

## JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(2018/C 46/08)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU U CHRÁNĚNÉHO OZNAČENÍ PŮVODU/CHRÁNĚNÉHO ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU

**Žádost o schválení změny v souladu s čl. 53 odst. 2 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012**

**„TIROLER SPECK“**

**EU č.: PGI-AT-02162 – 8.8.2016**

**CHOP ( ) CHZO ( X )**

**1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem**

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

Tel. +43 544269001190  
Fax +43 5442636211190  
E-mail: kontakt@tirolerspeck.info

Původní žádost o zápis podali členové seskupení žadatelů. Současný žadatel chrání zájmy producentů slaniny „Tiroler Speck“ (CHZO), a proto má oprávněný zájem na podání této žádosti.

**2. Členský stát nebo třetí země**

Rakousko

**3. Položka specifikace produktu, již se změna (změny) týká (týkají)**

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost se zeměpisnou oblastí
- Označování
- Jiná (změny podrobností týkajících se příslušného útvaru, názvu původního seskupení žadatelů, kontrolního subjektu, vnitrostátních požadavků, redakční změny)

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

#### 4. Druh změny (změn)

- Změny specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, které nemají být kvalifikovány jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012
- Změny specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, pro něž nebyl zveřejněn jednotný dokument (nebo jeho ekvivalent), které nemají být kvalifikovány jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012

#### 5. Změna (změny)

Předložené změny specifikace produktu jsou nezbytné na základě zkušeností získaných při řešení praktických aspektů chráněného výrazu od zavedení jeho ochrany. Tyto změny zahrnují podrobný popis všech důležitých požadavků na produkci a uvádění na trh, včetně kroků produkce, které musí rozhodně probíhat v dotčené zeměpisné oblasti, a jejich účelem je zaručit jakost slaniny „Tiroler Speck“ (CHZO).

Předešlá specifikace produktu sestávající z několika samostatných dokumentů a příloh byla sloučena do jediného dokumentu, který byl revidován a aktualizován, aby poskytoval jasnější popis požadavků, zejména pokud jde o metodu produkce a důkaz původu, a pomohl tak zachovat jakost slaniny „Tiroler Speck“ (CHZO).

##### 1. Popis produktu:

Bod 5b specifikace produktu zní takto:

„Surovina pro slaninu „Tiroler Speck“ (CHZO) se získává z následujících vykostěných rozřezaných dílů vepřového masa:

- kýta,
- hřbet,
- plec,
- bůček a
- krkovice.

Slanina „Tiroler Speck“ (CHZO) se lehce prosolí a následně se naloží a skladuje ve zvláštní směsi koření podle místních zvyklostí a tradic, a to v samostatných prostorách při teplotě 18 až 20 °C.

Barva na povrchu je kouřově hnědá, zatímco povrch na řezu je načervenalý s bílou vrstvou tuku. Produkt má jemnou aromatickou vůni s rozpoznatelnými kouřovými tóny. Chuť je kořenitá, charakteristická zvláštními směsí koření a speciálním vyuzením, s lehce slanou chutí.

Fyzikálně-chemické a mikrobiologické vlastnosti:

- poměr vody a bílkovin nejvýše 1,5 (tolerance 0,2),
- maximální obsah soli 5 %,
- obsah dusitanu sodného v přepočtu na dusitan sodný ( $\text{NaNO}_2$ ) 5 mg/100 g (50 mg/kg),
- obsah dusičnanu draselného v přepočtu na dusitan sodný ( $\text{NaNO}_2$ ) 25 mg/100 g (250 mg/kg)
- celkový počet mezofilních kolonií (včetně mléčných bakterií) CFU/g < 1 x 10<sup>7</sup>.

a mění se takto:

##### „4.2 Popis

###### 4.2.1. Obecný popis

Slanina „Tiroler Speck“ (CHZO) je tradiční řemeslný uzený produkt z vepřového masa vyráběný z vykostěné kýty, hřbetu, bůčku, plece nebo krkovice. Produkt se nasolí za sucha, okoření, naloží, vyudí za studena a vysuší na vzduchu.

Slanina „Tiroler Speck“ (CHZO) se produkuje výlučně ve vymezené zeměpisné oblasti a v konečné podobě je dostupná buď vakuově balená, nebo balená v ochranné atmosféře, a to buď vcelku, v kusech, nebo nakrájená na plátky.

#### 4.2.2. Organoleptické vlastnosti

Slanina „Tiroler Speck“ (CHZO) má charakteristický organoleptický vzhled se specifickou chutí a s vůní kouře. V důsledku typického procesu uzení za studena a použitého koření má slanina „Tiroler Speck“ (CHZO) charakteristický tmavě hnědý vnější povrch. S výjimkou slaniny „Schopfspeck“ (slanina z krkovic) vykazují povrchy řezu bílý tukový povrch a maso má výrazně červenou barvu, která směrem k okraji masa tmavne. Aroma je intenzivně a aromaticky kořenité se zřetelnými tóny vyzrálosti, které podporuje aroma vepřového masa. Produkt je na omak hutný a při stisku mezi prsty středně pevný až pevný. Na skus je kompaktní, nikoli měkký. Chuť a aroma jsou mírně kořenité, podpořené jasnými a zřetelnými kouřovými tóny při plné masové chuti a dovršené rozpoznatelnou slaností. V rámci tohoto obecnějšího popisu jsou běžné regionální variace a jemné změny organoleptických vlastností v závislosti na prvcích kulturní svěbytnosti, které zakořenily v příslušných regionech a údolích vymezené zeměpisné oblasti. Určité aspekty typické povahy produktu, například chuťový profil nebo náznaky uzeného dřeva, tudíž nesou konkrétní regionální znaky, aniž by byla ovlivněna nebo pozměněna celková identita slaniny „Tiroler Speck“ (CHZO).

#### 4.2.3. Fyzikálně-chemické vlastnosti produktu

Poměr vody a bílkovin: max. 1,7 (tolerance +0,2)

Obsah soli (NaCl): max. 5,0 % (tolerance +1,5 % [střed] + 2,0 % [okraj])“

#### Odůvodnění:

Typické organoleptické vlastnosti produktu jsou popsány přesněji a do větších podrobností. Poměr vody a bílkovin je nyní správně určen jako „max. 1,7“ namísto „nejvýše 1,5“, jak bylo uvedeno dříve. V původní specifikaci se jednalo o tiskovou chybu. Mikrobiologické vlastnosti byly zcela vypuštěny, neboť podle platných právních požadavků jsou nadbytečné. Formulace, jejíž část pochází ze specifikace a část byla doplněna, je zpřesněna s cílem vyjasnit a zlepšit úplnost popisu produktu, a tím poskytnout kontrolnímu subjektu přesnější a spolehlivější parametry produktu k zajištění jakosti produktu.

Krájení slaniny „Tiroler Speck“ na kusy a plátky vždy probíhalo výlučně ve vymezené oblasti produkce. V popisu produktu se tudíž vysvětluje, v jakém okamžiku je slanina „Tiroler Speck“ (CHZO) ve své konečné podobě; konkrétně tehdy, je-li zabalena vakuově nebo v ochranné atmosféře, a to buď vcelku, v kusech, nebo nakrájená na plátky.

#### 2. Důkaz původu:

Vzhledem k tomu, že specifikace dříve neobsahovala žádný odkaz na důkaz původu, bylo považováno za vhodné zařadit informace o sledovatelnosti produktu v bodě 4.4 specifikace produktu. Tento bod nyní obsahuje ustanovení pro zajištění sledovatelnosti. Etiketa každé vyprodukované jednotky slaniny „Tiroler Speck“ (CHZO) musí uvádět číslo zemědělského podniku a identifikátor šarže v podobě čísla šarže nebo data, aby bylo možné každou šarži přesvědčivě spojit s místem produkce. Každý producent, který hodlá uvádět slaninu Speck na trh pod názvem „Tiroler Speck“, musí být uveden na seznamu producentů, který vede seskupení žadatelů. Tento seznam je k dispozici na adrese [www.tirolerspeck.info](http://www.tirolerspeck.info). Uvedený seznam obsahuje všechny zemědělské podniky, které produkují a balí slaninu „Tiroler Speck“ (CHZO) v souladu s ustanoveními této specifikace, spolu s těmito podrobnostmi: číslo zemědělského podniku, název a adresa společnosti. Působí-li zemědělský podnik společností na více místech, z nichž každé místo provádí jednotlivé fáze produkce slaniny „Tiroler Speck“ (CHZO), nebo má-li více poštovních adres v témže okrese, lze tyto subjekty zařadit na seznam producentů jako skupinu zemědělských podniků.

Předchozí připomínky týkající se bodu 5d, které byly do tohoto bodu zařazeny v době, kdy bylo uznáno dotčené označení původu, byly nyní přesunuty do bodu 4.6 „Souvislost se zeměpisnou oblastí“.

#### 3. Metoda produkce:

Bod 5e specifikace produktu zní takto:

„Při zpracování částí uvedených ve výčtu v bodě 5b musí být dodržena tato kritéria:

- všechny díly používané k produkci slaniny „Tiroler Speck“ jsou tradiční díly masa (viz příloha 3),
- musí být nasoleny za sucha (za sucha se do nich vetře sůl a směs koření) a naloženy,

- proces uzení a související proces sušení probíhají při maximální teplotě kouře a prostorové teplotě 20 °C,
- fáze sušení na vzduchu a zrání probíhá při prostorové teplotě 10 až 15 °C a relativní vlhkosti 60 až 80 %; musí být zajištěna dostatečná výměna vzduchu,
- sušení a zrání probíhá na témže místě, aby se předešlo tvorbě oschlého okraje,
- musí být zajištěno, aby produkt neobsahoval žádné parazity a škodlivé organismy,
- pro určené díly masa platí zákaz injekčního nasolování a nakládání v bubnovém zařízení,
- pro posuzování jakosti se používá zkušební schéma uvedené v příloze 4.“

Uvedený bod se mění takto:

#### „4.5.1 Know-how – znalost produkce

Celý proces produkce slaniny „Tiroler Speck“ (CHZO) se uskutečňuje v produkčních zemědělských podnicích, které byly zařazeny na seznam producentů a nad nimiž musí vykonávat dohled tyrolský mistr produkce označovaný jako „Tiroler Speckmeister“.

Aby byla udržena jakost slaniny „Tiroler Speck“ (CHZO), musí odborník, který pracuje jako *Tiroler Speckmeister*, absolvovat příslušnou odbornou přípravu, kterou seskupení žadatelů nabízí všem zainteresovaným odborníkům s cílem udržet úroveň jakosti. Tato odborná příprava je bezplatně k dispozici všem, kdo splní technické vstupní požadavky. Technické požadavky na *Tiroler Speckmeistera* jsou splněny, pokud jsou naplněna kritéria technické způsobilosti pro příslušné oprávnění k podnikání (například dokončení odborné přípravy v oboru mistr řezník nebo potravinářský technik), nebo pokud lze předložit doklad o příslušné praxi v oboru produkce za studena uzených tepelně neupravovaných produktů. Mistři produkce musí tuto odbornou přípravu pravidelně opakovat, aby mohlo docházet k výměně zkušeností.

#### 4.5.2. Maso jako surovina

Díly masa používané k produkci slaniny „Tiroler Speck“ (CHZO) pocházejí z Evropské unie a zahrnují následující části, vykostěné a rozřezané podle správné produkční praxe:

- kýta s kůží, s vrchním šálem nebo bez něj,
- hřbet s kůží,
- bůček s kůží (s měkkými kostmi nebo bez nich),
- plec s kůží,
- krkovice s kůží.

#### 4.5.3. Produkce

Díly masa se za sucha nasolí nebo naloží. To znamená, že se do horního povrchu masa vetře sůl (kamenná nebo mořská sůl), nasolovací přípravky (dusitany a/nebo dusičnany) a směs koření, která musí obsahovat minimálně jalovec, černý pepř a česnek, což umožní vznik solného nálevu. Přístroje pro injekční nasolení, rotační bubny s nálevem a přístroje pro vmasírování nálevu se nesmějí používat.

Následující fáze nakládání, která dokončuje nasolovací proces, používá teploty v rozmezí 2 až 7 °C. Tato fáze odležení obvykle trvá 7 až 35 dnů. Doba trvání je určena velikostí dílu masa a je odborně vypočtena tak, aby výsledný obsah solí v konečném produktu vyhovoval fyzikálně-chemickým vlastnostem produktu podle bodu 4.2.3.

Po fázi naložení následuje fáze sušení za studena, jež probíhá při teplotách v rozmezí 2 až 7 °C a trvá až 14 dnů podle regionu v rámci vymezené zeměpisné oblasti.

Po fázi zahřátí po dobu až 24 hodin při teplotách nepřekračujících 28 °C probíhá fáze uzení za studena. Kouř musí být vytvářen pomocí dřeva, které nejméně z 50 % tvoří buk nebo jasan.

Uzení za studena je zvláštní regionálně specifický proces, který probíhá při teplotách kouře nepřekračujících 22 °C. V udírně prochází naložené a za studena vysušené díly masa střídavými fázemi uzení a suchými fázemi bez kouře po dobu 4 až 14 dnů. Dobu trvání a intenzitu fází uzení určuje *Tiroler Speckmeister*.

Nakonec maso zraje během sušení na vzduchu. Nejsou-li k dispozici vhodné klimatizované prostory, může produkce slaniny typu *Speck* probíhat jen v obdobích, kdy jsou převažující teploty nižší než 17 °C a vlhkost se pohybuje mezi 60 a 90 %. Dobu trvání procesu sušení na vzduchu vypočítá *Tiroler Speckmeister* na základě aktuálních klimatických podmínek v regionu a velikosti dílů masa.

#### 4.5.4. Krájení na plátky a balení

Je-li to nezbytné, povrch zcela vysušené slaniny „*Tiroler Speck*“ (CHZO) se očistí a vyleští a následně se buď rozkrájí na kusy pro domácí použití, nebo se zbaví kůže, upraví a nakrájí na plátky, nebo se připraví „k okamžitému použití“ a zabalí se buď vakuově, nebo v ochranné atmosféře.

Doba mezi nakrájením na plátky a balením musí být krátká, aby se předešlo nepříznivým vlivům oxidace a vysychání. Krájení na plátky musí provádět *Tiroler Speckmeister* nebo musí krájení probíhat pod jeho dohledem.

Během krájení na plátky musí u každé dokončené šarže proběhnout senzorká kontrola, aby bylo zajištěno, že nedošlo k žádným nežádoucím odchylkám barvy nebo chuti. Vyskytnou-li se vady (například hniloba, vady barvy nebo nežádoucí tvorba oschlého okraje), je třeba přijmout okamžitá opatření k úpravě řízených parametrů (jako je teplota, vlhkost nebo doba trvání každého kroku procesu) pro šarže nebo jednotky, které jsou dosud v procesu produkce. Aby se mohlo toto zajištění jakosti uskutečnit neprodleně, jsou činnosti týkající se produkce balených jednotek slaniny „*Tiroler Speck*“ (CHZO) prováděny výlučně v produkčním zemědělském podniku nebo ve skupině zemědělských podniků.

V rámci výjimky z požadavku, aby na krájení dohlížel *Tiroler Speckmeister*, lze slaninu *Speck* označenou jako „*Tiroler Speck*“ (CHZO) prodávat vcelku zařízením v potravinářském maloobchodním odvětví, je-li slanina krájena na plátky za přítomnosti spotřebitele, pokud tento podíl nepřekročí 10 % odpovídající denní šarže a pokud při kontrole v rámci procesu krájení (na kusy, plátky, kostky atd.) zbývající část nevykazuje žádné známky toho, že daná šarže má vady, které by naznačovaly, že slanina *Speck*, která má být prodána vcelku, je vadná.

Pokud je však kvůli zvláštnímu režimu nutná určitá doba skladování po fázi vysoušení a před zahájením fáze krájení, musí skladování probíhat pouze ve vakuovém balení nebo v ochranné atmosféře (prvotní balení), aby se předešlo zhoršení jakosti v důsledku dalšího vyschnutí nebo mikrobiologického znehodnocení z důvodu růstu plísní. Slanina „*Tiroler Speck*“ (CHZO) se následně buď rozkrájí na kusy pro domácí použití, nebo se zbaví kůže a nakrájí na plátky, nebo se připraví „k okamžitému použití“ a zabalí se buď vakuově, nebo v ochranné atmosféře (konečné balení).

V rámci výjimky z požadavku, aby konečné balení probíhalo v produkčním zemědělském podniku nebo ve skupině zemědělských podniků, může šarže, které byly vyprodukovány společně pouze za účelem zlepšení jakosti slaniny „*Tiroler Speck*“ (CHZO) v rámci tvorby a sdílení znalostí, společně produkovat více oprávněných produkčních podniků zařazených na seznam producentů. V takovém případě provádějí jednotlivé fáze produkce nebo části procesu produkce včetně krájení na plátky a balení, volby obalového materiálu a souvisejícího výpočtu doby trvanlivosti produktu různé zemědělské podniky a tyto fáze nebo části procesu nemusí probíhat v rámci jednoho produkčního zemědělského podniku nebo skupiny zemědělských podniků.“

#### Odůvodnění:

Byly provedeny změny procesu produkce s cílem zajistit nezaměnitelnou jakost slaniny „*Tiroler Speck*“, která vychází zejména z producentské znalosti tradiční metody produkce. Formulace textu, který je již uveden v původní specifikaci, byla zpřesněna a nyní uvádí podrobný popis této tradiční metody produkce. Konkrétně byla stanovena přesnější definice metody zpracování, neboť se uvádí, že nakrájení na plátky a zabalení slaniny *Speck* okamžitě po produkci má významný dopad na vlastnosti produktu. Začleněním ustanovení, podle něhož musí být slanina *Speck* nakrájena na kusy nebo plátky a zabalena ve vymezené zeměpisné oblasti okamžitě po posledním kroku produkce (sušení na vzduchu), se má zajistit zachování jakosti slaniny „*Tiroler Speck*“ (CHZO).

Jednotlivé změny se týkají těchto bodů:

— *Know-how – znalost produkce:*

Vzhledem k tomu, že stávající specifikace neobsahovala žádná zásadní tvrzení týkající se tradiční znalosti producentů, je specifikace v tomto ohledu zpřesněna a jsou uvedeny popisy dokumentů dokládajících odbornost příslušných specialistů. Titul „*Tiroler Speckmeister*“, který je v zeměpisné oblasti dlouhodobě zaveden, je do specifikace zařazen jako výraz pro kvalifikovaného pracovníka, který ovládá know-how nutné k výrobě produktu. Je uveden i popis průběžných činností zaměřených na předávání tradice za účelem zajištění jakosti, s jejichž pomocí lze účinně zabránit ztrátě nebo oslabení know-how a zachovat tradiční znalost produktu.

— *Maso jako surovina:*

Díly masa, které mají být použity, jsou přesunuty z původního bodu 5b „Popis“ a bodu D „Dělení masa“ přílohy 3 (Podmínky produkce vepřového masa a požadavky na čerstvé maso – díly masa) do části týkající se metody produkce v rámci samostatného bodu „Maso jako surovina“.

„Zkušební schéma pro senzorickou analýzu konečného produktu“ obsažené v příloze 4 specifikace bylo vypuštěno, neboť metoda produkce je uvedena podrobněji a komplexněji a posouzení jakosti je nyní popsáno v bodě 4.7.

— *Produkce:*

Produkce slaniny „*Tiroler Speck*“ je popsána v podrobných krocích od solení nebo nakládání dílů masa po fázi zrání během sušení na vzduchu, přičemž jsou uvedeny technické parametry, které je nutno dodržet pro zajištění jakosti.

Aby se vyjasnila důležitost soustavného dohledu nad procesem produkce pro jakost produktu, specifikace výslovně uvádí, že proces produkce musí plně probíhat v produkčním zemědělském podniku nebo ve skupině zemědělských podniků (viz definice „skupiny podniků“ v bodě 2 žádosti o změnu nebo v bodě 4.4 specifikace produktu), tak aby bylo možné v případě znatelného zhoršení jakosti provést okamžitou úpravu řízených parametrů (jako je teplota, vlhkost nebo délka trvání každého kroku procesu) u všech šarží, které jsou dosud v procesu produkce.

Za účelem podpory a rozvoje znalostí týkajících se slaniny „*Tiroler Speck*“ (CHZO) však byla začleněna i „společná produkce“, v níž jednotlivé kroky nebo části procesu produkce včetně krájení na plátky a balení, volby obalového materiálu a souvisejícího výpočtu doby trvanlivosti produktu provádí více zemědělských podniků zapsaných k produkci slaniny „*Tiroler Speck*“ (CHZO) podle bodu 4.4 specifikace produktu a tyto kroky nebo části procesu nemusí probíhat v rámci jednoho produkčního zemědělského podniku nebo skupiny zemědělských podniků. Lze tak srovnávat účinky na jakost produktu spojené s touto metodou produkce a provádět odborné posouzení. Takto získané poznatky tvoří součást procesu soustavné odborné přípravy *Tiroler Speckmeistera* v rámci zachování a rozvoje znalosti slaniny „*Tiroler Speck*“ (CHZO) pro účely zajištění jakosti.

— *Krájení na plátky a balení:*

Omezení krájení na plátky a balení slaniny „*Tiroler Speck*“ na vymezenou zeměpisnou oblast je objektivně odůvodněno, zejména vzhledem k tomu, že toto omezení je odůvodněno kvalitativními kritérii a je v souladu s dobrou vírou a zavedenými zvyklostmi místních producentů. Proces krájení na kusy a plátky musí být omezen z hlediska místa, kde probíhá, neboť má dopad na vlastnosti produktu.

Během procesu úpravy a krájení masa na díly i během krájení slaniny „*Tiroler Speck*“ (CHZO) na plátky pro účely okamžité spotřeby se ukazují vnitřní vlastnosti slaniny *Speck*. U těchto kroků produkce se provádí odborné posouzení pod dohledem *Tiroler Speckmeistera*, aby byl posouzen soulad s požadavky bodu 4.2 specifikace produktu a byla zaručena jakost produktu bez jakýchkoli vad. Tento postup tudíž zajišťuje, aby produkt dostal své vnímané jakosti a své dobré pověsti. Pokud se během krájení na plátky objeví jasné vady (například hniloba, vady barvy nebo nežádoucí tvorba oschlého okraje), budou pod dohledem *Tiroler Speckmeistera* přijata okamžitá opatření k úpravě řízených parametrů (jako je teplota, vlhkost nebo doba trvání každého kroku procesu) pro šarže nebo jednotky, které jsou dosud v procesu produkce, aby se tak zachovala jakost produktu a předešlo se vzniku vad u dalších šarží. Aby mohlo k této zpětné vazbě ve věci jakosti dojít neprodleně, provádějí se činnosti týkající se produkce balených jednotek slaniny „*Tiroler Speck*“ (CHZO) výlučně v produkčních zemědělských podnicích nebo ve skupině zemědělských podniků, kromě šarží produkovaných společně za účelem zlepšení jakosti, které může produkovat více zemědělských podniků společně (společná produkce).

Jakmile je produkce nekrájené slaniny „Tiroler Speck“ dokončena, je produkt náchylný k dalšímu vysychání nebo mikrobiologickému znehodnocení v důsledku růstu plísní. Z tohoto důvodu je nutné slaninu balit v místě produkce před distribucí. Jestliže je kvůli zvláštnímu režimu u slaniny Speck nutná určitá doba skladování po vysoušení a před krájením, musí být provedeno prvotní balení, a to buď ve vakuovém balení, nebo v ochranné atmosféře, aby se předešlo dalšímu zhoršení jakosti. Následně lze slaninu buď okamžitě rozkrájet na kusy, nebo zbavit kůže, upravit a nakrájet na plátky, nebo zabalit „k okamžitému použití“ a umístit ji do konečného balení buď ve vakuu, nebo v ochranné atmosféře.

Spolu s výše uvedeným krájením na kusy a plátky probíhal proces balení vždy výhradně ve vymezené zeměpisné oblasti, aby bylo zajištěno odborné posouzení vnitřní textury i pozitivní zpětná vazba ve věci jakosti pod dohledem *Tiroler Speckmeistera* v zájmu udržení vysoké úrovně jakosti.

V rámci výjimky z požadavku, aby na krájení dohlížel *Tiroler Speckmeister*, lze slaninu Speck označenou jako „Tiroler Speck“ (CHZO) prodávat vcelku zařízením v potravinářském maloobchodním odvětví, je-li slanina krájena na plátky za přítomnosti spotřebitele, pokud tento podíl nepřekročí 10 % odpovídající denní šarže a pokud při kontrole v rámci procesu krájení (na kusy, plátky, kostky atd.) zbývající část nevykazuje žádné známky toho, že daná šarže má vady, které by naznačovaly, že slanina Speck, která má být prodána nerozkrájená, je vadná.

Tato výjimka byla zavedena proto, aby bylo možné dodávat balenou slaninu *Tiroler Speck* vcelku těm odběratelským odvětvím (odvětví potravinářského maloobchodu a odvětví společného stravování), která na místě nemají pro účely krájení slaniny „Tiroler Speck“ na plátky odborníka, jako je *Tiroler Speckmeister*. Aby bylo možné použít důkaz původu podle bodu 4.4 pro zaručení jakosti slaniny „Tiroler Speck“ (CHZO) dodávané vcelku, byl stanoven maximální limit 10 % příslušné denní šarže. Balenou slaninu „Tiroler Speck“ (CHZO) lze dodávat dvěma výše uvedeným odběratelským odvětvím do výše uvedeného limitu, neboť pouze velmi malá množství slaniny „Tiroler Speck“ (CHZO) se dodávají vcelku a u produkční šarže se vždy provádí kontrola jakosti, což umožňuje vyvodit pro kontrolu relevantní závěry týkající se celé jednotky nebo celé šarže.

Tím se zajišťuje, aby kontroly na místě prováděl producent, což zaručuje jakost a pravost produktu. Pokud by byla slanina „Tiroler Speck“ (CHZO) krájena a balena mimo oblast produkce, přepravovala by se do libovolného počtu zpracovatelských zařízení a v rámci celého procesu by se vícekrát prodávala. Neschopnost sledovat tyto obchodní kanály by mohla znemožnit účinné kontroly a sledovatelnost, neboť bez identifikačního čísla zapsaného v rejstříku producentů (číslo zemědělského podniku a identifikátor šarže v podobě čísla šarže nebo data, jehož prostřednictvím lze kontrolovat sledovatelnost balených produktů u všech sektorů trhu a spotřebitelů a každou šarži lze přesvědčivě spojit s místem produkce) by nebylo možné považovat balenou slaninu „Tiroler Speck“ za pravou. Navrácení tohoto kroku do oblasti produkce, jak je stanoveno, je spolu s odpovídajícími kontrolami na místě považováno za nezbytné a přiměřené opatření k zajištění jakosti hotové slaniny „Tiroler Speck“ (CHZO).

Od původního zápisu označení původu se slanina „Tiroler Speck“ (CHZO) primárně distribuuje již producentem rozřezaná nebo nakrájená na plátky. Vzhledem k tomu, že tato skutečnost nebyla v původní specifikaci výslovně uvedena, byla nyní konkrétně zahrnuta pravidla procesu krájení na plátky a balení, aby situaci více vyjasnila.

#### 4. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

Bod 5f specifikace produktu obsahuje tuto formulaci:

„Během mnoha generací se produkce slaniny „Tiroler Speck“ sama ustavila jako tradiční metoda produkce v zemědělské horské krajině Tyrolska, kde nebylo možné čerstvé maso zmrazovat. Zvláštní znaky slaniny „Tiroler Speck“ představuje vysoušení masa na čistém horském vzduchu a jemné uzení s využitím zvláštních směsí koření a bukového či jasanového dřeva jakožto dva nezbytné kroky v rámci celého procesu.“

Každá generace zemědělců předávala recepty na směsi koření a metody produkce slaniny svým dětem. Tato osobně předávaná tradice se rozvinula do obecné veřejné koncepce dnešní komerční produkce slaniny „Tiroler Speck“. Po mnoho generací byl tento produkt ceněn z důvodu své vysoké výživové hodnoty, dlouhé doby skladování a rozmanitosti možných způsobů použití.“

Uvedený bod se mění takto:

#### „4.6 Souvislost se zeměpisnou oblastí

Slanina „Tiroler Speck“ je po staletí nedílnou součástí místní venkovské kuchyně.

Dlouhou historii dědictví slaniny *Speck* v Tyrolsku dokládají dokumentární odkazy. V díle „Geschichte der Tiroler Metzgerhandwerks“ [Historie tyrolského řeznictví] (Universitätsverlag Wagner 1982) Nikolaus Graff a Hermann Holzmann mimo jiné zmiňují cenu ze dne 23. července 1573 za libru slaniny *Speck* spolu s vepřovými klobásami. Na důležitost slaniny *Speck* ve stravě tyrolských obyvatel upozorňují i další části uvedeného díla. Například je uvedeno, že i v soukromém sektoru se vepřové maso prodávalo na trhu ve velkých kusech a zpracovávalo se na slaninu *Speck*. Většina vepřového masa se naložila a následně vyudila a podávala se během celého roku jako slanina *Speck* a uzené vepřové.

Slanina „Tiroler Speck“ je produkt, který za svou vysokou úroveň jakosti a svou dobrou pověst vděčí kombinaci klimatických činitelů a odbornému know-how *Tiroler Speckmeisters*. Horské klima vnitřních Alp, které se pyšní subkontinentálními charakteristickými rysy a regionálními klimatickými rozdíly s převážně vlhkými léty a suchými podzimy, vedlo k rozvoji zvláštních technik uchovávání zásob – pro slaninu „Tiroler Speck“ (CHZO) byla vyvinuta zvláštní metoda produkce závislá na ročním období a povětrnostních podmínkách. Během mnoha generací se produkce slaniny „Tiroler Speck“ sama ustavila jako tradiční metoda produkce v zemědělské horské krajině Tyrolska, kde nebylo možné čerstvé maso zmrazovat. Znalost procesu vysoušení na čistém tyrolském horském vzduchu se předávala z generace na generaci. Tento postup spolu s procesem jemného uzení s využitím zvláštních směsí koření a bukového či jasanového dřeva dodává slanině „Tiroler Speck“ její zvláštní vlastnosti.

Vysoká úroveň specializované odbornosti, která se rozvinula ve vymezené zeměpisné oblasti v souvislosti s technikami výroby a řízením procesu zrání a která se předává z generace na generaci, má zásadní význam z hlediska organoleptických vlastností, které představují jakost produktu. Každá generace zemědělců předávala recept na směsi koření a metodu produkce slaniny svým dětem. Tato osobně předávaná tradice se rozvinula do obecné veřejné koncepce pro dnešní komerční produkci slaniny „Tiroler Speck“. Po mnoho generací byl tento produkt ceněn z důvodu své vysoké výživové hodnoty, dlouhé doby skladování a rozmanitosti možných způsobů použití.

Znalost a řemeslná tradice *Tiroler Speckmeisters* zajišťují zachování jakosti produktu. Staletí praktických zkušeností *Tiroler Speckmeisters* v oblasti vlivu surovin a klimatických podmínek na jakost produktu (včetně znalosti činitelů se škodlivým vlivem, příčin abnormalit, soustavně se měnících vlastností surovin a environmentálních faktorů a recipročních účinků parametrů produkce) hrají nepostradatelnou úlohu při dosahování vysokého standardu jakosti konečného produktu. Dohled nad procesem produkce, jenž zajišťuje *Tiroler Speckmeister* procházející soustavnou další specializovanou odbornou přípravou, brání jakýmkoli škodlivým vlivům na produkt a jakémukoli zhoršení jakosti. Za účelem podpory a dalšího rozvoje znalostí týkajících se slaniny „Tiroler Speck“ spolupracuje na produkci této slaniny více zemědělských podniků podle popisu v bodě 4.5. Dopad této spolupráce na jakost produktů je součástí průběžné odborné přípravy *Tiroler Speckmeisters* v oblasti zachování, rozvoje a zdokonalování jejich odbornosti.“

#### Odůvodnění:

Specifikace byla přizpůsobena požadavkům nařízení (EU) č. 1151/2012 z hlediska toho, že historické poznatky, například dokumentární důkazy a staré tradice týkající se slaniny „Tiroler Speck“, které byly dříve popisovány v části týkající se důkazu původu, byly přesunuty do bodu 4.6 „Souvislost se zeměpisnou oblastí“.

Byly komplexně popsány účinky klimatických a lidských činitelů v dané zeměpisné oblasti. Přitom byl uveden podrobný popis zvláštní odbornosti regionálních producentů, kterou dosud specifikace zmiňovala jen okrajově. Tato odbornost zahrnuje tradiční znalost zvláštních technik skladování, v jejichž rámci se vyvinula speciální metoda produkce slaniny „Tiroler Speck“ (CHZO) závislá na ročním období a povětrnostních podmínkách, a pokročilé dovednosti producentů v oblasti technik produkce a řízení procesu zrání – tedy dovednosti, které jsou pro zajištění organoleptických vlastností slaniny zásadní.

Kromě toho byly zdůrazněny ty organoleptické vlastnosti, které činí daný produkt zvláštním a přispívají k jeho jakosti a vzhledu.

#### 5. Označování:

Původní bod 5h zní takto:

„Chráněné zeměpisné označení „Tiroler Speck“ se nesmí překládat do jiného jazyka. Na etiketě musí být uvedeno čitelným a nesmazatelným písmem a musí být výraznější než veškeré ostatní označení.

Bezprostředně za ním musí následovat výraz „chráněné zeměpisné označení“ a/nebo zkratka „CHZO“, jež musí být uvedeny v běžném jazyce v souvislosti s produktem. Mohou být uvedena i jména, obchodní názvy a vlastní značky, pokud neklamou kupujícího.

Slaninu „Tiroler Speck“ lze prodávat buď volně, ve vakuovém balení, nebo balenou v ochranné atmosféře, a to buď vcelku, v kusech, nebo nakrájenou na plátky.“



Toto znění se nahrazuje tímto:

„Na každé jednotce, která je zabalena a připravena k prodeji, musí být uvedeno číslo zemědělského podniku, identifikátor šarže v podobě čísla šarže nebo data a slova „Tiroler Speck g.g.A.“ v této podobě, na dobře viditelném místě, čitelně a nesmazatelně. Kromě toho může být uveden i díl použitého masa a/nebo region producenta v rámci vymezené zeměpisné oblasti.

Příklady označení:

- „Slanina Tiroler Speck CHZO“
- „Tiroler Speck CHZO z šunky“
- „Tiroler Speck CHZO z hřbetu, z údolí Zillertal“
- „Tiroler Speck CHZO z vepřového bůčku, z regionu Ötztal“

Lze použít označení v běžném jazyce oblasti uvedení na trh, je-li uveden i německý výraz „Tiroler Speck g.g.A.“

Mohou být uvedena i jména, obchodní názvy a vlastní značky, pokud výsledné balení není zavádějící.“

*Odůvodnění:*

Podrobná a komplexní pravidla pro označování pomáhají zlepšit transparentnost a informace poskytované spotřebitelům. Je regulováno i využití dalších informací, které mají přesněji označit použitý díl masa a/nebo region producenta v rámci vymezené zeměpisné oblasti, aby byla zdůrazněna regionální povaha produktu a aby byl uveden podrobnější popis produktu pomocí dalších informací o použitých dílech masa. To zajišťuje přesnější popis produktu a cílenější informace pro spotřebitele.

6. *Jiná:*

6.1. Odpovědný útvar v členském státě:

Název: Rakouský patentový úřad

Adresa: 1200 Vídeň  
Dresdner StraÙe 87  
RAKOUSKO

Tel. +43 1534240  
Fax +43 153424535  
E-mail: [Herkunftsangaben@patentamt.at](mailto:Herkunftsangaben@patentamt.at)

6.2. Organizace:

Název: Konsortium Tiroler Speck g.g.A.  
Adresa: BundesstraÙe 33  
6551 Pians  
RAKOUSKO

Tel. +43 544269001190  
Fax +43 5442636211190  
E-mail: [kontakt@tirolerspeck.info](mailto:kontakt@tirolerspeck.info)

Složení: producent

*Odůvodnění:*

Název seskupení žadatelů se změnil, neboť tento výraz byl chráněn, a název byl aktualizován a byly pozměněny údaje příslušného orgánu.

6.3. Kontrolní subjekt:

Oddíl obsahující kontaktní údaje kontrolního subjektu byl pozměněn, neboť kontrolou byl nově pověřen soukromý kontrolní subjekt. Kontroly nyní provádí tento kontrolní subjekt:

Kontrollservice BIKO Tirol  
Wilhelm-Greil-StraÙe 9  
6020 Innsbruck  
RAKOUSKO

Tel. +43 592923100  
Fax +43 592923199  
E-mail: [office@biko.at](mailto:office@biko.at)

Kontrolní úkoly jsou přesněji vymezeny a regulovány tak, aby kontroly zahrnovaly odběr vzorků z trhu a/nebo ze zemědělského podniku, jakož i kontrolu zemědělského podniku na místě k ověření vlastností produktu a záznamů uvedených v důkazu původu. Ve specifikaci jsou tudíž definovány nejdůležitější body kontroly.

#### 6.4 Vnitrostátní požadavky:

Oddíl „Vnitrostátní požadavky“ se v plném rozsahu vypouští.

#### 6.5 Redakční změny:

6.5.1 Mapa (příloha 2 specifikace produktu) a odpovídající poznámka v oddíle „Dotčená zeměpisná oblast“ se nahrazují označením „spolková země Tyrolsko“ jakožto zeměpisné oblasti. Zeměpisná oblast je tudíž popsána jasně a jednoznačně; mapa není zapotřebí.

6.5.2 Příloha 3, která byla zmíněna v oddílech „Dotčená zeměpisná oblast“ a „Metoda produkce“ a která obsahovala podmínky produkce vepřového masa a požadavky na čerstvé maso (díly masa), se v plném rozsahu vypouští. Požadavky v tomto ohledu přesvědčivě stanoví balíček právních předpisů EU v oblasti hygieny, evropské krmivové právo a nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 o společné organizaci trhů a tyto požadavky se při zajišťování jakosti produktu osvědčily jako dostatečné. Není již tedy nutné požadovat, aby krmivo vyhovovalo rakouským předpisům. Vzhledem k tomu, že často nejsou k dispozici údaje o obsahu polyenů v krmivu používaném při produkci masa, jakmile je maso uvedeno na trh, a vzhledem k tomu, že analýzy provedené v rámci systému vnitřní kontroly ukazují, že od roku 2008 jsou úrovně mastných kyselin konstantní a dosahují víceletého průměru 12,22 g/100 g (což odpovídá mezní hodnotě, která byla původně požadována), je zbytečné i kritérium týkající se obsahu polyenů, a byla tedy vypuštěna ustanovení v bodech A až C přílohy 3.

### JEDNOTNÝ DOKUMENT

#### „TIROLER SPECK“

EU č.: PGI-AT-02162 – 8.8.2016

CHOP ( ) CHZO (X)

#### 1. Název (názvy)

„Tiroler Speck“

#### 2. Členský stát nebo třetí země

Rakousko

#### 3. Popis zemědělského produktu nebo potravin

##### 3.1. Druh produktu

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

##### 3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

Slanina „Tiroler Speck“ (CHZO) je tradiční řemeslný uzený produkt z vepřového masa vyráběný z vykostěné kýty, hřbetu, bůčku, plece nebo krkovice, které se následně za sucha nasolí, okoření určitou směsí koření, jež obsahuje minimálně jalovec, černý pepř a česnek, naloží, za studena vyudí regionálně specifickým postupem, který využívá nejméně 50 % bukového nebo jasanového dřeva, a na vzduchu se vysuší. Barva na povrchu je tmavě hnědá a povrch na řezu je načervenalý s bílou vrstvou tuku. Vůně je intenzivně a aromaticky kořenitá, s jasnými vyzrálými tóny a kouřovou vůní. Chuť je mírně kořenitá, přecházející od jasných a zřetelných kouřových tónů k plné masové chuti a dovršená rozpoznatelnou slaností.

Fyzikálně-chemické a mikrobiologické vlastnosti:

— Poměr vody a bílkovin: max. 1,7 (tolerance +0,2)

— Obsah soli (NaCl): max. 5,0 % (tolerance +1,5 % [střed] + 2,0 % [okraj])

Slanina „Tiroler Speck“ se produkuje výlučně ve vymezené zeměpisné oblasti a v konečné podobě je dostupná buď vakuově balená, nebo balená v ochranné atmosféře, a to buď vcelku, v kusech, nebo nakrájená na plátky.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Díly masa používané k produkci slaniny „Tiroler Speck“ (CHZO) pocházejí z Evropské unie a zahrnují kýtu s kůží, s vrchním šálem nebo bez něj, hřbet s kůží, bůček s kůží (s měkkými kostmi nebo bez nich), plec s kůží a krkovicí s kůží, vše vykostěné a rozřezané podle správné produkční praxe.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny produkční kroky (od nasolení po konečný produkt) probíhají ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Slaninu „Tiroler Speck“ (CHZO) musí na plátky krájet odborník školený v oblasti produkce slaniny „Tiroler Speck“ (CHZO), označovaný jako „*Tiroler Speckmeister*“, nebo musí být slanina krájena pod jeho dohledem. Během krájení na plátky musí u každé dokončené šarže proběhnout senzorická kontrola, aby bylo zajištěno, že nedošlo k žádným nežádoucím odchylkám barvy nebo chuti. Vyskytnou-li se vady (například hniloba, vady barvy nebo nežádoucí tvorba oschlého okraje), je třeba přijmout okamžitá opatření k úpravě řízených parametrů (jako je teplota, vlhkost nebo doba trvání každého kroku procesu) pro šarže nebo jednotky, které jsou dosud v procesu produkce. Aby se mohlo toto zajištění jakosti uskutečnit neprodleně, jsou činnosti týkající se produkce balených jednotek slaniny „Tiroler Speck“ (CHZO) prováděny výlučně v produkčním zemědělském podniku nebo ve skupině zemědělských podniků (tj. v zemědělském podniku s více místy podnikání, z nichž každé provádí jednotlivé fáze produkce slaniny „Tiroler Speck“ (CHZO), nebo s více poštovními adresami v témže okrese).

Aby se zabránilo jakýmkoli škodlivým vlivům oxidace nebo vysychání nebo mikrobiologického znehodnocení v důsledku růstu plísní a předešlo se tak zhoršení jakosti, je nutné zachovat krátkou dobu mezi nakrájením na plátky a balením, a proto musí balení slaniny „Tiroler Speck“ (CHZO), která je vcelku, v kusech, nebo nakrájená na plátky, balená ve vakuu nebo v ochranné atmosféře, probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti. Pokud je však kvůli zvláštnímu režimu před zahájením krájení nutná určitá doba skladování, musí probíhat pouze ve vakuovém balení nebo v ochranné atmosféře (prvotní balení), aby se předešlo zhoršení jakosti v důsledku dalšího vyschnutí nebo mikrobiologického znehodnocení z důvodu růstu plísní. Slanina „Tiroler Speck“ (CHZO) se následně buď rozkrájí na kusy pro domácí použití, nebo se zbaví kůže a nakrájí na plátky, nebo se připraví „k okamžitému použití“ a zabalí se buď vakuově, nebo v ochranné atmosféře (konečné balení).

Slaninu „Tiroler Speck“ (CHZO) lze prodávat vcelku zařízením v potravinářském maloobchodním odvětví, je-li krájena na plátky za přítomnosti kupujícího, pokud tento podíl nerozkrájené slaniny „Tiroler Speck“ (CHZO) nepřekročí 10 % odpovídající denní šarže a pokud při kontrole v rámci procesu krájení (na kusy, plátky, kostky atd.) zbývající část nevykazuje žádné známky toho, že daná šarže má vady, které by naznačovaly, že slanina Speck, která má být prodána nerozkrájená, je vadná.

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na každé jednotce, která je zabalena a připravena k prodeji, musí být na dobře viditelném místě, čitelně a nesmazatelně uvedeno číslo zemědělského podniku, identifikátor šarže v podobě čísla šarže nebo data a slova „Tiroler Speck g.g.A“ („Tiroler Speck“ (CHZO)). Může být uveden i díl použitého masa a/nebo region producenta v rámci vymezené zeměpisné oblasti.

Lze použít označení v běžném jazyce oblasti uvedení na trh, je-li uveden i německý výraz „Tiroler Speck g.g.A.“

Mohou být uvedena i jména, obchodní názvy a vlastní značky, pokud výsledné balení není zavádějící.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Spolková země Tyrolsko

## 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

V horské krajině Tyrolska, která má zemědělský charakter, se produkce slaniny *Speck* vyvinula jako způsob konzervace čerstvého masa a byla zdokonalována po mnoho generací. Každá generace zemědělců předávala znalost zvláštního receptu na směs koření a tradiční metody produkce slaniny „Tiroler Speck“ svým dětem. Tato osobně předávaná tradice se rozvinula do obecné veřejné koncepce pro dnešní komerční produkci slaniny „Tiroler Speck“. Proces vysoušení na čistém tyrolském horském vzduchu, proces jemného uzení za pomoci zvláštních směsí koření a využití bukového či jasanového dřeva k vytvoření kouře – což jsou všechno nezbytné složky procesu produkce – představují zvláštní postup specifický pro daný region, který slanině „Tiroler Speck“ propůjčuje její charakteristický tmavě hnědý vzhled. S výjimkou slaniny „*Schopfspeck*“ (slanina z krkovice) vykazují povrchy řezu bílý tukový povrch a maso má výrazně červenou barvu, která směrem k okraji masa tmavne. Nezaměnitelnými znaky tohoto produktu jsou aromaticky kořenité aroma s rozpoznatelnými zralými tóny a lehce kořenitá chuť s tóny kouře a soli, což vše podtrhuje aroma vepřového masa. V rámci tohoto obecnějšího popisu jsou běžné regionální variace a jemné změny organoleptických vlastností v závislosti na prvcích kulturní svébytnosti, které zakořenily v příslušných regionech a údolích vymezené zeměpisné oblasti. Určité aspekty typické povahy produktu, například chuťový profil nebo náznaky uzeného dřeva, tudíž nabývají konkrétních regionálních znaků, aniž by byla ovlivněna nebo pozměněna celková identita slaniny „Tiroler Speck“ (CHZO).

Tradiční metoda produkce, která se vyvinula v zeměpisné oblasti, vychází z odbornosti producentů, která se předává po staletí.

Znalost a řemeslná tradice *Tiroler Speckmeisters* zajišťují zachování vysoké jakosti produktu. Staletí praktických zkušeností *Tiroler Speckmeisters* v oblasti vlivu surovin a klimatických podmínek na jakost produktu (včetně znalosti činitelů se škodlivým vlivem, příčin abnormalit, soustavně se měnících vlastností surovin a environmentálních faktorů a recipročních účinků parametrů produkce) hrají nepostradatelnou úlohu při dosahování vysokého standardu jakosti konečného produktu. Dobu trvání procesu sušení na vzduchu proto vypočítá *Tiroler Speckmeister* na základě aktuálních klimatických podmínek v regionu a velikosti dílů masa. Účelem je zajistit pečlivý proces vysoušení a produkt dokonalé jakosti se všemi jeho charakteristickými znaky (tmavě hnědé vnější zbarvení, středně pevná až pevná textura, jalovcová příchut' s rozpoznatelnými slanými tóny a kouřovou vůni).

Dohled nad procesem produkce, jenž zajišťuje *Tiroler Speckmeister* procházející soustavnou další specializovanou odbornou přípravou, brání jakýmkoli škodlivým vlivům na produkt a jakémukoli zhoršení jakosti.

### Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec nařízení)

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

---