

# Journal officiel de l'Union européenne

# C 46



Édition  
de langue française

## Communications et informations

61<sup>e</sup> année

8 février 2018

Sommaire

### IV Informations

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

#### Conseil

2018/C 46/01	Avis à l'attention des personnes faisant l'objet des mesures restrictives prévues par la décision 2013/255/PESC du Conseil concernant des mesures restrictives à l'encontre de la Syrie et par le règlement (UE) n° 36/2012 du Conseil concernant des mesures restrictives en raison de la situation en Syrie .....	1
--------------	---	---

#### Commission européenne

2018/C 46/02	Taux de change de l'euro .....	2
--------------	--------------------------------	---

INFORMATIONS RELATIVES À L'ESPACE ÉCONOMIQUE EUROPÉEN

#### Autorité de surveillance AELE

2018/C 46/03	Avis d'information de l'Autorité de surveillance AELE fondé sur l'article 16, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1008/2008 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles communes pour l'exploitation de services aériens dans la Communauté — Suppression d'obligations de service public portant sur des services aériens réguliers .....	3
--------------	--	---

FR

2018/C 46/04	Avis d'information de l'Autorité de surveillance AELE fondé sur l'article 16, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1008/2008 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles communes pour l'exploitation de services aériens dans la Communauté — Établissement d'obligations de service public portant sur des services aériens réguliers .....	3
2018/C 46/05	Avis d'information de l'Autorité de surveillance AELE fondé sur l'article 17, paragraphe 5, du règlement (CE) n° 1008/2008 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles communes pour l'exploitation de services aériens dans la Communauté — Appel d'offres portant sur l'exploitation de services aériens réguliers conformément aux obligations de service public .....	4

---

## V Avis

### PROCÉDURES JURIDICTIONNELLES

#### **Cour AELE**

2018/C 46/06	Demande d'avis consultatif de la Cour AELE présentée par la Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht, le 12 octobre 2017, dans l'affaire Edmund Falkenhahn AG/the Liechtenstein Financial Market Authority (Affaire E-9/17) .....	5
--------------	--	---

### PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE CONCURRENCE

#### **Commission européenne**

2018/C 46/07	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.8778 — Apollo Management/Phoenix Services) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée <sup>(1)</sup> .....	6
--------------	---	---

### AUTRES ACTES

#### **Commission européenne**

2018/C 46/08	Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires .....	8
--------------	---	---

<sup>(1)</sup> Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.

## IV

*(Informations)*INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET  
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

## CONSEIL

**Avis à l'attention des personnes faisant l'objet des mesures restrictives prévues par la décision 2013/255/PESC du Conseil concernant des mesures restrictives à l'encontre de la Syrie et par le règlement (UE) n° 36/2012 du Conseil concernant des mesures restrictives en raison de la situation en Syrie**

(2018/C 46/01)

Les informations figurant ci-après sont portées à l'attention de M. Ali Ayyub (n° 56), M. Fahd Jasim (n° 57), M. Mohammed Ramez Tourjman (n° 221) et M. Ahmad al-Hamu (n° 227), personnes visées à l'annexe I de la décision 2013/255/PESC du Conseil <sup>(1)</sup> concernant des mesures restrictives à l'encontre de la Syrie et à l'annexe II du règlement (UE) n° 36/2012 du Conseil <sup>(2)</sup> concernant des mesures restrictives en raison de la situation en Syrie.

Le Conseil a l'intention de modifier les exposés des motifs concernant les personnes susmentionnées. Ces personnes sont informées qu'elles peuvent adresser au Conseil, avant le 12 février 2018, une demande en vue d'obtenir les exposés des motifs envisagés, à l'adresse suivante:

Conseil de l'Union européenne  
Secrétariat général  
DG C 1C  
Rue de la Loi 175  
1048 Bruxelles  
BELGIQUE

Courriel: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

---

<sup>(1)</sup> JO L 147 du 1.6.2013, p. 14.

<sup>(2)</sup> JO L 16 du 19.1.2012, p. 1.

# COMMISSION EUROPÉENNE

## Taux de change de l'euro <sup>(1)</sup>

7 février 2018

(2018/C 46/02)

### 1 euro =

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,2338	CAD	dollar canadien	1,5445
JPY	yen japonais	134,84	HKD	dollar de Hong Kong	9,6463
DKK	couronne danoise	7,4430	NZD	dollar néo-zélandais	1,6897
GBP	livre sterling	0,88675	SGD	dollar de Singapour	1,6291
SEK	couronne suédoise	9,8585	KRW	won sud-coréen	1 335,72
CHF	franc suisse	1,1610	ZAR	rand sud-africain	14,7640
ISK	couronne islandaise	125,00	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,7416
NOK	couronne norvégienne	9,6618	HRK	kuna croate	7,4413
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	16 729,40
CZK	couronne tchèque	25,230	MYR	ringgit malais	4,8155
HUF	forint hongrois	309,81	PHP	peso philippin	63,236
PLN	zloty polonais	4,1595	RUB	rouble russe	70,5211
RON	leu roumain	4,6555	THB	baht thaïlandais	38,976
TRY	livre turque	4,6681	BRL	real brésilien	4,0070
AUD	dollar australien	1,5684	MXN	peso mexicain	23,0468
			INR	roupie indienne	79,2655

<sup>(1)</sup> Source: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

## INFORMATIONS RELATIVES À L'ESPACE ÉCONOMIQUE EUROPÉEN

## AUTORITÉ DE SURVEILLANCE AELE

**Avis d'information de l'Autorité de surveillance AELE fondé sur l'article 16, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1008/2008 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles communes pour l'exploitation de services aériens dans la Communauté**

**Suppression d'obligations de service public portant sur des services aériens réguliers**

(2018/C 46/03)

État membre	Norvège
Liaison concernée	Værøy — Bodø A-R
Date initiale de l'entrée en vigueur des obligations de service public	1 <sup>er</sup> août 2014 (annoncée le 5 septembre 2013 au JO C 256 et dans le supplément EEE n° 50/2013)
Date de la suppression	1 <sup>er</sup> août 2019
Adresse à laquelle peuvent être obtenus le texte de l'appel d'offres et l'ensemble des informations et/ou documents pertinents se rapportant à l'obligation de service public	Ministère des transports et des communications BP 8010 Dep N-0030 OSLO NORVÈGE  Tél. +47 22248353 postmottak@sd.dep.no

**Avis d'information de l'Autorité de surveillance AELE fondé sur l'article 16, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1008/2008 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles communes pour l'exploitation de services aériens dans la Communauté**

**Établissement d'obligations de service public portant sur des services aériens réguliers**

(2018/C 46/04)

État membre	Norvège
Liaison concernée	Værøy — Bodø A-R
Date d'entrée en vigueur des obligations de service public	1 <sup>er</sup> août 2019
Adresse à laquelle le texte et l'ensemble des informations et/ou documents pertinents se rapportant aux obligations de service public modifiées peuvent être obtenus	Ministère des transports et des communications PO Box 8010 Dep N-0030 OSLO NORVÈGE  Tél. +47 22248353 Courriel: postmottak@sd.dep.no  <a href="https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/?documenttype=dokumenter/anbud">https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/?documenttype=dokumenter/anbud</a>

**Avis d'information de l'Autorité de surveillance AELE fondé sur l'article 17, paragraphe 5, du règlement (CE) n° 1008/2008 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles communes pour l'exploitation de services aériens dans la Communauté**

**Appel d'offres portant sur l'exploitation de services aériens réguliers conformément aux obligations de service public**

(2018/C 46/05)

État membre	Norvège
Liaisons concernées	Værøy – Bodø (A/R)
Période de validité du contrat	1 <sup>er</sup> août 2019-31 juillet 2024
Date limite de remise des offres	25 avril 2018 à 12 heures (heure locale)
Adresse à laquelle le texte de l'appel d'offres et l'ensemble des informations et/ou des documents pertinents se rapportant à l'appel d'offres et aux obligations de service public modifiées peuvent être obtenus	Ministère des transports et des communications PO Box 8010 Dep N-0030 OSLO NORVÈGE Tél. +47 22248353 Courriel: postmottak@sd.dep.no Internet: <a href="https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/?documenttype=dokumenter/anbud">https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/?documenttype=dokumenter/anbud</a>

## V

(Avis)

## PROCÉDURES JURIDICTIONNELLES

## COUR AELE

**Demande d'avis consultatif de la Cour AELE présentée par la Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht, le 12 octobre 2017, dans l'affaire Edmund Falkenhahn AG/the Liechtenstein Financial Market Authority**

(Affaire E-9/17)

(2018/C 46/06)

La Cour AELE a été saisie, par lettre du 12 octobre 2017 de la Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht (commission de recours de l'autorité des marchés financiers), parvenue au greffe de la Cour le jour même, d'une demande d'avis consultatif dans l'affaire Edmund Falkenhahn AG/the Liechtenstein Financial Market Authority. Cette demande porte sur les questions suivantes:

- I/1. La directive 2009/110/CE du Parlement européen et du Conseil du 16 septembre 2009 concernant l'accès à l'activité des établissements de monnaie électronique et son exercice ainsi que la surveillance prudentielle de ces établissements (directive sur la monnaie électronique) fait-elle obstacle à ce qu'une monnaie électronique ait, au cours de la période comprise entre son émission (article 11, paragraphe 1) et son remboursement (article 11, paragraphe 2), une valeur différente de la valeur nominale lors de son émission contre la remise de fonds, dès lors qu'elle est remboursée (article 11, paragraphe 2) au moins à la valeur nominale?
  - I/2. En cas de réponse affirmative à la question I/1, la valeur différente visée à la question I/1 peut-elle être liée à une valeur variable (le cours de l'or, par exemple)?
  - I/3. En cas de réponse affirmative à la question I/2, en cas de lien avec une valeur variable (le cours de l'or, par exemple), l'article 12 de la directive sur la monnaie électronique fait-il obstacle à un remboursement (article 11, paragraphe 2) à un montant supérieur à la valeur nominale?
  - II/1. L'article 7, paragraphe 2, premier et deuxième alinéas, de la directive sur la monnaie électronique définit-il de manière exhaustive ce qu'il y a lieu de considérer comme des actifs à faible risque et sûrs au sens de l'article 7, paragraphe 1, première phrase, de la directive sur la monnaie électronique, lu en liaison avec l'article 9, paragraphe 1, point a), de la directive 2007/64/CE du Parlement européen et du conseil du 13 novembre 2007 concernant les services de paiement dans le marché intérieur (directive sur les services de paiement)?
  - II/2. En cas de réponse négative à la question II/1, l'article 9, paragraphe 1, point a), de la directive sur les services de paiement empêche-t-il l'autorité compétente de ne définir ce que doivent être des actifs à faible risque (liquides) et sûrs qu'au moment de statuer sur l'octroi d'une autorisation conformément à l'article 10 de la directive sur la monnaie électronique?
  - II/3. En cas de réponse négative à la question II/2, faut-il interpréter la référence à l'article 9, paragraphes 1 et 2, de la directive sur les services de paiement figurant dans la première phrase de l'article 7, paragraphe 1, de la directive sur la monnaie électronique comme signifiant «des actifs à faible risque et sûrs» au sens de l'article 7, paragraphe 2, premier alinéa de la directive sur la monnaie électronique ou comme signifiant des «actifs à faible risque, liquides et sûrs»?
  - II/4. En liaison avec la réponse à la question II/3, l'or est-il un actif à faible risque (liquide) et sûr?
-

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE  
CONCURRENCE

COMMISSION EUROPÉENNE

**Notification préalable d'une concentration**  
**(Affaire M.8778 — Apollo Management/Phoenix Services)**  
**Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée**  
**(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**  
(2018/C 46/07)

1. Le 2 février 2018, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil et à la suite d'un renvoi en application de l'article 4, paragraphe 5, dudit règlement<sup>(1)</sup>, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- Apollo Management, LP («Apollo», États-Unis),
- Phoenix Services International LLC («Phoenix», États-Unis).

Apollo acquiert indirectement, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle exclusif de l'ensemble de Phoenix.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Apollo: contrôle de plusieurs fonds d'investissement investissant, à l'échelle mondiale, dans des entreprises et des titres de créance émis par des sociétés de divers secteurs, tels que les produits chimiques, les croisières, les hôpitaux, la sécurité, les services financiers et les emballages en verre,
- Phoenix: prestation de services à des producteurs d'acier, tels que la manipulation, la transformation et la vente de scories, ainsi que la récupération de ferraille et son calibrage suivant les spécifications du client.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations.

Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée du traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil<sup>(2)</sup>, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

M.8778 — Apollo Management/Phoenix Services

<sup>(1)</sup> JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).

<sup>(2)</sup> JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.



Ces observations peuvent être envoyées par courrier électronique, par télécopieur ou par courrier postal. Veuillez utiliser les coordonnées ci-dessous:

Courriel: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax: +32 22964301

Adresse postale:

Commission européenne  
Direction générale de la concurrence  
Greffé des concentrations  
1049 Bruxelles  
BELGIQUE

---

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2018/C 46/08)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

**Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012**

«TIROLER SPECK»

N° UE: PGI-AT-02162 — 8.8.2016

AOP ( ) IGP ( X )

**1. Groupement demandeur et intérêt légitime**

Konsortium Tiroler Speck g.g.A.  
Bundesstraße 33  
6551 Pians  
ÖSTERREICH  
Tél. +43 544269001190  
Fax: +43 5442636211190  
Courriel: kontakt@tirolerspeck.info

La demande d'enregistrement a été présentée à l'origine par des membres du groupement demandeur. Le demandeur actuel représente les intérêts des producteurs de «Tiroler Speck» (IGP) et est, à ce titre, fondé à demander des modifications du cahier des charges.

**2. État membre ou pays tiers**

Autriche

**3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification**

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien avec l'aire géographique
- Étiquetage
- Autres (modification des coordonnées du service compétent, du nom du groupement demandeur initial, organisme de contrôle, exigence nationale, modifications d'ordre rédactionnel)

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

#### 4. Type de modification(s)

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012.
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012.

#### 5. Modification(s)

L'expérience acquise depuis la protection accordée à la dénomination dans la mise en œuvre de l'appellation protégée impose de modifier le cahier des charges en décrivant de manière détaillée toutes les conditions importantes pour la production et la commercialisation, y compris les étapes de la production qui doivent absolument être effectuées dans l'aire géographique concernée, et qui ont pour but de garantir et de préserver la qualité du «Tiroler Speck» (IGP).

Le cahier des charges actuel a été rédigé à partir de plusieurs documents et annexes fusionnés en un seul texte, révisé et mis à jour, afin de décrire plus clairement les exigences concernant notamment le processus de production et la preuve de l'origine, ce qui contribue à préserver la qualité du «Tiroler Speck» (IGP).

##### 1. Description du produit:

Le point 5b) du cahier des charges est libellé comme suit:

«La matière première pour le “Tiroler Speck” (IGP) est prélevée sur les morceaux suivants de viande porcine, désossée et découpée:

- cuissot,
- carré,
- épaule,
- poitrine
- collier.

Le “Tiroler Speck” est légèrement salé avant d'être généreusement traité et stocké dans un assaisonnement particulier conforme aux us et coutumes de la région, dans ses propres locaux, à une température de 18° à 20 °C et dans une fumée piquante.

Sa couleur extérieure est brun foncé, la coupe est rougeâtre avec une partie de lard blanc. L'odeur est aromatique et légère, avec une nuance de fumée reconnaissable. Le goût est épicé; il se caractérise par des mélanges d'épices particuliers et un fumage spécial et peu salé.

Propriétés physico-chimiques et microbiologiques:

- rapport eau/protéines: maximum 1,5 (tolérance + 0,2),
- teneur maximale en sel de cuisine: 5,0 %,
- teneur en nitrite de sodium (exprimée en nitrite de sodium) (NaNO<sub>2</sub>) 5 mg/100 g (50 mg/kg)
- teneur en nitrate de potassium (exprimée en nitrite de sodium) (NaNO<sub>2</sub>) 25 mg/100 g (250 mg/kg)
- nombre total de colonies mésophiles (y compris les bactéries lactiques) UFC/g ≤ 1 x 10<sup>7</sup>.»

et il est modifié comme suit:

##### «4.2. Description

###### 4.2.1. Généralités

Le “Tiroler Speck” (IGP) est un produit de salaison cru, traditionnellement produit de façon artisanale à partir de viande de porc prélevée sur le cuissot, le carré, la poitrine, l'épaule ou l'échine, toujours désossée. Il est salé à sec, assaisonné, saumuré, fumé à froid et séché à l'air.

Le “Tiroler Speck” (IGP) est exclusivement fabriqué dans l'aire géographique délimitée et emballé sous vide ou sous atmosphère contrôlée, dans sa forme définitive, sous forme de morceau entier, fractionné ou en tranches.

#### 4.2.2. Propriétés organoleptiques

Le «Tiroler Speck» (IGP) a un aspect général caractéristique, avec un goût particulier et un parfum de fumé. En raison du fumage à froid et des épices utilisées, le «Tiroler Speck» (IGP) a une couleur extérieure brun foncé. À l'exception du lard d'échine, les surfaces de coupe présentent un gras de couverture blanc et ont une couleur de viande rouge vif, qui devient plus foncée sur le côté de la viande. L'odeur aromatique épicée est intense, avec une note marquée de viande mûrie, accompagnée de l'arôme de la viande de porc en arrière-plan. Il est ferme au toucher et mi-dur à dur lorsqu'on le presse entre les doigts, compact sous la dent, pas mou. Son goût et son arôme sont légèrement épicés, soutenus par des notes de fumé clairement reconnaissables avec une saveur marquée de viande en bouche, arrondies par une note salée caractéristique. L'apparence et les caractéristiques générales du produit varient souvent selon les régions, en fonction des particularités culturelles ancrées dans les régions et vallées principales de l'aire géographique délimitée. Certains aspects typiques du produit, tels que l'arôme ou les notes de bois fumé, sont alors particulièrement marqués dans une région donnée sans qu'ils n'influencent ou ne modifient la nature globale du «Tiroler Speck» (IGP).

#### 4.2.3. Propriétés physico-chimiques

Rapport eau/protéines: maximum 1,7 (tolérance + 0,2)

Teneur maximale en sel de cuisine (NaCl): 5,0 % (tolérance: + 1,5 % [au milieu] et + 2,0 % [au bord]).»

#### *Justification:*

Les caractéristiques organoleptiques du produit sont décrites de manière plus détaillée et plus précise. Le rapport eau/protéines est indiqué comme «maximum 1,7» à juste titre, au lieu de «max 1,5» comme c'était le cas auparavant, en raison d'une faute de frappe dans le cahier des charges. Les caractéristiques microbiologiques sont purement et simplement supprimées car elles sont superflues en raison des contraintes juridiques existantes. Dans la formulation contenue en partie dans le cahier des charges puis complétée, il s'agit de précisions destinées à clarifier et à améliorer le texte en termes d'exhaustivité de la description du produit, mettant ainsi à la disposition de l'organisme de contrôle des paramètres du produit plus précis et plus fiables afin de garantir la qualité du produit.

La coupe et le tranchage du «Tiroler Speck» s'effectuent exclusivement depuis toujours dans l'aire géographique délimitée. Il est donc expliqué dans la description du produit à quel moment le «Tiroler Speck» (IGP) se trouve dans sa forme définitive, à savoir en morceau entier, en morceaux moins gros ou découpés, et emballé sous vide ou sous atmosphère contrôlée.

#### 2. *Preuve de l'origine:*

Étant donné que le cahier des charges ne contenait pas jusqu'à présent de références à la preuve de l'origine, il est opportun d'intégrer des indications concernant la traçabilité du produit au point 4.4 du cahier des charges. Il contient désormais des dispositions visant à garantir la traçabilité du produit. L'étiquette de tout morceau de «Tiroler Speck» (IGP) produit doit porter un numéro d'entreprise et un numéro d'identification du lot sous la forme d'un numéro de lot ou l'indication d'une date, ce qui permet d'imputer clairement chaque lot à une entreprise de fabrication. Tout fabricant souhaitant commercialiser du lard sous la dénomination «Tiroler Speck» doit figurer sur une liste de producteurs établie par le groupement demandeur, et disponible sur la page internet [www.tirolerspeck.info](http://www.tirolerspeck.info). Cette liste répertorie toutes les entreprises qui fabriquent et emballent du «Tiroler Speck» (IGP) conformément aux dispositions de ce cahier des charges, et consigne les informations suivantes: numéro de l'entreprise, nom de l'entreprise et adresse du lieu d'implantation. Si l'entreprise possède plusieurs sites qui effectuent chacun différentes étapes de la production de «Tiroler Speck» (IGP), ou plusieurs adresses postales dans le même district, ces sites peuvent être inscrits comme association professionnelle sur la liste de producteurs.

Les considérations antérieures concernant le point 5d, qui étaient incluses sous ce point au moment de la reconnaissance de l'indication de l'origine en question, figureront désormais au point 4.6 «Lien avec l'aire géographique».

#### 3. *Méthode de production:*

Le point 5e) du cahier des charges est libellé comme suit:

«La fabrication des morceaux énumérés au point 5b) doit respecter les critères suivants:

- Tous les morceaux qui sont transformés en «Tiroler Speck» doivent subir la découpe traditionnelle (voir annexe 3);
- Une salaison à sec (par friction avec un mélange de sel et d'épices à sec) et un saumurage sont nécessaires;

- Le fumage et le séchage concomitant ont lieu à une température de fumage et une température ambiante maximales de 20°;
- Le séchage à l'air et la maturation ont lieu à une température ambiante comprise entre 10° et 15 °C, et à une humidité relative de 60 % à 80 %; Un brassage d'air suffisant doit être garanti;
- Le séchage et la maturation doivent être suffisamment uniformes pour éviter que le bord ne sèche;
- Les produits doivent être exempts de parasites;
- Il est interdit de saler les morceaux considérés par pulvérisation et de les traiter par malaxeur;
- Le contrôle de qualité doit suivre le schéma de contrôle indiqué à l'annexe 4;»

et il est modifié comme suit:

«4.5.1. Savoir-faire — Connaissances liées à la production:

L'ensemble des processus de fabrication de "Tiroler Speck" (IGP) est effectué par les entreprises de fabrication inscrites sur la liste des producteurs et doit être supervisé par un "Tiroler Speckmeister".

Afin de maintenir la qualité du "Tiroler Speck" (IGP), le personnel qualifié exerçant l'activité de "Tiroler Speckmeister" doit suivre une formation appropriée dispensée par le groupement demandeur dans le but de conserver le niveau de qualité pour l'ensemble des professionnels concernés. Toute personne remplissant les conditions d'admission à librement accès à la formation. Les compétences techniques du "Tiroler Speckmeister" sont remplies lorsque les critères techniques d'admissibilité exigés pour une autorisation professionnelle pertinente peuvent être établis (comme par exemple une formation complète de boucher ou de spécialiste en alimentation) ou que la preuve d'une expérience correspondante dans la fabrication de produits saumurés crus, fumés à froid peut être apportée. Les "Tiroler Speckmeister" doivent régulièrement suivre une formation de ce type permettant l'échange d'expérience.

4.5.2. La viande comme matière première:

La viande utilisée pour la fabrication du "Tiroler Speck" (IGP) provient de l'Union européenne et comprend les morceaux suivants, systématiquement désossés et découpés selon les règles:

- le cuissot avec couenne, avec ou sans tende de tranche,
- le carré avec couenne,
- la poitrine avec couenne (avec ou sans bourrelet),
- l'épaule épaisse avec couenne,
- l'échine sans couenne.

4.5.3. Production

Les morceaux de viande sont salés à sec, voire saumurés. Cela nécessite de frotter la surface de la viande avec du sel de cuisine (sel de mine ou sel marin), des adjuvants de salaison (nitrites et/ou nitrates) et un mélange d'épices contenant au moins du genièvre, du poivre noir et de l'ail, permettant la formation d'une saumure. Les machines de salaison par injection ou machines d'injection de saumure ou machines à tumbler ne peuvent pas être utilisées.

La phase suivante de salaison qui complète le processus de salage se déroule à une température comprise entre 2 °C et 7 °C maximum. Cette phase de repos dure habituellement entre 7 et 35 jours. Sa durée varie selon la taille du morceau de viande et elle est calculée avec précision, de sorte que la teneur finale en sel dans le produit fini corresponde aux propriétés physico-chimiques énoncées au point 4.2.3.

Le salage est suivi d'une phase de séchage à froid qui se fait à une température comprise entre 2 °C et 7 °C et qui, en fonction des régions à l'intérieur de l'aire géographique délimitée, dure jusqu'à 14 jours.

Après une période de réchauffage de 24 heures maximum à une température ne dépassant pas 28 °C, se déroule la phase de fumage à froid lors de laquelle le bois utilisé pour la production de fumée doit se composer d'au moins 50 % de bois de hêtre ou de frêne.

Le fumage à froid est un procédé particulier, typique de la région, qui se fait à une température de fumage et une température ambiante de 22 °C maximum. Les morceaux de viande salés et séchés à froid sont alors soumis alternativement à des phases de fumage et de séchage sans fumée, pendant 4 à 14 jours dans un fumoir. La durée et l'intensité des phases de fumage sont déterminées par le "Tiroler Speckmeister".

Enfin, la maturation se fait pendant le séchage à l'air. Si aucun local climatisé approprié n'est disponible, la production de lard ne peut avoir lieu que pendant les saisons où la température ne dépasse pas 17 °C et où l'humidité de l'air varie entre 60 % et 90 %. La durée du séchage à l'air est donc calculée par le "Tiroler Speckmeister" en tenant compte des conditions climatiques du moment dans la région ainsi que de la taille des morceaux de viande.

#### 4.5.4. Découpe et conditionnement:

La surface du "Tiroler Speck" (IGP) complètement séché sera le cas échéant nettoyée et polie, puis le lard sera coupé en morceaux pour l'usage domestique, ou séparé de la couenne, préparé et coupé en tranches ou rendu prêt à cuisiner, et en tout état de cause emballé sous vide ou sous atmosphère contrôlée.

Il convient de limiter au minimum le délai entre la découpe et le conditionnement afin d'éviter des effets préjudiciables dus à l'oxydation et à la déshydratation. La découpe doit être effectuée par un "Tiroler Speckmeister", ou sous sa supervision.

Lors de la découpe, il convient de vérifier pour chaque lot de produit l'absence d'altérations indésirables de la couleur et du goût. Si des défauts apparaissent alors (par exemple, une maturation méphitique, un défaut de coloration ou l'apparition inacceptable de déshydratation sur les bords), il convient de prendre immédiatement des mesures visant à adapter les paramètres de contrôle (comme par exemple, la température, l'humidité de l'air ou la durée de l'étape du procédé) aux lots et aux unités encore en cours de production. Afin d'assurer rapidement la qualité du produit, les activités de production d'unités conditionnées de "Tiroler Speck" (IGP) doivent exclusivement se dérouler à l'intérieur de l'établissement de production ou du groupement professionnel.

Seul échappe à l'obligation d'effectuer la découpe sous la supervision du "Tiroler Speckmeister", le lard étiqueté "Tiroler Speck" (IGP), qui peut être livré entier aux établissements du commerce de détail des denrées alimentaires ou de la restauration collective, et découpé en présence du consommateur, pour autant que ce pourcentage ne dépasse pas 10 % de la quantité journalière de base et que lors du contrôle pendant la découpe (en morceaux, en tranches, en dés, etc.), rien n'indique en ce qui concerne la quantité restante que le lot en tant que tel présente des défauts qui laissent penser que l'ensemble du lard fourni présente des défauts.

Toutefois, si après la phase de séchage, pour des raisons d'organisation, un stockage est nécessaire avant le début de la découpe, cela doit se faire exclusivement dans un emballage (emballage primaire) sous vide ou sous atmosphère contrôlée afin d'empêcher une perte de qualité imputable à la poursuite du séchage ou à une dégradation microbiologique due à la formation de moisissure. Ensuite, le "Tiroler Speck" (IGP) sera coupé en morceaux pour l'usage domestique, ou séparé de la couenne, préparé et coupé en tranches ou rendu prêt à cuisiner, et en tout état de cause emballé sous vide ou sous atmosphère contrôlée (emballage final).

Les lots fabriqués en commun dans le but exclusif d'améliorer la qualité du "Tiroler Speck" (IGP) à des fins d'acquisition et de transmission de connaissances peuvent être fabriqués conjointement par plusieurs entreprises agréées inscrites sur la liste des producteurs au titre d'exception à l'exigence selon laquelle le conditionnement final doit être effectué à l'intérieur de l'établissement de production ou du groupement professionnel. Les différentes étapes ou parties du processus de production, y compris la découpe et le conditionnement, ainsi que le choix du matériau d'emballage et le calcul de la durée de conservation du produit, sont effectuées par différents établissements et ne doivent pas se dérouler à l'intérieur d'une entreprise de fabrication ou d'un groupement professionnel.»

#### Justification:

Des modifications ont été introduites dans le processus de fabrication afin de garantir la qualité inimitable du «Tyroler Speck», basée notamment sur le savoir-faire des producteurs quant au procédé traditionnel de fabrication. La formulation, qui apparaissait déjà dans le cahier des charges initial et dont le libellé est maintenant plus précis, fournit une description détaillée de cette méthode traditionnelle de production; le processus de transformation est notamment défini avec plus d'exactitude et précise que le tranchage et le conditionnement effectués immédiatement après la production du lard ont une incidence décisive sur les propriétés du produit. L'insertion de la disposition selon laquelle le découpage en morceaux et en tranches et le conditionnement doivent s'effectuer dans l'aire géographique définie, immédiatement après la fin de la dernière étape de production (séchage à l'air), vise à garantir la préservation de la qualité du «Tyroler Speck» (IGP).

Les différentes modifications portent sur les points suivants:

— *Savoir-faire — Connaissances liées à la production:*

Étant donné que l'actuel cahier des charges ne contient aucun élément majeur concernant les connaissances traditionnelles des producteurs, le nouveau cahier des charges apporte des précisions à cet égard et décrit la qualification du personnel spécialisé. Le titre professionnel établi dans l'aire géographique de «*Tiroler Speckmeister*» (charcutier spécialisé dans la fabrication de ce lard) et désignant le personnel qualifié qui possède le savoir-faire nécessaire à la fabrication de ce produit est intégré au cahier des charges. De plus, les activités en cours pour assurer la qualité dans la transmission de la tradition sont également décrites; celles-ci limitent efficacement la perte ou la diminution du savoir-faire et permettent de conserver les connaissances traditionnelles liées au produit.

— *La viande comme matière première:*

La désignation des morceaux de viande à utiliser passe du point 5b) initial «Description» et du point D «Découpe» de l'annexe 3 (Conditions de production pour la viande de porc et les exigences concernant les viandes fraîches — matières premières) à la section sur la méthode de production, sous un point distinct, «La viande comme matière première».

Le schéma figurant en annexe 4 du cahier des charges (Schéma pour l'évaluation sensorielle du produit fini) est supprimé, étant donné que la méthode de production est présentée de manière plus détaillée et plus exhaustive et que le contrôle de la qualité figure maintenant au point 4.7. Le contrôle est décrit.

— *Production:*

La fabrication du «*Tiroler Speck*» est décrite en détail par étapes, à commencer par le salage ou la saumure des morceaux de viande jusqu'à l'étape de production de la maturation pendant le séchage à l'air, et les paramètres techniques à respecter pour assurer la qualité du produit sont énumérés.

Afin de montrer l'importance de la gestion quotidienne des processus pour la qualité du produit, le cahier des charges établit explicitement que le processus de fabrication doit entièrement se dérouler dans une entreprise de fabrication ou un groupement professionnel (voir définition du groupement professionnel sous le point 2 de la demande de modification, ou le point 4.4. du cahier des charges) afin que, en cas de défaut patent de qualité, il soit possible d'adapter rapidement et en temps utile les paramètres de gestion (comme par exemple, la température, l'humidité de l'air ou la durée de l'étape du procédé) aux lots encore en cours de production.

Toutefois afin de promouvoir et développer les connaissances sur le «*Tyroler Speck*» (IGP), la «production communautaire» est ajoutée, dans laquelle les différentes étapes de la production ou des parties du processus de fabrication, y compris la découpe et le conditionnement ainsi que le choix du matériau d'emballage et le calcul de la durée de conservation du produit, sont effectuées par différents établissements inscrits pour la production du «*Tyroler Speck*» (IGP) sous le point 4.4 du cahier des charges, et ne doivent pas se dérouler à l'intérieur d'un établissement de production ou d'un groupement professionnel. Les conséquences sur la qualité liées à ce type de production peuvent ainsi être comparées et un avis spécialisé peut alors être émis. Les enseignements ainsi tirés sont intégrés aux formations existantes pour les «*Tiroler Speckmeister*» afin de conserver et de développer les connaissances sur le «*Tyroler Speck*» (IGP) pour en garantir la qualité.

— *Découpe et conditionnement:*

Il est objectivement justifié de limiter le tranchage et le conditionnement du «*Tiroler Speck*» à l'aire géographique définie, d'autant plus que des critères qualitatifs justifient cette restriction, qui est conforme aux pratiques constantes et sérieuses des producteurs locaux. Le tranchage et la découpe doivent être limités au lieu où ces activités peuvent s'exercer car elles ont une incidence sur les caractéristiques du produit.

Pendant le parage, la fabrication de morceaux ainsi que la découpe du «*Tyroler Speck*» (IGP) pour la consommation, les propriétés internes du lard apparaissent. Ces étapes de la production sont soumises à l'avis d'experts sous la supervision d'un «*Tiroler Speckmeister*», afin d'évaluer le respect des exigences énoncées au point 4.2 du cahier des charges et de garantir l'absence de défauts dans le produit. Il est ainsi possible de garantir que la fabrication d'un produit correspondant à la perception de sa qualité et à sa réputation. Si des défauts apparaissent lors du tranchage (par exemple, une maturation méphitique, un défaut de coloration ou l'apparition inacceptable de déshydratation sur les bords), il convient de prendre immédiatement, sous la supervision du «*Tiroler Speckmeister*», des mesures visant à adapter les paramètres de contrôle (comme la température, l'humidité de l'air ou la durée de l'étape du procédé) aux lots et aux unités encore en cours de production afin de protéger la qualité du produit et d'éviter l'apparition de défauts dans d'autres lots. Afin de permettre un retour rapide d'information concernant la qualité du produit, les activités de production d'unités conditionnées de «*Tiroler Speck*» (IGP) doivent se dérouler exclusivement à l'intérieur de l'établissement de production ou du groupement professionnel, à l'exception des lots fabriqués en commun afin d'en améliorer la qualité, qui peuvent être fabriqués conjointement par plusieurs entreprises (production communautaire).

Étant donné qu'à l'issue du cycle de fabrication du «Tiroler Speck» entier, le produit est exposé à une perte de qualité en raison de la poursuite du séchage ou d'une dégradation microbiologique due à la formation de moisissure, il est indispensable que le conditionnement s'effectue dans l'entreprise de fabrication avant la livraison. Toutefois, si pour des raisons d'organisation, un stockage est nécessaire avant le début de la découpe, cela doit se faire exclusivement dans un emballage primaire sous vide ou sous atmosphère contrôlée afin d'empêcher toute perte de qualité supplémentaire; le produit sera ensuite coupé en morceaux pour l'usage domestique, ou séparé de la couenne, préparé et coupé en tranches ou rendu prêt à cuisiner, et en tout état de cause placé dans son emballage final sous vide ou sous atmosphère contrôlée.

Le conditionnement ainsi que la découpe et le tranchage s'effectuent depuis toujours exclusivement dans l'aire géographique délimitée afin de garantir une évaluation par des experts de la texture interne ainsi qu'un retour d'information positif sous le contrôle d'un «*Tiroler Speckmeister*» afin de préserver un niveau élevé de qualité.

Seul échappe à l'obligation d'effectuer la découpe sous la supervision du «*Tiroler Speckmeister*», le lard étiqueté «Tiroler Speck» (IGP), qui peut être livré entier aux établissements du commerce de détail des denrées alimentaires ou de la restauration collective, et découpé en présence du consommateur, pour autant que ce pourcentage ne dépasse pas 10 % de la quantité journalière de base et que lors du contrôle pendant la découpe (en morceaux, en tranches, en dés, etc.), rien n'indique en ce qui concerne la quantité restante que le lot en tant que tel présente des défauts qui laissent penser que l'ensemble du lard fourni présente des défauts.

Cette dérogation a été introduite pour que le «Tiroler Speck» (IGP) entier, emballé, puisse être livré aux segments de clientèle (commerce de détail de denrées alimentaires et restauration collective) qui ne disposent pas sur place d'une personne spécialisée comme le «*Tiroler Speckmeister*» pour découper le «Tiroler Speck» (IGP). Afin de pouvoir utiliser la preuve de l'origine décrite au point 4.4 pour garantir la qualité du «Tiroler Speck» (IGP) entier, un plafond maximal de 10 % de la quantité journalière de base a été fixé; le «Tiroler Speck» (IGP) emballé peut être livré, dans la limite de ce plafond, aux deux groupes de clients précités car seules de très faibles quantités de «Tiroler Speck» (IGP) sont livrées en morceau entier et le contrôle de qualité s'effectue toujours sur un lot de fabrication, ce qui permet de tirer des conclusions sur le contrôle de l'ensemble du lot ou des morceaux entiers.

Le contrôle effectué sur place sous la responsabilité du producteur offre une garantie de qualité et d'authenticité du produit. Si le «Tiroler Speck» (IGP) était découpé et emballé en dehors de l'aire de production, il pourrait être acheminé vers de nombreuses unités de transformation et vendu à plusieurs reprises à des intermédiaires. En raison de la complexité de ces canaux commerciaux, il pourrait s'avérer impossible d'assurer un contrôle efficace ou la traçabilité car, en l'absence de numéro d'identification inscrit sur le registre des producteurs (c'est-à-dire un numéro d'entreprise et un numéro d'identification du lot sous la forme d'un numéro de lot ou l'indication d'une date permettant de vérifier la traçabilité du produit emballé pour tous les acteurs du marché et consommateurs et d'imputer clairement chaque lot à une entreprise de fabrication), le «Tiroler Speck», découpé et emballé ne pourrait pas être reconnu comme authentique. La relocalisation prévue de ces étapes dans la région d'origine, accompagnée du contrôle correspondant sur place, est considérée comme une mesure nécessaire et proportionnée afin d'assurer la qualité du «Tiroler Speck» (IGP) transformé.

Depuis le premier enregistrement de l'indication de l'origine, le «Tiroler Speck» (IGP) a principalement été débité ou découpé par le fabricant. Ce point n'était pas explicitement mentionné dans le cahier des charges initial; c'est pourquoi cette exigence relative aux étapes de découpe et d'emballage est désormais explicitement intégrée dans un souci de clarification.

#### 4. Lien avec l'aire géographique:

L'article 5f du cahier des charges est libellé comme suit:

«Au fil des générations, la fabrication du Tiroler Speck est devenue un mode de transformation traditionnel dans le paysage rural des montagnes du Tyrol, où la viande fraîche ne pouvait pas être réfrigérée. Le séchage à l'air pur de la montagne, nécessaire à la transformation, ainsi que le procédé délicat du fumage en présence de certains mélanges d'épices et de bois de hêtre ou de frêne confèrent au Tiroler Speck son caractère particulier.

De génération en génération, les paysans se sont transmis les recettes d'assaisonnement ainsi que les méthodes de fabrication du «Tiroler Speck». Cette tradition particulière se retrouve dans la fabrication industrielle actuelle du «Tiroler Speck». Il est apprécié depuis de nombreuses générations en raison de sa haute valeur nutritive, de sa bonne conservabilité et de ses multiples possibilités d'emploi.»

et il est modifié comme suit:

#### «4.6. Lien avec l'aire géographique

Le «Tiroler Speck» constitue depuis des siècles un élément incontournable de la cuisine paysanne locale.



On trouve des références à l'ancienne tradition du lard au Tyrol dans des sources documentaires. Dans la "Geschichte des Tiroler Metzgerhandwerkes" (Histoire de la boucherie tyrolienne) (Universitätsverlag Wagner 1982), Nikolaus Graff et Hermann Holzmann citent notamment le prix d'une livre de lard et de saucisses de porc, fixé le 23 juillet 1573. L'importance du lard dans les habitudes alimentaires de la population tyrolienne ressort également d'autres passages de cet ouvrage. On y indique par exemple que sur les marchés, la viande de porc était achetée en gros morceaux et transformée en lard pour l'usage domestique. La plus grande partie du porc était salée, puis fumée; elle avait alors sa place sur la table toute l'année sous forme de lard et de viande fumée.

Le "Tiroler Speck" est un produit qui doit sa qualité élevée et donc sa réputation à la combinaison de facteurs climatiques et du savoir-faire des "Tiroler Speckmeister". Le climat montagneux interalpin, qui présente des caractéristiques subcontinentales, marqué par des variations climatiques régionales avec principalement des étés humides et des automnes secs, a favorisé le développement de techniques spéciales de conservation pour lesquelles un mode de fabrication particulier, dépendant de la saison et des conditions météorologiques, a été élaboré pour le "Tiroler Speck" (IGP). Au fil des générations, la fabrication du Tiroler Speck est devenue un mode de transformation traditionnel dans le paysage rural des montagnes du Tyrol, où la viande fraîche ne pouvait pas être réfrigérée. Le séchage à l'air pur de la montagne, nécessaire à la transformation, ainsi que le procédé délicat du fumage en présence de certains mélanges d'épices et de bois de hêtre ou de frêne confèrent au Tiroler Speck son caractère particulier.

Le savoir-faire qui s'est développé dans cette aire géographique en matière de technique de production et de contrôle de la maturation, transmis de génération en génération, est décisif pour les principales caractéristiques du produit qui déterminent la qualité du produit. Les paysans ont transmis à leur descendance leur connaissance des recettes d'épices et de la méthode de production du "Tiroler Speck". Cette tradition transmise individuellement est à l'origine d'un usage commercial général pour la fabrication artisanale actuelle du "Tiroler Speck". En raison de sa valeur nutritive élevée, de sa bonne conservation et de ses différentes utilisations possibles, ce produit est apprécié depuis de nombreuses générations.

Le savoir-faire et la tradition artisanale des "Tiroler Speckmeister" sont le garant de la qualité élevée du produit et de la préservation de sa qualité. L'expérience pratique séculaire du "Tiroler Speckmeister" en ce qui concerne l'influence des matières premières et des paramètres climatiques sur la qualité du produit (notamment la connaissance des facteurs d'influence perturbants, des causes de variabilité et des changements constants des caractéristiques des matières premières et des facteurs environnementaux ainsi que les effets réciproques des paramètres de fabrication) constitue l'élément essentiel pour atteindre les normes qualitatives élevées du produit final. La surveillance du procédé de fabrication par un spécialiste formé en permanence, le "Tiroler Speckmeister", empêche les effets préjudiciables sur le produit et toute perte de qualité. Afin de promouvoir et développer les connaissances sur le "Tyroler Speck", plusieurs entreprises coopèrent pour la fabrication de ce produit, comme indiqué au point 4.5. Les bénéfices de cette méthode sur la qualité du produit sont intégrés dans les formations existantes des "Tiroler Speckmeister" afin de conserver, développer et améliorer leur savoir-faire.»

#### *Justification:*

Le cahier des charges est adapté aux exigences du règlement (UE) n° 1151/2012, de telle sorte que les considérations historiques, les références documentaires et les mentions relatives à la tradition orale sur le «Tiroler Speck» figurant initialement sous le point consacré à la preuve de l'origine du «Tiroler Speck» sont déplacées au point 4.6 «Lien avec l'aire géographique».

Les effets des facteurs humains et climatiques de l'aire géographique sont décrits en détail; évoqués jusqu'à maintenant en marge dans le cahier des charges, les connaissances particulières des fabricants régionaux comme le savoir-faire traditionnel concernant les techniques spéciales de conservation pour lesquelles un mode de fabrication particulier, dépendant de la saison et des conditions météorologiques, a été élaboré pour le «Tiroler Speck» (IGP) ainsi que le savoir-faire en matière de technique de production et de contrôle de la maturation, décisif pour les principales caractéristiques du produit, sont présentés de manière détaillée.

En outre, le document souligne les caractéristiques organoleptiques du produit, qui font la spécificité du produit particulier et sont essentielles pour sa qualité et sa réputation.

#### 5. *Étiquetage*

Le point 5 h de la version originale du cahier des charges est libellé comme suit:

«L'indication géographique protégée "Tiroler Speck" ne peut être traduite dans aucune langue. Elle doit figurer sur l'étiquette en caractères lisibles et indélébiles et se détacher nettement de toute autre inscription.

La dénomination "geschützte geographische Angabe" (indication géographique protégée) et/ou l'abréviation "g.g.A.", qui figurent dans la langue véhiculaire du pays, doivent suivre immédiatement. L'inscription de noms, de dénominations d'entreprises ou de marques propres est autorisée, à condition de ne pas induire l'acheteur en erreur.

Le "Tiroler Speck" peut être vendu en vrac, emballé sous vide ou sous atmosphère contrôlée, sous forme de morceau entier, fractionné ou en tranches.»

et il est modifié comme suit:

«Tout lot emballé et prêt à être commercialisé doit porter à un endroit clairement visible la mention lisible et indélébile du numéro de l'entreprise, un numéro d'identification du lot sous la forme d'un numéro de lot ou l'indication d'une date ainsi que la mention "Tiroler Speck" (IGP). De plus, il est possible d'indiquer le morceau de viande utilisé et/ou la région du fabricant située dans l'aire géographique délimitée.

Exemples d'étiquettes:

- "Tiroler Speck g.g.A. Schinkenspeck" (bacon)
- "Tiroler Speck g.g.A. vom Schinken" (jambon)
- "Tiroler Speck g.g.A. Karreespeck aus dem Zillertal" (lard de carré, provenant du Zillertal)
- "Tiroler Speck g.g.A. vom Bauch; Region Ötztal" (lard de poitrine, provenant de l'Ötztal).

Une indication dans la langue véhiculaire de la zone de commercialisation concernée est possible à condition que la dénomination "Tiroler Speck" (IGP) figure également en allemand.

L'inscription de noms, de dénominations d'entreprises ou de marques propres est autorisée, pour autant que le résultat ne soit pas trompeur.»

*Justification:*

La réglementation détaillée et complète concernant l'étiquetage est nécessaire afin d'améliorer la transparence et l'information fournie aux consommateurs. En outre, l'utilisation d'informations complémentaires dans l'étiquetage est réglementée et vise à indiquer plus précisément et à rendre plus compréhensibles et accessibles les indications relatives au morceau de viande utilisé et/ou à la région du producteur située dans l'aire géographique délimitée de sorte que le caractère régional du produit est davantage souligné et que le produit est décrit de manière plus détaillée par l'indication supplémentaire des morceaux de viande utilisés. Le produit est ainsi décrit plus précisément et le consommateur informé de façon plus ciblée.

6. *Autres informations:*

6.1. Service compétent de l'État membre:

Nom: Österreichisches Patentamt  
Adresse: 1200 Wien  
Dresdner Straße 87  
ÖSTERREICH  
  
Tél. +43 1534240  
Fax: +43 153424535  
Courriel: [Herkunftsangaben@patentamt.at](mailto:Herkunftsangaben@patentamt.at)

6.2. Groupement

Nom: Konsortium Tiroler Speck g.g.A.  
Adresse: Bundesstraße 33  
6551 Pians  
ÖSTERREICH  
  
Tél. +43 544269001190  
Fax: +43 5442636211190  
Courriel: [kontakt@tirolerspeck.info](mailto:kontakt@tirolerspeck.info)

Composition: producteurs

*Justification:*

Le nom du groupement demandeur a changé depuis la protection accordée à la dénomination et a été actualisé, tout comme les coordonnées modifiées du service compétent.

6.3. Structure de contrôle

La section contenant les coordonnées de l'organisme de contrôle a été modifiée en raison d'un changement en faveur d'un organisme de contrôle privé. Le contrôle est dorénavant exercé par l'autorité de contrôle suivante:

Kontrollservice BIKO Tirol  
Wilhelm-Greil-Straße 9  
6020 Innsbruck  
ÖSTERREICH  
  
Tél. +43 592923100  
Fax: +43 592923199  
Courriel: [office@biko.at](mailto:office@biko.at)

Les contrôles sont mieux définis et réglementés; le contrôle comprend ainsi le prélèvement d'échantillons sur le marché et/ou dans l'entreprise ainsi qu'une inspection des locaux de l'entreprise afin de vérifier les caractéristiques du produit et les mentions citées dans la preuve de l'origine. Les principaux éléments du contrôle sont dès lors énoncés dans le cahier des charges.

#### 6.4. Exigences nationales

Le point «Exigences nationales» est purement et simplement supprimé.

#### 6.5. Modifications d'ordre rédactionnel

6.5.1. La carte (annexe 2 du cahier des charges) et la référence à cette annexe au point «Aire géographique» sont remplacées par la mention de l'aire géographique «Land du Tyrol». La zone géographique est donc ainsi définie clairement et sans ambiguïté, une carte n'est donc pas nécessaire.

6.5.2. L'annexe 3 mentionnée sous les points «Aire géographique» et «Méthode de production» qui contenait les conditions de production pour la viande de porc et les exigences concernant les viandes fraîches (matières premières) est purement et simplement supprimée. Les exigences s'y rapportant sont établies de manière exhaustive dans le paquet «hygiène» de l'Union européenne, la législation européenne sur les aliments pour animaux et le règlement (CE) n° 1234/2007 relatif à l'OCM unique et se sont avérées suffisantes pour garantir la qualité du produit. Une limitation aux aliments pour animaux qui sont certifiés conformes aux dispositions autrichiennes, n'est ainsi plus nécessaire. Étant donné que dans le commerce de la viande, il est fréquent de ne pas disposer de données sur la teneur en polyène des aliments pour animaux utilisés, attestée par les analyses effectuées dans le cadre du contrôle interne, et que depuis 2008 les valeurs des acides gras restent constantes et se situent dans une moyenne pluriannuelle de 12,22 g/100 g (ce qui correspond à la limite initialement visée), le critère de la teneur en polyène n'est également désormais plus nécessaire de sorte que les dispositions figurant à l'annexe 3 sous les points A à C ont été supprimées.

DOCUMENT UNIQUE

«TIROLER SPECK»

N° UE: PGI-AT-02162 — 8.8.2016

AOP ( ) IGP ( X )

### 1. Dénomination(s)

«Tiroler Speck»

### 2. État membre ou pays tiers

Autriche

### 3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

#### 3.1. Type de produit

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

#### 3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le «Tiroler Speck» (IGP) est un produit de salaison cru, traditionnellement produit de façon artisanale à partir de viande de porc prélevée sur le cuissot, le carré, la poitrine, l'épaule ou l'échine, toujours désossée, salée à sec et assaisonnée avec un mélange particulier d'épices contenant au moins du genièvre, du poivre noir et de l'ail, salée, fumée à froid selon un procédé typiquement régional en utilisant au moins 50 % de bois de hêtre ou de frêne, et séchée à l'air. Sa couleur extérieure est brun foncé, la coupe est rougeâtre avec une partie de lard blanc. L'odeur est intense, aromatique, épicée, avec une note marquée de viande mûrie et un parfum de fumé. Son goût est légèrement épicé, soutenu par des notes de fumé clairement reconnaissables avec une saveur marquée de viande en bouche, arrondie par une note salée caractéristique.

Propriétés physico-chimiques et microbiologiques:

— rapport eau/protéines: maximum 1,7 (tolérance + 0,2)

— teneur maximale en sel de cuisine (NaCl): 5,0 % (tolérance: + 1,5 % [au milieu] et + 2,0 % [au bord])

Le «Tiroler Speck» est exclusivement fabriqué dans l'aire géographique délimitée et emballé sous vide ou sous atmosphère contrôlée, dans sa forme définitive, sous forme de morceau entier, fractionné ou en tranches.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

La viande utilisée pour le «Tiroler Speck» (IGP) provient de l'Union européenne et comprend des morceaux de cuissot avec couenne, avec ou sans tendre de tranche, de carré avec couenne, de poitrine avec couenne (avec ou sans bourrelet), d'épaule épaisse avec couenne, d'échine sans couenne, systématiquement désossés et découpés selon les règles.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de production (de la salaison à l'obtention du produit fini) se déroulent dans l'aire géographique délimitée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

La découpe du «Tiroler Speck» (IGP) doit se dérouler sous la surveillance d'un spécialiste formé pour la fabrication du «Tiroler Speck» (IGP), appelé «Tiroler Speckmeister», ou être directement effectué par celui-ci. Lors de la découpe, il convient de vérifier pour chaque lot de produit l'absence d'altérations indésirables de la couleur et du goût. Si des défauts apparaissent alors (par exemple, une maturation méphitique, un défaut de coloration ou l'apparition inacceptable de déshydratation sur les bords), il convient de prendre immédiatement des mesures visant à adapter les paramètres de contrôle (comme la température, l'humidité de l'air ou la durée de l'étape du procédé) aux lots et aux unités encore en cours de production. Afin d'assurer rapidement la qualité du produit, les activités de production d'unités conditionnées de «Tiroler Speck» (IGP) doivent se dérouler exclusivement à l'intérieur de l'établissement de production ou du groupement professionnel (= entreprise possédant plusieurs sites qui effectuent chacun différentes étapes de la production de «Tiroler Speck» [IGP], ou plusieurs adresses postales dans le même district).

Afin d'éviter des effets préjudiciables dus à l'oxydation et à la déshydratation ou à une dégradation microbiologique due à la formation de moisissure et, partant une perte de qualité, il convient de limiter au minimum le délai entre la découpe et le conditionnement du «Tiroler Speck» (IGP) de sorte que le conditionnement du «Tiroler Speck» (IGP) sous forme de morceau entier, fractionné ou en tranches doit se dérouler sous vide ou sous atmosphère contrôlée dans l'aire géographique délimitée. Toutefois, si avant le début de la découpe, pour des raisons d'organisation, un stockage est nécessaire, cela doit se faire exclusivement dans un emballage (emballage primaire) sous vide ou sous atmosphère contrôlée afin d'empêcher une perte de qualité imputable à la poursuite du séchage ou à une dégradation microbiologique due à la formation de moisissure. Ensuite, le «Tiroler Speck» (IGP) sera coupé en morceaux pour l'usage domestique, ou séparé de la couenne, préparé et coupé en tranches ou rendu prêt à cuisiner, et en tout état de cause emballé sous vide ou sous atmosphère contrôlée (emballage final).

Le «Tiroler Speck» (IGP) peut être livré emballé entier aux établissements du commerce de détail des denrées alimentaires ou de la restauration collective, pour autant qu'il soit découpé en présence du consommateur et que ce pourcentage de «Tiroler Speck» ne dépasse pas 10 % de la quantité journalière de base et que lors du contrôle pendant la découpe (en morceaux, en tranches, en dés, etc.), rien n'indique en ce qui concerne la quantité restante que le lot en tant que tel présente des défauts qui laissent penser que l'ensemble du lard fourni présente des défauts.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Tout lot emballé et prêt à être commercialisé doit porter à un endroit clairement visible la mention lisible et indélébile du numéro de l'entreprise, un numéro d'identification du lot sous la forme d'un numéro de lot ou l'indication d'une date ainsi que la mention «Tiroler Speck» (IGP). De plus, il est possible d'indiquer le morceau de viande utilisé et/ou la région du fabricant située dans l'aire géographique délimitée.

Une indication dans la langue véhiculaire de la zone de commercialisation concernée est possible à condition que la dénomination «Tiroler Speck» (IGP) figure également en allemand.

L'inscription de noms, de dénominations d'entreprises ou de marques propres est autorisée, pour autant que le résultat ne soit pas trompeur.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Land du Tyrol.

## 5. Lien avec l'aire géographique

Dans le Land du Tyrol, rural et montagneux, la production de lard s'est développée et affinée comme méthode de conservation de la viande fraîche au fil des générations. De génération en génération, les paysans se sont transmis leur connaissance des recettes d'assaisonnement ainsi que les méthodes de fabrication traditionnelle du «Tiroler Speck». Cette tradition transmise individuellement est à l'origine d'un usage commercial général pour la fabrication artisanale actuelle du «Tiroler Speck». Le séchage à l'air pur des montagnes du Tyrol, nécessaire au cours de la transformation, ainsi que le délicat processus de fumage au moyen de mélanges d'épices bien définis et l'utilisation du bois de hêtre et de frêne pour la production de fumée, constituent un procédé particulier, typique de cette région, qui confère au «Tiroler Speck» son apparence extérieure caractéristique brun foncé. À l'exception du lard d'échine, les surfaces de coupe présentent un gras de couverture blanc et ont une couleur de viande rouge vif, qui devient plus foncée sur le côté de la viande. L'odeur aromatique épicée avec une note reconnaissable de viande mûrie ainsi que son goût légèrement épicé, soutenu par des notes fumées et salées accompagnées de l'arôme de la viande de porc en arrière-plan, constituent les caractéristiques uniques du produit. L'apparence et les caractéristiques générales du produit varient souvent selon les régions, en fonction des particularités culturelles ancrées dans les régions et vallées principales de l'aire géographique délimitée. Certains aspects typiques du produit, tels que l'arôme ou les notes de bois fumé, sont alors particulièrement marqués dans une région donnée sans qu'ils n'influencent ou ne modifient la nature globale du «Tiroler Speck» (IGP).

Le procédé de fabrication traditionnel élaboré dans l'aire géographique repose sur le savoir-faire des fabricants transmis au fil des siècles.

Le savoir-faire et la tradition artisanale des «Tiroler Speckmeister» sont le garant de la qualité élevée du produit et de la préservation de sa qualité. L'expérience pratique séculaire du «Tiroler Speckmeister» en ce qui concerne l'influence des matières premières et des paramètres climatiques sur la qualité du produit (notamment la connaissance des facteurs d'influence perturbants, des causes de variabilité et des changements constants des caractéristiques des matières premières et des facteurs environnementaux ainsi que les effets réciproques des paramètres de fabrication) constitue l'élément essentiel pour atteindre les normes qualitatives élevées du produit final. La durée du séchage à l'air est donc calculée par le «Tiroler Speckmeister» en tenant compte des conditions climatiques du moment dans la région et de la taille des morceaux de viande afin de garantir un séchage minutieux et la fabrication d'un produit d'une qualité irréprochable présentant ses traits caractéristiques (couleur extérieure marron foncé, texture moyennement ferme à ferme, arôme de genévrier avec une note reconnaissable de sel et un parfum de fumé).

La surveillance du procédé de fabrication par un spécialiste formé en permanence, appelé «Tiroler Speckmeister» empêche les effets préjudiciables sur le produit et toute perte de qualité.

### Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

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

---





ISSN 1977-0936 (édition électronique)  
ISSN 1725-2431 (édition papier)



**Office des publications de l'Union européenne**  
2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

**FR**