

Ai sensi dell'articolo 6 del regolamento (CE) n. 659/1999 del Consiglio recante modalità di applicazione dell'articolo 93 del trattato CE⁽¹⁴⁾, la Commissione informa l'Italia che, avendo esaminato le informazioni trasmesse dalle autorità italiane, essa ha deciso di avviare il procedimento di cui all'articolo 88, paragrafo 2, del trattato CE in merito agli aiuti previsti all'articolo 5 della legge regionale.

Tenuto conto di quanto precede, la Commissione ingiunge all'Italia di fornire, entro un mese dalla ricezione della presente, tutti i documenti, le informazioni e i dati necessari per valutare

⁽¹⁴⁾ GU L 83 del 27.3.1999, pag. 1.

la compatibilità dell'aiuto/della misura. In caso contrario, la Commissione adotterà una decisione sulla base degli elementi di cui dispone. Invita inoltre le autorità italiane a trasmettere senza indugio copia della presente lettera ai beneficiari potenziali degli aiuti.

La Commissione desidera richiamare all'attenzione dell'Italia che l'articolo 88, paragrafo 3, del trattato CE ha effetto sospensivo e che, in forza dell'articolo 14 del regolamento (CE) n. 659/1999 del Consiglio, essa può imporre allo Stato membro interessato di recuperare ogni aiuto illegale dal beneficiario. Inoltre la spesa relativa a misure nazionali che incidano direttamente su misure comunitarie potrà essere esclusa dall'imputazione sul bilancio FEAOG.“

Veröffentlichung des Antrags auf Registrierung gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2001/C 327/04)

Diese Veröffentlichung eröffnet gemäß Artikel 7 der genannten Verordnung die Möglichkeit, Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss durch die zuständige Behörde des Mitgliedstaats innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung übermittelt werden. Zur Rechtfertigung des Antrags im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 ist die Veröffentlichung gemäß dem nachstehenden, insbesondere unter 4.6 genannten Punkt zu begründen.

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES

EINTRAGUNGSANTRAG: ARTIKEL 5

g.U. () g.g.A. (x)

Einzelstaatliches Aktenzeichen: —

1. Zuständige Stelle des Mitgliedstaates

- 1.1 Bezeichnung: Österreichisches Patentamt
- 1.2 Anschrift: A-1014 Wien, Kohlmarkt 8—10,
Telefon (43-1) 53 424-0
Fax (43-1) 53 424-535.

2. Antragstellende Vereinigung

- 2.1 Bezeichnung: Gailtaler Speck — Naturarena Kärnten
- 2.2 Anschrift: c/o Siegfried Lasser jun., A-9620 Hermagor, Eggerstraße 14
- 2.3 Zusammensetzung: Erzeuger und Verarbeiter, Interessensvertreter.

3. Art des Erzeugnisses: 3.2 Fleischerzeugnis: Rohpökelware aus Schweinefleisch.

4. Beschreibung des Erzeugnisses:

(Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 2)

4.1 **Name:** „Gailtaler Speck“

4.2 **Beschreibung:** Zur Produktion von „Gailtaler Speck“ werden Schweine folgender Rassen herangezogen: Landschwein, Edelschwein, Kreuzungen aus Land- und Edelschwein, Duroc-Schwein, Kreuzungen aus anerkannten Kärntner Zuchtprogrammen. Die Schweine müssen unter den in den Produktionsrichtlinien für den „Gailtaler Speck“ spezifizierten Bedingungen gemästet werden. Für die Produktion von „Gailtaler Speck“ wird Schweine-Frischfleisch mit einem pH-Wert von maximal 5,8 herangezogen. Dabei werden die Speckseiten im Ganzen verwendet, im Bedarfsfall die Einzelteile einer Seite — Bauch, Karree, Karreebauch, Schlögel und Schulter. Der „Gailtaler Speck“ wird eingebeizt, kaltgeselcht und in speziellen Reifungsräumen zur Reife gebracht. Die äußere Farbe des Gailtaler Specks ist gold-gelb, der Anschnitt ist kräftig rot mit einem weißen Speckanteil. Der „Gailtaler Speck“ hat einen gut ausgeprägten Pökel-, Räucher- und Fleischgeschmack, der nur leicht gewürzbetont und mildsalzig ist. Er ist von fester Konsistenz, zartem Biss und zergeht mürb auf der Zunge.

4.3 **Geographisches Gebiet:** Das Produktionsgebiet wird gebildet von den politischen Gemeinden Kötschach-Mauthen, Dellach, Kirchbach, Gitschtal, Hermagor, St. Stefan im Gailtal, Nötsch im Gailtal, Feistritz an der Gail und Hohenthurn. Die Schweine, die zur Erzeugung von „Gailtaler Speck“ verwendet werden, stammen aus dem Gailtal und im Bedarfsfall aus anderen Regionen des Bundeslandes Kärnten.

4.4 **Ursprungsnachweis:** Die Erzeugung von Speck im Gebiet des Gailtales wurde bereits ab dem 15. Jahrhundert dokumentiert. Reiseberichte, Beschreibungen bäuerlicher Inventare und Verköstigungspläne für Dienstboten geben Zeugnis für die Bedeutung des Specks im Speiseplan der Gailtaler. Diese erhielt er insbesondere dadurch, dass er durch Räucherung und Lufttrocknung über lange Zeit haltbar gemacht werden konnte.

4.5 **Herstellungsverfahren:** Das Gewinnungsverfahren ist in den „Gailtaler Speck — Richtlinien“ festgehalten. Diese Richtlinien regeln die Herkunft und Qualität der Grunderzeugnisse und den Produktionsablauf, sie definieren die Produktmerkmale und enthalten Vorschriften hinsichtlich der Qualitätssicherung, wobei für eine lückenlose Kontrollierbarkeit im Sinne dieser Richtlinien bei allen Produzenten von „Gailtaler Speck“ Sorge zu tragen ist. Die Fleischteile, die einen pH-Wert von maximal 5,8 aufweisen dürfen, werden in einem Trockenpökelfverfahren in ungespresstem Zustand eingebeizt, dazu werden Koch- bzw. Pökelsalz, Pfeffer, Knoblauch und weitere Gewürze und Kräuter nach traditionellen, überlieferten Rezepturen zugesetzt. Dadurch wird dem Fleisch Wasser entzogen und die Entwicklung schädlicher Kleinlebewesen gehemmt. Das Beizen erfolgt vorzugsweise auf traditionellen hölzernen Beiztischen oder in Pökelwannen aus Kunststoff oder Edelstahl bei 4 °C bis 10 °C und ca. 70 Prozent Luftfeuchtigkeit für ein bis vier Wochen. Danach wird das Beizgut bis zum völligen Abtrocknen aufgehängt. Das abgetrocknete Beizgut wird in die Selchkammer gehängt. Hier wird es bei Temperaturen von maximal 22 °C geselcht. Dabei kommt als Heizmaterial ausschließlich Buchenholz, dem zur Erzielung des typischen Raucharomas Wacholderzweige beigegeben werden, zum Einsatz. Der Selchvorgang wird mehrmals unterbrochen. In diesen Selchpausen wird Frischluft zugeführt. So erhält der Speck sein besonderes Aroma. Exakter Zeitpunkt der Frischluftzufuhr und exakte Länge der einzelnen Selchintervalle werden von der Erfahrung und erlernten Praxis des jeweiligen Speckproduzenten bestimmt. Nach dem Selchvorgang wird der Speck in den Reiferaum gebracht, wo Temperaturen von 8 °C bis 16 °C und relative Luftfeuchtigkeit von 60 bis 80 Prozent herrschen bzw. einzurichten sind. Dort verbleibt er je nach verwendeten Teilstücken mindestens vier bis mindestens zwölf Wochen um zur vollen Reife zu gelangen. Der Trocknungsverlust beträgt bei 25 Prozent Fettanteil 30 bis 40 Prozent des Frischgewichtes.

4.6 **Zusammenhang:** In der Vergangenheit machte vor allem die Notwendigkeit, Fleisch über lange Zeit haltbar zu machen die Herstellung von Speck erforderlich. Durch die klimatisch begründeten besonderen Reifebedingungen, die Verwendung ausschließlich langsam gewachsener und mit hochwertigen Futtermitteln gemästeter Schweine und das Vorgehen nach traditionellen Produktionsweisen und überlieferten Rezepturen entwickelte sich der „Gailtaler Speck“ zu einem weithin bekannten und für die Region typischen Produkt. 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. Dabei ist die Nutzung der spezifischen klimatischen Verhältnisse im Gailtal, seine ausgeglichenen Temperatur- und Luftfeuchteverhältnisse, die hohe Sonnenscheindauer, die geringe Nebelbildung im Winter und klärende Winde aus dem Süden maßgeblich für eine optimale und innerhalb Kärntens einzigartige Speckproduktion. Durch gleichmäßige Luftbewegung und nur geringe Temperatur- und Luftfeuchteschwankungen kann das Produkt gleichmäßig abtrocknen. Der langsame Reifungsprozess verleiht dem Speck sein besonderes Aroma und seine große Haltbarkeit.

4.7 **Kontrolleinrichtung**

Name: Der Landeshauptmann von Kärnten

Adresse: Amt der Kärntner Landesregierung
Arnulfplatz 1
A-9020 Klagenfurt

4.8 **Etikettierung**

Die Kennzeichnung erfolgt mittels einer an den einzelnen Speckseiten bzw. -teilstücken an geeigneter Stelle angebrachten Plakette oder Schleife bzw. gleichzuhaltender Produktkennzeichnungen, auf denen leserlich und unveränderbar Produzent und Kontrollnummer vermerkt sind. Die Kontrollnummer ist in einem vom Erzeuger zur Vorlage an die Kontrollorgane zu führenden Produktionsprotokoll („Speckprotokoll“) festzuhalten, in dem die Einhaltung der Bestimmungen des Gewinnungsverfahrens für jede Speckcharge dokumentiert ist und mit welchem eine Prüfung der Einhaltung der Bestimmungen des Gewinnungsverfahrens jederzeit vorgenommen werden kann. Die Verwendung von Firmenbezeichnungen oder Eigennamen ist im Rahmen der Produktkennzeichnung gestattet sofern dadurch keine Täuschung des Konsumenten herbeigeführt wird.

4.9 **Einzelstaatliche Anforderungen**

Österreichisches Lebensmittelgesetz (LMG 1975, BGBl. 86/1975 idGF).

Codex Alimentarius Austriacus Kapitel B 14.

EG-Aktenzeichen: G/AUT/00192/01.05.02

Datum des vollständigen Dossiereingangs: 24. September 2001
