



Herstellungsspezifikation der geschützten geografischen Angabe

„Speck Alto Adige“
„Südtiroler Markenspeck“
„Südtiroler Speck“

Herstellungsspezifikation

der geschützten geografischen Angabe

„Speck Alto Adige“, „Südtiroler Markenspeck“, „Südtiroler Speck“

2

ARTIKEL 1

Bezeichnung

Die geschützte geographische Angabe „Südtiroler Markenspeck g.g.A.“ bzw. „Südtiroler Speck g.g.A.“ (in deutscher Sprache) oder „Speck Alto Adige IGP“ (in italienischer Sprache) ist dem Produkt vorbehalten, das den in dieser Herstellungsspezifikation festgelegten Bedingungen und Anforderungen entspricht.

ARTIKEL 2

Produktionsgebiet

Das Produktionsgebiet von „Südtiroler Markenspeck g.g.A.“, „Südtiroler Speck g.g.A.“ oder „Speck Alto Adige IGP“ umfasst das gesamte Gebiet der Autonomen Provinz Bozen – Südtirol.

ARTIKEL 3

Rohstoff

Südtiroler Speck wird aus entbeinten Schweineschlegeln hergestellt, die mit oder ohne Kaiserteil zugeschnitten sein können.

ARTIKEL 4

Herstellung

Südtiroler Speck wird aus entbeinten und zugeschnittenen Schweineschlegeln hergestellt, die mild gesalzen und gewürzt werden und anschließend in geeigneten Räumlichkeiten bei einer Temperatur von höchstens 20°C „kalt“ geräuchert („geselcht“) und gemäß den örtlichen Gepflogenheiten und Traditionen ausreichend gereift werden.

Die zur Herstellung von Südtiroler Speck verwendeten Schlegel werden in einem gesundheitlich-hygienisch einwandfreien Zustand frisch angeliefert. Sie stammen von Schweinen, deren Zuchttiere nicht Träger von stress-sensitiven Eigenschaften sind; das Fleisch muss frei von PSE – und DFD – Eigenschaften sein und folgende Charakteristika aufweisen:

1. Die mit Knochen gelieferten ganzen Schlegel müssen vor der Entbeinung mindestens 10,5 kg wiegen.
2. Die entbeinten und zugeschnittenen Schlegel (auch Hammen genannt) müssen mindestens 5,2 kg wiegen.
3. Sie dürfen keine Folgeerscheinungen von früheren Entzündungen und anderen Pathologien und/oder Traumen aufweisen.
4. Sie sind vollständig ausgeblutet und im Muskelbereich frei von punktförmigen Hämatomen.
5. Die vollkommen entborstete Schwarte darf weder ein ausgeprägtes oder übermäßig verbreitetes oberflächliches Venennetz noch Hämatome noch Spuren von entfernten Hämatomen aufweisen.
6. Die Fettauflage des Schlegels darf nicht schmierig oder von weicher Konsistenz sein und darf keine gelb – orange Färbung aufweisen.
7. Der Magerfleischanteil muss frei von Dehnungsstreifen oder Rissen zwischen den Muskelbündeln sein.
8. Die bei Anlieferung gemessene und registrierte Kerntemperatur des Schlegels muss zwischen 0°C und 4°C liegen.
9. Die Schweine sind in Zuchtbetrieben mit Standort in der Europäischen Union geboren.

Herstellungsspezifikation

der geschützten geografischen Angabe

„Speck Alto Adige“, „Südtiroler Markenspeck“, „Südtiroler Speck“

3

Für die Herstellung von Südtiroler Speck muss der entbeinte Schweineschlegel:

- gemäß der traditionellen Methode wie unten stehend beschrieben zugeschnitten werden:
 - mit ganzem Kaiserteil (Oberschale) oder mit teilweise oder vollständig entferntem Kaiserteil;
 - mit Parallelschnitt vom Muskel der Unterschale (Fricandeanu) zum Nussknochen hin;
 - an der Hüfte Rundschnitt von der Rolle (Girello, Weißes Scherzel) bis zur Nuss, so dass die Fettkante nicht ohne Magerfleisch übersteht; beim Schlegel mit ganzem oder nur teilweise entferntem Kaiserteil muss anstelle eines runden Schnitts ein gerader Schnitt von der Rolle bis zur Nuss ausgeführt werden.
 - Zuschnitt so ausführen, dass das intermuskuläre Fett zwischen Muskel und Unterschale (Spinne) entfernt werden kann;
 - Zuschnitt so ausführen, dass beim Herauslösen des Oberschenkelknochens die Knochenhaut zwischen Unterschale und Nuss nicht aufgerissen wird;
 - ohne Hüftknorpel;
 - ohne tiefe Verletzungen, ohne Einschnitte oder Einrisse an der Oberfläche des ausgelösten Schlegels;
 - Zuschnitt so ausführen, dass der Knorpel des Oberschenkelknochens teilweise am Schlegel bleiben kann, damit das Muskelfleisch kompakt bleibt;
 - ohne Fett auf der Außenseite der Nuss;
- trocken eingesalzen und gewürzt werden;
- bei einer Temperatur von max. 20°C geräuchert und gelagert werden;
- bei einer Raumtemperatur von 10 bis 15°C und einer Luftfeuchtigkeit von ca. 60 – 90% gereift werden;
- Nicht zulässig sind alle Arten von Polter- und Spritzpökungsverfahren.

Einsalzung und Würzung erfolgen spätestens innerhalb von 4 Tagen ab Verarbeitungsbeginn. Das Datum des Verarbeitungsbeginns muss auf jeder einzelnen Hamme unlöslich angeführt werden, damit es bis zum Ende des Verarbeitungsverfahrens ablesbar bleibt.

Die Räucherung erfolgt mit harzlosem Holz in dafür geeigneten Räumlichkeiten bei einer Temperatur von maximal 20°C. Für die Würzung werden natürliche Gewürzkräuter verwendet. Die Verwendung von synthetischen Produkten ist ausgeschlossen.

ARTIKEL 5

Reifung

Die Reifung von Südtiroler Speck g.g.A. erfolgt gemäß den örtlichen Gepflogenheiten und Traditionen in Räumlichkeiten, in denen bei einer Temperatur von 10 bis 15°C und einer Luftfeuchte von ca. 60 – 90% ein ausreichender Luftaustausch gewährleistet wird.

Herstellungsspezifikation

der geschützten geografischen Angabe

„Speck Alto Adige“, „Südtiroler Markenspeck“, „Südtiroler Speck“

4

Die Minstdauer der Reifung, einschließlich aller vorgeschriebenen Verarbeitungsphasen, hängt wie nachfolgend beschrieben vom Endgewicht der gereiften Hamme ab, das am Ende der Verarbeitung mindestens 3,4 kg betragen muss.

Außerdem muss in den verschiedenen Gewichtsklassen ein Mindestgewichtsverlust von 35% erreicht werden:

Gewicht der Hamme in kg	Mindestreifezeit zur Erreichung von 35% Gewichtsverlust	Mindestreifezeit in Wochen
3,4 bis < 4,3	mindestens 15 Wochen	mindestens 20 Wochen
4,3 bis < 4,9	mindestens 17 Wochen	mindestens 22 Wochen
4,9 bis < 5,5	mindestens 18 Wochen	mindestens 24 Wochen
5,5 bis < 6,0	mindestens 20 Wochen	mindestens 26 Wochen
6,0 bis < 6,5	mindestens 21 Wochen	mindestens 28 Wochen
6,5 bis < 7,0	mindestens 23 Wochen	mindestens 30 Wochen
7,0 bis < 7,5	mindestens 24 Wochen	mindestens 32 Wochen

Die Gewichtsangaben beziehen sich sowohl auf das Gewicht der einzelnen Hamme als auch auf das Durchschnittsgewicht des entsprechenden Verarbeitungsloses.

Während der gesamten Reifezeit des Südtiroler Specks g.g.A. darf die Kerntemperatur des Produkts maximal zwischen 10 und 15°C schwanken.

Verpackung, Aufschnitt und Portionierung dürfen ausschließlich in dem in Artikel 2 festgelegten Gebiet erfolgen und unterliegen der Überwachung durch die in Artikel 7 genannte Kontrollstelle.

ARTIKEL 6

Produkteigenschaften

Die Produkteigenschaften des Südtiroler Specks g.g.A. werden bei der Inverkehrbringung zum Verzehr aufgrund von Deskriptoren, spezifischen Anforderungen und aufgrund der in der Folge angeführten Gewichtungsfaktoren festgelegt und bewertet.

1. Äußeres Erscheinungsbild der ganzen Hamme (Gewürzkruste und Schwarte von brauner Farbe)

- 1.1 keine Teerflecken
- 1.2 keine Rissbildung
- 1.3 Zuschnitt laut Art. 4
- 1.4 einheitliche Räucherung
- 1.5 keine Faltenbildung und Verformung
- 1.6 keine Borsten
- 1.7 kein großflächiger Schimmel

Herstellungsspezifikation

der geschützten geografischen Angabe

„Speck Alto Adige“, „Südtiroler Markenspeck“, „Südtiroler Speck“

5

- 1.8 keine überschüssige Hefe
- 1.9 keine Milben
- 1.10 Farbe der Schwarte und der Gewürzkruste nicht schwarz oder verblasst (hell)
- 1.11 keine größeren Hämatome auf der Schwarte
- 1.12 feste, ausreichend elastische Konsistenz

2. Aussehen im Anschnitt

(Schnittfläche des roten, weiß-rötlich durchzogenen Muskelfleisches)

- 2.1 keine größeren Risse zwischen den Muskelbündeln
- 2.2 keine großflächige oder verbreitete Verkrustung an der Oberfläche mit dunklen Trockenrändern
- 2.3 keine grauen und keine nicht glänzenden grünen Flecken
- 2.4 keine flächige Graufärbung; durchgehend rot-rosa Färbung des Muskelfleisches
- 2.5 keine oxydations- oder mikrobebedingte Grünfärbung
- 2.6 keine größeren oder verbreiteten iridisierenden Flecken oder Flächen im Magerfleisch
- 2.7 keine Blutpunkte im Magerfleisch und in der Fettpartie
- 2.8 keine größeren Hämatome im Magerfleisch oder in der Fettpartie
- 2.9 keine Fettpartie mit gräulicher Färbung im Mittelteil
- 2.10 keine gelbliche Fettpartie im Mittelteil
- 2.11 Deckfettschicht macht im Bereich unter dem Biceps femoralis tendenziell weniger als ein Drittel des Gesamtdurchmessers der Hamme aus
- 2.12 Magerfleisch nicht zu hell oder zu blass
- 2.13 wenig intermuskuläres oder intramuskuläres Fett
- 2.14 keine gräuliche Maserung des Magerfleisches im Mittelteil

3. Konsistenz und Zusammensetzung des Muskelfleisches

(Bewertung nach mindestens 2 Stunden Aufbewahrungszeit bei Raumtemperatur)

- 3.1 Schnittfläche bei Druckprobe tendenziell elastisch
- 3.2 Schnittfläche bei Druckprobe tendenziell unverformbar
- 3.3 Fettpartie nicht schmierig oder weich
- 3.4 Magerfleisch nicht klebrig
- 3.5 keine Sehnen

4. Geruch und Geschmack

(des Magerfleisches ohne Gewürzkruste zur Bewertung des typischen, intensiv würzigen Geschmacks; aromatischer, angenehm milder Geruch)

- 4.1 typischer Geruch, leicht rauchige Note
- 4.2 kein Teergeruch, kein ranziger, fischiger, muffiger Geruch, kein Verwesungsgeruch
- 4.3 nicht zu salziger Geschmack
- 4.4 Geschmack nicht süßlich, nicht sauer, bitter oder seifig
- 4.5 gut kaubar (klebt nicht am Gaumen, kein „Gummieffekt“)

Herstellungsspezifikation

der geschützten geografischen Angabe

„Speck Alto Adige“, „Südtiroler Markenspeck“, „Südtiroler Speck“

6

Die oben beschriebenen organoleptischen Eigenschaften werden unter Anwendung folgender Gewichtungsfaktoren bewertet:

Organoleptische Eigenschaft	Gewichtungsfaktor
Äußeres Erscheinungsbild	1
Aussehen im Anschnitt	3
Konsistenz	2
Geruch und Geschmack	4

Die Bewertung erfolgt auf einer Skala mit 100 Bewertungseinheiten.

Die einzelnen Deskriptoren müssen nach Anwendung der oben genannten Gewichtungsfaktoren mindestens 80% der insgesamt 100 Bewertungseinheiten ergeben.

5. Für die chemisch-physikalischen Eigenschaften ist folgende Zusammensetzung vorgesehen:

Gesamteiweiß: mindestens 20% oder darüber

Verhältnis Wasser/Eiweiß: max. 2,0

Verhältnis Fett/Eiweiß: max. 1,5

Natriumchlorid: max. 5%

Kaliumnitrat: < 150 mg/kg

Natriumnitrit: < 50 mg/kg

6. Die Vorgaben für die mikrobiologischen Eigenschaften sehen Folgendes vor:

mesophile Gesamtkeimzahl nach UNI ISO Norm 4833 (2003); Milchsäurebakterien $\leq 1 \times 10^8$ Koloniebildende Einheiten/Gramm (KBE/Gramm); kein Parasitenbefall auf der Oberfläche.

ARTIKEL 7

Kontrollen

Die Anwendung der vorliegenden Herstellungsspezifikation wird von einer laut Artikel 10 und 11 der EU-Verordnung Nr. 510/2006 autorisierten Kontrollstelle kontrolliert. Die autorisierte Kontrollstelle ist die INEQ – Istituto Nord Est Qualità, Via Rodenano, 71-San Daniele del Friuli (DU), Tel.: +39 0432 940349, Fax: +39 0432 943357.

ARTIKEL 8

Inverkehrbringung und Verwendung der Bezeichnung

Die ganzen Speckhammen, die den Anforderungen der vorliegenden Herstellungsspezifikation entsprechen, werden als ganze Hamme am Ende der vorgeschriebenen Reifezeit und nach einem Mindestgewichtsverlust von 35% mit einer unauslöschlichen Markierung gekennzeichnet; dieses Konformitätszeichen wird mindestens vier Mal auf der Schwarte angebracht und besteht aus dem mittleren Teil des Logos der g.g.A. „Südtiroler Speck“ und aus einem alphanumerischen Kodex zur Identifizierung des Herstellers, bei dem die Markierung angebracht wurde.

Herstellungsspezifikation

der geschützten geografischen Angabe

„Speck Alto Adige“, „Südtiroler Markenspeck“, „Südtiroler Speck“

7

Die mit einer Linie umrandete Markierung zeigt im unteren Bereich eine stilisierte Bergkette und im oberen Bereich den Schriftzug „SÜDTIROL“ (siehe folgende Abbildung):



Die Bezeichnung der geschützten geografischen Angabe „Südtiroler Markenspeck g.g.A.“ bzw. „Südtiroler Speck g.g.A.“ (in deutscher Sprache) oder „Speck Alto Adige IGP“ (in italienischer Sprache) darf nicht in andere Sprachen übersetzt werden. Diese Bezeichnung muss auf der Etikette in leserlichen und unauslöschbaren Buchstaben angeführt werden und muss sich eindeutig von allen anderen Aufschriften abheben. Unmittelbar nach der Bezeichnung muss der Wortlaut „geschützte geografische Angabe“ und/oder die Abkürzung „g.g.A.“ angeführt werden, die in die jeweilige Verkehrssprache des Produktes übersetzt werden muss.

Das Hinzufügen von nicht ausdrücklich vorgesehenen Bezeichnungen ist verboten; nicht zulässig sind auch geografische Angaben des Produktionsgebiets laut Definition in Artikel 2 der vorliegenden Herstellungsspezifikation, wenn diese Angaben von der vorgeschriebenen Bezeichnung „Südtirol“ abweichen. Anderslautende geografische Angaben sind nur zur Beschreibung des Rechtssitzes oder der Produktionsstätte zulässig.

Zulässig ist hingegen die Verwendung von Angaben, die sich auf Eigenmarken beziehen, sofern sie weder eine lobende Hervorhebung noch diskriminierende Aussagen gegenüber anderen Herstellern enthalten.

Südtiroler Speck kann in ganzen Hammen, in Stücken oder als Fächerware, im Vakuum oder in kontrollierter Atmosphäre verpackt in Verkehr gebracht werden.

Der gesamte in jeglicher Form in Verkehr gebrachte Speck, bei dem die Bezeichnung „Südtiroler Markenspeck g.g.A.“ bzw. „Südtiroler Speck g.g.A.“ (in deutscher Sprache) oder „Speck Alto Adige IGP“ (in italienischer Sprache) verwendet wird, muss mit einer eigenen Etikette versehen werden. Diese Etikette muss der jeweils geltenden allgemeinen Regelung entsprechen und die in dieser Spezifikation nachfolgend beschriebenen Merkmale aufweisen.

Auf jeder Etikette muss das Logo der g.g.A. Südtiroler Speck abgebildet sein.

Das Logo der Bezeichnung Südtiroler Speck g.g.A. darf ausschließlich vollständig mit allen wie folgt beschriebenen grafischen Elementen dargestellt werden:

Darstellung eines Trägerstegs, in dessen Mitte ein Rechteck mit allseitig gerundeter Rahmenlinie angeordnet ist, in dem auf weißem Hintergrund über einer stilisierten mehrfarbigen Bergkette in stilisierter Druckschrift der Schriftzug „SÜDTIROL“ dargestellt ist. Zu beiden Seiten dieses Rechtecks sind entlang der horizontalen Achse des Trägerstegs zwei stilisierte Eichen angeordnet. Parallel zur oberen geschwungenen Umrandung verläuft in stilisierten Buchstaben der Schriftzug „Speck Alto Adige I.G.P Südtiroler Speck G.G.A.“. An der unteren geschwungenen Umrandung scheint ebenfalls in stilisierten Buchstaben der Schriftzug „Indicazione Geografica Protetta Geschützte Geographische Angabe“ auf. Das Ornament am Außenrand des Trägerstegs besteht aus einer parallel zum Rand verlaufenden Linie und einer Sequenz von drei nebeneinander angeordneten Blütenblättern. Das Ganze ist eingefasst von einem weißen Rahmen entlang der Ränder des Trägerstegs.

Herstellungsspezifikation

der geschützten geografischen Angabe

„Speck Alto Adige“, „Südtiroler Markenspeck“, „Südtiroler Speck“

8

Das Logo wird farbig mittels CMYK Vierfarbdruck für die zentralen Farbelemente und mit Pantone 575C bzw. Pantone 3435C für die dunkelgrüne Farbe dargestellt. Für das Logo stehen eigene Matrizen zur Verfügung.



Bei Verwendung der Marke auf den Etiketten sind in jedem Falle folgende Regeln zu beachten:

1. Das Logo muss immer auf der Etikette auf der Vorderseite bzw. auf der Hauptproduktetikette abgebildet werden.
2. Das Logo muss auf den Etiketten so abgebildet werden, dass es in horizontaler Richtung eine Breite von mindestens 4 cm aufweist und maximal 25% der Etikettenfläche einnimmt.
3. Die Angabe des Namens, der Firma oder der Hauptmarke mindestens eines der Teilnehmer am Kontrollsystem der geschützten Angabe ist obligatorisch.

Das EU-Symbol der geschützten geografischen Angabe darf im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 in geltender Fassung verwendet werden.

Die Zusatzbeschreibung „Bauernspeck“ darf für den „Südtiroler Markenspeck g.g.A.“ bzw. „Südtiroler Speck g.g.A.“ (in deutscher Sprache) oder „Speck Alto Adige IGP“ (in italienischer Sprache), welcher aus dem Schlegel von in Südtirol gezüchteten und geschlachteten Schweinen gewonnen wird, verwendet werden.

Zulässig sind außerdem die traditionellen Zusatzbezeichnungen „Schinken“ oder „Schinkenspeck“ („prosciutto di speck“) oder „mit Kaiserteil“ („con fesa“) oder „mit Oberschale“ oder „Handwerkliche Herstellung“ („di produzione artigianale“), vorausgesetzt dass der entsprechende Hinweis getrennt vom Logo „Südtiroler Markenspeck g.g.A.“ bzw. „Südtiroler Speck g.g.A.“ oder „Speck Alto Adige IGP“ angeführt wird.

Zulässig ist außerdem die Zusatzbezeichnung „prodotto di montagna - Bergprodukt“, wenn die Produktion in einem Gebiet über 600 m Seehöhe erfolgt, die geografisch nach den geltenden nationalen Gesetzen als Berggebiet klassifiziert ist.

Herstellungsspezifikation

der geschützten geografischen Angabe

„Speck Alto Adige“, „Südtiroler Markenspeck“, „Südtiroler Speck“

9

ARTIKEL 9

Anmerkungen zur Geschichte und zur Gebietsverbundenheit des Südtiroler Speck g.g.A.

Die Tradition der Konservierung von Fleisch- und Wurstwaren geht, laut mündlichen Überlieferungen, auf die Zeit der Invasion der Langobarden zurück. Diese verwendeten bereits damals ein besonderes Verfahren zur Konservierung von Schweinefleisch.

Heutzutage zählt der Speck zu den bekanntesten Spezialitäten Südtirols und hat eine wichtige Bedeutung in der einheimischen Gastronomie.

Das antike Herstellungsverfahren, welches über Jahrhunderte hinweg von Generation zu Generation weitergegeben wurde, verbunden mit den besonderen klimatischen Bedingungen Südtirols, verleiht dem Speck einzigartige und unverwechselbare organoleptische Eigenschaften.

Neben den günstigen klimatischen Bedingungen Südtirols hat auch die handwerkliche Begabung der Bevölkerung, welche die Tradition der Speckherstellung im Laufe der Zeit aufrecht erhalten hat, zur engen Verbundenheit des Produkts mit dem Land Südtirol geführt.



Südtiroler Speck Consortium
Rittnerstraße 33/A - 39100 Bozen - Italien
Tel. +39 0471 300 381
info@speck.it | www.speck.it