



Saturs

IV Paziņojumi

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Padome

2018/C 46/01	Paziņojums to personu ievēribai, kurām piemēro ierobežojošos pasākumus, kas paredzēti Padomes Lēmumā 2013/255/KĀDP un Padomes Regulā (ES) Nr. 36/2012 par ierobežojošiem pasākumiem saistībā ar situāciju Sīrijā	1
--------------	--	---

Eiropas Komisija

2018/C 46/02	Euro maiņas kurss	2
--------------	-------------------------	---

INFORMĀCIJA ATTIECĪBĀ UZ EIROPAS EKONOMIKAS ZONU

EBTA Uzraudzības iestāde

2018/C 46/03	EBTA Uzraudzības iestādes informatīvs paziņojums, kas sniegts, pamatojoties uz Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 1008/2008 par kopīgiem noteikumiem gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanai Kopienā 16. panta 4. punktu – Sabiedrisko pakalpojumu sniegšanas saistību atcelšana regulārajiem gaisa pārvadājumiem	3
--------------	--	---

2018/C 46/04	EBTA Uzraudzības iestādes informatīvs paziņojums, kas sniegts, pamatojoties uz 16. panta 4. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1008/2008 par kopīgiem noteikumiem gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanai Kopienā – Sabiedrisko pakalpojumu sniegšanas saistības attiecībā uz regulāro gaisa satiksmi	3
2018/C 46/05	EBTA Uzraudzības iestādes informatīvs paziņojums, kas sniegts, pamatojoties uz 17. panta 5. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1008/2008 par kopīgiem noteikumiem gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanai Kopienā – Uzaicinājums iesniegt piedāvājumus par regulāro gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanu saskaņā ar sabiedrisko pakalpojumu saistībām	4

V Atzinumi

JURIDISKAS PROCEDŪRAS

EBTA Tiesa

2018/C 46/06	<i>Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht</i> 2017. gada 12. oktobra lūgums sniegt EBTA tiesas konsultatīvu atzinumu lietā <i>Edmund Falkenhahn AG / Lihtenšteinas Finanšu tirgus iestāde</i> (Lieta E-9/17)	5
--------------	---	---

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2018/C 46/07	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.8778 – <i>Apollo Management / Phoenix Services</i>) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾	6
--------------	--	---

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2018/C 46/08	Grozījumu pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām	8
--------------	---	---

⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ.

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

PADOME

Paziņojums to personu ievēribai, kurām piemēro ierobežojošos pasākumus, kas paredzēti Padomes Lēmumā 2013/255/KĀDP un Padomes Regulā (ES) Nr. 36/2012 par ierobežojošiem pasākumiem saistībā ar situāciju Sīrijā

(2018/C 46/01)

Šeit sniegtā informācija ir paredzēta *Ali Ayyub* kunga (Nr. 56), *Fahd Jasim* kunga (Nr. 57), *Mohammed Ramez Tourjman* kunga (Nr. 221) un *Ahmad al-Hamu* kunga (Nr. 227) ievēribai – personām, kas minētas I pielikumā Padomes Lēmumam 2013/255/KĀDP⁽¹⁾ un II pielikumā Padomes Regulai (ES) Nr. 36/2012⁽²⁾ par ierobežojošiem pasākumiem saistībā ar situāciju Sīrijā.

Padome plāno grozīt ar minētajām personām saistītos paskaidrojuma rakstus. Ar šo minētās personas tiek informētas, ka, lai saņemtu iecerēto paskaidrojuma rakstu, tās pirms 2018. gada 12. februāra var iesniegt lūgumu Padomei, nosūtot to uz šādu adresi:

Council of the European Union
General Secretariat
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-pasts: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ OV L 147, 1.6.2013., 14. lpp.

⁽²⁾ OV L 16, 19.1.2012., 1. lpp.

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾

2018. gada 7. februāris

(2018/C 46/02)

1 euro =

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,2338	CAD	Kanādas dolārs	1,5445
JPY	Japānas jena	134,84	HKD	Hongkongas dolārs	9,6463
DKK	Dānijas krona	7,4430	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,6897
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,88675	SGD	Singapūras dolārs	1,6291
SEK	Zviedrijas krona	9,8585	KRW	Dienvidkorejas vona	1 335,72
CHF	Šveices franks	1,1610	ZAR	Dienvīdāfrikas rands	14,7640
ISK	Islandes krona	125,00	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,7416
NOK	Norvēģijas krona	9,6618	HRK	Horvātijas kuna	7,4413
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	16 729,40
CZK	Čehijas krona	25,230	MYR	Malaizijas ringits	4,8155
HUF	Ungārijas forints	309,81	PHP	Filipīnu peso	63,236
PLN	Polijas zlots	4,1595	RUB	Krievijas rublis	70,5211
RON	Rumānijas leja	4,6555	THB	Taizemes bāts	38,976
TRY	Turcijas lira	4,6681	BRL	Brazīlijas reāls	4,0070
AUD	Austrālijas dolārs	1,5684	MXN	Meksikas peso	23,0468
			INR	Indijas rūpija	79,2655

⁽¹⁾ Datu avots: atsaucies maiņas kursu publicējusi ECB.

INFORMĀCIJA ATTIECĪBĀ UZ EIROPAS EKONOMIKAS ZONU

EBTA UZRAUDZĪBAS IESTĀDE

EBTA Uzraudzības iestādes informatīvs paziņojums, kas sniegts, pamatojoties uz Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 1008/2008 par kopīgiem noteikumiem gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanai Kopienā 16. panta 4. punktu

Sabiedrisko pakalpojumu sniegšanas saistību atcelšana regulārajiem gaisa pārvadājumiem

(2018/C 46/03)

Dalībvalsts	Norvēģija
Attiecīgais maršruts	Værøy–Bodø (turp un atpakaļ)
Sākotnējais datums, kad stājās spēkā sabiedrisko pakalpojumu sniegšanas saistības	2014. gada 1. augusts (paziņots 2013. gada 5. septembrī OV C 256 un EEZ papildinājumā Nr. 50/2013)
Atcelšanas datums	2019. gada 1. augusts
Adrese, kurā var saņemt sabiedrisko pakalpojumu sniegšanas saistību tekstu un visu attiecīgo informāciju un/vai dokumentus	Transporta un sakaru ministrija PO Box 8010 Dep N-0030 Oslo NORVĒĢIJA Tālr. +47 22248353 E-pasts: postmottak@sd.dep.no

EBTA Uzraudzības iestādes informatīvs paziņojums, kas sniegts, pamatojoties uz 16. panta 4. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1008/2008 par kopīgiem noteikumiem gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanai Kopienā

Sabiedrisko pakalpojumu sniegšanas saistības attiecībā uz regulāro gaisa satiksmi

(2018/C 46/04)

Dalībvalsts	Norvēģija
Attiecīgais maršruts	Værøy–Bodø (turp un atpakaļ)
Datums, kad stājas spēkā sabiedrisko pakalpojumu saistības	2019. gada 1. augusts
Adrese, kurā var saņemt grozīto sabiedrisko pakalpojumu saistību tekstu un visu attiecīgo informāciju un/vai dokumentus	Transporta un sakaru ministrija PO Box 8010 Dep N-0030 OSLO NORVĒĢIJA Tālr. +47 22248353 E-pasts: postmottak@sd.dep.no https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/?documenttype=dokumenter/anbud

EBTA Uzraudzības iestādes informatīvs paziņojums, kas sniegts, pamatojoties uz 17. panta 5. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1008/2008 par kopīgiem noteikumiem gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanai Kopienā

Uzaicinājums iesniegt piedāvājumus par regulāro gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanu saskaņā ar sabiedrisko pakalpojumu saistībām

(2018/C 46/05)

Dalībvalsts	Norvēģija
Attiecīgie maršruti	Værøy–Bodø (turp un atpakaļ)
Līguma darbības periods	2019. gada 1. augusts–2024. gada 31. jūlijs
Piedāvājumu iesniegšanas termiņš	2018. gada 25. aprīlis plkst. 12.00 pēc vietējā laika
Adrese, kurā var saņemt konkursa uzaicinājuma tekstu un visu attiecīgo informāciju un/vai dokumentus, kas saistīti ar uzaicinājumu iesniegt piedāvājumus un grozītajām sabiedrisko pakalpojumu saistībām	Transporta un sakaru ministrija PO Box 8010 Dep N-0030 Oslo NORVĒĢIJA Tālr. +47 22248353 E-pasts: postmottak@sd.dep.no https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/ ?documenttype=dokumenter/anbud

V

(Atzinumi)

JURIDISKAS PROCEDŪRAS

EBTA TIESA

Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht 2017. gada 12. oktobra lūgums sniegt EBTA tiesas konsultatīvu atzinumu lietā *Edmund Falkenhahn AG* / Lihtenšteinas Finanšu tirgus iestāde

(Lieta E-9/17)

(2018/C 46/06)

Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht (Finanšu tirgus iestādes apelācijas padome) savā 2017. gada 12. oktobra vēstulē, kuru Tiesas kanceleja saņēma 2017. gada 12. oktobrī, lūdz EBTA Tiesu sniegt konsultatīvu atzinumu lietā *Edmund Falkenhahn AG* / Lihtenšteinas Finanšu tirgus iestāde par šādiem jautājumiem.

- I/1. Vai ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2009. gada 16. septembra Direktīvu 2009/110/EK par elektroniskās naudas iestāžu darbības sākšanu, veikšanu un konsultatīvu uzraudzību (Elektroniskās naudas direktīvu) saderīgi ir tas, ka naudas līdzekļu saņemšanas brīdī – laikposmā starp emisiju (11. panta 1. punktā) un atpirkšanu (11. panta 2. punktā) – elektroniskās naudas vērtība atšķiras no nominālvērtības, pieņemot, ka atpirkšana (11. panta 2. punktā) notiek vismaz nominālvērtības apmērā?
- I/2. Ja atbilde uz I/1. jautājumu ir apstiprinoša: Vai I/1. jautājumā minēto atšķirīgo vērtību var piesaistīt mainīgai vērtībai (piemēram, zelta cenai)?
- I/3. Ja atbilde uz I/2. jautājumu ir apstiprinoša: Ja vērtība ir piesaistīta mainīgai vērtībai (piemēram, zelta cenai), vai ar Elektroniskās naudas direktīvas 12. pantu saderīgi ir tas, ka atpirkšana (11. panta 2. punktā) tiek realizēta apmērā, kas pārsniedz nominālvērtību?
- II/1. Vai Elektroniskās naudas direktīvas 7. panta 2. punkta pirmajā un otrajā daļā ir izsmeļoši noteikts, kādi aktīvi ir uzskatāmi par drošiem zema riska aktīviem Elektroniskās naudas direktīvas 7. panta 1. punkta pirmā teikuma izpratnē (kopsakarā ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2007. gada 13. novembra Direktīvas 2007/64/EK par maksājumu pakalpojumiem iekšējā tirgū (Maksājumu pakalpojumu direktīvas) 9. panta 1. punkta a) apakšpunktu)?
- II/2. Ja atbilde uz II/1. jautājumu ir noliedzoša: Vai Maksājumu pakalpojumu direktīvas 9. panta 1. punktu a) apakšpunkts liedz kompetentajai iestādei to, kas uzskatāmi par drošiem, [likvīdiem] zema riska aktīviem, noteikt tikai lēmumā par atļaujas piešķiršanu saskaņā ar Elektroniskās naudas direktīvas 10. pantu?
- II/3. Ja atbilde uz II/2. jautājumu ir noliedzoša: Vai atsauce uz Maksājumu pakalpojumu direktīvas 9. panta 1. un 2. punktu, ko ietver Elektroniskās naudas direktīvas 7. panta 1. punkta pirmais teikums, ir interpretējami tādējādi, ka tā nozīmē “droši zema riska aktīvi” Elektroniskās naudas direktīvas 7. panta 2. punkta pirmās daļas izpratnē vai ka tā nozīmē “droši, [likvīdus] zema riska aktīvi”?
- II/4. Atkarībā no atbildes uz II/3. jautājumu: Vai zelts ir drošs, [likvīds] zema riska aktīvs?
-

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju**(Lieta M.8778 – *Apollo Management* / *Phoenix Services*)****Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2018/C 46/07)

1. Komisija 2018. gada 2. februārī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu un pēc lietas nodošanas izskatīšanai atbilstoši 4. panta 5. punktam.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

— *Apollo Management, LP* (“*Apollo*”, ASV),

— *Phoenix Services International LLC* (“*Phoenix*”, ASV).

Apollo Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē netieši iegūst pilnīgu kontroli pār *Phoenix*.

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

— *Apollo*: kontrolē vairākus ieguldījumu fondus, kas globālā mērogā veic ieguldījumus uzņēmumos un parādu finansēšanā dažādās nozarēs, tādās kā ķīmijas, kruīza līniju, slimnīcu, drošības, finanšu pakalpojumu un stikla iepakojuma nozare,

— *Phoenix*: sniedz tādus pakalpojumus tērauda ražotājiem kā sārņu apstrāde un pārdošana, kā arī metāllūžņu reģenerācija un sagriešana pēc lieluma atbilstoši pircēja specifikācijām.

3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas Apvienošanās regulas darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts.

Ievērojot Komisijas paziņojumu par vienkāršotu procedūru dažu koncentrācijas procesu izskatīšanai saskaņā ar Padomes Regulu (EK) Nr. 139/2004 ⁽²⁾, jānorāda, ka šī lieta ir nododama izskatīšanai atbilstoši paziņojumā paredzētajai procedūrai.

4. Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt tai savus iespējamus apsvērumus par ierosināto darījumu.

Apsvērumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 10 dienu laikā pēc šīs publikācijas datuma. Vienmēr jānorāda šāda atsauce:

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

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp. (“Apvienošanās regula”).

⁽²⁾ OV C 366, 14.12.2013., 5. lpp.

Apsvērumus Komisijai var nosūtīt pa e-pastu, pa faksu vai pa pastu. Lūdzam izmantot šādu kontaktinformāciju:

e-pasts: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

fakss: +32 22964301

posta adrese:

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

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Grozījumu pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2018/C 46/08)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret grozījumu pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam.

APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS ATTIECĪBĀ UZ PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMU, KAS NAV MAZNOZĪMĪGS, AIZSARGĀTA CILMES VIETAS NOSAUKUMA / AIZSARGĀTAS ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES GADĪJUMĀ

Grozījuma apstiprināšanas pieteikums saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta pirmo daļu**“TIROLER SPECK”****ES Nr.: PGI-AT-02162 – 8.8.2016.****ACVN () AĢIN (X)****1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses**

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

Tālr.: +43 544269001190
Fakss: +43 5442636211190
E-pasts: kontakt@tirolerspeck.info

Pieteikuma iesniedzējas grupas biedri iesniedza sākotnējo reģistrācijas pieteikumu. Tagadējais pieteikuma iesniedzējs darbojas ar AĢIN “Tiroler Speck” apzīmētā produkta ražotāju interesēs, tāpēc tam ir likumīgas intereses iesniegt pieteikumu par izmaiņām specifikācijā.

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Austrija

3. Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums vai grozījumi

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu
- Marķējums
- Cits [izmaiņas informācijā par kompetento iestādi, sākotnējās pieteikuma iesniedzējas grupas nosaukumā, informācijā par kontroles struktūru, valsts prasībām, redakcionāli grozījumi]

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

4. Grozījuma vai grozījumu veids

- Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu.
- Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu, ja vienots dokuments (vai tā ekvivalents) attiecībā uz produktu nav publicēts.

5. Grozījums vai grozījumi

Ņemot vērā pieredzi, kas kopš nosaukuma aizsardzības ieviešanas gūta, aizsargāto nosaukumu izmantojot praksē, produkta specifikācijā ir jāievieš pieteikumā norādītās izmaiņas, kuras ietver detalizētāku aprakstu par visām svarīgajām ražošanas un tirdzniecības prasībām, tostarp ražošanas posmiem, kas obligāti jāveic attiecīgajā ģeogrāfiskajā apgabalā, un kuru mērķis ir garantēt ar AĢIN "Tiroler Speck" apzīmētā produkta kvalitāti.

Iepriekšējā produkta specifikācija, kas sastāvēja no vairākiem atsevišķiem dokumentiem un pielikumiem, ir apvienota vienā dokumentā, pārstrādāta un atjaunināta, lai uzlabotu prasību apraksta skaidrību, jo īpaši attiecībā uz ražošanas metodi un izcelsmes apliecinājumu, un tādējādi palīdzētu saglabāt ar AĢIN "Tiroler Speck" apzīmētā produkta kvalitāti.

1. Produkta apraksts

Produkta specifikācijas 5.b punkts:

"Ar AĢIN "Tiroler Speck" apzīmētā produkta izejvielas iegūst no šādiem atkaulotiem un sagrieztiem cūku liemeņu gabaliem:

- ciska,
- muguras gabals,
- plecs,
- vēders un
- kakls.

Speķi "Tiroler Speck" viegli apsāla, pēc tam atsevišķās telpās 18–20 °C temperatūrā apstrādā ar īpašu, vietējām paražām un tradīcijām atbilstošu garšvielu maisījumu un uzglabā šajā maisījumā.

No ārpuses tas ir dūmakaini brūns, bet griezuma virsma ir sarkanīga ar baltu speķa slāni. Smarža ir aromātiska un maiga, ar izteiktu dūmu aromātu. Speķis ir viegli sāļš, un tam piemīt pikanta garša, ko rada īpašs garšvielu maisījums un īpaša kūpināšanas metode.

Fizikālķīmiskās un mikrobioloģiskās īpašības:

- ūdens un olbaltumvielu attiecība ne lielāka par 1,5 (pielaide 0,2),
- vārāmā sāls saturs ne augstāks par 5 %,
- nātrija nitrāta saturs, izteikts kā nātrija nitrāts (NaNO₂), 5 mg/100 g (50 mg/kg),
- kālija nitrāta saturs, izteikts kā nātrija nitrāts (NaNO₂), 25 mg/100 g (250 mg/kg),
- mezofilo baktēriju koloniju kopskaits (ieskaitot pienskābes baktērijas) kvv/g ≤ 1 x 10⁷.

tiek grozīts un izteikts šādā redakcijā:

"4.2. Apraksts

4.2.1. Vispārīgs apraksts

Ar AĢIN "Tiroler Speck" apzīmētais produkts ir pēc tradicionālām metodēm nerūpnieciski gatavots jēli sāļītas cūkgaļas produkts, ko gatavo no ciskas, muguras, vēdera, pleca vai kakla bezkaula gabaliem. Tas ir iesālīts ar sauso paņēmienu un apstrādāts ar garšvielu maisījumu, izturēts sālījumā, auksti kūpināts un žāvēts gaisā.

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

4.2.2. Organoleptiskās īpašības

Ar AĢIN “Tiroler Speck” apzīmētajam produktam ir savdabīgs izskats, īpaša garša un dūmu smarža. Pateicoties tipiskajam aukstās kūpināšanas procesam un izmantotajām garšvielām, ar AĢIN “Tiroler Speck” apzīmētais produkts iegūst tam raksturīgo tumši brūno ārieni. Gabaliem, izņemot kakla speķi, uz griezuma virsmas ir redzams balts tauku slānītis, gabali ir košsarkanā gaļas krāsā, kas gaļas malā ir tumšāka. Smarža ir intensīva un aromātiski pikanta, ir skaidri jūtams nogatavinātas gaļas aromāts uz cūkgaļas smaržas fona. Pēc taustes spēķis ir ciets, bet, uzspiežot ar pirkstu, šķiet vidēji stingrs līdz stingrs, iekožoties tas šķiet blīvs, ne mīksts. Pēc garšas un aromāta produkts ir viegli pikants, ir skaidri manāms dūmu aromāts uz spēcīga gaļas aromāta fona, un to papildina jūtams sāļums. Reģionāli šajā kopainā parasti ir vērojamas organoleptisko īpašību atšķirības vai nianse, 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.

4.2.3. Produkta fizikālķīmiskās īpašības

Ūdens un olbaltumvielu attiecība: maks. 1,7 (pielaide + 0,2)

Vārāmā sāls saturs (NaCl): maks. 5,0 % (pielaide + 1,5 % [vidū], + 2,0 % [malā]).

Pamatojums

Produkta organoleptiskās īpašības ir aprakstītas sīkāk un izsmeļošāk. Nu ir noteikta pareizā ūdens un olbaltumvielu attiecība “maks. 1,7”, nevis “ne lielāka par 1,5”, kā bija norādīts iepriekš, jo sākotnējā specifikācijā bija ieviesusies drukas kļūda. Visas mikrobioloģiskās īpašības ir svītrotas, jo, ņemot vērā spēkā esošās tiesību aktu prasības, to apraksts vairs nav vajadzīgs. Formulējums, kurā daļa teksta ir saglabāta no specifikācijas un daļa pievienota no jauna, ir padarīts precīzāks, lai produkta apraksts būtu skaidrāks un pilnīgāks un lai kontroles strukturāli būtu pieejami precīzāki un uzticamāki produkta parametri, pēc kuriem iespējams pārliecināties par produkta kvalitāti.

Produkta “Tiroler Speck” sagriešana vienmēr ir notikusi tikai noteiktajā ražošanas apgabalā. Tāpēc produkta jau aprakstā ir skaidri noteikts, kad ar AĢIN “Tiroler Speck” apzīmētais produkts ir uzskatāms par gatavu produktu, proti, tad, kad tas nesagriezta vai gabalos vai šķēlēs sagriezta veidā ir iepakots vakuumā vai aizsargatmosfērā.

2. Izcelsmes apliecinājums

Tā kā specifikācijā iepriekš nebija atsaucies uz izcelsmes apliecinājumu, tika uzskatīts par lietderīgu produkta specifikācijas 4.4. punktā iekļaut ziņas par produkta izsekojamību. Tagad tajā ir uzskaitīti noteikumi par to, kā nodrošināma izsekojamība. Lai katru partiju varētu nešaubīgi sasaistīt ar kādu ražošanas uzņēmumu, uz katras ar AĢIN “Tiroler Speck” apzīmētā produkta vienības etiķetes jābūt uzņēmuma numuram un partijas identifikatoram partijas numura vai datuma veidā. Katram ražotājam, kas vēlas tirgot speķi ar nosaukumu “Tiroler Speck”, jābūt iekļautam pieteikuma iesniedzējas grupas uzturētajā ražotāju sarakstā, kas pieejams vietnē www.tirolerspeck.info. Par visām saimniecībām, kas ražo un iepako ar AĢIN “Tiroler Speck” apzīmēto produktu saskaņā ar šīs specifikācijas noteikumiem, šajā sarakstā ir norādīta šāda informācija: saimniecības numurs, uzņēmuma nosaukums un adrese. Ja uzņēmumam ir vairākas ražotnes, kurās katrā tiek veikti atsevišķi ar AĢIN “Tiroler Speck” apzīmētā produkta ražošanas posmi, vai vairākas pasta adreses vienā un tajā pašā rajonā, šīs ražotnes var iekļaut ražotāju sarakstā kā saimniecību grupu.

Iepriekš izklāstītie komentāri, kas attiecas uz 5.d punktu un attiecīgās izcelsmes norādes atzīšanas laikā bija iekļauti minētajā punktā, nu ir pārvietoti uz 4.6. punktu “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu”.

3. Ražošanas metode

Produkta specifikācijas 5.e punkts:

“Apstrādājot 5.b punktā uzskaitītos gabalus, jāievēro šādi kritēriji:

- visiem gabaliem, no kuriem gatavo speķi “Tiroler Speck”, jābūt tradicionāli nogrieztiem gabaliem (sk. 3. pielikumu),
- tiem jābūt apsālītiem ar sausu sāli (ierīvētiem ar sausu sāls un garšvielu maisījumu) un izturētiem sālījumā,

- kūpināšanā un ar to saistītajā žāvēšanā dūmu un telpas temperatūra nepārsniedz 20 °C,
- gaisžāvēšana un nogatavināšana notiek telpā, kurā gaisa temperatūra ir 10–15 °C un relatīvais gaisa mitrums 60–80 %. Jānodrošina pietiekama gaisa apmaiņa,
- žāvēšana un nogatavināšana notiek tik vienmērīgi, lai neveidotos sausa mala,
- produktam jābūt brīvam no parazītiem un kaitēkļiem,
- ir aizliegts norādītajos gabalos injicēt sāļjumu un apstrādāt tos ar vakuuma masētāju,
- kvalitātes pārbaudīšanai izmanto 4. pielikumā iekļauto pārbaudes shēmu.”

tiek grozīts šādi:

“4.5.1. Zinātība – zināšanas par ražošanu

Viss ar AĢIN “Tiroler Speck” apzīmētā produkta ražošanas process notiek ražošanas saimniecībās, kas ir iekļautas ražotāju sarakstā, un tas ir jāpārtrauga *Tiroler Speckmeister* jeb Tiroles speķa meistaram.

Lai saglabātu ar AĢIN “Tiroler Speck” apzīmētā produkta kvalitāti, speciālistiem, kas strādā par Tiroles speķa meistarību, ir jāpabeidz attiecīga apmācība, ko pieteikuma iesniedzēja grupa kvalitātes līmeņa uzturēšanas nolūkā piedāvā visiem ieinteresētajiem speciālistiem. Apmācība ir brīvi pieejama visiem, kas atbilst profesionālajām dalības prasībām. Tiroles speķa meistara profesionālās prasības ir izpildītas, ja ir izpildīti profesionālās atbilstības kritēriji, kas dod tiesības uz atbilstošu profesionālās darbības licenci (piemēram, persona ir pabeigusi gaļas meistara vai pārtikas tehnologa apmācību), vai persona var iesniegt pierādījumu par atbilstošu pieredzi auksti kūpinātu, jēli sāļtu produktu ražošanā. Tiroles speķa meistariem regulāri atkārtoti jāpiedalās šādā apmācībā, lai apmainītos ar pieredzi.

4.5.2. Gaļa kā izejviela

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,
- vēdera gabals ar ādu (ar vai bez skrimšļiem),
- pleca daļa ar ādu,
- kakla daļa bez ādas.

4.5.3. Ražošana

Gaļas gabalus iesāla ar sauso paņēmienu respektīvi iztur sāļjumā. Gaļas virsmu ierīvē ar vārāmo sāli (akmeņsāli vai jūras sāli), konservantiem (nitrātiem un/vai nitrātiem) un garšvielu maisījumu, kura sastāvā jābūt vismaz kadiķogām, melnajiem pipariem un ķiplokiem, un tā rezultātā veidojas sāļjums. Nedrīkst izmantot sāļjuma injicēšanas automātus, sāļjuma vakuuma masētājus un sāļjuma masētājus.

Pēc tam seko sāļšanas posms, kurā produkts tiek izturēts sāļjumā 2–7 °C temperatūrā. Šis miera periods parasti ilgst 7–35 dienas. Tā ilgums ir atkarīgs no gaļas gabala lieluma un tiek lietpratīgi aprēķināts tā, lai rezultātā iegūtais sāls saturs gatavajā produktā atbilstu 4.2.3. punktā aprakstītajām produkta fizikālķīmiskajām īpašībām.

Sāļšanas posmam seko aukstās žāvēšanas posms, kurā žāvēšana notiek 2–7 °C temperatūrā un kurš atkarībā no noteiktā ģeogrāfiskā apgabala reģiona ilgst līdz 14 dienām.

Pēc sildīšanas perioda, kurā produkts ne ilgāk kā 24 stundas tiek sildīts ne vairāk kā 28 °C temperatūrā, tiek veikta aukstā kūpināšana, turklāt dūmu radīšanai jāizmanto malka, no kuras vismaz 50 % ir iegūti no dižskābarža vai oša.

Aukstā kūpināšana ir īpašs, reģionam raksturīgs process, kurā dūmu temperatūra nepārsniedz 22 °C. Sālījumā izturētos, auksti žāvētos gaļas gabalus kūpinātavā 4–14 dienas pamišus kūpina un žāvē bez dūmiem. Kūpināšanas posmu ilgumu un intensitāti nosaka Tiroles speķa meistars.

Visbeidzot gaļu nogatavina, žāvējot gaisā. Ja nav piemērotu telpu, kurās būtu nodrošināta gaisa kondicionēšana, speķi var ražot tikai tajos gadalaikos, kuros gaisa temperatūra lielākoties ir zemāka par 17 °C, bet gaisa mitrums robežās no 60 % līdz 90 %. Gaisžāvēšanas ilgumu Tiroles speķa meistars aprēķina, ņemot vērā reģionā tai laikā valdošos klimatiskos apstākļus un gaļas gabalu lielumu.

4.5.4. Sagriešana un iepakšana

Gatavā nožāvētā ar AĢIN "Tiroler Speck" apzīmētā produkta virsmu vajadzības gadījumā notīra un nopolē, un tad produktu sagriež gabalos izmantošanai mājāsaimniecībās vai atbrīvo no ādas, sagatavo un sagriež šķēlēs, vai arī sagatavo tūlītējai izmantošanai ēdienu gatavošanā, un visos gadījumos iepak vakuumā vai aizsargatmosfērā.

Lai nepieļautu nelabvēlīgu ietekmi, kādu varētu radīt oksidācija un izžūšana, laikam starp sagriešanu un iepakšanu jābūt īsam. Produkts jāsgriež Tiroles speķa meistaram pašam vai kādam citam viņa uzraudzībā.

Lai pārliecinātos 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" apzīmēto produktu iepakoto vienību ražošanas darbības veic tikai attiecīgajā ražošanas saimniecībā vai saimniecību grupā.

Atkāpjoties no prasības, ka sagriešana jāveic Tiroles speķa meistara uzraudzībā, speķi, kas marķēti ar AĢIN "Tiroler Speck", iepakoti nesagrieztā veidā var pārdot pārtikas mazumtirdzniecības vai sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumiem, ja šo speķi pēcāk sagriež patērētāja klātbūtnē un ja šādi pārdotu produktu 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, kas liecinātu, ka partija ir defektīva un ka tādējādi arī speķis, kuru plānots pārdot nesagrieztā veidā, varētu būt defektīvs.

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 izžūšanas vai pelējuma izraisītu mikrobioloģisku bojājumu dēļ. Ar AĢIN "Tiroler Speck" apzīmētos produktus pēc tam sagriež gabalos izmantošanai mājāsaimniecībās vai atbrīvo no ādas, sagatavo un sagriež šķēlēs, vai arī sagatavo tūlītējai izmantošanai ēdienu gatavošanā, un visos gadījumos iepak vakuumā vai aizsargatmosfērā (galīgajā iepakojumā).

Atkāpjoties no prasības, ka galīgā iepakšana jāveic ražošanas saimniecībā vai saimniecību grupā, partijas, kas zināšanu radīšanas un zināšanu apmaiņas satvarā saražotas kolektīvi tikai tādēļ, lai uzlabotu ar AĢIN "Tiroler Speck" apzīmēto produktu kvalitāti, var būt kopīgi ražotas vairākās licencētās ražošanas saimniecībās, kas iekļautas ražotāju sarakstā. Šajā gadījumā atsevišķi ražošanas posmi vai ražošanas procesa daļas, tostarp sagriešana un iepakšana, iepakojuma materiāla izvēlēšanās un ar to saistītā produkta glabāšanas laika aprēķināšana, tiek veikti dažādās saimniecībās un tiem nav jānotiek vienā ražošanas saimniecībā vai saimniecību grupā."

Pamatojums

Lai garantētu produkta "Tiroler Speck" unikālo kvalitāti, kuras pamatā ir galvenokārt ražotāju zināšanas par tradicionālo ražošanas metodi, ražošanas procesā tika ieviestas izmaiņas. Sākotnējā specifikācijā iekļautā teksta formulējums ir precizēts, un tagad šī tradicionālā ražošanas metode tekstā ir aprakstīta sīkāk, proti, ir sniegta precīzāka apstrādes metodes definīcija, kurā papildus norādīts, ka produkta īpašības būtiski ietekmē tas, ka speķi sagriež un iepak vakuumā pēc ražošanas. Noteikums, ka speķis jāsgriež gabalos vai šķēlēs un jāiekopo noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā tūlīt pēc pēdējā ražošanas posma (gaisžāvēšana), ir iekļauts tādēļ, lai garantētu ar AĢIN "Tiroler Speck" apzīmētā produkta kvalitātes saglabāšanos.

Atsevišķie grozījumi attiecas uz turpmāk minētajiem punktiem.

— *Zinātība – zināšanas par ražošanu*

Tā kā pastāvošajā specifikācijā nebija nekādu būtisku komentāru attiecībā uz ražotāju zināšanām par tradīcijām, specifikācija šajā ziņā ir konkretizēta un ir aprakstīta speciālistu kvalifikācija. Specifikācijā ir iekļauts amata nosaukums “Tiroles speķa meistars” (*Tiroler Speckmeister*), kas ir vispārārtīts attiecīgajā ģeogrāfiskajā apgabalā un ar ko apzīmē prasmīgu darbinieku, kuram ir produkta ražošanai nepieciešamā zinātība. Ir aprakstītas arī īstenotās darbības, kuru mērķis ir tradīciju tālāknodošanā nodrošināt kvalitāti un ar kurām var faktiski novērst zinātnības izzušanu vai vājināšanos un saglabāt tradicionālās zināšanas par produktu.

— *Gaļa kā izejviela*

Apraksts par izmantojamajiem gaļas gabaliem no 5.b punkta “Apraksts” un 3. pielikuma “Cūkgaļas ražošanas nosacījumi un prasības attiecībā uz svaigu gaļu – gaļas gabali” D punkta “Sagriešana”, kuros tas bija izklāstīts sākotnēji, ir pārvietots uz atsevišķu punktu “Gaļa kā izejviela”, kas iekļauts sadaļā par ražošanas metodi.

Specifikācijas 4. pielikumā iekļautā shēma “Gatavā produkta sensorajai analīzei piemērojamā testēšanas shēma” ir svītrotā, jo ražošanas metode ir aprakstīta sīkāk un izsmeltošāk un kvalitātes kontrole tagad ir aprakstīta 4.7. punktā.

— *Ražošana*

Ir sīki aprakstīti speķa “Tiroler Speck” ražošanas posmi, sākot no gaļas gabalu iesālīšanas ar sauso paņēmienu respektīvi izturēšanas sāļjumā līdz pat nogatavināšanas posmam, kurā notiek gaisžāvēšana, un aprakstā ir minēti tehniskie parametri, kas jāievēro, lai garantētu kvalitāti.

Lai būtu skaidri saprotams, cik svarīgi kvalitātes nodrošināšanas nolūkā ir pastāvīgi uzraudzīt ražošanas procesu, specifikācijā ir skaidri norādīts, ka visam ražošanas procesam jānoris ražošanas saimniecībā vai saimniecību grupā (sk. “saimniecību grupas” definīciju grozījumu pieteikuma 2. punktā vai produkta specifikācijas 4.4. punktā), lai gadījumos, kad konstatēta nepietiekama kvalitāte, varētu ātri un laikus pielāgot vēl ražošanas procesā esošo partiju kontroles parametrus (piemēram, katra procesa posma temperatūru, mitrumu vai ilgumu).

Taču, lai popularizētu un pilnveidotu zināšanas par produktiem, kas apzīmēti ar AĢIN “Tiroler Speck”, produkta specifikācijas 4.4. punktā ir paredzēta arī “kolektīva ražošana”, kurā atsevišķus ražošanas procesa posmus vai daļas, tostarp sagriešanu un iepakojšanu, iepakojuma materiāla izvēlēšanos un ar to saistīto produkta glabāšanas laika aprēķināšanu, veic vairākas saimniecības, kas ir reģistrētas ar AĢIN “Tiroler Speck” apzīmēto produktu ražotājas, un tie nav jāveic vienā ražošanas saimniecībā vai saimniecību grupā. Tādējādi var salīdzināt ar šo ražošanas metodi saistīto ietekmi uz produkta kvalitāti un sniegt eksperta novērtējumu. Šādā veidā gūtās atziņas tiek iestrādātas Tiroles speķa meistarū apmācībā, kurā kvalitātes nodrošināšanas nolūkā tiek saglabātas un pilnveidotas zināšanas par produktiem, kas apzīmēti ar AĢIN “Tiroler Speck”.

— *Sagriešana un iepakojšana*

Ierobežojumam, ka speķi “Tiroler Speck” drīkst sagriezt un iepakot tikai noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, ir objektīvs pamatojums – šo ierobežojumu jo īpaši pamato kvalitātes kritēriji, turklāt tas atbilst vietējo ražotāju iedibinātajai godīgajai praksei. Speķa sadalīšanas, kā arī sagriešanas un šķēlēšanas procesa norises vieta ir jāierobežo, jo tā ietekmē produkta īpašības.

Ar AĢIN “Tiroler Speck” apzīmēto produktu izejvielu sagriešanā, gabalu veidošanā, kā arī sagriešanā patēriņam piemērotos gabalos atklājas speķa iekšējā struktūra. Šajos ražošanas posmos tiek veikta profesionāla novērtēšana Tiroles speķa meistarū uzraudzībā, lai novērtētu atbilstību produkta specifikācijas 4.2. punkta prasībām un garantētu nevainojamu produkta kvalitāti. Tādējādi tiek nodrošināts, ka produkts atbilst tam piedēvētajai kvalitātei un nezaudē labo reputāciju. Ja griešanas laikā tiek konstatēti nepārprotami defekti (piemēram, sasmakums, krāsas defekti vai nevēlama sausas malas veidošanās), Tiroles speķa meistarū uzraudzībā nekavējoties tiek veiktas darbības, lai vēl ražošanas procesā esošām partijām vai vienībām pielāgotu kontroles parametrus (piemēram, katra procesa posma temperatūru, mitrumu vai ilgumu) un tādējādi saglabātu produkta kvalitāti un nepieļautu defektu rašanos nākamajās partijās. Lai atsaukums par kvalitāti varētu saņemt nekavējoties, ar AĢIN “Tiroler Speck” apzīmēto produktu iepakoto vienību ražošanas darbības veic tikai ražošanas saimniecībā vai saimniecību grupā; izņēmums ir partijas, kas kvalitātes uzlabošanas nolūkā tiek ražotas kolektīvi un ko drīkst ražot vairākas saimniecības kopā (kolektīva ražošana).

Pēc nesagriezta speķa "Tiroler Speck" ražošanas beigām produkts var turpināt žūt vai tam var rasties pelējuma izraisīti mikrobioloģiski bojājumi, tāpēc pirms izplatīšanas tas jāiepako ražošanas vietā. Ja organizatorisku iemeslu dēļ pēc žāvēšanas posma beigām un pirms griešanas sākuma saražotais speķis ir jāuzglabā, to vispirms iepakot sākotnējā iepakojumā vakuumā vai aizsargatmosfērā, lai nepazeminātos produkta kvalitāte, un pēc tam to uzreiz sagriež gabalos izmantošanai mājāsaimniecībā vai atbrīvo no ādas, apgriež un sagriež šķēlēs, vai arī sagatavo tūlītējai izmantošanai ēdinu gatavošanā un iepakot galīgajā iepakojumā vakuumā vai aizsargatmosfērā.

Nolūkā saglabāt augsto kvalitāti gan iepriekš minētā sagriešana un šķēlēšana, gan iepakojšanas process vienmēr ir notikuši tikai noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, lai Tiroles speķa meistara uzraudzībā varētu profesionāli novērtēt produkta iekšējo struktūru un saņemt pozitīvas atsauksmes par kvalitāti.

Atkāpjoties no prasības, ka sagriešana jāveic Tiroles speķa meistara uzraudzībā, speķi, kas marķēti ar AĢIN "Tiroler Speck", iepakot nesagrieztā veidā var pārdot pārtikas mazumtirdzniecības vai sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumiem, ja šo speķi pēcāk sagriež patērētāja klātbūtnē un ja šādi pārdotu produktu 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, kas liecinātu, ka partija ir defektīva un ka tādējādi arī speķis, kuru plānots pārdot nesagrieztā veidā, varētu būt defektīvs.

Šis atbrīvojums tika ieviests, lai iepakot nesagrieztu speķi "Tiroler Speck" varētu piegādāt tām patēriņa nozarēm (pārtikas mazumtirdzniecības un sabiedriskās ēdināšanas nozarei), kurās uz vietas nav tādu speciālistu kā Tiroles speķa meistars, kas varētu sagriezt speķi "Tiroler Speck". Lai varētu izmantot 4.4. punktā aprakstīto izcelsmes apliecinājumu nolūkā garantēt ar AĢIN "Tiroler Speck" apzīmēto produktu kvalitāti gadījumā, kad tie tiek piegādāti nesagrieztā veidā, tika noteikts maksimālais ierobežojums 10 % apmērā no konkrētās dienas partijas. Iepakotus ar AĢIN "Tiroler Speck" apzīmētus produktus abām iepriekš minētajām patēriņa nozarēm var piegādāt, ievērojot minēto ierobežojumu, jo nesagrieztā veidā tiek piegādāts pavisam neliels daudzums ar AĢIN "Tiroler Speck" apzīmēto produktu un ražošanas partijai vienmēr tiek veikta kvalitātes kontrole, kurā var izdarīt ar kontroli saistītus secinājumus par veselu vienību respektīvi nesagrieztiem gabaliem.

Tādējādi tiek nodrošināts, ka ražotājs uz vietas veic kontroli, kas garantē produkta kvalitāti un autentiskumu. Ja ar AĢIN "Tiroler Speck" apzīmētos produktus grieztu un iepakotu ārpus ražošanas apgabala, tie tiktu pārvesti uz daudzām apstrādes vietām un šā procesa laikā vairākkārt pārdoti. Šie tirdzniecības kanāli ir nepārredzami, tāpēc rezultatīva kontrole un izsekojamība nebūtu iespējama, jo bez ražotāju reģistrā reģistrēta identifikācijas numura (saimniecības numurs un partijas identifikators partijas numura vai datuma veidā, pēc kura visi tirgus dalībnieki un patērētāji var pārbaudīt visu iepakoto produktu izsekojamību un vienlaikus katru partiju var viennozīmīgi sasaistīt ar ražošanas uzņēmumu) sagrieztu iepakoto speķi "Tiroler Speck" nevarētu uzskatīt par autentisku. Prasība, ka šis posms veicams ražošanas apgabalā un ka ir veicamas attiecīgās kontroles uz vietas, tiek uzskatīta par nepieciešamu un samērīgu pasākumu, kas garantē ar AĢIN "Tiroler Speck" apzīmētā gatavā produkta kvalitāti.

Kopš izcelsmes norādes sākotnējās reģistrācijas ar AĢIN "Tiroler Speck" apzīmētos produktus galvenokārt izplata jau ražotāja sagrieztus gabalos vai šķēlēs. Tā kā sākotnējā specifikācijā nebija skaidri izklāstīti sagriešanas un iepakojšanas procesa noteikumi, tie nu ir konkrēti noteikti, lai radītu lielāku skaidrību.

4. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Produkta specifikācijas 5.f punkts tiek izteikts šādā redakcijā:

"Daudzu paaudžu garumā speķa "Tiroler Speck" ražošana ir izveidojusies par tradicionālu gaļas pārstrādes veidu Tiroles zemnieciskajos kalnu apvidos, kuros svaigu gaļu nebija iespējams atdzēsēt. Obligāti ražošanas procesa posmi ir gaļas žāvēšana tīrajā kalnu gaisā un viegla kūpināšana, kurā izmanto īpašu garšvielu maisījumu un dižskābarža vai oša malku, un šie posmi piešķir speķim "Tiroler Speck" tā raksturīgās īpašības.

Speķa "Tiroler Speck" garšvielu receptes un ražošanas metodes 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. Šis produkts vairākās paaudzēs ir ticis augstu vērtēts tā augstās uzturvērtības, ilgā glabāšanas laika un dažādo izmantošanas iespēju dēļ."

un tiek grozīts šādi:

"4.6. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Gadsimtiem ilgi vietējā lauku virtuve nav bijusi iedomājama bez speķa "Tiroler Speck".

Dokumentos minētās atsauces liecina par speķa ilgo vēsturi Tirolē. Darbā “Tiroles miesnieku aroda vēsture” (“Geschichte der Tiroler Metzgerhandwerks”, Universitätsverlag Wagner, 1982) Nikolauss Grafs (*Nikolaus Graff*) un Hermanis Holcmans (*Hermann Holzmann*) cita starpā min 1573. gada 23. jūlija cenu par mārciņu speķa kopā ar cūkgaļas desām. Speķa nozīme Tiroles iedzīvotāju ēdienkartē ir minēta arī citos šā darba fragmentos. Piemēram, tajā teikts, ka pat privātam patēriņam cūkgaļa tirgū tika pārdota lielos gabalos, no kuriem gatavoja speķi. Vairums cūkgaļas tika iesālīta un tad kūpināta, un to visu gadu cēla galdā speķa un kūpinātas cūkgaļas veidā.

Par produkta “Tiroler Speck” augsto kvalitāti un reputāciju jāpateicas klimatisko faktoru kombinācijai un Tiroles speķa meistaruru zinātībai. Alpu kalnu iekšējam klimatam ir raksturīgas subkontinentāla klimata pazīmes un reģionālas klimatiskas atšķirības, vasaras reģionā lielākoties ir mitras, bet rudenī sausi; šo klimata apstākļu ietekmē ir attīstījušās īpašas pārtikas krājumu veidošanas metodes un ir izveidojusies īpaša no gadalaika un laikapstākļiem atkarīga ar AĢIN “Tiroler Speck” apzīmētā produkta ražošanas metode. Daudzu paaudžu garumā speķa “Tiroler Speck” ražošana ir izveidojusies par tradicionālu gaļas pārstrādes veidu Tiroles zemnieciskajos kalnu apvidos, kuros svaigu gaļu nebija iespējams atdesēt. No paaudzes paaudzē nodotās zināšanas par žāvēšanu tīrajā Tiroles kalnu gaisā un saudzējošo kūpināšanu, kurā izmanto īpašus garšvielu maisījumus un dižskābarža vai oša malku, piešķir speķim “Tiroler Speck” tā specifiskās īpašības.

Augsta līmeņa īpašajai kompetencei, kas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā izveidojusies attiecībā uz ražošanas metodēm un nogatavināšanas procesa kontroli un nodota no paaudzes paaudzē, ir ļoti liela nozīme produkta kvalitāti veidojošo organoleptisko īpašību nodrošināšanā. Speķa “Tiroler Speck” garšvielu recepti un ražošanas metodi katra zemnieku paaudze nodeva tālāk saviem pēcnācējiem. No šīs individuāli nodotās tradīcijas ir izveidojusies vispārpieņemts priekšstats par to, kā mūsdienās jānotiek speķa “Tiroler Speck” komerciālajai ražošanai. Šis produkts vairākās paaudzēs ir ticis augstu vērtēts tā augstās uzturvērtības, ilgā glabāšanas laika un dažādo izmantošanas iespēju dēļ.

Tiroles speķa meistaruru zināšanas un amatnieciskā tradīcija garantē produkta kvalitāti un nodrošina tās saglabāšanu. Gadsimtu gaitā uzkrātā Tiroles speķa meistaruru praktiskā pieredze saistībā ar izejvielu un klimatisko apstākļu ietekmi uz produkta kvalitāti (tostarp zināšanām par traucējošiem faktoriem, noviržu 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. Tas, ka ražošanas procesu pārrauga Tiroles speķa meistars, kurš pastāvīgi pilnveidojas speciālās apmācībās, novērš kaitīgu ietekmi uz produktu un nepieļauj kvalitātes pazemināšanos. Lai popularizētu un turpinātu pilnveidot zināšanas par speķi “Tiroler Speck”, vairākas saimniecības sadarbojas speķa “Tiroler Speck” ražošanā, kā aprakstīts 4.5. punktā. No šīs sadarbības izrietošās atziņas par ietekmi uz produkta kvalitāti tiek iestrādātas Tiroles speķa meistaruru apmācībās, kuru mērķis ir saglabāt, pilnveidot un uzlabot to zinātību.”

Pamatojums

Specifikācija ir pielāgota Regulas (ES) Nr. 1151/2012 prasībām, proti, vēsturiski novērojumi, piemēram, ar speķi “Tiroler Speck” saistītas dokumentāras liecības un senas tradīcijas, kas sākotnēji bija aprakstīti sadaļā par izcelsmes apliecinājumu, ir pārvietoti uz 4.6. punktu “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu”.

Ģeogrāfiskā apgabala klimatisko faktoru un cilvēkfaktoru ietekme ir izsmēloši aprakstīta, un sīki izklāstīta ir arī līdz šim specifikācijā tikai garāmejojot pieminētā reģionālo ražotāju īpašā kompetence, kas ietver tradicionālās zināšanas par īpašām pārtikas krājumu uzglabāšanas metodēm, kuru ietvaros ir izveidojusies īpaša no gadalaika un laikapstākļiem atkarīga ar AĢIN “Tiroler Speck” apzīmēto produktu ražošanas metode, kā arī ražotāju augsta līmeņa prasmes, kas attiecas uz ražošanas metodēm un nogatavināšanas procesa kontroli, – prasmes, kam ir liela nozīme produkta organoleptisko īpašību veidošanā.

Papildus tam ir arī uzsvērtas organoleptiskās īpašības, kas produktu padara īpašu un nodrošina tā kvalitāti un raksturīgo izskatu.

5. Marķējums

Produkta specifikācijas 5.h punkta sākotnējā redakcija:

“Aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Tiroler Speck” nedrīkst tulkot citās valodās. Tā jānorāda uz etiķetes ar skaidri salasāmiem un neizdzēšamiem burtiem, un tai jāizceļas visu pārējo uzrakstu vidū.

Uzreiz aiz tās kopīgajā saziņas valodā, kas ir lietota šim produktam, ir jābūt vārdiem “aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde” un/vai saīsinājumam “AĢIN”. Var būt norādīti arī vārdi, uzvārdi, uzņēmumu nosaukumi un privāti marķējumi, ciktāl tie nemaldina pircēju.

Speķi “Tiroler Speck” var pārdot neiekot, iepakot vakuumā vai aizsargatmosfērā nesagrieztu, sagrieztu gabalos vai sagrieztu šķēlēs.”

tiek aizstāta ar šādu:

“Uz katras pārdošanai gatavās iepakojuma vienības ir jānorāda saimniecības numurs, partijas identifikators partijas numura vai datuma veidā un vārds “Tiroler Speck g.g.A.” šādā formātā un labi redzamā vietā ar labi salasāmiem un neizdzēšamiem burtiem. 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.”

Pamatojums

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.

6. Cita informācija

6.1. Atbildīgā struktūra dalībvalstī

Nosaukums: *Österreichisches Patentamt*
Adrese: *Dresdner Straße 87*
1200 Wien
ÖSTERREICH

Tālr.: +43 1534240
Fakss: +43 153424535
E-pasts: *Herkunftsangaben@patentamt.at*

6.2. Organizācija

Nosaukums: *Konsortium Tiroler Speck g.g.A.*
Adrese: *Bundesstraße 33*
6551 Pians
ÖSTERREICH

Tālr.: +43 544269001190
Fakss: +43 5442636211190
E-pasts: *kontakt@tirolerspeck.info*

Grupas sastāvs: ražotāji

Pamatojums

Kopš produkta nosaukums ir kļuvis aizsargāts, pieteikuma iesniedzējas grupas nosaukums ir mainījies; tagad tas ir atjaunināts, un ir grozīta arī kompetentās iestādes kontaktinformācija.

6.3. Kontroles struktūra

Sadaļa, kurā ietverta kontroles struktūras kontaktinformācija, ir grozīta, jo nu tiek izmantota cita, privāta kontroles struktūra. Kontroles tagad veic šāda kontroles struktūra:

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

Tālr.: +43 592923100
Fakss: +43 592923199
E-pasts: *office@biko.at*

Kontroles uzdevumi ir precīzāk noteikti un reglamentēti, lai kontroļu laikā tiktu ņemti paraugi no tirgus un/vai no saimniecības, kā arī tiktu veikta saimniecības pārbaude uz vietas, lai pārliecinātos par produkta īpašībām un datiem, kas norādīti izcelsmes apliecinājumā. Tāpēc specifikācijā ir noteikti vissvarīgākie kontroles punkti.

6.4. Valsts prasības

Visa sadaļa "Valsts prasības" ir svītrotā.

6.5. Redakcionāli grozījumi

6.5.1. Karte (produkta specifikācijas 2. pielikums) un attiecīgā piezīme sadaļā "Attiecīgais ģeogrāfiskais apgabals" ir aizstātas ar ģeogrāfiskā apgabala nosaukumu "Tiroles federālā zeme". Tādējādi ģeogrāfiskais apgabals ir skaidri un nepārprotami aprakstīts un karte nav vajadzīga.

6.5.2. Viss 3. pielikums, kurš bija minēts sadaļās "Attiecīgais ģeogrāfiskais apgabals" un "Ražošanas metode" un kurā bija norādīti cūkgaļas ražošanas nosacījumi un prasības attiecībā uz svaigu gaļu (gaļas gabaliem), ir svītrots. Šīs jomas prasības ir pārliecinoši izklāstītas ES higiēnas jomas tiesību aktu paketē, Eiropas tiesību aktos par barību un Regulā (EK) Nr. 1234/2007 par vienoto TKO un ir izrādījušās pietiekamas, lai nodrošinātu produkta kvalitāti. Tāpēc vairs nav nepieciešams pieprasīt, lai barība atbilstu Austrijas regulējumam. Tā kā dati par poliēnu saturu gaļas ražošanā izmantotajā barībā bieži vien nav pieejami pēc tam, kad gaļa tiek laista tirgū, un tā kā iekšējās kontroles sistēmas ietvaros veiktās analīzes liecina, ka kopš 2008. gada taukskābju līmenis ir saglabājies nemainīgs – daudzgadu vidējā vērtība ir 12,22 g/100 g (kas atbilst sākotnēji paredzētajai robežvērtībai) –, kritērijs, kas attiecas uz poliēnu saturu, arī nav nepieciešams, un tāpēc 3. pielikuma A–C punktā iekļautie noteikumi ir svītroti.

VIENOTS DOKUMENTS

"TIROLER SPECK"

ES Nr.: PGI-AT-02162 – 8.8.2016.

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 gatavots 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 sāļījumā, auksti kūpināts reģionam raksturīgā procesā, izmantojot malku, no kuras vismaz 50 % ir iegūti no dižskābarža vai oša, 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 jūtams sāļums.

Fizikālķīmiskās un mikrobioloģiskās īpašības

— Ūdens un olbaltumvielu attiecība: maks. 1,7 (pielaide + 0,2)

— Vārāmā sāls saturs (NaCl): maks. 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, vēdera gabals 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 sālīšanas 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 jāsgriež Tiroles speķa meistaram (*Tiroler Speckmeister*) – speciālistam, kas īpaši apmācīts ar AĢIN "Tiroler Speck" apzīmēto produktu ražošanā, – vai jāsgriež viņa uzraudzībā. Lai pārliecinātos 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" apzīmēto produktu iepakoto vienību ražošanas darbības veic tikai ražošanas saimniecībā vai saimniecību grupā, t. i., uzņēmumā, kam ir vairākas ražotnes, kurās katrā tiek veikti atsevišķi ar AĢIN "Tiroler Speck" apzīmētā produkta 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 tāpat 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 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 pēc tam sagriež gabalos izmantošanai māsaimniecībās vai atbrīvo no ādas, sagatavo un sagriež šķēlēs, vai arī sagatavo tūlītējai izmantošanai ēdienu gatavošanā, un visos gadījumos iepakoj vakuumā vai aizsargatmosfērā (galīgajā iepakojumā).

Ar AĢIN "Tiroler Speck" apzīmēto produktu iepakotu nesagrieztā veidā var pārdot pārtikas mazumtirdzniecības vai sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumiem, ja šo speķi pēcāk sagriež pircēja klātbūtnē un ja šādi pārdotu ar AĢIN "Tiroler Speck" apzīmēto produktu 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, kas liecinātu, ka partija ir defektīva un ka tādējādi arī speķis, kuru plānots pārdot nesagrieztā veidā, varētu būt defektīvs.

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

Uz katras pārdošanai gatavās iepakojuma vienības ir jānorāda saimniecības numurs, partijas identifikators partijas numura vai datuma veidā un vārdi "Tiroler Speck AĢIN" labi redzamā vietā ar labi salasāmiem un neizdzēsamiem burtiem. Var norādīt arī izmantoto gaļas gabalu un/vai ražotāja reģionu, kas ietilpst noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

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.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Tiroles federālā zeme

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Kalnainajā Tirolē, kurai raksturīgas zemnieku saimniecības, speķa ražošana paaudžu 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. Pārstrādes 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 procedūru, kas piešķir speķim “Tiroler Speck” tā raksturīgo tumši brūno ārieni. Gabaliem, izņemot kakla speķi, uz griezuma virsmas ir redzams balts tauku slānītis, gabali ir košsarkanā gaļas krāsā, kas gaļas malā ir tumšāka. Produkta unikālās īpašības ir tā aromātiski pikantā smarža, kurā uz cūkgaļas smaržas fona ir skaidri jūtama nogatavinātas gaļas smarža un viegli pikants aromāts ar jūtamdu dūmu un sāls noti. Reģionāli šajā kopainā parasti ir vērojamas organoleptisko īpašību atšķirības vai nianšes, 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 meistaruru zināšanas un amatnieciskā tradīcija garantē produkta kvalitāti un nodrošina tās saglabāšanu. Gadsimtu gaitā uzkrātā Tiroles speķa meistaruru praktiskā pieredze saistībā ar izejvielu un klimatisko apstākļu ietekmi uz produkta kvalitāti (tostarp zināšanām par traucējošiem faktoriem, noviržu 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 reģionā tai laikā valdošos klimatiskos apstākļus un gaļas gabala lielumu, lai tādā veidā nodrošinātu rūpīgu žāvēšanas procesu un nevainojamas kvalitātes produktu ar visām tam raksturīgajām īpašībām (tumši brūnu ārieni, vidēji stingru līdz stingru struktūru, kadiķogu aromātu ar jūtamdu sāls noti un dūmu smaržu).

Tas, ka ražošanas procesu pārrauga Tiroles speķa meistars, kurš pastāvīgi pilnveidojas speciālās apmācībās, novērš kaitīgu ietekmi uz produktu un nepieļauj kvalitātes pazemināšanos.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

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

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

ISSN 1977-0952 (elektroniskais izdevums)
ISSN 1725-5201 (papīra izdevums)



Eiropas Savienības Publikāciju birojs
2985 Luksemburga
LUKSEMBURGA

LV