

Europeiska unionens officiella tidning

C 46



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

sextioförsta årgången

8 februari 2018

Innehållsförteckning

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Rådet

- 2018/C 46/01 Meddelande till personer som är föremål för restriktiva åtgärder enligt rådets beslut 2013/255/Gusp och rådets förordning (EU) nr 36/2012 om restriktiva åtgärder med hänsyn till situationen i Syrien 1

Europeiska kommissionen

- 2018/C 46/02 Eurons växelkurs 2

UPPLYSNINGAR OM EUROPEISKA EKONOMISKA SAMARBETSOMRÅDET

Eftas övervakningsmyndighet

- 2018/C 46/03 Meddelande från Eftas övervakningsmyndighet på grundval av artikel 16.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1008/2008 om gemensamma regler för tillhandahållande av lufttrafik i gemenskapen – Upphävande av allmän trafikplikt för regelbunden lufttrafik 3

SV

2018/C 46/04	Meddelande från Eftas övervakningsmyndighet på grundval av artikel 16.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1008/2008 om gemensamma regler för tillhandahållande av lufttrafik i gemenskapen – Införande av allmän trafikplikt för regelbunden lufttrafik	3
2018/C 46/05	Meddelande från Eftas övervakningsmyndighet på grundval av artikel 17.5 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1008/2008 om gemensamma regler för tillhandahållande av lufttrafik i gemenskapen – Anbudsförfarande avseende tillhandahållande av regelbunden lufttrafik i enlighet med allmän trafikplikt	4

V Yttranden

DOMSTOLSFÖRFARANDEN

Efta-domstolen

2018/C 46/06	Begäran om rådgivande yttrande från Eftadomstolen av Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht (Finanstillsynens överklagandenämnd) den 12 oktober 2017 i målet Edmund Falkenhahn AG mot Finansinspektionen i Liechtenstein (Mål E-9/17)	5
--------------	--	---

FÖRFARANDEN FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2018/C 46/07	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.8778 – Apollo Management/Phoenix Services) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ⁽¹⁾	6
--------------	--	---

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2018/C 46/08	Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel	8
--------------	---	---

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES.

IV

*(Upplysningar)*UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

RÅDET

Meddelande till personer som är föremål för restriktiva åtgärder enligt rådets beslut 2013/255/Gusp och rådets förordning (EU) nr 36/2012 om restriktiva åtgärder med hänsyn till situationen i Syrien*(2018/C 46/01)*

Följande information lämnas för kännedom till Ali Ayyub (nr 56), Fahd Jasim (nr 57), Mohammed Ramez Tourjman (nr 221) och Ahmad al-Hamu (nr 227), de personer som anges i bilaga I till rådets beslut 2013/255/Gusp ⁽¹⁾ och i bilaga II till rådets förordning (EU) nr 36/2012 ⁽²⁾ om restriktiva åtgärder med hänsyn till situationen i Syrien.

Rådet har för avsikt att ändra redogörelserna för skälen för de ovan nämnda personerna. Dessa personer informeras härmed om att de före den 12 februari 2018 kan inkomma med en begäran till rådet om att erhålla denna redogörelse för skälen, till följande adress:

Europeiska unionens råd
Generalsekretariatet
GD C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bryssel
BELGIEN

E-post: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ EUT L 147, 1.6.2013, s. 14.

⁽²⁾ EUT L 16, 19.1.2012, s. 1.

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

7 februari 2018

(2018/C 46/02)

1 euro =

	Valuta	Kurs		Valuta	Kurs
USD	US-dollar	1,2338	CAD	kanadensisk dollar	1,5445
JPY	japansk yen	134,84	HKD	Hongkongdollar	9,6463
DKK	dansk krona	7,4430	NZD	nyzeeländsk dollar	1,6897
GBP	pund sterling	0,88675	SGD	singaporiensk dollar	1,6291
SEK	svensk krona	9,8585	KRW	sydkoreansk won	1 335,72
CHF	schweizisk franc	1,1610	ZAR	sydafrikansk rand	14,7640
ISK	isländsk krona	125,00	CNY	kinesisk yuan renminbi	7,7416
NOK	norsk krona	9,6618	HRK	kroatisk kuna	7,4413
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	16 729,40
CZK	tjeckisk koruna	25,230	MYR	malaysisk ringgit	4,8155
HUF	ungersk forint	309,81	PHP	filippinsk peso	63,236
PLN	polsk zloty	4,1595	RUB	rysk rubel	70,5211
RON	rumänsk leu	4,6555	THB	thailändsk baht	38,976
TRY	turkisk lira	4,6681	BRL	brasiliansk real	4,0070
AUD	australisk dollar	1,5684	MXN	mexikansk peso	23,0468
			INR	indisk rupie	79,2655

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

UPPLYSNINGAR OM EUROPEISKA EKONOMISKA SAMARBETSOMRÅDET

EFTAS ÖVERVAKNINGSMYNDIGHET

Meddelande från Eftas övervakningsmyndighet på grundval av artikel 16.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1008/2008 om gemensamma regler för tillhandahållande av lufttrafik i gemenskapen

Upphävande av allmän trafikplikt för regelbunden lufttrafik

(2018/C 46/03)

Medlemsstat	Norge
Berörd flyglinje	Værøy–Bodø (eller omvänt)
Datum då den allmänna trafikplikten ursprungligen trädde i kraft	1 augusti 2014 (offentliggjort den 5 september 2013 i EUT C 256 och i EES-supplement nr 50/2013)
Datum för upphävande	1 augusti 2019
Adress där texten och all annan relevant information och/eller dokumentation om den allmänna trafikplikten kan erhållas	Samferdselsdepartementet Postboks 8010 Dep N-0030 Oslo NORGE Tfn +47 22248353 E-post: postmottak@sd.dep.no

Meddelande från Eftas övervakningsmyndighet på grundval av artikel 16.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1008/2008 om gemensamma regler för tillhandahållande av lufttrafik i gemenskapen

Införande av allmän trafikplikt för regelbunden lufttrafik

(2018/C 46/04)

Medlemsstat	Norge
Berörd flyglinje	Værøy–Bodø (och vice versa)
Datum då den allmänna trafikplikten träder i kraft	den 1 augusti 2019
Adress där texten och all annan relevant information och/eller dokumentation om den ändrade allmänna trafikplikten kan erhållas	Samferdselsdepartementet Postboks 8010 Dep N-0030 OSLO NORGE Tfn +47 22248353 E-post: postmottak@sd.dep.no https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/?documenttype=dokumenter/anbud

Meddelande från Eftas övervakningsmyndighet på grundval av artikel 17.5 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1008/2008 om gemensamma regler för tillhandahållande av lufttrafik i gemenskapen

Anbudsförfarande avseende tillhandahållande av regelbunden lufttrafik i enlighet med allmän trafikplikt

(2018/C 46/05)

Medlemsstat	Norge
Berörda flyglinjer	Værøy–Bodø (och vice versa)
Kontraktets löptid	1 augusti 2019–31 juli 2024
Tidsfrist för inlämnande av anbud	25 april 2018, kl. 12.00 lokal tid
Adress där texten med erbjudandet att delta i anbudsförandet och all annan relevant information och/eller dokumentation om det offentliga anbudsförandet och den ändrade allmänna trafikplikten kan erhållas	Samferdselsdepartementet Postboks 8010 Dep N-0030 OSLO NORGE Tfn +47 22248353 E-post: postmottak@sd.dep.no Internet: https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/?documenttype=dokumenter/anbud

V

(Yttranden)

DOMSTOLSFÖRFARANDEN

EFTA-DOMSTOLEN

Begäran om rådgivande yttrande från Eftadomstolen av Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht (Finanstillsynens överklagandenämnd) den 12 oktober 2017 i målet Edmund Falkenhahn AG mot Finansinspektionen i Liechtenstein

(Mål E-9/17)

(2018/C 46/06)

Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht (Finanstillsynens överklagandenämnd) har i en skrivelse av den 12 oktober 2017, som inkom till Eftadomstolens kansli den 12 oktober 2017, begärt ett rådgivande yttrande i målet Edmund Falkenhahn AG mot Finansinspektionen i Liechtenstein beträffande följande frågor:

- I/1. Är det förenligt med Europaparlamentets och rådets direktiv 2009/110/EG av den 16 september 2009 om rätten att starta och driva affärsverksamhet i institut för elektroniska pengar samt om tillsyn av sådan verksamhet (direktivet om elektroniska pengar) att elektroniska pengar har ett annat värde än det nominella värdet vid erhållandet av medlen under perioden mellan utgivningen (artikel 11.1) och inlösen (artikel 11.2), förutsatt att inlösen (artikel 11.2) sker till lägst det nominella beloppet?
 - I/2. Om fråga I/1 besvaras jakande: Kan det avvikande värdet som avses i fråga I/1 kopplas till ett rörligt värde (som exempelvis guldpriset)?
 - I/3. Om fråga I/2 besvaras jakande: I fall det finns en koppling till ett rörligt värde (som exempelvis guldpriset), är det då förenligt med artikel 12 i direktivet om elektroniska pengar att inlösen (artikel 11.2) sker till ett belopp som överstiger det nominella beloppet?
 - II/1. Fastställs det på ett uttömmande sätt i artikel 7.2 första och andra stycket i direktivet om elektroniska pengar vad som avses med säkra lågrisktillgångar i den mening som avses i första meningen av artikel 7.1 i direktivet om elektroniska pengar jämförd med artikel 9.1 a i Europaparlamentets och rådets direktiv 2007/64/EG av den 13 november 2007 om betaltjänster på den inre marknaden (betaltjänstdirektivet)?
 - II/2. Om fråga II/1 besvaras nekande: Är det enbart som ett led i beslutet om beviljande av auktorisation i enlighet med artikel 10 i direktivet om elektroniska pengar som artikel 9.1 a i betaltjänstdirektivet utesluter att de behöriga myndigheterna definierar vad som avses med säkra (likvida) lågrisktillgångar?
 - II/3. Om fråga II/2 besvaras nekande: Ska hänvisningen till artikel 9.1 och 9.2 i betaltjänstdirektivet som återfinns i artikel 7.1 första meningen av direktivet om elektroniska pengar tolkas som "säkra lågrisktillgångar" i den mening som avses i artikel 7.2 första stycket i direktivet om elektroniska pengar eller som "säkra likvida lågrisktillgångar"?
 - II/4. Beroende på svaret på fråga II/3: Är guld en säker (likvid) lågrisktillgång?
-

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende M.8778 – Apollo Management/Phoenix Services)

Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2018/C 46/07)

1. Europeiska kommissionen mottog den 2 februari 2018 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 och till följd av ett hänskjutande enligt artikel 4.5 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾.

Denna anmälan berör följande företag:

- Apollo Management, LP (*Apollo*, Förenta staterna).
- Phoenix Services International LLC (*Phoenix*, Förenta staterna).

Apollo förvärvar indirekt, på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen, fullständig kontroll över Phoenix.

Koncentrationen genomförs genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Apollo: kontrollerar flera investeringsfonder med investeringar i företag och skuldebrev inom olika affärsområden över hela världen, däribland företag inom kemikalie-, rederi-, sjukhus-, säkerhets-, finans- och glasförpackningsbranscherna.
- Phoenix: tillhandahåller tjänster till ståltillverkare, såsom hantering, behandling och försäljning av slagg samt återanvändning och tillskärning av metallskrot enligt kundens specifikationer.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda transaktionen kan omfattas av koncentrationsförordningen, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare.

Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽²⁾.

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Följande referens bör alltid anges:

M.8778 – Apollo Management/Phoenix Services

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).

⁽²⁾ EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.

Synpunkterna kan sändas till kommissionen per e-post, per fax eller per brev. Använd följande kontaktuppgifter:

E-post: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Adress:

Europeiska kommissionen
Generaldirektoratet för konkurrens
Registreringsenheten för företagskoncentrationer
1049 Bryssel
BELGIEN

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2018/C 46/08)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR EN SKYDDAD
URSPRUNGSBETECKNING/GEOGRAFISK BETECKNING SOM INTE ÄR SOM EN MINDRE ÄNDRING

Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012**”TIROLER SPECK”****EU-nr: PGI-AT-02162 – 8.8.2016****SUB () SGB (X)****1. Ansökande grupp och berättigat intresse**

Konsortium Tiroler Speck g.g.A.
Bundesstraße 33
6551 Pians
ÖSTERRIKE

Tfn +43 544269001190
Fax +43 5442636211190
E-post: kontakt@tirolerspeck.info

Den ursprungliga ansökan om registrering lämnades in av medlemmarna i den ansökande gruppen. Den nuvarande sökanden skyddar intressena för producenterna av ”Tiroler Speck” SGB, och har därför ett berättigat intresse i att lämna in ändringar av produktspecifikationen.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Österrike

3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen

- ☐ Produktens namn
- ☒ Produktbeskrivning
- ☐ Geografiskt område
- ☒ Ursprungsbevis
- ☒ Produktionsmetod
- ☒ Samband
- ☒ Märkning
- ☒ Annan (ändring av uppgifter om behörig myndighet, namn på den ursprungliga ansökande gruppen, kontrollorgan, nationella krav, utarbetande av ändringar)

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

4. Typ av ändring(ar)

- ☐ Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.
- ☒ Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som inte kan anses som en mindre ändring i den mening som avses i artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

5. Ändring(ar)

De inlämnade ändringarna av produktspecifikationen är nödvändiga på grund av de erfarenheter som gjorts vid hantering av de praktiska aspekterna av den skyddade benämningen efter det att den blev skyddad. Dessa ändringar inbegriper en detaljerad beskrivning av alla de väsentliga kraven för produktion och marknadsföring, inklusive tillverkningsstadierna, som absolut måste äga rum i det berörda geografiska området, och fungerar som en garanti för kvaliteten på "Tiroler Speck" SGB.

Den förra produktspecifikationen, som består av flera separata dokument och bilagor, har slagits samman till ett enda dokument och har reviderats och uppdaterats för att ge en tydligare beskrivning av kraven, i synnerhet när det gäller tillverkningsmetod och ursprungsbevis, och bidrar därmed till att bevara kvaliteten på "Tiroler Speck" SGB.

1. Produktbeskrivning

Punkt 5b i produktspecifikationen har följande lydelse:

"Råvarorna för 'Tiroler Speck' SGB erhålls från följande benfria putsade styckningsdelar av griskött:

- Lagg.
- Kotlett.
- Bog.
- Sida.
- Karré.

"Tiroler Speck" saltas lätt och behandlas och lagras därefter i en särskild kryddblandning i enlighet med lokala sedvänjor och traditioner, i separata utrymmen vid en temperatur på mellan 18 °C och 20 °C.

På utsidan är färgen rökigt brun, medan snittytan är rödaktig med ett vitt fettlager. Lukten är mild och aromatisk, med igenkännliga rökiga toner. Smaken är kryddig och kännetecknas av särskilda kryddblandningar och en särskild rökbehandling, med en mildt salt smak.

Fysikalisk-kemiska och mikrobiologiska egenskaper:

- Förhållande mellan vatten och protein: högst 1,5 (tolerans 0,2).
- Högsta salthalt 5 %.
- Natriumnitritinnehåll uttryckt som natriumnitrit (NaNO_2) 5 mg/100 g (50 mg/kg).
- Kaliumnitratinnehåll uttryckt som natriumnitrit (NaNO_2) 25 mg/100 g (250 mg/kg)
- Total mängd mesofila bakterier (inklusive mjölksyrebakterier) CFU/g < 1×10^7 .

Detta ska ändras på följande sätt:

"4.2 Beskrivning

4.2.1 Allmänt

'Tiroler Speck' SGB är en traditionell, icke-industriell produkt av rimmat griskött tillverkad av benfri lagg, kotlett, sida, bog, eller karré. Den är torrsaltad, kryddad, rimmad, kallrökt och lufttorkad.

'Tiroler Speck' SGB tillverkas uteslutande i det avgränsade geografiska området och produkten är i sin slutliga form tillgänglig antingen vakuumpförpackad eller förpackad i en kontrollerad atmosfär, antingen ouppskuret, i bitar eller i skivor.

4.2.2 Organoleptiska egenskaper

'Tiroler Speck' SGB har ett karakteristiskt organoleptiskt utseende med särskild smak och rökig doft. På grund av den typiska kallrökningen och de kryddor som används har 'Tiroler Speck' SGB en karakteristiskt mörkbrun utsida. Med undantag av s.k. *Schopfspeck* [Speck av karré] har snittytorna ett vitt fettlager och köttet har en djupt röd färg som mörknar på köttssidan. Doften är intensivt och aromatiskt kryddig med märkbara mogna toner underbyggda av grisköttssaromen. Produkten är fast vid beröring, och halvfast till fast när den pressas mellan fingrarna. När man biter i den är den kompakt, inte mjuk. Smaken och aromen är något kryddig, underbyggd av tydliga och igenkännbara rökiga toner och en fyllig köttsmak, avrundad med en igenkännbar sälta. I denna bredare kontext är det vanligt med regionala skillnader och subtila förändringar av de organoleptiska egenskaperna, beroende på de kulturella särdrag som har rotat sig i de motsvarande områdena och dalarna i det avgränsade geografiska området. Följaktligen har vissa aspekter av produktens typiska karaktärsdrag, såsom smakprofilen eller inslagen av rökt trä, särskilda regionala särdrag utan att detta påverkar eller ändrar den övergripande identiteten för 'Tiroler Speck' SGB.

4.2.3 Fysikalisk-kemiska produkttegenskaper

Förhållande mellan vatten och protein: högst 1,7 (tolerans + 0,2).

Salthalt (NaCl): högst 5,0 % (tolerans + 1,5 % [mitt] + 2,0 % [kant])."

Motivering:

Produktens typiska organoleptiska egenskaper beskrivs närmare och mer detaljerat. Förhållandet mellan vatten och protein fastställs nu korrekt till "högst 1,7" i stället för "högst 1,5", som tidigare angavs. Detta var ett skrivfel i den ursprungliga produktspecifikationen. De mikrobiologiska egenskaperna har helt tagits bort, eftersom de på grundval av de gällande rättsliga kraven är överflödiga. Ordalydelsen, som delvis kommer från specifikationen och delvis består av tillägg, har preciserats i syfte att klargöra och förbättra produktbeskrivningens fullständighet, och därmed ge kontrollorganet mer exakta och tillförlitliga produktparametrar för att kunna säkerställa produktens kvalitet.

Delningen i bitar och uppskärningen av "Tiroler Speck" alltid har uteslutande ägt rum i det avgränsade tillverkningsområdet. I produktbeskrivningen förklaras därför vid vilken tidpunkt "Tiroler Speck" SGB får sin slutliga form: närmare bestämt när det har vakuumförpackats eller förpackats i en kontrollerad atmosfär, antingen ouppskuret, i bitar eller i skivor.

2. Ursprungsbevis

Eftersom specifikationen tidigare inte innehöll någon hänvisning till ursprungsbevis ansågs det lämpligt att inkludera uppgifter om produktens spårbarhet i punkt 4.4 i produktspecifikationen. Denna punkt innehåller nu bestämmelser som säkerställer spårbarheten. Etiketten på varje förpackning med "Tiroler Speck" SGB måste vara försedd med ett anläggningsnummer och en identifieringskod i form av partinummer eller datum, så att varje parti på ett bindande sätt kan knytas till en tillverkningsplats. Varje producent som vill marknadsföra speck under namnet "Tiroler Speck" måste finnas med på en lista över tillverkare som upprätthålls av den ansökande gruppen. Denna lista finns tillgänglig på www.tirolerspeck.info. Listan innehåller alla anläggningar som tillverkar och förpackar "Tiroler Speck" SGB i enlighet med bestämmelserna i denna specifikation, jämte följande uppgifter: anläggningens nummer samt företagets namn och adress. Om ett företag har flera olika anläggningar som var och en utför enskilda led i tillverkningen av "Tiroler Speck" SGB, eller flera postadresser i samma område, kan dessa ingå i listan över tillverkare som en grupp anläggningar.

De tidigare observationerna rörande punkt 5d, som ingick i denna punkt när ursprungsbezeichnung i fråga godkändes, har nu flyttats till punkt 4.6 "Samband med det geografiska området".

3. Produktionsmetod

Punkt 5e i produktspecifikationen har följande lydelse:

"Vid bearbetning av de delar som anges i punkt 5b måste följande kriterier uppfyllas:

- Alla styckningsdetaljer som används för att tillverka 'Tiroler Speck' är traditionella styckningsdetaljer (se bilaga 3).
- De ska torrsaltas (torrgridas med en blandning av salt och kryddor) och rimmas.

- Rökningen och den åtföljande torkningen sker vid en rök- och rumstemperatur på högst 20 °C.
- Lufttorkningen och mognadslagringen sker vid en rumstemperatur på mellan 10 °C och 15 °C och i en relativ luftfuktighet på 60 % till 80 %. Man måste se till att luftväxlingen är tillräcklig.
- Torkningen och mognadslagringen äger rum samtidigt för att undvika att det bildas en torr kant.
- Det måste säkerställas att produkten är fri från parasiter och skadedjur.
- De angivna styckningsdetaljerna omfattas av förbudet mot sprutsaltning och behandling i tumlare.
- För kvalitetsbedömning används provningsschemat i bilaga 4.”

Detta ska ändras på följande sätt:

”4.5.1 Know-how – kunskap om tillverkningen

Hela produktionsprocessen för ’Tiroler Speck’ SGB ska äga rum i de produktionsanläggningar som ingår i förteckningen över tillverkare och ska övervakas av en tyrolsk mästertillverkare som kallas *Tiroler Speckmeister*.

För att bibehålla kvaliteten på ’Tiroler Speck’ SGB måste en specialist som arbetar som *Tiroler Speckmeister* genomgå den relevanta utbildningen, som erbjuds av den ansökande gruppen till samtliga intresserade specialister med målet att bibehålla kvalitetsnivåerna. Denna utbildning är tillgänglig utan kostnad för alla som uppfyller de tekniska antagningskraven. De tekniska kraven för en *Tiroler Speckmeister* är uppfyllda om de tekniska kvalifikationskriterierna för ett relevant näringstillstånd (t.ex. genomgången utbildning som mästerslaktare eller livsmedelstekniker) är uppfyllda, eller bevis kan framläggas på relevanta erfarenheter inom produktion av obehandlade kallrökta rimmade produkter. Mästertillverkarna måste regelbundet erbjuda denna utbildning för att möjliggöra ett utbyte av erfarenheter.

4.5.2 Kött som råvara

De styckningsdetaljer som används för ’Tiroler Speck’ SGB har sitt ursprung i Europeiska unionen och utgörs av följande styckningsdetaljer, urbenade och styckade i enlighet med god tillverkningspraxis:

- Lägg med svål, med eller utan innanlår.
- Kotlett med svål.
- Sida med svål (med eller utan brosk).
- Bog med svål.
- Karré med svål.

4.5.3 Tillverkning

Styckningsdetaljerna torrsaltas eller rimmas. Detta innebär att köttets yta gnids in med salt (bergsalt eller havssalt), saltningsmedel (nitriter och/eller nitrater) och en kryddblandning som åtminstone måste innehålla enbär, svartpeppar och vitlök, så att en saltlösning bildas. Maskiner för insprutning av saltlösning, tumlare för saltlösning och knådningsapparater för saltlake får inte användas.

Följande rimningsstadium, som avslutar rimningen, innebär temperaturer på mellan 2 °C och 7 °C. Detta vilostadium tar i regel mellan 7 och 35 dagar. Varaktigheten bestäms av storleken på styckningsdetaljen och beräknas sakkunnigt så att den resulterande salthalten i slutprodukten motsvarar de fysikalisk-kemiska produkttegenskaper som anges i punkt 4.2.3.

Rimningen följs sedan av en kalltorkning i temperaturer på mellan 2 °C och 7 °C och varar i upp till 14 dagar, beroende på regionen inom det avgränsade geografiska området.

Efter en uppvärmning på upp till 24 timmar vid en temperatur på högst 28 °C kallröks produkten. Röken ska komma från trä som till minst 50 % består av bok eller ask.

Kallrökning är en särskild regionsspecifik process som genomförs i röktemperaturer på högst 22 °C. I ett rökeri genomgår de rimmade, kalltorkade styckningsdetaljerna rökningssfaser omväxlat med torrfaser utan rök under en period på 4 till 14 dagar. Rökningssfasernas varaktighet och intensitet bestäms av *Tiroler Speckmeister*.

Slutligen mognadslagras köttet vid lufttorkning. Om det inte finns några lämpliga luftkonditionerade lokaler får tillverkningen av *Speck* endast ske vid de tider på året då temperaturen understiger 17 °C och luftfuktigheten ligger på mellan 60 och 90 %. Torkningens varaktighet beräknas av *Tiroler Speckmeister* på grundval av de rådande klimatförhållandena i regionen och storleken på styckningsdetaljerna.

4.5.4 Uppskärning och förpackning

Vid behov rengörs och putsas ytan av det helt torkade "Tiroler Speck" SGB, och därefter skärs det antingen i bitar för hushållsbruk eller så avlägsnas svålen och köttet bereds, skärs i skivor eller görs 'köksfärdigt'. Därefter antingen vakuumförpackas det eller förpackas i en kontrollerad atmosfär.

Tiden mellan uppskärning och förpackning ska hållas kort för att undvika de negativa effekterna av oxidation och uttorkning. Uppskärningen måste göras av en *Tiroler Speckmeister*, eller utföras under hans eller hennes överinseende.

Vid uppskärningen måste en sensorisk kontroll utföras på varje färdigt parti för att säkerställa att det inte förekommer några oavsiktliga avvikelser i färg eller smak. Om brister konstateras (t.ex. förruttelse, färgdefekter eller att det bildas en oönskad torr kant) måste åtgärder vidtas omedelbart för att anpassa kontrollparametrarna (t.ex. temperatur, fuktighet eller varaktigheten av varje steg i processen) för de partier eller enheter som fortfarande är under produktion. För att denna kvalitetssäkring ska kunna göras utan dröjsmål måste produktionsstegen för tillverkningen av förpackade enheter 'Tiroler Speck' SGB genomföras uteslutande inom produktionsanläggningen eller gruppen av anläggningar.

Som ett undantag från kravet att uppskärningen måste ske under överinseende av en *Tiroler Speckmeister* får *Speck* med märkningen 'Tiroler Speck' SGB säljas ouppskuret till anläggningar inom livsmedelsdetaljhandeln så länge som det skivas i närvaro av konsumenten, under förutsättning att denna andel inte överstiger 10 % av det motsvarande dagspartiet och att återstoden, när den kontrolleras som en del av uppskärningen (i delar, skivor, tärningar, osv.), inte visar några tecken på att partiet innehåller defekter som tyder på att det *Speck* som ska säljas ouppskuret på något sätt är defekt.

Om det emellertid på grund av särskilda förfaranden krävs en lagringsperiod efter torkningen och innan uppskärningen påbörjas, får denna endast äga rum i vakuumförpackning eller i en kontrollerad atmosfär (initialförpackning) för att undvika kvalitetsförluster på grund av ytterligare uttorkning eller på grund av mikrobiologisk nedbrytning orsakad av mögeltillväxt. "Tiroler Speck" SGB skärs därefter antingen i bitar för hushållsbruk eller så avlägsnas svålen och köttet bereds och skärs i skivor eller görs "köksfärdigt", och antingen vakuumförpackas eller förpackas i en kontrollerad atmosfär (slutförpackning).

Som ett undantag från kravet att den slutliga förpackningen ska ske inom produktionsanläggningen eller gruppen av anläggningar, får partier som har tillverkats gemensamt, med det enda syftet att förbättra kvaliteten på 'Tiroler Speck' SGB, som en del av kunskapsuppbyggnad och kunskapsutbyte produceras gemensamt av flera godkända produktionsanläggningar som ingår i listan med tillverkare. I detta fall kan enskilda produktionsled eller delar av tillverkningsprocessen, inklusive uppskärning och förpackning, val av förpackningsmaterial samt de därtill hörande beräkningarna av produktens hållbarhet, utföras av olika anläggningar och behöver inte utföras inom en enda produktionsanläggning eller grupp av anläggningar."

Motivering:

Tillverkningsprocessen ändrades för att säkerställa den omisskännliga kvaliteten på "Tiroler Speck", som främst bygger på tillverkarnas kunskaper om den traditionella produktionsmetoden. Ordalydelsen i den text som redan fanns i den ursprungliga produktspecifikationen har preciserats och den innehåller nu en detaljerad beskrivning av denna traditionella produktionsmetod. I synnerhet ges en mer exakt definition av bearbetningsmetoden genom att man preciserar att omedelbar uppskärning och förpackning av *Speck* efter tillverkningen har en betydande inverkan på produktens egenskaper. Tillägget av bestämmelsen om att *Speck* måste skäras i bitar eller skivas och förpackas i det avgränsade geografiska området omedelbart efter det sista produktionsstadiet (lufttorkning) är avsett att säkerställa att kvaliteten på "Tiroler Speck" SGB bibehålls.

De enskilda ändringarna avser följande punkter:

— *Know-how – kunskap om tillverkningen:*

Eftersom den befintliga specifikationen inte innehåller några centrala anmärkningar rörande producenternas traditionella kunskaper, har specifikationen gjorts mer specifik i detta avseende, och beskrivningar av specialisternas meriter har lagts till. Titeln *Tiroler Speckmeister*, som har blivit väletablerad i det geografiska området, ingår i specifikationen som ett uttryck för kvalificerad personal som besitter den kunskap som krävs för att framställa produkten. Det finns även en beskrivning av den pågående verksamhet som syftar till att föra traditionen vidare för att säkerställa kvaliteten, och därigenom på ett effektivt sätt hindra att kunskaper urholkas eller förloras så att traditionella kunskaper om produkten kan bibehållas.

— *Kött som råvara:*

De styckningsdetaljer som ska användas har flyttats från originalets punkt 5b "Beskrivning" och punkt D "Styckning" i bilaga 3 (Villkor för produktion av griskött och krav på färskt kött – styckningsdetaljer) till avsnittet om tillverkningsmetoden i en egen punkt, "Kött som råvara".

Avsnittet "Provningssystem för sensorisk analys av slutprodukten" i bilaga 4 till specifikationen har strukits, eftersom tillverkningsmetoden beskrivs på ett mer detaljerat och uttömmande sätt och kvalitetsbedömningen nu beskrivs i punkt 4.7.

— *Tillverkning:*

Tillverkningen av "Tiroler Speck" beskrivs i detaljerade steg, från saltningen eller rimningen av styckningsdetaljerna till mognadslagringen under lufttorkningen, med angivelse av de tekniska parametrar som ska iakttas för att säkerställa kvaliteten.

För att klargöra betydelsen av en ständig övervakning av tillverkningsprocessen för produktens kvalitet, anges det uttryckligen i specifikationen att tillverkningsprocessen i sin helhet måste genomföras inom en produktionsanläggning eller en grupp av anläggningar (se definitionen av "grupp av anläggningar" i punkt 2 i ansökan om ändringar eller i punkt 4.4 i produktspecifikationen), så att man, om det föreligger en uppenbar brist på kvalitet, snabbt och i rättan tid kan anpassa kontrollparametrarna (t.ex. temperatur, fuktighet och varaktigheten på varje steg i processen) för de partier som fortfarande är i produktion.

I syfte att främja och utveckla kunskaperna om "Tiroler Speck" SGB har dock "gemensam produktion" också inkluderats. Inom ramen för denna utförs enskilda steg eller delar av produktionsprocessen, inklusive uppskärning och förpackning, val av förpackningsmaterial och de därtill hörande beräkningarna av produktens hållbarhet, av flera anläggningar som har registrerats för tillverkning av "Tiroler Speck" SGB i enlighet med punkt 4.4 i produktspecifikationen, och behöver inte äga rum inom en enda produktionsanläggning eller grupp av anläggningar. Effekterna på kvaliteten på den produkt som förknippas med denna tillverkningsmetod kan därför jämföras och en sakkunnig bedömning kan utföras. De insikter som härigenom erhålls utgör en del av den kontinuerliga fortbildningen för *Tiroler Speckmeister* om bevarande och utveckling av kunskaper om "Tiroler Speck" SGB i kvalitetssäkringssyfte.

— *Uppskärning och förpackning:*

Begränsningen av uppskärningen och förpackningen av "Tiroler Speck" till det avgränsade geografiska området är objektivt motiverad, särskilt med tanke på att de kvalitativa kriterierna rättfärdigar denna begränsning, och att detta ligger i linje med de lokala producenternas genuina och etablerade sedvänjor. Skärningen i bitar och skivningen måste begränsas med avseende på var de sker, eftersom dessa processer påverkar produktens egenskaper.

Under putsningen och beredningen av styckningsdetaljerna, samt när "Tiroler Speck" SGB skärs upp för att göras färdigt för förtäring, uppenbaras de inre egenskaperna hos produkten. Dessa tillverkningssteg underkastas en sakkunnig bedömning under överinseende av en *Tiroler Speckmeister* för att bedöma överensstämmelsen med kraven i punkt 4.2 i produktspecifikationen och garantera produktens fulländade kvalitet. Detta säkerställer alltså att produkten lever upp till uppfattningen om dess kvalitet och anseende. Om tydliga brister uppenbaras vid uppskärningen (t.ex. förruttelse, färgdefekter eller att det bildas en oönskad torr kant) vidtas omedelbara åtgärder under överinseende av *Tiroler Speckmeister*, för att anpassa kontrollparametrarna (t.ex. temperatur, fuktighet eller varaktigheten av varje steg i processen) för de partier eller enheter som fortfarande är under produktion, så att man bevarar produktens kvalitet och undviker att brister uppkommer i ytterligare partier. För att denna återkoppling rörande kvaliteten ska kunna ske utan dröjsmål måste produktionsstegen för tillverkningen av förpackade enheter "Tiroler Speck" SGB genomföras uteslutande inom produktionsanläggningen eller gruppen av anläggningar, med undantag för de partier som tillverkats gemensamt för att förbättra kvaliteten, vilka får tillverkas gemensamt av flera olika anläggningar (gemensam produktion).

När tillverkningen av ouppskuret "Tiroler Speck" har slutförts är det lätt att produkten torkar ut ytterligare eller utsätts för mikrobiologisk nedbrytning på grund av mögeltillväxt. Den måste därför förpackas på tillverkningsplatsen, innan den distribueras. Om det på grund av särskilda förfaranden krävs en lagringsperiod för Speck efter torkningen och innan uppskärningen, ska produkten förpackas en första gång, antingen i vakuumpförpackning eller i en kontrollerad atmosfär, för att undvika ytterligare kvalitetsförluster. Den kan då antingen omedelbart skäras i bitar, eller så kan svålen avlägsnas och köttet skivas eller förpackas "köksfärdigt" och placeras i sin slutliga förpackning, antingen i vakuum eller i en kontrollerad atmosfär.

Jämte ovannämnda skärning i bitar och skivning har förpackningen alltid uteslutande ägt rum inom det avgränsade geografiska området för att säkerställa att det görs en expertbedömning av produktens interna struktur och att positiv kvalitetsåterkoppling ges under överinseende av en *Tiroler Speckmeister*, i syfte att upprätthålla en hög kvalitetsnivå.

Som ett undantag från kravet att skärningen i bitar ska ske under överinseende av en *Tiroler Speckmeister*, får *Speck* med märkningen "Tiroler Speck SGB" säljas ouppskuret till anläggningar inom livsmedelsdetaljhandeln så länge det skärs upp i närvaro av konsumenten, under förutsättning att denna andel inte överstiger 10 % av det motsvarande dagspartiet och att återstoden, när den kontrolleras som en del av uppskärningen, inte visar några tecken på att partiet innehåller defekter som tyder på att det *Speck* som ska säljas ouppskuret är belagt med defekter.

Detta undantag infördes så att förpackat ouppskuret "Tiroler Speck" skulle kunna levereras till de konsumentsektorer (livsmedelsdetaljhandeln och serveringssektorn) som inte har någon specialist, såsom en *Tiroler Speckmeister*, på plats för att skära upp "Tiroler Speck". För att kunna använda sig av det ursprungsbevis som avses i punkt 4.4 för att garantera kvaliteten på "Tiroler Speck" SGB som levereras ouppskuret, infördes en gräns på högst 10 % av dagspartiet i fråga. Förpackat "Tiroler Speck" SGB kan levereras till de två ovannämnda konsumentsektorerna upp till denna gräns, eftersom endast mycket små mängder "Tiroler Speck" SGB levereras ouppskuret och kvalitetskontroll alltid utförs på ett parti, vilket möjliggör att slutsatser av relevans för kontrollen kan dras för hela enheten eller hela partiet.

Detta garanterar att kontroller på plats utförs av tillverkaren, vilket säkerställer produktens kvalitet och äkthet. Om "Tiroler Speck" SGB skulle skäras upp och förpackas utanför tillverkningsområdet, skulle det behöva transporteras till ett okänt antal bearbetningsanläggningar och behöva säljas vid flera tillfällen under processens gång. Oförmågan att övervaka dessa kommersiella kanaler skulle omöjliggöra effektiva kontroller och spårbarhet, eftersom "Tiroler Speck" inte kan anses vara autentiskt utan ett identifieringsnummer som förts in i registret över tillverkare (ett anläggningsnummer och en identifieringskod i form av partinummer eller datum, som gör att det går att kontrollera de förpackade produkternas spårbarhet för alla marknadssektorer och konsumenter, och att varje parti på ett bindande sätt kan knytas till en tillverkningsplats). Att återföra detta steg till tillverkningsområdet enligt föreskrift, tillsammans med motsvarande kontroller på plats, anses vara en nödvändig och proportionerlig åtgärd för att säkerställa kvaliteten på det färdiga "Tiroler Speck" SGB.

Sedan den ursprungliga registreringen av ursprungsbeteckningen har "Tiroler Speck" SGB i första hand distribuerats delat i bitar eller ouppskuret av tillverkaren. Eftersom detta inte uttryckligen angavs i den ursprungliga produktspecifikationen har bestämmelserna om uppskärning och förpackning nu särskilt inkluderats för att ge större klarhet.

4. Samband med det geografiska området

Artikel 5f i produktspecifikationen innehåller följande formulering:

"Över många generationer har tillverkningen av 'Tiroler Speck' etablerats som en traditionell tillverkningsmetod i jordbrukslandskapet i de tyrolska bergen, där det inte var möjligt att kyla färskt kött. Att torka köttet i den rena bergsluften, och att milt röka det med hjälp av särskilda kryddblandningar och bok- eller askträ, vilka båda är nödvändiga steg i processen, är representativt för dess särskilda kännetecken.

Recepten på kryddor och produktionsmetoderna för "Tiroler Speck" fördes vidare av varje generation jordbrukare till deras barn. Denna tradition, som förts vidare från person till person, utvecklades till den rådande allmänna uppfattningen om dagens kommersiella tillverkning av "Tiroler Speck". Över flera generationer värderades denna produkt högt på grund av dess höga näringsvärde, långa hållbarhetstid och många olika tänkbara användningsområden."

Detta ska ändras på följande sätt:

"4.6 Samband med det geografiska området

I flera århundraden har 'Tiroler Speck' varit en integrerad del av det lokala landsbygdsköket.

Referenser i historiska dokument ger en fingervisning om hur länge *Speck* har varit en del av kulturarvet i Tyrolen. I *Geschichte der Tiroler Metzgerhandwerks* [Slaktens historia i Tyrolen] (Universitätsverlag Wagner, 1982) nämner Nikolaus Graff och Hermann Holzmann bland annat en prisuppgift från den 23 juli 1573 för ett skålpund *Speck* tillsammans med fläskkorvar. Betydelsen av *Speck* för den tyrolska befolkningens kosthållning omnämns också i andra avsnitt av i detta verk. Det står bland annat att griskött såldes på marknaden i stora bitar och att *Speck* sedan tillverkades av detta, även på det privata planet. Huvuddelen av grisköttet rimmades och röktes därefter, och serverades året runt som *Speck* och rökt fläsk.

"Tiroler *Speck*" är en produkt vars höga kvalitetsnivå, och därmed dess rykte, härrör från en kombination av klimatfaktorer och expertkunskaperna hos *Tiroler Speckmeister*. Det inre alpina bergsklimatet, som kan ståta med subkontinentala drag och regionala skillnader i klimatet med övervägande fuktiga somrar och torra höstar, har gjort att särskilda lagringstekniker har utarbetats – och för "Tiroler *Speck*" SGB har en särskild säsons- och väderberoende produktionsmetod utvecklats. Över många generationer har tillverkningen av "Tiroler *Speck*" etablerats som en traditionell tillverkningsmetod i jordbrukslandskapet i de tyrolska bergen, där det inte var möjligt att kyla färskt kött. Kunskapen om torkningen i den rena tyrolska bergsluften har förts vidare från generation till generation. Detta jämte den milda rökningen med hjälp av särskilda kryddblandningar och bok- eller askträ, ger "Tiroler *Speck*" dess särskilda kännetecken.

Den höga nivån på särskilda expertkunskaper som har utvecklats i det avgränsade geografiska området avseende tillverkningstekniker och kontroll av mognadsprocessen, och som förts vidare från generation till generation, är avgörande för de organoleptiska egenskaper som utgör produktens kvalitet. Kryddreceptet och produktionsmetoden för "Tiroler *Speck*" fördes vidare från varje generation jordbrukare till deras barn och denna tradition utvecklades till den rådande allmänna uppfattningen om dagens kommersiella tillverkning av "Tiroler *Speck*". Över flera generationer värderades denna produkt högt på grund av dess höga näringsvärde, långa hållbarhetstid och många olika tänkbara användningsområden.

De kunskaper och den hantverksmässiga tradition som representeras av *Tiroler Speckmeister* garanterar produktens kvalitet. *Tiroler Speckmeisters* sekellånga praktiska erfarenhet av den inverkan som råvarorna och klimatförhållandena har på produktens kvalitet (inklusive kunskaper om störande faktorer som påverkar produkten, orsaker till avvikelser, de ständigt föränderliga egenskaperna hos råvarorna och miljöfaktorerna samt de ömsesidiga effekterna av produktionsparametrarna) spelar en avgörande roll för att uppnå slutprodukts höga kvalitetsstandard. Det faktum att tillverkningsprocessen övervakas av en *Tiroler Speckmeister*, som regelbundet får ytterligare specialistutbildning, förhindrar all skadlig inverkan på produkten och eventuella kvalitetsförluster. För att främja och vidareutveckla kunskaperna om 'Tiroler *Speck*' samarbetar flera företag, såsom beskrivs i punkt 4.5, rörande tillverkningen av 'Tiroler *Speck*'. Den inverkan detta har på produktens kvalitet ingår i den fortlöpande utbildningen för *Tiroler Speckmeister* om hur deras sakkunskap kan bevaras, utvecklas och förbättras."

Motivering:

Specifikationen har anpassats till kraven i förordning (EU) nr 1151/2012 genom att de historiska observationerna, såsom de skriftliga bevis och gamla traditioner rörande "Tiroler *Speck*" som ursprungligen omnämndes i avsnittet om ursprungsbevis, har flyttats till punkt 4.6 "Samband med det geografiska området".

Effekterna av klimatfaktorer och mänskliga faktorer i det geografiska området har beskrivits på ett heltäckande sätt. En detaljerad beskrivning har därvidlag tillhandahållits om den särskilda expertkunskap som de regionala tillverkarna innehar, något som hittills endast nämndes i förbifarten i specifikationen. Denna expertkunskap omfattar den traditionella kunskapen om särskilda lagringstekniker på grundval av vilken en särskild årstids- och väderberoende tillverkningsmetod utvecklades för "Tiroler *Speck*" SGB, samt de regionala tillverkarnas avancerade färdigheter när det gäller tillverkningstekniker och kontrollen av mognadsprocessen – färdigheter som är av avgörande betydelse för att produktens organoleptiska egenskaper ska komma till sin rätt.

Dessutom har de organoleptiska egenskaper som gör produkten unik och präglar dess kvalitet och utseende framhållits.

5. Märkning

I den ursprungliga versionen har punkt 5h följande ordalydelse:

"Den skyddade geografiska beteckningen 'Tiroler *Speck*' får inte översättas till ett annat språk. Den ska anges på etiketten med läsbara och outplånliga bokstäver och tydligt framträda jämfört med all annan märkning.

Den ska omedelbart följas av uttrycket 'skyddad geografisk beteckning' och/eller förkortningen 'SGB', som måste anges på vardagsspråket i relation till produkten. Namn, firmanamn och privata märkningar kan också anges under förutsättning att dessa inte vilseleder köparen.

'Tiroler *Speck*' får antingen säljas i lösvikt, vakuumpförpackat eller förpackat i en kontrollerad atmosfär, och antingen ouppskuret, i bitar eller i skivor."

Detta ska ersättas med följande:

"På varje enhet som har förpackats och är redo för försäljning måste anläggningsnumret, en identifieringskod i form av ett partinummer eller ett datum samt orden 'Tiroler Speck SGB' anges i denna form på en framträdande plats och på ett läsbart och outplånligt sätt. Dessutom kan den styckningsdetalj som använts och/eller producentens region inom det avgränsade geografiska området också anges.

Exempel på märkning:

- "Tiroler Speck SGB bacon"
- "Tiroler Speck SGB av skinka"
- "Tiroler Speck SGB av kotlett från Zillertal"
- "Tiroler Speck SGB av sidfläsk från Ötztalregionen"

En beteckning på vardagsspråket för marknadsföringsområdet får användas, förutsatt att den tyska beteckningen "Tiroler Speck SGB" också anges.

Namn, firmanamn och privata märkningar kan också anges, under förutsättning att förpackningen därigenom inte blir vilseledande."

Motivering:

Detaljerade och uttömmande regler om märkning bidrar till att förbättra insynen och den information som ges till konsumenterna. Användningen av ytterligare information har också reglerats så att den styckningsdetalj som har använts och/eller tillverkarens region inom det avgränsade geografiska området ska kunna anges mer exakt, på så sätt att produktens regionala karaktär framhävs och en mer detaljerad beskrivning av produkten tillhandahålls genom att ytterligare information inkluderas om de styckningsdetaljer som används. Detta ger en korrektare beskrivning av produkten och mer riktad information till konsumenterna.

6. Annat

6.1 Behörig myndighet i medlemsstaten

Namn: Österrikiska patentverket (Austrian Patent Office)

Adress: 1200 Wien
Dresdner Straße 87
ÖSTERRIKE

Tfn +43 1534240
Fax +43 153424535
E-post: herkunftsangaben@patentamt.at

6.2 Organisation

Namn: Konsortium "Tiroler Speck" g.g.A.
Adress: Bundesstraße 33
6551 Pians
ÖSTERRIKE

Tfn +43 544269001190
Fax +43 5442636211190
E-post: kontakt@tirolerspeck.info

Ställning: Tillverkare

Motivering:

Den ansökande gruppens namn har ändrats sedan uttrycket skyddades och har uppdaterats jämte de ändrade uppgifterna om den behöriga myndigheten.

6.3 Kontrollorgan

Det avsnitt som innehåller kontrollorganets kontaktuppgifter har ändrats på grund av byte till ett privat kontrollorgan. Inspektionerna utförs nu av följande kontrollorgan:

Kontrollservice BIKO Tirol
Wilhelm-Greil-Straße 9
6020 Innsbruck
ÖSTERRIKE

Tfn +43 592923100
Fax +43 592923199
E-post: office@biko.at

Inspektionsuppgifterna har definierats mer exakt och reglerats så att inspektionerna omfattar provtagning på marknaden och/eller från anläggningen såväl som en kontroll på plats av anläggningen för att kontrollera produkttegenskaperna och de dokument som anges i ursprungsbeviset. De viktigaste punkterna för inspektionen definieras därmed i specifikationen.

6.4 Nationella krav

Avsnittet "Nationella krav" ska strykas i sin helhet.

6.5 Redaktionella ändringar

6.5.1 Kartan (bilaga 2 till produktspecifikationen) och den därtill hörande anmärkningen i avsnittet "Det berörda geografiska området" har ersatts av beteckningen "delstaten Tyrolen" som geografiskt område. Det geografiska området har därmed klart och otvetydigt beskrivits, och det behövs inte någon karta.

6.5.2 Bilaga 3, som nämndes i avsnitten "Det berörda geografiska området" och "Tillverkningsmetod" och som innehöll villkoren för produktion av fläskkött och kraven för färskt kött (styckningsdetaljer), har strukits helt. Kraven i detta avseende har slutgiltigt fastställts i EU:s hygienpaket, den europeiska foderlagstiftningen och i rådets förordning (EG) nr 1234/2007 om en samlad marknadsordning, och har visat sig vara tillräckliga för att säkerställa produktens kvalitet. Det är därför inte längre nödvändigt att kräva att fodret uppfyller kraven i de österrikiska bestämmelserna. Eftersom uppgifter om polyenhalten i det foder som har använts i produktionen av kött ofta inte är tillgängliga efter det att köttet har släppts ut på marknaden, och eftersom de analyser som utförs som en del av det interna kontrollsystemet visar att halten fettsyror har varit relativt konstant sedan 2008, med ett flerårigt genomsnitt på 12,22 g/100 g (vilket motsvarar det gränsvärde som ursprungligen eftersträvades), är kriteriet rörande polyenhalten också onödigt, och bestämmelserna i punkterna A till C i bilaga 3 har därmed också strukits.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"TIROLER SPECK"

EU-nr: PGI-AT-02162 – 8.8.2016

SUB () SGB (X)

1. **Namn**

"Tiroler Speck"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Österrike

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

"Tiroler Speck" SGB är en traditionell, icke-industriell, rimmad produkt av fläskkött tillverkad av benfri lägg, kotlett, sida, bog eller karré, som därefter har torrsaltats, smaksatts med en särskild kryddblandning som åtminstone innehåller enbär, peppar och vitlök, och har rimmats och kallrökts enligt en regionspecifik process där minst 50 % bok- eller askträ används, och har lufttorkats. Den yttre färgen är mörkbrun, och snittytan är rödaktig med ett vitt fettlager. Doften är intensivt och aromatiskt kryddig med tydliga mogna toner och en rökig doft. Smaken är något kryddig, och går från tydliga och igenkännbara rökiga toner till en fyllig köttsmak, avrundad med en igenkännbar sälta.

Fysikalisk-kemiska och mikrobiologiska egenskaper:

— Förhållande mellan vatten och protein: högst 1,7 (tolerans + 0,2).

— Salthalt (NaCl): max. 5,0 % (tolerans + 1,5 % [mitt] + 2,0 % [kant])

"Tiroler Speck" tillverkas uteslutande i det avgränsade geografiska området och är i sin slutliga form tillgängligt antingen vakuumförpackat eller förpackat i en kontrollerad atmosfär, och antingen ouppskuret, i bitar eller i skivor.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

De styckningsdetaljer som används för "Tiroler Speck" SGB har sitt ursprung i Europeiska unionen och utgörs av lägg med svål, med eller utan innanlår, kotlett med svål, sida med svål (med eller utan brosk), bog med svål, och karré med svål, samtliga urbenade och styckade i enlighet med god tillverkningssed.

3.4 *Särskilda steg i tillverkningen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Samtliga steg i tillverkningen (från saltningen till slutprodukten) äger rum i det avgränsade geografiska området.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

"Tiroler Speck" SGB måste skäras upp av en specialist som utbildats i tillverkningen av "Tiroler Speck" SGB och som kallas *Tiroler Speckmeister*, eller måste skäras upp under dennes överinseende. Vid uppskärningen måste en sensorisk kontroll utföras på varje färdigt parti för att säkerställa att det inte förekommer några oavsiktliga avvikelser i färg eller smak. Om brister konstateras (t.ex. förruttelse, färgdefekter eller att det bildas en oönskad torr kant) måste åtgärder vidtas omedelbart för att anpassa kontrollparametrarna (t.ex. temperatur, fuktighet eller varaktigheten av varje steg i processen) för de partier eller enheter som fortfarande är under produktion. För att denna kvalitetssäkring ska kunna göras utan dröjsmål måste produktionsstegen för tillverkningen av förpackade enheter "Tiroler Speck" SGB genomföras uteslutande inom produktionsanläggningen eller gruppen av anläggningar (dvs. ett jordbruksföretag med flera olika anläggningar som var och en utför enskilda stadier i tillverkningen av "Tiroler Speck" SGB, eller med flera olika postadresser i ett och samma område).

För att undvika eventuella negativa effekter på grund av oxidation eller uttorkning eller på grund av nedbrytning beroende på mögeltillväxt och därigenom undvika kvalitetsförluster, måste tiden mellan uppskärningen och förpackningen hållas kort, vilket är anledningen till att förpackningen av "Tiroler Speck" SGB, vare sig produkten är ouppskuren, i bitar eller i skivor, vakuumförpackad eller förpackad i en kontrollerad atmosfär, måste äga rum inom det avgränsade geografiska området. Om det emellertid på grund av särskilda förfaranden krävs en lagringsperiod innan uppskärningen påbörjas, ska denna endast äga rum i vakuumförpackning eller i en kontrollerad atmosfär (initialförpackning) för att undvika kvalitetsförluster på grund av ytterligare uttorkning eller på grund av mikrobiologisk nedbrytning orsakad av mögeltillväxt. "Tiroler Speck" SGB skärs därefter antingen i bitar för hushållsbruk eller så avlägsnas svålen och köttet bereds och skärs i skivor eller görs "köksfärdigt", och antingen vakuumförpackas eller förpackas i en kontrollerad atmosfär (slutförpackning).

"Tiroler Speck" SGB får säljas ouppskuret till anläggningar inom livsmedelsdetaljhandeln under förutsättning att det skärs upp i närvaro av köparen och att denna andel ouppskuret "Tiroler Speck" SGB inte överstiger 10 % av det motsvarande dagspartiet, och att återstoden, när den kontrolleras som en del av uppskärningen (i bitar, skivor, tärningar, osv.), inte visar några tecken på att partiet innehåller defekter som tyder på att det *Speck* som ska säljas ouppskuret är belagt med defekter.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

På varje enhet som har förpackats och är redo för försäljning måste anläggningsnumret, en identifieringskod i form av ett partinummer eller ett datum samt orden "Tiroler Speck SGB" anges på en framträdande plats och på ett läsbart och outplånligt sätt. Den styckningsdetalj som används och/eller producentens region inom det avgränsade geografiska området kan också anges.

En beteckning på vardagsspråket i marknadsföringsområdet får användas, förutsatt att den tyska benämningen "Tiroler Speck SGB" också anges.

Namn, firmanamn och privata märkningar kan också anges, under förutsättning att förpackningen därigenom inte blir vilseledande.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Delstaten Tyrolen

5. Samband med det geografiska området

I Tyrolens bergslandskap, som kännetecknas av jordbruksmark, har tillverkningen av *Speck* utarbetats och förfinats som ett sätt att bevara färskt kött under många generationer. Kunskapen om det särskilda receptet på kryddor och den traditionella produktionsmetoden för "Tiroler Speck" fördes vidare av varje generation jordbrukare till deras barn. Denna tradition, som förts vidare från person till person, utvecklades till den rådande allmänna uppfattningen om dagens kommersiella tillverkning av "Tiroler Speck". Torkningen i den rena tyrolska bergsluften, den milda rökningen där särskilda kryddblandningar används, och användningen av bok- eller askträ för att skapa röken – som alla är nödvändiga delar av tillverkningsprocessen – utgör ett särskilt, regionspecifikt förfarande som ger "Tiroler Speck" dess typiska mörkbruna utseende. Med undantag av s.k. *Schopfspeck* [*Speck* av karré] är styckningsdetaljernas ytor täckta av vitt fett och köttet har en djupt röd färg som mörknar på köttssidan. De omiskännliga egenskaperna hos denna produkt är dess aromatiskt kryddiga doft med igenkännbara och mogna toner samt dess lättkryddade smak med rökiga och salta toner, som hela tiden underbyggs av fläskköttets arom. I denna bredare kontext är det vanligt med regionala skillnader och subtila förändringar av de organoleptiska egenskaperna, beroende på de kulturella särdrag som har rotat sig i de motsvarande områdena och dalarna i det avgränsade geografiska området. Följaktligen har vissa aspekter av produktens typiska karaktärsdrag, såsom smakprofilen eller inslagen av rökt trä, särskilda regionala särdrag utan att detta påverkar eller ändrar den övergripande identiteten för 'Tiroler Speck' SGB.

Den traditionella tillverkningsmetoden som har utvecklats inom det geografiska området bygger på tillverkarnas expertkunskaper, som har förts vidare under århundradenas lopp.

De kunskaper och den hantverksmässiga tradition som representeras av *Tiroler Speckmeister* garanterar produktens kvalitet. *Tiroler Speckmeisters* sekellånga praktiska erfarenhet av den inverkan som råvarorna och klimatförhållandena har på produktens kvalitet (inklusive kunskaper om störande faktorer som påverkar produkten, orsaker till avvikelser, de ständigt föränderliga egenskaperna hos råvarorna och miljöfaktorerna samt de ömsesidiga effekterna av produktionsparametrarna) spelar en avgörande roll för att uppnå slutprodukten höga kvalitetsstandard. Lufttorkningens varaktighet mäts därför av *Tiroler Speckmeister* på grundval av de rådande klimatförhållandena i regionen och storleken på styckningsdetaljerna. Detta för att säkerställa en noggrann torkningsprocess och en produkt av felfri kvalitet med alla dess typiska särdrag (mörkbrun yttre färg, halvfast till fast konsistens, enesmak med igenkännbara salta toner och en rökig doft).

Det faktum att tillverkningsprocessen övervakas av en *Tiroler Speckmeister*, som regelbundet får ytterligare specialistutbildning, förhindrar all skadlig inverkan på produkten och eventuella kvalitetsförluster.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(Artikel 6.1 andra stycket i förordningen)

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

ISSN 1977-1061 (elektronisk utgåva)
ISSN 1725-2504 (pappersutgåva)



Europeiska unionens publikationsbyrå
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

SV