

Euroopan unionin virallinen lehti

C 46



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

61. vuosikerta

8. helmikuuta 2018

Sisältö

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Neuvosto

2018/C 46/01	Ilmoitus henkilöille, joihin sovelletaan rajoittavia toimenpiteitä, joista säädetään Syyrian tilanteen johdosta määrättäviä rajoittavia toimenpiteitä koskevissa neuvoston päätöksessä 2013/255/YUTP ja neuvoston asetuksessa (EU) N:o 36/2012	1
--------------	--	---

Euroopan komissio

2018/C 46/02	Euron kurssi	2
--------------	--------------------	---

EUROOPAN TALOUSALUEESEEN LIITTYVÄT TIEDOTTEET

EFTAn valvontaviranomainen

2018/C 46/03	Lentoliikenteen harjoittamisen yhteisistä säännöistä yhteisössä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1008/2008 16 artiklan 4 kohdan nojalla annettu EFTAn valvontaviranomaisen ilmoitus – Säännöllistä lentoliikennettä koskevien julkisen palvelun velvoitteiden poistaminen	3
--------------	---	---

FI

2018/C 46/04	Lentoliikenteen harjoittamisen yhteisistä säännöistä yhteisössä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1008/2008 16 artiklan 4 kohdan nojalla annettu EFTAn valvontaviranomaisen ilmoitus – Säännöllistä lentoliikennettä koskevien julkisen palvelun velvoitteiden asettaminen	3
2018/C 46/05	Lentoliikenteen harjoittamisen yhteisistä säännöistä yhteisössä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1008/2008 17 artiklan 5 kohdan nojalla annettu EFTAn valvontaviranomaisen ilmoitus – Tarjouspyyntö säännöllisen lentoliikenteen harjoittamisesta julkisen palvelun velvoitteiden mukaisesti	4

V Ilmoitukset

TUOMIOISTUINKÄSITTELYYN LIITTYVÄT MENETTELYT

EFTAn tuomioistuin

2018/C 46/06	Beschwerdekommission der Finanzmarktaufsichtin 12. lokakuuta 2017 päivätty pyyntö saada EFTAn tuomioistuimen neuvoo-antava lausunto asiassa Edmund Falkenhahn AG vastaan Liechtensteinin rahoitustarkastusviranomaisen (Asia E-9/17)	5
--------------	--	---

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2018/C 46/07	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.8778 – Apollo Management / Phoenix Services) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	6
--------------	---	---

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2018/C 46/08	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen	8
--------------	--	---

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

IV

*(Tiedotteet)*EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

NEUVOSTO

Ilmoitus henkilöille, joihin sovelletaan rajoittavia toimenpiteitä, joista säädetään Syyrian tilanteen johdosta määrättäviä rajoittavia toimenpiteitä koskevissa neuvoston päätöksessä 2013/255/YUTP ja neuvoston asetuksessa (EU) N:o 36/2012

(2018/C 46/01)

Seuraava ilmoitus annetaan tiedoksi henkilöille Ali Ayyub (nro 56), Fahd Jasim (nro 57), Mohammed Ramez Tourjman (nro 221) ja Ahmad al-Hamu (nro 227), jotka mainitaan Syyrian tilanteen johdosta määrättäviä rajoittavia toimenpiteitä koskevan neuvoston päätöksen 2013/255/YUTP ⁽¹⁾ liitteessä I ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 36/2012 ⁽²⁾ liitteessä II.

Neuvosto aikoo muuttaa perusteita edellä mainittujen henkilöiden osalta. Näille henkilöille ilmoitetaan täten, että he voivat esittää neuvostolle 12. helmikuuta 2018 mennessä pyynnön saada tietoonsa kyseiset perusteet. Pyyntö on lähetettävä seuraavaan osoitteeseen:

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

Sähköposti: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ EUVL L 147, 1.6.2013, s. 14.

⁽²⁾ EUVL L 16, 19.1.2012, s. 1.

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾

7. helmikuuta 2018

(2018/C 46/02)

1 euro =

	Rahayksikkö	Kurssi		Rahayksikkö	Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,2338	CAD	Kanadan dollaria	1,5445
JPY	Japanin jeniä	134,84	HKD	Hongkongin dollaria	9,6463
DKK	Tanskan kruunua	7,4430	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,6897
GBP	Englannin punttaa	0,88675	SGD	Singaporen dollaria	1,6291
SEK	Ruotsin kruunua	9,8585	KRW	Etelä-Korean wonia	1 335,72
CHF	Sveitsin frangia	1,1610	ZAR	Etelä-Afrikan randia	14,7640
ISK	Islannin kruunua	125,00	CNY	Kiinan juan renminbiä	7,7416
NOK	Norjan kruunua	9,6618	HRK	Kroatian kunaa	7,4413
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	16 729,40
CZK	Tšekin korunaa	25,230	MYR	Malesian ringgitiä	4,8155
HUF	Unkarin forinttia	309,81	PHP	Filippiinien pesoa	63,236
PLN	Puolan zlotya	4,1595	RUB	Venäjän ruplaa	70,5211
RON	Romanian leuta	4,6555	THB	Thaimaan bahtia	38,976
TRY	Turkin liiraa	4,6681	BRL	Brasilian realia	4,0070
AUD	Australian dollaria	1,5684	MXN	Meksikon pesoa	23,0468
			INR	Intian rupiaa	79,2655

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

EUROOPAN TALOUSALUEESEEN LIITTYVÄT TIEDOTTEET

EFTAN VALVONTAVIRANOMAINEN

Lentoliikenteen harjoittamisen yhteisistä säännöistä yhteisössä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1008/2008 16 artiklan 4 kohdan nojalla annettu EFTAn valvontaviranomaisen ilmoitus

Säännöllistä lentoliikennettä koskevien julkisen palvelun velvoitteiden poistaminen

(2018/C 46/03)

Jäsenvaltio	Norja
Reitti	Værøy – Bodø
Julkisen palvelun velvoitteiden alkuperäinen voimaantulopäivä	1. elokuuta 2014 (julkaistu 5. syyskuuta 2013 EUVL C 256 ja ETA-täydennysosassa N:o 50/2013)
Velvoitteiden poistamispäivä	1. elokuuta 2019
Osoite, josta julkisen palvelun velvoitteita koskeva teksti ja kaikki siihen liittyvät merkitykselliset tiedot ja/tai asiakirjat ovat saatavilla	Samferdselsdepartementet Postboks 8010 Dep N-0030 OSLO NORGE Puhelin: +47 22248353 Sähköposti: postmottak@sd.dep.no

Lentoliikenteen harjoittamisen yhteisistä säännöistä yhteisössä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1008/2008 16 artiklan 4 kohdan nojalla annettu EFTAn valvontaviranomaisen ilmoitus

Säännöllistä lentoliikennettä koskevien julkisen palvelun velvoitteiden asettaminen

(2018/C 46/04)

Jäsenvaltio	Norja
Reitti	Værøy–Bodø–Værøy
Julkisen palvelun velvoitteen voimaantulopäivä	1. elokuuta 2019
Osoite, jossa muutettuja julkisen palvelun velvoitteita koskeva teksti ja kaikki siihen liittyvät merkitykselliset tiedot ja/tai asiakirjat ovat saatavilla	Samferdselsdepartementet Postboks 8010 Dep N-0030 Oslo NORGE Puhelin: +47 22248353 Sähköposti: postmottak@sd.dep.no https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/?documenttype=dokumenter/andbud

Lentoliikenteen harjoittamisen yhteisistä säännöistä yhteisössä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1008/2008 17 artiklan 5 kohdan nojalla annettu EFTAn valvontaviranomaisen ilmoitus

Tarjouspyyntö säännöllisen lentoliikenteen harjoittamisesta julkisen palvelun velvoitteiden mukaisesti

(2018/C 46/05)

Jäsenvaltio	Norja
Reitti	Værøy–Bodø–Værøy
Sopimuksen voimassaoloaika	1. elokuuta 2019–31. heinäkuuta 2024
Määräaika tarjousten jättämiselle	25. huhtikuuta 2018 klo 12.00 paikallista aikaa
Osoite, jossa tarjouspyynnön teksti ja julkiseen tarjouskilpailuun ja muutettuihin julkisen palvelun velvoitteisiin liittyvät merkitykselliset tiedot ja/tai asiakirjat ovat saatavilla	Samferdselsdepartementet Postboks 8010 Dep N-0030 Oslo NORGE Puhelin: +47 22248353 Sähköposti: postmottak@sd.dep.no https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/ ?documenttype=dokumenter/andbud

V

(Ilmoitukset)

TUOMIOISTUINKÄSITTELYYN LIITTYVÄT MENETTELYT

EFTAN TUOMIOISTUIN

Beschwerdekommission der Finanzmarktaufsichtin 12. lokakuuta 2017 päivätty pyyntö saada EFTAn tuomioistuimen neuvoa-antava lausunto asiassa Edmund Falkenhahn AG vastaan Liechtensteinin rahoitustarkastusviranomaisen

(Asia E-9/17)

(2018/C 46/06)

Beschwerdekommission der Finanzmarktaufsicht (rahoitustarkastusviranomaisen valituslautakunta) on esittänyt EFTAn tuomioistuimelle 12. lokakuuta 2017 päivätyllä kirjeellä pyynnön neuvoa-antavan lausunnon saamiseksi asiassa Edmund Falkenhahn AG vastaan Liechtensteinin rahoitustarkastusviranomaisen. Pyyntö saapui tuomioistuimen kirjaamoon 12. lokakuuta 2017 ja koskee seuraavia kysymyksiä:

- I/1. Onko sähköisen rahan liikkeeseenlaskijalaitosten liiketoiminnan aloittamisesta, harjoittamisesta ja toiminnan vakauden valvonnasta 16. syyskuuta 2009 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2009/110/EY (sähköistä rahaa koskeva direktiivi) mukaista, jos sähköisen rahan arvo poikkeaa nimellisarvosta vastaanotettaessa varoja liikkeeseenlaskun (11 artiklan 1 kohta) ja lunastamisen (11 artiklan 2 kohta) välisenä aikana, edellyttäen että lunastaminen (11 artiklan 2 kohta) tapahtuu vähintään nimellisarvoon?
- I/2. Jos vastaus kysymykseen I/1 on myönteinen: Voiko kysymyksessä I/1 tarkoitettu poikkeava arvo olla sidoksissa vaihtelevaan arvoon (esimerkiksi kullan hintaan)?
- I/3. Jos vastaus kysymykseen I/2 on myönteinen: Jos arvo on sidoksissa vaihtelevaan arvoon (esimerkiksi kullan hintaan), onko sähköistä rahaa koskevan direktiivin 12 artiklan mukaista, että lunastaminen (11 artiklan 2 kohta) toteutetaan nimellisarvoa korkeampaan hintaan?
- II/1. Määritetäänkö sähköistä rahaa koskevan direktiivin 7 artiklan 2 kohdan ensimmäisessä ja toisessa alakohdassa tyhjentävästi, mitä on pidettävä kyseisen direktiivin 7 artiklan 1 kohdan ensimmäisessä virkkeessä, luettuna yhdessä maksupalveluista sisämarkkinoilla 13. marraskuuta 2007 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2007/64/EY (maksupalveludirektiivi) 9 artiklan 1 kohdan a alakohdan kanssa, tarkoitettuna turvallisenä, vähäriskisenä varallisuutena?
- II/2. Jos vastaus kysymykseen II/1 on kielteinen: Estääkö maksupalveludirektiivin 9 artiklan 1 kohdan a alakohta toimivaltaisia viranomaisia määrittämästä, mikä on turvallista, (likvidiä) vähäriskistä varallisuutta, muuten kuin osana sähköistä rahaa koskevan direktiivin 10 artiklan mukaista päätöstä myöntää lupa?
- II/3. Jos vastaus kysymykseen II/2 on kielteinen: Onko sähköistä rahaa koskevan direktiivin 7 artiklan 1 kohdan ensimmäiseen virkkeeseen sisältyvää viittausta maksupalveludirektiivin 9 artiklan 1 ja 2 kohtaan tulkittava siten, että se merkitsee sähköistä rahaa koskevan direktiivin 7 artiklan 2 kohdan ensimmäisessä alakohdassa tarkoitettua ”turvallista, vähäriskistä varallisuutta”, vai että se merkitsee ”turvallista, likvidiä, vähäriskistä varallisuutta”?
- II/4. Riippuen vastauksesta kysymykseen II/3: Onko kulta turvallista, (likvidiä) vähäriskistä varallisuutta?
-

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä

(Asia M.8778 – Apollo Management / Phoenix Services)

Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2018/C 46/07)

1. Komissio vastaanotti 2. helmikuuta 2018 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen sen käsiteltäväksi asetuksen 4 artiklan 5 kohdan nojalla siirretystä ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- Apollo Management, LP (Apollo, Yhdysvallat)
- Phoenix Services International LLC (Phoenix, Yhdysvallat)

Apollo hankkii välillisesti sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun yksinomaisen määräysvalan yrityksessä Phoenix.

Keskittymä toteutetaan ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- Apollo: käyttää määräysvaltaa useissa sijoitusrahastoissa, jotka sijoittavat maailmanlaajuisesti yrityksiin ja niiden velkakirjoihin eri aloilla, joihin kuuluvat muun muassa kemianteollisuus sekä risteily-, sairaala-, turvallisuus-, rahoitus- palvelu- ja lasipakkausala;
- Phoenix: palvelut teräksen tuottajille (muun muassa kuonan käsittely, jalostus ja myynti) sekä romumetallin hyödyntäminen ja muokkaaminen asiakkaan tarpeiden mukaan.

3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin.

Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 nojalla⁽²⁾.

4. Komissio pyytää kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautuksissa on aina käytettävä seuraavaa viitettä:

M.8778 – Apollo Management / Phoenix Services

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").

⁽²⁾ EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

Huomautukset voidaan lähettää komissiolle sähköpostitse, faksilla tai postitse. Yhteystiedot:

Sähköposti: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faksi: +32 22964301

Postiosoite:

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

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen

(2018/C 46/08)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla.

SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN TUOTE-ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus**”TIROLER SPECK”****EU-nro: PGI-AT-02162 – 8.8.2016****SAN () SMM (X)****1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu**

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

Puhelin: +43 544269001190
Faksi: +43 5442636211190
Sähköposti: kontakt@tirolerspeck.info

Alkuperäisen rekisteröintihakemuksen jättivät hakijaryhmän jäsenet. Nykyinen hakija suojaa Tiroler Speck SMM -tuotteen tuottajien etuja, joten sillä on oikeutettu etu muutosten esittämiseen eritelmään.

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Itävalta

3. Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- Merkinnät
- Muuta (muutos toimivaltaisen yksikön tietoihin, alkuperäisen hakijaryhmän nimi, valvontaelin, kansalliset vaatimukset, muutosten laatiminen)

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

4. Muutoksen/muutosten tyyppi

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jonka yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

5. Muutos/muutokset

Suojattuun ilmaisuun liittyvien käytännön näkökohtien ratkaisemisesta sen suojaamisesta lähtien saadut kokemukset osoittavat, että eritelmään esitetyt muutokset ovat tarpeen. Muutokset käsittävät yksityiskohtaisen kuvauksen kaikista merkittävistä tuotanto- ja markkinointivaatimuksista, myös tuotantovaiheista, joiden on ehdottomasti tapahduttava asianomaisella maantieteellisellä alueella ja joilla taataan Tiroler Speck SMM -tuotteen laatu.

Aiemmin useista erillisistä asiakirjoista ja liitteistä koostunut tuote-eritelmä on yhdistetty yhteen asiakirjaan, tarkistettu ja päivitetty selkeämmän kuvauksen tarjoamiseksi vaatimuksista erityisesti tuotantotavan ja alkuperätodistusten osalta Tiroler Speck SMM:n laadun säilyttämiseksi.

1. Tuotteen kuvaus:

Tuote-eritelmän 5 b kohta kuuluu seuraavasti:

”Tiroler Speck SMM -tuotteen raaka-aine saadaan seuraavista luuttomista ja leikatuista sian ruhon paloista:

- reisi,
- kylki,
- lapa,
- vatsa ja
- etuselkä.

Tiroler Speck suolataan miedosti ja käsitellään paikallisten työtapojen ja perinteiden mukaisesti erikoismaustettuna omilla työtiloissa 18–20 °C lämpötilassa.

Ulkoinen väri on savumaisen ruskea, leikkauspinta on punertava, läskiosa valkoinen. Tuoksu on mieto ja aromaattinen sekä tunnistettavasti savuun vivahtava. Maku on mausteinen, erikoismaustesekeitusten ja erityisen savukäsittelyn leimaama sekä miedosti suolainen.

Fysikaalis-kemialliset ja mikrobiologiset ominaisuudet:

- veden ja valkuaisen suhde korkeintaan 1,5 (toleranssi 0,2),
- enimmäissuolapitoisuus 5 %,
- natriumnitriittipitoisuus natriumnitriittinä laskettuna (NaNO₂) 5 mg/100 g (50 mg/kg),
- kaliumnitraattipitoisuus natriumnitriittinä laskettuna (NaNO₂) 25 mg/100 g (250 mg/kg),
- mesofiilinen kokonaispesäkeluku (maitohappobakteerit mukaan luettuna) pesäkkeitä muodostavia yksiköitä/g ≤ 1 x 10⁷.”

Sitä muutetaan seuraavasti:

”4.2. Kuvaus

4.2.1 Yleistä

Tiroler Speck SMM -tuote on perinteinen käsintehty raakakypsytetty lihatuote, joka valmistetaan sian luuttomasta reidestä, kyljestä, lavasta, vatsasta tai etuselästä. Se on kuivasuolattua, maustettua, raakakypsytettyä, kylmäsavustettua ja ilmakeivää.

Tiroler Speck SMM -tuotetta valmistetaan yksinomaan yksilöidyllä maantieteellisellä alueella, ja sitä on saatavilla valmiina tuotteena pakattuna joko vakuumiin tai suojakaasuun joko viipaloimattomana, palana tai viipaleina.

4.2.2 Aistinvaraiset ominaisuudet

Tiroler Speck SMM -tuotteelle ominaiset aistinvaraiset ominaisuudet ovat erityinen maku ja savuinen tuoksu. Tavanomaisen kylmäsavustusprosessin ja käytettyjen mausteiden vuoksi Tiroler Speck SMM -tuotteelle on ominaista tumman ruskea ulkoinen väri. "Schopfspeckii" (etuselästä valmistettu Speck) lukuun ottamatta leikkauspinoissa näkyy valkoinen rasvakerros ja liha on väriltään voimakkaan punaista tummentuen lihapuolta kohti. Aromi on voimakkaan ja aromaattisen maustainen selvästi havaittavine kypsine jälkiaromeineen, jossa taustalla on porsaanlihan aromi. Liha on kiinteän tuntuista ja sormien välissä puristettaessa keskimääräisen kiinteää tai kiinteää. Puraistuna se on tiivistä, ei pehmeää. Maku ja aromi ovat kevyen mausteisia, taustalla selvä ja tunnistettava savuinen jälkiaromi voimakkaan lihaisalla maulla, jota pyöristää havaittava suolaisuus. Tämän yleisen kuvauksen lisäksi yleisiä ovat alueelliset vaihtelut ja hienoiset muutokset aistinvaraisissa ominaisuuksissa. Vaihtelu perustuu kyseisillä alueilla ja rajatun maantieteellisen alueen laaksoissa perinteisiin kulttuurisiin erityisominaisuuksiin. Vastaavasti tiettyihin tuotteen tavanomaiseen luonteeseen liittyviin seikkoihin, kuten makuprofiiliin tai aavistukseen savustetusta puusta, yhdistyy erityisiä alueellisia ominaisuuksia, jotka eivät vaikuta Tiroler Speck SMM -tuotteen yleiseen identiteettiin tai muuta sitä.

4.2.3 Tuotteen fysikaaliset ja kemialliset ominaisuudet

Veden ja proteiinin suhde: korkeintaan 1,7 (toleranssi + 0,2),

Suolapitoisuus (NaCl): korkeintaan 5,0 % (toleranssi + 1,5 % (keskellä) + 2,0 % (reunoilla))."

Perustelut:

Tuotteelle tyypilliset aistinvaraiset ominaisuudet kuvataan täsmällisemmin ja yksityiskohtaisemmin. Veden ja proteiinin suhde ilmaistaan nyt korkeintaan 1,7:ksi, kun se aiemmin oli korkeintaan 1,5, kuten edellä esitettiin. Kyse oli kirjoitusvirheestä alkuperäisessä eritelmässä. Mikrobiologiset ominaisuudet on poistettu kokonaisuudessaan, koska nykyisten oikeudellisten vaatimusten vuoksi ne olivat turhia. Sanamuoto, joka on osittain peräisin eritelmästä ja osittain lisättyä, on täsmällisempi tuotteen kuvauksen selventämiseksi ja sen kattavuuden parantamiseksi, jotta valvontaelimellä on käytössään täsmällisemmät ja luotettavimmat tuoteparametrit, joilla varmistetaan tuotteen laatu.

Tiroler Speckin leikkaaminen ja viipalointi on aina tapahtunut yksilöidyllä tuotantoalueella. Tämän vuoksi tuotteen kuvauksessa selitetään, missä vaiheessa Tiroler Speck SMM -tuote on lopullisessa muodossaan eli pakattuna vakuumiin tai suojakaasuun, joko viipaloimattomana, palana tai viipaloituna.

2. Alkuperätodisteet:

Koska eritelmään ei aiemmin sisällynyt minkäänlaista viittausta alkuperätodisteisiin, katsottiin asianmukaiseksi sisällyttää tuotteen jäljitettävyyttä koskevat tiedot tuote-eritelmän 4.4 kohtaan. Siinä esitetään nyt jäljitettävyyden varmistavat säännökset. Jokaisen tuotetun Tiroler Speck SMM -tuoteyksikön merkinnöissä on oltava tilan numero ja erätunniste eränumeron tai päivämäärän muodossa, jotta jokainen erä voidaan pitävästi yhdistää tuotantopaikkaan. Jokainen tuottaja, joka haluaa markkinoida Speckii Tiroler Speckinä, on sisällytettävä hakijaryhmän ylläpitämään tuottajaluetteloon. Luettelo on saatavilla osoitteessa www.tirolerspeck.info. Luettelo käsittää kaikki tilat, jotka tuottavat ja pakkaavat Tiroler Speck SMM -tuotetta tämän eritelmän säännösten mukaisesti, sekä seuraavat tiedot: tilan numero, yrityksen nimi ja osoite. Jos yrityksen tiloja on useammassa paikassa, joissa kaikissa toteutetaan Tiroler Speck SMM -tuotteen yksittäisiä tuotantovaiheita, tai jos sillä on useita postiosoitteita samassa piirikunnassa, nämä voidaan sisällyttää tuottajaluetteloon tilayhtymänä.

Aiemmat 5 d kohdan huomautukset, jotka sisällytettiin tähän kohtaan kyseisen alkuperämerkinnän tunnustamisen yhteydessä, on siirretty kohtaan 4.6 "Yhteys maantieteelliseen alueeseen".

3. Tuotantomenetelmä:

Tuote-eritelmän 5 e kohta kuuluu seuraavasti:

"Kohdassa 5 b lueteltujen ruhon osien jalostuksessa on noudatettava seuraavia edellytyksiä:

— Kaikki Tiroler Speckiksi jalostettavat palat leikataan perinteisellä tavalla (ks. liite 3).

— On suoritettava sekä kuivasuolaus (suola-mausteseos hierotaan lihoihin kuivana) että liemisuolaus.

- Savustus ja siihen liittyvä kuivaaminen tapahtuu olosuhteissa, joissa savun ja käsittelytilan lämpötila on korkeintaan 20 °C.
- Ilmakuivaus ja kypsytys tapahtuvat 10–15 °C lämpöisessä tilassa suhteellisen ilmankosteuden ollessa 60–80 %. Ilman riittävästä vaihtuvuudesta on huolehdittava.
- Kuivaaminen ja kypsyminen tapahtuvat niin tasaisesti, että reunojen kuivumiselta vältytään.
- On varmistettava, että tuotteissa ei ole loisia eikä tuholaista.
- Kuvattuja paloja koskee ruiskusuolauksen ja hiestokoneen käyttökielto.
- Laatutarkastus suoritetaan liitteessä 4 olevan tarkastuskaavan mukaisesti.”

Sitä muutetaan seuraavasti:

”4.5.1. Tietotaito – tuotantoa koskeva tietämys

Tiroler Speck SMM -tuotteen koko tuotantoprosessi tapahtuu tuottajaluetteloon sisällytetyillä tuotantotiloilla ja sitä valvoo tirolilainen tuottajamestari, jota kutsutaan nimellä ”Tiroler Speckmeister”.

Tiroler Speck SMM -tuotteen laadun säilyttämiseksi Tiroler Speckmeisterina toimivan asiantuntijan on läpäistävä asianmukainen koulutus, jota hakijaryhmä tarjoaa kaikille kiinnostuneille asiantuntijoille laatutason säilyttämiseksi. Koulutusta on tarjolla maksutta kaikille tekniset pääsyvaatimukset täyttävälle. Tiroler Speckmeisterin koulutusta koskevat tekniset vaatimukset täyttyvät, kun tekniset valintaedellytykset asianmukaisen ammatilluvan saamiseen (kuten lihamestarin tai elintarviketeknikon koulutuksen suorittaminen) täyttyvät tai voidaan esittää näyttöä asianmukaisesta kokemuksesta kylmäsavustettujen raakakypsytettyjen tuotteiden tuotannosta. Tuottajamestarien on osallistuttava koulutukseen säännöllisesti kokemusten vaihdon mahdollistamiseksi.

4.5.2 Raaka-aineena liha

Tiroler Speck SMM -tuotteeseen käytetyt ruhon osat ovat peräisin Euroopan unionista ja ruhon osiksi kelpaavat seuraavat osat, joista on poistettu luut ja jotka on leikattu hyvän tuotantotavan mukaisesti:

- reisi ja kamara, kulmapaistilla tai ilman
- kylki ja kamara
- vatsa ja kamara (pehmeillä luilla tai ilman)
- lapa ja kamara
- etuselkä ja kamara.

4.5.3 Tuotanto

Ruhon osat kuivasuolataan tai liemisuolataan. Tässä vaiheessa lihan pintaan hierotaan suolaa (vuorisuola tai merisuola), suolauksessa käytettäviä aineita (nitriittejä ja/tai nitraatteja) ja mausteseosta, jonka on sisällettävä vähintään katajanmarjaa, mustapippuria ja valkosipulia, joista muodostuu mausteliemi. Ruiskusuolaukskoneita, suolausrumpuja ja hiestokonetta ei saa käyttää.

Seuraavassa vaiheessa, jossa suolausprosessi saatetaan päätökseen, liha säilytetään 2–7 °C lämpötilassa. Tämä lepuuttaminen kestää tavallisesti 7–35 päivää. Kesto määräytyy ruhon osan koon mukaan ja sen laskeminen edellyttää asiantuntemusta, jotta valmiin tuotteen suolapitoisuus vastaa 4.2.3 kohdassa esitettyjä tuotteen fysikaalisia ja kemiallisia ominaisuuksia.

Suolausvaihetta seuraa ilmakuivausvaihe, jossa lämpötila pidetään 2–7 °C:ssä enintään 14 päivää riippuen yksilöidyn maantieteellisen alueen osasta.

Ilmakuivausvaihetta seuraa lämmitysvaihe, jossa lämpötila on enintään 24 tunnin ajan korkeintaan 28 °C, jonka jälkeen toteutetaan kylmäsavustus. Savun tuottamiseen on käytettävä puuta, josta vähintään 50 prosenttia on pyökkiä tai saarnea.

Kylmäsavustus on erityinen alueelle ominainen prosessi, jossa savun lämpötila on korkeintaan 22 °C. Savustamossa suolatut ja kylmäkuivatut ruhon osat ovat vaihdellen savustettavina ja kuivattavina ilman savua 4–14 päivän ajan. Savustusvaiheiden keston ja voimakkuuden määrittää Tiroler Speckmeister.

Lopuksi liha kypsytetään ilmakeivauksessa. Jos sopivia ilmastoituja tiloja ei ole saatavilla, Speckkiä voidaan tuottaa vain vuodenaikoina, joina lämpötila pysyttelee alle 17 asteessa ja kosteus 60–90 prosentissa. Tiroler Speckmeister laskee ilmakeivausprosessin keston alueen ilmasto-olosuhteiden ja ruhon osien koon perusteella.

4.5.4 Viipalointi ja pakkaaminen

Täysin kuivuneen Tiroler Speck SMM -tuotteen pinta kuivataan ja kiillotetaan tarvittaessa, minkä jälkeen se joko leikataan paloiksi kotitalouskäyttöä varten tai erotetaan kamarasta, puhdistetaan ja leikataan viipaleiksi tai tehdään valmiiksi käytettäväksi ruoanlaitossa, ja pakataan joko vakuumiin tai suojakaasuun.

Viipaloimisen ja pakkaamisen välisen ajan on pysyttävä lyhyenä hapettumisen ja kuivumisen kielteisten vaikutusten välttämiseksi. Viipaloinnin toteuttaa Tiroler Speckmeister tai sen on tapahduttava tämän valvonnassa.

Viipaloinnin yhteydessä kukin valmis erä tarkistetaan aistinvaraisesti sen varmistamiseksi, ettei värissä tai maussa ole ei-toivottuja poikkeavuuksia. Jos poikkeavuuksia (kuten mätänemistä, poikkeavuuksia värissä tai ei-toivotun kuivan reunan muodostumista) havaitaan, on ryhdyttävä välittömiin toimiin valvontaparametrien (kuten lämpötilan, kosteuden tai kunkin prosessin vaiheen keston) mukauttamiseksi vielä tuotannossa olevien erien tai yksiköiden osalta. Jotta tämä laadunvarmistus voi toteutua nopeasti, Tiroler Speck SMM -tuotteen pakkaustoiminnot toteutetaan yksinomaan tuotantotilalla tai tilayhtymässä.

Poikkeuksena vaatimukseen, jonka mukaan leikkaamisen on tapahduttava Tiroler Speckmeisterin valvonnassa, Tiroler Speck SMM -tuotteeksi merkittyä Speckkiä voidaan myydä viipaloimattomana elintarvikealan vähittäiskaupan laitoksiin edellyttäen, että se viipaloidaan kuluttajan läsnä ollessa. Näin myyty osuus ei kuitenkaan saa ylittää 10:tä prosenttia kyseisen päivän erästä, eikä (esimerkiksi paloiksi, viipaleiksi tai kuutioiksi) viipaloinnin yhteydessä tarkistetussa ylijäävässä osassa saa olla minkäänlaisia viitteitä siitä, että viipaloimattomana myytävä Speck olisi viallista.

Jos kuitenkin erityisten järjestelyiden vuoksi varastointi on tarpeen kuivaamisen jälkeen ja ennen viipalointia, se voidaan tehdä vain vakuumiin tai suojakaasuun pakattuna (alkuperäinen pakkaus), jotta vältetään laadun heikkeneminen kuivumisen tai homekasvuston aiheuttaman mikrobiologisen pilaantumisen vuoksi. Tämän jälkeen Tiroler Speck SMM -tuote joko leikataan paloiksi kotitalouskäyttöä varten tai erotetaan kamarasta, puhdistetaan ja leikataan viipaleiksi tai tehdään valmiiksi käytettäväksi ruoanlaitossa, ja pakataan joko vakuumiin tai suojakaasuun (lopullinen pakkaus).

Poikkeuksena vaatimukseen, jonka mukaan lopullisen pakkaamisen on tapahduttava tuotantotilalla tai tilayhtymässä, erät, jotka on valmistettu yhdessä pelkästään Tiroler Speck SMM -tuotteen laadun parantamiseksi osana tietämyksen kehittämistä ja jakamista, voivat olla tuottajaluetteloon sisältyvien hyväksytyjen tilayhtymien yhdessä tuottamia. Tässä tapauksessa yksittäiset tuotantovaiheet tai tuotantoprosessin osat, myös viipalointi ja pakkaaminen, pakkausmateriaalin valinta ja siihen liittyvä tuotteen myyntiajan laskenta toteutetaan eri tilayhtymissä eikä sen edellytetä tapahtuvan yhdellä tuotantotilalla tai yhdessä tilayhtymässä.”

Perustelut:

Tuotantoprosessiin tehdyillä tarkistuksilla pyrittiin varmistamaan Tiroler Speckin virheetön laatu, joka perustuu erityisesti tuottajien perinteisen tuotantomenetelmän osaamiseen. Alkuperäisen eritelmän tekstiä on täsmennetty, ja se sisältää nyt yksityiskohtaisen kuvauksen perinteisestä tuotantomenetelmästä. Erityisesti jalostusmenetelmästä esitetään täsmällisempi selitys toteamalla, että Speckin välittömällä viipaloinnilla ja pakkaamisella on merkittävä vaikutus tuotteen ominaisuuksiin. Vaatimuksella, jonka mukaan Speck on leikattava paloiksi tai viipaleiksi ja pakattava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella välittömästi viimeisen tuotantovaiheen (ilmakeivaus) jälkeen, pyritään varmistamaan Tiroler Speck SMM -tuotteen laadun säilyminen.

Yksittäiset muutokset koskevat seuraavia kohtia:

— *Tietotaito – tuotantoa koskeva tietämys:*

Koska aiemmassa eritelmässä ei esitetty keskeisiä huomautuksia tuottajien perinteisestä tietämyksestä, eritelmää täsmennetään tämän osalta ja asiantuntijoiden valtuudet kuvataan. ”Tiroler Speckmeisterin” nimike, joka on vakiintunut maantieteellisellä alueella, sisällytetään eritelämään tuotannon edellyttämän tietotaidon omaavaa ammattihenkilöä koskevana nimikkeenä. Eritelmässä kuvataan myös toiminta perinteen siirtämiseksi ja laadun varmistamiseksi. Niillä pyritään pysäyttämään tietotaidon menetys tai häviäminen ja säilyttämään tuotetta koskeva perinnetieto.

— *Raaka-aineena liha:*

Käytettävät ruhon osat on siirretty alkuperäisen eritelmän 5 b kohdasta ”Kuvaus” ja liitteen 3 (Sianlihan tuotantoedellytykset ja tuotetta lihaa koskevat vaatimukset – paloittelu liha) kohdasta D ”Leikkaaminen” tuotantomenetelmää koskevaan jaksoon omaksi kohdakseen ”Raaka-aineena liha”.

Eritelmän liitteessä 4 ollut kohta ”Lopputuotteen aistinvaraista analysointia koskeva testausjärjestelmä” on poistettu, koska tuotantomenetelmä esitetään yksityiskohtaisemmin ja kattavammin ja laadun arviointi kuvataan nyt 4.7 kohdassa.

— *Tuotanto:*

Tiroler Speckin tuotanto kuvataan yksityiskohtaisesti vaiheittain suolauksesta tai ruhon osien kypsyttämisestä ilmakuivauksen aikaiseen kypsymisvaiheeseen. Myös laadun varmistamiseksi tarkkailtavat tekniset parametrit mainitaan.

Tavoitteena on tehdä selväksi tuotantoprosessin jatkuvan valvonnan merkitys tuotteen laadun kannalta, joten eritelmässä todetaan erityisesti, että tuotantoprosessin on tapahduttava kokonaisuudessaan tuotantotilalla tai tilayhtymässä (ks. ”tilayhtymän” määritelmä muutoshakemuksen 2 kohdassa tai tuote-eritelmän 4.4 kohdassa), jotta havaittavaan puutteeseen laadussa voidaan puuttua nopeasti mukauttamalla valvontaparametrejä (kuten lämpötilaa, kosteutta tai kunkin prosessin vaiheen kestoa) vielä tuotannossa olevien erien osalta.

Tiroler Speck SMM -tuotetta koskevan osaamisen edistämiseksi ja kehittämiseksi on kuitenkin sisällytetty myös ”yhteistuotanto”, jossa tuotantoprosessin yksittäiset vaiheet tai osat, myös viipalointi ja pakkaaminen, pakkausmateriaalin valitseminen ja siihen liittyvä tuotteen myyntiajan laskenta, voidaan toteuttaa useilla tuote-eritelmän 4.4 kohdassa tarkoitetuilla Tiroler Speck SMM -tuotteen tuotantoa varten rekisteröidyillä tiloilla eikä toimintojen edellytetä tapahtuvan yhdellä tuotantotilalla tai yhdessä tilayhtymässä. Tuotantomenetelmään liittyviä vaikutuksia tuotteen laatuun voidaan näin ollen vertailla, ja asiantuntija-arvio voidaan toteuttaa. Tällä tavalla hankitut tiedot muodostavat osan Tiroler Speckmeisterin jatkuvaa koulutusta, jolla pyritään säilyttämään ja kehittämään Tiroler Speck SMM -tuotetta koskevaa osaamista laadunvarmistustarkoituksessa.

— *Viipalointi ja pakkaaminen:*

Tiroler Speckin viipaloinnin ja pakkaamisen rajoittaminen yksilöidylle maantieteelliselle alueelle on objektiivisesti perusteltua, erityisesti koska rajoittaminen perustuu laatuvaatimuksiin ja on paikallisten tuottajien vilpittömän tahdon ja vakiintuneiden tapojen mukaista. Leikkaaminen ja viipalointi on rajattava alueellisesti, koska niillä on vaikutusta tuotteen ominaisuuksiin.

Tiroler Speck SMM -tuotteen sisäiset ominaisuudet tulevat esiin puhdistamisen ja ruhon osien leikkaamisen aikana sekä viipaloitaessa Speckkiä kulutusta varten. Tiroler Speckmeisterin valvonnassa näihin tuotantovaiheisiin sovelletaan asiantuntija-arviointia sen arvioimiseksi, täyttyvätkö tuote-eritelmän 4.2 kohdassa esitetyt vaatimukset, sekä tuotteen virheettömyyden laadun varmistamiseksi. Tällä varmistetaan siis se, että tuote täyttää sen laatua ja mainetta koskevat odotukset. Jos viipaloinnin yhteydessä havaitaan selkeitä poikkeavuuksia (kuten mätänemistä, poikkeavuuksia värissä tai ei-toivotun kuivan reunan muodostumista), ryhdytään Tiroler Speckmeisterin valvonnassa välittömiin toimiin valvontaparametrien (kuten lämpötilan, kosteuden tai kunkin prosessin vaiheen keston) mukauttamiseksi vielä tuotannossa olevien erien tai yksiköiden osalta, jotta säilytetään tuotteen laatu ja vältetään poikkeavuuksien kehittyminen myöhemmissä erissä. Jotta tämä laatua koskeva palaute voidaan antaa nopeasti, Tiroler Speck SMM -tuotteen pakkaustuotanto toteutetaan yksinomaan tuotantotiloilla tai tilayhtymissä, lukuun ottamatta laadun varmistamiseksi yhdessä valmistettuja eriä, joita voivat tuottaa useat tilat yhdessä (yhteistuotanto).

Kun viipaloimattoman Tiroler Speckin tuotanto on saatettu päätökseen, tuote voi edelleen kuivua tai pilaantua homekasvuston vuoksi. Tästä syystä se on pakattava tuotantopaikalla ennen jakelua. Jos erityisten järjestelyiden vuoksi Speckin varastointi on tarpeen kuivaamisen jälkeen ja ennen viipalointia, se voidaan tehdä vain vakuumiin tai suojakaasuun pakattuna (alkuperäinen pakkaus), jotta vältetään laadun heikkeneminen. Tämän jälkeen se joko leikataan paloiksi tai erotetaan kamarasta, puhdistetaan ja leikataan viipaleiksi tai tehdään valmiiksi käytettäväksi ruoanlaitossa, ja pakataan lopulliseen pakkaukseen joko vakuumiin tai suojakaasuun.

Edellä mainittujen leikkaamisen ja viipaloinnin lisäksi myös pakkausprosessi on aina tapahtunut yksinomaan yksilöidyllä maantieteellisellä alueella. Näin mahdollistetaan asiantuntijan arvio sisäisestä rakenteesta ja laatua koskeva myönteinen palaute Tiroler Speckmeisterin valvonnassa korkean laadun säilyttämiseksi.

Poikkeuksena vaatimukseen, jonka mukaan leikkaamisen on tapahduttava Tiroler Speckmeisterin valvonnassa, Tiroler Speck SMM -tuotteeksi merkittyä Speckkiä voidaan myydä viipaloimattomana elintarvikealan vähittäiskauppan laitoksiin edellyttäen, että se viipaloidaan kuluttajan läsnä ollessa. Näin myyty osuus ei kuitenkaan saa ylittää 10:tä prosenttia kyseisen päivän erästä, eikä (esimerkiksi paloiksi, viipaleiksi tai kuutioiksi) viipaloinnin yhteydessä tarkistetussa ylijäävässä osassa saa olla minkäänlaisia viitteitä siitä, että viipaloimattomana myytävä Speck olisi viallista.

Poikkeus otettiin käyttöön, jotta pakattua viipaloimatonta Tiroler Speckkiä voidaan toimittaa niille asiakassektoreille (elintarvikkeiden vähittäismyynti ja ravitsemuspalveluala), joilla ei ole paikan päällä Tiroler Speckmeisterin kaltaista asiantuntijaa viipaloimaan Speckkiä. Viipaloimattomana toimitettavan Tiroler Speck SMM -tuotteen laadun takaamiseksi ja 4.4 kohdassa kuvattujen alkuperätodisteiden käyttämiseksi enintään 10 prosenttia päivän erästä voidaan toimittaa viipaloimattomana. Pakattua Tiroler Speck SMM -tuotetta voidaan toimittaa enintään tämä määrä kahdelle edellä mainitulle asiakassektorille, koska Tiroler Speck SMM -tuotetta toimitetaan hyvin pieniä määriä viipaloimattomana ja laadunvalvonta toteutetaan aina tuotantoerän osalta, jolloin valvontaan liittyvät päätelmät voidaan tehdä koko yksikön tai koko erän osalta.

Näin varmistetaan, että tarkastukset paikan päällä toteuttaa tuottaja, mikä takaa tuotteen laadun ja aitouden. Jos Tiroler Speck SMM -tuotetta viipaloitaisiin ja pakattaisiin tuotantoalueen ulkopuolella, sitä kuljetettaisiin useisiin käsittelylaitoksiin ja myytäisiin useita kertoja prosessin aikana. Koska näitä kaupallisia kanavia on mahdotonta seurata, tehokkaat tarkastukset ja jäljitettävyyden eivätkä olisi mahdollisia, koska ilman tuottajarekisteriin merkittyä tunnistenumeroa (tilan numero ja erätunniste eränumeron tai päivämäärän muodossa, jonka avulla pakattun tuotteen jäljitettävyyden voidaan tarkistaa kaikkien markkinasektorien ja kuluttajien osalta ja jonka avulla jokainen erä voidaan pitävästi yhdistää tuotantopaikkaan) pakattua Tiroler Speckkiä ei voida katsoa aidoksi. Tämän vaiheen palauttaminen tuotantoalueelle sekä vastaavat paikan päällä tehtävät tarkastukset katsotaan välttämättömäksi ja oikeasuhteiseksi toimenpiteeksi valmiin Tiroler Speck SMM -tuotteen laadun varmistamiseksi.

Alkuperäisen alkuperämerkinnän rekisteröimisen jälkeen tuottajat ovat jakaneet Tiroler Speck SMM -tuotetta pääasiassa leikattuna tai viipaloituna. Koska tätä ei erikseen mainittu alkuperäisessä eritelmässä, viipalointi- ja pakkausprosessia koskevat säännöt sisällytettiin nyt selvennykseksi.

4. Yhteys maantieteelliseen alueeseen:

Tuote-eritelmän 5 f kohdassa esitetään seuraavaa:

”Tiroler Speckin valmistus on muotoutunut sukupolvien kuluessa perinteiseksi jalostusmuodoksi Tirolin vuoristo-
maaseudulla aikana, jolloin tuoreen lihan jäähdyttämiseen ei vielä ollut keinoja. Jalostusvaiheeseen välttämättömänä kuuluva kuivatus puhtaassa vuori-ilmassa samoin kuin hellävarainen savustus tiettyjä maustesekeitä ja pyörkki- tai saarnipuuta käyttäen ovat Tiroler Speckin erityisluonteen tyypillisiä piirteitä.

Talonpojat siirsivät Tiroler Speckin maustamisreseptit ja valmistusmenetelmät jälkeläisilleen. Tällaisesta yksilöllisesti siirretystä perinteestä syntyi nykyinen Tiroler Speckin ammattimainen valmistustapa. Tätä tuotetta on arvostettu monien sukupolvien ajan sen korkean ravintoarvon, hyvän säilyvyyden ja monipuolisten käyttömahdollisuuksiensa ansiosta.”

Sitä muutetaan seuraavasti:

”4.6 Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Tiroler Speck on vuosisatojen ajan kuulunut maaseudun paikalliseen ruokakulttuuriin.

Asiakirjalähteet viittaavat Speckin pitkään historiaan Tirolessa. Teoksessa "Geschichte der Tiroler Metzgerhandwerks"(Tiroilaisten lihatuotteiden historia) (Universitätsverlag Wagner 1982) Nikolaus Graff ja Hermann Holzmann mainitsevat muun muassa Speckille sekä porsasmakkaroille 23. heinäkuuta 1573 vahvistetun hinnan. Speckin merkitykseen Tirolin väestön ruokavaliossa viitataan myös muualla teoksessa. Siinä esimerkiksi kerrotaan, että sianlihaa myytiin myös yksityisille suurina kappaleina, joista valmistettiin Speckkiä. Suurin osa porsaan lihasta suolattiin ja savustettiin, ja sitä tarjottiin ympäri vuoden Speckinä ja savustettuna porsaana.

Tiroler Speck on tuote, jonka korkea laatu ja maine perustuvat ilmastollisten tekijöiden sekä Tiroler Speckmeisterin asiantuntevan tietotaidon yhdistelmään. Sisä-Alppien vuoristoilmasto, joka käsittää mannerilmaston piirteitä ja alueellisia ilmastoeroja ja jossa kesät ovat pääosin kosteita ja syksyt kuivia, on johtanut erityisten varastointitekniikoiden kehittämiseen. Tiroler Speck SMM -tuotteen osalta kehitettiin erityinen vuodenaikoihin ja säähän perustuva tuotantomenetelmä. Tiroler Speckin valmistus on muotoutunut useiden sukupolvien aikana perinteiseksi tuotantomenetelmäksi Tirolin vuoristomaaseudulla aikana, jolloin tuoreen lihan jäädyttämiseen ei vielä ollut keinoja. Kuivumisprosessia Tirolin puhtaassa vuoristoilmassa koskeva osaaminen on siirtynyt sukupolvelta toiselle. Yhdistettynä hellävaraiseen savustusprosessiin, jossa käytetään erityistä mausteseosta sekä pyökki- tai saarnipuuta, tämä takaa Tiroler Speckin erityiset ominaisuudet.

Yksilöidyllä maantieteellisellä alueella kehittynyt korkeatasoinen tuotantotekniikoiden ja kypsymisprosessin valvonnan erityisasiantuntemus, joka siirtyy sukupolvelta toiselle, on ratkaisevassa asemassa niiden aistinvaraisten ominaisuuksien osalta, joihin tuotteen laatu perustuu. Tiroler Speckin maustamisreseptit ja tuotantomenetelmät siirtyivät maanviljelijöiden jälkeläisille. Tästä yksityisesti siirretystä perinteestä syntyi nykyinen Tiroler Speckin kaupallinen ja ammattimainen valmistustapa. Tuotetta on arvostettu monien sukupolvien ajan sen korkean ravintoarvon, hyvän säilyvyyden ja monipuolisten käyttömahdollisuuksien ansiosta.

Tiroler Speckmeisterin osaaminen ja käsiteellinen perinne takaavat tuotteen laadun säilymisen. Tiroler Speckmeisterien vuosisatojen käytäntöihin perustuva kokemus raaka-aineiden ja ilmasto-olosuhteiden vaikutuksista tuotteen laatuun (myös tiedot haitallisista vaikutuksista, poikkeavuuksien aiheuttajista, raaka-aineiden jatkuvasti muuttuvista ominaisuuksista sekä ympäristötekijöistä ja tuotantoparametrien vastavuoroisista vaikutuksista) ovat ratkaisevassa asemassa lopputuotteen korkean laadun saavuttamisessa. Jatkovaa asiantuntevaa lisäkoulutusta saavan Tiroler Speckmeisterin tuotantoprosessin valvonnalla ehkäistään haitalliset vaikutukset tuotteeseen ja turvataan laadun säilyttäminen. Tiroler Speck SMM -tuotetta koskevan osaamisen edistämiseksi ja kehittämiseksi useat 4.5 kohdassa kuvatut tilat tekevät yhteistyötä Tiroler Speckin tuotannossa. Yhteistuotannon vaikutus tuotteen laatuun muodostaa osan Tiroler Speckmeisterin jatkuvaa asiantuntemuksen säilyttämistä, kehittämistä ja parantamista koskevaa koulutusta."

Perustelut:

Eritelmää mukautetaan vastaamaan asetuksen (EU) N:o 1151/2012 vaatimuksia siten, että historialliset viittaukset, kuten Tiroler Speckkiä koskevat viittaukset asiakirjoissa ja vanhat perinteet, jotka alun perin esitettiin alkuperätodisteita koskevassa jaksossa, on siirretty 4.6 kohtaan "Yhteys maantieteelliseen alueeseen".

Ilmastotekijöiden ja inhimillisten tekijöiden vaikutukset maantieteellisellä alueella kuvataan kattavasti. Tässä esitetään yksityiskohtainen kuvaus alueellisten tuottajien erityisestä asiantuntemuksesta, johon alkuperäisessä eritelmässä vain viitattiin. Asiantuntemus käsittää perinteisen tiedon erityisistä varastointitekniikoista, joiden pohjalta Tiroler Speck SMM -tuotteen erityinen vuodenaajoista ja säästä riippuvainen tuotantomenetelmä on kehitetty, sekä erityiset tuotantotekniikoita ja kypsymisprosessin valvontaa koskevat taidot, jotka ovat ratkaisevan tärkeitä aistinvaraisten ominaisuuksien tuottamiseksi.

Lisäksi korostetaan aistinvaraisia ominaisuuksia, jotka tekevät tuotteesta erityisen ja antavat tietoa sen laadusta ja ulkonäöstä.

5. Merkinnät:

Alkuperäinen 5 h kohta kuuluu seuraavasti:

"Suojattua maantieteellistä merkintää "Tiroler Speck" ei saa kääntää millekään toiselle kielelle. Sen täytyy olla kirjoitettuna tuotteen etikettiin selkein ja pysyvin kirjaimin, jotka erottuvat selvästi muusta tekstistä.

Sanojen "Suojattu maantieteellinen merkintä" ja/tai sen asioimiskielisenä ilmoitettavan lyhenteen "SMM" on seurattava välittömästi tämän jälkeen. Nimien, yritystunnusten ja merkkien mukaan liittäminen on sallittua, jos ne eivät harhauta asiakasta.

Tiroler Speckkiä saa myydä irrallisena, tyhjiöpakattuna tai valvotuissa olosuhteissa pakaten kokonaisuutena, palana tai leikeltynä."

Tämä korvataan seuraavasti:

"Kussakin pakatussa ja myyntivalmiissa yksikössä on oltava selvästi näkyvillä helposti luettavalla ja pysyvällä tavalla tilan numero, erätunniste eränumeron tai päivämäärän muodossa sekä sanat "Tiroler Speck SMM". Lisäksi merkinnöissä voidaan esittää käytetty ruhon osa ja/tai tuotantoalue yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

Esimerkkejä merkinnöistä:

- "Tiroler Speck SMM, pekoni"
- "Tiroler Speck SMM, valmistettu kinkusta"
- "Tiroler Speck SMM kyljestä, Zillertalin Speck"
- "Ötztalin alueen Tiroler Speck SMM, valmistettu porsaan vatsasta"

Markkinointialueen yhteisellä kielellä esitetyt merkinnät sallitaan, kunhan myös saksankielinen nimi "Tiroler Speck SMM" esitetään.

Myös nimien, yritysnimien ja yksityisten merkkien esittäminen on sallittua, edellyttäen että pakkauksesta ei niiden vuoksi tule harhaanjohtava."

Perustelut:

Yksityiskohtaiset ja kattavat merkintöjä koskevat säännöt auttavat lisäämään avoimuutta ja parantamaan kuluttajille tarjottavia tietoja. Myös lisätietojen esittämistä säännellään, jotta voidaan ilmoittaa entistä täsmällisemmin käytetty ruhon osa ja/tai tuotantoalue yksilöidyllä maantieteellisellä alueella, jotta voidaan painottaa tuotteen alueellista alkuperää ja antaa tuotteesta yksityiskohtaisempi kuvaus esittämällä lisätietoja käytetystä ruhon osista. Näin annetaan tuotteesta täsmällisempi kuvaus ja kohdennetumpaa tietoa kuluttajia varten.

6. Muuta:

6.1 Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen

Nimi: Itävallan patenttivirasto
Osoite: Dresdner Straße 87
1200 Wien
ÖSTERREICH
Puhelin: +43 1534240
Faksi: +43 153424535
Sähköposti: Herkunftsangaben@patentamt.at

6.2 Organisaatio

Nimi: Konsortium Tiroler Speck g.g.A.
Osoite: Bundesstraße 33
6551 Pians
ÖSTERREICH
Puhelin: +43 544269001190
Faksi: +43 5442636211190
Sähköposti: kontakt@tirolerspeck.info

Kokoonpano: Tuottaja

Perustelut:

Hakijaryhmän nimi on vaihtunut nimen suojaamisen jälkeen ja sitä on päivitetty. Myös toimivaltaisen viranomaisen yhteystiedot ovat muuttuneet.

6.3 Valvontaelin

Valvontaelimen yhteystiedot sisältävää kohtaa on muutettu, koska valvontaelin on vaihtunut yksityiseksi elimeksi. Valvonnasta vastaa nyt seuraava valvontaelin:

Kontrollservice BIKO Tirol
Wilhelm-Greil-Straße 9
6020 Innsbruck
ÖSTERREICH
Puhelin: +43 592923100
Faksi: +43 592923199
Sähköposti: office@biko.at

Valvontatehtävät on määritetty yksityiskohtaisemmin ja niitä säännellään siten, että valvonta käsittää näytteiden oton markkinoilta ja/tai tiloilta sekä tiloilla tehtävät tarkastukset tuotteen ominaisuuksien ja alkuperätodisteissa mainittujen tietojen tarkistamiseksi. Tärkeimmät valvontatehtävät määritetään näin ollen eritelmässä.

6.4 Kansalliset vaatimukset

Kohta "Kansalliset vaatimukset" poistetaan kokonaan.

6.5 Toimitukselliset muutokset

6.5.1 Kartta (tuote-eritelmän liite 2) ja sitä koskeva viittaus kohdassa "Maantieteellinen alue" on korvattu määrittämällä maantieteelliseksi alueeksi Tirolin osavaltio. Maantieteellinen alue kuvataan näin ollen selkeästi ja yksiselitteisesti, joten kartta on tarpeeton.

6.5.2 Liite 3, johon viitataan kohdissa "Maantieteellinen alue" ja "Valmistusmenetelmä" ja jossa esitettiin sianlihan tuotantoedellytykset ja tuoretta lihaa koskevat vaatimukset (paloiteltu liha), on poistettu kokonaan. Tätä koskevat vaatimukset esitetään tyhjentävästi EU:n hygienialainsäädännössä, eurooppalaisessa rehulainsäädännössä sekä yhteisestä markkinajärjestelystä annetussa neuvoston asetuksessa (EU) N:o 1234/2007. Lainsäädäntö on osoittautunut riittäväksi tuotteen laadun varmistamiseksi. Ei siis ole enää tarpeen vaatia rehun osalta Itävallan sääntelyn noudattamista. Koska lihan tuotannossa käytettävän rehun polyeenipitoisuutta koskevat tiedot eivät usein ole saatavilla sen jälkeen kun liha on saatettu markkinoille ja koska osana sisäistä valvontajärjestelmää toteutetut analyysit osoittavat, että rasvahappotasot ovat vuodesta 2008 pysyneet tasaisesti monivuotisessa keskiarvossa 12,22 g/100 g (mikä on alun perin tavoiteltu raja-arvo), myös polyeenipitoisuutta koskeva vaatimus on tarpeeton. Tämän vuoksi poistetaan liitteen 3 tätä koskevat määräykset kohdissa A–C.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

"TIROLER SPECK"

EU-nro: PGI-AT-02162 – 8.8.2016

SAN () SMM (X)

1. Nimi tai nimet

"Tiroler Speck"

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Itävalta

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

Luokka 1.2 Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Tiroler Speck SMM -tuote on perinteinen käsintehty raakakypsytetty lihatuote, joka valmistetaan sian luuttomasta reidestä, kyljestä, lavasta, vatsasta tai etuselästä. Se kuivasuolataan, maustetaan ainakin katajanmarjaa, mustapippuria ja valkosipulia sisältävällä mausteseoksella, suolataan, kylmäsavustetaan alueelle ominaisella tavalla käyttäen vähintään 50 prosenttia pyökki- tai saarnipuuta ja ilmakuivataan. Ulkoinen väri on tumman ruskea, leikkauspinta on punertava, läskiosa valkoinen. Tuoksu on voimakkaan ja aromaattisen mausteen selvästi havaittavine kypsine jälkiaromeineen sekä savuinen. Maku on kevyen mausteen, vaihdellen selvästi ja tunnistettavasti savuun vivahtavasta voimakkaan lihaisaan makuun, jota pyöristää havaittava suolaisuus.

Fysikaalis-kemialliset ja mikrobiologiset ominaisuudet:

— veden ja proteiinin suhde: korkeintaan 1,7 (toleranssi + 0,2),

— suolapitoisuus (NaCl): korkeintaan 5,0 % (toleranssi + 1,5 % (keskellä) + 2,0 % (reunoilla)).

Tiroler Speck SMM -tuotetta valmistetaan yksinomaan yksilöidyllä maantieteellisellä alueella, ja sitä on saatavilla valmiina tuotteena pakattuna joko vakuumiin tai suojakaasuun joko viipaloimattomana, palana tai viipaleina.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Tiroler Speck SMM -tuotteeseen käytetyt ruhon osat ovat peräisin Euroopan unionista, ja ruhon osiksi kelpaavat reisi ja kamara, kulmapaistilla tai ilman, kyli ja kamara, vatsa ja kamara (pehmeillä luilla tai ilman), lapa ja kamara sekä etuselkä ja kamara, joista on poistettu luut ja jotka on leikattu hyvien käytänteiden mukaisesti.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Kaikki tuotantovaiheet (suolauksesta lopputuotteeseen) tapahtuvat yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Tiroler Speck SMM -tuotteen viipaloitiin Tiroler Speck SMM -tuotteen tuotantoon koulutettu asiantuntija, "Tiroler Speckmeister", tai paloittelu tapahtuu tämän valvonnassa. Viipaloinnin yhteydessä kukin valmis erä tarkistetaan aistinvaraisesti sen varmistamiseksi, ettei värissä tai maussa ole ei-toivottuja poikkeavuuksia. Jos poikkeavuuksia (kuten mätänemistä, poikkeavuuksia värissä tai ei-toivotun kuivan reunan muodostumista) havaitaan, on ryhdyttävä välittömiin toimiin valvontaparametrien (kuten lämpötilan, kosteuden tai kunkin prosessin vaiheen keston) mukauttamiseksi vielä tuotannossa olevien erien tai yksiköiden osalta. Jotta tämä laadunvarmistus voi toteutua nopeasti, Tiroler Speck SMM -tuotteen pakkaustoiminnot toteutetaan yksinomaan tuotantotilalla tai tilayhtymässä (jossa yrityksellä on tiloja useammassa paikassa, joissa kaikissa toteutetaan Tiroler Speck SMM -tuotteen yksittäisiä tuotantovaiheita, tai yrityksellä on useita postiosoitteita samassa piirikunnassa).

Jotta vältetään laadun heikkeneminen kuivumisen tai homekasvuston aiheuttaman mikrobiologisen pilaantumisen vuoksi, viipaloimisen ja pakkaamisen välisen ajan on pysyttävä lyhyenä. Tämän vuoksi Tiroler Speck SMM -tuote pakataan viipaloimattomana, paloina tai viipaleina vakuumiin tai suojakaasuun yksilöidyllä maantieteellisellä alueella. Jos kuitenkin erityisten järjestelyiden vuoksi varastointi on tarpeen ennen viipalointia, se voidaan tehdä vain vakuumiin tai suojakaasuun pakattuna (alkuperäinen pakkaus), jotta vältetään laadun heikkeneminen kuivumisen tai homekasvuston aiheuttaman mikrobiologisen pilaantumisen vuoksi. Tämän jälkeen Tiroler Speck SMM -tuote joko leikataan paloiksi kotitalouskäyttöä varten tai erotetaan kamarasta, puhdistetaan ja leikataan viipaleiksi tai tehdään valmiiksi käytettäväksi ruoanlaitossa, ja pakataan joko vakuumiin tai suojakaasuun (lopullinen pakkaus).

Tiroler Speck SMM -tuotetta voidaan myydä viipaloimattomana elintarvikealan vähittäiskaupan laitoksiin edellyttäen, että se viipaloidaan ostajan läsnäollessa. Näin myyty viipaloimaton osuus Tiroler Speck SMM -tuotteesta ei kuitenkaan saa ylittää 10:tä prosenttia kyseisen päivän erästä, eikä (esimerkiksi paloiksi, viipaleiksi tai kuutioiksi) viipaloinnin yhteydessä tarkistetussa ylijäävässä osassa saa olla minkäänlaisia viitteitä siitä, että viipaloimattomana myytävä Speck olisi viallista.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Kussakin pakatussa ja myyntivalmiissa yksikössä on oltava selvästi näkyvillä helposti luettavalla ja pysyvällä tavalla tilan numero, erätunniste eränumeron tai päivämäärän muodossa sekä sanat "Tiroler Speck SMM". Merkinöissä voidaan esittää käytetty ruhon osa ja/tai tuotantoalue yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

Markkinointialueen yhteisellä kielellä esitetyt merkinnät sallitaan, kunhan myös saksankielinen nimi "Tiroler Speck SMM" esitetään.

Myös nimien, yritysnimien ja yksityisten merkkien esittäminen on sallittua, edellyttäen että pakkauksesta ei niiden vuoksi tule harhaanjohtavaa.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Tirolin osavaltio

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Speckin tuotanto keinona säilöä tuoretta lihaa on kehittynyt ja jalostunut useiden sukupolvien aikana Tirolin vuoristoisella alueella, jolla on runsaasti maatalousmaata. Tiroler Speckin erityiset maustamisreseptit ja perinteiset tuotantomenetelmät siirtyivät maanviljelijöiden jälkeläisille. Tästä yksityisesti siirretystä perinteestä syntyi nykyinen Tiroler Speckin kaupallinen ja ammattimainen valmistustapa. Tuotantoprosessiin välttämättömänä kuuluva kuivatus Tirolin puhtaassa vuoristoilmassa sekä hellävarainen savustus erityisiä maustesekoituksia ja pyökki- tai saarnipuuta käyttäen muodostavat erityisen alueellisen menettelyn, josta Tiroler Speck saa sille ominaisen tumman ruskean värin. "Schopfspeck" (etuselästä valmistettu Speck) lukuun ottamatta leikkauspinoissa näkyy valkoinen rasvakerros ja liha on väriltään voimakkaan punaista tummentuen lihapuolta kohti. Tuotteen selviä ominaisuuksia ovat sen mausteinen aromi ja tunnistettava kypsä vivahde sekä sen kevyen mausteinen maku savuisine ja suolaisine vivahteineen, joiden taustalla on havaittavissa porsaan aromi. Tämän yleisen kuvauksen lisäksi yleisiä ovat alueelliset vaihtelut ja hienoiset muutokset aistinvaraisissa ominaisuuksissa. Vaihtelu perustuu kyseisillä alueilla ja rajatun maantieteellisen alueen laaksoissa perinteisiin kulttuurisiin erityisominaisuuksiin. Vastaavasti tiettyihin tuotteen tavanomaiseen luonteeseen liittyviin seikkoihin, kuten makuprofiiliin tai aavistukseen savustetusta puusta, yhdistyy erityisiä alueellisia ominaisuuksia, jotka eivät vaikuta Tiroler Speck SMM -tuotteen yleiseen identiteettiin tai muuta sitä.

Maantieteellisellä alueella kehittynyt perinteinen tuotantomenetelmä perustuu tuottajien asiantuntemukseen, joka on siirtynyt sukupolvelta toiselle vuosisatojen ajan.

Tiroler Speckmeisterin osaaminen ja käsiteellinen perinne takaavat tuotteen korkean laadun säilymisen. Tiroler Speckmeisterien vuosisatojen käytäntöihin perustuva kokemus raaka-aineiden ja ilmasto-olosuhteiden vaikutuksista tuotteen laatuun (myös tiedot haitallisista vaikutuksista, poikkeavuuksien aiheuttajista, raaka-aineiden jatkuvasti muuttuvista ominaisuuksista sekä ympäristötekijöistä ja tuotantoparametrien vastavuoroisista vaikutuksista) ovat ratkaisevassa asemassa lopputuotteen korkean laadun saavuttamisessa. Tiroler Speckmeister määrittää tämän vuoksi ilmakeuhaprosessin keston alueen ilmasto-olosuhteiden ja ruhon osien koon perusteella. Näin varmistetaan huolellinen kuivaus ja laadultaan moitteeton tuote kaikkine ominaispiirteineen (tumman ruskea ulkoinen väri, keskimääräisen kiinteästä kiinteään vaihteleva rakenne, katajanmarjan maku sekä tunnistettava suolainen vivahde ja savuinen aromi).

Jatkuvaa asiantuntevaa lisäkoulutusta saavan Tiroler Speckmeisterin tuotantoprosessin valvonnalla ehkäistään haitalliset vaikutukset tuotteeseen ja turvataan laadun säilyttäminen.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

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

ISSN 1977-1053 (sähköinen julkaisu)
ISSN 1725-2490 (painettu julkaisu)



Euroopan unionin julkaisutoimisto
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

FI