

PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2019/1027**od 21. lipnja 2019.****o odobrenju izmjene specifikacije koja nije manja za naziv upisan u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla „Tiroler Speck” (ZOZP)**

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 52. stavak 3. točku (a),

budući da:

- (1) U skladu s člankom 53. stavkom 1. prvim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 Komisija je razmotrila zahtjev za odobrenje izmjena specifikacije za zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla (u nastavku teksta „ZOZP”) „Tiroler Speck” registriranu na temelju Uredbe Komisije (EZ) br. 1065/97 ⁽²⁾, koji je poslala Austrija.
- (2) Budući da predmetne izmjene nisu manje u smislu članka 53. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1151/2012, Komisija je u skladu s člankom 50. stavkom 2. Uredbe (EU) br. 1151/2012 objavila zahtjev za izmjenu u *Službenom listu Europske unije* ⁽³⁾. Tom je prilikom prvi put objavljen i jedinstveni dokument za „Tiroler Speck”.
- (3) Konkretno, u specifikaciji proizvoda koja se primjenjivala kad je Komisiji poslan zahtjev za izmjenu navodi se, u pravilima o označavanju, da se zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Tiroler Speck” ne smije prevoditi na druge jezike. Cilj je predložene izmjene, među ostalim, bio da se odobri upotreba prijevoda zaštićenog naziva u određenim okolnostima.
- (4) Komisija je 7. svibnja 2018. zaprimila prigovor Italije. Obrazloženu izjavu o prigovoru Komisija je zaprimila 5. srpnja 2018. Italija se usprotivila izmjeni ograničenja u pogledu označavanja koja se odnose na upotrebu prijevoda zaštićenog naziva. Pozivajući se na članak 10. stavak 1. točku (c) Uredbe (EU) br. 1151/2012, Italija je navela da bi odobrenje upotrebe prijevoda zaštićenog naziva, iako u kombinaciji sa zaštićenim nazivom na njemačkom, ugrozilo opstojnost posve ili djelomično identičnog naziva (Südtiroler Speck/Speck Alto Adige (ZOZP)).
- (5) S obzirom na to da je taj prigovor smatrala prihvatljivim, Komisija je dopisom od 16. kolovoza 2018. pozvala Austriju i Italiju da provedu odgovarajuća savjetovanja tijekom razdoblja od tri mjeseca kako bi postigle međusobni sporazum u skladu sa svojim unutarnjim postupcima.
- (6) Među strankama je postignut sporazum. Dopisom od 30. kolovoza 2018. Austrija je Komisiju obavijestila o rezultatima sporazuma. Austrija i Italija sporazumjele su se da bi pravila o označavanju za specifikaciju proizvoda naziva „Tiroler Speck” (ZOZP) trebala i dalje sadržavati zabranu upotrebe prijevoda zaštićenog imena pri označavanju. S obzirom na navedeno valja zaključiti da je u pogledu pravila o označavanju navedenim sporazumom zamijenjen zahtjev za izmjenu.
- (7) U skladu s točkom 5.5. objavljenog zahtjeva za izmjenu odredbe o označavanju specifikacije proizvoda trebale su se zamijeniti sljedećim:

„Na svakoj jedinici koja je pakirana i spremna za prodaju na istaknutom mjestu i na čitljiv i neizbrisiv način moraju se navesti broj gospodarstva, identifikacijska oznaka serije u obliku broja serije ili datuma te riječi „Tiroler Speck ZOZP”.

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

⁽²⁾ Uredba Komisije (EZ) br. 1065/97 od 12. lipnja 1997. o dopuni Priloga Uredbi (EZ) br. 1107/96 o registraciji zemljopisnih oznaka i oznaka izvornosti u skladu s postupkom utvrđenim u članku 17. Uredbe Vijeća (EEZ) br. 2081/92 (SL L 156 od 13.6.1997., str. 5.).

⁽³⁾ SL C 46, 8.2.2018., str. 8.

Osim toga, može se navesti i dio mesa koji je upotrijebljen i/ili regija proizvođača unutar definiranog zemljopisnog područja. Primjeri označivanja: — ‚slanina Tiroler Speck ZOZP‘, — ‚Tiroler Speck ZOZP – proizvedeno od buta‘, — ‚Tiroler Speck ZOZP – ledna slanina iz Zillertala‘, — ‚Tiroler Speck ZOZP – proizvedeno od svinjskog trbuha, iz regije Ötztal‘.

Može se upotrebljavati oznaka na službenom jeziku sporazumijevanja područja na kojem se proizvod stavlja na tržište pod uvjetom da se navede i njemački izraz ‚Tiroler Speck ZOZP‘.

Mogu se navesti i imena, nazivi poduzeća i trgovačke marke, pod uvjetom da se takvim pakiranjem ne dovodi u zabludu.”

- (8) U zahtjevu za izmjenu te su izmjene obrazložene na sljedeći način:

„Detaljna i opsežna pravila o označivanju doprinose poboljšanju transparentnosti i kvalitete informacija koje se pružaju potrošačima. Uređena je i upotreba dodatnih informacija kako bi se preciznije naveo dio mesa koji je upotrijebljen i/ili regija proizvođača unutar definiranog zemljopisnog područja, tako da je istaknuto regionalno podrijetlo proizvoda te je naveden detaljniji opis proizvoda uključivanjem dodatnih informacija o upotrijebljenim dijelovima mesa. Time se potrošačima pružaju točniji opis proizvoda i preciznije informacije.”

- (9) U skladu s navedenim sporazumom odredba o označivanju iz specifikacije proizvoda zamjenjuje se sljedećim:

„Na svakoj jedinici koja je pakirana i spremna za prodaju na istaknutom mjestu i na čitljiv i neizbrisiv način mora se navesti broj gospodarstva, identifikacijska oznaka serije u obliku broja serije ili datuma te naziv zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla ‚Tiroler Speck‘. Naziv zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla ‚Tiroler Speck‘ ne smije se prevoditi na druge jezike.

Odmah nakon naziva zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla ‚Tiroler Speck‘ mora biti naveden izraz ‚zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla‘ i/ili pokrata ‚ZOZP‘, koji mogu biti navedeni i na jeziku sporazumijevanja koji nije njemački, umjesto ili pored njemačke verzije.

Radi boljeg informiranja potrošača izrazi kojima se opisuje proizvod, među ostalim upotrijebljeni dio mesa (‚slanina‘, ‚ledna slanina‘, ‚trbušna slanina‘; ili ‚proizvedeno od buta‘, ‚proizvedeno od svinjskih leđa‘, ‚proizvedeno od svinjskog trbuha‘) također mogu biti navedeni na jeziku sporazumijevanja zemlje u kojoj se proizvod stavlja na tržište. Međutim, ti izrazi moraju biti jasno odijeljeni od zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla ‚Tiroler Speck‘. To se može postići navođenjem izraza u različitim redcima, pri čemu se mora ostaviti dovoljan razmak između redaka. Međutim, kad je riječ o ‚tehničkim oznakama‘, zbog ograničenosti prostora možda neće biti moguće razdvojiti dva izraza u zasebne retke.

Ne dovodeći u pitanje obvezu jasnog razlikovanja zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla od dodatnog opisnog naziva, u slučaju takozvanih ‚tehničkih oznaka‘, tj. oznaka koje se obično stavljaju na poleđinu proizvoda koji je pakiran i spreman za stavljanje na tržište, može se dogoditi da zbog ograničenosti prostora razdvajanje dvaju izraza u zasebne retke nije moguće.

Prijevod upućivanja na regiju Tirol kao mjesto podrijetla ne smiju se dodavati izrazima koji opisuju proizvod.

Može se navesti i regija proizvođača unutar definiranog zemljopisnog područja, ali to navođenje mora biti odijeljeno od zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla ‚Tiroler Speck‘ i od izraza ‚zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla‘ i/ili pokrata ‚ZOZP‘.

Mogu se navesti i imena, nazivi poduzeća i trgovačke marke ako se time kupca ne dovodi u zabludu.”

- (10) Obrazloženje tih izmjena koje se navodi u sporazumu i smatra dijelom zahtjeva za izmjenu, kako je izmijenjen sporazumom, glasi kako slijedi:

„S jedne strane, osigurat će se da se zaštićeni naziv ‚Tiroler Speck‘ i dalje upotrebljava samo u verziji koja je upisana u registar. S druge strane, traženom izmjenom predviđaju se dodatne opisne informacije o proizvodu, koje se odnose na upotrijebljeni dio mesa i na regiju proizvođača unutar definiranog zemljopisnog područja. Time će se kupcima pružiti iscrpne i transparentne informacije u smislu Uredbe (EU) br. 1169/2011 te detaljnije informacije o zaštićenoj oznaci zemljopisnog podrijetla ‚Tiroler Speck‘. Kao primjeri mogu se navesti sljedeći izrazi: ‚Tiroler Speck ZOZP – slanina – iz Zillertala‘, ‚Tiroler Speck ZOZP – proizvedeno od buta‘, ‚slanina Tiroler Speck ZOZP‘.”

- (11) Budući da je sporazum između Austrije i Italije u skladu s odredbama Uredbe (EU) br. 1151/2012 i sa zakonodavstvom EU-a, njegov bi se sadržaj trebao uzeti u obzir.

- (12) U skladu s time izmijenjen je jedinstveni dokument. Izmjene jedinstvenog dokumenta uvedene na temelju sporazuma nisu značajne i u svakom slučaju njima se odredba o označivanju na koju je uložen prigovor vraća u prvotno stanje. Stoga nije potrebno ponavljanje razmatranja predviđeno člankom 51. stavkom 4. Uredbe (EU) br. 1151/2012. Međutim, trebalo bi objaviti pročišćeni tekst jedinstvenog dokumenta u informativne svrhe.
- (13) S obzirom na navedeno Komisija smatra da bi trebalo odobriti izmjenu kako je izmijenjena sporazumom,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Odobravaju se izmjene specifikacije objavljene u *Službenom listu Europske unije* u pogledu naziva „Tiroler Speck” (ZOZP), kako su izmijenjene u skladu ovom Uredbom. Pročišćeni jedinstveni dokument nalazi se u Prilogu ovoj Uredbi.

Članak 2.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 21. lipnja 2019.

Za Komisiju
Predsjednik
Jean-Claude JUNCKER

PRILOG

„TIROLER SPECK“

EU br.: PGI-AT-02162 – 8.8.2016.

ZOI () ZOZP (X)

1. Naziv

„Tiroler Speck“

2. Država članica ili treća zemlja

Austrija

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

Slanina sa ZOZP-om „Tiroler Speck“ suhomesnati je proizvod proizveden tradicionalnom obrtničkom metodom od svinjskog mesa i to buta, leđa, trbuha, plečke ili vrata bez kosti, suho soljen, začinjeno posebnom mješavinom začina koja uključuje barem borovicu, crni papar i češnjak, salamuren, hladno dimljen u skladu s postupkom koji je specifičan za predmetnu regiju, pri čemu se upotrebljava barem 50 % drva bukve ili jasena, te potom sušen na zraku. Vanjska je boja tamnosmeđa, dok je površina reza crvenkasta s bijelim slojem masnog tkiva. Miris je intenzivno i aromatično pikantan s osjetno zrelih notama i aromom dima. Okus je blago pikantan, prelazi iz jasnih i prepoznatljivih dimnih nota do punog mesnog okusa te je zaokružen prepoznatljivom slanoćom.

Fizikalno-kemijska i mikrobiološka svojstva:

omjer vode i bjelančevina: najviše 1,7 (tolerancija + 0,2)

udio soli (NaCl): najviše 5,0 % (tolerancija + 1,5 % [u sredini] + 2,0 % [na rubu])

Slanina „Tiroler Speck“ proizvodi se isključivo na definiranom zemljopisnom području i u svojem je konačnom obliku dostupna pakirana vakuumiranjem ili u kontroliranoj atmosferi i to u nenarezanom obliku, u dijelovima ili u kriškama.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Dijelovi mesa koji se upotrebljavaju za slaninu sa ZOZP-om „Tiroler Speck“ podrijetlom su iz Europske unije, a uključuju but s kožom, s gornjim dijelom ili bez nje, leđa s kožom, trbuh s kožom (s mekim kostima ili bez njih), podlopaticu s kožom i vrat bez kože, a sa svih tih dijelova uklonjene su kosti te su rezani u skladu s dobrom proizvodnom praksom.

3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Sve proizvodne faze (od soljenja do konačnog proizvoda) odvijaju se na definiranom zemljopisnom području.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Slaninu sa ZOZP-om „Tiroler Speck“ mora rezati specijalist s izobrazbom u području proizvodnje slanine sa ZOZP-om „Tiroler Speck“, koji je poznat kao „Tiroler Speckmeister“, ili se ta slanina mora rezati pod njegovim nadzorom. Tijekom rezanja svaka se dovršena serija mora podvrgnuti osjetljivoj analizi kako bi se osiguralo da ne postoje neželjena odstupanja u boji ili okusu. Ako postoje nedostaci (kao što su truljenje, nedostaci u boji ili nepoželjno sušenje rubova), moraju se odmah poduzeti mjere kako bi se prilagodili kontrolni parametri (kao što su temperatura, vlažnost zraka ili trajanje svake faze postupka) za serije ili jedinice koje su još u postupku proizvodnje. Kako bi se omogućilo brzo osiguravanje kvalitete, aktivnosti u pogledu proizvodnje pakiranih jedinica slanine sa ZOZP-om „Tiroler Speck“ provode se isključivo u okviru proizvodnog gospodarstva ili skupine gospodarstava (tj. poduzeće s gospodarstvima na više lokacija od kojih svako provodi pojedinačne faze proizvodnje slanine sa ZOZP-om „Tiroler Speck“ ili poduzeće s više poštanskih adresa u istom okrugu).

Kako bi se izbjegli štetni učinci oksidacije ili sušenja, ili mikrobiološko kvarenje uslijed rasta plijesni, te time izbjegao gubitak na kvaliteti, vrijeme između rezanja i pakiranja mora biti kratko, zbog čega se pakiranje slanine sa ZOZP-om „Tiroler Speck“, koja se pakira vakuumiranjem ili u kontroliranoj atmosferi i to u nenarezanom obliku, u dijelovima ili kriškama, mora odvijati unutar definiranog zemljopisnog područja. Međutim, ako je zbog posebnih aranžmana potrebno razdoblje skladištenja prije početka rezanja, slanina mora biti pakirana isključivo vakuumiranjem ili u kontroliranoj atmosferi (prvo pakiranje) kako bi se izbjegao gubitak kvalitete zbog daljnjeg sušenja ili mikrobiološkog kvarenja uslijed rasta plijesni. Slanina sa ZOZP-om „Tiroler Speck“ nakon toga se reže na dijelove za domaću upotrebu ili joj se odstranjuje koža te se slanina priprema i reže na kriške ili se priprema za „kuhinjsku upotrebu“ te se pakira vakuumiranjem ili u kontroliranoj atmosferi (konačno pakiranje).

Slanina sa ZOZP-om „Tiroler Speck“ može se prodavati u nenarezanom obliku u trgovinama u maloprodajnom prehrambenom sektoru pod uvjetom da se reže u prisutnosti kupca, da taj udio nenarezane slanine sa ZOZP-om „Tiroler Speck“ ne premašuje 10 % serije proizvedene odgovarajućeg dana i da se pri provjeri tijekom postupka rezanja (na dijelove, kriške, kocke itd.) na preostaloj količini ne otkriju nikakvi znakovi da ta serija ima nedostatke koji bi upućivali na to da je slanina koja će se prodavati u nenarezanom obliku neispravna.

3.6. Posebna pravila označavanja proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Na svakoj jedinici koja je pakirana i spremna za prodaju na istaknutom mjestu i na čitljiv i neizbrisiv način mora se navesti broj gospodarstva, identifikacijska oznaka serije u obliku broja serije ili datuma te naziv zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Tiroler Speck“. Naziv zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Tiroler Speck“ ne smije se prevoditi na druge jezike.

Odmah nakon naziva zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Tiroler Speck“ mora biti naveden izraz „zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla“ i/ili pokrata „ZOZP“, koji mogu biti navedeni i na jeziku sporazumijevanja koji nije njemački, umjesto ili pored njemačke verzije.

Izrazi kojima se opisuje proizvod, među ostalim upotrijebljeni dio mesa („slanina“, „leđna slanina“, „trbušna slanina“; ili „proizvedeno od buta“, „proizvedeno od svinjskih leđa“, „proizvedeno od svinjskog trbuha“) također mogu biti navedeni na jeziku sporazumijevanja zemlje u kojoj se proizvod stavlja na tržište. Međutim, ti izrazi moraju biti jasni odijeljeni od zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Tiroler Speck“. To se može postići navođenjem izraza u različitim redcima, pri čemu se mora ostaviti dovoljan razmak između redaka. Međutim, kad je riječ o „tehničkim oznakama“, zbog ograničenosti prostora možda neće biti moguće razdvojiti dva izraza u zasebne retke.

Prijevod upućivanja na regiju Tirol kao mjesto podrijetla ne smiju se dodavati izrazima koji opisuju proizvod.

Može se navesti i regija proizvođača unutar definiranog zemljopisnog područja, ali to navođenje mora biti odijeljeno od zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Tiroler Speck“ i od izraza „zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla“ i/ili pokrate „ZOZP“.

Mogu se navesti i imena, nazivi poduzeća i trgovačke marke ako se time kupca ne dovodi u zabludu.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Pokrajina Tirol.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

U planinskom krajoliku Tirola, koji karakteriziraju poljoprivredne površine, proizvodnja slanine kao način očuvanja svježeg mesa razvijala se i usavršavala tijekom brojnih generacija. Znanje o posebnim receptima za začine i o tradicionalnim metodama proizvodnje slanine „Tiroler Speck“ svaka je generacija poljoprivrednika prenosila na svoju djecu. Iz te tradicije, koja se prenosila s osobe na osobu, nastao je općeprihvaćeni standard današnje komercijalne proizvodnje slanine „Tiroler Speck“. Sušenje na čistom tirolskom planinskom zraku, blago dimljenje upotrebom posebnih mješavina začina te drva bukve ili jasena nužne su sastavnice proizvodnog postupka, koji je poseban, odnosno specifičan za predmetnu regiju i zahvaljujući kojem slanina „Tiroler Speck“ ima svoj karakterističan tamnosmeđi izgled. Uz iznimku slanine „Schopfspeck“ [vratna slanina], na površini reza vidjeti se bijelo

masno tkivo, a meso je intenzivne crvene boje te postaje tamnije prema krajevima. Nedvojbene karakteristike tog proizvoda njegova su pikantna aroma s prepoznatljivim zrelim notama i njegov lagano začinjen okus s dimnim i slanim notama kojima je u temelju aroma svinjetine. Unutar tog šireg okvira česte su regionalne varijacije i suptilne razlike u organoleptičkim svojstvima, ovisno o kulturnim posebnostima koje su se ukorijenile u određenim regijama i dolinama definiranog zemljopisnog područja. U skladu s time, određeni aspekti tipične prirode proizvoda, kao što su profil okusa ili naznake okusa dimljenog drva, poprimaju regionalne karakteristike, što ne utječe na opći identitet slanine sa ZOZP-om „Tiroler Speck” niti ga mijenja.

Tradicionalna metoda proizvodnje koja se razvila u tom zemljopisnom području temelji se na stručnom znanju proizvođača koje se prenosilo stoljećima.

Znanje i obrtnička tradicija specijalista *Tiroler Speckmeister* osiguravaju očuvanje visoke kvalitete tog proizvoda. Stoljeća praktičnog iskustva specijalista *Tiroler Speckmeister* u pogledu učinaka koje sirovine i klimatski uvjeti imaju na kvalitetu proizvoda (uključujući znanje o negativnim čimbenicima utjecaja, uzrocima abnormalnosti, stalno promjenjivim svojstvima sirovina i čimbenicima iz okoliša te uzajamnim učincima proizvodnih parametara) imaju bitnu ulogu u postizanju visokog standarda kvalitete konačnog proizvoda. Trajanje postupka sušenja na zraku stoga mjeri *Tiroler Speckmeister* na temelju trenutačnih klimatskih uvjeta u regiji i veličine komada mesa. To se radi kako bi se osiguralo oprezno provođenje postupka sušenja i nenarušena kvaliteta proizvoda sa svim njegovim karakterističnim značajkama (tamnosmeđa vanjska boja, srednje tvrda do tvrda tekstura, okus borovice s prepoznatljivim slanim notama i aromom dima).

Nadzorom nad postupkom proizvodnje koji provodi *Tiroler Speckmeister*, koji redovito prolazi kroz dodatnu specijalističku izobrazbu, sprečavaju se mogući štetni učinci na proizvod te gubitak kvalitete.

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak Uredbe)

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