

## UITVOERINGSVERORDENING (EU) 2019/1027 VAN DE COMMISSIE

van 21 juni 2019

**tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van het productdossier van een naam die is opgenomen in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen "Tiroler Speck" (BGA)**

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen <sup>(1)</sup>, en met name artikel 52, lid 3, onder a),

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Overeenkomstig artikel 53, lid 1, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 heeft de Commissie zich gebogen over de aanvraag van Oostenrijk tot goedkeuring van een wijziging van het productdossier van de beschermde geografische aanduiding (hierna "BGA" genoemd) "Tiroler Speck", die is geregistreerd bij Verordening (EG) nr. 1065/97 van de Commissie <sup>(2)</sup>.
- (2) Aangezien de betrokken wijzigingen niet minimaal waren in de zin van artikel 53, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1151/2012, heeft de Commissie de wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie* <sup>(3)</sup>. Dit was ook de eerste keer dat een enig document voor "Tiroler Speck" werd gepubliceerd.
- (3) Concreet was in de etiketteringsvoorschriften in het productdossier dat van toepassing was op het moment dat de wijzigingsaanvraag bij de Commissie werd ingediend, bepaald dat de beschermde geografische aanduiding "Tiroler Speck" niet in een andere taal mocht worden vertaald. Met de voorgestelde wijziging werd onder meer beoogd in bepaalde omstandigheden het gebruik van een vertaling van de beschermde naam toe te staan.
- (4) Op 7 mei 2018 heeft de Commissie een aankondiging van bezwaar ontvangen van Italië. Het desbetreffende met redenen omklede bezwaarschrift is door de Commissie ontvangen op 5 juli 2018. Italië verzette zich tegen de wijziging van de etiketteringsbeperkingen met betrekking tot het gebruik van vertalingen van de beschermde naam. Op grond van artikel 10, lid 1, onder c), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 heeft Italië aangevoerd dat het toegestane gebruik van de beschermde naam in vertaling, hoewel deze vergezeld zou gaan van de beschermde naam in het Duits, het bestaan van een geheel of gedeeltelijk identieke naam ("Südtiroler Speck/Speck Alto Adige" (BGA)) in gevaar zou brengen.
- (5) Aangezien de Commissie het bezwaar ontvankelijk achtte, heeft zij Oostenrijk en Italië bij brief van 16 augustus 2018 verzocht om overeenkomstig hun interne procedures gedurende een periode van drie maanden op gepaste wijze overleg te plegen om tot een overeenkomst te komen.
- (6) De partijen zijn tot een overeenkomst gekomen. Oostenrijk heeft de resultaten van de overeenkomst bij brief van 30 augustus 2018 aan de Commissie meegedeeld. Oostenrijk en Italië zijn overeengekomen dat in de etiketteringsvoorschriften van het productdossier voor de naam "Tiroler Speck" (BGA) het verbod op het gebruik van vertalingen van de beschermde naam in de etikettering moet worden gehandhaafd. In het licht van het bovenstaande moet worden geconcludeerd dat, wat de etiketteringsvoorschriften betreft, de overeenkomst in de plaats van de wijzigingsaanvraag is gekomen.
- (7) Overeenkomstig punt 5.5 van de gepubliceerde wijzigingsaanvraag zouden de etiketteringsvoorschriften van het productdossier door het volgende worden vervangen:

*"Op elke eenheid in handelsverpakking dient op een goed zichtbare plaats, in duidelijke en onuitwisbare tekens het bedrijfsnummer, een partijherkenningsteken in de vorm van een partijnummer of productiedatum, alsmede de tekst "BGA Tiroler Speck" in deze vorm aangegeven te worden.*

<sup>(1)</sup> PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

<sup>(2)</sup> Verordening (EG) nr. 1065/97 van de Commissie van 12 juni 1997 tot aanvulling van de bijlage bij Verordening (EG) nr. 1107/96 betreffende de registratie van de geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen in het kader van de procedure van artikel 17 van Verordening (EEG) nr. 2081/92 van de Raad (PB L 156 van 13.6.1997, blz. 5).

<sup>(3)</sup> PB C 46 van 8.2.2018, blz. 8.

Daarnaast kan nog het gebruikte deel van het varken en/of de in het gedefinieerde geografische gebied gelegen streek van de producent worden vermeld. Voorbeelden van de etikettering: — "BGA Tiroler Speck Schinkenspeck" — "BGA Tiroler Speck vom Schinken" — "BGA Tiroler Speck Karreespeck aus dem Zillertal" — "BGA Tiroler Speck vom Bauch; Region Ötztal".

Een aanduiding in de handelstaal van het afzetgebied is toegestaan mits daarbij ook de aanduiding "BGA Tiroler Speck" in de Duitse taal vermeld staat.

Het aanbrengen van namen, bedrijfslogo's of eigen merken is ook toegestaan, mits de daaruit resulterende opmaak niet misleidend is."

- (8) In de wijzigingsaanvraag werd de volgende motivering voor deze wijzigingen gegeven:

"De uitvoerige regeling van de etikettering is bedoeld ter verbetering van de transparantie en de informatie die aan de consument wordt verstrekt. Verder wordt het gebruik van aanvullende informatie op het etiket geregeld om het gebruikte vleesdeel en/of de streek binnen het afgebakende geografische gebied waarin de producent gevestigd is, nauwkeuriger aan te geven, hetgeen de eigenheid en het streekkarakter van het product nog beter doet uitkomen. Kortom, het product wordt nauwkeuriger aangeduid en de consument krijgt gerichtere informatie."

- (9) Overeenkomstig de bovengenoemde overeenkomst zullen de etiketteringsvoorschriften van het productdossier in plaats daarvan worden vervangen door het volgende:

"Op elke eenheid in handelsverpakking dienen op een goed zichtbare plaats, in duidelijke en onuitwisbare tekens het bedrijfsnummer, een partijherkenningsteken in de vorm van een partijnummer of productiedatum, alsmede de naam van de beschermde geografische aanduiding, "Tiroler Speck" aangegeven te worden. De naam van de beschermde geografische aanduiding "Tiroler Speck" mag niet in een andere taal worden vertaald.

De formulering "beschermde geografische aanduiding" en/of de afkorting "BGA" dient onmiddellijk achter de naam van de beschermde geografisch aanduiding "Tiroler Speck" te staan en mag ook worden weergegeven in een andere gangbare taal dan de Duitse, hetzij in plaats van of naast de Duitse versie.

Om de consument beter voor te lichten mogen beschrijvende termen voor het product, met inbegrip van het gebruikte stuk vlees ("spek", "lendespek", "buikspek"; of "uit de ham", "uit varkenslende", "uit varkensbui"), ook worden gebruikt in de gangbare taal van het land waar het product wordt afgezet. Deze aanduidingen moeten echter duidelijk gescheiden zijn van de beschermde geografische aanduiding "Tiroler Speck". Dit kan worden bereikt door de aanduidingen over verschillende regels te spreiden, met voldoende afstand tussen de regels. Op "technische etikettering" is het door plaatsgebrek mogelijk niet altijd haalbaar om de twee aanduidingen over verschillende regels te spreiden.

Onverminderd de verplichting om een duidelijk onderscheid te maken tussen de beschermde geografische aanduiding en de extra beschrijvende naam, is het wegens plaatsgebrek niet altijd mogelijk om de twee aanduidingen op verschillende regels te plaatsen op zogeheten "technische etiketten", d.w.z. etiketten die gewoonlijk worden aangebracht op de achterkant van verpakte, verkoopklare producten.

Er mogen geen vertalingen van verwijzingen naar de regio Tirol als plaats van oorsprong van het product aan de beschrijvende aanduidingen voor het product worden toegevoegd.

De regio van de producent binnen het afgebakende geografische gebied mag ook worden vermeld, maar moet worden gescheiden van de aanduiding "Tiroler Speck" en de aanduiding "beschermde geografische aanduiding" en/of de afkorting "BGA".

Het aanbrengen van namen, bedrijfslogo's of eigen merken is ook toegestaan mits de daaruit resulterende opmaak niet misleidend is."

- (10) De motivering die voor deze wijzigingen wordt gegeven in de overeenkomst, die als een onderdeel van de wijzigingsaanvraag moet worden beschouwd, is als volgt:

"Enerzijds blijft gewaarborgd dat de beschermde naam "Tiroler Speck" enkel in de geregistreerde versie ervan wordt gebruikt. Anderzijds voorziet de verzochte wijziging in aanvullende beschrijvende informatie over de gebruikte stukken vlees en de regio van de producent binnen het afgebakende geografische gebied. Dit zou resulteren in een exhaustieve en transparante voorlichting van de kopers, in de zin van Verordening (EU) nr. 1169/2011, en in gedetailleerdere informatie over de beschermde geografische aanduiding "Tiroler Speck". De volgende formuleringen kunnen als voorbeeld worden vermeld: "Tiroler Speck BGA — Spek — uit het Zillertal", "Tiroler Speck BGA — uit de ham", "Tiroler Speck BGA Spek"."

- (11) Aangezien de overeenkomst tussen Oostenrijk en Italië in overeenstemming is met Verordening (EU) nr. 1151/2012 en de overige EU-wetgeving, dient met de inhoud ervan rekening te worden gehouden.

- (12) Het enig document is dienovereenkomstig gewijzigd. De wijzigingen van het enig document naar aanleiding van de overeenkomst zijn niet ingrijpend en zij brengen de in het bezwaarschrift aangevochten bepalingen hoe dan ook terug tot de oorspronkelijke toestand. Daarom hoeft het onderzoek, zoals vastgesteld in artikel 51, lid 4, van Verordening (EU) nr. 1151/2012, niet te worden herhaald. De geconsolideerde versie van het enig document moet echter ter informatie worden bekendgemaakt.
- (13) In het licht van het voorgaande is de Commissie van oordeel dat de wijziging, zoals gewijzigd bij de overeenkomst, moet worden goedgekeurd,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

*Artikel 1*

De in het *Publicatieblad van de Europese Unie* bekendgemaakte wijzigingen van het productdossier met betrekking tot de naam "Tiroler Speck" (BGA) worden goedgekeurd. Het geconsolideerde enig document is opgenomen in de bijlage bij deze verordening.

*Artikel 2*

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 21 juni 2019.

Voor de Commissie  
De voorzitter  
Jean-Claude JUNCKER

## BIJLAGE

## "TIROLER SPECK"

EU-nr.: PGI-AT-02162 — 8.8.2016

BOB ( ) BGA (X)

## 1. Naam/namen

"Tiroler Speck"

## 2. Lidstaat of derde land

Oostenrijk

## 3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

## 3.1. Productcategorie

Categorie 1.2 Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.)

## 3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De BGA "Tiroler Speck" is een op traditionele en ambachtelijke wijze verkregen rauwe pekelwaar van varkensvlees uit de delen achterbout, nierstuk, buik, schouder of nek, steeds zonder been, dat droog gezouten en ingewreven wordt met een speciaal kruidenmengsel dat ten minste bestaat uit jeneverbes, zwarte peper en knoflook, en vervolgens gepekeld wordt en volgens een procedé dat kenmerkend is voor de streek, wordt gerookt op hout dat voor minstens 50 % bestaat uit beuk en es, en in de lucht wordt gedroogd. De buitenzijde is donkerbruin van kleur, het snijvlak roodachtig, met een deel wit spek. De geur is sterk aromatisch kruidig, met een duidelijk rijpe en rokerigere toets. De smaak is licht kruidig, gedragen door uitgesproken rookelementen en een vol vleeskarakter, afgerond met een herkenbaar zoutaccent.

Chemisch-fysische en microbiologische eigenschappen:

Verhouding water/eiwit: max. 1,7 (tolerantie + 0,2)

Keukenzoutgehalte (NaCl): maximaal 5,0 % (tolerantie + 1,5 % (midden) + 2,0 % (rand))

"Tiroler Speck" wordt uitsluitend in het afgebakende geografische gebied vervaardigd en komt vacuüm of in beschermde atmosfeer verpakt in de handel, in zijn geheel, in stukken of in plakken.

## 3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Het vlees voor de BGA "Tiroler Speck" is afkomstig uit de Europese Unie en omvat de delen achterbout met zwoerd, met of zonder bilstuk, voorts nierstuk met zwoerd, buik met zwoerd (met of zonder kraakbeen), de bal van de schouder met zwoerd, nek zonder zwoerd, steeds vakkundig uitgesneden.

## 3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle onderdelen van het productieproces, van het inzouten tot het eindproduct, vinden in het afgebakende geografische gebied plaats.

## 3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De BGA "Tiroler Speck" dient onder toezicht van een speciaal voor de productie van de BGA "Tiroler Speck" opgeleide Tirolse spekmeeester ("Tiroler Speckmeister") of door de Tirolse spekmeeester zelf te worden gesneden. Bij het opensnijden dient van elke partij zintuiglijk vastgesteld te worden of ongewenste kleur- en smaakveranderingen inderdaad achterwege zijn gebleven. Komen toch onvolkomenheden aan het licht (zoals een te lange besterving, verkleuring of ontoelaatbare korstvorming), dan dienen de procesparameters (zoals temperatuur, luchtvochtigheid of duur van productiefase) van de nog in productie zijnde partijen c.q. stukken vlees terstond aangepast te worden. Om deze kwaliteitsborgingsmaatregelen zo snel mogelijk te kunnen doorvoeren, vinden alle productieactiviteiten die resulteren in verpakte eenheden van de BGA "Tiroler Speck", uitsluitend plaats binnen het productiebedrijf c.q. de bedrijfsassociatie (d.i. een onderneming met meerdere vestigingen, die elk een stap in het productieproces van de BGA "Tiroler Speck" verzorgen, of die verschillende postadressen in hetzelfde district hebben).

Om nadelige invloeden in de vorm van oxidatie en uitdroging of microbiologisch bederf door schimmelvorming en dus kwaliteitsvermindering te voorkomen, dient de tijdsperiode tussen het snijden en verpakken van de BGA "Tiroler Speck" kort gehouden te worden. Om die reden dient het vacuüm of onder beschermde atmosfeer verpakken van de BGA "Tiroler Speck" in zijn geheel, in delen of in plakken binnen het afgebakende geografische gebied plaats te vinden. Wanneer voor het snijden tussentijdse opslag noodzakelijk is om planningstechnische redenen, dan wordt het product uitsluitend vacuüm of onder beschermde atmosfeer verpakt en opgeslagen (eerste verpakking) om kwaliteitsverlies door uitdroging of microbiologisch bederf door schimmelvorming te voorkomen. Hierna wordt de BGA "Tiroler Speck" in stukken gesneden voor huishoudelijk gebruik of van de zwoerd ontdaan, schoongesneden en in plakken gesneden of panklaar gemaakt, maar in alle gevallen vacuüm of onder beschermde atmosfeer verpakt (handelsverpakking).

De BGA "Tiroler Speck" kan in zijn geheel verpakt geleverd worden aan de detailhandel of instellingskeukens, mits het product in het bijzijn van de gebruiker wordt gesneden en geen groter aandeel dan 10 % in de dagproductie heeft en de overige productie bij controle op het moment dat het product wordt gesneden (stukken, plakken, blokjes e.d.) geen tekenen vertoont die erop wijzen dat dat spek in zijn geheel ook onvolkomenheden vertoont.

### 3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Op elke eenheid in handelsverpakking dienen op een goed zichtbare plaats, in duidelijke en onuitwisbare tekens het bedrijfsnummer, een partijherkenningsteken in de vorm van een partijnummer of productiedatum, alsmede de naam van de beschermde geografische aanduiding, "Tiroler Speck", aangegeven te worden. De naam van de beschermde geografische aanduiding, "Tiroler Speck", mag niet in een andere taal worden vertaald.

De formulering "beschermde geografische aanduiding" en/of de afkorting "BGA" dient onmiddellijk achter de naam van de beschermde geografische aanduiding "Tiroler Speck" te staan en mag ook worden weergegeven in een andere gangbare taal dan de Duitse, hetzij in plaats van of naast de Duitse versie.

Beschrijvende termen voor het product, met inbegrip van het gebruikte stuk vlees ("spek", "lendespek", "buikspek"; of "uit de ham", "uit varkenslende", "uit varkensbuik"), mogen ook worden gebruikt in de gangbare taal van het land waar het product wordt afgezet. Deze aanduidingen moeten echter duidelijk gescheiden zijn van de beschermde geografische aanduiding "Tiroler Speck". Dit kan worden bereikt door de aanduidingen over verschillende regels te spreiden, met voldoende afstand tussen de regels. Op "technische etikettering" is het door plaatsgebrek mogelijk niet altijd haalbaar om de twee aanduidingen over verschillende regels te spreiden.

Er mogen geen vertalingen van verwijzingen naar de regio Tirol als plaats van oorsprong van het product aan de beschrijvende aanduidingen voor het product worden toegevoegd.

De regio van de producent binnen het afgebakende geografische gebied mag ook worden vermeld, maar moet worden gescheiden van de aanduiding "Tiroler Speck" en de aanduiding "beschermde geografische aanduiding" en/of de afkorting "BGA".

Het aanbrengen van namen, bedrijfslogo's of eigen merken is ook toegestaan mits de daaruit resulterende opmaak niet misleidend is.

## 4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Deelstaat Tirol.

## 5. Verband met het geografische gebied

In het overwegend agrarische bergland van Tirol heeft de spekproductie als methode om vers vlees te conserveren, zich in de loop van vele generaties steeds verder ontwikkeld en een hoge verfijningsgraad bereikt. De kennis van de bijzondere kruidenreceptuur en van het productieprocedé van "Tiroler Speck" werd door de boeren telkens aan de leden van de volgende familiegeneratie doorgegeven. Uit deze van individu op individu overgeleverde traditie is vervolgens een algemeen aanvaarde norm ontstaan voor de ambachtelijke productiewijze die thans geldt voor "Tiroler Speck". De voor het verkrijgen van het product noodzakelijke droging in de zuivere Tirolse berglucht alsmede het milde rookprocedé met gebruik van bepaalde kruidenmengsels en beuken- of esenhout vormen een speciaal, streekgebonden procedé, waar een stuk "Tiroler Speck" zijn karakteristieke donkerbruine kleur aan dankt. De snijvlakken vertonen, met uitzondering van het nekspek, een witte spekrand en een krachtige rode vleeskleur die dieper in het vleesgedeelte donkerder wordt. De aromatisch kruidige geur met de herkenbare rijpheidstoets en

het licht kruidige aroma waarin het rook- en zoutelement merkbaar aanwezig zijn, maar de specifieke varkensvleesgeur op de achtergrond blijft, vormen de typische eigenschappen van het product. Binnen dit kader zijn regionale verschillen en nuances in de zintuiglijke eigenschappen gebruikelijk. Deze hangen samen met het culturele erfgoed van de voornaamste streken in het afgebakende geografische gebied. Hierdoor treden afzonderlijke kenmerken van het product, zoals het aroma of de rookgeur, plaatselijk meer op de voorgrond, zonder dat de BGA "Tiroler Speck" als zodanig wordt beïnvloed of als zodanig verandert.

Het in het geografische gebied ontwikkelde traditionele productieprocedé berust op de door de eeuwen heen overgeleverde knowhow.

De kennis van de Tirolse spekmeesters en de traditionele ambachtelijke traditie waarin zij staan, staan garant voor de hoge kwaliteit van het product en het behoud daarvan. De eeuwenlange praktijkervaring van de Tirolse spekmeesters, die weten welk effect grondstoffen en klimatologische parameters hebben op de kwaliteit van het product (zoals versturende invloeden, de oorzaken van bepaalde onvolkomenheden, de voortdurend veranderende eigenschappen van grondstoffen en omgevingsfactoren en de invloed die de verschillende productieparameters op elkaar hebben) is de belangrijkste factor als het gaat om het bereiken van de hoge kwaliteitsnorm waaraan het eindproduct moet voldoen. Zo stelt de Tirolse spekmeester telkens vast hoelang het drogen in de lucht moet duren, daarbij rekening houdend met de op dat moment in de streek heersende weersomstandigheden en met de grootte van het stuk vlees om ervoor te zorgen dat dit goed droogt en er een deugdelijk product met karakteristieke eigenschappen (van buiten donkerbruin van kleur, redelijk stevig tot stevig aanvoelend, een jeneverbesaroma met een herkenbaar zoutaccent en een rookgeur) tot stand komt.

Doordat de Tirolse spekmeester, die geregeld wordt bijgeschoold, het productieproces steeds nauwlettend in het oog houdt, wordt voorkomen dat het product aan ongunstige invloeden blootstaat en de kwaliteit ervan achteruitgaat.

---

**Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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

---