



Sisukord

IV Teave

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Nõukogu

2018/C 46/01	Teatis isikutele, kelle suhtes kohaldatakse piiravaid meetmeid, mis on sätestatud nõukogu otsuses 2013/255/ÜVJP ja nõukogu määruses (EL) nr 36/2012, mis käsitleb piiravaid meetmeid seoses olukorraga Süürias	1
--------------	--	---

Euroopa Komisjon

2018/C 46/02	Euro vahetuskurss	2
--------------	-------------------------	---

EUROOPA MAJANDUSPIIRKONDA KÄSITLEV TEAVE

EFTA järelevalveamet

2018/C 46/03	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1008/2008 (ühenduses lennuteenuste osutamist käsitlevate ühiseeskirjade kohta) artikli 16 lõike 4 kohane EFTA järelevalveameti teadaanne — Avaliku teenindamise kohustuste tühistamine regulaarlennuliinidel	3
--------------	--	---

2018/C 46/04	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1008/2008 (ühenduses lennuteenuste osutamist käsitlevate ühiseeskirjade kohta) artikli 16 lõike 4 kohane EFTA järelevalveameti teadaanne — Avaliku teenindamise kohustuste kehtestamine regulaarlennuliinidel	3
2018/C 46/05	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1008/2008 (ühenduses lennuteenuste osutamist käsitlevate ühiseeskirjade kohta) artikli 17 lõike 5 kohane EFTA järelevalveameti teadaanne — Hanketeade seoses regulaarlennuteenuste osutamisega avaliku teenindamise kohustuste alusel	4

V Teated

KOHTUMENETLUSED

EFTA kohus

2018/C 46/06	EFTA kohtult nõuandva arvamuse saamise taotlus, mille Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht esitas 12. oktoobril 2017 seoses kohtuasjaga Edmund Falkenhahn AG vs. Finanzmarktaufsicht (Liechtensteini finantsturu järelevalveasutus) (kohtuasi E-9/17)	5
--------------	--	---

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Euroopa Komisjon

2018/C 46/07	Eelteatis koondumise kohta (juhtum M.8778 – Apollo Management / Phoenix Services) — Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	6
--------------	---	---

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2018/C 46/08	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase muutmistaotluse avaldamine	8
--------------	--	---

⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

IV

*(Teave)*TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA
ASUTUSTELT

NÕUKOGU

Teatis isikutele, kelle suhtes kohaldatakse piiravaid meetmeid, mis on sätestatud nõukogu otsuses 2013/255/ÜVJP ja nõukogu määruses (EL) nr 36/2012, mis käsitleb piiravaid meetmeid seoses olukorraga Süürias

(2018/C 46/01)

Alljärgnev teave tehakse teatavaks Ali Ayyubile (nr 56), Fahd Jasimile (nr 57), Mohammed Ramez Tourjmanile (nr 221) ja Ahmad al-Hamule (nr 227), kes on loetletud nõukogu otsuse 2013/255/ÜVJP ⁽¹⁾ I lisas ja nõukogu määruse (EL) nr 36/2012 ⁽²⁾ (mis käsitleb piiravaid meetmeid seoses olukorraga Süürias) II lisas.

Nõukogu kavatses muuta eespool nimetatud isikute loetellu kandmise põhjendusi. Nimetatud isikuid teavitatakse käesolevaga, et nad võivad esitada nõukogule enne 12. veebruari 2018 taotluse, et saada kavandatud loetellu kandmise põhjendused, järgmisel aadressil:

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

E-post: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ ELT L 147, 1.6.2013, lk 14.

⁽²⁾ ELT L 16, 19.1.2012, lk 1.

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss ⁽¹⁾

7. veebruar 2018

(2018/C 46/02)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss		
USD	USA dollar	1,2338	CAD	Kanada dollar	1,5445
JPY	Jaapani jeen	134,84	HKD	Hongkongi dollar	9,6463
DKK	Taani kroon	7,4430	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,6897
GBP	Inglise nael	0,88675	SGD	Singapuri dollar	1,6291
SEK	Rootsi kroon	9,8585	KRW	Korea vonn	1 335,72
CHF	Šveitsi frank	1,1610	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	14,7640
ISK	Islandi kroon	125,00	CNY	Hiina jüaan	7,7416
NOK	Norra kroon	9,6618	HRK	Horvaatia kuna	7,4413
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	16 729,40
CZK	Tšehhi kroon	25,230	MYR	Malaisia ringit	4,8155
HUF	Ungari forint	309,81	PHP	Filipiini peeso	63,236
PLN	Poola zlott	4,1595	RUB	Vene rubla	70,5211
RON	Rumeenia leu	4,6555	THB	Tai baat	38,976
TRY	Türgi liir	4,6681	BRL	Brasilia reaal	4,0070
AUD	Austraalia dollar	1,5684	MXN	Mehhiko peeso	23,0468
			INR	India ruupia	79,2655

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

EUROOPA MAJANDUSPIIRKONDA KÄSITLEV TEAVE

EFTA JÄRELEVALVEAMET

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1008/2008 (ühenduses lennuteenuste osutamist käsitlevate ühiseeskirjade kohta) artikli 16 lõike 4 kohane EFTA järelevalveameti teadaanne

Avaliku teenindamise kohustuste tühistamine regulaarlennuliinidel

(2018/C 46/03)

Liikmesriik	Norra
Lennuliin	Værøy – Bodø ja vastassuunas
Avaliku teenindamise kohustuste jõustumise esialgne kuupäev	1. august 2014 (teatavaks tehtud 5. septembril 2013 ELTs C 256 ja EMP kaasandes nr 50/2013)
Tühistamise kuupäev	1. august 2019
Aadress, millelt on võimalik saada avaliku teenindamise kohustuse teksti ning mis tahes asjakohast teavet ja/või dokumente	Ministry of Transport and Communications PO Box 8010 Dep. N-0030 OSLO NORRA Tel +47 22248353 E-post: postmottak@sd.dep.no

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1008/2008 (ühenduses lennuteenuste osutamist käsitlevate ühiseeskirjade kohta) artikli 16 lõike 4 kohane EFTA järelevalveameti teadaanne

Avaliku teenindamise kohustuste kehtestamine regulaarlennuliinidel

(2018/C 46/04)

Liikmesriik	Norra
Lennuliin	Værøy – Bodø ja vastassuunas
Avaliku teenindamise kohustuste jõustumise kuupäev	1. august 2019
Aadress, millelt on võimalik saada muudetud avaliku teenindamise kohustuste teksti ning mis tahes asjakohast teavet ja/või dokumente	Ministry of Transport and Communications PO Box 8010 Dep N-0030 OSLO NORWAY Tel +47 22248353 E-post: postmottak@sd.dep.no https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/?documenttype=dokumenter/anbud

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1008/2008 (ühenduses lennuteenuste osutamist käsitlevate ühiseeskirjade kohta) artikli 17 lõike 5 kohane EFTA järelevalveameti teadaanne
Hanketeade seoses regulaarlennuteenuste osutamisega avaliku teenindamise kohustuste alusel
(2018/C 46/05)

Liikmesriik	Norra
Lennuliin	Værøy – Bodø ja vastassuunas
Lepingu kehtivusaeg	1. august 2019 – 31. juuli 2024
Pakkumise esitamise lõpptähtaeg:	25. aprill 2018, kell 12.00 (kohaliku aja järgi)
Aadress, millelt on võimalik saada hanketeate teksti ning hankemenetluse ja muudetud avaliku teenindamise kohustusega seotud mis tahes asjakohast teavet ja/või dokumente	Ministry of Transport and Communications PO Box 8010 Dep N-0030 OSLO NORWAY Tel +47 22248353 E-post: postmottak@sd.dep.no https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/ ?documenttype=dokumenter/anbud

V

(Teated)

KOHTUMENETLUSED

EFTA KOHUS

EFTA kohtult nõuandva arvamuse saamise taotlus, mille Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht esitas 12. oktoobril 2017 seoses kohtuasjaga Edmund Falkenhahn AG vs. Finanzmarktaufsicht (Liechtensteini finantsturu järelevalveasutus)

(kohtuasi E-9/17)

(2018/C 46/06)

Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht (Liechtensteini finantsturu järelevalveasutuse apellatsiooninõukogu) esitas 12. oktoobri 2017. aasta kirjas, mis saabus kohtukantseleisse 12. oktoobril 2017, EFTA kohtule taotluse nõuandva arvamuse saamiseks kohtuasjas Edmund Falkenhahn AG vs. Finanzmarktaufsicht (Liechtensteini finantsturu järelevalveasutus). Arvamust taotletakse järgmistes küsimustes:

- I/1. Kas see on kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. septembri 2009. aasta direktiiviga 2009/110/EÜ, mis käsitleb e-raha asutuste asutamist ja tegevust ning usaldatavusnormatiivide täitmise järelevalvet (edaspidi „e-raha direktiiv“), kui ajavahemikul väljastamisest (artikli 11 lõige 1) tagastamiseni (artikli 11 lõige 2) erineb e-raha väärtus saadud rahaliste vahendite nimiväärtusest, tingimusel et tagastamine (artikli 11 lõige 2) toimub vähemalt nimiväärtusel?
- I/2. Kui küsimusele I/1 vastatakse jaatavalt: Kas küsimuses I/1 osutatud erinevat väärtust saab siduda kõikuva väärtusega (nt kulla hind)?
- I/3. Kui küsimusele I/2 vastatakse jaatavalt: Kui on olemas seos kõikuva väärtusega (nt kulla hinnaga), siis kas see on kooskõlas e-raha direktiivi artikliga 12, kui tagastamine (artikli 11 lõige 2) toimub nimiväärtusest suuremas summas?
- II/1. Kas e-raha direktiivi artikli 7 lõike 2 esimeses ja teises lõigus on ammendavalt kindlaks määratud, mida käsitakse turvaliste madala riskiga varadena e-raha direktiivi artikli 7 lõike 1 esimese lause tähenduses tõlgendatuna koostoimes Euroopa Parlamendi ja nõukogu 13. novembri 2007. aasta direktiivi 2007/64/EÜ (makseteenuste kohta siseturul, edaspidi „makseteenuste direktiiv“) artikli 9 lõike 1 punktiga a?
- II/2. Kui küsimusele II/1 vastatakse eitavalt: Kas makseteenuste direktiivi artikli 9 lõike 1 punktiga a on pädevatel asutustel keelatud turvaliste, (likviidsete) ja madala riskiga varade sisu alles osana e-raha direktiivi artikli 10 kohase loa andmise otsusest kindlaks määrata?
- II/3. Kui küsimusele II/2 vastatakse eitavalt: Kas e-raha direktiivi artikli 7 lõike 1 esimeses lauses sisalduvat viidet makseteenuste direktiivi artikli 9 lõigetele 1 ja 2 tuleks tõlgendada kui „turvalist madala riskiga vara“ e-raha direktiivi artikli 7 lõike 2 esimese lõigu tähenduses või kui „turvalist, likviidset ja madala riskiga vara“?
- II/4. Sõltuvalt vastusest küsimusele II/3: Kas kuld on turvaline, (likviidne) ja madala riskiga vara?
-

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Eelteatis koondumise kohta
(juhtum M.8778 – Apollo Management / Phoenix Services)

Võimalik lihtsustatud korras menetlemine

(EMPs kohaldatav tekst)

(2018/C 46/07)

1. 2. veebruaril 2018 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004⁽¹⁾ artiklile 4 vastava ja artikli 4 lõike 5 kohaselt tehtud ettepanekule järgnenud teatise kavandatava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- Apollo Management, LP („Apollo“, Ameerika Ühendriigid);
- Phoenix Services International LLC („Phoenix“, Ameerika Ühendriigid).

Apollo omandab kaudselt Phoenixi üle täieliku kontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses.

Koondumine toimub aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- Apollo: kontrollib mitmeid investeerimisfonde, kes investeerivad üleilmselt mitmesuguste valdkondade (keemiatööstus, matkالاevandus, haiglad, turvateenused, finantsteenused ja klaaspakendid) ettevõtetesse ja võlakirjadesse;
- Phoenix: pakub ELi terasetootjatele räbukäitlus-, -töötlus- ja -müügiteenuseid ning vanametalli taaskasutus- ja mõõtlõikamisteenuseid vastavalt kliendi tehnilisele kirjeldusele.

3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse kohaldamisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud.

Tuleb märkida, et käesoleva juhtumi puhul võib olla võimalik kasutada korda, mis on esitatud komisjoni teatises lihtsustatud korra kohta teatavate koondumiste menetlemiseks vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 139/2004⁽²⁾.

4. Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkuste juures tuleks alati kasutada järgmist viidet:

M.8778 – Apollo Management / Phoenix Services

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („ühinemismäärus“).

⁽²⁾ ELT C 366, 14.12.2013, lk 5.

Märkusi võib saata komisjonile e-posti, faksi või postiga. Kontaktandmed:

e-post: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

faks +32 22964301

postiaadress:

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

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase muutmistaotluse avaldamine

(2018/C 46/08)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012⁽¹⁾ artiklile 51 õiguse esitada muutmistaotluse suhtes vastuväiteid.

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE/KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE
HEAKSKIITMISE TAOTLUS

Muudatuse heakskiitmise taotlemine kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 esimese lõiguga**„TIROLER SPECK“****EÜ nr: PGI-AT-02162 – 8.8.2016****KPN () KGT (X)****1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi**

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

Tel +43 544269001190
Faks +43 5442636211190
E-post: kontakt@tirolerspeck.info

Esialgse registreerimistaotluse esitasid taotlejate rühma liikmed. Praegune taotleja võtab arvesse „Tiroler Speck“ (KGT) tootjate huve ja seetõttu on tal õigustatud huvi spetsifikaadi muudatuste taotlemise vastu.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Austria

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muudatus hõlmab

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismetod
- Seos geograafilise piirkonnaga
- Märgistus
- Muu [pädeva asutuse andmete muutmine, esialgse taotlejate rühma nimi, kontrolliasutus, siseriiklikud nõuded, redaktsioonilised muudatused]

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

4. Muudatus(t)e liik

- Sellise registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline
- Sellise registreeritud kaitstud päritolunimetuse (KPN) või kaitstud geograafilise tähise (KGT) tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline ja mille koonddokumenti (või sellega võrdväärset) ei ole avaldatud

5. Muudatus(ed)

Taotluses esitatud spetsifikaadimuudatused on tingitud kogemustest, mis on saadud kõnealuse kaitstud tähise kasutamisel alates selle kaitse alla võtmisest. Muudatused hõlmavad kõigi oluliste tootmis- ja turustamistingimuste üksikasjalikumalt kirjeldust, sealhulgas tootmisetappe, mis tuleb tingimata teostada asjaomases geograafilises piirkonnas ja mis tagavad „Tiroler Speck“ (KGT) kvaliteedi.

Varem mitmest üksikdokumendist ehk lisast koosnenud tootespetsifikaat ühendati nüüd üheks dokumendiks, see vaadati läbi ja ajakohastati, et kirjeldada selgemalt nõudeid eelkõige tootmismeetodi ja päritolutõendi osas, aidates sellega kaasa „Tiroler Speck“ (KGT) kvaliteedi säilitamisele.

1. Toote kirjeldus:

Tootespetsifikaadi punkt 5b sõnastatakse järgmiselt:

„Toote „Tiroler Speck“ (KGT) tooraine saadakse järgmistest sigade konditustatud ja lõigatud jaotustükkidest:

- reietükk,
- karree,
- abatükk,
- kõhutükk ja
- kaelatükk.

Toode „Tiroler Speck“ soolatakse kergelt, seejärel maitsestatakse vastavalt kohalikele tavadele ja traditsioonidele, suitsutatakse loodusliku suitsutuspuruga ning ladustatakse eraldi ruumides, temperatuuril 18 °C kuni 20 °C.

Toote välispind on suitsupruun, lõikekoht punakas ja valge pekiribaga. Lõhn on aromaadne ja kerge, äratuntava suitsuse varjundiga. Maitse on vürtsikas, mis tuleneb spetsiaalsete vürtsisegude kasutamisest ja erilisest suitsuga töötlemisest; tootel on ka kerge soolane maitse.

Keemilis-füüsikalised ja mikrobioloogilised omadused:

- vesi: valgu suhe kuni 1,5 (tolerants 0,2),
- soolasisaldus kuni 5 %,
- naatriumnitriti sisaldus arvatuna naatriumnitritina (NaNO₂) 5 mg/100 g (50 mg/kg),
- kaaliumnitraadi sisaldus arvatuna naatriumnitritina (NaNO₂) 25 mg/100 g (250 mg/kg),
- mesofiilsete kolooniate koguarv (sealhulgas piimhappebakterid) KMÜ/g ≤ 1 x 10⁷.

ja muudetakse järgmiselt:

„4.2. Kirjeldus

4.2.1. Üldnõuded

Toode „Tiroler Speck“ (KGT) on traditsiooniliselt käsitsi valmistatud toores soolaliha sellistest sea lihakeha tükkidest nagu reietükk, karree, kõhutükk, abatükk või kaelatükk, kõik ilma kontideta. See on kuivsoolatud ja maitsestatud, soolatud lisaainetega, külmsuitsutatud ja õhu käes kuivatatud.

Toodet „Tiroler Speck“ (KGT) valmistatakse eranditult määratletud geograafilises piirkonnas, valmistoodet pakendatakse vaakumis või kontrollitud atmosfääris kas tervikuna, tükkidena või viilutatult.

4.2.2. Sensoorseid omadused (toote organoleptilised omadused)

Tootel „Tiroler Speck“ (KGT) on selgelt äratuntav välimus ning eriline maitse ja suitsune aroom. Tüüpilise külmsuitsuga kuivatamise ja kasutatud vürtside tõttu on tootel „Tiroler Speck“ (KGT) iseloomulik tumepruun välispind. Lõikepinnal, välja arvatud kaelatüki pekil, on valge rasvakude ja tugev punane liha värv, mis liha küljel tumeneb. Lõhn on intensiivselt aromaadne vürtsikas, selge küpse hõnguga, kusjuures sealihaga lõhn jääb tagaplaanile. Puudutamisel stabiilne ja sõrmedega haaramisel keskmiselt tugev kuni tugev, hammustamisel on tihke, ei ole pehme. Maitse või aroom on kergelt vürtsikas, kantuna täidlase liha aroomi selgesti äratuntavast suitsusest hõngust, mida täiustab äratuntav soolasus. Selle taustal on piirkondlik mitmekesisustumine ja sensoorsete omaduste nüansid tavalised, seda vastavalt määratletud geograafilise piirkonna piires teatud piirkondades ja orgudes juurdunud kultuurilisele tavale. Seejuures on sellised üksikud tüüpilised omadused nagu aroomiprofiil või suitsutuspuuru piirkondlikult vastavalt välja kujunenud, ilma seeläbi toote „Tiroler Speck“ (KGT) üldpilti mõjutamata ja muutmata.

4.2.3. Keemilis-füüsikalised toote omadused:

vee/valgu-suhe: kuni 1,7 (tolerants + 0,2)

soolasisaldus (NaCl): kuni 5,0 % (tolerants: + 1,5 % [keskel] + 2,0 % [servas]).“

Põhjendus:

Toote organoleptilisi omadusi kirjeldatakse üksikasjalikumalt. Vee/valgu-suhe asendatakse nüüd „kuni 1,5 %“ asemel õige informatsiooniga „kuni 1,7 %“, sest esialgses spetsifikaadis oli tegemist trükiveaga. Mikrobioloogilised omadused kustutatakse ilma asenduseta, kuna kehtivate seadusjärgsete nõuete kohaselt ei ole need vajalikud. Spetsifikaadis osalistelt juba sisalduv, osaliselt nüüd täiendatud sõnastuse puhul on tegemist täpsustustega, mis selgitavad ja parandavad toote kirjelduse terviklikkust, millega antakse kontrolliasutusele täpsemad ja usaldusväärsemad tooteparametrid toote kvaliteedi tagamiseks.

Toote „Tiroler Speck“ lõikamine ja viilutamine toimub eranditult määratletud tootmispiirkonnas. Seetõttu täpsustati juba toote kirjelduses, millal „Tiroler Speck“ (KGT) on oma lõplikus vormis, nimelt kas see on pakendatud vaakumis või kontrollitud atmosfääris, pakendatud tervikuna, tükkidena või viilutatult.

2. Päritolutõend:

Kuna spetsifikaat ei sisaldanud siiani viiteid päritolutõendile, peetakse asjakohaseks lisada toote spetsifikaadi punkti 4.4 teave toote jälgitavuse kohta. Sinna lisatakse nüüd sätted, mis tagavad jälgitavuse. Nii peab igal väljastataval „Tiroler Speck“ (KGT) ühiku etiketil olema ettevõtte number ja partii identifitseerimistunnus partii numbri või kuupäeva kujul, mille alusel on võimalik selgelt määratleda iga partii tootmisettevõtte. Kõik tootjad, kes soovivad peekonit turustada nimetuse „Tiroler Speck“ all, peavad olema registreeritud tootjate loendis, mida peab taotlejate rühm ja mis on kättesaadav veebilehel www.tirolerspeck.info. Selles loendis on kõik ettevõtted, mis toodavad ja pakendavad kooskõlas käesoleva spetsifikaadi sätetega toodet „Tiroler Speck“ (KGT), koos järgmiste andmetega: ettevõtte number, ettevõtte nimi ja asukoha aadress. Kui ettevõtte tegutseb mitmes asukohas, millest igaüks hõlmab „Tiroler Speck“ (KGT) tootmise üksikuid etappe või mitut postiaadressi ühes maakonnas, võib neid lisada loendisse ettevõtete ühendusena.

Punkti 5d seni tehtud märkused, mis esitati käesolevate päritoluanndmete tunnustamise ajal selles punktis, viiakse nüüd üle punkti 4.6 „Seos geograafilise piirkonnaga“.

3. Tootmismeetod:

Tootespetsifikaadi punkt 5e:

„Punktis 5.b loetletud osade töötlemisel tuleb pidada kinni järgmistest kriteeriumitest:

— Kõikidele Tirooli peekoniks töödeldavatele jaotustükkidele kehtib traditsiooniline lõikamine (vt 3. lisa).

— Nõutav on kuivsoolamine (kuivalt soola ja vürtsiseguga hõõrumine) ja soolamine lisaainetega.

- Suitsutamine ja sellega seotud kuivatamine toimub maksimaalsel suitsu- ja toatemperatuuril 20 °C.
- Öhu käes kuivatamine ja valmimine toimub toatemperatuuril vahemikus 10 °C kuni 15 °C ja suhtelisel õhuniiskusel 60 % kuni 80 %. Tuleb tagada piisav õhuvahetus.
- Kuivamine ja valmimine peab toimuma nii ühtlaselt, et välditakse kuiva serva tekkimist.
- Tuleb tagada, et toodetes ei oleks parasiite ega kahjureid.
- Kõnealuste jaotustükkide puhul ei tohi kasutada soolveepritsi ega tumblereid.
- Kvaliteedi kontrollimiseks kasutatakse 4. lisas toodud kontrollikava.;

muudetakse järgmiselt:

„4.5.1. Oskusteave – teadmised tootmise kohta

„Tiroler Speck“ (KGT) toomise kõiki tootmisprotsesse viivad läbi tootjate loendis registreeritud tootmisettevõtted ja nende üle peab teostama järelevalvet Tirooli lihameister (*Tiroler Speckmeister*).

„Tiroler Speck“ (KGT) kvaliteedi säilitamiseks peavad Tirooli lihameistrina töötavad spetsialistid läbima vastava koolituse, mida pakub taotlejate rühm eesmärgiga säilitada kvaliteeditase kõigi huvitatud spetsialistide jaoks. Koolitus on kutsealaste vastuvõtunõuete täitmisel avatud kõigile. Tirooli lihameistri kutsealased nõuded on täidetud, kui on võimalik tõendada asjakohase tegevusloa kutsequalifikatsiooni kriteeriume (näiteks lõpetatud väljaõpe lihunikuna või toidutehnikuna) või vastavat praktikat külmsuitsutatud toore soolaliha tootmisel. Tirooli lihameistrid peavad sellist koolitust kogemuste vahetamise võimaldamiseks regulaarselt kordama.

4.5.2. Tooraine liha

Liha toote „Tiroler Speck“ (KGT) jaoks on pärit Euroopa Liidust ja hõlmab järgmisi lihaosasid, mis on konditustatud ja heade tootmistavade kohaselt lõigatud:

- reietükk kamaraga (sisetükiga või ilma),
- karree kamaraga,
- kõhutükk kamaraga (kõhrega või ilma),
- paks abatükk kamaraga,
- kaelatükk ilma kamarata.

4.5.3. Tootmine

Lihaosad soolatakse kuiva soola ja lisaainetega. Liha pealispinda hõõrutakse tavalise soola (kivisool või meresool), soolamislisandite (nitritid ja/või nitraadid) ning vürtsiseguga, mis sisaldab vähemalt kadakat, musta pipart ja küüslauku, millest võib iseenesest moodustuda soolvesi. Kasutada ei tohi masinaid soolvee pritsimiseks ega soolveega tumbleerimiseks või masseerimiseks.

Sooldumise faasis on temperatuur vahemikus 2 °C kuni maksimaalselt 7 °C. Selline puhkefaas kestab tavaliselt 7 kuni 35 päeva. Kestus tuleb määrata asjaomaste jaotustükkide suuruse järgi ja asjatundlikult nii, et valmistoote soolasisaldus vastab punktis 4.2.3 esitatud keemilis-füüsikalistele tooteomadustele.

Soolamisele järgneb külmuivatusfaas (või „küpsemine“), mis toimub temperatuurivahemikus 2 °C kuni 7 °C ja kestab sõltuvalt määratletud geograafilises piirkonnas asuvas piirkonnast kuni 14 päeva.

Pärast kuni 24 tunni pikkust soojendusetappi temperatuuril mitte üle 28 °C toimub külmsuitsuga kuivatamine, kusjuures suitsutamisel tuleb kasutada puitu, mis sisaldab vähemalt 50 % pööki või saart.

Külmsuitsuga kuivatamise puhul on tegemist erilise, piirkonnale omase protsessiga, kus suitsu õhutemperatuur on maksimaalselt kuni 22 °C. Soolatud, külmuivatatud lihatükke töödeldakse suitsukambris 4 kuni 14 päeva jooksul vaheldumisi suitsutamisetappidega ja ilma suitsuta kuivatusetappidega. Suitsutamisetappide kestuste ja intensiivsuse määrab Tirooli lihameister.

Järgneb küpsemine õhu käes kuivatamise teel. Kui puuduvad sobivad konditsioneeritud ruumid, võib peekoni tootmine toimuda ainult hooajal, kui temperatuur on alla 17 °C ja õhuniiskus on 60 kuni 90 %. Õhu käes kuivatamise kestuse määrab Tirooli lihameister, võttes arvesse piirkonna tegelikke ilmastikutingimusi ja lihaosade suurust.

4.5.4. Lõikamine ja pakendamine

Kuivatatud „Tiroler Speck“ (KGT) toote pind puhastatakse ja pühitakse ning seejärel kas lõigatakse väiksemateks tükkideks või eemaldatakse kamar, lõigatakse viiludeks või pakendatakse valmistootena, kuid igal juhul pakendatakse vaakumis või kontrollitud atmosfääris.

Lõikamise ja pakendamise vaheline aeg tuleb hoida lühike, et vältida oksüdatsiooni ja dehüdratsiooni kahjulikku mõju. Lõikamine peab toimuma Tirooli lihameistri järelevalve all või peab ta seda ise tegema.

Lõikamisel tuleb igat partiid sensoorselt kontrollida, et teha kindlaks soovimatud värvi- ja maitsemuutused. Vigade ilmnmisel (nagu näiteks kleepuv valmistood, värvusvead või soovitamatu kuiva serva teke) peab viivitamatult rakendama meetmeid kontrolliparameetrite (nagu näiteks temperatuur, õhuniiskus või protsessi etappide kestus) kohandamiseks veel tootmisprotsessis olevatele partiidele või üksustele. Õigeaegse kvaliteedikontrolli tagamiseks toimub toote „Tiroler Speck“ (KGT) pakendamine eranditult tootmisettevõttes või ettevõtete ühenduses.

Etiketiga „Tiroler Speck“ märgistatud toode tarnitakse (välja arvatud juhul, kui toote lõikab lahti Tirooli lihameister) tervikuna pakendatult toiduainete jaemüügiettevõtetele või tootlustusettevõtetele ja lõigatakse lahti tarbija juuresolekul, tingimusel et see osa ei ületa 10 % aluseks olevast päevapartiist ning lõikamisel järele jäänud kogus (jaotustükkideks, viiludeks, kuubikuteks jms) ei näita kontrolli käigus märke selle kohta, et partiiil kui sellisel on vigu, mistõttu selline peekon tervikuna on müügiks sobimatu.

Kui teatavatel põhjustel on pärast kuivatamisprotsessi lõppu ja enne lõikamise alustamist vaja toodet ladustada, peab toode olema pakendatud (esmane pakend) vaakumis või kontrollitud atmosfääris, et vältida kvaliteedi halvenemist edasise kuivamise või hallituste kasvust tingitud mikrobioloogilise riknemise tõttu. Seejärel lõigatakse „Tiroler Speck“ (KGT) kas väiksemateks tükkideks või eemaldatakse kamar, lõigatakse viiludeks või pakendatakse valmistootena, kuid igal juhul pakendatakse vaakumis või kontrollitud atmosfääris (lõpp-pakend).

Erandina nõudest, et lõpp-pakend peab olema valmistatud tootmisettevõttes või ettevõtete ühenduses, võivad volitatud ja tootjate registrisse kantud tootmisettevõtted teadmiste loomise või nende vahetamise raames ühiselt väljatöötatud partiisid koos toota, kui selle eesmärgiks on eranditult parandada „Tiroler Speck“ (KGT) toote kvaliteeti. Tootmisprotsessi üksikute etappide või osadega, sealhulgas lõikamise ja pakendamisega koos pakkimismaterjali valikuga ja sellega seotud toote säilivuse mõõtmisega tegelevad seejuures erinevad ettevõtted ning see ei pea toimuma tootmisettevõttes või ettevõtete ühenduses.“

Põhjendus:

Tootmisprotsessis tehti muudatusi eesmärgiga tagada toote „Tiroler Speck“ ainulaadne kvaliteet, mis põhineb eelkõige tootjate teadmistel traditsioonilise tootmismeetodi kohta. Juba esialgses spetsifikaadis sisalduva, nüüd täpsustatud sõnastusega kirjeldatakse seda traditsioonilist tootmismeetodit üksikasjalikumalt, eelkõige täpsustatakse töötlemismeetodit, lisades sellele, et viilutamine ja pakendamine kohe pärast peekoni tootmist avaldab olulist mõju toote omadustele. Sätte lisamisega selle kohta, et (jaotus)tükkideks ja viiludeks lõikamine ning pakendamine peab toimuma määratletud piirkonnas ja vahetult pärast viimast tootmisetappi (õhu käes kuivatamine), tagatakse toote „Tiroler Speck“ (KGT) kvaliteedi säilitamine.

Üksikud muudatused puudutavad järgmisi punkte:

— *Oskusteave – teadmised tootmise kohta*

Kuna olemasolev spetsifikaat ei sisalda olulisi järeldusi tootjate traditsiooniliste teadmiste kohta, täpsustatakse spetsifikaati ja kirjeldatakse spetsialistide kvalifikatsiooni. Geograafilises piirkonnas kehtestatud kutse nimetus „Tiroler Speckmeister“ lisatakse spetsifikaati kui spetsialistide nimetus, kellel on toote tootmiseks vajalik oskusteave. Samuti kirjeldatakse kvaliteedi tagamise tegevusi traditsioonilise tootmisviisi säilitamisel, et vältida oskusteabe kadumist või vähenemist ning säilitada traditsioonilised teadmised toote kohta.

— *Tooraine liha:*

Kasutatavad lihaosad viiakse tootmismeetodi esialgselt punktist 5b „Kirjeldus“ või 3. lisa punktist D „Lõiked“ (Sea-liha tootmistingimused ja nõuded värskete lihale – tooraine osad) üle eraldi punkti „Tooraine liha“.

Spetsifikaadi 4. lisa sisalduv „Lõpptoote sensoorse kontrolli kava“ jäetakse välja, sest tootmismeetodit kirjeldatakse üksikasjalikumalt ja põhjalikumalt ning kvaliteedi kontroll on nüüd punktis 4.7 „Kontroll“.

— *Tootmine:*

Toote „Tiroler Speck“ tootmist kirjeldatakse üksikasjalikult etappidena, alustades lihaosade soolamisest soola ja lisaainetega kuni õhu käes kuivatamise käigus valmimise tootmisetapini, kusjuures fikseeritakse kvaliteedi tagamiseks vajalikud tehnilised parameetrid.

Selleks et selgitada tootmisprotsesside pideva kontrollimise tähtsust toote kvaliteedi jaoks, on spetsifikaadis sõnaselgelt märgitud, et tootmisprotsess tuleb täielikult läbi viia tootmisettevõttes või ettevõtete ühenduses (vt muutmistaotluse punktis 2 või tootespetsifikaadi punktis 4.4 esitatud ettevõtete ühenduse määratlus), et tuvastatavate kvaliteedivigade korral oleks võimalik tagada kontrolliparameetrite (nagu näiteks temperatuur, õhuniiskus või protsessi etappide kestus) kiire või õigeaegne kohandamine veel tootmisprotsessis olevatele partiidele.

Erandina lisatakse toote „Tiroler Speck“ (KGT) kohta teadmiste edendamiseks ja edasiarendamiseks spetsifikaati ka „ühistootmine“, mille puhul teostavad toote „Tiroler Speck“ (KGT) tootmisprotsessi üksikuid etappe või osi, sealhulgas lõikamist ja pakendamist koos pakendimaterjali valiku ja sellega seonduva toote säilimisaja hindamisega, vastavalt tootespetsifikaadi punktile 4.4 mitmed „Tiroler Speck“ (KGT) tootmiseks registreeritud ettevõtted ja see ei toimu ühes tootmisettevõttes või ettevõtete ühenduses. See võimaldab võrrelda ja kutsealaselt hinnata selle tootmisliigiga seotud mõju toote kvaliteedile. Saadud teadmisi kasutatakse Tirooli lihameistrite jooksvatel koolitustel, et säilitada ja arendada teadmisi toote „Tiroler Speck“ (KGT) kohta, et tagada kvaliteet.

— *Lõikamine ja pakendamine:*

Toote „Tiroler Speck“ lahtilõikamise ja pakendamise piiramine määratletud geograafilise piirkonnaga on objektiivselt põhjendatud, sest kvalitatiivsed kriteeriumid õigustavad seda piirangut ja see on kooskõlas kohalike tootjate järjepidevate ja ausate tavadega. Tükeldamist ning lõikamist tükkideks ja viiludeks tuleb piirata nende tegevuste asukohaga, sest need mõjutavad toote omadusi.

Ettevalmistamisel, jaotustükkide lõikamisel ja toote „Tiroler Speck“ (KGT) lahtilõikamisel ilmneb peekoni sisemine tekstuur. Need tootmisetapid on Tirooli lihameistri järelevalve all allutatud eksperthindamisele, et hinnata tootespetsifikaadi punkti 4.2 nõuetest kinnipidamist ja tagada toote kvalitatiivne täiuslikkus. Nii on võimalik tagada, et valmistoodete vastab kvaliteeditingimustele ja mainele. Vigade ilmumisel alles lõikamisel (nagu näiteks kleepuv valmistoodete, värvusvead või soovimatu kuiva serva teke), rakendatakse Tirooli lihameistri järelevalve all viivitamatult meetmeid kontrolliparameetrite (nagu nt temperatuur, õhuniiskus või protsessi etappide kestus) kohandamiseks veel tootmisprotsessis olevate partiide või üksuste ulatuses, et säilitada toote kvaliteet ja vältida puuduste tekkimist teistes partiides. Et tagasiside kvaliteedi kohta oleks võimalikult kiire, pakendatakse toode „Tiroler Speck“ (KGT) eranditult tootmisettevõttes või ettevõtete ühenduses, välja arvatud kvaliteedi parandamise eesmärgil ühiselt toodetud partiid, mida võivad ühiselt toota mitu ettevõtet koos (ühistootmine).

Kuna pärast toote „Tiroler Speck“ tootmise lõpuleviimist võib toote kvaliteet edasise kuivamise või mikrobioloogilise riknemise tõttu tekkinud hallitusseente kasvu tulemusena langeda, on pakendamine tootmisettevõttes enne tarnimist vajalik. Kui teatavatel tingimustel on pärast kuivatamisprotsessi lõppu ja enne lõikamise alustamist vaja toodetud peekonit ladustada, valmistatakse kõigepealt esmane pakend vaakumis või kontrollitud atmosfääris, et vältida edasist kvaliteeditäppangust ning kohe pärast seda kas lõigatakse väiksemateks tükkideks või eemaldatakse kamar, lõigatakse viiludeks või pakendatakse valmistootena, kuid igal juhul pakendatakse lõplikult vaakumis või kontrollitud atmosfääris.

Pakendamine koos eelneva lõikamise ja viilutamisega toimub eranditult määratletud geograafilises piirkonnas, et Tirolil lihameistri järelevalve all tagada ekspordihinnang sisemise tekstuuri kohta ning positiivne tagasiside kvaliteedi kohta, et säilitada kõrge kvaliteeditase.

Etiketiga „Tiroler Speck“ märgistatud toode tarnitakse (välja arvatud juhul, kui toote lõikab lahti Tirolil lihameister) tervikuna pakendatult toiduainete jaemüügi-ettevõtetele või tootlustusettevõtetele ja lõigatakse lahti tarbija juuresolekul, tingimusel et see osa ei ületa 10 % aluseks olevast päevapartiist ning lõikamisel järele jäänud kogus (jaotustükkideks, viiludeks, kuubikuteks jms) ei näita kontrolli käigus märke selle kohta, et partiiil kui sellisel on vigu, mistõttu selline peekon tervikuna on müügiks sobimatu..

See erand kehtestati sellepärast, et tervikuna pakendatud toodet „Tiroler Speck“ saaks tarnida ka nendele kliendigruppidele (toidukaupade jaemüüjad ja tootlustusettevõtted), kellel ei ole Tirolil peekoni lõikamiseks kohapeal asuvat pädevat isikut, näiteks Tirolil lihameistrit. Selleks et punktis 4.4 kirjeldatud päritolutõendit saaks kasutada tervikuna pakendatud toote „Tiroler Speck“ (KGT) kvaliteedi tagamiseks, kehtestati maksimaalne 10 % ülempiir aluseks olevast päevapartiist, mille ulatuses tohib pakendatud toodet „Tiroler Speck“ (KGT) tarnida kahele nimetatud kliendirühmale, sest toodet „Tiroler Speck“ (KGT) tarnitakse tervikuna ainult väikestes kogustes ja kvaliteedikontroll viiakse alati läbi ühel tootmispartiiil, mille abil saab teha asjakohaseid järeldusi kogu ühiku või kõikide tükkide kohta.

Sellisel tootjate vastutusel tagatav kohapealne kontroll annab garantii toote kvaliteedile ja autentsusele. Kui toodet „Tiroler Speck“ (KGT) lõigatakse ja pakendatakse tootmispiirkonnast väljaspool, transporditaks seda paljudesse eri töötlemispaikadesse ja toote müügi- ja ettevõtte protsess koosneb mitmest eri etapist. Ülevaade sellisest müügi- ja ettevõtte protsessist ning seetõttu on võimatu seda tõhusalt kontrollida või jälgida, sest lõigatud ja pakendatud toote „Tiroler Speck“ ehtsust ei ole tootjate registrisse kantava identifitseerimisnumbri (= ettevõtte number või partii identifitseerimisnumbri) või kuupäeva kujul, mille alusel on pakendatud toote jälgitavus kõikide ettevõtete ja tarbijate jaoks kontrollitav ning samal ajal on iga partii konkreetse tootmisettevõttega kokkuviidav) puudumise tõttu võimalik tuvastada. Nende etappide tagasiviimist päritolupiirkonda koos asjakohaste kohapealsete kontrollidega peetakse vajalikuks ja proportsionaalseks meetmeks, et tagada töödeldud „Tiroler Speck“ (KGT) kvaliteet.

Alates päritolutähtsuse esialgselt registreerimisest on tootja tarninud toodet „Tiroler Speck“ (KGT) peamiselt juba tükeldatult või lõigatult. Seda ei ole esialgses spetsifikaaadis otsesõnu mainitud, seega lisatakse nüüd sõnaselgelt see lõikamis- ja pakendamistoimingute säte täpsustava selgitusena.

4. Seos geograafilise piirkonnaga:

Tootespetsifikaaadi artikkel 5f asendatakse järgmisega:

„Toote „Tiroler Speck“ tootmine on välja kujunenud paljude põlvkondade jooksul kui traditsiooniline töötlemisvõimalus Tirolil maapiirkondade mägisel maastikul, kus ei olnud võimalik värsket liha jahutada. Töötlemiseks vajalik kuivatamine puhtas mägiõhus, samuti õrn suitsutamispõlvkondade teatavate vürtsisegude ja pöõgi- või saarepuude kasutamise annavad tootele „Tiroler Speck“ omase eripära..

Talupidajad andsid vürtside retseptuurid ning peekoni tootmismeetodid edasi järeltulijatele. Sellest põlvest põlve edasi antud traditsioonist kujunes üldine arusaam, millest lähtutakse kõnealuse toote kaubanduslikul tootmisel tänapäeval. Paljude põlvkondade jooksul on seda toodet hinnatud selle kõrge toiteväärtuse, hea säilivuse ja mitmekülgse kasutusvõimaluse tõttu“;

ja muudetakse järgmiselt:

„4.6 Seos geograafilise piirkonnaga

Tirolil peekon on olnud sajandeid kohaliku talupojaköögi lahutamatu osa.

Vihjeid peekoni traditsioonilisele valmistamisele Tiroolis on võimalik leida dokumenteeritud viidetest. Nikolaus Graff ja Hermann Holzmann mainivad oma raamatus „Tirooli lihuniku ajalugu“ (Universitätsverlag Wagner, 1982) muu hulgas 23. juulil 1573. aastal ühe naela peekoni ja sealihavorstide hinna fikseerimist. Viiteid peekoni tähtsuse kohta Tirooli elanike tootumisharjumustes võib leida ka teistes selle teose tekstides. Näiteks kirjutatakse sellest, et sealiha osteti turult suurtes kogustes ka eratarbeks ja valmistati peekonit. Enamik sealihast soolati, seejärel külmsuitsutati ja serveeriti peekonina ja külmsuitsutatud lihana aastaringselt.

„Tiroler Speck“ on toode, mis võlgneb oma kõrge kvaliteedi ja seega oma maine kliimategurite ja Tirooli lihamistri kutsealase oskusteabe kombinatsioonile. Alpide mägi kliima, millel on subkontinentaalsed omadused, koos piirkondlike kliimaerinevustega, valdavalt niisked suved ja kuivad sügised, tingisid spetsiaalsete varude säilitamismeetodite väljatöötamise, tänu millele töötati toote „Tiroler Speck“ (KGT) jaoks välja hooajaline ja ilmast sõltuv spetsiaalne tootmisviis. „Tiroler Speck“ tootmine on välja töötatud paljude põlvkondade jooksul kui traditsiooniline töötlemisvõimalus Tirooli maapiirkondade mägisel maastikul, kus puudusid võimalused värse liha jahutamiseks. Põlvkondade jooksul edasi antud teadmised kuivatamise kohta puhtas mägiõhus, samuti õrn suitsutamise protsess teatavate vürtsisegude ja pöög- või saarepuidu kasutamisega, annavad Tirooli peekonile selle erilised omadused.

Selline geograafiliselt määratletud piirkonnas seoses tootmistehnika ja küpsemiskontrolliga arenenud kõrge kutsealane asjatundlikkus, mida edastatakse põlv põlve, on toote kvaliteeti moodustavate sensorsete omaduste jaoks otsustava tähtsusega. Talupidajad andsid vürtside retseptuuri ning peekoni tootmismeetodi edasi järeltulijatele. Sellest põlvest põlve edasi antud traditsioonist kujunes üldine arusaam, millest lähtutakse kõnealuse toote kaubanduslikul tootmisel tänapäeval. Paljude põlvkondade jooksul on seda toodet hinnatud selle kõrge toiteväärtuse, hea säilivusaja ja mitmekülgse kasutusvõimaluse tõttu.

Tirooli lihameistrite teadmised ja käsitöönduslik traditsioon tagavad toote kvaliteedi ja selle kvaliteedi hoidmise. Tirooli lihameistri sajanditepikkune praktiline kogemus toorainete ja kliimatingimuste mõju kohta toote kvaliteedile (sh teadmised segavate mõjutegurite, kõrvalekallete põhjuste ning toorainete ja keskkonnategurite pidevalt muutuvate omaduste ning tootmisparameetrite vastastikuse mõju kohta) on lõpptoote kõrge kvalitatiivse standardi saavutamisel oluline tegur. Kutsealaselt pidevalt täiendkoolitust saava Tirooli lihameistri järelevalve tootmisprotsessi üle tagab, et välditakse kahjulikke mõjusid tootele ja kvaliteet ei lange. Selleks et teadmisi peekoni valmistamise kohta edendada ja neid edasi arendada, töötavad mitmed ettevõtted peekoni toomises koos, nagu kirjeldatud punktis 4.5. Sellisest koostootmisest saadud kogemused seoses toote kvaliteediga, lisatakse Tirooli lihameistrite jooksuvarusse koolitustesse, et nende oskusteavet säilitada ja arendada ning parandada.“

Põhjendus:

Spetsifikaat kohandatakse määruse (EL) nr 1151/2012 nõuetega, nii et päritolutoendis esialgselt kirjeldatud ajaloolised märkused, näiteks dokumentaalsed viited ja vanad traditsioonid toote „Tiroler Speck“ kohta, viiakse üle punkti 4.6 „Seos geograafilise piirkonnaga“.

Kliima- ja inimtegurite mõjusid geograafilises piirkonnas kirjeldatakse põhjalikult, pöörates erilist tähelepanu spetsifikaadis seni ainult mainitud piirkondlike tootjate spetsiifilistele teadmistele, nagu traditsioonilised teadmised spetsiaalsete varude säilitamise tehnikate kohta, mille käigus töötati välja toote „Tiroler Speck“ (KGT) hooajaline ja ilmast sõltuv spetsiaalne tootmisviis, samuti kõrge kutsealane asjatundlikkus seoses tootmistehnika ja küpsemiskontrolliga, mis on sensorsete omaduste jaoks otsustava tähtsusega.

Samuti tõstetakse esile neid organoleptilisi omadusi, mis muudavad toote eriliseks ning iseloomustavad selle kvaliteeti ja mainet.

5. Märgistus:

Tootespetsifikaadi punkti 5h esialgne versioon on järgmine:

„Kaitstud geograafilist tähist „Tiroler Speck“ ei tohi tõlkida ühtegi teise keelde. See peab olema kinnitatud etiketile loetavates ja kustumatutes tähtedes ja olema selgelt eristatav mis tahes muust kirjast.

Sellele peab vahetult järgnema nimetus „kaitstud geograafiline tähis“ ja/või lühike vorm „KGT“, mis tuleb esitada *lingua franca's*. Nimede, ettevõtete nimede või eramärgiste esitamine on lubatud, kui need ei eksita ostjat.

Toodet „Tiroler Speck“ võib müüa lahtiselt, vaakumpakendis või pakendatud kontrollitud atmosfääris tervena, tükeldatult või viilutatult.“

ja see asendatakse järgmisega:

„Igal müügivalmis pakendatud ühikul peab olema märgitud hästi nähtavas kohas, selgesti loetavalt ja püsivalt ettevõtte number ja partii identifitseerimistunnus partii numbri või kuupäeva kujul ning tekst kujul „Tiroler Speck“ (KGT). Lisaks eelnevale võib märkida ka kasutatud lihaosa ja/või määratletud geograafilises piirkonnas asuva tootja piirkonna.

Märgistuse näited:

- „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“

Võib märkida ka turustamispiirkonna vastavas *lingua franca's*, kui on märgitud ka nimetus „Tiroler Speck KGT“ saksa keeles.

Nimede, ettevõtete nimede või eramärgiste esitamine on lubatud, kui sellest tulenev märgistus ei ole eksitav.“

Põhjendus:

Märgistuse üksikasjaliku ja tervikliku reguleerimise eesmärk on läbipaistvuse suurendamine ja tarbijate teavitamine. Lisaks sellele reguleeritakse märgistusel lisateabe kasutamist, et täpsemalt määratleda kasutatud lihaosa ja/või määratletud geograafilises piirkonnas asuvat tootmispiirkonda, seeläbi rõhutatakse veelgi enam toote piirkondlikkust ja kasutatud lihaosa lisaandmetega kirjeldatakse toodet selgemalt. Sellega saavutatakse täpsem toote nimetus ja sihipärasem tarbijateave.

6. Muu:

6.1. Liikmesriigi pädev asutus:

Nimetus: Österreichisches Patentamt
Aadress: 1200 Wien
Dresdner Straße 87
ÖSTERREICH

Tel +43 1534240
Faks +43 153424535
E-post: Herkunftsangaben@patentamt.at

6.2. Taotlejate rühm:

Nimetus: Konsortium Tiroler Speck g.g.A.
Aadress: Bundesstraße 33
6551 Pians
ÖSTERREICH

Tel +43 544269001190
Faks +43 5442636211190
E-post: kontakt@tirolerspeck.info

Koosseis: Tootjad

Põhjendus:

Taotlejate rühma nimi on pärast nimetuse kaitse alla võtmist muutunud ja seda on samuti nagu pädeva asutuse andmeid ajakohastatud.

6.3. Kontrolliasutus:

Eraõiguslikuks kontrolliasutuseks muutmise tõttu muudetakse kontrolliasutuse kontaktandmeid sisaldavat osa. Kontrolli teostab nüüd järgmine kontrolliasutus:

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

Tel +43 592923100
Faks +43 592923199
E-post: office@biko.at

Kontrolliülesanded määratletakse täpsemalt ja neid reguleeritakse nii, et kontroll hõlmab ka turult ja/või ettevõttest proovide võtmist ning ettevõtte ülevaatus toote omaduste ja päritolutõendis nimetatud dokumentide kontrollimiseks. Sellega fikseeritakse spetsifikaadis olulisemad kontrollpunktid.

6.4. Siseriiklikud nõuded:

Osa „Siseriiklikud nõuded“ kustutatakse ilma asenduseta.

6.5. Redaktsioonilised muudatused:

6.5.1. Kaart (tootespetsifikaadi 2. lisa) ja viide sellele lisale osas „Geograafiline piirkond“ asendatakse geograafilise piirkonna nimetusega „Tirooli liidumaa“. Sellega on geograafiline piirkond üheselt ja selgelt kirjeldatud ning kaart ei ole seetõttu vajalik.

6.5.2. Osades „Geograafiline piirkond“ ja „Tootmismeetod“ nimetatud 3. lisa, mis sisaldas sealihaga tootmistingimusi ja nõudeid värskel lihale (tooraine osad), kustutatakse ilma asenduseta. Asjakohased nõuded on täpsustatud ELi hügieenipaketis, Euroopa söödaalastes õigusaktides ja ühise turukorralduse ühtses määruses (EÜ) nr 1234/2007 ning on toote kvaliteedi tagamiseks osutunud piisavaks. Piirang söödale, mis tõendatult vastavad Austria eeskirjadele, ei ole seetõttu enam vajalik. Kuna selleks otstarbeks kasutatava söödakogumi polüeenisisaldust käsitlevad andmed ei ole lihakaubanduse tasandil regulaarselt saadaval ja sisekontrollisüsteemis tehtud analüüsid näitavad, et alates 2008. aastast on rasvhapete mõõtmise väärtused püsivad ja nende aastane keskmine väärtus on 12,22 g/100 g (mis vastab algselt kavandatud piirväärtusele), on ka polüeenisisalduse kriteerium üleliigne, seega tühistatakse 3. lisa punktides A kuni C nimetatud sätted.

KOONDDOKUMENT

„TIROLER SPECK“

EÜ nr: PGI-AT-02162 – 8.8.2016

KPN () KGT (X)

1. Nimetus(ed)

„Tiroler Speck“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Austria

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Toode „Tiroler Speck“ (KGT) on traditsiooniliselt käsitsi valmistatud toores soolaliha sellistest sea lihaosadest nagu reietükk, karree, kõhutükk, abatükk või kaelatükk, kõik ilma kontideta, mis soolatakse ja maitsestatakse spetsiaalse maitseaineseguga, mis sisaldab vähemalt kadakat, musta pipart ja küüslauku, ning mis soolatakse lisaainetega, külmsuitsutatatakse vastavalt piirkonnapõhisele meetodile, kasutades vähemalt 50 % ulatuses pöõgi- või saarepuitu, ning kuivatatakse õhu käes. Toote välispind on tumepruun, lõikekoht on punakas ja valge pekribaga. Lõhn on intensiivselt aromaadne vürtsikas, selge küpse hõnguga ja suitsuse aroomiga. Maitse on kergelt vürtsikas, kantuna täidlase liha aroomi selgesti äratuntavast suitsusest hõngust, mida täiustab äratuntav soolasus.

Keemilis-füüsikalised ja mikrobioloogilised omadused:

— Vee/valgu-suhe: kuni 1,7 (tolerants + 0,2)

— Soolasisaldus (NaCl): kuni 5,0 % (tolerants: + 1,5 % [keskel] + 2,0 % [servas]).“

Toodet „Tiroler Speck“ valmistatakse eranditult määratletud geograafilises piirkonnas ja valmistoodete pakendatakse vaakumis või kontrollitud atmosfääris kas tervikuna, tükkidena või viilutatult.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Toote „Tiroler Speck“ (KGT) jaoks pärineb liha Euroopa Liidust ja sisaldab selliseid lihaosi nagu reietükk kamaraga, sisetükiga või ilma, karree kamaraga, kõhutükk kamaraga (kõhrega või ilma), paks abatükk kamaraga, kaelatükk ilma kamarata ning liha on konditustatud ja heade tootmistavade kohaselt lõigatud.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Kõik tootmisetapid (soolamisest lõpptooteni) toimuvad määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Toote „Tiroler Speck“ (KGT) lõikamine peab toimuma spetsiaalselt „Tiroler Speck“ (KGT) tootmiseks koolitatud spetsialisti, niinimetatud Tirooli lihameistri (*Tiroler Speckmeister*) järelevalve all või peab ta seda ise tegema. Lõikamisel tuleb igat partiid sensoorselt kontrollida, et puuduksid soovimatud värvi- ja maitsemuutused. Vigade ilmne misel (nagu näiteks kleepuv valmistoodete, värvusvead või soovimatu kuiva serva teke) peab viivitamatult võtma meetmed kontrolliparameetrite (nagu nt temperatuur, õhuniiskus või protsessi etappide kestus) kohandamiseks veel tootmisprotsessis olevatele partiidele või üksustele. Õigeaegse kvaliteedikontrolli tagamiseks pakendatakse toote „Tiroler Speck“ (KGT) ühikud eranditult tootmisettevõttes või ettevõtete ühenduses (= ettevõtte tegevus mitmes asukohas, kus toimuvad toote „Tiroler Speck“ (KGT) tootmise üksikud etapid või millel on samas piirkonnas mitu postiaadressi).

Oksüdatsiooni ja dehüdratsiooni või hallitusseente kasvust tingitud mikrobioloogilise rikkumise tõttu tekkiva kahjuliku mõju ja seega ka kvaliteedilanguse vältimiseks, tuleb toote „Tiroler Speck“ (KGT) lõikamise ja pakendamise vahele jääv aeg hoida lühike, seega peab toote „Tiroler Speck“ (KGT) pakendamine vaakumis või kontrollitud atmosfääris kas tervikuna, tükkidena või viilutatult toimuma määratletud geograafilises piirkonnas. Kui teataval põhjusel on enne lõikamise alustamist vaja toodet ladustada, peab toode olema pakendatud (esmane pakend) vaakumis või kontrollitud atmosfääris, et vältida kvaliteedi halvenemist edasise kuivamise või hallitusseente kasvust tingitud mikrobioloogilise rikkumise tõttu. Seejärel tükeldatakse toode „Tiroler Speck“ (KGT) kas väiksemateks tükkideks või eemaldatakse kamar, lõigatakse viiludeks või pakendatakse valmistootena, kuid igal juhul pakendatakse vaakumis või kontrollitud atmosfääris (lõpp-pakend).

Toodet „Tiroler Speck“ (KGT) võib tarnida tervikuna pakendatult toiduainete jaemüügiettevõtetele või toitlustusettevõtetele, tingimusel et see lõigatakse lahti tarbija juuresolekul ja see peekoni osa ei ületa 10 % aluseks olevast päevapartiist ning lõikamisel järele jäänud kogus (jaotustükkideks, viiludeks, kuubikuteks jms) ei näita kontrolli käigus märke selle kohta, et partiiil kui sellisel on vead, mistõttu selline peekon tervikuna on müügiks sobimatu.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Igal müügivalmis pakendatud ühikul peab olema hästi nähtavas kohas, selgesti loetavalt ja püsivalt ettevõtte number ja partii identifitseerimistunnus partii numbriga või kuupäeva kujul ning tekst „Tiroler Speck“ (KGT). Lisaks võib märkida ka kasutatud lihaosa ja/või määratletud geograafilises piirkonnas asuva tootja piirkonna.

Võib märkida ka turustamispiirkonna vastavas *lingua franca's*, kui on märgitud ka nimetus „Tiroler Speck KGT“ saksa keeles.

Nimede, ettevõtete nimede või eramärgiste esitamine on lubatud, kui sellest tulenev märgistus ei ole eksitav.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Tirooli liidumaa

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Tirooli maapiirkondade mägisel maastikul on peekoni tootmine välja arenenud ja täiustunud paljude põlvkondade jooksul kui värsket liha säilitamise meetod. Teadmised spetsiaalse vürtside retseptuuri ja traditsioonilise tootmismeetodi kohta anti edasi järeltulijatele. Sellest põlvest põlve edasi antud traditsioonist kujunes üldine arusaam, millest lähtutakse kõnealuse toote kaubanduslikul tootmisel tänapäeval. Töötlemine, mille käigus kuivatatakse peekonit puhtas mägiõhus, ning õrn suitsutamisprotsess teatavate vürtsisegude ja suitsu tekitamine pöõgi- või saarepuiduga kujutavad endast spetsiaalset, piirkonnale omast meetodit, mis annavad kõnealusele tootele iseloomuliku tumepruuni värvuse. Lõikepinnal, välja arvatud kaelatüki pekil, on valge rasvakude ja tugev punane liha värv, mis liha küljel tumeneb. Toote ainulaadseks omaduseks on aromaadne vürtsikas lõhn, milles on tunda küpsust, samuti on tunda kergelt vürtsikat ja tugevat suitsust ja soolast aroomi, kusjuures sealihaga lõhn jääb tagaplaanile. Selle taustal on piirkondlik mitmekesisus ja sensoorsete omaduste nüansid tavalised, seda vastavalt määratletud geograafilise piirkonna piires teatud piirkondades ja orgudes juurdunud kultuurilisele tavale. Seejuures on sellised üksikud tüüpilised omadused nagu aroomiprofiil või suitsutuspuur piirkondlikult vastavalt välja kujunenud, ilma seeläbi toote „Tiroler Speck“ (KGT) üldpilti mõjutamata ja muutmata.

Geograafilises piirkonnas välja töötatud traditsiooniline tootmisprotsess põhineb tootjate sajandite jooksul edasi antud oskusteabel.

Tirooli lihameistri teadmised ja käsitöenduslik traditsioon tagavad toote kõrge kvaliteedi ja selle kvaliteedi hoidmise. Tirooli lihameistri sajanditepikkune praktiline kogemus seoses toorainete ja ilmastikutingimuste mõjuga toote kvaliteedile (sh teadmised segavate mõjutegurite, kõrvalekallete põhjuste ning toorainete ja keskkonnategurite pidevalt muutuvate omaduste ning tootmisparameetrite vastastikuse mõju kohta) on lõpptoote kõrge kvaliteedistandardi saavutamiseks oluline tegur. Seega määrab Tirooli lihameister õhu käes kuivatamise kestuse, võttes arvesse piirkonna tegelikke ilmastikuolusid ja lihaosade suurust, et tagada põhjalik kuivamine, mille tulemuseks on laitmatu kvaliteediga toode koos sellele iseloomulike omadustega (väliselt tumepruun, keskmine kuni tugev tekstuur, kadakaaroom koos äratuntava soolahõngu ja suitsuse aroomiga).

Kutsealaselt pidevalt täiendkoolitust saava Tirooli lihameistri järelevalve tootmisprotsessi üle tagab, et välditakse kahjulikke mõjusid tootele ja kvaliteet ei lange.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(Määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

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

