte Kontrolle vor Ort unter der Verantwortung der Erzeuger bietet eine Garantie für die Qualität und Echtheit des Erzeugnisses. Würde der Tiroler Speck g.g.A. außerhalb des Erzeugungsgebiets geschnitten und verpackt, so würde er an beliebig viele Verarbeitungsstätten transportiert mit mehrfachen dazwischengeschalteten Verkaufsvorgängen. Diese Handelswege könnten aufgrund ihrer Unübersichtlichkeit eine effektive Kontrolle bzw. Rückverfolgbarkeit unmöglich machen, da einem geschnittenen, verpackten Tiroler Speck mangels in das Produzentenregister eingetragener Identifikationsnummer (= eine Betriebsnummer und ein Chargenidentifikationsmerkmal in Form einer Chargennummer oder einer Datumsangabe, wodurch die Rückverfolgbarkeit des verpackten Erzeugnisses für alle Marktteilnehmer und Konsumenten überprüfbar und gleichzeitig jede Charge eindeutig einem Herstellbetrieb zugeordnet werden kann) seine Echtheit nicht anzusehen wäre. Die vorgesehene Rückverlagerung dieser Schritte in das Herkunftsgebiet zusammen mit entsprechenden Kontrollen vor Ort wird als erforderliche und verhältnismäßige Maßnahme zur Gewährleistung der Qualität des verarbeiteten Tiroler Specks g.g.A. angesehen.

Seit der ursprünglichen Eintragung der Herkunftsangabe wurde Tiroler Speck g.g.A. hauptsächlich bereits vom Hersteller zerteilt oder geschnitten abgegeben. Dies ist in der ursprünglichen Spezifikation nicht ausdrücklich erwähnt worden, sodass diese Vorschrift für die Vorgänge des Schneidens und Verpackens als klarstellende Präzisierung nun explizit aufgenommen wird.

#### 4. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Artikel 5f der Produktspezifikation enthält folgende Fassung:

„Die Herstellung von Tiroler Speck hat sich im Laufe vieler Generationen als traditionelle Verarbeitungsmöglichkeit in der bäuerlich geprägten Berglandschaft Tirols gebildet, wo es keine Möglichkeit 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. Durch viele Generationen wurde dieses Produkt wegen des hohen Nährwertes, der guten Haltbarkeit und der vielfältigen Verwendungsmöglichkeit geschätzt“;

und wird wie folgt geändert:

#### „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 Herbstern 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.“

#### *Begründung:*

Die Spezifikation wird an die Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 angepasst, sodass die ursprünglich im Ursprungsnachweis beschriebenen geschichtlichen Ausführungen wie die urkundlichen Erwähnungen und alten Überlieferungen zum Tiroler Speck in Punkt 4.6 „Zusammenhang mit geografischen Gebiet“ verschoben werden.

Die Auswirkungen der klimatischen sowie der menschlichen Faktoren des geografischen Gebiets werden umfassend beschrieben und dabei die bislang in der Spezifikation nur am Rande erwähnten besonderen Kenntnisse der regionalen Erzeuger wie das traditionelle Wissen um spezielle Techniken zur Vorratshaltung, bei der eine für Tiroler Speck g.g.A. jahreszeit- und wetterabhängige spezielle Fertigungsweise entwickelt wurde, sowie das hohe fachliche Können in Bezug auf Produktionstechnik und Reifungssteuerung, das für die grobsinnlichen Eigenschaften entscheidend ist, detailliert dargestellt.

Zudem werden jene organoleptischen Merkmale hervorgehoben, die das Erzeugnis besonders machen und dessen Qualität und Ansehen prägen.

#### 5. *Etikettierung:*

Die ursprüngliche Fassung in Punkt 5h der Produktspezifikation lautet:

„Die geschützte geografische 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 geografische 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“.

und wird wie folgt ersetzt:

„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.“

*Begründung:*

Die ausführliche und umfassende Regelung der Kennzeichnung dient der Verbesserung der Transparenz und Information der Konsumenten. Weiters wird die Verwendung von Zusatzangaben in der Etikettierung geregelt, um den verwendeten Fleischteil und/oder die im abgegrenzten geografischen Gebiet liegende Region des Herstellers genauer anzugeben, wodurch die Regionalität des Erzeugnisses noch weiter hervorgehoben wird und das Erzeugnis durch die zusätzliche Angabe des verwendeten Fleischteiles noch expliziter beschrieben wird. Dadurch werden eine genauere Bezeichnung des Erzeugnisses und eine gezieltere Information des Konsumenten erreicht.

## 6. Sonstiges

### 6.1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats

Name: Österreichisches Patentamt  
Anschrift: Dresdner Straße 87  
1200 Wien  
ÖSTERREICH

Tel. +43 1 534240  
Fax +43 1 53424535  
E-Mail: [Herkunftsangaben@patentamt.at](mailto:Herkunftsangaben@patentamt.at)

### 6.2. Vereinigung

Name: Konsortium Tiroler Speck g.g.A.  
Anschrift: Bundesstraße 33  
6551 Pians  
ÖSTERREICH

Tel. +43 544269001190  
Fax +43 5442636211190  
E-Mail: [kontakt@tirolerspeck.info](mailto:kontakt@tirolerspeck.info)

Zusammensetzung: Erzeuger

*Begründung:*

Der Name der antragstellenden Vereinigung hat sich seit der Unterschutzstellung der Bezeichnung geändert und wurde genauso wie die geänderten Daten der zuständigen Behörde aktualisiert.

### 6.3. Kontrollstelle

Die Rubrik mit den Kontaktdaten der Kontrollstelle wird aufgrund eines Wechsels zu einer privaten Kontrollstelle geändert. Die Kontrolle wird nun von folgender Kontrollstelle ausgeübt:

Kontrollservice BIKO Tirol  
Wilhelm-Greil-Straße 9  
6020 Innsbruck  
ÖSTERREICH

Tel. +43 592923100  
Fax +43 592923199  
E-Mail: [office@biko.at](mailto:office@biko.at)

Die Kontrollaufgaben werden genauer definiert und geregelt, dass die Kontrolle die Ziehung von Proben aus dem Markt und/oder aus dem Betrieb sowie einen Lokalausweis des Betriebes zur Überprüfung der Produkteigenschaften und der im Ursprungsnachweis genannten Aufzeichnungen umfasst. Damit werden die wichtigsten Eckpunkte der Kontrolle in der Spezifikation verankert.

#### 6.4. Einzelstaatliche Anforderungen

Die Rubrik „Einzelstaatliche Anforderungen“ wird ersatzlos gestrichen.

#### 6.5. Redaktionelle Änderungen

6.5.1. Die Karte (Beilage 2 der Produktspezifikation) und der Hinweis auf diese Beilage in der Rubrik „Geografisches Gebiet“ werden durch die Nennung des geografischen Gebiets „Bundesland Tirol“ ersetzt. Damit ist das geografische Gebiet eindeutig und klar beschrieben, eine Karte ist daher entbehrlich.

6.5.2. Die in den Rubriken „Geografisches Gebiet“ und „Herstellungsverfahren“ genannte Beilage 3, welche die Produktionsbedingungen für die Schweinefleischgewinnung und die Anforderungen an das Frischfleisch (Rohstoffteile) enthalten hat, wird ersatzlos gestrichen. Die diesbezüglichen Anforderungen sind im EU-Hygienepaket, im europäischen Futtermittelrecht und in der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 über die einheitliche GMO abschließend geregelt und haben sich als ausreichend zur Sicherstellung der Qualität des Erzeugnisses erwiesen. Eine Beschränkung auf Futtermittel, die nachweislich den österreichischen Vorschriften entsprechen, ist dadurch nicht mehr notwendig. Da auf der Ebene des Fleischhandels zum Polyengehalt der dazu verwendeten Futtermittel regelmäßig keine Daten vorliegen und auch die im Zuge des internen Kontrollsystems durchgeführten Analysen belegen, dass seit dem Jahr 2008 die Werte der Fettsäurenmessung konstant bleiben und bei einem Mehrjahresmittelwert von 12,22 g/100 g liegen (das entspricht dem ursprünglich angestrebten Grenzwert), ist auch das Kriterium des Polyengehalts entbehrlich, sodass die in Beilage 3 unter Punkt A bis C genannten Vorschriften aufgehoben werden.

EINZIGES DOKUMENT

„TIROLER SPECK“

EU-Nr.: PGI-AT-02162 — 8.8.2016

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

1. **Name(n)**

„Tiroler 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*

Tiroler Speck g.g.A. ist eine traditionell handwerklich hergestellte Rohpökelfleischware vom Schwein aus den Fleischteilen Schlegel, Karree, Bauch, Schulter oder Schopf, jeweils ohne Knochen, der trocken gesalzen und mit einer besonderen Würzmischung, welche zumindest Wacholder, schwarzen Pfeffer und Knoblauch enthält, gewürzt, gepökelt, nach einem regionalspezifischen Verfahren unter Verwendung von mindestens 50 % Buchen- oder Eschenholz kalt geräuchert und luftgetrocknet ist. Die äußere Farbe ist dunkelbraun, der Anschnitt rötlich mit einem weißen Speckanteil. Der Geruch ist intensiv aromatisch würzig mit deutlicher Reifenote und rauchigen Duft. Der Geschmack ist leicht gewürzbetont, getragen von deutlich erkennbaren Rauchnoten auf vollmundigem Fleischaroma, abgerundet mit einer erkennbaren Salznote.

Chemisch-physikalische und mikrobiologische Eigenschaften:

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

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

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

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

Das Fleisch für Tiroler Speck g.g.A. hat seinen Ursprung in der Europäischen Union und umfasst die Fleischteile Schlägel mit Schwarte, mit oder ohne Oberschale, Karree mit Schwarte, Bauch mit Schwarte (mit oder ohne Knorpelleiste), dicke Schulter mit Schwarte, Schopf ohne Schwarte, jeweils ausgelöst und nach guter Herstellpraxis zugeschnitten.

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

Alle Erzeugungsschritte (vom Einsalzen bis zum Enderzeugnis) finden im abgegrenzten geografischen Gebiet statt.

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

Das Schneiden von Tiroler Speck g.g.A. hat unter Aufsicht einer speziell auf die Herstellung von Tiroler Speck g.g.A. geschulten Fachkraft, dem sogenannten Tiroler Speckmeister, 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 z. B. Temperatur, Luftfeuchtigkeit oder Prozessschrittdauer) an den noch in Produktion befindlichen Chargen bzw. Einheiten vorzunehmen. Um diese Qualitätssicherung 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 (= Betrieb eines Unternehmens mit mehreren Standorten, die jeweils einzelne Schritte der Produktion von Tiroler Speck g.g.A. wahrnehmen, oder mehrere Postadressen im selben Bezirk haben) vorgenommen.

Um nachteilige Einflüsse durch Oxidation und Austrocknung oder durch mikrobiologischen Verderb infolge Schimmelwachstums und damit Qualitätsverluste zu vermeiden, muss die Zeitspanne zwischen dem Schneiden und dem Verpacken von Tiroler Speck g.g.A. kurz gehalten werden, sodass das Verpacken von Tiroler Speck g.g.A. im Ganzen, als Teilstück oder geschnitten unter Vakuum oder kontrollierter Atmosphäre innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen muss. Ist jedoch 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 Schimmelwachstums 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).

Tiroler Speck g.g.A. kann im Ganzen verpackt an Einrichtungen des Lebensmitteleinzelhandels oder der Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden, sofern dieser in Anwesenheit des Verbrauchers aufgeschnitten wird und der Anteil der Abgabe von Tiroler Speck im Ganzen maximal 10 % der zugrunde liegenden Tagescharge nicht überschreitet und die verbliebene Menge bei der Kontrolle im Zuge des Schneidens (zu Teilstücken, Scheiben, Würfeln o. dgl.) 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.

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

Jede verkaufsfertig verpackte Einheit muss an gut sichtbarer Stelle deutlich lesbar und dauerhaft die Betriebsnummer, ein Chargenidentifikationsmerkmal in Form einer Chargennummer oder einer Datumsangabe sowie den Wortlaut „Tiroler Speck g.g.A.“ enthalten. Zusätzlich kann der verwendete Fleischteil und/oder die im abgegrenzten geografischen Gebiet liegende Region des Herstellers angegeben werden.

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.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Bundesland Tirol

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

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 spezielle Gewürzrezeptur sowie das traditionelle Herstellungsverfahren für Tiroler Speck wurde 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 die Verwendung von Buchen- bzw. Eschenholz zur Raucherzeugung stellen ein spezielles, regionaltypisches Verfahren dar, welches dem Tiroler Speck seine charakteristisch dunkelbraune äußere Produktoptik verleihen. 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 aromatisch würzige Geruch mit erkennbarer Reifenote sowie das leicht gewürzbetonte, mit merklicher Rauch- und Salznote bestehende Aromabild, wobei der Geruch nach Schweinefleisch im Hintergrund bleibt, stellen die unverwechselbaren Eigenschaften des Erzeugnisses dar. 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.

Das sich im geografischen Gebiet entwickelte traditionelle Herstellungsverfahren beruht auf dem von über die Jahrhunderte hinweg überlieferten Know-how der Erzeuger.

Das Wissen und die handwerkliche Tradition der Tiroler Speckmeister sind der Garant für die hohe 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. So wird die jeweilige Dauer der Lufttrocknung vom Tiroler Speckmeister unter Berücksichtigung der jeweils aktuellen klimatischen Gegebenheiten in der Region sowie der Größe der Fleischteile bemessen, um sicherzustellen, dass eine sorgfältige Trocknung erfolgt und ein qualitativ einwandfreies Erzeugnis mit seinen charakteristischen Merkmalen (dunkelbraune äußere Farbe, mittelfeste bis feste Textur, Wacholderaroma mit erkennbarer Salznote und rauchigem Duft) hergestellt wird.

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.

### Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

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

---





