

Europos Sąjungos oficialusis leidinys

C 46



Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

61 metai

2018 m. vasario 8 d.

Turinys

IV Pranešimai

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

Taryba

2018/C 46/01	Pranešimas asmenims, kuriems taikomos Tarybos sprendime 2013/255/BUSP ir Tarybos reglamente (ES) Nr. 36/2012 dėl ribojamųjų priemonių, atsižvelgiant į padėtį Sirijoje, numatytos ribojamosios priemonės	1
--------------	--	---

Europos Komisija

2018/C 46/02	Euro kursas	2
--------------	-------------------	---

PRANEŠIMAI, SUSIJĘ SU EUROPOS EKONOMINE ERDVE

ELPA Priežiūros tarnyba

2018/C 46/03	ELPA priežiūros institucijos pranešimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1008/2008 dėl oro susisiekimo paslaugų teikimo Bendrijoje bendrųjų taisyklių 16 straipsnio 4 dalį – Su viešąja paslauga susijusių išpareigojimų dėl reguliariojo oro susisiekimo paslaugų teikimo panaikinimas	3
--------------	--	---

2018/C 46/04	ELPA priežiūros institucijos pranešimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1008/2008 dėl oro susisiekimo paslaugų teikimo Bendrijoje bendrųjų taisyklių 16 straipsnio 4 dalį – Su viešąja paslauga susiję išpareigojimai dėl reguliariojo oro susisiekimo paslaugų teikimo	3
2018/C 46/05	ELPA priežiūros institucijos pranešimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1008/2008 dėl oro susisiekimo paslaugų teikimo Bendrijoje bendrųjų taisyklių 17 straipsnio 5 dalį – Kvietimas dalyvauti su viešosiomis paslaugomis susijusius išpareigojimus atitinkančių reguliariojo oro susisiekimo paslaugų teikimo konkurse	4

V Nuomonės

TEISINĖS PROCEDŪROS

ELPA Teismas

2018/C 46/06	2017 m. spalio 12 d. Finansų rinkos priežiūros institucijos apeliacinės komisijos (<i>Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht</i>) prašymas ELPA teismui dėl patariamąsios nuomonės byloje <i>Edmund Falkenhahn AG prieš Lichtenšteino finansų rinkos priežiūros instituciją</i> (Byla E-9/17)	5
--------------	--	---

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

Europos Komisija

2018/C 46/07	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.8778 – <i>Apollo Management / Phoenix Services</i>) – Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka ⁽¹⁾	6
--------------	--	---

KITI AKTAI

Europos Komisija

2018/C 46/08	Pakeitimo paraiška paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą	8
--------------	--	---

⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE.

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

TARYBA

Pranešimas asmenims, kuriems taikomos Tarybos sprendime 2013/255/BUSP ir Tarybos reglamente (ES) Nr. 36/2012 dėl ribojamųjų priemonių, atsižvelgiant į padėtį Sirijoje, numatytos ribojamosios priemonės

(2018/C 46/01)

Toliau pateikta informacija yra skirta Ali Ayyub (Nr. 56), Fahd Jasim (Nr. 57), Mohammed Ramez Tourjman (Nr. 221) ir Ahmad al-Hamu (Nr. 227) – asmenims, išvardytiems Tarybos sprendimo 2013/255/BUSP ⁽¹⁾ dėl ribojamųjų priemonių Sirijai I priede ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 36/2012 ⁽²⁾ dėl ribojamųjų priemonių, atsižvelgiant į padėtį Sirijoje, II priede.

Taryba ketina iš dalies pakeisti pirmiau nurodytų asmenų įtraukimo į sąrašą priežastis. Šie asmenys informuojami, kad jie gali iki 2018 m. vasario 12 d. pateikti Tarybai prašymą gauti numatomą motyvų pareiškimą šiuo adresu:

Council of the European Union

General Secretariat

DG C 1C

Rue de la Loi/Wetstraat 175

1048 Bruxelles/Brussel

BELGIQUE/BELGIË

E. paštas sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ OL L 147, 2013 6 1, p. 14.

⁽²⁾ OL L 16, 2012 1 19, p. 1.

EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas ⁽¹⁾

2018 m. vasario 7 d.

(2018/C 46/02)

1 euro =

	Valiuta	Valiutos kursas		Valiuta	Valiutos kursas
USD	JAV doleris	1,2338	CAD	Kanados doleris	1,5445
JPY	Japonijos jena	134,84	HKD	Honkongo doleris	9,6463
DKK	Danijos krona	7,4430	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,6897
GBP	Svaras sterlingas	0,88675	SGD	Singapūro doleris	1,6291
SEK	Švedijos krona	9,8585	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 335,72
CHF	Šveicarijos frankas	1,1610	ZAR	Pietų Afrikos randas	14,7640
ISK	Islandijos krona	125,00	CNY	Kinijos ženminbi juanis	7,7416
NOK	Norvegijos krona	9,6618	HRK	Kroatijos kuna	7,4413
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	IDR	Indonezijos rupija	16 729,40
CZK	Čekijos krona	25,230	MYR	Malaizijos ringitas	4,8155
HUF	Vengrijos forintas	309,81	PHP	Filipinų pesas	63,236
PLN	Lenkijos zlotas	4,1595	RUB	Rusijos rublis	70,5211
RON	Rumunijos lėja	4,6555	THB	Tailando batas	38,976
TRY	Turkijos lira	4,6681	BRL	Brazilijos realas	4,0070
AUD	Australijos doleris	1,5684	MXN	Meksikos pesas	23,0468
			INR	Indijos rupija	79,2655

⁽¹⁾ Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

PRANEŠIMAI, SUSIJĘ SU EUROPOS EKONOMINE ERDVE

ELPA PRIEŽIŪROS TARNYBA

ELPA priežiūros institucijos pranešimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1008/2008 dėl oro susisiekimo paslaugų teikimo Bendrijoje bendrųjų taisyklių 16 straipsnio 4 dalį

Su viešąja paslauga susijusių išsipareigojimų dėl reguliariojo oro susisiekimo paslaugų teikimo panaikinimas

(2018/C 46/03)

Valstybė narė	Norvegija
Maršrutas	Veriojus–Budė–Veriojus
Pirmoji su viešąja paslauga susijusių išsipareigojimų įsigaliojimo diena	2014 m. rugpjūčio 1 d. (paskelbta 2013 m. rugsėjo 5 d. OL C 256 ir EEE priede Nr. 50/2013)
Panaikinimo data	2019 m. rugpjūčio 1 d.
Adresas, kuriuo galima gauti su viešąja paslauga susijusio išsipareigojimo tekstą ir visą atitinkamą su tuo išsipareigojimu susijusių informaciją ir (arba) dokumentus	Ministry of Transport and Communications PO Box 8010 Dep N-0030 OSLO NORWAY Tel. +47 22248353 E. paštas: postmottak@sd.dep.no

ELPA priežiūros institucijos pranešimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1008/2008 dėl oro susisiekimo paslaugų teikimo Bendrijoje bendrųjų taisyklių 16 straipsnio 4 dalį

Su viešąja paslauga susiję išsipareigojimai dėl reguliariojo oro susisiekimo paslaugų teikimo

(2018/C 46/04)

Valstybė narė	Norvegija
Maršrutas	Veriojus–Budė–Veriojus
Su viešąja paslauga susijusių išsipareigojimų įsigaliojimo diena	2019 m. rugpjūčio 1 d.
Adresas, kuriuo galima gauti su viešąja paslauga susijusių pakeistų išsipareigojimų tekstą ir visą atitinkamą su tais išsipareigojimais susijusių informaciją ir (arba) dokumentus	Transporto ir ryšių ministerija PO Box 8010 Dep N-0030 OSLO NORWAY Tel. +47 22248353 E. paštas postmottak@sd.dep.no https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/?documenttype=dokumenter/anbud

ELPA priežiūros institucijos pranešimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1008/2008 dėl oro susisiekimo paslaugų teikimo Bendrijoje bendrųjų taisyklių 17 straipsnio 5 dalį

Kvietimas dalyvauti su viešosiomis paslaugomis susijusius įsipareigojimus atitinkančių reguliariojo oro susisiekimo paslaugų teikimo konkurse

(2018/C 46/05)

Valstybė narė	Norvegija
Maršrutai	Veriojus–Budė–Veriojus
Sutarties galiojimo trukmė	2019 m. rugpjūčio 1 d.–2024 m. liepos 31 d.
Pasiūlymų teikimo terminas	2018 m. balandžio 25 d., 12.00 val. vietos laiku
Adresas, kuriuo galima gauti kvietimo dalyvauti konkurse tekstą ir visą atitinkamą su viešuoju konkursu ir su įsipareigojimais, susijusiais su viešąja paslauga, susijusią informaciją ir (arba) dokumentus	Transporto ir ryšių ministerija PO Box 8010 Dep N-0030 OSLO NORWAY Tel. +47 22248353 E. paštas postmottak@sd.dep.no https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/?documenttype=dokumenter/anbud

V

(Nuomonės)

TEISINĖS PROCEDŪROS

ELPA TEISMAS

2017 m. spalio 12 d. Finansų rinkos priežiūros institucijos apeliacinės komisijos (Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht) prašymas ELPA teismui dėl patariamąsios nuomonės byloje Edmund Falkenhahn AG prieš Lichtenšteino finansų rinkos priežiūros instituciją

(Byla E-9/17)

(2018/C 46/06)

2017 m. spalio 12 d. raštu Finansų rinkos priežiūros institucijos apeliacinė komisija (*Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht*, Lichtenšteinas) ELPA teismui (raštą Teismo kanceliarija gavo 2017 m. spalio 12 d.) pateikė prašymą dėl patariamąsios nuomonės byloje *Edmund Falkenhahn AG prieš Lichtenšteino finansų rinkos priežiūros instituciją* šiais klausimais:

- I/1. Ar su 2009 m. rugsėjo 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2009/110/EB dėl elektroninių pinigų įstaigų steigimosi, veiklos ir riziką ribojančios priežiūros (Elektroninių pinigų direktyva) yra suderinama tai, kad laikotarpiu nuo pinigų išleidimo (11 straipsnio 1 dalis) iki jų susigrąžinimo (11 straipsnio 2 dalis) pinigų vertė skiriasi nuo jų nominalios vertės lėšų gavimo momentu, jei tie pinigai susigrąžinami (11 straipsnio 2 dalis) bent jų nominalia verte?
 - I/2. Jei atsakymas į I/1 klausimą yra teigiamas: ar I/1 klausime minėta skirtinga vertė gali būti susieta su kintama verte (pavyzdžiui, aukso kaina)?
 - I/3. Jei atsakymas į I/2 klausimą yra teigiamas: jei vertė susieta su kintama verte (pavyzdžiui, aukso kaina), ar su Elektroninių pinigų direktyvos 12 straipsniu yra suderinama tai, kad pinigai susigrąžinami (11 straipsnio 2 dalis) didesne nei nominali verte?
 - II/1. Ar Elektroninių pinigų direktyvos 7 straipsnio 2 dalies pirmoje ir antroje pastraipose išsamiai apibrėžta, kas, taikant Elektroninių pinigų direktyvos 7 straipsnio 1 dalies pirmą sakinį kartu su 2007 m. lapkričio 13 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos 2007/64/EB dėl mokėjimo paslaugų vidaus rinkoje (Mokėjimo paslaugų direktyva) 9 straipsnio 1 dalies a punktu, laikytina saugiu, mažos rizikos turtu?
 - II/2. Jei atsakymas į II/1 klausimą yra neigiamas: ar Mokėjimo paslaugų direktyvos 9 straipsnio 1 dalies a punktas užkerta kelią kompetentingai institucijai nustatyti, kas yra saugus, (likvidus) mažos rizikos turtas, tik konkrečiame jos priimamame sprendime, kuriuo pagal Elektroninių pinigų direktyvos 10 straipsnį suteikiamas leidimas?
 - II/3. Jei atsakymas į II/2 klausimą yra neigiamas: ar Elektroninių pinigų direktyvos 7 straipsnio 1 dalies pirmame sakinyje esanti nuoroda į Mokėjimo paslaugų direktyvos 9 straipsnio 1 ir 2 dalis turi būti aiškinama taip, kad reikėtų „saugų, mažos rizikos turtą“ pagal Elektroninių pinigų direktyvos 7 straipsnio 2 dalies pirmą pastraipą, ar „saugų, likvidų ir mažos rizikos turtą“?
 - II/4. Atsižvelgiant į tai, koks yra atsakymas į II/3 klausimą: ar auksas yra saugus, (likvidus) mažos rizikos turtas?
-

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

EUROPOS KOMISIJA

**Išankstinis pranešimas apie koncentraciją
(Byla M.8778 – *Apollo Management* / *Phoenix Services*)****Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka****(Tekstas svarbus EEE)**

(2018/C 46/07)

1. Pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnio 5 dalį perdavus bylą, 2018 m. vasario 2 d. Komisija gavo pagal to reglamento 4 straipsnį pateiktą pranešimą apie siūlomą koncentraciją.

Šis pranešimas susijęs su šiomis įmonėmis:

- „Apollo Management, LP“ (toliau – „Apollo“, JAV);
- „Phoenix Services International LLC“ (toliau – „Phoenix“, JAV).

„Apollo“ netiesiogiai įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, išskirtinę visos įmonės „Phoenix“ kontrolę.

Ši koncentracija vykdoma perkant akcijas.

2. Įmonių verslo veikla:

- „Apollo“: kontroliuoja kelis investicinius fondus, kurie visame pasaulyje investuoja į bendroves ir išskolinimus įvairiuose verslo sektoriuose, konkrečiai, chemijos produktų, kruizinių linijų, ligoninių, saugos, finansinių paslaugų ir stiklo pakuočių gamybos sektoriuose;
- „Phoenix“: teikia šlako transportavimo, perdirbimo ir pardavimo paslaugas plieno gamintojams, taip pat renka metalo laužą ir jį pjausto pagal kliento specifikacijas.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Europos Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas Susijungimų reglamentas. Komisijai paliekama teisė dėl šio klausimo priimti galutinį sprendimą.

Pagal Komisijos pranešimą dėl supaprastintos tam tikrų koncentracijų nagrinėjimo pagal Tarybos reglamentą (EB) Nr. 139/2004 ⁽²⁾ procedūros reikėtų pažymėti, kad šią bylą numatoma nagrinėti pranešime nurodyta tvarka.

4. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis teikti pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos ne vėliau kaip per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Visoje korespondencijoje turėtų būti pateikiama ši nuoroda:

M.8778 – *Apollo Management* / *Phoenix Services*

⁽¹⁾ OL L 24, 2004 1 29, p. 1 (Susijungimų reglamentas).

⁽²⁾ OL C 366, 2013 12 14, p. 5.

Pastabas Komisijai galima siųsti e. paštu, faksu arba paštu. Kontaktiniai duomenys:

E. paštas COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faksas +32 22964301

Pašto adresas

European Commission

Directorate-General for Competition

Merger Registry

1049 Bruxelles/Brussel

BELGIQUE/BELGIË

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2018/C 46/08)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą pakeitimo paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį.

PRODUKTO SU SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA ARBA SAUGOMA GEOGRAFINĖ NUORODA SPECIFIKACIJOS
REIKŠMINGO PAKEITIMO PATVIRTINIMO PARAIŠKA

Pakeitimo patvirtinimo paraiška pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies pirmą pastraipą**„TIROLER SPECK“****ES Nr. PGI-AT-02162–2016 8 8****SKVN () SGN (X)****1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas**

Konsortium Tiroler Speck g.g.A.
Bundesstraße 33
A-6551 Pians
AUSTRIJA

Telefonas +43 544269001190
Faksas +43 5442636211190
E. paštas kontakt@tirolerspeck.info

Pradinę registravimo paraišką pateikė pareiškėjų grupės nariai. Dabartinis pareiškėjas atstovauja „Tiroler Speck g.g.A.“ (vok. g.g.A. – SGN) gamintojų interesams, todėl turi teisėtą interesą teikti specifikacijos pakeitimus.

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Austrija

3. Keičiama (-os) produkto specifikacijos antraštinė (-ės) dalis (-ys)

- ☐ Produkto pavadinimas
- ☒ Produkto aprašymas
- ☐ Geografinė vietovė
- ☒ Kilmės įrodymas
- ☒ Gamybos būdas
- ☒ Ryšys su geografine vietove
- ☒ Ženklinimas
- ☒ Kita [atsakingosios institucijos duomenų, pradinės pareiškėjų grupės pavadinimo, kontrolės įstaigos pakeitimas, nacionalinis reikalavimas, redakcinio pobūdžio pataisos]

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

4. Pakeitimo (-ų) pobūdis

- ☐ Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.
- ☒ Produkto su registruota SKVN arba SGN, kurio bendrasis (arba lygiavertis) dokumentas nepaskelbtas, specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

5. Pakeitimas (-ai)

Būtinybė padaryti šioje paraiškoje nurodytus produkto specifikacijos pakeitimus atsirado dėl patirties, įgytos praktiškai taikant produkto pavadinimą nuo to laiko, kai jis tapo saugomas. Juose išsamiai aprašomos visos svarbios gamybos ir prekybos sąlygos, įskaitant gamybos veiksmus, atliktinus nustatytoje geografinėje vietovėje, ir jais siekiama užtikrinti „Tiroler Speck g.g.A.“ kokybę.

Iki šiol iš įvairių atskirų dokumentų ir priedų sudaryta produkto specifikacija buvo sujungta į vieną dokumentą, peržiūrėta ir atnaujinta, siekiant aiškiau aprašyti reikalavimus, ypač susijusius su gamybos būdu ir kilmės įrodymu. Tai padeda išlaikyti „Tiroler Speck g.g.A.“ kokybę.

1. Produkto aprašymas

Produkto specifikacijos 5b punktas yra išdėstytas taip:

„Tiroler Speck g.g.A.“ žaliava gaunama iš šių iškaulintų ir supjaustytų kiaulienos dalių:

- kumpinės,
- nugarinės,
- mentės,
- šoninės ir
- sprandinės.

Gaminys truputį pasūdomas, į jį pridedama vietinius papročius bei tradicijas atitinkančių specialių prieskonių, jis laikomas atskirose patalpose, apdorojamas 18–20 °C temperatūroje rūkymo prieskoniais ir sandėliuojamas.

Išorės spalva yra pilkai ruda su dūmų atspalviu, griežinėlis rausvas su balta lašinių dalimi. Kvapas aromatingas ir švelnus su atpažįstamu dūmų tonu. Skonis pikantiškas, suformuotas naudojant ypatingus prieskonių mišinius ir specialiai rūkant; taip pat šiek tiek sūrus.

Fizinės ir cheminės bei mikrobiologinės savybės:

- vandens ir baltymų santykis – ne didesnis kaip 1,5 (nuokrypis – 0,2),
- valgomosios druskos – ne daugiau kaip 5 %,
- natrio nitrito, išreikšto natrio nitritu (NaNO_2), kiekis – 5 mg/100 g (50 mg/kg)
- kalio nitrato, išreikšto natrio nitritu (NaNO_2), kiekis – 25 mg/100 g (250 mg/kg)
- mezofilinių kolonijų sudarančių vienetų (įskaitant pieno rūgšties bakterijas) skaičius – $\text{KSV/g} \leq 1 \times 10^7$.

Jis iš dalies keičiamas taip:

„4.2. Aprašymas**4.2.1. Bendroji informacija**

„Tiroler Speck g.g.A.“ yra tradicinis rankomis gaminamas nevirtos rūkytos sūdytos kiaulienos gaminys iš kumpinės, nugarinės, šoninės, mentės ar sprandinės be kaulų. Į jį pridedama druskos ir prieskonių, jis įsisūrėja, šaltai rūkomas ir vytinamas.

„Tiroler Speck g.g.A.“ ruošiamas tik nustatytoje geografinėje vietovėje. Galutinai paruoštas visas, gabaliukais arba supjaustytas supakuojamas vakuume arba kontroliuojamoje atmosferoje.

4.2.2. Juslinės savybės (organoleptinis produkto apibūdinimas)

„Tiroler Speck g.g.A.“ juslinės savybės lemia būdinga išvaizda, ypatingas skonis ir dūmų kvapas. Dėl specialaus vytinimo šaltais dūmais ir naudojamų prieskonių „Tiroler Speck g.g.A.“ iš išorės yra jam būdingos tamsiai rudos spalvos. Griežinėlio paviršiuje, išskyrus iš sprandinės pagamintus gaminius, matyti baltas riebalų sluoksnius. Mėsa yra ryškiai raudonos spalvos, o kraštuose tamsesnė. Kvapas yra stipriai aromatingas ir pikantiškas su aiškiu subrandintos mėsos pokvapiu, kurio fone juntamas kiaulienos kvapas. Palietus juntamas stabilumas. Suėmus pirštais mėsa būna nuo vidutiniškai kietos iki kietos. Kandant juntama, kad mėsa yra tvirta ir neminkšta. Skoniui ir aromatai būdingas švelnus prieskonių akcentas, o sodriame mėsos aromate vyrauja aiškiai atpažįstami dūmų pokvapai, kuriuos papildo atpažįstamas druskos pokvapis. Šį bendrą išpūdį papildo būdingi regioniniai juslinių savybių skirtumai ir niuansai, rodantys dominuojančiuose nustatytos geografinės vietovės regionuose ir slėniuose išsiskiriusius kultūrinius ypatumus. Įvairiuose regionuose tam tikri produktui būdingi aspektai, tokie kaip aromato profilis ar mėsai rūkyti naudojamos medienos pokvapis, pasireiškia skirtingai, tačiau tai nekeičia „Tiroler Speck g.g.A.“ savybių visumos ir neturi jai įtakos.

4.2.3. Fizinės ir cheminės produkto savybės

Vandens ir baltymų santykis: ne didesnis kaip 1,7 (nuokrypis: +0,2)

Valgomosios druskos kiekis (NaCl): ne daugiau kaip 5,0 % (nuokrypis: +1,5 % [viduryje], +2,0 % [krašte]).

Paaiškinimas

Produkto juslinės savybės aprašomos tiksliau ir išsamiau. Vandens ir baltymų santykis vietoj „ne didesnis kaip 1,5“ nuo šiol teisingai nurodomas kaip „ne didesnis kaip 1,7“ – pradinėje specifikacijoje tai buvo spausdinimo klaida. Mikrobiologinės savybės tiesiog išbraukiamos, nes dėl esamų įstatymų nuostatų jos nereikalingos. Išlaikant dalį šiuo metu specifikacijoje esančių teiginių ir įterpiant naujų tekstas patikslinamas, išsamumo tikslais siekiant paaiškinti ir geriau išdėstyti gaminio aprašymą: taip kontrolės įstaigai teikiami tikslesni ir patikimesni produkto parametrai jo kokybei užtikrinti.

Kaip ir iki šiol šis Tirolio produktas gabaliukais ir griežinėliais pjaustomas tik nustatytoje gamybos vietovėje. Todėl pačiame gaminio aprašyme jau buvo nurodyta, kada „Tiroler Speck g.g.A.“ laikomas galutinai paruoštu, t. y. kai jis nesupjaustytas, perpjautas dalimis arba supjaustytas yra supakuojamas vakuume ar kontroliuojamoje atmosferoje.

2. Kilmės įrodymas

Kadangi iki šiol specifikacijoje nebuvo jokio kilmės įrodymo, laikoma, kad tikslinga į produkto specifikacijos 4.4 punktą įtraukti produkto atsekamumo duomenis. Nuo šiol joje pateikiamos nuostatos, kuriomis siekiama užtikrinti atsekamumą. Kiekvienoje parduodamo „Tiroler Speck g.g.A.“ vieneto etiketėje turi būti pateiktas ūkio numeris ir partijos identifikavimo ženklas, t. y. partijos numeris ar data, pagal kuriuos kiekvieną partiją galima vienareikšmiškai priskirti gamybos ūkiui. Kiekvienas gamintojas, ketinantis prekiauti mėsos gaminiu pavadinimu „Tiroler Speck g.g.A.“, privalo būti įtrauktas į svetainėje www.tirolerspeck.info esantį gamintojų sąrašą, kurį tvarko pareiškėjų grupė. Į šį sąrašą įtraukti visi ūkiai, kuriuose pagal šios specifikacijos nuostatas gaminamas ir pakuojamas „Tiroler Speck g.g.A.“, ir pateikti šie jų duomenys: ūkio numeris, įmonės pavadinimas ir gamybos vietos adresas. Jei įmonės ūkis turi kelias gamybos vietas, kuriose vykdomi atskiri „Tiroler Speck g.g.A.“ gamybos etapai, ar kelis pašto adresus toje pačioje apskrityje, į gamintojų sąrašą jos gali būti įtrauktos kaip ūkių grupė.

5d punkte pateikti teiginiai, kurie šiame punkte turėjo būti nurodomi aptariamoms kilmės nuorodoms patvirtinimo metu, nuo šiol perkelti į 4.6 punktą „Ryšys su geografine vietove“.

3. Gamybos būdas

Produkto specifikacijos 5e punktas išdėstytas taip:

„Perdirbant 5b punkte išvardytas dalis taikytini toliau nurodyti kriterijai.

— Visos dalys, iš kurių bus gaminamas „Tiroler Speck“, turi būti pjaustomos tradiciniu būdu (žr. 3 priedą).

— Būtina sausai pridėti druskos (sausai įtrinti druskos ir prieskonių mišiniu) ir palikti išsisūrėti.

- Rūkoma ir kartu vytinama ne aukštesnėje kaip 20 °C dūmų ir aplinkos temperatūroje.
- Vytinama oru ir brandinama esant 10–15 °C aplinkos temperatūrai ir 60–80 % santykinei oro drėgmei. Būtina užtikrinti pakankamą oro kaitą.
- Vytinama ir brandinama tolygiai, kad neapdžiūtų kraštai.
- Būtina užtikrinti, kad nebūtų parazitų ar kenkėjų.
- Atitinkamas dalis draudžiama sūdyti purškimo būdu ir apdoroti mėsos masažuokliu.
- Kokybės kontrolei taikoma 4 priede pateikta tikrinimo schema.“

Jis keičiamas taip:

„4.5.1. Praktinė patirtis. Gamybos išmanymas

Visi „Tiroler Speck g.g.A.“ gamybos procesai vykdomi į gamintojų sąrašą įtrauktuose gamybos ūkiuose ir juos turi stebėti šio Tirolio produkto gamybą išmanantis specialistas (vok. *Tiroler Speckmeister*).

Kad būtų užtikrinta „Tiroler Speck g.g.A.“ kokybė, darbuotojai – šio Tirolio produkto gamybą išmanantys specialistai – turi būti išję atitinkamus mokymus, kuriuos pareiškėjų grupė, siekdama užtikrinti kokybės lygį, turi teikti visiems suinteresuotiems darbuotojams. Mokymai visiems, atitinkantiems profesinio pasirengimo sąlygas, teikiami nemokamai. Profesinio pasirengimo sąlygos norint įgyti šio Tirolio produkto gamybą išmanančio specialisto kvalifikaciją yra įvykdytos, jei asmuo gali įrodyti, kad yra įvykdęs atitinkamai verslo licencijai taikomus profesinius tinkamumo kriterijus (pvz., yra baigęs mėsiniųkystės ar maisto produktų ruošimo technologijos mokslus) arba turi atitinkamos patirties nevirtos šaltai rūkytos sūdytos kiaulienos gaminių gamyboje. Šio Tirolio produkto gamybą išmanantys specialistai tokius mokymus turi reguliariai eiti iš naujo, kad galėtų dalytis patirtimi.

4.5.2. Mėsos žaliava

Mėsa, iš kurios gaminamas „Tiroler Speck g.g.A.“, turi būti gauta Europos Sąjungoje ir ją sudaro šios iškaulintės ir remiantis gerąja gamybos praktika supjaustytos dalys:

- kumpinė su oda ir su išoriniu kumpiu arba be jo;
- nugarinė su oda;
- šoninė su oda (su kremzliniu audiniu arba be jo);
- storoji mentė su oda;
- sprandinė be odos.

4.5.3. Gamyba

Mėsos gabalai sausiai įtrinami druska ir paliekami įsisūrėti. Mėsos paviršius įtrinamas valgomąja druska (akmens arba jūros druska), sūdyimo medžiagomis (nitritais ir (arba) nitratais) ir prieskonių mišiniu, kuriame turi būti bent kadagių, juodųjų pipirų ir česnakų. Gali savaimė susidaryti sūrymo. Draudžiama naudoti purškiamojo sūdyimo, sūrymo išmušimo arba sūrymo išspaudimo mašinas.

Tolesniu sūdyimo etapu, kad mėsa įsisūrėtų, temperatūra turi būti nuo 2 iki ne daugiau kaip 7 °C. Šio ramybės etapo trukmė paprastai yra 7–35 dienos. Trukmė priklauso nuo mėsos gabalo dydžio. Ją kompetentingas darbuotojas nustato taip, kad druskos kiekis galutiniam produkte atitiktų fizines ir chemines produkto savybes, nurodytas 4.2.3 punkte.

Po sūdyimo 2–7 °C temperatūroje vykdomas šaltojo vytinimo etapas. Atsižvelgiant į konkretų nustatytos geografinės vietovės regioną, jis trunka iki 14 dienų.

Po ne ilgiau kaip 24 valandas trunkančio šildymo ne aukštesnėje kaip 28 °C temperatūroje etapo mėsa vytinama šaltais dūmais. Bent 50 % dūmams rūkti deginamos medienos turi sudaryti bukas arba uosis.

Vytinimas šaltais dūmais yra speciali regionui būdinga procedūra, atliekama ne aukštesnėje kaip 22 °C dūmų ir oro temperatūroje. Jos metu sūdytos ir šaltuoju būdu vytintos mėsos gabalai nuo 4 iki 14 dienų rūkykloje pakaitomis rūkomi ir vytinami be dūmų. Rūkymo trukmę ir intensyvumą nustato šio Tirolio produkto gamybą išmanantis specialistas.

Galiausiai mėsa subrandinama vytinant oru. Jeigu tam neturima specialių kondicionuojamų patalpų, produktą gaminti galima tik tuo metu laiku, kai temperatūra nesiekia 17 °C, o oro drėgmė yra 60–90 %. Atitinkamą vytinimo trukmę nustato šio Tirolio produkto gamybą išmanantis specialistas, atsižvelgdamas į tuometines klimato sąlygas regione ir mėsos gabalų dydį.

4.5.4. Pjaustymas ir pakavimas

Suvytintas „Tiroler Speck g.g.A.“, jei reikia, nuvalomas ir nušveičiamas jo paviršius. Tuomet jis supjaustomas gabalais buitiniam vartojimui arba nuo jo nudiriama oda, jis paruošiamas ir supjaustomas griežinėliais arba paruošiamas naudoti patiekalams gaminti ir visuomet supakuojamas vakuume arba kontroliuojamoje atmosferoje.

Laikotarpis nuo supjaustymo iki pakavimo turi būti trumpas, kad būtų išvengta neigiamo oksidacijos ir desikacijos poveikio. Pjaustoma prižiūrint šio Tirolio produkto gamybą išmanančiam specialistui arba pjaustyti turi jis pats.

Pjaustant produktą, kiekviena pagaminta partija turi būti tikrinama, ar nėra kokių nors nepageidaujamų spalvos ir skonio pokyčių. Nustačius trūkumų (pvz., puvimą, spalvos pasikeitimą arba nepriimtina apdžiūvusius kraštus), būtina nedelsiant imtis priemonių, kad būtų pakoreguoti kontroliniai dar nebaigtų gaminti partijų parametrai (pvz., temperatūra, oro drėgmė arba proceso etapų trukmė). Kad šias kokybės užtikrinimo priemones būtų galima pritaikyti kuo greičiau, pakuojamų „Tiroler Speck g.g.A.“ vienetų gamybos veiksmi atliekami tik gamybos ūkyje arba ūkių grupėje.

Reikalavimas pjaustyti prižiūrint šio Tirolio produkto gamybą išmanančiam specialistui gali būti netaikomas „Tiroler Speck g.g.A.“ ženklinamam produktui, kuris supakuotas nesupjaustytas tiekiamas mažmeninės maisto prekių prekybos arba viešojo maitinimo įmonėms ir jose pjaustomas matant vartotojui, jei ši dalis neviršija 10 % pagrindinės dienos partijos, o likusio mėsos kiekio pjaustymo (gabaliukais, griežinėliais, kubeliais ir pan.) metu atliekant kontrolę nematyti jokių ženklų, kad partijoje yra defektų, iš kurių būtų galima spręsti, kad tas produktas, kuris tiekiamas nesupjaustytas, irgi turi defektų.

Tačiau, jei baigus vytinti ir prieš pradedant pjaustyti disponavimo sumetimais būtinas sandėliavimas, produktas sandėliuojamas tik supakuotas į pirminę pakuotę – vakuume arba kontroliuojamoje atmosferoje, siekiant išvengti kokybės pablogėjimo dėl tolesnio džiūvimo arba pelėsių sukeliama mikrobiologinio gedimo. Vėliau „Tiroler Speck g.g.A.“ supjaustomas gabalais buitiniam vartojimui arba nuo jo nudiriama oda, jis paruošiamas ir supjaustomas griežinėliais arba paruošiamas naudoti patiekalams gaminti ir visuomet supakuojamas į galutinę pakuotę – vakuume arba kontroliuojamoje atmosferoje.

Reikalavimas produktą į galutinę pakuotę supakuoti gamybos ūkyje ar ūkių grupėje netaikomas kelių patvirtintų ir į gamintojų sąrašą įtrauktų gamybos ūkių bendrai gaminamoms partijoms, kurias jie sudaro vien tik vedami tikslo kaupti ar perduoti patirtį siekiant gerinti „Tiroler Speck g.g.A.“ kokybę. Tokiu atveju skirtingi ūkiai atlieka atskirus gamybos proceso etapus ar dalis, įskaitant pjaustymą ir pakavimą, taip pat pakavimo medžiagos pasirinkimą ir su tuo susijusį gaminio laikymo trukmės apskaičiavimą. Šie etapai neprivalo būti vykdomi viename gamybos ūkyje ar ūkių grupėje.“

Paaiškinimas

Gamybos proceso pakeitimai padaryti siekiant užtikrinti nekintamą šio Tirolio produkto kokybę, visų pirma grindžiamą tuo, kad gamintojai išmano tradicinę gamybą. Pradinėje specifikacijoje jau buvęs tekstas dabar suformuluotas tiksliau, jame šis tradicinis gamybos būdas aprašomas išsamiau, visų pirma tiksliau apibrėžiama gamybos procedūra, priduriant, kad pjaustymas ir pakavimas iškart, kai tik produktas pagaminamas, turi esminę įtaką jo savybėms. Įtraukiant nuostatą, kad pjaustymas gabaliukais ar griežinėliais ir pakavimas turi būti vykdomi nustatytoje vietoje iškart po paskutinio gamybos etapo (vytinimo oru), turi būti užtikrinta, kad „Tiroler Speck g.g.A.“ išlaikys savo kokybę.

Konkretūs pakeitimai susiję su toliau nurodytais aspektais.

— *Praktinė patirtis. Gamybos išmanymas*

Kadangi esamoje specifikacijoje nėra jokių esminių teiginių apie tradicines gamintojų žinias, specifikacija šiuo aspektu patikslinama ir aprašoma darbuotojų kvalifikacija. Į specifikaciją įtraukiamas geografinėje vietovėje įsitvirtinęs šio Tirolio produkto gamybą išmanančio specialisto, t. y. darbuotojo, turinčio produkto gamybai būtiną praktinę patirtį, profesijos pavadinimas – „Tiroler Speckmeister“. Be to, aprašomi nuolatiniai kokybės užtikrinimo veiksmai perduodant tradicinę patirtį. Taip efektyviai užkertamas kelias praktinės patirties netekimui ar susilpnėjimui ir galima išlaikyti tradicines žinias apie gaminį.

— *Mėsos žaliava*

Naudotinos mėsos dalys, kurios anksčiau buvo nurodytos 5b punkte „Aprašymas“ arba 3 priedo („Kiaulienos gamybos sąlygos ir šviežiai mėsai keliami reikalavimai. Neapdorotos mėsos dalys“) D punkte „Pjaustymas“, perkeliama į atskirą gamybos būdo punktą „Mėsos žaliava“.

Specifikacijos 4 priedas „Galutinio produkto juslinių savybių nustatymo schema“ išbraukiamas, nes gamybos būdas aprašytas išsamiau ir plačiau, o kokybės tikrinimas nuo šiol apibūdintas 4.7 punkte „Kontrolė“.

— *Gamyba*

Šio Tirolio produkto gamyba išsamiai aprašoma etapais, pradedant nuo mėsos gabalų sudymo ir įsisūrėjimo iki brandinimo vytinant oru, nurodant taikytinus privalomus techninius parametrus kokybei užtikrinti.

Siekiant paaiškinti nuolatinės gamybos procesų kontrolės svarbą kokybei užtikrinti, specifikacijoje aiškiai nurodoma, kad visas gamybos procesas turi būti vykdomas gamybos ūkyje arba gamybos ūkių grupėje (žr. ūkių grupės apibrėžtį pakeitimo paraiškos 2 punkte arba produkto specifikacijos 4.4 punkte), kad aptikus matomų kokybės trūkumų būtų galima greitai ar laiku pakoreguoti kontrolinius dar nebaigtų gaminti partijų, parametrus (pvz., temperatūrą, oro drėgmę ar proceso etapų trukmę).

Nukrypstant nuo šios nuostatos, siekiant skatinti žinių apie „Tiroler Speck g.g.A.“ įgijimą ir tobulinimą, į specifikaciją įtraukiama bendra gamyba. Tai reiškia, kad atskiri gamybos proceso etapai ar dalys, įskaitant pjaustymą ir pakavimą bei pakavimo medžiagos pasirinkimą, taip pat susijusį gaminio laikymo trukmės nustatymą, yra atliekami keliuose pagal produkto specifikacijos 4.4 punktą registruotuose „Tiroler Speck g.g.A.“ gamybos ūkiuose ir neprivalo būti vykdomi viename gamybos ūkyje ar ūkių grupėje. Taip galima palyginti tokio gamybos būdo poveikį gaminio kokybei, o šį poveikį gali įvertinti kompetentingas darbuotojas. Šitaip gautos žinios įtraukiamos į nuolatinį šio Tirolio produkto gamybą išmanančių specialistų mokymus, skirtus išlaikyti ir tobulinti žinias apie „Tiroler Speck g.g.A.“ ir taip užtikrinti kokybę.

— *Pjaustymas ir pakavimas*

Apribojimas, pagal kurį šis Tirolio produktas turi būti pjaustomas ir pakuojamas nustatytoje geografinėje vietovėje, yra objektyviai pagrįstas. Jį ypač pagrindžia kokybės kriterijai, atitinkantys nusistovėjusią ir sąžiningą vietos gamintojų praktiką. Mėsos dalijimui ir pjaustymui gabaliukais ir griežinėliais taikomas apribojamas šiuos veiksmus atlikti nustatytoje vietoje, nes jie gali daryti įtaką produkto savybėms.

Ruošiant „Tiroler Speck g.g.A.“ parduoti, pjaustant į gabalus ar taip, kad jis būtų parengtas vartoti, galima matyti, kaip jis atrodo iš vidaus. Šiuos gamybos etapus prižiūrint šio Tirolio produkto gamybą išmanančiam specialistui įvertina kompetentingas darbuotojas, siekdamas nustatyti, kaip laikomasi produkto specifikacijos 4.2 punkto reikalavimų, ir užtikrinti, kad gaminio kokybė būtų nepriekaištinga. Taip galima užtikrinti, kad bus pagamintas tinkamos kokybės ir išvaizdos produktas. Jei vos prapjovus matyti akivaizdžių trūkumų (tokių kaip puvimas, netinkama spalva ar nepriimtina apdžiūvę kraštai), prižiūrint šio Tirolio produkto gamybą išmanančiam specialistui nedelsiant koreguojami kontroliniai dar nebaigtų gaminti partijų arba vienetų parametrai (pvz., temperatūra, drėgmė arba proceso etapų trukmė) nevirsijant nustatyto intervalo, kad būtų išlaikyta gaminio kokybė ir tų trūkumų neatsirastų kitose partijose. Kad būtų galima kuo greičiau reaguoti, jei kokybė pablogėtų, pakuojamų „Tiroler Speck g.g.A.“ vienetų gamybos veiksmai atliekami tik gamybos ūkyje arba ūkių grupėje. Ši nuostata netaikoma partijoms, kurios bendrai sudaromos kokybės gerinimo tikslais, – jas gali sudaryti keli ūkiai (bendra gamyba).

Jei šis Tirolio produktas pagamintas nesupjaustomas, jo kokybė gali prastėti dėl tolesnio džiūvimo ar pelėsių sukeltamam mikrobiologinio gedimo, todėl produktas turi būti supakuotas gamybos ūkyje prieš pristatant vartotojams. Jei baigus vytinti ir prieš pradėdant pjaustyti disponavimo sumetimais pagamintą produktą būtina sandėliuoti, pirmiausia jis turi būti supakuotas į pirminę pakuotę – vakuume arba kontroliuojamoje atmosferoje, kad būtų išvengta tolesnio kokybės blogėjimo, ir kad vėliau produktas būtų supjaustytas gabaliukais buitiniam vartojimui arba nuo jo būtų nudirta oda, jis būtų paruoštas ir supjaustytas griežinėliais arba paruoštas naudoti patiekalams gaminti. Jis visuomet supakuojamas į galutinę pakuotę – vakuume arba kontroliuojamoje atmosferoje.

Pakavimas ir prieš jį atliekami (su)pjaustymo veiksmai visada atliekami tik nustatytoje geografinėje vietovėje, kad, prižiūrint šio Tirolio produkto gamybą išmanančiam specialistui, kompetentingas darbuotojas galėtų įvertinti, kaip produktas atrodo iš vidaus, ir įsitikinti, jog jis yra geros kokybės – taip garantuojamas aukštas kokybės lygis.

Reikalavimas pjaustyti prižiūrint šio Tirolio produkto gamybą išmanančiam specialistui gali būti netaikomas „Tiroler Speck g.g.A.“ ženklinamam produktui, kuris supakuotas nesupjaustytas tiekiamas mažmeninės maisto prekių prekybos arba viešojo maitinimo įmonėms ir jose pjaustomas matant vartotojui, jei ši dalis neviršija 10 % pagrindinės dienos partijos, o likusio mėsos kiekio pjaustymo (gabaliukais, griežinėliais, kubeliais ir pan.) metu atliekant kontrolę nematyti jokių ženklų, kad partijoje yra defektų, iš kurių būtų galima spręsti, kad tas produktas, kuris tiekiamas nesupjaustytas, irgi turi defektų.

Ši išimties taisyklė buvo įvesta tam, kad supakuotas nesupjaustytas šis Tirolio produktas galėtų būti tiekiamas tam klientų segmentui (mažmeninės maisto prekių prekybos ir viešojo maitinimo įmonėms), kuriose nėra produkto vietoje supjaustyti galinčio kompetentingo darbuotojo, tokio kaip šio Tirolio produkto gamybą išmanantis specialistas. Kad 4.4 punkte aprašytu kilmės įrodymu būtų galima užtikrinti kokybės kontrolę tiekiant ir nesupjaustytą „Tiroler Speck g.g.A.“, nustatyta pagrindinės dienos partijos 10 % viršutinė riba, kurios neviršijant galima tiekti supakuotą „Tiroler Speck g.g.A.“ abiejų nurodytų rūšių gavėjams, nes tiekiami tik labai nedideli nesupjaustyto „Tiroler Speck g.g.A.“ kiekiai ir visada atliekama gamybos partijos kokybės kontrolė – remiantis jos duomenimis galima daryti aktualias išvadas apie nesupjaustytą produkto vienetą ar gabalą.

Taip gamintojo atsakomybe vietoje atliekama patikra užtikrina produkto kokybę ir autentiškumą. Jei „Tiroler Speck g.g.A.“ būtų pjaustomas ir pakuojamas už gamybos vietovės ribų, jis būtų gabenamas į daug įvairių paruošimo vietų atliekant daug tarpinių pardavimo operacijų. Kadangi šie prekybos keliai yra sudėtingi, efektyvi kontrolė ar atsekamumas taptų neįmanomi, nes nesant supjaustyto supakuoto šio Tirolio produkto atpažinties numerio gamintojų registre (t. y. ūkio numerio ir partijos identifikacinio ženklo, kurį sudaro partijos numeris arba data, pagal kuriuos visi rinkos dalyviai ir vartotojai gali patikrinti supakuoto gaminio atsekamumą ir kartu kiekviena partija gali būti vienareikšmiškai priskirta konkrečiam gamybos ūkiui) nebūtų galima vertinti produkto autentiškumo. Numatytas šių etapų atlikimas kilmės vietovėje ir atitinkama kontrolė vietoje laikomi būtina ir porcinga priemone gatavo „Tiroler Speck g.g.A.“ kokybei užtikrinti.

Nuo pradinės kilmės nuorodos registracijos gamintojai „Tiroler Speck g.g.A.“ jau tiekė daugiausia supjaustytą gabaliukais ar griežinėliais. Pradinėje specifikacijoje tai nėra aiškiai paminėta, todėl ši pjaustymo ir pakavimo etapų taisyklė nuo šiol aiškiai įtraukta kaip aiškinamasis patikslinimas.

4. Ryšys su geografinė vietovė

Produkto specifikacijos 5f punktas išdėstytas taip:

„„Tiroler Speck“ gamyba per daugelį kartų susiformavo kaip tradicinis paruošimo būdas kalnuotojo Tirolio kaimuose, kuriuose nebuvo jokių galimybių užšaldyti šviežią mėsą. Mėsos vytinimas grynu kalnų oru ir švelnus rūkymas naudojant tam tikrus prieskonių mišinius ir buko arba uosio medieną yra skiriamoji šio Tirolio produkto savybė.

Šiam Tirolio produktui naudojamų prieskonių receptūras ir gamybos būdą kaimo žmonės perduodavo savo vaikams. Iš šios individualiai perduodamos tradicijos susiformavo dabartinė visuotinai pripažinta komercinės šio Tirolio produkto gamybos praktika. Jau ne viena karta produktą vertina dėl jo didelės maistinės vertės, ilgos laikymo trukmės ir įvairių panaudojimo galimybių.“

Jis pakeičiamas taip:

„4.6. Ryšys su geografinė vietovė

„Tiroler Speck g.g.A.“ jau keletą amžių yra nusistovėjusi vietos kaimo virtuvės dalis.

Nuorodų į senas Tirolio tradicijas, susijusias su šiuo būdu paruošta mėsa, galima rasti istoriniuose dokumentuose. Nikolaus Graffas ir Hermannas Hozmannas knygoje „Tirolio mėsiniųkystės istorija“ (*Geschichte des Tiroler Metzgerhandwerks*, Universitätsverlag Wagner, 1982) paminėti 1573 m. liepos 23 d. nustatytą kainą už svarą lašinių ir kiaulienos dešros. Šio mėsos gaminio reikšmę Tirolio gyventojų mityboje galima matyti ir kitose šio veikalo teksto vietose. Pvz., minima, kad ir asmeninėms reikmėms turguose kiauliena būdavo perkama dideliais gabalais ir atitinkamai paruošiama. Didelė kiaulienos dalis būdavo susūdoma ir tada šaltai rūkoma – ant stalo ištiesus metus būdavo šaltai rūkytos mėsos.

„Tiroler Speck g.g.A.“ yra gaminy, kurio aukštą kokybę ir jos nulemtą gerą vardą sąlygoja klimato veiksniai ir šio Tirolio produkto gamybą išmanančių specialistų profesinė praktinė patirtis. Dėl vidinės Alpių dalies klimato, kuriam būdingi pereinamojo žemyninio klimato bruožai ir regioniniai skirtumai, dažniausia drėgna vasara bei sausas ruduo, formavosi saviti maisto atsargų ruošimo būdai. Taip susiformavo ir ypatingas nuo metų laiko bei oro sąlygų priklausantis „Tiroler Speck g.g.A.“ gamybos būdas. Šio Tirolio produkto gamyba per daugelį kartų susiformavo kaip tradicinis paruošimo būdas Tirolio kalnuotos vietovės kaimuose, kuriuose nebuvo jokių galimybių užšaldyti šviežią mėsa. Iš kartos į kartą perduodamos žinios apie vytinimą grynu Tirolio kalnų oru ir švelnus rūkymas naudojant tam tikrus prieskonių mišinius ir buko arba uosio medieną suteikia produktui ypatingų savybių.

Šios nustatytoje geografinėje vietovėje susiformavusios ir iš kartos į kartą perduodamos puikios profesinės žinios apie gamybos metodus ir brandinimo valdymą lemia produkto kokybei svarbias juslines savybes. Šiam Tirolio produktui naudojamų prieskonių receptūrą ir gamybos būdą kaimo žmonės perduodavo savo vaikams. Iš šios individualiai perduodamos tradicijos susiformavo dabartinė visuotinai pripažinta komercinės šio Tirolio produkto gamybos praktika. Jau ne viena karta ši produktą vertina dėl jo didelės maistinės vertės, ilgos laikymo trukmės ir įvairių panaudojimo galimybių.

Gaminio kokybę ir jos išlaikymą užtikrina šio Tirolio produkto gamybą išmanančių specialistų žinios ir amato tradicija. Per ilgus šimtmečius sukaupia šio Tirolio produkto gamybą išmanančių specialistų praktinė patirtis, taip pat žaliavų ir klimato sąlygų įtaka gaminio kokybei (be kita ko, žinios apie neigiamą įtaką darančius veiksnius, priežastis, dėl kurių nukrypstama nuo normų, ir nuolat kintančias žaliavų savybes bei aplinkos veiksnius ir gamybos parametrų tarpusavio poveikį) yra esminis veiksnys, dėl kurio pasiekiamas aukštas galutinio produkto kokybės standartas. Kadangi gamybos procesą prižiūri šio Tirolio produkto gamybą išmanantys specialistai, kurie nuolat tobulina savo kvalifikaciją, užtikrinama, kad bus išvengta neigiamo poveikio gaminiui ir kokybė nepablogės. Siekdami gilinti ir plėsti žinias apie šį Tirolio produktą, išvien dirba daugelis jo gamybos ūkių, kaip aprašyta 4.5 punkte. Taip nustatytas poveikis gaminio kokybei įtraukiamas į šio Tirolio produkto gamybą išmanančių specialistų nuolatinius mokymus, kuriais siekiama išlaikyti, tobulinti ir gerinti jų praktinę patirtį.“

Paaiškinimas

Specifikacija pritaikoma prie Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 reikalavimų, todėl anksčiau kilmės įrodyme pateikti istoriniai teiginiai, tokie kaip paminėjimai istoriniuose dokumentuose ir kitos su šiuo Tirolio produktu susijusios senos tradicijos, perkeliama į 4.6 punktą „Ryšys su geografine vietove“.

Išsamiai aprašomas geografinės vietovės klimato ir žmogaus veiksmų poveikis, taip pat regione dirbančių gamintojų turimos specialios žinios (apie jas specifikacijoje anksčiau buvo tik užsiminta), kaip antai tradicinis maisto atsargų ruošimo būdų išmanymas, dėl kurio susiformavo ir ypatingas „Tiroler Speck g.g.A.“ gamybos būdas, priklausantis nuo metų laiko bei oro sąlygų, puikus gamybos metodų ir brandinimo valdymo išmanymas, lemiantis produkto juslinių savybių susiformavimą.

Be to, pabrėžiamos tos juslinės savybės, kurios produktą padaro ypatingą ir lemia jo kokybę ir gerą vardą.

5. Ženklinimas

Pradinės produkto specifikacijos 5h punktas buvo išdėstytas taip:

„Saugoma geografinė nuoroda „Tiroler Speck“ negali būti verčiama į jokią kitą kalbą. Etiketėje ji turi būti pateikta įskaitomomis ir nenutrinamomis raidėmis ir vienareikšmiškai išsiskirti iš bet kokio kito užrašo.

Po jos produkto prekybos vietos kalba turi būti pateiktas užrašas „saugoma geografinė nuoroda“ ir (arba) sant-rumpa SGN. Leidžiama teikti vardus ir pavardes, firmų pavadinimus ar platintojo prekių ženklus, jei jie neklaidina pirkėjo.

„Tiroler Speck“ nepjaustytas, supjaustytas gabaliukais arba griežinėliais gali būti parduodamas nesupakuotas ar supakuotas vakuuminėje pakuotėje arba kontroliuojamoje atmosferoje.“

Jis pakeičiamas taip:

„Ant kiekvieno parduoti paruošto supakuoto vieneto gerai matomoje vietoje turi būti pateiktas aiškiai įskaitomas ir nenutrinamas ūkio numeris, partijos identifikavimo ženklas (t. y. partijos numeris arba data) ir žodžiai „Tiroler Speck g.g.A.“ Be to, gali būti nurodyta ir panaudota mėsos dalis ir (arba) nustatytoje geografinėje vietovėje esantis gamintojo regionas.

Ženklavimo pavyzdžiai:

- „Tiroler Speck g.g.A. Schinkenspeck“
- „Tiroler Speck g.g.A. vom Schinken“
- „Tiroler Speck g.g.A. Karreespeck aus dem Zillertal“
- „Tiroler Speck g.g.A. vom Bauch; Region Ötztal“

Galima pateikti užrašus atitinkamos prekybos vietovės kalba, jei kartu pateikiamas ir užrašas vokiečių kalba „Tiroler Speck g.g.A.“

Leidžiama teikti vardus ir pavardes, firmų pavadinimus ar platintojo prekių ženklus, jei galutinis pateikimas nėra klaidinantis.“

Paaiškinimas

Išsamiau ir plačiau ženklinimo reguliavimu pagerinamas skaidrumas ir vartotojų informavimas. Be to, reguliuojamas papildomų duomenų etiketėse naudojimas, kad būtų tiksliau nurodytos naudojamos mėsos dalys ir (arba) nustatytoje geografinėje vietovėje esantis gamintojo regionas: taip dar labiau pabrėžiamas gaminio regioninis pobūdis, o pateikiant papildomus naudojamų mėsos dalių užrašus gaminys aprašomas dar aiškiau. Taip tiksliau apibūdinamas gaminys, o vartotojams pateikiama tikslingesnė informacija.

6. Kita

6.1. Kompetentinga valstybės narės įstaiga

Pavadinimas Austrijos patentų biuras
Adresas Dresdner Straße 87
1200 Vienna
AUSTRIJA

Telefonas +43 1 534240
Faksas +43 1 53424535
E. paštas Herkunftangaben@patentamt.at

6.2. Grupė

Pavadinimas Konsortium Tiroler Speck g.g.A.
Adresas Bundesstraße 33
6551 Pians
AUSTRIJA

Telefonas +43 544269001190
Faksas +43 5442636211190
E. paštas kontakt@tirolerspeck.info

Sudaro: gamintojai

Paaiškinimas

Nuo to laiko, kai pavadinimas tapo saugomas, nuorodos pareiškėjų grupės pavadinimas pasikeitė, todėl jis atnaujintas, taip pat atnaujinti pasikeitę kompetentingos institucijos duomenys.

6.3. Kontrolės įstaiga

Dalis, kurioje pateikti kontrolės įstaigos kontaktiniai duomenys, iš dalies pakeičiama todėl, kad kontrolės įstaiga nuo šiol bus privati. Kontrolę nuo šiol vykds ši kontrolės įstaiga:

Kontrollservice BIKO Tirol
Wilhelm-Greil-Straße 9,
6020 Innsbruck
AUSTRIJA

Tel. +43 592923100
Faksas +43 592923199
E. paštas office@biko.at

Kontrolės užduotys apibrėžiamos ir nustatomos tiksliau, kad atliekant kontrolę būtų imami ėminiai rinkoje ir (arba) ūkyje ir atliekama ūkio patikra vietoje, siekiant patikrinti produkto savybes ir kilmės įrodyme nurodytus įrašus. Taip specifikacijoje įtvirtinami svarbiausi kontrolės aspektai.

6.4. Nacionaliniai reikalavimai

Dalis „Nacionaliniai reikalavimai“ išbraukiama.

6.5. Redakciniai pakeitimai

6.5.1. Žemėlapis (produkto specifikacijos 2 priedas) ir nuoroda į šį priedą dalyje „Geografinė vietovė“ pakeičiami geografinės vietovės pavadinimu „Tirolio federacinė žemė“. Taip vienareikšmiškai ir aiškiai nurodoma geografinė vietovė, todėl žemėlapiu pateikti nereikia.

6.5.2. Dalyse „Geografinė vietovė“ ir „Gamybos būdas“ nurodytas 3 priedas, kuriame buvo pateiktos kiaulienos gamybos sąlygos ir šviežiai mėšai (žaliavinei mėšai) keliami reikalavimai, išbraukiamas. Susiję reikalavimai yra nustatyti ES higienos teisės aktuose, Europos pašarų teisės aktuose ir Bendrame bendro žemės ūkio rinkų organizavimo reglamente (EB) Nr. 1234/2007, ir paaiškėjo, kad produkto kokybei užtikrinti jų užtenka. Todėl pašarams taikomas apribojimas įrodyti, kad jie atitinka Austrijoje keliamus reikalavimus, nebereikalingas. Kadangi prekiaujant mėsa dažnai neturima jai gaminti naudotų pašarų polienų kiekio duomenų, be to, kadangi vidinės kontrolės sistemos analizių duomenimis, nuo 2008 m. riebalų rūgščių vertės išlieka vienodos ir jų daugiametis vidurkis yra 12,22 g/100 g (atitinkantis iš pradžių siektą ribinę vertę), polienų kiekio kriterijus taip pat nereikalingas, todėl 3 priedo A–C punktų taisyklės išbraukiamos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„TIROLER SPECK“

ES Nr. PGI-AT-02162–2016 8 8

SKVN () SGN (X)

1. Pavadinimas (-ai)

„Tiroler Speck“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Austrija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.2 klasė Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Tiroler Speck g.g.A.“ (vok. g.g.A – SGN) yra tradicinis rankomis gaminamas nevirtos rūkytos sūdytos kiaulienos gaminyje iš kumpinės, nugarinės, šoninės, mentės ir sprandinės be kaulų, sausai įtrinamas druska ir specialiu prieskonių mišiniu, kuriame turi būti bent kadagių, juodųjų pipirų ir česnakų, sūdomas, šaltai rūkomas ypatingu regione nusistovėjusiu būdu naudojant medieną, kurios bent 50 % sudaro bukas arba uosis, ir vytinamas oru. Išorės spalva yra tamsiai ruda, griežinėlis rausvas su balta lašinių dalimi. Kvapas yra stipriai aromatingas ir piktas su aiškiu subrandintos mėsos pokvapiu ir dūmų kvapu. Skoniui būdingas švelnus prieskonių akcentas, sodriame mėsos aromate vyrauja aiškiai atpažįstami dūmų pokvapiai, kuriuos papildo juntamas druskos pokvapis.

Fizinės ir cheminės bei mikrobiologinės savybės:

— vandens ir baltymų santykis: ne didesnis kaip 1,7 (nuokrypis: +0,2);

— valgomosios druskos kiekis (NaCl): ne daugiau kaip 5,0 % (nuokrypis: +1,5 % [viduryje], +2,0 % [krašte]).

Šis Tirolio produktas ruošiamas tik nustatytoje geografinėje vietovėje. Gatavas produktas visas, dalimis arba supjaustytas supakuojamas vakuume arba kontroliuojamoje atmosferoje.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Mėsa, iš kurios gaminamas „Tiroler Speck g.g.A.“, turi būti gauta Europos Sąjungoje ir ją sudaro šios iškaulinėtos ir remiantis gerąja gamybos praktika supjaustytos dalys: kumpinė su oda ir su išoriniu kumpiu arba be jo, nugarinė su oda, šoninė su oda (su kremzliniu audiniu arba be jo), storoji mentė su oda, sprandinė be odos.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi gamybos etapai (nuo sūdyimo iki galutinio produkto) vykdomi nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

„Tiroler Speck g.g.A.“ turi būti pjaustomas prižiūrint kvalifikuotam šio Tirolio produkto gamybą išmanančiam specialistui (vok. *Tiroler Speckmeister*) arba jį gali pjaustyti pats specialistas. Pjaustant produktą, kiekviena pagaminta partija turi būti tikrinama, ar nėra kokių nors nepageidaujamų spalvos ir skonio pokyčių. Nustačius trūkumų (pvz., puvimą, spalvos pasikeitimą arba nepriimtina apdžiūvusius kraštus), būtina nedelsiant imtis priemonių, kad būtų pakoreguoti kontroliniai dar nebaigtų gaminti partijų parametrai (pvz., temperatūra, oro drėgmė arba proceso etapų trukmė). Kad kokybės užtikrinimo priemonių būtų galima imtis kuo greičiau, pakuojamų „Tiroler Speck g.g.A.“ vienetų gamyba vykdoma tik gamybos ūkyje arba ūkių grupėje (t. y. įmonės ūkyje, turinčiame kelias gamybos vietas, kuriose vykdomi atskiri „Tiroler Speck g.g.A.“ gamybos etapai, ar kelis pašto adresus toje pačioje apskrityje).

Siekiant išvengti neigiamo oksidacijos ir desikacijos arba pelėsių sukeliama mikrobiologinio gedimo poveikio ir su tuo susijusio kokybės pablogėjimo, supjaustytas „Tiroler Speck g.g.A.“ turi būti greitai supakuotas, todėl nepjaustyto, gabaliukais ar griežinėliais supjaustyto „Tiroler Speck g.g.A.“ pakavimas vakuume arba kontroliuojamoje atmosferoje turi būti atliekamas nustatytoje geografinėje vietovėje. Tačiau, jei prieš pradedant pjaustyti disponavimo sumetimais būtinas sandėliavimas, produktas sandėliuojamas tik supakuotas į pirminę pakuotę – vakuume arba kontroliuojamoje atmosferoje, siekiant išvengti kokybės pablogėjimo dėl tolesnio džiūvimo arba pelėsių sukeliama mikrobiologinio gedimo. Vėliau „Tiroler Speck g.g.A.“ supjaustomas gabalais buitiniam vartojimui arba nuo jo nudiriama oda, jis paruošiamas ir supjaustomas griežinėliais arba paruošiamas naudoti patiekalams gaminti ir visuomet supakuojamas į galutinę pakuotę – vakuume arba kontroliuojamoje atmosferoje.

Supakuotas nesupjaustytas „Tiroler Speck g.g.A.“ gali būti tiekiamas mažmeninės maisto prekių prekybos arba viešojo maitinimo įmonėms, jei jose produktas pjaustomas matant vartotojui ir jo dalis neviršija 10 % pagrindinės dienos partijos, o likusio mėsos kiekio pjaustymo (gabaliukais, griežinėliais, kubeliais ir pan.) metu atliekant kontrolę nematyti jokių ženklų, kad partijoje yra defektų, iš kurių būtų galima spręsti, kad tas produktas, kuris tiekiamas nesupjaustytas, irgi turi defektų.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Ant kiekvieno parduoti paruošto supakuoto vieneto gerai matomoje vietoje turi būti pateiktas aiškiai įskaitomas ir nenutrinamas ūkio numeris, partijos identifikavimo ženklas (t. y. partijos numeris arba data) ir žodžiai „Tiroler Speck g.g.A.“. Be to, gali būti nurodyta panaudota mėsos dalis ir (arba) nustatytoje geografinėje vietovėje esantis gamintojo regionas.

Galima pateikti užrašus atitinkamos prekybos vietovės kalba, jei kartu pateikiamas ir užrašas vokiečių kalba „Tiroler Speck g.g.A.“

Leidžiama teikti vardus ir pavardes, firmų pavadinimus ar platintojo prekių ženklus, jei galutinis pateikimas nėra klaidinantis.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Tirolio federacinė žemė

5. Ryšys su geografine vietove

Tirolio kalnuotos vietovės kaimuose per daugelį kartų susiformavo ir buvo ištobulintas šviežios mėsos konservavimas sūdant ir rūkant. Žinias apie ypatingą prieskonių receptūrą ir tradicinį šio Tirolio produkto gamybos būdą kaimo žmonės perduodavo savo vaikams. Iš šios individualiai perduodamos tradicijos susiformavo dabartinė visuotinai pripažinta komercinės šio Tirolio produkto gamybos praktika. Mėsos vytinimas grynu Tirolio kalnų oru ir švelnus rūkymas naudojant tam tikrus prieskonių mišinius ir buko arba uosio medieną yra ypatingas ir regionui būdingas metodas, dėl kurio produktas įgyja jam būdingą tamsiai rudą išorės spalvą. Griežinėlio paviršiuje, išskyrus iš sprandinės pagamintus gaminius, matyti baltas riebalų sluoksnius. Mėsa yra ryškiai raudonos spalvos, o kraštuose tamsesnė. Aromatingai pikantiškas kvapas su atpažįstamu subrandintos mėsos pokvapiu, taip pat aromatas, kuriam būdingas švelnus prieskonių akcentas, su ryškiu dūmų ir druskos pokvapiu bei fone juntamu kiaulienos kvapu yra unikali gaminių savybė. Šį bendrą įspūdį papildo būdingi regioniniai juslinių savybių skirtumai ir niuansai, rodantys dominuojančiuose nustatytos geografinės vietovės regionuose ir slėniuose įsišaknijusius kultūrinius ypatumus. Įvairiuose regionuose tam tikri produktui būdingi aspektai, tokie kaip aromato profilis ar mėsai rūkyti naudojamos medienos pokvapis, pasireiškia skirtingai, tačiau tai nekeičia „Tiroler Speck g.g.A.“ savybių visumos ir neturi jai įtakos.

Geografinėje vietovėje susiformavęs tradicinis gamybos būdas grindžiamas per šimtmečius sukaupta gamintojų praktine patirtimi.

Šio Tirolio produkto gamybą išmanančių specialistų žinios ir amato tradicija užtikrina aukštą gaminių kokybę ir jos išlaikymą. Per ilgus šimtmečius sukaupta šio Tirolio produkto gamybą išmanančių specialistų praktinė patirtis, taip pat žaliavų ir klimato sąlygų įtaka gaminių kokybei (be kita ko, žinios apie neigiamą įtaką darančius veiksnius, priežastis, dėl kurių nukrypstama nuo normų, ir nuolat kintančias žaliavų savybes bei aplinkos veiksnius ir gamybos parametrų tarpusavio poveikį) yra esminis veiksnys, dėl kurio pasiekiamas aukštas galutinio produkto kokybės standartas. Todėl atitinkamą vytinimo trukmę nustato šio Tirolio produkto gamybą išmanantis specialistas, atsižvelgdamas į tuometines klimato sąlygas regione ir mėsos gabalų dydį, siekdamas užtikrinti, kad mėsa bus vytinama rūpestingai ir bus pagamintas nepriekaištingos kokybės gaminy su jam būdingais ypatumais (tamsiai ruda išorės spalva, nuo vidutiniškai kietos iki kietos tekstūros, kadagių aromatu su juntamu druskos pokvapiu ir dūmų kvapu).

Kadangi gamybos procesą prižiūri šio Tirolio produkto gamybą išmanantys specialistai, kurie nuolat tobulina savo kvalifikaciją, užtikrinama, kad bus išvengta neigiamo poveikio gaminiui ir kokybė nepablogės.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

(Reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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

ISSN 1977-0960 (elektroninis leidimas)
ISSN 1725-521X (popierinis leidimas)



Europos Sąjungos leidinių biuras
2985 Liuksemburgas
LIUKSEMBURGAS

LT