

## ALTE ACTE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare**

(2018/C 46/08)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului <sup>(1)</sup>.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE/INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE

**Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012****„TIROLER SPECK”****Nr. UE: PGI-AT-02162 – 8.8.2016****DOP ( ) IGP ( X )****1. Grupul solicitant și interesul legitim**

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

Cererea inițială de înregistrare a fost depusă de membrii grupului solicitant. Actualul solicitant protejează interesele producătorilor Tiroler Speck IGP și, prin urmare, are un interes legitim pentru a solicita modificări la caietul de sarcini.

**2. Statul membru sau țara terță**

Austria

**3. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)**

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de producție
- Legătura cu aria geografică
- Etichetarea
- Altele (modificarea datelor serviciului competent, denumirea grupului solicitant inițial, organismul de control, cerințe naționale, modificări de redactare)

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

#### 4. Tipul modificării (modificărilor)

- Modificări ale caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care nu trebuie considerate minore în sensul articolului 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012
- Modificări ale caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu s-a publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), modificări care nu trebuie considerate minore în sensul articolului 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

#### 5. Modificare (modificări)

Modificările solicitate ale caietului de sarcini sunt necesare ca urmare a experienței dobândite în tratarea aspectelor practice ale indicației geografice protejate după data acceptării protecției. Modificările includ o descriere detaliată a tuturor cerințelor de producție și comercializare importante, inclusiv a etapelor de producție, care trebuie neapărat să aibă loc în aria geografică în cauză, și servesc la garantarea calității „Tiroler Speck” (IGP).

Fostul caiet de sarcini, format din mai multe documente separate și anexe, a fost unificat într-un singur document, revizuit și actualizat pentru a asigura o descriere mai clară a cerințelor, în special în ceea ce privește metoda de producție și dovada originii, contribuind astfel la păstrarea calității „Tiroler Speck” (IGP).

##### 1. Descrierea produsului:

Punctul 5b din caietul de sarcini are următorul conținut:

„Materia primă pentru «Tiroler Speck» (IGP) este obținută din următoarele bucăți dezosate fasonate de carne de porc:

- pulpă;
- cotlet;
- spată;
- burtă; și
- ceafă.

Produsul «Tiroler Speck» se sărează ușor, iar apoi este tratat și depozitat în condimente speciale potrivit obiceiurilor și tradițiilor locale, în încăperi separate, la o temperatură cuprinsă între 18 °C și 20 °C.

Culoarea exterioară este brun fumurie, iar culoarea în secțiune este roșiatică, cu un strat alb de grăsime. Produsul are un miros moderat, aromat, cu note sesizabile de fum. Gustul este picant, caracterizat de amestecuri speciale de condimente și un tratament special prin afumare, având un gust ușor sărat.

Proprietăți fizico-chimice și microbiologice:

- raportul apă/proteine nu depășește 1,5 (toleranță de 0,2);
- conținut maxim de sare de 5 %;
- conținut de nitrit de sodiu exprimat ca nitrit de sodiu ( $\text{NaNO}_2$ ) 5 mg/100 g (50 mg/kg);
- conținut de nitrat de potasiu exprimat ca nitrit de sodiu ( $\text{NaNO}_2$ ) 25 mg/100 g (250 mg/kg);
- număr total de colonii mezofile (inclusiv bacterii lactice) CFU/g <  $1 \times 10^7$ .

și se modifică după cum urmează:

##### „4.2. Descriere

###### 4.2.1. Generalități

«Tiroler Speck» (IGP) este un produs artizanal din carne de porc conservată tradițional, fabricat din pulpă dezosată, cotlet, burtă, spată sau ceafă. Produsul este sărat uscat, condimentat, conservat, afumat la rece și uscat în aer liber.

Produsul «Tiroler Speck» (IGP) este fabricat exclusiv în aria geografică delimitată și este disponibil, în forma finală, ambalat fie în vid, fie în atmosferă controlată și nefeliat, în bucăți sau feliat.

#### 4.2.2. Caracteristici organoleptice

Produsul «Tiroler Speck» (IGP) are un aspect organoleptic caracteristic, un gust specific și un miros de afumătură. Datorită procesului tipic de afumare la rece și condimentelor utilizate, produsul «Tiroler Speck» (IGP) are un aspect maro închis caracteristic. Cu excepția «*Schopfspeck*» («*Speck*» obținut din ceafă), suprafețele secțiunii prezintă un strat alb de grăsime, iar carnea are o culoare roșie aprinsă, care se închide pe măsură ce se apropie de partea cărnăoasă. Aroma este puternic picantă și parfumată, cu note mature considerabile, având la bază aroma de carne de porc. Produsul este solid la atingere și are o consistență variind între moderat-fermă și fermă la presarea între degete. Atunci când se mușcă din el, produsul nu este moale, ci compact. Gustul și aroma sunt ușor picante, având la bază note clare de fum, ușor de recunoscut, cu o aromă bogată de carne, completată de un gust sărat distinct. În această imagine de ansamblu, variațiile regionale și modificările subtile ale caracteristicilor organoleptice sunt obișnuite, în funcție de particularitățile culturale înrădăcinate în regiunile și văile corespunzătoare din aria geografică delimitată. În consecință, anumite aspecte ale naturii tipice a produsului, cum ar fi profilul de gust sau notele de fum de lemn, dobândesc caracteristici regionale speciale fără a influența sau a modifica identitatea globală a «Tiroler Speck» (IGP).

#### 4.2.3. Caracteristicile fizico-chimice ale produsului

Raportul apă/proteine: max. 1,7 (toleranță + 0,2)

Conținutul de sare (NaCl): max. 5,0 % [toleranță + 1,5 % (centru) + 2,0 % (margine)]

#### Justificare:

Caracteristicile organoleptice tipice ale produsului sunt descrise cu mai mare exactitate și în mod mai detaliat. Raportul apă/proteine este identificat acum în mod corect ca fiind „max. 1,7” în loc de „maximum 1,5”, astfel cum se menționa anterior. Aceasta era o eroare de redactare în caietul de sarcini inițial. Proprietățile microbiologice au fost eliminate în întregime întrucât, în conformitate cu cerințele juridice în vigoare, acestea sunt superflue. Textul, din care o parte provine din caietul de sarcini și o parte a fost adăugată, a fost formulat mai precis pentru a clarifica și a îmbunătăți caracterul complet al descrierii produsului, furnizând astfel organismului de control parametri mai exacti și mai fiabili ai produsului, cu care să se asigure calitatea produsului.

Tăierea și felierea produsului „Tiroler Speck” s-a realizat întotdeauna exclusiv în aria de producție delimitată. Prin urmare, în descrierea produsului se explică în ce moment „Tiroler Speck” (IGP) se află în forma finală; și anume, când produsul este ambalat în vid ori în atmosferă controlată, fie nefeliat, fie în bucăți sau feliat.

#### 2. Dovada originii:

întrucât caietul de sarcini nu conținea anterior nicio trimitere la dovada originii, s-a considerat adecvat să se includă informații privind trasabilitatea produsului la punctul 4.4 din caietul de sarcini. Acesta cuprinde acum dispoziții pentru asigurarea trasabilității. Eticheta fiecărei unități de „Tiroler Speck” (IGP) produsă trebuie să conțină un număr de exploatație și un identificator de lot sub forma unui număr de lot sau a unei date a lotului, astfel încât fiecare lot să poată fi asociat în mod concludent cu un loc de producție. Fiecare producător care dorește să comercializeze „Speck” sub denumirea „Tiroler Speck” trebuie să fie înscris pe o listă de producători, care este păstrată de grupul solicitant. Această listă este disponibilă la adresa [www.tirolerspeck.info](http://www.tirolerspeck.info). Această listă cuprinde toate exploatațiile care produc și ambalează „Tiroler Speck” (IGP) în conformitate cu dispozițiile din prezentul caiet de sarcini, împreună cu următoarele detalii: numărul exploatației, denumirea și adresa societății. Dacă exploatația are mai multe puncte de lucru, fiecare fiind responsabil cu o etapă individuală a producției de „Tiroler Speck” (IGP), sau deține mai multe adrese poștale în același district, acestea pot fi înscrise pe lista de producători ca grup de exploatații.

Observațiile anterioare cu privire la punctul 5d, care au fost incluse în acest punct la momentul recunoașterii indicației de origine în cauză, au fost mutate acum la punctul 4.6 „Legătura cu aria geografică”.

#### 3. Metoda de producție:

Punctul 5e din caietul de sarcini are următorul conținut:

„La prelucrarea părților enumerate la punctul 5b, trebuie respectate următoarele criterii:

- toate bucățile de carne utilizate pentru fabricarea produsului «Tiroler Speck» sunt bucăți de carne tradiționale (a se vedea anexa 3);
- acestea trebuie să fie sărate uscat (frecate uscat cu un amestec de sare și condimente) și conservate;

- procesul de afumare și procesul de uscare asociat au loc la o temperatură maximă a fumului și a camerei de 20 °C;
- etapa de uscare în aer liber și de maturare are loc la o temperatură de cameră cuprinsă între 10 °C și 15 °C și la o umiditate relativă cuprinsă între 60 % și 80 %; trebuie să se asigure un schimb de aer suficient;
- uscarea și maturarea au loc în același timp pentru a împiedica formarea unei margini uscate;
- trebuie să se asigure faptul că produsul este lipsit de paraziți și de organisme dăunătoare;
- bucățile de carne identificate sunt supuse interdicției de conservare prin injectare și de tratare folosind un mixer cu tambur;
- pentru evaluarea calității se utilizează sistemul de testare prevăzut în anexa 4.”

Acesta se modifică după cum urmează:

#### „4.5.1. Know-how – cunoștințe privind producția

Întregul proces de producție pentru «Tiroler Speck» (IGP) are loc în exploatațile producătoare care au fost înscrise pe lista de producători și trebuie să fie supravegheat de un producător principal din Tirol cunoscut sub numele de «Tiroler Speckmeister».

Pentru a menține calitatea «Tiroler Speck» (IGP), specialistul care ocupă funcția de «Tiroler Speckmeister» trebuie să urmeze formarea relevantă, care este oferită de grupul solicitant tuturor specialiștilor interesați cu scopul de a menține nivelurile de calitate. Această formare este disponibilă gratuit pentru toate persoanele care îndeplinesc cerințele tehnice de intrare. Cerințele tehnice pentru un «Tiroler Speckmeister» sunt îndeplinite atunci când sunt îndeplinite criteriile tehnice de eligibilitate pentru o licență comercială relevantă (cum ar fi finalizarea formării ca maestru măcelar sau tehnician în industria alimentară) sau atunci când pot fi furnizate dovezi privind experiența relevantă în fabricarea de produse din carne crudă conservată, afumată la rece. Producătorii principali trebuie să repete cu regularitate această formare pentru a permite schimbul de experiență.

#### 4.5.2. Carnea ca materie primă

Bucățile de carne utilizate pentru «Tiroler Speck» (IGP) sunt originare din Uniunea Europeană și cuprind următoarele bucăți de carne, dezosate și tăiate conform bunei practici de fabricație:

- pulpă cu șorici, cu sau fără mușchiul spetei;
- cotlet cu șorici;
- burtă cu șorici (cu sau fără cartilaje);
- spată cu șorici;
- ceafă cu șorici.

#### 4.5.3. Producție

Bucățile de carne sunt sărate uscat sau conservate. Acest lucru implică frecarea suprafeței exterioare a cărnii cu sare (sare gemă sau sare de mare), cu agenți de conservare (nitriți și/sau nitrați) și un amestec de condimente, care trebuie să conțină cel puțin ienupăr, piper negru și usturoi, permițând formarea saramurii. Sunt interzise mașinile de injectat saramură, mixerele de saramură cu tambur și malaxoarele de saramură.

Următoarea etapă de conservare, care finalizează procesul de conservare, implică temperaturi cuprinse între 2 °C și 7 °C. Această etapă de repaus durează în mod normal între 7 și 35 de zile. Durata este determinată de dimensiunea bucății de carne și este calculată după normele de specialitate, astfel încât conținutul de sare rezultat în produsul final să corespundă caracteristicilor fizico-chimice ale produsului descrise la punctul 4.2.3.

Etapa de conservare este urmată apoi de o etapă de uscare la rece, care are loc la temperaturi cuprinse între 2 °C și 7 °C și care durează până la 14 zile, în funcție de regiunea din aria geografică delimitată.

După o perioadă de încălzire de până la 24 de ore la temperaturi de cel mult 28 °C, are loc etapa de afumare la rece. Fumul trebuie să fie produs folosind lemn, care este cel puțin 50 % fag sau frasin.

Afumarea la rece este un proces special, specific fiecărei regiuni, care are loc la temperaturi ale fumului de cel mult 22 °C. În secția de afumare, bucățile de carne conservate, uscate la rece, trec prin faze alternative de afumare și de uscare fără fum pentru o perioadă cuprinsă între 4 și 14 zile. Durata și intensitatea fazelor de afumare sunt stabilite de «*Tiroler Speckmeister*».

În final, carnea este maturată în timpul uscării în aer liber. În cazul în care nu sunt disponibile spații climatizate adecvate, producția de «*Speck*» poate avea loc numai în sezoanele în care temperaturile predominante sunt sub 17 °C, iar umiditatea este cuprinsă între 60 % și 90 %. Durata procesului de uscare în aer liber este calculată de «*Tiroler Speckmeister*» pe baza condițiilor climatice actuale din regiune și a dimensiunii bucăților de carne.

#### 4.5.4. Feliere și ambalare

Dacă este necesar, suprafața produsului «*Tiroler Speck*» (IGP) complet uscat este curățată și finisată, iar apoi produsul fie este tăiat în bucăți pentru uz casnic, fie este îndepărtat de șorici, preparat și tăiat în felii ori este preparat pentru a fi «gata de utilizare în bucătărie» și, în orice caz, este ambalat în vid sau în atmosferă controlată.

Intervalul de timp dintre feliere și ambalare trebuie să fie scurt, astfel încât să se evite efectele negative ale oxidării și uscarea produsului. Felierea trebuie să fie realizată de un «*Tiroler Speckmeister*» sau sub supravegherea acestuia.

În timpul felierii, fiecare lot finalizat trebuie să fie supus unei verificări senzoriale pentru a asigura faptul că nu există abateri nedorite în ceea ce privește culoarea sau gustul. În cazul în care există defecte (cum ar fi putrefacția, defecte de culoare sau formarea nedorită a unei margini uscate), trebuie să se ia măsuri imediate pentru adaptarea parametrilor de control (cum ar fi temperatura, umiditatea sau durata fiecărei etape din proces) pentru loturile sau unitățile aflate încă în curs de producție. Pentru a permite ca această asigurare a calității să aibă loc rapid, activitățile pentru producția unităților ambalate de «*Tiroler Speck*» (IGP) sunt realizate exclusiv în cadrul exploatației producătoare sau al grupului de exploatații.

Ca o excepție de la cerința ca tăierea să aibă loc sub supravegherea unui «*Tiroler Speckmeister*», produsul «*Speck*» care poartă eticheta «*Tiroler Speck* (IGP)» poate fi vândut nefeliat unităților din sectorul comerțului cu amănuntul cu produse alimentare atât timp cât produsul este feliat în prezența consumatorului, cu condiția ca această cantitate să nu depășească 10 % din lotul din ziua respectivă și ca, la momentul verificării în cadrul procesului de feliere (în bucăți, felii, cuburi etc.), partea rămasă să nu prezinte semne că lotul conține defecte care să sugereze că produsul «*Speck*» care urmează să fie vândut nefeliat prezintă defecte.

Cu toate acestea, în cazul în care, ca urmare a unor dispoziții specifice, este necesară o perioadă de depozitare după uscare și înainte de începerea felierii, depozitarea trebuie să se realizeze numai în ambalaj în vid sau în atmosferă controlată (ambalarea inițială) pentru a evita pierderea calității ca urmare a uscării suplimentare sau ca urmare a alterării microbiologice din cauza formării unei pelicule de mucegai. Ulterior, produsul «*Tiroler Speck*» (IGP) fie este tăiat în bucăți pentru uz casnic, fie este îndepărtat de șorici, preparat și tăiat în felii ori preparat pentru a fi «gata de utilizare în bucătărie» și, în orice caz, este ambalat în vid sau în atmosferă controlată (ambalarea finală).

Ca o excepție de la cerința ca ambalarea finală să aibă loc în cadrul exploatației producătoare sau al grupului de exploatații, loturile care au fost produse în comun cu unicul scop de a îmbunătăți calitatea «*Tiroler Speck*» (IGP) ca parte a procesului de creare și partajare de cunoștințe pot fi produse în comun de mai multe exploatații producătoare autorizate înscrise pe lista de producători. În acest caz, etapele individuale de producție sau părțile procesului de producție, inclusiv felierea și ambalarea, alegerea materialului de ambalaj și calcularea aferentă termenului de valabilitate al produsului, sunt realizate de exploatații diferite și nu trebuie să fie realizate într-o singură exploatație producătoare sau într-un singur grup de exploatații.”

#### Justificare:

Au fost aduse modificări procesului de producție cu scopul de a asigura calitatea inconfundabilă a produsului „*Tiroler Speck*”, care se bazează în special pe cunoașterea de către producători a metodei tradiționale de producție. Textul care apărea deja în caietul de sarcini inițial a fost formulat mai precis, iar acum asigură o descriere detaliată a acestei metode tradiționale de producție. A fost prevăzută în special o definiție mai exactă a metodei de prelucrare, prin specificarea faptului că felierea și ambalarea produsului „*Speck*” imediat după producere au un impact semnificativ asupra proprietăților produsului. Includerea prevederii că produsul „*Speck*” trebuie să fie tăiat în bucăți sau în felii și ambalat în aria geografică delimitată imediat după ultima etapă de producție (uscarea în aer liber) este menită să asigure păstrarea calității „*Tiroler Speck*” (IGP).

Modificările individuale se referă la următoarele puncte:

— *Know-how – cunoștințe privind producția:*

Întrucât caietul de sarcini existent nu conținea nicio observație-cheie privind cunoștințele tradiționale ale producătorilor, caietul de sarcini a fost formulat într-un mod mai specific în această privință și au fost prevăzute descrieri ale acreditărilor specialiștilor. Funcția de „*Tiroler Speckmeister*”, care a devenit consacrată în aria geografică, este inclusă în caietul de sarcini ca denumire pentru personalul calificat care deține know-how-ul necesar pentru fabricarea produsului. De asemenea, sunt descrise activitățile în curs care urmăresc transmiterea tradiției în scopul asigurării calității, prin care pierderea sau diluarea know-how-ului pot fi oprite în mod eficient, iar cunoștințele tradiționale cu privire la produs pot fi păstrate.

— *Carnea ca materie primă:*

Bucățile de carne care trebuie utilizate au fost mutate de la punctul 5b inițial „Descriere” și de la punctul D „Tăiere” din anexa 3 (Condiții pentru producția de carne de porc și cerințe pentru carnea proaspătă – bucăți de carne) în secțiunea privind metoda de producție de la punctul dedicat acesteia, „Carnea ca materie primă”.

„Sistemul de testare pentru analiza senzorială a produsului final” prevăzut în anexa 4 la caietul de sarcini a fost eliminat, întrucât metoda de producție este prezentată în mod mai detaliat și mai cuprinzător, iar evaluarea calității este descrisă acum la punctul 4.7.

— *Producție:*

Fabricarea produsului „*Tiroler Speck*” este descrisă în etape detaliate, de la etapa de sărare sau conservare a bucăților de carne la etapa de maturare din timpul uscării în aer liber, cu menționarea parametrilor tehnici care trebuie respectați pentru asigurarea calității.

Pentru a sublinia importanța pe care o are supravegherea constantă a procesului de producție pentru calitatea produsului, caietul de sarcini prevede în mod expres faptul că procesul de producție trebuie să se desfășoare în întregime în cadrul unei exploatații producătoare sau al unui grup de exploatații (a se vedea definiția „grupului de exploatații” de la punctul 2 din cererea de modificare sau de la punctul 4.4 din caietul de sarcini), astfel încât, în cazul unei lipse perceptibile a calității, să se poată efectua o adaptare rapidă și oportună a parametrilor de control (cum ar fi temperatura, umiditatea sau durata fiecărei etape din proces) pentru loturile aflate încă în curs de producție.

Cu toate acestea, pentru a promova și dezvolta cunoștințele privind „*Tiroler Speck*” (IGP), a fost inclusă și „producția în comun”, în care etapele individuale sau părțile procesului de producție, inclusiv felierea și ambalarea, alegerea materialului de ambalaj și calcularea aferentă a termenului de valabilitate al produsului, sunt realizate de mai multe exploatații înregistrate pentru producția de „*Tiroler Speck*” (IGP) conform punctului 4.4 din caietul de sarcini și nu trebuie să fie realizate într-o singură exploatație producătoare sau într-un singur grup de exploatații. Prin urmare, pot fi comparate efectele asociate acestei metode de producție asupra calității produsului și se poate efectua o evaluare de către experți. Informațiile obținute în acest mod fac parte din formarea continuă pentru „*Tiroler Speckmeister*” privind conservarea și dezvoltarea cunoștințelor cu privire la „*Tiroler Speck*” (IGP) în scopul asigurării calității.

— *Feliere și ambalare:*

Limitarea felierii și a ambalării produsului „*Tiroler Speck*” la aria geografică delimitată este justificată în mod obiectiv, în special având în vedere că criteriile calitative justifică această limitare și că aceasta este în conformitate cu buna-credință și cu obiceiurile consacrate ale producătorilor locali. Procesul de tăiere și de feliere trebuie să fie restricționat în ceea ce privește locul în care acesta se realizează, întrucât afectează proprietățile produsului.

În timpul procesului de fasonare și în timpul creării bucăților de carne, precum și atunci când produsul „*Tiroler Speck*” (IGP) este feliat pentru a fi gata pentru consum, sunt dezvăluite proprietățile interne ale produsului „*Speck*”. Aceste etape de producție sunt supuse unei evaluări de către experți sub supravegherea unui „*Tiroler Speckmeister*” pentru a evalua respectarea cerințelor de la punctul 4.2 din caietul de sarcini și pentru a garanta calitatea perfectă a produsului. Prin urmare, acest lucru asigură faptul că produsul se ridică la înălțimea reputației sale și a percepției asupra calității sale. În cazul în care sunt descoperite defecte clare în timpul felierii (cum ar fi putrefacția, defecte de culoare sau formarea nedorită a unei margini uscate), se vor lua măsuri imediate, sub supravegherea „*Tiroler Speckmeister*”, pentru adaptarea parametrilor de control (cum ar fi temperatura, umiditatea sau durata fiecărei etape din proces) pentru seria de loturi sau de unități aflate încă în curs de producție, astfel încât să se păstreze calitatea produsului și să se evite apariția unor defecte în loturile ulterioare. Pentru a garanta rapiditatea acestui feedback privind calitatea, activitățile pentru producția de unități ambalate de „*Tiroler Speck*” (IGP) sunt realizate exclusiv în exploatații producătoare sau în grupuri de exploatații, cu excepția loturilor fabricate în comun în scopul îmbunătățirii calității, care pot fi produse de mai multe exploatații împreună (producție în comun).

După finalizarea produsului „Tiroler Speck” nefeliat, acesta este predispus la uscare suplimentară sau la alterare microbiologică din cauza formării unei pelicule de mușci. Din acest motiv, este necesar ca produsul să fie ambalat la locul de producție înainte de distribuție. În cazul în care, ca urmare a unor prevederi specifice, este necesară o perioadă de depozitare a produsului „Speck” după uscare și înainte de feliere, va avea loc o etapă de ambalare inițială, și anume fie în vid, fie în atmosferă controlată, pentru a evita pierderea ulterioară a calității. Imediat ulterior, produsul poate fi tăiat în bucăți sau poate fi îndepărtat de șorici, fasonat și tăiat în felii sau ambalat „gata de utilizare în bucătărie” și plasat în ambalajul final, fie în vid, fie în atmosferă controlată.

Pe lângă tăierea și felierea menționate anterior, procesul de ambalare s-a realizat întotdeauna exclusiv în aria geografică delimitată pentru a asigura o evaluare de către experți a texturii interne, precum și un feedback pozitiv privind calitatea, sub supravegherea unui „Tiroler Speckmeister”, pentru a menține un nivel înalt de calitate.

Ca o excepție de la cerința ca tăierea să aibă loc sub supravegherea unui „Tiroler Speckmeister”, produsul „Speck” care poartă eticheta „Tiroler Speck (IGP)” poate fi vândut nefeliat unităților din sectorul comerțului cu amănuntul cu produse alimentare atât timp cât produsul este feliat în prezența consumatorului, cu condiția ca această cantitate să nu depășească 10 % din lotul din ziua respectivă și ca, la momentul verificării în cadrul procesului de feliere (în bucăți, felii, cuburi etc.), partea rămasă să nu prezinte semne că lotul conține defecte, care să sugereze că produsul „Speck” care urmează să fie vândut nefeliat prezintă defecte.

Această excepție a fost introdusă astfel încât produsul „Tiroler Speck” nefeliat ambalat să poată fi furnizat sectoarelor de consum (sectorul comerțului cu amănuntul cu produse alimentare și sectorul de alimentație colectivă) care nu au un specialist la fața locului, cum ar fi un „Tiroler Speckmeister”, care să felieze produsul „Tiroler Speck”. Pentru a putea utiliza dovada originii descrisă la punctul 4.4 pentru garantarea calității produsului „Tiroler Speck” (IGP) furnizat nefeliat, a fost impusă o limită maximă de 10 % din lotul din ziua respectivă. Produsul „Tiroler Speck” (IGP) ambalat poate fi furnizat celor două sectoare de consum menționate anterior până la această limită, întrucât produsul „Tiroler Speck” (IGP) este furnizat nefeliat doar în cantități foarte mici și se efectuează întotdeauna controlul calității pe un lot de producție, permițând tragerea unor concluzii relevante pentru control cu privire la întreaga unitate sau întregul lot.

Acest lucru asigură faptul că verificările la fața locului sunt realizate de producător, ceea ce garantează calitatea și autenticitatea produsului. Dacă produsul „Tiroler Speck” (IGP) ar fi feliat și ambalat în afara ariei de producție, acesta ar fi transportat către orice număr de instalații de prelucrare și ar fi vândut de mai multe ori în acest timp. Incapacitatea de a monitoriza aceste canale comerciale ar putea face imposibile verificările eficace și trasabilitatea, întrucât, fără un număr de identificare înregistrat în registrul producătorilor (un număr de exploatare și un identificator de lot sub forma unui număr de lot sau a unei date a lotului, prin care să se poată verifica trasabilitatea produselor ambalate pentru toate sectoarele pieței și pentru toți clienții și prin care fiecare lot să poată fi asociat în mod concludent cu un loc de producție), produsul „Tiroler Speck” ambalat nu ar putea fi considerat autentic. Se consideră că readucerea acestei etape în aria de producție astfel cum s-a prevăzut, împreună cu verificările corespunzătoare pe teren, reprezintă o măsură necesară și proporțională pentru asigurarea calității produsului „Tiroler Speck” (IGP) finit.

De la înregistrarea inițială a indicației de origine, „Tiroler Speck” (IGP) a fost distribuit în principal gata tăiat sau feliat de producător. Întrucât acest lucru nu a fost specificat în mod expres în caietul de sarcini inițial, normele privind procesul de feliere și de ambalare au fost incluse acum în mod specific pentru a asigura o mai bună clarificare.

#### 4. Legătura cu aria geografică:

Articolul 5f din caietul de sarcini conține următorul text:

„De-a lungul multor generații, producția de «Tiroler Speck» s-a consacrat ca o metodă tradițională de producție în peisajul agricol montan din Tirol, unde nu era posibilă refrigerarea cărnii proaspete. Uscarea cărnii în aerul curat de munte și afumarea ușoară a acesteia folosind amestecuri de condimente specifice și lemn de fag sau de frasin, ambele fiind etape necesare în acest proces, sunt reprezentative pentru caracteristicile speciale ale produsului «Tiroler Speck».

Rețetele de condimente și metodele de fabricare pentru produsul «Tiroler Speck» au fost transmise de fiecare generație de fermieri copiilor lor. Această tradiție, transmisă de la o persoană la alta, a luat forma unei concepții publice predominante privind producția comercială de astăzi a produsului «Tiroler Speck». De-a lungul mai multor generații, acest produs a fost apreciat datorită valorii sale nutritive crescute, termenului lung de valabilitate și multiplelor sale utilizări posibile.”

Acesta se modifică după cum urmează:

#### „4.6 Legătura cu aria geografică

Vreme de secole, produsul «Tiroler Speck» a făcut parte integrantă din bucătăria rurală locală.

Referințele documentare oferă indicații privind vechea tradiție a produsului «Speck» în Tirol. În «Geschichte des Tiroler Metzgerhandwerks» (Istoria măcelăriei tiroleze) (*Universitätsverlag Wagner* 1982), Nikolaus Graff și Hermann Holzmann menționează, printre altele, un preț din 23 iulie 1573 pentru o livră de «Speck» împreună cu cârnați din carne de porc. Importanța produsului «Speck» în dieta populației tiroleze este menționată, de asemenea, în alte fragmente din această lucrare. De exemplu, în lucrare se menționează că, chiar și în domeniul privat, carnea de porc era vândută pe piață în bucăți mari și transformată în «Speck». Cea mai mare parte a cărnii de porc era conservată iar apoi afumată și era servită pe tot parcursul anului ca «Speck» și carne de porc afumată.

«Tiroler Speck» este un produs al cărui nivel ridicat al calității și a cărui reputație se datorează combinației dintre factorii climatici și know-how-ul specializat al «*Tiroler Speckmeister*». Clima de munte intra-alpină, care are caracteristici subcontinentale și prezintă diferențe climatice regionale, cu veri predominant umede și toamne uscate, a condus la dezvoltarea unor tehnici speciale de depozitare, în cazul «Tiroler Speck» (IGP) fiind dezvoltată o metodă de producție specială care depinde de sezon și de vreme. De-a lungul multor generații, producția de «Tiroler Speck» s-a consacrat ca o metodă tradițională de producție în peisajul agricol montan din Tirol, unde nu era posibilă refrigerarea cărnii proaspete. Cunoștințele privind procesul de uscare în aerul curat de munte din Tirol au fost transmise de la o generație la alta. Acestea, împreună cu procesul de afumare ușoară folosind amestecuri de condimente specifice și lemn de fag sau de frasin, îi conferă produsului «Tiroler Speck» caracteristicile speciale.

Nivelul ridicat de cunoștințe de specialitate care s-au dezvoltat în aria geografică delimitată în legătură cu tehnicile de producție și controlul procesului de maturare și care sunt transmise de la o generație la alta este esențial în ceea ce privește caracteristicile organoleptice care sunt responsabile pentru calitatea produsului. Rețeta de condimente și metoda de fabricare a produsului «Tiroler Speck» au fost transmise de fiecare generație de fermieri copiilor lor. Această tradiție, transmisă de la o persoană la alta, a luat forma unei concepții publice predominante privind producția comercială de astăzi a produsului «Tiroler Speck». De-a lungul mai multor generații, acest produs a fost apreciat datorită valorii sale nutritive mari, termenului său mare de valabilitate și multiplelor sale utilizări posibile.

Cunoștințele și tradiția artizanală a «*Tiroler Speckmeister*» asigură menținerea calității produsului. Secolele de experiență practică a «*Tiroler Speckmeister*» cu privire la efectele pe care materiile prime și condițiile climatice le au asupra calității produsului (inclusiv cunoștințele privind factorii perturbatori de influență, cauzele anomaliilor, proprietățile în continuă schimbare ale materiilor prime și factorii de mediu, precum și efectele reciproce ale parametrilor de producție) joacă un rol esențial în atingerea unui standard înalt de calitate a produsului final. Supravegherea procesului de producție de către «*Tiroler Speckmeister*», care beneficiază de formare specializată suplimentară constantă, previne orice efecte dăunătoare asupra produsului și orice pierdere a calității. Pentru promovarea și dezvoltarea în continuare a cunoștințelor privind produsul «Tiroler Speck», mai multe exploatații, astfel cum se descrie la punctul 4.5, cooperează la producția de «Tiroler Speck». Impactul pe care acest lucru îl are asupra calității produsului face parte din formarea continuă a «*Tiroler Speckmeister*» privind conservarea, dezvoltarea și îmbunătățirea cunoștințelor sale.”

#### Justificare:

Caietul de sarcini a fost adaptat la dispozițiile Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 și, în consecință, observațiile istorice, cum ar fi documentele justificative și vechile tradiții cu privire la produsul „Tiroler Speck”, care erau descrise inițial în secțiunea privind dovada originii, au fost mutate la punctul 4.6 „Legătura cu aria geografică”.

Efectele factorilor climatici și umani din aria geografică au fost descrise în mod cuprinzător. În acest sens, au fost descrise în mod detaliat cunoștințele specifice ale producătorilor regionali, care, până acum, au fost tratate doar sumar în caietul de sarcini. Aceste cunoștințe includ cunoștințele tradiționale privind tehnicile speciale de depozitare, dezvoltându-se o metodă de producție specială care depinde de sezon și de vreme pentru „Tiroler Speck” (IGP), precum și aptitudinile lor avansate privind tehnicile de producție și controlul procesului de maturare – aptitudini care sunt esențiale pentru reliefarea caracteristicilor organoleptice ale produsului.

În plus, au fost evidențiate acele caracteristici organoleptice care fac produsul să fie special și care fac cunoscute calitatea și aspectul acestuia.

#### 5. Etichetarea:

Versiunea inițială a punctului 5h are următorul conținut:

„Indicația geografică protejată «Tiroler Speck» nu poate fi tradusă în altă limbă. Aceasta trebuie să apară pe etichetă cu caractere lizibile și indelebile și trebuie să se distingă de orice alte informații de pe etichetă.

Aceasta trebuie să fie urmată imediat de termenul «indicație geografică protejată» și/sau de abrevierea «IGP», care trebuie să apară în limbajul comun referitor la produs. De asemenea, pot fi afișate nume, denumiri comerciale și mărci proprii, atâ timp cât acest lucru nu induce în eroare cumpărătorul.

Produsul «Tiroler Speck» poate fi vândut neambalat, ambalat în vid sau în atmosferă controlată și nefeliat, în bucăți sau feliat.”



Acesta este înlocuit cu următorul text:

„Pe fiecare unitate care este ambalată și pregătită pentru vânzare, numărul exploatației, identificatorul de lot sub forma unui număr de lot sau a unei date a lotului și cuvintele «Tiroler Speck IGP» trebuie să apară în această formă într-un loc vizibil și într-un mod lizibil și indelebil. În plus, poate să apară și bucata de carne utilizată și/sau regiunea producătorului din aria geografică delimitată.

Exemple de etichetare:

- «Bacon Tiroler Speck IGP»;
- «Tiroler Speck IGP obținut din șuncă»;
- «Tiroler Speck IGP – Speck din cotlet din Zillertal»;
- «Tiroler Speck IGP obținut din burtă de porc, din regiunea Ötztal».

Se poate utiliza o indicație în limbajul comun din domeniul marketingului, cu condiția să apară și termenul german «Tiroler Speck IGP».

De asemenea, pot fi afișate nume, denumiri comerciale și mărci proprii, cu condiția ca ambalajul rezultat să nu inducă în eroare.”

*Justificare:*

Normele detaliate și cuprinzătoare privind etichetarea ajută la îmbunătățirea transparenței și a informațiilor furnizate consumatorilor. De asemenea, a fost reglementată utilizarea unor informații suplimentare pentru a indica cu mai mare exactitate bucata de carne utilizată și/sau regiunea producătorului din aria geografică delimitată, astfel încât să se sublinieze caracterul regional al produsului și să se ofere o descriere mai detaliată a produsului, prin includerea unor informații suplimentare privind bucățile de carne utilizate. Acest lucru asigură o descriere mai exactă a produsului și informații mai bine orientate pentru clienți.

6. *Altele:*

6.1. Serviciul competent din statul membru:

Denumire: *Österreichisches Patentamt* (Oficiul Austriac de Brevete)

Adresă: 1200 Viena  
Dresdner Straße 87  
ÖSTERREICH

Tel.: +43 1534240  
Fax: +43 153424535  
E-mail: [Herkunftsangaben@patentamt.at](mailto:Herkunftsangaben@patentamt.at)

6.2. Organizația:

Denumire: *Konsortium Tiroler Speck g.g.A.*

Adresă: Bundesstraße 33  
6551 Pians  
ÖSTERREICH

Tel.: +43 544269001190  
Fax: +43 5442636211190  
E-mail: [kontakt@tirolerspeck.info](mailto:kontakt@tirolerspeck.info)

Componentă: Producători

*Justificare:*

Denumirea grupului solicitant s-a schimbat de când s-a acordat protecție termenului și a fost actualizată împreună cu datele modificate ale autorității competente.

6.3. Organismul de control:

Secțiunea care cuprinde datele de contact ale organismului de control a fost modificată ca urmare a trecerii la un organism de control privat. Controlurile sunt realizate acum de următorul organism de control:

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

Tel.: +43 592923100  
Fax: +43 592923199  
E-mail: [office@biko.at](mailto:office@biko.at)

Sarcinile de control au fost definite cu mai mare exactitate și reglementate astfel încât controalele să includă prelevarea de probe de pe piață și/sau din exploatație, precum și un control pe teren al exploatației pentru verificarea caracteristicilor produsului și a evidențelor menționate în dovada originii. Drept urmare, cele mai importante puncte ale controlului sunt definite în caietul de sarcini.

#### 6.4. Cerințe naționale:

Secțiunea „Cerințe naționale” este eliminată în întregime.

#### 6.5. Modificări de redactare:

6.5.1. Harta (anexa 2 la caietul de sarcini) și nota corespunzătoare din secțiunea „Aria geografică în cauză” au fost înlocuite de denumirea „Landul Tirol” ca arie geografică. Drept urmare, aria geografică este descrisă în mod clar și precis; nu este necesară o hartă.

6.5.2. Anexa 3, care a fost menționată în secțiunile „Aria geografică în cauză” și „Metoda de producție” și care cuprindea condițiile pentru producția de carne de porc și cerințele pentru carne proaspătă (bucăți de carne), a fost eliminată în întregime. Cerințele în această privință sunt prevăzute în mod concludent în Pachetul privind igiena al UE, în legislația europeană privind hrana pentru animale și în Regulamentul (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului de instituire a unei organizări comune a piețelor agricole și s-au dovedit suficiente pentru asigurarea calității produsului. Prin urmare, nu mai este necesar să se impună ca hrana pentru animale să fie în conformitate cu reglementările din Austria. Întrucât, deseori, după ce carnea este pusă pe piață, nu sunt disponibile date privind conținutul de poliene din hrana pentru animale utilizată în producția de carne și întrucât analizele efectuate în cadrul sistemului de control intern arată că, din 2008, conținutul de acizi grași a rămas constant, la o medie multianuală de 12,22 g/100 g (care corespunde valorii-limită dorite inițial), criteriul privind conținutul de poliene este, de asemenea, de prisos, prin urmare dispozițiile de la punctele A-C din anexa 3 au fost eliminate.

#### DOCUMENT UNIC

#### „TIROLER SPECK”

Nr. UE: PGI-AT-02162 – 8.8.2016

DOP ( ) IGP ( X )

#### 1. Denumirea (denumirile)

„Tiroler Speck”

#### 2. Statul membru sau țara terță

Austria

#### 3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

##### 3.1. Tipul de produs

Clasa 1.2. Produse din carne (preparate, sărate, afumate etc.)

##### 3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1.

„Tiroler Speck” (IGP) este un produs artizanal din carne de porc conservată tradițional, fabricat din pulpă dezosată, cotlet, burtă, spată sau ceafă, care este apoi sărat uscat, este condimentat cu un amestec special de condimente care includ cel puțin ienupăr, piper negru și usturoi, este conservat, afumat la rece conform unui proces specific fiecărei regiuni folosind cel puțin 50 % lemn de fag sau de frasin și este uscat în aer liber. Culoarea exterioară este maro închis, iar culoarea în secțiune este roșiatică, cu un strat alb de grăsime. Mirosul este puternic picant și parfumat, cu note mature clare și cu miros de afumătură. Gustul este ușor picant, trecând de la note clare de fum, ușor de recunoscut, la o aromă bogată de carne și completat de un gust sărat distinct.

Proprietăți fizico-chimice și microbiologice:

— Raportul apă/proteine: max. 1,7 (toleranță + 0,2)

— Conținutul de sare (NaCl): max. 5,0 % [toleranță + 1,5 % (centru) + 2,0 % (margine)]”

Produsul „Tiroler Speck” este fabricat exclusiv în aria geografică delimitată și este disponibil, în forma finală, ambalat fie în vid, fie în atmosferă controlată și nefeliat, în bucăți sau feliat.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Bucățile de carne utilizate pentru „Tiroler Speck” (IGP) sunt originare din Uniunea Europeană și cuprind pulpă cu șorici, cu sau fără mușchiul spetei, cotlet cu șorici, burtă cu șorici (cu sau fără cartilaje), spată cu șorici și ceafă cu șorici, sunt complet dezosate și sunt tăiate conform buneii practici de fabricație.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele de producție (de la etapa de sărare până la produsul final) se realizează în aria geografică delimitată.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Produsul „Tiroler Speck” (IGP) trebuie să fie feliat de un specialist format în producția de „Tiroler Speck” (IGP), cunoscut sub denumirea de „Tiroler Speckmeister”, sau să fie feliat sub supravegherea acestuia. În timpul felierii, fiecare lot finalizat trebuie să fie supus unei verificări senzoriale pentru a asigura faptul că nu există abateri nedorite în ceea ce privește culoarea sau gustul. În cazul în care există defecte (cum ar fi putrefacția, defecte de culoare sau formarea nedorită a unei margini uscate), trebuie să se ia măsuri imediate pentru adaptarea parametrilor de control (cum ar fi temperatura, umiditatea sau durata fiecărei etape din proces) pentru loturile sau unitățile aflate încă în curs de producție. Pentru a garanta rapiditatea procesului de asigurare a calității, activitățile pentru producția de unități ambalate de „Tiroler Speck” (IGP) sunt realizate exclusiv în exploatarea producătoare sau în grupul de exploatare [și anume, o exploatare comercială cu mai multe puncte de lucru, în fiecare dintre acestea realizându-se etape individuale ale producției de „Tiroler Speck” (IGP), sau care deține mai multe adrese poștale în același district].

Pentru a evita orice efecte dăunătoare rezultate din oxidare sau uscare sau ca urmare a alterării microbiologice din cauza formării unei pelicule de mucegai și pentru a evita astfel o pierdere a calității, intervalul de timp dintre feliere și ambalare trebuie să fie scurt, motiv pentru care ambalarea produsului „Tiroler Speck” (IGP) nefeliat, în bucăți sau feliat, ambalat în vid sau în atmosferă controlată, trebuie să se realizeze în aria geografică delimitată. Cu toate acestea, în cazul în care, ca urmare a unor prevederi specifice, este necesară o perioadă de depozitare înainte de începerea felierii, depozitarea trebuie să se realizeze numai în ambalaj în vid sau în atmosferă controlată (ambalarea inițială) pentru a evita pierderea calității ca urmare a uscării suplimentare sau ca urmare a alterării microbiologice din cauza formării unei pelicule de mucegai. Ulterior, produsul „Tiroler Speck” (IGP) fie este tăiat în bucăți pentru uz casnic, fie este îndepărtat de șorici, preparat și tăiat în felii ori preparat pentru a fi „gata de utilizare în bucătărie” și, în orice caz, este ambalat în vid sau în atmosferă controlată (ambalarea finală).

Produsul „Tiroler Speck” (IGP) poate fi vândut nefeliat unităților din sectorul comerțului cu amănuntul cu produse alimentare atât timp cât este feliat în prezența cumpărătorului, cu condiția ca această cantitate de „Tiroler Speck” (IGP) nefeliat să nu depășească 10 % din lotul din ziua respectivă și ca, la momentul verificării în cadrul procesului de feliere (în bucăți, felii, cuburi etc.), partea rămasă să nu prezinte semne că lotul conține defecte, care să sugereze că produsul „Speck” care urmează să fie vândut nefeliat prezintă defecte.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pe fiecare unitate care este ambalată și pregătită pentru vânzare, numărul exploatarei, identificatorul de lot sub forma unui număr de lot sau a unei date a lotului și cuvintele „Tiroler Speck IGP” trebuie să apară într-un loc vizibil și într-un mod lizibil și indelebil. Poate să apară și bucata de carne utilizată și/sau regiunea producătorului din aria geografică delimitată.

Se poate utiliza o indicație în limbajul comun din domeniul marketingului, cu condiția să apară și termenul german „Tiroler Speck IGP”.

De asemenea, pot fi afișate nume, denumiri comerciale și mărci proprii, cu condiția ca ambalajul rezultat să nu inducă în eroare.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Landul Tirol

## 5. Legătura cu aria geografică

În peisajul montan din Tirol, care este caracterizat de terenuri agricole, producția de „Speck” ca mod de conservare a cărnii proaspete a fost dezvoltată și rafinată de-a lungul multor generații. Cunoștințele privind rețeta specială de condimente și metoda tradițională de fabricare pentru produsul „Tiroler Speck” au fost transmise de fiecare generație de fermieri copiilor lor. Această tradiție, transmisă de la o persoană la alta, a luat forma unei concepții publice predominante privind producția comercială de astăzi a produsului „Tiroler Speck”. Procesul de uscare în aerul curat de munte din Tirol, procesul de afumare ușoară folosind amestecuri de condimente specifice și utilizarea lemnului de fag sau de frasin pentru a produce fumul – toate acestea fiind componente necesare ale procesului de producție – constituie o procedură aparte, specific regională, care îi conferă produsului „Tiroler Speck” aspectul caracteristic maro închis. Cu excepția „Schopfspeck” („Speck” obținut din ceafă), suprafețele secțiunii prezintă un strat alb de grăsime, iar carnea are o culoare roșie aprinsă, care se închide pe măsură ce se apropie de partea cănoasă. Caracteristicile inconfundabile ale acestui produs constau în aroma picantă și parfumată, cu note mature sesizabile și gustul ușor picant cu note de fum și de sare, totodată având la bază aroma de carne de porc. În această imagine de ansamblu, variațiile regionale și modificările subtile ale caracteristicilor organoleptice sunt obișnuite, în funcție de particularitățile culturale înrădăcinate în regiunile și văile corespunzătoare din aria geografică delimitată. În consecință, anumite aspecte ale naturii tipice a produsului, cum ar fi profilul de gust sau notele de fum de lemn, dobândesc caracteristici regionale speciale fără a influența sau a modifica identitatea globală a „Tiroler Speck” (IGP).

Metoda tradițională de fabricare, dezvoltată în aria geografică, se bazează pe cunoștințele producătorilor, care au fost transmise de la o generație la alta de-a lungul secolelor.

Cunoștințele și tradiția artizanală a „Tiroler Speckmeister” asigură menținerea calității ridicate a produsului. Secolele de experiență practică a „Tiroler Speckmeister” cu privire la efectele pe care materiile prime și condițiile climatice le au asupra calității produsului (inclusiv cunoștințele privind factorii perturbatori de influență, cauzele anomaliilor, proprietățile în continuă schimbare ale materiilor prime și factorii de mediu, precum și efectele reciproce ale parametrilor de producție) joacă un rol esențial în atingerea unui standard înalt de calitate a produsului final. Prin urmare, durata procesului de uscare în aer liber este măsurată de „Tiroler Speckmeister” pe baza condițiilor climatice actuale din regiune și a dimensiunii bucăților de carne. Acest lucru este necesar pentru a asigura un proces atent de uscare și un produs de calitate ireproșabilă cu toate trăsăturile sale specifice (culoare exterioară maro închis, textură variind între moderat-fermă și fermă, aromă de ienupăr cu note sărate sesizabile și miros de afumătură).

Supravegherea procesului de producție de către „Tiroler Speckmeister”, care beneficiază de formare specializată suplimentară constantă, previne orice efecte dăunătoare asupra produsului și orice pierdere a calității.

### Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din regulament]

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

---