

## **Gailtaler Speck g.g.A.: So erkennen Sie das Original**

Zur Sicherstellung der Authentizität und Rückverfolgbarkeit des Gailtaler Specks g.g.A. werden zusätzlich zu den allgemeinen Dokumentationspflichten noch weitere spezifische Maßnahmen umgesetzt.

### **Zentrale Registrierungsstelle**

Alle Betriebe, die mit Aufzucht, Verarbeitung Speckerzeugung oder Handel im Rahmen der Spezifikation befasst sind, müssen sich registrieren lassen. In diesem Register finden sich Adressdaten, Tätigkeitsbereiche und die Registrierungsnummern. Vor Aufnahme der Tätigkeiten ist eine schriftliche Anmeldung erforderlich.

Nur Betriebe, die sich von einer unabhängigen Kontrollstelle, der Lebensmittelbehörde und der EU freiwillig kontrollieren lassen, dürfen ihr Erzeugnis mit dem EU-Qualitätssiegel „g.g.A.“ kennzeichnen.

### **System der Fleischverplombung**

Fleischteile aus der Schlachtung werden im Zuge der Zerlegung direkt mit Durchziehplomben versehen, die ausschließlich von der antragstellenden Vereinigung ausgegeben werden.

Plombenmerkmale:

- Achtstellige Nummer, die im Plombenregister erfasst und dem/der Plombenempfänger:in zugeordnet wird.
- Farbe zur Kennzeichnung der Erzeugungskette, wobei Grün für die Mast und Verarbeitung am selben landwirtschaftlichen Betrieb steht und Rot eine Weiterverarbeitung durch einen Fleischereibetrieb der Region kennzeichnet.
- Manipulationssichere Durchzieh-Sicherheitsplombe, die nur einmalig verwendbar ist.
- Aufdruck eines lachenden Schweinekopfes samt der Aufschrift „Gailtaler Speck“.

Um eine lückenlose Rückverfolgbarkeit gewährleisten zu können, dürfen nur verplombte Fleischteile für die Speckproduktion verwendet werden.



### **Kontrollrelevante Dokumente zur Ursprungssicherung**

Registrierungsstelle: Betriebsregister sowie ein Plombenregister, das den Namen der Speckproduzent:innen sowie die an ihn/sie ausgegebene Anzahl und Nummern der Plomben enthält.

Erzeuger (Aufzucht/Mast): Ohrmarken sowie Tierhalteprotokolle, die sämtliche relevante Daten vom Namen des Tierhalters bzw. der Tierhalterin über Mastperioden bis hin zu Schlachtungsdatum beinhalten.

Verarbeitungsbetrieb: Plombennummern, Farbe, Etiketten am verpackten Produkt, Registernummer der Speckproduzent:innen, Schlachtprotokolle, Zerlege- oder Speckprotokolle

Verkäufer: Registernummern der Speckproduzent:innen, Durchziehplomben bei offener Ware, Etiketten an verpackten Produkten, Lieferscheine und Rechnungen mit Hinweis auf die geschützte geografische Angabe (g.g.A.), Artikelbezeichnung, Menge, Datum und Name des Verarbeitungsbetriebs sowie der Käufer:innen.

Dieses System stellt sicher, dass der Gailtaler Speck g.g.A. jederzeit kontrolliert und als qualitativ hochwertiges Produkt identifiziert werden kann.

All diese Dokumente, Vorschriften und Überprüfungen garantieren die Herkunft und Echtheit des weit über die Grenzen Kärntens bekannten und beliebten Traditionsproduktes und versichern folgende Bedingungen und festgelegte Herstellungsprozesse:

- Die Zucht und Mast erfolgt im geografisch definierten Gebiet des Gailtals, welches durch ausgeglichene Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsverhältnisse sowie überdurchschnittlich hohe Sonnenscheindauern die Speckproduktion signifikant unterstützt.
- Die Mast erfolgt mit qualitativ hochwertigen Futtermitteln, die frei von künstlichen Zusätzen sind und eine langsame Gewichtszunahme gewährleisten.
- Zur Verarbeitung zugelassen sind ausschließlich folgende Rassen: Landschweine, Edelschweine, Duroc-Schweine sowie Schwäbisch-Hällische Sattelschweine.
- Die Beizung des ungespritzten und ungespritzten Fleisches erfolgt im Trockenpökelfverfahren mit einer Gewürzmischung aus Salz, Pfeffer und Knoblauch.
- Die Kalträucherung erfolgt über Buchenholzspänen unter Zugabe von Wacholderbeeren.

Eine ausführlichere Beschreibung aller Vorschriften, Methoden und des Gailtaler Specks g.g.A. als solchen finden Sie im Dokument des Patentamts unter:

[https://www.patentamt.at/fileadmin/root\\_oepa/Dateien/Marken/Herkunftsangaben/GailtalerSpeck.pdf](https://www.patentamt.at/fileadmin/root_oepa/Dateien/Marken/Herkunftsangaben/GailtalerSpeck.pdf)

Diese genau festgelegten Verfahren garantieren Ihnen den unverwechselbaren mildsalzigen Geschmack mit Noten von Knoblauch, Pfeffer und Wacholder sowie eines sanften Raucharomas. Die Konsistenz ist zart im Biss, während das butterweiche Fett auf der Zunge zergeht.

Gailtaler Speck g.g.A. mit seiner goldgelben Außenfarbe, dem schneeweißen Fett und der intensiv roten Muskelfleischfarbe ist in Form von Seiten-, Schinken-, Karree-, Bauch- oder Schulterspeck direkt bei den registrierten Betrieben, am wöchentlichen Bauernmarkt in Hermagor sowie online erhältlich.

**Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union**

 **Bundesministerium**  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

**WIR leben Land**  
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der  
Europäischen Union

### **Hinweis zur Förderung und Haftungsausschluss:**

Die Förderung aus Mitteln des Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums, des BMLRT und des Landes bezieht sich nur auf die Errichtung dieser Homepage, nicht aber auf die jeweiligen Inhalte.

Für die Richtigkeit der Inhalte dieser Homepage ist der jeweilige Betreiber verantwortlich. Die Homepage wird – soweit möglich und zumutbar – stichprobenweise auf mögliche Rechtsverstöße überprüft. Eine ständige Überprüfung sämtlicher Inhalte der Seiten ist nicht möglich. Eine Haftung und Gewährleistung des BMLRT für allenfalls unvollständige oder fehlerhafte Inhalte wird daher ausgeschlossen.

### **Kontakt:**

Gailtaler Speck g. g. A.

E-Mail: [verein@gailtalterspeck.at](mailto:verein@gailtalterspeck.at)

Web: [www.gailtalterspeck.at](http://www.gailtalterspeck.at)

