

**REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2019/1027 DE LA COMISIÓN****de 21 de junio de 2019****por el que se aprueba una modificación que no es de menor importancia del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [«Tiroler Speck» (IGP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(1)</sup>, y en particular su artículo 52, apartado 3, letra a),

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 53, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la Comisión ha examinado la solicitud de Austria con vistas a la aprobación de una modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida (en lo sucesivo, «IGP») «Tiroler Speck», registrada en virtud del Reglamento (CE) n.º 1065/97 de la Comisión <sup>(2)</sup>.
- (2) Al tratarse de modificaciones que no se consideran de menor importancia a tenor del artículo 53, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la Comisión publicó la solicitud de modificación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* <sup>(3)</sup> conforme a lo dispuesto en el artículo 50, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012. Además, esta fue la primera vez que se publicaba un documento único con relación al «Tiroler Speck».
- (3) Concretamente, el pliego de condiciones aplicable en el momento en que se envió a la Comisión la solicitud de modificación estipulaba, en las normas de etiquetado, que la indicación geográfica protegida «Tiroler Speck» no podía traducirse a ninguna otra lengua. La modificación propuesta tenía por objeto, entre otras cosas, permitir el uso de traducciones del nombre protegido en determinadas circunstancias.
- (4) El 7 de mayo de 2018, la Comisión recibió una notificación de oposición de Italia. El 5 de julio de 2018, la Comisión recibió la correspondiente declaración motivada de oposición. Italia se opuso a la modificación de las restricciones de etiquetado con relación al uso de traducciones del nombre protegido. En virtud del artículo 10, apartado 1, letra c), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, Italia arguyó que permitir el uso de una traducción del nombre protegido, incluso junto con el nombre protegido en alemán, pondría en peligro la existencia de un nombre total o parcialmente idéntico [«Südtiroler Speck»/«Speck Alto Adige» (IGP)].
- (5) La Comisión consideró admisible la oposición, por lo cual, mediante carta de 16 de agosto de 2018, invitó a Austria e Italia a celebrar las consultas pertinentes durante un período de tres meses para buscar un acuerdo entre sí de conformidad con sus procedimientos internos.
- (6) Las partes llegaron a un acuerdo. Austria comunicó los resultados del acuerdo a la Comisión mediante carta de 30 de agosto de 2018. Austria e Italia acordaron que las normas de etiquetado del pliego de condiciones del «Tiroler Speck» (IGP) debían mantener la prohibición de utilizar las traducciones del nombre protegido en la etiqueta. A la luz de lo anterior, cabe concluir que, en lo que se refiere a las normas de etiquetado, este acuerdo reemplaza la solicitud de modificación.
- (7) De acuerdo con el punto 5.5. de la solicitud de modificación publicada, las disposiciones sobre el etiquetado del pliego de condiciones debían haber sido sustituidas por el texto siguiente:

*«En cada unidad envasada lista para la venta, debe indicarse en un lugar fácilmente visible, de forma claramente legible e indeleble, el número de la explotación, un identificador del lote en forma de número de lote o de indicación de la fecha y la mención «Tiroler Speck g.g.A.».*

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> Reglamento (CE) n.º 1065/97 de la Comisión, de 12 de junio de 1997, por el que se completa el anexo del Reglamento (CE) n.º 1107/96 relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 17 del Reglamento (CEE) n.º 2081/92 del Consejo (DO L 156 de 13.6.1997, p. 5).

<sup>(3)</sup> DO C 46 de 8.2.2018, p. 8.

Además, puede indicarse también la pieza de carne utilizada o la región del fabricante dentro de la zona geográfica definida. Ejemplos de etiquetado: «Tiroler Speck g.g.A.» «Schinkenspeck» «Tiroler Speck g.g.A. vom Schinken» «Tiroler Speck g.g.A. Karreespeck aus dem Zillertal» «Tiroler Speck g.g.A. vom Bauch; Region Ötztal».

Es posible añadir una indicación en la lengua utilizada en la zona de comercialización, siempre que esté incluido el término «Tiroler Speck g.g.A.» en lengua alemana.

Se autoriza la inserción de nombres, razones sociales o marcas propias, siempre y cuando la presentación resultante no induzca a error.».

- (8) La justificación de los cambios incluida en la solicitud de modificación fue la siguiente:

«La detallada y exhaustiva disposición sobre el etiquetado contribuye a mejorar la transparencia y la información facilitada a los consumidores. Asimismo, se regula la utilización de información adicional en el etiquetado, para indicar con mayor precisión la pieza de carne utilizada o la región del fabricante dentro de la zona geográfica definida, con lo que se destaca aún más la regionalidad del producto, y este se describe de forma más explícita mediante la indicación adicional de la pieza de carne utilizada. De esta manera se consigue una denominación más exacta del producto y una información más precisa para los consumidores.».

- (9) De conformidad con el acuerdo mencionado, las disposiciones sobre etiquetado del pliego de condiciones se sustituirán por el texto siguiente:

«En cada unidad envasada lista para la venta debe indicarse en un lugar fácilmente visible, de forma claramente legible e indeleble, el número de la explotación, un identificador del lote en forma de número de lote o de indicación de la fecha, y el nombre de la indicación geográfica protegida, «Tiroler Speck». El nombre de la indicación geográfica protegida «Tiroler Speck» no puede traducirse a ninguna otra lengua.

El término «geschützte geografische Angabe» (indicación geográfica protegida) y/o la abreviatura «g.g.A.» (IGP) figurará inmediatamente después del nombre de la indicación geográfica protegida «Tiroler Speck» y podrá aparecer también en una lengua común distinta al alemán, ya sea en su lugar o junto con la versión en lengua alemana.

Para mejor información de los consumidores, también podrán utilizarse términos que ofrezcan detalles del producto, como el corte de carne utilizado («tocino de panceta», «lomo de Speck», «panceta de Speck», o «elaborado con jamón», «elaborado con lomo de cerdo», «elaborado con panceta de cerdo»), en el idioma del país en el que se esté comercializando. No obstante, estos términos deben figurar claramente separados de la indicación geográfica «Tiroler Speck». Para ello, pueden separarse los términos en líneas distintas, aunque debe mantenerse un interlineado suficiente. En lo que se refiere al «etiquetado técnico», sin embargo, puede que no sea posible separar los dos términos mediante líneas debido a las restricciones de espacio.

Sin perjuicio de la obligación de hacer una distinción clara entre la indicación geográfica protegida y el nombre descriptivo adicional, en las denominadas «etiquetas técnicas» —es decir, las etiquetas que suelen colocarse en la parte trasera del producto empaquetado y listo para ser comercializado—, puede suceder que, debido a las restricciones de espacio, no sea posible la separación de las dos menciones en líneas distintas.

No deben incluirse traducciones de las referencias a la región del Tirol como lugar de origen en el nombre descriptivo del producto.

Puede incluirse la región del productor dentro de la zona geográfica definida, pero debe separarse de la indicación geográfica protegida «Tiroler Speck» y del término «geschützte geografische Angabe» (indicación geográfica protegida) y/o la abreviatura «g.g.A.» (IGP).

Se autoriza la inserción de nombres, razones sociales o marcas propias, siempre y cuando la presentación resultante no induzca a error.».

- (10) La justificación ofrecida para incluir estos cambios en el acuerdo, que debe considerarse parte de la solicitud de modificación, en su versión modificada por el acuerdo, es la siguiente:

«Por un lado, se continuará garantizando que el nombre protegido «Tiroler Speck» se use solo en su versión registrada. Por otro, la modificación solicitada ofrece información descriptiva adicional sobre el producto en lo que se refiere a los cortes de carne utilizados y a la región del productor dentro de la zona geográfica definida. Ello se traduce en información exhaustiva y transparente para los compradores, en el sentido del Reglamento (UE) n.º 1169/2011, y en información más detallada sobre la indicación geográfica protegida «Tiroler Speck». A modo de ejemplo, pueden incluirse las fórmulas siguientes: «Tiroler Speck g.g.A. Schinkenspeck aus dem Zillertal», «Tiroler Speck g.g.A. vom Schinken», «Tiroler Speck g.g.A. Schinkenspeck».».

- (11) Dado que el contenido del acuerdo celebrado entre Austria e Italia se ajusta a lo dispuesto en el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 y a la normativa de la UE, debe ser tenido en cuenta.

- (12) El documento único se modificó en consecuencia. Las modificaciones introducidas en el documento único en virtud del acuerdo no son sustanciales y, en todo caso, restablecen las disposiciones de etiquetado cuestionadas en el documento de oposición. Por consiguiente, no es necesario repetir el examen, según lo previsto en el artículo 51, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012. No obstante, la versión consolidada del documento único debe publicarse a título informativo.
- (13) A la luz de lo anterior, la Comisión considera que la modificación debe aprobarse en su versión modificada por el acuerdo.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

Queda aprobada la modificación del pliego de condiciones publicada en el *Diario Oficial de la Unión Europea* relativa al nombre «Tiroler Speck» (IGP), realizada de conformidad con el presente Reglamento. En el anexo del presente Reglamento figura la versión consolidada del documento único.

*Artículo 2*

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 21 de junio de 2019.

*Por la Comisión*  
*El Presidente*  
Jean-Claude JUNCKER

## ANEXO

## «TIROLER SPECK»

N.º UE: PGI-AT-02162 – 8.8.2016

DOP () IGP (X)

## 1. Nombre

«Tiroler Speck»

## 2. Estado miembro o tercer país

Austria

## 3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

## 3.1. Tipo de producto

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

## 3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

El Tiroler Speck IGP es un producto adobado en crudo obtenido de forma artesana tradicional a partir de las siguientes piezas deshuesadas de carne de porcino: pierna, chuletero, panceta, paleta o pescuezo, salado y condimentado en seco con una mezcla especial de condimentos, la cual contiene al menos enebro, pimienta negra y ajo, ahumado con arreglo a un método específico de la región en el que se utiliza al menos un 50 % de leña de haya o de fresno, y adobado y secado al aire. El exterior es de color marrón oscuro, mientras que la superficie de corte es rojiza con una parte de grasa de color blanco. Su olor es intenso, fragante y especiado con una clara nota de madurez y perfume ahumado. El sabor presenta un tono ligeramente especiado, vehiculado por unas notas de ahumado claramente perceptibles en un aroma de carne con cuerpo, y redondeado con una apreciable nota salada.

Propiedades fisicoquímicas y microbiológicas:

Relación agua/proteína: máx. 1,7 (tolerancia + 0,2)

Contenido de sal (NaCl): máx. 5,0 % [tolerancia: + 1,5 % (por el medio) + 2,0 % (por el borde)].

El Tiroler Speck se prepara exclusivamente en la zona geográfica definida y se presenta envasado al vacío o en atmósfera controlada en su forma definitiva, que puede ser en piezas enteras, en trozos o en lonchas.

## 3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

La carne utilizada para el Tiroler Speck IGP es originaria de la Unión Europea y comprende las piezas de pierna con piel, con o sin la parte superior del muslo, chuletero con piel, panceta con piel (con o sin cartílagos), paleta con piel, pescuezo sin piel, siempre obtenidas y cortadas según prácticas de producción adecuadas.

## 3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Todas las fases de la producción (desde el salado hasta el producto acabado) tienen lugar en la zona geográfica definida.

## 3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

La operación de corte del Tiroler Speck IGP debe ser realizada bajo la supervisión de un técnico con formación especial sobre la obtención del Tiroler Speck IGP (el denominado maestro tocinerero del Tirol, «Tiroler Speckmeister»), o bien realizada directamente por este técnico. Durante las operaciones de corte, cada lote preparado es objeto de examen organoléptico para comprobar la ausencia de cambios indeseados de color y sabor. Si se aprecian defectos (por ejemplo, maduración sofocante, alteraciones del color o desecación inaceptable del borde) deben tomarse inmediatamente medidas para ajustar los parámetros de control (tales como la temperatura, la humedad del aire o la duración de cada etapa) de los lotes o unidades que se encuentren aún en fase de producción. Para que esta garantía de calidad pueda aplicarse en el momento oportuno, es necesario que las actividades de obtención de unidades envasadas de Tiroler Speck IGP se lleven a cabo exclusivamente en la explotación o en la unión de explotaciones de producción (= explotación de una empresa con varias sedes que se encargan de diversas fases de la producción de Tiroler Speck IGP o varias direcciones postales en el mismo distrito).

Para evitar los efectos negativos de la oxidación y la desecación o del deterioro microbiológico como consecuencia del crecimiento de mohos y, de este modo, evitar una pérdida de calidad, el tiempo transcurrido entre las operaciones de corte y el envasado del Tiroler Speck IGP debe ser breve, de modo que el envasado de Tiroler Speck IGP en piezas enteras, en trozos o en lonchas, al vacío o en atmósfera controlada, debe tener lugar en la zona geográfica definida. Sin embargo, si, por motivos de disponibilidad, resulta necesario un almacenamiento antes de las operaciones de corte, ha de realizarse exclusivamente en un envase (envase primario) al vacío o en atmósfera controlada, para evitar la pérdida de calidad por un secado excesivo o por un deterioro microbiológico debido al crecimiento de mohos. A continuación, el Tiroler Speck IGP o bien se corta en trozos adecuados para el consumo doméstico o bien se separa de la piel, se prepara y se corta en lonchas, o bien se dispone en forma lista para cocinar, y en todos los casos se envasa al vacío o en atmósfera controlada (envase final).

El Tiroler Speck IGP, envasado en piezas enteras, puede entregarse a establecimientos de venta de alimentos al por menor o de alimentación de colectividades, siempre que se corte en lonchas en presencia del consumidor y que esta parte entregada no exceda del 10 % del lote diario correspondiente y que la cantidad restante, en el control durante el corte (en trozos, en lonchas, en dados o similares), no muestre signos de que el lote como tal está afectado por imperfecciones que hagan pensar que el tocino entregado en piezas enteras también es defectuoso.

### 3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

En cada unidad envasada lista para la venta debe indicarse en un lugar fácilmente visible, de forma claramente legible e indeleble, el número de la explotación, un identificador del lote en forma de número de lote o de indicación de la fecha, y el nombre de la indicación geográfica protegida, «Tiroler Speck». El nombre de la indicación geográfica protegida «Tiroler Speck» no puede traducirse a ninguna otra lengua.

El término «geschützte geografische Angabe» (indicación geográfica protegida) y/o la abreviatura «g.g.A.» (IGP) figurará inmediatamente después del nombre de la indicación geográfica protegida «Tiroler Speck» y podrá aparecer también en una lengua común distinta al alemán, ya sea en su lugar o junto con la versión en lengua alemana.

También podrán utilizarse términos que ofrezcan detalles del producto, como el corte de carne utilizado («tocino de panceta», «lomo de Speck», «panceta de Speck», o «elaborado con jamón», «elaborado con lomo de cerdo», «elaborado con panceta de cerdo»), en el idioma del país en el que se esté comercializando. No obstante, estos términos deben figurar claramente separados de la indicación geográfica «Tiroler Speck». Para ello, pueden separarse los términos en líneas distintas, aunque debe mantenerse un interlineado suficiente. En lo que se refiere al «etiquetado técnico», sin embargo, puede que no sea posible separar los dos términos mediante líneas debido a las restricciones de espacio.

No deben incluirse traducciones de las referencias a la región del Tirol como lugar de origen en el nombre descriptivo del producto.

Puede incluirse la región del productor dentro de la zona geográfica definida, pero debe separarse de la indicación geográfica protegida «Tiroler Speck» y del término «geschützte geografische Angabe» (indicación geográfica protegida) y/o la abreviatura «g.g.A.» (IGP).

Se autoriza la inserción de nombres, razones sociales o marcas propias, siempre y cuando la presentación resultante no induzca a error.

## 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

Estado federado del Tirol

## 5. Vínculo con la zona geográfica

En el paisaje montañoso del Tirol, marcado por la presencia de explotaciones rurales familiares, se ha desarrollado y perfeccionado a lo largo de muchas generaciones la producción de tocino como método de conservación de la carne fresca. Los agricultores pasaban a sus descendientes los conocimientos sobre la especial receta de los condimentos y el método tradicional de obtención del Tiroler Speck. Con dicha tradición individual, así transmitida, se estableció una norma generalmente aceptada para la elaboración comercial actual del Tiroler Speck. El secado, necesario durante la elaboración, en el puro aire de la montaña del Tirol, así como el cuidadoso proceso de ahumado con utilización de determinadas mezclas de condimentos y con leña de haya o de fresno para producir el humo, constituyen un método especial, típico de cada región, que confiere al Tiroler Speck IGP su característico aspecto exterior de color marrón oscuro. Con la excepción del tocino de pescuezo (*Schopfspeck*), las superficies de

corte muestran una capa de grasa blanca y el color de la carne es rojo fuerte, que se oscurece hacia el borde de la carne. El olor a condimentos fragantes, con una perceptible nota de madurez y un toque ligero de especias, y el aroma con apreciables notas de humo y sal, quedando al fondo el aroma a carne de cerdo, constituyen las inconfundibles cualidades del producto. Dentro de los rasgos generales de esta imagen, se encuentran con frecuencia variaciones regionales y distintos matices de las características organolépticas, reflejo de la expresión cultural arraigada en las correspondientes regiones y valles de la zona geográfica definida. En consecuencia, determinados aspectos característicos típicos, como el perfil aromático o la nota de leña de ahumado, se expresan de forma especial según la región, sin que esto afecte a la imagen general del Tiroler Speck IGP ni la modifique.

El método de obtención tradicional desarrollado en la zona geográfica se basa en los conocimientos de los productores, transmitidos a lo largo de los siglos.

El conocimiento y la tradición artesana de los maestros tocineros del Tirol garantizan la elevada calidad del producto y la conservación de dicha calidad. La secular experiencia práctica de los maestros tocineros del Tirol en relación con los efectos que ejercen las materias primas y los parámetros climáticos sobre la calidad del producto (incluido el conocimiento sobre los factores perturbadores, sobre las causas de las desviaciones y las siempre cambiantes propiedades de las materias primas y de los factores medioambientales, así como las influencias recíprocas de los parámetros de producción) constituye el factor fundamental para lograr el elevado nivel de calidad del producto final. Así, la duración correspondiente del proceso de secado al aire es determinada por el maestro tocinerero del Tirol, atendiendo a los datos climáticos de cada momento en la región y al tamaño de las piezas de carne, a fin de garantizar que el secado se hace de forma cuidadosa y se obtiene un producto impecable en cuanto a su calidad, con sus características típicas (color exterior marrón oscuro, textura entre firme y semifirme, aroma a enebro, con una nota apreciable de sal y aroma a humo).

La supervisión del método de obtención por un maestro tocinerero del Tirol, que sigue un proceso regular de formación continua profesional, permite evitar las influencias desfavorables sobre el producto y que se pierda calidad.

---

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

(Artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

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

---