

## IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2019/1027

z dne 21. junija 2019

**o odobritvi spremembe specifikacije za ime, vpisano v registru zaščiteneh označb porekla in zaščiteneh geografskih označb, ki ni manjša („Tiroler Speck“ (ZGO))**

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil <sup>(1)</sup> ter zlasti člena 52(3)(a) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Komisija je v skladu s prvim pododstavkom člena 53(1) Uredbe (EU) št. 1151/2012 proučila zahtevek, ki ga je poslala Avstrija, za odobritev spremembe specifikacije proizvoda za zaščiteni geografski označbo (v nadaljnjem besedilu: ZGO) „Tiroler Speck“, registrirano v skladu z Uredbo Komisije (ES) št. 1065/97 <sup>(2)</sup>.
- (2) Ker zadevna sprememba ni bila manjša v smislu člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012, je Komisija v skladu s členom 50(2) navedene uredbe zahtevek za spremembo objavila v *Uradnem listu Evropske unije* <sup>(3)</sup>. To je bilo tudi prvič, da je bil objavljen notni dokument za „Tiroler Speck“.
- (3) Konkretno, ko je bil zahtevek za spremembo poslan Komisiji, je bilo v pravilih glede označevanja veljavne specifikacije proizvoda navedeno, da se zaščitene geografske označbe „Tiroler Speck“ ne sme prevajati v kateri koli drug jezik. Namen predlagane spremembe je bil med drugim pod določenimi pogoji dovoliti uporabo prevoda zaščitenege imena.
- (4) Komisija je 7. maja 2018 prejela ugovor Italije. Povezani utemeljeni ugovor je Komisija prejela 5. julija 2018. Italija je nasprotovala spremembi omejitev glede označevanja v zvezi z uporabo prevodov zaščitenege imena. Na podlagi člena 10(1)(c) Uredbe (EU) št. 1151/2012 je Italija trdila, da bi dovoljena uporaba zaščitenege imena v prevodu, čeprav v povezavi z zaščitenim imenom v nemškem jeziku, ogrozila obstoj popolno ali delno identičnega imena (Südtiroler Speck/Speck Alto Adige (ZGO)).
- (5) Ker je Komisija menila, da je ugovor dopusten, je z dopisom z dne 16. avgusta 2018 Avstrijo in Italijo pozvala k začetku ustreznih trimesečnih posvetovanj za doseg dogovora v skladu z njunimi notranjimi postopki.
- (6) Strani sta dogovor dosegli. Avstrija je rezultat dogovora sporočila Komisiji z dopisom z dne 30. avgusta 2018. Avstrija in Italija sta se dogovorili, da bi morala pravila o označevanju specifikacije proizvoda za „Tiroler Speck“ (ZGO) ohraniti prepoved uporabe prevodov zaščitenege imena pri označevanju. Glede na zgoraj navedeno je treba sklepati, da je v zvezi s pravili o označevanju dogovor nadomestil zahtevek za spremembo.
- (7) V skladu s točko 5.5 objavljenega zahtevka za spremembo bi bilo treba pravila o označevanju specifikacije proizvoda nadomestiti z naslednjim:

*„Na vsaki pakirani enoti, pripravljeni za prodajo, morajo biti na vidnem mestu jasno in neizbrisno navedeni številka gospodarstva, identifikator serije v obliki številke serije ali datuma in besedna zveza ‚ZGO Tiroler Speck‘ v tej obliki.*

<sup>(1)</sup> UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

<sup>(2)</sup> Uredba Komisije (ES) št. 1065/97 z dne 12. junija 1997 o dopolnitvi Priloge k Uredbi (ES) št. 1107/96 o registraciji geografskih označb in geografskega porekla po postopku iz člena 17 Uredbe Sveta (EGS) št. 2081/92 (UL L 156, 13.6.1997, str. 5).

<sup>(3)</sup> UL C 46, 8.2.2018, str. 8.

Poleg tega so lahko navedeni tudi kosi uporabljenega mesa in/ali regija proizvajalca na opredeljenem geografskem območju. Primeri označevanja: –,Tiroler Speck g.g.A. Schinkenspeck' (slanina) –,Tiroler Speck g.g.A. vom Schinken' (iz stegna) –, Tiroler Speck g.g.A. Karreespeck aus dem Zillertal' (ledvena slanina) –,Tiroler Speck g.g.A. vom Bauch; Region Ötztal' (iz svinjske potrebušine iz doline Ötz).

Lahko se uporabi označba v sporazumevalnem jeziku območja, na katerem se proizvod trži, če je navedena tudi nemška besedna zveza ‚ZGO Tiroler Speck‘.

Zapisana so lahko tudi imena, firme in zasebne označbe, če vsi ti napisi na embalaži niso zavajajoči.“

- (8) Utemeljitev teh sprememb v zahtevku za spremembo je bila naslednja:

„Podrobna in celovita pravila o označevanju prispevajo k boljši preglednosti in informiranosti potrošnikov. Urejena je bila tudi uporaba dodatnih informacij, da se podrobneje navedejo uporabljeni kosi mesa in/ali regija proizvajalca na opredeljenem geografskem območju, tako da se poudari regionalnost proizvoda, z vključitvijo dodatnih informacij o uporabljenih kosih mesa pa zagotovi podrobnejši opis proizvoda. Opis proizvoda je tako natančnejši, informacije za potrošnike pa bolj ciljno usmerjene.“

- (9) V skladu z zgoraj navedenim dogovorom bo določba o označevanju v specifikaciji proizvoda nadomeščena z naslednjim:

„Na vsaki pakirani enoti, pripravljene za prodajo, morajo biti na vidnem mestu jasno in neizbrisno navedeni številka gospodarstva, identifikator serije v obliki številke serije ali datuma in ime zaščitene geografske označbe ‚Tiroler Speck‘. Ime zaščitene geografske označbe ‚Tiroler Speck‘ se ne sme prevajati v druge jezike.“

Besedna zveza ‚zaščitena geografska označba‘ in/ali okrajšava ‚ZGO‘ mora neposredno slediti imenu zaščitene geografske označbe ‚Tiroler Speck‘ in se lahko navede tudi v sporazumevalnem jeziku območja, ki ni nemški, bodisi namesto bodisi poleg nemške različice.

Za boljše obveščanje potrošnikov se lahko v jeziku države, v kateri se proizvod trži, uporabijo tudi opisni izrazi za proizvod, vključno z uporabljenimi kosi mesa (‚slanina‘, ‚ledvena slanina‘, ‚slanina iz potrebušine‘; ali ‚izdelano iz stegna‘, ‚izdelano iz ledvenega svinjskega mesa‘, ‚izdelano iz svinjske potrebušine‘). Vendar morajo biti te besedne zveze jasno ločene od zaščitene geografske označbe ‚Tiroler Speck‘. To se lahko stori z ločitvijo besednih zvez z več vrsticami, pri čemer pa je treba ohraniti zadosten presledek med vrsticami. Pri ‚tehničnem označevanju‘ ločevanje obeh besednih zvez ni nujno mogoče zaradi prostorskih omejitev.

Brez poseganja v obveznost, da je treba jasno razlikovati med zaščiteno geografsko označbo in dodatnim opisnim imenom, na t. i. ‚tehničnih oznakah‘, tj. oznakah, ki so običajno pritrjene na hrbtni del pakiranega proizvoda, ki je pripravljen za trženje, se lahko zgodi, da zaradi omejenega prostora ločevanje obeh označb v različnih vrsticah ni mogoče.

Opisnim besednim zvezam proizvoda se ne smejo dodati prevodi sklicev na regijo Tirolsko kot kraja porekla.

Navede se lahko tudi regija proizvajalca znotraj opredeljenega geografskega območja, vendar mora biti ločena od zaščitene geografske označbe ‚Tiroler Speck‘ in besedne zveze ‚zaščitena geografska označba‘ in/ali okrajšave ‚ZGO‘.

Navedena so lahko tudi imena, firme in zasebne označbe, če te navedbe na embalaži niso zavajajoče.“

- (10) Utemeljitev teh sprememb v dogovoru, ki se šteje kot del zahtevka za spremembo, kakor je bil spremenjen z dogovorom, je naslednja:

„Po eni strani bo še naprej zagotovljeno, da se zaščiteno ime ‚Tiroler Speck‘ uporablja samo v registrirani različici. Po drugi strani pa zahtevana sprememba zagotavlja dodatne opisne informacije o proizvodu glede kosov uporabljenega mesa in regije proizvajalca znotraj opredeljenega geografskega območja. S tem bi informacije za kupce postale izčrpnije in pregledne v smislu Uredbe (EU) št. 1169/2011, informacije o zaščiteni geografski označbi ‚Tiroler Speck‘ pa podrobnejše. Kot primeri se lahko navedejo naslednja poimenovanja: ‚Tiroler Speck g.g.A. Karreespeck aus dem Zillertal‘, ‚Tiroler Speck g.g.A. vom Schinken‘, ‚Tiroler Speck g.g.A. Schinkenspeck‘.“

- (11) Ker je dogovor med Avstrijo in Italijo v skladu z določbami Uredbe (EU) št. 1151/2012 in zakonodajo Unije, bi bilo treba njegovo vsebino upoštevati.

- (12) Enotni dokument je bil ustrezno spremenjen. Spremembe enotnega dokumenta v skladu z dogovorom niso bistvene in v vsakem primeru določbo o označevanju, ki se je izpodbijala v ugovoru, vračajo v prvotno stanje. Zato ponovitev pregleda iz člena 51(4) Uredbe (EU) št. 1151/2012 ni potrebna. Vendar bi bilo treba konsolidirano besedilo enotnega dokumenta objaviti v informativne namene.
- (13) Ob upoštevanju navedenega Komisija meni, da bi bilo treba spremembo odobriti, kot je bila spremenjena z dogovorom –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

#### Člen 1

Sprememba specifikacije proizvoda, objavljena v *Uradnem listu Evropske unije* v zvezi z imenom „Tiroler Speck“ (ZGO), se odobri, kakor je bila spremenjena v skladu s to uredbo. Konsolidirani enotni dokument je vključen v Prilogo k tej uredbi.

#### Člen 2

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 21. junija 2019

Za Komisijo  
Predsednik  
Jean-Claude JUNCKER

---

## PRILOGA

## „TIROLER SPECK“

EU št.: PGI-AT-02162 – 08.08.2016

ZOP ( ) ZGO (X)

## 1. Ime

„Tiroler Speck“

## 2. Država članica ali tretja država

Avstrija

## 3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

## 3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itn.)

## 3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

Slanina z ZGO „Tiroler Speck“ je tradicionalen obrtniški suhomesnati proizvod iz svinjskega mesa brez kosti, pripravljen iz stegna, ledij, potrebušine, pleč ali vratu, ki je nato suho nasoljen, začinjen s posebno mešanico začimb, ki vsebujejo vsaj brin, črni poper in česen, razsoljen in hladno prekajen v skladu s postopkom, značilnim za regijo, na dimu iz najmanj 50 % bukovine ali jesenovine, ter sušen na zraku. Površina je temno rjave barve, prerez pa je rdečkaste barve z belo plastjo maščobe. Ima močan aromatičen in začimben vonj z jasnimi značilnostmi zorjenega mesa ter z vonjem po prekajenem. Ima rahlo začimben okus, ki prehaja od jasnega in prepoznavnega priokusa po prekajenem do izrazitega mesnega okusa, zaokroženega s prepoznavno slanostjo.

Fizikalno-kemijske in mikrobiološke lastnosti:

Razmerje voda/beljakovine: največ 1,7 (odstopanje + 0,2)

Vsebnost soli (NaCl): največ 5,0 % (odstopanje + 1,5 % (sredina) + 2,0 % (rob))

Slanina z ZGO „Tiroler Speck“ se proizvaja izključno na opredeljenem geografskem območju, kot končni proizvod pa se trži cela, v kosih ali rezinah vakuumsko pakirana ali pakirana v kontrolirani atmosferi.

## 3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Kosi mesa, ki se uporabljajo za slanino z ZGO „Tiroler Speck“, imajo poreklo v Evropski uniji. Mednje spadajo stegno s kožo z gornjim delom ali brez njega, ledja s kožo, potrebušina s kožo (z mehкими kostmi ali brez njih), debelo pleče s kožo in vrat brez kože, pri čemer so vsi kosi mesa brez kosti in razrezani v skladu z dobro proizvodno prakso.

## 3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Vse faze proizvodnje (od soljenja do končnega proizvoda) potekajo na opredeljenem geografskem območju.

## 3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Slanino z ZGO „Tiroler Speck“ mora na rezine razrezati strokovnjak, usposobljen za proizvodnjo te slanine in znan kot *Tiroler Speckmeister*, ali pa mora biti razrezana pod njegovih nadzorom. Med rezanjem je treba vsako končano serijo senzorično pregledati, da se preprečijo neželena odstopanja v barvi ali okusu. V primeru pomanjkljivosti (na primer gnitje, barvne pomanjkljivosti ali neželen nastanek trdega roba) je treba takoj prilagoditi nadzorne parametre (kot so temperatura, vlažnost ali trajanje posamezne faze postopka) za serije ali enote, ki so še v proizvodnji. Da bi omogočili takojšnje zagotavljanje kakovosti, morajo dejavnosti za proizvodnjo pakiranih enot slanine z ZGO „Tiroler Speck“ potekati izključno na proizvodnem gospodarstvu ali v skupini gospodarstev (tj. poslovnem gospodarstvu z več lokacijami, od katerih vsako izvaja posamezne faze proizvodnje slanine z ZGO „Tiroler Speck“, ali z več poštnimi naslovi v istem okrožju).

Da se preprečijo morebitni škodljivi učinki oksidacije ali izsušitve ali mikrobiološke oporečnosti zaradi razvoja plesni in s tem poslabšanje kakovosti, mora med rezanjem in pakiranjem miniti malo časa, zato je treba vakuumsko pakiranje cele slanine, slanine v kosih ali rezinah ali njeno pakiranje v kontrolirani atmosferi izvesti na opredeljenem geografskem območju. Če je treba slanino zaradi posebne ureditve po sušenju in pred rezanjem nekaj časa shranjevati, jo je treba pakirati v vakuumskem pakiranju ali v kontrolirani atmosferi (prvo pakiranje), da se prepreči nadaljnje slabšanje kakovosti zaradi izsušitve ali kvarjenja zaradi mikrobioloških procesov razvoja plesni. Slanina z ZGO „Tiroler Speck“ se nato razreže na kose za domačo rabo ali pa se ji odstrani koža in se slanina pripravi in nareže na rezine ali pripravi za „kuhinjsko rabo“, nato pa se vakuumsko pakira ali pakira v kontrolirani atmosferi (končna embalaža).

Slanina z ZGO „Tiroler Speck“ se lahko prodaja nerazrezana podjetjem v maloprodajnem živilskem sektorju, če je razrezana na rezine v prisotnosti kupca in delež nerazrezane slanine ni večji od 10 % ustrezne dnevne serije ter preostala količina, ko je bila pregledana v okviru postopka rezanja (v kose, na rezine, kocke itd.), ni imela znakov, da serija vsebuje pomanjkljivosti, ki bi kazale, da je slanina, ki se bo prodala nerazrezana, pokvarjena.

### 3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Na vsaki pakirani enoti, pripravljeni za prodajo, morajo biti na vidnem mestu jasno in neizbrisno navedeni številka gospodarstva, identifikator serije v obliki številke serije ali datuma in ime zaščitene geografske označbe „Tiroler Speck“. Ime zaščitene geografske označbe „Tiroler Speck“ se ne sme prevajati v druge jezike.

Besedna zveza „zaščitena geografska označba“ in/ali okrajšava „ZGO“ mora neposredno slediti imenu zaščitene geografske označbe „Tiroler Speck“ in se lahko navede tudi v sporazumevalnem jeziku območja, ki ni nemški, bodisi namesto bodisi poleg nemške različice.

V sporazumevalnem jeziku države, v kateri se proizvod trži, se lahko uporabijo tudi opisne besedne zveze za proizvod, vključno z uporabljenimi kosi mesa („slanina“, „ledvena slanina“, „slanina iz potrebušine“; ali „izdelano iz stegna“, „izdelano iz ledvenega svinjskega mesa“, „izdelano iz svinjske potrebušine“). Vendar morajo biti te besedne zveze jasno ločene od zaščitene geografske označbe „Tiroler Speck“. To se lahko stori z ločitvijo besednih zvez z več vrsticami, pri čemer pa je treba ohraniti zadosten presledek med vrsticami. Pri „tehničnem označevanju“ ločevanje obeh besednih zvez ni nujno mogoče zaradi prostorskih omejitev.

Opisnim besednim zvezam proizvoda se ne smejo dodati prevodi sklicev na regijo Tirolsko kot kraja porekla.

Navede se lahko tudi regija proizvajalca znotraj opredeljenega geografskega območja, vendar mora biti ločena od zaščitene geografske označbe „Tiroler Speck“ in besedne zveze „zaščitena geografska označba“ in/ali okrajšave „ZGO“.

Navedena so lahko tudi imena, firme in zasebne označbe, če te navedbe na embalaži niso zavajajoče.

## 4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Zvezna dežela Tirolska

## 5. Povezava z geografskim območjem

V gorati pokrajini Tirolske z značilnimi kmetijskimi zemljišči se je proizvodnja slanine razvila in skozi številne generacije izpopolnjevala kot način shranjevanja svežega mesa. Vsaka generacija kmetov je znanje o posebnih receptih o začimbah in tradicionalni metodi proizvodnje slanine „Tiroler Speck“ prenesla na svoje otroke. V tej tradiciji, ki se je prenašala iz roda v rod, se je izoblikoval splošno sprejeti standard za današnjo komercialno proizvodnjo slanine „Tiroler Speck“. Sušenje na čistem gorskem tirolskem zraku in rahlo prekajevanje z uporabo posebne mešanice začimb ter dima iz bukovine ali jesenovine – ki so vsi potrebni sestavni deli proizvodnega postopka – sestavljata poseben postopek, ki je značilen za regijo in daje slanini „Tiroler Speck“ njen značilni temno

rjavi videz. Razen pri slanini iz vratovine „*Schopfspeck*“ ima prerez na vrhu rob iz bele maščobe, meso pa je živo rdeče barve in postaja proti mesnemu delu vse temnejše. Nezamenljive značilnosti tega proizvoda so aromatičen pikanten vonj s prepoznavnimi notami zrelega mesa ter rahlo začimben okus s priokusom po prekajenem in slanem, vse pa podprto z vonjem po svinjini. V tem širšem okviru so običajne regionalne različice in drobne spremembe organoleptičnih lastnosti, ki so odvisne od kulturnih posebnosti zadevnih regij in dolin na opredeljenem geografskem območju. Zato nekateri vidiki značilne narave proizvoda, kot sta profil okusa ali priokus po dimljenem lesu, privzamejo posebne regionalne značilnosti, ne da bi to vplivalo na splošno identiteto slanine z ZGO „*Tiroler Speck*“ ali jo spreminjalo.

Tradicionalna metoda proizvodnje, ki se je razvila na geografskem območju, temelji na strokovnem znanju proizvajalcev, ki se je skozi stoletja prenašalo iz generacije v generacijo.

Znanje in obrtna tradicija strokovnjaka *Tiroler Speckmeister* zagotavljata ohranjanje visoke kakovosti proizvoda. Praktične izkušnje, ki so si jih navedeni strokovnjaki v stoletjih nabrali o učinkih, ki jih imajo surovine in podnebne razmere na kakovost proizvoda (vključno s poznavanjem škodljivih dejavnikov vplivanja, vzrokov nepravilnosti, stalno spreminjajočih se lastnosti surovin in okoljskih dejavnikov ter vzajemnih učinkov proizvodnih parametrov), so odločilne za doseganje visokih standardov kakovosti končnega proizvoda. Trajanje sušenja na zraku mora zato izračunati strokovnjak *Tiroler Speckmeister* na podlagi trenutnih podnebnih razmer v regiji in velikosti kosov mesa. Tako se zagotovita skrbno sušenje in proizvod neoporečne kakovosti z vsemi značilnimi lastnostmi (temno rjava zunanost, srednje čvrsta do čvrsta tekstura, okus po brinu s prepoznavnim slanim priokusom in vonj po prekajenem).

*Tiroler Speckmeister*, ki se redno dodatno strokovno usposablja, nadzoruje proizvodni postopek in tako preprečuje morebitne škodljive vplive na proizvod in poslabšanje kakovosti.

---

#### Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

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

---