

Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea

C 46



Edizzjoni bil-Malti

Informazzjoni u Avviżi

Volum 61

8 ta' Frar 2018

Werrej

IV Informazzjoni

INFORMAZZJONI MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĠI U AĠENZJI TAL-UNJONI EWROPEA

Il-Kunsill

2018/C 46/01	Avviż għall-attenzjoni tal-persuni soġġetti għall-miżuri restrittivi previsti fid-Deċiżjoni tal-Kunsill 2013/255/PESK u r-Regolament tal-Kunsill (UE) Nru 36/2012 dwar miżuri restrittivi fid-dawl tas-sitwazzjoni fis-Sirja	1
--------------	--	---

Il-Kummissjoni Ewropea

2018/C 46/02	Rata tal-kambju tal-euro	2
--------------	--------------------------------	---

INFORMAZZJONI DWAR IŻ-ŻONA EKONOMIKA EWROPEA

Awtorità ta' Sorveljanza EFTA

2018/C 46/03	Notifika ta' informazzjoni mill-Awtorità ta' Sorveljanza tal-EFTA abbażi tal-Artikolu 16(4) tar-Regolament (KE) Nru 1008/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar regoli komuni għall-operat ta' servizzi tal-ajru fil-Komunità — Revoka tal-obbligi tas-servizz pubbliku imposti fuq is-servizzi tal-linji tal-ajru skedati	3
--------------	---	---

2018/C 46/04	Notifika ta' informazzjoni mill-Awtorità ta' Sorveljanza tal-EFTA abbażi tal-Artikolu 16(4) tar-Regolament (KE) Nru 1008/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar regoli komuni għall-operat ta' servizzi tal-ajru fil-Komunità — Stabbiliment tal-obbligi tas-servizz pubbliku fir-rigward ta' servizzi tal-ajru skedati	3
2018/C 46/05	Notifika ta' informazzjoni mill-Awtorità ta' Sorveljanza tal-EFTA abbażi tal-Artikolu 17(5) tar-Regolament (KE) Nru 1008/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar regoli komuni għall-operat ta' servizzi tal-ajru fil-Komunità — Stedina għall-preżentazzjoni tal-offerti għall-operat ta' servizzi tal-ajru skedati skont l-obbligi tas-servizz pubbliku	4

V Awżi

PROCEDURI TAL-QORTI

Qorti tal-EFTA

2018/C 46/06	Talba għal Opinjoni Konsultattiva tal-Qorti tal-EFTA mill-Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht datata t-12 ta' Ottubru 2017 fil-Kawża Edmund Falkenhahn AG vs Awtorità tas-Suq Finanzjarju tal-Liechtenstein (il-Kawża E-9/17)	5
--------------	---	---

PROCEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI

Il-Kummissjoni Ewropea

2018/C 46/07	Notifika minn qabel ta' konċentrazzjoni (il-Każ M.8778 — Apollo Management/Phoenix Services) — Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal procedura ssimplifikata ⁽¹⁾	6
--------------	--	---

ATTI OHRAJN

Il-Kummissjoni Ewropea

2018/C 46/08	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel	8
--------------	---	---

⁽¹⁾ Test b'rilevanza għaż-ŻEE.

IV

(Informazzjoni)

INFORMAZZJONI MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĠI U AĠENZIJI
TAL-UNJONI EWROPEA

IL-KUNSILL

Avviż għall-attenzjoni tal-persuni soġġetti għall-miżuri restrittivi previsti fid-Deċiżjoni tal-Kunsill 2013/255/PESK u r-Regolament tal-Kunsill (UE) Nru 36/2012 dwar miżuri restrittivi fid-dawl tas-sitwazzjoni fis-Sirja

(2018/C 46/01)

L-informazzjoni li ġejja qed titressaq għall-attenzjoni tas-Sur Ali Ayyub (nru 56), is-Sur Fahd Jasim (nru 57), is-Sur Mohammed Ramez Tourjman (nru 221) u s-Sur Ahmad al-Hamu (nru 227), il-persuni li jidhru fl-Anness I għad-Deċiżjoni tal-Kunsill 2013/255/PESK ⁽¹⁾ u fl-Anness II għar-Regolament tal-Kunsill (UE) Nru 36/2012 ⁽²⁾ dwar miżuri restrittivi fid-dawl tas-sitwazzjoni fis-Sirja.

Il-Kunsill bihsiebu jemenda d-dikjarazzjonijiet tar-raġunijiet marbuta mal-persuni msemmija hawn fuq. Dawn il-persuni huma b'dan informati li jistgħu jipprezentaw talba lill-Kunsill biex jiksbu d-dikjarazzjoni tar-raġunijiet prevista qabel it-12 ta' Frar 2018, fl-indirizz li ġej:

Kunsill tal-Unjoni Ewropea
Segretarjat Generali
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Indirizz elettroniku: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ ĠU L 147, 1.6.2013, p. 14.

⁽²⁾ ĠU L 16, 19.1.2012, p. 1.

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Rata tal-kambju tal-euro ⁽¹⁾

Is-7 ta' Frar 2018

(2018/C 46/02)

1 euro =

	Munita	Rata tal-kambju		Munita	Rata tal-kambju
USD	Dollaru Amerikan	1,2338	CAD	Dollaru Kanadiż	1,5445
JPY	Yen Ġappuniż	134,84	HKD	Dollaru ta' Hong Kong	9,6463
DKK	Krona Daniża	7,4430	NZD	Dollaru tan-New Zealand	1,6897
GBP	Lira Sterlina	0,88675	SGD	Dollaru tas-Singapor	1,6291
SEK	Krona Żvediża	9,8585	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 335,72
CHF	Frank Żvizzeru	1,1610	ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	14,7640
ISK	Krona İzlandiża	125,00	CNY	Yuan ren-min-bi Ċin iż	7,7416
NOK	Krona Norveġiża	9,6618	HRK	Kuna Kroata	7,4413
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	IDR	Rupiah Indoneżjan	16 729,40
CZK	Krona Ċeka	25,230	MYR	Ringgit Malażjan	4,8155
HUF	Forint Ungeriz	309,81	PHP	Peso Filippin	63,236
PLN	Zloty Pollakk	4,1595	RUB	Rouble Russu	70,5211
RON	Leu Rumen	4,6555	THB	Baht Tajlandiż	38,976
TRY	Lira Turka	4,6681	BRL	Real Brażiljan	4,0070
AUD	Dollaru Awstraljan	1,5684	MXN	Peso Messikan	23,0468
			INR	Rupi Indjan	79,2655

⁽¹⁾ Sors: rata tal-kambju ta' referenza ppubblikata mill-Bank Ċentrali Ewropew.

INFORMAZZJONI DWAR IŻ-ŻONA EKONOMIKA EWROPEA

AWTORITÀ TA' SORVELJANZA EFTA

Notifika ta' informazzjoni mill-Awtorità ta' Sorveljanza tal-EFTA abbażi tal-Artikolu 16(4) tar-Regolament (KE) Nru 1008/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar regoli komuni għall-operat ta' servizzi tal-ajru fil-Komunità

Revoka tal-obbligi tas-servizz pubbliku imposti fuq is-servizzi tal-linji tal-ajru skedati

(2018/C 46/03)

Stat Membru	In-Norveġja
Rotta kkonċernata	Værøy – Bodø v.v.
Data oriġinali tad-dhul fis-seħh tal-obbligi tas-servizz pubbliku	fl-1 ta' Awwissu 2014 (notifikata fil-5 ta' Settembru 2013 fil-ĠU C 256 u fis-Suppliment taż-ŻEE Nru 50/2013)
Data tar-revoka	fl-1 ta' Awwissu 2019
Iindirizz mnejn jistgħu jinkisbu t-test u kull informazzjoni u/jew dokumentazzjoni rilevanti marbuta mal-obbligi tas-servizz pubbliku	Ministry of Transport and Communications PO Box 8010 Dep N-0030 OSLO NORWAY Tel. +47 22248353 E-mail: postmottak@sd.dep.no

Notifika ta' informazzjoni mill-Awtorità ta' Sorveljanza tal-EFTA abbażi tal-Artikolu 16(4) tar-Regolament (KE) Nru 1008/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar regoli komuni għall-operat ta' servizzi tal-ajru fil-Komunità

Stabbiliment tal-obbligi tas-servizz pubbliku fir-rigward ta' servizzi tal-ajru skedati

(2018/C 46/04)

Stat Membru	In-Norveġja
Rotta kkonċernata	Værøy – Bodø v.v.
Data tad-dhul fis-seħh tal-obbligi ta' servizzi pubbliċi	fl-1 ta' Awwissu 2019
Iindirizz mnejn jistgħu jinkisbu t-test u kull informazzjoni u/jew dokumentazzjoni rilevanti marbuta mal-obbligi tas-servizz pubbliku	Ministry of Transport and Communications PO Box 8010 Dep N-0030 OSLO NORWAY Tel. +47 22248353 E-mail: postmottak@sd.dep.no https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/?documenttype=dokumenter/anbud

Notifika ta' informazzjoni mill-Awtorità ta' Sorveljanza tal-EFTA abbażi tal-Artikolu 17(5) tar-Regolament (KE) Nru 1008/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar regoli komuni għall-operat ta' servizzi tal-ajru fil-Komunità

Stedina għall-preżentazzjoni tal-offerti għall-operat ta' servizzi tal-ajru skedati skont l-obbligi tas-servizz pubbliku

(2018/C 46/05)

Stat Membru	In-Norveġja
Rotot ikkonċernati	Værøy – Bodø v.v.
Perjodu ta' validità tal-kuntratt	1 ta' Awwissu 2019 – 31 ta' Lulju 2024
Skadenza għat-tressiq tal-offerti	25 ta' April 2018 12.00 hin lokali
Indirizz mnejn jistgħu jinkisbu t-test tal-istedina għall-preżentazzjoni għall-offerti u kull informazzjoni u/jew dokumentazzjoni rilevanti marbuta mal-offerta pubblika u mal-obbligi tas-servizz pubbliku modifikat	Ministry of Transport and Communications PO Box 8010 Dep N-0030 OSLO NORWAY Tel. +47 22248353 E-mail: postmottak@sd.dep.no https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/?documenttype=dokumenter/anbud

V

(Avviżi)

PROCEDURI TAL-QORTI

QORTI TAL-EFTA

Talba għal Opinjoni Konsultattiva tal-Qorti tal-EFTA mill-Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht datata t-12 ta' Ottubru 2017 fil-Kawża Edmund Falkenhahn AG vs Awtorità tas-Suq Finanzjarju tal-Liechtenstein

(Il-Kawża E-9/17)

(2018/C 46/06)

Permezz ta' ittra datata t-12 ta' Ottubru 2017 saret talba lill-Qorti tal-EFTA mill-Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht (Bord tal-Appelli tal-Awtorità tas-Suq Finanzjarju), li waslet għand ir-Registru tal-Qorti fit-12 ta' Ottubru 2017, għal Opinjoni Konsultattiva fil-Kawża Edmund Falkenhahn AG vs l-Awtorità tas-Suq Finanzjarju tal-Liechtenstein dwar il-mistoqsijiet li ġejjin:

- I/1. Huwa kompatibbli mad-Direttiva 2009/110/KE tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tas-16 ta' Settembru 2009 dwar il-bidu, l-eżerċizzju u s-superviżjoni prudenzjali tan-negozju tal-istituzzjonijiet tal-flus elettronici (id-Direttiva dwar il-Flus Elettronici) jekk il-flus elettronici jkollhom valur differenti mill-valur nominali meta jaslu l-fondi fil-perjodu bejn il-hruġ (l-Artikolu 11(1)) u r-rimborż (l-Artikolu 11(2)), sakemm ir-rimborż (l-Artikolu 11(2)) ikun mill-inqas bil-valur nominali tagħhom?
- I/2. Jekk il-Mistoqsija I/1 titwieġeb fl-affermattiv: Jistal-valur differenti msemmi fil-Mistoqsija I/1 ikun marbut ma' valur varjabbli (bħal pereżempju l-prezz tad-deheb)?
- I/3. Jekk il-Mistoqsija I/2 titwieġeb fl-affermattiv: F'każ ta' rabta ma' valur varjabbli (bħal pereżempju l-prezz tad-deheb), huwa kompatibbli mal-Artikolu 12 tad-Direttiva dwar il-Flus Elettronici għal rimborż (l-Artikolu 11(2)) li għandu jitwettaq fuq ammont 'il fuq mill-valur nominali?
- II/1. L-Artikolu 7(2), l-ewwel u t-tieni subparagrafu tad-Direttiva dwar il-Flus Elettronici jiddefinixxu b'mod eżawrjenti liema għandhom jiġu kkunsidrati bħala beni sikuri ta' riskju baxx fi hdan it-tifsira tal-ewwel sentenza tal-Artikolu 7(1) tad-Direttiva dwar il-Flus Elettronici moqri flimkien mal-Artikolu 9(1)(a) tad-Direttiva 2007/64/KE tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tat-13 ta' Novembru 2007 dwar is-servizzi ta' hlas fis-suq intern (id-Direttiva dwar is-Servizzi ta' Hlas)?
- II/2. Jekk il-Mistoqsija II/1 titwieġeb fin-negattiv: L-Artikolu 9(1)(a) tad-Direttiva dwar is-Servizzi ta' Hlas jipprekludi lill-awtorità kompetenti milli tiddefinixxi x'jikkostitwixxi assi siguri, (likwidi) b'riskju baxx biss bħala parti mid-deċiżjoni dwar l-ghoti ta' awtorizzazzjoni skont l-Artikolu 10 tad-Direttiva dwar il-Flus Elettronici?
- II/3. Jekk il-Mistoqsija II/2 titwieġeb fin-negattiv: Ir-referenza għall-Artikolu 9(1) u (2) tad-Direttiva dwar is-Servizzi ta' Hlas li tinsab fl-ewwel sentenza tal-Artikolu 7(1) tad-Direttiva dwar il-Flus Elettronici għandha tiġi interpretata li tfisser "beni sikuri ta' riskju baxx" fis-sens tal-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 7(2) tad-Direttiva dwar il-Flus Elettronici jew bħala li tfisser "beni sikuri, likwidi ta' riskju baxx"?
- II/4. Fid-dawl tar-risposta mogħtija għall-Mistoqsija II/3: Id-deheb huwa beni (likwidi) ta' riskju baxx?

PROCEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA
TAL-KOMPETIZZJONI

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Notifika minn qabel ta' konċentrazzjoni

(Il-Każ M.8778 — Apollo Management/Phoenix Services)

Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2018/C 46/07)

1. Fit-2 ta' Frar 2018, il-Kummissjoni rċeviet avviż ta' konċentrazzjoni proposta skont l-Artikolu 4 u b'segwitu għal referenza skont l-Artikolu 4(5) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽¹⁾.

Dan l-avviż jikkonċerna l-imprizi li ġejjin:

— Apollo Management, LP ("Apollo", l-Istati Uniti tal-Amerika);

— Phoenix Services International LLC ("Phoenix", l-Istati Uniti tal-Amerika).

Apollo takkwista, fis-sens tal-Artikolu 3(1)(b) tar-Regolament dwar l-Għaqdiet il-kontroll uniku ta' Phoenix kollha kemm hi.

Il-konċentrazzjoni hija mwettqa permezz ta' xiri ta' ishma.

2. L-attivitajiet kummerċjali tal-imprizi kkonċernati huma:

— Apollo: tikkontrolla diversi fondi ta' investiment li jinvesti globalment f'kumpaniji u f'dejn f'diversi negozji bħall-industriji tal-kimika, tal-kruċjieri, sptarjiet, sigurtà, servizzi finanzjarji u l-ippakkjar tal-ħġieġ;

— Phoenix: tipprovdi servizzi lill-produtturi tal-azzar bħall-immaniġġar, l-ipproċessar u l-bejgħ ta' gagazza, kif ukoll fl-irkupru jew t-tibdil fid-daqs tal-metall skrappjat għall-ispeċifikazzjonijiet tal-klijenti.

3. Wara eżami preliminari, il-Kummissjoni tqis li t-tranzazzjoni notifikata tista' taqa' fil-kamp ta' applikazzjoni tar-Regolament dwar l-Għaqdiet. Madankollu, id-deċiżjoni finali dwar dan il-punt hija riżervata.

Skont l-Avviż tal-Kummissjoni dwar proċedura simplifikata għat-trattament ta' ċerti konċentrazzjonijiet skont ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽²⁾ jinhtieg li jiġi nnutat li dan il-każ jista' jiġi kkunsidrat għal trattament skont il-proċedura stabbilita fl-Avviż.

4. Il-Kummissjoni tistieden lil terzi persuni interessati biex jibagħtulha l-kummenti li jista' jkollhom dwar l-operazzjoni proposta.

Il-kummenti jridu jaslu għand il-Kummissjoni mhux aktar tard minn għaxart ijiem wara d-data ta' din il-pubblikazzjoni. Jinhtieg li r-referenza li ġejja dejjem tiġi speċifikata:

M.8778 — Apollo Management/Phoenix Services

⁽¹⁾ ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1 (ir-"Regolament dwar l-Għaqdiet").

⁽²⁾ ĠU C 366, 14.12.2013, p. 5.

Il-kummenti jistghu jintbaghtu lill-Kummissjoni permezz tal-email, permezz tal-faks jew permezz tal-posta. Uża d-dettalji ta' kuntatt ta' hawn taht:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks: +32 22964301

Indirizz tal-posta:

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

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2018/C 46/08)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾

APPLIKAZZJONI GHALL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA MHUX MINURI GHALL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' DENOMINAZZJONI TA' ORIĠINI PROTETTA JEW TA' INDIKAZZJONI ĠEOGRAFIKA PROTETTA

Applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda skont l-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012

“TIROLER SPECK”

Nru tal-UE: PGI-AT-02162 — 8.8.2016

DOP () IGP (X)

1. Grupp applikant u interess legittimu

Konsortium Tiroler Speck g.g.A.
Bundesstraße 33
A-6551 Pians
ÖSTERREICH
Tel. +43 544269001190
Fax +43 5442636211190
Posta elettronika: kontakt@tirolerspeck.info

L-applikazzjoni originali għar-reġistrazzjoni tressqet mill-membri tal-grupp applikanti. L-applikant attwali jipproteġi l-interessi tal-produtturi tat-“Tiroler Speck” IGP, u għaldaqstant għandu interess legittimu fis-sottomissjoni ta' bidliet għall-ispeċifikazzjoni.

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

L-Awstrija

3. Intestatura fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwata mill-emenda/i

- ☐ Isem il-prodott
- ☒ Deskrizzjoni tal-prodott
- ☐ Żona ġeografika
- ☒ Prova tal-orijini
- ☒ Metodu ta' produzzjoni
- ☒ Rabta
- ☒ Tikkettar
- ☒ Ohrajn (bidla fid-dettalji tal-entità kompetenti, isem il-grupp applikanti originali, l-organu ta' spezzjoni, ir-rekwiżiti nazzjonali, emendi fil-kitba)

⁽¹⁾ ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.

4. Tip ta' emenda/i

- ☐ Emenda għall-Ispesifikazzjoni tal-prodott ta' DOP jew IĠP irregistrata li ma għandhiex tikkwalifika bħala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.
- ☒ Emenda tal-Ispesifikazzjoni tal-prodott ta' DOP jew IĠP irregistrata li għaliha ma jkun gie rreġistrat l-ebda Dokument Uniku (jew ekwivalenti) u li ma għandhiex tikkwalifika bħala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

5. Emenda/i

Il-bidliet sottomessi għall-Ispesifikazzjoni tal-prodott huma mehtieġa minhabba l-esperjenza miksuba fit-trattament tal-aspetti prattiċi tat-terminu protett minn mindu giet approvata l-protezzjoni tiegħu. Dawn il-bidliet jinkludu deskrizzjoni ddettaljata tar-rekwiżiti kollha importanti tal-produzzjoni u tal-kummerċjalizzazzjoni, inkluż l-istadij tal-produzzjoni, li għandhom assolutament isiru fiż-żona ġeografika kkonċernata, u jservu biex jiggarran-tixxu l-kwalità tat-“Tiroler Speck” IĠP.

L-Ispesifikazzjoni tal-prodott preċedenti kienet magħmula minn għadd ta' dokumenti u annessi separati, li issa ngħaqdu f'dokument wiehed, irrevedut u aġġornat sabiex jipprovdi deskrizzjoni aktar ċara tar-rekwiżiti, partikularment dwar il-metodu ta' produzzjoni u l-prova tal-oriġini, sabiex tinżamm il-kwalità tat-“Tiroler Speck” IĠP.

1. Deskrizzjoni tal-prodott:

Il-punt 5b tal-Ispesifikazzjoni tal-prodott jgħid:

“Il-materja prima għat-“Tiroler Speck” IĠP tinkiseb mill-qatgħat li ġejjin, mirquma u bla għadam, tal-laħam tal-majjal:

- il-koxxa,
- il-flett,
- l-ispalla,
- l-istonku u
- l-ghonq.

It-“Tiroler Speck” jiġi kemxejn immellah, imbagħad jiġi ttrattat u jinħażen f'taħlita speċjali ta' hwawar, skont id-drawwiet u t-tradizzjoni lokali, fi kmamar separati, u f'temperatura ta' bejn 18 °C u 20 °C.

Il-kulur ta' barra jkun kannella tfakkar fid-duħhan, u l-wiċċ mal-qtugħ jagħti fl-aħmar, b'kisja bajda tax-xaħam. Għandu riha moderata u aromatika, bi sfumaturi evidenti ta' duħhan. It-togħma hija pikkanti, karatterizzata minn taħlitiet ta' hwawar speċjali u trattament b'affumikazzjoni partikulari, u hija kemxejn mielha.

Karatteristiċi fiżikokimiċi u mikrobijoloġiċi:

- Proporzjon ilma/proteini ta' mhux aktar minn 1,5 (tolleranza ta' 0,2),
- Kontenut massimu ta' melh ta' 5 %,
- Kontenut ta' nitrit tas-sodju espress bħala nitrit tas-sodju (NaNO_2) 5 mg/100 g (50 mg/kg),
- Kontenut ta' nitrat tal-potassju espress bħala nitrit tas-sodju (NaNO_2) 25 mg/100 g (250 mg/kg),
- Għadd totali tal-kolonji aerobiċi (inkluż il-batterji tal-aċidu lattiku) CFU/g < 1 x 10⁷.

Din is-silta hija emendata kif ġej:

“4.2. Deskrizzjoni**4.2.1. Ġenerali**

It-“Tiroler Speck” IĠP huwa prodott tal-majjal artigjanali, ippriżervat b'mod tradizzjonali, magħmul mill-koxxa, flett, zaqq, spalla jew għonq mingħajr għadam. Jitmellah fix-xott, jithawwar, jithejja għall-priżervazzjoni, jiġi affumikat fil-kessa, u jitnixxef bl-arja.

It-“Tiroler Speck” IĠP jiġi prodott esklussivament fiż-żona ġeografika ddefinita, u jkun disponibbli, fil-għamla aħħarija tiegħu, ippakktat fil-vakwu jew f'atmosfera kkontrollata, u jew f'biċċiet shah, jew imqatta' jew ffetet.

4.2.2. Karatteristiċi organolettiċi

It-*Tiroler Speck* IGP għandu dehra organolettika karatteristika, b'toghma speċifika u riha li tfakkar fid-duhhan. Minhabba l-proċess tipiku ta' affumikazzjoni fil-kesha u l-hwawar li jintużaw, it-*Tiroler Speck* IGP ikollu dehra ta' barra karatteristika, lewn kannella skura. Bl-eċċezzjoni tax-*Schopfspeck* [Speck tal-ghonq], il-wiċċ mal-qtugħ juri kisja bajda tax-xaham, u l-laħam ikun ta' lewn aħmar karg, li jibqa' jiskura lejn in-naħa tal-laħam. L-aroma tkun pikanti b'mod intens u pjaċevoli, bi sfumaturi maturi li jintgħarfu, li magħhom tiżdied l-aroma tal-laħam tal-majjal. Meta jingħafas bejn is-swaba', il-konsistenza tkun bejn medja u soda. Meta jingidem, il-konsistenza ma tkunx ratba iżda kumpatta. It-toghma u l-aroma jkunu kemxejn pikanti, bi sfumaturi ċari u inekwivokabbli tad-duhhan fuq toghma shiha tal-laħam, segwiti minn toghma perċipibbli tal-melħ. F'din il-perspettiva usa', il-varjazzjonijiet reġjonali u bidliet sottili fil-karatteristiċi organolettiċi huma komuni, skont il-partikularitajiet kulturali stabbiliti fir-reġjuni u fil-widien korrispondenti taż-żona ġeografika ddefinita. B'hekk, ċerti aspetti tan-natura tipika tal-prodott, fosthom il-profil tat-toghma jew l-isfumaturi ta' njam affumikat, jadottaw karatteristiċi reġjonali mingħajr ma jolqtu hażin jew jibdlu l-identità ġenerali tat-*Tiroler Speck* IGP.

4.2.3. Karatteristiċi fiżikokimiċi tal-prodott

Proporzjon ilma/proteini: massimu ta' 1,7 (tolleranza + 0,2)

Kontenut ta' melħ (NaCl): massimu ta' 5,0 % (tolleranza + 1,5 % [fil-qalba] + 2,0 % [fix-xifer])

Ġustifikazzjoni:

Il-karatteristiċi organolettiċi tipiċi tal-prodott issa huma deskritti b'aktar preċiżjoni u dettall. Il-proporzjon ilma/proteini issa huwa identifikat b'mod korrett b'hal "massimu ta' 1,7", flok "massimu ta' 1,5" kif kien hemm mik-tub qabel. Dan kien żball tat-tipa fl-Ispeċifikazzjoni oriġinali. Il-proprjetajiet mikrobijoloġiċi thassru għalkollox, għax abbażi tar-rekwiziti legali fis-sehħ, kienu superfluwi. Il-kliem, parti minnu mill-Ispeċifikazzjoni oriġinali u parti miżjuda, sar aktar preċiż sabiex giet iċċarat u kkompletata d-deskrizzjoni tal-prodott, u b'hekk l-organu ta' spezzjoni jingħata parametri tal-prodott aktar preċiżi u affidabbli biex ikun jista' jiżgura l-kwalità tal-prodott.

It-tqattigħ tat-*Tiroler Speck* IGP minn dejjem sar esklussivament fiż-żona ġeografika ddefinita tal-produzzjoni. Għalhekk fid-deskrizzjoni tal-prodott jiġi mfisser f'liema punt it-*Tiroler Speck* IGP jilhaq l-għamla aħħarija tiegħu: speċifikament, meta jkun ippakkjat fil-vakwu jew f'atmosfera kkontrollata, u jew b'hal biċċa shiha, jew imqatta' jew f'fietet.

2. Prova tal-orijini:

Billi l-Ispeċifikazzjoni ma kienet tinkludi ebda referenza għall-prova tal-orijini, tqies xieraq li tiddaħhal informazzjoni dwar it-traċċabbiltà tal-prodott skont il-punt 4.4 tal-Ispeċifikazzjoni tal-prodott. Issa tinkludi dispożizzjonijiet biex tiġi żgurata t-traċċabbiltà. It-tikketta ta' kull unità tat-*Tiroler Speck* IGP prodotta għandha turi numru tal-azjenda u identifikatur tal-lott fil-forma ta' numru tal-lott jew data, sabiex kull lott ikun jista' jintrabat b'mod konkluziv mal-post ta' produzzjoni tiegħu. Kull produttur li jkun jistieq jikkummerċjalizza l-iSpeck bl-isem "*Tiroler Speck*" għandu jkun inkluż f'lista ta' produtturi, li tinzamm mill-grupp applikanti. Din il-lista hija disponibbli fuq www.tirolerspeck.info Il-lista tinkludi l-azjendi kollha li jipproduċu u jippakkjaw it-*Tiroler Speck* IGP skont id-dispożizzjonijiet ta' din l-Ispeċifikazzjoni, flimkien mad-dettalji li ġejjin: in-numru tal-azjenda, l-isem u l-indirizz tal-impriza. Jekk l-azjenda ta' kumpanija tokkupa aktar minn post wiehed, b'kull wiehed iwettaq stadju individwali tal-produzzjoni tat-*Tiroler Speck* IGP, jew jekk tokkupa aktar minn indirizz postali wiehed fl-istess distrett, dawn jistgħu jiġu inklużi fil-lista tal-produtturi b'hal grupp ta' azjendi.

L-osservazzjonijiet ta' hawn fuq rigward il-punt 5d, li kienu inklużi f'dan il-punt meta giet irrikonoxxuta l-indikazzjoni tal-orijini inkwistjoni, issa tmexxew għal-punt 4.6, "Rabta maż-żona ġeografika".

3. Metodu ta' produzzjoni:

Il-punt 5e tal-Ispeċifikazzjoni tal-prodott jgħid:

"Meta jiġu pproċessati l-partijiet elenkati fil-punt 5b, għandhom jiġu rispettati l-kriterji li ġejjin:

— Il-qatgħat kollha użati fil-produzzjoni tat-*Tiroler Speck* huma qatgħat tradizzjonali (ara l-Anness 3);

— Għandhom ikunu mmellhin fix-xott (billi jingħorku b'taħlita ta' melħ u hwawar) u mhejjija għall-priżervazzjoni;

- Il-proċess ta' affumikazzjoni, u l-proċess assoċjat ta' tnixxif, isiru f'temperatura massima tad-duhhan u tal-kamra ta' 20 °C;
- It-tnixxif bl-arja u l-istadju tal-maturazzjoni jsiru f'temperatura ambjentali bejn 10 °C u 15 °C, u b'umdità relattiva ta' bejn 60 % u 80 %; Ghandu jiġi żgurat skambju tal-arja suffiċjenti;
- It-tnixxif u l-maturazzjoni jsiru fl-istess hin, biex tiġi evitata l-formazzjoni ta' xifer xott;
- Ghandu jiġi żgurat li l-prodott ikun hieles mill-parassiti u mill-pesti;
- Il-qatgħat identifikati huma soġġetti għall-projbizzjoni tal-priżervazzjoni bit-tilqim, kif ukoll tat-trattament bl-użu ta' tumbler;
- Għall-valutazzjoni tal-kwalità, tintuża l-iskema tal-ittestjar inkluża fl-Anness 4."

Din is-silta hija emendata kif ġej:

“4.5.1. Għarfien espert — għarfien tal-produzzjoni

Il-proċess kollu tal-produzzjoni għat-*Tiroler Speck* IĠP isir f'azjendi tal-produzzjoni li jkunu ġew inklużi fil-lista tal-produtturi, u jridu jkunu sorveljati minn produttur espert mit-Tirol, magħruf bħala *Tiroler Speckmeister*.

Sabiex tinzamm il-kwalità tat-*Tiroler Speck* IĠP, speċjalist li jkun qed jahdem bħala *Tiroler Speckmeister* għandu jgħaddi mit-taħriġ rilevanti, li jiġi offrut mill-grupp applikanti lill-ispeċjalisti kollha interessati bil-ghan li jitharsu l-livelli ta' kwalità. It-taħriġ huwa disponibbli b'xejn għal kull min jissodisfa r-rekwiżiti tekniċi. Ir-rekwiżiti tekniċi ta' *Tiroler Speckmeister* huma ssodisfati meta jintlaħqu l-kriterji tekniċi ta' eligibbiltà għal liċenzja tan-negozju rilevanti (pereżempju taħriġ komplut bħala *master butcher* jew tekniku tal-ikel), jew meta tiġi pprovduta evidenza ta' esperjenza rilevanti fil-produzzjoni ta' prodotti nejja affumikati fil-kesha. Il-produtturi esperti jridu jirrepetu dan it-taħriġ b'mod regolari, biex jingħata lok għall-iskambju tal-esperjenza.

4.5.2. Il-laħam bħala materja prima

Il-qatgħat tal-laħam użati għat-*Tiroler Speck* IĠP joriġinaw fl-Unjoni Ewropea, u jkunu magħmulin mill-qatgħat li ġejjin, bl-għadam imneħhi u mqattgħa skont prassi ta' produzzjoni tajba:

- il-koxxa bil-qoxra, bin-naħa l-gholja jew mingħajrha;
- il-flett bil-qoxra;
- iż-zaqq bil-qoxra (bl-għadam artab jew mingħajru);
- l-ispalla bil-qoxra;
- l-ghonq bil-qoxra.

4.5.3. Produzzjoni

Il-qatgħat tal-laħam jitmellhu fix-xott jew jithejju għall-priżervazzjoni. Dan jinvolti li l-wiċċ ta' fuq tal-laħam jingħorok bil-melħ (melħ tal-blat jew melħ tal-baħar), b'aġenti tal-ippriżervar (nitriti u/jew nitrati) u b'taħlita ta' ħwawar, li għandha tinkludi mill-inqas il-ġniebru, il-bżar iswed u t-tewm, sabiex tinholq salmura. Ma għand-homx jintużaw magni tal-priżervazzjoni bit-tiqib, tumblers bis-salmura jew massagġaturi bis-salmura.

L-istadju li jmiss tal-priżervazzjoni, li jtemm il-proċess tal-priżervazzjoni, isir f'temperaturi ta' bejn 2 °C u 7 °C. Dan l-istadju ta' mistrieħ is-soltu jdum bejn 7 ijiem u 35 jum. It-tul ta' żmien jiġi ddeterminat skont id-daqs tal-qatgħa tal-laħam, u jiġi kkalkolat b'mod espert sabiex il-kontenut tal-melħ li jirriżulta fil-prodott aħħari jaqbel mal-karatteristiċi fiżikokimiċi tal-prodott skont il-punt 4.2.3.

L-istadju tal-priżervazzjoni jiġi segwit minn stadju ta' tnixxif fil-kesha, li jsir f'temperaturi ta' bejn 2 °C u 7 °C u jdum sa 14-il jum, skont ir-reġjun fiż-żona ġeografika ddefinita.

Wara perjodu ta' tishin ta' mhux iktar minn 24 siegħa f'temperaturi ta' mhux iktar minn 28 °C, isir l-istadju tal-affumikazzjoni fil-kesha. Id-duhhan għandu jinholq bl-użu ta' njam li jkun tal-anqas 50 % tal-fagu jew tal-fraxxnu.

L-affumikazzjoni fil-kesha hija proċess speċjali, speċifiku għar-reġjun, li jsir f'temperaturi tad-duhhan mhux oghla minn 22 °C. F'kamra tal-affumikazzjoni, il-qatgħat tal-laħam ipprizervati u mnixxa fil-kesha jgħaddu minn fażijiet alternanti ta' affumikazzjoni u ta' tqegħid fin-nieħef mingħajr duhhan, hal perjodu ta' bejn 4 ijiem u 14-il jum. It-tul ta' żmien u l-intensità tal-fażijiet ta' affumikazzjoni jiġu ddeterminati mit-*Tiroler Speckmeister*.

Fl-aħħar nett, il-laħam jiġi mmaturat waqt it-tnixxif bl-arja. Fejn ma jkunx hemm disponibbli post xieraq bl-arja kkundizzjonata, il-produzzjoni tat-*Tiroler Speck* tista' ssir biss fi staġuni li fihom it-temperaturi prevalenti jkunu taħt is-17 °C u l-umdità tkun bejn 60 % u 90 %. It-*Tiroler Speckmeister* jikkalkula t-tul ta' żmien tal-proċess ta' tnixxif bl-arja abbażi tal-kundizzjonijiet klimatiki attwali fir-reġjun u skont il-qatgħat tal-laħam.

4.5.4. It-tqattigh u l-ippakkjar

Fejn meħtieġ, il-wiċċ tat-*Tiroler Speck* IGP imnixxef għalkollox jitnaddaf u jiġi llostrat, imbagħad jew jitqatta' f'biċċiet għall-użu domestiku jew titneħhielu l-qoxra, jithejja u jitqatta' ffetet, jew isir 'lest għall-kċina', u jiġi ppakkjat jew fil-vakwu jew f'atmosfera kkontrollata.

Il-hin li jgħaddi bejn it-tqattigh u l-ippakkjar għandu jkun qasir sabiex jiġu evitati ħsarat mill-ossidazzjoni jew minn tnixxif eċċessiv. It-tqattigh għandu jsir minn *Tiroler Speckmeister*, jew taħt is-supervizjoni tiegħu jew tagħha.

Waqt it-tqattigh, kull lott lest għandu jgħaddi minn verifika sensorjali biex tiżgura li ma hemm ebda devjazzjoni mhux mixtieqa fil-lewn jew fit-togħma. Jekk ikun hemm xi difett (taħsir, difetti fl-ilwien, jew il-formazzjoni mhux mixtieqa ta' xifer xott), għandhom jittiehdu passi minnufih biex jiġu aġġustati l-parametri ta' kontroll (fosthom it-temperatura, l-umdità jew it-tul taż-żmien ta' kull stadju) għal-lottijiet jew unitajiet li jkunu għadhom fil-proċess ta' produzzjoni. Biex din l-assigurazzjoni tal-kwalità tkun tista' ssir fil-pront, l-attivitajiet tal-produzzjoni tal-unitajiet ippakkjati tat-*Tiroler Speck* IGP isiru esklussivament fl-azjenda tal-produzzjoni jew fil-grupp ta' azjendi.

Bħala eżenzjoni mir-rekwiżit li t-tqattigh isir taħt is-supervizjoni ta' *Tiroler Speckmeister*, l-Ispekk li jiġi tikkettat bħala *Tiroler Speck* IGP jista' jinbiegħ f'biċċiet shah lil stabbilimenti fis-settur tal-bejgħ tal-ikel bl-imnut, dejjem jekk jitqatta' ffetet fil-preżenza tax-xerrej, u dejjem jekk dan is-sehem ta' *Tiroler Speck* IGP mhux imqatta' ma jaqbiżx l-10 % tal-lott korrispondenti tal-ġurnata, kif ukoll bil-kundizzjoni li meta jiġi vverifikat bħala parti mill-proċess ta' tqattigh (f'qatgħat, fetet, kubi, eċċ.), l-ammont li jifdal ma juri ebda sinjal li l-lott fih xi difetti li jistgħu jissuġġerixxu li l-laħma shiha pprovduta kienet difettuża.

Madankollu, jekk minhabba arrangamenti speċifiċi jkun meħtieġ perjodu ta' hżin wara t-tnixxif u qabel ma jibda t-tqattigh, dan irid isir biss fi ppakkjar fil-vakwu jew f'atmosfera kkontrollata (l-ippakkjar inizjali) sabiex jiġi evitat telf fil-kwalità minhabba tnixxif eċċessiv jew taħsir mikrobijologiku mit-tkabbir tal-moffa. It-*Tiroler Speck* IGP imbagħad jitqatta' jew f'biċċiet għall-użu domestiku, jew bil-qoxra mneħħija, ippreparat u mqatta' ffetet jew magħmul 'lest għall-kċina', u ppakkjat jew fil-vakwu jew f'atmosfera kkontrollata (l-ippakkjar aħħari).

Bħala eżenzjoni mir-rekwiżit li l-ippakkjar aħħari jsir fl-azjenda ta' produzzjoni jew fil-grupp ta' azjendi, il-lottijiet li jkunu saru b'mod kongunt bl-ghan esklussiv li tittejjeb il-kwalità tat-*Tiroler Speck* IGP bħala parti minn generazzjoni u tixrid tal-gharfien, jistgħu jiġu prodotti b'mod kongunt minn għadd ta' azjendi tal-produzzjoni awtorizzati inklużi fil-lista tal-produtturi. F'dan il-każ, l-istadji individwali tal-produzzjoni jew partijiet tal-proċess ta' produzzjoni, inkluż it-tqattigh u l-ippakkjar, l-għażla tal-materjal ta' ppakkjar u l-kalkolu assoċjat tal-hajja tal-prodott fuq l-ixkaffa, isiru minn azjendi differenti u mhux bilfors iridu jsiru fi hdan azjenda tal-produzzjoni waħda jew grupp ta' azjendi wieħed."

Ġustifikazzjoni:

Saru emendi għall-proċess ta' produzzjoni bil-ghan li tiġi assicurata l-kwalità inekwivokabbli tat-*Tiroler Speck*, li tissejjes speċifikament fuq l-gharfien espert li l-produtturi jkollhom tal-metodu ta' produzzjoni tradizzjonali. Il-kliem tat-test li diġà kien deher fl-ispeċifikazzjoni oriġinali sar iktar preċiż, u issa jagħti deskrizzjoni fid-dettall ta' dan il-metodu ta' produzzjoni tradizzjonali. B'mod partikulari, ingħatat definizzjoni aktar preċiża tal-metodu ta' pproċessar, billi jissemma li t-tqattigh u l-ippakkjar immedjati tat-*Tiroler Speck* wara li jkun gie prodott ikollhom impatt fuq il-karatteristiċi tal-prodott. L-inkluzjoni tad-dispożizzjoni li t-*Tiroler Speck* għandu jitqatta' f'biċċiet jew ffetet, u jiġi ppakkjat fiż-żona ġeografika ddefinita minnufih wara l-aħħar stadju tal-produzzjoni (it-tnixxif bl-arja), hija mahsuba biex tiżgura li tinzamm il-kwalità tat-*Tiroler Speck* IGP.

L-emendi individwali jorbtu mal-punti li ġejjin:

— *Għarfien esperti — għarfien tal-produzzjoni:*

Billi l-Ispesifikazzjoni preċedenti ma kienet tinkludi ebda osservazzjoni ewlenija dwar l-għarfien tradizzjonali tal-produtturi, l-Ispesifikazzjoni saret iktar speċifika f'dan ir-rigward, u ngħataw deskrizzjonijiet tal-kredenzjali tal-ispeċjalisti. It-titlu ta' "*Tiroler Speckmeister*", li sar stabbilit sew fiż-żona geografika ddefinit, huwa inkluż fl-Ispesifikazzjoni bħala terminu għal persunal bil-hiliet u bl-għarfien meħtieġa biex jipproduċu l-prodott. Ždiedet ukoll deskrizzjoni tal-attivitajiet kontinwi bil-ghan li tingħadda t-tradizzjoni minn generazzjoni għall-oħra u li tiġi żgurata l-kwalità. B'hekk it-telfien jew it-thollija tal-għarfien esperti jistgħu jitrażżnu b'mod effiċjenti, u jista' jinzamm l-għarfien tradizzjonali tal-prodott.

— *Il-laħam bħala materja prima:*

Il-qatgħat tal-laħam li għandhom jintużaw tmexxew mill-punt oriġinali 5b "Deskrizzjoni" u l-punt D "Tqattigh" tal-Anness 3 (Kundizzjonijiet għall-produzzjoni tal-laħam tal-majjal u rekwiżiti għall-laħam frisk — qatgħat tal-laħam) lejn it-taqsimha dwar il-metodu ta' produzzjoni taħt punt għalih, "Il-laħam bħala materja prima".

L-"Iskema tal-ittestjar għall-analiżi sensorjali tal-prodott aħhari" inkluża fl-Anness 4 tal-Ispesifikazzjoni thassret, billi l-metodu ta' produzzjoni huwa ppreżentat b'mod aktar iddettaljat u komplut, u l-assigurazzjoni tal-kwalità issa hija deskritta taħt il-punt 4.7.

— *Produzzjoni:*

Il-produzzjoni tat-"*Tiroler Speck*" hija deskritta f'passi dettaljati, mit-tmelliħ jew thejjiġa għall-priżervazzjoni tal-qatgħat tal-laħam sal-istadju tal-maturazzjoni matul it-tnixxif bl-arja, filwaqt li jissemmwew il-parametri tekniċi li għandhom jiġu osservati biex jiżguraw il-kwalità.

Sabiex tiġi ċċarata l-importanza tas-supervizjoni kontinwa tal-proċess ta' produzzjoni għall-kwalità tal-prodott, l-Ispesifikazzjoni tghid espliċitament li l-proċess ta' produzzjoni għandu jsir kollu kemm hu f'azjenda tal-produzzjoni jew fi grupp ta' azjendi (ara d-definizzjoni ta' "grupp ta' azjendi" taħt il-punt 2 tal-applikazzjoni għal emenda jew taħt il-punt 4.4. tal-Ispesifikazzjoni tal-prodott), sabiex fil-każ ta' nuqqas perċipibbli ta' kwalità, ikun jista' jsir aġġustament rapidu u f'waqtu tal-parametri ta' kontroll (fothom it-temperatura, l-umdità jew it-tul ta' żmien ta' kull pass fil-proċess) għall-lottijiet li jkunu għadhom fil-proċess ta' produzzjoni.

Madankollu, biex jitrawwem u jiġi żviluppat l-għarfien tat-"*Tiroler Speck*" IĠP, giet inkluża wkoll il-"produzzjoni kongunta", li fiha passi individwali jew partijiet tal-proċess ta' produzzjoni, inkluż it-tqattigh u l-ippakkjar, l-għażla tal-materjal tal-ippakkjar u l-kalkolu assoċjat tal-hajja tal-prodott fuq l-ixkaffa, isiru minn għadd ta' azjendi rreġistrati għall-produzzjoni tat-"*Tiroler Speck*" IĠP taħt il-punt 4.4. tal-Ispesifikazzjoni tal-prodott, u mhux bilfors iridu jsiru f'azjenda tal-produzzjoni waħda jew fi grupp ta' azjendi wieħed. Għaldaqstant, l-effetti fuq il-kwalità tal-prodott assoċjat ma' dan il-metodu ta' produzzjoni jistgħu jitqabblu, u tista' ssir valutazzjoni esperta tagħhom. L-għarfien iddettaljat li jinkiseb b'dan il-mod jifforma parti mit-taħriġ kontinwu għat-*Tiroler Speckmeister* dwar l-ippriżervar u l-iżvilupp tal-għarfien tat-"*Tiroler Speck*" IĠP għall-finijiet tal-assigurazzjoni tal-kwalità.

— *It-tqattigh u l-ippakkjar:*

Ir-restrizzjoni tat-tqattigh u tal-ippakkjar tat-"*Tiroler Speck*" għaż-żona geografika ddefinita hija ġġustifikata b'mod oġġettiva, speċjalment fid-dawl tal-fatt li l-kriterji kwalitattivi jiġġustifikaw din ir-restrizzjoni, u li din taqbel mad-drawwiet bonafidi u stabbiliti tal-produtturi lokali. Il-proċess ta' tqattigh f'biċċiet jew f'fetet għandu jkun limitat f'termini ta' fejn jista' jsir, billi dan ikollu impatt fuq il-karatteristiċi tal-prodott.

Matul il-proċess tat-tirqim u l-produzzjoni tal-qatgħat tal-laħam, kif ukoll meta t-"*Tiroler Speck*" IĠP jiġi maqtugħ f'fetet lesti għall-konsum, il-karatteristiċi interni tal-laħam jinkixfu. Dawn il-passi tal-produzzjoni jgħaddu minn valutazzjoni esperta taħt is-supervizjoni ta' *Tiroler Speckmeister*, bil-ghan li jevalwa l-konformità mar-rekwiżiti tal-punt 4.2 tal-Ispesifikazzjoni tal-prodott u li jgarantixxi l-kwalità tal-prodott mingħajr ebda difett. B'hekk jiġi żgurat li l-prodott jiġġustifika l-immagħni prestiġjuża u r-reputazzjoni tiegħu. Jekk jidhru difetti ċari waqt it-tqattigh (bħal taħsir, difetti fl-ilwien jew il-formazzjoni mhux mixtieqa ta' xifer xott), għandhom jittiehdu passi minnufih, taħt is-supervizjoni tat-*Tiroler Speckmeister*, sabiex jiġu aġġustati l-parametri ta' kontroll (fothom it-temperatura, l-umdità jew it-tul ta' żmien ta' kull stadju fil-proċess) għall-firxa tal-lottijiet jew unitajiet li jkunu għadhom fil-produzzjoni, bil-ghan li tinzamm il-kwalità tal-prodott u li jiġi evitat l-iżvilupp ta' difetti flottijiet ulterjuri. Biex dan ir-rappurtar dwar il-kwalità jkun jista' jsir fil-pront, l-attivitajiet għall-produzzjoni tal-unitajiet ippakkjati tat-"*Tiroler Speck*" IĠP isiru esklussivament f'azjendi tal-produzzjoni jew fi gruppi ta' azjendi, bl-eċċezzjoni tal-lottijiet li jsiru b'mod kongunt sabiex tittejjeb il-kwalità, li jistgħu jiġu prodotti minn għadd ta' azjendi flimkien (produzzjoni kongunta).

Ladarba l-produzzjoni tat-“Tiroler Speck” mhux imqatta’ tkun lesta, il-prodott ikun suxxettibbli għal tnixxif eċċes-siv jew għal taħsir mikrobijologiku minhabba t-tkabbir tal-moffa. Għaldaqstant, jehtieg li l-prodott jiġi ppakkjat fil-post tal-produzzjoni qabel ma jinhareġ għad-distribuzzjoni. Jekk minhabba arrangamenti speċifiċi t-“Tiroler Speck” ikun jirrikjedi perjodu ta’ hżin wara t-tnixxif u qabel it-tqattigh, għandu jsir stadju inizjali tal-ippakkjar, jew fil-vakwu jew fatmosfera kkontrollata, sabiex jiġi evitat aktar telf fil-kwalità. Wara dan, il-prodott ikun jista’ jitqatta’ f’biċċiet jew jitnehha mill-qoxra, jiġi mirqum u jitqatta’ ffetet, jew jiġi ppakkjat f’forma “lesta għall-kċina”, u jitqieghed fl-ippakkjar aħhari tiegħu, jew fil-vakwu jew fatmosfera kkontrollata.

Flimkien mat-tqattigh imsemmi, il-proċess tal-ippakkjar minn dejjem sar esklussivament fiż-żona ġeografika ddefinita, sabiex tiġi żgurata valutazzjoni esperta tal-konsistenza ta’ ġewwa, kif ukoll biex isir rappurtar pożittiv tal-kwalità taht is-supervizjoni ta’ *Tiroler Speckmeister* sabiex jinżamm livell għoli ta’ kwalità.

Bhala eżenzjoni mir-rekwiżit li t-tqattigh isir taht is-supervizjoni ta’ *Tiroler Speckmeister*, l-Ispeck li jiġi tikkettat bhala “Tiroler Speck” IGP jista’ jinbiegħ f’biċċiet shah lil stabbilimenti fis-settur tal-bejgħ tal-ikel bl-imnut, dejjem jekk jitqatta’ ffetet fil-preżenza tax-xerrej, u dejjem jekk dan is-sehem ta’ “Tiroler Speck” IGP mhux imqatta’ ma jaqbiżx l-10 % tal-lott korrispondenti tal-ġurnata, kif ukoll bil-kundizzjoni li meta jiġi vverifikat bhala parti mill-proċess ta’ tqattigh (f’qatgħat, fetet, kubi, eċċ.), l-ammont li jifdal ma juri ebda sinjal li l-lott fih xi difetti li jistgħu jissuġġerixxu li l-lahma shiha pprovduta kienet difettuza.

Din l-eżenzjoni ddaħhlet sabiex it-“Tiroler Speck” mhux imqatta’ jkun jista’ jiġi fornut lil daww is-setturi tal-konsum (is-settur tal-bejgħ tal-ikel bl-imnut u s-settur tal-forniment kollettiv tal-ikel) li ma jkollhom speċjalist fuq il-post bhal *Tiroler Speckmeister* biex iqatta’ t-“Tiroler Speck” ffetet. Sabiex ir-rabta tal-orijini deskritta fil-punt 4.4. tkun tista’ tintuża biex tiggarantixxi l-kwalità tat-“Tiroler Speck” IGP li jiġi fornut mhux imqatta’, ġie impost limitu massimu ta’ 10 % tal-lott tal-ġurnata. It-“Tiroler Speck” IGP ippakkjat jista’ jiġi fornut liż-żewġ setturi tal-konsum imsemmija sa dak il-limitu, billi kwantitajiet żgħar hafna tat-“Tiroler Speck” biss jiġu furnuti mhux imqattgħa, u l-kontroll tal-kwalità dejjem jitwettagħ fuq lott tal-produzzjoni, b’mod li jippermetti li jinsiltu konklużjonijiet rilevanti għall-unità kollha jew għal-lott kollu.

Dan jiżgura li l-verifika fuq il-post jitwettqu mill-produttur, biex jiggarantixxu l-kwalità u l-awtenticità tal-prodott. Li kieku t-“Tiroler Speck” IGP kellu jitqatta’ ffetet u jiġi ppakkjat barra miż-żona tal-produzzjoni, kien jiġi trasportat lejn kwalunkwe numru ta’ faċilitajiet tal-ipproċessar, u kien jinbiegħ għadd ta’ drabi matul il-proċess. Minhabba l-inkapacità ta’ monitoraġġ ta’ tali kanali kummerċjali, it-traċċabbiltà u l-verifika effettivi jkun impossibbli, billi mingħajr numru ta’ identifikazzjoni mdahhal fir-reġistru tal-produtturi (numru tal-azjenda u identifikatur tal-lott fil-forma ta’ numru tal-lott jew data, li permezz tagħhom tista’ tiġi vverifikata t-traċċabbiltà tal-prodotti ppakkjati għal kull settur tas-suq, u kull lott ikun jista’ jintrabat b’ċertezza ma’ post tal-produzzjoni), it-“Tiroler Speck” ippakkjat ma jkunx jista’ jitqies awtentiku. Ir-ritorn ta’ dan l-istadju lejn iż-żona tal-produzzjoni, kif issa huwa previst, flimkien mal-verifika fuq il-post korrispondenti, jitqies miżura mehtieġa u proporzjonata biex tiġi żgurata l-kwalità tat-“Tiroler Speck” IGP iffinalizzata.

Mind u saret ir-reġistrazzjoni inizjali tal-indikazzjoni tal-orijini, it-“Tiroler Speck” IGP ġie ddistribwit l-aktar f’qatgħat jew ffetet mill-produttur. Billi dan ma kienx imsemmi esplicitament fl-Ispeċifikazzjoni oriġinali, ir-regoli dwar il-proċess ta’ tqattigh u ppakkjar issa ġew inkluzi speċifikament għal aktar ċarezza.

4. Rabta maż-żona ġeografika:

Il-punt 5f tal-Ispeċifikazzjoni tal-prodott jgħid:

“Tul bosta generazzjonijiet, il-produzzjoni tat-‘Tiroler Speck’ stabbiliet ruhha bhala metodu ta’ produzzjoni tradizzjonali fil-pajsaġġ muntanjuż u agrikolu tat-Tirol, fejn ma kienx possibbli li l-laħam frisk jiġi rrefrigerat. It-tnixxif tal-laħam fl-arja nadifa tal-muntanju, u l-affumikazzjoni hafifa tiegħu bl-użu ta’ taħlitiet speċifiċi ta’ hwawar u ta’ njam tal-fagu jew tal-fraxxnu — it-tnejn li huma stadji neċessarji fil-proċess —, huma rappreżentattivi tal-karatteristiċi partikulari tat-‘Tiroler Speck’.

Ir-riċetti tal-hwawar u l-metodi ta’ produzzjoni għat-‘Tiroler Speck’ baqgħu jintirtu minn ulied kull generazzjoni ta’ bdiewa. Din it-tradizzjoni, mgħoddija minn persuna għall-oħra, maż-żmien issarrfet f’immaġni pubblika prestigjuża tal-produzzjoni kummerċjali tat-‘Tiroler Speck’ tal-lum il-ġurnata. Dan il-prodott ilu hafna generazzjonijiet apprezżat minhabba l-valur nutrizzjonali għoli tiegħu, il-ħajja twila tal-prodott fuq l-ixkaffa, u l-varjetà ta’ użi possibbli.”

Din is-silta hija emendata kif ġej:

“4.6 Rabta maż-żona ġeografika

It-‘Tiroler Speck’ ilu s-sekli parti integrali mill-gastronomija rurali lokali.

Referenzi dokumentarji jipprovdu indikazzjoni tal-wirt antik tat-*Tiroler Speck* fit-Tirol. Fil-ktieb 'Geschichte der Tiroler Metzgerhandwerks' [L-Istorja tal-Bejgh tal-Laħam fit-Tirol] (Universitätsverlag Wagner 1982), Nikolaus Graff u Hermann Holzmann isemmu, fost l-oħrajn, il-prezz ta' libra Speck flimkien ma' zżazet tal-majjal, bid-data tat-23 ta' Lulju 1573. L-importanza tal-Ispeck fid-dieta tal-popolazzjoni tat-Tirol tissemma wkoll f'siltiet oħra tal-istess ktieb. Jirrapporta, pereżempju, li anki fl-isfera privata, il-laħam tal-majjal kien jinbiegħ fis-suq f'qatgħat kbar biex minnu jsir l-Ispeck. Il-biċċa l-kbira tal-laħam tal-majjal imbagħad kien jithejja għall-priżervazzjoni u jiġi affumikat, u kien imfittex is-sena kollha bħala Speck u majjal affumikat.

Il-livell għoli ta' kwalità u r-reputazzjoni tajba tat-*Tiroler Speck* jtnisslu mill-fatturi klimatiċi u l-għarfien espert tat-*Tiroler Speckmeister*. Il-klima tal-Alpi interni, b'karatteristiċi subkontinentali u b'differenzi klimatiċi reġjonali, b'sajf primarjament umdu u ħarifa xotta, wasslet għall-iżvilupp ta' tekniċi speċjali ta' akkumulazzjoni fil-ħżin: għat-*Tiroler Speck* IĠP gie żviluppat metodu ta' produzzjoni speċjali li jiddependi mill-istaġun u mit-temp. Tul bosta ġenerazzjonijiet, il-produzzjoni tat-*Tiroler Speck* stabbiliet ruhha bħala metodu ta' produzzjoni tradizzjonali fil-pajsaġġ muntanjuż u agrikolu tat-Tirol, fejn ma kienx possibbli li l-laħam frisk jiġi rrefrigerat. L-għarfien tal-proċess ta' tnixxif fl-arja nadifa tal-muntanji tat-Tirol baqa' jintiret minn ġidd għal ġidd. Dan l-għarfien, flimkien mal-proċess ta' affumikazzjoni ħafifa bl-użu ta' tahlitiet speċifiċi ta' ħwawar u ta' njam tal-fagu jew tal-fraxxnu, jagħtu lit-*Tiroler Speck* il-karatteristiċi speċjali tiegħu.

Il-livell għoli ta' għarfien espert li trawwem fiż-żona ġeografika ddefinita b'rabta mat-tekniki ta' produzzjoni u l-kontroll tal-proċess tal-maturazzjoni, u li baqa' jingħadda minn ġenerazzjoni għall-oħra, huwa essenzjali għall-karatteristiċi organolettiċi li jikkostitwixxu l-kwalità tal-prodott. Ir-riċetta tal-ħwawar u l-metodu ta' produzzjoni għat-*Tiroler Speck* baqgħu jintirtu minn ulied kull ġenerazzjoni ta' bdiewa. Din it-tradizzjoni, mgħoddija minn persuna għall-oħra, maż-żmien issarrfet f'immaġni pubblika prestiġjuża tal-produzzjoni kummerċjali tat-*Tiroler Speck* tal-lum il-ġurnata. Dan il-prodott ilu ħafna ġenerazzjonijiet apprezzat minhabba l-valur nutrizzjonali għoli tiegħu, il-ħajja twila tal-prodott fuq l-ixkaffa, u l-varjetà ta' użi possibbli.

L-għarfien u t-tradizzjoni artiġjanali tat-*Tiroler Speckmeister* jiżguraw li tinżamm il-kwalità tal-prodott. Is-sekli ta' esperjenza Prattika tat-*Tiroler Speckmeister* rigward l-effetti li l-materja prima u l-kundizzjonijiet klimatiċi jkollhom fuq il-kwalità tal-prodott (inkluż l-għarfien tal-fatturi li kapaci jħarbtu l-proċess, il-kawżi tal-abnormalitajiet, il-karatteristiċi l-hin kollu jinbidlu tal-materja prima u tal-fatturi ambjentali, u l-effetti reċiproċi tal-parametri ta' produzzjoni) jaqdu rwol ewlieni biex jinkiseb l-istandard għoli ta' kwalità tal-prodott aħħari. Is-superviżjoni tal-proċess ta' produzzjoni mit-*Tiroler Speckmeister*, li jirċievi taħriġ espert kontinwu, tipprevjeni kwalunkwe effett ta' ħsara fuq il-prodott u telf fil-kwalità. Sabiex jitravwem u jkompli jiġi żviluppat l-għarfien tat-*Tiroler Speck*, għadd ta' azjendi, kif deskritt fil-punt 4.5, jaħdmu flimkien fuq il-produzzjoni tiegħu. L-impatt li dan ikollu fuq il-kwalità tal-prodott huwa parti mit-taħriġ kontinwu tat-*Tiroler Speckmeister* dwar l-ippriżervar, l-iżvilupp u t-titjib tal-għarfien espert tiegħu jew tagħha."

Ġustifikazzjoni:

L-Ispesifikazzjoni ġiet adattata għar-rekwiżiti tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 billi l-osservazzjonijiet storiċi, bħall-evidenza dokumentata u t-tradizzjonijiet antiki marbutin mat-*"Tiroler Speck"*, li għall-bidu kienu deskritti fit-taqsimha dwar il-prova tal-orijini, issa tmexxew taħt il-punt 4.6, "Rabta maż-żona ġeografika".

Ġew deskritti fit-tul l-effetti tal-klima u l-fatturi umani fiż-żona ġeografika. Ġiet ipprovduta deskrizzjoni fid-dettall tal-għarfien espert tal-produtturi reġjonali, li bilmemm issemma fl-Ispesifikazzjoni preċedenti. Dan l-għarfien espert jinkludi l-għarfien tradizzjonali ta' tekniċi speċjali tal-ħżin, li fihom gie żviluppat għat-*"Tiroler Speck"* IĠP metodu ta' produzzjoni speċjali li jiddependi mill-istaġun u mit-temp, kif ukoll il-hiliet avvanzati għat-tekniki ta' produzzjoni u ta' kontroll tal-proċess ta' monitoraġġ — hiliet li huma essenzjali biex joħorġu l-karatteristiċi organolettiċi tal-prodott.

Barra minn hekk, saret enfazi fuq dawk il-karatteristiċi organolettiċi li jrendu l-prodott speċjali u jikkontribwixxu għall-kwalità u għad-dehra tiegħu.

5. It-tikkettar:

Il-verżjoni oriġinali tal-punt 5h tgħid kif ġej:

"L-indikazzjoni ġeografika protetta *'Tiroler Speck'* ma għandhiex tinqaleb f'lingwi oħra. Għandha tidher fuq it-tikketta b'ittri legibbli u li ma jithassrux, u li jispikkaw fuq kull tikkettar ieħor.

Eżatt wara l-isem għandu jidher it-terminu 'Indikazzjoni Ġeografika Protetta' u/jew it-taqsimha 'IĠP', fil-lingwa komuni marbuta mal-prodott. Jistgħu jidhru wkoll ismijiet, ismijiet kummerċjali u tikketti privati, dejjem jekk ma jqarrqux bix-xerrej.

It-*'Tiroler Speck'* jista' jinbiegħ jew shiħ, ippakkjat fil-vakwu jew f'atmosfera kkontrollata, jew inkella bħala biċċa shiħa, jew imqatta' jew f'fetet."

Din is-silta hija mibdula b'li ġej:

“Fuq kull unità ppakkjata u lesta għall-bejgħ, għandhom jidhru f'post prominenti, b'mod legibbli u li ma jithas-sarx, in-numru tal-azenda, identifikatur tal-lott fil-forma ta' numru tal-lott jew data, u l-kliem ‘Tiroler Speck IGP’. Barra minn dan, jistgħu jidhru wkoll il-qatgħa tal-laħam li jkun intuża u/jew ir-reġjun tal-produttur fiż-żona ġeografika ddefinita.

Eżempji ta' tikkettar:

- ‘Tiroler Speck IGP - bejken’
- ‘Tiroler Speck IGP - magħmul mill-perżut’
- ‘Tiroler Speck IGP Speck tal-flett miz-Zillertal’
- ‘Tiroler Speck IGP magħmul miż-żaqq tal-majjal, mir-reġjun ta' Ötztal’

Tista' tintuża wkoll indikazzjoni fil-lingwa komuni taż-żona ta' kummerċjalizzazzjoni, dejjem jekk jingħata wkoll it-terminu Germaniż ‘Tiroler Speck g.g.A.’.

Jistgħu jintwerew ukoll ismijiet, ismijiet kummerċjali u tikketti privati, dejjem jekk l-ippakkjar li jirriżulta ma jqarraqx.”

Ġustifikazzjoni:

Regoli tat-tikkettar ddettaljati u komprensivi jgħinu biex jittejbu t-trasparenza u l-informazzjoni mogħtija lill-konsumaturi. L-użu ta' informazzjoni addizzjonali ġie rregolat ukoll, sabiex jiġu indikati b'mod aktar preċiż il-qatgħa tal-laħam li tkun intużat u/jew ir-reġjun tal-produttur fiż-żona ġeografika ddefinita. B'hekk issir enfazi fuq il-karattru reġjonali tal-prodott, u tingħata deskrizzjoni fid-dettall tal-prodott, li tinkludi informazzjoni addizzjonali dwar il-qatgħat tal-laħam użati. Dan kollu jipprovdu deskrizzjoni aktar preċiża tal-prodott, kif ukoll informazzjoni aktar immirata għall-konsumaturi.

6. Ohrajn:

6.1. Id-dipartiment responsabbli fl-Istat Membru:

Isem: Austrian Patent Office
Indirizz: 1200 Vienna
Dresdner Straße 87
ÖSTERREICH

Tel. +43 1 534240
Fax +43 1 53424535
Posta elettronika: Herkunftsangaben@patentamt.at

6.2. Organizzazzjoni:

Isem: Konsortium Tiroler Speck g.g.A.
Indirizz: Bundesstraße 33
6551 Pians
ÖSTERREICH

Tel. +43 544269001190
Fax +43 5442636211190
Posta elettronika: kontakt@tirolerspeck.info

Kompożizzjoni: Produttur

Ġustifikazzjoni:

L-isem tal-grupp applikanti nbidel mindu ġiet approvata l-protezzjoni tal-indikazzjoni ġeografika, u għalhekk ġie aġġornat flimkien tad-dettalji emendati tal-awtorità kompetenti.

6.3. Organu ta' spezzjoni:

It-taqsimha li tinkludi d-dettalji ta' kuntatt tal-organu ta' spezzjoni ġiet emendata minhabba l-qalba lejn organu ta' spezzjoni privat. L-ispezzjonijiet issa jitwettqu mill-organu ta' spezzjoni li ġej:

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

Tel. +43 592923100
Fax +43 592923199
Posta elettronika: office@biko.at

Il-kompiti tal-ispezzjonijiet ġew iddefiniti u rregolati b'aktar preċiżjoni, b'mod li l-ispezzjonijiet jinkludu t-tehid ta' kampjuni mis-suq u/jew mill-azzjenda, kif ukoll spezzjoni fuq il-post tal-azzjenda għall-verifika tal-karatteristiċi tal-prodott u tad-dokumentazzjoni msemmija fil-prova tal-origini. Għaldaqstant, l-iktar punti importanti tal-ispezzjoni huma ddefiniti fl-Ispesifikazzjoni.

6.4. Rekwiżiti nazzjonali:

It-taqsimu "Rekwiżiti nazzjonali" thassret għalkollox.

6.5. Emendi editorjali:

6.5.1. Il-mappa (l-Anness 2 tal-Ispesifikazzjoni tal-prodott) u n-nota korrispondenti fit-taqsimu "Żona ġeografika ddefinita" nbidlu bit-tismija tal-"Provincja tat-Tirol" bħala ż-żona ġeografika. B'hekk iż-żona ġeografika hija deskritta b'mod ċar u minghajr ambigwità; il-mappa ma għadhiex meħtieġa.

6.5.2. L-Anness 3, li kien imsemmi fit-taqsimiet "Żona ġeografika ddefinita" u "Metodu ta' produzzjoni", u li kien jinkludi l-kundizzjonijiet għall-produzzjoni tal-laħam tal-majjal u r-rekwiżiti għall-laħam frisk (qatgħat tal-laħam), thassar għalkollox. Ir-rekwiżiti f'dan ir-rigward huma stipulati b'mod ċar fil-Pakkett tal-UE dwar l-Iġjene, fid-Dritt Ewropew dwar l-Għalf u fir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 1234/2007 dwar OKS unika, u wrew li huma suffiċjenti biex jiżguraw il-kwalità tal-prodott. Għaldaqstant, ma għadux meħtieġ li l-għalf ikun konformi mar-regolamenti Awstrijaċi. Billi dejta dwar il-kontenut polieniku tal-għalf użat fil-produzzjoni tal-laħam spiss ma tkunx disponibbli ladarba l-laħam jitqiegħed fis-suq, u billi l-analiżijiet imwettqa bħala parti mis-sistema ta' kontroll intern juru li, mill-2008 'l hawn, il-livelli ta' aċidu xahmi baqgħu kostanti, b'medja pluriennali ta' 12,22 g/100 g (li tikkorrispondi għall-valur limitu inizjalment imfittex), il-kriterju dwar il-kontenut polieniku mhuwiex meħtieġ lanqas, u għalhekk id-dispożizzjonijiet fil-punti mill-A sas-C fl-Anness 3 tnehhew.

DOKUMENT UNIKU

"TIROLER SPECK"

Nru tal-UE: PGI-AT-02162 — 8.8.2016

DOP () IĠP (X)

1. Isem

"Tiroler Speck"

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

L-Awstrija

3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel

3.1. Tip ta' prodott

Klassi 1.2. Prodotti tal-laħam (imsajrin, immellhin, affumikati, eċċ.)

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f(1)

It-"Tiroler Speck" IĠP huwa prodott tal-majjal artigjanali, ippriżervat b'mod tradizzjonali, magħmul mill-koxxa, flett, żaqq, spalla jew għonq minghajr għadam, li mbagħad jitmella fix-xott, jithawwar b'taħlita partikulari ta' ħwawar — fosthom tal-anqas il-ġniebru, il-bżar iswed u t-tewm — jiġi affumikat fil-kesha skont proċess speċifiku għar-reġjun bl-użu ta' mill-inqas 50 % injam tal-fagu jew tal-fraxxnu, u jitnixxef bl-arja. Il-lewn ta' barra jkun kannella skura, u l-wiċċ mal-qiegħ jagħti fl-aħmar, b'saff abjad tax-xaħam. Ir-riħa tkun pikkanti, b'mod intens u aromatiku, u bi sfumaturi ċari ta' maturazzjoni u aroma tad-duħħan. It-togħma tkun kemxejn pikkanti, u tibda minn sfumaturi ċari u inekwivokabbli tad-duħħan, tgħaddi għal togħma shiħa tal-laħam, u tagħqad b'togħma rikonoxxibbli tal-melħ.

Karatteristiċi fiżikokimiċi u mikrobijoloġiċi:

— Proporzjon ilma/proteini: massimu ta' 1,7 (tolleranza + 0,2)

— Kontenut ta' melħ (NaCl): massimu ta' 5,0 % (tolleranza + 1,5 % [fil-qalba] + 2,0 % [fix-xifer])

It-“Tiroler Speck” jiġi prodott esklussivament fiż-żona ġeografika ddefinita, u jkun disponibbli, fil-ghamla ahħarija tiegħu, ippakkjat fil-vakwu jew f’atmosfera kkontrollata, u jew f’biċċiet shah, jew imqatta’ jew f’fetet.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriginaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Il-qatgħat tal-laħam użati għat-“Tiroler Speck” IGP joriginaw fl-Unjoni Ewropea, u jkunu magħmula mill-koxxa bil-qoxra, bin-naħa l-gholja tagħha jew mingħajrha, mill-flett bil-qoxra, miż-żaqq bil-qoxra (bl-ghadam artab jew mingħajru), mill-ispalla bil-qoxra, u mill-ghonq bil-qoxra, kollha bil-ghadam imnehhi, u maqtugħin skont prassi tajba ta’ manifattura.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-passi kollha tal-produzzjoni (mit-tmelli tal-prodott ahħari) jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-tahkik, l-ippakkjar, eċċ.*

It-“Tiroler Speck” IGP għandu jitqatta’ minn espert imharreġ fil-produzzjoni tat-“Tiroler Speck” IGP, magħruf bħala “*Tiroler Speckmeister*”, jew inkella jitqatta’ taht is-superviżjoni tiegħu jew tagħha. Waqt it-tqattigh, kull lott lest għandu jgħaddi minn verifika sensorjali biex tiżgura li ma hemm ebda devjazzjoni mhux mixtieqa fil-lewn jew fit-togħma. Jekk ikun hemm xi difett (tahsir, difetti fl-ilwien, jew il-formazzjoni mhux mixtieqa ta’ xifer xott), għandhom jittiehdu passi minnufih biex jiġu aġġustati l-parametri ta’ kontroll (fosthom it-temperatura, l-umdità jew it-tul taż-żmien ta’ kull stadju) għal-lottijiet jew unitajiet li jkunu għadhom fil-proċess ta’ produzzjoni. Biex din l-assigurazzjoni tal-kwalità ssir fil-pront, l-attivitajiet għall-produzzjoni tal-unitajiet ippakkjati tat-“Tiroler Speck” IGP isiru esklussivament fl-azjenda tal-produzzjoni jew fil-grupp ta’ azjendi (jiġifieri azjenda b’iktar minn post wiehed, b’kull post iwettaq stadji individwali tal-produzzjoni tat-“Tiroler Speck” IGP, jew b’aktar minn indirizz postali wiehed fl-istess distrett).

Sabiex jiġi evitati hsarat mill-ossidazzjoni jew minn tnixxif eċċessiv, jew minn tahsir mikrobijologiku minhabba t-tkabbir tal-moffa, u għaldaqstant biex jiġi evitat telf fil-kwalità, il-hin li jgħaddi bejn it-tqattigh u l-ippakkjar għandu jinżamm fil-qasir. Huwa għalhekk li l-ippakkjar tat-“Tiroler Speck” IGP, f’biċċiet shah jew imqatta’ jew f’fetet, fil-vakwu jew f’atmosfera kkontrollata, għandu jsir fiż-żona ġeografika ddefinita. Madankollu, jekk minhabba arrangamenti speċifiċi jkun mehtieg perjodu ta’ hzin qabel ma jibda t-tqattigh, dan irid isir biss fi ppakkjar fil-vakwu jew f’atmosfera kkontrollata (l-ippakkjar inizjali) sabiex jiġi evitat telf fil-kwalità minhabba tnixxif eċċessiv jew tahsir mikrobijologiku mit-tkabbir tal-moffa. It-“Tiroler Speck” IGP imbagħad jitqatta’ jew f’biċċiet għall-użu domestiku, jew bil-qoxra mnehhija, ippreparat u mqatta’ f’fetet jew magħmul “lest għall-kċina”, u ppakkjat jew fil-vakwu jew f’atmosfera kkontrollata (l-ippakkjar ahħari).

It-“Tiroler Speck” IGP jista’ jinbiegħ f’biċċiet shah lil stabbilimenti fis-settur tal-bejgħ tal-ikel bl-imnut, dejjem jekk jitqatta’ f’fetet fil-preżenza tax-xerrej, u dejjem jekk dan is-sehem ta’ “Tiroler Speck” IGP mhux imqatta’ ma jaq-biżx l-10 % tal-lott korrispondenti tal-gurnata, kif ukoll bil-kundizzjoni li meta jiġi vverifikat bħala parti mill-proċess ta’ tqattigh (f’qatgħat, fetet, kubi, eċċ.), l-ammont li jifdal ma juri ebda sinjal li l-lott fih xi difetti li jistgħu jissuġġerixxu li l-laħma shiha pprovduta kienet difettuża.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Fuq kull unità ppakkjata u lesta għall-bejgħ, għandhom jidhru f’post prominenti, b’mod legibbli u li ma jithas-sarx, in-numru tal-azjenda, identifikatur tal-lott fil-forma ta’ numru tal-lott jew data, u l-kliem “Tiroler Speck IGP”. Jistgħu jidhru wkoll il-qatgħa tal-laħam li jkun intuża u/jew ir-reġjun tal-produttur fiż-żona ġeografika ddefinita.

Tista’ tintuża wkoll indikazzjoni fil-lingwa komuni taż-żona ta’ kummerċjalizzazzjoni, dejjem jekk jingħata wkoll it-terminu Germaniż “Tiroler Speck g.g.A.”.

Jistgħu jintwerew ukoll ismijiet, ismijiet kummerċjali u tikketti privati, dejjem jekk l-ippakkjar li jirriżulta ma jqarraqx.

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Il-Provinċja tat-Tirol.

5. Rabta maż-zona ġeografika

Fil-pajsaġġ muntanjuż tat-Tirol, li huwa ikkaratterizzat bl-art agrikola, il-produzzjoni tat-“Tiroler Speck” bħala metodu ta’ priżervazzjoni tal-laħam frisk ġiet żviluppata u rfinata tul bosta generazzjonijiet. L-għarfien tar-riċetta speċjali ta’ ħwawar u l-metodu ta’ produzzjoni tradizzjonali għat-“Tiroler Speck” baqgħu jintirtu minn ulied kull generazzjoni ta’ bdiewa. Din it-tradizzjoni, mghoddija minn persuna għall-oħra, maż-żmien issarrfet f’immaġni pubblika prestiġjuża tal-produzzjoni kummerċjali tat-“Tiroler Speck” tal-lum il-ġurnata. Il-proċess ta’ tnixxif fl-arja muntanjuża nadifa tat-Tirol, il-proċess ta’ affumikazzjoni ħafifa bl-użu ta’ tahlitiet speċifiċi ta’ ħwawar, u l-użu tal-injam tal-fagu jew tal-fraxxnu għad-duħħan — il-koll elementi neċessarji tal-proċess ta’ produzzjoni — jikkostitwixxu proċedura speċjali u speċifika għar-reġjun, li tagħti lit-“Tiroler Speck” id-dehra karatteristika tagħha kannella skura. Bl-eċċezzjoni tax-“*Schopfspeck*” [Speck tal-ghonq], il-wiċċ mal-qtugħ juri kisja bajda tax-xaħam, u l-laħam ikun ta’ lewn aħmar karg, li jibqa’ jiskura lejn in-naħa tal-laħam. Il-karatteristiċi inekwivokabbli ta’ dan il-prodott huma l-aroma pikkanti pjaċevoli, bi sfumaturi maturi li jintgħarfu mill-ewwel, u t-togħma kemxejn pikkanti b’laqtiet tad-duħħan u tal-melħ, li magħhom tiżdied l-aroma tal-laħam tal-majjal. F’din il-perspettiva usa’, il-varjazzjonijiet reġjonali u bidliet sottili fil-karatteristiċi organolettiċi huma komuni, skont il-partikularitajiet kulturali stabbiliti fir-reġjuni u fil-widien korrispondenti taż-zona ġeografika ddefinita. B’hekk, ċerti aspetti tan-natura tipika tal-prodott, fosthom il-profil tat-togħma jew l-isfumaturi ta’ njam affumikat, jadottaw karatteristiċi reġjonali mingħajr ma jolqtu hażin jew jibdlu l-identità generali tat-“Tiroler Speck” IĠP.

Il-metodu ta’ produzzjoni tradizzjonali li żviluppa fiż-zona ġeografika jissejjes fuq l-għarfien espert tal-produtturi, li baqa’ jingħadda minn gidd għal gidd tul is-sekli.

L-għarfien u t-tradizzjoni artigjanali tat-*Tiroler Speckmeister* jiżguraw li tinzamm il-kwalità għolja tal-prodott. Is-sekli ta’ esperjenza Prattika tat-*Tiroler Speckmeister* rigward l-effetti li l-materja prima u l-kundizzjonijiet klimatiki jkollhom fuq il-kwalità tal-prodott (inkluż l-għarfien tal-fatturi li kapaċi jharbtu l-proċess, il-kawżi tal-abnormalitajiet, il-karatteristiċi l-hin kollu jinbidlu tal-materja prima u tal-fatturi ambjentali, u l-effetti reċiproċi tal-parametri ta’ produzzjoni) jaqdu rwol ewlieni biex jinkiseb l-istandard għoli ta’ kwalità tal-prodott aħhari. Għaldaqstant, it-*Tiroler Speckmeister* ikejjel it-tul ta’ żmien tal-proċess ta’ tnixxif bl-arja abbażi tal-kundizzjonijiet klimatiċi attwali fir-reġjun u skont il-qatgħa tal-laħam. B’hekk jiżgura proċess ta’ tnixxif bil-galbu, u prodott ta’ kwalità liema bħalha bil-karatteristiċi tipiċi kollha tiegħu (lewn ta’ barra kannella skura, konsistenza bejn medja u soda, togħma tal-ġniebru bi sfumaturi tal-melħ u aroma tad-duħħan li jintgħarfu faċilment).

Is-supervizzjoni tal-proċess ta’ produzzjoni mit-*Tiroler Speckmeister*, li jirċievi tahrig espert kontinwu, tipprevjeni kwalunkwe effett ta’ ħsara fuq il-prodott u telf fil-kwalità.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

(L-Artikolu 6(1), it-tieni subparagrafu tar-Regolament)

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

