

Официален вестник

на Европейския съюз

C 46



Издание
на български език

Информация и известия

Година 61
8 февруари 2018 г.

Съдържание

IV Информация

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

Съвет

2018/C 46/01	Известие на вниманието на лицата, спрямо които се прилагат ограничителните мерки, предвидени в Решение 2013/255/ОВППС на Съвета и Регламент (ЕС) № 36/2012 на Съвета относно ограничителни мерки с оглед на положението в Сирия	1
--------------	---	---

Европейска комисия

2018/C 46/02	Обменен курс на еврото	2
--------------	------------------------------	---

ИНФОРМАЦИЯ ЗА ЕВРОПЕЙСКОТО ИКОНОМИЧЕСКО ПРОСТРАНСТВО

Надзорен орган на ЕАСТ

2018/C 46/03	Информационно известие от Надзорния орган на ЕАСТ на основание член 16, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 1008/2008 на Европейския парламент и на Съвета относно общите правила за извършване на въздухоплавателни услуги в Общността — Отмяна на задълженията за предоставяне на обществена услуга във връзка с осигуряването на редовни въздушни линии	3
--------------	---	---

BG

2018/C 46/04	Информационно известие от Надзорния орган на ЕАСТ на основание член 16, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 1008/2008 на Европейския парламент и на Съвета относно общите правила за извършване на въздухоплавателни услуги в Общността — Въвеждане на задължения за предоставяне на обществена услуга за осигуряване на редовни въздушни линии	3
2018/C 46/05	Информационно известие от Надзорния орган на ЕАСТ на основание член 17, параграф 5 от Регламент (ЕО) № 1008/2008 на Европейския парламент и на Съвета относно общите правила за извършване на въздухоплавателни услуги в Общността — Покана за участие в търг за обслужване на редовни въздушни линии в съответствие със задължения за предоставяне на обществена услуга	4

V Становища

СЪДЕБНИ ПРОЦЕДУРИ

Съд на ЕАСТ

2018/C 46/06	Молба за консултативно становище от Съда на ЕАСТ, подадена от Комисията по жалбите на Надзорния орган на финансовия пазар (Beschwerdekommission der Finanzmarktaufsicht), на 12 октомври 2017 г. по дело Edmund Falkenhahn AG срещу Надзорния орган на финансовия пазар, Лихтенщайн (Дело E-9/17)	5
--------------	---	---

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2018/C 46/07	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.8778 — Apollo Management/Phoenix Services) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	6
--------------	--	---

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2018/C 46/08	Публикация на заявление за изменение съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни	8
--------------	--	---

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП.

IV

(Информация)

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ
НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

СЪВЕТ

Известие на вниманието на лицата, спрямо които се прилагат ограничителните мерки, предвидени в Решение 2013/255/ОВППС на Съвета и Регламент (ЕС) № 36/2012 на Съвета относно ограничителни мерки с оглед на положението в Сирия

(2018/С 46/01)

На вниманието на г-н Ali Аyyub (№ 56), г-н Fahd Jasim (№ 57), г-н Mohammed Ramez Tourjman (№ 221) и г-н Ahmad al-Hamri (№ 227) — лица, посочени в приложение I към Решение 2013/255/ОВППС на Съвета ⁽¹⁾ и в приложение II към Регламент (ЕС) № 36/2012 на Съвета ⁽²⁾ относно ограничителни мерки с оглед на положението в Сирия, се предоставя следната информация:

Съветът възнамерява да измени изложенията на мотивите за включването на посочените по-горе лица. Тези лица се уведомяват, че до 12 февруари 2018 г. могат да отправят до Съвета искане за получаване на предвиденото изложение на мотивите на следния адрес:

Council of the European Union
General Secretariat
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Имейл: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ ОВ L 147, 1.6.2013 г., стр. 14.

⁽²⁾ ОВ L 16, 19.1.2012 г., стр. 1.

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

7 февруари 2018 година

(2018/C 46/02)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	шатски долар	1,2338	CAD	канадски долар	1,5445
JPY	японска йена	134,84	HKD	хонконгски долар	9,6463
DKK	датска крона	7,4430	NZD	новозеландски долар	1,6897
GBP	лира стерлинг	0,88675	SGD	сингапурски долар	1,6291
SEK	шведска крона	9,8585	KRW	южнокорейски вон	1 335,72
CHF	швейцарски франк	1,1610	ZAR	южноафрикански ранд	14,7640
ISK	исландска крона	125,00	CNY	китайски юан рен-мин-би	7,7416
NOK	норвежка крона	9,6618	HRK	хърватска куна	7,4413
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	16 729,40
CZK	чешка крона	25,230	MYR	малайзийски рингит	4,8155
HUF	унгарски форинт	309,81	PHP	филипинско песо	63,236
PLN	полска злота	4,1595	RUB	руска рубла	70,5211
RON	румънска лея	4,6555	THB	тайландски бат	38,976
TRY	турска лира	4,6681	BRL	бразилски реал	4,0070
AUD	австралийски долар	1,5684	MXN	мексиканско песо	23,0468
			INR	индийска рупия	79,2655

⁽¹⁾ Източник: референтен обменен курс, публикуван от Европейската централна банка.

ИНФОРМАЦИЯ ЗА ЕВРОПЕЙСКОТО ИКОНОМИЧЕСКО ПРОСТРАНСТВО

НАДЗОРЕН ОРГАН НА ЕАСТ

Информационно известие от Надзорния орган на ЕАСТ на основание член 16, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 1008/2008 на Европейския парламент и на Съвета относно общите правила за извършване на въздухоплавателни услуги в Общността

Отмяна на задълженията за предоставяне на обществена услуга във връзка с осигуряването на редовни въздушни линии

(2018/С 46/03)

Държава членка	Норвегия
Маршрут	Værøy — Bodø и обратно
Първоначална дата на влизане в сила на задълженията за предоставяне на обществена услуга	1 август 2014 г. (обявена на 5 септември 2013 г. в ОВ С 256 и в притурката за ЕИП № 50/2013)
Дата на отмяната	1 август 2019 г.
Адрес, на който могат да бъдат получени текстът и съответната информация и/или документация във връзка със задължението за предоставяне на обществена услуга	Ministry of Transport and Communications PO Box 8010 Dep N-0030 OSLO НОРВЕГИЯ Телефон +47 22248353 Електронен адрес: postmottak@sd.dep.no

Информационно известие от Надзорния орган на ЕАСТ на основание член 16, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 1008/2008 на Европейския парламент и на Съвета относно общите правила за извършване на въздухоплавателни услуги в Общността

Въвеждане на задължения за предоставяне на обществена услуга за осигуряване на редовни въздушни линии

(2018/С 46/04)

Държава членка	Норвегия
Маршрут	Værøy — Bodø и обратно
Дата на влизане в сила на задълженията за предоставяне на обществена услуга	1 август 2019 г.
Адрес, на който могат да бъдат получени текстът и съответната информация и/или документация във връзка с измененията в задълженията за предоставяне на обществена услуга	Ministry of Transport and Communications PO Box 8010 Dep 0030 OSLO N-NORWAY Тел. +47 22248353 Електронен адрес: postmottak@sd.dep.no https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/?documenttype=dokumenter/anbud

Информационно известие от Надзорния орган на ЕАСТ на основание член 17, параграф 5 от Регламент (ЕО) № 1008/2008 на Европейския парламент и на Съвета относно общите правила за извършване на въздухоплавателни услуги в Общността

Покана за участие в търг за обслужване на редовни въздушни линии в съответствие със задължения за предоставяне на обществена услуга

(2018/C 46/05)

Държава членка	Норвегия
Маршрути	Værgøy — Bodø и обратно
Срок на действие на договора	1 август 2019 г. – 31 юли 2024 г.
Срок за подаване на офертите	25 април 2018 г., 12.00 ч. местно време
Адрес, на който могат да бъдат получени текстът и съответната информация и/или документация във връзка с откритата тръжна процедура и променените задължения за предоставяне на обществена услуга	Министерство на транспорта и комуникациите PO Box 8010 Dep N-0030 OSLO НОРВЕГИЯ Тел. +47 22248353 Електронен адрес: postmottak@sd.dep.no https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/?documenttype=dokumenter/anbud

V

(Становища)

СЪДЕБНИ ПРОЦЕДУРИ

СЪД НА ЕАСТ

Молба за консултативно становище от Съда на ЕАСТ, подадена от Комисията по жалбите на Надзорния орган на финансовия пазар (Beschwerdekommission der Finanzmarktaufsicht), на 12 октомври 2017 г. по дело Edmund Falkenhahn AG срещу Надзорния орган на финансовия пазар, Лихтенщайн

(Дело E-9/17)

(2018/C 46/06)

С писмо от 12 октомври 2017 г., получено в деловодството на Съда на 12 октомври 2017 г., към Съда на ЕАСТ бе отправена молба за консултативно становище от Комисията по жалбите на Надзорния орган на финансовия пазар (Beschwerdekommission der Finanzmarktaufsicht) по дело Edmund Falkenhahn AG срещу Надзорния орган на финансовия пазар, Лихтенщайн, по следните въпроси:

- I/1. Съвместимо ли е с Директива 2009/110/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 16 септември 2009 г. относно предприемането, упражняването и пруденциалния надзор на дейността на институциите за електронни пари („Директива за електронните пари“), ако електронните пари имат стойност, различна от номиналната стойност при получаване на средства в периода между издаването (член 11, параграф 1) и обратното изкупуване (член 11, параграф 2), при условие че обратното изкупуване е най-малко по номинална стойност?
- I/2. Ако отговорът на въпрос I/1 е утвърдителен: Може ли различната стойност, посочена във въпрос I/1, да бъде свързана с променлива стойност (например цената на златото)?
- I/3. Ако отговорът на въпрос I/2 е утвърдителен: Съвместимо ли е с член 12 от Директивата за електронните пари обратното изкупуване (член 11, параграф 2) да се осъществява по стойност по-висока от номиналната, ако то е свързано с променлива стойност (например цената на златото)?
- II/1. В член 7, параграф 2, първа и втора алинея от Директивата за електронните пари изчерпателно ли е определено кои активи следва да се считат за сигурни, нискорискови активи по смисъла на първото изречение от член 7, параграф 1 от Директивата за електронните пари във връзка с член 9, параграф 1, буква а) от Директива 2007/64/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 13 ноември 2007 г. относно платежните услуги във вътрешния пазар („Директива за платежните услуги“)?
- II/2. Ако отговорът на въпрос II/1 е отрицателен: Изключва ли член 9, параграф 1, буква а) от Директивата за платежните услуги възможността компетентният орган да определи какво представляват сигурните, (ликвидни) нискорискови активи единствено като част от решението за издаване на разрешение в съответствие с член 10 от Директивата за електронните пари?
- II/3. Ако отговорът на въпрос II/2 е отрицателен: Следва ли позоваването на член 9, параграфи 1 и 2 от Директивата за платежните услуги в първото изречение в член 7, параграф 1 от Директивата за електронните пари да се тълкува в смисъла на „сигурни, нискорискови активи“ по смисъла на член 7, параграф 2, първа алинея от Директивата за електронните пари или в смисъла на „сигурни, ликвидни нискорискови активи“?
- II/4. В зависимост от отговора на въпрос II/3: Златото сигурен, (ликвиден) нискорисков актив ли е?

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Предварително уведомление за концентрация
(Дело M.8778 — Apollo Management/Phoenix Services)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2018/C 46/07)

1. На 2 февруари 2018 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 и вследствие на препращане съгласно член 4, параграф 5 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- предприятие Apollo Management, LP („Apollo“, САЩ);
- Phoenix Services International LLC („Phoenix“, САЩ).

Apollo придобива непряко по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията едноличен контрол над цялото предприятие Phoenix.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие Apollo: контролира няколко инвестиционни фонда, които инвестират на световно равнище в дружества и дългови ценни книжа на предприятия в различни икономически сектори, като например химическите продукти, круизните пътувания, болниците, сигурността, финансовите услуги и стъклените опаковки;
- за предприятие Phoenix: предоставя услуги на производители на стомана, като например обработка, преработка и продажба на шлака, както и извличане и сортиране на метален скрап съгласно спецификации на клиента.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че сделката, за която е уведомена, би могла да попадне в приложното поле на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка.

В съответствие с Известието на Комисията относно опростена процедура за разглеждане на някои концентрации съгласно Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽²⁾ следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в Известието.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната сделка.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Моля, винаги посочвайте следния референтен номер:

M.8778 — Apollo Management/Phoenix Services

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 („Регламент за сливанията“).

⁽²⁾ ОВ С 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс, по електронна поща или по пощата. Моля, използвайте координатите за връзка по-долу:

Електронна поща: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Факс +32 22964301

Пощенски адрес:

European Commission
Directorate-General Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за изменение съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2018/C 46/08)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението за изменение в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЯ, КОИТО НЕ СА НЕСЪЩЕСТВЕНИ, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНО НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД/ЗАЩИТЕНО ГЕОГРАФСКО УКАЗАНИЕ

Заявление за одобрение на изменение в съответствие с член 53, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета**„TIROLER SPECK“****ЕС №: PGI-AT-02162 — 8.8.2016****ЗНП () ЗГУ (X)****1. Група заявител и законен интерес**

Konsortium Tiroler Speck g.g.A.
Bundesstraße 33
6551 Pians
ÖSTERREICH
Тел. +43 544269001190
Факс +43 5442636211190
Електронна поща: kontakt@tirolerspeck.info

Първоначалното заявление за регистрация е подадено от членове на групата заявител. Настоящият заявител защитава интересите на производителите на ЗГУ „Tiroler Speck“ и следователно има законен интерес да представи промени в спецификацията.

2. Държава членка или трета държава

Австрия

3. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение/изменения

- Наименование на продукта
- Описание на продукта
- Географски район
- Доказателство за произход
- Метод на производство
- Връзка с географския район
- Етикетиране
- Други (промяна на данните на компетентната служба, наименование на първоначалната група заявител, проверяващ орган, национални изисквания, редакционни промени)

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

4. Вид на изменението/измененията

- Изменения на продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, които не следва да се квалифицират като несъществени по смисъла на член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.
- Изменения на продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за които не е публикуван единен (или равностоен на него) документ и които не следва да се квалифицират като несъществени по смисъла на член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

5. Изменение/изменения

Представените изменения в продуктовата спецификация са необходими поради натрупания опит в работата с практическите аспекти на защитеното наименование от момента на поставянето му под защита. Тези изменения включват подробно описание на всички важни изисквания за производството и предлагането на пазара, включително етапите на производство, които трябва задължително да бъдат проведени в съответния географски район, и се използват за гарантиране на качеството на ЗГУ „Tiroler Speck“.

Предишната спецификация на продукта, състояща се от няколко отделни документи и приложения, беше обединена в единен документ, преработен и актуализиран с цел осигуряване на по-ясно описание на изискванията, и по-специално относно метода на производство и доказателството за произход, което да способства за запазване на качеството на ЗГУ „Tiroler Speck“.

1. Описание на продукта:

В точка 5б от спецификацията на продукта се посочва следното:

„Суровината за ЗГУ „Tiroler Speck“ се получава от следните обезкостени почистени разфасовки свинско месо:

- бут,
- каре,
- плешка,
- гърди и
- врат.

„Tiroler Speck“ е леко осолен и впоследствие обработен и съхраняван в специални подправки съобразно местните обичаи и традиция, в отделни помещения, при температура между 18 °C и 20 °C.

Външният цвят е опушено кафяв, а повърхността на разреза е червеникава с бял слой сланина. Има мек, ароматен мирис с отличителни нотки на пушено. Вкусът е пикантен, характеризиращ се със съчетание на специални подправки и специално опушване, леко солени.

Физикохимични и микробиологични свойства:

- съотношение вода/протеин не по-високо от 1,5 (отклонение 0,2),
- максимално съдържание на сол 5 %,
- съдържание на натриев нитрит под формата на натриев нитрит (NaNO_2) 5 mg/100 g (50 mg/kg)
- съдържание на калиев нитрат под формата на натриев нитрит (NaNO_2) 25 mg/100 g (250 mg/kg)
- общ брой колонии на мезофилни организми (включително млечнокисели бактерии) CFU/g < 1 x 10⁷.

и се изменя, както следва:

„4.2. Описание**4.2.1. Общи положения**

ЗГУ „Tiroler Speck“ е традиционен занаятчийски консервиран продукт от свинско месо, направен от обезкостен бут, каре, свински гърди, плешка или врат. Той е сухо осолен, подправен, консервиран, студено пушен и изсушен на въздух.

ЗГУ „Tiroler Speck“ се произвежда единствено в определения географски район и като краен продукт се предлага опакован чрез вакуумиране или в контролирана среда, цял, нарязан на парчета или на шайби.

4.2.2. Органолептични свойства

ЗГУ „Tiroler Speck“ има характерен органолептичен външен вид със специфичен вкус и опушен аромат. Поради специфичния процес на студено опушване и използваните подправки ЗГУ „Tiroler Speck“ има характерен тъмнокафяв външен вид. С изключение на „Schopfspeck“, разрезът показва покритие от бяла сланина и подчертано червен цвят на месото, който преминава в тъмнокафяв към краищата. Мирисът е силен и наситен с ароматни подправки, с осезаеми нотки на зрялост, като преобладава ароматът на свинско месо. При пипане месото е плътно, а при стискане между пръстите — средно твърдо. При захапване консистенцията е плътна, а не мека. Вкусът и мирисът са леко ароматни, с подчертани ясни и отличими нотки на пушено на фона на пълноценен вкус на месо с осезаем солен завършек. На фона на това по-широко описание често се срещат местни вариации и леки промени в органолептичните свойства в зависимост от културните особености, които са се оформили в съответните области или долини в определения географски район. Съответно определени аспекти от характерната същност на продукта, като вкусов профил или нюансите на пушено дърво, придобиват и специфични регионални свойства, без да влияе или променя цялостния характер на ЗГУ „Tiroler Speck“.

4.2.3. Физикохимични характеристики на продукта

Съотношение вода/протеин: макс. 1,7 (отклонение + 0,2)

Съдържание на сол (NaCl): макс. 5,0 % (отклонение + 1,5 % [център] + 2,0 % [краища])“

Обосновка:

Специфичните органолептични свойства на продукта са описани по-точно и с по-големи подробности. Съотношението вода/протеин сега е по-точно определено на „макс. 1,7“ вместо предишно заявеното „минимум 1,5“. Това е печатна грешка в първоначалната спецификация. Микробиологичните качества като цяло са заличени, тъй като съобразно действащите законови изисквания те са излишни. Формулировката, част от която идва от спецификацията, а друга част е добавена, е прецизирана, за да се изясни и подобри цялостността на описанието на продукта, като по този начин се осигуряват на проверяващия орган по-точни и надеждни продуктови показатели, с което да се гарантира качеството на продукта.

Транжирането и нарязването на шайби на „Tiroler Speck“ винаги се извършват единствено в определената производствена зона. Ето защо в продуктовото описание е обяснено в кой момент ЗГУ „Tiroler Speck“ е в завършен вид, а именно, когато се опакова чрез вакуумиране или в контролирана среда, цял, нарязан на парчета или на шайби.

2. Доказателство за произход:

Тъй като предишната спецификация не съдържаше доказателство за произход, беше сметнено за уместно да се включи информацията относно проследимостта на продукта в точка 4.4 от продуктовата спецификация. Новата версия съдържа разпоредби за гарантиране на проследимостта. В етикета на всеки произведен ЗГУ „Tiroler Speck“ трябва да се посочва номер на стопанството и партиден идентификатор под формата на номер или дата на партидата, така че в крайна сметка всяка партида да може да бъде свързана с място на производство. Всеки производител, който иска да продава „Speck“ под наименованието „Tiroler Speck“, трябва да бъде включен в списък на производителите, който се поддържа от групата заявител. Списъкът е достъпен на www.tirolerspeck.info Списъкът съдържа всички стопанства, които произвеждат и опаковат ЗГУ „Tiroler Speck“ в съответствие с разпоредбите на тази спецификация, заедно със следните подробности: номер на стопанството, наименование и адрес на дружеството. Ако стопанството на дружеството има няколко цеха, като всеки един изпълнява отделни етапи от производството на ЗГУ „Tiroler Speck“, или няколко адреса в един и същи район, те могат да бъдат включени в списъка на производителите като група стопанства.

Предишните констатации относно точка 5г, които са били включени в тази точка по времето, когато е било признато въпросното наименование за произход, сега са пренесени в точка 4.6 „Връзка с географския район“.

3. Метод на производство:

В точка 5д от спецификацията на продукта се казва следното:

„При обработка на посочените в точка 5б части трябва да бъдат изпълнени следните критерии:

— всички изрязани парчета за направата на „Tiroler Speck“ са традиционни разфасовки (виж приложение 3);

— те трябва да са подложени на сухо осоляване (натрити със сол и смес от подправки на сухо) и консервирани;

- процесът на опушване и свързания с него процес на сушене се извършват с максимално количество пушек и при стайна температура от 20 °C;
- сушенето на въздух и зреенето се извършват при стайна температура между 10 °C и 15 °C и относителна влажност от 60 % до 80 %; трябва да бъде осигурена достатъчна вентилация;
- сушенето и зреенето се извършват едновременно, за да се предотврати изсъхване по краищата;
- трябва да се гарантира, че в продукта няма паразити и вредители;
- за избраните разфасовки е валидна забраната за консервиране чрез инжектиране и обработка с центрофуга;
- за оценка на качеството се използва тестовата схема, съдържаща се в приложение 4.“

Тя се изменя както следва:

„4.5.1. Ноу-хау — познания за производството

Целият процес на производство на ЗГУ „Tiroler Speck“ се извършва в производствени стопанства, които са включени в списъка на производителите, и трябва да се наблюдава от майстор производител на тиролски продукти, наречен „Tiroler Speckmeister“.

С оглед на поддръжане на качеството на ЗГУ „Tiroler Speck“, специалистите, които изпълняват функциите на *Tiroler Speckmeister*, трябва да преминават през съответното обучение, което се предлага от групата заявител на всички заинтересовани специалисти с цел поддръжане на съответното качество. Всички, които отговарят на техническите изисквания за прием, имат свободен достъп до това обучение. Техническите изисквания за *Tiroler Speckmeister* са изпълнени, когато въпросното лице отговаря на техническите критерии за допустимост за съответния лиценз за извършване на стопанска дейност (като завършено обучение за майстор месар или технолог в областта на храните) или могат да бъдат предоставени доказателства за наличието на съответния опит в производството на студено пушени, сурово консервирани продукти. Майсторите производители трябва периодично да преминават това обучение, което им дава възможност за обмен на опит.

4.5.2. Месото като суровина

Парчетата месо, използвани за ЗГУ „Tiroler Speck“, са с произход в ЕС и включват следните разфасовки, обезкостени и нарязани съобразно добрата производствена практика:

- бут с кожа, със или без горната му част;
- каре с кожа;
- свински гърди с кожа (със или без горната му част);
- плешка с кожа;
- врат с кожа.

4.5.3. Производство

Разфасовките са подложени на сухо осоляване или консервиране. Това включва натриване на горната повърхност на месото със сол (каменна или морска сол), консервиращи агенти (нитрити и/или нитрати) и смес от подправки, която трябва да съдържа най-малко хвойна, черен пипер и чесън, които да способстват за образуването на саламура. Не трябва да се използват машини за консервиране чрез инжектиране, центрофуги със саламура и машини за „масажирание“ със саламура.

Последващият етап на консервиране, с който приключва целият консервиращ процес, се извършва при температура между 2 °C и 7 °C. Този етап на отлежаване обикновено продължава от 7 до 35 дни. Продължителността се определя от размера на парчето месо и трябва да бъде професионално изчислена така, че съдържанието на сол в готовия продукт да отговаря на физикохимичните свойства на продукта съгласно точка 4.2.3.

След етапа на консервиране следва студено сушене, което се извършва при температура между 2 °C и 7 °C и продължава до 14 дни в зависимост от съответната област от определения географски район.

След период на загряване с продължителност до 24 часа при температура не по-висока от 28 °C следва етап на студено опушване. Пушекът трябва да се получи от дървен материал, който съдържа най-малко 50 % бук или ясен.

Студеното опушване е специален, типичен за района процес, който се извършва при температура на опушване не по-висока от 22 °C. В помещението за опушване консервираните, студено изсушени разфасовки са подложени последователно на опушване и изсушаване без опушване в продължение на 4 до 14 дни. Продължителността и интензивността на етапите на опушване се определят от *Tiroler Speckmeister*.

Най-накрая месото узрява при сушене на въздух. При липсата на подходящи климатизирани помещения производството на „Speck“ е възможно само през сезоните, когато преобладаващите температури са под 17 °C и влажността е между 60 и 90 %. Продължителността на процеса на сушене на въздух се изчислява от *Tiroler Speckmeister* въз основа на моментните метеорологични условия в района и размера на разфасовките.

4.5.4. Нарязване на шайби и опаковане

Когато е необходимо, повърхността на студено изсушения ЗГУ „Tiroler Speck“ се почиства и изглажда, след което или се разрязва на парчета за домашна употреба, или се отделя от кожата, приготвен и нарязан на парчета, или се привежда в „готово за консумация“ състояние, като се опакова чрез вакуумиране или в контролирана среда.

Времето между нарязването на шайби и опаковането трябва да е кратко, за да се избегне отрицателният ефект на окисляването и изсушаването. Нарязването на шайби се извършва от *Tiroler Speckmeister* или под неговия/нейния надзор.

При нарязването на парчета всяка готова партида трябва да бъде подложена на проверка, за да се гарантира, че няма нежелани отклонения по отношение на цвета или вкуса. При наличие на недостатъци (като гниене, промяна в цвета или нежелано образуване на сух ръб) трябва да бъдат предприети незабавни мерки за регулиране на контролните параметри (като температура, влажност или продължителност на всеки етап от процеса) за партидите или отделните продукти, които все още са в процес на производство. С цел да се даде възможност за незабавното извършване на такава проверка на качеството, дейностите за производство на опакован ЗГУ „Tiroler Speck“ се извършват изключително на територията на производственото стопанство или групата стопанства.

Като изключение от изискването транжирането да се извършва под надзора на *Tiroler Speckmeister*, продуктът с етикет ЗГУ „Tiroler Speck“ може да се продава неразрязан на търговски обекти за търговия на дребно, при условие че той се нарязва в присъствието на потребителя и че този дял не надвишава 10 % от съответната дневна партида, и при условие че при проверка по време на процеса на нарязване (на парчета, шайби, кубчета и др.) останалото количество не показва признаци, че партидата съдържа недостатъци, които да поразят съмнения, че „Speck“, който ще бъде продаван ненарязан, е с дефекти.

Ако обаче поради конкретни процедури се изисква определен срок на съхранение след изсушаването и преди да започне нарязването, това трябва да се извърши единствено във вакуумирана опаковка или в контролирана среда (първоначално опаковане), за да се избегне понижаване на качеството поради допълнително изсушаване или микробиологично увреждане, причинено от появата на плесен. След това ЗГУ „Tiroler Speck“ се разрязва на парчета за домашна употреба или се отделя от кожата, приготвен и разрязан на парчета, или се привежда в „готово за консумация“ състояние, като се опакова чрез вакуумиране или в контролирана среда (окончателно опаковане).

Като изключение от изискването продуктът да бъде окончателно опакован на територията на производственото стопанство или групата стопанства, партиди, които са произведени съвместно с единствена цел подобряване на качеството на ЗГУ „Tiroler Speck“ като част от създаването и споделянето на знания, могат да станат обект на съвместно производство от няколко одобрени производствени стопанства, включени в списъка на производителите. В този случай отделните етапи на производство или части от производствения процес, включително разрязването и опаковането, изборът на опаковъчен материал и свързаното определяне на срока на годност на продукта, се извършват от различни стопанства и не е необходимо да се осъществяват само от едно производствено стопанство или група от стопанства.“

Обснова:

Бяха направени изменения в процеса на производство с цел осигуряване на безупречното качество на „Tiroler Speck“, което се основава по-специално на знанията на производителите по отношение на традиционния метод на производство. Формулировката на текста от първоначалната спецификация е прецизирана и сега съдържа подробно описание на този традиционен метод на производство. По-специално е представено по-точно определение на метода на преработка, като е посочено, че непосредственото нарязване на шайби и опаковане на продукта след производството му оказват съществено влияние върху неговите свойства. Включването на разпоредба, според която продуктът трябва да бъде нарязан на парчета и опакован в определения географски район непосредствено след последния етап на производството (сушене на въздух), цели да гарантира запазване на качеството на ЗГУ „Tiroler Speck“.

Отделните изменения се отнасят до следните точки:

— *Ноу-хау — познания за производството:*

Тъй като старата спецификация не съдържа никакви ключови наблюдения относно традиционните познания на производителите, спецификацията е конкретизирана в това отношение и са дадени описания на квалификациите на експертите. Званието „*Tiroler Speckmeister*“, което се е наложило в географския район, е включено в спецификацията като термин, обозначаващ квалифицирани работници, които притежават необходимото ноу-хау за производството на продукта. Има също и описание на текущите дейности, насочени към предаване на традицията така, че да се гарантира качеството, чрез които може реално да бъде спряна загубата или влошаването на т.нар. ноу-хау, а традиционните познания за продукта да се поддържат.

— *Месото като суровина:*

Информацията относно парчетата месо, които трябва да се използват, включена в първоначалната версия в точка 5б „Описание“ и точка Г „Транжиране“ от приложение 3 (Условия за производство на свинско месо и изисквания за прясното месо — разфасовки), е преместена в раздела за метода на производство в отделна точка „Месото като суровина“.

Схемата за тестване чрез сензорен анализ на крайния продукт, която се съдържа в приложение 4 към спецификацията, е заличена, тъй като методът на производство е представен по подробно и описателно, а в настоящата версия оценката на качеството е представена в точка 4.7.

— *Производство:*

Производството на „*Tiroler Speck*“ е описано в подробни стъпки — от осоляването или сушенето на разфасовките до етапа на зреене при сушене на въздух, като се цитират техническите параметри, които трябва да се спазват, за да се гарантира качеството.

За да се изясни значението на постоянния надзор над производствения процес за качеството на продукта, спецификацията ясно посочва, че процесът на производство трябва да се осъществява изцяло на територията на производственото стопанство или група стопанства (вж. определението за „група стопанства“ в точка 2 от заявлението за изменение или в точка 4.4 от спецификацията на продукта) така, че при явна липса на качество да може да бъде извършено бързо и своевременно регулиране на контролните параметри (като температура, влажност или продължителност на всеки етап от процеса) за партидите, които все още са в процес на производство.

За да се стимулират и разработят знания за ЗГУ „*Tiroler Speck*“, е включено и „съвместно производство“, при което отделните стъпки или части от производствения процес, включително разрязването и опаковането, избора на опаковъчен материал и свързаното определяне на срока на годност на продукта, се извършват от различни стопанства, регистрирани за производството на ЗГУ „*Tiroler Speck*“ по силата на точка 4.4 от продуктовата спецификация, и не е необходимо да се осъществяват само от едно производствено стопанство или група от стопанства. Ефектът върху качеството на продукта в резултат на този производствен метод може съответно да бъде сравнен и да се извърши експертна оценка. Получените по този начин познания съставляват част от текущото обучение за *Tiroler Speckmeister* относно съхраняване и обогатяване на знанията за ЗГУ „*Tiroler Speck*“ за целите на гарантиране на качеството.

— *Нарязване на шайби и опаковане:*

Ограничаването на транжирането и опаковането на „*Tiroler Speck*“ в определения географски район е обективно обосновано, особено предвид това че качествените критерии оправдават това ограничение и това е в съответствие с добросъвестната практика и утвърдените обичаи на местните производители. Процесът на разфасоване и транжиране трябва да бъде ограничен по отношение на мястото на извършването му, тъй като това оказва въздействие върху свойствата на продукта.

По време на почистването и разфасоването на месото, както и когато ЗГУ „*Tiroler Speck*“ се транжира, за да се подготви за консумация, се проявяват вътрешните свойства на продукта. Тези производствени стъпки са подложени на експертна оценка под надзора на *Tiroler Speckmeister*, за да се прецени доколко са спазени изискванията на точка 4.2 от продуктовата спецификация и за да се гарантира безупречното качество на продукта. По този начин се гарантира, че продуктът отговаря на представата за неговото качество и репутация. Ако едва при нарязването се установят очевидни дефекти (като гниене, промяна в цвета или нежелано образуване на сух ръб), се предприемат незабавни мерки под надзора на *Tiroler Speckmeister* за регулиране на контролните параметри (като температура, влажност или продължителност на всеки етап от процеса) за партидите или отделните продукти, които все още са в процес на производство, за да се запази качеството на продукта и за да се избегне появата на дефекти в новите партии. За да се даде възможност за незабавното получаване на обратна връзка за качеството, дейностите, свързани с производството на опаковани продукти ЗГУ „*Tiroler Speck*“, се извършват изключително на територията на производственото стопанство или група стопанства, с изключение на партии — общо производство, които могат да бъдат произведени съвместно от няколко стопанства (съвместно производство) с цел подобряване на качеството.

След завършване на производството на ненарязан „Tiroler Speck“ продуктът е податлив на допълнително изсушаване или микробиологично гниене в резултат на появата на мухъл. Ето защо е необходимо той да бъде опакован на мястото на производство преди неговата дистрибуция. Ако поради специални процедури се изисква определен период на съхранение на продукта след сушенето и преди нарязването, продуктът ще бъде първоначално опакован чрез вакуумиране или в контролирана среда, за да се избегне по-нататъшно влошаване на качеството. Той може след това веднага да бъде нарязан на парчета или може да се отстрани неговата кора, да се оформи и нареже на шайби или да се пакетира в готово за консумация състояние, след което да бъде окончателно опакован чрез вакуумиране или в контролирана среда.

Наред с описаните по-горе процеси на транжиране и нарязване на шайби, процесът на опаковане се извършва изключително в определения географски район, за да се гарантира експертна оценка на вътрешната консистенция, както и положителна обратна връзка относно качеството под надзора на *Tiroler Speckmeister*, за да се поддържа високо ниво на качеството.

Като изключение от изискването транжирането да се извършва под надзора на *Tiroler Speckmeister*, продуктът с етикет ЗГУ „Tiroler Speck“ може да се продава ненарязан на търговски обекти за търговия на дребно, при условие че той се нарязва в присъствието на потребителя и че този дял не надвишава 10 % от съответната дневна партида, и при условие че при проверка по време на процеса на нарязване (на парчета, шайби, кубчета и др.) останалото количество не показва признаци, че партидата съдържа недостатъци, които да поразжат съмнения, че този „Speck“, който ще бъде продаван ненарязан, е с дефекти.

Това изключение е въведено с цел опакованият ненарязан „Tiroler Speck“ да може да бъде доставян на потребителските сектори (търговия на дребно с хранителни продукти и обществено хранене), които нямат собствен специалист като *Tiroler Speckmeister*, отговорен за нарязването на „Tiroler Speck“. За да може да се използва доказателството за произход, описано в точка 4.4, с цел гарантиране на качеството на ненарязания ЗГУ „Tiroler Speck“, е наложено ограничение неговите продажби да не надвишават 10 % от съответната дневна партида. Опакованият ЗГУ „Tiroler Speck“ може да бъде доставян в посочените по-горе потребителски сектори в рамките на това ограничение, като се доставят само много малки количества ненарязан ЗГУ „Tiroler Speck“, а качественият контрол се извършва винаги върху производствена партида, което позволява да бъдат направени съответните изводи за качеството на целите парчета или цялата партида.

Това гарантира извършването на проверки на място от производителя, което е гаранция за качеството и автентичността на продукта. Ако ЗГУ „Tiroler Speck“ е нарязан на шайби и опакован извън зоната на производство, той може да бъде транспортиран до неопределен брой преработвателни бази и продаван без ограничения. Невъзможността да бъдат проследени тези търговски пътища може да попречи на извършването на ефективни проверки и на проследяването, тъй като ако в производствения регистър не е въведен идентификационен номер (номер на стопанството и идентификатор на партидата под формата на партиден номер или дата, по които може да бъде проверена проследимостта на опакованите продукти във всички пазарни сектори и за всички потребители, а всяка партида може категорично да бъде свързана с място на производство), опакованият „Tiroler Speck“ не би могъл да се счита за автентичен. Предвиденото връщане на този етап в производствената зона, заедно със съответните проверки на място, се приема за необходима и адекватна мярка за гарантиране на качеството на ЗГУ „Tiroler Speck“.

След първоначалната регистрация на наименованието за произход, ЗГУ „Tiroler Speck“ се разпространява основно като готов нарязан на парчета или на шайби продукт. Тъй като това не е изрично посочено в първоначалната спецификация, правилата за нарязване на шайби и опаковане сега са специално включени в нея за внасяне на по-голяма яснота.

4. Връзка с географския район:

Член 5е от продуктовата спецификация съдържа следната формулировка:

„От много поколения насам производството на „Tiroler Speck“ се е утвърдило като традиционен метод на производство в земеделската планинска тиролска област, където не е било възможно да се замразява прясно месо. Сушенето на месото на чистия планински въздух и опушването му със специална смес от подправки и бук или ясен, които са необходими стъпки в процеса, представляват специфичните характеристики на „Tiroler Speck“.

Рецептите за подправки и методите за производство на „Tiroler Speck“ се предават от всяко поколение земеделски стопани на техните деца. Тази предавана от човек на човек традиция се е превърнала в преобладаващата обществена концепция за съвременното производство на „Tiroler Speck“ с търговска цел. В рамките на няколко поколения този продукт е бил ценен поради високата си хранителна стойност, дълъг срок на годност и разнообразните начини на използването му.“

Тя се изменя както следва:

„4.6 Връзка с географския район

„Tiroler Speck“ е неизменна част от местната селска кухня от векове.

Документални източници свидетелстват, че това е една стара тиролска традиция. В „Geschichte der Tiroler Metzgerhandwerks“ [История на тиролското месно производство] (Universitätsverlag Wagner 1982 г.), Nikolaus Graff и Hermann Holzmann споменават наред с другото цени от 23 юли 1573 г. за фунт „Speck“ заедно със свински наденици. Важното място на „Speck“ в храненето на тиролското население се споменава и в други пасажии от този документ. Например в него се посочва, че дори и в частния сектор на пазара са се продавали големи парчета свинско месо за направата на „Speck“. По-голямата част от свинското се е изсушавало и опушвало, след което се е сервирало през цялата година като „Speck“ и пушено свинско.

„Tiroler Speck“ е продукт, който дължи високото си качество и репутация на съчетанието от климатични фактори и експертните познания на *Tiroler Speckmeister*. Вътрешноалпийският планински климат, който се отличава със суб-континентални и регионални особености и регионални климатични различия, с преобладаващо влажно лято и суха есен, е довел до създаването на специални техники на съхранение — за ЗГУ „Tiroler Speck“ е разработен специфичен метод на производство, съобразен със сезона и времето. От много поколения насам производството на „Tiroler Speck“ се е утвърдило като традиционен метод на производство в земеделската планинска тиролска област, където не е било възможно да се замразява прясно месо. Знанията за процеса на сушене на чистия въздух на планините на Тирол се предават от поколение на поколение. Всичко това, заедно с процеса на леко опушване със специални смеси от подправки и бук или ясен, придава на „Tiroler Speck“ неговите специални качества.

Високото равнище на експертни знания за производствените техники и контрол на процеса на зреене, създадени в определения географски район и предавани от поколение на поколение, е от съществено значение за органолептичните свойства, които определят качеството на продукта. Рецептите за подправки и метода за производство на „Tiroler Speck“ са се предавали от всяко поколение земеделски стопани на техните деца. Тази предавана от човек на човек традиция се е превърнала във водещата обществена концепция за съвременното производство на „Tiroler Speck“ с търговска цел. В рамките на няколко поколения този продукт е бил ценен поради високата си хранителна стойност, дълъг срок на годност и разнообразните начини на използването му.

Познанията и занаятчийското майсторство на *Tiroler Speckmeister* гарантират запазването на качеството на продукта. Вековният практически опит на *Tiroler Speckmeister* относно влиянието на суровините и климатичните условия върху качеството на продукта (включително познанията за развалящите фактори, причинителите на отклонения, постоянно променящите се свойства на суровините и екологичните фактори и реципрочния ефект на производствените параметри) играе съществена роля при постигането на висок стандарт за качество на крайния продукт. Надзорът върху производствения процес от страна на *Tiroler Speckmeister*, който непрекъснато преминава допълнително специализирано обучение, предотвратява всякакви вредни въздействия върху продукта и занижаване на качеството. За да насърчат и разширят познанията за „Tiroler Speck“, множество стопанства, както е посочено в точка 4.5, работят заедно върху производството на „Tiroler Speck“. Влиянието, което това има върху качеството на продукта, съставлява част от текущото обучение на *Tiroler Speckmeister* относно запазването, развиването и подобряването на техните експертни познания.“

Обосновка:

Спецификацията е адаптирана към изискванията на Регламент (ЕС) № 1151/2012, като историческите наблюдения, например документални доказателства и стари традиции по отношение на „Tiroler Speck“, които първоначално са описани в раздела за доказателства за произход, са преместени в точка 4.6 „Връзка с географския район“.

Въздействието на климатичните и човешките фактори в географския район е подробно описано. При това е направено подробно описание на конкретните експертни познания на регионалните производители, които до този момент се споменават само бегло в спецификацията. Тези експертни познания включват традиционните знания за специалните техники на съхранение, въз основа на които е създаден специфичен метод за производство на ЗГУ „Tiroler Speck“, съобразен със сезона и климатичните особености, и техните усъвършенствани умения относно производствените техники и контрол върху процеса на зреене — умения, които са от съществено значение за проявяването на органолептичните свойства на продукта.

Освен това е наблегнато върху органолептичните свойства, които правят продукта специален и обуславят неговото качество и външен вид.

5. Етикетирание:

В първоначалната версия на точка 5з се казва следното:

„Защитеното географско указание „Tiroler Speck“ не трябва да бъде превеждано на друг език. То трябва да бъде посочено върху етикета с четливи и незаличими букви и да се различава от всички други обозначения.

След него трябва веднага да следва терминът „защитено географско указание“ и/или съкращението „ЗГУ“ на езика, използван в района на продажба на продукта. Може да има наименования, търговски наименования или марки на разпространителя, доколкото това не подвежда купувача.

„Tiroler Speck“ може да се продава в неупакован вид, опакован чрез вакуумиране или в контролирана среда, ненарязан, нарязан на парчета или на шайби.“

Това се заменя със следното:

„На всеки опакован и готов за продажба продукт на видно място, с четливи и незаличими букви, трябва да бъдат посочени номерът на стопанството, идентификатор на партидата под формата на номер на партидата или дата, както и думите ЗГУ „Tiroler Speck“ в този формат. Освен това могат да бъдат посочени и разфасовката използвано месо и/или производствената област в рамките на определения географски район.

Примери за етикети:

- ЗГУ „Tiroler Speck“ от бекон
- ЗГУ „Tiroler Speck“ от шунка
- ЗГУ „Tiroler Speck“ от каре от Цилертал
- ЗГУ „Tiroler Speck“ от свински гърди от район Йоцтал

Може да има и указание на езика, използван в района на продажба на продукта, при условие че терминът ЗГУ „Tiroler Speck“ фигурира на немски.

Може да има наименования, търговски наименования или марки на разпространителя, доколкото крайната опаковка не подвежда купувача.“

Обосновка:

Подобните и обстойни правила за етиктирането помагат за подобряване на прозрачността и предоставената на потребителите информация. Използването на допълнителна информация също е регламентирано, за да се посочи по-точно използваната разфасовка месо и/или производствената област в рамките на определения географски район така, че да се постави акцент върху регионалния характер на продукта и да се предостави по-подробно описание на продукта чрез включване на допълнителна информация за използваните разфасовки месо. Това осигурява по-точно описание на продукта и по-целенасочена информация за потребителите.

6. Друго:

6.1. Отговорен орган в държавата членка:

Наименование: Австрийска патентна служба
Адрес: 1200 Vienna
Dresdner Straße 87
ÖSTERREICH

Тел. +43 1 534240
Факс +43 1 53424535
Електронна поща: Herkunftsangaben@patentamt.at

6.2. Организация:

Наименование: Konsortium Tiroler Speck g.g.A.
Адрес: Bundesstraße 33
6551 Pians
ÖSTERREICH

Тел. +43 544269001190
Факс +43 5442636211190
Електронна поща: kontakt@tirolerspeck.info

Състав: Производител

Обосновка:

Наименованието на групата заявител се е променило, след като наименованието за произход е станало защитено, и то е актуализирано заедно с изменените данни на компетентния орган.

6.3. Проверяващ орган:

Разделът, включващ данните за контакт на проверяващия орган, е изменен, поради избора на частен проверяващ орган. В момента проверките се извършват от следния проверяващ орган:

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

Тел. +43 592923100
Факс +43 592923199
Електронна поща: office@biko.at

Проверките са по-точно определени и регламентирани така, че да включват вземане на проби от пазара и/или от стопанството, както и проверки на място в стопанството за проучване на продуктовите характеристики и документите, посочени в доказателствата за произход. Най-важните моменти от проверките са описани в спецификацията.

6.4. Национални изисквания:

Разделът „Национални изисквания“ е изцяло заличен.

6.5. Редакционни изменения:

6.5.1. Картата (Приложение 2 към продуктова спецификация) и съответната бележка в раздела „Географски район“ са заменени от обозначението „Провинция Тирол“ като географски район. Географският район съответно е ясно и недвусмислено описан; не е необходима карта.

6.5.2. Изцяло заличено е приложение 3, което е споменато в разделите „Географски район“ и „Метод на производство“ и което съдържаше условията за производство на свинско месо и изискванията за прясно месо (разфасовки месо). Изискванията в това отношение са окончателно постановени в пакета на ЕС за хигиенните условия, европейското законодателство в областта на фуражите и Регламент (ЕО) № 1234/2007 за установяване на обща организация на селскостопанските пазари, които съдържат достатъчно подробни разпоредби за гарантиране на качеството на продукта. Следователно вече не е необходимо изискване, съгласно което фуражът да отговаря на австрийската нормативна уредба. Тъй като данни за съдържанието на полиен във фуража, използван при отглеждането на животни за производството на месо, често не са налични, след като месото се пусне на пазара, и тъй като извършените анализи в рамките на системата за вътрешен контрол показват, че от 2008 г. насам нивата на мастни киселини остават непроменени, при средно годишно равнище от 12,22 g/100 g (което съответства на първоначално определената пределна стойност), критерият за съдържанието на полиен също е излишен, поради което разпоредбите в точки А до В от приложение 3 са премахнати.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„TIROLER SPECK“

ЕС №: PGI-AT-02162 — 8.8.2016

ЗНП () ЗГУ (X)

1. Наименование/наименования

„Tiroler Speck“

2. Държава членка или трета държава

Австрия

3. Описание на селскостопанския продукт или храната

3.1. Вид продукт

Клас 1.2. Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1

ЗГУ „Tiroler Speck“ е традиционен занаятчийски консервиран продукт от свинско месо, направено от обезкостен бут, каре, свински гърди, плешка или врат, който след това е подложен на сухо осоляване, подправен със специална смес от подправки, съдържаща най-малко хвойна, черен пипер и чесън, консервиран, студено пушен съобразно специфична за района процедура, при която се използва най-малко 50 % бук или ясен, и изсушен на въздух. Външният цвят е тъмно кафяв, а повърхността на разфасовката е червеникава с бял слой сланина. Мирисът е силен и наситен с ароматни подправки, с осезаеми нотки на зрялост и аромат на пушено. Вкусът е леко пикантен, с подчертани ясни и отличими нотки на пушено на фона на пълноценен месен вкус с отличителен солена завършек.

Физикохимични и микробиологични свойства:

— съотношение вода/протеин: макс. 1,7 (отклонение + 0,2),

— съдържание на сол (NaCl): макс. 5,0 % (отклонение + 1,5 % [център] + 2,0 % [краища]).

„Tiroler Speck“ се произвежда единствено в определения географски район и като краен продукт се предлага опакован чрез вакуумиране или в контролирана среда, цял, нарязан на парчета или на шайби.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Парчетата месо, използвани за ЗГУ „Tiroler Speck“, са с произход в Европейския съюз и включват бут с кожа, със или без горната му част, каре с кожа, свински гърди с кожа (със или без меки кости), плешка с кожа и врат с кожа, като всички те са обезкостени и нарязани съобразно добрата производствена практика.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички стъпки на производството (от осоляването до направата на крайния продукт) се извършват в съответния географски район.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

ЗГУ „Tiroler Speck“ трябва да бъде транжиран от специалист, обучен в производството на ЗГУ „Tiroler Speck“ и познат като „Tiroler Speckmeister“, или нарязан под негов надзор. При нарязването на парчета всяка готова партида трябва да бъде подложена на проверка, за да се гарантира, че няма нежелани отклонения по отношение на цвета или вкуса. При наличие на дефекти (като гниене, промяна в цвета или нежелано образуване на сух ръб) трябва да бъдат предприети незабавни мерки за регулиране на контролните параметри (като температура, влажност или продължителност на всеки етап от процеса) за партидите или отделните продукти, които все още са в процес на производство. С цел да се даде възможност за незабавното извършване на такава проверка на качеството, дейностите за производство на опакован ЗГУ „Tiroler Speck“ се извършват изключително на територията на производственото стопанство или групата стопанства (т.е. стопанство, което има няколко цеха, като всяко едно изпълнява отделни етапи от производството на ЗГУ „Tiroler Speck“, или няколко адреса в един и същи район).

За да се избегнат всякакви вредни последици от окисляването или изсушаването, или от микробиологичното увреждане, причинено от появата на плесен, което от своя страна води до понижаване на качеството, времето между нарязването на шайби и опаковането трябва да е кратко. Ето защо опаковането на ЗГУ „Tiroler Speck“, независимо дали е цял, нарязан на парчета или на шайби, опакован чрез вакуумиране или в контролирана среда, трябва да бъде извършено в определения географски район. Ако обаче поради конкретни процедури се изисква определен срок на съхранение, преди да започне нарязването, това трябва да се извърши единствено във вакуумирана опаковка или в контролирана среда (първоначално опаковане), за да се избегне понижаване на качеството поради допълнително изсушаване или микробиологично увреждане, причинено от появата на плесен. След това ЗГУ „Tiroler Speck“ се нарязва на парчета за домашна употреба или се отделя от кожата, приготвен и нарязан на парчета, или се привежда в „готово за консумация“ състояние, като се опакова чрез вакуумиране или в контролирана среда (окончателно опаковане).

ЗГУ „Tiroler Speck“ може да се продава неразрязан на търговски обекти за търговия на дребно, при условие че се транжира в присъствието на купувача и този дял не надвишава 10 % от съответната дневна партида, и при условие че при проверка по време на процеса на нарязване (на парчета, шайби, кубчета и др.), останалото количество не показва признаци, че партидата съдържа недостатъци, които да поразят съмнения, че „Speck“, който ще бъде продаван в ненарязано състояние, е с дефекти.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

На всеки опакован и готов за продажба продукт на видно място, с четливи и незаличими букви, трябва да бъдат посочени номерът на стопанството, идентификатор на партидата под формата на номер на партидата или дата, както и думите ЗГУ „Tiroler Speck“. Могат да бъдат посочени и разфасовката използвано месо и/или производствената област в рамките на определения географски район.

Може да има и указание на езика, използван в района на продажба на продукта, при условие че ЗГУ „Tiroler Speck“ фигурира на немски.

Може да има наименования, търговски наименования или марки на разпространителя, доколкото крайната опаковка не подвежда купувача.

4. **Кратко определение на географския район**

Провинция Тирол

5. Връзка с географския район

В планинския ландшафт на Тирол, който включва земеделска земя, производството на „Speck“ като начин за съхраняване на прясно месо е развито и усъвършенствано от много поколения. Специалната рецепта за подправките и традиционният метод за производство на „Tiroler Speck“ са се предавали от всяко поколение земеделски стопани на техните деца. Тази предавана от човек на човек традиция се е превърнала във водещата обществена концепция за съвременното производство на „Tiroler Speck“ с търговска цел. Процесът на сушене на чистия планински въздух в Тирол, процесът на леко опушване със специални смеси от подправки и използването на бук или ясен за опушването — предвид че всички те са необходими компоненти от производствения процес — представляват специална, специфична за района процедура, която придава на „Tiroler Speck“ характерен тъмнокафяв вид. С изключение на „Schopfspeck“, разрезът показва покритие от бяла сланина и подчертано червен цвят на месото, който преминава в тъмнокафяв към краищата. Неизменните характеристики на този продукт са неговият аромат на благоуханни подправки с отличими нотки на зрялост и леко пикантен вкус с нотки на пушено и сол, като всички те са придружени от аромата на свинско. На фона на това по-широко описание често се срещат местни вариации и леки промени в органолептичните свойства в зависимост от културните особености, които са се оформили в съответните области или долини в определения географски район. Съответно определени аспекти от характерната същност на продукта, като вкусов профил или нюансите на пушено дърво, придобиват и специфични регионални свойства, което не влияе или не променя цялостната характеристика на ЗГУ „Tiroler Speck“.

Традиционният метод на производство, развит в географската област, се основава на експертния опит на производителите, който се предава от векове.

Познанията и занаятчийското майсторство на *Tiroler Speckmeister* гарантират запазването на качеството на продукта. Вековният практически опит на *Tiroler Speckmeister* относно влиянието на суровините и климатичните условия върху качеството на продукта (включително познанията относно отрицателно влияещите фактори, причинителите на отклонения, постоянно променящите се свойства на суровините и екологичните фактори и реципрочния ефект на производствените параметри) играе съществена роля при постигането на висок стандарт за качество на крайния продукт. Ето защо продължителността на процеса на сушене на въздух се определя от *Tiroler Speckmeister* въз основа на моментните метеорологични условия в района и размера на разфасовките. Тези процедури имат за цел да гарантират внимателното сушене и безупречното качество на продукта с всичките му характеристики (тъмнокафяв външен цвят, среднотвърда до твърда консистенция, вкус на хвойна с отличими солени нотки и аромат на пушено).

Надзорът върху производствения процес от страна на *Tiroler Speckmeister*, който непрекъснато преминава допълнително специализирано обучение, предотвратява всякакви вредни въздействия върху продукта и занижаване на качеството.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

(Член 6, параграф 1, втора алинея от регламента)

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

ISSN 1977-0855 (електронно издание)
ISSN 1830-365X (печатно издание)



Служба за публикации на Европейския съюз
2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG