



Tartalom

IV Tájékoztatások

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

Tanács

2018/C 46/01	Értesítés a Szíriával szembeni korlátozó intézkedésekről szóló 2013/255/KKBP tanácsi határozatban, valamint a szíriai helyzetre tekintettel korlátozó intézkedések meghozataláról szóló 36/2012/EU tanácsi rendeletben meghatározott korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó személyek részére	1
--------------	---	---

Európai Bizottság

2018/C 46/02	Euroátváltási árfolyamok	2
--------------	--------------------------------	---

AZ EURÓPAI GAZDASÁGI TÉRSÉGGEL KAPCSOLATOS TÁJÉKOZTATÁSOK

EFTA Felügyeleti Hatóság

2018/C 46/03	Az EFTA Felügyeleti Hatóság tájékoztatója a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 16. cikkének (4) bekezdése alapján – Menetrend szerinti légi járatok üzemeltetésére vonatkozó közszolgáltatási kötelezettség hatályon kívül helyezése	3
--------------	---	---

2018/C 46/04	Az EFTA Felügyeleti Hatóság tájékoztatója a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 16. cikkének (4) bekezdése alapján – Menetrend szerinti légi járatok üzemeltetésére vonatkozó közszolgáltatási kötelezettségek megállapítása	3
2018/C 46/05	Az EFTA Felügyeleti Hatóság tájékoztatója a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (5) bekezdése alapján – Pályázati felhívás menetrend szerinti légi járatok közszolgáltatási kötelezettség alapján történő üzemeltetésére	4

V Hirdetmények

BÍRÓSÁGI ELJÁRÁSOK

EFTA-bíróság

2018/C 46/06	A Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht 2017. október 12-i, az EFTA-Bírósághoz az Edmund Falkenhahn AG kontra Liechtensteini Pénzügyi Felügyeleti Hatóság ügyben tanácsadói vélemény iránt benyújtott kérelme (E-9/17. sz. ügy)	5
--------------	---	---

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2018/C 46/07	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.8778 – Apollo Management/Phoenix Services) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	6
--------------	---	---

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2018/C 46/08	Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján	8
--------------	--	---

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

IV

(Tájékoztatások)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

TANÁCS

Értesítés a Szíriával szembeni korlátozó intézkedésekről szóló 2013/255/KKBP tanácsi határozatban, valamint a szíriai helyzetre tekintettel korlátozó intézkedések meghozataláról szóló 36/2012/EU tanácsi rendeletben meghatározott korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó személyek részére

(2018/C 46/01)

A Tanács az alábbi információkat hozza Ali Ayyub (56. bejegyzés), Fahd Jasim (57. Bejegyzés), Mohammed Ramez Tourjman (221. bejegyzés) és Ahmad al-Hamu (227. bejegyzés), a Szíriával szembeni korlátozó intézkedésekről szóló 2013/255/KKBP tanácsi határozat⁽¹⁾ I. mellékletében, valamint a szíriai helyzetre tekintettel korlátozó intézkedések meghozataláról szóló 36/2012/EU tanácsi rendelet⁽²⁾ II. mellékletében szereplő személyek tudomására.

A Tanács módosítani szándékozik a fent említett személyekre vonatkozó indokolásokat. Az említett személyeket tájékoztatjuk arról, hogy 2018. február 12-ig az alábbi címen kérelmezhetik a Tanácstól a tervezett indokolást:

Council of the European Union

General Secretariat

DG C 1C

Rue de la Loi/Wetstraat 175

1048 Bruxelles/Brussel

BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ HL L 147., 2013.6.1., 14. o.

⁽²⁾ HL L 16., 2012.1.19., 1. o.

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2018. február 7.

(2018/C 46/02)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam		
USD	USA dollár	1,2338	CAD	Kanadai dollár	1,5445
JPY	Japán yen	134,84	HKD	Hongkongi dollár	9,6463
DKK	Dán korona	7,4430	NZD	Új-zélandi dollár	1,6897
GBP	Angol font	0,88675	SGD	Szingapúri dollár	1,6291
SEK	Svéd korona	9,8585	KRW	Dél-Koreai won	1 335,72
CHF	Svájci frank	1,1610	ZAR	Dél-Afrikai rand	14,7640
ISK	Izlandi korona	125,00	CNY	Kínai renminbi	7,7416
NOK	Norvég korona	9,6618	HRK	Horvát kuna	7,4413
BGN	Bulgár leva	1,9558	IDR	Indonéz rúpia	16 729,40
CZK	Cseh korona	25,230	MYR	Maláj ringgit	4,8155
HUF	Magyar forint	309,81	PHP	Fülöp-szigeteki peso	63,236
PLN	Lengyel zloty	4,1595	RUB	Orosz rubel	70,5211
RON	Román lej	4,6555	THB	Thaiföldi baht	38,976
TRY	Török líra	4,6681	BRL	Brazil real	4,0070
AUD	Ausztrál dollár	1,5684	MXN	Mexikói peso	23,0468
			INR	Indiai rúpia	79,2655

⁽¹⁾ Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

AZ EURÓPAI GAZDASÁGI TÉRSÉGGEL KAPCSOLATOS TÁJÉKOZTATÁSOK

EFTA FELÜGYELETI HATÓSÁG

Az EFTA Felügyeleti Hatóság tájékoztatója a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 16. cikkének (4) bekezdése alapján

Menetrend szerinti légi járatok üzemeltetésére vonatkozó közszolgáltatási kötelezettség hatályon kívül helyezése

(2018/C 46/03)

Tagállam	Norvégia
Érintett útvonal	Værøy – Bodø mindkét irányban
A közszolgáltatási kötelezettség hatálybalépésének eredeti időpontja	2014. augusztus 1. (bejelentve 2013. szeptember 5-én a HL C 256. számában és az 50/2013. sz. EGT-kiegészítésben)
A hatályon kívül helyezés időpontja	2019. augusztus 1.
Az a cím, amelyen a közszolgáltatási kötelezettség szövege és az azzal összefüggő lényeges információk és/vagy dokumentumok beszerezhetők	Ministry of Transport and Communications PO Box 8010 Dep N-0030 OSLO NORWAY Tel. +47 22248353 E-mail: postmottak@sd.dep.no

Az EFTA Felügyeleti Hatóság tájékoztatója a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 16. cikkének (4) bekezdése alapján

Menetrend szerinti légi járatok üzemeltetésére vonatkozó közszolgáltatási kötelezettségek megállapítása

(2018/C 46/04)

Tagállam	Norvégia
Érintett útvonal	Værøy – Bodø mindkét irányban
A közszolgáltatási kötelezettség hatálybalépésének időpontja	2019. augusztus 1.
Az a cím, amelyen a módosított közszolgáltatási kötelezettség szövege és az azzal összefüggő információk és/vagy dokumentumok beszerezhetők	Ministry of Transport and Communications PO Box 8010 Dep N-0030 OSLO NORVÉGIA Tel. +47 22248353 E-mail: postmottak@sd.dep.no https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/?documenttype=dokumenter/anbud

Az EFTA Felügyeleti Hatóság tájékoztatója a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (5) bekezdése alapján

Pályázati felhívás menetrend szerinti légi járatok közszolgáltatási kötelezettség alapján történő üzemeltetésére

(2018/C 46/05)

Tagállam	Norvégia
Érintett útvonalak	Værøy – Bodø mindkét irányban
A szerződés érvényességi ideje	2019. augusztus 1-jétől 2024. július 31-ig
A pályázatok benyújtásának határideje	2018. április 25., helyi idő szerint 12.00
Az a cím, ahol a pályázati felhívás szövege, valamint a nyilvános pályázati eljárással és a módosított közszolgáltatási kötelezettségekkel összefüggő lényeges információk és/vagy dokumentumok beszerezhetők	Ministry of Transport and Communications PO Box 8010 Dep N-0030 OSLO NORVÉGIA Tel. +47 22248353 E-mail: postmottak@sd.dep.no https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/ ?documenttype=dokumenter/anbud

V

(Hirdetmények)

BÍRÓSÁGI ELJÁRÁSOK

EFTA-BÍRÓSÁG

A Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht 2017. október 12-i, az EFTA-Bírósághoz az Edmund Falkenhahn AG kontra Liechtensteini Pénzügyi Felügyeleti Hatóság ügyben tanácsadói vélemény iránt benyújtott kérelme

(E-9/17. sz. ügy)

(2018/C 46/06)

A Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht (a Pénzpiac-felügyeleti Hatóság Fellebbezési Testülete) 2017. október 12-én kelt, a Bíróság Hivatalához 2017. október 12-én beérkezett levelében tanácsadói vélemény iránti kérelmet nyújtott be az EFTA-Bírósághoz az Edmund Falkenhahn AG kontra Liechtensteini Pénzügyi Felügyeleti Hatóság ügyben, az alábbi kérdéseket illetően:

- I/1. Összeegyeztethető-e az elektronikuspénz-kibocsátó intézmények tevékenységének megkezdéséről, folytatásáról és prudenciális felügyeletéről szóló, 2009. szeptember 16-i 2009/110/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvvel (a továbbiakban: az elektronikus pénzről szóló irányelv), ha a kibocsátás (11. cikk (1) bekezdés) és a visszaváltás (11. cikk (2) bekezdés) közötti időszakban az elektronikus pénz értéke eltér a pénzeszközök átvételekor megjelölt névértéktől, feltéve, hogy a visszaváltás (11. cikk (2) bekezdés) legalább névértéken történik?
- I/2. Az I/1. kérdésre adott igenlő válasz esetén: Kötődhet-e az I/1. kérdésben szereplő eltérő érték valamilyen változó értékhez (például az arany árához)?
- I/3. Az I/2. kérdésre adott igenlő válasz esetén: Változó értékhez (például az arany ára) kötöttség esetén összeegyeztethető-e az elektronikus pénzről szóló irányelv 12. cikkével, ha a visszaváltás (11. cikk (2) bekezdés) névérték feletti értéken történik?
- II/1. Kimerítően határozza-e meg az elektronikus pénzről szóló irányelv 7. cikke (2) bekezdésének első és második albekezdése, hogy mi tekintendő biztonságos, alacsony kockázatú eszköznek az elektronikus pénzről szóló irányelv 7. cikke (1) bekezdésének első mondata értelmében, a belső piaci pénzforgalmi szolgáltatásokról szóló 2007. november 13-i 2007/64/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv (a továbbiakban: a pénzforgalmi szolgáltatási irányelv) 9. cikke (1) bekezdésének a) pontjával összefüggésben értelmezve?
- II/2. A II/1. kérdésre adott nemleges válasz esetén: Kizárja-e a pénzforgalmi szolgáltatási irányelv 9. cikke (1) bekezdésének a) pontja, hogy az illetékes hatóság csak az engedély megadása tárgyában – az elektronikus pénzről szóló irányelv 10. cikkével összhangban – meghozandó határozatában definiálja, mi minősül biztonságos, (likvid) alacsony kockázatú eszköznek?
- II/3. A II/2. kérdésre adott nemleges válasz esetén: Az elektronikus pénzről szóló irányelv 7. cikke (1) bekezdésének első mondatában szereplő, a pénzforgalmi szolgáltatási irányelv 9. cikkének (1) és (2) bekezdésére történő hivatkozást az elektronikus pénzről szóló irányelv 7. cikke (2) bekezdése első albekezdésének értelmében vett „biztonságos, alacsony kockázatú eszközöként” kell-e értelmezni, vagy pedig úgy, hogy az „biztonságos, likvid alacsony kockázatú eszközöket” jelent?
- II/4. A II/3. kérdésre adott válasz függvényében: Az arany biztonságos, (likvid) alacsony kockázatú eszköz-e?
-

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám: M.8778 – Apollo Management/Phoenix Services)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2018/C 46/07)

1. 2018. február 2-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet⁽¹⁾ 4. cikke szerint és a 4. cikk (5) bekezdése alapján tett betérjést követően bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Apollo Management, LP (a továbbiakban: Apollo, Egyesült Államok),
- Phoenix Services International LLC (a továbbiakban: Phoenix, Egyesült Államok).

az Apollo az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében közvetve teljes kizárólagos irányítást szerez a Phoenix felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- az Apollo esetében: számos befektetési alap ellenőrzése, amelyek világszerte vállalkozásokba és hitelekbe fektetnek be különböző ágazatokban, többek között a vegyipar, a vonalhajózás, a kórházak, a biztonság, a pénzügyi szolgáltatások és az üvegcsomagolások területén,
- a Phoenix esetében: többek között salakkezeléssel, -feldolgozással és -értékesítéssel, valamint fémhulladékok vevői előírások szerinti visszanyerésével és méretosztályozásával kapcsolatos szolgáltatások nyújtása acélgyártóknak.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.

A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye⁽²⁾ szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az alábbi hivatkozási számot minden esetben fel kell tüntetni:

M.8778 – Apollo Management/Phoenix Services

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

Az észrevételeket faxon, e-mailben vagy postai úton lehet a Bizottsághoz eljuttatni. Az elérhetőségi adatok a következők:

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

Fax: +32 22964301

Postai cím:

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

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2018/C 46/08)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítás iránti kérelem elleni felszólalásra.

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

„Tiroler Speck”**EU-szám: PGI-AT-02162 – 2016.8.8.****OEM () OFJ (X)****1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

Konsortium Tiroler Speck g.g.A. („Tiroler Speck” OFJ konzorciuma)
Bundesstraße 33
6551 Pians
Österreich
Tel.: +43 544269001190
Fax +43 5442636211190
E-mail: kontakt@tirolerspeck.info

Az eredeti bejegyzés iránti kérelmet a kérelmező csoportosulás tagjai nyújtották be. A jelenlegi kérelmező a „Tiroler Speck” OFJ termelőinek érdekeit képviseli, és ezért jogos érdeke, hogy kérelmet nyújtson be a termék-leírás módosításaira.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Ausztria

3. A módosítással érintett termék-leírás rovatai

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat a földrajzi területtel
- Címkézés
- Egyéb [az illetékes hatóság adatainak, az eredeti kérelmező csoportosulás nevének, az ellenőrző szervnek a megváltozása, nemzeti előírások, szerkesztési változtatások]

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

4. A módosítás(ok) típusa

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása
- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot

5. Módosítás(ok)

Az oltalom alá helyezés óta az oltalom alatt álló jelzés gyakorlati kezelésével kapcsolatban gyűjtött tapasztalatok szükségessé teszik a termékleírás kérelmezett módosításait, amelyek részletesen ismertetik az előállítás és az értékesítés valamennyi fontos feltételét, beleértve az előállítás azon műveleteit is, amelyeket mindenképpen az adott földrajzi területen kell elvégezni, továbbá amelyek a „Tiroler Speck” OFJ minőségének biztosítását szolgálják.

A több dokumentumból, illetve mellékletből álló termékleírás egy dokumentumba lett összevonva, emellett át lett dolgozva és aktualizálva lett, hogy egyértelműbben ismertesse különösen az előállítás módjára és a származás igazolására vonatkozó követelményeket, ami hozzájárul a „Tiroler Speck” OFJ minőségének megőrzéséhez.

1. A termék leírása:

A termékleírás 5b. pontja a következőképpen szól:

„A »Tiroler Speck« OFJ nyersanyagát a sertések alábbi kicsontozott és feldarabolt részeiből nyerik ki:

- comb,
- karaj,
- lapocka,
- dagadó, valamint
- nyak.

A »Tiroler Speck« sonkát enyhén sózva, a helyi szokásoknak és hagyományoknak megfelelő sajátos fűszerezéssel, külön helyiségben 18–20 °C-os hőmérsékleten fűszeres füstölőpor hozzáadásával kezelik és tárolják.

A színe kívülről füstös barna, a vágásfelület vöröses, a szalonnaréteg fehér. Az illata aromás, enyhe, az illatónusa jellegzetes. Íze fűszeres, azt a különleges fűszerkeverékek és a speciális füstölés, valamint a sós íz dominálják.

Kémiai, fizikai és mikrobiológiai tulajdonságok:

- víz/fehérje arány legfeljebb 1,5 (0,2-es túrés),
- konyhasótartalom legfeljebb 5 %,
- nátriumnitrit-tartalom nátrium-nitritként (NaNO_2) számítva 5 mg/100 g (50 mg/kg),
- káliumnitrát-tartalom nátrium-nitritként (NaNO_2) számítva 25 mg/100 g (250 mg/kg),
- mezofil baktériumok teljes telepszáma (tejsavbaktériumokkal együtt) $\text{KBE/g} \leq 1 \times 10^7$.”;

és a következőképpen módosul:

„4.2. Leírás

4.2.1. Általános áttekintés

A »Tiroler Speck« OFJ egy tradicionális kézműipari eljárással előállított nyers sózott áru, amely csontozott sertéscombból, sertéskarajból, sertésdagadóból, sertéslapockából vagy sertésnyakból készül. A terméket szárazon sózzák és fűszerezik, pácolják, hidegen füstölik, és levegőn szárítják.

A »Tiroler Speck« OFJ-t kizárólag a meghatározott földrajzi területen állítják elő, végleges formáját pedig vákuumcsomagolásban vagy szabályozott környezeti viszonyok között csomagolva nyeri el, egészben, darabokban vagy szeletelve.

4.2.2. Érzékszervi terméksajátosságok

A »Tiroler Speck« OFJ érzékszervi tulajdonságai jellegzetesek, sajátos ízzel és füstös illattal rendelkezik. A jellegzetes hideg füstölésnek és a felhasznált fűszereknek köszönhetően a »Tiroler Speck« OFJ külseje jellegzetes sötétbarna színű. A vágásfelületen – a nyakrészből készült sonka kivételével – fehér zsírréteg és erőteljes vörös hússzín mutatkozik, ez utóbbi a húsoldalon sötétebb. Intenzív aromás-fűszeres illatot áraszt, kifejezetten érett illatú, ugyanakkor a háttérben a sertéshús illata is felismerhető. Tapintása stabil, ujjal benyomva közepesen vagy teljesen feszes, az állaga harapva tömör, nem puha. A termék íze, illetve aromaképe enyhén fűszeres, a gazdag és teljes húsiszen füstös tónusok ismerhetők fel, és érezhető sós árnyalatok teszik teljessé az ízvilágot. Ezen a külső megjelenésen belül – a meghatározott földrajzi terület jelentősebb térségeiben és völgyeiben jellemző kulturális sajátosságoktól függően – regionális változatok és az érzékszervi tulajdonságok különböző árnyalatai léteznek. Ezek regionálisan külön kidomborítják a termékjellemzők egyes szempontjait, mint például az aromaprofilit vagy a füstöléshez használt fa illatát, anélkül, hogy ez befolyásolná vagy módosítaná a »Tiroler Speck« OFJ összképet.

4.2.3. Kémiai-fizikai termékjellemzők:

víz/fehérje arány: legfeljebb 1,7 (tűrés: + 0,2)

sótartalom (NaCl): legfeljebb 5,0 % (tűrés: + 1,5 % [középen] + 2,0 % [szélen]).”

Indokolás:

A módosítás részletesebben ismerteti a termék érzékszervi tulajdonságait. A víz/fehérje arányra az eddigi „legfeljebb 1,5” helyett immár helyesen a „legfeljebb 1,7” értéket adjuk meg, mivel az eredeti termékleírásban gépelési hiba volt. A mikrobiológiai tulajdonságokat teljesen töröltük, mivel a jelenlegi törvényi előírások értelmében ezek nem szükségesek. A termékleírásban részben már szereplő, részben pedig most beillesztett szövegek pontosítások, amelyek a termékleírás teljessége érdekében a szöveg pontosítását és javítását szolgálják, és ezáltal a termékminőség biztosítása céljából pontosabb és megbízhatóbb termékparaméterek állnak az ellenőrző szerv rendelkezésére.

A „Tiroler Speck” feldarabolása és felszeletelése már kezdetektől fogva kizárólag a meghatározott termelési területen történik. Ezért már a termékleírásban pontosítva lett, hogy mikor nyeri el végleges formáját a „Tiroler Speck” OFJ, nevezetesen akkor, amikor egészben vagy darabokban elkészítik vagy felszeletelik, és vákuum alatt vagy szabályozott környezeti viszonyok között becsomagolják.

2. A származás igazolása:

Mivel a termékleírás eddig nem részletezte a származás igazolását, célszerűnek tekintjük, hogy a termékleírás 4.4. pontjában megadjuk a termék nyomkövethetőségére vonatkozó adatokat. Most már itt vannak felsorolva azok a rendelkezések, amelyek a nyomkövethetőség biztosítását szolgálják. Ennek megfelelően a „Tiroler Speck” OFJ minden egyes eladott egységének címkéjén fel kell tüntetni az üzemszámot és a tételazonosító jelet, amely lehet egy tételszám vagy egy dátum, amelynek alapján minden egyes tételt egyértelműen hozzá lehet rendelni egy előállító üzemhez. Minden olyan termelőnek, aki „Tiroler Speck” megnevezéssel kíván sonkát forgalmazni, regisztrálnia kell magát a kérelmező csoportosulás által vezetett és a www.tirolerspeck.info címen elérhető termelői nyilvántartásban. Ebben a nyilvántartásban vannak felsorolva mindazok az üzemek, amelyek e termékleírás rendelkezéseivel összhangban „Tiroler Speck” OFJ-t állítanak elő és csomagolnak. A nyilvántartás a következő adatokat tartalmazza: üzemszám, a vállalkozás neve és telephelyének címe. Ha egy vállalkozás üzemének több telephelye van, amelyek a „Tiroler Speck” OFJ előállításának egy-egy lépését végzik el, illetve ha a vállalkozásnak ugyanabban a járásban több postacíme van, akkor ezek üzemi társulásként vehetők fel a termelői nyilvántartásba.

Az eddig az 5d. pontban részletezett információk, amelyeket a szóban forgó származási adatok elismerésének időpontjában ebben a pontban kellett bemutatni, most már a „Kapcsolat a földrajzi területtel” című 4.6. pontba kerülnek át.

3. Az előállítás módja:

A termékleírás 5e. pontja:

„Az 5b. pontban felsorolt részek feldolgozása során a következő kritériumokat kell betartani:

— Minden olyan húsrészt, amelyből »Tiroler Speck« készül, a hagyományos módszerek szerint kell feldarabolni (lásd a 3. mellékletet).

— A húst szárazon be kell sózni (só- és fűszerkeverékkel be kell dörzsölni), és pácolni kell.

- A füstölés és az azzal együtt elvégzett szárítás legfeljebb 20 °C-os füstölési és környezeti hőmérsékleten történik.
- A levegőn szárításra és az érésre 10–15 °C-os környezeti hőmérsékleten, 60–80 %-os relatív páratartalom mellett kerül sor. Gondoskodni kell a megfelelő szellőzésről.
- A szárítás és az érelés egyenletes történik, hogy elkerüljék a készítmény szélének kiszáradását.
- Gondoskodni kell arról, hogy a termékek mentesek legyenek az élősködőktől és károsítóktól.
- A megnevezett húsdarabokat nem szabad gyorspácban előkészíteni és tumblerben kezelni.
- A minőség-ellenőrzés során a 4. mellékletben megadott vizsgálati sablont kell használni.”;

a következőképpen módosul:

„4.5.1. Know-how – Az előállítással kapcsolatos ismeretek

A »Tiroler Speck« OFJ teljes előállítási folyamata a termelői nyilvántartásban regisztrált üzemben zajlik, a folyamatot pedig egy tiroli sonkakészítő mesternek kell felügyelnie.

A »Tiroler Speck« OFJ minőségének fenntartása érdekében a tiroli sonkakészítő mesterként dolgozó szakembereknek megfelelő képzést kell elvégezniük, amelyet a kérelmező csoportosulás a minőségi színvonal fenntartása érdekében minden érdeklődő szakembernek felajánl. A képzés mindenki számára szabadon elérhető, ha teljesíti szakmai felvételi feltételeket. A tiroli sonkakészítő mesterre vonatkozó szakmai feltételek akkor teljesülnek, ha a jelölt igazolni tudja a megfelelő iparűzési engedélyre való jogosultság kritériumait (például elvégzett hentesmesteri vagy élelmiszer-technikusi szakképzés), illetve bizonyítani tudja, hogy megfelelő szakmai gyakorlatot végzett a hidegen füstölt nyers sózott áruk előállítása terén. A tiroli sonkakészítő mestereknek a tapasztalatok kicserélése céljából rendszeresen meg kell ismételniük ezeket a képzéseket.

4.5.2. Húsnyersanyag

A »Tiroler Speck« OFJ előállításához Európai Unióból származó húst használnak, mégpedig a következő kicsontozott és a helyes előállítási gyakorlat szerint feldarabolt húsrészeket:

- bőrös comb, felsállal vagy anélkül,
- bőrös karaj,
- dagadó bőrrel (porcogóval vagy anélkül),
- vastag lapocka bőrrel,
- sertésnyak bőr nélkül.

4.5.3. Előállítás

A húsrészeket szárazon besózzák, illetve pácolják. Konyhasóval (kősó vagy tengeri só), pácolóanyagokkal (nitritek és/vagy nitrátok) és egy legalább borókát, feketeborsot és fokhagymát tartalmazó fűszerkeverékkel bedörzsölik a hús felületét; ennek során a hús sóslét engedhet ki. Gyorspácoló gépeket vagy húsipari tumblerrel nem szabad használni, illetve a sóslét nem szabad beleyűrni a húsba.

A pácolás következő lépésében 2 °C és legfeljebb 7 °C közötti hőmérsékleten rendszerint 7–35 napig pihentetni kell a húst. Ennek az előállítási szakasznak az időtartama az adott húsrész méretétől függ, és ezt az időtartamot szakszerűen úgy kell meghatározni, hogy a késztermék sótartalom megfeleljen a 4.2.3. pontban ismertetett kémiai-fizikai terméktulajdonságoknak.

A pácolást követően következik a hideg szárítás (illetve »átégetés«), amely 2–7 °C-os hőmérsékleten történik, és a meghatározott földrajzi területen belüli régiótól függően akár 14 napig is tarthat.

Egy legfeljebb 24 órás felmelegítést követően kerül sor a hideg füstölésre, legfeljebb 28 °C-on. A füstöléshez 50 %-ban bükkfát vagy kőrisfát kell használni.

A hideg füstölés egy speciális, a régióra jellemző eljárás, amelynek során a füstölőkamrában a levegő hőmérséklete legfeljebb 22 °C lehet. Az eljárás lényege, hogy a bepácolt, hidegen szárított húsrészeket 4–14 napon át váltakozva füstölik, majd füst nélkül szárítják a füstölőkamrában. A füstölés egyes lépéseinek időtartamát és intenzitását a tiroli sonkakészítő mester határozza meg.

Az érés a levegőn történő szárítás során következik be. Ha nincsenek erre alkalmas klimatizált helyiségek, akkor csak azokban az évszakokban szabad sonkát készíteni, amikor a hőmérséklet 17 °C alatti, a páratartalom pedig 60–90 %-os. A levegőn szárítás időtartamát – a régió aktuális éghajlati adottságait és a húsrészek nagyságát figyelembe véve – a tiroli sonkakészítő mester határozza meg.

4.5.4. Darabolás és csomagolás

A készre szárított »Tiroler Speck« OFJ-t adott esetben megtisztítják és megpucolják, majd pedig vagy háztartási felhasználásra feldarabolva, vagy a bőrét leszedve, előkészítve és szeletekre vágva, vagy pedig konyhakész kiszereelésben csomagolják, minden esetben vákuumcsomagolásban vagy szabályozott környezeti viszonyok között csomagolva.

A tartós oxidáció és a kiszáradás elkerülése érdekében a feldarabolás és a csomagolás között csak rövid idő telhet el. A feldarabolást egy tiroli sonkakészítő mester felügyelete mellett végzik el, vagy pedig ő maga darabolja fel a terméket.

Darabolás közben minden elkészített tételen szemrevételezéssel ellenőrizni kell, hogy vannak-e rajta nem kívánt elszíneződések és ízváltozások. Amennyiben hiányosságokat állapítanak meg (például füledés, elszíneződés vagy a szélek elfogadhatatlan kiszáradása), akkor azonnal intézkedni kell a még készülő tételek vagy egységek előállítására beállított paraméterek (például a hőmérséklet, a páratartalom vagy az előállítási lépések időtartama) kiigazítása érdekében. E minőségbiztosítás lehető leggyorsabb lehetővé tétele érdekében a »Tiroler Speck« OFJ becsomagolt egységeinek előállítására irányuló tevékenységeket kizárólag a termelőüzemben, illetve az üzemi társuláson belül szabad végezni.

El lehet térni attól a követelménytől, hogy a feldarabolást egy tiroli szalonnakészítő mester felügyelete mellett kell elvégezni, amikor a »Tiroler Speck OFJ« címkézésű sonkát egészben csomagolva értékesítik az élelmiszerkereskedelmi egységek vagy a közétkeztetési intézmények számára, és a fogyasztók jelenlétében vágják fel, amennyiben ez a mennyiség nem haladja meg az alapul vett napi tétel 10 %-át, fennmaradó mennyiségben pedig a (darabokra, szeletekre, kockákra vagy hasonló részekre történő) felvágás során nem látnak arra utaló jeleket, hogy maga a tétel hibás, ami arra engedne következtetni, hogy az egészben értékesített sonka is hibás.

Viszont ha a kiszáradás befejezése után és a darabolás előtt elosztási okokból tárolni kell a terméket, akkor a tárolás csak vákuumcsomagolásban vagy szabályozott környezeti viszonyok között becsomagolt állapotban (elsődleges csomagolás) történhet, hogy elkerüljék a további kiszáradás vagy a penészedés következtében fellépő mikrobiológiai romlás által kiváltott minőségromlást. Ezt követően a »Tiroler Speck« OFJ-t vagy háztartási felhasználásra feldarabolva, vagy a bőrét leszedve, előkészítve és szeletekre vágva, vagy pedig konyhakész kiszereelésben csomagolják, minden esetben vákuumcsomagolásban vagy szabályozott környezeti viszonyok között csomagolva (végleges csomagolás).

Attól a követelménytől eltekintve, hogy a végleges csomagolást a termelőüzemben, illetve az üzemi társulásban kell gyártani, kizárólag a »Tiroler Speck« OFJ termékminőségének javítása céljából a további szakmai ismeretek megszerzése és a tudásátadás keretében több, engedéllyel rendelkező és a termelői nyilvántartásba bejegyzett üzem közösen állíthat elő tételeket. Ennek során az előállítási folyamat egyes lépéseit vagy részeit, beleértve a darabolást és a csomagolást is, valamint a csomagolóanyag kiválasztását és ezzel összefüggésben a termék eltarthatósági idejének megállapítását különböző üzemek is elvégezhetik, és ezeket a lépéseket nem szükséges egy termelőüzemben, illetve üzemi társuláson belül elvégezni.”

Indokolás:

Több ponton is módosították az előállítási eljárást azzal a céllal, hogy biztosítsák a „Tiroler Speck” összetéveszthetetlen minőségét, amely elsősorban a termelők hagyományos előállítási eljárásokkal kapcsolatos tudásán alapul. A már az eredeti termékleírásban is szereplő, immár pontosított szöveg részletesebben ismerteti ezt a hagyományos előállítási eljárást, és pontosabban meghatározza különösen a feldolgozási eljárást, ugyanis kiegészíti a leírást azzal, hogy ha előállítását követően azonnal felvágják és csomagolják a sonkát, az jelentősen befolyásolja a termék tulajdonságait. A „Tiroler Speck” OFJ minőségének megőrzését szolgálja annak a rendelkezésnek a beillesztése, hogy terméket a meghatározott területen belül kell (rész)darabokra és szeletekre vágni és csomagolni, mégpedig közvetlenül az utolsó előállítási lépés (levegőn szárítás) után.

Az egyes módosítások a következő pontokra vonatkoznak:

— *Know-how – Az előállítással kapcsolatos ismeretek*

Mivel a jelenlegi termékleírás nem tartalmaz lényegi megállapításokat a termelők tradicionális szakmai ismereteiről, e tekintetben pontosításra került a termékleírás, és megadja a szakemberek képzéseit. A termékleírásban bekerült a földrajzi területen elterjedt „tiroli sonkakészítő mester” szakmai cím, amely azokat a szakembereket jelöli, akik rendelkeznek a termék előállításához szükséges know-how-val. A termékleírás ismerteti a hagyományok átadása során folytatott minőségbiztosítási tevékenységeket is, amelyeken keresztül hatékonyan akadályozzák meg a know-how elvesztését vagy felhígulását, és megőrizhető a termékkel kapcsolatos hagyományos szakmai ismeretek.

— *Húsnyersanyag:*

A felhasználandó húsrészek, amelyek eredetileg a „Leírás” című 5b. pontban, illetve a 3. melléklet (A sertéshústermelésre vonatkozó feltételek és a friss hússal – nyersanyagelemekkel – szembeni követelmények) „Feldarabolás” című D. pontjában szerepeltek, átkerültek „Az előállítás módja” rovat egyik külön pontjába („Húsnyersanyag”).

A termékleírás 4. mellékletét („A késztermék szemrevételezéses ellenőrzésének vizsgálati sablonja”) töröltük, mivel részletesebben és átfogóbban be lett mutatva az előállítás módja, a minőség-ellenőrzést pedig a 4.7. pont („Ellenőrzés”) ismerteti.

— *Előállítás:*

A termékleírás lépésenként részletesen bemutatja a „Tiroler Speck” előállítását, a húsrészek beszósásától, illetve pácolásától kezdve a szárításos érlelésig, és ennek során megadja a minőség biztosítása érdekében betartandó technikai paramétereket.

Hogy szemléltesse azt, hogy a termékminőség szempontjából mennyire fontos az előállítási eljárások folyamatos irányítása, a termékleírás kifejezetten rögzíti, hogy az előállítási eljárást teljes egészében egy termelőüzemen, illetve egy üzemi társuláson belül kell elvégezni (az üzemi társulás fogalom meghatározását lásd a módosítás iránti kérelem 2. pontjában, illetve a termékleírás 4.4. pontjában), hogy a minőségi hiányosságok felismerése esetén biztosítani lehessen, hogy gyorsan vagy megfelelő időben kiigazítsák a még készülő tételek előállítására beállított paramétereket (például a hőmérsékletet, a páratartalmat vagy az előállítási lépések időtartamát).

Ettől eltérve a „Tiroler Speck” OFJ-vel kapcsolatos ismeretek előmozdítása és fejlesztése érdekében a termékleírásba bekerült a „közösségi előállítás” is, amikor az előállítási folyamat egyes lépéseit vagy részeit, beleértve a darabolást és a csomagolást is, valamint a csomagolóanyag kiválasztását és ezzel összefüggésben a termék eltarthatósági idejének megállapítását több olyan üzem is elvégezheti, amely a termékleírás 4.4. pontjával összhangban regisztrálva van a „Tiroler Speck” OFJ előállítására, és ezeket a lépéseket nem szükséges egy termelőüzemen, illetve üzemi társuláson belül elvégezni. Így össze lehet hasonlítani és szakmailag értékelni lehet az ilyen típusú előállítás által a termék minőségére gyakorolt hatásokat. Az így megszerzett ismereteket beépítik a tiroli sonkakészítő mesterek képzésébe, hogy a minőségbiztosítás céljából fenntartsák és fejlesszék a „Tiroler Speck” OFJ-vel kapcsolatos ismereteket.

— *Darabolás és csomagolás:*

Szakmailag indokolt, hogy a „Tiroler Speck” feldarabolását és csomagolását csak a meghatározott földrajzi területen szabad elvégezni, különösen azért, mert minőségi kritériumok indokolják ezt a korlátozást, ráadásul ez összhangban van a helyi termelők bevett és megbízható szokásaival. A feldarabolást és felszeletelést kizárólag e tevékenységek helyszínén szabad elvégezni, mivel e műveletek befolyásolják a termék tulajdonságait.

A húsdarabok elkészítése és előállítása, valamint a „Tiroler Speck” OFJ fogyasztásra alkalmas felszeletelése során válnak láthatóvá a sonka belső jellemzői. Egy tiroli sonkakészítő mester felügyelete mellett szakmai szempontok szerint értékelik ezeket az előállítási lépéseket, hogy megállapítsák a termékleírás 4.2. pontja szerinti követelmények teljesülését, és biztosítsák, hogy a termék minőségi szempontból kifogástalan. Így biztosítható, hogy a minőségi elvárásoknak és a hírnevének megfelelő termék készüljön. Amennyiben hiányosságokat állapítanak meg (például fülledés, elszíneződés vagy a szélek elfogadhatatlan kiszáradása), akkor a tiroli sonkakészítő mester felügyelete mellett azonnal intézkednek a még készülő tételek vagy egységek előállítására beállított paraméterek (például a hőmérséklet, a páratartalom vagy az előállítási lépések időtartama) kiigazítása érdekében, hogy megőrizzék a termék minőségét, a többi tételnél pedig elkerüljék a hiba fellépését. Annak érdekében, hogy ezt minőségi visszacsatolást megfelelő időben el lehessen végezni, a „Tiroler Speck” OFJ csomagolt egységeinek előállításával kapcsolatos tevékenységeket kizárólag egy termelőüzemen, illetve üzemi társuláson belül lehet folytatni, kivéve a minőségjavítás céljából közösen előállított tételeket, amelyeket több üzem közösen készíthet el (közösségi előállítás).

Mivel az elkészült „Tiroler Speck” minősége a további kiszáradás vagy a penészedés következtében fellépő mikrobiológiai romlás miatt romolhat, kiszállítás előtt a termelőüzemben be kell csomagolni az egész sonkát. Ha a kiszáritás befejezése után és a darabolás előtt elosztási okokból tárolni kell az elkészült sonkát, akkor a további minőségromlás elkerülése érdekében a termék először vákuum alatt vagy szabályozott környezeti viszonyok között elsődleges csomagolást kap, majd ezt követően háztartási felhasználásra feldarabolva, vagy a bőrét leszedve, előkészítve és szeletekre vágva, vagy pedig konyhakész kiszerezésben történik meg a végleges csomagolás, minden esetben vákuumcsomagolásban vagy szabályozott környezeti viszonyok között csomagolva.

A csomagolás, valamint a feldarabolás és felszeletelés már kezdetektől fogva kizárólag a meghatározott termelési területen történik, hogy a magas minőségi színvonal megőrzése érdekében biztosítani lehessen a termék belső jellemzőinek szakmai értékelését, valamint a tiroli sonkakészítő mester felügyelete mellett elvégzett minőségi visszacsatolást.

El lehet térni attól a követelménytől, hogy a feldarabolást egy tiroli szalonnakészítő mester felügyelete mellett kell elvégezni, amikor a „Tiroler Speck OFJ” címkézésű sonkát egészben csomagolva értékesítik az élelmiszerkereskedelmi egységek vagy a közvetkeztetési intézmények számára, és a fogyasztók jelenlétében vágják fel, amennyiben ez a mennyiség nem haladja meg az alapul vett napi tétel 10 %-át, fennmaradó mennyiségben pedig a (darabokra, szeletekre, kockákra vagy hasonló részekre történő) felvágás során nem látnak arra utaló jeleket, hogy maga a tétel hibás, ami arra engedne következtetni, hogy az egészben értékesített sonka is hibás.

Ezt a kivételt annak érdekében vezették be, hogy az egész csomagolt „Tiroler Speck”-et azoknak a fogyasztói csoportoknak is értékesíteni lehessen (élelmiszer-kiskereskedelem és közvetkeztetési intézmények), ahol a „Tiroler Speck” felvágásakor nem áll rendelkezésre szakértő személy, például egy tiroli sonkakészítő mester. Ennek érdekében, hogy a „Tiroler Speck” OFJ egészben történő értékesítése során a 4.4. pontban ismertetett származási igazoláson keresztül biztosítani lehessen a minőség-ellenőrzést, maximális felső határként az alapul vett napi tétel 10 %-át határozták meg. A két említett fogyasztói kör számára eddig a felső határig szabad csomagolt „Tiroler Speck” OFJ-t értékesíteni, mivel csak nagyon csekély mennyiségben értékesítenek egész „Tiroler Speck” OFJ-t, minőség-ellenőrzést pedig mindig egy előállítási tételen végeznek, ami alapján az egész egységre, illetve egész darabokra vonatkozóan ellenőrzési következtetéseket lehet levonni.

Az ilyen módon biztosított, a termelők felelősségi körébe tartozó helyszíni ellenőrzés garanciát nyújt a termék minőségére és eredetiségére. Ha a „Tiroler Speck” OFJ-t a termelési területen kívül darabolják és csomagolják, akkor több közbekapcsolt értékesítési folyamaton keresztül tetszés szerinti számú feldolgozó üzembe szállítanak a terméket. Ezek a kereskedelmi csatornák – átláthatatlanságuk miatt – lehetetlenné tennék a hatékony ellenőrzést, illetve a nyomonkövethetőséget, mivel a termelői nyilvántartásba bejegyzett azonosító szám hiányában (egy üzemszám és egy tételazonosító jel, amely lehet egy tételszám vagy egy dátum, amelynek alapján minden piaci szereplő és fogyasztó ellenőrizheti a csomagolt termék nyomonkövethetőségét, és minden egyes tételt egyértelműen hozzá lehet rendelni egy előállító üzemhez) nem lehetne megállapítani a feldarabolt és becsomagolt „Tiroler Speck” eredetiségét. Azzal, hogy ezeket az előállítási lépéseket visszahelyezik a származási területre, és ezzel egyidejűleg megfelelő helyszíni ellenőrzéseket végeznek, megteszik a feldolgozott „Tiroler Speck” OFJ minőségének biztosításához szükséges arányos intézkedéseket.

A származási adatok első bejegyzése óta főként az előállítók által feldarabolt vagy felszeletelt formában értékesítik a „Tiroler Speck” OFJ-t. Az eredeti termék-leírás ezt nem említi meg kifejezetten, úgy hogy pontosítás céljából külön beillesztettük az új szövegbe ezt a darabolásra és csomagolásra vonatkozó új előírást.

4. Kapcsolat a földrajzi területtel:

A termék-leírás 5f. pontja a következőképpen szól:

„A »Tiroler Speck« előállítása mint tradicionális feldolgozási mód nemzedékeken át alakult ki Tirol elsősorban mezőgazdasági jellegű hegyvidéki területein, ahol nem volt lehetőség a friss hús hűtésére. A »Tiroler Speck« sajátos jellemzőit az biztosította, hogy a feldolgozás során szükséges szárítást tiszta hegyi levegőn végezték el, valamint meghatározott fűszerkeverékeket felhasználva, bükkfával és kőrisfával kíméletesen füstölték meg a húst.

A »Tiroler Speck« fűszerezési receptjét és az előállítási eljárást mindig az utódaikra hagyományozták a parasztlak. Ebből az egyedi, áthagyományozott tradícióból egy általános módszer alakult ki, amely a »Tiroler Speck« napjainkban folyó kézműipari előállításának alapját képezi. Nemzedékeken át magas tápértéke, jó eltarthatósága és sokféle felhasználási lehetősége miatt kedvelték ezt a terméket.”;

és a következőképpen módosul:

„4.6. Kapcsolat a földrajzi területtel

A »Tiroler Speck« évszázadok óta állandó étele a hazai paraszti konyhának.

A tiroli sonkakészítés régi hagyományaira az okiratok is tesznek utalásokat. Nikolaus Graff és Hermann Holzmann »A tiroli mészáros- és hentesipar története« (Geschichte des Tiroler Metzgerhandwerks) (Universitätsverlag Wagner, 1982) című munkájukban megemlítik többek között azt, hogy 1573. július 23-án a sertéskolbásszal együtt rögzítették egy font sonka árát. Az említett mű egyéb szöveghelyein is lehet olvasni arról, hogy milyen fontos szerepet töltött be a sonka a tiroli lakosság táplálkozási szokásaiban. Beszámolnak például arról, hogy a piacokon magáncélra is vásároltak nagy sertéshúsdarabokat, és abból sonkát készítettek. A sertéshús nagy részét megpácolták, majd füstölték, és egész évben sonkaként vagy füstölt húsként került az asztalra.

A »Tiroler Speck« kiváló minőségét és jó hírnevét az éghajlati tényezőknek és a tiroli sonkakészítő mesterek szak tudásának köszönheti. A belső-alpesi hegyvidéki éghajlatot, amely szubkontinentális jegyeket is hordoz magán, és regionális éghajlati eltéréseket is felmutat, a túlnyomórészt csapadékos nyár és száraz őszi jellemzi. Ezek az éghajlati adottságok speciális raktározási technikák kifejlesztését eredményezték, amelyek során kidolgozták a »Tiroler Speck« OFJ évszaktól és időjárástól függő speciális elkészítési módját. A »Tiroler Speck« előállítása mint tradicionális feldolgozási mód nemzedékeken át alakult ki Tirol elsősorban mezőgazdasági jellegű hegyvidéki területein, ahol nem volt lehetőség a friss hús hűtésére. A »Tiroler Speck« különleges tulajdonságait a nemzedékről nemzedékre átadott tudás biztosítja, amely felöleli a tiszta tiroli hegyvidéki levegőn végzett szárítással és a fűszerkeverékeket, valamint bükkfát és kőrisfát felhasználó kíméletes füstöléssel kapcsolatos ismereteket.

A termelési technikával és az éresi folyamat irányításával kapcsolatban a meghatározott földrajzi területen kialakult magas színvonalú szakmai tudást mindig átadták egymásnak az egymást követő nemzedékek, ami döntően befolyásolja a termék minőségét jelentő érzékszervi tulajdonságokat. A »Tiroler Speck« fűszerezési receptjét és az előállítási eljárást mindig az utódaikra hagyományozták a parasztok. Ebből az egyedi, áthagyományozott tradícióból egy általános módszer alakult ki, amely a »Tiroler Speck« napjainkban folyó kézműipari előállításának alapját képezi. Nemzedékeken át magas tápértéke, jó eltarthatósága és sokféle felhasználási lehetősége miatt kedvelték ezt a terméket.

A tiroli sonkakészítő mesterek tudása és kézműipari tradíciója a garancia a termék minőségére és minőségének megőrzésére. A tiroli sonkakészítő mesterek évszázados gyakorlati tapasztalatokkal rendelkeznek arról, hogy a nyersanyagok és az éghajlati paraméterek hogyan befolyásolják a termék minőségét (többek között ismerik a zavaró tényezőket, az eltérések okait, a folyamatosan változó nyersanyag-tulajdonságokat és környezeti tényezőket, valamint az előállítási paraméterek közötti kölcsönhatásokat), ami jelentős mértékben hozzájárul a végtermék magas szintű minőségi előírásainak eléréséhez. Az előállítási eljárást egy folyamatos szakmai továbbképzésben részesülő tiroli sonkakészítő mester felügyeli, aminek köszönhetően el lehet kerülni a terméket érő hátrányos hatásokat és a minőségromlást. A »Tiroler Speck«-kel kapcsolatos ismeretek előmozdítása és továbbfejlesztése érdekében a 4.5. pontban bemutatottak szerint több üzem is együttműködik a »Tiroler Speck« előállítása terén. Az ennek során a termék minőségére gyakorolt hatásokkal kapcsolatban megszerzett ismereteket beépítik a tiroli sonkakészítő mesterek képzésébe, hogy fenntartsák, továbbfejlesszék és javítsák a know-how-jukat.”

Indokolás:

A termékleírást összhangba kell hozni az 1151/2012/EU rendelet követelményeivel, és így az eredeti származási igazolásban bemutatott történelmi ismertetés, mint például az okirati hivatkozások és a „Tiroler Speck” régi hagyományainak átadása átkerül a 4.6. pontba („Kapcsolat a földrajzi területtel”).

Részletesen ismertetjük a földrajzi terület éghajlati és humán tényezőinek hatásait, és ennek során részletekbe menően bemutatjuk a regionális termelők sajátos ismereteit, amelyeket a termékleírás eddig csak mellékesen említett meg, mint például a speciális raktározási technikákkal kapcsolatos tudást, amelyek során kifejlesztették a »Tiroler Speck« OFJ évszaktól és időjárástól függő speciális elkészítési módját, valamint a termelési technikával és az éresi folyamat irányításával kapcsolatos magas színvonalú szakmai tudást, amely döntően befolyásolja az érzékszervi tulajdonságokat.

Emellett kiemeltük azokat az érzékszervi jellemzőket, amelyek különlegessé teszik a terméket, és meghatározzák annak minőségét és jó hírnevét.

5. Címkézés:

A termékleírás 5h. pontjának eredeti szövegváltozata a következőképpen szól:

„A »Tiroler Speck« oltalom alatt álló földrajzi jelzés semmilyen nyelvre sem fordítható le. A jelzést olvasható és kitérőmentesen betűkkel kell feltüntetni a címkén, és egyértelműen el kell különíteni minden más felirattól.

Ezt közvetlenül követi az »oltalom alatt álló földrajzi jelzés« és/vagy rövidített formában az »OFJ« megnevezés, amelyet a termék forgalmazásának nyelvén kell megadni. A nevek, cégnevek vagy márkanevek elhelyezése megengedett, ha az nem téveszti meg a vásárlót.

A »Tiroler Speck« csomagolás nélkül, vákuumcsomagolásban vagy szabályozott környezeti viszonyok között csomagolva, egészben, darabolva vagy felszeletelve értékesíthető.”;

és helyébe a következő szöveg lép:

„Az értékesítésre kész becsomagolt egységen jól látható helyen, jól olvashatóan és letörölhetetlenül fel kell tüntetni az üzemszámot és a tételazonosító jelet, amely lehet egy tételszám vagy egy dátum, valamint a »Tiroler Speck g.g.A.« szöveget, ebben a formában. Emellett meg lehet adni a felhasznált húsrészt és/vagy a termelő meghatározott földrajzi területen belüli régióját.

Példák a jelölésre:

- »Tiroler Speck g.g.A. Schinkenspeck« (Tiroler Speck OFJ combsonka),
- »Tiroler Speck g.g.A. vom Schinken« (Tiroler Speck OFJ combból),
- »Tiroler Speck g.g.A. Karreespeck aus dem Zillertal« (Tiroler Speck OFJ karajsonka Zillertalból),
- »Tiroler Speck g.g.A. vom Bauch; Region Ötztal« (Tiroler Speck OFJ dagadóból; Ötztal régió).

Az értékesítési terület forgalmazási nyelvén is fel lehet tüntetni a fent megadottakat, amennyiben a »Tiroler Speck g.g.A.« megnevezést német nyelven mindenképpen feltüntetik.

A nevek, cégnevek vagy márkanevek elhelyezése megengedett, ha az így létrejött kiserelés nem megtévesztő.”

Indokolás:

A jelölés részletes és átfogó szabályozása az átláthatóság és a fogyasztók tájékoztatásának javítását szolgálja. A módosítás szabályozza a kiegészítő információk elhelyezését a címkén, hogy pontosabban meg lehessen adni a felhasznált húsrészt és/vagy a termelő meghatározott földrajzi területen belüli régióját, ami még jobban kiemeli a termék regionális jellegét, a felhasznált húsrészre vonatkozó kiegészítő információk pedig pontosabban leírják a terméket. Ezáltal pontosabban megnevezhető a termék, és célzottabban lehet tájékoztatni a fogyasztókat.

6. Egyéb:

6.1. A tagállam illetékes hatósága:

Név: Österreichisches Patentamt (Osztrák Szabadalmi Hivatal)
Cím: 1200 Wien
Dresdner Straße 87
Österreich

Tel.: +43 1534240
Fax: +43 153424535
E-mail: Herkunftsangaben@patentamt.at

6.2. Csoportosulás:

Név: Konsortium Tiroler Speck g.g.A. („Tiroler Speck” OFJ konzorciuma)
Cím: Bundesstraße 33
6551 Pians
Österreich

Tel.: +43 544269001190
Fax: +43 5442636211190
E-mail: kontakt@tirolerspeck.info

Összetétel: Termelők

Indokolás:

A jelzés oltalom alá helyezése óta megváltozott a kérelmező csoportosulás neve, így azt, valamint az illetékes hatóság módosított adatait is aktualizáltuk.

6.3. Ellenőrző szerv:

Az ellenőrző szerv kapcsolattartási adatait tartalmazó rovat módosult, mert egy új, magán ellenőrző szervet választottak. Az ellenőrzéseket most már a következő ellenőrző szerv látja el:

Kontrollservice BIKO Tirol (BIKO Tirol ellenőrző szolgálat)
Wilhelm-Greil-Straße 9
6020 Innsbruck

Tel.: +43 592923100
Fax: +43 592923199
E-mail: office@biko.at

Az ellenőrzési feladatokat pontosabban meghatározzuk, és szabályozzuk, hogy az ellenőrzés során mintát vesznek a piacon forgalmazott termékekből és/vagy az üzemben elkészített termékekből, továbbá a termékutajdonságok és a származási igazolásban említett feljegyzések felülvizsgálata céljából szemrevételezik az üzemet. Ezáltal a termékleírásban rögzítve lesznek az ellenőrzés legfontosabb sarokkövei.

6.4. Nemzeti követelmények:

A „Nemzeti követelmények” rovatot teljesen töröltük.

6.5. Szerkesztési változtatások

6.5.1. A térkép (a termékleírás 2. melléklete) és a „Földrajzi terület” rovatban az erre a mellékletre utaló hivatkozás helyett a földrajzi területre vonatkozóan a „Tirol szövetségi tartomány” megnevezést tüntetik fel. Ez egyértelműen és világosan leírja a földrajzi területet, és így nincs szükség térképre.

6.5.2. Teljesen töröljük a „Földrajzi terület” és „Az előállítás módja” rovatokban említett 3. mellékletet, amely a sertéshústermelésre vonatkozó feltételeket és a friss hússal (nyersanyagelemekkel) szembeni követelményeket tartalmazza. Ezeket a követelményeket az élelmiszer-higiéniáról szóló uniós jogszabálysomag, a takarmányokra vonatkozó uniós jogszabályok, valamint az egységes közös piacszervezésről szóló 1234/2007/EK rendelet véglegesen szabályozzák, és ezek elégségesnek bizonyultak a termék minőségének biztosítására. Így már nincs szükség arra a korlátozásra, hogy csak az osztrák előírásoknak igazoltan megfelelő takarmányt szabad használni. Mivel a húskereskedelem szintjén nem állnak rendelkezésre rendszeres adatok a felhasznált takarmány poliéntartalmáról, és a belső ellenőrzési rendszerek keretében végzett elemzések is azt bizonyítják, hogy 2008 óta a zsírsavmérések értékei állandóak, többéves középértékük pedig 12,22 g/100 g (ami az eredetileg célul kitűzött határértéknek felel meg), a poliéntartalomra vonatkozó kritérium is elhagyható, így a 3. melléklet A–C. pontjában említett előírásokat hatályon kívül helyezik.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„TIROLER SPECK”

EU-szám: PGI-AT-02162 – 2016.8.8.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés(ek)

„Tiroler Speck”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Ausztria

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.2. osztály Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Tiroler Speck” OFJ egy tradicionális kézműipari eljárással előállított nyers sózott áru, amely csontozott sertéscomból, sertéskarajból, sertésdagadóból, sertéslapockából vagy sertésnyakból készül. A húst szárazon besózják, egy legalább borókát, feketeborsot és fokhagymát tartalmazó fűszerkeverékkel megfűszerezik, pácolják, majd egy speciális regionális eljárással legalább 50 %-ban bükkfát vagy kőrisfát használva hidegen megfűstölik, és levegőn megszáritják. A színe kívülről sötétbarna, a vágásfelület vöröses, a szalonnaréteg fehér. Intenzív aromás-fűszeres illatot áraszt, kifejezetten érett illatú, és füstös illattal rendelkezik. A termék íze enyhén fűszeres, a gazdag és teljes húsiszen füstös tónusok ismerhetők fel, és érezhető sós árnyalatok teszik teljessé az ízvilágot.

Kémiai, fizikai és mikrobiológiai tulajdonságok:

— víz/fehérje arány: legfeljebb 1,7 (tűrés: + 0,2),

— sótartalom (NaCl): legfeljebb 5,0 % (tűrés: + 1,5 % [középen] + 2,0 % [szélen]).

A „Tiroler Speck”-et kizárólag a meghatározott földrajzi területen állítják elő, végleges formáját pedig vákuumcsomagolásban vagy szabályozott környezeti viszonyok között csomagolva nyeri el, egészben, darabokban vagy szeletelve.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A „Tiroler Speck” OFJ előállításához az Európai Unióból származó húst használnak, mégpedig a következő kicsontozott és a helyes előállítási gyakorlat szerint feldarabolt húsrészeket: bőrös comb, felsállal vagy anélkül; bőrös karaj; dagadó bőrrel (porcogóval vagy anélkül); vastag lapocka bőrrel; sertésnyak bőr nélkül.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítás minden lépése (a besózástól kezdve a végtermékgig) a meghatározott földrajzi területen történik.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A „Tiroler Speck” OFJ feldarabolását egy kifejezetten „Tiroler Speck” OFJ készítésére kiképzett szakember, az úgynevezett tiroli sonkakészítő mester felügyelete mellett végzik el, vagy pedig ő maga darabolja fel a terméket. Darabolás közben minden elkészített tételen szemrevételezéssel ellenőrizni kell, hogy vannak-e rajta nem kívánt elszíneződések és ízváltozások. Amennyiben hiányosságokat állapítanak meg (például fülledés, elszíneződés vagy a szélek elfogadhatatlan kiszáradása), akkor azonnal intézkedni kell a még készülő tételek vagy egységek előállítására beállított paraméterek (például a hőmérséklet, a páratartalom vagy az előállítási lépések időtartama) kiigazítása érdekében. Annak érdekében, hogy ezt a minőségbiztosítást megfelelő időben el lehessen végezni, a „Tiroler Speck” OFJ csomagolt egységeinek előállításával kapcsolatos tevékenységeket kizárólag egy termelőüzemen, illetve üzemi társuláson (amikor a vállalkozás üzemének több telephelye van, amelyek a „Tiroler Speck” OFJ előállításának egy-egy lépését végzik el, illetve a vállalkozásnak ugyanabban a járásban több postacíme van) belül lehet folytatni.

Az oxidáció és kiszáradás káros hatásainak, illetve a penészedés következtében fellépő mikrobiológiai romlás káros hatásainak és ezáltal a minőségromlásnak az elkerülése érdekében a „Tiroler Speck” OFJ feldarabolása és csomagolása között csak rövid idő telhet el, ezért az egész, darabolt vagy szeletelt „Tiroler Speck” OFJ-t a meghatározott földrajzi területen kell csomagolni, mégpedig vákuumcsomagolással vagy szabályozott környezeti viszonyok között csomagolva. Viszont ha a darabolás előtt elosztási okokból tárolni kell a terméket, akkor a tárolás csak vákuumcsomagolásban vagy szabályozott környezeti viszonyok között becsomagolt állapotban (elsődleges csomagolás) történhet, hogy elkerüljék a további kiszáradás vagy a penészedés következtében fellépő mikrobiológiai romlás által kiváltott minőségromlást. Ezt követően a „Tiroler Speck” OFJ-t vagy háztartási felhasználásra feldarabolva, vagy a bőrét leszedve, előkészítve és szeletekre vágva, vagy pedig konyhakész kiszerelésben csomagolják, minden esetben vákuumcsomagolásban vagy szabályozott környezeti viszonyok között csomagolva (végleges csomagolás).

A „Tiroler Speck” OFJ-t egészben csomagolva is lehet értékesíteni az élelmiszerkereskedelmi egységek vagy a közétkeztetési intézmények számára, amennyiben a fogyasztók jelenlétében vágják fel, és az egészben értékesített „Tiroler Speck” mennyisége nem haladja meg az alapul vett napi tétel 10 %-át, fennmaradó mennyiségben pedig a (darabokra, szeletekre, kockákra vagy hasonló részekre történő) felvágás során nem látnak arra utaló jeleket, hogy maga a tétel hibás, ami arra engedne következtetni, hogy az egészben értékesített sonka is hibás.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Minden értékesítésre kész becsomagolt egységen jól látható helyen, jól olvashatóan és letörölhetetlenül fel kell tüntetni az üzemszámot és a tételazonosító jelet, amely lehet egy tételszám vagy egy dátum, valamint a „Tiroler Speck g.g.A.” szöveget. Emellett meg lehet adni a felhasznált húsrészt és/vagy a termelő meghatározott földrajzi területen belüli régióját.

Az értékesítési terület forgalmazási nyelvén is fel lehet tüntetni a fent megadottakat, amennyiben a „Tiroler Speck g.g.A.” megnevezést német nyelven mindenképpen feltüntetik.

A nevek, cégnevek vagy márkanevek elhelyezése megengedett, ha az így létrejött kiszerelés nem megtévesztő.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Tirol szövetségi tartomány

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

Tirol elsősorban mezőgazdasági jellegű hegyvidéki területein nemzedékeken át alakult ki a sonkakészítés módszere, amely a friss hús konzerválására szolgált. A „Tiroler Speck” fűszerezési receptjével és az előállítási eljárással kapcsolatos ismereteiket mindig az utódaikra hagyományozták a parasztlakok. Ebből az egyedi, áthagyományozott tradícióból egy általános módszer alakult ki, amely a „Tiroler Speck” napjainkban folyó kézműipari előállításának alapját képezi. A feldolgozás során szükséges szárítást tiszta hegyi levegőn végezték el, meghatározott fűszerkeverékeket felhasználva kíméletesen füstölték meg a húst, a füstöléshez pedig bükkfát és kőrisfát használtak, aminek eredményeként egy sajátos, a régióra jellemző eljárás alakult ki, és ez adja meg a „Tiroler Speck” jellegzetes sötétbarna külsejét. A vágásfelületen – a nyakrészből készült sonka kivételével – fehér zsírréteg és erőteljes vörös hússzín mutatkozik, ez utóbbi a hússoldalon sötétebb. A termék összetéveszthetetlen jellemzője az intenzív aromás-fűszeres, kifejezetten érett illat, az enyhén fűszeres, érezhető füstös és sós tónusokkal gazdagított aromakép, valamint a sertéshús háttérben felismerhető illata. Ezen a külső megjelenésen belül – a meghatározott földrajzi terület jelentősebb térségeiben és völgyeiben jellemző kulturális sajátosságoktól függően – regionális változatok és az érzékszervi tulajdonságok különböző árnyalatai léteznek. Ezek regionálisan külön kidomborítják a termékjellemzők egyes szempontjait, mint például az aromaprofil vagy a füstöléshez használt fa illatát, anélkül, hogy ez befolyásolná vagy módosítaná a „Tiroler Speck” OFJ összképét.

A földrajzi területen kifejlesztett hagyományos előállítási eljárás a termelők szaktudásán alapul, amelyet évszázadokon át hagyományoztak egymásra az egymást követő nemzedékek.

A tiroli sonkakészítő mesterek tudása és kézműipari tradíciója a garancia a termék jó minőségére és minőségének megőrzésére. A tiroli sonkakészítő mesterek évszázados gyakorlati tapasztalatokkal rendelkeznek arról, hogy a nyersanyagok és az éghajlati paraméterek hogyan befolyásolják a termék minőségét (többek közötti ismerik a zavaró tényezőket, az eltérések okait, a folyamatosan változó nyersanyag-tulajdonságokat és környezeti tényezőket, valamint az előállítási paraméterek közötti kölcsönhatásokat), ami jelentős mértékben hozzájárul a végtermék magas szintű minőségi előírásainak eléréséhez. Így a levegőn szárítás időtartamát – a régió aktuális éghajlati adottságait és a húsrészek nagyságát figyelembe véve – a tiroli sonkakészítő mester határozza annak érdekében, hogy a szárításra a legnagyobb gondossággal kerüljön sor, és kifogástalan termék készüljön, amely rendelkezik a sajátos jellemzőkkel (sötétbarna külső szín, közepesen vagy teljesen feszes állag, borókaaroma felismerhető sós tónusokkal és füstös illattal).

Az előállítási eljárást egy folyamatos szakmai továbbképzésben részesülő tiroli sonkakészítő mester felügyeli, aminek köszönhetően el lehet kerülni a terméket érő hátrányos hatásokat és a minőségromlást.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

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

ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)
ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU