

## **Vom Ohr bis zum Etikett – Die lückenlose Rückverfolgung des Gailtaler Specks g.g.A.**

Echter Gailtaler Speck g.g.A. ist mehr als nur ein kulinarisches Wahrzeichen der Region – er ist ein transparent dokumentiertes Lebensmittel mit eindeutig nachvollziehbarer Herkunft.

Jede Scheibe lässt sich bis zum Ursprung zurückverfolgen – vom Tier bis zum Etikett.

### **Ohrmarken**

Alles beginnt am Hof: Jedes Tier, das später zu Gailtaler Speck g.g.A. verarbeitet wird, trägt eine amtliche Ohrmarke. Damit ist von Anfang an klar, woher das Tier stammt.

### **Durchziehplomben**

Nach der Schlachtung werden die Fleischteile direkt mit roten oder grünen Durchziehplomben, die eine fortlaufende, achtstellige Nummer tragen, versehen. Jede Plombe ist in einem Plombenregister erfasst und kann einem bestimmten Produzenten bzw. einer bestimmten Produzentin zugeordnet werden. Grün steht für bäuerliche Eigenproduktion, Rot kennzeichnet die Weiterverarbeitung durch einen registrierten Fleischereibetrieb der Region.

Nur verplombte Fleischteile dürfen zu Gailtaler Speck g.g.A. weiterverarbeitet werden.

### **Etiketten**

Am Ende des Herstellungsprozesses wird der Gailtaler Speck g.g.A. entweder als offene Ware verkauft oder als verpacktes Produkt. Das verpackte Produkt wird mit einem Etikett versehen, das die Registernummer, Plombefarbe und den Hinweis auf die geschützte geografische Angabe (g.g.A.) trägt.





All dies garantiert nicht nur die Herkunft und Qualität dieses Veredelungsproduktes, sondern auch die **Einhaltung folgender Bedingungen und festgelegten Herstellungsprozesse:**

- Die Zucht und Mast der Tiere erfolgt in einem registrierten Betrieb im geografisch genau definierten Gebiet, welches durch ausgeglichene Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsverhältnisse sowie überdurchschnittlich hohe Sonnenscheindauern die Speckproduktion optimal beeinflusst.
- Zur Verarbeitung zugelassen sind ausschließlich Rassen, die im Vergleich zu anderen Rassen eine höhere Fettmenge entwickeln können – darunter Landschweine, Edelschweine, Duroc-Schweine sowie Schwäbisch-Hällische Sattelschweine.
- Die Mast erfolgt mit hochwertigen, nährstoffreichen Futtermitteln, die frei von künstlichen Zusätzen sind und eine langsame Gewichtszunahme gewährleisten.
- Die Beizung der verplombten, ungepressten und ungespritzten Fleischteile erfolgt im Trockenpökelverfahren mit einer traditionellen Gewürzmischung aus Salz, Pfeffer und Knoblauch.
- Die Kalträucherung erfolgt über Buchenholzspänen und Wacholderbeeren.
- Die Reifung beträgt – je nach Fleischstück – mehrere Monate und wird regelmäßig von den Produzent:innen streng kontrolliert.

Nach einer abschließenden Endkontrolle kann der Speck als echter „Gailtaler Speck g.g.A.“ bezeichnet werden: Die goldgelbe Außenfarbe, das schneeweisse Fett und das intensiv rote Muskelfleisch laden optisch zum Genießen ein. Gailtaler Speck g.g.A. ist in

jeder Form ein mildsalziger Leckerbissen mit sanften Gewürznoten aus Pfeffer, Knoblauch und Wacholder sowie leichten Raucharomen – mürb, zart im Biss und mit auf der Zunge zergehendem Fett.

**So entsteht Vertrauen – und das gute Gefühl, ein Stück Gailtal zu genießen, dessen Herkunft bis ins Detail bekannt ist.**

Gailtaler Speck g.g.A. ist direkt bei den registrierten Betrieben, am wöchentlichen Bauernmarkt in Hermagor sowie in ausgewählten Geschäften in Form von Seiten-, Schinken-, Karree-, Bauch- oder Schulterspeck erhältlich.

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

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft



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:**

Verein Gailtaler Speck g. g. A.

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

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

