DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2019/1027 DER KOMMISSION

vom 21. Juni 2019

zur Genehmigung nicht geringfügiger Änderungen der Spezifikation eines im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Namens „Tiroler Speck“ (g. g. A.)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ([1]), insbesondere auf Artikel 52 Absatz 3 Buchstabe a,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Gemäß Artikel 53 Absatz 1 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 hat die Kommission den Antrag Österreichs auf Genehmigung einer Änderung der Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Tiroler Speck“ geprüft, die mit der Verordnung (EG) Nr. 1065/97 der Kommission ([2]) eingetragen wurde.

(2) Da es sich um nicht geringfügige Änderungen im Sinne von Artikel 53 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 handelt, hat die Kommission den Antrag auf Änderung gemäß Artikel 50 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 im *Amtsblatt der Europäischen Union* ([3]) veröffentlicht. Dies war auch das erste Mal, an dem ein Einziges Dokument für „Tiroler Speck“ veröffentlicht wurde.

(3) Zum Zeitpunkt, an dem der Kommission der Antrag auf Änderung übermittelt wurde, durfte die geschützte geografische Angabe „Tiroler Speck“ den Etikettierungsvorschriften der Produktspezifikation zufolge in keine andere Sprache übersetzt werden. Die vorgeschlagene Änderung hatte u. a. zum Ziel, unter bestimmten Bedingungen auch die Verwendung einer Übersetzung des geschützten Namens zuzulassen.

(4) Am 7. Mai 2018 ging bei der Kommission ein Einspruch Italiens ein. Die diesbezügliche Einspruchsbegründung ging bei der Kommission am 5. Juli 2018 ein. Italien erhob Einspruch gegen die Änderung der Etikettierungsbeschränkungen in Bezug auf die Verwendung von Übersetzungen des geschützten Namens. Italien machte unter Verweis auf Artikel 10 Absatz 1 Buchstabe c der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geltend, dass die Erlaubnis, den geschützten Namen — wenn auch in Verbindung mit dem geschützten deutschen Namen — in einer Übersetzung zu verwenden, sich nachteilig auf das Bestehen eines ganz oder teilweise gleichlautenden Namens (Südtiroler Speck/Speck Alto Adige (PGI)) auswirken würde.

(5) Die Kommission befand den Einspruch für zulässig und forderte Österreich und Italien mit Schreiben vom 16. August 2018 auf, während eines Zeitraums von drei Monaten geeignete Konsultationen zu führen, um nach ihren internen Verfahren eine Einigung zu erzielen.

(6) Die Parteien haben eine Einigung erzielt. Österreich übermittelte der Kommission die Ergebnisse der Einigung mit Schreiben vom 30. August 2018. Österreich und Italien einigten sich darauf, dass das Verbot der Übersetzung des geschützten Namens in den Etikettierungsvorschriften der Produktspezifikation für „Tiroler Speck“ (g. g. A.) beibehalten werden sollte. Aus den oben dargelegten Gründen ergibt sich, dass der Änderungsantrag in Bezug auf die Etikettierungsvorschriften durch die Einigung ersetzt wurde.

(7) Laut Nummer 5.5 des veröffentlichten Änderungsantrags hätten die Etikettierungsvorschriften der Produktspezifikation folgende Fassung erhalten sollen:

„Es muss auf jeder verkaufsfertig verpackten Einheit an gut sichtbarer Stelle deutlich lesbar und dauerhaft die Betriebsnummer, ein Chargenidentifikationsmerkmal in Form einer Chargennummer oder einer Datumsangabe sowie der Wortlaut Tiroler Speck g. g. A. in dieser Form angegeben werden.

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.
([2]) Verordnung (EG) Nr. 1065/97 der Kommission vom 12. Juni 1997 zur Ergänzung des Anhangs der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 über die Eintragung der geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen gemäß dem in Artikel 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates vorgesehenen Verfahren (ABl. L 156 vom 13.6.1997, S. 5).
([3]) ABl. C 46 vom 8.2.2018, S. 8.

Darüber hinaus kann weiters der verwendete Fleischteil und/oder die im abgegrenzten geografischen Gebiet liegende Region des Herstellers angegeben werden. Beispiele für die Kennzeichnung: —‚Tiroler Speck g. g. A. Schinkenspeck' —‚Tiroler Speck g. g. A. vom Schinken' — ‚Tiroler Speck g. g. A. Karreespeck aus dem Zillertal'— ‚Tiroler Speck g. g. A. vom Bauch; Region Ötztal'.

Eine Angabe in der jeweiligen Verkehrssprache des Vermarktungsgebietes ist möglich, sofern die Bezeichnung ‚Tiroler Speck g. g. A.' in deutscher Sprache jedenfalls angeführt ist.

Die Anbringung von Namen, Firmenbezeichnungen oder Eigenmarken ist gestattet, sofern die resultierende Aufmachung nicht irreführend ist."

(8) Diese Änderung des Änderungsantrags wurden wie folgt begründet:

„*Die ausführliche und umfassende Regelung der Kennzeichnung dient der Verbesserung der Transparenz und Information der Konsumenten. Weiters wird die Verwendung von Zusatzangaben in der Etikettierung geregelt, um den verwendeten Fleischteil und/oder die im abgegrenzten geografischen Gebiet liegende Region des Herstellers genauer anzugeben, wodurch die Regionalität des Erzeugnisses noch weiter hervorgehoben wird und das Erzeugnis durch die zusätzliche Angabe des verwendeten Fleischteiles noch expliziter beschrieben wird. Dadurch werden eine genauere Bezeichnung des Erzeugnisses und eine gezieltere Information des Konsumenten erreicht.*"

(9) Entsprechend der oben erwähnten Einigung erhalten die Etikettierungsvorschriften stattdessen folgende Fassung:

„*Jede verkaufsfertig verpackte Einheit muss an gut sichtbarer Stelle deutlich lesbar und dauerhaft die Betriebsnummer, ein Chargenidentifikationsmerkmal in Form einer Chargennummer oder einer Datumsangabe sowie den Wortlaut der geschützten geografischen Angabe ‚Tiroler Speck' enthalten. Der Wortlaut der geschützten geografischen Angabe ‚Tiroler Speck' darf in keine andere Sprache übersetzt werden.*

Die Bezeichnung ‚geschützte geografische Angabe' und/oder die Kurzform ‚g. g. A' muss unmittelbar auf den Wortlaut der geschützten geografischen Angabe ‚Tiroler Speck' folgen und kann auch in einer anderen Verkehrssprache als Deutsch, alternativ oder zusätzlich zur deutschen Fassung, angeführt werden.

Zur Verbesserung der Information des Konsumenten können für das Produkt zusätzlich beschreibende Begriffe wie das verwendete Teilstück (‚Schinkenspeck', ‚Karreespeck', ‚Bauchspeck', ‚vom Schinken', ‚vom Karree', ‚vom Bauch') in der jeweiligen Verkehrssprache des Vermarktungslands angeführt werden, jedoch klar und deutlich getrennt von der geschützten geografischen Angabe ‚Tiroler Speck'. Dies kann durch eine zeilenmäßig getrennte Anführung der Angaben erreicht werden, wobei jedoch ein ausreichender Zeilenabstand gewahrt werden muss. Bei sog. ‚technischen Etiketten' kann es allerdings vorkommen, dass aus Platzgründen eine zeilenmäßige Abtrennung der beiden Angaben nicht möglich ist.

Unbeschadet der Verpflichtung, zwischen der geschützten geografischen Angabe und dem zusätzlichen beschreibenden Namen auf den sog. ‚technischen Etiketten', also den Etiketten, die üblicherweise auf der Rückseite des verpackten und verkaufsfertigen Produkts angebracht werden, klar zu unterscheiden, kann es allerdings vorkommen, dass aus Platzgründen eine zeilenmäßige Abtrennung der beiden Angaben nicht möglich ist.

Den beschreibenden Bezeichnungen des Erzeugnisses dürfen keinesfalls Übersetzungen des Herkunftsbezugs der Region Tirol hinzugefügt werden.

Darüber hinaus kann die im abgegrenzten geografischen Gebiet liegende Region des Herstellers angegeben werden, jedoch getrennt von der geschützten geografischen Angabe ‚Tiroler Speck' und der Bezeichnung ‚geschützte geografische Angabe' und/oder der Kurzform ‚g. g. A.'.

Die Anbringung von Namen, Firmenbezeichnungen oder Eigenmarken ist gestattet, sofern die resultierende Aufmachung nicht irreführend ist."

(10) Die in der Einigung für diese Änderungen angegebene Begründung, die als Teil des Änderungsantrags in der Fassung der Einigung anzusehen ist, lautet wie folgt:

„*Einerseits wird weiterhin sichergestellt, dass der geschützte Name ‚Tiroler Speck' nur in der eingetragenen Fassung verwendet wird. Andererseits sieht die beantragte Änderung vor, dass zusätzliche beschreibende Informationen über das Produkt in Bezug auf die verwendeten Fleischteile und die im abgegrenzten geografischen Gebiet liegende Region angebracht werden dürfen. Dies würde zu einer umfassenden und transparenten Information des Käufers im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 und einer genaueren Information über die geschützte geografische Angabe ‚Tiroler Speck' führen. Folgende Formulierungen können als Beispiele angeführt werden: ‚Tiroler Speck g. g. A. Schinkenspeck aus dem Zillertal', ‚Tiroler Speck g. g. A. vom Schinken', ‚Tiroler Speck g. g. A. Schinkenspeck'.*"

(11) Da der Inhalt der zwischen Österreich und Deutschland erzielten Einigung mit den Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 und anderen EU-Rechtsvorschriften im Einklang steht, sollte er berücksichtigt werden.

(12) Das Einzige Dokument wurde entsprechend geändert. Die aufgrund der Einigung vorgenommenen Änderungen des Einzigen Dokuments sind nicht wesentlich, und die durch den Einspruch angefochtenen Etikettierungsvorschriften werden ohnehin wieder in die ursprüngliche Fassung zurückgeführt. Deshalb ist eine erneute Prüfung gemäß Artikel 51 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 nicht erforderlich. Die konsolidierte Fassung des Einzigen Dokuments sollte jedoch informationshalber veröffentlicht werden.

(13) Aus diesen Gründen ist die Kommission der Auffassung, dass die Änderung genehmigt werden sollte —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlichten Änderungen der Spezifikation für den Namen „Tiroler Speck" (g. g. A.) werden genehmigt. Der Anhang dieser Verordnung enthält das konsolidierte Einzige Dokument.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 21. Juni 2019

Für die Kommission

Der Präsident

Jean-Claude JUNCKER

ANHANG

„**TIROLER SPECK**“

EU-Nr.: PGI-AT-02162 — 8.8.2016

g. U. ( ) g. g. A. (X)

1. **Name(n)**

„Tiroler Speck“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Österreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Tiroler Speck g. g. A. ist eine traditionell handwerklich hergestellte Rohpökelware vom Schwein aus den Fleischteilen Schlögel, Karree, Bauch, Schulter oder Schopf, jeweils ohne Knochen, der trocken gesalzen und mit einer besonderen Würzmischung, welche zumindest Wacholder, schwarzen Pfeffer und Knoblauch enthält, gewürzt, gepökelt, nach einem regionalspezifischen Verfahren unter Verwendung von mindestens 50 % Buchen- oder Eschenholz kalt geräuchert und luftgetrocknet ist. Die äußere Farbe ist dunkelbraun, der Anschnitt rötlich mit einem weißen Speckanteil. Der Geruch ist intensiv aromatisch würzig mit deutlicher Reifenote und rauchigem Duft. Der Geschmack ist leicht gewürzbetont, getragen von deutlich erkennbaren Rauchnoten auf vollmundigem Fleischaroma, abgerundet mit einer erkennbaren Salznote.

Chemisch-physikalische und mikrobiologische Eigenschaften:

Wasser-Eiweiß-Verhältnis: maximal 1,7 (Toleranz + 0,2)

Kochsalzgehalt (NaCl): maximal 5,0 % (Toleranz: + 1,5 % [Mitte] + 2,0 % [Rand])

Tiroler Speck wird ausschließlich im abgegrenzten geografischen Gebiet gefertigt und liegt verpackt unter Vakuum oder kontrollierter Atmosphäre in seiner endgültigen Form im Ganzen, als Teilstück oder geschnitten vor.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Das Fleisch für Tiroler Speck g. g. A. hat seinen Ursprung in der Europäischen Union und umfasst die Fleischteile Schlögel mit Schwarte, mit oder ohne Oberschale, Karree mit Schwarte, Bauch mit Schwarte (mit oder ohne Knorpelleiste), dicke Schulter mit Schwarte, Schopf ohne Schwarte, jeweils ausgelöst und nach guter Herstellpraxis zugeschnitten.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte (vom Einsalzen bis zum Enderzeugnis) finden im abgegrenzten geografischen Gebiet statt.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Schneiden von Tiroler Speck g. g. A. hat unter Aufsicht einer speziell auf die Herstellung von Tiroler Speck g. g. A. geschulten Fachkraft, dem sogenannten Tiroler Speckmeister, oder durch diesen selbst zu erfolgen. Beim Aufschneiden ist jede gefertigte Charge grobsinnlich auf die Abwesenheit unerwünschter Farb- und Geschmacksveränderungen zu prüfen. Zeigen sich dabei Mängel (wie beispielsweise stickige Reifung, Farbfehler oder unakzeptable Trockenrandausbildung), sind sofort Maßnahmen zur Anpassung der Steuerungsparameter (wie z. B. Temperatur, Luftfeuchtigkeit oder Prozessschrittdauer) an den noch in Produktion befindlichen Chargen bzw. Einheiten vorzunehmen. Um diese Qualitätssicherstellung zeitnah zu ermöglichen, werden die Tätigkeiten zur Herstellung von verpackten Einheiten von Tiroler Speck g. g. A. ausschließlich innerhalb des Erzeugungsbetriebes bzw. innerhalb des Betriebsverbundes (= Betrieb eines Unternehmens mit mehreren Standorten, die jeweils einzelne Schritte der Produktion von Tiroler Speck g. g. A. wahrnehmen oder mehrere Postadressen im selben Bezirk haben) vorgenommen.

Um nachteilige Einflüsse durch Oxidation und Austrocknung oder durch mikrobiologischen Verderb infolge Schimmelwachstums und damit Qualitätsverluste zu vermeiden, muss die Zeitspanne zwischen dem Schneiden und dem Verpacken von Tiroler Speck g. g. A. kurz gehalten werden, sodass das Verpacken von Tiroler Speck g. g. A. im Ganzen, als Teilstück oder geschnitten unter Vakuum oder kontrollierter Atmosphäre innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen muss. Ist jedoch vor Beginn des Schneidens aus Dispositionsgründen eine Lagerung nötig, so erfolgt diese ausschließlich in einer Verpackung (Erstverpackung) unter Vakuum oder kontrollierter Atmosphäre, um Qualitätsverluste durch weitere Abtrocknung oder durch mikrobiologischen Verderb infolge Schimmelwachstums zu vermeiden. In der Folge wird der Tiroler Speck g. g. A. entweder in Teilstücke für den Haushalt geschnitten oder von der Schwarte befreit, zugerichtet und in Scheiben geschnitten oder küchenfertig konfektioniert und jedenfalls unter Vakuum oder kontrollierter Atmosphäre verpackt (Endverpackung).

Tiroler Speck g. g. A kann im Ganzen verpackt an Einrichtungen des Lebensmitteleinzelhandels oder der Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden, sofern dieser in Anwesenheit des Verbrauchers aufgeschnitten wird und der Anteil der Abgabe von Tiroler Speck im Ganzen maximal 10 % der zugrunde liegenden Tagescharge nicht überschreitet und die verbliebene Menge bei der Kontrolle im Zuge des Schneidens (zu Teilstücken, Scheiben, Würfeln o. dgl.) keine Anzeichen erkennen lässt, dass die Charge als solches von Fehlern befallen ist, die darauf schließen lassen, dass auch jener Speck für die Abgabe im Ganzen fehlerhaft ist.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Jede verkaufsfertig verpackte Einheit muss an gut sichtbarer Stelle deutlich lesbar und dauerhaft die Betriebsnummer, ein Chargenidentifikationsmerkmal in Form einer Chargennummer oder einer Datumsangabe sowie den Wortlaut der geschützten geografischen Angabe „Tiroler Speck“ enthalten. Der Wortlaut der geschützten geografischen Angabe „Tiroler Speck“ darf in keine andere Sprache übersetzt werden.

Die Bezeichnung „geschützte geografische Angabe“ und/oder die Kurzform „g. g. A“ muss unmittelbar auf den Wortlaut der geschützten geografischen Angabe „Tiroler Speck“ folgen und kann auch in einer anderen Verkehrssprache als Deutsch, alternativ oder zusätzlich zur deutschen Fassung, angeführt werden.

Zusätzlich können beschreibende Bezeichnungen des Erzeugnisses, einschließlich des verwendeten Fleischteils (Schinkenspeck, Karreespeck, Bauchspeck bzw. vom Schinken, vom Karree, vom Bauch), in den jeweiligen Verkehrssprachen des Vermarktungslands angeführt werden, jedoch klar und deutlich getrennt von der geschützten geografischen Angabe „Tiroler Speck“. Dies kann durch eine zeilenmäßig getrennte Anführung der Angaben erreicht werden, wobei jedoch ein ausreichender Zeilenabstand gewahrt werden muss. Bei sog. „technischen Etiketten“ kann es allerdings vorkommen, dass aus Platzgründen eine zeilenmäßige Abtrennung der beiden Angaben nicht möglich ist.

Den beschreibenden Bezeichnungen des Erzeugnisses dürfen keinesfalls Übersetzungen des Herkunftsbezugs der Region Tirol hinzugefügt werden.

Darüber hinaus kann die im abgegrenzten geografischen Gebiet liegende Region des Herstellers angegeben werden, jedoch getrennt von der geschützten geografischen Angabe „Tiroler Speck“ und der Bezeichnung „geschützte geografische Angabe“ und/oder der Kurzform „g. g. A.“.

Die Anbringung von Namen, Firmenbezeichnungen oder Eigenmarken ist gestattet, sofern die resultierende Aufmachung nicht irreführend ist.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Bundesland Tirol

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

In der bäuerlich geprägten Berglandschaft Tirols hat sich die Speckproduktion als Methode zur Konservierung von Frischfleisch im Laufe vieler Generationen entwickelt und verfeinert. Das Wissen um die spezielle Gewürzrezeptur sowie das traditionelle Herstellungsverfahren für Tiroler Speck wurde von den Bauern jeweils an ihre Nachkommen übertragen. Aus dieser individuell überlieferten Tradition bildete sich eine allgemeine Verkehrsauffassung für die heutige gewerbliche Herstellung von Tiroler Speck. Die im Zuge der Verarbeitung notwendige Trocknung in der reinen Tiroler Gebirgsluft sowie der schonungsvolle Räuchervorgang unter Einsatz bestimmter Gewürzmischungen und die Verwendung von Buchen- bzw. Eschenholz zur Raucherzeugung stellen ein spezielles, regionaltypisches Verfahren dar, welches dem Tiroler Speck seine charakteristisch dunkelbraune äußere Produktoptik verleihen. Die Anschnittflächen weisen — mit Ausnahme beim Schopfspeck — eine weiße Fettauflage auf und sind von einer kräftig roten Fleischfarbe, die sich auf der Fleischseite verdunkelt. Der aromatisch würzige Geruch mit erkennbarer Reifenote sowie das leicht gewürzbetonte, mit merklicher Rauch- und Salznote bestehende Aromabild, wobei der

Geruch nach Schweinefleisch im Hintergrund bleibt, stellen die unverwechselbaren Eigenschaften des Erzeugnisses dar. Innerhalb dieses Erscheinungsbildes sind regionale Diversifikationen und Nuancierungen der grobsinnlichen Eigenschaften üblich, entsprechend der in den bestimmenden Regionen und Tälern innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets verwurzelten kulturellen Ausprägung. Dabei werden einzelne Aspekte der Typizität wie das Aromaprofil oder die Rauchholznote regional speziell ausgeprägt, ohne dass das Gesamtbild von Tiroler Speck g. g. A. hierdurch beeinflusst oder abgeändert wird.

Das im geografischen Gebiet entwickelte traditionelle Herstellungsverfahren beruht auf dem von über die Jahrhunderte hinweg überlieferten Know-how der Erzeuger.

Das Wissen und die handwerkliche Tradition der Tiroler Speckmeister sind der Garant für die hohe Qualität des Erzeugnisses und dessen Qualitätserhaltung. Die jahrhundertelange praktische Erfahrung des Tiroler Speckmeisters in Hinblick auf die Einflüsse von Rohstoffen und klimatischen Parametern auf die Qualität des Erzeugnisses (u. a. die Kenntnis über störende Einflussfaktoren, über die Ursachen für Abweichungen und sich ständig verändernde Eigenschaften von Rohstoffen und Umgebungsfaktoren sowie die wechselseitige Einflussnahme der Herstellungsparameter) stellt den wesentlichen Faktor zur Erzielung des hohen qualitativen Standards des Endproduktes dar. So wird die jeweilige Dauer der Lufttrocknung vom Tiroler Speckmeister unter Berücksichtigung der jeweils aktuellen klimatischen Gegebenheiten in der Region sowie der Größe der Fleischteile bemessen, um sicherzustellen, dass eine sorgfältige Trocknung erfolgt und ein qualitativ einwandfreies Erzeugnis mit seinen charakteristischen Merkmalen (dunkelbraune äußere Farbe, mittelfeste bis feste Textur, Wacholderaroma mit erkennbarer Salznote und rauchigem Duft) hergestellt wird.

Die Überwachung des Herstellungsverfahrens durch einen fachlich ständig weitergeschulten Tiroler Speckmeister stellt sicher, dass nachteilige Einflüsse auf das Erzeugnis vermieden werden und es zu keinen Qualitätsverlusten kommt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Verordnung)

https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/tirolerspeck/