



Dansk udgave

## Meddelelser og oplysninger

61. årgang

8. februar 2018

Indhold

### IV Oplysninger

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

#### Rådet

2018/C 46/01	Bekendtgørelse til de personer, som er omfattet af de restriktive foranstaltninger i Rådets afgørelse 2013/255/FUSP og Rådets forordning (EU) nr. 36/2012 om restriktive foranstaltninger på baggrund af situationen i Syrien .....	1
--------------	---	---

#### Europa-Kommissionen

2018/C 46/02	Euroens vekselkurs .....	2
--------------	--------------------------	---

OPLYSNINGER VEDRØRENDE DET EUROPÆISKE ØKONOMISKE SAMARBEJDSOMRÅDE

#### EFTA-Tilsynsmyndigheden

2018/C 46/03	Bekendtgørelse fra EFTA-Tilsynsmyndigheden i henhold til artikel 16, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1008/2008 om fælles regler for driften af lufttrafiktjenester i Fællesskabet — Ophævelse af forpligtelser til offentlig tjeneste for så vidt angår ruteflyvning .....	3
--------------	--	---

2018/C 46/04	Bekendtgørelse fra EFTA-Tilsynsmyndigheden i henhold til artikel 16, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1008/2008 om fælles regler for driften af lufttrafiktjenester i Fællesskabet — Indførelse af forpligtelse til offentlig tjeneste vedrørende ruteflyvning .....	3
2018/C 46/05	Bekendtgørelse fra EFTA-Tilsynsmyndigheden i henhold til artikel 17, stk. 5, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1008/2008 om fælles regler for driften af lufttrafiktjenester i Fællesskabet — Udbud vedrørende ruteflyvning med forpligtelse til offentlig tjeneste .....	4

## V Øvrige meddelelser

### RETSLIGE PROCEDURER

#### **EFTA-Domstolen**

2018/C 46/06	Anmodning om en rådgivende udtalelse fra EFTA-Domstolen indgivet af Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht den 12. oktober 2017 i sagen Edmund Falkenhahn AG mod Liechtensteins finanssilsyn (Sag E-9/17) .....	5
--------------	--	---

### PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

#### **Europa-Kommissionen**

2018/C 46/07	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.8778 — Apollo Management/Phoenix Services) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure <sup>(1)</sup> .....	6
--------------	--	---

### ANDET

#### **Europa-Kommissionen**

2018/C 46/08	Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer .....	8
--------------	---	---

<sup>(1)</sup> EØS-relevant tekst.

## IV

*(Oplysninger)*OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,  
KONTORER OG AGENTURER

## RÅDET

**Bekendtgørelse til de personer, som er omfattet af de restriktive foranstaltninger i Rådets afgørelse 2013/255/FUSP og Rådets forordning (EU) nr. 36/2012 om restriktive foranstaltninger på baggrund af situationen i Syrien**

(2018/C 46/01)

Følgende oplysninger bekendtgøres hermed for Ali Ayyub (nr. 56), Fahd Jasim (nr. 57), Mohammed Ramez Tourjman (nr. 221) og Ahmad al-Hamu (nr. 227), der er opført i bilag I til Rådets afgørelse 2013/255/FUSP <sup>(1)</sup> og i bilag II til Rådets forordning (EU) nr. 36/2012 <sup>(2)</sup> om restriktive foranstaltninger på baggrund af situationen i Syrien.

Rådet har til hensigt at ændre begrundelsen for ovennævnte personer. Det bekendtgøres hermed for disse personer, at de inden den 12. februar 2018 kan indgive en anmodning til Rådet om at få tilsendt den påtænkte begrundelse på følgende adresse:

Rådet for Den Europæiske Union  
Generalsekretariatet  
DG C 1C  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIEN

e-mail: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

---

<sup>(1)</sup> EUT L 147 af 1.6.2013, s. 14.

<sup>(2)</sup> EUT L 16 af 19.1.2012, s. 1.

## EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs <sup>(1)</sup>

7. februar 2018

(2018/C 46/02)

## 1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,2338	CAD	canadiske dollar	1,5445
JPY	japanske yen	134,84	HKD	hongkongske dollar	9,6463
DKK	danske kroner	7,4430	NZD	newzealandske dollar	1,6897
GBP	pund sterling	0,88675	SGD	singaporeanske dollar	1,6291
SEK	svenske kroner	9,8585	KRW	sydkoreanske won	1 335,72
CHF	schweiziske franc	1,1610	ZAR	sydafrikanske rand	14,7640
ISK	islandske kroner	125,00	CNY	kinesiske renminbi yuan	7,7416
NOK	norske kroner	9,6618	HRK	kroatiske kuna	7,4413
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	16 729,40
CZK	tjekkiske koruna	25,230	MYR	malaysiske ringgit	4,8155
HUF	ungarske forint	309,81	PHP	filippinske pesos	63,236
PLN	polske zloty	4,1595	RUB	russiske rubler	70,5211
RON	rumænske leu	4,6555	THB	thailandske bath	38,976
TRY	tyrkiske lira	4,6681	BRL	brasilianske real	4,0070
AUD	australske dollar	1,5684	MXN	mexicanske pesos	23,0468
			INR	indiske rupee	79,2655

<sup>(1)</sup> Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

OPLYSNINGER VEDRØRENDE DET EUROPÆISKE ØKONOMISKE  
SAMARBEJDSOMRÅDE

EFTA-TILSYNSMYNDIGHEDEN

**Bekendtgørelse fra EFTA-Tilsynsmyndigheden i henhold til artikel 16, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1008/2008 om fælles regler for driften af lufttrafiktjenester i Fællesskabet**

**Ophævelse af forpligtelser til offentlig tjeneste for så vidt angår ruteflyvning**

(2018/C 46/03)

Medlemsstat	Norge
Rute	Værøy — Bodø t/r
Oprindelig dato, hvor forpligtelsen til offentlig tjeneste trådte i kraft	1. august 2014 (offentliggjort den 5. september 2013 i EUT C 256 og EØS-tillæg nr. 50/2013)
Dato for ophævelsen	1. august 2019
Adresse, hvor teksten og eventuelle relevante oplysninger og/eller eventuel relevant dokumentation vedrørende forpligtelserne til offentlig tjeneste kan rekvireres	Samferdselsdepartementet Postboks 8010 Dep N-0030 OSLO NORGE  Tlf. +47 22248353 E-mail: postmottak@sd.dep.no

**Bekendtgørelse fra EFTA-Tilsynsmyndigheden i henhold til artikel 16, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1008/2008 om fælles regler for driften af lufttrafiktjenester i Fællesskabet**

**Indførelse af forpligtelse til offentlig tjeneste vedrørende ruteflyvning**

(2018/C 46/04)

Medlemsstat	Norge
Rute	Værøy-Bodø t/r.
Dato, hvor forpligtelsen til offentlig tjeneste træder i kraft	1. august 2019
Adresse, hvor teksten og eventuelle relevante oplysninger og/eller eventuel relevant dokumentation vedrørende den ændrede forpligtelse til offentlig tjeneste kan rekvireres	Samferdselsdepartementet Postboks 8010 Dep N-0030 Oslo NORGE  Tlf. +47 22248353 E-mail: postmottak@sd.dep.no  <a href="https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/?documenttype=dokumenter/anbud">https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/?documenttype=dokumenter/anbud</a>

**Bekendtgørelse fra EFTA-Tilsynsmyndigheden i henhold til artikel 17, stk. 5, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1008/2008 om fælles regler for driften af lufttrafiktjenester i Fællesskabet**

**Udbud vedrørende ruteflyvning med forpligtelse til offentlig tjeneste**

(2018/C 46/05)

Medlemsstat	Norge
Rute	Værøy — Bodø t/r.
Kontraktens løbetid	1. august 2019-31. juli 2024
Frist for fremsættelse af bud	25. april 2018, kl. 12.00 (lokal tid)
Adresse, hvor udbudsteksten og eventuelle relevante oplysninger og/eller eventuel relevant dokumentation vedrørende det offentlige udbud og den ændrede forpligtelse til offentlig tjeneste kan rekvireres	Samferdselsdepartementet Postboks 8010 Dep N-0030 Oslo NORGE Tlf. +47 22248353 E-mail postmottak@sd.dep.no <a href="https://www.regjeringen.no/no/dokument/id2000006/?documenttype=dokumenter/anbud">https://www.regjeringen.no/no/dokument/id2000006/?documenttype=dokumenter/anbud</a>

## V

(Øvrige meddelelser)

## RETSLIGE PROCEDURER

## EFTA-DOMSTOLEN

**Anmodning om en rådgivende udtalelse fra EFTA-Domstolen indgivet af Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht den 12. oktober 2017 i sagen Edmund Falkenhahn AG mod Liechtensteins finanstilsyn**

**(Sag E-9/17)**

(2018/C 46/06)

Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht (finanstilsynets ankenævn) har ved skrivelse af 12. oktober 2017, som indgik til EFTA-Domstolens justitskontor Domstolen den 12. oktober 2017, anmodet EFTA-Domstolen om en rådgivende udtalelse om nedenstående spørgsmål i sagen Edmund Falkenhahn AG mod Liechtensteins finanstilsyn:

- I/1. Er det foreneligt med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2009/110/EF af 16. september 2009 om adgang til at optage og udøve virksomhed som udsteder af elektroniske penge og tilsyn med en sådan virksomhed (direktivet om elektroniske penge), at elektroniske penge har en værdi, der afviger fra pariværdien ved modtagelsen af midler i perioden mellem udstedelsen (artikel 11, stk. 1) og indløsningen (artikel 11, stk. 2), forudsat at indløsningen (artikel 11, stk. 2) mindst sker til pariværdi?
- I/2. Hvis spørgsmål I/1 besvares bekræftende: Kan den afvigende værdi, der er nævnt i spørgsmål I/1, være knyttet til en variabel størrelse (f.eks. prisen på guld)?
- I/3. Hvis spørgsmål I/2 besvares bekræftende: I tilfælde af, at der foreligger en tilknytning til en variabel størrelse (f.eks. prisen på guld), er det så foreneligt med artikel 12 i direktivet om elektroniske penge, at indløsning (artikel 11, stk. 2) sker til et beløb, der overstiger pariværdien?
- II/1. Indeholder artikel 7, stk. 2, første og andet afsnit, i direktivet om elektroniske penge en udtømmende opregning af, hvad der skal betragtes som sikre aktiver med lav risiko som omhandlet i artikel 7, stk. 1, første punktum, i direktivet om elektroniske penge sammenholdt med artikel 9, stk. 1, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2007/64/EF af 13. november 2007 om betalingstjenester i det indre marked (betalingstjenestedirektivet)?
- II/2. Hvis spørgsmål II/1 besvares bekræftende: Er det kun som led i beslutningen efter artikel 10 i direktivet om elektroniske penge om at give en tilladelse, at den kompetente myndighed i henhold til artikel 9, stk. 1, litra a), i betalingstjenestedirektivet er afskåret fra at definere, hvad der udgør sikre likvide aktiver med lav risiko?
- II/3. Hvis spørgsmål II/2 besvares bekræftende: Skal henvisningen til artikel 9, stk. 1 og 2, i betalingstjenestedirektivet i artikel 7, stk. 1, første punktum, i direktivet om elektroniske penge fortolkes således, at der herved menes »sikre aktiver med lav risiko« som omhandlet i artikel 7, stk. 2, første afsnit, i direktivet om elektroniske penge eller »sikre, likvide aktiver med lav risiko«?
- II/4. Afhængig af besvarelsen af forespørgsel II/3: Er guld et sikkert likvidt aktiv med lav risiko?
-

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF  
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

**Anmeldelse af en planlagt fusion**  
**(Sag M.8778 — Apollo Management/Phoenix Services)**  
**Behandles eventuelt efter den forenklede procedure**  
**(EØS-relevant tekst)**  
(2018/C 46/07)

1. Den 2. februar 2018 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 og efter henvisning i henhold til artikel 4, stk. 5, i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører virksomhederne:

- Apollo Management, LP («Apollo», De Forenede Stater)
- Phoenix Services International LLC («Phoenix», De Forenede Stater).

Apollo erhverver indirekte enekontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), over hele Phoenix.

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- Apollo: kontrollerer flere investeringsfonde og investerer globalt i andre virksomheder og i gæld i forskellige virksomheder inden for områder såsom kemikalievirksomhed, krydstogtvirksomhed, hospitaler, sikkerhed, finansielle tjenesteydelser og glasemballage
- Phoenix: leverer tjenester til stålproducenter såsom håndtering, behandling og salg af slagger samt nyttiggørelse og sortering af metalskrot i henhold til kundernes specifikationer.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Europa-Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis er omfattet af fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.

Det bemærkes, at denne sag eventuelt vil blive behandlet efter den forenklede procedure i overensstemmelse med meddelelse fra Kommissionen om en forenklet procedure for behandling af bestemte fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(2)</sup>.

4. Europa-Kommissionen opfordrer alle interesserede tredjeparter til at fremsætte eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Europa-Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse. Angiv altid referencen:

M.8778 — Apollo Management/Phoenix Services

<sup>(1)</sup> EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 («fusionsforordningen»).

<sup>(2)</sup> EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.



Bemærkningerne kan sendes til Europa-Kommissionen pr. e-mail, fax eller brev. Benyt venligst følgende kontaktoplysninger:

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

Fax +32 22964301

Postadresse:

Europa-Kommissionen  
Generaldirektoratet for Konkurrence  
Registreringskontoret for fusioner  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIEN

---

## ANDET

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2018/C 46/08)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSESBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

**Ansøgning om godkendelse af en ændring i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012**

»TIROLER SPECK«

**EU-nr.: PGI-AT-02162 — 8.8.2016**

**BOB ( ) BGB ( X )**

**1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse**

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

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

Den oprindelige registreringsansøgning er indgivet af medlemmer af den ansøgende sammenslutning. Den nuværende ansøger varetager interesserne for producenter af Tiroler Speck BGB og er derfor berettiget til at ansøge om ændringer af varespecifikationen.

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Østrig

**3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen**

- Produktets betegnelse
- Beskrivelse af produktet
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning til det geografiske område
- Mærkning
- Andet [ændring af den kompetente myndigheds oplysninger, navnet på den oprindeligt ansøgende sammenslutning, kontrolinstans, krav i nationale bestemmelser, redaktionelle ændringer]

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

#### 4. Type ændring(er)

- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, som ikke betegnes som mindre i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012.
- Ændring af mindre omfang af en varespecifikation for en registreret BOB eller BGB i henhold til artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012, for hvilken enhedsdokumentet (eller lignende dokument) ikke er offentliggjort.

#### 5. Ændring(er)

De erfaringer, der er gjort i forbindelse med de praktiske aspekter af den beskyttede betegnelse, siden betegnelsen blev beskyttet, nødvendiggør de ønskede ændringer af varespecifikationen, som indeholder en mere detaljeret beskrivelse af alle vigtige produktions- og markedsføringskrav, herunder de produktionstrin, der skal finde sted i det pågældende geografiske område, og som tjener til at sikre kvaliteten af Tiroler Speck BGB.

Den hidtidige varespecifikation, som bestod af flere særskilte dokumenter og bilag, blev samlet i ét dokument, revideret og opdateret for at give en mere præcis beskrivelse af kravene, navnlig for så vidt angår produktionsmetoden og oprindelsesbeviset, hvilket bidrager til at bevare kvaliteten af Tiroler Speck BGB.

##### 1. Beskrivelse af produktet:

I punkt 5b i varespecifikationen hedder det:

»Råvarerne til Tiroler Speck BGB kommer fra følgende udbenede og afpudsede stykker svinekød:

- Ben
- Kam
- Bov
- Bryst
- Nakke.

Tiroler Speck saltes mildt og behandles derefter med krydret røg og lagres i særskilte lokaler i overensstemmelse med de lokale skikke og traditioner i en særlig krydderiblanding ved en temperatur på 18-20 °C.

Den udvendige farve er røgfarget brun, mens snitfladen er rødlig med et hvidt fedtlag. Den har en aromatisk mild duft med en tydelig røgtone. Smagen er krydret, præget af særlige krydderiblandinger og en særlig røgbehandling samt mild i saltsmagen.

Kemisk-fysiske og mikrobiologiske egenskaber:

- Vand: Proteinforhold på maksimalt 1,5 (tolerance 0,2)
- Kogesaltindhold maksimalt 5 %
- Indhold af natriumnitrit beregnet som natriumnitrit ( $\text{NaNO}_2$ ) 5 mg/100 g (50 mg/kg)
- Indhold af kaliumnitrat beregnet som natriumnitrit ( $\text{NaNO}_2$ ) 25 mg/100 g (250 mg/kg)
- Samlet mesofil kolonitælling (herunder mælkesyrebakterier) CFU/g  $\leq 1 \times 10^7$ .

ændres således:

##### »4.2. Beskrivelse

###### 4.2.1. Generelt

Tiroler Speck BGB er en traditionel håndværksmæssigt fremstillet råsaltvare af udbenet svinekød fra ben, kam, bryst, bov eller nakke. Den er tørsaltet, krydret, saltet, koldrøget og lufttørret.

Tiroler Speck BGB fremstilles udelukkende i det afgrænsede geografiske område og foreligger vakuumpakket eller emballeret i kontrolleret atmosfære i sin endelige form som hel, i dele eller i skiver.

#### 4.2.2. Organoleptiske egenskaber

Tiroler Speck BGB har en karakteristisk organoleptisk fremtoning med en særlig smag og røget duft. I kraft af den typiske koldrøgstørring og de anvendte krydderier har Tiroler Speck BGB en karakteristisk mørkebrun overflade. Snitfladerne har — med undtagelse af »Schopfspeck« (nakkekødet) — et hvidt fedtlag og er kendetegnet ved en kraftig rød kødfarve, som bliver mørkere på kødsiden. Aromaen er intens og aromatisk krydret med en tydelig note af modenhed, i hvilken forbindelse aromaen af svinekød forbliver i baggrunden. Ved berøring føles den solid samt mellemfast til fast, når man presser den mellem fingrene. Når man bider i den, er den kompakt, ikke blød. Smagen og aromaen er lettere krydret, understøttet af tydeligt genkendelige røgnoter på en fuld kødsmag, afrundet med en genkendelig saltnote. Inden for rammerne af denne fremtoning er det almindeligt med regionale forskelle og nuanceringer af de organoleptiske egenskaber, afhængigt af det kulturelle særpræg, der har slået rødder i de pågældende regioner og dale inden for det afgrænsede geografiske område. I den forbindelse vil der være enkelte aspekter af produktets typiske egenskaber såsom aromaprofilen eller noten af røget træ, der får et særligt regionalt præg, uden at det samlede billede af Tiroler Speck BGB herved påvirkes eller ændres.

#### 4.2.3. Kemisk-fysiske produktenskaber:

Forhold mellem vand og protein: maks. 1,7 (tolerance + 0,2)

Kogesaltindhold (NaCl): maks. 5,0 % (tolerance: + 1,5 % [midte] + 2,0 % [kant])«.

#### Begrundelse:

Produktets organoleptiske egenskaber beskrives mere nøjagtigt og detaljeret. Forholdet mellem vand og protein vises i stedet for tidligere med »maksimalt 1,5« nu med »maks. 1,7«. Dette var en skrivefejl i den oprindelige specifikation. De mikrobiologiske egenskaber udgår uden at blive erstattet, idet de er overflødige på grund af de eksisterende lovbestemte angivelser. For så vidt angår den ordlyd, som dels stammer fra specifikationen og dels fra en nu tilføjet formulering, er der tale om præciseringer, som tjener til afklaring og forbedring med hensyn til fuldstændigheden af produktbeskrivelsen, hvorved kontrolinstansen får mere præcise og pålidelige produktparametre til rådighed for at sikre produktets kvalitet.

Til- og udskæringen af Tiroler Speck er altid udelukkende foregået i det afgrænsede produktionsområde. Derfor blev det i produktbeskrivelsen præciseret, hvornår Tiroler Speck BGB foreligger i sin endelige form, nemlig når den vakuumpakkes eller emballeres i kontrolleret atmosfære som hel, i dele eller i skiver.

#### 2. Bevis for oprindelse:

Da specifikationen hidtil ikke har indeholdt oplysninger om bevis for oprindelse, anses det for hensigtsmæssigt at medtage oplysninger under punkt 4.4 i varespecifikationen, der gør det muligt at spore produktet. Den indeholder nu bestemmelser om at sikre sporbarheden. Således skal der af mærkningen for hver produceret enhed af Tiroler Speck BGB fremgå et virksomhedsnummer og et partiidentifikationsnummer i form af et batchnummer eller en datoangivelse, hvorved hvert parti entydigt kan knyttes til en produktionsvirksomhed. Enhver producent, der vil markedsføre bacon under betegnelsen Tiroler Speck, skal være registreret i et producentregister, der føres af den ansøgende sammenslutning, og som kan hentes under følgende internetadresse [www.tirolerspeck.info](http://www.tirolerspeck.info) I denne fortegnelse er alle virksomheder, som fremstiller og emballerer Tiroler Speck BGB i overensstemmelse med bestemmelserne i denne specifikation, anført med følgende oplysninger: Virksomhedsnummer, virksomhedens navn og adresse. Hvis en virksomhed har flere produktionssteder, som hver især varetager enkelte trin i produktionen af Tiroler Speck BGB, eller hvis virksomheden har flere postadresser inden for samme kommune, kan disse optages i producentregistret som virksomhedssammenslutning.

De tidligere bemærkninger vedrørende punkt 5d, der var indeholdt i dette punkt på tidspunktet for anerkendelsen af den omhandlede oprindelsesangivelse, flyttes nu til punkt 4.6 »Tilknytning til det geografiske område«.

#### 3. Produktionsmetode:

Punkt 5e i varespecifikationen:

»Ved forarbejdningen af de under punkt 5.b oplyste dele skal følgende kriterier overholdes:

- Alle køddele, der forarbejdes til Tiroler Speck, er underlagt den traditionelle afpudsning (se bilag 3)
- De skal tørsaltes (gnides tørre med en salt- og krydderiblanding) og saltes.

- Røgningen og den dermed forbundne tørring sker ved en maksimal røg- og rumtemperatur på 20 °C
- Lufttørringen og modningen sker ved en rumtemperatur på 10-15 °C og en relativ luftfugtighed på 60-80 %. Der skal sikres en tilstrækkelig luftudskiftning.
- Tørringen og modningen foregår så jævnt, at en tør kant undgås.
- Det skal sikres, at produkterne er fri for henholdsvis parasitter og skadegørere
- De pågældende køddeler er underlagt et forbud mod saltindsprøjtning og behandling med tumblere.
- I forbindelse med kvalitetskontrollen anvendes det kontrolskema, der er indeholdt i bilag 4«.

Det ændres således:

#### »4.5.1. Knowhow — viden om produktion

De samlede produktionsprocesser for produktion af Tiroler Speck BGB finder sted i produktionsvirksomheder, der er registreret i producentregistret, og skal overvåges af en tyrolsk baconmester (i det følgende benævnt »Tiroler Speckmeister«).

Med henblik på at opretholde kvaliteten af Tiroler Speck BGB skal en ekspert, der arbejder som Tiroler Speckmeister, gennemføre en relevant uddannelse, som tilbydes af den ansøgende sammenslutning for at opretholde kvalitetsniveauet for alle interesserede eksperter. Uddannelsen er frit tilgængelig for alle, som opfylder de faglige adgangskrav. De faglige forudsætninger som Tiroler Speckmeister er opfyldt, hvis der kan fremlægges dokumentation for opfyldelse af de faglige krav til et relevant næringsbrev (f.eks. en afsluttet uddannelse som slagter eller levnedsmiddeltekniker), eller der kan dokumenteres relevant erfaring med fremstilling af koldrøgede, saltede kødvarer. Tiroler Speckmeister skal regelmæssigt gennemføre et sådant kursus med mulighed for erfaringsudveksling.

#### 4.5.2. Kød som råvare

Det kød, der anvendes til Tiroler Speck BGB, har sin oprindelse i Den Europæiske Union og omfatter følgende udbenede køddeler, hvor kødet er udskåret i overensstemmelse med god produktionspraksis:

- Ben med svær, med eller uden skank
- Kam med svær
- Bryst med svær (med eller uden bruske)
- Tyk bov med svær
- Nakke uden svær.

#### 4.5.3. Produktion

Køddelene tørsaltes eller saltes. I den forbindelse gnides kødets overflade med kogesalt (stensalt eller havsalt), saltningsingredienser (nitritter og/eller nitrater) og en krydderiblanding, der som minimum indeholder enebær, sort peber og hvidløg, hvilket muliggør dannelsen af egen luge. Der må ikke anvendes maskiner til saltindsprøjtning, saltlagetumbling eller saltlagemassage.

Ved den efterfølgende saltningsfase til gennemsaltning udgør temperaturen fra 2 °C til maks. 7 °C. Varigheden af denne hvileperiode er normalt 7-35 dage. Varigheden afhænger af den pågældende udskærings størrelse og skal vurderes således, at det resulterende saltindhold i slutproduktet svarer til de kemisk-fysiske produktkendetegn i punkt 4.2.3.

Efter saltningen følger en koldtørringsfase (respektive »efterbrænding«), som sker i et temperaturområde på 2-7 °C, og afhængigt af regionen inden for det afgrænsede geografiske område varer i op til 14 dage.

Efter en opvarmningsfase på maksimalt 24 timer ved en temperatur på højst 28 °C følger koldrøgstørring, hvor der til røgfremstilling skal anvendes træ med en andel på mindst 50 % bøg eller ask.

Ved koldrøgstørringen er der tale om en særlig metode, der er typisk for regionen, og som finder sted ved en røglufttemperatur på op til maksimalt 22 °C. De saltede, koldtørrede køddele gennemgår skiftevis røgnings- og tørringstrin i et røgeri uden røg i en periode på 4-14 dage. Røgningstrinnenes varighed og intensitet bestemmes af en Tiroler Speckmeister.

Afslutningsvis sker modningen i form af lufttørring. Hvis der ikke er nogen egnede klimatiserede lokaler til rådighed, må baconproduktionen kun finde sted på de tidspunkter af året, hvor temperaturen er under 17 °C, og luftfugtigheden ligger på mellem 60-90 %. Lufttørringens varighed beregnes af en Tiroler Speckmeister under hensyntagen til de til enhver tid aktuelle klimatiske forhold i regionen samt køddelenes størrelse.

#### 4.5.4. Udskæring og emballering

Overfladen på det helt tørre Tiroler Speck BGB renses og afpuddes om nødvendigt, hvorefter det enten skæres i dele med henblik på brug i husholdningen eller får fjernet sværen, tilberedes og udskæres i skiver eller tilbydes »klart til tilberedning«, og under alle omstændigheder vakuumpakkes den eller emballeres i kontrolleret atmosfære.

Tidsrummet mellem udskæring og emballering skal være kort for at undgå negative effekter som følge af iltning og udtørring. Udskæringen skal foretages under tilsyn af en Tiroler Speckmeister eller af denne selv.

Ved udskæringen skal ethvert fremstillet parti undersøges for uønskede farve- og smagsændringer. Hvis der viser sig mangler i den forbindelse (som f.eks. forrådnelse, farvefejl eller uønsket dannelse af en tør kant), skal der øjeblikkeligt træffes foranstaltninger til at justere kontrolparametrene (f.eks. temperatur, luftfugtighed eller varigheden af procestrin) for de partier eller enheder, der fortsat befinder sig i produktionen. For at gøre det muligt at foretage denne kvalitetssikring gennemføres aktiviteterne til fremstilling af emballerede enheder af Tiroler Speck BGB udelukkende inden for produktionsvirksomheden eller virksomhedssammenslutningen.

Undtaget for nødvendigheden af, at udskæring sker under tilsyn af en Tiroler Speckmeister er bacon med etiketten »Tiroler Speck BGB«, der emballeret som hel afsættes til forretninger i detailfødevarerektoren eller storkøkkener og udskæres i forbrugerens nærvær, såfremt denne andel ikke overstiger 10 % af det underliggende dagsparti, og den resterende mængde som led i udskæringskontrollen (til dele, skiver, tern el.lign.) ikke viser tegn på, at partiet som sådant er behæftet med fejl, som antyder, at også den bacon, der afsættes som hel, er fejlbehæftet.

Hvis det imidlertid efter afslutning af tørringen og inden påbegyndelse af udskæringen viser sig nødvendigt med oplagring af disponeringsmæssige årsager, skal dette udelukkende ske i en emballage (primæremballage) under vakuum eller i kontrolleret atmosfære for at undgå kvalitetstab som følge af yderligere tørring eller mikrobiologisk fordærv på grund af mugvækst. Efterfølgende udskæres Tiroler Speck BGB enten i dele til brug i husholdningen eller får fjernet sværen, tilberedes og skæres i skiver eller tilbydes »klart til tilberedning«, og under alle omstændigheder vakuumpakkes den eller emballeres i kontrolleret atmosfære (slutemballage).

Undtaget fra kravet om, at slutemballeringen skal finde sted inden for henholdsvis produktionsvirksomheden eller virksomhedssammenslutningen, er udelukkende partier, der er fremstillet i fællesskab med henblik på at forbedre produktkvaliteten af Tiroler Speck BGB inden for rammerne af henholdsvis videngenerering og videnformidling, som må produceres af flere godkendte og i producentregistret registrerede producentvirksomheder i fællesskab. I den forbindelse gennemføres enkelte trin eller dele af produktionsprocessen, herunder udskæring og emballering samt valg af emballeringsmateriale og den dermed forbundne vurdering af produktets holdbarhed, af forskellige virksomheder og skal ikke nødvendigvis ske inden for en produktionsvirksomhed eller virksomhedssammenslutning«.

#### Begrundelse:

Der er tilføjet ændringer til produktionsmetoden, som har til formål at sikre Tiroler Specks karakteristiske kvalitet, der navnlig er baseret på producenternes viden om den traditionelle produktionsmetode. Med den formulering, der allerede er indeholdt i den oprindelige varespecifikation, men som nu er blevet yderligere præciseret, beskrives den traditionelle produktionsmetode mere detaljeret. Navnlig defineres forarbejdningsprocessen mere nøjagtigt, idet det tilføjes, at udskæringen og emballeringen umiddelbart efter baconfremstillingen har væsentlig betydning for produktets egenskaber. Med medtagelsen af bestemmelsen om, at udskæringen i dele og i skiver, og at emballeringen skal ske i det definerede område og umiddelbart i tilknytning til det sidste produktionstrin (lufttørring), skal det sikres, at kvalitetsniveauet for Tiroler Speck BGB opretholdes.

De enkelte ændringer vedrører følgende punkter:

— *Knowhow — viden om produktion:*

Da der ikke er indeholdt nogen vigtige resultater i den eksisterende specifikation om producenterne traditionelle viden, præciseres specifikationen med hensyn hertil, og personalets kvalifikationer beskrives. Den i det geografiske område etablerede titel »Tiroler Speckmeister« medtages i specifikationen som betegnelse for den ekspert, der råder over den fornødne knowhow om fremstillingen af produktet. Desuden beskrives de løbende kvalitetssikringsaktiviteter i traditionsformidlingen, hvilket modvirker tab eller udvanding af knowhow og gør, at den traditionelle viden om produktet kan bevares.

— *Kød som råvare:*

De køddele, der skal anvendes, flyttes fra henholdsvis det oprindelige punkt 5b »Beskrivelse« og fra punkt D »Afpudsning« i bilag 3 (betingelser for svinekødsproduktion og krav til fersk kød — råvaredele) til Produktionsmetode som eget punkt »Kød som råvare«.

Det i specifikationen som bilag 4 indeholdte »kontrolskema til vurdering af det færdige produkt« udgår, idet der redegøres mere udførligt og omfattende for produktionsmetoden, og fordi kvalitetskontrollen nu beskrives under punkt 4.7 Kontrol.

— *Produktion:*

Fremstillingen af Tiroler Speck beskrives detaljeret i trin fra henholdsvis indgnidning i salt og saltning af køddelene til produktionstrinnet med modning i tilknytning til lufttørringen, i hvilken forbindelse der sker angivelse af de tekniske parametre, der skal overholdes for at sikre kvaliteten.

Med henblik på at tydeliggøre vigtigheden af den løbende kontrol af produktionsprocesserne i forbindelse med produktets kvalitet fastholdes det udtrykkeligt i specifikationen, at produktionsprocessen skal gennemføres fuldt ud inden for produktionsvirksomheden eller en virksomhedssammenslutning (se definitionen af en virksomhedssammenslutning i punkt 2 i henholdsvis ændringsansøgningen eller punkt 4.4 i varespecifikationen), således at der i tilfælde af konstaterede kvalitetsmangler kan sikres en hurtig og rettidig justering af kontrolparametrene (f.eks. temperatur, luftfugtighed eller varigheden af procestrin) for de partier, der fortsat befinder sig i produktionen.

I den forbindelse medtages til fremme og udvikling af viden om Tiroler Speck BGB også »fællesskabsproduktion« i specifikationen, i hvilken forbindelse enkelte trin eller dele af produktionsprocessen, herunder udskæring og emballering samt valg af emballeringsmateriale og den dermed forbundne vurdering af produktets holdbarhed, gennemføres af flere virksomheder, der er registreret til produktion af Tiroler Speck BGB i henhold til punkt 4.4 i varespecifikationen, og skal ikke nødvendigvis ske inden for en produktionsvirksomhed eller virksomhedssammenslutning. Dette gør det muligt at foretage en sammenligning af denne produktionsforms indvirkninger på produktets kvalitet og underkaste denne en ekspertvurdering. Den viden, der således er opnået, indgår i den løbende uddannelse af Tiroler Speckmeister til bevarelse og udvikling af viden om Tiroler Speck BGB med henblik på kvalitetssikring.

— *Udskæring og emballering:*

Begrænsningen af udskæring og emballering af Tiroler Speck til det definerede geografiske område er objektivt begrundet, navnlig idet denne begrænsning retfærdiggøres af kvalitative kriterier, og fordi den er i overensstemmelse med de lokale producenters faste og vedvarende skik og brug. Til- samt udskæring i dele eller skiver skal begrænses med hensyn til aktiviteterne placering, fordi disse har indflydelse på produktets egenskaber.

I løbet af trimningsprocessen og udskæringen af kødstykker, samt når Tiroler Speck BGB udskæres for at blive klar til forbrug, viser baconens indre egenskaber sig. Disse produktionstrin underkastes en ekspertvurdering under tilsyn af en Tiroler Speckmeister for at vurdere overholdelsen af kravene i punkt 4.2 i varespecifikationen og garantere produktets fejlfrie kvalitet. På den måde kan det sikres, at der fremstilles et produkt, der lever op til kvalitetsforventninger og omdømme. Hvis der i den forbindelse først ved tilskæringen viser sig synlige mangler (som f.eks. forrådnelse, farvefejl eller uønsket dannelse af en tør kant), træffes der under tilsyn af en Tiroler Speckmeister øjeblikkeligt foranstaltninger til at justere kontrolparametrene (f.eks. temperatur, luftfugtighed eller varigheden af procestrin) inden for udsvingsmarginen for de partier eller enheder, der fortsat befinder sig i produktionen, hvilket sker for at bevare produktets kvalitet og undgå, at der opstår mangler i forbindelse med andre partier. For at gøre det muligt at foretage denne kvalitetskontrol straks gennemføres aktiviteterne til fremstilling af emballerede enheder af Tiroler Speck BGB udelukkende inden for henholdsvis produktionsvirksomheden eller virksomhedssammenslutningen, undtaget er imidlertid i fællesskab fremstillede partier med henblik på kvalitetsforbedring, som må fremstilles af flere virksomheder i fællesskab (fællesskabsproduktion).

Da produktet efter afslutning af produktionen af Tiroler Speck som helhed er udsat for kvalitetstab som følge af yderligere tørring eller mikrobiologisk fordærv på grund af mugvækst, er emballering påkrævet i produktionsvirksomheden inden udlevering. Hvis det efter afslutning af tørringen og inden påbegyndelse af udkæringen viser sig nødvendigt at oplagre den producerede bacon af disponeringsmæssige årsager, finder der i første omgang en primæremballering sted under vakuum eller i kontrolleret atmosfære for at undgå yderligere kvalitetstab. I direkte tilknytning hertil udkæres den enten i dele til brug i husholdningen eller får fjernet sværen, tilberedes og skæres i skiver eller tilbydes »klart til tilberedning«, og under alle omstændigheder slutemballeres den under vakuum eller i kontrolleret atmosfære.

Emballeringen samt den forudgående til- og udkæring er altid udelukkende foregået i det afgrænsede geografiske område for at sikre en ekspertvurdering af den indvendige beskaffenhed samt et positivt kvalitetssamspil under tilsyn af en Tiroler Speckmeister med henblik på at opretholde det høje kvalitetsniveau.

Undtaget fra kravet om udkæring under tilsyn af en Tiroler Speckmeister er bacon, der er mærket som »Tiroler Speck BGB.«, der emballeres som hel til forretninger i detailfødevareresektoren eller afsættes til storkøkkener og udkæres i forbrugerens nærvær, såfremt denne andel ikke overstiger 10 % af det underliggende dagsparti, og den resterende mængde som led i udkæringskontrollen (til dele, skiver, tern el. lign.) ikke viser tegn på, at partiet som sådant er behæftet med fejl, som tyder på, at også den bacon, der afsættes som hel, er fejlbehæftet.

Denne undtagelsesbestemmelse blev indført, således at der også kunne afsættes emballeret Tiroler Speck som hel til kundesegmenter (detailfødevareresektoren og storkøkkener), som ved udkæringen af Tiroler Speck ikke har nogen ekspert til rådighed på stedet, f.eks. en »Tiroler Speckmeister«. Med henblik på også at kunne sikre en kvalitetskontrol ved afsætning af Tiroler Speck BGB som hel ved hjælp af det i punkt 4.4 beskrevne oprindelsesbevis blev der fastsat en maksimumsgrænse på 10 % af det underliggende dagsparti, op til hvilken emballeret Tiroler Speck BGB kan afsættes til de to nævnte aftagerkredse, idet der kun må afsættes meget små mængder af Tiroler Speck BGB som hel, og fordi kvalitetskontrollen altid gennemføres af et produktionsparti, hvilket giver mulighed for at drage kontrolrelevante konklusioner for henholdsvis hele enheden og hele stykker.

Det forhold, at kontrol foretages under producentens ansvar på stedet, giver garanti for produktets kvalitet og ægthed. Hvis Tiroler Speck BGB blev skåret i skiver og emballeret uden for produktionsområdet, ville den blive transporteret til et vilkårligt antal forarbejdningsvirksomheder og blive solgt flere gange undervejs i processen. Disse handelsveje vil på grund af deres uoverskuelighed kunne umuliggøre en effektiv kontrol og sporbarhed, idet det emballerede Tiroler Speck uden et identifikationsnummer, der er registreret i producentregistret (= et virksomhedsnummer og et partiidentifikationsnummer i form af et batchnummer eller en datoangivelse, hvormed sporbarheden af det emballerede produkt kan kontrolleres, og hvor hvert parti entydigt kan knyttes til et produktionssted), ikke vil kunne anses for at være autentisk. Den fastlagte tilbageførsel af disse trin til oprindelsesområdet anses sammen med de relevante kontroller på stedet for at være en nødvendig og forholdsmæssig foranstaltning for at sikre kvaliteten af det forarbejdede Tiroler Speck BGB.

Siden den oprindelige registrering af oprindelsesangivelsen er Tiroler Speck BGB hovedsagelig blevet distribueret udkåret i dele eller i skiver af producenten. Dette er ikke udtrykkeligt fastsat i den oprindelige varespecifikation, således at denne forskrift kun medtages eksplicit som præcisering af processerne udkæring og emballering.

#### 4. Tilknytning til det geografiske område

Artikel 5f i varespecifikationen affattes således:

»Fremstillingen af Tiroler Speck har udviklet sig igennem mange generationer som traditionel forarbejdningsmulighed i Tyrols landbrugsprægede bjerglandskab, hvor der ikke var mulighed for køling af fersk kød. Den tørring i ren bjergluft, der er nødvendig i forbindelse med forarbejdningen, samt den skånsomme røgning under anvendelse af bestemte krydderiblandinger samt henholdsvis bøge- og asketræ, er et typisk kendetegn ved Tiroler Speck.

Krydderiopskrifterne samt produktionsmetoden for Tiroler Speck blev overleveret fra generation til generation. På baggrund af denne individuelt overleverede tradition dannede der sig en almindelig kutyme for den nuværende erhvervs-mæssige produktion af Tiroler Speck. Igennem mange generationer blev dette produkt værdsat på grund af sin høje næringsværdi, gode holdbarhed og mange anvendelsesmuligheder«.

Dette ændres således:

#### »4.6. Tilknytning til det geografiske område

I århundreder har Tiroler Speck været en fast bestanddel af det lokale landkøkken.



Skriftlige referencer giver en indikation af, hvor langt bacontraditionen går tilbage i Tyrols historie. Nikolaus Graff og Hermann Holzmann omtaler i »Geschichte des Tiroler Metzgerhandwerks« (det tyrolske slagterhåndværks historie), udgivet på Universitätsverlag Wagner i 1982, bl.a. en prisfastsættelse af 23. juli 1573 for et pund bacon sammen med svinekødspølser. Bacons betydning for kostvanerne i Tyrol fremgår også af andre tekstpassager i dette værk. Eksempelvis forlyder det, at svinekød også på det private område blev solgt på markedet i store stykker for derefter at blive forarbejdet til bacon. Størstedelen af grisen blev saltet, derefter røget og kom på middagsbordet hele året som bacon og røget kød.

Tiroler Speck er et produkt, hvis høje kvalitet og dermed omdømme skyldes en kombination af klimatiske faktorer og den knowhow, som de lokale Tiroler Speckmeister er i besiddelse af. Alpeklimate, der har subkontinentale træk, med regionale klimatiske forskelle samt overvejende fugtige somre og tørre efterår har ført til udviklingen af særlige lagringsteknikker, i hvilken forbindelse der blev udviklet en særlig årstids- og vejrafhængig produktionsmetode for Tiroler Speck BGB. Fremstillingen af Tiroler Speck har udviklet sig igennem mange generationer som traditionel forarbejdningsmulighed i Tyrols landbrugsprægede bjerglandskab, hvor der ikke var mulighed for køling af fersk kød. Den igennem generationer overleverede viden om tørring i Tyrols rene bjergluft samt den skånsomme røgning under anvendelse af bestemte krydderiblandinger samt henholdsvis bøge- og asketræ har givet Tiroler Speck de særlige egenskaber.

Disse færdigheder, der er udviklet i det geografisk afgrænsede område for så vidt angår produktionsteknik og modningsstyring, og som videregives fra generation til generation, er afgørende for de organoleptiske egenskaber, som udgør produktets kvalitet. Krydderiopskriften samt produktionsmetoden for Tiroler Speck blev overleveret fra generation til generation. På baggrund af denne individuelt overleverede tradition dannede der sig en almindelig kutyme for den nuværende erhvervsmæssige produktion af Tiroler Speck. Igennem mange generationer blev dette produkt værdsat på grund af dets høje næringsværdi, gode holdbarhed og mange anvendelsesmuligheder.

Den viden og håndværksmæssige tradition, som Tiroler Speckmeister har oparbejdet, er garant for produktets kvalitet og bevarelsen heraf. De praktiske erfaringer, som Tiroler Speckmeister har gjort igennem århundreder med hensyn til råvarernes og de klimatiske parametres indvirkning på produktets kvalitet (bl.a. viden om forstyrrende påvirkningsfaktorer, årsagerne til afvigelser og til stadighed ændrede egenskaber for råvarer og omgivende forhold samt produktionsparametrenes gensidige påvirkning), er den væsentligste faktor for opnåelsen af slutproduktets høje kvalitetsstandard. Det forhold, at produktionsprocessen overvåges af en Tiroler Speckmeister, som til stadighed gennemgår efteruddannelseskurser, sikrer, at negative effekter på produktet undgås, og at der ikke opstår kvalitetstab. Med henblik på at fremme og videreudvikle viden om Tiroler Speck arbejder flere virksomheder sammen om produktionen af Tiroler Speck, som det er beskrevet under punkt 4.5. Den herigennem opnåede viden om indvirkningen på produktets kvalitet indgår i den løbende uddannelse af Tiroler Speckmeister med henblik på at bevare og videreudvikle samt forbedre deres knowhow.

#### *Begrundelse:*

Specifikationen tilpasses til kravene i forordning (EU) nr. 1151/2012, således at de skriftlige referencer om bacontraditionen i Tyrol, der oprindeligt er indeholdt i oprindelsesbeviset, flyttes til punkt 4.6 »Tilknytning til det geografiske område«.

Der gives en omfattende beskrivelse af de indvirkninger, som de klimatiske og menneskelige faktorer i det geografiske område har, og i den forbindelse redegøres der detaljeret for de regionale producenters særlige viden, som hidtil kun har været nævnt sporadisk i specifikationen, f.eks. den traditionelle viden om særlige teknikker til opbevaring, hvorved der blev udviklet en særlig årstids- og vejrafhængig produktionsmetode for Tiroler Speck BGB, samt den høje faglige kunnen med hensyn til produktionsteknik og modningsstyring, som er afgørende for de organoleptiske egenskaber.

Desuden fremhæves de organoleptiske kendetegn, der gør produktet til noget særligt, og som præger dets kvalitet og omdømme.

#### *5. Mærkning:*

Den oprindelige ordlyd i punkt 5h i varespecifikationen lyder som følger:

»Den beskyttede geografiske betegnelse »Tiroler Speck« må ikke oversættes til andre sprog. Den skal trykkes på etiketten med læselige og uudslettelige bogstaver og klart adskille sig fra enhver anden påskrift.

Betegnelsen »beskyttet geografisk betegnelse« og/eller kortformen »BGB«, der skal angives i den almindelige omtale af produktet, skal følge umiddelbart derefter. Påtryk af navne, firmanavne eller private mærker er tilladt, så længe dette ikke vildleder køberen.

Tiroler Speck må sælges i løs vægt, vakuumpakket eller pakket i kontrolleret atmosfære som hel, i dele eller skiver.

og erstattes som følger:

»Den skal på enhver salgsklart emballeret enhed på et iøjnefaldende sted være forsynet med en let læselig og uudslettelig angivelse af virksomhedsnummer, identifikation i form af et partinummer eller en datoangivelse samt ordlyden »Tiroler Speck BGB« i denne form. Derudover kan der være en angivelse af den anvendte køddel og/eller den region i det afgrænsede geografiske område, hvor producenten er hjemmehørende.

Eksempler på mærkning:

- »Tiroler Speck BGB bacon«
- »Tiroler Speck BGB af skinke«
- »Tiroler Speck BGB kamflæsk fra Zillertal«
- »Tiroler Speck BGB af bryst, fra Ötztal-regionen«

En angivelse på det relevante sprog i markedsføringsområdet er mulig, forudsat at betegnelsen »Tiroler Speck BGB« er anført på tysk (»Tiroler Speck g.g.A.«).

Påtryk af navne, firmanavne eller private mærker er tilladt, såfremt dette ikke resulterer i en vildledende mærkning«.

*Begrundelse:*

Den udførlige og omfattende regulering af mærkningen tjener til forbedring af gennemsigtigheden for og oplysningen af forbrugerne. Endvidere reguleres anvendelsen af yderligere angivelser på etiketten for at angive den anvendte køddel og/eller den region i det afgrænsede geografiske område, hvor producenten er hjemmehørende, mere nøjagtigt, hvorved produktets regionalitet fremhæves yderligere, og produktet beskrives endnu mere eksplicit ved den yderligere angivelse af den anvendte køddel. Herigennem opnås en mere præcis beskrivelse af produktet og en mere målrettet oplysning af forbrugeren.

6. *Andet:*

6.1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed:

Navn: Österreichisches Patentamt  
Adresse: 1200 Wien  
Dresdner Straße 87  
ØSTRIG

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

6.2. Sammenslutning:

Navn: Konsortium Tiroler Speck g.g.A.  
Adresse: Bundesstraße 33  
6551 Pians  
ØSTRIG

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

Sammensætning: Producenter

*Begrundelse:*

Navnet på den ansøgende sammenslutning har ændret sig, siden betegnelsen blev beskyttet, og er blevet aktualiseret ligesom de ændrede oplysninger for den kompetente myndighed.

6.3. Kontrolinstans:

Afsnittet med kontrolinstansens kontaktoplysninger ændres på grund af et skift til en privat kontrolinstans. Kontrollen gennemføres af følgende kontrolinstans:

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

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

Kontrolopgaverne defineres og reguleres mere præcist, således at kontrollen omfatter prøvetagning fra markedet og/eller i virksomheden samt inspektionsbesøg på virksomheden for at kontrollere produktets egenskaber og de oplysninger, der er angivet i oprindelsesbeviset. Dermed forankres de vigtigste hjørneste i kontrollen i specifikationen.

#### 6.4. Krav i nationale bestemmelser

Afsnittet »Krav i nationale bestemmelser« udgår uden at blive erstattet.

#### 6.5. Redaktionelle ændringer:

6.5.1. Kortet (bilag 2 i varespecifikationen) og henvisningen til et bilag i afsnittet »Geografisk område« erstattes af angivelsen af det geografiske område »Delstaten Tyrol«. Dermed er det geografiske område beskrevet entydigt og klart, og det er derfor ikke påkrævet med et kort.

6.5.2. Det i afsnittene »Geografisk område« og »Produktionsmetode« nævnte bilag 3, der har indeholdt produktionsbetingelserne for svinekødsfremstilling og kravene til fersk kød (råvaredele), udgår uden at blive erstattet. De relevante krav er endeligt reguleret i Den Europæiske Unions hygiejnepakke, i den europæiske foderstoflovgivning og i Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter (fusionsmarkedsordningen) og har vist sig at være tilstrækkelige til at sikre produktets kvalitet. En begrænsning til foderstoffer, som påviseligt opfylder de østrigske forskrifter, er således ikke længere nødvendig. Da der ofte ikke foreligger data om polyenindholdet i de foderstoffer, der anvendes i kødproduktionen, når først kødet er på markedet, og fordi analyser gennemført som en del af det interne kontrolsystem viser, at fedtsyreværdierne har været konstante siden 2008 og ligger på et flerårigt gennemsnit på 12,22 g/100 g (svarende til den oprindeligt tilstræbte grænseværdi), er kriteriet vedrørende polyenindholdet unødvendigt, således at bestemmelserne under punkt A-C i bilag 3 ophæves.

#### ENHEDSDOKUMENT

#### »TIROLER SPECK«

EU-nr.: PGI-AT-02162 — 8.8.2016

BOB ( ) BGB ( X )

#### 1. Betegnelse(r)

»Tiroler Speck«

#### 2. Medlemsstat eller tredjeland

Østrig

#### 3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren

##### 3.1. Produkttype

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget m.m.)

##### 3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Tiroler Speck BGB er en traditionel håndværksmæssigt fremstillet råsaltvare af udbenet svinekød fra ben, kam, bryst, bov eller nakke, som er tørsaltet og krydret med en særlig krydderiblanding, der som minimum indeholder enebær, sort peber og hvidløg, og som er koldrøget og lufttørret i henhold til en metode, der er specifik for regionen under anvendelse af mindst 50 % bøge- eller asketræ. Den udvendige side er mørkebrun, snitfladen rødlig med en hvid fedtdel. Aromaen er intens og aromatisk krydret med en tydelig note af modenhed og røget duft. Smagen er lettere krydret, understøttet af tydeligt genkendelige røgnoter på en fuld kødsmag, afrundet med en genkendelig saltnote.

Kemisk-fysiske og mikrobiologiske egenskaber:

— Forhold mellem vand og protein: maks. 1,7 (tolerance + 0,2)

— Kogesaltindhold (NaCl): maks. 5,0 % (tolerance: + 1,5 % [midte] + 2,0 % [kant])

Tiroler Speck fremstilles udelukkende i det afgrænsede geografiske område og foreligger vakuumpakket eller emballeret i kontrolleret atmosfære i sin endelige form som hel, i dele eller i skiver.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Det kød, der anvendes til Tiroler Speck BGB, har sin oprindelse i Den Europæiske Union og omfatter køddelene ben med svær, med eller uden skank, kam med svær, bryst med svær (med eller uden brus), tyk bov med svær, nakke uden svær, hvor knoglerne er fjernet, og kødet er udskåret i overensstemmelse med god produktionspraksis.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle faser af produktionsprocessen (fra saltning til slutprodukt) foregår i det afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til*

Tiroler Speck BGB skal udskæres under tilsyn af den såkaldte Tiroler Speckmeister, der er særligt uddannet i fremstillingen af Tiroler Speck BGB, eller af denne selv. Ved udskæringen skal ethvert fremstillet parti undersøges for uønskede farve- og smagsændringer. Hvis der viser sig mangler i den forbindelse (som f.eks. forrådnelse, farvefejl eller uønsket dannelse af en tør kant), skal der øjeblikkeligt træffes foranstaltninger til at justere kontrolparametrene (f.eks. temperatur, luftfugtighed eller varigheden af procestrin) for henholdsvis de partier eller enheder, der fortsat befinder sig i produktionen. For at gøre det muligt at foretage denne kvalitetskontrol straks gennemføres aktiviteterne til fremstilling af emballerede enheder af Tiroler Speck BGB udelukkende inden for produktionsvirksomheden eller virksomhedssammenslutningen (= en virksomhed med flere produktionssteder, som hver især varetager enkelte trin i produktionen af Tiroler Speck BGB, eller hvis virksomheden har flere postadresser inden for samme kommune.

For at undgå negative effekter som følge af iltning og udtørring eller som følge af mikrobiologisk fordærv på grund af mugvækst og dermed kvalitetstab skal tidsrummet mellem udskæring og emballering af Tiroler Speck BGB være kort, hvorfor emballeringen af Tiroler Speck BGB skal foregå som hel, i dele eller i skiver under vakuum eller i kontrolleret atmosfære inden for det afgrænsede geografiske område. Hvis det imidlertid af disponeringsmæssige årsager viser sig nødvendigt med oplagring inden påbegyndelse af udskæringen, må denne udelukkende finde sted i en emballage (primæremballage) under vakuum eller i kontrolleret atmosfære for at undgå kvalitetstab som følge af yderligere tørring eller mikrobiologisk fordærv på grund af mugvækst. Efterfølgende udskæres Tiroler Speck BGB enten i dele til brug i husholdningen eller får fjernet sværen, tilberedes og skæres i skiver eller tilbydes »klart til tilberedning«, og under alle omstændigheder vakuumpakkes den eller emballes i kontrolleret atmosfære (slutemballage).

Tiroler Speck BGB kan afsættes som hel til forretninger i detailfødevaresektoren eller storkøkkener, såfremt den udskæres i forbrugers nærvar, og at andelen af ikke-udskåret Tiroler Speck ikke overstiger maksimalt 10 % af det underliggende dagparti, og at den resterende mængde i forbindelse med udskæringskontrollen (til dele, skiver, tern el. lign.) ikke viser tegn på, at partiet som sådant er behæftet med fejl, som tyder på, at også den bacon, der afsættes som hel, er fejlbehæftet.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, den registrerede betegnelse henviser til*

Enhver salgsklart emballeret enhed skal på et iøjnefaldende sted være forsynet med en let læselig og uudslettelig angivelse af virksomhedsnummer, identifikation i form af et partinummer eller en datoangivelse samt ordlyden »Tiroler Speck BGB«. Desuden kan der være en angivelse af den anvendte køddel og/eller den region i det afgrænsede geografiske område, hvor producenten er hjemmehørende.

En angivelse på det relevante sprog i markedsføringsområdet er mulig, forudsat at betegnelsen »Tiroler Speck BGB« er anført på tysk (»Tiroler Speck g.g.A.«).

Påtryk af navne, firmabetegnelser eller egne mærker er tilladt, såfremt mærkningen ikke herved bliver vildledende.

4. **Kort beskrivelse af det geografiske område**

Delstaten Tyrol

## 5. Tilknytning til det geografiske område

I Tyrols landbrugsprægede bjerglandskab er produktionen af bacon blevet udviklet og forfinet igennem mange generationer som en metode til konservering af fersk kød. Den viden, der udvikledes om den særlige krydderiopskrift samt den traditionelle metode til produktion af Tiroler Speck, blev videregivet af bønderne fra generation til generation. På baggrund af denne individuelt overleverede tradition dannede der sig en almindelig kutyme for den nuværende erhvervsmæssige produktion af Tiroler Speck. Den i forbindelse med forarbejdningen nødvendige tørring i Tyrols rene bjergluft samt den skånsomme røgning under anvendelse af bestemte krydderblandinger samt anvendelsen af henholdsvis bøge- og asketræ til røgfremstilling udgør en særlig metode, der er typisk for regionen, og som giver Tiroler Speck sit karakteristiske mørkebrune udseende. Snitfladerne har — med undtagelse af »Schopfspeck« (nakkekødet) — et hvidt fedtlag og er kendetegnet ved en kraftig rød kødfarve, som bliver mørkere på kødsiden. Den aromatisk krydrede duft med tydelig modningsnote samt det lettere krydderibetonede aromabillede med tydelig røg- og saltnote, i hvilken forbindelse aromaen af svinekød forbliver i baggrunden, udgør produktets særlige egenskaber. Inden for rammerne af denne fremtoning er det almindeligt med regionale forskelle og nuanceringer af de organoleptiske egenskaber i overensstemmelse med det kulturelle præg, der har rødder i de bestemmende regioner og dale inden for det afgrænsede geografiske område. I den forbindelse vil der være enkelte aspekter af produktets typiske egenskaber såsom aromaprofilen eller noten af røget træ, der får et særligt regionalt præg, uden at det samlede billede af Tiroler Speck BGB herved påvirkes eller ændres.

Den traditionelle produktionsmetode, der har udviklet sig i det geografiske område, er baseret på producenternes viden, som er overleveret igennem århundreder.

Den viden og håndværksmæssige tradition, som Tiroler Speckmeistere har oparbejdet, er garant for produktets kvalitet og bevarelsen heraf. De praktiske erfaringer, som Tiroler Speckmeistere har gjort igennem århundreder med hensyn til råvarernes og de klimatiske parametres indvirkning på produktets kvalitet (bl.a. viden om forstyrrende påvirkningsfaktorer, årsagerne til afvigelser og til stadighed ændrede egenskaber for råvarer og omgivende forhold samt produktionsparametrenes gensidige påvirkning) er den væsentligste faktor for opnåelsen af slutproduktets høje kvalitetsstandard. Således vurderes lufttørringens varighed af en Tiroler Speckmeister under hensyntagen til de til enhver tid aktuelle klimatiske forhold i regionen samt køddelenes størrelse for at sikre, at der finder en omhyggelig tørring sted, og at der fremstilles et fejlfrit kvalitetsprodukt med dets karakteristiske kendetegn (mørkebrun udvendig side, mellemfast til fast tekstur, enebærearoma med tydelig saltnote og røget duft).

Det forhold, at produktionsprocessen overvåges af en Tiroler Speckmeister, som til stadighed gennemgår efteruddannelseskurser, sikrer, at negative effekter på produktet undgås, og at der ikke opstår kvalitetstab.

### Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i nærværende forordning)

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

---





ISSN 1977-0871 (elektronisk udgave)  
ISSN 1725-2393 (papirudgave)



**Den Europæiske Unions Publikationskontor**  
2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

**DA**