

- **Futter und Tiere**

Folgende Rassen sind zugelassen: Land-, Edel-, Duroc- und Schwäbisch-Hällisches Sattelschwein. Diese Tiere müssen im Gailtal aufgewachsen, gefüttert, geschlachtet und verarbeitet werden. Sie sind ausschließlich mit Futtermitteln zu versorgen, die ein langsames Wachstum garantieren und frei von Masthilfen, Anabolika oder Hormonen sind.

- **Beizung & Räucherung**

Das in der Region zerlegte, ungespresste und ungespritzte Rohmaterial muss traditionell mit Salz, Pfeffer und Knoblauch eingebeizt und über Buchenholzspänen unter Zugabe von Wacholderbeeren kalt geräuchert werden.



- **Fleischverplombung**

Während der Zerlegung müssen die Fleischteile mit roten oder grünen Durchzieh-Sicherheitsplomben versehen werden. Grün bedeutet, dass die Mast und Zerlegung sowie die weitere Verarbeitung am selben landwirtschaftlichen Betrieb stattfindet, Rot zeigt, dass die Verarbeitung durch einen Fleischereibetrieb der Region erfolgte.

- **Registrierung bei der zentralen Registrierstelle**

Um als Produzent:in echten Gailtaler Speck g.g.A. herstellen zu dürfen, muss sich bei der zentralen Registrierstelle registrieren lassen und hat deren Vorschriften genauestens zu befolgen.

Das Gailtaler Klima mit seinen ausgeglichenen Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsverhältnissen und seiner überdurchschnittlich hohen Sonnenscheindauer begünstigt die Herstellung.

Das über Jahrhunderte weitergegebene Wissen über die traditionellen Herstellungsverfahren und Verarbeitung macht den Gailtaler Speck g.g.A. optisch und geschmacklich unvergleichlich

und bietet hohen Wiedererkennungswert: außen goldgelb mit roter Fleischfarbe sowie schneeweißem Fett, der Geschmack mildsalzig mit sanften Noten von Pfeffer, Wacholder und Knoblauch und zart und mürbe im Biss.



Gailtaler Speck g.g.A. gibt es in Form von Seiten-, Schinken-, Karree-, Bauch- oder Schulterspeck, ein Erwerb ist sowohl direkt beim Speckbauern bzw. bei der Speckbäuerin, in Fleischereibetrieben, am Bauernmarkt sowie auch online möglich.

Das g.g.A.-Siegel ist ein Garant für Qualität, Authentizität und Herkunft.

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

Web: www.gailtalterspeck.at

