

**KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) 2019/1027****(2019. gada 21. jūnijs),****ar ko apstiprina specifikācijas grozījumus, kuri nav maznozīmīgi, attiecībā uz nosaukumu, kas reģistrēts Aizsargāto cilmes nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā, “Tiroler Speck” (AĢIN)**

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām <sup>(1)</sup> un jo īpaši tās 52. panta 3. punkta a) apakšpunktu,

tā kā:

- (1) Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 1. punkta pirmo daļu Komisija ir izskatījusi Austrijas pieteikumu specifikācijas grozījumu apstiprināšanai attiecībā uz aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi (turpmāk “AĢIN”) “Tiroler Speck”, kas reģistrēta saskaņā ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 1065/97 <sup>(2)</sup>.
- (2) Attiecīgie grozījumi nebija maznozīmīgi Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta nozīmē, un tāpēc Komisija, piemērojot Regulas (ES) Nr. 1151/2012 50. panta 2. punktu, grozījumu pieteikumu ir publicējusi *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* <sup>(3)</sup>. Tā bija arī pirmā vienota dokumenta publikācija par produktu “Tiroler Speck”.
- (3) Konkrēti, marķēšanas noteikumos, kuri ietilpst produkta specifikācijā, kas bija piemērojama, kad Komisijai tika nosūtīts grozījuma pieteikums, bija paredzēts, ka aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Tiroler Speck” nedrīkst tulkot nevienā citā valodā. Ierosinātā grozījuma mērķis bija arī norādīt, ka attiecīgos apstākļos aizsargāto nosaukumu atļauts izmantot tulkojumā.
- (4) 2018. gada 7. maijā Komisija saņēma Itālijas paziņojumu par iebildumiem. Saistīto iebildumu paziņojuma pamatojumu Komisija saņēma 2018. gada 5. jūlijā. Itālija iebilda pret grozījumiem marķējuma ierobežojumos attiecībā uz aizsargātā nosaukuma tulkojumu lietošanu. Itālija, pamatojoties uz Regulas (ES) Nr. 1151/2012 10. panta 1. punkta c) apakšpunktu, apgalvoja, ka atļaut aizsargāto nosaukumu izmantot tulkojumā, kaut arī sasaistē ar aizsargāto nosaukumu vācu valodā, nozīmētu apdraudēt pilnīgi vai daļēji identiska nosaukuma (“Südtiroler Speck” / “Speck Alto Adige” (AĢIN)) pastāvēšanu.
- (5) Atzinusi šādu iebildumu par pamatotu, Komisija ar 2018. gada 16. augusta vēstuli aicināja Austriju un Itāliju trīs mēnešu laikā apspriesties, lai panāktu vienošanos saskaņā ar to iekšējām procedūram.
- (6) Ieinteresētajām pusēm vienošanos izdevās panākt. Vienošanās iznākumu Austrija Komisijai paziņoja ar 2018. gada 30. augusta vēstuli. Austrija un Itālija ir vienojušās, ka marķēšanas noteikumos ar nosaukumu “Tiroler Speck” (AĢIN) apzīmētā produkta specifikācijā būtu jāsauglabā aizliegums marķējumā izmantot šā aizsargātā nosaukuma tulkojumus. Ņemot vērā iepriekš minēto, jāsecina, ka attiecībā uz marķēšanas noteikumiem vienošanās ir aizstājusi grozījuma pieteikumu.
- (7) Saskaņā ar publicētā grozījumu pieteikuma 5.5. punktu marķēšanas noteikumus produkta specifikācijā būtu vajadzējis aizstāt ar šādiem:

*“Uz katras pārdošanai gatavās iepakojuma vienības ir jānorāda saimniecības numurs, partijas identifikators partijas numura vai datuma veidā un vārdi “Tiroler Speck AĢIN” šādā formātā un labi redzamā vietā ar skaidri salasāmiem un neizdzēsamiem burtiem.*

<sup>(1)</sup> OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

<sup>(2)</sup> Komisijas 1997. gada 12. jūnija Regula (EK) Nr. 1065/97, ar ko papildina pielikumu Regulai (EK) Nr. 1107/96 par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu reģistrāciju saskaņā ar procedūru, kas izklāstīta Padomes Regulas (EEK) Nr. 2081/92 17. pantā (OV L 156, 13.6.1997., 5. lpp.).

<sup>(3)</sup> OV C 46, 8.2.2018., 8. lpp.

Papildus tam var norādīt arī izmantoto gaļas gabalu un/vai ražotāja reģionu, kas ietilpst noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Marķējuma piemēri: "Tiroler Speck g.g.A. Schinkenspeck" (bekons) – "Tiroler Speck g.g.A. vom Schinken" (šķiņķis) – "Tiroler Speck g.g.A. Karreespeck aus dem Zillertal" (muguras speķis no Cillertāles) – "Tiroler Speck g.g.A. vom Bauch; Region Ötztal" (vēdergabala speķis no Ēctāles reģiona).

Var sniegt norādi tirdzniecības apgabalā izmantotajā kopīgajā saziņas valodā, ja vien tiek sniegta arī norāde "Tiroler Speck g.g.A." vācu valodā.

Var norādīt arī vārdus, uzvārdus, uzņēmumu nosaukumus un privātus marķējumus, ja vien tā rezultātā noformējums nav maldinošs."

- (8) Pamatojums šīm izmaiņām grozījuma pieteikumā bija šāds:

"Sīki un izsmelši noteikumi par marķējumu palīdz uzlabot pārredzamību un patērētājiem sniegto informāciju. Turklāt tiek reglamentēts papildu norāžu lietojums marķējumā, lai precīzāk norādītu izmantoto gaļas gabalu un/vai ražotāja reģionu, kas ietilpst noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, un tādā veidā uzsvērtu produkta reģionalitāti un precīzāk aprakstītu produktu, iekļaujot papildu norādes par izmantotajiem gaļas gabaliem. Tādējādi tiek sniegts precīzāks produkta apraksts un mērķtiecīgāka informācija patērētājiem."

- (9) Saskaņā ar iepriekš minēto vienošanos marķēšanas noteikumi produkta specifikācijā tiks aizstāti ar šādiem:

"Uz katras pārdošanai gatavās iepakojuma vienības saimniecības numurs, partijas identifikators partijas numura vai datuma veidā, kā arī aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde "Tiroler Speck" ir jānorāda labi redzamā vietā ar skaidri salasāmiem un neizdzēšamiem burtiem. Aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Tiroler Speck" nedrīkst tulkot citās valodās.

Apzīmējumam "aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde" un/vai saīsinājumam "AGIN" jābūt atveidotam tieši blakus aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādei "Tiroler Speck", un to var norādīt arī kopīgā saziņas valodā, kas nav vācu valoda, – vācu valodas versijas vietā vai papildus tai.

Lai patērētāji tiktu labāk informēti, apzīmējumus produkta aprakstīšanai, ieskaitot izmantoto gaļas gabalu ("bekons", "muguras speķis", "vēdergabala speķis" vai "pagatavots no šķiņķa", "pagatavots no muguras gabala", "pagatavots no vēdergabala"), var lietot arī tās valsts kopīgajā saziņas valodā, kurā produktu tirgo. Taču šie apzīmējumi ir skaidri jānodala no aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes "Tiroler Speck". To var panākt, apzīmējumus norādot atsevišķās rindās, taču ievērojot pietiekamu atstatumu starp tām. Tomēr attiecībā uz "tehnisku marķējumu" var būt tā, ka vietas trūkuma dēļ abu veidu apzīmējumus norādīt katru savā rindā nav iespējams.

Neskarot pienākumu skaidri nošķirt aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi un aprakstošo papildu apzīmējumu, var gadīties, ka uz tā sauktajiem "tehniskajiem marķējumiem", t. i., etiķetēm, kuras parasti piestiprina pie attiecīgi iepakota un realizēšanai tirgū gatava produkta, abu minēto norāžu atveidošana atsevišķās rindās vietas trūkuma dēļ nav iespējama.

Produkta aprakstošos apzīmējumus nedrīkst papildināt ar atsaucēm uz Tiroles reģionu kā izcelsmes vietu.

Ražotāja reģionu, kas ietilpst noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, drīkst norādīt, taču atdalīti no aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes "Tiroler Speck" un apzīmējuma "aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde", un/vai saīsinājuma "AGIN".

Var norādīt arī vārdus, uzvārdus, uzņēmumu nosaukumus un privātus marķējumus, ja vien tā rezultātā noformējums nav maldinošs."

- (10) Pamatojums šīm izmaiņām vienošanās tekstā, kas uzskatāms par daļu no grozījuma pieteikuma, kurš grozīts ar vienošanos, ir šāds:

"No vienas puses, arī turpmāk tiks nodrošināts, ka aizsargātais nosaukums "Tiroler Speck" tiek lietots tikai attiecīgā teksta reģistrētajā redakcijā. No otras puses, pieprasītais grozījums nodrošina aprakstošu papildinformāciju attiecībā uz produktā izmantotajiem gaļas gabaliem un reģionu, kas ietilpst noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Tādējādi pircējiem būtu izsmelšošā un pārredzama informācija Regulas (ES) Nr. 1169/2011 nozīmē un sīkāka informācija par aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Tiroler Speck". Kā piemērus var minēt šādus formulējumus: "Tiroler Speck" (AGIN) – bekonis – no Cillertāles", "Tiroler Speck" (AGIN) – šķiņķis", "Tiroler Speck" (AGIN) – bekonis."

- (11) Starp Austriju un Itāliju panāktās vienošanās saturs būtu jāņem vērā, jo tas atbilst Regulas (ES) Nr. 1151/2012 un ES tiesību aktu noteikumiem.

- (12) Attiecīgi grozīts vienotais dokuments. Izmaiņas, kas pēc vienošanās veiktas vienotajā dokumentā, nav būtiskas, un tās jebkurā gadījumā ir tādas, ka ar iebildumu apstrīdētie marķēšanas noteikumi saglabājas, kādi tie bija iepriekš. Tāpēc atkārtot izskatīšanu, kā paredzēts Regulas (ES) Nr. 1151/2012 51. panta 4. punktā, nav vajadzīgs. Tomēr informēšanas vajadzībām būtu jāpublicē vienotā dokumenta konsolidētā redakcija.
- (13) Ievērojot iepriekš minēto, Komisija uzskata, ka šis grozījums būtu jāapstiprina tādā redakcijā, kādā tas ir grozīts saskaņā ar panākto vienošanos,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

#### 1. pants

Ar šo attiecībā uz nosaukumu "Tiroler Speck" (AĢIN) tiek apstiprināti *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* publicētās specifikācijas grozījumi tādā redakcijā, kādā tie ir grozīti saskaņā ar šo regulu. Konsolidētais vienotais dokuments ir pievienots šīs regulas pielikumā.

#### 2. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2019. gada 21. jūnijā

Komisijas vārdā –  
priekšsēdētājs  
Jean-Claude JUNCKER

\_\_\_\_\_

## PIELIKUMS

## "TIROLER SPECK"

ES Nr.: PGI-AT-02162 – 08.08.2016.

ACVN ( ) AĢIN (X)

## 1. Nosaukums vai nosaukumi

"Tiroler Speck"

## 2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Austrija

## 3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

## 3.1. Produkta veids

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)

## 3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

Ar AĢIN "Tiroler Speck" apzīmētais produkts ir pēc tradicionālām metodēm nerūpnieciski gatavots jēli sālīts cūkgaļas produkts, kas iegūts no ciskas, muguras, vēdera, pleca vai kakla bezkaula gabaliem, kuri iesālīti ar sausu sāli, kam pievienots īpašs garšvielu maisījums, kura sastāvā ir vismaz kadiķogas, melnie pipari un ķiploki, un izturēts sālījumā, auksti kūpināts reģionam raksturīgā procesā, izmantojot malku, kuru vismaz 50 % apmērā veido dižskābarža vai oša malka, un žāvēts gaisā. No ārpuses tas ir tumši brūns, bet griezuma virsma ir sarkanīga ar baltu speķa slāni. Smarža ir intensīva un aromātiski pikanta, ir skaidri jūtams nogatavinātas gaļas un dūmu aromāts. Pēc garšas produkts ir viegli pikants, ir skaidri manāms dūmu aromāts uz spēcīga gaļas aromāta fona, un to papildina labi izteikts sāļums.

Fizikālķīmiskās un mikrobioloģiskās īpašības:

ūdens un olbaltumvielu attiecība: ne lielāka par 1,7 (pielaide + 0,2),

vārāmā sāls saturs (NaCl): ne augstāks par 5,0 % (pielaide + 1,5 % (vidū), + 2,0 % (malā)).

Speķi "Tiroler Speck" gatavo tikai noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, un gatavais produkts ir pieejams iepakots vakuumā vai aizsargatmosfērā, nesagriezts, sagriezts gabalos vai šķēlēs.

## 3.3. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Ar AĢIN "Tiroler Speck" apzīmētā produkta ražošanā izmantotās gaļas izcelsme ir Eiropas Savienībā, un tie ir šādi atkauloti un saskaņā ar labu ražošanas praksi sagriezti gabali: ciska ar ādu (ar augšējo daļu vai bez tās), muguras gabals ar ādu, vēdergabals ar ādu (ar vai bez skrimšļiem), pleca daļa ar ādu un kakla daļa bez ādas.

## 3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Visi ražošanas posmi (no sāļšanas līdz brīdim, kad produkts ir gatavs) norisinās noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

## 3.5. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakšanas u. c. īpašie noteikumi

Ar AĢIN "Tiroler Speck" apzīmētais produkts jāsaģiež Tiroles speķa meistaram (*Tiroler Speckmeister*) – speciālistam, kas īpaši apmācīts ar AĢIN "Tiroler Speck" apzīmēto produktu ražošanā, – vai jāsaģiež viņa uzraudzībā. Lai pārlicinātos par to, ka nav nevēlamu krāsas vai garšas izmaiņu, griešanas laikā jāveic katras gatavās partijas organoleptiskā pārbaude. Ja konstatē defektus (piemēram, sasmakumu, krāsas defektus vai nevēlamu sausas malas veidošanos), tūlīt jārikojas, lai vēl ražošanas procesā esošām partijām vai vienībām pielāgotu kontroles parametrus (piemēram, katra procesa posma temperatūru, mitrumu vai ilgumu). Lai šī kvalitātes nodrošināšana notiktu nekavējoties, ar AĢIN "Tiroler Speck" apzīmētā produkta iepakoto vienību ražošanas darbības veic tikai ražošanas saimniecībā vai saimniecību grupā, t. i., uzņēmumā, kam ir vairākas ražotnes, kurās katrā tiek veikti atsevišķi produkta "Tiroler Speck" (AĢIN) ražošanas posmi, vai vairākas pasta adreses vienā un tai pašā rajonā.

Lai nepieļautu nelabvēlīgu ietekmi, kādu varētu radīt oksidācija un izžūšana vai pelējuma izraisīti mikrobioloģiski bojājumi, un tātad arī kvalitātes pazemināšanos, laikam starp sagriešanu un iepakojšanu jābūt īsam, tāpēc ar AĢIN "Tiroler Speck" apzīmētais produkts nesagriezts, sagriezts gabalos vai šķēlēs ir jāiepako vakuumā vai aizsargatmosfērā un iepakojšanai jānoris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Tomēr, ja organizatorisku iemeslu dēļ pēc žāvēšanas posma beigām un pirms griešanas sākuma produkti ir jāuzglabā, tos uzglabā tikai iepakotus vakuumā vai aizsargatmosfērā (sākotnējā iepakojumā), lai kvalitāte nepazeminātos turpmākas žūšanas vai pelējuma izraisītu mikrobioloģisku bojājumu dēļ. Ar AĢIN "Tiroler Speck" apzīmētos produktus pēcāk sagriež gabalos izmantošanai mājssaimniecībās vai atbrīvo no ādas, sagatavo un sagriež šķēlēs, vai arī sagatavo tūlītējai izmantošanai ēdienu gatavošanā, un visos gadījumos iepakoj vakuumā vai aizsargatmosfērā (galīgajā iepakojumā).

Produktu "Tiroler Speck" (AĢIN) iepakotu nesagrieztā veidā var pārdot pārtikas mazumtirdzniecības vai sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumiem, ja šo speķi pēcāk sagriež pircēja klātbūtnē un ja nesagrieztu šādi pārdošanu produktu "Tiroler Speck" (AĢIN) daļa nepārsniedz 10 % no attiecīgās dienas partijas, un ja atlikušās partijas daļas pārbaudē, kas tiek veikta griešanas (gabalos, šķēlēs, kubiņos utt.) procesā, netiek konstatētas pazīmes, kuras liecinātu, ka partija ir ar defektiem un ka tādējādi arī speķis, kuru plānots pārdot nesagrieztā veidā, varētu būt ar defektiem.

### 3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Uz katras pārdošanai gatavās iepakojuma vienības saimniecības numurs, partijas identifikators partijas numura vai datuma veidā, kā arī aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde "Tiroler Speck" ir jānorāda labi redzamā vietā ar skaidri salasāmiem un neizdzēšamiem burtiem. Aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Tiroler Speck" nedrīkst tulkot citās valodās.

Apzīmējumam "aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde" un/vai saīsinājumam "AĢIN" jābūt atveidotam tieši blakus aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādei "Tiroler Speck", un to var norādīt arī kopīgā saziņas valodā, kas nav vācu valoda, – vācu valodas versijas vietā vai papildus tai.

Apzīmējumus produkta aprakstīšanai, ieskaitot izmantoto gaļas gabalu ("bekons", "muguras speķis", "vēdergabala speķis" vai "pagatavots no šķiņķa", "pagatavots no muguras gabala", "pagatavots no vēdergabala"), var lietot arī tās valsts kopīgajā saziņas valodā, kurā produktu tirgo. Taču šie apzīmējumi ir skaidri jānodala no aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes "Tiroler Speck". To var panākt, apzīmējumus norādot atsevišķās rindās, taču ievērojot pietiekamu atstatumu starp tām. Tomēr attiecībā uz "tehnisku marķējumu" var būt tā, ka vietas trūkuma dēļ abu veidu apzīmējumus norādīt katru savā rindā nav iespējams.

Produkta aprakstošos apzīmējumus nedrīkst papildināt ar atsaucēm uz Tiroles reģionu kā izcelsmes vietu.

Ražotāja reģionu, kas ietilpst noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, drīkst norādīt, taču atdalīti no aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes "Tiroler Speck" un apzīmējuma "aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde", un/vai saīsinājuma "AĢIN".

Var norādīt arī vārdus, uzvārdus, uzņēmumu nosaukumus un privātus marķējumus, ja vien tā rezultātā noformējums nav maldinošs.

## 4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Tiroles federālā zeme.

## 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Kalnainajā Tirolē, kurai raksturīgas zemnieku saimniecības, speķa ražošana paaudzū paaudzēs ir attīstījusies un pilnveidojusies kā svaigas gaļas saglabāšanas veids. Zināšanas par speķa "Tiroler Speck" īpašo garšvielu recepti un tradicionālo ražošanas metodi katra zemnieku paaudze nodeva tālāk saviem pēcnācējiem. No šīs individuāli nodotās tradīcijas ir izveidojies vispārpieņemts priekšstats par to, kā mūsdienās jānotiek speķa "Tiroler Speck" komerciālajai ražošanai. Ražošanas procesa obligātie komponenti – žāvēšana tīrajā Tiroles kalnu gaisā, saudzējoša kūpināšana, kurā izmanto īpašus garšvielu maisījumus, un dižskābarža vai oša malkas izmantošana dūmu ieguvei – veido īpašu, reģionam raksturīgu procesu, kas piešķir speķim "Tiroler Speck" tā raksturīgo tumši brūno izskatu. Gabaliem, izņemot kakla daļas speķi (*Schopfspeck*), uz griezumam virsmas ir redzams balts tauku slānis, gabali ir tumšsarkanā gaļas krāsā, kas gaļas gabala malā ir vēl tumšāka. Produktam raksturīgās īpašības ir tā aromātiski pikantā smarža,

kurā uz cūkgaļas smaržas fona ir skaidri jūtama nogatavinātas gaļas smarža un viegli pikants aromāts ar pietiekami jūtamdu dūmu un sāls noti. Reģionāli šajā kopainā parasti ir vērojamas organoleptisko īpašību atšķirības vai nianses, kas atkarīgas no kultūras īpatnībām, kuras sakņojas attiecīgajos noteiktā ģeogrāfiskā apgabala reģionos un ielejās. Tādējādi dažos produkta raksturojuma aspektos, piemēram, aromāta profilā vai kūpināšanā izmantotās malkas aromātā, izpaužas reģionālas īpatnības, kas neietekmē un nemaina ar AĢIN "Tiroler Speck" apzīmētā produkta kopējo identitāti.

Ģeogrāfiskajā apgabalā attīstījušās tradicionālās ražošanas metodes pamatā ir gadsimtu gaitā tālāknodotā ražotāju kompetence.

Tiroles speķa meistarū zināšanas un amatniecības tradīcija garantē produkta kvalitāti un nodrošina tās saglabāšanu. Gadsimtu gaitā uzkrātā Tiroles speķa meistarū praktiskā pieredze saistībā ar izejvielu un klimatisko apstākļu ietekmi uz produkta kvalitāti (tostarp zināšanām par traucējošiem faktoriem, novirzu cēloņiem, nemitīgi mainīgajām izejvielu īpašībām un vides faktoriem, kā arī ražošanas parametru mijiedarbību) ir izšķirošais faktors, kas ļauj panākt augstam standartam atbilstošu gatavā produkta kvalitāti. Tāpēc gaisžāvēšanas procesa ilgumu Tiroles speķa meistars aprēķina, ņemot vērā faktiskos reģionā valdošos klimatiskos apstākļus un gaļas gabala lielumu. Tas ir vajadzīgs, lai nodrošinātu rūpīgu žāvēšanu un nevainojamas kvalitātes produktu ar visām tam raksturīgajām īpašībām (tumši brūnu ārieni, vidēji stingru līdz stingru struktūru, kadiķogu aromātu ar pietiekami jūtamdu sāls noti un dūmu smaržu).

Ražošanas procesu pārrauga Tiroles speķa meistars, kurš pastāvīgi pilnveidojas speciālās apmācībās, pasargā produktu no kaitīgas iedarbības un nepieļauj kvalitātes pazemināšanos.

---

#### Atsauce uz specifīkācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

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

---