



### Índice

#### IV *Informações*

#### INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

##### **Conselho**

2018/C 46/01	Aviso à atenção das pessoas sujeitas às medidas restritivas previstas na Decisão 2013/255/PESC do Conselho e no Regulamento (UE) n.º 36/2012 do Conselho, que impõem medidas restritivas tendo em conta a situação na Síria .....	1
--------------	---	---

##### **Comissão Europeia**

2018/C 46/02	Taxas de câmbio do euro .....	2
--------------	-------------------------------	---

#### INFORMAÇÕES RELATIVAS AO ESPAÇO ECONÓMICO EUROPEU

##### **Órgão de Fiscalização da EFTA**

2018/C 46/03	Nota informativa do Órgão de Fiscalização da EFTA nos termos do artigo 16.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 1008/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo a regras comuns de exploração dos serviços aéreos na Comunidade — Revogação de obrigações de serviço público relativas a serviços aéreos regulares .....	3
--------------	---	---

2018/C 46/04	Nota informativa do Órgão de Fiscalização da EFTA nos termos do artigo 16.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 1008/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo a regras comuns de exploração dos serviços aéreos na Comunidade — Estabelecimento de obrigações de serviço público relativas a serviços aéreos regulares .....	3
2018/C 46/05	Nota informativa do Órgão de Fiscalização da EFTA nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento (CE) n.º 1008/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo a regras comuns de exploração dos serviços aéreos na Comunidade — Convite à apresentação de propostas relativas à exploração de serviços aéreos regulares de acordo com as obrigações de serviço público .....	4

## V Avisos

### PROCEDIMENTOS JURISDICIONAIS

#### **Tribunal da EFTA**

2018/C 46/06	Pedido de parecer consultivo apresentado ao Tribunal da EFTA pela Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht em 12 de outubro de 2017 no âmbito do processo Edmund Falkenhahn AG/autoridade responsável pelo mercado financeiro do Listenstaine (Processo E-9/17) .....	5
--------------	--	---

### PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

#### **Comissão Europeia**

2018/C 46/07	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.8778 — Apollo Management/Phoenix Services) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado <sup>(1)</sup> .....	6
--------------	---	---

### OUTROS ATOS

#### **Comissão Europeia**

2018/C 46/08	Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios .....	8
--------------	---	---

<sup>(1)</sup> Texto relevante para efeitos do EEE.

## IV

*(Informações)*

## INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

## CONSELHO

**Aviso à atenção das pessoas sujeitas às medidas restritivas previstas na Decisão 2013/255/PESC do Conselho e no Regulamento (UE) n.º 36/2012 do Conselho, que impõem medidas restritivas tendo em conta a situação na Síria**

(2018/C 46/01)

Comunica-se a seguinte informação à atenção de Ali Ayyub (n.º 56), Fahd Jasim (n.º 57), Mohammed Ramez Tourjman (n.º 221) e Ahmad al-Hamu (n.º 227), pessoas cujos nomes constam do anexo I da Decisão 2013/255/PESC do Conselho <sup>(1)</sup> e do anexo II do Regulamento (UE) n.º 36/2012 do Conselho <sup>(2)</sup>, que impõem medidas restritivas tendo em conta a situação na Síria.

O Conselho tenciona alterar as exposições de motivos referentes às pessoas acima indicadas. As pessoas em causa são informadas de que podem apresentar um pedido ao Conselho para obter a exposição dos motivos da sua designação até 12 de fevereiro de 2018, a enviar para o seguinte endereço:

Conselho da União Europeia  
Secretariado-Geral  
DG C 1C  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

Correio eletrónico: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

---

<sup>(1)</sup> JO L 147 de 1.6.2013, p. 14.

<sup>(2)</sup> JO L 16 de 19.1.2012, p. 1.

## COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro <sup>(1)</sup>

7 de fevereiro de 2018

(2018/C 46/02)

## 1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,2338	CAD	dólar canadiano	1,5445
JPY	iene	134,84	HKD	dólar de Hong Kong	9,6463
DKK	coroa dinamarquesa	7,4430	NZD	dólar neozelandês	1,6897
GBP	libra esterlina	0,88675	SGD	dólar singapurense	1,6291
SEK	coroa sueca	9,8585	KRW	won sul-coreano	1 335,72
CHF	franco suíço	1,1610	ZAR	rand	14,7640
ISK	coroa islandesa	125,00	CNY	iuane	7,7416
NOK	coroa norueguesa	9,6618	HRK	kuna	7,4413
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	16 729,40
CZK	coroa checa	25,230	MYR	ringgit	4,8155
HUF	forint	309,81	PHP	peso filipino	63,236
PLN	zlóti	4,1595	RUB	rublo	70,5211
RON	leu romeno	4,6555	THB	baht	38,976
TRY	lira turca	4,6681	BRL	real	4,0070
AUD	dólar australiano	1,5684	MXN	peso mexicano	23,0468
			INR	rupia indiana	79,2655

<sup>(1)</sup> Fonte: Taxas de câmbio de referência publicadas pelo Banco Central Europeu.

## INFORMAÇÕES RELATIVAS AO ESPAÇO ECONÓMICO EUROPEU

## ÓRGÃO DE FISCALIZAÇÃO DA EFTA

**Nota informativa do Órgão de Fiscalização da EFTA nos termos do artigo 16.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 1008/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo a regras comuns de exploração dos serviços aéreos na Comunidade**

**Revogação de obrigações de serviço público relativas a serviços aéreos regulares**

(2018/C 46/03)

Estado-Membro	Noruega
Rota	Værøy-Bodø v.v.
Data inicial de entrada em vigor das obrigações de serviço público	1 de agosto de 2014 (anunciada em 5 de setembro de 2013 no JO C 256 e no Suplemento EEE n.º 50/2013)
Data de revogação	1 de agosto de 2019
Endereço para obtenção do texto e de quaisquer informações e/ou documentação pertinentes relacionadas com as obrigações de serviço público	Ministério dos Transportes e Comunicações Caixa Postal 8010 Dep N-0030 OSLO NORUEGA  Tel. +47 22248353 Correio eletrónico: postmottak@sd.dep.no

**Nota informativa do Órgão de Fiscalização da EFTA nos termos do artigo 16.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 1008/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo a regras comuns de exploração dos serviços aéreos na Comunidade**

**Estabelecimento de obrigações de serviço público relativas a serviços aéreos regulares**

(2018/C 46/04)

Estado-Membro	Noruega
Rota	Værøy – Bodø v.v.
Data de entrada em vigor das obrigações de serviço público	1 de agosto de 2019
Endereço para obtenção do texto e de informações e/ou documentação pertinentes relacionadas com as novas obrigações de serviço público	Ministério dos Transportes e Comunicações Caixa Postal 8010 Dep N-0030 OSLO NORUEGA  Tel. +47 22248353 Correio eletrónico: postmottak@sd.dep.no  <a href="https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/?documenttype=dokumenter/anbud">https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/?documenttype=dokumenter/anbud</a>

**Nota informativa do Órgão de Fiscalização da EFTA nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento (CE) n.º 1008/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo a regras comuns de exploração dos serviços aéreos na Comunidade**

**Convite à apresentação de propostas relativas à exploração de serviços aéreos regulares de acordo com as obrigações de serviço público**

(2018/C 46/05)

Estado-Membro	Noruega
Rotas em questão	Værøy-Bodø v.v.
Prazo de validade do contrato	1 de agosto de 2019-31 de julho de 2024
Prazo para a apresentação das propostas	25 de abril de 2018, 12h00 hora local
Endereço para obtenção do texto do convite à apresentação de propostas e de informações e/ou documentação pertinentes relacionadas com o concurso público e com a nova obrigação de serviço público	Ministério dos Transportes e Comunicações Caixa Postal 8010 Dep N-0030 OSLO NORUEGA Tel. +47 22248353 Correio eletrónico: postmottak@sd.dep.no <a href="https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/?documenttype=dokumenter/anbud">https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/ ?documenttype=dokumenter/anbud</a>

## V

(Avisos)

## PROCEDIMENTOS JURISDICIONAIS

## TRIBUNAL DA EFTA

**Pedido de parecer consultivo apresentado ao Tribunal da EFTA pela Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht em 12 de outubro de 2017 no âmbito do processo Edmund Falkenhahn AG/autoridade responsável pelo mercado financeiro do Listenstaine****(Processo E-9/17)**

(2018/C 46/06)

Por ofício de 12 de outubro de 2017, que deu entrada na secretaria do Tribunal na mesma data, a Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht (instância de recurso da autoridade de supervisão do mercado financeiro) apresentou ao Tribunal da EFTA um pedido de parecer consultivo no âmbito do processo Edmund Falkenhahn AG/autoridade responsável pelo mercado financeiro do Listenstaine, sobre as seguintes questões:

- I/1. É compatível com a Diretiva 2009/110/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de setembro de 2009, relativa ao acesso à atividade das instituições de moeda eletrónica, ao seu exercício e à sua supervisão prudencial (Diretiva Moeda Eletrónica), o facto de a moeda eletrónica ter um valor diferente do valor nominal aquando da receção dos fundos durante o período que decorre entre a emissão (artigo 11.º, n.º 1) e o reembolso (artigo 11.º, n.º 2), desde que o reembolso (artigo 11.º, n.º 2) se faça, pelo menos, pelo valor nominal?
- I/2. Em caso de resposta afirmativa à questão I/1: Pode o valor diferente referido na questão I/1 estar relacionado com um valor variável (por exemplo, o preço do ouro)?
- I/3. Em caso de resposta afirmativa à questão I/2: No caso de uma relação com um valor variável (por exemplo, o preço do ouro), é compatível com o artigo 12.º da Diretiva Moeda Eletrónica que o reembolso (artigo 11.º, n.º 2) seja realizado por um montante superior ao valor nominal?
- II/1. O artigo 7.º, n.º 2, primeiro e segundo parágrafos, da Diretiva Moeda Eletrónica define exaustivamente em que consistem os ativos seguros de baixo risco na aceção do artigo 7.º, n.º 1, primeira frase, da Diretiva Moeda Eletrónica, lido em conjugação com o artigo 9.º, n.º 1, alínea a), da Diretiva 2007/64/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 13 de novembro de 2007, relativa aos serviços de pagamento no mercado interno (Diretiva Serviços de Pagamento)?
- II/2. Em caso de resposta negativa à questão II/1: O artigo 9.º, n.º 1, alínea a), da Diretiva Serviços de Pagamento impede que a autoridade competente defina em que consistem os ativos seguros, (líquidos) e de baixo risco apenas no quadro da decisão sobre a concessão de uma autorização, de acordo com o artigo 10.º da Diretiva Moeda Eletrónica?
- II/3. Em caso de resposta negativa à questão II/2: Deve a referência ao artigo 9.º, n.ºs 1 e 2, da Diretiva Serviços de Pagamento contida no artigo 7.º, n.º 1, primeira frase, da Diretiva Moeda Eletrónica ser interpretada no sentido de «ativos seguros de baixo risco» na aceção do artigo 7.º, n.º 2, primeiro parágrafo, da Diretiva Moeda Eletrónica, ou de «ativos seguros, líquidos e de baixo risco»?
- II/4. Dependendo da resposta à questão II/3: É o ouro um ativo seguro, (líquido) e de baixo risco?

## PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

### COMISSÃO EUROPEIA

#### Notificação prévia de uma concentração

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

Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2018/C 46/07)

1. Em 2 de fevereiro de 2018, a Comissão recebeu a notificação de um projeto de concentração nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho e na sequência de uma remessa ao abrigo do n.º 5 do mesmo artigo <sup>(1)</sup>.

Esta notificação diz respeito às seguintes empresas:

- Apollo Management, LP («Apollo», EUA);
- Phoenix Services International LLC («Phoenix», EUA).

A Apollo adquire indiretamente, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo exclusivo da totalidade da Phoenix.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

2. As atividades das empresas em causa são as seguintes:

- Apollo: controla vários fundos que investem à escala mundial em empresas e dívida em diversos setores de atividade, tais como produtos químicos, cruzeiros, hospitais, segurança, serviços financeiros e embalagens de vidro;
- Phoenix: presta serviços aos produtores de aço como a manipulação, transformação e venda de escórias, bem como recuperação e calibragem de sucata metálica de acordo com as especificações dos clientes.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação notificada pode ser abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento das Concentrações. Reserva-se, contudo, o direito de tomar uma decisão definitiva sobre este ponto.

De acordo com a Comunicação da Comissão relativa a um procedimento simplificado para o tratamento de certas concentrações nos termos do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho <sup>(2)</sup>, o referido processo é suscetível de beneficiar do procedimento previsto na comunicação.

4. A Comissão solicita aos terceiros interessados que lhe apresentem as suas eventuais observações sobre o projeto de concentração em causa.

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias a contar da data da presente publicação, indicando sempre a seguinte referência:

M.8778 — Apollo Management/Phoenix Services

<sup>(1)</sup> JO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Regulamento das Concentrações»).

<sup>(2)</sup> JO C 366 de 14.12.2013, p. 5.



As observações podem ser enviadas à Comissão por correio eletrónico, por fax ou por correio postal. Utilize os seguintes elementos de contacto:

Correio eletrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Endereço postal:

Comissão Europeia  
Direção-Geral da Concorrência  
Registo das Concentrações  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

## OUTROS ATOS

## COMISSÃO EUROPEIA

**Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2018/C 46/08)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(1)</sup>.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE ALTERAÇÕES NÃO MENORES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDAS/INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

**Pedido de aprovação de alterações nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012**

**«TIROLER SPECK»****N.º UE: PGI-AT-02162 — 8.8.2016****DOP ( ) IGP ( X )****1. Grupo requerente e interesse legítimo**

Konsortium Tiroler Speck g.g.A.  
Bundesstraße 33  
6551 Pians  
ÁUSTRIA  
Tel. +43 544269001190  
Fax +43 5442636211190  
Endereço eletrónico: kontakt@tirolerspeck.info

O pedido de registo foi inicialmente apresentado por membros do grupo requerente. O requerente atual representa os interesses dos produtores de «Tiroler Speck» (IGP) e pode, a este título, requerer alterações ao caderno de especificações.

**2. Estado-membro ou país terceiro**

Áustria

**3. Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações**

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação com a área geográfica
- Rotulagem
- Outras (alteração dos dados de contacto do serviço competente, do nome do grupo requerente inicial, do organismo de controlo e dos requisitos nacionais, e alterações de redação)

<sup>(1)</sup> OJ L 343 de 14.12.2012, p. 1

#### 4. Tipo de alterações

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento n.º 1151/2012, não possa ser considerada menor.
- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, mas cujo Documento Único (ou equivalente) não foi publicado, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

#### 5. Alterações

A experiência adquirida desde que a denominação passou a estar protegida obriga à alteração do caderno de especificações tendo em vista a introdução de uma descrição pormenorizada de todas as condições relevantes para a produção e a comercialização deste produto, incluindo as fases da produção que têm imperativamente de ocorrer na área geográfica em causa, com o objetivo de garantir e preservar a qualidade do «Tiroler Speck» (IGP).

O caderno de especificações em vigor foi redigido com base em vários documentos e anexos, que foram fundidos num único texto revisto e atualizado, a fim de descrever mais claramente os requisitos aplicáveis ao processo de produção e à prova de origem, contribuindo assim para preservar a qualidade do «Tiroler Speck» (IGP).

##### 1. Descrição do produto:

O ponto 5, alínea b), do caderno de especificações tem a seguinte redação:

«A matéria-prima utilizada no “Tiroler Speck” (IGP) é obtida a partir das seguintes peças de carne de suíno desossadas:

- pernil,
- lombo,
- pá,
- peito
- e cachaço.

O “Tiroler Speck” é ligeiramente salgado antes de ser generosamente tratado e armazenado com um tempero especial, segundo os usos e costumes da região, em instalações próprias, a uma temperatura de 18 °C a 20 °C e imerso em fumo picante.

De coloração exterior castanho-escura, apresenta um aspeto ao corte de cor avermelhada com uma parte de gordura branca. O cheiro é aromático e leve, com um travo fumado reconhecível. O sabor é condimentado, caracterizado por determinadas misturas de especiarias e uma fumagem especial e pouco salgada.

Propriedades físico-químicas e microbiológicas:

- relação água/proteínas: máximo 1,5 (tolerância + 0,2),
- teor máximo de sal de cozinha: 5,0 %,
- teor de nitrito de sódio (expresso em nitrito de sódio) (NaNO<sub>2</sub>) 5 mg/100 g (50 mg/kg)
- teor de nitrato de potássio (expresso em nitrito de sódio) (NaNO<sub>2</sub>) 25 mg/100 g (250 mg/kg)
- número total de colónias mesófilas (incluindo bactérias lácticas) UFC/g ≤ 1 x 10<sup>7</sup>.»

e é alterado do seguinte modo:

##### «4.2. Descrição

###### 4.2.1. Generalidades

O “Tiroler Speck” (IGP) é um produto curado cru, tradicionalmente produzido de forma artesanal a partir de carne de porco proveniente do pernil, do lombo, do peito, da pá ou do cachaço, sempre desossada. É salgado a seco, temperado, colocado em salmoura, fumado a frio e seco ao ar.

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

#### 4.2.2. Propriedades organoléticas

O “Tiroler Speck” (IGP) possui um aspeto geral característico, com um sabor peculiar e odor a fumo. Devido à fumagem a frio e às especiarias utilizadas, o “Tiroler Speck” (IGP) tem uma coloração exterior castanho-escura. À exceção do toucinho do cachaço, as superfícies de corte apresentam uma gordura de cobertura branca e cor de carne vermelha viva, que se torna mais escura do lado da carne. O cheiro é intenso, aromático, condimentado, com acentuadas notas olfativas a carne curada e o aroma da carne de suíno em segundo plano. Firme ao toque e semiduro a duro quando apertado entre os dedos, é compacto ao mastigar, não mole. Tem um sabor e um aroma ligeiramente condimentados, com notas fumadas claramente reconhecíveis e um acentuado paladar a carne, envoltos num subtil gosto a sal característico. 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 aromáticas de madeira fumada, podem ser particularmente acentuados numa determinada região sem que tal influencie ou altere a natureza global do “Tiroler Speck” (IGP).

#### 4.2.3. Propriedades físico-químicas

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

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

#### Justificação:

As características organoléticas do produto são descritas de modo mais pormenorizado e com maior precisão. A relação água/proteínas é corretamente indicada como «máximo 1,7», em vez de «máximo 1,5», como antes acontecia devido a um erro datilográfico no caderno de especificações. As características microbiológicas são suprimidas, visto que as limitações jurídicas existentes as tornam supérfluas. Na formulação parcialmente existente no caderno de especificações e depois completada, o maior nível de pormenor visa clarificar e melhorar o texto em termos de exaustividade da descrição do produto, colocando assim à disposição do organismo de controlo parâmetros mais precisos e mais fiáveis para garantir a qualidade do produto.

O corte e a fatiagem do «Tiroler Speck» são, desde sempre, realizados exclusivamente na área geográfica delimitada. É, por conseguinte, explicitado na descrição do produto em que momento o «Tiroler Speck» (IGP) adquire a forma definitiva, ou seja, em peça inteira, em pedaços mais pequenos ou cortados, e embalado em vácuo ou em atmosfera controlada.

#### 2. Prova de origem:

Dado que o caderno de especificações não continha, até à data, qualquer referência à prova de origem, é oportuno integrar indicações sobre a rastreabilidade do produto no ponto 4.4. do caderno de especificações, que passa a conter disposições destinadas a garantir essa rastreabilidade. Todos os pedaços do produto «Tiroler Speck» (IGP) devem ostentar um rótulo com um número de empresa e um número de identificação do lote, sob a forma de um número de lote, ou a indicação de uma data, que permitam imputar claramente cada lote a uma empresa de fabrico. Qualquer fabricante que queira comercializar toucinho sob a denominação «Tiroler Speck» deve constar de uma lista de produtores estabelecida pelo grupo requerente e disponível na página Web [www.tirolerspeck.info](http://www.tirolerspeck.info). A lista inclui todas as empresas que fabricam e embalam «Tiroler Speck» (IGP) em conformidade com o disposto no presente caderno de especificações e contém as seguintes informações: número da empresa, nome da empresa e endereço da sua localização. Se a empresa possuir várias unidades que assegurem diferentes fases da produção de «Tiroler Speck» (IGP), ou vários endereços postais no mesmo distrito, essas unidades podem ser inscritas como associação profissional na lista de produtores.

As anteriores considerações relativas ao ponto 5, alínea d), que estavam incluídas neste ponto quando a indicação da origem em causa foi reconhecida, passam agora a constar do ponto 4.6. «Relação com a área geográfica».

#### 3. Método de produção:

O ponto 5, alínea e), do caderno de especificações tem a seguinte redação:

«O fabrico das peças enumeradas no ponto 5, alínea b), deve respeitar os seguintes critérios:

— Todas as peças transformadas em “Tiroler Speck” devem ser objeto do corte tradicional (ver anexo 3);

— Têm de ser sujeitas a uma salga a seco (por fricção com uma mistura de sal e especiarias a seco) e a uma salmoura;

- A fumagem e a secagem concomitantes são efetuadas a uma temperatura de fumagem e uma temperatura ambiente máximas de 20 °C;
- A secagem ao ar e a cura têm lugar a uma temperatura ambiente compreendida entre 10 °C e 15 °C, e com uma humidade relativa de 60 % a 80 %; deve garantir-se uma circulação de ar suficiente;
- A secagem e a cura devem ser suficientemente uniformes para evitar que a borda seque;
- Os produtos devem estar isentos de parasitas;
- É proibido salgar as peças em causa por pulverização e tratá-las em misturadora;
- O controlo de qualidade deve seguir o esquema indicado no anexo 4;»

e é alterado do seguinte modo:

#### «4.5.1. Experiência — Conhecimentos relacionados com a produção:

Todos os processos de fabrico de “Tiroler Speck” (IGP) são realizados pelas empresas transformadoras inscritas na lista de produtores e devem ser supervisionados por um «tiroler speckmeister».

A fim de preservar a qualidade do “Tiroler Speck” (IGP), o pessoal qualificado que exerce a atividade de «tiroler speckmeister» deve receber uma formação adequada, ministrada pelo grupo requerente com o objetivo de manter o nível de qualidade dos profissionais envolvidos. Todas as pessoas que preencham as condições de admissão têm livre acesso à formação. As competências técnicas do «tiroler speckmeister» consideram-se preenchidas quando os critérios técnicos de admissão exigidos para a obtenção de uma autorização profissional pertinente puderem ser comprovados (como, por exemplo, uma formação completa como açougueiro ou especialista em alimentação) ou for possível fazer prova de uma experiência correspondente no fabrico de produtos curados crus e fumados a frio. Os «tiroler speckmeister» são obrigados a frequentar periodicamente cursos de formação deste tipo, que permitam um intercâmbio de experiência.

#### 4.5.2. A carne como matéria-prima:

A carne utilizada no fabrico do “Tiroler Speck” (IGP) é proveniente da União Europeia e inclui as seguintes peças, sistematicamente desossadas e cortadas de acordo com as regras:

- pernil com courato, com ou sem pojadouro,
- lombo com courato,
- peito com courato (com ou sem banha),
- pá espessa com courato,
- cachaço sem courato.

#### 4.5.3. Produção

As peças de carne são salgadas a seco ou em salmoura. Para o efeito, esfrega-se a superfície da carne com sal de cozinha (sal gema ou sal marinho), adjuvantes de salga profunda (nitritos e/ou nitratos) e uma mistura de especiarias composta, pelo menos, por zimbros, pimenta preta e alho, a fim de permitir a formação de salmoura. Não podem ser utilizadas máquinas de salga por injeção nem máquinas de injeção de salmoura nem máquinas misturadoras.

A fase de cura seguinte, que completa o processo de salga, é realizada a uma temperatura de 2 °C a 7 °C, no máximo. Esta fase de repouso dura, habitualmente, entre 7 e 35 dias. A sua duração varia em função do tamanho da peça de carne e é calculada com precisão, para que o teor final de sal no produto acabado corresponda às propriedades físico-químicas especificadas no ponto 4.2.3.

À salga segue-se uma fase de secagem a frio, a temperaturas compreendidas entre 2 °C e 7 °C, a qual pode durar até 14 dias, consoante as regiões da área geográfica delimitada.

Após um período de aquecimento de 24 horas, no máximo, a uma temperatura não superior a 28 °C, tem lugar a fase de fumagem a frio, em que a madeira utilizada na produção de fumo deve ser constituída por, pelo menos, 50 % de madeira de faia e de freixo.

A fumagem a frio é um método específico, típico da região, em que a temperatura de fumagem e a temperatura ambiente não podem exceder 22 °C. As peças de carne salgadas e secas a frio são então sujeitas alternadamente a fases de fumagem e de secagem sem fumo, durante um período de 4 a 14 dias, num fumeiro. A duração e a intensidade das fases de fumagem são determinadas pelo «tiroler speckmeister».

A fase final da cura faz-se por secagem ao ar. Se não estiverem disponíveis instalações climatizadas adequadas, a produção de toucinho só pode ter lugar nas estações em que a temperatura não ultrapasse 17 °C e a humidade do ar varie entre 60 % e 90 %. A duração da secagem ao ar é, por conseguinte, calculada pelo «tiroler speckmeister», tendo em conta as condições climáticas existentes nesse momento na região, bem como o tamanho das peças de carne.

#### 4.5.4. Corte e acondicionamento:

A superfície do “Tiroler Speck” (IGP) completamente seco será, se for caso disso, limpa e polida, sendo depois o toucinho cortado em pedaços para uso doméstico ou separado do courato, preparado e cortado em fatias ou pronto para cozinhar, sendo, em qualquer dos casos, embalado em vácuo ou em atmosfera controlada.

É conveniente reduzir o mais possível o período entre o corte e o acondicionamento, a fim de evitar os efeitos prejudiciais da oxidação e da desidratação. O corte deve ser efetuado por um «tiroler speckmeister», ou sob a sua supervisão.

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 do ar ou a duração da fase do processo) aos lotes e unidades cuja produção ainda esteja em curso. A fim de se poder 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.

A obrigação de efetuar o corte sob a supervisão do «tiroler speckmeister» só não se aplica ao toucinho com o rótulo “Tiroler Speck” (IGP), o qual pode ser fornecido inteiro aos estabelecimentos de comércio retalhista de géneros alimentícios ou de restauração coletiva e cortado na presença do consumidor, desde que não represente uma percentagem superior a 10 % da quantidade diária de base e que, no controlo realizado durante o corte (em pedaços, fatias, cubos, etc.), nada indique que o resto do lote apresenta defeitos que levem a crer que todo o toucinho fornecido tem defeitos.

No entanto, se, após a fase de secagem, por razões de organização, for necessário armazenar 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 continuação da secagem 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).

Para fins de aquisição e transmissão de conhecimentos, unicamente com o objetivo de melhorar a qualidade do “Tiroler Speck” (IGP), é permitido que várias empresas aprovadas constantes da lista de produtores fabriquem lotes de toucinho em conjunto, a título de exceção ao requisito de realização do acondicionamento final no estabelecimento de produção ou da associação profissional. As diferentes fases ou partes do processo de produção, incluindo o corte e o acondicionamento, bem como a escolha do material de embalagem e o cálculo do prazo de validade do produto, são efetuadas por diferentes estabelecimentos e não têm de ser realizadas numa só empresa de fabrico ou associação profissional.»

#### *Justificação:*

Foram introduzidas alterações no processo de fabrico para garantir a qualidade inigualável do «Tiroler Speck», que assenta sobretudo nos conhecimentos que os produtores possuem do método tradicional de fabrico. A descrição desse método, já constante do caderno de especificações inicial, tem agora uma redação mais precisa e pormenorizada. Nomeadamente, o processo de transformação é definido com maior exatidão e especifica que a realização da fiação e do acondicionamento imediatamente após a produção do toucinho influenciam decisivamente as propriedades do produto. A inserção da disposição que exige que tanto o corte em pedaços e fatias como o acondicionamento sejam efetuados na área geográfica delimitada, imediatamente após a última fase de produção (secagem ao ar), visa garantir a preservação da qualidade do «Tiroler Speck» (IGP).

As alterações incidem sobre os seguintes pontos:

— *Experiência — Conhecimentos relacionados com a produção:*

Dado que o atual caderno de especificações não contém nenhum elemento relevante sobre os conhecimentos tradicionais dos produtores, o novo caderno de especificações apresenta esclarecimentos a esse respeito e descreve as qualificações do pessoal especializado. O título profissional de «tiroler speckmeister» (salsicheiro especializado no fabrico deste toucinho) estabelecido na área geográfica e que designa o pessoal qualificado com o saber-fazer necessário para o fabrico do produto é integrado no caderno de especificações. Descrevem-se também as atividades que estão em curso para garantir a qualidade da transmissão da tradição, de modo a limitar eficazmente a perda ou a diminuição da experiência e a conservar os conhecimentos tradicionais associados ao produto.

— *A carne como matéria-prima:*

A designação das peças de carne utilizadas passa do ponto 5, alínea b), inicial «Descrição» e do ponto D «Corte» do anexo 3 (Condições de produção da carne de suíno e requisitos aplicáveis às carnes frescas — matérias-primas) para a secção relativa ao método de produção, num ponto diferente «A carne como matéria-prima».

O esquema constante do anexo 4 do caderno de especificações (Esquema para o exame organoléptico do produto acabado) é suprimido, uma vez que o método de produção é apresentado de forma mais pormenorizada e exaustiva e que o controlo da qualidade figura agora no ponto 4.7, devidamente descrito.

— *Produção:*

O fabrico do «Tiroler Speck» é pormenorizadamente descrito por fases, desde a salga ou a salmoura das peças de carne até à cura por secagem ao ar, enunciando-se os parâmetros técnicos que devem ser respeitados para garantir a qualidade do produto.

A fim de mostrar a importância da gestão quotidiana dos processos para a qualidade do produto, o caderno de especificações estabelece explicitamente que o processo de fabrico deve ser integralmente realizado numa empresa ou associação profissional (ver definição de associação profissional no ponto 2 do pedido de alterações ou no ponto 4.4. do caderno de especificações), de modo que, caso se detete um defeito manifesto na qualidade, seja possível adaptar rapidamente e em tempo útil os parâmetros de gestão (como, por exemplo, a temperatura, a humidade do ar ou a duração da fase do processo) aos lotes ainda em produção.

No entanto, para promover e desenvolver os conhecimentos sobre o «Tiroler Speck» (IGP), acrescenta-se a «produção comunitária», em que as diversas fases de produção ou partes do processo de fabrico, incluindo o corte e o acondicionamento, bem como a escolha do material de embalagem e o cálculo do prazo de validade do produto, são efetuadas por diferentes estabelecimentos inscritos para a produção do «Tiroler Speck» (IGP) ao abrigo do ponto 4.4. do caderno de especificações, não sendo obrigatório que se realizem num estabelecimento de produção ou de uma associação profissional. As consequências deste tipo de produção no que respeita à qualidade podem ser, assim, comparadas e objeto de um parecer especializado. Os ensinamentos extraídos são integrados nos cursos de formação dos «tiroler speckmeister», com o intuito de conservar e desenvolver os conhecimentos sobre o «Tiroler Speck» (IGP) e garantir a sua qualidade.

— *Corte e acondicionamento:*

É objetivamente justificado que a fiação e o acondicionamento do «Tiroler Speck» sejam limitados à área geográfica delimitada, tanto mais que essa limitação é justificada por critérios de qualidade e consentânea com as práticas constantes e fidedignas dos produtores locais. A fiação e o corte devem estar circunscritos ao local onde tais atividades podem ser exercidas porque afetam as características do produto.

As propriedades internas do toucinho ficam patentes durante a desmancha, o fabrico das peças e o corte do «Tiroler Speck» (IGP) para consumo. Estas fases da produção estão sujeitas ao parecer de peritos sob a supervisão de um «tiroler speckmeister», a fim de avaliar se os requisitos enunciados no ponto 4.2. do caderno de especificações foram respeitados e garantir que o produto não tem defeitos. Deste modo, é possível garantir o fabrico de um produto que corresponda à qualidade que lhe é atribuída e à sua reputação. Se surgirem defeitos no momento da fiação (por exemplo, uma cura mefítica, um defeito de coloração ou o surgimento de uma desidratação inaceitável nas bordas), convém tomar medidas imediatamente, sob a supervisão do «tiroler speckmeister», para adaptar os parâmetros de controlo (como a temperatura, a humidade do ar ou a duração de cada fase do processo) aos lotes e unidades que ainda estejam em produção, a fim de proteger a qualidade do produto e evitar que apareçam defeitos noutros lotes. Para que haja um rápido retorno da informação sobre 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, com exceção dos lotes que podem ser fabricados em conjunto por várias empresas com o objetivo de melhorar a qualidade (produção comunitária).

Dado que, uma vez concluído o ciclo de fabrico do «Tiroler Speck», o produto pode perder qualidade caso a secagem prossiga ou haja uma degradação microbiológica causada pela formação de bolores, é indispensável que o acondicionamento seja efetuado na empresa de fabrico, antes da entrega do produto. No entanto, se por razões de organização for necessário armazená-lo antes de iniciar o corte, a armazenagem deve ser feita exclusivamente numa embalagem primária em vácuo ou em atmosfera controlada, a fim de impedir qualquer perda de qualidade adicional. O produto será, seguidamente, cortado em pedaços para uso doméstico, ou separado do courato, preparado e cortado em fatias ou pronto para cozinhar e, em qualquer dos casos, colocado na sua embalagem final em vácuo ou em atmosfera controlada.

O acondicionamento, bem como o corte e a fatiagem, sempre foram efetuados exclusivamente na área geográfica delimitada, para garantir que a sua textura interna é avaliada por peritos e há um retorno de informação positivo, sob o controlo de um «tiroler speckmeister», a fim de preservar um nível de qualidade elevado.

A obrigação de realizar o corte sob a supervisão do «tiroler speckmeister» só não é aplicável ao toucinho rotulado «Tiroler Speck» (IGP), o qual pode ser fornecido inteiro aos estabelecimentos de comércio retalhista de géneros alimentícios ou de restauração coletiva e é cortado na presença do consumidor, desde que a sua percentagem não seja superior a 10 % da quantidade diária de base e que, no controlo durante o corte (em pedaços, fatias, cubos, etc.), nada indique que o resto do lote apresenta defeitos que levem a crer que todo o toucinho fornecido tem defeitos.

Esta derrogação foi introduzida para permitir que o «Tiroler Speck» (IGP) inteiro, embalado, seja fornecido aos segmentos da clientela (venda a retalho de géneros alimentícios e restauração coletiva) que não dispõem no local de um especialista como o «tiroler speckmeister» para cortar o «Tiroler Speck» (IGP). A fim de se poder utilizar a prova de origem descrita no ponto 4.4. para garantir a qualidade do «Tiroler Speck» (IGP) inteiro, foi fixado um limite máximo de 10 % da quantidade diária de base, podendo o «Tiroler Speck» (IGP) embalado ser fornecido, dentro deste limite máximo, aos dois grupos de clientes acima referidos, pois as quantidades de «Tiroler Speck» (IGP) fornecidas em peça inteira são muito pequenas e o controlo de qualidade incide sempre sobre um lote de fabrico, o que permite tirar conclusões sobre a totalidade do lote ou das peças inteiras.

O controlo efetuado no local sob a responsabilidade do produtor garante a qualidade e a autenticidade do produto. Se o «Tiroler Speck» (IGP) fosse cortado e embalado fora da área de produção, poderia ser enviado para numerosas unidades de transformação e vendido a sucessivos intermediários. Devido à complexidade destes canais comerciais, poderia tornar-se impossível assegurar um controlo eficaz ou a rastreabilidade do produto, uma vez que, sem um número de identificação inscrito no registo dos produtores (ou seja, um número de empresa e um número de identificação do lote sob a forma de um número de lote ou a indicação de uma data, que permitam verificar a rastreabilidade do produto embalado em relação a todos os intervenientes no mercado e consumidores e imputar claramente cada lote a uma empresa de fabrico), o «Tiroler Speck», cortado e embalado não poderia ser reconhecido como autêntico. Considera-se que a realocação prevista destas fases na região de origem, acompanhada do controlo correspondente no local, constitui uma medida necessária e proporcionada para garantir a qualidade do «Tiroler Speck» (IGP) transformado.

Desde o primeiro registo da indicação de origem, o corte do «Tiroler Speck» (IGP) tem sido principalmente efetuado pelo fabricante. Este aspeto não era explicitado no caderno de especificações inicial e é por isso que este requisito relativo às fases de corte e embalagem passa a estar especificado, por razões de clareza.

#### 4. *Relação com a área geográfica:*

O artigo 5.º, alínea f), do caderno de especificações tem a seguinte redação:

«Ao longo de várias gerações, o fabrico do «Tiroler Speck» tornou-se um método de transformação tradicional nas zonas rurais das montanhas do Tirol, onde a carne fresca não podia ser refrigerada. A secagem ao ar puro da montanha, necessária para a transformação, bem como o processo delicado de fumagem com determinadas misturas de especiarias e madeira de faia ou de freixo, conferem ao «Tiroler Speck» as suas características específicas.

Os camponeses foram transmitindo de geração em geração as receitas do tempero e os métodos de fabrico do «Tiroler Speck». Esta tradição especial subsiste no atual fabrico industrial do «Tiroler Speck», um toucinho desde há muitas gerações apreciado pelo elevado valor nutritivo, a boa capacidade de conservação e as múltiplas possibilidades de utilização.»

e é alterado do seguinte modo:

#### «4.6. *Relação com a área geográfica*

Há muitos séculos que o «Tiroler Speck» constitui um elemento incontornável da cozinha camponesa local.



Encontram-se referências à antiga tradição do toucinho no Tirol em várias fontes documentais. Na «Geschichte des Tiroler Metzgerhandwerkes» (História da indústria da carne tirolesa) (Universitätsverlag Wagner 1982), Nikolaus Graff e Hermann Holzmann referem, nomeadamente, o preço de uma libra de toucinho e salsichas de porco fixado em 23 de julho de 1573. A importância do toucinho nos hábitos alimentares da população tirolesa está igualmente patente noutras passagens dessa obra. Nela se afirma, por exemplo, que, nos mercados, a carne de porco era comprada em grandes pedaços e transformada em toucinho para uso doméstico. A maior parte do porco era salgada e depois fumada, sendo consumida durante todo o ano sob a forma de toucinho e carne fumada.

O «Tiroler Speck» é um produto que deve a sua elevada qualidade e, logo, a sua reputação à conjugação dos fatores climáticos com o saber-fazer dos «tiroler speckmeister». O clima montanhoso interalpino, com características subcontinentais e variações climáticas regionais em que predominam os verões húmidos e os outonos secos, favoreceu o desenvolvimento de técnicas de conservação especiais, designadamente um método de fabrico próprio, dependente da estação e das condições meteorológicas, para o «Tiroler Speck» (IGP). Ao longo de muitas gerações, o fabrico do «Tiroler Speck» tornou-se um modo de transformação tradicional nas zonas rurais das montanhas do Tirol, onde a carne fresca não podia ser refrigerada. A secagem ao ar puro da montanha, necessária para a transformação, bem como o processo delicado de fumagem com determinadas misturas de especiarias e madeira de faia ou de freixo, conferem ao «Tiroler Speck» as suas características específicas.

A experiência que se desenvolveu nesta área geográfica em matéria de técnica de produção e de controlo da cura, transmitido de geração em geração, é decisivo para preservar as principais características do produto que determinam a qualidade do mesmo. Os camponeses transmitiram aos seus descendentes o seu conhecimento das receitas de especiarias e do método de produção do «Tiroler Speck». Esta tradição transmitida individualmente está na origem do método comercialmente utilizado no atual fabrico artesanal do «Tiroler Speck». Devido ao elevado valor nutritivo, à boa conservação e às diferentes utilizações possíveis que o caracterizam, este produto é apreciado há muitas gerações.

A experiência e a tradição artesanal dos «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 de variabilidade e das constantes alterações das características das matérias-primas e dos fatores ambientais, bem como os efeitos recíprocos dos parâmetros de fabrico) é essencial para atingir as elevadas normas de qualidade do produto final. A supervisão permanente do processo de fabrico por um especialista qualificado, o «tiroler speckmeister», impede eventuais efeitos prejudiciais sobre o produto e qualquer perda de qualidade. A fim de promover e desenvolver os conhecimentos sobre o «Tiroler Speck», várias empresas cooperam no seu fabrico, como é referido no ponto 4.5. Os benefícios deste método para a qualidade do produto são integrados nos atuais cursos de formação dos «tiroler speckmeister», a fim de manter, desenvolver e melhorar as suas competências.»

#### *Justificação:*

O caderno de especificações é adaptado aos requisitos do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, com a passagem das considerações históricas, referências documentais e menções da tradição oral sobre o «Tiroler Speck», inicialmente incluídas no ponto consagrado à prova da origem do «Tiroler Speck», para o ponto 4.6. «Relação com a área geográfica».

Os efeitos dos fatores humanos e climáticos da área geográfica são descritos em pormenor. Até agora marginalmente referidos no caderno de especificações, os conhecimentos especializados dos fabricantes regionais, como o saber-fazer tradicional relativo às técnicas especiais de conservação, designadamente o método de fabrico especial, dependente da estação e das condições meteorológicas, elaborado para o «Tiroler Speck» (IGP), bem como o saber-fazer em matéria de técnica de produção e de controlo da cura, que é decisivo para as principais características do produto, são apresentados de forma pormenorizada.

Além disso, o documento sublinha as características organolépticas do produto, que estão na base da sua especificidade e são essenciais para a sua qualidade e a sua reputação.

#### *5. Rotulagem*

O ponto 5, alínea h), da versão original do caderno de especificações tem a seguinte redação:

«A indicação geográfica protegida “Tiroler Speck” não pode ser traduzida em nenhuma língua. Deve figurar no rótulo em caracteres legíveis e indeléveis e sobressair claramente das restantes inscrições.

A denominação “geschützte geographische Angabe” (indicação geográfica protegida) e/ou a abreviatura “g.g.A.”, na língua veicular do país, devem seguir-se imediatamente. A inscrição de nomes, denominações de empresas ou marcas próprias está autorizada, desde que não induzam em erro o comprador.

O “Tiroler Speck” pode ser vendido a granel, embalado em vácuo ou em atmosfera controlada, sob a forma de peça inteira, em pedaços ou em fatias.»

e é alterado do seguinte modo:

«Qualquer lote embalado e pronto a ser comercializado deve indicar 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). Além disso, é possível indicar a peça de carne utilizada e/ou a região do fabricante situada na área geográfica delimitada.

Exemplos de rótulos:

- “Tiroler Speck g.g.A. Schinkenspeck” (toucinho fumado)
- “Tiroler Speck g.g.A. vom Schinken” (presunto)
- “Tiroler Speck g.g.A. Karreespeck aus dem Zillertal” (toucinho do lombo, proveniente de Zillertal)
- “Tiroler Speck g.g.A. vom Bauch; Region Ötztal” (toucinho do peito, proveniente de Ötztal).

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

A inclusão de nomes, denominações de empresas ou marcas próprias é permitida, desde que não induza em erro.»

*Justificação:*

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 na rotulagem para indicar com maior precisão e tornar mais compreensíveis e acessíveis as indicações sobre a peça de carne utilizada e/ou a região do produtor situada na área geográfica delimitada. Deste modo, o carácter regional do produto é mais valorizado e a sua descrição mais pormenorizada, com a indicação suplementar das peças de carne utilizadas. O produto é, assim, descrito com maior precisão e o consumidor informado de forma mais direcionada.

## 6. Outras informações:

### 6.1. Serviço competente do Estado-Membro

Nome: Österreichisches Patentamt  
 Endereço: 1200 Wien  
 Dresdner Straße 87  
 ÁUSTRIA

Tel. +43 (1)-53424 -0  
 Fax +43 (1)-53424 -535  
 Endereço eletrónico: [Herkunftsangaben@patentamt.at](mailto:Herkunftsangaben@patentamt.at)

### 6.2. Grupo:

Nome: Konsortium Tiroler Speck g.g.A.  
 Endereço: Bundesstraße 33  
 6551 Pians  
 ÁUSTRIA

Tel. +43 544269001190  
 Fax +43 5442636211190  
 Endereço eletrónico: [kontakt@tirolerspeck.info](mailto:kontakt@tirolerspeck.info)

Composição: produtores

*Justificação:*

O nome do grupo requerente mudou desde a proteção concedida à denominação, tendo sido atualizado, tal como os contactos do serviço competente.

### 6.3. Estrutura de controlo

A secção que contém os contactos do organismo de controlo foi alterada devido à sua substituição por um organismo privado. O controlo é agora exercido pela seguinte autoridade de supervisão:

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

Tel. +43 592923100  
 Fax +43 592923199  
 Endereço eletrónico: [office@biko.at](mailto:office@biko.at)

Os controlos estão mais bem definidos e regulamentados, incluindo a colheita de amostras no mercado e/ou na empresa, bem como uma inspeção das instalações da empresa, a fim de verificar as características do produto e as menções citadas na prova de origem. Os principais elementos do controlo são, por conseguinte, enunciados no caderno de especificações.

#### 6.4. Requisitos nacionais

O ponto «Requisitos nacionais» é suprimido.

#### 6.5. Alterações de redação

6.5.1. O mapa (anexo 2 do caderno de especificações) e a referência a esse anexo no ponto «Área geográfica» são substituídos pela menção da área geográfica «Land do Tirol». A zona geográfica é assim definida de forma clara e sem ambiguidades, tornando desnecessário qualquer mapa.

6.5.2. O anexo 3, mencionado nos pontos «Área geográfica» e «Método de produção», que enunciava as condições de produção da carne de porco e os requisitos aplicáveis às carnes frescas (matérias-primas), é suprimido. Os requisitos correspondentes são estabelecidos de forma exaustiva no pacote «higiene» da UE, na legislação europeia em matéria de alimentos para animais e no Regulamento (CE) n.º 1234/2007 relativo à OCM única e mostraram ser suficientes para garantir a qualidade do produto. Por conseguinte, deixa de ser necessário impor uma limitação aos alimentos para animais certificados conformes com as disposições austríacas. Dado que, no comércio da carne, é frequente faltarem dados sobre o teor de polieno presente nos alimentos para animais utilizados, atestado pelas análises efetuadas no âmbito do controlo interno, e que, desde 2008, os valores dos ácidos gordos se têm mantido, situando-se numa média plurianual de 12,22 g/100 g (o que corresponde ao limite inicialmente previsto), o critério do teor de polieno deixa de ser necessário, pelo que as disposições constantes do anexo 3, nos pontos A a C, foram suprimidas.

### DOCUMENTO ÚNICO

#### «TIROLER SPECK»

N.º UE: PGI-AT-02162 — 8.8.2016

DOP ( ) IGP ( X )

#### 1. Nome

«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 à denominação indicada no ponto 1

O «Tiroler Speck» (IGP) é um produto curado cru, tradicionalmente produzido de forma artesanal a partir de carne de porco proveniente do pernil, do lombo, do peito, 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, salgada, fumada a frio segundo um processo tipicamente regional, utilizando madeira constituída por, pelo menos, 50 % de madeira de faia ou de freixo, e seca ao ar. De coloração exterior castanho-escura, apresenta um aspeto ao corte de cor avermelhada com uma parte de gordura branca. O cheiro é intenso, aromático, condimentado, com uma nota acentuada a carne curada e aroma de fumo. O sabor é ligeiramente condimentado, com notas fumadas claramente reconhecíveis e um acentuado paladar a carne na degustação, envoltos num subtil gosto a sal característico.

Propriedades físico-químicas e microbiológicas:

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

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

O «Tiroler Speck» (IGP) é exclusivamente fabricado na área geográfica delimitada e 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)*

A carne utilizada no fabrico do «Tiroler Speck» (IGP) é proveniente da União Europeia e inclui pedaços de pernil com courato, com ou sem pojadouro, de lombo com courato, de peito com courato (com ou sem gordura), da pá espessa com courato, do cachaço sem courato, sistematicamente desossados e cortados de acordo com as regras.

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 e do sabor. Caso surjam defeitos (por exemplo, uma cura mefítica, um defeito de coloração ou o aparecimento de uma desidratação inaceitável nas bordas), devem tomar-se imediatamente medidas para adaptar os parâmetros de controlo (como a temperatura, a humidade do ar ou a duração da fase do processo) aos lotes e às unidades ainda em produção. 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 (= 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 do «Tiroler Speck» (IGP), pelo que o seu acondicionamento sob a forma de peça inteira, em pedaços ou em fatias deve ser realizado, em vácuo ou em atmosfera controlada, na área geográfica delimitada. Todavia, se por razões de organização for necessário armazenar 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 continuação da secagem 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 fornecido em peça embalada inteira aos estabelecimentos de comércio retalhista de géneros alimentícios ou de restauração coletiva, desde que seja cortado na presença do consumidor, que não represente uma percentagem superior a 10 % da quantidade diária de base de «Tiroler Speck» 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 toucinho fornecido 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 indicar 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 a menção «Tiroler Speck» (IGP). Além disso, é possível indicar a peça de carne utilizada e/ou a região do fabricante situada na área geográfica delimitada.

É possível incluir uma indicação na língua veicular da zona de comercialização em causa desde que a denominação «Tiroler Speck» (IGP) também figure em alemão.

A inclusão de nomes, denominações de empresas ou marcas próprias é permitida, desde que não induza em erro.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

*Land* do Tirol.

## 5. Relação com a área geográfica

No *Land* do Tirol, rural e montanhoso, a produção de toucinho 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 transmitida individualmente está na origem do método comercialmente utilizado no atual fabrico artesanal do «Tiroler Speck». A secagem ao ar puro das montanhas do Tirol, necessária durante a transformação, 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 toucinho do cachaço, as superfícies de corte apresentam uma gordura de cobertura branca e têm cor de carne vermelha viva, que se torna mais escura do lado da carne. O odor aromático condimentado com uma nota reconhecível de carne curada e o seu sabor ligeiramente condimentado, apoiado por notas de fumo e sal acompanhadas pelo aroma da carne de suíno em segundo plano, constituem características únicas deste toucinho. 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 dos seus aspetos típicos, tais como o cheiro ou as notas aromáticas de madeira fumada, podem ser particularmente acentuados numa determinada região sem que tal influencie ou altere a natureza 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 dos «tiroler speckmeister» garantem a elevada qualidade do produto e a preservação a 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 de variabilidade e das constantes alterações das características das matérias-primas e dos fatores ambientais, bem como os efeitos recíprocos dos parâmetros de fabrico) é essencial para atingir as elevadas normas de qualidade do produto final. A duração da secagem ao ar é, assim, calculada pelo «tiroler speckmeister», tendo em conta as condições climáticas existentes nesse momento na região e o tamanho das peças de carne, a fim de garantir uma secagem minuciosa e o fabrico de um produto de qualidade irrepreensível com as características que lhe são próprias (cor exterior castanho-escuro, textura medianamente firme a firme, aroma de zimbro com uma nota reconhecível de sal e odor a fumeiro).

A vigilância permanente do processo de fabrico por um especialista, denominado «tiroler speckmeister», 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/>

---





ISSN 1977-1010 (edição eletrónica)  
ISSN 1725-2482 (edição em papel)



**Serviço das Publicações da União Europeia**  
2985 Luxemburgo  
LUXEMBURGO

**PT**