



Sommario

IV *Informazioni*

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

Consiglio

2018/C 46/01	Avviso all'attenzione delle persone soggette alle misure restrittive previste dalla decisione 2013/255/PESC del Consiglio e dal regolamento (UE) n. 36/2012 del Consiglio concernenti misure restrittive in considerazione della situazione in Siria	1
--------------	--	---

Commissione europea

2018/C 46/02	Tassi di cambio dell'euro	2
--------------	---------------------------------	---

INFORMAZIONI RELATIVE ALLO SPAZIO ECONOMICO EUROPEO

Autorità di vigilanza EFTA

2018/C 46/03	Nota informativa dell'Autorità di vigilanza EFTA a norma dell'articolo 16, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1008/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme comuni per la prestazione di servizi aerei nella Comunità — Abrogazione degli oneri di servizio pubblico relativi ai servizi aerei di linea	3
--------------	--	---

2018/C 46/04	Nota informativa dell'Autorità di vigilanza EFTA a norma dell'articolo 16, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1008/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme comuni per la prestazione di servizi aerei nella Comunità — Istituzione di oneri di servizio pubblico relativi ai servizi aerei di linea	3
2018/C 46/05	Nota informativa dell'Autorità di vigilanza EFTA a norma dell'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 1008/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme comuni per la prestazione di servizi aerei nella Comunità — Bando di gara per la prestazione di servizi aerei di linea in conformità agli oneri di servizio pubblico	4

V Avvisi

PROCEDIMENTI GIURISDIZIONALI

Corte EFTA

2018/C 46/06	Domanda di parere consultivo della Corte EFTA, presentata il 12 ottobre 2017 dalla commissione di ricorso dell'autorità di vigilanza finanziaria del Lichtenstein (Beschwerdekommision der Finanzmarkt-aufsicht in relazione alla causa Edmund Falkenhahn AG contro l'autorità di vigilanza finanziaria del Lichtenstein (Causa E-9/17)	5
--------------	---	---

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2018/C 46/07	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.8778 — Apollo Management/Phoenix Services) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	6
--------------	--	---

ALTRI ATTI

Commissione europea

2018/C 46/08	Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	8
--------------	---	---

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

IV

*(Informazioni)*INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI
ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

CONSIGLIO

**Avviso all'attenzione delle persone soggette alle misure restrittive previste dalla decisione
2013/255/PESC del Consiglio e dal regolamento (UE) n. 36/2012 del Consiglio concernenti misure
restrittive in considerazione della situazione in Siria**

(2018/C 46/01)

Le seguenti informazioni sono portate all'attenzione di Ali Ayyub (n. 56), Fahd Jasim (n. 57), Mohammed Ramez Tourjman (n. 221) e Ahmad al-Hamu (n. 227), persone che figurano nell'allegato I della decisione 2013/255/PESC del Consiglio ⁽¹⁾ e nell'allegato II del regolamento (UE) n. 36/2012 del Consiglio ⁽²⁾ concernenti misure restrittive in considerazione della situazione in Siria.

Il Consiglio intende modificare le motivazioni per le persone summenzionate. Si informano le persone in questione che possono presentare al Consiglio una richiesta volta a ottenere la prevista motivazione, prima del 12 febbraio 2018, al seguente indirizzo:

Consiglio dell'Unione europea
Segretariato generale
DG C 1C
Rue de la Loi 175/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË
Email: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ GUL 147 dell'1.6.2013, pag. 14.

⁽²⁾ GUL 16 del 19.1.2012, pag. 1.

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

7 febbraio 2018

(2018/C 46/02)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,2338	CAD	dollari canadesi	1,5445
JPY	yen giapponesi	134,84	HKD	dollari di Hong Kong	9,6463
DKK	corone danesi	7,4430	NZD	dollari neozelandesi	1,6897
GBP	sterline inglesi	0,88675	SGD	dollari di Singapore	1,6291
SEK	corone svedesi	9,8585	KRW	won sudcoreani	1 335,72
CHF	franchi svizzeri	1,1610	ZAR	rand sudafricani	14,7640
ISK	corone islandesi	125,00	CNY	renminbi Yuan cinese	7,7416
NOK	corone norvegesi	9,6618	HRK	kuna croata	7,4413
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	16 729,40
CZK	corone ceche	25,230	MYR	ringgit malese	4,8155
HUF	fiorini ungheresi	309,81	PHP	peso filippino	63,236
PLN	zloty polacchi	4,1595	RUB	rublo russo	70,5211
RON	leu rumeni	4,6555	THB	baht thailandese	38,976
TRY	lire turche	4,6681	BRL	real brasiliano	4,0070
AUD	dollari australiani	1,5684	MXN	peso messicano	23,0468
			INR	rupia indiana	79,2655

⁽¹⁾ Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

INFORMAZIONI RELATIVE ALLO SPAZIO ECONOMICO EUROPEO

AUTORITÀ DI VIGILANZA EFTA

Nota informativa dell'Autorità di vigilanza EFTA a norma dell'articolo 16, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1008/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme comuni per la prestazione di servizi aerei nella Comunità

Abrogazione degli oneri di servizio pubblico relativi ai servizi aerei di linea

(2018/C 46/03)

Stato membro	Norvegia
Rotta interessata	Værøy – Bodø v.v.
Data iniziale di entrata in vigore degli oneri di servizio pubblico	1° agosto 2014 (annunciata il 5 settembre 2013 nella GU C 256 e nel supplemento SEE n. 50/2013)
Data di abrogazione	1° agosto 2019
Indirizzo presso il quale è possibile ottenere il testo e qualsiasi informazione e/o documentazione pertinente relativa all'onere di servizio pubblico	Ministero dei Trasporti e delle comunicazioni PO Box 8010 Dep N-0030 OSLO NORVEGIA Tel. +47 22248353 Email: postmottak@sd.dep.no

Nota informativa dell'Autorità di vigilanza EFTA a norma dell'articolo 16, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1008/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme comuni per la prestazione di servizi aerei nella Comunità

Istituzione di oneri di servizio pubblico relativi ai servizi aerei di linea

(2018/C 46/04)

Stato membro	Norvegia
Rotta interessata	Værøy – Bodø v.v.
Data di entrata in vigore degli oneri di servizio pubblico	1° agosto 2019
Indirizzo presso il quale è possibile ottenere il testo e qualsiasi informazione e/o documentazione pertinente correlata agli oneri di servizio pubblico modificati	Ministero dei Trasporti e delle Comunicazioni PO Box 8010 Dep N-0030 OSLO NORVEGIA Tel. +47 22248353 Email: postmottak@sd.dep.no https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/?documenttype=dokumenter/anbud

Nota informativa dell'Autorità di vigilanza EFTA a norma dell'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 1008/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme comuni per la prestazione di servizi aerei nella Comunità

Bando di gara per la prestazione di servizi aerei di linea in conformità agli oneri di servizio pubblico

(2018/C 46/05)

Stato membro	Norvegia
Rotte interessate	Værøy – Bodø v.v.
Periodo di validità del contratto	1° agosto 2019 – 31 luglio 2024
Termine ultimo per la presentazione delle offerte	25 aprile 2018 alle 12:00, ora locale
Indirizzo presso il quale è possibile ottenere il testo del bando di gara e qualsiasi informazione e/o documentazione pertinente correlata alla gara e agli oneri di servizio pubblico modificati	Ministero dei Trasporti e delle comunicazioni PO Box 8010 Dep N-0030 Oslo NORVEGIA Tel. +47 22248353 E-mail: postmottak@sd.dep.no https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/?documenttype=dokumenter/anbud

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI GIURISDIZIONALI

CORTE EFTA

Domanda di parere consultivo della Corte EFTA, presentata il 12 ottobre 2017 dalla commissione di ricorso dell'autorità di vigilanza finanziaria del Lichtenstein (Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht) in relazione alla causa Edmund Falkenhahn AG contro l'autorità di vigilanza finanziaria del Lichtenstein

(Causa E-9/17)

(2018/C 46/06)

Con lettera datata 12 ottobre 2017 la commissione di ricorso dell'autorità di vigilanza finanziaria del Lichtenstein (Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht) ha presentato alla Corte EFTA una domanda di parere consultivo, protocollata alla stessa data presso la cancelleria della Corte, in relazione alla causa Edmund Falkenhahn AG contro l'autorità di vigilanza finanziaria del Lichtenstein e recante i seguenti quesiti:

- I/1. È compatibile con la direttiva 2009/110/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 settembre 2009, concernente l'avvio, l'esercizio e la vigilanza prudenziale dell'attività degli istituti di moneta elettronica (direttiva sulla moneta elettronica) che la moneta elettronica abbia un valore diverso dal valore nominale dietro ricevimento di fondi nel periodo tra l'emissione (articolo 11, paragrafo 1) e il rimborso (articolo 11, paragrafo 2), purché il rimborso (articolo 11, paragrafo 2) avvenga almeno al valore nominale?
- I/2. In caso di risposta affermativa al quesito I/1: può il diverso valore di cui al quesito I/1 essere collegato ad un valore variabile (come il prezzo dell'oro)?
- I/3. In caso di risposta affermativa al quesito I/2: nel caso di un collegamento a un valore variabile (come il prezzo dell'oro), è compatibile con l'articolo 12 della direttiva sulla moneta elettronica che il rimborso (articolo 11, paragrafo 2) avvenga ad un importo superiore al valore nominale?
- II/1. L'articolo 7, paragrafo 2, primo e secondo comma, della direttiva sulla moneta elettronica definisce in modo esaustivo quali debbano essere intese le attività sicure e a basso rischio ai sensi della prima frase dell'articolo 7, paragrafo 1, della direttiva sulla moneta elettronica, letta in combinato disposto con l'articolo 9, paragrafo 1, lettera a), della direttiva 2007/64/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 13 novembre 2007, relativa ai servizi di pagamento nel mercato interno (direttiva sui servizi di pagamento)?
- II/2. In caso di risposta negativa al quesito II/1: l'articolo 9, paragrafo 1, lettera a), della direttiva sui servizi di pagamento impedisce all'autorità competente di definire quali vadano considerate attività sicure (liquide) e a basso rischio esclusivamente nell'ambito della decisione relativa alla concessione di un'autorizzazione ai sensi dell'articolo 10 della direttiva sulla moneta elettronica?
- II/3. In caso di risposta negativa al quesito II/2: il riferimento all'articolo 9, paragrafi 1 e 2, della direttiva sui servizi di pagamento, contenuto nella prima frase dell'articolo 7, paragrafo 1, della direttiva sulla moneta elettronica, va interpretato nel senso di «attività sicure e a basso rischio» a norma dell'articolo 7, paragrafo 2, primo comma, della direttiva sulla moneta elettronica, oppure nel senso di «attività sicure, liquide e a basso rischio»?
- II/4. In funzione della risposta al quesito II/3: l'oro è un'attività sicura (liquida) e a basso rischio?
-

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione
(Caso M.8778 — Apollo Management/Phoenix Services)

Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2018/C 46/07)

1. In data 2 febbraio 2018 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 e a seguito di un rinvio ai sensi dell'articolo 4, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- Apollo Management, LP («Apollo», Stati Uniti);
- Phoenix Services International LLC («Phoenix», Stati Uniti).

Apollo acquisisce indirettamente, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo esclusivo dell'insieme di Phoenix.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote.

2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:

- Apollo: controlla diversi fondi d'investimento che investono su scala mondiale in imprese e titoli di debito in settori quali i prodotti chimici, le navi da crociera, gli ospedali, la sicurezza, i servizi finanziari e gli imballaggi di vetro;
- Phoenix: fornisce ai produttori di acciaio servizi quali movimentazione, lavorazione e vendita di scorie o recupero e taglio dei rottami di metallo secondo le specifiche del cliente.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nell'ambito di applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo.

Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione, con indicazione del seguente riferimento:

M.8778 — Apollo Management/Phoenix Services

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1 (il «regolamento sulle concentrazioni»).

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per e-mail, per fax o per posta, ai seguenti recapiti:

Indirizzo e-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax: +32 22964301

Indirizzo postale:

Commissione europea
Direzione generale Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2018/C 46/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽¹⁾.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

«TIROLER SPECK»

N. UE: PGI-AT-02162 – 8.8.2016

DOP () IGP (X)

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

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

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

La domanda di registrazione originale è stata presentata da membri del gruppo richiedente. L'attuale richiedente tutela gli interessi dei produttori del «Tiroler Speck» (IGP) e ha quindi un interesse legittimo a presentare le modifiche al disciplinare.

2. Stato membro o paese terzo

Austria

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame con la zona geografica
- Etichettatura
- Altro (modifica ai riferimenti del servizio competente, denominazione del gruppo richiedente originario, organismo di controllo, condizioni nazionali, modifiche redazionali)

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (modifiche)

Le modifiche al disciplinare oggetto della domanda sono necessarie alla luce dell'esperienza acquisita nella gestione degli aspetti pratici del termine protetto da quando ne è stata accordata la protezione. Tali modifiche includono una descrizione dettagliata di tutte le condizioni importanti per la produzione e la commercializzazione, ivi incluse le fasi di produzione, che devono imperativamente svolgersi nella zona geografica interessata e servono a garantire la qualità del «Tiroler Speck» (IGP).

Il disciplinare precedente, costituito da vari documenti e allegati distinti, è stato accorpato in un unico documento, rivisto e aggiornato allo scopo di fornire una descrizione più chiara delle condizioni, in particolare quelle riguardanti il metodo di produzione e la prova dell'origine, contribuendo così a preservare la qualità del «Tiroler Speck» (IGP).

1. Descrizione del prodotto:

Il punto 5b del disciplinare è così formulato:

«La materia prima utilizzata per la produzione del «Tiroler Speck» (IGP) è ottenuta dai seguenti tagli di carne suina disossata e rifilata:

- coscia,
- lombata,
- spalla,
- pancetta e
- collo.

Il «Tiroler Speck» viene moderatamente salato, quindi trattato e conservato in una miscela speciale di spezie e fumo secondo gli usi e le tradizioni locali, in locali appositi, a una temperatura compresa tra 18 °C e 20 °C.

Il colore esterno è marrone scuro, mentre al taglio si presenta di colore rossastro con uno strato bianco di grasso. Il profumo è aromatico e delicato con riconoscibili note affumicate. Al gusto si presenta piccante, grazie a particolari miscele di spezie e a un trattamento speciale di affumicatura, nonché lievemente salato.

Caratteristiche fisico-chimiche e microbiologiche:

- rapporto acqua/proteine: max. 1,5 (tolleranza di 0,2),
- contenuto di sale: max. 5 %,
- contenuto di nitrito di sodio espresso in nitrito di sodio (NaNO₂) 5 mg/100 g (50 mg/kg),
- contenuto di nitrato di potassio espresso in nitrito di sodio (NaNO₂) 25 mg/100 g (250 mg/kg),
- carica microbica mesofila totale (inclusi i batteri lattici) UFC/g < 1 x 10⁷.»

e viene modificato come segue:

«4.2. Descrizione

4.2.1. Generalità

Il «Tiroler Speck» (IGP) è un prodotto di salumeria suina tradizionalmente ottenuto in maniera artigianale a partire da pezzi di carne disossata quali coscia, lombata, pancetta, spalla o collo. Esso viene salato a secco, aromatizzato, salmistrato, affumicato a freddo ed asciugato all'aria.

Il «Tiroler Speck» (IGP) viene prodotto esclusivamente nella zona geografica definita; è disponibile, nella sua forma finale, confezionato sottovuoto ovvero in atmosfera controllata, intero, in tranci od affettato.

4.2.2. Proprietà organolettiche

Il «Tiroler Speck» (IGP) ha un aspetto organolettico caratteristico con un sapore particolare e un odore di affumicato. All'esterno si contraddistingue per il caratteristico colore marrone scuro, dovuto al tipico trattamento di affumicatura a freddo e alle spezie utilizzate. Ad eccezione dello «Schopfspeck» [speck ottenuto dal collo], le superfici di taglio presentano uno strato di grasso bianco e una carne di colore rosso vivo, che si scurisce verso il lato della carne. L'odore è intenso, aromatico e speziato, con una chiara nota di stagionatura, accompagnato da un profumo di fondo di carne suina. Al tatto è solido e risulta da medio-duro a duro se viene compresso tra le dita. Al morso risulta compatto, non morbido. Il gusto e il profumo sono lievemente speziati, sostenuti da note affumicate chiaramente riconoscibili su un intenso sapore di carne, accompagnate da una riconoscibile nota salata. All'interno di tale quadro generale, nelle proprietà organolettiche si osservano sovente lievi differenze e variazioni regionali che dipendono dalle peculiarità culturali radicatesi nelle regioni e valli corrispondenti della zona geografica definita. Di conseguenza, alcuni aspetti tipici del prodotto, come il gusto o le note di legno affumicato, assumono particolari caratteristiche regionali senza influenzare o alterare l'identità globale del «Tiroler Speck» (IGP).

4.2.3. Caratteristiche fisico-chimiche del prodotto

Rapporto acqua/proteine: max. 1,7 (tolleranza + 0,2)

Contenuto di sale (NaCl): max. 5,0 % (tolleranza + 1,5 % [centro] + 2,0 % [bordo]).

Giustificazione:

Le proprietà organolettiche tipiche del prodotto vengono descritte in modo più preciso e dettagliato. Il rapporto acqua/proteine è ora correttamente indicato come «max. 1,7» anziché «massimo 1,5», come originalmente indicato. Si tratta di un errore tipografico nel disciplinare originale. Le proprietà microbiologiche sono state soppresse poiché secondo le disposizioni legali vigenti sono superflue. La formulazione, in parte già contenuta nel disciplinare e in parte aggiunta, è diventata più accurata al fine di chiarire e completare la descrizione del prodotto, fornendo all'organismo di controllo parametri del prodotto più precisi e affidabili attraverso i quali garantirne la qualità.

Il taglio e l'affettatura del «Tiroler Speck» si svolgono da sempre, esclusivamente, nella zona di produzione definita. Pertanto, già nella descrizione del prodotto viene precisato in quale momento il «Tiroler Speck» (IGP) si presenta nella sua forma finale, ossia quando è confezionato sottovuoto ovvero in atmosfera controllata, intero, in tranci o affettato.

2. Prova dell'origine:

Poiché il disciplinare non presentava alcun riferimento alla prova dell'origine, è stato ritenuto opportuno includervi al punto 4.4 informazioni sulla tracciabilità del prodotto. Il disciplinare contiene ora disposizioni volte ad assicurare la tracciabilità. L'etichetta di ogni unità prodotta di «Tiroler Speck» (IGP) deve recare un codice dell'azienda e un codice identificativo del lotto sotto forma di numero del lotto o data, affinché ogni lotto possa essere associato in modo univoco a un luogo di produzione. Qualsiasi produttore che intenda commercializzare speck utilizzando il nome «Tiroler Speck» deve figurare in un elenco di produttori gestito dal gruppo richiedente. L'elenco è disponibile sul sito Internet www.tirolerspeck.info. Esso riporta tutte le aziende che producono e confezionano il «Tiroler Speck» (IGP) conformemente alle disposizioni di questo disciplinare e include i dati seguenti: il codice, la denominazione e l'indirizzo dell'azienda. Se l'azienda ha più sedi, ciascuna responsabile di singole fasi della produzione del «Tiroler Speck» (IGP), o ha più indirizzi postali nello stesso distretto, tali sedi possono essere incluse nell'elenco dei produttori come gruppo di aziende.

Le osservazioni precedenti riguardanti il punto 5d, che figuravano in questo punto al momento del riconoscimento dell'indicazione di origine in questione, sono state spostate al punto 4.6 «Legame con la zona geografica».

3. Metodo di produzione:

Il punto 5e del disciplinare è così formulato:

«Durante la lavorazione dei pezzi di cui al punto 5b è necessario rispettare i criteri seguenti:

- tutti i pezzi di carne utilizzati per produrre il «Tiroler Speck» devono essere tagli tradizionali (cfr. allegato 3),
- essi devono essere sottoposti a una salatura a secco (sfregamento a secco con una miscela di sale e spezie) e a salmistratura,

- il processo di affumicatura, e il processo di asciugatura associato, devono avvenire a una temperatura ambiente e del fumo non superiore a 20 °C,
- le fasi di asciugatura all'aria e di stagionatura devono avvenire a una temperatura ambiente compresa tra 10 °C e 15 °C e a un'umidità relativa compresa tra il 60 % e l'80 %; occorre assicurare un sufficiente ricambio d'aria,
- l'asciugatura e la stagionatura devono essere sufficientemente uniformi in modo da evitare la formazione di bordi secchi,
- è necessario assicurarsi che il prodotto sia privo di parassiti,
- è vietato sottoporre a siringatura e a zangolatura i tagli di carne identificati,
- per la valutazione della qualità si utilizza lo schema di verifica riportato nell'allegato 4.»

e viene modificato come segue:

«4.5.1. Know-how — Conoscenze legate alla produzione

L'intero processo di produzione del "Tiroler Speck" (IGP) si svolge all'interno delle aziende di produzione iscritte nell'elenco dei produttori e deve essere monitorato da un produttore esperto tirolese, denominato "Tiroler Speckmeister".

Per salvaguardare la qualità del "Tiroler Speck" (IGP), l'esperto che esercita l'attività di "Tiroler Speckmeister" deve seguire un'idonea formazione, che viene offerta dal gruppo richiedente a tutti gli esperti interessati per mantenere i livelli di qualità. Tutti coloro che rispondono ai requisiti tecnici di ammissione hanno libero accesso a questa formazione. I requisiti tecnici di un "Tiroler Speckmeister" sono soddisfatti quando sono rispettati i criteri tecnici di ammissibilità per una licenza commerciale pertinente (ad esempio, una formazione completa di mastro salumiere o di tecnico alimentare) o quando è possibile dimostrare un'esperienza adeguata nella produzione di prodotti salmistrati crudi, affumicati a freddo. I produttori esperti devono ripetere regolarmente una formazione di questo tipo che preveda anche lo scambio di esperienze.

4.5.2. La carne come materia prima

I tagli di carne utilizzati per il "Tiroler Speck" (IGP) provengono dall'Unione europea e comprendono i seguenti pezzi, disossati e tagliati secondo le buone pratiche di produzione:

- coscia con cotenna, con o senza fesa;
- lombata con cotenna;
- pancetta con cotenna (con o senza ossa tenere);
- spalla con cotenna;
- collo con cotenna.

4.5.3. Produzione

I tagli di carne vengono salati a secco o salmistrati. Questo procedimento prevede lo sfregamento della parte superiore della carne con sale (salgemma o sale marino), additivi di salatura (nitriti e/o nitrati) e una miscela di spezie, contenente almeno ginepro, pepe nero ed aglio, grazie ai quali si ottiene una salamoia. È vietato l'utilizzo di macchine siringatrici, zangolatrici e massaggiatrici.

La successiva fase di salmistratura, che completa il processo di salatura, avviene a una temperatura compresa tra 2 °C e 7 °C. Questa fase di riposo dura normalmente da 7 a 35 giorni. La durata dipende dalle dimensioni del taglio di carne e viene calcolata con perizia affinché il contenuto finale di sale nel prodotto finito sia conforme alle caratteristiche fisico-chimiche del prodotto riportate al punto 4.2.3.

La fase di salmistratura è quindi seguita da una fase di asciugatura a freddo, che avviene a una temperatura compresa tra 2 °C e 7 °C, e può durare fino a 14 giorni, a seconda della regione all'interno della zona geografica definita.

Dopo un periodo di riscaldamento non superiore a 24 ore, a una temperatura massima di 28 °C, inizia la fase di affumicatura a freddo. La legna utilizzata per generare il fumo deve essere composta per almeno il 50 % da legno di betulla o frassino.

L'affumicatura a freddo è un procedimento particolare, tipico della regione, che avviene a temperature del fumo non superiori a 22 °C. All'interno di un affumicatoio i tagli di carne salmistrati e asciugati a freddo vengono sottoposti a fasi alternate di affumicatura e di asciugatura senza fumo, per un periodo compreso tra 4 e 14 giorni. La durata e l'intensità delle fasi di affumicatura vengono stabilite dal "Tiroler Speckmeister".

In ultimo, la stagionatura della carne avviene durante l'asciugatura all'aria. In assenza di locali climatizzati lo speck può essere prodotto unicamente nelle stagioni con una temperatura inferiore a 17 °C e un'umidità compresa tra il 60 e 90 %. La durata del processo di asciugatura all'aria viene calcolata dai "Tiroler Speckmeister" tenendo conto delle condizioni climatiche del momento nella regione e delle dimensioni dei tagli di carne.

4.5.4. Affettatura e confezionamento

Ove necessario, la superficie del "Tiroler Speck" (IGP) completamente asciugato viene pulita e levigata. Quindi lo speck viene tagliato in pezzi per l'uso domestico o scotennato, preparato e affettato, o reso "pronto da cucinare" e, in ogni caso, confezionato sottovuoto o in atmosfera controllata.

È necessario ridurre al minimo il tempo che intercorre tra l'affettatura e il confezionamento onde evitare effetti negativi dovuti all'ossidazione e al disseccamento. L'affettatura deve essere effettuata da un "Tiroler Speckmeister" o sotto la sua supervisione.

Durante l'affettatura è necessario effettuare una valutazione organolettica per ogni lotto finito onde assicurarsi che non vi siano alterazioni indesiderate del colore o del sapore. Se si ravvisano difetti (maturazione mefitica, difetti di colore o un disseccamento indesiderato del bordo) è necessario prendere misure immediate per adeguare i parametri di controllo (come la temperatura, l'umidità o la durata di ogni fase del processo) per i lotti o le unità ancora in produzione. Per assicurare un controllo tempestivo della qualità, la produzione delle unità confezionate di "Tiroler Speck" (IGP) deve svolgersi esclusivamente all'interno dell'azienda produttrice o del gruppo di aziende.

È esonerato dal taglio sotto la supervisione di un "Tiroler Speckmeister" lo speck etichettato "Tiroler Speck" (IGP) venduto intero agli esercizi alimentari al dettaglio e agli esercizi di ristorazione collettiva — purché affettato in presenza del consumatore — a condizione che la quota dello speck venduto intero non superi il 10 % del lotto giornaliero corrispondente e a patto che, durante il controllo al momento dell'affettatura (in tranci, a fette, a cubetti ecc.), la quantità rimanente non mostri segni di difetti nel lotto che lascino pensare alla presenza di difetti anche nello speck da vendere intero.

Se tuttavia, per ragioni organizzative, si rendesse necessario un periodo di stoccaggio dopo la fase di asciugatura e prima dell'affettatura, lo stoccaggio dovrà avvenire esclusivamente in una confezione sottovuoto o in atmosfera controllata (confezione iniziale), onde evitare perdite di qualità derivanti dal disseccamento o dal deterioramento microbiologico dovuto alla formazione di muffa. Il "Tiroler Speck" (IGP) viene quindi tagliato in pezzi per l'uso domestico o scotennato, preparato e affettato, o reso "pronto da cucinare" e, in ogni caso, confezionato sottovuoto o in atmosfera controllata (confezione definitiva).

Sono esonerati dall'obbligo di confezionamento definitivo all'interno dell'azienda di produzione o del gruppo di aziende i lotti prodotti congiuntamente al solo scopo di migliorare la qualità del "Tiroler Speck" (IGP) nell'ottica di creare e condividere le conoscenze. Tali lotti possono essere prodotti congiuntamente da più aziende di produzione autorizzate, iscritte nell'elenco dei produttori. In questo caso, le singole fasi o parti del processo di produzione, ivi inclusi l'affettatura e il confezionamento, la scelta del materiale per l'imballaggio e il calcolo del periodo di conservazione del prodotto, vengono realizzate da diverse aziende e non devono svolgersi all'interno di un'unica azienda di produzione o gruppo di aziende.».

Giustificazione:

Il processo di produzione è stato modificato allo scopo di garantire la qualità inconfondibile del «Tiroler Speck», che si basa in particolare sulla conoscenza del metodo di produzione tradizionale dei produttori. La formulazione già figurante nel disciplinare originale è ora più precisa e offre una descrizione dettagliata di questo metodo di produzione tradizionale. In particolare, il metodo di lavorazione è stato definito in maniera più accurata, precisando che l'affettatura e il confezionamento immediati dello speck dopo la sua produzione incidono in modo significativo sulle proprietà del prodotto. L'aggiunta della disposizione secondo cui lo speck deve essere tagliato in pezzi o affettato, nonché confezionato nella zona geografica definita, subito dopo l'ultima fase di produzione (asciugatura all'aria), è volta a preservare la qualità del «Tiroler Speck» (IGP).

Le singole modifiche riguardano i punti seguenti:

— *Know-how — Conoscenze legate alla produzione:*

Poiché il disciplinare esistente non riportava osservazioni sostanziali sulle conoscenze tradizionali dei produttori, nel nuovo disciplinare sono stati introdotti maggiori dettagli a riguardo e una descrizione della qualifica del personale specializzato. Nel disciplinare è stata aggiunta la qualifica professionale di «*Tiroler Speckmeister*», oramai consolidatasi nella zona geografica, che designa il personale specializzato dotato del know-how necessario per la produzione dello speck. Figura inoltre una descrizione delle attività in corso volte ad assicurare la qualità nella trasmissione della tradizione; tali attività limitano efficacemente la perdita o la diminuzione del know-how e permettono di preservare le conoscenze tradizionali legate al prodotto.

— *La carne come materia prima:*

I tagli di carne da utilizzare sono stati spostati dal punto 5b «Descrizione» e dal punto D «Taglio» dell'allegato 3 (Condizioni per la produzione di carne suina e requisiti per la carne fresca — tagli di carne) del testo originale alla sezione relativa al metodo di produzione, in un punto distinto denominato «La carne come materia prima».

Lo «Schema di verifica per la valutazione organolettica del prodotto finito», di cui all'allegato 4 del disciplinare, è stato soppresso poiché il metodo di produzione è ora illustrato in maniera più dettagliata e completa, e la valutazione della qualità è ora descritta al punto 4.7 «Controllo».

— *Produzione:*

La produzione del «*Tiroler Speck*» viene descritta in maniera dettagliata per fasi, a partire dalla salatura o salmistratura dei tagli di carne fino alla fase di stagionatura, che avviene durante l'asciugatura all'aria; si citano inoltre i parametri tecnici da osservare per garantire la qualità.

Per rimarcare quanto sia importante per la qualità del prodotto la supervisione costante del processo di produzione, il disciplinare indica esplicitamente che il processo di produzione deve svolgersi interamente all'interno di un'azienda di produzione o gruppo di aziende (per la definizione di «gruppo di aziende» cfr. il punto 2 della domanda di modifica o il punto 4.4 del disciplinare), in modo tale che, qualora si ravvisino evidenti difetti di qualità, sia possibile adeguare rapidamente e tempestivamente i parametri di controllo (come la temperatura, l'umidità o la durata delle singole fasi di produzione) per tutti i lotti ancora in produzione.

Tuttavia, nell'ottica di promuovere e sviluppare le conoscenze sul «*Tiroler Speck*» (IGP), è stata aggiunta la «produzione in comune», che prevede l'esecuzione di singole fasi o parti del processo di produzione, tra cui l'affettatura e il confezionamento, la scelta del materiale per l'imballaggio e il calcolo del periodo di conservazione del prodotto, da parte di più aziende registrate per la produzione del «*Tiroler Speck*» (IGP) al punto 4.4. del disciplinare, in deroga all'obbligo di produrlo all'interno di un'azienda di produzione o gruppo di aziende. Gli effetti sulla qualità del prodotto legati a questo metodo di produzione possono così essere comparati e sottoposti a una valutazione esperta. Gli insegnamenti così ricavati vengono integrati nei corsi di formazione permanente dei «*Tiroler Speckmeister*» per preservare e sviluppare le conoscenze relative al «*Tiroler Speck*» (IGP) ai fini dei controlli della qualità.

— *Affettatura e confezionamento:*

Si ritiene obiettivamente giustificato che l'affettatura e il confezionamento del «*Tiroler Speck*» avvengano nella zona geografica definita, tanto più che tale restrizione è giustificata da criteri qualitativi e che è conforme alle pratiche consolidate e leali dei produttori locali. Il taglio e l'affettatura devono essere geograficamente limitati poiché questo incide sulle caratteristiche del prodotto.

Durante la rifilatura e il taglio, e quando il «*Tiroler Speck*» (IGP) viene affettato per l'immissione al consumo, vengono alla luce le sue caratteristiche interne. Queste fasi della produzione vengono esaminate da esperti, sotto la supervisione di un «*Tiroler Speckmeister*», al fine di verificare il rispetto dei requisiti di cui al punto 4.2 del disciplinare e di garantire la qualità ineccepibile del prodotto. È così possibile garantire che il prodotto sia all'altezza della sua percezione di qualità e della sua reputazione. Se si ravvisano difetti evidenti (maturazione mefitica, difetti di colore o un disseccamento indesiderato del bordo) è necessario prendere misure immediate, sotto la supervisione del «*Tiroler Speckmeister*», per adeguare i parametri di controllo (come la temperatura, l'umidità o la durata di ogni fase del processo) per i lotti o le unità ancora in produzione, al fine di preservare la qualità del prodotto ed evitare la formazione di difetti in ulteriori lotti. Per garantire la tempestività di tali misure correttive, la produzione delle unità confezionate di «*Tiroler Speck*» (IGP) si svolge esclusivamente all'interno di aziende di produzione o gruppi di aziende, ad eccezione dei lotti prodotti in comune al fine di migliorare la qualità, che possono essere prodotti da più aziende insieme (produzione in comune).

Una volta ultimata la produzione del «Tiroler Speck» intero, il prodotto è esposto al rischio di disseccamento o deterioramento microbiologico dovuto alla formazione di muffa. Per questo motivo è necessario confezionarlo nel luogo di produzione prima della distribuzione. Se per ragioni organizzative lo speck dovesse richiedere un periodo di stoccaggio dopo l'asciugatura e prima dell'affettatura, si procederà a una fase di confezionamento iniziale, utilizzando una confezione sottovuoto o in atmosfera controllata, onde evitare perdite di qualità. Lo speck potrà quindi essere immediatamente tagliato in pezzi o scotennato, rifilato e affettato o reso «pronto da cucinare» e, in ogni caso, confezionato sottovuoto o in atmosfera controllata nella sua confezione definitiva.

Analogamente al taglio e all'affettatura, il confezionamento dello speck viene da sempre effettuato esclusivamente nella zona geografica definita per consentire a un esperto di valutarne le caratteristiche interne e di fornire un feedback positivo sulla qualità sotto la supervisione di un «*Tiroler Speckmeister*» al fine di mantenere un elevato livello di qualità.

È esonerato dal taglio sotto la supervisione di un «*Tiroler Speckmeister*» lo speck etichettato «Tiroler Speck» (IGP) venduto intero agli esercizi alimentari al dettaglio e agli esercizi di ristorazione collettiva — purché affettato in presenza del consumatore — a condizione che la quota dello speck venduto intero non superi il 10 % del lotto giornaliero corrispondente e a patto che, durante il controllo al momento dell'affettatura (in tranci, a fette, a cubetti ecc.), la quantità rimanente non mostri segni di difetti nel lotto che lascino pensare alla presenza di difetti anche nello speck da vendere intero.

Questa eccezione è stata introdotta affinché il «Tiroler Speck» intero, confezionato, potesse essere venduto a settori quali quello della vendita al dettaglio di prodotti alimentari e della ristorazione collettiva, i quali non dispongono di un esperto in loco, come ad esempio un «*Tiroler Speckmeister*», per affettare il «Tiroler Speck». Per consentire l'utilizzo della prova dell'origine di cui al punto 4.4 a garanzia della qualità del «Tiroler Speck» (IGP) intero, è stato imposto un limite massimo del 10 % del lotto giornaliero. Il «Tiroler Speck» (IGP) confezionato può essere fornito ai due settori citati sopra fino al suddetto limite, poiché solo quantità molto limitate di «Tiroler Speck» (IGP) vengono fornite intere e il controllo di qualità viene sempre effettuato su un lotto di produzione, il che consente di trarre conclusioni sul controllo per l'intera unità o l'intero lotto.

I controlli effettuati sul posto sotto la responsabilità dei produttori offrono una garanzia della qualità e dell'autenticità del prodotto. Se il «Tiroler Speck» (IGP) venisse affettato e confezionato al di fuori della zona geografica di produzione, esso dovrebbe essere trasportato in molteplici centri di lavorazione e sarebbe oggetto di ripetute operazioni di vendita. L'impossibilità di monitorare questi canali commerciali potrebbe impedire la tracciabilità e la realizzazione di controlli efficaci, poiché, senza un numero di identificazione iscritto nel registro dei produttori (un codice dell'azienda e un codice identificativo del lotto sotto forma di numero del lotto o data, che permettano di verificare la tracciabilità dei prodotti confezionati per tutti i settori di mercato e i consumatori, e di associare ogni lotto in modo univoco a un luogo di produzione), il «Tiroler Speck» confezionato non potrebbe essere considerato autentico. La rilocalizzazione di queste fasi nella zona di produzione, secondo quanto disposto, unitamente ai controlli sul posto corrispondenti, è ritenuta una misura necessaria e proporzionata per garantire la qualità del «Tiroler Speck» (IGP) finito.

Da quando l'indicazione di origine è stata registrata, il «Tiroler Speck» (IGP) è stato principalmente distribuito già tagliato o affettato dal produttore. Ciò non era espressamente indicato nel disciplinare originale. Per questo motivo, ai fini di una maggiore chiarezza, è stata esplicitamente inclusa la presente disposizione sull'affettatura e sul confezionamento.

4. Legame con la zona geografica:

L'articolo 5f del disciplinare è così formulato:

«Nel corso delle generazioni la produzione del “Tiroler Speck” si è affermata come metodo di produzione tradizionale nel paesaggio montano rurale del Tirolo, dove la carne fresca non poteva essere refrigerata. L'asciugatura della carne all'aria pura di montagna, nonché la delicata affumicatura con particolari miscele di spezie e l'utilizzo del legno di betulla o di frassino, sono due fasi necessarie per la produzione del “Tiroler Speck”, che conferiscono a questo prodotto caratteristiche particolari.

Di generazione in generazione i contadini hanno tramandato ai loro figli le ricette degli aromi e i metodi di produzione. Da questa tradizione, trasmessa da persona a persona, si è sviluppata la produzione industriale del “Tiroler Speck” che conosciamo oggi. Da molte generazioni questo prodotto viene apprezzato per il suo elevato valore nutritivo, la sua buona conservabilità e le svariate possibilità di impiego.»

e viene modificato come segue:

«4.6 Legame con la zona geografica

Per secoli il “Tiroler Speck” è stato parte integrante della cucina rurale locale.

La lunga tradizione dello speck in Tirolo è testimoniata da diversi documenti. Nell'opera "Geschichte der Tiroler Metzgerhandwerks" [Storia della macelleria-salumeria tirolese] (Universitätsverlag Wagner 1982), Nikolaus Graff e Hermann Holzmann citano, tra l'altro, il prezzo al 23 luglio 1573 di una libbra di speck con salsicce di maiale. L'importanza dello speck nelle abitudini alimentari della popolazione tirolese emerge anche in altri passaggi di quest'opera. Si legge, ad esempio, che la carne di maiale veniva acquistata al mercato in grandi pezzi e trasformata in speck per l'uso domestico. La maggior parte della carne suina veniva salmistrata e successivamente affumicata, quindi servita tutto l'anno sotto forma di speck e carne affumicata.

Il "Tiroler Speck" è un prodotto che deve la sua qualità elevata, e quindi la sua reputazione, alla combinazione di più fattori, quelli climatici e il know-how esperto dei "Tiroler Speckmeister". Il clima montano delle Alpi centrali, che presenta caratteristiche subcontinentali e differenze climatiche regionali, ed è prevalentemente caratterizzato da estati umide e autunni secchi, ha portato allo sviluppo di tecniche speciali di conservazione; in particolare, per il "Tiroler Speck" (IGP) è stato sviluppato un metodo di produzione particolare, dipendente dalla stagione e dalle condizioni meteorologiche. Nel corso delle generazioni la produzione del "Tiroler Speck" si è affermata come metodo di produzione tradizionale nel paesaggio montano rurale del Tirolo, dove la carne fresca non poteva essere refrigerata. Le conoscenze sull'asciugatura all'aria pura di montagna del Tirolo sono state tramandate per generazioni. Questo procedimento, insieme alla delicata affumicatura con miscele di spezie e legno di betulla o di frassino, conferiscono al "Tiroler Speck" le sue caratteristiche particolari.

L'elevato livello di competenza riguardo alle tecniche di produzione e al controllo della stagionatura, sviluppatosi nella zona geografica definita e trasmesso nel corso delle generazioni, è cruciale per le proprietà organolettiche del prodotto, che ne determinano la qualità. Di generazione in generazione i contadini hanno tramandato ai loro figli la ricetta degli aromi e il metodo di produzione. Da questa tradizione, trasmessa da persona a persona, si è sviluppata la produzione industriale del "Tiroler Speck" che conosciamo oggi. Da molte generazioni questo prodotto viene apprezzato per il suo elevato valore nutritivo, la sua buona conservabilità e le svariate possibilità di impiego.

Le conoscenze e la tradizione artigianale dei "Tiroler Speckmeister" garantiscono che sia preservata la qualità del prodotto. L'esperienza pratica acquisita dai "Tiroler Speckmeister" nel corso dei secoli per quanto riguarda l'influsso delle materie prime e delle condizioni climatiche sulla qualità del prodotto (comprese le conoscenze riguardanti i fattori interferenti, le cause delle anomalie, i cambiamenti costanti delle caratteristiche delle materie prime e dei fattori ambientali, nonché gli effetti reciproci dei parametri di produzione) è determinante per raggiungere standard qualitativi elevati nel prodotto finale. La supervisione del processo produttivo da parte del "Tiroler Speckmeister", un esperto costantemente aggiornato a livello professionale, permette di evitare effetti negativi sul prodotto e perdite di qualità. Per promuovere e sviluppare ulteriormente le conoscenze sul "Tiroler Speck", più aziende, come descritto al punto 4.5, collaborano alla produzione del "Tiroler Speck". Gli effetti di questa collaborazione sulla qualità del prodotto vengono integrati nei corsi di formazione permanente dei "Tiroler Speckmeister" per preservare, sviluppare e migliorare le loro competenze.»

Giustificazione:

Il disciplinare è stato adattato ai requisiti del regolamento (UE) n. 1151/2012 spostando al punto 4.6 «Legame con la zona geografica» le considerazioni storiche, quali le prove documentali e le antiche tradizioni relative al «Tiroler Speck», che originariamente figuravano nella sezione sulla prova dell'origine.

Gli effetti dei fattori climatici e umani della zona geografica sono descritti in dettaglio. È altresì fornita una descrizione dettagliata delle competenze specifiche dei produttori regionali, che il disciplinare aveva finora trattato in modo marginale. Tali competenze includono le conoscenze tradizionali su speciali tecniche di conservazione, nell'ambito delle quali è stato elaborato un metodo di produzione particolare per il «Tiroler Speck» (IGP), dipendente dalla stagione e dalle condizioni meteorologiche, nonché le competenze avanzate per quanto riguarda le tecniche di produzione e il controllo della stagionatura, che sono competenze cruciali per le proprietà organolettiche del prodotto.

Inoltre, sono state messe in evidenza le proprietà organolettiche che rendono il prodotto speciale e che caratterizzano la sua qualità e il suo aspetto.

5. Etichettatura:

La versione originale del punto 5 h è così formulata:

«L'indicazione geografica protetta "Tiroler Speck" non può essere tradotta in altre lingue. Essa deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari ed indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta.

Deve essere immediatamente seguita dalla menzione "Indicazione Geografica Protetta" e/o dalla sigla "IGP", che devono figurare nella lingua veicolare con cui il prodotto viene commercializzato. È ammessa la menzione di nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non inducano in errore l'acquirente.

Il "Tiroler Speck" può essere venduto sfuso ovvero confezionato sottovuoto ovvero in atmosfera controllata, intero, in tranci od affettato.»

Questa formulazione viene così modificata:

«Su ogni unità confezionata pronta alla vendita devono figurare il codice dell'azienda e un codice identificativo del lotto sotto forma di numero del lotto o data; inoltre, i termini "Tiroler Speck (IGP)" devono figurare visibilmente tal quali, in caratteri chiari e indelebili. Possono inoltre figurare il taglio di carne utilizzato e/o la regione del produttore all'interno della zona geografica definita.

Esempi di etichettatura:

- o "Tiroler Speck (IGP) di pancetta"
- o "Tiroler Speck (IGP) di prosciutto"
- o "Tiroler Speck (IGP) di carré della Zillertal"
- o "Tiroler Speck (IGP) di pancetta della regione Ötztal"

È ammessa un'indicazione nella lingua veicolare della zona di commercializzazione purché figuri anche il termine "Tiroler Speck (IGP)" in tedesco.

È consentito l'uso di nomi, ragioni sociali e marchi privati purché la presentazione risultante non induca in errore.».

Giustificazione:

Una regolamentazione dettagliata e completa dell'etichettatura aiuta a migliorare la trasparenza e le informazioni fornite ai consumatori. È stato regolamentato anche l'uso delle informazioni aggiuntive allo scopo di indicare con maggiore precisione il taglio di carne utilizzato e/o la regione del produttore all'interno della zona geografica definita. In questo modo il carattere regionale del prodotto viene enfatizzato e il prodotto viene descritto in modo più dettagliato con l'indicazione supplementare dei tagli di carne utilizzati. Il prodotto è così descritto in maniera più precisa e le informazioni per i consumatori sono più mirate.

6. *Altro:*

6.1. Servizio competente dello Stato membro:

Denominazione: Österreichisches Patentamt (Ufficio brevetti austriaco)

Indirizzo: Dresdner Straße 87
1200 Vienna,
AUSTRIA

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

6.2. Organizzazione:

Denominazione: Konsortium Tiroler Speck g.g.A.
Indirizzo: Bundesstraße 33
6551 Pians
AUSTRIA

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

Composizione: produttori

Giustificazione:

Il nome del gruppo richiedente è cambiato da quando è stata accordata la protezione al termine ed è stato aggiornato insieme ai dati modificati dell'autorità competente.

6.3. Organismo di controllo:

La sezione relativa ai dati di contatto dell'organismo di controllo è stata modificata poiché è subentrato un organismo di controllo privato. Le ispezioni vengono ora effettuate dall'organismo di controllo seguente:

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

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

Le attività d'ispezione sono state definite in modo più preciso e regolamentate in modo da includere il prelievo di campioni sul mercato e/o nell'azienda, nonché un'ispezione dei locali dell'azienda per verificare le caratteristiche del prodotto e i registri citati nella prova dell'origine. In questo modo figurano nel disciplinare gli elementi più importanti dell'ispezione.

6.4. Condizioni nazionali:

La sezione «Condizioni nazionali» è stata soppressa.

6.5. Modifiche redazionali:

6.5.1. La mappa (allegato 2 del disciplinare) e il riferimento a tale allegato nella sezione «Zona geografica» sono stati sostituiti dalla denominazione «Land del Tirolo» come zona geografica. In tal modo la zona geografica è descritta in modo chiaro e senza ambiguità. Una mappa è quindi superflua.

6.5.2. L'allegato 3, menzionato nelle sezioni «Zona geografica» e «Metodo di produzione», che riportava le condizioni per la produzione di carne suina e i requisiti per la carne fresca (tagli di carne), è stato soppresso. I requisiti ivi afferenti sono disciplinati esaustivamente dal «pacchetto igiene» dell'UE, dalla legislazione europea relativa ai mangimi e dal regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio (regolamento unico OCM), e si sono dimostrati sufficienti per garantire la qualità del prodotto. Una restrizione ai mangimi certificati conformi alla regolamentazione austriaca non è quindi più necessaria. Poiché sovente, all'immissione della carne sul mercato, i dati sul contenuto di polieni nei mangimi utilizzati per produrre carne non sono disponibili, e tenuto conto del fatto che le analisi effettuate nell'ambito del sistema di controllo interno indicano che, dal 2008, i livelli di acidi grassi si sono mantenuti costanti, a una media pluriennale di 12,22 g/100 g (pari al valore limite originariamente perseguito), anche il criterio riguardante il contenuto di polieni è superfluo; le disposizioni ai punti da A a C dell'allegato 3 sono pertanto soppresse.

DOCUMENTO UNICO

«TIROLER SPECK»

N. UE: PGI-AT-02162 – 8.8.2016

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Tiroler Speck»

2. Stato membro o paese terzo

Austria

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il «Tiroler Speck» (IGP) è un prodotto di salumeria suina, tradizionalmente ottenuto in maniera artigianale a partire da pezzi di carne disossata quali coscia, lombata, pancetta, spalla o collo, che viene salata a secco, aromatizzata con una particolare miscela di spezie, contenente almeno ginepro, pepe nero e aglio, nonché salmistrata e affumicata a freddo secondo un procedimento tipico della regione che prevede l'uso di legna composta per almeno il 50 % da betulla o frassino, e infine asciugata all'aria. Il colore esterno è marrone scuro, mentre al taglio si presenta di colore rossastro con uno strato bianco di grasso. L'odore è intenso, aromatico e speziato, con una chiara nota di carne stagionata e affumicata. Il gusto è leggermente piccante, sostenuto da note affumicate chiaramente riconoscibili su un intenso sapore di carne, accompagnate da una riconoscibile nota salata.

Caratteristiche fisico-chimiche e microbiologiche:

— rapporto acqua/proteine: max. 1,7 (tolleranza + 0,2),

— contenuto di sale (NaCl): max. 5,0 % (tolleranza + 1,5 % [centro] + 2,0 % [bordo]).

Il «Tiroler Speck» viene prodotto esclusivamente nella zona geografica definita; è disponibile, nella sua forma finale, confezionato sottovuoto ovvero in atmosfera controllata, intero, in tranci od affettato.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

I tagli di carne utilizzati per produrre il «Tiroler Speck» (IGP) provengono dall'Unione europea e includono la coscia con cotenna, con o senza fesa, la lombata con cotenna, la pancetta con cotenna (con o senza ossa tenere), la spalla con cotenna e il collo con cotenna, disossati e tagliati secondo le buone pratiche di produzione.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi di produzione (dalla salatura al prodotto finale) si svolgono nella zona geografica definita.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettazione, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Il «Tiroler Speck» (IGP) deve essere affettato da uno specialista qualificato, esperto nella produzione del «Tiroler Speck» (IGP), denominato «Tiroler Speckmeister», o sotto la sua supervisione. Durante l'affettazione è necessario effettuare una valutazione organolettica per ogni lotto finito onde assicurarsi che non vi siano alterazioni indesiderate del colore o del sapore. Se si ravvisano difetti (maturazione mefitica, difetti di colore o un disseccamento indesiderato del bordo) è necessario prendere misure immediate per adeguare i parametri di controllo (come la temperatura, l'umidità o la durata di ogni fase del processo) per i lotti o le unità ancora in produzione. Per assicurare un tempestivo controllo della qualità, la produzione delle unità confezionate di «Tiroler Speck» (IGP) avviene esclusivamente all'interno dell'azienda produttrice o del gruppo di aziende (ossia una holding con più sedi, ognuna responsabile di singole fasi della produzione del «Tiroler Speck» (IGP), o con più indirizzi postali nello stesso distretto).

Al fine di evitare effetti negativi dovuti all'ossidazione, al disseccamento o al deterioramento microbiologico provocato dalla formazione di muffa, e quindi scongiurare perdite di qualità, è necessario ridurre al minimo il tempo che intercorre tra l'affettazione e il confezionamento, motivo per cui il confezionamento del «Tiroler Speck» (IGP), intero, in tranci o affettato, sottovuoto o in atmosfera controllata, deve avvenire nella zona geografica definita. Se tuttavia, per ragioni organizzative, si rendesse necessario un periodo di stoccaggio prima dell'affettazione, lo stoccaggio dovrà avvenire esclusivamente in una confezione sottovuoto o in atmosfera controllata (confezione iniziale), onde evitare perdite di qualità derivanti dal disseccamento o dal deterioramento microbiologico dovuto alla formazione di muffa. Il «Tiroler Speck» (IGP) viene quindi tagliato in pezzi per l'uso domestico o scotennato, preparato e affettato, o reso «pronto da cucinare» e, in ogni caso, confezionato sottovuoto o in atmosfera controllata (confezione definitiva).

Il «Tiroler Speck» (IGP) può essere venduto intero agli esercizi alimentari al dettaglio e agli esercizi di ristorazione collettiva — purché affettato in presenza del consumatore — a condizione che la quota dello speck venduto intero non superi il 10 % del lotto giornaliero corrispondente e a patto che, durante il controllo al momento dell'affettazione (in tranci, a fette, a cubetti ecc.), la quantità rimanente non mostri segni di difetti nel lotto che lascino pensare alla presenza di difetti anche nello speck da vendere intero.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Su ogni unità confezionata pronta alla vendita devono figurare il codice dell'azienda e un codice identificativo del lotto sotto forma di numero del lotto o data; inoltre, i termini «Tiroler Speck» (IGP) devono figurare visibilmente, in caratteri chiari e indelebili. Possono anche figurare il taglio di carne utilizzato e/o la regione del produttore all'interno della zona geografica definita.

È ammessa un'indicazione nella lingua veicolare della zona di commercializzazione purché figuri anche il termine «Tiroler Speck (IGP)» in tedesco.

È consentito l'uso di nomi, ragioni sociali e marchi privati purché la presentazione risultante non induca in errore.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Land del Tirolo

5. Legame con la zona geografica

Nel Land montano e rurale del Tirolo la produzione dello speck come metodo di conservazione della carne fresca si è sviluppata e perfezionata nel corso delle generazioni. Di generazione in generazione i contadini hanno tramandato ai loro figli la ricetta speciale degli aromi e il metodo di produzione tradizionale del «Tiroler Speck». Da questa tradizione, trasmessa da persona a persona, si è sviluppata la produzione industriale del «Tiroler Speck» che conosciamo oggi. L'asciugatura all'aria pura delle montagne tirolesi, la delicata affumicatura con particolari miscele di spezie e l'utilizzo del legno di betulla o di frassino per creare il fumo — tutte fasi indispensabili della produzione — costituiscono un metodo particolare, tipico della regione, che conferisce al «Tiroler Speck» il suo caratteristico aspetto marrone scuro. Ad eccezione dello «*Schopfspeck*» [speck ottenuto dal collo], le superfici di taglio presentano uno strato di grasso bianco e una carne di colore rosso vivo, che si scurisce verso il lato della carne. Le caratteristiche inconfondibili di questo prodotto sono l'odore aromatico speziato con note riconoscibili di carne stagionata nonché il sapore leggermente speziato con note affumicate e salate, accompagnate dall'aroma di fondo di carne di maiale. All'interno di tale quadro generale, nelle proprietà organolettiche si osservano sovente lievi differenze e variazioni regionali che dipendono dalle peculiarità culturali radicatesi nelle regioni e valli corrispondenti della zona geografica definita. Di conseguenza, alcuni aspetti tipici del prodotto, come il gusto o le note di legno affumicato, assumono particolari caratteristiche regionali senza influenzare o alterare l'identità globale del «Tiroler Speck» (IGP).

Il metodo di produzione tradizionale sviluppatosi nella zona geografica si basa sulle competenze specifiche dei produttori, che sono state tramandate nei secoli.

Le conoscenze e la tradizione artigianale dei «*Tiroler Speckmeister*» garantiscono che sia preservata l'alta qualità del prodotto. L'esperienza pratica acquisita dai «*Tiroler Speckmeister*» nel corso dei secoli per quanto riguarda l'influsso delle materie prime e delle condizioni climatiche sulla qualità del prodotto (comprese le conoscenze riguardanti i fattori interferenti, le cause delle anomalie, i cambiamenti costanti delle caratteristiche delle materie prime e dei fattori ambientali, nonché gli effetti reciproci dei parametri di produzione) è determinante per raggiungere standard qualitativi elevati nel prodotto finale. La durata del processo di asciugatura all'aria viene quindi misurata dai «*Tiroler Speckmeister*» tenendo conto delle condizioni climatiche del momento nella regione e delle dimensioni del taglio di carne. Ciò permette di garantire una fase di asciugatura accurata e un prodotto di qualità eccellente con tutti i suoi elementi caratteristici (colore esterno marrone scuro, consistenza da medio-dura a dura, sapore di ginepro con note salate riconoscibili e un odore di affumicato).

La supervisione del processo produttivo da parte del «*Tiroler Speckmeister*», un esperto costantemente aggiornato a livello professionale, permette di evitare effetti negativi sul prodotto e perdite di qualità.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(Articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del regolamento)

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

ISSN 1977-0944 (edizione elettronica)
ISSN 1725-2466 (edizione cartacea)



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT