

Ing. Dr. Joachim Stock

Rechtsanwalt

IG-FLEISCH
zH Herrn Leo Steinbichler
Regau Nr. 22
4844 Regau

Per Fax: 07672 - 789 78

Innsbruck, am 10.4.2009
TirSpeck/DIVERS / Stock

Tiroler Speck g.g.A., Ihre Presseaussendung

Sehr geehrter Herr Steinbichler,

in oben bezeichneter Angelegenheit erlaube ich mir mitzuteilen, dass ich vom Verein "Konsortium Tiroler Speck g.g.A." mit dessen rechtsfreundlichen Vertretung beauftragt bin. Mitglieder des Vereins "Konsortium Tiroler Speck g.g.A." sind Speckproduzenten mit einer Betriebsstätte in Tirol. Zweck dieses Vereins ist unter anderem die Förderung des Ansehens der Marke "Tiroler Speck g.g.A.".

Sie haben am 8.4.2009 eine Presseaussendung unter dem Titel "*Der "Tiroler" Speck muss weg!*" durchgeführt. In dieser Presseaussendung schreiben Sie:

"Die IG-Fleisch ortet einen klaren Fall von Konsumentenbetrug!", weiters: "Alle Vermarktungsaktivitäten heimischer Agrarpolitiker, der Landesräte, der AMA, der Bundes- und EU-Politik werden dadurch unglaubwürdig, wenn man bei so einem Missbrauch zuschaut. Beim Tiroler Speck handelt es sich um eines von 12 österreichischen Lebensmitteln, denen in der EU die Auszeichnung G.G.A. zugestanden worden ist. Das heißt, dass damit die Schweine sogar aus Tirol stammen müssten".

Offensichtlich haben Sie sich nicht mit den Kriterien auseinandergesetzt, welche Voraussetzung für die Eintragung einer geschützten geographischen Angabe sind. Es ist für den Schutz eines Produkts als geschützte geographische Angabe (g.g.A.) eben **gerade nicht Voraussetzung**, dass der Rohstoff aus dem abgegrenzten geographischen Gebiet stammt, sondern es muss das Produkt in diesem Gebiet „erzeugt oder verarbeitet oder hergestellt werden“. Offensichtlich verwechseln sie die geschützte geographische Angabe (g.g.A.) mit der geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.).

Wesentliches Element, das den "Tiroler Speck g.g.A." beziehungsweise die geographische Angabe schutzwürdig macht, ist der Herstellungsvorgang und nicht die Rohstoffherkunft. Diesbezüglich verweise ich auf die bei der EU hinterlegte Spezifikation:

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):

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 speziellen Gewürzrezepturen sowie die Herstellungsverfahren für Tiroler Speck wurden 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 Buchen- bzw. Eschenholz verleihen dem Tiroler Speck seine besonderen Eigenschaften.

Die von der Europäischen Kommission genehmigte und registrierte Spezifikation zeigt somit eindeutig, dass das, die Qualität sichernde Kriterium das Herstellungsverfahren bzw das know-how ist, welches den für "Tiroler Speck" seit Jahrhunderten geltenden Regeln zu entsprechen hat.

Hingegen müssen die Schweine nicht aus Tirol stammen. Maßgebend im Sinne des Art 2 Abs 1 lit b der Verordnung (EG) Nr 510/2006 und wertbestimmend für das Endprodukt ist somit die Herstellungsweise, die im Bundesland Tirol stattzufinden hat. Somit sind für das Ansehen und die Wertschätzung von "Tiroler Speck" die Einhaltung eines bestimmten Herstellungsverfahrens und die Qualität des Schweinefleisches ausschlaggebend. Diese Qualität ist aber nicht von einer bestimmten geografischen Herkunft des Schweines abhängig.

Überdies darf noch darauf hingewiesen werden, dass die Produzenten des "Tiroler Speck g.g.A." einer verpflichtenden Kontrolle durch die Kontrollservice BIKO Tirol unterworfen sind und die Anforderungen an die Produktion des "Tiroler Speck g.g.A." wesentlich höher sind, als an die Produktion von Speck im allgemeinen. Die geschützte geographische Angabe sichert damit dem Konsumenten ein qualitativ hochwertiges und laufend kontrolliertes Produkt. Die bloße Herkunft des Schweines sichert demgegenüber keine Qualität.

Ihre oben zitierte Presseaussendung beziehungsweise die wortgleichen Veröffentlichung auf ihrer Internetseite www.ig-fleisch.at beinhalten also augenscheinlich unwahre Tatsachenbehauptungen und Sie bezichtigen meine Mandantschaft beziehungsweise deren Mitglieder des Konsumentenbetrugs beziehungsweise des Missbrauchs. Weiters schaden Sie durch diese unqualifizierten Angriffe dem guten Ruf des "Tiroler Speck g.g.A." beziehungsweise dem guten Ruf meiner Mandantschaft und deren Mitglieder.

Ich habe Sie daher seitens meiner Mandantschaft aufzufordern, unverzüglich, längstens jedoch bis zum

14.04.2009

den oben genannten Artikel von Ihrer Internetseite zu entfernen und es in Zukunft zu unterlassen, zu behaupten, dass beim "Tiroler Speck g.g.A." der Rohstoff und damit das Schwein aus Tirol oder zumindest Österreich stammen müsste.

Weiters habe ich Sie aufzufordern, in Zukunft Äußerungen zu unterlassen, die unwahr sind und die geeignet sind, den guten Ruf meiner Mandantschaft beziehungsweise des "Tiroler Speck g.g.A." zu beeinträchtigen.

Sollte die genannte Seite nicht bis zum oben festgesetzten Termin entfernt sein beziehungsweise sollten Sie auch in Zukunft wieder rufschädigende Behauptungen öffentlich verbreiten, wird meine Mandantschaft nicht zögern, alle ihr zur Verfügung stehenden rechtlichen Mittel zu ergreifen.

Durch die von Ihnen öffentlich verbreiteten Unwahrheiten war meine Mandantschaft gezwungen, rechtliche Hilfe in Anspruch zu nehmen. Die Kosten der Einschaltung meiner Kanzlei wurden daher von Ihnen verursacht und verschuldet. Ich habe Sie daher aufzufordern, diese Kosten in der Höhe von

Honorar netto	€	900,00
20% USt	€	<u>180,00</u>
Gesamt	€	1.080,00

binnen einer Woche auf mein unten bezeichnetes Kanzleikonto zur Anweisung zu bringen.

Hochachtungsvoll

Ing. Dr. Joachim Stock