



Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen, Sachbearbeiter
sw/lS

Durchwahl
1279

Datum
28.08.2019

QUALIFIZIERUNGSLEITFADEN TIROLER SPECKMEISTER

1. Ziel des Qualifizierungsprogrammes:

Tiroler Speck g.g.A. ist eine Spezialität mit charakteristischer organoleptischer Produkttypizität.

Das Wissen und die Erfahrung über das Produkt Tiroler Speck g.g.A. und dessen Produktionsweise sowie die Einflüsse der Rohstoffe und der klimatischen Parameter auf die hohe Qualität des Erzeugnisses ist über die klimatischen Gegebenheiten ursächlich mit dem geografischen Gebiet verbunden. Dieses Wissen und die handwerkliche Tradition zur Produktion und Qualität von Tiroler Speck g.g.A. ist Garant für die hohe Qualität des Erzeugnisses. Dieses Wissen wird seit Jahrhunderten von einer Generation zur Nächsten weitergegeben und zeichnet die Tiroler Speckmeister aus, die ihre praktische fachliche Befähigung im geografischen Gebiet erhalten.

Da dieses traditionelle Wissen entscheidend für die Qualität und das Ansehen des Erzeugnisses ist und hierzu in der Vergangenheit keine wesentlichen Feststellungen vorhanden waren, wurden die Anforderungen dahingehend präzisiert und die Qualifikation der Fachkräfte beschrieben. Der im geografischen Gebiet etablierte Berufstitel „Tiroler Speckmeister“ wurde als Bezeichnung für die Fachkräfte, welche über das für die Herstellung des Erzeugnisses notwendige KnowHow verfügen, in die Spezifikation mit aufgenommen.

Mit der nunmehr strukturierten Fortbildung werden die notwendigen Aktivitäten zur Qualitätssicherung in der Traditionsvermittlung vorgenommen, welche sich infolge der durch den Binnenmarkt erhöhten Mobilität von Arbeitskräften zur Aufrechterhaltung, Weitergabe und Weiterentwicklung des Wissens als notwendig erwiesen haben. So kann einer Erodierung des KnowHow effizient entgegengewirkt und das traditionelle Wissen um das Erzeugnis auf einer breiten Basis samt vorhandener dualen Ausbildung erhalten werden.



2. Programhalter Qualifizierungsprogramm:

Konsortium Tiroler Speck g.g.A., Bundesstraße 33, A-6551 Pians

Innung der Lebensmittelgewerbe

Sparte Gewerbe und Handwerk der Wirtschaftskammer Tirol

Wilhelm-Greil-Straße 7 | 6020 Innsbruck

Zur Weiterentwicklung des Programms kann ein Beirat einberufen werden, wozu folgende Institutionen eingeladen werden können:

- AGES Agentur für Ernährungssicherheit
- Amt der Tiroler Landesregierung Abt. Gesundheitsrecht - Lebensmittelaufsicht
- Kontrollservice BIKO Tirol

3. Beschreibung des Qualifizierungsprogrammes:

3.1. Grundvoraussetzungen für die Ausbildung zum Tiroler Speckmeister

Fachkräfte erfüllen die fachlichen Voraussetzungen als Tiroler Speckmeister, wenn sie die fachlichen Anspruchskriterien für eine einschlägige Gewerbeberechtigung aufweisen (wie beispielsweise eine abgeschlossene Ausbildung zum Fleischermeister oder Lebensmitteltechniker) oder die eine entsprechende Praxis über die Dauer von 5 Jahren bei der Herstellung von kaltgeräucherten Rohpökelfleischwaren belegen können.

3.2. Erstqualifikation zum Tiroler Speckmeister

- Schulungsveranstaltung:
 - Technologische Grundlagen Tiroler Speck
 - Inhalt der Spezifikation
 - Lebensmittelrechtliche Aspekte
- Teilnahme an einem Speckmeistertreffen (s.u.)

Für die Schulung ist unter Nachweis der notwendigen Grundvoraussetzungen eine Anmeldung bei der Innung notwendig. Die Schulung wird organisiert, sobald zumindest 3 Anmeldungen vorhanden sind. Die dafür anfallenden Kosten sind vom Titelwerber zu tragen und werden vor Anmeldung bekanntgegeben. Die Schulung wird von dafür bestellten Experten abgehalten.



3.3. Requalifikation - Speckmeistertreffen

Das Speckmeistertreffen wird einmal jährlich von der Innung, ggf. unter Einladung der Beiratsmitglieder veranstaltet. Für Speckmeister ist eine Teilnahme zumindest alle 2 Jahre erforderlich. Die dafür anfallenden Kosten sind vom Speckmeister zu tragen und werden mit dem Termin bekanntgegeben.

- Inhalte:
 - Gemeinsame Beurteilung von Speckproben:
 - Marktproben der Kontrollstelle
 - Eingereichte Proben
 - Information über aktuelle Entwicklungen, z.B. betreffend
 - Rohstoffe
 - Herstellungstechnologie
 - Verpackungstechnik
 - Logistik und Lebensmittelhandel
 - Lebensmittelrecht
 - andere Speckarten
 - Gemeinschaftsproduktionen:
 - Erkenntnisse aus vergangenen Gemeinschaftsproduktionen
 - Planung von künftigen Gemeinschaftsproduktionen
 - Zusammenfassung der wichtigsten Abweichungen bei Kontrollen
 - Diskussion und gemeinsamer Austausch über
 - Fehlerkorrekturmaßnahmen
 - Maßnahmen zur Anpassung an aktuelle Anforderungen
- Protokoll: die wesentlichen Punkte des Treffens werden vom Veranstalter protokolliert und an die Teilnehmer versendet.

Gezeichnet von
Innungsgeschäftsführung

