

Publicatieblad

van de Europese Unie

C 46



Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

61e jaargang

8 februari 2018

Inhoud

IV *Informatie*

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

Raad

2018/C 46/01	Kennisgeving aan personen op wie de beperkende maatregelen van Besluit 2013/255/GBVB van de Raad en van Verordening (EU) nr. 36/2012 van de Raad betreffende beperkende maatregelen in het licht van de situatie in Syrië van toepassing zijn	1
--------------	---	---

Europese Commissie

2018/C 46/02	Wisselkoersen van de euro	2
--------------	---------------------------------	---

INFORMATIE OVER DE EUROPESE ECONOMISCHE RUIMTE

Toeziethoudende Autoriteit van de EVA

2018/C 46/03	Kennisgeving van de Toeziethoudende Autoriteit van de EVA op grond van artikel 16, lid 4, van Verordening (EG) nr. 1008/2008 van het Europees Parlement en de Raad inzake gemeenschappelijke regels voor de exploitatie van luchtdiensten in de Gemeenschap — Intrekking van openbaredienstverplichtingen met betrekking tot geregelde luchtdiensten	3
--------------	--	---

2018/C 46/04	Kennisgeving van de Toezichthoudende Autoriteit van de EVA op grond van artikel 16, lid 4, van Verordening (EG) nr. 1008/2008 van het Europees Parlement en de Raad inzake gemeenschappelijke regels voor de exploitatie van luchtdiensten in de Gemeenschap — Vaststelling van openbaredienstverplichtingen met betrekking tot geregelde luchtdiensten	3
2018/C 46/05	Kennisgeving van de Toezichthoudende Autoriteit van de EVA op grond van artikel 17, lid 5, van Verordening (EG) nr. 1008/2008 van het Europees Parlement en de Raad inzake gemeenschappelijke regels voor de exploitatie van luchtdiensten in de Gemeenschap — Uitnodiging tot het indienen van offertes voor de exploitatie van geregelde luchtdiensten overeenkomstig openbaredienstverplichtingen	4

V Bekendmakingen

GERECHTELIJKE PROCEDURES

EVA-Hof

2018/C 46/06	Verzoek van de Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht van 12 oktober 2017 om een advies van het EVA-Hof in de zaak Edmund Falkenhahn AG tegen de Finanzmarktaufsicht Liechtenstein (Zaak E-9/17)	5
--------------	---	---

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

Europese Commissie

2018/C 46/07	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.8778 — Apollo Management/Phoenix Services) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak ⁽¹⁾	6
--------------	--	---

ANDERE HANDELINGEN

Europese Commissie

2018/C 46/08	Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen	8
--------------	---	---

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst.

IV

*(Informatie)*INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN
INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

RAAD

Kennisgeving aan personen op wie de beperkende maatregelen van Besluit 2013/255/GBVB van de Raad en van Verordening (EU) nr. 36/2012 van de Raad betreffende beperkende maatregelen in het licht van de situatie in Syrië van toepassing zijn

(2018/C 46/01)

De volgende informatie wordt ter kennis gebracht van de heer Ali Ayyub (nr. 56), de heer Fahd Jasim (nr. 57), de heer Mohammed Ramez Tourjman (nr. 221) en de heer Ahmad al-Hamu (nr. 227), zijnde personen die vermeld staan in bijlage I bij Besluit 2013/255/GBVB van de Raad ⁽¹⁾ en in bijlage II bij Verordening (EU) nr. 36/2012 van de Raad ⁽²⁾ betreffende beperkende maatregelen in het licht van de situatie in Syrië.

De Raad is voornemens de motiveringen te wijzigen ten aanzien van de hierboven genoemde personen. Deze personen worden hierbij op de hoogte gebracht van het feit dat zij bij de Raad een verzoek kunnen indienen om kennis te nemen van de beoogde motivering. Dit verzoek dient vóór 12 februari 2018 naar het volgende adres te worden gestuurd:

Raad van de Europese Unie
Secretariaat-generaal
DG C 1C
Wetstraat 175
1048 Brussel
BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ PB L 147 van 1.6.2013, blz. 14.

⁽²⁾ PB L 16 van 19.1.2012, blz. 1.

EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro ⁽¹⁾

7 februari 2018

(2018/C 46/02)

1 euro =

	Munteenheid	Koers		Munteenheid	Koers
USD	US-dollar	1,2338	CAD	Canadese dollar	1,5445
JPY	Japanse yen	134,84	HKD	Hongkongse dollar	9,6463
DKK	Deense kroon	7,4430	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,6897
GBP	Pond sterling	0,88675	SGD	Singaporese dollar	1,6291
SEK	Zweedse kroon	9,8585	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 335,72
CHF	Zwitserse frank	1,1610	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	14,7640
ISK	IJslandse kroon	125,00	CNY	Chinese yuan renminbi	7,7416
NOK	Noorse kroon	9,6618	HRK	Kroatische kuna	7,4413
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	16 729,40
CZK	Tsjechische koruna	25,230	MYR	Maleisische ringgit	4,8155
HUF	Hongaarse forint	309,81	PHP	Filipijnse peso	63,236
PLN	Poolse zloty	4,1595	RUB	Russische roebel	70,5211
RON	Roemeense leu	4,6555	THB	Thaise baht	38,976
TRY	Turkse lira	4,6681	BRL	Braziliaanse real	4,0070
AUD	Australische dollar	1,5684	MXN	Mexicaanse peso	23,0468
			INR	Indiase roepie	79,2655

⁽¹⁾ Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekosten.

INFORMATIE OVER DE EUROPESE ECONOMISCHE RUIMTE

TOEZICHTHOUDENDE AUTORITEIT VAN DE EVA

Kennisgeving van de Toezichthoudende Autoriteit van de EVA op grond van artikel 16, lid 4, van Verordening (EG) nr. 1008/2008 van het Europees Parlement en de Raad inzake gemeenschappelijke regels voor de exploitatie van luchtdiensten in de Gemeenschap

Intrekking van openbaredienstverplichtingen met betrekking tot geregelde luchtdiensten

(2018/C 46/03)

Lidstaat	Noorwegen
Betrokken vliegroute	Værøy-Bodø v.v.
Oorspronkelijke datum waarop de openbare dienstverplichtingen van kracht zijn geworden	1 augustus 2014 (aangekondigd in PB C 256 en EER-supplement nr. 50/2013 van 5 september 2013)
Datum van intrekking	1 augustus 2019
Adres waar de tekst en alle relevante informatie en/of documentatie met betrekking tot de openbaredienstverplichting kunnen worden verkregen	Ministerie van Vervoer en Communicatie PO Box 8010 Dep N-0030 Oslo NOORWEGEN Tel. +47 22248353 E-mail: postmottak@sd.dep.no

Kennisgeving van de Toezichthoudende Autoriteit van de EVA op grond van artikel 16, lid 4, van Verordening (EG) nr. 1008/2008 van het Europees Parlement en de Raad inzake gemeenschappelijke regels voor de exploitatie van luchtdiensten in de Gemeenschap

Vaststelling van openbaredienstverplichtingen met betrekking tot geregelde luchtdiensten

(2018/C 46/04)

Lidstaat	Noorwegen
Betrokken vliegroute	Værøy-Bodø v.v.
Datum waarop de openbaredienstverplichtingen van kracht worden	1 augustus 2019
Adres waar de tekst en alle relevante informatie en/of documentatie met betrekking tot de gewijzigde openbaredienstverplichtingen kunnen worden verkregen	Ministerie van Vervoer en Communicatie PO Box 8010 Dep N-0030 Oslo NOORWEGEN Tel. +47 22248353 E-mail: postmottak@sd.dep.no https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/?documenttype=dokumenter/anbud

Kennisgeving van de Toezichthoudende Autoriteit van de EVA op grond van artikel 17, lid 5, van Verordening (EG) nr. 1008/2008 van het Europees Parlement en de Raad inzake gemeenschappelijke regels voor de exploitatie van luchtdiensten in de Gemeenschap

Uitnodiging tot het indienen van offertes voor de exploitatie van geregelde luchtdiensten overeenkomstig openbaredienstverplichtingen

(2018/C 46/05)

Lidstaat	Noorwegen
Betrokken vliegroutes	Værøy — Bodø v.v.
Looptijd van het contract	1 augustus 2019-31 juli 2024
Uiterste datum voor de indiening van aanbestedingen	25 april 2018 (12u00 lokale tijd)
Adres waar de tekst van de aanbesteding en alle relevante informatie en/of documentatie met betrekking tot de openbare aanbesteding en de gewijzigde openbaredienstverplichtingen kunnen worden verkregen	Ministerie van Vervoer en Communicatie PO Box 8010 Dep N-0030 Oslo NOORWEGEN Tel. +47 22248353 E-mail: postmottak@sd.dep.no https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/?documenttype=dokumenter/anbud

V

(Bekendmakingen)

GERECHTELIJKE PROCEDURES

EVA-HOF

Verzoek van de Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht van 12 oktober 2017 om een advies van het EVA-Hof in de zaak Edmund Falkenhahn AG tegen de Finanzmarktaufsicht Liechtenstein

(Zaak E-9/17)

(2018/C 46/06)

Bij schrijven van 12 oktober 2017 van de Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht (de beroepsinstantie van de Finanzmarktaufsicht) is bij het EVA-Hof een verzoek ingediend dat bij de griffie van het Hof is binnengekomen op 12 oktober 2017, om een advies in de zaak Edmund Falkenhahn AG tegen de Finanzmarktaufsicht Liechtenstein, betreffende onderstaande vragen:

- I/1. Is het verenigbaar met Richtlijn 2009/110/EG van het Europees Parlement en de Raad van 16 september 2009 betreffende de toegang tot, de uitoefening van en het prudentieel toezicht op de werkzaamheden van instellingen voor elektronisch geld (de richtlijn elektronisch geld) dat elektronisch geld wordt uitgegeven tegen een andere waarde dan de nominale waarde in ruil voor ontvangen geld in de periode tussen de uitgifte (artikel 11, lid 1) en de terugbetaling (artikel 11, lid 2), mits de terugbetaling (artikel 11, lid 2) ten minste tegen de nominale waarde plaatsvindt?
 - I/2. Indien vraag I/1 bevestigend wordt beantwoord: Kan de in vraag I/1 bedoelde verschillende waarde dan worden gerelateerd aan een variabele waarde (zoals de prijs van goud)?
 - I/3. Indien vraag I/2 bevestigend wordt beantwoord: Is het, wanneer de waarde gerelateerd is aan een variabele waarde (zoals de prijs van goud), verenigbaar met artikel 12 van de richtlijn elektronisch geld dat een terugbetaling (artikel 11, lid 2) tegen een bedrag boven de nominale waarde plaatsvindt?
 - II/1. Bevat artikel 7, lid 2, eerste en tweede alinea, van de richtlijn elektronisch geld een uitputtende omschrijving van wat moet worden verstaan onder veilige activa met een lage risicograad in de zin van artikel 7, lid 1, eerste zin, van de richtlijn elektronisch geld, in samenhang met artikel 9, lid 1, onder a), van Richtlijn 2007/64/EG van het Europees Parlement en de Raad van 13 november 2007 betreffende betalingsdiensten in de interne markt (richtlijn betalingsdiensten)?
 - II/2. Indien vraag II/1 ontkennend wordt beantwoord: Belet artikel 9, lid 1, onder a), van de richtlijn betalingsdiensten de bevoegde autoriteit dan om veilige (liquide) activa met een lage risicograad uitsluitend te definiëren in het kader van het besluit tot verlening van een vergunning in de zin van artikel 10 van de richtlijn elektronisch geld?
 - II/3. Indien vraag II/2 ontkennend wordt beantwoord: Moet de verwijzing naar artikel 9, leden 1 en 2, van de richtlijn betalingsdiensten in artikel 7, lid 1, eerste zin, van de richtlijn elektronisch geld worden uitgelegd als „veilige activa met een lage risicograad” in de zin van artikel 7, lid 2, eerste alinea, van de richtlijn elektronisch geld of als „veilige, liquide activa met een lage risicograad”?
 - II/4. Afhankelijk van het antwoord op vraag II/3: Is goud een veilig, (liquide) activum met een lage risicograad?
-

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET
GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

EUROPESE COMMISSIE

Voorafgaande aanmelding van een concentratie

(Zaak M.8778 — Apollo Management/Phoenix Services)

Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak

(Voor de EER relevante tekst)

(2018/C 46/07)

1. Op 2 februari 2018 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾ ontvangen, na een verwijzing overeenkomstig artikel 4, lid 5, van die verordening.

Deze aanmelding betreft de volgende ondernemingen:

- Apollo Management, LP („Apollo”, Verenigde Staten),
- Phoenix Services International LLC („Phoenix”, Verenigde Staten).

Apollo verkrijgt indirect uitsluitende zeggenschap in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de concentratieverordening over het geheel van Phoenix.

De concentratie komt tot stand door de verwerving van aandelen.

2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:

- Apollo: beheert verschillende investeringsfondsen die wereldwijd investeren in ondernemingen en schuldinstrumenten die zijn uitgegeven door ondernemingen uit verschillende sectoren over de hele wereld, zoals chemie, cruisevaart, ziekenhuizen, beveiliging, financiële diensten en verpakkingsglas;
- Phoenix: aanbieder van diensten voor staalproducenten, zoals behandeling, verwerking en verkoop van slakken, als ook recycling en het op maat snijden van metaalschroot volgens de specificaties van de klant.

3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Commissie van oordeel dat de aangemelde transactie binnen het toepassingsgebied van de concentratieverordening kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden.

Er zij op gewezen dat deze zaak in aanmerking komt voor de vereenvoudigde procedure zoals uiteengezet in de mededeling van de Commissie betreffende een vereenvoudigde procedure voor de behandeling van bepaalde concentraties krachtens Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽²⁾.

4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na de datum van deze bekendmaking hebben bereikt. De volgende referentie moet altijd worden vermeld:

M.8778 — Apollo Management/Phoenix Services

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 („de concentratieverordening”).

⁽²⁾ PB C 366 van 14.12.2013, blz. 5.

Opmerkingen kunnen aan de Commissie worden toegezonden per e-mail, per fax of per post. Gelieve de onderstaande contactgegevens te gebruiken:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postadres:

Europese Commissie
Directoraat-generaal Concurrentie
Griffie voor concentraties
1049 Brussel
BELGIË

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2018/C 46/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

„TIROLER SPECK”

EU-nr.: PGI-AT-02162 — 8.8.2016

BOB () BGA (X)

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Konsortium Tiroler Speck g.g.A.
Bundesstraße 33
6551 Pians
OOSTENRIJK
Tel. +43 544269001190
Fax +43 5442636211190
E-mailadres: kontakt@tirolerspeck.info

De oorspronkelijke registratieaanvraag is gedaan door leden van de thans aanvragende groepering. De huidige aanvrager behartigt de belangen van de producenten van BGA „Tiroler Speck” en heeft er dan ook een rechtmatig belang bij om wijzigingen in het productdossier aan te vragen.

2. Lidstaat of derde land

Oostenrijk

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

- ☐ Naam van het product
- ☒ Beschrijving van het product
- ☐ Geografisch gebied
- ☒ Bewijs van oorsprong
- ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- ☒ Verband met het geografische gebied
- ☒ Etikettering
- ☒ Overig (wijziging in de gegevens van de bevoegde dienst, in de naam van de groepering die de oorspronkelijke aanvraag indiende, de controle-instantie, nationale eisen, redactionele wijzigingen)

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

4. Aard van de wijziging(en)

- ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
- ☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

De ervaring die sinds het instellen van de beschermde status in de praktijk met de aanduiding is opgedaan, nopen tot de voorgestelde wijzigingen in het productdossier. Ze behelzen een gedetailleerde beschrijving van de voornaamste voorwaarden waaraan productie en verkoop moeten voldoen, en van de productiefasen die absoluut in het betreffende geografische gebied dienen plaats te vinden, en zijn bedoeld om de kwaliteit van de BGA „Tiroler Speck” te waarborgen.

De diverse afzonderlijke documenten dan wel bijlagen waar het productdossier tot voor kort uit bestond werden tot een enkel document samengevoegd, bewerkt en geactualiseerd, met name om meer duidelijkheid te scheppen omtrent de voorwaarden waaraan het productieproces en het bewijs van oorsprong moeten voldoen, dit omwille van het behoud van de kwaliteit van de BGA „Tiroler Speck”.

1. Beschrijving van het product:

Punt 5b van het productdossier luidt:

„De grondstof voor de BGA „Tiroler Speck” is afkomstig van de volgende uitgebeende en in stukken gesneden delen van het varken:

- achterbout,
- nierstuk,
- schouder,
- buik, en
- nek.

Het Tiroler Speck wordt gepekeld, met een speciaal, volgens de plaatselijke traditie bereid kruidenmengsel behandeld en in speciale ruimten bij een temperatuur van 18 °C tot 20 °C krachtig gerookt en opgeslagen.

Het spek heeft aan de buitenzijde een rookkleur. Het snijvlak is roodachtig, met een deel wit spek. De geur is kruidig en mild, met een herkenbaar rookaccent. De smaak is pittig en wordt bepaald door de speciale kruidenmengsels en een bijzonder rookproces, niet al te zoutig.

Chemisch-fysische en microbiologische eigenschappen:

- een water- eiwitverhouding van maximaal 1,5 (tolerantie 0,2),
- keukenzoutgehalte maximaal 5 %,
- natrium- en nitrietgehalte berekend als natriumnitriet (NaNO_2) 5mg/100 g (50 mg/kg)
- kalium- en nitraatgehalte berekend als natriumnitriet (NaNO_2) 25mg/100 g (250 mg/kg)
- mesofiel kiemgehalte (inclusief melkzuurbacteriën) kve/g $\leq 1 \times 10^7$,”.

Deze passage wordt als volgt gewijzigd:

„4.2. Beschrijving

4.2.1. Algemeen

De BGA „Tiroler Speck” is een op traditioneel-ambachtelijke wijze geproduceerde, gepekeld rauw-vleesspecialiteit, gemaakt van de ontbeende varkensdelen achterbout, nierstuk, buik, schouder of nek. Het spek is droog gezouten en gekruid, gepekeld, koud gerookt en in de lucht gedroogd.

De BGA „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.

4.2.2. Zintuiglijke eigenschappen (organoleptische productspecificatie)

De BGA „Tiroler Speck” heeft een karakteristieke smaak en een rookgeur. Aan de typische koude-rookdroging en de gebruikte kruiden dankt het uiterlijk van de BGA „Tiroler Speck” zijn kenmerkende, donkerbruine kleur. Gesneden vertoont het spek, met uitzondering van het nekspek, een witte spekrand en een krachtige rode vleeskleur die dieper in het vleesgedeelte donkerder wordt. De geur is sterk aromatisch kruidig met een duidelijk rijpe toets, terwijl de specifieke varkensvleesgeur op de achtergrond blijft. Het spek is vast van textuur, voelt redelijk stevig tot stevig aan en heeft een compacte, niet zachte beet. Smaak en aroma zijn licht kruidig, gedragen door uitgesproken rookelementen en een vol vlees karakter, afgerond met een herkenbaar zoutaccent. 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.

4.2.3. Chemisch-fysische producteigenschappen:

water-eiwitverhouding: max. 1,7 (tolerantie + 0,2)

keukenzoutgehalte (NaCl): maximaal 5,0 % (tolerantie + 1,5 % (midden) + 2,0 % (rand)).”

Motivering

De organoleptische productspecificatie is nauwkeuriger en uitvoeriger. Als water-eiwitverhouding wordt niet langer „maximaal 1,5” genoemd, maar „max. 1,7”. Het betreft hier de correctie van een typefout in de oorspronkelijke specificatie. De microbiologische eigenschappen worden in hun geheel geschrapt, aangezien ze binnen de vigerende wettelijke voorschriften overbodig zijn. Zowel bij de wijzigingen in als de aanvullingen op het productdossier gaat het om een precisering en completering van de productbeschrijving, die de controle-instantie duidelijkere en betrouwbaardere productparameters voor de kwaliteitsborging aan de hand doen.

Het aan- en opensnijden van Tiroler Speck vindt van oudsher uitsluitend in het afgebakende productiegebied plaats. Daarom werd al in de productbeschrijving aangegeven wanneer de BGA „Tiroler Speck” zijn definitieve vorm krijgt, namelijk wanneer het spek in zijn geheel of in delen gesneden en vacuüm of in beschermde atmosfeer verpakt is.

2. Bewijs van de oorsprong

Aangezien in het dossier tot nu toe niet naar het bewijs van oorsprong verwezen werd, is het zinvol geacht om alsnog gegevens over de traceerbaarheid van het product onder punt 4.4. in het productdossier op te nemen. Daar zijn voortaan bepalingen te vinden die de traceerbaarheid moeten garanderen. Zo dienen op het etiket van elk in de handel gebracht stuk BGA „Tiroler Speck” een bedrijfsnummer en een partijherkenningsteken in de vorm van een partijnummer of productiedatum vermeld te staan, waardoor elke partij met zekerheid tot een productiebedrijf te herleiden is. Iedere producent die spek onder de aanduiding „Tiroler Speck” in de handel wil brengen, dient zich in een door de aanvrager bijgehouden producentenregister te laten opnemen, dat op het internetadres www.tirolerspeck.info ingezien kan worden. In dit register staan alle bedrijven die de BGA „Tiroler Speck” volgens de voorschriften van dit dossier vervaardigen en verpakken, met de volgende gegevens vermeld: bedrijfsnummer, bedrijfsnaam en vestigingsadres. Heeft een onderneming meerdere vestigingen, die elk een stap in het productieproces van de BGA „Tiroler Speck” verzorgen, of meerdere postadressen in hetzelfde district, dan kunnen deze als bedrijfsassociatie in het producentenregister worden opgenomen.

De nadere uitleg in punt 5d, die ten tijde van de registratie van de herkomstaanduiding in dit punt opgevoerd diende te worden, is verplaatst naar punt 4.6. „Verband met het geografisch gebied”.

3. Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Punt 5e van het productdossier:

„Bij de verwerking van de onder punt 5b opgenoemde delen moet aan de volgende criteria worden voldaan:

- Alle stukken die tot Tiroler Speck verwerkt worden, worden op traditionele wijze gesneden (zie bijlage 3).
- Zouten met droog zout (inwrijven met een droog zout-kruidenmengsel) en pekelen is vereist.

- Het roken en drogen vindt plaats bij een maximale rook- en omgevingstemperatuur van 20 °C.
- Het drogen in de lucht en het rijpen vindt plaats bij een omgevingstemperatuur van 10 °C tot 15 °C bij een relatieve luchtvochtigheid van 60 % tot 80 %. Er dient voor voldoende luchtverversing gezorgd te worden.
- Het drogen en rijpen vindt zo gelijkmatig plaats dat er geen korst ontstaat.
- Het product dient van parasieten en ongedierte vrijgehouden te worden.
- Bij de met name genoemde stukken zijn pekelinjectie en de behandeling in mengmachines verboden.
- Voor de kwaliteitscontrole wordt gebruikgemaakt van het in bijlage 4 opgenomen controleschema.”

Deze passage wordt als volgt gewijzigd:

„4.5.1. Knowhow — kennis van de makers

Het volledige productieproces van de BGA „Tiroler Speck” vindt plaats bij de in het producentenregister opgenomen productiebedrijven onder toezicht van een Tirolse spekmeester.

Om de kwaliteit van de BGA „Tiroler Speck” te waarborgen, dienen de vakmensen die als Tirolse spekmeester optreden een daarvoor bestemde opleiding te volgen, die door de aanvrager omwille van de handhaving van het kwaliteitsniveau aan alle geïnteresseerde vakmensen aangeboden wordt. Iedereen die daarvoor de juiste beroepskwalificatie bezit, heeft toegang tot deze opleiding. Aan de vereisten om Tirolse spekmeester te worden is voldaan als men beschikt over de van toepassing zijnde beroepskwalificatie (zoals een met succes gevolgde opleiding tot meesterslager of levensmiddelentechnicus) of als men aantoonbaar over ervaring in de productie van rauw, koud gerookte pekelwaren beschikt. Tirolse spekmeesters zijn verplicht om een dergelijke scholing, die gelegenheid tot het uitwisselen van ervaringen biedt, regelmatig opnieuw te volgen.

4.5.2. Grondstof vlees

Het vlees voor de BGA „Tiroler Speck” is afkomstig uit de Europese Unie en omvat de volgende steeds vakkundig gesneden stukken:

- achterbout met zwoerd, met of zonder bilstuk,
- nierstuk met zwoerd,
- buik met zwoerd (met of zonder kraakbeen),
- bal van de schouder met zwoerd,
- nek zonder zwoerd.

4.5.3. Productie

De stukken worden droog gezouten resp. gepekeld. Daarbij wordt het vleesoppervlak ingewreven met keukenzout (bergzout of zeezout), pekelstoffen (nitrieten en/of nitraten) en een kruidenmengsel, dat ten minste bestaat uit jeneverbes, zwarte peper en knoflook, waarbij pekelvorming kan optreden. Het gebruik van machines voor het injecteren van pekels of trommels waarin het spek door de pekels werkt, is niet toegestaan.

Bij de hierop volgende pekelfase, het pekelen in ruste, bedraagt de temperatuur 2 °C tot maximaal 7 °C. Deze fase duurt gewoonlijk 7 tot 35 dagen. De tijdsduur hangt af van de grootte van het desbetreffende deel en dient zo gekozen te worden dat het resulterende zoutgehalte in het eindproduct overeenstemt met de chemisch-fysische productkenmerken van punt 4.2.3.

Na het pekelen volgt een fase van koude droging (ook wel „durchbrennen” genoemd), die bij een temperatuur van 2 °C tot 7 °C plaatsvindt en in sommige streken in het afgebakende geografische gebied 14 dagen kan duren, in andere minder.

Na een opwarmperiode van hoogstens 24 uur bij een temperatuur van maximaal 28 °C volgt de koude-rookdroging, waar de rook afkomstig is van hout dat voor minstens 50 % uit beuk of es dient te bestaan.

Bij koude-rookdroging gaat het om een bijzonder, streekgebonden procedé met een rook- en luchttemperatuur van hoogstens 22 °C. Daarbij wordt de gepekde, koud gedroogde stukken in een rookplaats voor de duur van 4 tot 14 dagen aan afwisselend rook- en drogingsfasen zonder rook onderworpen. De duur en de intensiteit van de rookfasen worden door de Tirolse spekkeester bepaald.

Tot slot vindt dan de rijping door droging in de lucht plaats. Indien daarvoor geschikte ruimten met klimaatregeling ontbreken, mag de spekkeproductie uitsluitend in jaargetijden plaatsvinden waarin de temperatuur lager is dan 17 °C en de luchtvochtigheid tussen de 60 en 90 % ligt. De duur van deze rijpingsfase wordt telkens door de Tirolse spekkeester bepaald, die daarbij rekening houdt met de op dat moment in de streek heersende weersomstandigheden en met de grootte van de stukken vlees.

4.5.4. Snijden en verpakken

Een volledig droge „Tiroler Speck” wordt zo nodig aan het oppervlak gereinigd, en dan voor huishoudelijk gebruik in stukken gesneden of van zwoerd ontdaan, schoongesneden en in plakken gesneden of panklaar gemaakt. In alle gevallen wordt het speck daarna vacuüm of in beschermde atmosfeer verpakt.

De tijdspanne tussen het snijden en verpakken dient kort gehouden te worden om nadelige invloeden in de vorm van oxidatie en uitdroging te voorkomen. Het vlees moet worden gesneden onder toezicht van een Tirolse spekkeester of door de spekkeester zelf.

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 binnen het productiebedrijf c.q. de bedrijfsassociatie plaats.

Uitgezonderd van de verplichting dat het vlees moet worden opengesneden onder toezicht van een Tirolse spekkeester, is het als BGA „Tiroler Speck” geëtiketteerde speck dat in zijn geheel verpakt wordt geleverd aan de detailhandel of instellingskeukens en in het bijzijn van de gebruiker wordt gesneden, mits het product geen groter aandeel dan 10 % in de dagproductie heeft en de overige productie bij controle op het moment dat het product wordt gesneden (in stukken, plakken, blokjes e.d.) geen tekenen vertoont die erop wijzen dat dat speck in zijn geheel ook onvolkomenheden vertoont.

Wanneer na het drogen, maar nog voor het snijden, tussentijdse opslag nodig is om planningtechnische redenen, dan wordt het product uitsluitend in een verpakking opgeslagen (eerste verpakking, vacuüm of onder beschermde atmosfeer) 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).

Uitgezonderd van de vereiste dat de handelsverpakking binnen het productiebedrijf c.q. de bedrijfsassociatie aangebracht dient te worden, zijn uitsluitend de partijen die erkende en in het producentenregister vermelde vleesbedrijven hebben samengesteld in het kader van de verwerving en overdracht van kennis ter verbetering van de kwaliteit van de BGA „Tiroler Speck”. In dat geval worden afzonderlijke stappen in het productieproces, met inbegrip van het snijden, verpakken en de keuze van het verpakkingsmateriaal, evenals de daarmee samenhangende bepaling van de houdbaarheid van het product wel in verschillende bedrijven c.q. bedrijfslocaties genomen.”.

Motivering

In de werkwijze voor het verkrijgen van het product zijn wijzigingen aangebracht die tot doel hebben de unieke kwaliteiten van het Tiroler Speck veilig te stellen, die berusten op de kennis die de producenten van het traditionele productieprocedé hebben. De nieuwe, gepreciseerde versie van het productdossier geeft een gedetailleerder beeld van deze traditionele productiewijze, met name van de bewerking, doordat nu wordt aangegeven dat het voor de eigenschappen van het product van essentieel belang is dat het na de bereiding meteen wordt opengesneden en verpakt. Met de opname van de bepaling dat het vlees in stukken of plakken moet worden gesneden en moet worden verpakt in het afgebakende gebied, en wel onmiddellijk na de laatste productiefase (drogen in de lucht), moet ervoor worden gezorgd dat de kwaliteit van de BGA „Tiroler Speck” behouden blijft.

De wijzigingen betreffen de volgende punten:

— *Knowhow — kennis van de makers*

Omdat het bestaande productdossier geen wezenlijke uitlatingen over de traditionele kennis van de producenten doet, wordt de beschrijving op dit punt gepreciseerd en aangegeven over welke kwalificatie vakkrachten dienen te beschikken. Verder werd de in het geografische gebied erkende titel van Tirolse speckmeester („Tiroler Speckmeister“) als aanduiding van de vakmensen die over de knowhow beschikken welke nodig is voor het vervaardigen van het product, ook in het dossier opgenomen. Daarnaast is er nu een beschrijving van de lopende activiteiten om de kwaliteit te borgen bij het doorgeven van tradities. Deze moet ervoor zorgen dat de knowhow niet verloren gaat of verwatert en de traditionele kennis van het product behouden blijft.

— *Grondstof vlees*

De te gebruiken stukken vlees, die oorspronkelijk onder punt 5b „Beschrijving“ resp. punt d „Aansnijden“ van bijlage 3 (voorwaarden voor de productie van varkensvlees en eisen met betrekking tot de grondstof vers vlees) vermeld stonden, zijn ondergebracht in het afzonderlijke punt „Grondstof vlees“.

Het in het productdossier als bijlage 4 opgenomen „controleschema voor de zintuiglijke keuring van het eindproduct“ vervalt, aangezien de werkwijze voor het verkrijgen van het product uitvoeriger en veelomvattender is weergegeven en de kwaliteitscontrole nu onder punt 4.7 beschreven wordt.

— *Productie*

De productie van Tiroler Speck wordt gedetailleerd en in stappen beschreven, beginnend met het inzouten resp. -pekelen van de stukken vlees en eindigend met de rijping door droging in de lucht, waarbij ook de voor het behoud van de kwaliteit zo belangrijke parameters genoemd worden.

Om het belang van een voortgaande sturing van de productieprocessen voor de kwaliteit van het product duidelijk te maken, wordt in het productdossier uitdrukkelijk vermeld dat het gehele productieproces binnen het productiebedrijf of binnen een bedrijfsassociatie (zie de definitie van bedrijfsassociatie bij punt 2 van de wijzigingsaanvraag resp. punt 4.4. van het productdossier) plaats dient te vinden, zodat in het geval van merkbare onvolkomenheden een snelle aanpassing van de procesparameters (zoals temperatuur, luchtvochtigheid of duur van productiefase) voor de partijen die nog in productie zijn, gewaarborgd is.

Als uitzondering daarop wordt ter bevordering van de kennis van de BGA „Tiroler Speck“ ook de „gemeenschappelijke productie“ in het dossier opgenomen. Daarbij mogen afzonderlijke stappen in het productieproces met inbegrip van het snijden, verpakken en de keuze van het verpakkingsmateriaal, evenals de daarmee samenhangende bepaling van de houdbaarheid van het product, wel in verschillende bedrijven genomen worden die zich ten behoeve van de productie van de BGA „Tiroler Speck“ volgens punt 4.4. van het productdossier hebben laten registreren. Hierdoor kunnen de effecten van deze productiewijze op de kwaliteit van het product vergeleken en aan een vakkundig oordeel onderworpen worden. De aldus opgedane kennis wordt vervolgens verwerkt in de leerstof van het permanente (bij)scholingsprogramma dat Tirolse speckmeesters moeten volgen en dat bedoeld is om de kennis omtrent de BGA „Tiroler Speck“ op peil te houden en verder te ontwikkelen ten behoeve van de kwaliteitsborging.

— *Snijden en verpakken*

Dat het opensnijden en verpakken van Tiroler Speck alleen in het afgebakende geografische gebied mag plaatsvinden, is objectief gerechtvaardigd, temeer omdat deze beperking berust op kwaliteitscriteria en gepast is vanwege de vaste en authentieke werkwijze van de plaatselijke producenten. Het snijden in stukken en plakken dient geografisch ingeperkt te worden, aangezien deze activiteiten van invloed zijn op de producteigenschappen.

Bij het schoonsnijden, in stukken snijden en bij het voor consumptiedoeleinden opensnijden van de BGA „Tiroler Speck“ treedt de interne gesteldheid van het spek aan het licht. Deze stappen in het productieproces worden onder toezicht van een Tirolse speckmeester aan een vakkundig oordeel onderworpen om vast te stellen in hoeverre voldaan wordt aan de vereisten van punt 4.2. van het productdossier, en om een deugdelijk product te garanderen. Zo kunnen de kwaliteit en de goede naam van het product gewaarborgd worden. Komen pas bij het aansnijden onvolkomenheden aan het licht (zoals een te lange besterving, verkleuring of ontoelaatbare korstvorming), dan worden onder toezicht van de Tirolse speckmeester en binnen de toegestane grenswaarden terstond maatregelen genomen ter aanpassing van de procesparameters (zoals temperatuur, luchtvochtigheid of duur van productiefase) van de nog in productie zijnde partijen c.q. stukken vlees om de kwaliteit van het product te behouden en onvolkomenheden bij volgende partijen te vermijden. Om deze kwaliteitsterugkoppeling zo snel mogelijk te kunnen doorvoeren, vinden alle productieactiviteiten die resulteren in verpakte eenheden van de BGA „Tiroler Speck“, uitsluitend binnen het productiebedrijf c.q. de bedrijfsassociatie plaats, met uitzondering van de in het kader van de kwaliteitsverbetering samengestelde partijen, die door meerdere bedrijven gezamenlijk geproduceerd mogen worden (gemeenschappelijke productie).

Aangezien het product na voltooiing van het productieproces voor Tiroler Speck in zijn geheel kan inboeten aan kwaliteit door uitdroging of microbiologisch bederf door schimmelvorming, moet het vóór de levering worden verpakt in het productiebedrijf zelf. Wanneer na het drogen, maar nog voor het snijden, tussentijdse opslag nodig is om planningtechnische redenen, wordt eerst een eerste verpakking, vacuüm of onder beschermde atmosfeer, aangebracht om verder kwaliteitsverlies te voorkomen. Gelijk na opening van deze verpakking wordt het spek voor huishoudelijk gebruik in stukken gesneden of van zwoerd ontdaan, schoongesneden en in plakken gesneden of panklaar gemaakt. In alle gevallen krijgt het product daarna vacuüm of in beschermde atmosfeer zijn handelsverpakking.

Het verpakken en het voorafgaande aan- en opensnijden vinden van oudsher uitsluitend in het afgebakende geografische gebied plaats, zodat vaststaat dat de interne gesteldheid van het product aan een vakkundig oordeel wordt onderworpen en een positieve terugkoppeling plaatsvindt onder toezicht van een Tirolse spekmeester om de hoge kwaliteit te waarborgen.

Uitgezonderd van de verplichting dat het vlees moet worden opengesneden onder toezicht van een Tirolse spekmeester, is het als BGA „Tiroler Speck” geëtiketteerde spek dat in zijn geheel verpakt wordt geleverd aan de detailhandel of instellingskeukens en in het bijzijn van de gebruiker wordt gesneden, mits het product geen groter aandeel dan 10 % in de dagproductie heeft en de overige productie bij controle op het moment dat het product wordt gesneden (in stukken, plakken, blokjes e.d.) geen tekenen vertoont die erop wijzen dat dat spek in zijn geheel ook onvolkomenheden vertoont.

Deze uitzonderingsregeling is ingevoerd om Tiroler Speck dat in zijn geheel verpakt wordt, ook aan die afnemers te kunnen leveren (detailhandel en instellingskeukens) die bij het opensnijden ervan niet over een vakkundig persoon als een Tirolse spekmeester kunnen beschikken. Om ook bij levering van de BGA „Tiroler Speck” in zijn geheel te kunnen voldoen aan de in punt 4.4. genoemde kwaliteitscontrole in de vorm van een bewijs van herkomst, werd een bovengrens van 10 % van de bedrijfsdagproductie vastgelegd, zijnde het grootste aandeel van verpakte BGA „Tiroler Speck” dat aan deze beide afnemersgroepen geleverd mag worden. De reden daarvoor is dat er slechts zeer geringe hoeveelheden BGA „Tiroler Speck” in zijn geheel geleverd worden en de kwaliteitscontrole altijd op een partij betrekking heeft, waarna er conclusies voor alle stukken uit die partij getrokken kunnen worden.

De daardoor geborgde controle ter plaatse onder verantwoordelijkheid van de producent garandeert de kwaliteit en echtheid van het product. Indien de BGA „Tiroler Speck” buiten het productiegebied gesneden en verpakt zou worden, zou het naar allerlei verwerkingsfaciliteiten getransporteerd en meermaals doorverkocht worden. Al deze tussenstations kunnen, op grond van de onoverzichtelijkheid van de situatie, een effectieve controle c.q. traceerbaarheid onmogelijk maken, aangezien een gesneden, verpakt stuk Tiroler Speck niet op zijn echtheid te beoordelen is bij gebrek aan een in het producentenregister vermeld identificatienummer (= een bedrijfsnummer en een partijherkenningsteken in de vorm van een partijnummer of productiedatum, waardoor elke partij door alle marktdeelnemers en consumenten met zekerheid tot een productiebedrijf te herleiden is). De maatregel om deze stappen terug te halen naar het herkomstgebied en de bijbehorende controles ter plaatse daar te verrichten, wordt gezien als een noodzakelijke en evenredige maatregel om de kwaliteit van de verwerkte BGA „Tiroler Speck” te waarborgen.

Overigens werd de BGA „Tiroler Speck” sinds de oorspronkelijke registratie van de herkomstaanduiding al hoofdzakelijk door de producent in stukken of plakken geleverd. Daar is in het productdossier niet expliciet melding van gemaakt, wat nu dan ook de reden is om een aldus luidend voorschrift voor het snijden en verpakken in het dossier op te nemen.

4. *Verband met het geografische gebied*

Punt 5f van het productdossier bevat de volgende formulering:

„Tiroler Speck is het product van een in de loop van vele generaties ontwikkelde traditionele vorm van vleesverwerking in het overwegend agrarische bergland van Tirol gevormd, waar het niet mogelijk was om vers vlees te koelen. De voor deze bereiding noodzakelijke droging in de zuivere berglucht, alsmede het milde rookprocedé met gebruik van bepaalde kruidenmengsels en beuken- of essenhout maken de eigenheid van Tiroler Speck uit.

De kruidenrecepturen en de productieprocedés van Tiroler Speck gaven de boeren telkens door aan de leden van de volgende familiegeneratie. Uit deze van individu op individu overgeleverde traditie is vervolgens een algemene consensus ontstaan over de ambachtelijke productiewijze die thans geldt voor Tiroler Speck. Vele generaties waardeerden dit product om de hoge voedingswaarde, de goede houdbaarheid en de vele toepassingsmogelijkheden ervan.”.

Deze omschrijving wordt als volgt gewijzigd:

„4.6 *Verband met het geografisch gebied*

Tiroler Speck vormt al eeuwenlang een vast bestanddeel van de lokale boerenkeuken.

Een blijk van de lange geschiedenis waar spek in Tirol op kan bogen is te vinden in oude oorkonden. Nikolaus Graff en Hermann Holzmann noemen in hun „Geschichte des Tiroler Metzgerhandwerks” (Universitätsverlag Wagner 1982) onder andere een prijsstelling van 23 juli 1573 voor een pond spek en voor varkensworsten. Het belang van spek in het voedingspatroon van de Tirolse bevolking valt ook uit andere passages in dit boek op te maken. Zo wordt er gewag van gemaakt dat ook de particuliere sector op de markten grote stukken varkensvlees aanschafte om die tot spek te verwerken. Het grootste deel van het varken werd gepekeld, dan gerookt en kwam het hele jaar door als spek en rookvlees op tafel.

Tiroler Speck is een product dat zijn hoge kwaliteit en goede naam te danken heeft aan de combinatie van klimaatfactoren en de vakkennis van de Tirolse spekmeester. Het intra-alpine bergklimaat, dat subcontinentale trekken maar ook regionale verschillen vertoont, heeft overwegend vochtige zomers en een droge herfst, wat de ontwikkeling van speciale technieken voor voorraadvorming in de hand werkte en voor de BGA „Tiroler Speck” in een weers- en jaargetijdenonafhankelijke bereidingswijze resulteerde. Tiroler Speck is het product van een in de loop van vele generaties ontwikkelde traditionele vorm van vleesverwerking in het overwegend agrarische bergland van Tirol gevormd, waar het niet mogelijk was om vers vlees te koelen. De van generatie op generatie overgeleverde kennis van het drogen in de zuivere Tirolse berglucht, alsmede het milde rookprocedé met gebruik van bepaalde kruidenmengsels en beuken- of essenhout maken de eigenheid van Tiroler Speck uit.

Deze grote vakbekwaamheid als het gaat om productietechniek en het sturen van het rijpingsproces is in het afgebakende geografische gebied ontstaan en wordt daar van generatie op generatie doorgegeven. De zintuiglijke eigenschappen en de kwaliteit van het product hangen er nauw mee samen. De kruidenreceptuur en het productieprocedé van Tiroler Speck werden door de boeren telkens aan de leden van de volgende familiegeneratie doorgegeven. Uit deze van individu op individu overgeleverde traditie is vervolgens een algemene consensus ontstaan over de ambachtelijke productiewijze die thans geldt voor Tiroler Speck. Vele generaties waardeerden dit product om de hoge voedingswaarde, de goede houdbaarheid en de vele toepassingsmogelijkheden ervan.

De kennis van de Tirolse spekmeesters en de ambachtelijke traditie waarin zij staan, staan garant voor de kwaliteit van het product en voor het behoud van de kwaliteit ervan. 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. Doordat de Tirolse spekmeester, die voortdurend wordt bijgeschoold, het productieproces steeds nauwlettend in het oog houdt, wordt voorkomen dat het product aan ongunstige invloeden blootstaat en de kwaliteit ervan achteruitgaat. Zoals onder punt 4.5. beschreven werken diverse bedrijven ter bevordering van de kennis van Tiroler Speck bij de productie van dit product samen. De kennis die dat oplevert, wordt vervolgens verwerkt in de leerstof in het permanente (bij)scholingsprogramma dat Tirolse spekmeesters moeten volgen en dat bedoeld is om hun knowhow op peil te houden, verder te ontwikkelen en te verbeteren.”

Motivering

Om het productdossier in overeenstemming te brengen met de eisen van Verordening (EU) nr. 1151/2012, worden het oorspronkelijk bij het bewijs van herkomst geschetste historische perspectief en de verwijzingen naar oude oorkonden en de lange traditie van Tiroler Speck ondergebracht bij punt 4.6. „Verband met het geografische gebied”.

De effecten van de door natuur en mens bepaalde factoren in het geografische gebied worden integraal besproken. Tevens wordt nu een gedetailleerde beschrijving gegeven van de in het oorspronkelijke dossier slechts zijdelings vermelde bijzondere kennis van de lokale producenten, zoals hun kennis van traditionele houdbaarheidstechnieken, waaruit voor de BGA „Tiroler Speck” een jaargetijden- en weersafhankelijke bereidingswijze is ontstaan, en van hun vakbekwaamheid als het gaat om productietechniek en het sturen van het rijpingsproces; de zintuiglijke eigenschappen van het product hangen daar nauw mee samen.

Daarnaast worden de organoleptische kenmerken belicht die het product bijzonder maken en de kwaliteit en faam ervan uitmaken.

5. Etikettering

De oorspronkelijke tekst onder punt 5h van het productdossier luidt:

„De beschermde geografische aanduiding „Tiroler Speck” mag niet in een andere taal worden vertaald. Deze dient op het etiket in goed leesbare en onuitwisbare letters aangebracht te worden en zich duidelijk van elk ander opschrift te onderscheiden.

De formulering „beschermde geografische aanduiding” en/of de afkorting „g.g.A” (BGA), die in het handelsverkeer aan het product gegeven wordt, dient daar onmiddellijk achter te staan. Het aanbrengen van namen, bedrijfslogo's en eigen merken is toegestaan mits deze de koper niet misleiden.

Tiroler Speck mag los, vacuüm dan wel onder beschermde atmosfeer verpakt en in zijn geheel, in stukken of in plakken verkocht worden.”

Deze passage wordt als volgt gewijzigd:

„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. 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.”.

Motivering

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.

6. Overige

6.1. Bevoegde dienst van de lidstaat:

Naam: Österreichisches Patentamt
Adres: Dresdner Straße 87
1200 Wien
OOSTENRIJK

Tel.: +43 1534240
Fax +43 153424535
E-mailadres: Herkunftsangaben@patentamt.at

6.2. Groepering

Naam: Konsortium Tiroler Speck g.g.A.
Adres: Bundesstraße 33
6551 Pians
OOSTENRIJK

Tel. +43 544269001190
Fax +43 5442636211190
E-mailadres: kontakt@tirolerspeck.info

Samenstelling: Producenten

Motivering

De naam van de aanvragende groepering is sinds de bescherming van de aanduiding gewijzigd en geactualiseerd. Dit geldt ook voor de gewijzigde gegevens van de bevoegde dienst.

6.3. Controle-instantie

Wegens de overstap naar een particuliere controle-instantie zijn de contactgegevens in deze rubriek gewijzigd. De controle wordt nu uitgeoefend door de volgende instantie:

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

Tel. +43 592923100
Fax +43 592923199
E-mailadres: office@biko.at

De controletaken worden nauwkeuriger omschreven en geregeld. De controle omvat het nemen van monsters uit de markt en/of bedrijven en het bezoeken van bedrijven om ter plaatse de producteigenschappen en de juistheid van de in het bewijs van herkomst genoemde gegevens te beoordelen. Daarmee zijn de kerntaken van de controle instantie in het productdossier opgenomen.

6.4. Nationale eisen

De rubriek „Nationale eisen” wordt geschrapt.

6.5. Redactionele wijzigingen

6.5.1. De kaart (bijlage 2 bij het productdossier) en de verwijzingen naar deze bijlage in de rubriek „Geografisch gebied” worden vervangen door de aanduiding van het geografische gebied als „deelstaat Tirol”. Daarmee is het geografisch gebied ondubbelzinnig en duidelijk afgebakend en is een kaart overbodig geworden.

6.5.2. De in de rubrieken „Geografisch gebied” en „Werkwijze voor het verkrijgen van het product” genoemde bijlage 3, waarin de voorwaarden voor de productie van varkensvlees en de eisen met betrekking tot de grondstof vers vlees zijn vermeld, wordt geschrapt. De desbetreffende eisen zijn afdoende geregeld in het EU-hygiënepakket, de Europese diervoederwetgeving en in de Verordening (EG) nr. 1234/2007 tot vaststelling van een GMO, welke toereikend zijn gebleken voor het waarborgen van de productkwaliteit. Een beperking tot diervoeders die aantoonbaar voldoen aan de Oostenrijkse voorschriften dienaangaande, is daardoor niet meer nodig. Aangezien het op het niveau van de vleeshandel regelmatig ontbreekt aan gegevens over het polyeengehalte in de gebruikte diervoeders en ook de in het kader van het interne controlesysteem uitgevoerde analyses aantonen dat de vetzuurwaarden sinds 2008 constant zijn en bij een meerjarengemiddelde van 12,22 g/100 g liggen (dat komt overeen met de oorspronkelijk genoemde grenswaarde), is ook het criterium inzake het polyeengehalte overbodig, zodat de in bijlage 3 onder punt A t/m C genoemde voorschriften ingetrokken worden.

ENIG DOCUMENT

„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 vlees karakter, afgerond met een herkenbaar zoutaccent.

Chemisch-fysische en microbiologische eigenschappen:

— water-eiwitverhouding: 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 spekkeester („Tiroler Speckmeister”) of door de Tirolse spekkeester 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 daarbij 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 (= 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 tijdspanne 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 in een verpakking opgeslagen (eerste verpakking, vacuüm of onder beschermde atmosfeer) 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 tekst „BGA Tiroler Speck” aangegeven te worden. Daarnaast kan het gebruikte deel van het varken en/of de in het afgebakende geografische gebied gelegen streek van de producent worden vermeld.

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.

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 algemene consensus ontstaan over 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 essenhout 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 verstorende 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 hoe lang 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 de stukken vlees om ervoor te zorgen dat deze goed drogen 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 voortdurend 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/>

ISSN 1977-0995 (elektronische uitgave)
ISSN 1725-2474 (papieren uitgave)



Bureau voor publicaties van de Europese Unie
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

NL