

Rohstoffherkunft für Tiroler Speck g.g.A. festgeschrieben

Tiroler Speck g.g.A. in Österreich wird ausschließlich aus österreichischem Schweinefleisch hergestellt



Über die Medien wurden für den Verbraucher irreführende Behauptungen über **Tiroler Speck g.g.A.** aufgestellt. Zuletzt etwa mit der Falschaussage über Tiroler Speck mit Fleisch aus Spanien. Das Konsortium Tiroler Speck g.g.A. zeigt sich über die bewusst gewählte Fehlinformation irritiert und möchte daher betonen, dass für den Tiroler Speck g.g.A. der in Österreich verkauft wird, ausschließlich zertifiziertes österreichisches Qualitätsfleisch verarbeitet wird!

Bei Tiroler Speck g.g.A. handelt es sich um eine geschützte geographische Angabe der fünf Sorten Schinken-, Karree-, Bauch-, Schulter- und Schopfspeck. Der gesamte Herstellungsprozess – vom Einsalzen über die Pökellung, das Räuchern, die Trocknung und Reifung bis zum Schneiden und Verpacken, muss komplett in Tirol erfolgen.

Die Rohstoffherkunft des Schweinefleisches ist seit der Registrierung 1997 in den g.g.A. Richtlinien zwar nicht im Detail

definiert (weil es sich sonst um eine Binnenmarktbeschränkung handeln würde), wurde aber seitens der Herstellerbetriebe entsprechend eingeschränkt.

Bestes österreichisches Fleisch

Alle Mitglieder des Konsortiums Tiroler Speck g.g.A. haben sich dazu verpflichtet, für sämtliche Tiroler Speck g.g.A. Produkte für den österreichischen Markt ausschließlich bestes österreichisches Fleisch aus abgesicherten Herkunftssystemen (AMA/AGAP, SUS, Cibus.trace) zu verarbeiten.

Die Abkürzung G.A.P. steht dabei für Gute Agrarische Praxis und muss bei sämtlichen AMA Gütesiegel Produkten verwendet werden. „SUS“ ist ein Kennzeichnungs- und Qualitätssystem für Schweinefleisch. Dies bedeutet eine 100%ige Herkunftssicherheit unter dem Kontrollsystem der **AgrarMarkt Austria**. Dadurch ist 100%ig sichergestellt, dass die Tiere in Österreich geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt wurden.

Die Einhaltung all dieser Richtlinien muss von jedem Herstellerbetrieb für Tiroler Speck g.g.A. lückenlos protokolliert und dokumentiert werden. Zudem werden die Betriebe durch die Kontroll- und Zertifizierungsstelle **agroVet** laufend und unangemeldet kontrolliert. Zusätzlich haben sich einige Hersteller freiwillig dazu verständigt, die Herkunft der Primärzutat „Fleisch aus Österreich“ auf allen Packungsvorderseiten klar und deutlich zu kommunizieren. Dies ist ein wichtiger Beitrag zur offenen und ehrlichen Kommunikation gegenüber den Konsumenten.

Für den Export in andere Länder darf neben österreichischem Schweinefleisch, auch Schweinefleisch aus zertifizierten Betrieben mit einem QS-Prüfzeichen, primär aus unserem Nachbarland Deutschland verarbeitet werden. Das QS-Prüfsystem bedeutet Qualität und Sicherheit und steht für Qualitätssicherung vom Landwirt bis zur Ladentheke, was vor allem von den Handelsunternehmen in Deutschland gefordert

wird.

Gütesiegel für Ursprung und Qualität

In Europa gibt es für bestimmte Lebensmittel EU-Ursprungs- und Qualitätssiegel. Ziel ist der Schutz vor widerrechtlicher Aneignung sowie irreführender Angabe zu Herkunft, Ursprung oder Natur des Lebensmittels sowie der Schutz vor Nachahmungen. Drei unterschiedliche Gütesiegel informieren den Konsumenten über den geografischen Ursprung oder die traditionelle Verarbeitung bestimmter Lebensmittel – g. U. (geschützte Ursprungsbezeichnung), g.g.A. (geschützte geographische Angabe) und g.t.S. (garantiert traditionelle Spezialität).

Detaillierte Informationen zu den geschützten Herkunftsbezeichnungen für Lebensmittel gibt es unter <https://www.svgh.at/>

Für das Konsortium Tiroler Speck g.g.A.

Andrä Hörtnagl Produktion und Handel GmbH, Hall in Tirol
Ager GmbH, Söll

Bio Metzgerei Juffinger, Thiersee

Handl Tyrol GmbH, Pians

Hans Gasser GmbH, Mayrhofen

Hans Pfluger GmbH & Co KG, Thiersee

Metzgerei Josef Huber, Kitzbühel

Metzgerei Krösbacher, Fulpmes

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://www.fleischundco.at)