



Obsah

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Rada

2018/C 46/01	Oznámenie určené osobám, na ktoré sa vzťahujú reštriktívne opatrenia ustanovené v rozhodnutí Rady 255/849/SZBP a v nariadení Rady (ES) č. 36/2012 o reštriktívnych opatreniach voči s ohľadom na situáciu v Sýrii	1
--------------	---	---

Európska komisia

2018/C 46/02	Výmenný kurz eura	2
--------------	-------------------------	---

INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA EURÓPSKEHO HOSPODÁRSKEHO PRIESTORU

Dozorný úrad EZVO

2018/C 46/03	Oznámenie Dozorného úradu EZVO na základe článku 16 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008 o spoločných pravidlách prevádzky leteckých dopravných služieb v Spoločenstve – Zrušenie záväzkov vyplývajúcich zo služby vo verejnom záujme v súvislosti s pravidelnými leteckými dopravnými službami	3
--------------	---	---

2018/C 46/04	Oznámenie Dozorného úradu EZVO na základe článku 16 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008 o spoločných pravidlách prevádzky leteckých dopravných služieb v Spoločenstve – Uloženie záväzkov vyplývajúcich zo služieb vo verejnom záujme v súvislosti s pravidelnými leteckými dopravnými službami	3
2018/C 46/05	Oznámenie Dozorného úradu EZVO na základe článku 17 ods. 5 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008 o spoločných pravidlách prevádzky leteckých dopravných služieb v Spoločenstve – Výzva na predkladanie ponúk v súvislosti s prevádzkou pravidelných leteckých dopravných služieb v súlade so záväzkami vyplývajúcimi zo služby vo verejnom záujme	4

V Oznamy

SÚDNE KONANIA

Súdny dvor EZVO

2018/C 46/06	Žiadosť o poradné stanovisko Súdu EZVO, ktorú 12. októbra 2017 predložila komisia Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht vo veci Edmund Falkenhahn AG/Úrad pre dohľad nad finančným trhom Lichtenštajnska (Vec E-9/17)	5
--------------	---	---

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2018/C 46/07	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.8778 – Apollo Management/Phoenix Services) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	6
--------------	---	---

INÉ AKTY

Európska komisia

2018/C 46/08	Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny	8
--------------	---	---

⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

IV

*(Informácie)*INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

RADA

Oznámenie určené osobám, na ktoré sa vzťahujú reštriktívne opatrenia ustanovené v rozhodnutí Rady 255/849/SZBP a v nariadení Rady (ES) č. 36/2012 o reštriktívnych opatreniach voči s ohľadom na situáciu v Sýrii

(2018/C 46/01)

Osoby uvedené v prílohe I k rozhodnutiu Rady 2013/255/SZBP ⁽¹⁾ a v prílohe II k nariadeniu Rady (EÚ) č. 36/2012 ⁽²⁾ o reštriktívnych opatreniach s ohľadom na situáciu v Sýrii: Ali Ayyub (č. 56), Fahd Jasim (č. 57), Mohammed Ramez Tourjman (č. 221) a Ahmad al-Hamu (č. 227) sa upozorňujú na túto skutočnosť:

Rada má v úmysle zmeniť odôvodnenie zaradenia na zoznam v súvislosti s uvedenými osobami: Uvedeným osobám sa týmto oznamuje, že Rade môžu pred 12. februárom 2018 podať žiadosť o zaslanie zamýšľaného odôvodnenia na túto adresu:

Council of the European Union

General Secretariat

DG C 1C

Rue de la Loi/Wetstraat 175

1048 Bruxelles/Brussel

BELGIQUE/BELGIË

e-mail: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 147, 1.6.2013, s. 14.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 16, 19.1.2012, s. 1.

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

7. februára 2018

(2018/C 46/02)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,2338	CAD	Kanadský dolár	1,5445
JPY	Japonský jen	134,84	HKD	Hongkongský dolár	9,6463
DKK	Dánska koruna	7,4430	NZD	Novozélandský dolár	1,6897
GBP	Britská libra	0,88675	SGD	Singapurský dolár	1,6291
SEK	Švédska koruna	9,8585	KRW	Juhokórejský won	1 335,72
CHF	Švajčiarsky frank	1,1610	ZAR	Juhoafrický rand	14,7640
ISK	Islandská koruna	125,00	CNY	Čínsky juan	7,7416
NOK	Nórska koruna	9,6618	HRK	Chorvátska kuna	7,4413
BGN	Bulharský lev	1,9558	IDR	Indonézska rupia	16 729,40
CZK	Česká koruna	25,230	MYR	Malajzijský ringgit	4,8155
HUF	Maďarský forint	309,81	PHP	Filipínske peso	63,236
PLN	Poľský zlotý	4,1595	RUB	Ruský rubel'	70,5211
RON	Rumunský lei	4,6555	THB	Thajský baht	38,976
TRY	Turecká líra	4,6681	BRL	Brazílsky real	4,0070
AUD	Austrálsky dolár	1,5684	MXN	Mexické peso	23,0468
			INR	Indická rupia	79,2655

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA EURÓPSKEHO HOSPODÁRSKEHO PRIESTORU

DOZORNÝ ÚRAD EZVO

Oznámenie Dozorného úradu EZVO na základe článku 16 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008 o spoločných pravidlách prevádzky leteckých dopravných služieb v Spoločenstve

Zrušenie záväzkov vyplývajúcich zo služby vo verejnom záujme v súvislosti s pravidelnými leteckými dopravnými službami

(2018/C 46/03)

Členský štát	Nórsko
Príslušná trasa	Værøy – Bodø a späť
Pôvodný dátum nadobudnutia účinnosti záväzkov vyplývajúcich zo služby vo verejnom záujme	1. augusta 2014 (oznámené 5. septembra 2013 v Ú. v. EÚ C 256 a v dodatku EHP č. 50/2013)
Dátum zrušenia	1. augusta 2019
Adresa, na ktorej možno získať text záväzku služby vo verejnom záujme a všetky relevantné informácie a/alebo dokumentáciu v súvislosti so záväzkom služby vo verejnom záujme	Ministerstvo dopravy a komunikácií P O Box 8010 Dep N-0030 OSLO NÓRSKO Tel: +47 22248353 E-mail: postmottak@sd.dep.no

Oznámenie Dozorného úradu EZVO na základe článku 16 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008 o spoločných pravidlách prevádzky leteckých dopravných služieb v Spoločenstve

Uloženie záväzkov vyplývajúcich zo služieb vo verejnom záujme v súvislosti s pravidelnými leteckými dopravnými službami

(2018/C 46/04)

Členský štát	Nórsko
Príslušná trasa	Værøy – Bodø a späť
Dátum nadobudnutia účinnosti záväzkov služby vo verejnom záujme	1. augusta 2019
Adresa, na ktorej možno získať text a všetky relevantné informácie a/alebo dokumentáciu v súvislosti so zmenenými záväzkami služby vo verejnom záujme	Ministerstvo dopravy a komunikácií P O Box 8010 Dep N-0030 OSLO NÓRSKO Tel. +47 22248353 E-mail: postmottak@sd.dep.no https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/?documenttype=dokumenter/anbud

Oznámenie Dozorného úradu EZVO na základe článku 17 ods. 5 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008 o spoločných pravidlách prevádzky leteckých dopravných služieb v Spoločenstve

Výzva na predkladanie ponúk v súvislosti s prevádzkou pravidelných leteckých dopravných služieb v súlade so záväzkami vyplývajúcimi zo služby vo verejnom záujme

(2018/C 46/05)

Členský štát	Nórsko
Príslušné trasy	Værøy – Bodø a späť
Obdobie platnosti zmluvy	Od 1. augusta 2019 do 31. júla 2024
Termín na predkladanie ponúk	25. apríla 2018 o 12.00 miestneho času
Adresa, na ktorej je možné získať znenie výzvy na predkladanie ponúk a všetky relevantné informácie a/alebo dokumentáciu v súvislosti so záväzkami vyplývajúcimi zo služby vo verejnom záujme	Ministerstvo dopravy a komunikácií P O Box 8010 Dep N-0030 OSLO NÓRSKO Tel. +47 22248353 E-mail: postmottak@sd.dep.no https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/?documenttype=dokumenter/anbud

V

(Oznamy)

SÚDNE KONANIA

SÚDNY DVOR EZVO

**Žiadosť o poradné stanovisko Súdu EZVO, ktorú 12. októbra 2017 predložila komisia
Beschwerdekommission der Finanzmarktaufsicht vo veci Edmund Falkenhahn AG/Úrad pre dohľad
nad finančným trhom Lichtenštajnska**

(Vec E-9/17)

(2018/C 46/06)

Listom z 12. októbra 2017, ktorý bol doručený na podateľňu Súdu EZVO 12. októbra 2017, komisia Beschwerdekommission der Finanzmarktaufsicht (odvolacia komisia orgánu dohľadu nad finančným trhom) požiadala Súd EZVO vo veci Edmund Falkenhahn AG/Úrad pre dohľad nad finančným trhom Lichtenštajnska o poradné stanovisko k týmto otázkam:

- I/1. Je zlučiteľné so smernicou Európskeho parlamentu a Rady 2009/110/ES zo 16. septembra 2009 o začatí a vykonávaní činností a dohľade nad obozretným podnikaním inštitúcií elektronického peňažníctva (smernica o elektronickom peňažníctve), ak sa hodnota elektronických peňazí odlišuje od nominálnej hodnoty pri prijatí peňažných prostriedkov v období medzi vydaním (článok 11 ods. 1) a zámenou (článok 11 ods. 2), za predpokladu, že zámena (článok 11 ods. 2) je aspoň v nominálnej hodnote?
 - I/2. V prípade kladnej odpovede na otázku I/1: Môžu rôzne hodnoty uvedené v otázke č. I/1 súvisieť s variabilnou hodnotou (napríklad ceny zlata)?
 - I/3. V prípade kladnej odpovede na otázku I/2: V prípade, že existuje súvislosť s premennou hodnotou (napríklad ceny zlata), je zlučiteľné s článkom 12 smernice o elektronickom peňažníctve, aby sa zámena (článok 11 ods. 2) uskutočnila v sume nad nominálnou hodnotou?
 - II/1. Vymedzuje sa v článku 7 ods. 2 prvom a druhom pododseku smernice o elektronickom peňažníctve vyčerpávacím spôsobom, čo sa má považovať za bezpečné, likvidné nízkorizikové aktíva v zmysle článku 7 ods. 1 prvej vety smernice o elektronickom peňažníctve v spojení s článkom 9 ods. 1 písm. a) smernice Európskeho parlamentu a Rady 2007/64/ES z 13. novembra 2007 o platobných službách na vnútornom trhu (smernica o platobných službách)?
 - II/2. V prípade zápornej odpovede na otázku II/1: Bránia ustanovenia článku 9 ods. 1 písm. a) smernice o platobných službách príslušným orgánom vo vymedzení toho, čo predstavujú bezpečné, (likvidné) nízkorizikové aktíva len ako súčasť rozhodnutia o udelení povolenia v súlade s článkom 10 smernice o elektronickom peňažníctve?
 - II/3. V prípade zápornej odpovede na otázku II/2: Má sa odkaz na článok 9 ods. 1 a 2 smernice o platobných službách, ktorý sa nachádza v článku 7 ods. 1 prvej vety smernice o elektronickom peňažníctve, vykladať ako „bezpečné, likvidné nízkorizikové aktíva“ v zmysle článku 7 ods. 2 prvého pododseku smernice o elektronickom peňažníctve alebo ako „bezpečné, likvidné nízkorizikové aktíva“?
 - II/4. V závislosti od odpovede na otázku II/3: Je zlato bezpečným, (likvidným) nízkorizikovým aktívom?
-

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentracii**(Vec M.8778 – Apollo Management/Phoenix Services)****Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu****(Text s významom pre EHP)**

(2018/C 46/07)

1. Komisii bolo 2. februára 2018 podľa článku 4 a na základe postúpenia podľa článku 4 ods. 5 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- Apollo Management, LP („Apollo“, USA);
- Phoenix Services International LLC („Phoenix“, USA).

Podnik Apollo nepriamo získava v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách výlučnú kontrolu nad celým podnikom Phoenix.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Apollo: ovláda niekoľko investičných fondov, ktoré investujú globálne do spoločností a dlhopisov v rôznych podnikoch pôsobiacich napr. v oblasti chemického priemyslu, služieb výletných lodí, nemocničných, bezpečnostných, finančných služieb a v oblasti obalov zo skla,
- Phoenix: poskytuje služby výrobcovi ocele, ako je manipulácia s troskami, ich spracúvanie a predaj, ako aj zhodnocovanie a triedenie kovového šrotu podľa špecifikácií odberateľov.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia o fúziách.

V súlade s oznámením Komisie o zjednodušenom postupe pri riešení niektorých koncentracií podľa nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽²⁾ je potrebné uviesť, že túto vec je možné posudzovať v súlade s postupom stanoveným v oznámení.

4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby jej predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Vždy je nutné uviesť toto referenčné číslo:

M.8778 – Apollo Management/Phoenix Services

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1 („nariadenie o fúziách“).

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 366, 14.12.2013, s. 5.

Pripomienky možno Komisii zaslať e-mailom, faxom alebo poštou. Použite tieto kontaktné údaje:

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

Fax +32 22964301

Poštová adresa:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2018/C 46/08)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE PODSTATNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM

Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

„TIROLER SPECK“

EÚ č.: PGI-AT-02162 – 8.8.2016

CHOP () CHZO (X)

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

Konsortium Tiroler Speck g.g.A.
Bundesstraße 33
6551 Pians
ÖSTERREICH

Teľ. +43 544269001190
Fax +43 5442636211190
E-mail: kontakt@tirolerspeck.info

Pôvodnú žiadosť o registráciu predložili členovia skupiny žiadateľov. Súčasný žiadateľ chráni záujmy výrobcov výrobku Tiroler Speck CHZO, a preto má oprávnený záujem predložiť zmeny špecifikácie.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Rakúsko

3. Položky v špecifikácii, ktorých sa zmena týka

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Súvislosť so zemepisnou oblasťou
- Označovanie
- Iné (zmeny údajov príslušného útvaru, mena pôvodnej skupiny žiadateľov, inšpekčného orgánu, vnútroštátnych požiadaviek, redakčné zmeny)

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

4. Typ zmeny (zmien)

- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.
- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej nebol uverejnený jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument).

5. Zmena (zmeny)

Predložené zmeny špecifikácie výrobku sú potrebné na základe skúseností získaných s praktickými aspektmi chráneného pojmu, odkedy začal byť chránený. Tieto zmeny zahŕňajú podrobný opis všetkých dôležitých výrobných a marketingových požiadaviek vrátane výrobných krokov, ktoré sa určite musia vykonať v dotknutej zemepisnej oblasti a slúžia ako záruka kvality výrobku Tiroler Speck CHZO.

Predchádzajúca špecifikácia výrobku, ktorú tvorili viaceré samostatné dokumenty a prílohy, bola zlúčená do jedného dokumentu a bola revidovaná a aktualizovaná s cieľom poskytnúť jasnejší opis požiadaviek, najmä pokiaľ ide o spôsob výroby a dôkazy o pôvode, čo pomôže zachovať kvalitu výrobku Tiroler Speck CHZO.

1. Opis výrobku

Bod 5b špecifikácie výrobku má takéto znenie:

„Surovina pre Tiroler Speck CHZO sa získava z týchto vykostených nahrubo nakrájaných kusov bravčového mäsa:

- noha,
- chrbtovina,
- pliecko,
- žalúdok a
- krk.

Tiroler Speck sa mierne nasolí, a potom sa spracováva a uchováva v špeciálnom korení podľa miestnych zvykov a tradícií v osobitných miestnostiach pri teplote od 18 °C do 20 °C.

Vonkajšia farba je dymová hnedá a povrch odrezku je červenkastý s bielou vrstvou tuku. Má miernu aromatickú arómu so zreteľným údeným zafarbením. Chuť je korenistá, charakterizujú ju špeciálne zmesi korenín a špeciálne údenie a má mierne slanú chuť.

Fyzikálno-chemické a mikrobiologické vlastnosti:

- pomer vody a bielkovín je najviac 1,5 (tolerancia 0,2),
- maximálny obsah soli 5 %,
- obsah dusitanu sodného vyjadreného ako dusitan sodný (NaNO₂) je 5 mg/100 g (50 mg/kg),
- obsah dusitanu draselného vyjadreného ako dusitan draselný (NaNO₂) je 25 mg/100 g (250 mg/kg),
- celkový počet mezofilných kolónií (vrátane baktérie mliečnej kyseliny) je JTK/g < 1 × 10⁷.

a mení sa takto:

„4.2. Opis

4.2.1. Všeobecne

Tiroler Speck CHZO je tradične remeselne vyrábaný konzervovaný výrobok z bravčového mäsa z vykostenej nohy, chrbtoviny, bôčiku, pliecka alebo krku. Je solený na sucho, korenený, údený, údený studeným dymom a sušený na vzduchu.

Tiroler Speck CHZO sa vyrába výlučne vo vymedzenej zemepisnej oblasti a vo svojej konečnej forme je dostupný vo vákuovom balení alebo balený v ochrannéj atmosfére a môže byť vcelku, v kusoch alebo krájaný.

4.2.2. Organoleptické vlastnosti

Tiroler Speck CHZO má charakteristický organoleptický vzhľad so špecifickou chuťou a údenou vôňou. Vďaka typickému procesu údenia studeným dymom a použitým koreniam má Tiroler Speck CHZO zvonku charakteristickú tmavohnedú farbu. S výnimkou ‚Schopfspeck‘ (Speck z krku) má povrch odrezkov bielu tukovú vrstvu a mäso má výraznú červenú farbu, ktorá tmavne smerom k okraju mäsa. Aróma je intenzívna a aromaticky korenistá so zreteľným vyzretým nádychom na pozadí vône bravčového mäsa. Je pevný na dotyk a stredne tvrdý až tvrdý, keď sa stlačí medzi prstami. Pri zahryznutí je kompaktný, nie mäkký. Chuť a vôňa sú mierne korenisté na pozadí jasného a zreteľného údeného nádychu plnej mäsovej vône zakončenej zreteľnou slanosťou. V rámci tohto širšieho obrazu sú bežné regionálne odchýlky a jemné zmeny organoleptických vlastností v závislosti od kultúrnych osobitostí, ktoré sa zakorenili v príslušných regiónoch a údoliach vymedzenej zemepisnej oblasti. V súlade s tým nadobúdajú určité aspekty typického charakteru výrobku, ako je napríklad chuťový profil alebo náznaky údeného dreva, osobitné regionálne charakteristiky bez toho, že by bola ovplyvnená alebo zmenená celková identita výrobku Tiroler Speck CHZO.

4.2.3. Fyzikálno-chemické vlastnosti výrobku

Pomer vody a bielkovín: maximálne 1,7 (tolerancia + 0,2),

Obsah soli (NaCl) maximálne 5,0 % [tolerancia + 1,5 % (stred) + 2,0 % (kraj)]“

Odôvodnenie:

Typické organoleptické vlastnosti výrobku sa opisujú presnejšie a podrobnejšie. Pomer vody a bielkovín sa teraz správne určuje ako „maximálne 1,7“ namiesto „maximálne 1,5“, ako sa uvádzalo predtým. Išlo o preklep v pôvodnej špecifikácii. Mikrobiologické vlastnosti boli úplne vypustené, lebo na základe platných právnych požiadaviek nie sú potrebné. Znenie textu, ktorého časť pochádza zo špecifikácie a časť je nová, sa spresnilo s cieľom objasniť a zlepšiť úplnosť opisu výrobku, čo inšpekčnému orgánu poskytuje presnejšie a spoľahlivejšie parametre výrobku, ktorými sa zabezpečí kvalita výrobku.

Rezanie a krájanie Tiroler Speck sa vykonáva vždy výlučne vo vymedzenej oblasti výroby. Preto sa v opise výrobku vysvetľuje, kedy je Tiroler Speck CHZO vo svojej konečnej forme; t. j. vákuovo balený alebo balený v ochrannej atmosfére, krájaný na kusy alebo na plátky.

2. Dôkaz o pôvode

Pretože špecifikácia predtým neobsahovala odkaz na dôkaz o pôvode, považovalo sa za vhodné začleniť informácie o výslednosti výrobku do bodu 4.4 špecifikácie výrobku. Teraz obsahuje ustanovenia na zabezpečenie výslednosti. Etiketa každej jednotky vyrobeného výrobku Tiroler Speck CHZO musí obsahovať číslo podniku a identifikátor šarže vo forme čísla alebo dátumu šarže, aby mohla byť každá šarža jednoznačne spojená s miestom výroby. Každý výrobca, ktorý chce Speck uvádzať na trh pod názvom Tiroler Speck, musí byť zaradený na zoznam výrobcov, ktorý vedie skupina žiadateľov. Zoznam je dostupný na webovom sídle www.tirolerspeck.info. Obsahuje všetky podniky, ktoré vyrábajú a balia Tiroler Speck CHZO v súlade s ustanoveniami tejto špecifikácie, spoločne s týmito údajmi: číslo podniku, názov a adresa spoločnosti. Ak sa podnik spoločnosti nachádza na viacerých miestach, pričom na každom sa vykonávajú jednotlivé kroky výroby výrobku Tiroler Speck CHZO, alebo má viaceré poštové adresy v tom istom kraji, môžu byť zaradené na zoznam výrobcov ako skupina podnikov.

Predchádzajúce pripomienky týkajúce sa bodu 5d, ktoré boli začlenené do tohto bodu v čase, keď bolo uznané predmetné označenie pôvodu, boli teraz presunuté do bodu 4.6 „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“.

3. Spôsob výroby

Bod 5e špecifikácie výrobku má takéto znenie:

„Pri spracúvaní častí uvedených v bode 5b musia byť splnené tieto kritériá:

- všetky kusy používané na výrobu Tiroler Speck sú kusy, ako sa tradične krájajú (pozri prílohu 3),
- musia byť solené nasucho (potreté nasucho zmesou soli a korenia) a konzervované,

- proces údenia a súvisiaci proces sušenia sa vykonávajú pri maximálnej teplote údenia a priestoru 20 °C,
- fáza sušenia na vzduchu a zrenia sa vykonávajú pri teplote priestoru od 10 °C do 15 °C a relatívnej vlhkosti 60 % až 80 %; musí byť zabezpečená dostatočná výmena vzduchu,
- sušenie a zrenie sa prebiehajú súčasne, aby sa zamedzilo tvorbe suchého okraja,
- musí sa zabezpečiť, aby bol výrobok bez parazitov a škodcov,
- na určené kusy sa vzťahuje zákaz konzervovania a ošetrovania vstrekováním s použitím miešacieho stroja,
- na posúdenie kvality sa používa systém testovania uvedený v prílohe 4.“

Mení sa takto:

„4.5.1. Know-how – znalosť výroby

Celý proces výroby výrobku Tiroler Speck CHZO sa vykonáva vo výrobných podnikoch, ktoré boli zaradené na zoznam výrobcov a na ktoré musí dohliadať tirolský hlavný výrobca známy ako ‚*Tiroler Speckmeister*‘.

Na zachovanie kvality výrobku Tiroler Speck CHZO musí odborník pracujúci ako *Tiroler Speckmeister* absolvovať príslušnú odbornú prípravu, ktorú poskytuje skupina žiadateľov všetkým zainteresovaným odborníkom s cieľom udržať úroveň kvality. Táto odborná príprava je voľne dostupná pre všetkých, ktorí spĺňajú vstupné technické požiadavky. Technické požiadavky odborníka *Tiroler Speckmeister* sú splnené, keď sú splnené technické kritériá oprávnenosti príslušnej obchodnej licencie (ako ukončená odborná príprava ako mäsiarsky majster alebo potravinársky technik) alebo keď možno predložiť dôkaz o príslušných skúsenostiach s výrobou surových konzervovaných výrobkov údených studeným dymom. Hlavní výrobcovia musia pravidelne opakovať túto odbornú prípravu, aby si mohli vymieňať skúsenosti.

4.5.2. Mäso ako surovina

Kusy mäsa používané na Tiroler Speck CHZO pochádzajú z Európskej únie a tvoria ich tieto kusy, z ktorých boli odstránené kosti a boli narezané podľa osvedčeného výrobného postupu:

- noha s kožou s vrchným šálom alebo bez neho,
- chrbtovina s kožou,
- bôčik s kožou (s mäkkými kosťami alebo bez nich),
- pliecko s kožou,
- krk s kožou.

4.5.3. Výroba

Kusy mäsa sa nasolia nasucho alebo sa konzervujú. Zahŕňa to potretie povrchu mäsa soľou (kamenná soľ alebo morská soľ), konzervačnými prostriedkami (dusitany a/alebo dusičnany) a zmesou korenia, ktorá musí obsahovať minimálne borievku, čierne korenie a cesnak, čo umožňuje vytvorenie nálevu. Nesmú sa používať vstrekovacie konzervačné stroje, miešacie stroje s použitím nálevu a stroje na vmasírovanie nálevu.

Pri nasledujúcej fáze konzervovania, ktorou sa dokončí proces konzervovania, sa teploty pohybujú na škále od 2 °C do 7 °C. Táto pokojová fáza trvá za bežných okolností od 7 do 35 dní. Trvanie sa určuje podľa veľkosti kusov mäsa a odborne sa vypočítava, aby výsledný obsah soli v konečnom výrobku zodpovedal fyzikálno-chemickým vlastnostiam výrobku v bode 4.2.3.

Po fáze konzervovania nasleduje fáza sušenia za studena, ktorá prebieha pri teplote od 2 °C do 7 °C a trvá najviac 14 dní v závislosti od regiónu v rámci vymedzenej zemepisnej oblasti.

Po zahriatí trvajúcim najviac 24 hodín pri teplote najviac 28 °C nasleduje fáza údenia studeným dymom. Dym sa musí uvoľňovať z dreva, ktorého minimálne 50 % tvorí buk alebo jaseň.

Údenie studeným dymom je špeciálny proces špecifický pre daný región, ktorý sa vykonáva pri teplote údenia najviac 22 °C. V udiarni konzervované kusy mäsa sušené za studena prechádzajú striedavo fázami údenia a sušenia bez dymu počas 4 až 14 dní. Trvanie a intenzitu fáz údenia určuje *Tiroler Speckmeister*.

Napokon mäso zreje počas sušenia na vzduchu. Keď nie sú k dispozícii vhodné klimatizované priestory, výrobu Speck možno vykonávať len v obdobiach, keď prevládajú teploty nižšie ako 17 °C a vlhkosť sa pohybuje do 60 % do 90 %. Trvanie procesu sušenia na vzduchu vypočítava *Tiroler Speckmeister* na základe aktuálnych klimatických podmienok v regióne a veľkosti kusov mäsa.

4.5.4. Krájanie a balenie

V prípade potreby sa povrch úplne sušeného výrobku *Tiroler Speck* CHZO očistí a vyleští, a potom sa buď nakrája na kusy na domáce použitie, alebo sa odstráni koža, pripraví a nakrája sa na plátky, alebo sa pripraví na použitie v kuchyni, a buď sa vákuovo zabalí, alebo sa zabalí do ochrannej atmosféry.

Čas od krájania na plátky do balenia musí byť čo najkratší, aby sa zamedzilo negatívnym účinkom oxidácie a vysušenia. Krájanie na plátky vykonáva *Tiroler Speckmeister* alebo sa vykonáva pod jeho dohľadom.

Počas krájania sa musí vykonať senzorická kontrola každej dokončenej šarže na zabezpečenie toho, aby sa v nej nevyskytovali nechcené odchýlky farby alebo chute. Ak sa vyskytnú nejaké nedostatky (ako napríklad hnitie, farebné chyby alebo neželaná tvorba suchého okraja), musia sa pri šaržách alebo jednotkách, ktoré sú ešte vo výrobe, vykonať okamžité kroky na úpravu kontrolných parametrov (ako sú napríklad teplota, vlhkosť alebo trvanie každého kroku procesu). Na to, aby sa toto zabezpečenie kvality vykonalo urýchlene, sa činnosti výroby balených jednotiek výrobku *Tiroler Speck* CHZO vykonávajú výlučne vo výrobnom podniku alebo v skupine podnikov.

V rámci výnimky z požiadavky, aby sa krájanie vykonávalo pod dohľadom odborníka *Tiroler Speckmeister*, sa Speck označený ako '*Tiroler Speck* CHZO' môže predávať nekrájaný zariadeniam v rámci sektora maloobchodného predaja potravín, pokiaľ sa krája v prítomnosti spotrebiteľa pod podmienkou, že tento podiel nepresahuje 10 % príslušnej dennej šarže a že pri kontrole v rámci procesu krájania (na časti, plátky, kocky atď.) zvýšné množstvo nevykazuje žiadne znaky, že šarža obsahuje nedostatky, z ktorých by vyplývalo, že Speck, ktorý sa má predávať nekrájaný, je chybný.

Ak je však z dôvodu špecifických opatrení potrebné skladovanie po sušení a pred krájaním, musí sa vykonávať len v prípade vákuovo balených výrobkov alebo výrobkov balených v ochrannej atmosfére (prvé balenie) na zamedzenie straty kvality ďalším vysušením alebo mikrobiologickým znehodnotením z dôvodu tvorby plesne. *Tiroler Speck* CHZO sa potom nakrája na kusy na domáce použitie alebo sa odstráni koža, pripraví a nakrája sa na plátky, alebo sa pripraví na použitie v kuchyni, a buď sa vákuovo zabalí, alebo sa zabalí do ochrannej atmosféry (konečné balenie).

V rámci výnimky z požiadavky, že konečné balenie sa musí vykonávať vo výrobnom podniku alebo v skupine podnikov, šarže, ktoré boli vyrobené spoločne s jediným zámerom zlepšiť kvalitu výrobku *Tiroler Speck* CHZO ako súčasť tvorby know-how a výmeny znalostí, môžu vyrábať spoločne viaceré schválené výrobné podniky zaradené na zoznam výrobcov. V tomto prípade jednotlivé výrobné kroky alebo časti výrobného procesu vrátane krájania a balenia, výberu obalového materiálu a súvisiaceho výpočtu trvanlivosti výrobku vykonávajú rôzne podniky a nemusia sa vykonávať v jednom výrobnom podniku či skupine podnikov.“

Odôvodnenie

Vykonal sa zmeny výrobného procesu s cieľom zabezpečiť nezameniteľnú kvalitu výrobku *Tiroler Speck*, ktorá je založená najmä na znalostiach výrobcov o tradičnom spôsobe výroby. Znenie textu, ktorý už bol uvedený v pôvodnej špecifikácii, sa spresnilo a teraz poskytuje podrobný opis tohto tradičného spôsobu výroby. Konkrétne sa uvádza presnejšie vymedzenie spôsobu výroby na základe údajov, že okamžité krájanie a balenie výrobku Speck po jeho výrobe má značný vplyv na vlastnosti výrobku. Začlenením ustanovení, že Speck sa musí krájať na kusy alebo plátky a baliť vo vymedzenej zemepisnej oblasti okamžite po poslednom kroku výroby (sušenie na vzduchu), sa má zabezpečiť zachovanie kvality výrobku *Tiroler Speck* CHZO.

Jednotlivé zmeny sa týkajú týchto bodov:

— *Know-how – znalosť výroby*

Keďže existujúca špecifikácia neobsahovala žiadne podstatné pripomienky k tradičným znalostiam výrobcov, špecifikácia sa v tomto ohľade bližšie spresnila a uviedli sa opisy osvedčení odborníkov. Funkcia *Tiroler Speckmeister*, ktorá sa stala etablovanou vo vymedzenej oblasti, sa do špecifikácie začlenila ako označenie kvalifikovaných pracovníkov, ktorí majú znalosti potrebné na výrobu výrobku. Je tam aj opis prebiehajúcich činností zameraných na odovzdávanie tradície s cieľom zabezpečiť kvalitu, čím možno účinne zastaviť stratu a oslabovanie know-how a zachovať tradičné znalosti o výrobku.

— *Mäso ako surovina*

Kusy mäsa, ktoré sa majú použiť, sa presunuli z pôvodného bodu 5b „Opis“ a bodu D „Rezanie“ prílohy 3 (Podmienky na výrobu bravčového mäsa a požiadavky na čerstvé mäso – kusy mäsa) do časti o spôsobe výroby pod vlastným bodom „Mäso ako surovina“.

Časť „Systém testovania pre senzorickú analýzu konečného výrobku“ uvedená v prílohe 4 k špecifikácii bola vypustená, lebo spôsob výroby sa uvádza podrobnejšie a komplexnejšie a posudzovanie kvality sa teraz opisuje v bode 4.7.

— *Výroba*

Výroba *Tiroler Speck* sa opisuje v podrobných krokoch, od solenia alebo konzervovania mäsa po fázu zrenia počas sušenia na vzduchu, pričom sa uvádzajú technické parametre, ktoré sa musia dodržať na zabezpečenie kvality.

V záujme objasnenia významu stáleho dohľadu nad výrobným procesom pre kvalitu výrobku sa v špecifikácii výslovne uvádza, že výrobný proces sa musí celý vykonávať vo výrobnom podniku alebo v skupine podnikov (pozri vymedzenie pojmu „skupina podnikov“ v bode 2 žiadosti o zmenu alebo v bode 4.4 špecifikácie výrobku), takže v prípade zrejmej nedostatočnej kvality možno v prípade šarží, ktoré sú ešte vo výrobe, vykonať rýchlu a včasnú úpravu kontrolných parametrov (ako sú teplota, vlhkosť alebo trvanie každého kroku procesu).

S cieľom podporiť a rozvíjať znalosti o výrobku *Tiroler Speck* CHZO však bola začlenená „spoločná výroba“, v rámci ktorej jednotlivé kroky alebo časti výrobného procesu vrátane krájania a balenia, výberu obalového materiálu a súvisiaceho výpočtu trvanlivosti výrobku vykonávajú viaceré podniky registrované na výrobu výrobku *Tiroler Speck* CHZO v bode 4.4 špecifikácie výrobku a nevykonávajú sa v jednom výrobnom podniku alebo skupine podnikov. Vplyv na kvalitu výrobku spojený s týmto spôsobom výroby preto možno porovnať a možno vykonať odborné posúdenie. Skúsenosti získané týmto spôsobom sú súčasťou prebiehajúcej odbornej prípravy odborníkov *Tiroler Speckmeister* v oblasti zachovania a rozvoja znalostí o výrobku *Tiroler Speck* CHZO na účely zabezpečenia kvality.

— *Krájanie a balenie*

Obmedzenie krájania a balenia výrobku *Tiroler Speck* na vymedzenú zemepisnú oblasť má objektívne dôvody, najmä so zreteľom na to, že kvalitatívne kritériá opodstatňujú toto obmedzenie a že to je v súlade s *bona fide* a ustálenými zvyklosťami miestnych výrobcov. Proces rezania a krájania musí byť obmedzený z hľadiska toho, kde sa vykonáva, keďže má vplyv na vlastnosti výrobku.

Počas procesu prípravy a krájania kusov mäsa, ako aj počas krájania výrobku *Tiroler Speck* CHZO na prípravu na konzumáciu sa ukazujú vnútorné vlastnosti výrobku *Speck*. Tieto výrobné kroky sú predmetom odborného posúdenia pod dohľadom odborníka *Tiroler Speckmeister* s cieľom posúdiť splnenie požiadaviek stanovených v bode 4.2 špecifikácie výrobku a zaručenia bezchybnej kvality výrobku. Tým sa teda zabezpečuje, aby výrobok naplnil svoju vnímanú kvalitu a dobré meno. Ak sa počas krájania ukážu jasné nedostatky (ako sú hnitie, nedostatky pri farbe alebo neželaná tvorba suchého okraja), podniknú sa okamžité kroky pod dohľadom odborníka *Tiroler Speckmeister* na úpravu kontrolných parametrov (ako sú teplota, vlhkosť alebo trvanie každého kroku procesu) pri šaržách alebo jednotkách, ktoré sú ešte vo výrobe, aby sa zachovala kvalita výrobku a zabránilo sa vzniku nedostatkov v ďalších šaržiach. Na to, aby bola táto spätná väzba v otázke kvality rýchla, sa činnosti výroby balených jednotiek výrobku *Tiroler Speck* CHZO vykonávajú výlučne vo výrobných podnikoch alebo skupinách podnikov s výnimkou šarží vyrábaných spoločne s cieľom zlepšiť kvalitu, ktoré môžu vyrábať spoločne viaceré podniky (spoločná výroba).

Po dokončení výroby nekrájaného výrobku Tiroler Speck je výrobok náchylný na ďalšie vysušenie alebo mikrobiologické znehodnotenie spôsobené tvorbou plesní. Z tohto dôvodu sa musí pred distribúciou baliť na mieste výroby. Ak sa Speck z dôvodu osobitných opatrení musí nejaký čas skladovať po sušení a pred krájaním, vykoná sa prvé balenie, buď ako vákuové balenie, alebo ako balenie v ochrannej atmosfére na zamedzenie ďalšej straty kvality. Potom sa môže bezprostredne nakrájať na kusy alebo sa môže z neho odstrániť koža, narezať a nakrájať na plátky alebo zabaliť ako pripravený na použitie v kuchyni a umiestni sa do konečného balenia, buď do vákuového balenia, alebo balenia v ochrannej atmosfére.

Proces balenia sa spoločne s uvedeným rezaním a krájaním vždy vykonávalo výlučne vo vymedzenej zemepisnej oblasti na zabezpečenie odborného posúdenia vnútornej štruktúry ako aj pozitívnej spätnej väzby v otázke kvality pod dohľadom odborníka *Tiroler Speckmeister* s cieľom zachovať vysokú úroveň kvality.

V rámci výnimky z požiadavky, aby sa krájanie vykonávalo pod dohľadom odborníka *Tiroler Speckmeister*, sa Speck označený ako 'Tiroler Speck CHZO' môže predávať nekrájaný zariadeniam v rámci sektora maloobchodného predaja potravín, pokiaľ sa krája v prítomnosti spotrebiteľa pod podmienkou, že tento podiel nepresahuje 10 % príslušnej dennej šarže a že pri kontrole v rámci procesu krájania (na časti, plátky, kocky atď.) zvyšné množstvo nevykazuje žiadne znaky, že šarža obsahuje nedostatky, z ktorých by vyplývalo, že Speck, ktorý sa má predávať nekrájaný, je chybný.

Táto výnimka bola zavedená, aby sa balený nekrájaný Tiroler Speck mohol dodávať spotrebiteľským sektorom (sektor maloobchodného predaja potravín a spoločného stravovania), ktoré nemajú na mieste odborníka, ako je *Tiroler Speckmeister*, ktorý by Tiroler Speck nakrájal. Na to, aby sa dôkaz o pôvode opísaný v bode 4.4 mohol použiť na zaručenie kvality výrobku Tiroler Speck CHZO, ktorý sa dodáva nekrájaný, bol zavedený maximálny limit 10 % šarže daného dňa. Balený Tiroler Speck CHZO možno dodávať dvom uvedeným spotrebiteľským sektorom do tohto limitu, lebo len veľmi malé množstvá výrobku Tiroler Speck CHZO sa dodávajú nekrájané a kontroly kvality sa vykonávajú vždy pri výrobnej šarži, čo umožní vyvodenie záverov relevantných pre kontrolu za celú jednotku alebo celú šaržu.

Tým sa zabezpečí, aby výrobca vykonával kontroly na mieste, ktoré zaručujú kvalitu a pravosť výrobku. Ak by sa Tiroler Speck CHZO krájala a balila mimo výrobných priestorov, prepravoval by sa do viacerých výrobných zariadení a predával by sa viackrát v rámci procesu. Neschopnosť monitorovať tieto obchodné kanály by znemožnila účinné kontroly a vysledovateľnosť, lebo bez identifikačného čísla zadaného v registri výrobcov (číslo podniku a identifikátor šarže vo forme čísla alebo dátumu šarže, prostredníctvom ktorých možno overovať vysledovateľnosť balených výrobkov na všetkých trhových segmentoch a u všetkých spotrebiteľov a každú šaržu možno jednoznačne spojiť s miestom výroby) by balený Tiroler Speck nebolo možné považovať za pravý. Vrátenie tohto kroku do stanovených výrobných priestorov, ako sa stanovuje, spoločne s príslušnými kontrolami na mieste sa považuje za potrebné a primerané opatrenie na zabezpečenie kvality hotového výrobku Tiroler Speck CHZO.

Od pôvodnej registrácie označenia pôvodu sa Tiroler Speck CHZO distribuoval hlavne narezaný alebo krájaný výrobcom. Keďže to nebolo výslovne uvedené v pôvodnej špecifikácii, pravidlá procesu krájania a balenia sa teraz špecificky začlenili v záujme lepšej jasnosti.

4. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Bod 5f špecifikácie výrobku má takéto znenie:

„Výroba výrobku Tiroler Speck sa v priebehu mnohých generácií ustálila ako tradičný spôsob výroby v poľnohospodárskej horskej krajine Tirolsko, kde nebolo možné chladiť čerstvé mäso. Sušenie mäsa na čistom horskom vzduchu a jemné údenie s použitím špeciálnych zmesí korenia a bukového alebo jaseňového dreva, čo sú obidva kroky potrebné vo výrobe, podmieňujú osobitné charakteristiky výrobku Tiroler Speck.

Recepty na korenie a výrobné metódy výrobku Tiroler Speck každá generácia poľnohospodárov odovzdávala svojim deťom. Táto tradícia odovzdávaná z osoby na osobu sa vyvinula v prevládajúcu predstavu ľudí o dnešnej komerčnej výrobe výrobku Tiroler Speck. Tento výrobok si cenili mnohé generácie pre jeho vysokú výživovú hodnotu, dlhú skladovateľnosť a rôznorodosť možného použitia.“

Mení sa takto:

„4.6. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Tiroler Speck je storočia neoddeliteľnou súčasťou miestnej vidieckej kuchyne.

Zo zmienok v historických prameňoch vyplýva dlhoročná dedičná tradícia výroby Speck v Tirolsku. V diele *„Geschichte der Tiroler Metzgerhandwerks“* [História tirolského mäsiarstva] (Universitätsverlag Wagner 1982) Nikolaus Graff a Hermann Holzmann spomínajú okrem iného cenu z 23. júla 1573 za libru výroby Speck spoločne s bravčovými klobásami. Význam výroby Speck v stravovaní tirolského obyvateľstva sa uvádza aj v iných pasážach tohto diela. Napríklad sa uvádza, že aj v súkromnej sfére sa bravčové mäso predávalo na trhu vo veľkých kusoch a vyrábalo sa z neho Speck. Väčšina bravčového mäsa sa konzervovala a potom údila a celý rok sa podávalo ako Speck a údené bravčové mäso.

Tiroler Speck je výrobok, ktorý za vysokú úroveň svojej kvality a za svoje dobré meno vďaka kombinácii klimatických faktorov a odborným znalostiam odborníka *Tiroler Speckmeister*. Vnútrozemská alpská horská klíma, ktorá má subkontinentálne črty a vyznačuje sa regionálnymi klimatickými rozdielmi s prevažne vlhkými letami a suchými jeseňami viedla k vývoju špeciálnych spôsobov uchovávaní – pre Tiroler Speck CHZO bol vyvinutý špeciálny spôsob výroby závislý od ročného obdobia a počasia. Výroba výroby Tiroler Speck sa v priebehu mnohých generácií ustálila ako tradičný spôsob výroby v poľnohospodárskej horskej krajine Tirolsko, kde nebolo možné chladiť čerstvé mäso. Znalosti o procese sušenia na čistom tirolskom horskom vzduchu si odovzdávali mnohé generácie. Spoločne s procesom jemného údenia s použitím špeciálnych zmesí korenia a bukoveho alebo jaseňového dreva podmieňujú osobité vlastnosti výroby Tiroler Speck.

Vysoká úroveň odborných znalostí, ktoré sa vyvinuli vo vymedzenej zemepisnej oblasti v súvislosti s výrobnými postupmi a kontrolou výrobného procesu a ktoré sa odovzdávali z generácie na generáciu, je veľmi dôležitá, pokiaľ ide o organoleptické vlastnosti, ktoré utvárajú kvalitu výroby. Recept na korenie a spôsob výroby výroby Tiroler Speck každá generácia poľnohospodárov odovzdávala svojim deťom. Táto tradícia odovzdávaná z osoby na osobu sa vyvinula v prevládajúcu predstavu ľudí o dnešnej komerčnej výrobe výroby Tiroler Speck. Tento výrobok si cenili mnohé generácie pre jeho vysokú výživovú hodnotu, dlhú skladovateľnosť a rôznorodosť možného použitia.

Znalosti a remeselná tradícia odborníka *Tiroler Speckmeister* zabezpečujú zachovanie kvality výroby. Stáročia praktických skúseností odborníkov *Tiroler Speckmeister* s vplyvom surovín a klimatických podmienok na kvalitu výroby (vrátane vedomostí o rušivých faktoroch, príčinách abnormalít, nepretržite sa meniacich vlastnostiach surovín a environmentálnych faktoroch a recipročných účinkoch výrobných parametrov) zohrávajú veľmi dôležitú úlohu pri dosahovaní vysokého štandardu kvality konečného výroby. Dohľad odborníkov *Tiroler Speckmeister*, ktorí kontinuálne absolvujú ďalšiu špecializovanú odbornú prípravu, nad výrobným procesom, zabraňuje prípadným negatívnym účinkom na výrobok a prípadnej strate kvality. V záujme podporenia a ďalšieho rozvoja vedomostí o výroby Tiroler Speck viaceré podniky opísané v bode 4.5 pracujú spoločne na výrobe výroby Tiroler Speck. Vplyv takejto spolupráce na kvalitu výroby je súčasťou prebiehajúcej odbornej prípravy odborníkov *Tiroler Speckmeister* zameranej na zachovanie, rozvoj a zlepšovanie.“

Odôvodnenie

Špecifikácia bola upravená podľa požiadaviek nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, takže historické skutočnosti, ako napríklad písomné dôkazy a staré tradície týkajúce sa výroby Tiroler Speck, ktoré sa pôvodne opisovali v oddiele o dôkazoch o pôvode, sa presunuli do bodu 4.6 „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“.

Vplyv klimatických a ľudských faktorov v zemepisnej oblasti sa vyčerpávajúco opísal. Tým sa poskytol podrobný opis osobitných odborných znalostí regionálnych výrobcov, ktoré boli doteraz v špecifikácii uvedené len stručne. Tieto odborné znalosti zahŕňajú tradičné vedomosti o špeciálnych spôsoboch uchovávaní, čím sa vyvinul špeciálny spôsob výroby Tiroler Speck CHZO závislý od ročného obdobia a počasia i vyspelé zručnosti týkajúce sa výrobných postupov a kontroly procesu zrenia – zručnosti, ktoré sú podstatné pre dosiahnutie organoleptických vlastností výroby.

Ďalej boli zdôraznené tieto organoleptické vlastnosti, vďaka ktorým je výrobok osobitý a ktoré určujú jeho kvalitu a vzhľad.

5. Označovanie

Pôvodná verzia bodu 5 h špecifikácie má takéto znenie:

„Chránené zemepisné označenie ‚Tiroler Speck‘ sa nesmie prekladať do iného jazyka. Na etikete musí byť uvedené čitateľne a nezmazateľne a musí sa výrazne odlišovať od ostatného označenia.

Bezprostredne po ňom musí nasledovať pojem ‚chránené zemepisné označenie‘ a/alebo skratka ‚CHZO‘, ktoré musia byť uvedené v bežnom jazyku týkajúcom sa výroby. Uviest' sa môžu aj názvy, obchodné názvy a súkromné značky, pokiaľ tým kupujúci nebude uvedený do omylu.

Tiroler Speck sa môže predávať voľne, vákuovo balený alebo balený v ochrannej atmosfére a je buď nekrájaný, v kusoch, alebo plátkoch.“

Text sa nahrádza takto:

„Na každej jednotke, ktorá sa balí a je pripravená na predaj, musí byť uvedené číslo podniku, identifikátor šarže vo forme čísla alebo dátumu šarže a slová ‚Tiroler Speck CHZO‘ v tejto forme a na výraznom mieste čitateľným a nezmazateľným spôsobom. Okrem toho sa môže uviesť aj použitý kus mäsa a/alebo región výrobcu vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Príklady označovania:

- ‚slanina Tiroler Speck CHZO‘,
- ‚Tiroler Speck CHZO vyrobený zo šunky‘,
- ‚Speck z chrbtoviny Tiroler Speck CHZO z údolia Zillertal‘,
- ‚Tiroler Speck CHZO vyrobený z bôčiku z regiónu Ötztal‘.

Môže sa uviesť aj označenie v bežnom jazyku marketingovej oblasti, pokiaľ sa uvedie aj nemecký pojem ‚Tiroler Speck CHZO‘.

Môžu sa uviesť aj názvy, názvy podnikov a súkromné značky, pokiaľ nie je výsledné balenie zavádzajúce.“

Odôvodnenie

Podrobné a vyčerpávajúce pravidlá označovania pomáhajú zlepšiť transparentnosť a informácie poskytované spotrebiteľom. Upravilo sa aj používanie ďalších informácií na presnejšie označenie použitého kusu mäsa a/alebo regiónu výrobcu vo vymedzenej zemepisnej oblasti, aby sa zdôraznila regionálnosť výrobku a uviedol sa podrobnejší opis výrobku začlenením ďalších informácií o použitých kusoch mäsa. Poskytuje sa tým presnejší opis výrobku a cielenejšie informácie pre spotrebiteľov.

6. Iné

6.1. Zodpovedné oddelenie v členskom štáte

Názov: Rakúsky patentový úrad

Adresa: Dresdner Straße 87
1200 Viedeň
ÖSTERREICH

Tel. +43 1534240

Fax +43 153424535

E-mail: Herkunftsangaben@patentamt.at

6.2. Organizácia

Názov: Konsortium Tiroler Speck g.g.A.

Adresa: Bundesstraße 33
6551 Pians
ÖSTERREICH

Tel. +43 544269001190

Fax +43 5442636211190

E-mail: kontakt@tirolerspeck.info

Zloženie: Výrobca

Odôvodnenie

Názov skupiny žiadateľov sa zmenil, odkedy sa pojem začal chrániť, a aktualizoval sa spoločne so zmenenými údajmi príslušného orgánu.

6.3. Inšpekčný orgán

Oddiel, v ktorom sa uvádzajú údaje inšpekčného orgánu, bol zmenený z dôvodu zmeny na súkromný inšpekčný orgán. Inšpekcie teraz vykonáva tento inšpekčný orgán:

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

Tel. +43 592923100

Fax +43 592923199

E-mail: office@biko.at

Inšpekčné úlohy sa presnejšie vymedzili a upravili, takže inšpekcie zahŕňajú odber vzoriek z trhu a/alebo podniku, ako aj inšpekciu podniku na mieste na kontrolu charakteristík výrobku a záznamov uvedených v dôkaze o pôvode. Takže najdôležitejšie body inšpekcie sa vymedzujú v špecifikácii.

6.4. Vnútroštátne požiadavky

Časť „Vnútroštátne požiadavky“ bola celá vypustená.

6.5. Redakčné zmeny

6.5.1. Mapa (príloha 2 k špecifikácii výrobku) a príslušná poznámka v oddiele „Dotknutá zemepisná oblasť“ boli nahradené označením „Provincia Tirolsko“ ako zemepisná oblasť. Zemepisná oblasť je týmto jasne a jednoznačne opísaná, mapa nie je potrebná.

6.5.2. Príloha 3, ktorá bola uvedená v oddieloch „Dotknutá zemepisná oblasť“ a „Spôsob výroby“ a ktorá obsahovala podmienky výroby bravčového mäsa a požiadavky týkajúce sa čerstvého mäsa (kusy mäsa), bola celá vypustená. Súvisiace požiadavky sú jednoznačne uvedené v balíku hygienických predpisov EÚ, európskom krmivovom práve a v nariadení Rady (ES) č. 1234/2007 o jednotnej spoločnej organizácii trhov a ukázali sa ako dostatočné na zabezpečenie kvality výrobku. Preto už nie je potrebné požadovať, že krmivo musí spĺňať rakúske nariadenia. Pretože údaje o obsahu polyénu v krmive použitom pri výrobe mäsa často nebývajú po uvedení mäsa na trh dostupné a pretože z analýz vykonávaných v rámci systému vnútorných kontrol vyplýva, že od roku 2008 je úroveň mastných kyselín rovnaká s viacročným priemerom 12,22 g/100 g (čo zodpovedá hraničnej hodnote, o ktorú sa pôvodne usilovalo), kritérium týkajúce sa obsahu polyénu takisto nie je potrebné, takže ustanovenia v bodoch A až C prílohy 3 sa vypustili.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„TIROLER SPECK“

EÚ č.: PGI-AT-02162 – 8.8.2016

CHOP () CHZO (X)

1. Názov

„Tiroler Speck“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Rakúsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Druh výrobku

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

Tiroler Speck CHZO je tradične remeselné vyrábaný konzervovaný výrobok z bravčového mäsa z vykostenej nohy, chrbta, bôčiku, pliecka alebo krku, ktorý sa potom solí nasucho, okorení sa špeciálnou zmesou korenia, ktorá obsahuje minimálne borievku, čierne korenie a cesnak, konzervuje sa, údi sa studeným dymom podľa procesu špecifického pre daný región s použitím najmenej 50 % bukového alebo jaseňového dreva a suší sa na vzduchu. Vonkajšia farba je tmavohnedá a povrch odrezku je červenkastý s bielou vrstvou tuku. Vôňa je intenzívna a aromaticky korenistá s jasným vyzretým zafarbením a údenou vôňou. Chuť je mierne korenistá, prechádza z jasného a zreteľného údeného nádychu po plnú mäsovú vôňu zakončenú zreteľnou slanostou.

Fyzikálno-chemické a mikrobiologické vlastnosti:

— pomer vody a bielkovín: maximálne 1,7 (tolerancia + 0,2),

— obsah soli (NaCl) maximálne 5,0 % [tolerancia + 1,5 % (stred) + 2,0 % (kraj)].

Tiroler Speck sa vyrába výlučne vo vymedzenej zemepisnej oblasti a vo svojej konečnej forme je dostupný vo vákuovom balení alebo balený v ochrannej atmosfére a môže byť vcelku, v kusoch alebo nakrájaný.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Kusy mäsa používaného na výrobu Tiroler Speck CHZO pochádzajú z Európskej únie a tvorí ich noha s kožou s vrchným šálom alebo bez neho, chrbtovina s kožou, bôčik s kožou (s mäkkými kosťami alebo bez nich), pliecko s kožou a krk s kožou, pričom všetky kusy sú vykostené a narezané v súlade s osvedčeným výrobným postupom.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky kroky výroby (od solenia po konečný výrobok) sa vykonávajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Tiroler Speck CHZO musí krájať odborník, ktorý absolvoval odbornú prípravu o výrobe Tiroler Speck CHZO, nazývaný *Tiroler Speckmeister* alebo sa krája pod jeho dohľadom. Počas krájania sa musí vykonať senzorická kontrola každej dokončenej šarže na zabezpečenie toho, aby sa v nej nevyskytovali nechcené odchýlky farby alebo chute. Ak sa vyskytnú nejaké nedostatky (ako napríklad hnitie, farebné chyby alebo neželaná tvorba suchého okraja), musia sa pri šaržách alebo jednotkách, ktoré sú ešte vo výrobe, vykonať okamžité kroky na úpravu kontrolných parametrov (ako sú napríklad teplota, vlhkosť alebo trvanie každého kroku procesu). Na to, aby sa toto zabezpečenie kvality vykonalo urýchlene, sa činnosti výroby balených jednotiek výrobku Tiroler Speck CHZO vykonávajú výlučne vo výrobnom podniku alebo v skupine podnikov (t. j. obchodný podnik s viacerými pracoviskami, pričom v každom sa vykonávajú jednotlivé fázy výroby Tiroler Speck CHZO, alebo viaceré poštové adresy v tom istom kraji).

V záujme zamedzenia negatívnym účinkom oxidácie alebo vysušenia alebo mikrobiologického znehodnotenia z dôvodu tvorby plesní, a tým na zabránenie strate kvality musí byť čas od krájania do balenia krátky, preto sa balenie výrobku Tiroler Speck CHZO nekrájaného, v častiach alebo v plátkoch, vákuovo baleného alebo baleného v ochrannej atmosfére musí vykonávať vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Ak je však z dôvodu špecifických opatrení potrebné skladovanie pred krájaním, musí sa vykonávať len v prípade vákuovo balených výrobkov alebo výrobkov balených v ochrannej atmosfére (prvé balenie) na zamedzenie straty kvality ďalším vysušením alebo mikrobiologickým znehodnotením z dôvodu tvorby plesne. Tiroler Speck CHZO sa potom nakrája na kusy na domáce použitie alebo sa z neho odstráni koža, výrobok pripraví a nakrája sa na plátky, alebo sa pripraví na použitie v kuchyni, a buď sa vákuovo zabalí, alebo sa zabalí do ochrannej atmosféry (konečné balenie).

Tiroler Speck CHZO sa môže predávať nekrájaný zariadeniam v rámci sektora maloobchodného predaja potravín, pokiaľ sa krája v prítomnosti kupujúceho a pokiaľ tento podiel nekrájaného výrobku Tiroler Speck CHZO nepresahuje 10 % príslušnej dennej šarže a pod podmienkou, že pri kontrole v rámci procesu krájania (na časti, plátky, kocky atď.) zvýšené množstvo nevykazuje žiadne znaky, že šarža obsahuje nedostatky, z ktorých by vyplývalo, že Speck, ktorý sa má predávať nekrájaný, je chybný.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na každej jednotke, ktorá sa balí a je pripravená na predaj, musí byť uvedené číslo podniku, identifikátor šarže vo forme čísla alebo dátumu šarže a slová „Tiroler Speck CHZO“ na výraznom mieste čitateľným a nezmazateľným spôsobom. Môže sa uviesť aj použitý kus mäsa a/alebo región výrobcu vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Môže sa uviesť aj označenie v bežnom jazyku marketingovej oblasti, pokiaľ sa uvedie aj nemecký pojem „Tiroler Speck CHZO“.

Môžu sa uviesť aj názvy, názvy podnikov a súkromné značky, pokiaľ nie je výsledné balenie zavádzajúce.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Provincia Tirolsko

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

V tirolskej horskej krajine, ktorá sa vyznačuje poľnohospodárskymi územiaми, sa metóda výroby Speck ako spôsob konzervovania čerstvého mäsa vyvíjala a vylepšovala v priebehu mnohých generácií. Znalosti o špeciálnom recepte na korenie a tradičnom spôsobe výroby výrobku Tiroler Speck každá generácia poľnohospodárov odovzdávala svojim deťom. Táto tradícia odovzdávaná z osoby na osobu sa vyvinula v prevládajúcu predstavu ľudí o dnešnej komerčnej výrobe výrobku Tiroler Speck. Proces sušenia na čistom tirolskom horskom vzduchu, jemný proces údenia s použitím špeciálnych zmesí korenia a používanie bukového alebo jaseňového dreva na tvorbu dymu – ktoré všetky predstavujú zložky nutné pre výrobný proces – predstavujú špeciálny postup špecifický pre daný región, ktorý výrobku Tiroler Speck dodáva jeho charakteristický tmavohnedý vzhľad. S výnimkou „Schopfspeck“ (Speck z krku) má povrch odrezkov bielu tukovú vrstvu a mäso má výraznú červenú farbu, ktorá tmavne smerom k okraju mäsa. Nezameniteľnou charakteristikou tohto výrobku je jeho aromatická korenistá vôňa s jasným vyzretým nádychom a jeho jemne korenená chuť s údeným a slaným nádychom, to všetko na pozadí arómy bravčového mäsa. V rámci tohto širšieho obrazu sú bežné regionálne odchýlky a jemné zmeny organoleptických vlastností v závislosti od kultúrnych osobitostí, ktoré sa zakorenili v príslušných regiónoch a údoliach vymedzenej zemepisnej oblasti. Zodpovedajúco tomu nadobúdajú určité aspekty typického charakteru výrobku, ako je napríklad chuťový profil alebo nádych údeného dreva, osobitné regionálne charakteristiky bez toho, že by bola ovplyvnená alebo zmenená celková identita výrobku Tiroler Speck CHZO.

Tradičný spôsob výroby, ktorý sa vyvinul v zemepisnej oblasti, je založený na odborných znalostiach výrobcov, ktoré sa odovzdávali stáročia.

Znalosti a remeselná tradícia odborníkov *Tiroler Speckmeister* zabezpečujú zachovanie kvality výrobku. Stáročia praktických skúseností odborníkov *Tiroler Speckmeister* s vplyvom surovín a klimatických podmienok na kvalitu výrobku (vrátane vedomostí o rušivých faktoroch, príčinách abnormalít, nepretržite sa meniacich vlastnostiach surovín a environmentálnych faktoroch a recipročných účinkoch výrobných parametrov) zohrávajú veľmi dôležitú úlohu pri dosahovaní vysokého štandardu kvality konečného výrobku. Trvanie procesu sušenia na vzduchu preto meria *Tiroler Speckmeister* na základe aktuálnych klimatických podmienok v regióne a veľkosti kusov mäsa. Tým sa má zabezpečiť starostlivý proces sušenia a výrobok neporušenej kvality so všetkými charakteristickými vlastnosťami (tmavohnedá vonkajšia farba, stredne tvrdá až tvrdá štruktúra, chuť borievky s jasným slaným nádychom a dymovou vôňou).

Dohľad odborníkov *Tiroler Speckmeister*, ktorí kontinuálne absolvujú ďalšiu špecializovanú odbornú prípravu, nad výrobným procesom, zabraňuje prípadným negatívnym účinkom na výrobok a prípadnej strate kvality.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(Článok 6 ods. 1 druhý pododsek nariadenia)

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

ISSN 1977-1037 (elektronické vydanie)
ISSN 1725-5236 (papierové vydanie)



Úrad pre vydávanie publikácií Európskej únie
2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK