

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 46



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

61.º año

8 de febrero de 2018

Sumario

IV Información

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Consejo

2018/C 46/01	Anuncio a la atención de las personas sujetas a las medidas restrictivas establecidas en la Decisión 2013/255/PESC del Consejo y en el Reglamento (UE) n.º 36/2012 del Consejo relativo a medidas restrictivas habida cuenta de la situación en Siria	1
--------------	---	---

Comisión Europea

2018/C 46/02	Tipo de cambio del euro	2
--------------	-------------------------------	---

INFORMACIÓN RELATIVA AL ESPACIO ECONÓMICO EUROPEO

Órgano de Vigilancia de la AELC

2018/C 46/03	Anuncio de información del Órgano de Vigilancia de la AELC de conformidad con el artículo 16, apartado 4, del Reglamento (CE) n.º 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre normas comunes para la explotación de servicios aéreos en la Comunidad — Derogación de obligaciones de servicio público respecto a servicios aéreos regulares	3
--------------	---	---

ES

2018/C 46/04	Anuncio de información del Órgano de Vigilancia de la AELC de conformidad con el artículo 16, apartado 4, del Reglamento (CE) n.º 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre normas comunes para la explotación de servicios aéreos en la Comunidad — Establecimiento de obligaciones de servicio público respecto a servicios aéreos regulares	3
2018/C 46/05	Anuncio de información del Órgano de Vigilancia de la AELC de conformidad con el artículo 17, apartado 5, del Reglamento (CE) n.º 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre normas comunes para la explotación de servicios aéreos en la Comunidad — Licitación para la explotación de servicios aéreos regulares de conformidad con las obligaciones de servicio público	4

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS JURISDICCIONALES

Tribunal de la AELC

2018/C 46/06	Solicitud de dictamen consultivo al Tribunal de la AELC presentada por la Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht con fecha de 12 de octubre de 2017 en el asunto Edmund Falkenhahn AG contra la Autoridad de Supervisión de los Mercados Financieros de Liechtenstein (Asunto E-9/17)	5
--------------	--	---

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2018/C 46/07	Notificación previa de una concentración (Asunto M.8778 — Apollo Management/Phoenix Services) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	6
--------------	---	---

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2018/C 46/08	Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	8
--------------	--	---

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

IV

*(Información)*INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS
Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

CONSEJO

**Anuncio a la atención de las personas sujetas a las medidas restrictivas establecidas en la
Decisión 2013/255/PESC del Consejo y en el Reglamento (UE) n.º 36/2012 del Consejo relativo
a medidas restrictivas habida cuenta de la situación en Siria**

(2018/C 46/01)

La presente información se pone en conocimiento de D. Ali Ayyub (n.º 56), D. Fahd Jasim (n.º 57), D. Mohammed Ramez Tourjman (n.º 221) y D. Ahmad al-Hamu (n.º 227), las personas que figuran en el anexo I de la Decisión 2013/255/PESC del Consejo ⁽¹⁾ y en el anexo II del Reglamento (UE) n.º 36/2012 del Consejo ⁽²⁾ relativo a medidas restrictivas habida cuenta de la situación en Siria.

El Consejo se propone modificar las exposiciones de motivos de las citadas personas. Se informa a dichas personas de que pueden presentar una solicitud al Consejo con el fin de obtener la exposición de motivos prevista antes del 12 de febrero de 2018, a la siguiente dirección:

Consejo de la Unión Europea
Secretaría General
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Correo electrónico: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ DO L 147 de 1.6.2013, p. 14.

⁽²⁾ DO L 16 de 19.1.2012, p. 1.

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

7 de febrero de 2018

(2018/C 46/02)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,2338	CAD	dólar canadiense	1,5445
JPY	yen japonés	134,84	HKD	dólar de Hong Kong	9,6463
DKK	corona danesa	7,4430	NZD	dólar neozelandés	1,6897
GBP	libra esterlina	0,88675	SGD	dólar de Singapur	1,6291
SEK	corona sueca	9,8585	KRW	won de Corea del Sur	1 335,72
CHF	franco suizo	1,1610	ZAR	rand sudafricano	14,7640
ISK	corona islandesa	125,00	CNY	yuan renminbi	7,7416
NOK	corona noruega	9,6618	HRK	kuna croata	7,4413
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	16 729,40
CZK	corona checa	25,230	MYR	ringit malayo	4,8155
HUF	forinto húngaro	309,81	PHP	peso filipino	63,236
PLN	esloti polaco	4,1595	RUB	rublo ruso	70,5211
RON	leu rumano	4,6555	THB	bat tailandés	38,976
TRY	lira turca	4,6681	BRL	real brasileño	4,0070
AUD	dólar australiano	1,5684	MXN	peso mexicano	23,0468
			INR	rupia india	79,2655

⁽¹⁾ Fuente: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

INFORMACIÓN RELATIVA AL ESPACIO ECONÓMICO EUROPEO

ÓRGANO DE VIGILANCIA DE LA AELC

Anuncio de información del Órgano de Vigilancia de la AELC de conformidad con el artículo 16, apartado 4, del Reglamento (CE) n.º 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre normas comunes para la explotación de servicios aéreos en la Comunidad

Derogación de obligaciones de servicio público respecto a servicios aéreos regulares

(2018/C 46/03)

Estado miembro	Noruega
Ruta	Værøy-Bodø y viceversa
Fecha inicial de entrada en vigor de las obligaciones de servicio público	1 de agosto de 2014 (Anunciada el 5 de septiembre de 2013 en el DO C 256 y el Suplemento del EEE n.º 50/2013)
Fecha de la derogación	1 de agosto de 2019
Dirección en la que puede obtenerse el texto y cualquier otra información y/o documentación relacionada con la obligación de servicio público	Ministerio de Transportes y Comunicaciones Apdo. de correos 8010 Dep N-0030 OSLO NORUEGA Tel. +47 22248353 Correo electrónico: postmottak@sd.dep.no

Anuncio de información del Órgano de Vigilancia de la AELC de conformidad con el artículo 16, apartado 4, del Reglamento (CE) n.º 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre normas comunes para la explotación de servicios aéreos en la Comunidad

Establecimiento de obligaciones de servicio público respecto a servicios aéreos regulares

(2018/C 46/04)

Estado miembro	Noruega
Ruta	Værøy-Bodø y viceversa
Fecha inicial de entrada en vigor de las obligaciones de servicio público	1 de agosto de 2019
Dirección en la que puede obtenerse el texto y cualquier otra información y/o documentación relacionada con las obligaciones de servicio público modificadas	Ministerio de Transportes y Comunicaciones Apdo. de correos 8010 Dep N-0030 OSLO NORUEGA Tel. +47 22248353 Correo electrónico: postmottak@sd.dep.no https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/?documenttype=dokumenter/anbud

Anuncio de información del Órgano de Vigilancia de la AELC de conformidad con el artículo 17, apartado 5, del Reglamento (CE) n.º 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre normas comunes para la explotación de servicios aéreos en la Comunidad

Licitación para la explotación de servicios aéreos regulares de conformidad con las obligaciones de servicio público

(2018/C 46/05)

Estado miembro	Noruega
Rutas afectadas	Værøy-Bodø y viceversa
Plazo de validez del contrato	1 de agosto de 2019-31 de julio de 2024
Fecha y hora límites de envío de las ofertas	25 de abril de 2018, 12.00 hora local
Dirección en la que puede obtenerse el texto de la convocatoria y cualquier otra información y/o documentación relacionada con la licitación y con las obligaciones modificadas de servicio público	Ministerio de Transportes y Comunicaciones PO Box 8010 Dep N-0030 OSLO NORUEGA Tel. +47 22248353 Correo electrónico: postmottak@sd.dep.no https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/?documenttype=dokumenter/anbud

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS JURISDICCIONALES

TRIBUNAL DE LA AELC

Solicitud de dictamen consultivo al Tribunal de la AELC presentada por la Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht con fecha de 12 de octubre de 2017 en el asunto Edmund Falkenhahn AG contra la Autoridad de Supervisión de los Mercados Financieros de Liechtenstein

(Asunto E-9/17)

(2018/C 46/06)

Mediante carta de 12 de octubre de 2017, recibida en la Secretaría del Tribunal el 12 de octubre de 2017, se ha presentado al Tribunal de la AELC una solicitud de dictamen consultivo formulada por la Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht (Comisión de Recursos de la Autoridad de Supervisión de los Mercados Financieros) en el asunto Edmund Falkenhahn AG contra la Autoridad de Supervisión de los Mercados Financieros de Liechtenstein sobre las siguientes cuestiones:

- I/1. ¿Es compatible con la Directiva 2009/110/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de septiembre de 2009, sobre el acceso a la actividad de las entidades de dinero electrónico y su ejercicio, así como sobre la supervisión prudencial de dichas entidades (Directiva sobre dinero electrónico) que el dinero electrónico tenga un valor distinto del valor nominal al recibir los fondos en el período comprendido entre la emisión (artículo 11, apartado 1) y el reembolso (artículo 11, apartado 2), siempre que el reembolso (artículo 11, apartado 2) se efectúe, como mínimo, por su valor nominal?
 - I/2. En caso de respuesta afirmativa a la cuestión I/1: ¿Puede vincularse el valor mencionado en la pregunta I/1 a un valor variable (como el precio del oro)?
 - I/3. En caso de respuesta afirmativa a la cuestión I/2: En el supuesto de que se vincule con un valor variable (como el precio del oro), ¿es compatible con el artículo 12 de la Directiva sobre dinero electrónico que el reembolso (artículo 11, apartado 2) se realice por un importe superior al valor nominal?
 - II/1. ¿Se define exhaustivamente en el artículo 7, apartado 2, párrafos primero y segundo, de la Directiva sobre dinero electrónico qué activos se consideran seguros y de bajo riesgo a tenor de lo dispuesto en la primera frase del artículo 7, apartado 1, de la Directiva sobre dinero electrónico en combinación con lo dispuesto en el artículo 9, apartado 1, letra a), de la Directiva 2007/64/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 13 de noviembre de 2007, sobre servicios de pago en el mercado interior (Directiva sobre servicios de pago)?
 - II/2. En caso de respuesta negativa a la cuestión II/1: ¿Se impide, en virtud del artículo 9, apartado 1, letra a), de la Directiva sobre servicios de pago, a la autoridad competente definir qué constituye un activo seguro (líquido) y de bajo riesgo únicamente a efectos de la toma de decisiones respecto de la concesión de autorizaciones a tenor de lo dispuesto en el artículo 10 de la Directiva sobre dinero electrónico?
 - II/3. En caso de respuesta negativa a la cuestión II/2: ¿Se debe interpretar la referencia al artículo 9, apartados 1 y 2, de la Directiva sobre servicios de pago que figura en la primera frase del artículo 7, apartado 1, de la Directiva sobre dinero electrónico en el sentido de «activos seguros y de bajo riesgo», conforme a lo establecido en el párrafo primero del artículo 7, apartado 2, de la Directiva sobre dinero electrónico, o en el sentido de «activos seguros, líquidos y de bajo riesgo»?
 - II/4. En función de la respuesta a la cuestión II/3: ¿Es el oro un activo seguro (líquido) y de bajo riesgo?
-

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una concentración

(Asunto M.8778 — Apollo Management/Phoenix Services)

Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2018/C 46/07)

1. El 2 de febrero de 2018, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 y siguiendo un proceso de remisión conforme al artículo 4, apartado 5, del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

La presente notificación se refiere a las siguientes empresas:

- Apollo Management, L.P. («Apollo», Estados Unidos);
- Phoenix Services International LLC («Phoenix», Estados Unidos).

Apollo adquiere indirectamente, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control exclusivo de la totalidad de Phoenix.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- Apollo: controla varios fondos que invierten a escala mundial en empresas y deuda de varios sectores como el químico, el de los cruceros, el hospitalario, el de la seguridad, el de los servicios financieros y el de los envases de vidrio;
- Phoenix: presta a productores de acero servicios tales como manipulación, transformación y venta de escoria, así como recuperación y calibrado de chatarra según instrucciones del cliente.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

Con arreglo a la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas concentraciones en virtud del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽²⁾, el presente asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.

4. La Comisión invita a los terceros interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la operación propuesta.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación, indicando siempre la siguiente referencia:

M.8778 — Apollo Management/Phoenix Services

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Las observaciones podrán enviarse por correo electrónico, fax o correo postal a la siguiente dirección:

Correo electrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Dirección postal:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro de Concentraciones
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2018/C 46/08)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

«TIROLER SPECK»

N.º UE: PGI-AT-02162 — 8.8.2016

DOP () IGP (X)

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Konsortium Tiroler Speck g.g.A.
Bundesstraße 33
6551 Pians
ÖSTERREICH
Tel. +43 544269001190
Fax +43 5442636211190
Correo electrónico: kontakt@tirolerspeck.info

La solicitud de registro original fue presentada por miembros de la agrupación solicitante. La solicitante actual defiende los intereses de los productores de Tiroler Speck IGP y, por tanto, tiene un interés legítimo en solicitar la modificación del pliego de condiciones.

2. Estado miembro o tercer país

Austria

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de producción
- Vínculo con la zona geográfica
- Etiquetado
- Otros (modificación de los datos de la autoridad competente, del nombre de la agrupación solicitante original, del organismo de control, de los requisitos nacionales, modificaciones de redacción)

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

4. Tipo de modificación

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

5. Modificaciones

La experiencia adquirida en la práctica con la denominación protegida, desde la concesión de la protección, justifica la necesidad de las modificaciones solicitadas del pliego de condiciones, las cuales se refieren a una descripción más detallada de las condiciones importantes de producción y comercialización, incluidas las fases de la producción que han de tener lugar obligatoriamente en la zona geográfica correspondiente, y sirven para garantizar la calidad del Tiroler Speck IGP.

El pliego de condiciones, consistente hasta ahora en varios documentos y anexos, se ha reunido en un solo documento, se ha revisado y se ha actualizado con el fin de describir de forma más clara los requisitos relativos en particular al método de obtención y a la prueba del origen, contribuyendo así a mantener la calidad del Tiroler Speck IGP.

1. Descripción del producto:

El punto 5.b) del pliego de condiciones está redactado como sigue:

«La materia prima del Tiroler Speck IGP (tocino tirolés) se obtiene a partir de las siguientes partes de carne de porcino cortadas y deshuesadas:

- pierna,
- chuletero,
- paleta,
- panceta y
- pescuezo.

El Tiroler Speck se sala moderadamente y, en un adobo especial característico de los usos y tradiciones locales, se trata bien con humo aromático y se almacena en locales específicos, a una temperatura de 18 a 20 °C.

El exterior es de color marrón ahumado, mientras que la superficie de corte es rojiza con una parte de grasa de color blanco. Tiene un olor aromático y suave, con un matiz ahumado perceptible. El sabor es especiado, caracterizado por las mezclas de condimentos especiales y un tratamiento especial de ahumado, con un toque salado suave.

Propiedades fisicoquímicas y microbiológicas:

- Proporción agua/proteína no superior a 1,5 (tolerancia de 0,2)
- Contenido máximo de sal del 5 %
- Contenido de nitrito de sodio expresado como nitrito de sodio (NaNO_2) 5 mg/100 g (50 mg/kg)
- Contenido de nitrato de potasio expresado como nitrito de sodio (NaNO_2) 25 mg/100 g (250 mg/kg)
- Número total de colonias mesófilas (incluidas las bacterias lácticas) UFC/g < 1 x 10⁷.

y se modifica como se indica a continuación:

«4.2. Descripción

4.2.1. Generalidades

El Tiroler Speck IGP es un producto adobado en crudo obtenido de forma artesana tradicional a partir de las siguientes piezas deshuesadas de carne de porcino: pierna, chuletero, panceta, paleta o pescuezo. Se sala y se condimenta en seco, se adoba, se ahúma en frío y se seca al aire.

El Tiroler Speck IGP se prepara exclusivamente en la zona geográfica definida y se presenta envasado al vacío o en atmósfera controlada en su forma definitiva, que puede ser en piezas enteras, en trozos o en lonchas.

4.2.2. Características organolépticas

El Tiroler Speck IGP tiene unas características organolépticas particulares, con sabor especial y aroma a ahumado. Debido al típico secado con humo frío y a los condimentos utilizados, el Tiroler Speck IGP tiene un aspecto exterior de color marrón oscuro característico. Con la excepción del tocino de pescuezo, las superficies de corte muestran una capa de grasa blanca y el color de la carne es rojo fuerte, que se oscurece hacia el borde de la carne. Su olor es intenso, fragante y especiado con una clara nota de madurez, quedando al fondo el aroma a carne de porcino. El tacto es estable y la consistencia ante la presión del dedo al agarrarlo es entre firme y semifirme; al morderlo es consistente, no blando. El sabor y el aroma presentan un tono ligeramente especiado, vehiculado por unas notas de ahumado claramente perceptibles en un aroma de carne con cuerpo, y redondeado con una apreciable nota salada. Dentro de los rasgos generales de esta imagen, se encuentran con frecuencia variaciones regionales y distintos matices de las características organolépticas, reflejo de la expresión cultural arraigada en las correspondientes regiones y valles de la zona geográfica definida. En consecuencia, determinados aspectos característicos típicos, como el perfil aromático o la nota de leña de ahumado, se expresan de forma especial según la región, sin que esto afecte a la imagen general del Tiroler Speck IGP ni la modifique.

4.2.3. Propiedades fisicoquímicas del producto

Relación agua/proteína: máx. 1,7 (tolerancia + 0,2)

Contenido de sal (NaCl): máx. 5,0 % [tolerancia: + 1,5 % (por el medio) + 2,0 % (por el borde)].».

Justificación:

Las características organolépticas típicas del producto se describen de forma más precisa y con mayor detalle. La relación agua/proteína se indica, en lugar de con «máx. 1,5» como hasta ahora, de manera más correcta con «máx. 1,7», ya que se había deslizado un error tipográfico en el pliego de condiciones original. Las propiedades microbiológicas se han suprimido sin sustituirlas por otras, dado que la existencia de disposiciones legales las hace superfluas. En cuanto a la formulación, en parte ya incluida en el pliego de condiciones y en parte completada ahora, se añaden unas precisiones que aclaran y completan la descripción del producto, con lo que el organismo de control dispone de parámetros del producto más precisos y fiables para garantizar la calidad del producto.

El troceado y el corte en lonchas del Tiroler Speck se realizan desde siempre exclusivamente en la zona de producción definida. Por esto, ya en la descripción del producto se indicaba cuándo se encuentra el Tiroler Speck IGP en su forma definitiva, que es cuando está preparado en piezas enteras o en trozos, o bien cortado, y envasado al vacío o en atmósfera controlada.

2. *Prueba del origen:*

Como el pliego de condiciones no contenía hasta ahora referencia alguna a la prueba del origen, se ha considerado oportuno incluir datos relativos a la trazabilidad del producto en el punto 4.4 de dicho pliego de condiciones. Ahora se han incluido en él disposiciones para garantizar la trazabilidad. De esta manera, en la etiqueta de cada unidad vendida de Tiroler Speck IGP debe ponerse un número de explotación y un identificador del lote en forma de número de lote o de indicación de la fecha, de modo que cada lote pueda asignarse inequívocamente a una explotación productora. Todo fabricante que pretenda comercializar tocino bajo la denominación Tiroler Speck deberá estar inscrito en un registro de productores gestionado por la agrupación solicitante y disponible en la siguiente dirección de internet: www.tirolerspeck.info En este registro se encuentran todas las explotaciones que producen y envasan Tiroler Speck IGP de conformidad con lo dispuesto en el presente pliego de condiciones, con indicación de los siguientes datos: número de la explotación, nombre y dirección de la empresa. Si la explotación de una empresa tiene varias sedes que se encargan de diversas fases de la producción de Tiroler Speck IGP o varias direcciones postales en el mismo distrito, estas pueden incluirse en el registro de productores como unión de explotaciones.

Las anteriores observaciones del punto 5.d), que hasta ahora tenían que incluirse en este punto en el momento del reconocimiento de la indicación de origen en cuestión, se desplazan en lo sucesivo al punto 4.6 «Vínculo con la zona geográfica».

3. *Método de obtención:*

El punto 5.e) del pliego de condiciones:

«Cuando se elaboren las piezas enumeradas en el punto 5.b), deberán respetarse los criterios siguientes:

- Todas las piezas que se transformen en Tiroler Speck se trocean de acuerdo con la tradición (véase el anexo 3).
- Es obligatorio realizar un salado en seco (frotando con una mezcla seca de sal y condimentos) y aplicar un adobo.

- El proceso de ahumado y el secado con él asociado tienen lugar a una temperatura ambiente y del humo como máximo de 20 °C.
- El secado al aire y la maduración tienen lugar a una temperatura ambiente de entre 10 y 15 °C, con una humedad relativa del aire de entre el 60 % y el 80 %. Debe garantizarse una circulación de aire suficiente.
- El secado y la maduración deben realizarse de manera tan uniforme que se evite la formación de un borde seco.
- Debe garantizarse que el producto está libre de parásitos y plagas.
- El adobo no puede ser inyectado en los trozos designados, y tampoco se pueden utilizar máquinas mezcladoras.
- Para la evaluación de la calidad, se hace referencia al programa de pruebas que figura en el anexo 4.»

se modifica como sigue:

«4.5.1. Conocimientos técnicos sobre la obtención

El conjunto de los procesos de obtención de Tiroler Speck IGP tiene lugar en explotaciones productoras recogidas en el registro de productores y ha de ser supervisado por un maestro tocinerero del Tirol (Tiroler Speckmeister).

Con el fin de mantener el nivel de calidad del Tiroler Speck IGP, los especialistas que trabajan de maestros tocinereros deben superar una formación en esta materia ofrecida con dicho objetivo por la agrupación solicitante a todos los especialistas interesados. El acceso a la formación está abierto a todos los que cumplan las condiciones técnicas de admisión. Las condiciones técnicas de los maestros tocinereros del Tirol se cumplen si se puede demostrar el respeto de los criterios técnicos de admisibilidad para el ejercicio correspondiente de la profesión (como, por ejemplo, una formación completada para ser maestro carnicero o técnico de alimentación) o si se puede documentar una práctica correspondiente en la obtención de productos adobados en crudo con ahumado en frío. Los maestros tocinereros del Tirol deben repetir periódicamente esta formación, con la posibilidad de intercambiar experiencias.

4.5.2. Carne como materia prima

La carne utilizada para la elaboración del Tiroler Speck IGP es originaria de la Unión Europea y comprende las siguientes piezas, siempre obtenidas y cortadas según las prácticas de producción correctas:

- pierna con piel, con o sin la parte superior del muslo;
- chuletero con piel;
- panceta con piel (con o sin cartílagos);
- paleta con piel;
- pescuezo sin piel.

4.5.3. Producción

Las piezas de carne se salan en seco o se adoban. Así, la superficie de la carne se frota con sal común (sal gema o sal marina), agentes de adobo (nitritos o nitratos) y una mezcla de condimentos, que contiene al menos enebro, pimienta negra y ajo, lo que permite la formación de una salmuera. No pueden utilizarse máquinas para inyectar el adobo ni para mezclar o amasar la salmuera.

La siguiente fase del adobado, la de impregnación del adobo, se efectúa a una temperatura de entre 2 y 7 °C. La duración de esta fase de reposo, normalmente de entre 7 y 35 días, está determinada por el tamaño de las piezas de carne y ha de calcularse técnicamente de tal forma que el contenido de sal en el producto final se ajuste a las características fisicoquímicas indicadas en el punto 4.2.3.

Tras el adobado, la fase de secado en frío (“Durchbrennen”) se efectúa en el intervalo de temperaturas de 2 a 7 °C y, en función de la región dentro la zona geográfica definida, tiene una duración de hasta 14 días.

Tras un período de calentamiento de hasta 24 horas a una temperatura no superior a 28 °C, se pasa al secado con humo frío, fase en la que para producir el humo se utiliza leña con una proporción de haya o fresno del 50 % como mínimo.

El secado con humo frío es un proceso especial, típico de cada región, que se hace a una temperatura del humo y del aire de un máximo de 22 °C. En él, las piezas de carne secadas en frío se someten en un ahumadero durante un tiempo que oscila entre 4 y 14 días a fases alternativas de ahumado y de secado sin humo. La determinación de la duración y de la intensidad de las fases de ahumado es competencia del maestro tocinerero del Tirol.

Por último, la maduración se produce durante el secado al aire. Si no se dispone de locales con la climatización adecuada, la elaboración del tocino solo puede llevarse a cabo en las estaciones en que las temperaturas están por debajo de 17 °C y la humedad se sitúa entre el 60 y el 90 %. La determinación de la duración correspondiente del proceso de secado al aire corre a cargo del maestro tocinerero del Tirol, atendiendo a los datos climáticos de cada momento en la región y al tamaño de las piezas de carne.

4.5.4. Corte y envasado

El Tiroler Speck IGP secado del todo se limpia superficialmente y se separan las partes inútiles, en su caso, y a continuación o bien se corta en trozos adecuados para el consumo doméstico o bien se separa de la piel, se prepara y se corta en lonchas o bien se dispone en forma lista para cocinar, y en todos los casos se envasa al vacío o en atmósfera controlada.

El tiempo transcurrido entre las operaciones de corte y el envasado debe ser breve, de modo que se eviten los efectos negativos de la oxidación y la desecación. Las operaciones de corte se hacen bajo la supervisión de un maestro tocinerero del Tirol o bien este se encarga de hacerlas personalmente.

Durante las operaciones de corte, cada lote preparado es objeto de examen organoléptico para comprobar la ausencia de cambios indeseados de color y sabor. Si se aprecian defectos (por ejemplo, maduración sofocante, alteraciones del color o desecación inaceptable del borde) deben tomarse inmediatamente medidas para ajustar los parámetros de control (tales como la temperatura, la humedad del aire o la duración de cada etapa) de los lotes o unidades que se encuentren aún en fase de producción. Para que esta garantía de calidad pueda aplicarse en el momento oportuno, es necesario que las actividades de obtención de unidades envasadas de Tiroler Speck IGP se lleven a cabo exclusivamente en la explotación o en la unión de explotaciones de producción.

Queda exento de la obligatoriedad del corte bajo la supervisión del maestro tocinerero del Tirol el tocino etiquetado como "Tiroler Speck IGP" y envasado en piezas enteras, que se entrega a establecimientos de venta de alimentos al por menor o de alimentación de colectividades y se corta en lonchas en presencia del consumidor, siempre que esta parte no exceda del 10 % del lote diario correspondiente y que la cantidad restante, en el control durante el corte (en trozos, en lonchas, en dados o similares), no muestre signos de que el lote como tal está afectado por imperfecciones que hagan pensar que el tocino entregado en piezas enteras también es defectuoso.

Sin embargo, si, por motivos de disponibilidad, resulta necesario un almacenamiento después de la fase de secado y antes de la de corte, ha de realizarse exclusivamente en un envase (envase primario) al vacío o en atmósfera controlada, para evitar la pérdida de calidad por un secado excesivo o por un deterioro microbiológico debido al crecimiento de mohos. A continuación, el Tiroler Speck IGP o bien se corta en trozos adecuados para el consumo doméstico o bien se separa de la piel, se prepara y se corta en lonchas o bien se dispone en forma lista para cocinar, y en todos los casos se envasa al vacío o en atmósfera controlada (envase final).

Del requisito de que el envasado final se haga en la explotación o en la unión de explotaciones de producción quedan exentos exclusivamente los lotes producidos conjuntamente con el fin de mejorar la calidad del producto Tiroler Speck IGP como parte de la generación o de la transmisión de conocimientos, lotes que pueden ser preparados en común por varias explotaciones productoras autorizadas e inscritas en el registro de productores. De esta manera, ciertas fases o partes del proceso de obtención, incluido el corte y el envasado, junto con la elección del material del envase y la consiguiente determinación del período de conservación del producto, son realizadas por diferentes explotaciones y no han de tener lugar dentro de una explotación o unión de explotaciones de producción.».

Justificación:

Se han introducido modificaciones en el método de producción con objeto de garantizar la inconfundible calidad del Tiroler Speck, que se basa en particular en los conocimientos de los productores sobre el método de obtención tradicional. Con la formulación ya contenida en el pliego de condiciones original y ahora precisada, este método de producción tradicional se describe con más detalle, en concreto se define con mayor precisión el método de elaboración, en cuanto se añade que la ejecución del corte y envasado inmediatamente después de la obtención del tocino ejerce una influencia fundamental en las propiedades del producto. La inclusión de la disposición según la cual el corte en trozos y en lonchas y el envasado han de realizarse en la zona geográfica definida, y además justo a continuación de la última fase de producción (secado al aire), tiene por objeto preservar la calidad del Tiroler Speck IGP.

Las distintas modificaciones se refieren a los puntos siguientes:

— *Conocimientos técnicos sobre la obtención:*

Dado que el pliego de condiciones en vigor no contiene ninguna declaración esencial sobre los conocimientos tradicionales de los productores, el pliego de condiciones se ha hecho más preciso a este respecto y en él se describen ahora las cualificaciones de los especialistas. El título profesional de maestro tocinerero del Tirol (Tiroler Speckmeister) establecido en la zona geográfica se recoge en el pliego de condiciones como denominación de los especialistas que disponen de los conocimientos técnicos necesarios para la obtención del producto. También se describen las actuales actividades de aseguramiento de la calidad en la transmisión de la tradición, con las que se impide de forma eficiente la pérdida o la dilución de los conocimientos técnicos y se pueden mantener los conocimientos tradicionales sobre el producto.

— *Carne como materia prima:*

Las piezas de carne que han de utilizarse pasan de describirse originalmente en el punto 5.b) «Descripción» o en la letra D «Corte» del anexo 3 (Condiciones para la producción de carne de cerdo y requisitos de la carne fresca. Piezas de materia prima) a recogerse en el método de obtención, en el punto específico «Carne como materia prima».

Se suprime el «Programa de pruebas organolépticas del producto final» incluido en el pliego de condiciones como anexo 4, puesto que el método de obtención se presenta en forma más detallada y completa y la evaluación de la calidad se describe ahora en el punto 4.7 «Control».

— *Producción:*

La obtención de Tiroler Speck se describe de forma pormenorizada en etapas, desde la aplicación de la sal o del adobo a las piezas de carne hasta la fase de maduración durante el secado al aire, indicándose los parámetros técnicos que deben respetarse para garantizar la calidad.

A fin de mostrar la importancia del control continuo de los procesos de producción para la calidad del producto, se afirma explícitamente en el pliego de condiciones que el proceso de obtención debe realizarse completamente dentro de una explotación o unión de explotaciones de producción (véase la definición de unión de explotaciones que figura en el punto 2 de la solicitud de modificación o en el punto 4.4 del pliego de condiciones), de modo que en caso de defecto perceptible de la calidad puede procederse a una rápida y oportuna adaptación de los parámetros de control (tales como la temperatura, la humedad del aire o la duración de cada etapa) en los lotes que todavía se encuentran en fase de producción.

A modo de excepción, para promover y desarrollar los conocimientos sobre el Tiroler Speck IGP se incluye en el pliego de condiciones también la «producción comunitaria», en la cual es posible que distintas fases o partes del proceso de obtención, incluidos el corte y el envasado, junto con la elección del material del envase y la consiguiente determinación del período de conservación del producto, sean realizadas por varias explotaciones registradas para la producción de Tiroler Speck IGP con arreglo al punto 4.4 del pliego de condiciones, en lugar de tener que llevarse a cabo obligatoriamente en una sola explotación o unión de explotaciones de producción. Así es posible comparar los efectos que tiene este tipo de producción sobre la calidad del producto y someterlos a una evaluación realizada por un especialista. Los datos obtenidos de esta manera se incluyen en los cursos de formación continua de los maestros tocinereros del Tirol para el mantenimiento y el desarrollo de los conocimientos sobre el Tiroler Speck IGP a efectos del aseguramiento de la calidad.

— *Corte y envasado:*

La limitación del corte y envasado del Tiroler Speck a la zona geográfica definida está justificada objetivamente, sobre todo teniendo en cuenta que esta limitación se basa en criterios cualitativos, y que está en consonancia con las costumbres leales y constantes de los productores locales. El proceso de despiece y el corte en trozos y en lonchas deben limitarse en cuanto al lugar en que tienen lugar estas actividades, ya que tienen influencia sobre las propiedades del producto.

Con la preparación y la obtención de los trozos, así como con el corte para el consumo del Tiroler Speck IGP, se pone de manifiesto la estructura interna del tocino. Estas fases de producción se someten a una evaluación realizada por un especialista bajo la supervisión de un maestro tocinerero del Tirol, para determinar el cumplimiento de las condiciones establecidas en el punto 4.2 del pliego de condiciones y garantizar la perfección de la calidad del producto. De este modo se puede garantizar que se consigue un producto que corresponde a la impresión de calidad y a su reputación. Si además solo en el momento de efectuar el corte se encuentran defectos visibles (como, por ejemplo, maduración sofocante, alteraciones del color o desecación inaceptable del borde), se toman medidas inmediatamente, bajo la supervisión del maestro tocinerero del Tirol, para ajustar los parámetros de control (tales como la temperatura, la humedad del aire o la duración de las fases del proceso) dentro de la banda posible en relación con los lotes o unidades que aún se encuentran en fase de producción, a fin de mantener la calidad del producto y evitar que aparezcan defectos en lotes adicionales. Para permitir esta retroalimentación de la calidad en el momento oportuno, las actividades para la producción de unidades envasadas de Tiroler Speck IGP deben llevarse a cabo exclusivamente en la explotación o unión de explotaciones de producción, con la excepción de los lotes preparados conjuntamente con el fin de mejorar la calidad, que pueden ser producidos en común por varias explotaciones (producción comunitaria).

Dado que el producto, una vez terminada la producción de Tiroler Speck en piezas enteras, está expuesto a una disminución de la calidad por un secado excesivo o por un deterioro microbiológico debido al crecimiento de moho, es necesario proceder a su envasado en la explotación productora antes de su entrega para la distribución. Si, por motivos de disponibilidad, resulta necesario un almacenamiento del tocino producido después de la fase de secado y antes de la de corte, hay que realizar en primer lugar un envasado primario al vacío o en atmósfera controlada, para evitar la pérdida de calidad, y justo a continuación o bien cortarlo en trozos adecuados para el consumo doméstico o bien separarlo de la piel, prepararlo y cortarlo en lonchas, o bien disponerlo en forma lista para cocinar, y en todos los casos se procede al envasado final al vacío o en atmósfera controlada.

El envasado, junto con las operaciones previas de troceado y corte en lonchas, se realiza desde siempre exclusivamente en la zona de producción definida, para asegurar que un especialista se encarga de una evaluación de la estructura interna y para permitir una retroalimentación positiva de la calidad bajo la supervisión de un maestro tocinerero del Tirol, a fin de mantener un alto nivel de calidad.

Queda exento de la obligatoriedad del corte bajo la supervisión del maestro tocinerero del Tirol el tocino etiquetado como «Tiroler Speck IGP» y envasado en piezas enteras, que se entrega a establecimientos de venta de alimentos al por menor o de alimentación de colectividades y se corta en lonchas en presencia del consumidor, siempre que esta parte no exceda del 10 % del lote diario correspondiente y que la cantidad restante, en el control durante el corte (en trozos, en lonchas, en dados o similares), no muestre signos de que el lote como tal está afectado por imperfecciones que hagan pensar que el tocino entregado en piezas enteras también es defectuoso.

Esta exención se introdujo para que el Tiroler Speck envasado en piezas enteras se pueda suministrar también a esos segmentos de clientes (establecimientos de venta de alimentos al por menor o de alimentación de colectividades), que en el momento del corte en lonchas del Tiroler Speck no tienen sobre el terreno a ningún especialista como el maestro tocinerero del Tirol. Para poder garantizar el control de calidad también en caso de entrega de Tiroler Speck IGP presentado en piezas enteras mediante la prueba del origen descrita en el punto 4.4, se estableció un límite superior máximo del 10 % del lote diario correspondiente hasta el cual es posible entregar Tiroler Speck IGP envasado a los dos grupos citados de clientes, pues son muy pequeñas las cantidades de Tiroler Speck IGP que se entregan envasadas en piezas enteras y el control de calidad se realiza siempre con un lote de producción, lo que permite extraer conclusiones relativas al control de toda la unidad o de todas las piezas.

Los controles sobre el terreno realizados de esta manera bajo la responsabilidad del productor ofrecen una garantía de la calidad y la autenticidad del producto. Si el Tiroler Speck IGP se cortara y envasara fuera de la zona de producción, se transportaría a tantas instalaciones de elaboración como se quisiera, con múltiples procesos de venta intermedios. Estas vías comerciales, dada su complejidad, podrían impedir el control efectivo y la trazabilidad, ya que no se podría comprobar la autenticidad de un Tiroler Speck envasado, debido a la ausencia de un número de identificación consignado en el registro de productores (= un número de explotación y un identificador del lote en forma de número de lote o de indicación de la fecha, de modo que todos los agentes del mercado y los consumidores puedan controlar la trazabilidad del producto envasado y al mismo tiempo cada lote pueda asignarse inequívocamente a una explotación productora). La prevista relocalización de estas etapas en la zona de origen, junto con los correspondientes controles *in situ*, se considera una medida necesaria y proporcionada para garantizar la calidad del Tiroler Speck IGP elaborado.

Desde el registro inicial de la indicación de origen, el Tiroler Speck IGP ya se entrega principalmente cortado en trozos o en lonchas por el productor. Esto no se indicaba expresamente en el pliego de condiciones original, por lo que se incluye ahora explícitamente esta disposición relativa al cortado y envasado para proporcionar una mayor precisión clarificadora.

4. Vínculo con la zona geográfica:

El punto 5.f) del pliego de condiciones tenía hasta ahora el siguiente tenor:

«La obtención de Tiroler Speck se ha desarrollado a lo largo de muchas generaciones como posibilidad de elaboración tradicional en el paisaje montañoso del Tirol marcado por la presencia de explotaciones rurales familiares, en las que no se disponía de instalaciones de refrigeración de la carne fresca. El secado, necesario durante la elaboración, en el puro aire de la montaña, así como el cuidadoso proceso de ahumado con utilización de determinadas mezclas de condimentos y con leña de haya o de fresno, son responsables de las características particulares del Tiroler Speck.

Los agricultores pasaban a sus descendientes las recetas de los condimentos y los métodos de obtención del Tiroler Speck. Con dicha tradición individual, así transmitida, se estableció una manera general de proceder para la elaboración comercial actual del Tiroler Speck. A través de muchas generaciones, este producto se hizo muy apreciado, debido a su alto valor nutritivo, su buena conservación y sus múltiples posibilidades de aplicación.»

y se modifica como se indica a continuación:

«4.6. Vínculo con la zona geográfica

Desde hace siglos, el Tiroler Speck forma parte integrante de la cocina rural local.

Puede conseguirse una indicación de la antigua tradición sobre el tema del tocino en el Tirol en referencias documentales. Nikolaus Graff y Hermann Holzmann mencionan en la “Geschichte des Tiroler Metzgerhandwerks” (Historia del oficio de carnicero del Tirol) (Universitätsverlag Wagner 1982), entre otras cosas, una fijación de precios realizada el 23 de julio de 1573 para la libra de tocino junto con salchichas de cerdo. La importancia del tocino en las costumbres alimentarias de la población tirolesa puede comprobarse también en otros textos de dicha obra. Por ejemplo, en ella se informa de que, incluso en la esfera privada, se compraba en el mercado carne de porcino en grandes trozos y se transformaba en tocino. La mayoría de la carne de cerdo se condimentaba y se ahumaba, y se consumía durante todo el año como tocino y carne ahumada.

El Tiroler Speck es un producto que debe su calidad y su consiguiente reputación a la combinación de factores climáticos y conocimientos técnicos específicos de los maestros tocineros del Tirol. El clima de montaña de los Alpes interiores, con rasgos subcontinentales y diferencias climáticas regionales, y que tiene predominantemente veranos húmedos y otoños secos, ha conducido al desarrollo de técnicas especiales de almacenamiento de víveres, con las que en el caso del Tiroler Speck IGP se ha llegado a una forma de elaboración especial en función del tiempo y de la estación del año. La obtención de Tiroler Speck se ha desarrollado a lo largo de muchas generaciones como método de elaboración tradicional en el paisaje montañoso del Tirol, marcado por la presencia de explotaciones rurales familiares, en las que no se disponía de instalaciones de refrigeración de la carne fresca. El saber transmitido de generación en generación sobre el secado al puro aire de la montaña del Tirol, así como el cuidadoso proceso de ahumado con utilización de determinadas mezclas de condimentos y leña de haya o de fresno, son responsables de las características particulares del Tiroler Speck.

Esta elevada capacitación técnica, desarrollada en la zona geográfica definida, relativa a las técnicas de producción y al control de la maduración, transmitida de generación en generación, resulta decisiva desde el punto de vista de las propiedades organolépticas que determinan la calidad del producto. Los agricultores pasaban a sus descendientes la receta de los condimentos y el método de obtención del Tiroler Speck. Con dicha tradición individual, así transmitida, se estableció una manera general de proceder para la elaboración comercial actual del Tiroler Speck. A través de muchas generaciones, este producto se hizo muy apreciado, debido a su alto valor nutritivo, su buena conservación y sus múltiples posibilidades de aplicación.

El conocimiento y la tradición artesana de los maestros tocineros del Tirol garantizan la calidad del producto y la conservación de dicha calidad. El factor fundamental para lograr el elevado nivel de calidad del producto final lo constituye la secular experiencia práctica de los maestros tocineros del Tirol en relación con los efectos de las materias primas y los parámetros climáticos sobre la calidad del producto (incluido el conocimiento de los factores perturbadores, de las causas de las desviaciones, y de los siempre cambiantes factores medioambientales y propiedades de las materias primas, así como de las influencias recíprocas de los parámetros de producción). La supervisión del método de obtención por un maestro tocinerero del Tirol, que sigue un proceso permanente de formación continua profesional, permite evitar las influencias desfavorables sobre el producto y que se pierda calidad. Con el fin de fomentar y seguir desarrollando el conocimiento sobre el Tiroler Speck, colaboran varias explotaciones en la producción de Tiroler Speck, como se describe en el punto 4.5. Los efectos que así se consiguen sobre la calidad del producto se tienen en cuenta en la formación continua de los maestros tocineros del Tirol para la preservación, el desarrollo y la mejora de sus conocimientos técnicos.»

Justificación:

El pliego de condiciones se ajusta a los requisitos del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, de forma que las observaciones históricas descritas inicialmente en la prueba del origen, como las referencias documentales y las antiguas tradiciones sobre el Tiroler Speck, se han desplazado al punto 4.6 «Vínculo con la zona geográfica».

Los efectos de los factores climáticos y humanos que tiene la zona geográfica se describen extensamente y además se recogen con detalle los conocimientos especiales de los productores regionales, mencionados hasta ahora en el pliego de condiciones solo de forma marginal, como el conocimiento tradicional de las técnicas especiales de almacenamiento de víveres, con las que en el caso del Tiroler Speck IGP se ha llegado a una forma de elaboración especial en función de la meteorología y de la estación del año, así como la elevada capacitación técnica en relación con las técnicas de producción y el control de la maduración, que resulta decisiva desde el punto de vista de las propiedades organolépticas.

Por otra parte, se ponen de relieve las propiedades organolépticas que hacen que este producto sea especial y determinan su calidad y su reputación.

5. *Etiquetado:*

La versión original del punto 5.h) del pliego de condiciones reza como sigue:

«La indicación geográfica protegida “Tiroler Speck” no puede traducirse a ninguna otra lengua. Debe figurar en la etiqueta en caracteres legibles e indelebles y destacar claramente respecto a todas las demás inscripciones.

Debe ir justo detrás el término “indicación geográfica protegida” o las siglas “IGP”, en la lengua comercial del producto. Se autoriza la inserción de nombres, razones sociales o marcas propias, siempre y cuando no induzcan a error al comprador.

El Tiroler Speck puede venderse suelto, envasado al vacío o envasado en atmósfera controlada, como trozos enteros, en porciones o en lonchas.»

y se modifica como se indica a continuación:

«En cada unidad envasada lista para la venta, debe indicarse en un lugar fácilmente visible, de forma claramente legible e indeleble, el número de la explotación, un identificador del lote en forma de número de lote o de indicación de la fecha y la mención “Tiroler Speck g.g.A.”. Además, puede indicarse también la pieza de carne utilizada o la región del fabricante dentro de la zona geográfica definida.

Ejemplos de etiquetado:

- “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”.

Es posible añadir una indicación en la lengua utilizada en la zona de comercialización, siempre que esté incluido el término “Tiroler Speck g.g.A.” en lengua alemana.

Se autoriza la inserción de nombres, razones sociales o marcas propias, siempre y cuando la presentación resultante no induzca a error.».

Justificación:

La detallada y exhaustiva disposición sobre el etiquetado contribuye a mejorar la transparencia y la información facilitada a los consumidores. Asimismo, se regula la utilización de información adicional en el etiquetado, para indicar con mayor precisión la pieza de carne utilizada o la región del fabricante dentro de la zona geográfica definida, con lo que se destaca aún más la regionalidad del producto, y este se describe de forma más explícita mediante la indicación adicional de la pieza de carne utilizada. De esta manera se consigue una denominación más exacta del producto y una información más precisa para los consumidores.

6. Otros

6.1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: Österreichisches Patentamt (Oficina Austriaca de Patentes)
Dirección: 1200 Viena
Dresdner Straße 87
ÖSTERREICH

Tel. +43 1534240
Fax +43 153424535
Correo electrónico: Herkunftsangaben@patentamt.at

6.2. Agrupación:

Nombre: Konsortium Tiroler Speck g.g.A.
Dirección: Bundesstraße 33
6551 Pians
ÖSTERREICH

Tel. +43 544269001190
Fax +43 5442636211190
Correo electrónico: kontakt@tirolerspeck.info

Composición: Productores

Justificación:

El nombre de la agrupación solicitante ha cambiado desde la concesión de la protección de la denominación y ha sido actualizado, como lo han sido los datos modificados de las autoridades competentes.

6.3. Organismo de control

El apartado que contiene los datos de contacto del organismo de control se ha modificado debido a un cambio por un organismo de control privado. Ahora el control es realizado por el organismo de control siguiente:

Kontrollservice BIKO Tirol
Wilhelm-Greil-Straße 9,
6020 Innsbruck
ÖSTERREICH

Teléfono: +43 592923100
Fax +43 592923199
Correo electrónico: office@biko.at

Las tareas de inspección se definen y regulan con mayor precisión, de manera que los controles incluyen la toma de muestras del mercado o de la explotación, así como una inspección de las instalaciones de la explotación para comprobar las características del producto y los aspectos indicados en la prueba del origen. Así quedan consagrados en el pliego de condiciones los puntos más importantes de los controles.

6.4. Requisitos nacionales:

El apartado «Requisitos nacionales» se suprime en su totalidad.

6.5. Cambios de redacción

6.5.1. El mapa (anexo 2 del pliego de condiciones) y la referencia que se hacía a este anexo en el apartado «Zona geográfica» se sustituyen por la mención del «Estado federado del Tirolo» como la zona geográfica. Así queda descrita claramente y sin ambigüedades la zona geográfica, con lo que el mapa es innecesario.

6.5.2. En los apartados «Zona geográfica» y «Método de obtención», se suprime la mención del anexo 3, que contenía las condiciones de producción de la carne de cerdo y los requisitos aplicables a la carne fresca (piezas de materia prima). Los requisitos en vigor a este respecto están regulados finalmente en el paquete de higiene de la UE, en la legislación europea sobre piensos y en el Reglamento (CE) n.º 1234/2007 (Reglamento único para las OCM), y se ha comprobado que son suficientes para asegurar la calidad del producto. Por tanto, ya no es necesario imponer a los piensos expresamente que se ajusten a la normativa austriaca. Puesto que en el comercio de carne no se dispone de datos regulares sobre el contenido de polienos en los piensos utilizados al respecto y que también los análisis realizados en el ámbito del sistema de control interno muestran que, desde 2008, los valores de las mediciones de los ácidos grasos se mantienen constantes y con un valor medio plurianual de 12,22 g/100 g (lo que corresponde al valor límite del objetivo perseguido inicialmente), el criterio del contenido en polienos resulta asimismo superfluo, por lo que se suprimen las disposiciones citadas en el anexo 3, letras A a C.

DOCUMENTO ÚNICO

«TIROLER SPECK»

N.º UE: PGI-AT-02162 — 8.8.2016

DOP () IGP (X)

1. Nombre(s)

«Tiroler Speck»

2. Estado miembro o tercer país

Austria

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

El Tiroler Speck IGP es un producto adobado en crudo obtenido de forma artesana tradicional a partir de las siguientes piezas deshuesadas de carne de porcino: pierna, chuletero, panceta, paleta o pescuezo, salado y condimentado en seco con una mezcla especial de condimentos, la cual contiene al menos enebro, pimienta negra y ajo, ahumado con arreglo a un método específico de la región en el que se utiliza al menos un 50 % de leña de haya o de fresno, y adobado y secado al aire. El exterior es de color marrón oscuro, mientras que la superficie de corte es rojiza con una parte de grasa de color blanco. Su olor es intenso, fragante y especiado con una clara nota de madurez y perfume ahumado. El sabor presenta un tono ligeramente especiado, vehiculado por unas notas de ahumado claramente perceptibles en un aroma de carne con cuerpo, y redondeado con una apreciable nota salada.

Propiedades fisicoquímicas y microbiológicas:

— Relación agua/proteína: máx. 1,7 (tolerancia + 0,2)

— Contenido de sal (NaCl): máx. 5,0 % [tolerancia: + 1,5 % (por el medio) + 2,0 % (por el borde)].

El Tiroler Speck se prepara exclusivamente en la zona geográfica definida y se presenta envasado al vacío o en atmósfera controlada en su forma definitiva, que puede ser en piezas enteras, en trozos o en lonchas.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

La carne utilizada para el Tiroler Speck IGP es originaria de la Unión Europea y comprende las piezas de pierna con piel, con o sin la parte superior del muslo, chuletero con piel, panceta con piel (con o sin cartílagos), paleta con piel, pescuezo sin piel, siempre obtenidas y cortadas según prácticas de producción adecuadas.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la producción (desde el salado hasta el producto acabado) tienen lugar en la zona geográfica definida.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

La operación de corte del Tiroler Speck IGP debe ser realizada bajo la supervisión de un técnico con formación especial sobre la obtención del Tiroler Speck IGP (el denominado maestro tocinerero del Tirol, «Tiroler Speckmeister»), o bien realizada directamente por este técnico. Durante las operaciones de corte, cada lote preparado es objeto de examen organoléptico para comprobar la ausencia de cambios indeseados de color y sabor. Si se aprecian defectos (como, por ejemplo, maduración sofocante, alteraciones del color o desecación inaceptable del borde), deben tomarse inmediatamente medidas para ajustar los parámetros de control (tales como la temperatura, la humedad del aire o la duración de cada etapa) de los lotes o unidades que se encuentren aún en fase de producción. Para que esta garantía de calidad pueda aplicarse en el momento oportuno, es necesario que las actividades de obtención de unidades envasadas de Tiroler Speck IGP se lleven a cabo exclusivamente en la explotación o en la unión de explotaciones de producción (= explotación de una empresa con varias sedes que se encargan de diversas fases de la producción de Tiroler Speck IGP o varias direcciones postales en el mismo distrito).

Para evitar los efectos negativos de la oxidación y la desecación o del deterioro microbiológico como consecuencia del crecimiento de mohos y, de este modo, evitar una pérdida de calidad, el tiempo transcurrido entre las operaciones de corte y el envasado del Tiroler Speck IGP debe ser breve, de modo que el envasado de Tiroler Speck IGP en piezas enteras, en trozos o en lonchas, al vacío o en atmósfera controlada, debe tener lugar en la zona geográfica definida. Sin embargo, si, por motivos de disponibilidad, resulta necesario un almacenamiento antes de las operaciones de corte, ha de realizarse exclusivamente en un envase (envase primario) al vacío o en atmósfera controlada, para evitar la pérdida de calidad por un secado excesivo o por un deterioro microbiológico debido al crecimiento de mohos. A continuación, el Tiroler Speck IGP o bien se corta en trozos adecuados para el consumo doméstico o bien se separa de la piel, se prepara y se corta en lonchas, o bien se dispone en forma lista para cocinar, y en todos los casos se envasa al vacío o en atmósfera controlada (envase final).

El Tiroler Speck IGP, envasado en piezas enteras, puede entregarse a establecimientos de venta de alimentos al por menor o de alimentación de colectividades, siempre que se corte en lonchas en presencia del consumidor y que esta parte entregada no exceda del 10 % del lote diario correspondiente y que la cantidad restante, en el control durante el corte (en trozos, en lonchas, en dados o similares), no muestre signos de que el lote como tal está afectado por imperfecciones que hagan pensar que el tocino entregado en piezas enteras también es defectuoso.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

En cada unidad envasada lista para la venta debe indicarse en un lugar fácilmente visible, de forma claramente legible e indeleble, el número de la explotación, un identificador del lote en forma de número de lote o de indicación de la fecha y la mención «Tiroler Speck g.g.A.». Además, puede indicarse también la pieza de carne utilizada o la región del fabricante dentro de la zona geográfica definida.

Es posible añadir una indicación en la lengua utilizada de la zona de comercialización, siempre que esté incluido el término «Tiroler Speck g.g.A.» en lengua alemana.

Se autoriza la inserción de nombres, razones sociales o marcas propias, siempre y cuando la presentación resultante no induzca a error.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

Estado federado del Tirol

5. Vínculo con la zona geográfica

En el paisaje montañoso del Tirol, marcado por la presencia de explotaciones rurales familiares, se ha desarrollado y perfeccionado a lo largo de muchas generaciones la producción de tocino como método de conservación de la carne fresca. Los agricultores pasaban a sus descendientes los conocimientos sobre la especial receta de los condimentos y el método tradicional de obtención del Tiroler Speck. Con dicha tradición individual, así transmitida, se estableció una manera general de proceder para la elaboración comercial actual del Tiroler Speck. El secado, necesario durante la elaboración, en el puro aire de la montaña del Tirol, así como el cuidadoso proceso de ahumado con utilización de determinadas mezclas de condimentos y con leña de haya o de fresno para producir el humo, constituyen un método especial, típico de cada región, que confiere al Tiroler Speck IGP su característico aspecto exterior de color marrón oscuro. Con la excepción del tocino de pescuezo (Schopfspeck), las superficies de corte muestran una capa de grasa blanca y el color de la carne es rojo fuerte, que se oscurece hacia el borde de la carne. El olor a condimentos fragantes, con una perceptible nota de madurez y un toque ligero de especias, y el aroma con apreciables notas de humo y sal, quedando al fondo el aroma a carne de cerdo, constituyen las inconfundibles cualidades del producto. Dentro de los rasgos generales de esta imagen, se encuentran con frecuencia variaciones regionales y distintos matices de las características organolépticas, reflejo de la expresión cultural arraigada en las correspondientes regiones y valles de la zona geográfica definida. En consecuencia, determinados aspectos característicos típicos, como el perfil aromático o la nota de leña de ahumado, se expresan de forma especial según la región, sin que esto afecte a la imagen general del Tiroler Speck IGP ni la modifique.

El método de obtención tradicional desarrollado en la zona geográfica se basa en los conocimientos de los productores, transmitidos a lo largo de los siglos.

El conocimiento y la tradición artesana de los maestros tocineros del Tirol garantizan la elevada calidad del producto y la conservación de dicha calidad. La secular experiencia práctica de los maestros tocineros del Tirol en relación con los efectos que ejercen las materias primas y los parámetros climáticos sobre la calidad del producto (incluido el conocimiento sobre los factores perturbadores, sobre las causas de las desviaciones y las siempre cambiantes propiedades de las materias primas y de los factores medioambientales, así como las influencias recíprocas de los parámetros de producción) constituye el factor fundamental para lograr el elevado nivel de calidad del producto final. Así, la duración correspondiente del proceso de secado al aire es determinada por el maestro tocinerero del Tirol, atendiendo a los datos climáticos de cada momento en la región y al tamaño de las piezas de carne, a fin de garantizar que el secado se hace de forma cuidadosa y se obtiene un producto impecable en cuanto a su calidad, con sus características típicas (color exterior marrón oscuro, textura entre firme y semifirme, aroma a enebro, con una nota apreciable de sal y aroma a humo).

La supervisión del método de obtención por un maestro tocinerero del Tirol, que sigue un proceso permanente de formación continua profesional, permite evitar las influencias desfavorables sobre el producto y que se pierda calidad.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(Artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

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

