

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2018/C 46/08)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ
Η ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

«TIROLER SPECK»

Αριθ. ΕΕ: PGI-AT-02162 — 8.8.2016

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον

Konsortium Tiroler Speck g.g.A.
Bundesstraße 33
A-6551 Pians
ÖSTERREICH

Τηλ. +43 544269001190
Φάξ +43 5442636211190
Email: kontakt@tirolerspeck.info

Η αρχική αίτηση για καταχώριση υποβλήθηκε από μέλη της αιτούσας ομάδας. Η σημερινή αιτούσα ομάδα υπερασπίζεται τα συμφέροντα των παραγωγών του «Tiroler Speck» ΠΓΕ και συνεπώς έχει έννομο συμφέρον να υποβάλει προς έγκριση αλλαγές στις προδιαγραφές.

2. Κράτος μέλος η τρίτη χώρα

Αυστρία

3. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά(ούν) η(οι) τροποποίηση(τροποποιήσεις)

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη προέλευσης
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή
- Επισήμανση
- Άλλο (μεταβολή στα στοιχεία της αρμόδιας υπηρεσίας, στην ονομασία της αιτούσας ομάδας, στον οργανισμό ελέγχου, στις εθνικές απαιτήσεις, σε τροποποιήσεις ως προς τη διατύπωση)

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1

4. Τύπος τροποποίησης/-εων

- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012
- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο) και η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

5. Τροποποίηση(-εις)

Οι υποβληθείσες μεταβολές στις προδιαγραφές προϊόντος είναι απαραίτητες βάσει της εμπειρίας που αποκτήθηκε από την πρακτική εφαρμογή της προστατευόμενης ονομασίας μετά την προστασία της. Οι μεταβολές αυτές περιλαμβάνουν λεπτομερή περιγραφή όλων των σημαντικών απαιτήσεων όσον αφορά την παραγωγή και την εμπορία, συμπεριλαμβανομένων των σταδίων παραγωγής, τα οποία πρέπει οπωσδήποτε να πραγματοποιούνται στη σχετική γεωγραφική περιοχή, και αποσκοπούν στην εγγύηση της ποιότητας του «Tiroler Speck» ΠΓΕ.

Οι προηγούμενες προδιαγραφές προϊόντος, που αποτελούνταν από διάφορα ξεχωριστά έγγραφα και παραρτήματα, ενοποιήθηκαν σε ένα ενιαίο έγγραφο, αναθεωρήθηκαν και επικαιροποιήθηκαν προκειμένου να παρέχουν σαφέστερη περιγραφή των απαιτήσεων, ιδίως όσον αφορά τη μέθοδο παραγωγής και την απόδειξη προέλευσης, βοηθώντας, συνεπώς, στη διατήρηση της ποιότητας του «Tiroler Speck» ΠΓΕ.

1. Περιγραφή του προϊόντος:

Το σημείο 5β των προδιαγραφών προϊόντος ορίζει τα εξής:

«Η πρώτη ύλη για το «Tiroler Speck» ΠΓΕ λαμβάνεται από τα ακόλουθα, ξακρισμένα και χωρίς κόκαλα τεμάχια χοιρινού κρέατος:

- μηρός,
- καρέ,
- ωμοπλάτη,
- στομάχι και
- λαμός.

Το «Tiroler Speck» αλατίζεται ελαφρώς και κατόπιν υφίσταται κατεργασία και φυλάσσεται με προσθήκη ειδικού καρυκεύματος, σύμφωνα με τα τοπικά έθιμα και τις παραδόσεις, σε ξεχωριστά δωμάτια, σε θερμοκρασία μεταξύ 18 °C και 20 °C.

Το εξωτερικό χρώμα είναι βαθύ καστανό, ενώ η τεμαχισμένη επιφάνεια είναι κοκκινωπή, με μια λευκή στρώση λίπους. Έχει ελαφριά, αρωματική οσμή, με αναγνωρίσιμες νότες καπνιστού. Η γεύση είναι πικάντικη, χαρακτηρίζεται από ιδιαίτερο μείγμα μπαχαρικών και ειδική επεξεργασία καπνίσματος, με απαλή αλμυρή γεύση.

Φυσικοχημικά και μικροβιολογικά χαρακτηριστικά:

- Αναλογία νερού/πρωτεϊνών 1,5 κατ' ανώτατο όριο (ανοχή 0,2),
- Μέγιστη περιεκτικότητα σε αλάτι 5 %,
- Περιεκτικότητα σε νιτρώδες νάτριο εκπεφρασμένη σε νιτρώδες νάτριο (NaNO₂) 5 mg/100 g (50 mg/kg)
- Περιεκτικότητα σε νιτρικό κάλιο εκπεφρασμένη σε νιτρώδες νάτριο (NaNO₂) 25 mg/100 g (250 mg/kg)
- Συνολικός αριθμός μεσόφιλων αποικιών (συμπεριλαμβανομένων των γαλακτικών βακτηρίων γαλακτικού οξέος) CFU/g < 1 x 10⁷».

και τροποποιείται ως εξής:

«4.2. Περιγραφή

4.2.1. Γενικά χαρακτηριστικά

Το «Tiroler Speck» ΠΓΕ είναι παραδοσιακό βιοτεχνικό αλλαντικό από χοιρινό κρέας, παρασκευαζόμενο από τεμάχια κρέατος χωρίς κόκαλα από μηρό, καρέ, παντσέτα, ωμοπλάτη ή λαμό. Αλατίζεται υπό ξηρές συνθήκες, καρυκεύεται, αλιπαστώνεται, καπνίζεται εν ψυχρώ και ξηραίνεται με έκθεση στον αέρα.

Το «Tiroler Speck» ΠΓΕ παρασκευάζεται αποκλειστικά εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής και διατίθεται, στην τελική του μορφή, συσκευασμένο σε κενό αέρος ή σε ελεγχόμενη ατμόσφαιρα, και είτε ακέραιο είτε τεμαχισμένο ή κομμένο σε φέτες.

4.2.2. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Το «Tiroler Speck» ΠΓΕ διαθέτει ειδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, με ιδιαίτερη γεύση και άρωμα καπνιστού. Λόγω της παραδοσιακής διαδικασίας ψυχρού καπνίσματος και των μπαχαρικών που χρησιμοποιούνται, το «Tiroler Speck» ΠΓΕ διαθέτει χαρακτηριστική βαθυκάστανη εξωτερική όψη. Με εξαίρεση το «Schorfspeck» (Speck λαιμού), οι τεμαχισμένες επιφάνειες φέρουν λευκή στρώση λίπους και το κρέας είναι έντονου κόκκινου χρώματος, το οποίο σκουραίνει προς την άκρη του κρέατος. Η οσμή είναι έντονα και αρωματικά πικάντικη, με αξιοσημείωτες νότες ωρίμασης, που ενισχύονται από το άρωμα του χοιρινού κρέατος. Είναι σκληρό στην αφή, μετρίως σφιχτό έως σφιχτό όταν ασκείται πίεση με τα δάχτυλα. Όταν δαγκώνεται είναι συμπαγές και όχι μαλακό. Η γεύση και το άρωμα είναι ελαφρώς πικάντικα και ενισχύονται από τις καθαρές και αναγνωρίσιμες νότες καπνιστού της γεμάτης γεύσης κρέατος, ενώ συμπληρώνονται από τη χαρακτηριστική του αλμυρότητα. Σε αυτή την ευρύτερη εικόνα, είναι συχνές οι τοπικές παραλλαγές και οι ανεπαισθητες διαφορές στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, ανάλογα με τις πολιτισμικές ιδιαιτερότητες που παγιώθηκαν στις αντίστοιχες περιοχές και κοιλάδες της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Κατά συνέπεια, ορισμένες πτυχές των τυπικών χαρακτηριστικών του προϊόντος, όπως το γευστικό προφίλ ή οι νότες καπνιστού ξύλου, παρουσιάζουν ιδιαίτερα τοπικά γνωρίσματα, χωρίς να επηρεάζεται ή να αλλοιώνεται η συνολική ταυτότητα του «Tiroler Speck» ΠΓΕ.

4.2.3. Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

Αναλογία νερού/πρωτεϊνών: μέγιστη 1,7 (ανοχή + 0,2)

Περιεκτικότητα σε αλάτι (NaCl): μέγιστη 5,0 % [ανοχή + 1,5 % (κέντρο) + 2,0 % (άκρα)]»

Αιτιολόγηση:

Τα τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος περιγράφονται με μεγαλύτερη ακρίβεια και περισσότερες λεπτομέρειες. Η αναλογία νερού/πρωτεϊνών διορθώνεται πλέον ως «μέγιστη 1,7» αντί «μέγιστη 1,5», όπως αναφερόταν προηγουμένως. Επρόκειτο για τυπογραφικό λάθος στις αρχικές προδιαγραφές. Τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά έχουν απαλειφθεί στο σύνολό τους, καθώς, βάσει των υφιστάμενων νομικών απαιτήσεων, είναι περιττά. Η διατύπωση, τμήμα της οποίας προέρχεται από τις προδιαγραφές και τμήμα της οποίας έχει προστεθεί, έγινε πιο ακριβής, προκειμένου να διασαφηνιστεί και να βελτιωθεί η ολοκληρωμένη περιγραφή του προϊόντος, παρέχοντας συνενώτως στον οργανισμό ελέγχου πιο ακριβείς και αξιόπιστες παραμέτρους για τη διασφάλιση της ποιότητας του προϊόντος.

Η κοπή και ο τεμαχισμός του «Tiroler Speck» πραγματοποιούνταν πάντοτε αποκλειστικά στην οριοθετημένη περιοχή παραγωγής. Συνενώτως, στην περιγραφή του προϊόντος εξηγείται σε ποιο στάδιο το «Tiroler Speck» ΠΓΕ λαμβάνει την τελική του μορφή: δηλαδή, όταν συσκευάζεται σε κενό αέρος ή σε ελεγχόμενη ατμόσφαιρα, είτε αέριο είτε τεμαχισμένο ή κομμένο σε φέτες.

2. Απόδειξη προέλευσης:

Καθώς οι προδιαγραφές δεν περιείχαν προηγουμένως αναφορά στην απόδειξη προέλευσης, κρίθηκε αναγκαίο να συμπεριληφθούν στοιχεία για την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος, βάσει του σημείου 4.4 των προδιαγραφών προϊόντος. Πλέον, περιλαμβάνονται διατάξεις για τη διασφάλιση της ιχνηλασιμότητας. Η επίσημη μονάδα κάθε παραγόμενης μονάδας «Tiroler Speck» ΠΓΕ πρέπει να φέρει τον αριθμό εκμετάλλευσης και το αναγνωριστικό παρτίδας με τη μορφή αριθμού ή ημερομηνίας της παρτίδας, ούτως ώστε κάθε παρτίδα να μπορεί τελικά να συνδεθεί με τον τόπο παραγωγής. Κάθε παραγωγός που επιθυμεί να εμπορεύεται Speck υπό την ονομασία «Tiroler Speck» πρέπει να συμπεριληφθεί σε κατάλογο παραγωγών, ο οποίος τηρείται από την αιτούσα ομάδα. Ο κατάλογος είναι διαθέσιμος στην ηλεκτρονική διεύθυνση www.tirolerspeck.info Ο κατάλογος περιλαμβάνει όλες τις εκμεταλλεύσεις που παράγουν και συσκευάζουν «Tiroler Speck» ΠΓΕ σύμφωνα με τις διατάξεις των εν λόγω προδιαγραφών, καθώς και τα ακόλουθα στοιχεία: αριθμός εκμετάλλευσης, επωνυμία και διεύθυνση της εταιρείας. Αν η επιχείρηση βρίσκεται σε πολλαπλές τοποθεσίες, σε καθμία από τις οποίες εκτελούνται επιμέρους στάδια της παραγωγής του «Tiroler Speck» ΠΓΕ, ή διαθέτει πολλαπλές ταχυδρομικές διευθύνσεις στην ίδια περιοχή, αυτές μπορούν να συμπεριληφθούν στον κατάλογο παραγωγών ως ομάδα εκμεταλλεύσεων.

Οι ανωτέρω παρατηρήσεις σχετικά με το σημείο 5δ, οι οποίες περιλαμβάνονταν στο παρόν σημείο κατά τη στιγμή της αναγνώρισης της εν λόγω ένδειξης προέλευσης, μεταφέρονται πλέον στο σημείο 4.6 «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή».

3. Μέθοδος παραγωγής:

Το σημείο 5ε των προδιαγραφών προϊόντος ορίζει τα εξής:

«Κατά την κατεργασία των τεμαχίων που απαριθμούνται στο σημείο 5β, πρέπει να πληρούνται τα ακόλουθα κριτήρια:

- όλα τα τεμάχια που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του «Tiroler Speck» τεμαχίζονται κατά τον παραδοσιακό τρόπο (βλέπε παράρτημα 3)·
- πρέπει να αλατίζονται υπό ξηρές συνθήκες (να τρίβονται εν ξηρώ με αλάτι και μείγμα μπαχαρικών) και να υφίστανται αλίπωση·

- η διαδικασία καπνίσματος και η συνακόλουθη διαδικασία ξήρανσης πραγματοποιούνται με ανώτατο όριο θερμοκρασίας καπνού και δωματίου 20 °C·
- τα στάδια της ξήρανσης με έκθεση στον αέρα και της ωρίμασης πραγματοποιούνται σε χώρο με θερμοκρασία που κυμαίνεται μεταξύ 10 °C και 15 °C και σχετική υγρασία 60 % έως 80 %· πρέπει να εξασφαλίζεται επαρκής εναλλαγή αέρα·
- η ξήρανση και η ωρίμαση εκτελούνται ταυτόχρονα ώστε να αποφεύγεται ο σχηματισμός ξηρών άκρων·
- πρέπει να διασφαλίζεται ότι το προϊόν είναι απαλλαγμένο από παράσιτα και επιβλαβείς οργανισμούς·
- απαγορεύεται η αλιπάστωση των επιλεγμένων τεμαχίων με έγχυση και η επεξεργασία τους με χρήση αναδευτήρα·
- Για την αξιολόγηση της ποιότητας, χρησιμοποιείται το σύστημα δοκιμών που παρατίθεται στο παράρτημα 4».

Τροποποιείται ως εξής:

«4.5.1. Τεχνογνωσία — γνώση της παραγωγής

Το σύνολο της διαδικασίας παραγωγής του «Tiroler Speck» ΠΠΕ διενεργείται σε εκμεταλλεύσεις παραγωγής που περιλαμβάνονται στον κατάλογο παραγωγών και πρέπει να εποπτεύεται από εξειδικευμένο τεχνίτη, γνωστό ως «Tiroler Speckmeister».

Προκειμένου να διατηρηθεί η ποιότητα του «Tiroler Speck» ΠΠΕ, ο τεχνίτης που εργάζεται ως *Tiroler Speckmeister* πρέπει να παρακολουθήσει σχετική κατάρτιση, η οποία παρέχεται από την αιτούσα ομάδα σε κάθε ενδιαφερόμενο τεχνίτη, με στόχο τη διατήρηση των επιπέδων ποιότητας. Η κατάρτιση αυτή διατίθεται δωρεάν σε όλους όσοι πληρούν τις τεχνικές απαιτήσεις συμμετοχής. Οι τεχνικές απαιτήσεις για τον *Tiroler Speckmeister* πληρούνται όταν πληρούνται τα τεχνικά κριτήρια επιλεξιμότητας για τη σχετική άδεια άσκησης επιχειρηματικής δραστηριότητας (όπως η ολοκλήρωση κατάρτισης ως ειδικός κρεοπώλης ή τεχνολόγος τροφίμων) ή εφόσον μπορεί να προσκομιστεί απόδειξη σχετικής εμπειρίας στην παραγωγή καπνιστών εν ψυχρώ, ωμών αλίπαστων προϊόντων. Οι ειδικοί παραγωγοί πρέπει να επαναλαμβάνουν τακτικά την εν λόγω κατάρτιση, προκειμένου να ανταλλάσσουν εμπειρίες.

4.5.2. Κρέας ως πρώτη ύλη

Τα τεμάχια κρέατος που χρησιμοποιούνται για το «Tiroler Speck» ΠΠΕ κατάγονται από την Ευρωπαϊκή Ένωση και συνίστανται στα ακόλουθα τεμάχια, χωρίς κόκαλα και τεμαχισμένα σύμφωνα με την ορθή πρακτική παραγωγής:

- μηρός με δέρμα, με ή χωρίς τρανς·
- καρέ με δέρμα·
- παντσέτα με δέρμα (με ή χωρίς το τραγανό)·
- ωμοπλάτη με δέρμα·
- λαιμός με δέρμα·

4.5.3. Παραγωγή

Τα τεμάχια του κρέατος αλατίζονται υπό ξηρές συνθήκες ή υφίστανται αλιπάστωση. Η διαδικασία αυτή περιλαμβάνει τρίψιμο της ανώτερης επιφάνειας του κρέατος με αλάτι (ορυκτό ή θαλασσινό αλάτι), πρόσθετες ουσίες για την αλιπάστωση (νιτρώδη και/ή νιτρικά) και μείγμα μπαχαρικών, το οποίο πρέπει να περιέχει τουλάχιστον άρκευθο, μαύρο πιπέρι και σκόρδο, επιτρέποντας τη δημιουργία άλμης. Απαγορεύεται η χρήση συσκευών έγχυσης για την αλιπάστωση, αναδευτήρων άλμης και μαλακτήρων άλμης.

Το στάδιο αλιπάστωσης που ακολουθεί, το οποίο ολοκληρώνει τη διαδικασία αλιπάστωσης, συντελείται σε θερμοκρασίες μεταξύ 2 °C και 7 °C. Αυτό το στάδιο της σταθεροποίησης συνήθως διαρκεί μεταξύ 7 και 35 ημερών. Η διάρκεια καθορίζεται από το μέγεθος του τεμαχισμένου κρέατος και υπολογίζεται εκ πείρας, προκειμένου η περιεκτικότητα σε αλάτι στο τελικό προϊόν να ανταποκρίνεται στα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του προϊόντος βάσει του σημείου 4.2.3.

Το στάδιο αλιπάστωσης ακολουθείται κατόπιν από το στάδιο ξήρανσης εν ψυχρώ, το οποίο πραγματοποιείται σε θερμοκρασίες μεταξύ 2 °C και 7 °C και διαρκεί έως και 14 ημέρες, ανάλογα με την περιοχή εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Έπειτα από περίοδο θέρμανσης που διαρκεί έως και 24 ώρες σε θερμοκρασίες που δεν υπερβαίνουν τους 28 °C, διενεργείται το στάδιο ψυχρού καπνίσματος. Ο καπνός πρέπει να παράγεται με τη χρήση ξύλου, το οποίο είναι κατά τουλάχιστον 50 % οξιά ή φράξος.

Το ψυχρό κάρνισμα είναι ειδική, σχετική με την περιοχή, διαδικασία, η οποία πραγματοποιείται σε θερμοκρασία καπνού που δεν υπερβαίνει τους 22 °C. Στο καπνιστήριο, τα αλίπαστα, αποξηραμένα εν ψυχρώ τεμάχια κρέατος υπόκεινται σε εναλλασσόμενα στάδια καπνίσματος και ξήρανσης χωρίς καπνό, για περίοδο 4 έως 14 ημερών. Η διάρκεια και η ένταση των φάσεων καπνίσματος καθορίζονται από τον *Tiroler Speckmeister*.

Τέλος, το κρέας ωριμάζει στη διάρκεια της ξήρανσης με έκθεση στον αέρα. Όπου δεν διατίθενται κατάλληλοι κλιματιζόμενοι χώροι, η παραγωγή του Speck μπορεί να πραγματοποιηθεί μόνο σε εποχές που οι επικρατούσες θερμοκρασίες είναι υπό των 17 °C και η υγρασία κυμαίνεται μεταξύ 60 % και 90 %. Η διάρκεια της διαδικασίας ξήρανσης με έκθεση στον αέρα υπολογίζεται από τον *Tiroler Speckmeister*, βάσει των υφιστάμενων κλιματικών συνθηκών στην περιοχή και του μεγέθους των τεμαχίων κρέατος.

4.5.4. Τεμαχισμός και συσκευασία

Εάν κρίνεται αναγκαίο, η επιφάνεια του πλήρως αποξηραμένου «*Tiroler Speck*» ΠΓΕ καθαρίζεται και λειαίνεται και κατόπιν, το αλλαντικό, είτε κόβεται σε τεμάχια για οικιακή χρήση είτε υποβάλλεται σε αφαίρεση του δέρματος, υπόκειται σε προεργασία και τεμαχίζεται σε φέτες ή προετοιμάζεται για μαγειρική χρήση και συσκευάζεται είτε σε κενό αέρος ή σε ελεγχόμενη ατμόσφαιρα.

Το διάστημα μεταξύ τεμαχισμού και συσκευασίας πρέπει να είναι σύντομο, ώστε να αποφεύγονται οι αρνητικές συνέπειες λόγω οξειδωσης και αφυδάτωσης. Ο τεμαχισμός πρέπει να διενεργείται από τον *Tiroler Speckmeister* ή υπό την εποπτεία του.

Κατά τη διάρκεια του τεμαχισμού, κάθε τελική παρτίδα πρέπει να υποβάλλεται σε οργανοληπτικό έλεγχο, ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν υφίστανται ανεπιθύμητες αποκλίσεις στο χρώμα ή τη γεύση. Εάν εντοπιστούν ελαττώματα (όπως σήψη, αλλοιώσεις στο χρώμα ή ανεπιθύμητος σχηματισμός αφυδατωμένων άκρων) πρέπει να ληφθούν άμεσα μέτρα προσαρμογής των παραμέτρων ελέγχου (όπως η θερμοκρασία, η υγρασία ή η διάρκεια κάθε βήματος της διαδικασίας) για τις παρτίδες ή τις μονάδες που τελούν ακόμη στο στάδιο της παραγωγής. Προκειμένου να είναι δυνατή η έγκαιρη διασφάλιση της ποιότητας, οι δραστηριότητες παραγωγής συσκευασμένων μονάδων «*Tiroler Speck*» ΠΓΕ εκτελούνται αποκλειστικά εντός της εκμετάλλευσης παραγωγής ή της ομάδας εκμεταλλεύσεων.

Κατ' εξαίρεση από την απαίτηση ο τεμαχισμός να πραγματοποιείται υπό την εποπτεία του *Tiroler Speckmeister*, το Speck με επισήμανση «*Tiroler Speck*» ΠΓΕ μπορεί να πωλείται ακέραιο σε καταστήματα λιανικής πώλησης τροφίμων, εφόσον τεμαχίζεται παρουσία του καταναλωτή, υπό την προϋπόθεση ότι το ποσοστό του δεν υπερβαίνει το 10 % της παρτίδας της αντίστοιχης ημέρας και ότι, κατά τον έλεγχο στο πλαίσιο της διαδικασίας τεμαχισμού (σε τεμάχια, φέτες, κύβους κ.λπ.), η υπόλοιπη ποσότητα δεν παρουσιάζει ενδείξεις ατελειών της παρτίδας που θα υποδήλωναν ότι το Speck που προορίζεται προς πώληση ακέραιο παρουσιάζει ελαττώματα.

Ωστόσο, εάν λόγω ειδικών ρυθμίσεων, απαιτείται περίοδος αποθήκευσης μετά την ξήρανση και πριν από τον τεμαχισμό, η αποθήκευση θα πρέπει να πραγματοποιείται αποκλειστικά με συσκευασία σε κενό αέρος ή σε ελεγχόμενη ατμόσφαιρα (αρχική συσκευασία), ούτως ώστε να αποφεύγεται η απώλεια ποιότητας λόγω περαιτέρω αφυδάτωσης ή μικροβιακής αλλοίωσης εξαιτίας της ανάπτυξης ευρωτίασης. Στη συνέχεια, το «*Tiroler Speck*» ΠΓΕ τεμαχίζεται σε κομμάτια για οικιακή χρήση ή του αφαιρείται το περίβλημα, υφίσταται προεργασία και κόβεται σε φέτες ή προετοιμάζεται για μαγειρική χρήση και συσκευάζεται σε κενό αέρος ή σε ελεγχόμενη ατμόσφαιρα (τελική συσκευασία).

Κατ' εξαίρεση από την απαίτηση η τελική συσκευασία να πραγματοποιείται στην εκμετάλλευση παραγωγής ή στην ομάδα εκμεταλλεύσεων, οι παρτίδες που παρασκευάζονται από κοινού με αποκλειστικό σκοπό τη βελτίωση της ποιότητας του «*Tiroler Speck*» ΠΓΕ ως τμήμα της παραγωγής και της ανταλλαγής γνώσης μπορεί να παραχθούν από κοινού από πολλαπλές, εξουσιοδοτημένες εκμεταλλεύσεις παραγωγής που περιλαμβάνονται στον κατάλογο των παραγωγών. Εν προκειμένω, τα επιμέρους στάδια της παραγωγής ή τμήματα της παραγωγικής διαδικασίας, συμπεριλαμβανομένων του τεμαχισμού και της συσκευασίας, της επιλογής του υλικού συσκευασίας και του σχετικού υπολογισμού του χρόνου διατήρησης του προϊόντος, διενεργούνται σε διάφορες εκμεταλλεύσεις και δεν απαιτείται να πραγματοποιηθούν εντός μιας εκμετάλλευσης παραγωγής ή ομάδας εκμεταλλεύσεων».

Αιτιολόγηση:

Η παραγωγική διαδικασία υπέστη τροποποιήσεις, με στόχο τη διασφάλιση της αδιαμφισβήτητης ποιότητας του «*Tiroler Speck*», η οποία βασίζεται ιδίως στη γνώση της παραδοσιακής μεθόδου παραγωγής από τους παραγωγούς. Η διατύπωση στο υφιστάμενο κείμενο των αρχικών προδιαγραφών έγινε πιο ακριβής και πλέον παρέχει λεπτομερή περιγραφή της εν λόγω παραδοσιακής μεθόδου παραγωγής. Ειδικότερα, παρέχεται ακριβέστερος ορισμός της μεθόδου επεξεργασίας, μέσω της αναφοράς ότι ο άμεσος τεμαχισμός και η συσκευασία του Speck μετά την παραγωγή του έχουν σημαντικό αντίκτυπο στα χαρακτηριστικά του προϊόντος. Η ενσωμάτωση της διάταξης σύμφωνα με την οποία το Speck πρέπει να τεμαχίζεται ή να κόβεται σε φέτες και να συσκευάζεται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή αμέσως μετά το τελευταίο στάδιο της παραγωγής (ξήρανση με έκθεση στον αέρα) αποσκοπεί στη διασφάλιση της διατήρησης της ποιότητας του «*Tiroler Speck*» ΠΓΕ.

Οι επιμέρους τροποποιήσεις αφορούν τα ακόλουθα σημεία:

— *Τεχνογνωσία — γνώση της παραγωγής:*

Καθώς οι υπάρχουσες προδιαγραφές δεν περιείχαν βασικές παρατηρήσεις σχετικά με την πατροπαράδοτη γνώση των παραγωγών, οι προδιαγραφές έγιναν πιο συγκεκριμένες από αυτή την άποψη και παρασχέθηκαν περιγραφές των διαπιστευτηρίων των ειδικών. Ο τίτλος του «*Tiroler Speckmeister*», ο οποίος έχει καθιερωθεί στη γεωγραφική περιοχή, περιλαμβάνεται στις προδιαγραφές ως όρος για το εξειδικευμένο προσωπικό που κατέχει την απαιτούμενη τεχνογνωσία για την παραγωγή του προϊόντος. Υπάρχει επίσης περιγραφή των εν εξελίξει δραστηριοτήτων που στοχεύουν στη μετάδοση της παράδοσης για τη διασφάλιση της ποιότητας, χάρη στις οποίες μπορεί να ανακοπεί αποτελεσματικά η απώλεια ή η υποβάθμιση της τεχνογνωσίας και να διατηρηθεί η πατροπαράδοτη γνώση για το προϊόν.

— *Κρέας ως πρώτη ύλη:*

Τα τεμάχια του κρέατος προς χρήση μεταφέρθηκαν από το αρχικό σημείο 5β της «Περιγραφής» και το σημείο Δ με τίτλο «Τεμαχισμός» στο παράρτημα 3 (Προϋποθέσεις για την παραγωγή χοιρινού κρέατος και απαιτήσεις για το ωπό κρέας — τεμάχια κρέατος) στο τμήμα σχετικά με τη μέθοδο παραγωγής στο ξεχωριστό σημείο με τίτλο «Κρέας ως πρώτη ύλη».

Το «σχήμα δοκιμών για την οργανοληπτική ανάλυση του τελικού προϊόντος», που περιλαμβανόταν στο παράρτημα 4 των προδιαγραφών απαλείφθηκε, καθώς η μέθοδος παραγωγής παρουσιάζεται με λεπτομερέστερο και πιο ολοκληρωμένο τρόπο και η αξιολόγηση της ποιότητας περιγράφεται στο σημείο 4.7.

— *Παραγωγή:*

Η παραγωγή του «*Tiroler Speck*» περιγράφεται με αναλυτικά βήματα, από την αλάτιση και την αλιπάστωση των τεμαχίων κρέατος έως το στάδιο της ωρίμασης στη διάρκεια της ξήρασης με έκθεση στον αέρα, με παράθεση των τεχνικών παραμέτρων που θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη ούτως ώστε να διασφαλίζεται η ποιότητα.

Προκειμένου να υπογραμμιστεί η σπουδαιότητα της συνεχούς εποπτείας της διαδικασίας παραγωγής για την ποιότητα του προϊόντος, οι προδιαγραφές αναφέρουν ρητά ότι η διαδικασία παραγωγής πρέπει να πραγματοποιείται εξολοκλήρου σε εκμετάλλευση παραγωγής ή σε ομάδα εκμεταλλεύσεων (βλέπε τον ορισμό της «ομάδας εκμεταλλεύσεων» στο σημείο 2 της αίτησης τροποποίησης ή στο σημείο 4.4 των προδιαγραφών προϊόντος), ούτως ώστε, σε περίπτωση εμφανούς έλλειψης ποιότητας, να πραγματοποιείται ταχεία και έγκαιρη προσαρμογή των παραμέτρων ελέγχου (όπως η θερμοκρασία, η υγρασία ή η διάρκεια κάθε βήματος της διαδικασίας) για τις παρτίδες που τελούν ακόμα στο στάδιο της παραγωγής.

Εντούτοις, προκειμένου να προωθηθεί και να εξελιχθεί η γνώση για το «*Tiroler Speck*» ΠΓΕ συμπεριλήφθηκε επίσης η «από κοινού παραγωγή», στο πλαίσιο της οποίας τα επιμέρους βήματα ή τμήματα της διαδικασίας παραγωγής, συμπεριλαμβανομένων του τεμαχισμού και της συσκευασίας, της επιλογής του υλικού συσκευασίας και του σχετικού υπολογισμού του χρόνου διατήρησης του προϊόντος, διενεργούνται από πολλαπλές εκμεταλλεύσεις καταχωρισμένες για την παραγωγή «*Tiroler Speck*» ΠΓΕ σύμφωνα με το σημείο 4.4 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν απαιτείται να πραγματοποιούνται εντός μιας εκμετάλλευσης παραγωγής ή ομάδας εκμεταλλεύσεων. Ως εκ τούτου, μπορούν να συγκριθούν οι συνέπειες στην ποιότητα του προϊόντος που σχετίζονται με αυτή τη μέθοδο παραγωγής και να διενεργηθεί αξιολόγηση από εμπειρογνώμονες. Η γνώση που αποκτάται έτσι συνιστά τμήμα της εν εξελίξει κατάρτισης για τον *Tiroler Speckmeister* όσον αφορά τη διατήρηση και την ανάπτυξη της γνώσης για το «*Tiroler Speck*» ΠΓΕ, με σκοπό τη διασφάλιση ποιότητας.

— *Τεμαχισμός και συσκευασία:*

Ο περιορισμός του τεμαχισμού και της συσκευασίας του «*Tiroler Speck*» στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή αιτιολογείται αντικειμενικά, ιδίως λαμβανομένου υπόψη ότι τα ποιοτικά κριτήρια αιτιολογούν αυτόν τον περιορισμό και ότι συμβαδίζει με τις αξιόπιστες και καθιερωμένες πρακτικές των τοπικών παραγωγών. Η διαδικασία κοπής και τεμαχισμού πρέπει να περιορίζεται όσον αφορά τον τόπο πραγματοποίησής της, καθώς επηρεάζει τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Κατά τη διαδικασία ξακρίσματος και την παραγωγή των τεμαχίων κρέατος, καθώς και όταν το «*Tiroler Speck*» ΠΓΕ τεμαχίζεται ώστε να είναι έτοιμο για κατανάλωση, γίνονται εμφανή τα εσωτερικά χαρακτηριστικά του Speck. Τα εν λόγω στάδια παραγωγής υπόκεινται σε αξιολόγηση από έμπειρο τεχνικό υπό την εποπτεία του *Tiroler Speckmeister*, προκειμένου να εκτιμηθεί η συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του σημείου 4.2 των προδιαγραφών προϊόντος και να είναι εγγυημένη η άψογη ποιότητα του προϊόντος. Συνεπώς, με αυτόν τον τρόπο διασφαλίζεται ότι το προϊόν ανταποκρίνεται στην αντίληψη που έχει διαμορφωθεί όσον αφορά την ποιότητά του και στη φήμη του. Εάν κατά τον τεμαχισμό παρουσιάζονται εμφανή ελαττώματα (όπως αποσύνθεση, αλλοίωση χρώματος ή ανεπιθύμητη εμφάνιση αφυδατωμένων άκρων), λαμβάνονται άμεσα μέτρα, υπό την εποπτεία του *Tiroler Speckmeister*, για την προσαρμογή των παραμέτρων ελέγχου (όπως η θερμοκρασία, η υγρασία ή η διάρκεια κάθε σταδίου της διαδικασίας) για το εύρος των παρτίδων ή των μονάδων που τελούν ακόμα στο στάδιο της παραγωγής, ούτως ώστε να διατηρηθεί η ποιότητα του προϊόντος και να αποτραπεί η εμφάνιση ελαττωμάτων και σε άλλες παρτίδες. Προκειμένου αυτή η αναπληροφόρηση σχετικά με την ποιότητα να συντελείται έγκαιρα, οι δραστηριότητες παραγωγής συσκευασμένων μονάδων «*Tiroler Speck*» ΠΓΕ εκτελούνται αποκλειστικά εντός των εκμεταλλεύσεων παραγωγής ή των ομάδων εκμεταλλεύσεων, με εξαίρεση τις παρτίδες που παρασκευάζονται από κοινού για τη βελτίωση της ποιότητας, οι οποίες μπορούν να παράγονται από πολλαπλές εκμεταλλεύσεις ταυτόχρονα (από κοινού παραγωγή).

Μετά την ολοκλήρωση της παραγωγής του ακέрайου «Tiroler Speck», το προϊόν ενδέχεται να υποστεί περαιτέρω αφύδατωση ή μικροβιολογική αλλοίωση λόγω της ανάπτυξης ευρωτίασης. Για τον λόγο αυτό, είναι απαραίτητη η συσκευασία του στον τόπο παραγωγής πριν από τη διανομή. Εάν, λόγω ειδικών ρυθμίσεων, απαιτείται περίοδος αποθήκευσης του Speck μετά την ξήρανση και πριν από τον τεμαχισμό, πραγματοποιείται αρχικό στάδιο συσκευασίας, είτε σε κενό αέρος είτε σε ελεγχόμενη ατμόσφαιρα, ώστε να αποτραπεί περαιτέρω απώλεια ποιότητας. Στη συνέχεια, μπορεί είτε να τεμαχιστεί απευθείας σε κομμάτια είτε να του αφαιρεθεί το δέρμα, να ξακριστεί και να κοπεί σε φέτες είτε να συσκευαστεί για μαγειρική χρήση και να τοποθετηθεί στην τελική του συσκευασία, σε κενό αέρος ή σε ελεγχόμενη ατμόσφαιρα.

Παράλληλα με την κοπή και τον τεμαχισμό που προαναφέρθηκαν, η διαδικασία συσκευασίας διενεργούνται πάντοτε αποκλειστικά εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, ούτως ώστε να διασφαλίζεται η αξιολόγηση της εσωτερικής υφής από εμπειρογνώμονα, καθώς και η θετική αναπληροφόρηση για την καλή ποιότητα υπό την εποπτεία του *Tiroler Speckmeister*, προκειμένου να διατηρείται υψηλό επίπεδο ποιότητας.

Κατ' εξαίρεση από την απαίτηση ο τεμαχισμός να πραγματοποιείται υπό την εποπτεία του *Tiroler Speckmeister*, το Speck με επισήμανση «Tiroler Speck» ΠΓΕ μπορεί να πωλείται ακέрайο σε καταστήματα λιανικής πώλησης τροφίμων, εφόσον τεμαχίζεται παρουσία του καταναλωτή, υπό την προϋπόθεση ότι το ποσοστό αυτό δεν υπερβαίνει το 10 % της παρτίδας της αντίστοιχης ημέρας και ότι, κατά τον έλεγχο στο πλαίσιο της διαδικασίας τεμαχισμού (σε τεμάχια, φέτες, κύβους κ.λπ.), η υπόλοιπη ποσότητα δεν παρουσιάζει ενδείξεις ατελειών της παρτίδας που θα υποδήλωναν ότι το Speck που προορίζεται προς πώληση ακέрайο παρουσιάζει ελαττώματα.

Η εξαίρεση αυτή θεσπίστηκε ούτως ώστε το συσκευασμένο ακέрайο «Tiroler Speck» να μπορεί να προσφέρεται σε κατηγορίες πελατών (όπως ο τομέας λιανικής πώλησης τροφίμων ή ο τομέας μαζικής εστίασης) οι οποίες δεν διαθέτουν επιτόπου ειδικό όπως ο *Tiroler Speckmeister* για τον τεμαχισμό του «Tiroler Speck». Προκειμένου η απόδειξη προέλευσης που περιγράφεται στο σημείο 4.4 να μπορεί να χρησιμοποιείται ως εγγύηση της ποιότητας του «Tiroler Speck» ΠΓΕ που διατίθεται ακέрайο, επιβλήθηκε ανώτατο όριο 10 % στην ημερήσια παρτίδα. Το συσκευασμένο «Tiroler Speck» ΠΓΕ μπορεί να παρέχεται στις δύο προαναφερόμενες κατηγορίες πελατών έως αυτό το όριο, δεδομένου ότι μόνο ελάχιστες ποσότητες του «Tiroler Speck» ΠΓΕ διατίθενται στο εμπόριο ως ακέрайο προϊόν και ο έλεγχος ποιότητας διενεργείται πάντοτε ανά παρτίδα παραγωγής, επιτρέποντας την εξαγωγή συμπερασμάτων ελέγχου για ολόκληρη τη μονάδα ή το σύνολο της παρτίδας.

Έτσι διασφαλίζεται ότι ο παραγωγός διενεργεί επιτόπιους ελέγχους, οι οποίοι εγγυώνται την ποιότητα και την αυθεντικότητα του προϊόντος. Εάν το «Tiroler Speck» ΠΓΕ τεμαχίζονταν και συσκευαζόταν εκτός της περιοχής παραγωγής, θα μεταφερόταν σε πολλές εγκαταστάσεις επεξεργασίας και θα μεταπωλούνταν αρκετές φορές κατά τη διαδικασία. Η αδυναμία παρακολούθησης αυτών των εμπορικών διόδων θα μπορούσε να καταστήσει ανέφικτους τους ελέγχους και την ιχνηλασιμότητα καθώς, ελλείψει αριθμού ταυτοποίησης στο μητρώο των παραγωγών (αριθμός της εκμετάλλευσης και αναγνωριστικό της παρτίδας με τη μορφή αριθμού ή ημερομηνίας της παρτίδας, χάρη στον οποίο μπορεί να ελεγχθεί η ιχνηλασιμότητα των συσκευασμένων προϊόντων για όλους τους τομείς της αγοράς και τους καταναλωτές και, συνεπώς, κάθε παρτίδα μπορεί να συνδεθεί με έναν τόπο παραγωγής), το συσκευασμένο «Tiroler Speck» δεν θα μπορούσε να θεωρηθεί αυθεντικό. Η επαναφορά αυτού του σταδίου στην περιοχή παραγωγής όπως προβλέπεται, σε συνδυασμό με τους αντίστοιχους επιτόπιους ελέγχους, θεωρείται αναγκαίο και κατάλληλο μέτρο για τη διασφάλιση της ποιότητας του τελικού προϊόντος «Tiroler Speck» ΠΓΕ.

Από την αρχική καταχώριση της ένδειξης προέλευσης, το «Tiroler Speck» ΠΓΕ διανεμόταν ως επί το πλείστον ήδη κομμένο ή τεμαχισμένο από τον παραγωγό. Καθώς αυτό δεν αναφερόταν ρητά στις αρχικές προδιαγραφές προϊόντος, οι κανόνες για τη διαδικασία τεμαχισμού και συσκευασίας συμπεριλήφθηκαν ειδικά, ώστε να εξασφαλιστεί μεγαλύτερη σαφήνεια.

4. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

Το άρθρο 5στ των προδιαγραφών προϊόντος περιλαμβάνει την εξής διατύπωση:

«Κατά τη διάρκεια πολλών γενεών, η παραγωγή του «Tiroler Speck» καθιερώθηκε ως παραδοσιακή μέθοδος παραγωγής στο αγροτικό, ορεινό τοπίο του Τιρόλου, όπου η ψύξη νωπού κρέατος δεν ήταν δυνατή. Η ξήρανση του κρέατος στον καθαρό ορεινό αέρα και το ήπιο κάπνισμά του με τη χρήση συγκεκριμένων μειγμάτων μπαχαρικών και ξύλου οξιάς ή φράξου, που αμφότερα αποτελούν απαραίτητα στάδια της διαδικασίας, είναι αντιπροσωπευτικά των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του «Tiroler Speck».

Κάθε γενεά γεωργών παρέδωσε στα παιδιά της τις συνταγές μπαχαρικών και τις μεθόδους παραγωγής του «Tiroler Speck». Η παράδοση αυτή, που μεταβιβάστηκε από άτομο σε άτομο, εξελίχθηκε σε επικρατούσα κοινή αντίληψη της σύγχρονης εμπορικής παραγωγής του «Tiroler Speck». Στη διάρκεια πολλών γενεών, το προϊόν αυτό έχαιρε εκτίμησης χάρη στην υψηλή θρεπτική του αξία, τη μακρά διάρκεια ζωής και την ποικιλία δυνατών χρήσεων».

Τροποποιείται ως εξής:

«4.6 Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Επί αιώνες το «Tiroler Speck» υπήρξε αναπόσπαστο κομμάτι της τοπικής αγροτικής μαγειρικής παράδοσης.

Έγγραφο αναφοράς παρέχουν ενδείξεις της μακράς κληρονομιάς του Speck στο Τιρόλο. Στην «Geschichte der Tiroler Metzgerhandwerks» (Ιστορία των τιρολέζικων κρεσπωλείων) (Universitätsverlag Wagner 1982), ο Nikolaus Graff και ο Hermann Holzmann παραθέτουν, μεταξύ άλλων, την τιμή μιας λίβρας Speck και χοιρινών λουκανικών στις 23 Ιουλίου 1573. Η σπουδαιότητα του Speck στη διατροφή του πληθυσμού του Τιρόλου μνημονεύεται επίσης και σε άλλα αποσπάσματα του εν λόγω έργου. Για παράδειγμα, αναφέρεται ότι το χοιρινό κρέας πωλούνταν στις αγορές σε μεγάλα κομμάτια και μετατρεπόταν σε Speck για οικιακή χρήση. Το μεγαλύτερο τμήμα του χοιρινού κρέατος υποβαλλόταν σε αλιπάσωση και κατόπιν σε κάπνισμα και προσφερόταν καθ' όλη τη διάρκεια του έτους με τη μορφή Speck και καπνιστού χοιρινού.

Το «Tiroler Speck» είναι προϊόν που οφείλει το υψηλό επίπεδο ποιότητάς του, και κατ' επέκταση τη φήμη του, στον συνδυασμό κλιματικών παραγόντων και ειδικής τεχνολογίας του *Tiroler Speckmeister*. Το ορεινό κλίμα της αλπικής ενδοχώρας, που διαθέτει υποηπειρωτικά χαρακτηριστικά και κλιματικές διαφοροποιήσεις ανά περιοχή, με κυρίως υγρό καλοκαίρι και ξηρό φθινόπωρο, οδήγησε στην ανάπτυξη ιδιαίτερων τεχνικών αποθεματοποίησης — όσον αφορά το «Tiroler Speck» ΠΓΕ αναπτύχθηκε ιδιαίτερη μέθοδος παραγωγής ανάλογα με την εποχή και τις μετεωρολογικές συνθήκες. Κατά τη διάρκεια πολλών γενεών, η παραγωγή του *Tiroler Speck* καθιερώθηκε ως παραδοσιακή μέθοδος παραγωγής στο αγροτικό, ορεινό τοπίο του Τιρόλου, όπου η ψύξη νωπού κρέατος δεν ήταν δυνατή. Η γνώση της διαδικασίας ξήρανσης στον καθαρό τιρολέζικο ορεινό αέρα μεταβιβάστηκε από γενεά σε γενεά. Το γεγονός αυτό, σε συνδυασμό με τη διαδικασία ήπιου καπνίσματος με τη χρήση ειδικών μειγμάτων μπαχαρικών και ξύλου οξιάς ή φράξου, προσδίδουν στο «Tiroler Speck» τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του.

Το υψηλό επίπεδο εμπειρογνωμοσύνης των ειδικών όσον αφορά τις τεχνικές παραγωγής και τον έλεγχο της διαδικασίας ωρίμασης, το οποίο αναπτύχθηκε εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής και μεταβιβάστηκε από γενεά σε γενεά, είναι καθοριστικής σημασίας για τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που συμβάλλουν στην ποιότητα του προϊόντος. Κάθε γενεά γεωργών παρέδωσε στα παιδιά της τη συνταγή μπαχαρικών και τις μεθόδους παραγωγής του «Tiroler Speck». Η παράδοση αυτή, που μεταβιβάστηκε από άτομο σε άτομο, εξελίχθηκε σε επικρατούσα κοινή αντίληψη για τη σύγχρονη εμπορική παραγωγή του «Tiroler Speck». Στη διάρκεια πολλών γενεών, το προϊόν αυτό έχαιρε εκτίμησης χάρη στην υψηλή θρεπτική του αξία, τη μακρά διάρκεια ζωής του και την ποικιλία πιθανών χρήσεων.

Η γνώση και η βιοτεχνική παράδοση του *Tiroler Speckmeister* διασφαλίζουν τη διατήρηση της ποιότητας του προϊόντος. Η πρακτική εμπειρία αιώνων του *Tiroler Speckmeister* όσον αφορά τον αντίκτυπο που έχουν οι πρώτες ύλες και οι κλιματικές συνθήκες στην ποιότητα του προϊόντος (συμπεριλαμβανομένης της γνώσης των παραγόντων που επιδρούν αρνητικά, των αιτιών ανωμαλιών και των διαρκώς μεταβαλλόμενων χαρακτηριστικών των πρώτων υλών και των περιβαλλοντικών παραγόντων, καθώς και της αμοιβαίας επίδρασής τους σε παραμέτρους της παραγωγής) διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην εξασφάλιση υψηλού επιπέδου ποιότητας στο τελικό προϊόν. Η επίβλεψη της διαδικασίας παραγωγής από τον *Tiroler Speckmeister*, ο οποίος ακολουθεί συνεχή περαιτέρω εξειδικευμένη κατάρτιση, αποτρέπει τυχόν αρνητικές επιπτώσεις στο προϊόν και τυχόν απώλεια ποιότητας. Για την προώθηση και την περαιτέρω εξέλιξη της γνώσης για το «Tiroler Speck», πολλαπλές εκμεταλλεύσεις, όπως περιγράφεται στο σημείο 4.5, εργάζονται από κοινού στην παραγωγή του «Tiroler Speck». Ο αντίκτυπος αυτού στην ποιότητα του προϊόντος συνιστά μέρος της διαρκούς κατάρτισης του *Tiroler Speckmeister* για τη διατήρηση, την εξέλιξη και τη βελτίωση της εμπειρογνωμοσύνης του.

Αιτιολόγηση:

Οι προδιαγραφές προσαρμόστηκαν στις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, υπό την έννοια ότι οι παρατηρήσεις ιστορικής φύσης, όπως τα έγγραφα αποδεικτικά στοιχεία και οι παλαιές παραδόσεις σχετικά με το «Tiroler Speck», οι οποίες αρχικά περιγράφονταν στο τμήμα της απόδειξης προέλευσης, έχουν μεταφερθεί στο σημείο 4.6 με τίτλο «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή».

Οι συνέπειες του κλιματικού και του ανθρώπινου παράγοντα στη γεωγραφική περιοχή περιγράφονται ολοκληρωμένα. Έτσι, παρέχεται λεπτομερής περιγραφή της ιδιαίτερης εμπειρογνωμοσύνης των περιφερειακών παραγωγών, που έως τώρα αναφερόταν μόνο ακροθιγώς στις προδιαγραφές. Η εμπειρογνωμοσύνη αυτή περιλαμβάνει την παραδοσιακή γνώση ειδικών τεχνικών αποθήκευσης, στο πλαίσιο των οποίων αναπτύχθηκε ιδιαίτερη μέθοδος παραγωγής ανάλογα με την εποχή και τις μετεωρολογικές συνθήκες για το «Tiroler Speck» ΠΓΕ, αλλά και τις προηγμένες δεξιότητες όσον αφορά τις τεχνικές παραγωγής και ελέγχου της διαδικασίας ωρίμασης, δεξιότητες καθοριστικής σημασίας για την ανάδειξη των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών.

Επιπλέον, υπογραμμίζονται τα εν λόγω οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που καθιστούν το προϊόν ιδιαίτερο και συνιστούν τη βάση της ποιότητας και της όψης του.

5. Επισήμανση:

Η αρχική διατύπωση του σημείου 5η είχε ως εξής:

«Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Tiroler Speck» δεν επιτρέπεται να μεταφράζεται σε άλλη γλώσσα. Πρέπει να εμφανίζεται στην επισήμανση με ευανάγνωστα και ανεξίτηλα γράμματα και να διακρίνεται από όλες τις άλλες επισημάνσεις.

Πρέπει να ακολουθείται αμέσως από τον όρο “προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη” και/ή τη συντομογραφία του “ΠΓΕ”, τα οποία θα πρέπει να εμφανίζονται στην κοινή γλώσσα που σχετίζεται με το προϊόν. Μπορούν επίσης να παρουσιάζονται επωνυμίες, ονομασίες επιχειρήσεων και ιδιωτικές ετικέτες, υπό την προϋπόθεση ότι δεν εξαπατούν τον καταναλωτή.

Το «Tiroler Speck» μπορεί να διατίθεται στο εμπόριο χύμα, συσκευασμένο σε κενό αέρος ή συσκευασμένο σε ελεγχόμενη ατμόσφαιρα, και είτε ακέραιο είτε τεμαχισμένο ή κομμένο σε φέτες».

Αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Σε κάθε μονάδα που συσκευάζεται και είναι έτοιμη προς πώληση πρέπει να αναφέρεται ο αριθμός της εκμετάλλευσης, το αναγνωριστικό της παρτίδας με τη μορφή αριθμού ή ημερομηνίας της παρτίδας και οι λέξεις «Tiroler Speck» ΠΓΕ με αυτή τη μορφή, σε εμφανή θέση, με ευανάγνωστο και ανεξίτηλο τρόπο. Επιπλέον, μπορεί επίσης να εμφανίζεται το τεμάχιο κρέατος που χρησιμοποιήθηκε και/ή η περιοχή του παραγωγού εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Παραδείγματα επισήμανσης:

- “Tiroler Speck g.g.A. Schinkenspeck” (Tiroler Speck ΠΓΕ μπέικον)
- “Tiroler Speck g.g.A. vom Schinken” (Tiroler Speck ΠΓΕ από χοιρομέρι)
- “Tiroler Speck g.g.A. Karreespeck aus dem Zillertal” (Tiroler Speck ΠΓΕ καρέ Speck από το Zillertal)
- “Tiroler Speck g.g.A. vom Bauch; Region Ötztal” (Tiroler Speck ΠΓΕ από στήθος χοιρινού, από την περιοχή Ötztal)

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ένδειξη στην κοινή γλώσσα της περιοχής εμπορίας, υπό την προϋπόθεση ότι παρατίθεται επίσης η ονομασία «Tiroler Speck ΠΓΕ» στα γερμανικά.

Μπορούν, επίσης, να παρουσιάζονται επωνυμίες, ονομασίες επιχειρήσεων και ιδιωτικές ετικέτες, υπό την προϋπόθεση ότι το αποτέλεσμα στη συσκευασία δεν είναι παραπλανητικό».

Αιτιολόγηση:

Οι λεπτομερείς και ολοκληρωμένοι κανόνες σχετικά με την επισήμανση συμβάλλουν στη βελτίωση της διαφάνειας και των πληροφοριών που παρέχονται στους καταναλωτές. Ρυθμίστηκε επίσης η χρήση πρόσθετων πληροφοριών προκειμένου να προσδιορίζεται με μεγαλύτερη ακρίβεια το τεμάχιο κρέατος που χρησιμοποιήθηκε και/ή η περιοχή του παραγωγού εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, ούτως ώστε να υπογραμμίζεται η εντοπιότητα του προϊόντος και να παρέχεται λεπτομερέστερη περιγραφή του προϊόντος, μέσω της συμπερίληψης πρόσθετων στοιχείων για τα τεμάχια κρέατος που χρησιμοποιήθηκαν. Έτσι εξασφαλίζεται πιο ακριβής περιγραφή του προϊόντος και πιο στοχοθετημένες πληροφορίες για τους καταναλωτές.

6. Άλλο

6.1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:

Επωνυμία: Austrian Patent Office (Αυστριακό γραφείο διπλωμάτων ευρεσιτεχνίας)

Διεύθυνση: 1200 Vienna
Dresdner Straße 87
ÖSTERREICH

Τηλ. +43 1534240
Φαξ +43 153424535
Email: Herkunftangaben@patentamt.at

6.2. Οργανισμός

Επωνυμία: Konsortium Tiroler Speck g.g.A.

Διεύθυνση: Bundesstraße 33
6551 Pians
ÖSTERREICH

Τηλ. +43 544269001190
Φαξ +43 5442636211190
Email: kontakt@tirolerspeck.info

Σύνθεση: Παραγωγός

Αιτιολόγηση:

Το όνομα της αιτούσας ομάδας έχει αλλάξει από τότε που προστατεύθηκε η ονομασία και, επομένως, επικαιροποιήθηκε, όπως και τα τροποποιημένα στοιχεία της αρμόδιας αρχής.

6.3. Οργανισμός ελέγχου

Το τμήμα που περιλαμβάνει τα στοιχεία επικοινωνίας του οργανισμού ελέγχου τροποποιήθηκε λόγω της μεταβολής του σε ιδιωτικό οργανισμό ελέγχου. Οι έλεγχοι πλέον επιτελούνται από τον ακόλουθο οργανισμό ελέγχου:

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

Τηλ. +43 592923100
Φαξ +43 592923199
Email: office@biko.at

Τα καθήκοντα ελέγχου έχουν καθοριστεί και ρυθμιστεί με μεγαλύτερη ακρίβεια ούτως ώστε οι έλεγχοι να περιλαμβάνουν δειγματοληψία από την αγορά και/ή την εκμετάλλευση, καθώς και επιτόπιους ελέγχους στις εκμεταλλεύσεις με σκοπό τον έλεγχο των χαρακτηριστικών του προϊόντος και των αρχείων που αναφέρονται στην απόδειξη προέλευσης. Συνεπώς, τα σημαντικότερα σημεία του ελέγχου προσδιορίζονται στις προδιαγραφές.

6.4. Εθνικές απαιτήσεις:

Το τμήμα «Εθνικές απαιτήσεις» απαλείφεται εξολοκλήρου.

6.5. Συντακτικές τροποποιήσεις:

6.5.1. Ο χάρτης (παράρτημα 2 στις προδιαγραφές προϊόντος) και το αντίστοιχο σημείωμα στο τμήμα «Σχετική γεωγραφική περιοχή» αντικαταστάθηκαν από την ένδειξη «ομόσπονδο κράτος του Τιρόλου» ως γεωγραφική περιοχή. Συνεπώς, η γεωγραφική περιοχή προσδιορίζεται σαφώς και ρητά· ο χάρτης είναι περιττός.

6.5.2. Το παράρτημα 3, το οποίο αναφερόταν στα τμήματα «Σχετική γεωγραφική περιοχή» και «Μέθοδος παραγωγής» και το οποίο περιείχε τις προϋποθέσεις για την παραγωγή χοιρινού κρέατος και τις απαιτήσεις για το νωπό κρέας (τεμάχια κρέατος) απαλείφθηκε εξολοκλήρου. Οι σχετικές απαιτήσεις καθορίζονται οριστικά στη δέση της ΕΕ για την υγιεινή, την ευρωπαϊκή νομοθεσία για τις ζωοτροφές, καθώς και τον ενιαίο κανονισμό του Συμβουλίου (ΕΕ) αριθ. 1234/2007 για την ΚΟΑ και αποδείχθηκαν επαρκείς για τη διασφάλιση της ποιότητας του προϊόντος. Ως εκ τούτου, η απαίτηση οι ζωοτροφές να είναι σύμφωνες με την αυστριακή νομοθεσία δεν είναι πλέον απαραίτητη. Δεδομένου ότι τα στοιχεία για την περιεκτικότητα σε πολυένια των ζωοτροφών που χρησιμοποιούνται στην κρεοπαραγωγή συνήθως δεν είναι διαθέσιμα αφού το κρέας κυκλοφορήσει στην αγορά και επειδή οι αναλύσεις που διενεργούνται στο πλαίσιο του εσωτερικού συστήματος ελέγχου καταδεικνύουν ότι, από το 2008 τα επίπεδα λιπαρών οξέων έχουν παραμείνει σταθερά, με πολυετή μέσο όρο που ανέρχεται σε 12,22 g/100 g (ο οποίος αντιστοιχεί στην εξαρχής επιδιωκόμενη οριακή τιμή), το κριτήριο όσον αφορά την περιεκτικότητα σε πολυένια είναι επίσης περιττό και συνεπώς οι διατάξεις υπό των σημείων Α έως Γ στο παράρτημα 3 απαλείφθηκαν.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«TIROLER SPECK»

Αριθ. ΕΕ: PGI-AT-02162 — 8.8.2016

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία/-ες

«Tiroler Speck»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Αυστρία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.2. Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Το «Tiroler Speck» ΠΓΕ είναι παραδοσιακό βιοτεχνικό αλλαντικό από χοιρινό κρέας, που παρασκευάζεται από μηρό, καρέ, παντσέτα, ωμοπλάτη ή λαίμο, από τα οποία έχουν αφαιρεθεί τα κόκαλα, στη συνέχεια αλατίζεται υπό ξηρές συνθήκες, καρυκεύεται με ιδιαίτερο μείγμα μπαχαρικών που περιλαμβάνει τουλάχιστον άρκευθο, μαύρο πιπέρι και σκόρδο, υφίσταται αλιπάσωση, καπνίζεται εν ψυχρώ σύμφωνα με διαδικασία που σχετίζεται με την περιοχή, με χρήση - σε ποσοστό τουλάχιστον 50 % - ξύλου οξιάς ή φράξου και ξηραίνεται με έκθεση στον αέρα. Το εξωτερικό χρώμα είναι βαθυκάστανο και η τεμαχισμένη επιφάνεια είναι κοκκινωπή, με λευκή στρώση λίπους. Διαθέτει έντονη και αρωματική πικάντικη οσμή, με σαφείς νότες ωρίμασης και άρωμα καπνιστού. Η γεύση είναι ελαφρώς πικάντικη, με καθαρές και αναγνωρίσιμες νότες καπνιστού σε συνδυασμό με γεμάτη γεύση κρέατος που συμπληρώνεται από χαρακτηριστική αλμυρότητα.

Φυσικοχημικά και μικροβιολογικά χαρακτηριστικά:

— Αναλογία νερού/πρωτεϊνών: μέγιστη 1,7 (ανοχή + 0,2)

— Περιεκτικότητα σε αλάτι (NaCl): μέγιστη 5,0 % [ανοχή + 1,5 % (κέντρο) + 2,0 % (άκρα)]»

Το «Tiroler Speck» παρασκευάζεται αποκλειστικά εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής και διατίθεται, στην τελική του μορφή, συσκευασμένο είτε σε κενό αέρος ή σε ελεγχόμενη ατμόσφαιρα και είτε ακέραιο είτε τεμαχισμένο ή κομμένο σε φέτες.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Τα τεμάχια κρέατος που χρησιμοποιούνται για το «Tiroler Speck» ΠΓΕ προέρχονται από την ΕΕ και αποτελούνται από μηρό με δέρμα, με ή χωρίς τρανς, καρέ με δέρμα, παντσέτα με δέρμα (με ή χωρίς το τραγανό), ωμοπλάτη με δέρμα και λαϊμό με δέρμα, όλα χωρίς κόκαλα και τεμαχισμένα σύμφωνα με τους κανόνες ορθής παρασκευαστικής πρακτικής.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα βήματα της παραγωγής (από την αλάτιση έως το τελικό προϊόν) πραγματοποιούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το «Tiroler Speck» ΠΓΕ πρέπει να τεμαχίζεται από ειδικό καταρτισμένο στην παραγωγή του «Tiroler Speck» ΠΓΕ, τον αποκαλούμενο «Tiroler Speckmeister», ή να τεμαχίζεται υπό την επίβλεψη του. Κατά τη διάρκεια του τεμαχισμού, κάθε τελική παρτίδα πρέπει να υποβάλλεται σε οργανοληπτικό έλεγχο, ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν υφίστανται ανεπιθύμητες αποκλίσεις στο χρώμα ή τη γεύση. Εάν εντοπιστούν ελαττώματα (όπως σήψη, αλλοιώσεις στο χρώμα ή ανεπιθύμητος σχηματισμός αφυδατωμένων άκρων) πρέπει να ληφθούν άμεσα μέτρα προσαρμογής των παραμέτρων ελέγχου (όπως η θερμοκρασία, η υγρασία ή η διάρκεια κάθε βήματος της διαδικασίας) για τις παρτίδες ή τις μονάδες που βρίσκονται ακόμη στο στάδιο της παραγωγής. Προκειμένου να είναι δυνατή η έγκαιρη διασφάλιση ποιότητας, οι δραστηριότητες παραγωγής συσκευασμένων μονάδων «Tiroler Speck» ΠΓΕ εκτελούνται αποκλειστικά εντός της εκμετάλλευσης παραγωγής ή της ομάδας εκμεταλλεύσεων (δηλαδή επιχείρηση με πολλαπλές εγκαταστάσεις, σε καθεμία από τις οποίες εκτελούνται επιμέρους στάδια της παραγωγής του «Tiroler Speck» ΠΓΕ, ή με πολλαπλές ταχυδρομικές διευθύνσεις στην ίδια περιοχή).

Προκειμένου να αποφεύγονται τυχόν αρνητικές επιπτώσεις λόγω οξείδωσης ή αφυδάτωσης ή λόγω μικροβιακής αλλοίωσης εξαιτίας της ανάπτυξης ευρωτίασης και συνεπώς να αποτρέπεται η απώλεια ποιότητας, το διάστημα μεταξύ τεμαχισμού και συσκευασίας πρέπει να είναι σύντομο και για αυτό η συσκευασία του «Tiroler Speck» ΠΓΕ ακέραιου, σε τεμάχια ή σε φέτες, συσκευασμένου σε κενό αέρος ή σε ελεγχόμενη ατμόσφαιρα πρέπει να διενεργείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Ωστόσο, εάν, λόγω ειδικών ρυθμίσεων, πριν από τον τεμαχισμό απαιτείται περίοδος αποθήκευσης, αυτή θα πρέπει να διενεργείται αποκλειστικά με συσκευασία σε κενό αέρος ή σε ελεγχόμενη ατμόσφαιρα (αρχική συσκευασία), ούτως ώστε να αποφεύγεται η απώλεια ποιότητας λόγω αφυδάτωσης ή μικροβιακής αλλοίωσης εξαιτίας της ανάπτυξης ευρωτίασης. Στη συνέχεια, το «Tiroler Speck» ΠΓΕ τεμαχίζεται για οικιακή χρήση ή του αφαιρείται το δέρμα, υφίσταται προεργασία και κόβεται σε φέτες ή προετοιμάζεται για μαγειρική χρήση και συσκευάζεται σε κενό αέρος ή σε ελεγχόμενη ατμόσφαιρα (τελική συσκευασία).

Το «Tiroler Speck» ΠΓΕ μπορεί να πωλείται ακέραιο σε καταστήματα λιανικής πώλησης τροφίμων, υπό την προϋπόθεση ότι ο τεμαχισμός του γίνεται παρουσία του καταναλωτή και ότι το ποσοστό του ακέραιου «Tiroler Speck» ΠΓΕ δεν υπερβαίνει το 10 % της αντίστοιχης ημερήσιας παρτίδας καθώς και ότι, κατά τον έλεγχο στο πλαίσιο της διαδικασίας τεμαχισμού (σε τεμάχια, φέτες, κύβους κ.λπ.), η υπόλοιπη ποσότητα δεν παρουσιάζει ενδείξεις ατελειών της παρτίδας που θα υποδήλωναν ότι το Speck που προορίζεται προς πώληση ακέραιο είναι αλλοιωμένο.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Σε κάθε μονάδα που συσκευάζεται και είναι έτοιμη προς πώληση πρέπει να αναφέρεται ο αριθμός της εκμετάλλευσης, το αναγνωριστικό της παρτίδας με τη μορφή αριθμού ή ημερομηνίας της παρτίδας και οι λέξεις «Tiroler Speck ΠΓΕ» σε εμφανή θέση, με ευανάγνωστο και ανεξίτηλο τρόπο. Επιπλέον, μπορεί επίσης να εμφανίζεται το τεμάχιο κρέατος που χρησιμοποιήθηκε και/ή η περιοχή του παραγωγού εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ένδειξη στην κοινή γλώσσα της περιοχής εμπορίας, υπό την προϋπόθεση ότι παρατίθεται επίσης η ονομασία «Tiroler Speck ΠΓΕ» στα γερμανικά.

Μπορούν, επίσης, να παρουσιάζονται επωνυμίες, ονομασίες επιχειρήσεων και ιδιωτικές ετικέτες, υπό την προϋπόθεση ότι η συσκευασία που προκύπτει τελικά δεν είναι παραπλανητική.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Ομόσπονδο κράτος του Τιρόλου

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Στο ορεινό τοπίο του Τιρόλου, με τις χαρακτηριστικές γεωργικές εκτάσεις, η παραγωγή του Speck ως μέσου διατήρησης του νωπού κρέατος έχει αναπτυχθεί και τελειοποιηθεί στη διάρκεια πολλών γενεών. Κάθε γενεά γεωργών παρέδωσε στα παιδιά της την ειδική συνταγή για τα μείγματα μπαχαρικών και την παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής του Tiroler Speck. Η παράδοση αυτή, που μεταβιβάστηκε από άτομο σε άτομο, εξελίχθηκε σε επικρατούσα κοινή αντίληψη για τη σύγχρονη εμπορική παραγωγή του Tiroler Speck. Η διαδικασία ξήρανσης στον καθαρό τιρολέζικο ορεινό αέρα, η διαδικασία ήπιου καπνίσματος με τη χρήση συγκεκριμένων μειγμάτων μπαχαρικών και η χρησιμοποίηση ξύλου οξιάς ή φράξου για την παραγωγή καπνού — το σύνολο των οποίων είναι απαραίτητα συστατικά της διαδικασίας παραγωγής — απαρτίζουν μια ιδιαίτερη, σχετική με την περιοχή διαδικασία, η οποία προσφέρει στο Tiroler Speck τη χαρακτηριστική βαθυκάστανη εμφάνιση. Με εξαίρεση το «Schorfspeck» (Speck λαίμου), οι τεμαχισμένες επιφάνειες φέρουν λευκή στρώση λίπους και το κρέας είναι έντονου κόκκινου χρώματος, το οποίο σκουραίνει προς την άκρη του κρέατος. Τα ξεχωριστά χαρακτηριστικά του προϊόντος είναι η αρωματικά πικάντικη οσμή του, με αναγνωρίσιμες νότες ωρίμασης και η ελαφρώς πικάντικη γεύση του, με νότες καπνιστού και αλμυρού, οι οποίες ενισχύονται από το άρωμα του χοιρινού κρέατος. Σε αυτή την ευρύτερη εικόνα, είναι συχνές οι τοπικές παραλλαγές και οι ανεπαισθητες αλλαγές στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, ανάλογα με τις πολιτισμικές ιδιαιτερότητες που παγιώθηκαν στις αντίστοιχες περιοχές και κοιλάδες της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Κατά συνέπεια, ορισμένες πτυχές των τυπικών χαρακτηριστικών του προϊόντος, όπως το γευστικό προφίλ ή οι νότες καπνιστού ξύλου, παρουσιάζουν ιδιαίτερα τοπικά γνωρίσματα, χωρίς να επηρεάζεται ή να αλλοιώνεται η συνολική ταυτότητα του «Tiroler Speck» ΠΓΕ.

Η παραδοσιακή μέθοδος παραγωγής που αναπτύχθηκε στη γεωγραφική περιοχή βασίζεται στην εμπειρογνομοσύνη των παραγωγών, η οποία μεταδόθηκε ανά τους αιώνες.

Η γνώση και η βιοτεχνική παράδοση του Tiroler Speckmeister διασφαλίζουν τη διατήρηση της υψηλής ποιότητας του προϊόντος. Η πρακτική εμπειρία αιώνων του Tiroler Speckmeister όσον αφορά τον αντίκτυπο που έχουν οι πρώτες ύλες και οι κλιματικές συνθήκες στην ποιότητα του προϊόντος (συμπεριλαμβανομένης της γνώσης των παραγόντων που επιδρούν αρνητικά, των αιτιών ανωμαλιών και των διαρκώς μεταβαλλόμενων χαρακτηριστικών των πρώτων υλών και των περιβαλλοντικών παραγόντων, καθώς και της αμοιβαίας επίδρασης τους σε παραμέτρους της παραγωγής) διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην εξασφάλιση υψηλού επιπέδου ποιότητας στο τελικό προϊόν. Η διάρκεια της διαδικασίας ξήρανσης με έκθεση στον αέρα υπολογίζεται επομένως από τον Tiroler Speckmeister, βάσει των υφιστάμενων κλιματικών συνθηκών στην περιοχή και του μεγέθους των τεμαχίων κρέατος. Έτσι εξασφαλίζεται η προσεκτική διαδικασία ξήρανσης και ένα προϊόν απαράμιλλης ποιότητας, με όλα τα χαρακτηριστικά του γνωρίσματα (βαθυκάστανο εξωτερικό χρώμα, μετρίως σφιχτή έως σφιχτή υφή, γεύση αρκεύθου με αναγνωρίσιμες αλμυρές νότες και άρωμα καπνιστού).

Η επίβλεψη της διαδικασίας παραγωγής από τον Tiroler Speckmeister, ο οποίος ακολουθεί συνεχή περαιτέρω εξειδικευμένη κατάρτιση, αποτρέπει τυχόν αρνητικές επιπτώσεις στο προϊόν και τυχόν απώλεια ποιότητας.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

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