

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2018/C 195/14)

Niniejsza publikacja stwarza możliwość zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**„GAILTALER SPECK”****Nr UE: PGI-AT-0192-AM01 – 5.4.2017****ChNP () ChOG (X)****1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

„Gailtaler Speck” – Naturarena Kärnten
c/o Albert Jank
Götzing 4
9624 Egg
AUSTRIA

Tel. +43 6504282000

E-mail: Albert.jank@gailtalerspeck.at

Wnioskodawca jest grupą składającą pierwotny wniosek i reprezentuje wszystkich obecnych producentów wyrobu „Gailtaler Speck” g.g.A.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Austria

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany— Nazwa produktu— Opis produktu— Obszar geograficzny— Dowód pochodzenia— Metoda produkcji— Związek z obszarem geograficznym— Etykietowanie— Inne (Dane kontaktowe właściwego organu i grupy składającej wniosek, rodzaj produktu, jednostka certyfikująca, prawodawstwo krajowe, wykaz odniesień i źródeł)**4. Rodzaj zmian**— Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Poprzednią specyfikację składającą się z kilku oddzielnych dokumentów (podsumowania, specyfikacji) połączono w jeden dokument i poprawiono w celu zwiększenia przejrzystości, a jednocześnie uaktualnienia wymogów dotyczących metody produkcji i dowodu pochodzenia. Ponadto przepisy dotyczące produkcji (np. „Wytyczne dotyczące wyrobu „Gailtaler Speck”/„Wytyczne dotyczące produkcji wyrobu „Gailtaler Speck”) pochodzące z rozdziału dotyczącego materiałów, które wskazano wcześniej w specyfikacji, są obecnie włączone do specyfikacji i w związku z tym podlegają wymogom wprowadzenia zmian przewidzianym w prawie wspólnotowym. Specyfikacja nie zawiera już wcześniej podanych informacji na temat stosowanego przez stowarzyszenie wewnętrznego systemu zapewniania jakości i kontroli. W specyfikacji nie powtórzono również ogólnie obowiązujących wymogów dotyczących hodowli zwierząt (np. zakazu karmienia mączką mięsno-kostną lub odpadami kuchennymi pochodzącymi z działalności handlowej) lub produkcji boczku. Pozostałe załączniki do specyfikacji mają zatem wyłącznie charakter dowodowy.

W szczególności:

Opis produktu:

Następująca sekcja 4.2 podsumowania:

„Do produkcji wyrobu „Gailtaler Speck” wykorzystuje się następujące rasy trzody chlewnej: landrace, wielką białą, krzyżówki rasy landrace i wielkiej białej, duroc, krzyżówki ras pochodzące z zatwierdzonych programów hodowlanych w Karyntii.

Tucz świń musi odbywać się zgodnie z warunkami określonymi w wytycznych dotyczących produkcji wyrobu „Gailtaler Speck”.

Do produkcji „Gailtaler Speck” stosuje się świeże mięso wieprzowe o maksymalnym pH 5,8. Wykorzystuje się całe boki bekonowe, a w razie potrzeby poszczególne części boku – brzuch, schab, boczek, nogi i łopatki.

„Gailtaler Speck” jest produktem marynowanym, wędzonym na zimno i dojrzewa w specjalnych dojrzewalniach. Kolor zewnętrzny „Gailtaler Speck” jest złocistożółty, a mięso jasnoczerwone z białą porcją tłuszczu. „Gailtaler Speck” ma wyrazisty smak peklowanego, wędzonego mięsa, o zaledwie lekko pikantnym i nieco słonym posmaku. Ma zwartą konsystencję, jest miękki i delikatnie rozpląwa się w ustach.”

i sekcja 4.2 specyfikacji (opis produktu i rodzaj produktu):

„„Gailtaler Speck” jest peklowanym produktem wieprzowym. Cechy jakościowe „Gailtaler Speck” określono w rozdziale 3 Wytycznych dotyczących wyrobu „Gailtaler Speck”. Produkt wyróżnia się następującymi cechami charakterystycznymi (zob. Stowarzyszenie „Gailtaler Speck” – Naturarena Kärnten [obszar przyrodniczy w Karyntii], 1999b, załącznik do sekcji 4.2):

- Materiały podstawowe: „Gailtaler Speck” produkuje się z mięsa wieprzowego następujących ras trzody chlewnej: landrace, wielkiej białej, krzyżówek rasy landrace i wielkiej białej, duroc oraz krzyżówek ras pochodzących z zatwierdzonych programów hodowlanych w Karyntii.
- Elementy, receptura i składniki: do produkcji wyrobu „Gailtaler Speck” stosuje się świeże mięso wieprzowe o maksymalnym pH 5,8. „Gailtaler Speck” wytwarza się z następujących kawałków mięsa: całych boków bekonowych, a w razie potrzeby poszczególnych części boku, tj. brzucha, schabu, boczku, nogi, łopatki. Kawałki mięsa przetwarzane są w naturalnej postaci i nigdy nie poddaje się ich prasowaniu. W procesie peklowania używa się soli kuchennej lub peklowej, pieprzu, czosnku i mieszanek przypraw pochodzących z tradycyjnych receptur. Głównymi przyprawami są imbir, kolendra, kminek, liście laurowe, ziele angielskie, papryka, rozmaryn, jałowiec i cukier. Wędzenie odbywa się „na zimno” (temperatura wędzenia maksymalnie 22 °C).
- Wygląd: zewnętrzny kolor „Gailtaler Speck” jest złocistożółty, tłuszcz biały, a mięso jasnoczerwone. „Gailtaler Speck” nie ma zewnętrznych skaz i ubytków w przekroju.
- Smak: „Gailtaler Speck” jest lekko słony, o wyrazistym smaku peklowanego, wędzonego mięsa. Nie ma nieprzyjemnego posmaku.
- Konsystencja: „Gailtaler Speck” ma zwartą konsystencję, jest miękki i delikatnie rozpląwa się w ustach.

- Cechy charakterystyczne: stosowanie metody „wędzenia na zimno”, przetwarzanie głównie całych boków bekonowych i mięsa w stanie nieprasowanym stanowią połączenie cech charakterystycznych produktów wytwarzanych w dolinie Gailtal.”

otrzymują brzmienie:

„4.2 Opis produktu

„Gailtaler Speck” jest surowym produktem peklowanym, wytwarzanym z nieprasowanego mięsa wieprzowego bez kości, wyróżniającym się następującymi cechami charakterystycznymi:

- Materiały podstawowe: „Gailtaler Speck” produkuje się wyłącznie z mięsa następujących ras trzody chlewnej: landrace, wielkiej białej, duroc, schwäbisch-hällisches sattelschwein i krzyżówek tych ras. Ponadto dopuszczalne są również krzyżówki tych ras ze świnią rasy pietrain (w charakterze reproduktorów).
- Składniki, receptura i metoda przetwarzania: do produkcji wyrobu „Gailtaler Speck” używa się wyłącznie świeżego nieprasowanego mięsa bez kości w jego naturalnej postaci. „Gailtaler Speck” może być w zasadzie produkowany z dowolnych kawałków mięsa, w tym z całych boków bekonowych. Preferowane są jednak brzuch, schab, boczek, nogi i łopatki. Przed krojeniem półtusze sprawdzane są przez służbę weterynaryjną pod kątem przydatności do spożycia przez ludzi, a następnie poddaje się je procesowi marynowania, wędzenia i dojrzewania (suszenia) przy użyciu tradycyjnej mieszanki soli i przypraw, zgodnie z procedurą opisaną w sekcji 4.5.2.
- Wygląd: zewnętrzny kolor „Gailtaler Speck” jest złocistożółty, warstwa tłuszczu śnieżnobiała i wyraźnie widoczna, a mięso jasnoczerwone.
- Smak i konsystencja: „Gailtaler Speck” ma smak lekko pikantny (bez dominującej nuty jałowca) i łagodnie słony, o charakterystycznym wyraźnym smaku mięsa peklowanego i wędzonego; pomimo bardziej zwartej konsystencji warstwy tłuszczu w porównaniu z innymi rodzajami boczku „Gailtaler Speck” jest miękki i delikatnie rozpuszcza się na języku. „Gailtaler Speck” nie ma zewnętrznych szkarad, ubytków w przekroju i nieprzyjemnego smaku.
- Marketing: „Gailtaler Speck” może być sprzedawany bez opakowania lub w opakowaniu, w całości, w kawałkach lub w plasterkach.”

Uzasadnienie:

Doprecyzowano wykaz ras trzody chlewnej zatwierdzonych do produkcji „Gailtaler Speck”, w szczególności usunięto zaś odniesienie do „zatwierdzonych programów hodowlanych w Karyntii” (niem. *anerkannte Kärntner Zuchtprogramme*). Z uwagi na fakt, że pochodzenie prosiąt nie ogranicza się już wyłącznie do Karyntii (zob. sekcja „Obszar geograficzny”), w aktualnej wersji specyfikacji produktu szczegółowo wypisano rasy i możliwe krzyżówki świń. Do wykazu dopuszczonych ras świń dodano jedynie rasę schwäbisch hällische sattelschwein, ponieważ zapewnia ona dobrej jakości mięso i tłuszcz, a dzięki odporności na warunki atmosferyczne nadaje się do chowu z wybiegiem, co z kolei ma zasadnicze znaczenie dla potencjalnej produkcji ekologicznej. W ramach akceptowanych ras dopuszcza się krzyżówki – zgodne wcześniej z ustalonymi programami hodowlanymi w Karyntii – oraz krzyżówki ze świnią rasy pietrain w charakterze reproduktorów. Krzyżówki czystych ras mięsnych nie dają jednak pożądanego, wyraźnie widocznego warstwy tłuszczu.

Ze względu na konieczność zapewnienia i kontrolowania przydatności do spożycia przez ludzi oraz potwierdzenia jej przez służbę weterynaryjną (inspektora weterynaryjnego) można pominąć poprzedni wymóg dotyczący maksymalnej wartości pH wynoszącej 5,8. Ponadto przedsiębiorstwo przetwarzające boczki decyduje – na podstawie własnego doświadczenia – czy mięso nadaje się do przetworzenia na boczki.

Podczas gdy wcześniej regularnie wykorzystywano całe boki bekonowe i cięto je tylko w razie potrzeby, sytuacja ta uległa zmianie z uwagi na popyt ze strony klientów i różne formy marketingu. Boki bekonowe włączono zatem do specyfikacji w celu jej doprecyzowania.

Podano nieco bardziej szczegółowy opis wyglądu i konsystencji boczku; ustalono, że „Gailtaler Speck” powinien mieć „wyraźnie rozpoznawalną” warstwę tłuszczu. Nie jest możliwe stworzenie bardziej precyzyjnej definicji produktu naturalnego, w szczególności z uwagi na różnice w zawartości tłuszczu między wykorzystywanymi samcami i samicami oraz różnymi kawałkami mięsa. Ze względu na dłuższą żywotność świń wykorzystywanych do produkcji wyrobu „Gailtaler Speck” oraz ich wyższą minimalną żywą wagę w momencie uboju (tj. 120 kg zamiast średniej europejskiej wynoszącej 85 kg w normalnej produkcji boczku) zawartość tłuszczu w produkcie „Gailtaler Speck” jest jednak wyraźnie wyższa niż w porównywalnych produktach. Szczególnie zwarta konsystencja tłuszczu zawartego w „Gailtaler Speck” wynika ze specjalnego karmienia świń bardzo małą ilością kukurydzy (maks. 10 % zamiast maks. 70 %, jak to zwykle ma miejsce w Europie), o czym również obecnie wspomina się w tekście.

W celu zapewnienia jasności i zgodnie z obowiązującymi praktykami handlowymi dodano informacje o dopuszczalnych formach marketingu, w których stwierdza się, że „Gailtaler Speck” można sprzedawać bez opakowania lub w opakowaniu, w formie całych boków (tj. nieciętych boków bekonowych lub nieciętych części), oddzielnie jako porcjowany brzuch, schab i boczek, porcjowane nogi i łopatki lub też odpowiednie części pokrojone w plastry, na kawałki itd.

Poprzednie informacje dotyczące metody „wędzenia na zimno” oraz wykaz dozwolonych przypraw stosowanych w celu nadania produktowi tradycyjnego charakteru przeniesiono do sekcji „Metoda produkcji”.

Obszar geograficzny:

— Pierwsze zdanie sekcji 4.3 podsumowania:

„Obszar produkcji obejmuje gminy Kötschach-Mauthen, Dellach, Kirchbach, Gitschtal, Hermagor, St. Stefan im Gailtal, Nötsch im Gailtal, Feistritz an der Gail i Hohenthurn.”

oraz sekcja 4.3.1 specyfikacji („Wskazanie obszaru produkcji”):

„Ze względu na cechy krajobrazu naturalnego (zob. sekcja 4.6) oraz rozwój historyczny (zob. sekcja 4.4) w dolinie Gailtal rozwinęła się specjalna kultura produkcji boczku. W oparciu o dokumenty historyczne i źródła świadczące o historycznym rozwoju produkcji boczku poniżej określa się granice obszaru, na którym może odbywać się produkcja wyrobu „Gailtaler Speck”.

Przykład wykazu kosztów produkcji sporządzonego przez służących około 1830 r. wskazuje wyraźnie na znaczenie produktu „Gailtaler Speck” w diecie ludności doliny Gailtal (zob. Archiwum regionalne w Karyntii, Stabilny kataster [Kärntner Landesarchiv, Stabiler Kataster], załącznik A do sekcji 4.3.1).

Znaczenie boczku w diecie mieszkańców doliny Gailtal w porównaniu z innymi regionami Karyntii jasno wynika z innych dokumentów historycznych (zob. Archiwum regionalne w Karyntii, Stabilny kataster, załącznik B do sekcji 4.3.1). Powodem tego zjawiska są szczególne warunki naturalne doliny Gailtal, które sprawiają, że obszar ten jest idealny do wytwarzania wysokiej jakości produktów peklowanych (zob. sekcja 4.6).

Obszar ten wyznaczają na północy i południu tradycyjne granice obszaru doliny Gailtal, a mianowicie – według powszechnej opinii – leżące na północy i południu pasma górskie: należące do Południowych Alp Wapiennych Alpy Karnickie leżące na południu wzdłuż granicy z Włochami oraz Alpy Gailtalskie na północy, wzdłuż których przebiegają również granice gmin politycznych doliny Gailtal. Obszar ten jest ograniczony na wschodzie i na zachodzie warunkami naturalnymi, w szczególności warunkami klimatycznymi, które stanowią również zasadniczy warunek wstępny produkcji boczku.

Poniższa sekcja zawiera bardziej szczegółowy opis – z odniesieniem do odpowiednich załączników – sposobu wyznaczania obszaru położenia zakładów produkcyjnych uprawnionych do produkcji oznaczonego ChOG wyrobu „Gailtaler Speck”. Położenie doliny Gailtal w Europie na poziomie NUTS 2 oraz na terenie Republiki Austrii opisano w załączniku C do sekcji 4.3.1 (zob. Biuro inżynierów budownictwa lądowego Blechl & Piechl, 1999a, załącznik C do sekcji 4.3.1). Obszar ten jest zatem ograniczony zarówno przez gminy, w których znajdują się zakłady produkcyjne „Gailtaler Speck”, jak i położenie topograficzne, które decyduje o warunkach klimatycznych. Chodzi tu o gminy Kötschach-Mauthen, Dellach, Kirchbach, Hermagor, Gitschtal, St. Stefan im Gailtal, Nötsch im Gailtal, Feistritz an der Gail oraz Hohenthurn (zob. Biuro inżynierów budownictwa lądowego Blechl & Piechl, 1999b, załącznik D do sekcji 4.3.1).”

otrzymują następujące brzmienie:

„4.3 Obszar geograficzny

4.3.1 Wyznaczenie granic obszaru

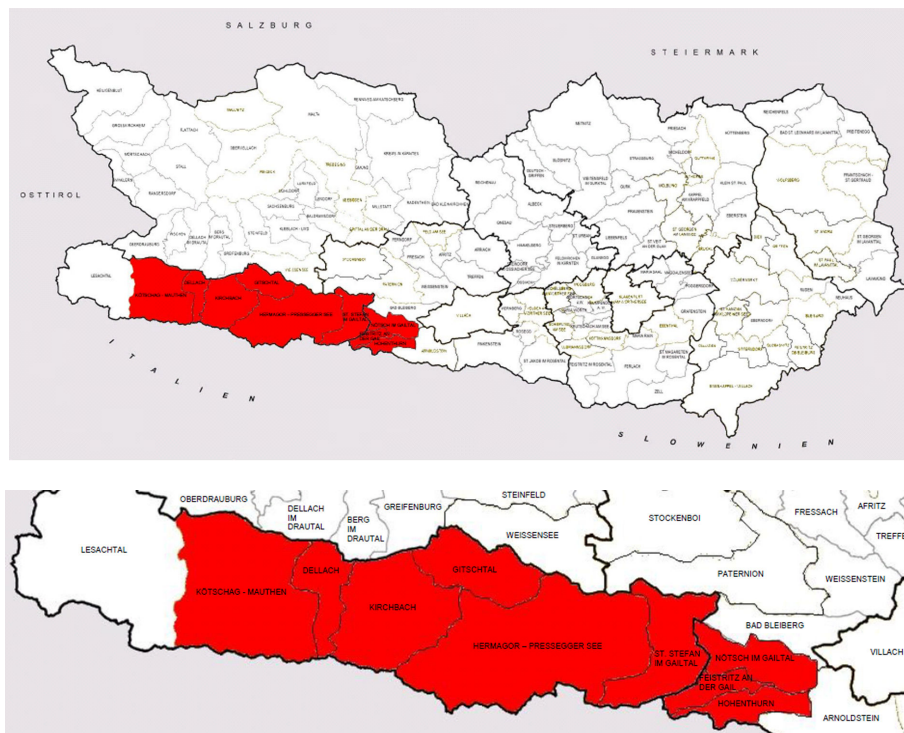
Obszar geograficzny znajduje się w austriackim kraju związkowym Karyntia.

Ze względu na warunki naturalne oraz rozwój historyczny w dolinie Gailtal rozwinęła się specjalna kultura produkcji boczku. W oparciu o dokumenty historyczne i źródła świadczące o historycznym rozwoju produkcji boczku poniżej określa się granice obszaru, na którym może odbywać się produkcja wyrobu „Gailtaler Speck”.

Zgodnie z konwencją obszar ten wyznaczają rozciągające się wzdłuż granicy z Włochami Alpy Karnickie na południu oraz Alpy Gailtalskie na północy, wzdłuż których przebiegają również granice gmin politycznych doliny Gailtal. Obszar ten jest ograniczony na wschodzie i zachodzie warunkami naturalnymi, w szczególności warunkami klimatycznymi, które spełniają również kluczowy warunek wstępny produkcji boczku (zob. Steinhauer, 1958). Określenie obszaru produkcji jest zakorzenione w tradycji (zob. Archiwum regionalne w Karyntii, Analiza szacunkowego rejestru gruntów, 1832).

W skład wyznaczonego obszaru geograficznego (zwanego dalej „wyznaczonym regionem” lub „regionem”) wchodzi następujące gminy: Dellach, Feistritz an der Gail, Gitschtal, Hermagor, Hohenthurn, Kirchbach, Kötschach-Mauthen, Nötsch im Gailtal i St. Stefan im Gailtal.

W celu zilustrowania i dokładnego określenia obszaru wyznaczony region zaznaczono kolorem czerwonym na poniższym rysunku.



Uzasadnienie:

Informacje skrócono do najważniejszych punktów, a tekst uproszczono; nie zmieniono jednak określenia obszaru poprzez wymienienie gmin, podobnie jak nie zmieniono szczegółów określenia obszaru poprzez opisanie warunków naturalnych. Dodano nowe, bardziej czytelne mapy.

— Drugie zdanie sekcji 4.3 podsumowania:

„Świnie wykorzystywane do produkcji wyrobu „Gailtaler Speck” pochodzą z doliny Gailtal oraz, w razie potrzeby, z innych regionów Karyntii.”

oraz sekcja 4.3.2 specyfikacji („Wskazanie obszaru pochodzenia produktów podstawowych”):

„Do produkcji wyrobu „Gailtaler Speck” niezbędne jest, aby mięso świń pochodzących z doliny Gailtal było wykorzystywane zgodnie z zapisami sekcji 1.2 i 1.3 Wytycznych dotyczących wyrobu „Gailtaler Speck”. W przypadku gdy nie jest możliwe zaspokojenie zapotrzebowania na prosięta lub tuczniaki ze stada pochodzącego z doliny Gailtal, można wykorzystać świnie wywodzące się z innych regionów Karyntii wymienionych w załączniku A do sekcji 4.3.2 (zob. Stowarzyszenie „Gailtaler Speck” – Naturarena Kärnten, 1999b, załącznik do sekcji 4.2 oraz Biuro inżynierów budownictwa lądowego Blechl & Piechl, 1999c, załącznik do sekcji 4.3.2). W tym celu można stosować wyłącznie te produkty podstawowe, które wyprodukowano zgodnie z normami produkcji, jakości i kontroli określonymi w Wytycznych dotyczących wyrobu „Gailtaler Speck” lub innych równoważnych wytycznych, zgodnie z zapisami sekcji 1.2 i 1.3 Wytycznych dotyczących wyrobu „Gailtaler Speck”. Odpowiednie produkty podstawowe są wytwarzane na przykład przez członków karyntkiego konsorcjum produkcji trzody chlewnej.”

otrzymują brzmienie:

„4.3.2 Pochodzenie materiałów podstawowych

Do produkcji wyrobu „Gailtaler Speck” wykorzystuje się mięso trzody chlewnej pochodzącej z wyznaczonego regionu, a mianowicie urodzonej, hodowanej i tuczonej w tym regionie. Dopuszcza się jednak zakup prosiąt innego pochodzenia do maksymalnej wagi 31 kg, pod warunkiem że należą one do ras wymienionych w niniejszej specyfikacji.”

Uzasadnienie:

Zgodnie ze zmianami w prawie unijnym usunięto poprzednie ograniczenie dopuszczalnego zakupu trzody chlewnej do – w stosownych przypadkach – zwierząt hodowanych w Karyntii wyłącznie zgodnie z określonymi wytycznymi dotyczącymi karmienia. Kontrola przestrzegania wytycznych dotyczących karmienia poza doliną Gailtal sprawiała również trudności organizacyjne.

Zamiast tego postanowiono, że można kupić i wykorzystać w procesie produkcji wyłącznie prosięta (tj. nie zwierzęta starsze) dopuszczalnej rasy lub krzyżówki do maksymalnej wagi 31 kg. Następnie produkcja ta musi odbyć się w wyznaczonym regionie w sposób kontrolowany. Świnie o masie wyższej – odpowiadającej około 10 tygodniom życia – nie są już klasyfikowane jako „prosięta”.

— Dodano następującą nową sekcję:

„4.3.3 Kroki, które należy podjąć w wyznaczonym regionie

Tucz prosiąt, rozbiór mięsa i produkcja boczku (marynowanie, wędzenie i dojrzewanie) muszą odbywać się w zarejestrowanych zakładach położonych w wyznaczonym regionie.”.

Uzasadnienie:

Celem tej sekcji jest określenie kroków, które zdecydowanie muszą mieć miejsce w wyznaczonym regionie. Pojęcie „zarejestrowane zakłady” odnosi się do zakładów zarejestrowanych przez „centralną jednostkę certyfikującą” grupy składającej wniosek (zob. sekcja „Dowód pochodzenia”).

Dowód pochodzenia:

Informacje zawarte wcześniej w tej sekcji (zasadniczo opis historycznego rozwoju produktu i jego znaczenia gospodarczego dla regionu) przeniesiono do sekcji „Związek z obszarem geograficznym” i skorygowano. W ich miejsce uwzględniono przepisy dotyczące identyfikowalności:

„4.4 Dowód pochodzenia

W celu zapewnienia autentyczności i identyfikowalności wyrobu „Gailtaler Speck” oznaczonego ChOG, poza ogólnymi wymogami dotyczącymi dokumentacji, stosuje się następujące środki:

— Centralna jednostka certyfikująca

Grupa składająca wniosek posiada jednostkę certyfikującą, w której – niezależnie od formalnego członkostwa – muszą być zarejestrowane wszystkie zakłady zajmujące się hodowlą/tuczem, przetwórstwem, produkcją boczku i handlem w ramach specyfikacji produktu. Nie uwzględnia się punktów sprzedaży pakowanego towaru, o ile nie zajmują się one dalszym przetwórstwem. Rejestr ten zawiera adres i dane kontaktowe zarejestrowanych zakładów, jak również obszar ich działalności. Każdy zakład otrzymuje numer rejestracyjny, za pomocą którego można zidentyfikować zarówno zakład, jak i jego oznakowane produkty. Wniosek o rejestrację należy złożyć na piśmie (pocztą elektroniczną, faksem, listownie) do organu rejestrującego przed rozpoczęciem pierwszego okresu tuczenia, przetwarzania itp.

— Specjalny system etykietowania mięsa

W trakcie rozbioru (jeszcze zielone) kawałki mięsa pochodzące z rzeźni są opatrzone zielonymi lub czerwonymi etykietami gwarancyjnymi, wydawanymi wyłącznie przez grupę składającą wniosek, również zakładom niebędącym członkami. Etykiety te zawierają ośmiocyfrowy numer seryjny, który jest wpisany do rejestru etykiet prowadzonego przez grupę składającą wniosek i może zostać przypisany odpowiedniemu odbiorcy etykiety. Do produkcji boczku można używać wyłącznie etykietowanych kawałków mięsa.

Dopuszcza się jedynie stosowanie jednorazowych zabezpieczających etykiet gwarancyjnych (o grubości 2 mm i szerokości 10 mm), a obok wizerunku głowy śmiejącej się świni muszą one zawierać napis „Gailtaler Speck”.



Różne kolory etykiet wskazują na różne łańcuchy produkcji:

- Kolor zielony oznacza, że tucze i łączenie zwierząt oraz dalsze przetwarzanie ich mięsa odbywa się w tym samym zakładzie rolnym.
- Czerwony kolor wskazuje natomiast, że materiały podstawowe spełniające wymogi specyfikacji przetwarzane są przez producenta boczku (rolnika lub zakład rozbioru mięsa), który nabył materiały podstawowe (tj. zwierzęta nietuczone w gospodarstwie producenta boczku).
- Obowiązkowe zgłaszanie zakupionych prosiąt

Każdy zarejestrowany zakład dokonujący zakupu prosiąt musi powiadomić o tym fakcie organ rejestrujący w ciągu 5 dni roboczych, podając liczbę prosiąt, ich pochodzenie (numer LFBIS [Systemu informacji o gospodarstwach rolnych i leśnych] i nazwę producenta), a także masę poszczególnych zwierząt.

Dla weryfikacji dowodu pochodzenia mają znaczenie następujące dokumenty/dowody:

Organ rejestrujący:

- rejestr zakładów,
- rejestr etykiet: zawiera nazwy producentów boczku oraz liczbę i numery etykiet wydanych tym producentom,
- sprawozdania dotyczące nabycia prosiąt.

W przypadku rozbieżności między sprawozdaniami a rzeczywistym stanem inwentarza, organ rejestrujący musi uzyskać dostęp do systemu informacji weterynaryjnej (baza danych VIS).

Producent (hodowla/tucze):

- kolczyki,
- ewidencja hodowli zwierząt (organ rejestrujący sporządza wzór): zawiera nazwę hodowcy zwierząt, okres tuczu, numer seryjny, numer zakładu pochodzenia zgodnie z kolczykiem, zakład pochodzenia, datę początku tuczu, miejsce uboju, datę uboju, numer rejestracyjny rozbioru mięsa/boczku, nazwę producenta lub nabywcy boczku,
- wykaz zdawczy (w przypadku zakupu prosiąt): zawiera nazwę i adres dostawcy i nabywcy, numer LFBIS zakładu hodowlanego, dane identyfikacyjne świń, liczbę tuczników, numer zakładu pochodzenia zgodnie z kolczykiem, podpis obu stron, datę.

Zakład przetwórczy:

- etykiety gwarancyjne: numer i kolor etykiety,
- etykieta zapakowanego produktu,
- numer rejestracyjny producenta boczku,
- rejestr ubojów lub inne potwierdzenie lekarza weterynarii (np. w wykazie zdawczym): liczba ubojów poddanych inspekcji i skontrolowanych, data, pieczęć i podpis urzędowego lekarza weterynarii,
- wykaz zdawczy: zob. powyżej,
- rejestr rozbioru mięsa lub rejestr boczku: zawiera numer seryjny, nazwę producenta boczku, datę uboju, miejsce uboju, liczbę sztuk, zakład tuczu, dane hodowcy zwierząt, numer ewidencyjny hodowli zwierząt, numer zakładu pochodzenia zgodnie z kolczykiem, wykaz kawałków mięsa i powiązaną z nimi liczbę wydanych etykiet.

Sprzedawca:

- etykieta gwarancyjna na towarach niepakowanych,
- etykieta zapakowanego produktu,
- opis dostawy: odniesienie do chronionego oznaczenia geograficznego (ChOG) „Gailtaler Speck”, opis artykułu, liczba sztuk/ilość, data, nazwa przetwórcy i nabywcy,

- faktura: odniesienie do chronionego oznaczenia geograficznego (ChOG) „Gailtaler Speck”, ilość, data, nazwa przetwórcy i nabywcy,
- numer rejestracyjny producenta boczku.”.

Uzasadnienie:

Nowe przepisy, których celem jest zapewnienie identyfikowalności produktu, przewidują prowadzenie przez grupę składającą wniosek centralnej jednostki certyfikującej, dla wszystkich zakładów zajmujących się hodowlą/tuczem, przetwórstwem, produkcją i sprzedażą boczku specjalny system etykietowania mięsa oraz – w przypadku zakładów nabywających dodatkowe świnie – obowiązkowe zgłaszanie zakupionych prosiąt. Ponadto wymieniono dokumentację i rejestry, które powinny być prowadzone przez poszczególne grupy podmiotów.

Do celów etykietowania wszystkich kawałków mięsa przeznaczonych do przetworzenia stosuje się etykiety gwarancyjne różnych kolorów, które wskazują, czy cały proces produkcji obejmujący okres od tuczenia do otrzymania produktu końcowego – z wyjątkiem uboju – miał miejsce w jednym i tym samym zakładzie (etykieta zielona), czy też zwierzęta przetwarzane przez producenta boczku były tuczone w innym miejscu (etykieta czerwona). Ma to na celu wyraźne rozróżnienie tradycyjnej produkcji rolnej od produkcji bardziej uprzemysłowionej. Etykiety są wpisywane do centralnego rejestru etykiet i mogą być przypisane do odbiorcy za pomocą numeru, jaki na nich widnieje.

Proces produkcji i pakowania:

Sekcja 4.5 podsumowania (Metoda produkcji):

„Metoda produkcji jest określona w Wytycznych dotyczących wyrobu „Gailtaler Speck”. Wytyczne te regulują pochodzenie i jakość podstawowych produktów oraz proces produkcji, określają cechy charakterystyczne produktów i zawierają przepisy dotyczące ochrony jakości, zgodnie z którym i wszyscy producenci „Gailtaler Speck” są odpowiedzialni za zapewnienie pełnej sprawdzalności produktu zgodnie z powyższymi wytycznymi.

Kawałki mięsa, których pH nie może przekraczać 5,8, są marynowane w stanie nieprasowanym w procesie peklowania na sucho, podczas którego dodaje się sól kuchenną lub peklową, pieprz, czosnek oraz inne przyprawy i zioła, zgodnie z tradycyjnymi recepturami.

W procesie tym dochodzi do wydzielania się wody z mięsa i hamowania wzrostu szkodliwych mikroorganizmów. Marynowanie odbywa się najlepiej na tradycyjnych drewnianych stołach do marynowania lub w wannach do peklowania wykonanych z tworzywa sztucznego lub wysokiej jakości stali, w temperaturze od 4 °C do 0 °C i przy wilgotności ok. 70 % przez okres od 1 do 4 tygodni. Następnie marynowane mięso wieszka się do całkowitego wyschnięcia.

Marynowane na sucho mięso wieszka się w komorze wędzarniczej, w której poddane jest procesowi wędzenia w temperaturze nieprzekraczającej 22 °C. Do opalania stosuje się wyłącznie drewno bukowe, do którego dodaje się gałęzie jałowca w celu uzyskania charakterystycznego aromatu wędzenia. Proces wędzenia jest kilkakrotnie przerywany. Podczas przerw w procesie wędzenia wpuszczane jest świeże powietrze. W ten sposób boczek nabiera szczególnego aromatu. Doświadczenie i nabyte umiejętności każdego producenta pozwalają na wskazanie dokładnego momentu, w którym wpuszczane jest świeże powietrze oraz dokładną długość trwania każdej przerwy w wędzeniu. Po zakończeniu procesu wędzenia boczek przenosi się do dojrzewalni, w której należy utrzymać temperaturę od 8 °C do 16 °C i wilgotność względną od 60 % do 80 %. W zależności od rodzaju wykorzystanych kawałków mięso pozostaje tam przez okres co najmniej od 4 do 12 tygodni, aż całkowicie dojrzeje.

Przy 25 % zawartości tłuszczu odwodnienie prowadzi do utraty od 30 % do 40 % świeżej masy.”

oraz sekcja 4.5–4.5.4 specyfikacji:

„Sekcja 4.5 Metoda produkcji

Elementy metody produkcji opisane w sekcjach 4.5.1–4.5.4 i szczegółowo określone w Wytycznych dotyczących wyrobu „Gailtaler Speck” zostały opracowane i zatwierdzone przez Stowarzyszenie „Gailtaler Speck” – Naturarena Kärnten przy udziale ekspertów i właściwych urzędników krajowego inspektoratu artykułów rolno-spożywczych i krajowego urzędu weterynaryjnego (zob. Stowarzyszenie „Gailtaler Speck” – Naturarena Kärnten, 1999b, załącznik do sekcji 4.3).

Wytyczne dotyczące wyrobu „Gailtaler Speck” nie ograniczają się tylko do procesu produkcji „Gailtaler Speck”, ale obejmują również pochodzenie i jakość produktów podstawowych oraz zawierają szczegółowy opis produktu, środki mające na celu ochronę jakości przy zastosowaniu wdrożonego systemu kontroli, jak również przepisy dotyczące kar i etykietowania.

Sekcja 4.5.1 Produkcja produktów podstawowych

Hodowcy zwierząt zobowiązani są do prowadzenia wykazu inwentarza i znakowania zwierząt, tak aby można było zidentyfikować pochodzenie każdej pojedynczej partii boczku. Od hodowców wymaga się również podawania zwierzętom wyłącznie paszy wysokiej jakości, w szczególności paszy sprzyjającej powolnemu wzrostowi zwierząt, oraz unikania stosowania środków wspomagających tucz, środków anabolicznych, hormonów oraz chemicznych i antybiotykowych stymulatorów wzrostu. Hodowcy zobowiązani są również do prowadzenia „ewidencji hodowli zwierząt/ewidencji świń” zgodnie z załącznikiem 2 do Wytucznych dotyczących wyrobu „Gailtaler Speck” lub innej równoważnej ewidencji.

Producenci boczku zobowiązani są do przydzielania i wykorzystywania do produkcji boczku świń, które osiągnęły minimalny wiek 6 miesięcy, minimalną masę ubojową 120 kg i maksymalny średni dzienny przyrost żywej masy 750 g, ponieważ tylko mięso świń wolno rosnących wykazuje jakość niezbędną do produkcji boczku.

Podmioty prowadzące rzeźnię zobowiązane są do zapewnienia doskonałego stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia ubojni oraz utrzymania wymaganych norm higieny osobistej i operacyjnej. Podmioty prowadzące rzeźnię i producenci boczku zobowiązują się do właściwego przechowywania tusz do czasu ich dalszego przetworzenia.

4.5.2 Metoda przetwarzania

Poniżej opisano proces uszlachetniania mięsa wieprzowego do celów uzyskania wyrobu „Gailtaler Speck”. Bok bekonowy jest marynowany w procesie peklowania na sucho. Do mięsa dodaje się sól kuchenną lub peklową, pieprz, czosnek oraz szereg innych przypraw i ziół, zgodnie z przekazaną recepturą (zob. sekcja 4.2). Sól powoduje wydzielanie się wody z mięsa i hamuje wzrost szkodliwych mikroorganizmów. Marynowanie odbywa się najlepiej na tradycyjnych drewnianych stołach do marynowania lub w wannach do peklowania wykonanych z tworzywa sztucznego lub wysokiej jakości stali, w temperaturze od 4 °C do 10 °C i przy wilgotności względnej ok. 70 %. W zależności od grubości marynowanych kawałków mięsa proces ten trwa od 1 do 4 tygodni.

Po zakończeniu marynowania nadmiar soli jest usuwany szczotką, a marynowane mięso wieszka się i pozostawia aż do całkowitego wyschnięcia. Po zakończeniu tego procesu kawałki mięsa wieszka się w komorze wędzarniczej w wystarczająco dużych odległościach, tak aby uzyskać równomierny efekt wędzenia. Stosowaną metodą wędzenia jest wędzenie na zimno. Przy stosowaniu tej metody nie wolno przekraczać temperatury 22 °C. Do opalania stosuje się wyłącznie drewno bukowe, do którego dodawane są gałęzie jałowca w celu uzyskania charakterystycznego dla „Gailtaler Speck” aromatu wędzenia. Proces wędzenia jest kilkakrotnie przerywany. Podczas przerw w procesie wędzenia wpuszczane jest świeże powietrze. W ten sposób boczek nabiera szczególnego aromatu. Doświadczenie i nabyte umiejętności każdego producenta pozwalają na wskazanie dokładnego momentu, w którym wpuszczane jest świeże powietrze oraz dokładną długość trwania każdej przerwy w wędzeniu.

Po zakończeniu procesu wędzenia boczek wieszka się w dobrze wentylowanej dojrzewalni o temperaturze od 8 °C do 16 °C i wilgotności względnej od 60 % do 80 %. W zależności od użytych kawałków mięsa boczek musi pozostać w dojrzewalni przez co najmniej 4–12 tygodni aż do osiągnięcia dojrzałości. Przy 25 % zawartości tłuszczu odwodnienie prowadzi do utraty od 30 % do 40 % świeżej masy.

4.5.3 Proces zapewnienia i kontroli jakości

Producenci boczku zobowiązują się do zapewnienia jakości i wewnętrznego monitorowania produkcji boczku. W tym zakresie zastosowanie mają następujące szczegółowe przepisy:

- Do produkcji wyrobu „Gailtaler Speck” nie stosuje się świeżego mięsa o pH powyżej 5,8, gdyż zmniejszyłoby to zdolność mięsa do uwalniania wody i wchłaniania soli oraz skróciłoby okres przydatności do spożycia produktu końcowego.
- Pomieszczenie do marynowania musi być czyste, wentylowane i wyposażone w urządzenia do pomiaru temperatury i wilgotności. Zakład musi również spełniać najwyższe normy higieny.
- Komora wędzarnicza musi być czysta, wentylowana i wyposażona w urządzenia do pomiaru temperatury. Zakład musi również spełniać najwyższe normy higieny.
- Marynowane mięso wieszane w komorze wędzarniczej musi być całkowicie suche, w przeciwnym razie spowoduje to zwiększone gromadzenie się cząsteczek sadzy.
- Przeznaczone do wędzenia produkty muszą być wieszane w taki sposób, aby zapewnić równomierne wydzielanie dymu.
- W przypadku ponownego rozpalenia ognia przeznaczone do wędzenia produkty nie mogą mieć styczności z początkowym dymem.
- Suszarnia i dojrzewalnia muszą być czyste, wentylowane i wyposażone w urządzenia do pomiaru temperatury i wilgotności. Zakład musi również spełniać najwyższe normy higieny. W szczególności należy unikać niepożądanego wzrostu pleśni w dojrzewalni i w razie potrzeby go usuwać.

Producenci boczku zobowiązują się również do prowadzenia rejestru produkcji równoważnego z „rejestrem boczku”, zgodnie z załącznikiem 3 do Wytycznych dotyczących wyrobu „Gailtaler Speck” (zob. Stowarzyszenie „Gailtaler Speck” – Naturarena Kärnten, 1999b, załącznik do sekcji 4.2).

Sekcja 4.5.4 Specjalne mechanizmy nadzorcze

Sekcja 11 statutu Stowarzyszenia „Gailtaler Speck” – Region Karnicki przewiduje ustanowienie komitetu nadzoru do sprawowania wewnętrznej kontroli nad wytycznymi, które powinny być przestrzegane przez poszczególnych producentów „Gailtaler Speck” (zob. Stowarzyszenie „Gailtaler Speck” – Naturarena Kärnten, 1999a, załącznik do sekcji 2). Komitet nadzoru jest odpowiedzialny za regularne monitorowanie przestrzegania wytycznych stowarzyszenia oraz kontrolę wszystkich członków stowarzyszenia produkujących wyrób „Gailtaler Speck”. Aby wspomóc prace, komitet nadzoru (zob. Stowarzyszenie „Gailtaler Speck” – Naturarena Kärnten, 1999b, załącznik do sekcji 4.2.2) dysponuje „Kartą dobrych praktyk wytwarzania” (załącznik 1 do Wytycznych dotyczących wyrobu „Gailtaler Speck”) oraz schematem nadzoru (załącznik 4 do Wytycznych dotyczących wyrobu „Gailtaler Speck”).

Komitet nadzoru ma obowiązek regularnie przedstawiać wyniki swoich działań nadzorczych zarządowi Stowarzyszenia „Gailtaler Speck” – Region Karnicki. Zarząd musi otrzymywać sprawozdania komitetu nadzoru, a w przypadku naruszenia obowiązujących przepisów określonych w Wytycznych dotyczących wyrobu „Gailtaler Speck” jest zobowiązany do nałożenia właściwych kar wobec odpowiednich członków. Gdy opóźnienie może wywołać ryzyko, zarząd może wprowadzić w życie odpowiednie decyzje ze skutkiem natychmiastowym. Ostateczna decyzja w sprawie kar zastrzeżona jest dla walnego zgromadzenia Stowarzyszenia „Gailtaler Speck” – Naturarena Kärnten.

Przyszli producenci objętego ChOG wyrobu „Gailtaler Speck” nienależący do Stowarzyszenia „Gailtaler Speck” – Naturarena Kärnten, muszą spełniać wymogi nadzoru poprzez zastosowanie równoważnych mechanizmów nadzorczych.”

otrzymują brzmienie:

„4.5 Proces produkcji i pakowanie

4.5.1 Produkcja produktów podstawowych

„Gailtaler Speck” jest produkowany wyłącznie z mięsa ras wymienionych w sekcji 4.2.

Tucz trzody chlewnej:

W celu zapewnienia pełnej identyfikowalności cały tucz świń, tj. od prosiąt do okresu uboju, musi odbywać się tylko w jednym (1) zarejestrowanym zakładzie w wyznaczonym regionie, tj. tuczu poszczególnych świń nie można przeprowadzać w kilku zakładach.

Zwierzęta mogą być karmione wyłącznie paszami sprzyjającymi ich powolnemu wzrostowi. Zabronione jest karmienie paszą płynną (np. mokrą kukurydzą lub soją). Kukurydza i soja mogą być podawane jedynie w małych ilościach poniżej 20 % suchej masy dla soi i poniżej 10 % suchej masy dla kukurydzy. Nie wolno przekraczać maksymalnego dziennego przyrostu masy wynoszącego 750 gramów, ustalonego dla całego okresu tuczu. Podczas karmienia świń w żadnym wypadku nie wolno dodawać do paszy stymulatorów wzrostu, środków anabolicznych ani hormonów. Od początku tuczu (tj. od żywej wagi 31 kg) należy również zaprzestać stosowania chemicznych i antybiotykowych stymulatorów wzrostu. Po osiągnięciu żywej wagi wynoszącej co najmniej 120 kg świnię są gotowe do uboju.

4.5.2 Metoda przetwarzania

Rozbiór, peklowanie, wędzenie i suszenie muszą odbywać się w tym samym zakładzie.

Ubój i rozbiór:

Ubój może być przeprowadzany wyłącznie w najbliższej położonej od zakładu tuczu rzeźni, która posiada zdolność produkcyjną niezbędną w danym przypadku, jest odpowiednio wyposażona oraz spełnia wymogi ustawowe w zakresie higieny, weterynarii i ochrony zwierząt. W zakładzie produkcyjnym tnie się, oddziela od kości i przycina półtusze, które następnie natychmiast odpowiednio się etykietuje (etykietami gwarancyjnymi). Do produkcji objętego ChOG boczku „Gailtaler Speck” można używać wyłącznie etykietowanych kawałków mięsa.

Marynowanie:

Kawałki mięsa marynuje się w stanie nieprasowanym w temperaturze nieprzekraczającej 10 °C w procesie peklowania na sucho. W tym celu do mięsa dodaje się sól (kuchenną, peklową lub morską, czy też mieszanki tych soli), pieprz, czosnek i jałowiec. Można dodawać inne przyprawy i zioła, w tym imbir, kolendrę, kminek, liść laurowy, ziele angielskie, paprykę, rozmaryn i cukier.

Sól powoduje wydzielanie się wody z mięsa i hamuje wzrost szkodliwych mikroorganizmów. Marynowanie odbywa się w wannach do peklowania oraz na stołach wykonanych z tworzywa sztucznego lub wysokiej jakości stali. Mięso można marynować w stanie zimnym lub ciepłym i moczy się je w soli do momentu uzyskania silnego słonego smaku, co – w zależności od grubości marynowanego mięsa – może trwać od 1 do 4 tygodni. Do przekazywanych z pokolenia na pokolenie umiejętności producentów boczku należy rozpoznanie właściwego czasu moczenia w solance.

Po zakończeniu procesu marynowania nadmiar soli usuwa się, a marynowane mięso wiesza się w celu przygotowania go do wędzenia, tzn. aż do momentu całkowitego wysuszenia. Niedozwolone są metody marynowania wtryskowego i bębnowania oraz prasowanie mięsa.

Wędzenie:

„Gailtaler Speck” jest zawsze wędzony na zimno (w temperaturze od 8 °C do 24 °C). Do opalania stosuje się zrębki z drewna bukowego lub drewna twardego, do których dodaje się owoce krzewu jałowca w celu nadania aromatu wędzenia. Wykonane zgodnie z tradycyjnymi metodami rolniczymi i operacyjnymi komory wędzarnicze ogrzewane są tak, by dym wytwarzał się w sposób przerywany, a mianowicie proces wędzenia przerywa się kilkakrotnie w celu schłodzenia boczku i przewietrzenia komory. W celu uniknięcia wytwarzania się benzopirenu należy zapewnić, aby podczas tego procesu dym powstający początkowo podczas rozpalania i ponownego rozpalania ognia nie miał styczności z wyrobami przeznaczonymi do wędzenia.

W przypadku braku chłodzenia w komorach wędzarniczych, gdy temperatura zewnętrzna wynosi 25 °C lub więcej, należy przeprowadzać wielokrotne kontrole w celu zapewnienia, że temperatura wewnętrzna kawałków boczku nie przekracza 24 °C w trakcie całego procesu wędzenia. Jeżeli temperatura zewnętrzna podczas przerw w procesie wędzenia nie sprzyja chłodzeniu, wówczas produkty przeznaczone do wędzenia należy usunąć z komory wędzarniczej i schłodzić, tak by osiągnąć wynik końcowy porównywalny do tego, który otrzymuje się w drodze tradycyjnego wędzenia na zimno. Czas trwania przerw w procesie wędzenia takiej produkcji zależy od temperatury wewnętrznej kawałków boczku.

Podczas przerw w procesie wędzenia komorę wędzarniczą wentyluje się świeżym powietrzem. Wentylacja sprzyja tworzeniu się aromatu i ma na celu zapobieganie kondensacji i zanieczyszczeniu żywicą produktów przeznaczonych do wędzenia. Wentylację uzyskuje się poprzez otwarcie drzwi komory, kłap wywiewu lub – w nowoczesnych instalacjach – dzięki automatycznym systemom wentylacyjnym.

Doświadczenie i nabyte umiejętności każdego producenta pozwalają na wskazanie dokładnego momentu, w którym wpuszczane jest świeże powietrze, liczbę przerw podczas wędzenia oraz dokładną długość trwania każdej takiej przerwy, gdyż wszystkie te parametry w istotny sposób wpływają na aromat wyrobu „Gailtaler Speck”.

W nowoczesnych komorach wędzarniczych proces wędzenia może przebiegać w sposób ciągły, gdyż dzięki technologii temperatura utrzymywana jest na stałym poziomie, a wentylacja przeprowadzana jest automatycznie. W tych nowoczesnych instalacjach cały proces wędzenia – od momentu rozpalenia ognia, poprzez dozowanie dymu, temperaturę, i aż do wentylacji – ustawiany jest za pomocą programu. Program ten opiera się na metodzie wędzenia przeprowadzanej w tradycyjnych komorach wędzarniczych. Wspomniane instalacje nie dopuszczają do powstania skraplania, a zainstalowane filtry zapobiegają zanieczyszczeniu żywicą.

Dojrzewanie:

Po zakończeniu procesu wędzenia boczki wiesza się w dobrze wentylowanej dojrzewalni o temperaturze od 8 °C do 16 °C i wilgotności względnej od 60 % do 80 %. W celu niedopuszczenia do niepożądanego rozwoju pleśni należy przeprowadzać ciągłe kontrole procesu. W razie potrzeby należy taką pleśń usuwać szczotką, a także podjąć środki zapobiegające ponownemu rozwojowi pleśni, poddając produkt dalszemu procesowi wędzenia. Aby osiągnąć idealny stopień dojrzałości, strata podczas suszenia przy 25 % zawartości tłuszczu powinna wynosić 30–40 % świeżej masy.

W zależności od rodzaju wykorzystywanych kawałków mięsa należy przestrzegać następujących okresów dojrzewania (zależy to m.in. od grubości mięsa):

- brzuch: co najmniej 4 tygodnie,
- schab: co najmniej 8 tygodni,
- boczek: co najmniej 6 tygodni,
- łopatki: co najmniej 4 tygodnie,
- nogi lub Schinkenspeck: co najmniej 12 tygodni,
- całe boki bekonowe: co najmniej 12 tygodni.”.

Uzasadnienie:

Treść Wytycznych dotyczących wyrobu „Gailtaler Speck”, stosowanych dotychczas w odniesieniu do metody produkcji „Gailtaler Speck”, włączono – tam, gdzie przewidywano dalsze stosowanie – do zmienionej wersji specyfikacji (zob. uwagi ogólne w punkcie „Zmiany” powyżej). Zastosowany środek, jak również opisane poniżej zmiany metody produkcji nie spowodują obniżenia jakości produktu:

- Przewiduje się, że cały okres tuczu zwierzęcia może odbywać się tylko w jednym (1) zakładzie w wyznaczonym regionie, tj. tuczu poszczególnych świń nie można rozdzielić między kilka zakładów. Ma to na celu zapewnienie pełnej i sprawniejszej identyfikowalności tego etapu produkcji na danym obszarze, gdyż jest on kluczowy dla jakości produktu końcowego. Z tego samego powodu wszystkie etapy przetwarzania tuszy (tj. rozbiór mięsa, peklowanie, wędzenie i suszenie) muszą również odbywać się w tym samym zakładzie.
- Podczas gdy wcześniej zabraniano karmienia wyłącznie płynną czystą kukurydzą, obecna specyfikacja zawiera całkowity zakaz podawania paszy płynnej, gdyż podczas takiego karmienia zwierzęta spożywają więcej paszy, co niekorzystnie przyspiesza ich wzrost.
- W celu poprawy zaopatrzenia zwierząt w białko w sytuacji, gdy jest to konieczne, zawartość suchej masy może obecnie wynosić maksymalnie 20 % soi, zwiększonej z 10 %. Wcześniej zapotrzebowanie na białko regulowano poprzez podawanie serwatki i mleka pochodzących z gospodarstwa. Aktualnie nie jest to jednak dozwolone.
- W celu uniknięcia wątpliwości związanych z nadzorem wyjaśnia się, że maksymalny dopuszczalny dzienny przyrost masy wynoszący 750 g oblicza się na podstawie „całego okresu tuczu”, innymi słowy całkowity przyrost masy dzieli się przez cały okres tuczenia.
- Limit stosowania chemicznych lub antybiotykowych stymulatorów wzrostu obniżono obecnie z 35 kg do 31 kg żywej wagi prosiąt, tj. do momentu, gdy rozpoczyna się okres ich tuczu w dolinie Gailtal. Do czasu osiągnięcia tej wagi można dokonać zakupu prosiąt innego pochodzenia, które nie podlegają rzetelnej kontroli grupy składającej wniosek.
- W odniesieniu do samego momentu uboju w zapisach podtrzymuje się minimalną żywą wagę 120 kg, za to usuwa się zapis dotyczący minimalnego wieku wynoszącego 6 miesięcy, gdyż to nie dokładny wiek ubojowy, a minimalna żywa waga ma decydujące znaczenie dla jakości tusz przeznaczonych do produkcji boczku lub zawartości tłuszczu.
- W odniesieniu do uboju przewiduje się, że należy go przeprowadzać w rzeźni o odpowiedniej wydajności, położonej najbliżej gospodarstwa rolnego prowadzącego tucz i odpowiednio wyposażonej, tak aby ograniczyć do minimum trasę przejazdu do ubojni oraz związany z takim przejazdem stres u zwierząt. W nowej specyfikacji pominięto wymogi dotyczące higieny zawarte w sekcji 4.5.1 poprzedniej specyfikacji oraz wymogi dotyczące czasu odpoczynku, uboju, wyposażenia ubojni i pomieszczeń, w których dokonuje się uboju, ponieważ wymogi te nie wykraczają poza odpowiednie powszechnie obowiązujące przepisy, które i tak muszą być przestrzegane.
- Półtusze lub usunięte z nich w zakładzie produkcyjnym kawałki mięsa muszą być oznakowane przez producenta boczku wymaganymi etykietami gwarancyjnymi wpisanymi do rejestru etykiet centralnej jednostki certyfikującej (zob. sekcja „Dowód pochodzenia”).
- Ze względu na wymagania ustawowe nie używa się już tradycyjnych drewnianych stołów do marynowania, gdyż nie jest możliwe wyczyszczenie (zdezynfekowanie) ich na tyle, aby spełniały wymagane normy higieny. Obecnie solenie odbywa się wyłącznie w wannach do peklowania i na stołach wykonanych z tworzywa sztucznego lub wysokiej jakości stali. Zmiana ta nie ma wyraźnego wpływu na jakość mięsa.
- Zamiast „soli kuchennej lub peklowej” obecny zapis odnosi się do „soli kuchennej, peklowej lub morskiej, czy też mieszanki tych soli”, ponieważ efekt i smak pozostają bez zmian, a zatem nie ma konieczności wprowadzenia ograniczeń.
- Poza wymienionymi już przyprawami (zob. sekcja 4.5 podsumowania oraz sekcje 4.2 i 4.5.2 specyfikacji) obowiązkowe jest teraz również stosowanie jałowca (gałązek lub owoców tego krzewu). Ma to na celu – wraz ze wspomnianym poniżej wrzucaniem do urządzenia grzewczego owoców jałowca podczas procesu wędzenia – zrekomensować fakt, że dodawanie gałęzi jałowca nie jest już obowiązkowe w procesie wędzenia z uwagi na to, że coraz trudniej pozyskiwać je w regionie.

- Usunięto obowiązek stosowania gałązek jałowca przewidzianych wcześniej w sekcji 4.5 podsumowania i sekcji 4.5.2 poprzedniej specyfikacji w celu nadania aromatu wędzenia. Przyczyny takiego stanowiska opisano powyżej. Aby zachować nutkę jałowca w produkcie „Gailtaler Speck”, do urządzenia grzewczego – w przypadku gdy nie używa się gałązek jałowca – dodaje się owoce tego krzewu.
- Wcześniej do opalania w procesie wędzenia dozwolone było wykorzystywanie wyłącznie drewna bukowego, jednak w ramach elastyczności w przyszłości będzie można stosować zrębki z innego drewna twardego (nawet zrębki z drewna bukowego są obecnie narażone na niedobory zaopatrzenia), co nie będzie miało wpływu na jakość ani smak produktu. Zrębki z drewna miękkiego nie nadają się jednak do procesu wędzenia, ponieważ wytwarzają zbyt dużo ciepła.
- Pominięto wzmiankę odnośnie do temperatury minimalnej w pomieszczeniu do marynowania wynoszącej 4 °C, ponieważ ustalenie takiej wartości granicznej nie jest kluczowe dla jakości boczku, z kolei utrzymanie takiego zapisu prowadziło do tworzenia zbędnych wymogów w zakresie kontroli. Niższe temperatury powodują w rzeczywistości jedynie wolniejsze przenikanie soli do mięsa. Usunięto również wartość referencyjną wynoszącą 70 % w odniesieniu do wilgotności powietrza w pomieszczeniu do marynowania, gdyż wilgotność nie ma wpływu na całkowite peklowanie mięsa.
- „Gailtaler Speck” jest w zasadzie wędzony na zimno. Ustaloną wcześniej dla procesu wędzenia wyrobu „Gailtaler Speck” najwyższą temperaturę wynoszącą 22 °C zastąpiono obecnie przedziałem od 8 °C do 24 °C, zdefiniowanym w austriackim Kodeksie Żywnościowym w odniesieniu do metody wędzenia na zimno.
- Ponieważ zwykle komory wędzarnicze – szczególnie te starsze – nie mają zainstalowanej opcji chłodzenia, zakłady mogą obecnie przeprowadzać proces wędzenia produktu „Gailtaler Speck” nawet przy wyższych temperaturach zewnętrznych (od około 25 °C) w celu pokrycia zapotrzebowania. Temperatura wewnętrzna kawałków boczku nie może jednak nigdy przekroczyć 24 °C, co muszą potwierdzić wielokrotnie przeprowadzane kontrole. Jeżeli temperatura zewnętrzna podczas przerw w procesie wędzenia nie sprzyja chłodzeniu, wówczas produkty przeznaczone do wędzenia należy usunąć z komory wędzarniczej i schłodzić, tak by osiągnąć wynik końcowy porównywalny do tego, który otrzymuje się w drodze tradycyjnego wędzenia na zimno. Czas trwania przerw w procesie wędzenia takiej produkcji zależy od temperatury wewnętrznej kawałków boczku.
- W celu zapewnienia większej przejrzystości okres dojrzewania wyrobu „Gailtaler Speck” jest obecnie osobno określony dla różnych kawałków mięsa.
- Pominięto ogólne wymogi dotyczące wyposażenia i higieny pomieszczeń produkcyjnych (zob. części sekcji 4.5.3 poprzedniej specyfikacji), które obowiązywały wcześniej podczas produkcji żywności lub produktów mięsnych. Dzięki temu nowa specyfikacja jest bardziej zwięzła, a także unika się konieczności wprowadzania poprawek do specyfikacji w wyniku zmiany odpowiednich uregulowań prawnych, które nie podlegają kontroli producentów wyrobu „Gailtaler Speck”.
- Usunięto informacje dotyczące wewnętrznego systemu zapewnienia i kontroli jakości stowarzyszenia (sekcja 4.5.4 poprzedniej specyfikacji). Podejmowanie działań w zakresie zapewnienia kontroli i jakości zlecono zatwierdzonej jednostce certyfikującej.

Związek z obszarem geograficznym:

Zasadniczo historyczny opis i informacje dotyczące znaczenia gospodarczego wyrobu „Gailtaler Speck”, zawarte wcześniej w sekcji „Dowód pochodzenia”, a w szczególności:

Sekcja 4.4 podsumowania (Dowód pochodzenia):

„Opis produkcji boczku w dolinie Gailtal udokumentowano już w XV wieku. Sprawozdania z podróży, wykaz gospodarstw rolnych i listy żywnościowe służących świadczą o dużej roli boczku w diecie mieszkańców doliny Gailtal. Znaczenie to przypisuje się szczególnie temu, że wędzenie i suszenie na powietrzu umożliwiała długo-trwałe przechowywanie produktu.”

oraz sekcja 4.4–4.4.2.2.4 specyfikacji:

„Sekcja 4.4 Dowód pochodzenia

Sekcja 4.4.1 Rozwój historyczny

Sekcja 4.4.1.1 Rozwój historyczny w czasach starożytnych

Najwcześniejsze dowody na znaczenie hodowli zwierząt w dolinie Gailtal pochodzą z okresu celtyckiego (od 200 r. p.n.e. do 100 r. n.e.). Chociaż najczęściej hodowano bydło i konie, zajmowano się również chowem świń. Świadczą o tym brązowe posągi świni i konia znalezione w Gurinie, starożytnej osadzie górniczej w dolinie Gailtal na północny wschód od Dellach (zob. Dinklage, 1966, załącznik do sekcji 4.4.1.1).

Sekcja 4.4.1.2 Rozwój historyczny w średniowieczu

Pierwsze znane wzmianki dotyczące produkcji boczku można znaleźć w kapitularku (*Capitulare de villis*) wydanym przez Karola Wielkiego w 812 r., który obowiązywał również w Karyntii. Dotyczył on między innymi zachowania najwyższej czystości podczas produkcji środków spożywczych. Szczególną uwagę zwrócono na proces przygotowania boczku, kielbasy oraz wędzonego i solonego mięsa – żywności, której spożywanie udokumentowano w Księstwie Karyntii.

Dyplom cesarski Ottona II z 977 r., w którym daje on rolnikom w Salzburgu pozwolenie na wypas na żołądździach w całej dolinie Lavanttal, sugeruje, że hodowla trzody chlewnej rozkwitła w połowie średniowiecza. Szczególnie pożądane były świny hodowane w młynach, ponieważ zazwyczaj były dobrze tuczone. W związku z tym w rejestrze gruntów urzędu administracji książęcej w Greifenburgu z 1267 r. wspomniano o młynach w Höfling niedaleko St. Daniel, gdyż szczególnie nadawały się one do hodowli trzody chlewnej, za którą płacono również podatki (zob. Dinklage, 1966, załącznik A do sekcji 4.4.1.2).

Zdecydowanym dowodem na to, że boczek stanowił integralną część diety mieszkańców doliny Gailtal już w XV wieku, jest tłumaczenie dzienników podróży Paola Santonina, prywatnego sekretarza patriarchy Akwilei i towarzysza podróży biskupa Caorle w latach 1485–1487. Pierwszą z tych trzech podróży odbył on do doliny Gailtal i Tyrolu Wschodniego, a później podróżował do doliny Rosental, do Villach i dawnego obszaru Dolnej Styrii. Santonino szczegółowo opisuje sposób życia mieszkańców doliny Gailtal, a w szczególności ich kuchnię. Podczas pobytu w dolinie Gailtal boczek, podawany głównie z burakami lub kapustą, był integralną częścią obfitych posiłków podawanych jemu i biskupowi. O daniach tych wspomina się nie mniej niż siedem razy, a są one związane z wizytami w zamku Goldenstein niedaleko Mauthen oraz w Dölsach/Osttirol, St. Daniel, Tröpolach, Hermagor, St. Laurenzen, St. Michael niedaleko Egg i wreszcie Berg im Drautal. Potrawy tej nie podano mu ponownie podczas pozostałej części podróży ani podczas późniejszych podróży (zob. Egger, 1947, załącznik B do sekcji 4.4.1.2). Fakt, że Paolo Santonino w opisach innych miejsc podróży nie wspomina już o boczku jako ważnej części podawanych mu posiłków i dań, wskazuje na to, że w okresie późnego średniowiecza boczek stanowił już podstawowy produkt żywieniowy w dolinie Gailtal.

Sekcja 4.4.1.3 Rozwój historyczny w czasach nowożytnych

Najstarszy rejestr gruntów pochodzący z 1504 r. z czasów panowania Aichelburga podaje, że wielu podatników musiało corocznie dostarczać hrabiemu – oprócz innych produktów naturalnych – dwie łopatki wędzonej zazwyczaj wieprzowiny. Podobne informacje zawierają rejestry podatkowe z kolejnego okresu (zob. Archiwum regionalne w Karyntii, Dinklage, 1948, załącznik A do sekcji 4.4.1.3).

W pochodzącym z 1523 r. rejestrze gruntów zamku w Waydenburgu, położonym na południowy zachód od Dellach, wspomina się również o obowiązku dostarczenia na rzecz zamku dwóch łopatek wędzonych lub suszonych. Był to rodzaj Schinkenspeck, boczku uzyskanego z tuczników i przygotowanego zgodnie z przepisami urzędu administracyjnego w Oberdrauburg i Mauthen. Świeże mięso dostępne było dla hrabstwa, gdyż można było polować na wszystkie gatunki zwierzyny łownej i sporządzać z nich żywność. Potrzebowano jednak pożywienia dostępnego w każdym momencie, zaczęto zatem konserwować produkty metodą wędzenia i suszenia stosowaną w dolinie Gailtal (zob. Archiwum regionalne w Karyntii, rejestr gruntów w Waydenburgu z 1523 r., załącznik B do sekcji 4.4.1.3).

Liczne wykazy gospodarstw rolnych z ok. 1700 r., w których skrupulatnie opisywano wszystkie przedmioty znalezione w domostwach i które stanowiły niejako podstawę opodatkowania danych dóbr ziemskich, również wskazują na to, że „boczek w pudełku” lub „wędzone mięso wieprzowe” były cenionymi produktami o długiej żywotności w gospodarstwach rolnych na obszarze doliny Gailtal (zob. Archiwum regionalne w Karyntii, archiwum w Aichelburg, załącznik C do sekcji 4.4.1.3). W pochodzącym z karyneckich nizin wykazach można równocześnie znaleźć wzmianki na temat „posiekanego boczku”, a zatem prawdopodobnie rodzaju mielonego boczku (Verhackert).

Źródło pożywienia trzody chlewnej było przedmiotem zainteresowania na przestrzeni wieków: w rejestrze gruntów urzędu administracyjnego Bamberg w Künburgu położonego w środku doliny Gailtal z 1586 r. jest mowa o królewskim lesie łowieckim wokół zamku Künegg, znajdującym się na północny zachód od jeziora Pressegg, w którym rosły przede wszystkim dęby. Rolnikom nie pozwalano na wywożenie żadnych drzew z tych lasów. Jeżeli dęby obfitowały w żołądździ, rolnikom pozwalano na wypas świń w tych lasach, gdzie żywiły się one żołądździami (zob. Dinklage, 1966, załącznik D do sekcji 4.4.1.3). Ponadto w długotrwałym sporze między kilkoma obszarami doliny Gailtal dotyczącym praw do wypasu, w 1608 r. Georg Friedrich von Aichelburg stwierdził, że oprócz bydła mlecznego mieszkańcy czterech gmin Emmersdorf, Michelhofen, St. Paul i Dragantschach mogli również wypasać trzy konie i swoje świny na zboczach góry Osternig oraz w Rießen (zob. Archiwum regionalne w Karyntii, Dinklage, 1948, załącznik do sekcji 4.4.1.3).

Sekcja 4.4.1.4 Rozwój historyczny w XIX wieku

Szacunki gminne dotyczące pogłównia zwierząt gospodarskich w dolinie Gailtal w 1832 r. wskazują, że choć tucz trzody chlewnej nie był prowadzony na dużą skalę, to przeprowadzano go z wykorzystaniem specjalistycznej wiedzy. Hodowla bydła miała większe znaczenie ze względu na ukształtowanie terenu i związaną z tym ukształtowaniem dominacją użytków zielonych jako głównego sposobu użytkowania gruntów. Wewnątrz doliny znajdowało się wyraźne nachylenie od dolnej części doliny Gailtal, gdzie uprawiano więcej pasz, a w szczególności kukurydzę, aż po górną część doliny. Jeśli jednak spojrzymy na zwierzęta gospodarskie z sąsiednich regionów, np. z doliny Kanaltal, pogłównie trzody chlewnej jest znacznie niższe niż w dolinie Gailtal.

W dolinie Gailtal w większości gospodarstw domowych było co najmniej kilka świń, a około 1830 r. były to głównie świny rasy friulskiej, które były czarne, duże, długie i świetnie nadawały się do tuczu. Świny te zaspokajały przede wszystkim zapotrzebowanie ludności na tłuszcz. Uzyskiwany z takich świń boczek świetnie nadawał się do tego celu, gdyż dzięki wędzeniu i suszeniu na powietrzu można go było przechowywać przez długi czas. W rezultacie stanowił on pożywny i smaczny źródło energii, które – w przeciwieństwie do świeżego mięsa – było dostępne w każdym momencie (zob. Archiwum regionalne w Karyntii, Analiza danych szacunkowych rejestru gruntów, 1832, załącznik A do sekcji 4.4.1.4).

Dieta również została znacznie wzbogacona. Zasady przekazywania żywności służącym, które zawierały plany posiłków na każdy tydzień, opisano w Stabilnym katastrze. Porównując dietę charakterystyczną dla różnych regionów Karyntii, dieta doliny Gailtal wykazywała się znacznie większym stopniem zróżnicowania niż dieta innych regionów (zob. Archiwum regionalne w Karyntii, Stabilny kataster, załącznik B do sekcji 4.4.1.4). W dni robocze służący w dolinie Gailtal otrzymywali boczek z polentą i słodkim lub kwaśnym mlekiem podawane rano i wieczorem, natomiast w dolinie Drawy, a nawet w gminie Ossiach, podstawą diety służących były sterz i mleko. Mięso, boczek lub smalec stanowiły również nieodłączną część innych posiłków w dolinie Gailtal. Po szczególnie ciężkim dniu pracy serwowano „friggę” – bogatą potrawę drwali przyrządzaną na bazie polenty, sera i boczku.

W związku z przechodzeniem gospodarstw z ojca na syna w Vordernberg w 1885 r. stary rolnik – na wypadek otrzymania od syna niedostatecznej ilości pożywienia – gwarantował sobie na piśmie prawo do żądania rocznie 40 kg boczku i mięsa lub pół świni o tej wadze oraz 10 kg soli zamiast diety opartej na zbożu (zob. Archiwum regionalne w Karyntii, Dinklage, 1948, załącznik C do sekcji 4.4.1.4). Wzmianki te wskazują na znaczenie boczku jako podstawowego składnika diety mieszkańców doliny Gailtal.

Sekcja 4.4.1.5 Rozwój historyczny w XX wieku

W pierwszych latach po II wojnie światowej celem stało się wykorzystanie programów finansowania do ponownego wzmocnienia roli rolnictwa, poważnie dotkniętego przez wojnę. W dolinie Gailtal, oprócz poprawy jakości gleby oraz zakupu nawozów i nasion, dążono do osiągnięcia znaczącej kontroli sprzedaży nadwyżek zwierząt przeznaczonych do uboju. W tym czasie z doliny Gailtal wywożono 2 000 świń rocznie, równocześnie przywożąc wiele ton kukurydzy do wykorzystania na paszę, ponieważ plony uzyskane z hektara upraw rolnych były znacznie poniżej średniej regionalnej (zob. Picker, 1947, załącznik A do sekcji 4.4.1.5).

Podczas II wojny światowej pogłównie trzody chlewnej zmniejszyło się do najniższego poziomu z powodu niedoboru paszy i zwiększonej liczby ubojów, jednak do 1950 r. pogłównie trzody chlewnej powróciło do poziomu sprzed wojny. Do końca lat czterdziestych XX wieku rolnicy prowadzący ubój świń we własnych gospodarstwach zobowiązani byli do dostarczania boczku, tak aby zaopatrzyć ludność w podstawową żywność. Obowiązek ten zniesiono dopiero w 1949 r. na mocy rozporządzenia Federalnego Ministra Rolnictwa, Leśnictwa i Żywności (zob. Kärntner Bauer [Rolnik karyński], 1950, nr 3, załącznik B do sekcji 4.4.1.5).

W pochodzących z tego okresu publikacjach informacyjnych dotyczących zagadnień rolniczych „suszony powietrzem” boczek z Górnej Karyntii wyraźnie wyróżniał się na tle wszystkich innych rodzajów boczku. Oprócz opisu bardzo szczególnej metody produkcji materiały te wskazują również, że czas trwania poszczególnych etapów przetwarzania w znacznym stopniu zależy od warunków pogodowych (zob. Faltnitzer, 1949, załącznik C do sekcji 4.4.1.5).

W jednym z wydań Kärntner Bauer z 1984 r. stwierdzono, że zasłużona dobra renoma tego wyrobu o długiej żywotności pochodzącego z Górnej Karyntii wynika prawdopodobnie z niezwykłych warunków, w jakich jest produkowany, a w szczególności z faktu karmienia świń jedynie niewielką ilością kukurydzy (zob. Kärntner Bauer, 1984, nr 2, załącznik D do sekcji 4.4.1.5).

W latach 80. i 90. dolina Gailtal przeżywała okres ożywienia gospodarczego, co tłumaczyło się przede wszystkim rozwojem turystyki zimowej w dolinie. W kontekście tych przemian dolina Gailtal miała szansę stać się również „regionem kulinarnym” (zob. sekcja 4.4.2).

Odwiecznym zwyczajem w dolinie Gailtal, wciąż praktykowanym w Kreuth niedaleko Kötschach, jest „polowanie na boczek”. Samotni młodzi mężczyźni z wioski przechadzają się między domostwami i muzykują, tak by pozwolono im wejść do środka, gdzie należy ich poczęstować chlebem i boczkiem. Gospodyni musi zadbać o to, by na stole znalazły się tylko najlepsze kawałki, w przeciwnym razie z pewnością zyskałaby nieprzychylną opinię (zob. Wassermann, 1998, załącznik E do sekcji 4.4.1.5).

Sekcja 4.4.2 Znaczenie gospodarcze produktu dla regionu

Sekcja 4.4.2.1 Znaczenie gospodarcze w przeszłości

Warunki produkcji rolnej w dolinie Gailtal były raczej ubogie ze względu na duży udział niezwykle podmokłych „kwaśnych” łąk. Rolnictwo w dolinie Gailtal zawsze koncentrowało się zatem na gospodarowaniu użytkami zielonymi, w tym na hodowli koni i bydła, a w szczególności na chowie alpejskiego bydła mlecznego. Ze względu na niski poziom produkcji rolnej i wynikający z tego brak paszy, produkcja trzody chlewnej w dolinie Gailtal nigdy nie była prowadzona na dużą skalę, natomiast odbywała się w całym regionie i przy zachowaniu szczególnie wysokich standardów. Niemal każde gospodarstwo domowe posiadało kilka świń, wykorzystywanych głównie do zaspokajania własnych potrzeb na mięso i tłuszcz. Ze względu na fakt, że konserwowanie żywności za pomocą chłodzenia lub zamrażania nie było jeszcze znane, koniecznym stało się stosowanie takich metod jak peklowanie, wędzenie i suszenie. Boczek – ważne źródło energii – był zatem dostępny cały czas.

Dlatego też nawet w czasie wojen i w latach powojennych ubiegłego stulecia wyprawy do doliny Gailtal miały na celu uzupełnienie skromnych zapasów żywności w środkowych częściach Karyntii produktami rolnymi wytwarzanymi w dolinie Gailtal. I choć obecnie nie mamy już do czynienia z niedoborem żywności, a co za tym idzie, „Gailtaler Speck” nie służy już do uzupełniania diety, boczek ten tym bardziej stanowi smaczne i przyjemne wspomnienie dni spędzonych w dolinie Gailtal.

W latach 60. i 70. wzrosło znaczenie turystyki letniej w regionie Alp Karnickich, jak nazywano również dolinę Gailtal. Na przyległych terenach coraz ważniejsze stały się oferowane gościom specjały gastronomiczne i kulinarne. Pod tym względem „Gailtaler Speck”, jak również oznaczony ChNP ser Gailtaler Almkäse, należą zdecydowanie do sztandarowych produktów regionu.

Sekcja 4.4.2.2 Znaczenie gospodarcze w obecnych czasach

Sekcja 4.4.2.2.1 Turystyka

Turystyka jest istotnym czynnikiem wzrostu gospodarczego w regionie Alp Karnickich, który często stanowi również bodziec dla rozwoju innych sektorów gospodarki. Podczas gdy turystyka zimowa skupia się przede wszystkim na narciarstwie w regionie Nassfeld, w okresie letnim pojawiają się bardziej zróżnicowane formy turystyki, na przykład wzrasta popularność pieszych wędrówek po pastwiskach górskich w dolinie Gailtal. W kontekście tych aktywności rośnie znaczenie ogólnej satysfakcji turystów z uwagi na ich coraz większe wymagania. Osoby odwiedzające ten region pragną zobaczyć nienaruszony i atrakcyjny krajobraz, by móc później powrócić do swych codziennych obowiązków z poczuciem odprężenia fizycznego i psychicznego.

Ta powszechna chęć korzystania z wysokiej jakości turystyki znajduje swe ujście w dolinie Gailtal, która oferuje tradycyjne specjały kuchni regionalnej opartej na naturalnych składnikach. Odwiedzający domagają się produktów regionalnych, tzw. „przysmaków”, które wskazują na wyraźny związek z regionem. Punkty sprzedaży produktów regionalnych znajdujące się na pastwiskach górskich, w gospodarstwach rolnych i małych sklepach w dolinie Gailtal stanowią istotną wartość dodaną dla atrakcji turystycznych. Tradycyjny charakter metody produkcji boczku „Gailtaler Speck” oraz obecność innego specjału objętego ochroną nazwą pochodzenia, tj. sera Gailtaler Almkäse, zwiększają możliwości rynkowe obu tych produktów.

Sekcja 4.4.2.2.2 Przetwarzanie produktu naturalnego i współpraca międzysektorowa

Przetwarzanie przez producenta surowców rolnych zapewnia producentom wyższe dochody oraz zaspokaja potrzeby dzisiejszych konsumentów w zakresie przejrzystości i identyfikowalności procesu produkcji. Wyznaczenie obszaru produkcji, określony proces produkcji i kontrola jakości zapewniają wysoką jakość wyrobu „Gailtaler Speck” oraz ograniczają ilość jego produkcji. Współpraca z regionalnymi zakładami rzeźniczymi umożliwia dotarcie do kolejnych grup klientów, gdyż wyrób „Gailtaler Speck” można również znaleźć na półkach sklepów spożywczych. W związku z powyższym sprzedaż produktu jest również zabezpieczona na przyszłość. Wraz z serem Gailtaler Almkäse, boczek „Gailtaler Speck” znacznie przyczynił się do wypromowania innych produktów regionalnych, regionalnych atrakcji turystycznych, takich jak Speckfest (festiwal boczku) oraz długoterminowej infrastruktury turystycznej, takiej jak Speckmuseum (muzeum boczku) (zob. notatki prasowe, 1993–1999, załącznik do sekcji 4.4.2.2.2).

Sekcja 4.4.2.2.3 Współpraca z czołowymi restauracjami regionalnymi

Współpraca między producentami regionalnych produktów wysokiej jakości a czołowymi restauracjami w coraz większym stopniu stanowi podstawę wizerunku lokalnych przedsiębiorstw turystycznych. Znana na całym świecie i wielokrotnie nagradzana kucharka Sissy Sonnleitner (hotel wiejski Kellerwand, Kötschach-Mauthen) również wykorzystuje boczek „Gailtaler Speck” do wzbogacania swych potraw, gdyż, jak twierdzi „nadaje on potrawom szczególnie bogactwo i przyjemny aromat wędzenia” (zob. Sonnleitner, 1999, załącznik do sekcji 4.4.2.2.3). Zapewnienie wysokiej i spójnej jakości poprzez realizowanie wskazówek określonych w Wytycznych dotyczących wyrobu „Gailtaler Speck” ma na celu umożliwienie rozwoju tej współpracy w sposób korzystny dla obu stron.

Sekcja 4.4.2.2.4 Pozycjonowanie regionu

Liberalizacja rynków i zmienione wymogi prawne wywierają coraz większy nacisk ekonomiczny na produkty rolne pochodzące z doliny Gailtal. Dzięki zobowiązaniu się wszystkich producentów oznaczonego ChOG wyrobu „Gailtaler Speck” do przestrzegania zasad określonych w Wytycznych dotyczących wyrobu „Gailtaler Speck”, opracowanych i ujednoliconych przez Stowarzyszenie „Gailtaler Speck” – Naturarena Kärnten, tworzy się podstawy do tego, by w dłuższej perspektywie wyrób „Gailtaler Speck” postrzegano jako wysokiej jakości produkt markowy o korzystnych prognozach w odniesieniu do ceny.

Ze względu na fakt, że dolina Gailtal jest trudnym miejscem do prowadzenia działalności gospodarczej, a sektor produkcyjny generuje zaledwie kilka nowych miejsc pracy w istniejących już przedsiębiorstwach i tych, które dopiero się tworzą, utrzymanie miejsc pracy w istniejących zakładach rolnych i małych przedsiębiorstwach stanowi ważny cel polityki regionalnej Karyntii. Współpraca w ramach kolektywów produkcyjnych, takich jak Stowarzyszenie „Gailtaler Speck” – Naturarena Kärnten oraz Stowarzyszenie Mleczarni Serów Alpejskich Gailtaler, jak również szeroko zakrojone działania na rzecz zapewnienia jakości i kontroli produkcji żywności poprawiają zaopatrzenie w produkty regionalne oraz odpowiednio ukierunkowują działania marketingowe. Ustalanie priorytetów w zakresie obszarów wiejskich, żywności, kuchni i kultury w kontekście ich wpływu na rozwój turystyki stanowi zatem istotny wkład w utrzymanie i rozwój doliny Gailtal jako prosperującego regionu wiejskiego.”

zostają przeniesione do sekcji „Związek z obszarem geograficznym” wraz z informacjami zawartymi w niniejszym dokumencie, tj.:

Sekcja 4.6 podsumowania (Związek z obszarem geograficznym):

„W przeszłości głównym celem produkcji boczku było umożliwienie długiego przechowywania mięsa. „Gailtaler Speck” stał się powszechnie znanym produktem wyróżniającym się na poziomie regionalnym dzięki warunkom dojrzewania opartym na specyficznych warunkach klimatycznych, wykorzystaniu wyłącznie trzody chlewnej tuczonoj wolno na paszach wysokiej jakości, a także dzięki zastosowaniu tradycyjnych metod produkcji i przekazywanych receptur. Przekazywane z pokolenia na pokolenie doświadczenie pomaga określić długość każdego etapu przekształcania świeżego mięsa wieprzowego w wysokiej jakości przetworzony produkt kulinarny. Wiedza i doświadczenie producentów w zakresie sezonowych i klimatycznych zmian warunków produkcji umożliwiają im optymalizację czasu produkcji. Kluczem do tej optymalnej oraz – przynajmniej w Karyntii – unikatowej produkcji boczku jest wykorzystanie specyficznych warunków klimatycznych panujących w dolinie Gailtal: stałej temperatury i wilgotności, długich godzin nasłonecznienia, ograniczonego tworzenia się mgły w okresie zimowym i odprowadzania wiatrów z południa. Stabilny ruch powietrza oraz jedynie niewielkie zmiany temperatury i wilgotności umożliwiają równomierne suszenie produktu. Dzięki powolnemu procesowi dojrzewania boczki nabiera szczególnego aromatu i może być przechowywany przez długi czas.”

oraz sekcje 4.6–4.6.5 specyfikacji:

„Sekcja 4.6 Związek z obszarem geograficznym

Sekcja 4.6.1 Klimat

Karyntia leży w obszarze strefy klimatu umiarkowanego Europy Środkowej, jednak często podlega wpływom sąsiednich regionów, rzeźby terenu i warunków lokalnych. Góry w Karyntii rozciągają się od zachodu na wschód, dzięki czemu powstają wyraźnie nasłonecznione i zacienione zbocza oraz strony nawietrzne i zawietrzne, co jest zjawiskiem typowym również dla doliny Gailtal.

Położone na północy Alpy Centralne – a w szczególności masyw Wysokich Taurów – podobnie jak południowe łańcuchy pasma górskiego Alp Karnickich osłaniają doliny i niecki przed zbliżającymi się zakłóceniami atmosferycznymi i osłabiają fronty pogodowe przybywające z zachodu. To z kolei prowadzi do utworzenia zapory dla płynących wzdłuż łańcuchów górskich głównych strumieni, a w konsekwencji powoduje obfite opady deszczu w wysoko położonych regionach górskich i zmniejszenie zachmurzenia na obszarze od regionów przygranicznych do regionów dorzecza.

Szlak cyklonu Vb, stanowiący bałtycką odnogę wiatrów wiejących od strony Zatoki Biskajskiej i Hiszpanii, decyduje o szczególnych warunkach klimatycznych panujących w dolinie Gailtal. Wiatry wiejące z Zatoki Genueńskiej w kierunku północno-wschodnim próbują odbić się od pogranicza Alp w kierunku Morza Bałtyckiego, uderzyć w południowy łańcuch alpejski, a następnie przedostać się na obszar Karyntii przez dolinę Felli i kotlinę Nassfeld. Wilgotne masy ciepłego powietrza zderzają się ze stojącym tam zimnym powietrzem i, oprócz osiągnięcia maksymalnej letniej wysokości opadów typowej dla całego regionu Karyntii, powodują również drugą maksymalną wysokość opadów występującą na południu Karyntii w okresie jesiennym. Intensywność opadów jest zatem wysoka w regionie szczytów Alp Karnickich, zbyt szybko jednak ulega zmniejszeniu w kierunku północnym.

Wiatry towarzyszące frontowi Vb na drodze od strony południowej docierają do doliny Gailtal i stamtąd rozpraszają zimne masy powietrza. W znacznym stopniu wyczerpuje to ich energię i w konsekwencji wiatry te nie wywierają już żadnego wpływu na obszar położony za górami na północ od doliny Gailtal (zob. Tschada, 1962, załącznik A do sekcji 4.6.1). Wskutek osłaniającego oddziaływania południowej części Alp Wapiennych, w szczególności w Alpach Karnickich, dolinie Gailtal i na obszarze położonym wokół Villach występują wykraczające poza średnią okresy nasłonecznienia wynoszące o ponad 50 % więcej w ciągu całego roku w porównaniu z innymi regionami Karyntii. Warunki w dolinie Gailtal są szczególnie korzystne w okresie jesiennym i zimowym, kiedy to w centralnych nieckach Karyntii powstanie mgieł znacznie ogranicza ilość dochodzących tam promieni słonecznych (zob. Steinhauser, 1958, załącznik B do sekcji 4.6.1 oraz Paschinger, 1976).

Wilgotność powietrza w dolinie Gailtal przez cały rok jest zatem również bardzo stabilna, podczas gdy powietrze w nieckach jest stosunkowo wilgotniejsze w okresie zimowym i bardziej suche w okresie letnim. W związku z tym zróżnicowanie średniej wilgotności względnej w dolinie Gailtal w ciągu roku stanowi jedynie połowę wartości takiego zróżnicowania w centralnym regionie Karyntii. Położenie doliny Gailtal sprawia zatem, że spełniony zostaje naturalny warunek niezbędny do odpowiedniego dojrzewania boczku, tj. stała wilgotność.

Temperatury są również średnio nieco niższe niż na przykład w Kotlinie Klagenfurckiej, ale są bardziej stabilne, tj. z mniejszą liczbą skrajnych temperatur ze względu na wyższe usytuowanie doliny Gailtal (zob. Centralny Instytut Meteorologii i Geodynamiki, 1999).

Całkowite opady w dolinie Gailtal są wysokie, ale jednocześnie liczba dni z mierzalnymi opadami jest dość niska, o czym świadczą porównania ze stacjami monitorowania sąsiednich regionów. Wskazuje to na silne i rozległe opady atmosferyczne, po których jednak następuje szybko bezchmurna pogoda (Centralne Biuro Hydrograficzne, 1999, załącznik C do sekcji 4.6.1).

Ukierunkowanie doliny z zachodu na wschód, równomierne temperatury i wilgotność, długie okresy nasłonecznienia i związane z tym niewielkie zachmurzenie i brak mgły w okresie zimowym oraz charakterystyczne odprowadzające wiatry południowe wynikające z silnego wpływu frontu Vb stwarzają w dolinie Gailtal idealne warunki do produkcji, a w szczególności do dojrzewania boczku. Wysokiej jakości produkty peklowane mogą być wytwarzane wyłącznie w regionach o równomiernym przepływie powietrza i niewielkich wahaniami temperatur i wilgotności, gdyż tylko w takich warunkach możliwe jest równomierne suszenie produktu (zob. Aichwalder, 1997, załącznik D do sekcji 4.6.1). Specyficzny aromat i długi okres przydatności do spożycia boczku wynikają z długiego i niezakłóconego procesu dojrzewania. W związku z tym w dolinie Gailtal występują szczególnie korzystne warunki niezbędne do prawidłowej produkcji boczku.

4.6.2 Tradycja produkcji boczku

W przeszłości głównym celem produkcji boczku było umożliwienie długiego przechowywania mięsa jako surowca. W ten sposób mięso i tłuszcz były dostępne przez cały rok, uzupełniając i wzbogacając dietę. Jednak w ostatnich dziesięcioleciach to właśnie wysoka jakość boczku, osiągnięta dzięki szczególnym warunkom produkcji i dojrzewania możliwym w dolinie Gailtal, sprawiła, że stał się on pożądanym specjałem kulinarnym.

Marynowanie na tradycyjnych drewnianych stołach do marynowania z wykorzystaniem przekazywanych receptur, wędzenie i odpowiednie przerwy w procesie wędzenia, podczas których boczek ma styczność ze świeżym powietrzem, nadającym mu typowy smak, oraz powolny proces dojrzewania w typowych dla doliny Gailtal warunkach klimatycznych stanowią dodatkowe istotne czynniki decydujące o jakości boczku (zob. Stowarzyszenie „Gailtaler Speck” – Naturarena Kärnten, 1999b, załącznik B do sekcji 2).

4.6.3 Szczególna reputacja wyrobu „Gailtaler Speck”

„Gailtaler Speck” cieszy się doskonałą reputacją w innych regionach Karyntii, jak również poza jej granicami. Zwłaszcza w regionach Dolnej Karyntii, gdzie produkuje się zupełnie inny rodzaj boczku – jeśli w ogóle się go produkuje – „Gailtaler Speck” cieszy się dużym uznaniem i jest ceniony za swój wyjątkowy smak. Dowodem na popularność boczku „Gailtaler Speck” jest organizowany corocznie, obecnie już po raz siódmy, Speckfest (festiwal boczku) w położonym w samym środku doliny Gailtal mieście Hermagor, gdzie dziesiątki tysięcy turystów z Austrii i z zagranicy przyjeżdżają do doliny Gailtal, aby spróbować „Gailtaler Speck” oraz zabrać trochę tego boczku do domu (zob. materiały prasowe, 1993–1999, załącznik do sekcji 4.6.3).

4.6.4 Znaczenie wyrobu „Gailtaler Speck” dla diety regionalnej

Jak już wspomniano w sekcji 4.6.2, boczek „Gailtaler Speck” stanowił główny pożywny produkt z uwagi na metodę produkcji, która umożliwiała konserwację mięsa w czasach, gdy techniczne metody chłodzenia były w dużej mierze nieznane. Nawet w dzisiejszych czasach „Gailtaler Speck” – wchodzący w skład tradycyjnego Brettljausen (austriackiego półmiska z przekąskami), uważanego za danie pełnowartościowe, w którym główną rolę odgrywa „Gailtaler Speck” – ma znaczącą rolę w diecie zarówno mieszkańców, jak i turystów odwiedzających dolinę Gailtal (zob. Speckfestjournal [Dziennik Festiwalu Boczku], 1998, załącznik A do sekcji 4.6.4).

Drugim elementem wpływającym na znaczenie „Gailtaler Speck” w diecie jest jego wykorzystanie w przygotowywaniu tradycyjnych potraw oraz rozwoju nowej kuchni lokalnej. Wspomniana w sekcji 4.4.2.2.3 znakomita restauratorka Sissy Sonnleitner oraz szef kuchni Walter Trupp i szef roku 1997 Harald Fritzer cenią „Gailtaler Speck”, ponieważ nadaje potrawom bardzo charakterystyczny smak (zob. Lexe, 1997, załącznik B do sekcji 4.6.4).

4.6.5 Zachowanie tradycyjnych form rolnictwa

Produkcja „Gailtaler Speck” uwzględnia lokalne tradycje sektora rolnego. Jest to widoczne w następujących procesach: wykorzystania całych boków bekonowych do produkcji wyrobów peklowanych, peklowania na tradycyjnych drewnianych stołach do marynowania, stosowania metody wędzenia na zimno z kilkoma przerwami w trakcie procesu wędzenia i wreszcie stosowania unikatowych mieszanek przypraw, których receptury przekazywane są z pokolenia na pokolenie wyłącznie w rodzinach (zob. Stowarzyszenie „Gailtaler Speck” – Naturarena Kärnten, 1999b, załącznik do sekcji 4.2).”

otrzymują brzmienie:

„4.6 Związek z obszarem geograficznym

4.6.1 Klimat

Dolina Gailtal leży – z pewnymi wyjątkami – w obszarze strefy klimatu umiarkowanego Europy Środkowej. Góry w Karyntii rozciągają się od zachodu na wschód, co prowadzi do powstania wyraźnie nasłonecznionych i zacienionych zboczy oraz nawietrznych i zawietrznych stron. Tak dzieje się również w przypadku doliny Gailtal. Położone na północy Alpy Centralne – a w szczególności masyw Wysokich Taurów – podobnie jak południowe łańcuchy pasma górskiego Alp Karnickich osłaniają doliny i niecki przed zbliżającymi się zakłóceniami atmosferycznymi i osłabiają fronty pogodowe przybywające z zachodu. To z kolei prowadzi do utworzenia zapory dla płynących wzdłuż łańcuchów górskich głównych strumieni, a w konsekwencji powoduje obfite opady deszczu w wysoko położonych regionach górskich i zmniejszenie zachmurzenia na obszarze od regionów przygranicznych do regionów dorzecza.

Szlak cyklonu Vb, stanowiący bałtycką odnogę wiatrów wiejących od strony Zatoki Biskajskiej i Hiszpanii, decyduje o szczególnych warunkach klimatycznych panujących w dolinie Gailtal. Wiatry wiejące z Zatoki Genueńskiej w kierunku północno-wschodnim próbują odbić się od pogranicza Alp w kierunku Morza Bałtyckiego, uderzyć w południowy łańcuch alpejski, a następnie przedostać się na obszar Karyntii przez dolinę Felli i kotlinę Nassfeld. Wilgotne masy ciepłego powietrza zderzają się ze stojącym tam zimnym powietrzem i, oprócz osiągnięcia maksymalnej letniej wysokości opadów typowej dla całego regionu Karyntii, powodują również drugą maksymalną wysokość opadów występującą na południu Karyntii w okresie jesiennym. Intensywność opadów jest zatem wysoka w regionie szczytów Alp Karnickich, zbyt szybko jednak ulega zmniejszeniu w kierunku północnym.

Wskutek osłaniającego oddziaływania południowej części Alp Wapiennych, w szczególności w Alpach Karnickich, dolinie Gailtal i na obszarze położonym wokół Villach występują wykraczające poza średnią okresy nasłonecznienia wynoszące o ponad 50 % więcej w ciągu całego roku w porównaniu z innymi regionami Karyntii. Warunki w dolinie Gailtal są jednak szczególnie korzystne w okresie jesiennym i zimowym (zob. Steinhauser, 1958 i Pachinger, 1976).

Wilgotność powietrza w dolinie Gailtal przez cały rok jest zatem również bardzo stabilna, podczas gdy powietrze w nieckach jest stosunkowo wilgotniejsze w okresie zimowym i bardziej suche w okresie letnim. W związku z tym zróżnicowanie średniej wilgotności względnej w dolinie Gailtal w ciągu roku stanowi jedynie połowę wartości takiego zróżnicowania w centralnym regionie Karyntii. Położenie doliny Gailtal sprawia zatem, że spełniony zostaje naturalny warunek niezbędny do odpowiedniego dojrzewania boczku, tj. stała wilgotność. Temperatury są również średnio nieco niższe niż na przykład w Kotlinie Klagenfurckiej, ale są bardziej stabilne, tj. z mniejszą liczbą skrajnych temperatur ze względu na wyższe usytuowanie doliny Gailtal (zob. Centralny Instytut Meteorologii i Geodynamiki, 1999).

Całkowite opady w dolinie Gailtal są wysokie, ale jednocześnie liczba dni z mierzalnymi opadami jest dość niska, o czym świadczą porównania ze stacjami monitorowania sąsiednich regionów. Wskazuje to na silne i rozległe opady atmosferyczne, po których jednak następuje szybko bezchmurna pogoda (zob. Centralne Biuro Hydrograficzne, 1999).

Ukierunkowanie doliny z zachodu na wschód, równomierne temperatury i wilgotność, długie okresy nasłonecznienia i związane z tym niewielkie zachmurzenie i brak mgły w okresie zimowym oraz charakterystyczne odprawiające wiatry południowe wynikające z silnego wpływu frontu Vb stwarzają w dolinie Gailtal idealne warunki do produkcji, a w szczególności do dojrzewania boczku. Wysokiej jakości produkty peklowane mogą być wytwarzane wyłącznie w regionach o równomiernym przepływie powietrza i niewielkich wahaniami temperatur i wilgotności, gdyż tylko w takich warunkach możliwe jest równomierne suszenie produktu (zob. Aichwalder, 1997).

4.6.2 Wiedza fachowa

Wiedza zdobyta na podstawie doświadczenia przekazywanego z pokolenia na pokolenie pomaga określić długość każdego etapu przekształcania świeżego mięsa wieprzowego w wysokiej jakości przetworzony produkt kulinarny. Wiedza i doświadczenie producentów w zakresie sezonowych i klimatycznych różnic warunków produkcji umożliwiają im optymalizację czasu produkcji i zapewnienie odpowiedniej jakości produktu nawet w mniej sprzyjających warunkach pogodowych. Wykorzystanie szczególnych warunków klimatycznych panujących w dolinie Gailtal ma kluczowe znaczenie dla optymalnej oraz – w obrębie Karyntii – unikatowej produkcji boczku.

4.6.3 Historia i tradycja produkcji boczku

Pierwsze wzmianki na temat produkcji boczku można znaleźć już w dokumentach sięgających 812 r. Boczek był uznawany za niezbędny składnik diety od czasów późnego średniowiecza, a obecnie uważany jest za jedną z tradycyjnych potraw regionu.

W przeszłości głównym celem produkcji boczku było umożliwienie długiego przechowywania mięsa jako surowca. W ten sposób mięso i tłuszcz były dostępne przez cały rok, uzupełniając i wzbogacając dietę. Chociaż wcześniej marynowanie odbywało się jeszcze na tradycyjnych drewnianych stołach do marynowania, dziś stosuje się do tego celu nowoczesne lub wysokogatunkowe stalowe wanny i stoły do marynowania. Niezmienna pozostaje jednak wysoka jakość surowców wynikająca z metod karmienia i tuczenia, przekazywanych receptur oraz łagodnego procesu wędzenia, które w połączeniu z powolnym procesem dojrzewania w warunkach klimatycznych typowych dla doliny Gailtal są uznawane za dodatkowe istotne czynniki decydujące o jakości wyrobu „Gailtaler Speck”.

4.6.4 Szczególna reputacja „Gailtaler Speck”

„Gailtaler Speck” cieszy się doskonałą reputacją w innych regionach Karyntii, jak również poza jej granicami. Zwłaszcza w regionach Dolnej Karyntii, gdzie produkuje się zupełnie inny rodzaj boczku – jeśli w ogóle się go produkuje – „Gailtaler Speck” cieszy się dużym uznaniem ze względu na wyjątkowy smak i wyraźnie odmienną konsystencję, co wynika przede wszystkim z warunków karmienia zwierząt.

Dowodem na popularność boczku „Gailtaler Speck” jest Speckfest (festiwal boczku), który organizuje się corocznie w położonym w samym środku doliny Gailtal mieście Hermagor. W odbywającym się zawsze w pierwszy weekend czerwca festiwalu biorą udział dziesiątki tysięcy turystów z Austrii i z zagranicy, którzy przyjeżdżają do doliny Gailtal aby spróbować „Gailtaler Speck” w miejscu jego wyrobu oraz zabrać trochę tego boczku do domu. Znaczenie tego kluczowego produktu kuchni karyntkiej zostało docenione w 2005 r., kiedy to obszar jego pochodzenia uznano w Austrii za „Genussregion”, co związane jest z regularnymi inicjatywami marketingowymi i turystycznymi (zob. <http://www.genuss-region.at/genussregionen/kaernten/gailtaler-speck-g-g-a/region.html>).

Uzasadnienie:

Istotne informacje związane z tą kwestią zawarte w różnych poszczególnych dokumentach oryginalnej specyfikacji (np. szczegółowy opis warunków atmosferycznych panujących w dolinie Gailtal, dane historyczne lub opis szczególnej reputacji wyrobu „Gailtaler Speck” itp.) włączono do nowej specyfikacji w bardziej zwartej formie w sposób umożliwiający zachowanie zgodności z celami nowej specyfikacji opisanej na początku (zob. „Zmiany”). Jedyną dodaną informacją jest to, że wiedza fachowa umożliwia między innymi wytwarzanie produktu o niezmiennie wysokiej jakości nawet w mniej sprzyjających warunkach pogodowych (np. przy wyższych temperaturach na zewnątrz; zob. informacje na temat wędzenia na zimno).

Etykietowanie:

Sekcja 4.8 podsumowania (Etykietowanie):

„Etykietowanie odbywa się poprzez przyklejenie w odpowiednim miejscu plakietki lub taśmy do poszczególnych boków lub kawałków boczku, albo poprzez wykorzystanie równoważnych etykiet produktu, na których w sposób czytelny i niezmienny widnieje numer producenta i numer kontrolny. Numer kontrolny musi być wpisany do rejestru produkcji („rejestru boczku”) prowadzonego przez producenta w celu przedłożenia go organowi kontroli, udokumentowania zgodności produkcji każdej partii boczku z metodą produkcji oraz ustanowienia podstawy do kontroli zgodności z metodą produkcji w dowolnym momencie. Dozwolone jest stosowanie nazw firm lub nazw własnych na etykietach produktów, pod warunkiem że nie wprowadza to konsumentów w błąd.”

i sekcja 4.8 specyfikacji (Etykietowanie):

„Etykietowanie kawałków mięsa przeznaczonych do wprowadzenia do obrotu jako wyrób „Gailtaler Speck” odbywa się poprzez przyczepienie w odpowiednim miejscu plakietki lub taśmy do poszczególnych boków lub kawałków boczku, albo poprzez wykorzystanie równoważnych etykiet produktu, na których w sposób czytelny i niezmienny widnieje numer producenta i numer kontrolny. Numery kontrolne składają się ze znaku jakości zdrowotnej właściwego dla każdego zakładu produkcyjnego, daty uboju oraz weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego, który z kolei jest właściwy dla każdej rzeźni. Numer kontrolny musi być wpisany do rejestru produkcji („rejestru boczku”) prowadzonego przez producenta w celu przedłożenia go organowi kontroli, udokumentowania zgodności produkcji każdej partii boczku z odpowiednią metodą produkcji oraz ustanowienia podstaw do kontroli zgodności z metodą produkcji, jaką może przeprowadzić właściwy organ w dowolnym momencie. Stowarzyszenie „Gailtaler Speck” – Naturarena Kärnten opracowało „rejestr boczku” dokumentujący metodę produkcji (zob. Stowarzyszenie „Gailtaler Speck” – Naturarena Kärnten, 1999b, załącznik do sekcji 4.2). Producenci chronionego oznaczeniem geograficznym (ChOG) wyrobu „Gailtaler Speck” zobowiązani są do stosowania tej lub równoważnej metody w celu udokumentowania metody produkcji.

Etykieta musi być dobrze widoczna aż do ostatniej porcji sprzedawanej partii boczku. Etykieta zawierająca numer kontrolny musi być przyczepiona do przygotowanego do sprzedaży, pakowanego wyrobu „Gailtaler Speck”. Boczek musi być pakowany w odpowiednie materiały, które zapewnią zachowanie trwałości i jakości produktu. Etykieta musi spełniać wszystkie inne ustawowe wymagania dotyczące etykietowania.

W przyszłości ma zostać stworzona jednolita prezentacja produktu składająca się z graficznego znaku towarowego zawierającego elementy słowne, która ma zawierać nazwę „Gailtaler Speck” oraz – pod warunkiem uznania chronionego oznaczenia geograficznego – oznaczenie „ChOG”. Taka prezentacja byłaby przeznaczona do stosowania wraz z symbolem wspólnotowym udostępnionym przez Komisję Europejską.”

otrzymują brzmienie:

„Na pakowanym produkcie należy umieścić etykietę, która oprócz wymaganego znaku unijnego powinna również zawierać napis „Gailtaler Speck” – ChOG” oraz numer rejestracyjny producenta boczku.”.

Uzasadnienie:

Z uwagi na rozszerzony w nowej wersji specyfikacji system identyfikowalności (zob. sekcja „Dowód pochodzenia”) można zrezygnować z wcześniej wymaganych sposobów etykietowania (plakietek, taśm lub równoważnych etykiet produktu oraz specyfikacji producenta i numeru kontrolnego).

Poprzednie informacje o opakowaniach można również usunąć bez zastąpienia ich innymi informacjami, tym bardziej, że zostały one wyczerpująco omówione w specyfikacji celów ogólnych (dotyczących zachowania jakości i trwałości), bez określania szczegółowych wymogów w kwestii jakości materiałów na opakowania lub specjalnych form opakowań.

Nadal dozwolone jest stosowanie nazw firm lub nazw własnych na etykietach produktów, nie jest wymagane jednak wyraźne „zatwierdzenie” w specyfikacji. Poprzedni fragment dotyczący tej kwestii uważa się za zbędną treść regulacyjną i dlatego nie uwzględniono go w nowej specyfikacji.

Inne

— Dane kontaktowe właściwego organu i grupy składającej wniosek uległy zmianie od czasu uznania oznaczenia za chronione i uaktualniono je w następujący sposób:

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Austriacki Urząd Patentowy (Österreichisches Patentamt)
Adres: Dresdner Straße 87, 1200 Wiedeń
AUSTRIA

Telefon +43 1534240
Faks +43 153424535
E-mail: Herkunftangaben@patentamt.at

2. Stowarzyszenie:

Nazwa: „Gailtaler Speck” – Naturarena Kärnten
Adres: c/o Albert Jank, Götzing 4, A-9620 Egg

Tel. +43 6504282000
E-mail: albert.jank@gailtalerspeck.at

— Rodzaj produktu:

Wraz z tą formalną zmianą przyjęto dokładny opis klasy produktów, tj. „Klasa 1.2 Produkty mięsne (gotowane, peklowane, wędzone itp.)”.

— Jednostka certyfikująca:

Zmiana w obszarze jednostki certyfikującej jest konieczna ze względu na zmiany w ustawodawstwie krajowym, które przewidują zmianę systemu z kontroli publicznych prowadzonych przez wojewodę na kontrole przeprowadzane przez akredytowane prywatne organy kontrolne. Kontrole przeprowadza teraz następująca jednostka certyfikująca:

agroVet GmbH
Königsbrunnerstrasse 8
2202 Enzersfeld
AUSTRIA

Telefon komórkowy +43 6648487991
Faks +43 226267221333
E-mail: enzersfeld@agrovat.at

W specyfikacji określono, że do poszczególnych zadań jednostki należy:

„Kontrola właściwości produktu oraz dokumentów i dowodów określonych w sekcji 4.4 Dowód pochodzenia pod względem wiarygodności i zgodności ze specyfikacją.”.

— Usunięto wykaz odpowiednich, ale powszechnie obowiązujących przepisów krajowych w poprzednim punkcie „Przepisy krajowe”, gdyż punkt ten nie jest już uważany za niezbędną treść specyfikacji.

— Wykaz materiałów referencyjnych i źródłowych

Poniższe załączniki skreślono lub usunięto, gdyż ich treść została bezpośrednio włączona do tekstu specyfikacji lub stała się nieaktualna ze względu na nowe przepisy:

— Stowarzyszenie „Gailtaler Speck” – Naturarena Kärnten (1999b): Wytyczne dotyczące wyrobu „Gailtaler Speck”. Hermagor;

— Biuro inżynierów budownictwa lądowego Blechl & Piechl (1999): Mapa zatytułowana „Pochodzenie produktów podstawowych niezbędnych do wyrobu „Gailtaler Speck””. Klagenfurt.

JEDNOLITY DOKUMENT

„GAILTALER SPECK”

Nr UE: PGI-AT-0192-AM01 – 5.4.2017

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Gailtaler Speck”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Austria

3. **Opis produktu rolnego lub spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.2 Produkty mięsne (gotowane, peklowane, wędzone itp.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Gailtaler Speck” jest surowym produktem peklowanym, wytwarzanym z nieprasowanego mięsa wieprzowego bez kości.

„Gailtaler Speck” może być w zasadzie produkowany z dowolnych kawałków mięsa, w tym z całych boków bekonowych. Preferowane są jednak brzuch, schab, boczek, nogi i łopatki.

„Gailtaler Speck” jest sprzedawany bez opakowania lub w opakowaniu, w całości, w kawałkach lub w plasterkach. Całe kawałki boczku zawsze opatrzone są numerowaną czerwoną lub zieloną etykietą gwarancyjną, niezależnie od tego, czy są sprzedawane w opakowaniu, czy bez opakowania. Etykieta ta może zostać zidentyfikowana przez użytkownika i zawiera wizerunek głowy śmiejącej się świni oraz napis „Gailtaler Speck”.

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Zewnętrzny kolor „Gailtaler Speck” jest złocistożółty, warstwa tłuszczu wyraźnie widoczna i śnieżnobiała po przekrojeniu, a mięso intensywnie czerwone. Boczek ma lekko pikantny smak bez dominującej nuty jałowca, jest lekko słony i charakteryzuje się wyraźnym smakiem mięsa peklowanego i wędzonego; pomimo bardziej zwartej konsystencji warstwy tłuszczu w porównaniu z innymi rodzajami boczku, „Gailtaler Speck” jest miękki i delikatnie rozpuszcza się na języku.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Surowiec pochodzi z mięsa świń urodzonych, hodowanych i tuczonych w wyznaczonym regionie, należących do następujących ras trzody chlewnej: landrace, wielkiej białej, duroc, schwäbisch-hällisches sattelschwein i krzyżówek tych ras. Ponadto dopuszcza się również krzyżówki tych ras ze świniami rasy pietrain w charakterze reproduktorów. Zakup prosiąt wymienionych ras o różnym pochodzeniu jest dozwolony do maksymalnej wagi 31 kg.

Zwierzęta mogą być hodowane wyłącznie na paszach sprzyjających ich powolnemu wzrostowi. Nie wolno przekraczać maksymalnego dziennego przyrostu masy wynoszącego 750 gramów, ustalonego dla całego okresu tucz. Zabronione jest karmienie paszą płynną (np. moką kukurydzą lub soją). Kukurydza i soja mogą być podawane jedynie w małych ilościach, tj. mniejszych niż 20 % suchej masy dla soi i mniejszych niż 10 % suchej masy dla kukurydzy. Podczas karmienia świń w żadnym wypadku nie wolno dodawać stymulatorów wzrostu, środków anabolicznych ani hormonów. Od początku okresu tucz należy również zaprzestać stosowania chemicznych i antybiotykowych stymulatorów wzrostu. Świnie są gotowe do uboju dopiero po osiągnięciu żywej wagi co najmniej 120 kg.

3.4. Szczególne metody produkcji, które należy stosować na wyznaczonym obszarze geograficznym

Tucz świń, rozbiór mięsa i produkcja boczku (marynowanie, wędzenie i dojrzewanie) muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, podlegającemu centralnej jednostce certyfikującej grupy składającej wniosek.

3.5. Szczególne wymogi dotyczące poszczególnych etapów produkcji, takich jak rozbiór, nacieranie, pakowanie itp. produktu o zarejestrowanej nazwie

—

3.6. Szczególne wymogi dotyczące etykietowania produktu o zarejestrowanej nazwie

Na pakowanym produkcie należy umieścić etykietę, na której oprócz wymaganego znaku unijnego należy również umieścić napis „Gailtaler Speck” – ChOG” oraz numer rejestracyjny producenta boczku.

4. Krótki opis wyznaczonego obszaru geograficznego

Obszar geograficzny leży w austriackim kraju związkowym Karyntia i obejmuje następujące gminy administracyjne: Dellach, Feistritz an der Gail, Gitschtal, Hermagor, Hohenthurn, Kirchbach, Kötschach-Mauthen, Nötsch im Gailtal i St. Stefan im Gailtal.

5. Związek z obszarem geograficznym

Szczególne cechy obszaru:

Czynniki naturalne

Dolina Gailtal leży – z pewnymi wyjątkami – w obszarze strefy klimatu umiarkowanego Europy Środkowej. Okoliczne góry rozciągają się w kierunku zachodnio-wschodnim, co prowadzi do powstania wyraźnie nasłonecznionych i zacienionych zboczy oraz nawietrznych i zawietrznych stron. Jednocześnie góry osłaniają dolinę Gailtal przed zbliżającymi się zakłóceniami atmosferycznymi i tłumią dominujące fronty pogodowe przybywające z zachodu. W konsekwencji średnie nasłonecznienie w dolinie Gailtal jest wyższe niż w innych regionach Karyntii i wynosi ponad 50 % przez cały rok. Warunki w dolinie Gailtal są jednak szczególnie korzystne w okresie jesiennym i zimowym. W związku z tym wilgotność w dolinie Gailtal jest również zrównoważona przez cały rok.

Średnie temperatury na wyznaczonym obszarze są zazwyczaj nieco niższe niż np. w Kotlinie Klagenfurckiej; ze względu na większą wysokość doliny Gailtal podlegają one również mniejszym wahaniom, np. wykazują mniej wyraźne skrajne wartości.

Ukierunkowanie doliny z zachodu na wschód, równomierna i stała temperatura i wilgotność, długie okresy nasłonecznienia i związane z tym niewielkie zachmurzenie, brak mgły w okresie zimowym oraz charakterystyczne oczyszczające wiatry z południa stwarzają w dolinie Gailtal idealne warunki do produkcji, a w szczególności do dojrzewania boczku.

Czynniki ludzkie

Mieszkańcy doliny Gailtal mają udokumentowaną tradycję produkcji boczku sięgającą IX wieku i posiadają rozległą wiedzę opartą na doświadczeniu w zakresie metody produkcji (tj. poprzez przestrzeganie określonych procedur produkcji surowców, np. wykorzystanie dopuszczalnych ras zwierząt, karmienie paszami sprzyjającymi powolnemu wzrostowi) oraz czasu produkcji (tj. poprzez wykorzystanie regionalnych cech klimatycznych), które prowadzą do powstania niepowtarzalnego, wyrafinowanego produktu wysokiej jakości, a mianowicie boczku „Gailtaler Speck”. Wielowiekowe doświadczenie praktyczne w zakresie różnych czynników wpływających na jakość produktu „Gailtaler Speck” (m.in. znajomość niekorzystnych wpływów, przyczyn wahań jakości i zmieniających się właściwości surowców w zależności od czynników środowiskowych i sposobu obchodzenia się z nimi) ma kluczowe znaczenie dla uzyskania produktu o stałej, wysokiej jakości.

Szczególny charakter produktu

„Gailtaler Speck” ma stosunkowo wysoką zawartość tłuszczu o charakterystycznej zwartej konsystencji, który mimo to pozostawia w ustach przyjemny i łagodny posmak oraz delikatnie rozpuszcza się na języku. Ten smak oraz inne właściwości opisane w punkcie 3.2 powodują, iż produkt ten ma dla koneserów niepowtarzalny charakter.

Związek przyczynowy pomiędzy obszarem a właściwościami produktu

Związek ten przejawia się przede wszystkim w przekazywanej z pokolenia na pokolenie wiedzy na temat regionalnego procesu produkcji, który nadaje boczkiowi „Gailtaler Speck” ten szczególny charakter. To z kolei leży u podstaw dobrej reputacji produktu.

Rozwijana, zachowana i doskonalona w tym regionie na przestrzeni stuleci wiedza ma wpływ na wszystkie etapy produkcji:

— Selekcja i hodowla zwierząt

Do produkcji dopuszczone są wyłącznie rasy świń, które – jak wynika z doświadczenia – zapewniają pożądaną, stosunkowo wyższą zawartość tłuszczu w połączeniu z powolnym okresem tuczu i stosowaniem dopuszczalnych rodzajów pasz. Tej wyższej zawartości tłuszczu nie można mierzyć w centymetrach, gdyż „Gailtaler Speck” jest produktem naturalnym, a właściwością zawartości tłuszczu jest to, że jest ona różna w przypadku wykastrowanych samców i samic oraz w poszczególnych kawałkach mięsa. Jednak ze względu na dłuższą żywotność (ograniczenie dziennego przyrostu masy) świń wykorzystywanych do produkcji boczku „Gailtaler Speck” i ich wyższą minimalną żywą wagę w momencie uboju (co najmniej 120 kg zamiast średniej europejskiej wynoszącej 85 kg w normalnej produkcji boczku), zawartość tłuszczu w „Gailtaler Speck” jest wyraźnie wyższa niż w porównywalnych produktach.

Wyjątkowo zwarta konsystencja tłuszczu „Gailtaler Speck” wynika ze specjalnego karmienia świń bardzo małą ilością kukurydzy (maks. 10 % zamiast 70 %, jak to zwykle ma miejsce w Europie). Kukurydza w większym stopniu zwiększa zawartość kwasu linolowego (tj. wielonienasyconego kwasu tłuszczowego) w mięsie, co sprawia, że boczek jest bardziej podatny na utlenianie, zjełczenie i zmianę jego temperatury topnienia. To z kolei wpłynęłoby na jego konsystencję oraz typową ziarnistość.

— Proces produkcji

Wybór przypraw, określenie długości fazy peklowania oraz dobranie stosownej metody wędzenia, dynamicznie dostosowanej do panującej temperatury i wilgotności, odpowiadają za wygląd „Gailtaler Speck”, jego typowy lekko słony posmak i nieco pikantny aromat oraz charakterystyczny smak peklowanego i wędzonego mięsa. Wspomniana wcześniej szczególnie zwarta konsystencja warstwy tłuszczu w „Gailtaler Speck” – oprócz tradycyjnego wędzenia na zimno – umożliwia w pierwszej kolejności wędzenie produktu w komorach wędzarniczych przy wyższych temperaturach zewnętrznych, bez konieczności schładzania. Bardziej miękki tłuszcz roztopiałby się coraz mocniej w wyższych temperaturach, prowadząc do większej rozpuszczalności dymu, a w rezultacie różnic w smaku.

Wentylacja, suszenie i dojrzewanie odbywają się z wykorzystaniem powyższych zalet klimatu regionalnego i – wraz z wiedzą opartą na doświadczeniu lokalnych producentów boczku w zakresie określania idealnego poziomu dojrzałości poszczególnych, nieprasowanych, a zatem o różnej grubości kawałków boczku – są kluczowe dla konsystencji i okresu przydatności do spożycia produktu.

Podczas produkcji „Gailtaler Speck” w nowoczesnych klimatyzowanych komorach wędzarniczych doświadczenie to zostaje włączone do systemu programowania procesu kontroli w tych komorach i zapewnia wyniki porównywalne z tymi, które osiąga się w drodze procedury przetwarzania kontrolowanej przez człowieka.

Smak i konsystencja „Gailtaler Speck” odróżniają go od innych boczków wytwarzanych w sąsiednich regionach i prowadzą do szybkiego wzrostu popularności tego produktu.

Dowodem na popularność „Gailtaler Speck” jest np. Speckfest (festiwal boczku), organizowany w położonym w samym środku doliny Gailtal mieście Hermagor. W odbywającym się zawsze w pierwszy weekend czerwca festiwalu biorą udział dziesiątki tysięcy turystów z Austrii i z zagranicy, którzy przyjeżdżają do doliny Gailtal, aby spróbować „Gailtaler Speck” w miejscu jego wyrobu oraz zabrać trochę tego boczku do domu.

Znaczenie wyrobu „Gailtaler Speck” jako sztandarowego produktu kuchni karynckiej doceniono w 2005 r., kiedy to obszar jego pochodzenia uznano w Austrii za „Genussregion”, co związane jest z regularnymi inicjatywami marketingowymi i turystycznymi.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(Art. 6 ust. 1 rozporządzenia)

Pełny tekst specyfikacji znajduje się pod adresem internetowym:

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/gailtalerspeck/>
