

REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) 2019/1027 DA COMISSÃO**de 21 de junho de 2019****que aprova uma alteração não menor do caderno de especificações de um nome inscrito no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas «Tiroler Speck» (IGP)**

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 52.º, n.º 3, alínea a),

Considerando o seguinte:

- (1) Em conformidade com o artigo 53.º n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a Comissão examinou o pedido, apresentado pela Áustria, de aprovação de uma alteração do caderno de especificações da indicação geográfica protegida (IGP) «Tiroler Speck», registada nos termos do Regulamento (CE) n.º 1065/97 da Comissão ⁽²⁾.
- (2) Uma vez que as alterações em causa não são consideradas menores na aceção do artigo 53.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a Comissão procedeu à publicação do pedido de alteração no *Jornal Oficial da União Europeia* ⁽³⁾, nos termos do artigo 50.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012. Tratou-se da primeira publicação de um documento único relativo ao «Tiroler Speck».
- (3) Concretamente, de acordo com as regras de rotulagem constantes do caderno de especificações aplicável quando o pedido de alteração foi apresentado à Comissão, o nome da indicação geográfica protegida, «Tiroler Speck», não podia ser traduzido para qualquer outra língua. A alteração proposta visava, nomeadamente, permitir a utilização de traduções do nome protegido, em determinadas circunstâncias.
- (4) Em 7 de maio de 2018, a Comissão recebeu um ato de oposição apresentado pela Itália e, em 5 de julho de 2018, a correspondente declaração de oposição fundamentada. A Itália opôs-se à alteração das restrições relativas à rotulagem no que respeita à utilização de traduções do nome protegido. Ao abrigo do artigo 10.º, n.º 1, alínea c), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a Itália alegou que a autorização de utilização de traduções do nome protegido, embora, em conjugação com o nome protegido em língua alemã, prejudicasse a existência de um nome total ou parcialmente idêntico [Südtiroler Speck/Speck Alto Adige (IGP)].
- (5) Tendo considerado essa oposição admissível, a Comissão, por ofício de 16 de agosto de 2018, convidou a Áustria e a Itália a procederem às consultas adequadas durante um período de três meses, no sentido de alcançarem um acordo em conformidade com os respetivos procedimentos internos.
- (6) As Partes chegaram a acordo. A Áustria comunicou à Comissão os resultados do mesmo por ofício de 30 de agosto de 2018. A Áustria e a Itália concordaram que as regras de rotulagem do caderno de especificações do «Tiroler Speck» (IGP) devem manter a proibição de utilizar as traduções do nome protegido. À luz do que precede, conclui-se que, no que se refere às regras de rotulagem, o acordo invalida o pedido de alteração.
- (7) Em conformidade com o ponto 5.5 do pedido de alteração publicado, as regras de rotulagem do caderno de especificações deverão ser substituídas pelo seguinte texto:

«Qualquer lote embalado e pronto a ser comercializado deve ostentar, num local claramente visível, a menção legível e indelével do número da empresa, o número de identificação do lote, sob a forma de um número de lote, ou a indicação de uma data, bem como a menção “Tiroler Speck” (IGP).»

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Regulamento (CE) n.º 1065/97 da Comissão, de 12 de junho de 1997, que completa o anexo do Regulamento (CE) n.º 1107/96 relativo ao registo das indicações geográficas e denominações de origem ao abrigo do processo previsto no artigo 17.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho (JO L 156 de 13.6.1997, p. 5).

⁽³⁾ JO C 46 de 8.2.2018, p. 8.

Além disso, é permitido indicar a peça de carne utilizada e/ou a região do fabricante situada na área geográfica delimitada. Exemplos de rótulos: — “Tiroler Speck IGP, bacon” — “Tiroler Speck IGP, fabricado a partir de perna de porco” — “Tiroler Speck IGP, Speck de lombo de Zillertal” — “Tiroler Speck IGP, fabricado a partir de barriga de porco da região de Ötztal”.

É possível incluir uma indicação na língua veicular da zona de comercialização em causa desde que o nome “Tiroler Speck” (IGP) também figure em alemão.

É permitida a inclusão de nomes, denominações de empresas ou marcas próprias, desde que não induzam em erro.»

- (8) A justificação dada para estas modificações no pedido de alteração foi a seguinte:

«É necessário regulamentar a rotulagem de forma pormenorizada e exaustiva para melhorar a transparência e a informação fornecida aos consumidores. Além disso, regulamenta-se a utilização de informações complementares para indicar com maior precisão a peça de carne utilizada e/ou a região do produtor dentro da área geográfica delimitada. Deste modo, o caráter regional do produto é mais valorizado e a sua descrição mais pormenorizada, com a indicação de dados suplementares sobre as peças de carne utilizadas. O produto é, assim, descrito com maior precisão e o consumidor informado de forma mais direcionada.»

- (9) Em conformidade com o acordo supramencionado, as regras de rotulagem do caderno de especificações devem ser substituídas pelo seguinte texto:

«Qualquer lote embalado e pronto a ser comercializado deve ostentar, num local claramente visível, a menção legível e indelével do número da empresa, um número de identificação do lote, sob a forma de um número de lote, ou a indicação de uma data, bem como o nome da indicação geográfica protegida “Tiroler Speck”. O nome da indicação geográfica protegida “Tiroler Speck” não pode ser traduzido em nenhuma língua.

A menção “indicação geográfica protegida” e/ou a abreviatura “IGP” devem seguir imediatamente o nome da indicação geográfica protegida, “Tiroler Speck”, podendo também figurar numa língua comum que não o alemão (quer apenas nessa língua quer nessa língua e em alemão).

Para melhor informação dos consumidores, podem igualmente incluir-se menções descritivas do produto, incluindo a peça de carne usada (“bacon”, “Speck de lombo”, “Speck de barriga”; ou “fabricado a partir de perna de porco”, “fabricado a partir de lombo de porco”, “fabricado a partir de barriga de porco”), na língua comum do país em que o produto é comercializado. No entanto, estas menções devem estar claramente separadas da indicação geográfica protegida “Tiroler Speck”. Tal pode ser feito separando as menções em várias linhas, embora seja necessário manter um espaçamento de linhas suficiente. No entanto, na “rotulagem técnica”, pode não ser possível separar as duas menções por linha devido a restrições de espaço.

Sem prejuízo da obrigação de estabelecer uma distinção clara entre a indicação geográfica protegida e o nome descritivo suplementar, nos chamados “rótulos técnicos”, ou seja, rótulos que são geralmente apostos no verso dos produtos embalados e prontos para serem comercializados, o espaço limitado pode não permitir separar as duas menções em linhas diferentes.

As menções descritivas do produto não podem incluir quaisquer traduções de referências à região do Tirol como local de origem.

Pode indicar-se igualmente a região do produtor dentro da área geográfica delimitada, mas separadamente da indicação geográfica protegida “Tiroler Speck” e da menção “indicação geográfica protegida” e/ou da abreviação “IGP”.

É permitida a inclusão de nomes, denominações de empresas ou marcas próprias, desde que não induzam em erro.»

- (10) A justificação dada para estas alterações do acordo, a considerar como parte do pedido de alteração, com a redação que lhe foi dada pelo acordo, é a seguinte:

«Por um lado, continuar-se-á a garantir que o nome protegido “Tiroler Speck” é utilizado apenas na sua versão registada. Por outro lado, o pedido de alteração contém informações adicionais sobre o produto no que respeita às peças de carne utilizadas e à região do produtor na área geográfica delimitada, o que resultará numa informação exaustiva e transparente dos compradores, na aceção do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, e em dados mais pormenorizados sobre a indicação geográfica protegida “Tiroler Speck”. A título de exemplo podem mencionar-se as seguintes formulações: “Tiroler Speck IGP — Bacon — do Zillertal”, “Tiroler Speck IGP — fabricado a partir de perna de porco”, “Tiroler Speck IGP Bacon”.»

- (11) Na medida em que cumpre o disposto no Regulamento (UE) n.º 1151/2012 e na legislação da UE, importa ter em conta o teor do acordo celebrado entre a Áustria e a Itália.

- (12) O documento único foi alterado em conformidade. As alterações introduzidas no documento único na sequência do acordo não são substanciais e, em todo o caso, criam um *statu quo* no que respeita à disposição relativa à rotulagem objeto de oposição. Por conseguinte, não é necessário repetir o exame previsto no artigo 51.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012. Porém, a versão consolidada do documento único deve ser publicada para informação.
- (13) À luz do exposto, a Comissão entende que a alteração deve ser aprovada com a redação que lhe foi dada pelo acordo,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

É aprovada a alteração do caderno de especificações do nome «Tiroler Speck» (IGP), publicada no *Jornal Oficial da União Europeia*, com a redação que lhe é dada pelo presente regulamento. O documento único consolidado figura no anexo do presente regulamento.

Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 21 de junho de 2019.

Pela Comissão
O Presidente
Jean-Claude JUNCKER

ANEXO

«TIROLER SPECK»

N.º UE: PGI-AT-02162 — 8.8.2016

DOP () IGP (X)

1. Nome(s)

«Tiroler Speck»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Áustria

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

O «Tiroler Speck» (IGP) é um produto curado, tradicionalmente produzido de forma artesanal a partir de carne de porco da perna, do lombo, da barriga, da pá ou do cachaço, sempre desossada, salgada a seco e temperada com uma mistura característica de especiarias composta, pelo menos, de zimbro, pimenta preta e alho, fumada a frio segundo um processo tipicamente regional, utilizando madeira constituída por, pelo menos, 50 % de faia ou de freixo, e seca ao ar. De coloração exterior castanho-escuro, apresenta um aspeto ao corte de cor avermelhada com uma camada de gordura branca. Tem cheiro intenso a especiarias, com notas acentuadas a carne curada e aroma de fumo. O ligeiro sabor a especiarias, com notas fumadas claramente reconhecíveis e um aroma acentuado característico de carne, completado por notas salgadas características.

Propriedades físico-químicas e microbiológicas:

Relação água/proteínas: máximo 1,7 (tolerância + 0,2)

Teor de sal (NaCl): máximo 5,0 % (tolerância: + 1,5 % [no meio] e + 2,0 % [na borda])

O «Tiroler Speck» (IGP) é exclusivamente fabricado na área geográfica delimitada, sendo apresentado embalado em vácuo ou em atmosfera controlada, na sua forma definitiva, como uma peça inteira, em pedaços ou em fatias.

3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

As peças de carne utilizadas no fabrico do «Tiroler Speck» (IGP) são provenientes da União Europeia e incluem a perna com courato, com ou sem aba, o lombo com courato, a barriga com courato (com ou sem cartilagem), a pá com courato, o cachaço sem courato, sistematicamente desossados e cortados de acordo com as boas práticas.

3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada

Todas as fases de produção (desde a salga até à obtenção do produto acabado) são realizadas na área geográfica delimitada.

3.5. Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere

O corte do «Tiroler Speck» (IGP) deve ser realizado sob a supervisão de um especialista qualificado para o seu fabrico, denominado «Tiroler Speckmeister», ou ser diretamente efetuado por este. No momento do corte, importa verificar, em relação a cada lote do produto, se não existem alterações indesejáveis da cor ou do sabor. Caso surjam defeitos (por exemplo, devido a uma cura mefítica, um defeito de coloração ou uma desidratação inaceitável nas bordas), devem tomar-se imediatamente medidas para adaptar os parâmetros de controlo (como, por exemplo, a temperatura, a humidade ou a duração de cada fase do processo) aos lotes e unidades cuja produção ainda esteja em curso. A fim de garantir rapidamente a qualidade do produto, as atividades de produção de unidades acondicionadas de «Tiroler Speck» (IGP) devem ser realizadas exclusivamente no estabelecimento de produção ou da associação profissional [ou seja, uma empresa com várias unidades que asseguram diferentes fases da produção de «Tiroler Speck» (IGP), ou vários endereços postais no mesmo distrito].

Para evitar os efeitos prejudiciais da oxidação e da desidratação ou da degradação microbiológica causada pela formação de bolores e, por conseguinte, uma perda de qualidade, é conveniente reduzir o mais possível o período entre o corte e o acondicionamento, pelo que as operações de embalagem do «Tiroler Speck» (IGP), sob a forma de peças inteiras, pedaços ou fatias, em vácuo ou em atmosfera controlada, devem ocorrer na área geográfica delimitada. Todavia, se por razões de organização, for necessário conservar o produto antes de iniciar o corte, a armazenagem deve ser feita exclusivamente numa embalagem (embalagem primária) em vácuo ou em atmosfera controlada, a fim de impedir qualquer perda de qualidade imputável à desidratação ou a uma degradação microbiológica causada pela formação de bolores. Seguidamente, o «Tiroler Speck» (IGP) será cortado em pedaços para uso doméstico ou separado do courato, preparado e cortado em fatias ou pronto a cozinhar e, em qualquer dos casos, embalado em vácuo ou em atmosfera controlada (embalagem final).

O «Tiroler Speck» (IGP) pode ser vendido sob a forma de peças inteiras a estabelecimentos de comércio retalhista de géneros alimentícios, desde que seja cortado na presença do comprador, que a percentagem de produto remanescente não seja superior a 10 % do lote do dia correspondente e que, no controlo efetuado durante o corte (em pedaços, fatias, cubos, etc.), nada indique que o resto do lote apresenta defeitos que levem a crer que todo o Speck por cortar e ainda à venda tem defeitos.

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere

Qualquer lote embalado e pronto a ser comercializado deve ostentar, num local claramente visível, a menção legível e indelével do número da empresa, um número de identificação do lote, sob a forma de um número de lote, ou a indicação de uma data, bem como o nome da indicação geográfica protegida «Tiroler Speck». O nome da indicação geográfica protegida «Tiroler Speck» não pode ser traduzido em nenhuma língua.

A menção «indicação geográfica protegida» e/ou a abreviatura «IGP» devem seguir imediatamente o nome da indicação geográfica protegida, «Tiroler Speck», podendo também figurar numa língua comum que não o alemão (quer apenas nessa língua quer nessa língua e em alemão).

Pode igualmente recorrer-se a menções descritivas do produto, incluindo o pedaço de carne usado («bacon», «Speck de lombo», «Speck de barriga»; ou «fabricado a partir de perna de porco», «fabricado a partir de lombo de porco», «fabricado a partir de barriga de porco»), na língua comum do país em que o produto é comercializado. No entanto, estas menções devem estar claramente separadas da indicação geográfica protegida «Tiroler Speck». Tal pode ser feito separando as menções em várias linhas, embora seja necessário manter um espaçamento suficiente. No entanto, na «rotulagem técnica», pode não ser possível separar as duas menções por linha devido a restrições de espaço.

As menções descritivas do produto não podem conter quaisquer traduções de referências à região do Tirol como local de origem.

Pode indicar-se igualmente a região do produtor dentro da área geográfica delimitada, mas separadamente da indicação geográfica protegida «Tiroler Speck» e da menção «indicação geográfica protegida» e/ou da abreviação «IGP».

É permitida a inclusão de nomes, denominações de empresas ou marcas próprias, desde que não induzam em erro.

4. Delimitação concisa da área geográfica

Província do Tirol.

5. Relação com a área geográfica

No Tirol rural e montanhoso, a produção de Speck desenvolveu-se e aperfeiçoou-se como método de conservação da carne fresca ao longo de várias gerações. De geração em geração, os camponeses transmitiram o seu conhecimento das receitas do tempero e dos métodos de fabrico tradicional do «Tiroler Speck». Esta tradição, que foi sendo transmitida de uma pessoa para outra, está na origem do método geralmente aceite no atual fabrico do «Tiroler Speck». A secagem ao ar puro das montanhas do Tirol, bem como o delicado processo de fumagem com misturas de especiarias bem definidas e a utilização da madeira de faia e de freixo para a produção de fumo, constituem um método específico, típico desta região, que confere ao «Tiroler Speck» o seu aspeto exterior característico de cor castanho-escuro. À exceção do «Schopfspeck» (Speck do cachaço), as superfícies de corte apresentam uma gordura de cobertura branca e carne de cor vermelha viva, que se torna mais escura nas bordas da carne.

O cheiro a especiarias com notas reconhecíveis de carne curada e ligeiramente condimentada, apoiado por notas fumadas e salgadas acompanhadas pelo aroma da carne de porco em segundo plano, constituem características únicas deste produto. Num quadro mais geral, é frequente o aspeto e as características gerais do produto variarem de região para região, em função das especificidades culturais próprias dos principais vales e regiões da área geográfica delimitada. Por conseguinte, alguns aspetos típicos do produto, tais como o cheiro ou as notas fumadas, de madeira, podem ser particularmente acentuados numa determinada região sem que tal influencie ou altere a identidade global do «Tiroler Speck» (IGP).

O processo de fabrico tradicional utilizado na área geográfica assenta na experiência dos fabricantes transmitida ao longo dos séculos.

A experiência e a tradição artesanal do «*Tiroler Speckmeister*» garantem a elevada qualidade do produto e a preservação da mesma. A experiência prática secular do «*Tiroler Speckmeister*», no que respeita à influência das matérias-primas e dos fatores climáticos na qualidade do produto (nomeadamente o conhecimento dos fatores de perturbação, das causas das anomalias e das constantes alterações das propriedades das matérias-primas e dos fatores ambientais, bem como os efeitos recíprocos dos parâmetros de fabrico), é essencial para cumprir as elevadas normas de qualidade do produto final. A duração da secagem ao ar é, por conseguinte, calculada pelo «*Tiroler Speckmeister*», tendo em conta as condições climáticas existentes na região, bem como o tamanho da peça de carne. Assim se garante um processo de secagem cuidadoso, bem como um produto de qualidade perfeita, com todas as suas características (cor exterior castanho-escura, textura média ou firme, sabor a zimbro, com notas salgadas reconhecíveis e cheiro a fumo).

A supervisão do processo de fabrico pelo «*Tiroler Speckmeister*», que recebe formação específica regular, impede eventuais efeitos prejudiciais sobre o produto e qualquer perda de qualidade.

Referência à publicação do caderno de especificações

(Artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

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