



Sadržaj

IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Vijeće

2018/C 46/01	Obavijest osobama na koje se odnose mjere ograničavanja predviđene Odlukom Vijeća 2013/255/ZVSP i Uredbom Vijeća (EU) br. 36/2012 o mjerama ograničavanja s obzirom na stanje u Siriji	1
--------------	--	---

Europska komisija

2018/C 46/02	Tečajna lista eura	2
--------------	--------------------------	---

OBAVIJESTI U VEZI S EUROPSKIM GOSPODARSKIM PROSTOROM

Nadzorno tijelo EFTA-e

2018/C 46/03	Informativna obavijest Nadzornog tijela EFTA-e na temelju članka 16. stavka 4. Uredbe (EZ) br. 1008/2008 Europskog parlamenta i Vijeća o zajedničkim pravilima za obavljanje zračnog prijevoza u Zajednici – Ukidanje obveza javnih usluga u redovitom zračnom prijevozu	3
--------------	--	---

2018/C 46/04	Obavijest Nadzornog tijela EFTA-e na temelju članka 16. stavka 4. Uredbe (EZ) br. 1008/2008 Europskog parlamenta i Vijeća o zajedničkim pravilima za obavljanje zračnog prijevoza u Zajednici – Utvrđivanje obveza javnih usluga u redovitom zračnom prijevozu	3
2018/C 46/05	Obavijest Nadzornog tijela EFTA-e na temelju članka 17. stavka 5. Uredbe (EZ) br. 1008/2008 Europskog parlamenta i Vijeća o zajedničkim pravilima za obavljanje zračnog prijevoza u Zajednici – Poziv na podnošenje ponuda za obavljanje redovitog zračnog prijevoza u skladu s obvezama javnih usluga	4

V. Objave

SUDSKI POSTUPCI

Sud EFTA-e

2018/C 46/06	Zahtjev za savjetodavno mišljenje suda EFTA-e koji je 12. listopada 2017. podnio Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht (Povjerenstvo za žalbe Tijela za nadzor financijskog tržišta) u predmetu Edmund Falkenhahn AG protiv Tijela za nadzor financijskog tržišta Lihtenštajna (Predmet E-9/17)	5
--------------	---	---

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

Europska komisija

2018/C 46/07	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.8778 – Apollo Management/Phoenix Services) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka ⁽¹⁾	6
--------------	---	---

DRUGI AKTI

Europska komisija

2018/C 46/08	Objava zahtjeva za izmjenu u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode	8
--------------	---	---

⁽¹⁾ Tekst značajan za EGP.

IV.

(Obavijesti)

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

VIJEĆE

Obavijest osobama na koje se odnose mjere ograničavanja predviđene Odlukom Vijeća 2013/255/ZVSP i Uredbom Vijeća (EU) br. 36/2012 o mjerama ograničavanja s obzirom na stanje u Siriji

(2018/C 46/01)

G. Aliju Ayyubu (br. 56), g. Fahdu Jasimu (br. 57), g. Mohammedu Ramezu Tourjmanu (br. 221) i g. Ahmadu al-Hamuu (br. 227), osobama navedenima u Prilogu I. Odluci Vijeća 2013/255/ZVSP⁽¹⁾ te Prilogu II. Uredbi Vijeća (EU) br. 36/2012⁽²⁾ o mjerama ograničavanja s obzirom na stanje u Siriji, skreće se pozornost na sljedeće informacije.

Vijeće namjerava izmijeniti obrazloženja za navedene osobe. Te se osobe obavješćuje da do 12. veljače 2018. na sljedeću adresu mogu podnijeti zahtjev Vijeću kako bi dobile predviđeno obrazloženje:

Council of the European Union

General Secretariat

DG C 1C

Rue de la Loi/Wetstraat 175

1048 Bruxelles/Brussel

BELGIQUE/BELGIË

E-pošta: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ SL L 147, 1.6.2013., str. 14.

⁽²⁾ SL L 16, 19.1.2012., str. 1.

EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura ⁽¹⁾

7. veljače 2018.

(2018/C 46/02)

1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj		
USD	američki dolar	1,2338	CAD	kanadski dolar	1,5445
JPY	japanski jen	134,84	HKD	hongkonški dolar	9,6463
DKK	danska kruna	7,4430	NZD	novozelandski dolar	1,6897
GBP	funta sterlinga	0,88675	SGD	singapurski dolar	1,6291
SEK	švedska kruna	9,8585	KRW	južnokorejski von	1 335,72
CHF	švicarski franak	1,1610	ZAR	južnoafrički rand	14,7640
ISK	islandska kruna	125,00	CNY	kineski renminbi-juan	7,7416
NOK	norveška kruna	9,6618	HRK	hrvatska kuna	7,4413
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	16 729,40
CZK	češka kruna	25,230	MYR	malezijski ringit	4,8155
HUF	mađarska forinta	309,81	PHP	filipinski pezo	63,236
PLN	poljski zlot	4,1595	RUB	ruski rubalj	70,5211
RON	rumunjski novi leu	4,6555	THB	tajlandski baht	38,976
TRY	turska lira	4,6681	BRL	brazilski real	4,0070
AUD	australski dolar	1,5684	MXN	meksički pezo	23,0468
			INR	indijska rupija	79,2655

⁽¹⁾ Izvor: referentna tečajna lista koju objavljuje ESB.

OBAVIJESTI U VEZI S EUROPSKIM GOSPODARSKIM PROSTOROM

NADZORNO TIJELO EFTA-e

Informativna obavijest Nadzornog tijela EFTA-e na temelju članka 16. stavka 4. Uredbe (EZ) br. 1008/2008 Europskog parlamenta i Vijeća o zajedničkim pravilima za obavljanje zračnog prijevoza u Zajednici

Ukidanje obveza javnih usluga u redovitom zračnom prijevozu

(2018/C 46/03)

Država članica	Norveška
Predmetni zračni put	Værøy – Bodø i obratno
Početni datum stupanja na snagu obveza javnih usluga	1. kolovoza 2014. (objavljeno 5. rujna 2013. u SL C 256 i Dodatku o EGP-u br. 50/2013)
Datum ukidanja	1. kolovoza 2019.
Adresa na kojoj se mogu zatražiti tekst te sve važne informacije i/ili dokumentacija koji se odnose na obveze javnih usluga	Ministarstvo prometa i komunikacija PO Box 8010 Dep N-0030 OSLO NORVEŠKA Telefon: +47 22248353 E-pošta: postmottak@sd.dep.no

Obavijest Nadzornog tijela EFTA-e na temelju članka 16. stavka 4. Uredbe (EZ) br. 1008/2008 Europskog parlamenta i Vijeća o zajedničkim pravilima za obavljanje zračnog prijevoza u Zajednici

Utvrđivanje obveza javnih usluga u redovitom zračnom prijevozu

(2018/C 46/04)

Država članica	Norveška
Predmetni zračni put	Værøy – Bodø i obratno
Datum stupanja na snagu obveza javnih usluga	1. kolovoza 2019.
Adresa na kojoj su dostupni tekst i sve ostale važne informacije i/ili dokumenti povezani s izmijenjenim obvezama javnih usluga	Ministry of Transport and Communications PO Box 8010 Dep N-0030 OSLO NORVEŠKA Tel. +47 22248353 E-adresa: postmottak@sd.dep.no https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/?documenttype=dokumenter/anbud

**Obavijest Nadzornog tijela EFTA-e na temelju članka 17. stavka 5. Uredbe (EZ) br. 1008/2008
Europskog parlamenta i Vijeća o zajedničkim pravilima za obavljanje zračnog prijevoza
u Zajednici**

**Poziv na podnošenje ponuda za obavljanje redovitog zračnog prijevoza u skladu s obvezama
javnih usluga**

(2018/C 46/05)

Država članica	Norveška
Predmetni zračni putovi	Værøy – Bodø i obratno
Razdoblje valjanosti ugovora	1. kolovoza 2019. – 31. srpnja 2024.
Rok za podnošenje ponuda	25. travnja 2018. 12.00 sati po lokalnom vremenu
Adresa na kojoj su dostupni tekst poziva na podnošenje ponuda i sve relevantne informacije i/ili dokumenti povezani s javnim natječajem i izmijenjenim obvezama javnih usluga	Ministry of Transport and Communications PO Box 8010 Dep N-0030 OSLO NORVEŠKA Tel. +47 22248353 postmottak@sd.dep.no https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/ ?documenttype=dokumenter/anbud

V.

(Objave)

SUDSKI POSTUPCI

SUD EFTA-e

Zahtjev za savjetodavno mišljenje suda EFTA-e koji je 12. listopada 2017. podnio Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht (Povjerenstvo za žalbe Tijela za nadzor financijskog tržišta) u predmetu Edmund Falkenhahn AG protiv Tijela za nadzor financijskog tržišta Lihtenštajna

(Predmet E-9/17)

(2018/C 46/06)

Dopisom od 12. listopada 2017., zaprimljenim u pisarnicu Suda 12. listopada 2017., Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht (Povjerenstvo za žalbe Tijela za nadzor financijskog tržišta) podnio je zahtjev Sudu EFTA-e za savjetodavno mišljenje u predmetu Edmund Falkenhahn AG protiv Tijela za nadzor financijskog tržišta Lihtenštajna o sljedećim pitanjima:

- I/1. Je li u skladu s Direktivom 2009/110/EZ Europskog parlamenta i Vijeća od 16. rujna 2009. o osnivanju, obavljanju djelatnosti i bonitetnom nadzoru poslovanja institucija za elektronički novac (Direktiva o elektroničkom novcu) da se u razdoblju od izdavanja (članak 11. stavak 1.) do iskupa (članak 11. stavak 2.) vrijednost elektroničkog novca razlikuje od nominalne vrijednosti primljenih sredstava, pod uvjetom da se iskupljuje (članak 11. stavak 2.) barem po nominalnoj vrijednosti?
 - I/2. Ako je odgovor na pitanje I/1 potvrđan: Može li razlika u vrijednosti navedena u pitanju I/1 biti povezana s nekom promjenjivom vrijednošću (primjerice s cijenom zlata)?
 - I/3. Ako je odgovor na pitanje I/2 potvrđan: U slučaju da postoji povezanost s promjenjivom vrijednošću (primjerice s cijenom zlata), je li iskup (članak 11. stavak 2.) po iznosu višem od nominalne vrijednosti u skladu s člankom 12. Direktive o elektroničkom novcu?
 - II/1. Je li u članku 7. stavku 2. prvom i drugom podstavku Direktive o elektroničkom novcu sveobuhvatno utvrđeno što se podrazumijeva pod sigurnom imovinom niskog rizika u smislu članka 7. stavka 1. prve rečenice Direktive o elektroničkom novcu u vezi s člankom 9. stavkom 1. točkom (a) Direktive 2007/64/EZ Europskog parlamenta i Vijeća od 13. studenoga 2007. o platnim uslugama na unutarnjem tržištu (Direktiva o platnim uslugama)?
 - II/2. Ako je odgovor na pitanje II/1 negativan: Onemogućuje li se člankom 9. stavkom 1. točkom (a) Direktive o platnim uslugama nadležnom tijelu da definira što čini sigurnu (likvidnu) imovinu niskog rizika samo kao dio odluke o izdavanju odobrenja u skladu s člankom 10. Direktive o elektroničkom novcu?
 - II/3. Ako je odgovor na pitanje II/2 negativan: Treba li se upućivanje na članak 9. stavke 1 i 2. Direktive o platnim uslugama u prvoj rečenici članka 7. stavka 1. Direktive o elektroničkom novcu tumačiti kao „sigurna imovina niskog rizika” u smislu prvog podstavka članka 7. stavka 2. Direktive o elektroničkom novcu ili kao „sigurna likvidna imovina niskog rizika”?
 - II/4. Ovisno o odgovoru na pitanje II/3: Smatra li se zlato sigurnom (likvidnom) imovinom niskog rizika?
-

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

EUROPSKA KOMISIJA

Prethodna prijava koncentracije**(Predmet M.8778 – Apollo Management/Phoenix Services)****Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka****(Tekst značajan za EGP)**

(2018/C 46/07)

1. Komisija je 2. veljače 2018. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4., a slijedom upućivanja u skladu s člankom 4. stavkom 5. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta se prijava odnosi na sljedeće poduzetnike:

- Apollo Management, LP („Apollo”, SAD),
- Phoenix Services International LLC („Phoenix”, SAD).

Apollo neizravno stječe, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, isključivu kontrolu nad cijelim poduzetnikom Phoenix.

Koncentracija se provodi kupnjom udjela.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- Apollo: kontrolira nekoliko investicijskih fondova koji ulažu na svjetskoj razini u trgovačka društva i dužničke instrumente u raznim sektorima, primjerice u sektoru kemijskih proizvoda, krstarenja, sigurnosti, financijskih usluga i staklene ambalaže te u bolničkom sektoru
- Phoenix: pruža usluge proizvođačima čelika, primjerice usluge rukovanja troskom te njezine obrade i prodaje, kao i usluge prikupljanja i oblikovanja otpadnog metala prema specifikacijama klijenata.

3. Preliminarnim ispitivanjem Komisija je ocijenila da bi prijavljena transakcija mogla biti obuhvaćena područjem primjene Uredbe o koncentracijama. Međutim konačna odluka još nije donesena.

U skladu s Obavijesti Komisije o pojednostavnjenom postupku za postupanje s određenim koncentracijama prema Uredbi Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽²⁾ treba napomenuti da je ovaj predmet primjeren za primjenu postupka iz Obavijesti.

4. Komisija poziva zainteresirane treće osobe da joj podnesu moguća očitovanja o predloženoj koncentraciji.

Očitovanja se Komisiji moraju dostaviti najkasnije u roku od 10 dana od datuma ove objave. U svakom je očitovanju potrebno navesti referentnu oznaku:

M.8778 – Apollo Management/Phoenix Services

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1. („Uredba o koncentracijama”).

⁽²⁾ SL C 366, 14.12.2013., str. 5.

Očitovanja se Komisiji mogu poslati e-poštom, telefaksom ili poštom. Podaci za kontakt:

E-pošta: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks: +32 22964301

Poštanska adresa:

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

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva za izmjenu u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2018/C 46/08)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev za izmjenu u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE KOJA NIJE MANJA SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZAŠTIĆENE OZNAKE IZVORNOSTI/
ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

**Zahtjev za odobrenje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. prvim podstavkom Uredbe (EU)
br. 1151/2012**

„TIROLER SPECK”

EU br.: PGI-AT-02162 – 8.8.2016.

ZOI () ZOZP (X)

1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes

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

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

Izvorni zahtjev za registraciju podnijeli su članovi skupine koja podnosi zahtjev. Sadašnji podnositelj zahtjeva štiti interese proizvođača slanine sa ZOZP-om „Tiroler Speck” i stoga ima legitimni interes za podnošenje zahtjeva za izmjenu specifikacije.

2. Država članica ili treća zemlja

Austrija

3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz o podrijetlu
- Metoda proizvodnje
- Povezanost sa zemljopisnim područjem
- Označivanje
- Ostalo (izmjene podataka o nadležnoj službi, naziva izvorne skupine koja je podnijela zahtjev, naziva nadzornog tijela, nacionalnih zahtjeva, redakcijske izmjene)

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

4. Vrsta izmjene/izmjena

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se ne može smatrati manjom izmjenom u smislu članka 53. stavka 2. trećeg podstavka Uredbe (EU) br. 1151/2012.
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a za koji nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument), koja se ne može smatrati manjom izmjenom u smislu članka 53. stavka 2. trećeg podstavka Uredbe (EU) br. 1151/2012

5. Izmjena/izmjene

Podnesene izmjene specifikacije proizvoda nužne su zbog iskustva stečenog u pogledu praktičnih aspekata postupanja sa zaštićenim pojmom nakon što je on zaštićen. Te izmjene uključuju detaljan opis svih važnih zahtjeva u pogledu proizvodnje i stavljanja na tržište, uključujući faze proizvodnje, koje se obvezno moraju odvijati na predmetnom zemljopisnom području, i kojima se jamči kvaliteta slanine sa ZOZP-om „Tiroler Speck”.

Prethodna specifikacija proizvoda, koja se sastojala od nekoliko zasebnih dokumenata i priloga, spojena je u jedinstveni dokument, revidirana i ažurirana kako bi se njome pružio jasniji opis zahtjeva, osobito u pogledu metode proizvodnje i dokaza o podrijetlu, čime se pomaže očuvati kvalitetu slanine sa ZOZP-om „Tiroler Speck”.

1. Opis proizvoda:

Točka 5.b specifikacije proizvoda glasi:

„Sirovina za slaninu sa ZOZP-om ‚Tiroler Speck’ dobiva se od sljedećih obrezanih komada svinjskog mesa bez kosti:

- buta,
- leđa,
- plećke,
- potrbušine, i
- vrata.

Slanina ‚Tiroler Speck’ blago se soli i potom se u odvojenim prostorijama pri temperaturi od 18 °C do 20 °C obrađuje i čuva u posebnoj mješavini začina u skladu s lokalnim običajima i tradicijom.

Vanjska je boja sivosmeđa, dok je površina reza crvenkasta s bijelim slojem masnog tkiva. Blagog je aromatičnog mirisa s prepoznatljivim dimnim notama. Okus je pikantan, obilježen posebnom mješavinom začina i posebnim načinom dimljenja, te blago slan.

Fizikalno-kemijska i mikrobiološka svojstva:

- omjer vode i bjelančevina nije veći od 1,5 (tolerancija od 0,2),
- najviši udio soli iznosi 5 %,
- sadržaj natrijeva nitrita izražen kao natrijev nitrit (NaNO₂) iznosi 5 mg/100 g (50 mg/kg),
- sadržaj kalijeva nitrata izražen kao natrijev nitrit (NaNO₂) iznosi 25 mg/100 g (250 mg/kg),
- ukupan broj kolonija mezofilnih bakterija (uključujući bakterije mliječne kiseline) iznosi CFU/g < 1 x 10⁷.”

i mijenja se kako slijedi:

„4.2. Opis

4.2.1 Općenito

Slanina sa ZOZP-om ‚Tiroler Speck’ suhomesnati je proizvod proizveden tradicionalnom obrtničkom metodom od svinjskog mesa i to buta, leđa, trbuha, plećke ili vrata bez kosti. Meso je suho soljeno, začinjeno, salamureno, hladno dimljeno i sušeno na zraku.

Slanina sa ZOZP-om ‚Tiroler Speck’ proizvodi se isključivo na definiranom zemljopisnom području i u svojem je konačnom obliku dostupna vakuumirana ili pakirana u kontroliranoj atmosferi i to u nenarezanom obliku, u dijelovima ili u kriškama.

4.2.2 Organoleptička svojstva

Slanina sa ZOZP-om ‚Tiroler Speck‘ karakterističnog je organoleptičkog izgleda sa specifičnim okusom i aromom dima. Zbog karakterističnog postupka hladnog dimljenja i korištenih začina, slanina sa ZOZP-om ‚Tiroler Speck‘ ima karakterističan tamnosmeđi vanjski 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. Aroma je intenzivno i aromatično pikantna s osjetno zrelim notama, a u temelju je aroma svinjetine. Na dodir je čvrsta, a na pritisak prstiju srednje tvrda do tvrda. Na zagriz je kompaktna, a ne mekana. Okus i aroma blago su pikantni te se u pozadini punog mesnog okusa osjete jasne i prepoznatljive dimne note, a taj je okus zaokružen prepoznatljivom slanoćom. 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 slanina sa ZOZP-om ‚Tiroler Speck‘ niti ga mijenja.

4.2.3 Fizikalno-kemijska svojstva proizvoda

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])”

Objašnjenje:

Tipična organoleptička obilježja proizvoda preciznije su i detaljnije opisana. Omjer vode i bjelančevina sada je ispravno utvrđen kao „najviše 1,7” umjesto „najviše 1,5” kako je bilo navedeno prije. Radilo se o pogreški u pisanju u izvornoj specifikaciji. Mikrobiološka svojstva u cijelosti su izbrisana jer su suvišna s obzirom na postojeće zakonske zahtjeve. Tekst, koji je dijelom preuzet iz izvorne specifikacije, a dijelom dodan, preciznije je formuliran kako bi se pojasnila i poboljšala potpunost opisa proizvoda, čime se nadzornom tijelu pružaju precizniji i pouzdaniji parametri proizvoda na temelju kojih treba osigurati kvalitetu proizvoda.

Rezanje slanina „Tiroler Speck” na dijelove i kriške oduvijek se obavljalo isključivo na definiranom području proizvodnje. Stoga je u opisu proizvoda objašnjeno kada slanina sa ZOZP-om „Tiroler Speck” poprima svoj konačni oblik, a to je trenutak njezina pakiranja vakuumiranjem ili pakiranja u kontroliranoj atmosferi i to u nenarezanom obliku, u dijelovima ili kriškama.

2. Dokaz o podrijetlu:

Budući da specifikacija prije nije sadržavala nikakvo upućivanje na dokaz o podrijetlu, smatralo se prikladnim uključiti informacije o sljedivosti proizvoda u okviru točke 4.4. specifikacije proizvoda. U njoj se sada nalaze odredbe kojima se osigurava sljedivost. Na etiketi svake proizvedene jedinice slanina sa ZOZP-om „Tiroler Speck” mora se nalaziti broj gospodarstva i identifikacijska oznaka serije u obliku broja serije ili datuma kako bi se svaka serija mogla jasno povezati s mjestom proizvodnje. Svaki proizvođač koji na tržište želi staviti slaninu pod nazivom „Tiroler Speck” mora se nalaziti na popisu proizvođača koji vodi skupina koja podnosi zahtjev. Taj je popis dostupan na adresi www.tirolerspeck.info. Na tom se popisu nalaze sva gospodarstva koja proizvode i pakiraju slaninu sa ZOZP-om „Tiroler Speck” u skladu s odredbama ove specifikacije te sljedeći podaci: broj gospodarstva, naziv trgovačkog društva i adresa. Ako se gospodarstvo društva nalazi na više lokacija, pri čemu se na svakoj provode pojedinačne faze proizvodnje slanina sa ZOZP-om „Tiroler Speck”, ili na više poštanskih adresa u istom okrugu, te se lokacije mogu uvrstiti na popis proizvođača kao skupina gospodarstava.

Prijašnja opažanja u pogledu točke 5.d, koja su uvrštena u tu točku prilikom priznavanja predmetne oznake podrijetla, sada su premještena u točku 4.6. „Povezanost sa zemljopisnim područjem”.

3. Metoda proizvodnje:

Točka 5.e specifikacije proizvoda glasi:

„Pri obradi dijelova navedenih pod točkom 5.b moraju se ispuniti sljedeći kriteriji:

- za proizvodnju slanina ‚Tiroler Speck‘ moraju se upotrebljavati samo tradicionalni dijelovi mesa (vidjeti Prilog 3.),
- ti se dijelovi moraju suho soliti (u njih se mora suho utrljati sol i mješavina začina) i staviti u salamuru,

- postupak dimljenja, i s njim povezan postupak sušenja, odvijaju se pri temperaturi dima i prostorije koja ne premašuje 20 °C,
- faza sušenja na zraku i zrenja odvija se pri temperaturi prostorije od 10 °C do 15 °C i relativnoj vlažnosti od 60 % do 80 %; mora se osigurati dovoljna izmjena zraka,
- sušenje i zrenje odvijaju se istodobno kako bi se izbjeglo stvaranje suhih rubova,
- mora se osigurati da u proizvodu nema parazita i štetočina,
- zabranjeno je ubrizgavanje salamure u predmetne dijelove i obrada upotrebom miješalice,
- za ocjenu kvalitete primjenjuje se sustav testiranja naveden u Prilogu 4.”

Mijenja se kako slijedi:

„4.5.1. Znanje i iskustvo – poznavanje proizvodnje

Cijeli postupak proizvodnje slanine sa ZOZP-om ‚Tiroler Speck‘ odvija se na proizvodnim gospodarstvima navedenima u popisu proizvođača te ga mora nadgledati tirolski majstor proizvođač poznat kao ‚Tiroler Speckmeister‘.

Kako bi se očuvala kvaliteta slanine sa ZOZP-om ‚Tiroler Speck‘, specijalist koji radi kao *Tiroler Speckmeister* mora proći odgovarajuću izobrazbu koju skupina koja podnosi zahtjev pruža svim zainteresiranim specijalistima radi očuvanja razine kvalitete. Ta je izobrazba slobodno dostupna svima koji ispunjavaju tehničke upisne zahtjeve. Tehnički zahtjevi za specijalista *Tiroler Speckmeister* ispunjeni su ako su ispunjeni tehnički kriteriji prihvatljivosti za odgovarajuću dozvolu za rad (primjerice, završena izobrazba za majstora mesara ili prehrambenog tehničara) ili osoba može dokazati odgovarajuće iskustvo u proizvodnji hladno dimljenih sirovih suhomesnatih proizvoda. Majstori proizvođači moraju redovito ponovo prolaziti tu izobrazbu kako bi se omogućila razmjena iskustava.

4.5.2. Meso kao sirovina

Dijelovi mesa koji se upotrebljavaju za proizvodnju slanine sa ZOZP-om ‚Tiroler Speck‘ podrijetlom su iz Europske unije i sastoje se od sljedećih dijelova, s kojih su uklonjene kosti i koji su rezani u skladu s dobrom proizvodnom praksom:

- but s kožom, s gornjim dijelom ili bez njega,
- leđa s kožom,
- trbuh s kožom (s mekim kostima ili bez njih),
- plećka s kožom,
- vrat s kožom.

4.5.3. Proizvodnja

Dijelovi mesa suho se sole ili se stavljaju u salamuru. To uključuje utrljavanje soli (kamene li morske) u gornju površinu mesa, utrljavanje sredstava za salamurenje (nitrita i/ili nitrata) i mješavine začina koja mora sadržavati barem borovicu, crni papar i češnjak, čime se omogućuje stvaranje salamure. Ne smiju se upotrebljavati strojevi za ubrizgavanje salamure, miješalice za salamuru i strojevi za utrljavanje salamure.

Nakon toga slijedi faza salamurenja kojom se dovršava postupak salamurenja i koja se odvija pri temperaturama od 2 °C do 7 °C. Ta faza mirovanja obično traje od 7 do 35 dana. Trajanje je određeno veličinom komada mesa i stručno je izračunano kako bi dobiveni sadržaj soli u konačnom proizvodu odgovarao fizikalno-kemijskim svojstvima proizvoda navedenima u točki 4.2.3.

Nakon faze salamurenja slijedi faza hladnog sušenja, koja se odvija pri temperaturama od 2 °C do 7 °C i traje do 14 dana, ovisno o regiji unutar definiranog zemljopisnog područja.

Nakon razdoblja zagrijavanja, koje traje do 24 sata pri temperaturama koje nisu veće od 28 °C, počinje faza hladnog dimljenja. Barem 50 % drva upotrijebljenog za dobivanje dima mora biti drvo bukve ili jasena.

Hladno dimljenje poseban je postupak, specifičan za predmetnu regiju, koji se odvija pri temperaturama dima koje nisu veće od 22 °C. Salamureni, hladno sušeni komadi mesa u pušnici naizmjenice prolaze kroz faze dimljenja i suhe faze bez dima u razdoblju od 4 do 14 dana. Trajanje i intenzitet faza dimljenja određuje *Tiroler Speckmeister*.

Konačno, meso zrije tijekom sušenja na zraku. Ako nisu dostupne prikladne klimatizirane prostorije, proizvodnja slanine smije se odvijati samo u razdobljima u kojima prevladavaju temperature niže od 17 °C, a vlažnost je zraka između 60 i 90 %. Trajanje postupka sušenja na zraku izračunava *Tiroler Speckmeister* na temelju trenutanih klimatskih uvjeta u regiji i veličine komada mesa.

4.5.4. Rezanje i pakiranje

Površina potpuno osušene slanine sa ZOZP-om ‚Tiroler Speck‘ prema potrebi se čisti i polira, nakon čega 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.

Vrijeme između rezanja i pakiranja mora biti kratko kako bi se izbjegli negativni učinci oksidacije i sušenja. Rezanje mora provoditi *Tiroler Speckmeister* ili se mora provoditi 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 proizvodnje pakiranih jedinica slanine sa ZOZP-om ‚Tiroler Speck‘ provode se isključivo u okviru proizvodnog gospodarstva ili skupine gospodarstava.

Iznimno od zahtjeva da se rezanje odvija pod nadzorom specijalista *Tiroler Speckmeister*, slanina označena nazivom ‚ZOZP Tiroler Speck‘ može se prodavati u nenarezanom obliku u trgovinama u maloprodajnom prehrambenom sektoru pod uvjetom da se reže u prisutnosti potrošača, da taj udio 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.

Međutim, ako je zbog posebnih aranžmana potrebno razdoblje skladištenja nakon sušenja, a 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).

Iznimno od zahtjeva da se konačno pakiranje odvija u okviru proizvodnog gospodarstva ili skupine gospodarstava, više ovlaštenih proizvodnih gospodarstava koja se nalaze na popisu proizvođača mogu zajednički proizvoditi serije koje su zajednički proizvedene s isključivim ciljem poboljšanja kvalitete slanine sa ZOZP-om ‚Tiroler Speck‘ kao dio stvaranja i razmjene znanja. U tom slučaju pojedinačne proizvodne faze ili dijelove proizvodnog postupka, uključujući rezanje i pakiranje, odabir ambalaže i s njom povezan izračun roka trajanja, provode različita gospodarstva i ne moraju se odvijati u okviru jednog proizvodnog gospodarstva ili skupine gospodarstava.”

Obrazloženje:

Izmjene proizvodnog postupka uvedene su radi osiguravanja nedvojbene kvalitete slanine „Tiroler Speck”, koja se posebice temelji na tome da proizvođači poznaju tradicionalnu metodu proizvodnje. Tekst koji se već nalazio u izvornoj specifikaciji preciznije je formuliran pa sada sadržava detaljan opis te tradicionalne metode proizvodnje. Konkretno, preciznije je definirana metode prerade tako što se navodi da rezanje i pakiranje slanine neposredno nakon proizvodnje ima znatan učinak na svojstva proizvoda. Dodavana je odredba o tome da se slanina mora rezati na dijelove ili kriške i pakirati na definiranom zemljopisnom području neposredno nakon posljednje faze proizvodnje (sušenje na zraku) kako bi se osiguralo očuvanje kvalitete slanine sa ZOZP-om „Tiroler Speck”.

Pojedinačne izmjene odnose se na sljedeće točke:

— *Znanje i iskustvo – poznavanje proizvodnje:*

Budući da postojeća specifikacija nije sadržavala nikakva ključna opažanja o tradicionalnom znanju proizvođača, specifikacija je u tom pogledu konkretnije pojašnjena te su navedeni opisi kvalifikacija specijalista. Naziv zanimanja „*Tiroler Speckmeister*”, koji se etablirao u tom zemljopisnom području, uključen je u specifikaciju kao naziv za stručno osoblje koje posjeduje znanje i iskustvo potrebno za proizvodnju proizvoda. Naveden je i opis tekućih aktivnosti usmjerenih na prenošenje tradicije radi osiguravanja kvalitete, kojima se učinkovito može zaustaviti gubitak ili slabljenje znanja i iskustva te sačuvati tradicionalno znanje o proizvodu.

— *Meso kao sirovina:*

Dijelovi mesa koji se moraju upotrebljavati premješteni su iz izvorne točke 5.b „Opis” i točke D „Rezanje” Priloga 3. (Uvjeti za proizvodnju svinjskog mesa i zahtjevi za svježe meso – dijelovi mesa) u vlastitu točku „Meso kao sirovina” u odjeljku o metodi proizvodnje.

Izbrisan je „Sustav testiranja za osjetilnu analizu konačnog proizvoda” koji se nalazio u Prilogu 4. specifikacije jer je metoda proizvodnje detaljnije i sveobuhvatnije prikazana, a procjena kvalitete sada je opisana u točki 4.7.

— *Proizvodnja:*

Faze proizvodnje slanine „*Tiroler Speck*” detaljno su opisane, od soljenja ili salamurenja dijelova mesa do faze zrenja tijekom sušenja na zraku, uz navođenje tehničkih parametara koji se moraju poštovati radi osiguranja kvalitete.

Kako bi se pojasnila važnost stalnog nadzora nad postupkom proizvodnje za kvalitetu proizvoda, u specifikaciji se izričito navodi da se postupak proizvodnje mora u potpunosti odvijati u okviru proizvodnog gospodarstva ili skupine gospodarstava (vidjeti definiciju skupine gospodarstava u točki 2. zahtjeva za izmjenu ili u točki 4.4. specifikacije proizvoda) kako bi se u slučaju vidljivog nedostatka u kvaliteti mogla provesti brza i pravodobna prilagodba kontrolnih parametara (kao što su temperatura, vlažnost zraka ili trajanje svake faze postupka) za serije koje su još u postupku proizvodnje.

Međutim, radi promicanja i razvoja znanja o slanini sa ZOZP-om „*Tiroler Speck*”, uključena je i „zajednička proizvodnja” u okviru koje pojedinačne faze ili dijelove proizvodnog postupka, uključujući rezanje i pakiranje, odabir ambalaže i s njom povezan izračun roka trajanja, provodi više gospodarstava registriranih za proizvodnju slanine sa ZOZP-om „*Tiroler Speck*” na temelju točke 4.4. specifikacije proizvoda te se one ne moraju odvijati u okviru jednog proizvodnog gospodarstva ili skupine gospodarstava. Stoga je moguće usporediti učinke na kvalitetu proizvoda povezane s tom metodom proizvodnje te ih stručno ocijeniti. Tako dobiveni uvidi dio su stalne izobrazbe specijalista *Tiroler Speckmeister* o očuvanju i razvoju znanja o slanini sa ZOZP-om „*Tiroler Speck*” u svrhe osiguranja kvalitete.

— *Rezanje i pakiranje:*

Ograničavanje rezanja i pakiranja slanine „*Tiroler Speck*” na definirano zemljopisno područje objektivno je opravdano, osobito uzimajući u obzir da je to ograničenje opravdano na temelju kvalitativnih kriterija te da je u skladu s dobrom vjerom i ustaljenim običajima lokalnih proizvođača. Postupak rezanja proizvoda na dijelove i kriške mora biti ograničen u smislu lokacije na kojoj se odvija jer to utječe na svojstva proizvoda.

Tijekom postupka obrezivanja i proizvodnje dijelova mesa, kao i u trenutku rezanja slanine sa ZOZP-om „*Tiroler Speck*” radi pripreme za potrošnju, otkrivaju se unutarnja svojstva slanine. Te proizvodne faze prolaze stručnu ocjenu pod nadzorom specijalista *Tiroler Speckmeister* kako bi se ocijenila usklađenost sa zahtjevima iz točke 4.2. specifikacije proizvoda i zajamčila besprijekorna kvaliteta proizvoda. Time se stoga osigurava da će proizvod opravdati očekivanja u pogledu kvalitete proizvoda i zadržati svoj ugled. Ako tijekom rezanja postanu očiti jasni nedostaci (kao što su truljenje, nedostaci u boji ili nepoželjno sušenje rubova), odmah će se poduzeti mjere, pod nadzorom specijalista *Tiroler Speckmeister*, kako bi se prilagodili kontrolni parametri (kao što su temperatura, vlažnost zraka ili trajanje svake faze postupka) za one serije ili jedinice koje su još u postupku proizvodnje kako bi se očuvala kvaliteta proizvoda i izbjegla pojava nedostataka u budućim serijama. Kako bi se omogućila pravovremena povratna informacija o kvaliteti, aktivnosti u pogledu proizvodnje pakiranih jedinica slanine sa ZOZP-om „*Tiroler Speck*” provode se isključivo u okviru proizvodnih gospodarstava ili skupina gospodarstava, uz iznimku serija koje se proizvode zajednički kako bi se poboljšala kvaliteta, a koje se mogu zajednički proizvoditi na više gospodarstava (zajednička proizvodnja).

Nakon dovršetka proizvodnje nenarezane slanine „Tiroler Speck” proizvod je podložan daljnjem sušenju ili mikrobiološkom kvarenju uslijed rasta plijesni. Stoga ga je prije distribucije potrebno pakirati na mjestu proizvodnje. Ako je zbog posebnih aranžmana slaninu nakon sušenja, a prije početka rezanja potrebno na određeno razdoblje skladištiti, provest će se faza prvog pakiranja vakuumiranjem ili u kontroliranoj atmosferi kako bi se izbjegao daljnji gubitak kvalitete. Slanina se potom može odmah izrezati na dijelove ili joj se može odstraniti koža, može se obrezati i izrezati na kriške ili staviti u pakiranje za „kuhinjsku upotrebu” te se može staviti u konačno pakiranje vakuumiranjem ili u kontroliranoj atmosferi.

Zajedno s prethodno navedenim rezanjem na dijelove i kriške, postupak pakiranja oduvijek se odvijao isključivo unutar definiranog zemljopisnog područja kako bi se osigurala stručna ocjena unutarnje teksture te dobile pozitivne povratne informacije o kvaliteti pod nadzorom specijalista *Tiroler Speckmeister* radi održavanja visoke razine kvalitete.

Iznimno od zahtjeva da se rezanje odvija pod nadzorom specijalista *Tiroler Speckmeister*, slanina označena nazivom „ZOZP Tiroler Speck” može se prodavati u nenarezanom obliku u trgovinama u maloprodajnom prehrambenom sektoru pod uvjetom da se reže u prisutnosti potrošača, da taj udio 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.

To izuzeće uvedeno je kako bi se pakirana nenarezana slanina „Tiroler Speck” mogla isporučivati onim sektorima kupaca (maloprodajni prehrambeni sektor i sektor masovnog ugostiteljstva) koji nemaju specijalista kao što je *Tiroler Speckmeister* koji bi na licu mjesta rezao slaninu „Tiroler Speck”. Kako bi se dokaz o podrijetlu opisan u točki 4.4. mogao upotrebljavati kao jamstvo kvalitete slanine sa ZOZP-om „Tiroler Speck” koja se isporučuje u nenarezanom obliku, uvedena je najviša dopuštena količina koja iznosi 10 % serije proizvedene tog dana. Pakirana slanina sa ZOZP-om „Tiroler Speck” može se isporučivati dvama navedenim sektorima kupaca u toj dopuštenoj količini s obzirom na to da se samo vrlo male količine slanine sa ZOZP-om „Tiroler Speck” isporučuju u nenarezanom obliku te se kontrola kvalitete uvijek provodi na proizvodnoj seriji, čime se omogućuje donošenje za kontrolu relevantnih zaključaka o cijeloj jedinici ili cijeloj seriji.

Time se osigurava da proizvođač provodi kontrole na terenu kojima se jamči kvaliteta i autentičnost proizvoda. Kad bi se slanina sa ZOZP-om „Tiroler Speck” rezala i pakirala izvan područja proizvodnje, prevozila bi se u mnogobrojne prerađivačke pogone te bi se tijekom tog postupka mnogo puta prodavala. Nemogućnost praćenja tih komercijalnih kanala mogla bi onemogućiti učinkovitu kontrolu i sljedivost jer se bez identifikacijskog broja unesenog u registar proizvođača (broj gospodarstva i identifikacijska oznaka serije u obliku broja serije ili datuma, s pomoću kojih je moguće kontrolirati sljedivost pakiranih proizvoda za sve tržišne sektore i potrošače te je svaku seriju moguće jasno povezati s mjestom proizvodnje) pakirana slanina „Tiroler Speck” ne bi mogla smatrati autentičnom. Predviđeno vraćanje te faze na područje proizvodnje, zajedno s odgovarajućim kontrolama na terenu, smatra se nužnom i proporcionalnom mjerom za osiguravanje kvalitete dovršene slanine sa ZOZP-om „Tiroler Speck”.

Od trenutka izvorne registracije oznake podrijetla proizvođači su slaninu sa ZOZP-om „Tiroler Speck” prvenstveno distribuirali već narezanu na dijelove ili kriške. Budući da to u izvornoj specifikaciji nije bilo izričito navedeno, sada su uključena izričita pravila o postupku rezanja i pakiranja kako bi se to bolje pojasnilo.

4. Povezanost sa zemljopisnim područjem:

Članak 5.f specifikacije proizvoda sadržava sljedeći tekst:

„Proizvodnja slanine ‚Tiroler Speck’ tijekom mnogih se generacija ustalila kao tradicionalna metoda proizvodnje u poljoprivrednom planinskom krajoliku Tirola, u kojemu nije bilo moguće zamrzavati svježe meso. Sušenje mesa na čistom planinskom zraku i njegovo blago dimljenje uz upotrebu posebnih mješavina začina i drva bukve ili jasena, neophodne su faze postupka i predstavljaju posebna obilježja slanine ‚Tiroler Speck’.

Svaka generacija poljoprivrednika prenosila je na svoju djecu recepte za začine i metode proizvodnje slanine ‚Tiroler Speck’. Iz te tradicije, koja se prenosila s osobe na osobu, nastala je prevladavajuća javna predodžba o današnjoj komercijalnoj proizvodnji slanine ‚Tiroler Speck’. Tijekom nekoliko generacija taj proizvod bio je na cijeni zbog svoje visoke hranjive vrijednosti, dugog roka trajanja i raznolikosti mogućih primjena.”

Taj se tekst mijenja kako slijedi:

„4.6. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Slanina ‚Tiroler Speck’ stoljećima je bila sastavni dio lokalne ruralne kuhinje.

U referentnim dokumentima upućuje se na dugu tradiciju slanine u Tirolo. U djelu ‚Geschichte der Tiroler Metzgerhandwerks‘ [Povijest tirolskog mesarstva] (Universitätsverlag Wagner, 1982.), Nikolaus Graff i Hermann Holzmann navode, među ostalim, kolika je 23. srpnja 1573. bila cijena jedne funte slanine zajedno sa svinjskim kobasicama. Na važnost slanine u prehrani tirolskog stanovništva upućuje se i u drugim dijelovima tog djela. Primjerice, u djelu se navodi da se svinjsko meso, čak i u privatnoj sferi, prodavalo na tržištu u velikim komadima te se od njega proizvodila slanina. Glavnina svinjetine stavljala se u salamuru i nakon toga dimila te se posluživala tijekom cijele godine kao slanina i dimljena svinjetina.

Slanina ‚Tiroler Speck‘ proizvod je za čiju je visoku razinu kvalitete, a time i njegov ugled, zaslužna kombinacija klimatskih čimbenika te stručnog znanja i iskustva specijalista *Tiroler Speckmeister*. Planinska klima unutrašnjosti Alpa, koja se odlikuje subkontinentalnim obilježjima i regionalnim klimatskim razlikama, s pretežno vlažnim ljetima i suhim jesenima, dovela je do razvoja posebnih tehnika skladištenja hrane – u slučaju slanine sa ZOZP-om ‚Tiroler Speck‘ radilo se o posebnom godišnjem dobu – te se razvila metoda proizvodnje koja ovisi o vremenu. Proizvodnja slanine ‚Tiroler Speck‘ tijekom mnogih se generacija ustalila kao tradicionalna metoda proizvodnje u poljoprivrednom planinskom krajoliku Tirola, u kojemu nije bilo moguće zamrzavati svježe meso. Znanje o postupku sušenja na čistom tirolskom planinskom zraku prenosilo se generacijama. To je slanini ‚Tiroler Speck‘, zajedno s postupkom blagog dimljenja upotrebom posebnih mješavina začina i drva bukve ili jasena, dalo njezine posebne karakteristike.

Visoka razina specijalističkog stručnog znanja o proizvodnim tehnikama i kontroli postupka zrenja koja se razvila na definiranom zemljopisnom području, i prenosila s generacije na generaciju presudna je u smislu organoleptičkih svojstava koja čine kvalitetu tog proizvoda. Svaka generacija poljoprivrednika prenosila je na svoju djecu recept za začine i metodu proizvodnje slanine ‚Tiroler Speck‘. Iz te tradicije, koja se prenosila s osobe na osobu, nastala je prevladavajuća javna predodžba o današnjoj komercijalnoj proizvodnji slanine ‚Tiroler Speck‘. Tijekom nekoliko generacija taj proizvod bio je na cijeni zbog svoje visoke hranjive vrijednosti, dugog roka trajanja i raznolikosti mogućih primjena.

Znanje i obrtnička tradicija specijalista *Tiroler Speckmeister* osiguravaju očuvanje 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. Nadzorom nad postupkom proizvodnje koji provodi *Tiroler Speckmeister*, koji stalno prolazi kroz dodatnu specijalističku izobrazbu, sprečavaju se mogući štetni učinci na proizvod te gubitak kvalitete. Radi promicanja i daljnjeg razvoja znanja o slanini ‚Tiroler Speck‘ mnoga gospodarstva, kako je opisano u točki 4.5., zajedno sudjeluju u proizvodnji slanine ‚Tiroler Speck‘. Učinak koji to ima na kvalitetu proizvoda dio je stalne izobrazbe kroz koju *Tiroler Speckmeister* prolazi u pogledu očuvanja, razvoja i poboljšanja svojeg stručnog znanja.”

Obrazloženje:

Specifikacija je prilagođena zahtjevima iz Uredbe (EU) br. 1151/2012 tako što su povijesna opažanja, kao što su dokumentirani dokazi i stare tradicije povezane sa slaninom „Tiroler Speck“, koja su izvorno bila opisana u odjeljku o dokazu o podrijetlu, premještena u točku 4.6. „Povezanost sa zemljopisnim područjem”.

Opsežno su opisani učinci klimatskih i ljudskih čimbenika u zemljopisnom području. Time je pružen detaljan opis posebnog stručnog znanja regionalnih proizvođača, koje je dosad bilo samo spomenuto u specifikaciji. To stručno znanje uključuje tradicionalno znanje o posebnim tehnikama skladištenja, u okviru kojih je za slaninu sa ZOZP-om „Tiroler Speck” razvijena posebna metoda proizvodnje koja ovisi o godišnjem dobu i vremenu, te njihove napredne vještine u pogledu tehnika proizvodnje i kontrole postupka zrenja, koje su presudne za dobivanje organoleptičkih svojstava proizvoda.

Osim toga, naglašena su ona organoleptička svojstva koja proizvod čine posebnim i utječu na njegovu kvalitetu i izgled.

5. Označivanje:

Izvorna verzija točke 5.h glasi:

„Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla ‚Tiroler Speck‘ ne smije se prevoditi na druge jezike. Na etiketi mora biti ispisana čitljivim i neizbrisivim slovima te se mora isticati u odnosu na sve druge oznake.

Nakon nje odmah mora slijediti izraz ‚zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla‘ i/ili pokrata ‚ZOZP‘, koji moraju biti navedeni na jeziku sporazumijevanja koji se odnosi na proizvod. Mogu se prikazivati i imena, nazivi poduzeća i trgovačke marke ako se time kupca ne dovodi u zabludu.

Slanina ‚Tiroler Speck‘ smije se prodavati nepakirana, pakirana vakuumiranjem ili u kontroliranoj atmosferi i to u nenarezanom obliku, u dijelovima ili kriškama.”

Taj se tekst zamjenjuje 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‘. 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 proizveden od buta‘,
- ‚Tiroler Speck ZOZP leđna slanina iz Zillertala‘,
- ‚Tiroler Speck ZOZP proizveden od svinjskog trbuha, iz regije Ötztal‘.

Može se upotrebljavati oznaka na 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.”

Obrazloženje:

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.

6. Ostalo:

6.1. Nadležno tijelo u državi članici:

Naziv: Österreichisches Patentamt (Austrijski ured za patente)

Adresa: 1200 Vienna
Dresdner Straße 87
ÖSTERREICH

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

6.2. Organizacija:

Naziv: Konsortium Tiroler Speck g.g.A.
Adresa: Bundesstraße 33
6551 Pians
ÖSTERREICH

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

Sastav: Proizvođač

Obrazloženje:

Naziv skupine koja podnosi zahtjev promijenio se otkad je izraz zaštićen te je naziv skupine ažuriran, zajedno s izmijenjenim podacima o nadležnom tijelu.

6.3. Nadzorno tijelo:

Odjeljak koji sadržava kontaktne podatke nadzornog tijela izmijenjen je jer je prijašnje nadzorno tijelo zamijenjeno privatnim nadzornim tijelom. Inspekcijske preglede sada provodi sljedeće nadzorno tijelo:

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

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

Inspekcijske zadaće preciznije su utvrđene i uređene tako da inspekcijski pregledi uključuju uzimanje uzoraka s tržišta i/ili s gospodarstava te se provode i inspekcijski pregledi na terenu radi kontrole karakteristika proizvoda i evidencija na koje se upućuje u dokazima o podrijetlu. Time su najvažnije točke inspekcijskog pregleda utvrđene u specifikaciji.

6.4. Nacionalni zahtjevi:

Odjeljak „Nacionalni zahtjevi” u cijelosti je izbrisan.

6.5. Uredničke izmjene:

6.5.1. Karta (Prilog 2. specifikaciji proizvoda) i odgovarajuća bilješka u odjeljku „Predmetno zemljopisno područje” zamijenjeni su navođenjem „pokrajine Tirol” kao tog zemljopisnog područja. Time je zemljopisno područje jasno i nedvosmisleno opisano, pa karta nije potrebna.

6.5.2. Prilog 3. naveden u odjeljcima „Predmetno zemljopisno područje” i „Metoda proizvodnje”, koji je sadržavao uvjete za proizvodnju svinjskog mesa i zahtjeve za svježe meso (dijelove mesa), u cijelosti je izbrisan. Zahtjevi u tom pogledu definitivno su utvrđeni higijenskim paketom EU-a, europskim propisima o hrani za životinje i Uredbom Vijeća (EZ) br. 1234/2007 o jedinstvenom ZOT-u te su se ti propisi pokazali dostatnima za osiguranje kvalitete proizvoda. Stoga zahtjev da hrana za životinje bude u skladu s austrijskim propisima više nije potreban. Budući da podaci o sadržaju poliena u hrani za životinje koja se upotrebljava u proizvodnji mesa često nisu dostupni nakon što se meso stavi na tržište i s obzirom na to da su analize provedene u okviru sustava unutarnje kontrole pokazale da su od 2008. razine masnih kiselina ostale nepromijenjene, s višegodišnjim prosjekom od 12,22 g/100 g (što odgovara izvorno traženoj graničnoj vrijednosti), i kriterij u pogledu sadržaja poliena postao je nepotreban, pa su odredbe iz Priloga 3. točaka od A do C uklonjene.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„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, začinen 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 njega, leđa s kožom, trbuh s kožom (s mekim kostima ili bez njih), plečku s kožom i vrat s kožom, a sa svih tih dijelova uklonjene su kosti te su oni 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 za označivanje 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 riječi „Tiroler Speck ZOZP”. Može se navesti i dio mesa koji je upotrijebljen i/ili regija proizvođača unutar definiranog zemljopisnog područja.

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 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, nastala je prevladavajuća javna predodžba o današnjoj komercijalnoj proizvodnji 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 zreлим notama i njegov lagano začinjjen okus s dimnim i slanım 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 trenutanih 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 slanım notama i aromom dima).

Nadzorom nad postupkom proizvodnje koji provodi *Tiroler Speckmeister*, koji stalno 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 ove Uredbe)

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

ISSN 1977-1088 (elektroničko izdanje)
ISSN 1977-060X (tiskano izdanje)



Ured za publikacije Evropske unije
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

HR