



Vsebina

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Svet

2018/C 46/01	Obvestilo osebam, za katere veljajo omejevalni ukrepi iz Sklepa Sveta 2013/255/SZVP o omejevalnih ukrepih proti Siriji in Uredbe Sveta (EU) št. 36/2012 o omejevalnih ukrepih glede na razmere v Siriji	1
--------------	---	---

Evropska komisija

2018/C 46/02	Menjalni tečaji eura	2
--------------	----------------------------	---

INFORMACIJE V ZVEZI Z EVROPSKIM GOSPODARSKIM PROSTOROM

Nadzorni organ Efte

2018/C 46/03	Informativno obvestilo Nadzornega organa Efte v skladu s členom 16(4) Uredbe (ES) št. 1008/2008 Evropskega parlamenta in Sveta o skupnih pravilih za opravljanje zračnih prevozov v Skupnosti – Preklic obveznosti javne službe za redne zračne prevoze	3
--------------	---	---

2018/C 46/04	Informativno obvestilo Nadzornega organa Efte v skladu s členom 16(4) Uredbe (ES) št. 1008/2008 Evropskega parlamenta in Sveta o skupnih pravilih za opravljanje zračnih prevozov v Skupnosti – Uvedba obveznosti javne službe za redne zračne prevoze	3
2018/C 46/05	Informativno obvestilo Nadzornega organa Efte v skladu s členom 17(5) Uredbe (ES) št. 1008/2008 Evropskega parlamenta in Sveta o skupnih pravilih za opravljanje zračnih prevozov v Skupnosti – Javni razpis za opravljanje rednih zračnih prevozov v skladu z obveznostmi javne službe	4

V Objave

SODNI POSTOPKI

Sodišče Efte

2018/C 46/06	Zahtevak za svetovalno mnenje Sodišča Efte, ki ga je 12. oktobra 2017 vložila Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht v zadevi Edmund Falkenhahn AG proti Uradu Lihtenštajna za nadzor finančnega trga (Zadeva E-9/17)	5
--------------	--	---

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2018/C 46/07	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.8778 – Apollo Management/Phoenix Services) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	6
--------------	---	---

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2018/C 46/08	Objava zahtevka za spremembo v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	8
--------------	--	---

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

IV

*(Informacije)*INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

SVET

**Obvestilo osebam, za katere veljajo omejevalni ukrepi iz Sklepa Sveta 2013/255/SZVP
o omejevalnih ukrepih proti Siriji in Uredbe Sveta (EU) št. 36/2012 o omejevalnih ukrepih glede
na razmere v Siriji***(2018/C 46/01)*

Alija Ayyuba (št. 56), Fahda Jasima (št. 57), Mohammeda Rameza Tourjmana (št. 221) in Ahmada al-Hamuja (št. 227), navedene v Prilogi I k Sklepu Sveta 2013/255/SZVP ⁽¹⁾ o omejevalnih ukrepih proti Siriji in Prilogi II k Uredbi Sveta (EU) št. 36/2012 ⁽²⁾ o omejevalnih ukrepih glede na razmere v Siriji, obveščamo o naslednjem:

Svet namerava spremeniti utemeljitve za navedene osebe: Navedene osebe obveščamo, da lahko pred 12. februarjem 2018 Svetu pošljejo zahtevek za pridobitev predvidene utemeljitve na naslov:

Svet Evropske unije
Generalni sekretariat
GD C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-naslov: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ UL L 147, 1.6.2013, str. 14.

⁽²⁾ UL L 16, 19.1.2012, str. 1.

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

7. februarja 2018

(2018/C 46/02)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,2338	CAD	kanadski dolar	1,5445
JPY	japonski jen	134,84	HKD	hongkonški dolar	9,6463
DKK	danska krona	7,4430	NZD	novozelandski dolar	1,6897
GBP	funt šterling	0,88675	SGD	singapurski dolar	1,6291
SEK	švedska krona	9,8585	KRW	južnokorejski won	1 335,72
CHF	švicarski frank	1,1610	ZAR	južnoafriški rand	14,7640
ISK	islandska krona	125,00	CNY	kitajski juan	7,7416
NOK	norveška krona	9,6618	HRK	hrvaška kuna	7,4413
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	16 729,40
CZK	češka krona	25,230	MYR	malezijski ringit	4,8155
HUF	madžarski forint	309,81	PHP	filipinski peso	63,236
PLN	poljski zlot	4,1595	RUB	ruski rubelj	70,5211
RON	romunski leu	4,6555	THB	tajski bat	38,976
TRY	turška lira	4,6681	BRL	brazilski real	4,0070
AUD	avstralski dolar	1,5684	MXN	mehiški peso	23,0468
			INR	indijska rupija	79,2655

⁽¹⁾ Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

INFORMACIJE V ZVEZI Z EVROPSKIM GOSPODARSKIM PROSTOROM

NADZORNI ORGAN EFTE

**Informativno obvestilo Nadzornega organa Efte v skladu s členom 16(4) Uredbe (ES) št. 1008/2008
Evropskega parlamenta in Sveta o skupnih pravilih za opravljanje zračnih prevozov v Skupnosti****Preklic obveznosti javne službe za redne zračne prevoze**

(2018/C 46/03)

Država članica	Norveška
Zadevna proga	Værøy – Bodø v.v.
Prvotni datum začetka veljavnosti obveznosti javne službe	1. avgust 2014 (objavljeno 5. septembra 2013 v UL C 256 in Dopolnilu EGP št. 50/2013)
Datum preklica	1. avgust 2019
Naslov, na katerem je mogoče dobiti besedilo in vse pomembne informacije in/ali dokumentacijo v zvezi z obveznostjo javne službe	Ministrstvo za promet in komunikacije PO Box 8010 Dep N-0030 OSLO NORVEŠKA Tel. +47 22248353 E-naslov: postmottak@sd.dep.no

**Informativno obvestilo Nadzornega organa Efte v skladu s členom 16(4) Uredbe (ES) št. 1008/2008
Evropskega parlamenta in Sveta o skupnih pravilih za opravljanje zračnih prevozov v Skupnosti****Uvedba obveznosti javne službe za redne zračne prevoze**

(2018/C 46/04)

Država članica	Norveška
Zadevna proga	Værøy–Bodø in obratno
Datum začetka veljavnosti obveznosti javne službe	1. avgust 2019
Naslov, na katerem je mogoče dobiti besedilo in vse pomembne informacije in/ali dokumentacijo v zvezi s spremenjenimi obveznostmi javne službe	Ministrstvo za promet in komunikacije PO Box 8010 Dep N-0030 OSLO NORVEŠKA Tel. +47 22248353 E-naslov: postmottak@sd.dep.no https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/?documenttype=dokumenter/anbud

**Informativno obvestilo Nadzornega organa Efte v skladu s členom 17(5) Uredbe (ES) št. 1008/2008
Evropskega parlamenta in Sveta o skupnih pravilih za opravljanje zračnih prevozov v Skupnosti**

Javni razpis za opravljanje rednih zračnih prevozov v skladu z obveznostmi javne službe

(2018/C 46/05)

Država članica	Norveška
Zadevne proge	Værøy–Bodø in obratno
Obdobje veljavnosti pogodbe	1. avgust 2019–31. julij 2024
Rok za oddajo ponudb	25. april 2018, 12:00 po lokalnem času
Naslov, na katerem je mogoče dobiti besedilo javnega razpisa in vse pomembne informacije in/ali dokumentacijo v zvezi javnim razpisom in spremenjenimi obveznostmi javne službe	Ministry of Transport and Communications PO Box 8010 Dep N-0030 OSLO NORWAY Tel. +47 22248353 E-naslov: postmottak@sd.dep.no https://www.regjeringen.no/en/find-document/id2000006/ ?documenttype=dokumenter/anbud

V

(Objave)

SODNI POSTOPKI

SODIŠČE EFTE

**Zahtevek za svetovalno mnenje Sodišča Efte, ki ga je 12. oktobra 2017 vložila
Beschwerdekommission der Finanzmarktaufsicht v zadevi Edmund Falkenhahn AG proti Uradu
Lihtenštajna za nadzor finančnega trga**

(Zadeva E-9/17)

(2018/C 46/06)

Beschwerdekommission der Finanzmarktaufsicht (pritožbena komisija Urada za nadzor finančnega trga) je pri Sodišču Efte z dopisom z dne 12. oktobra 2017, ki ga je tajništvo sodišča prejelo 12. oktobra 2017, vložila zahtevek za svetovalno mnenje v zadevi Edmund Falkenhahn AG proti Uradu Lihtenštajna za nadzor finančnega trga glede naslednjih vprašanj:

- I/1. Ali je združljivo z Direktivo 2009/110/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. septembra 2009 o začetku opravljanja in opravljanju dejavnosti ter nadzoru skrbnega in varnega poslovanja institucij za izdajo elektronskega denarja (v nadaljnjem besedilu: direktiva o elektronskem denarju), če se vrednost elektronskega denarja v obdobju med izdajo (člen 11(1)) in unovčenjem (člen 11(2)) razlikuje od nominalne vrednosti prejetih denarnih sredstev, če je unovčenje (člen 11(2)) vsaj v višini nominalne vrednosti?
 - I/2. Če je odgovor na vprašanje I/1 pritrdilen: Ali je različna vrednost iz vprašanja I/1 lahko vezana na spremenljivo vrednost (kot je cena zlata)?
 - I/3. Če je odgovor na vprašanje I/2 pritrdilen: Ali je v primeru vezanosti na spremenljivo vrednost (kot je cena zlata) združljivo s členom 12 direktive o elektronskem denarju, da se unovčenje (člen 11(2)) opravi v znesku nad nominalno vrednostjo?
 - II/1. Ali je v prvem in drugem pododstavku člena 7(2) direktive o elektronskem denarju izčrpno opredeljeno, kaj se šteje za varna sredstva z nizkim tveganjem v smislu prvega stavka člena 7(1) direktive o elektronskem denarju v povezavi s členom 9(1)(a) Direktive 2007/64/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 13. novembra 2007 o plačilnih storitvah na notranjem trgu (v nadaljnjem besedilu: direktiva o plačilnih storitvah)?
 - II/2. Če je odgovor na vprašanje II/1 nikalen: Ali člen 9(1)(a) direktive o plačilnih storitvah preprečuje, da pristojni organ šele v okviru odločitve o izdaji dovoljenja v skladu s členom 10 direktive o elektronskem denarju opredeli, kaj so varna (likvidna) sredstva z nizkim tveganjem?
 - II/3. Če je odgovor na vprašanje II/2 nikalen: Ali je sklicevanje na člen 9(1) in (2) direktive o plačilnih storitvah iz prvega stavka člena 7(1) direktive o elektronskem denarju treba razlagati tako, da pomeni „varna sredstva z nizkim tveganjem“ v smislu prvega pododstavka člena 7(2) direktive o elektronskem denarju, ali tako, da pomeni „varna, likvidna sredstva z nizkim tveganjem“?
 - II/4. Odvisno od odgovora na vprašanje II/3: Ali je zlato varno (likvidno) sredstvo z nizkim tveganjem?
-

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije**(Zadeva M.8778 – Apollo Management/Phoenix Services)****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku****(Besedilo velja za EGP)**

(2018/C 46/07)

1. Komisija je 2. februarja 2018 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 in po predložitvi v skladu s členom 4(5) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednji podjetji:

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

Podjetje Apollo pridobi v smislu člena 3(1)(b) uredbe o združitvah izključni nadzor nad celotnim podjetjem Phoenix.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za Apollo: nadzoruje več investicijskih skladov, ki vlagajo na svetovni ravni v podjetja in dolžniške instrumente na različnih področjih, na primer na področju kemikalij, križarjenj, bolnišnic, varnosti, finančnih storitev in steklene embalaže,
- za Phoenix: proizvajalcem jekla zagotavlja storitve, kot so ravnanje z žlindro, njena predelava in prodaja ter reciklaža in rezanje odpadnih kovin na ustrezno velikost v skladu s specifikacijami stranke.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽²⁾ je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

M.8778 – Apollo Management/Phoenix Services

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

Pripombe se lahko Komisiji pošljejo po elektronski pošti, po telefaksu ali po pošti. Pri tem uporabite spodnje kontaktne podatke:

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

Faks +32 22964301

Poštni naslov:

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

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka za spremembo v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2018/C 46/08)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA/ZAŠČITENE GEOGRAFSKE OZNAČBE, KI NI MANJŠA

Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

„TIROLER SPECK“

EU št.: PGI-AT-02162 – 8.8.2016

ZOP () ZGO (X)

1. Skupina vložnikov in pravni interes

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

Tel. +43 544269001190
Faks +43 5442636211190
E-naslov: kontakt@tirolerspeck.info

Prvotni zahtevek za registracijo so vložili člani skupine vložnikov. Sedanji vložnik zastopa interese proizvajalcev slanine z ZGO „Tiroler Speck“ in ima zato pravni interes za predložitev sprememb specifikacije.

2. Država članica ali tretja država

Avstrija

3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu
- Metoda proizvodnje
- Povezava z geografskim območjem
- Označevanje
- Drugo (sprememba podatkov pristojne službe, imena prvotne skupine vložnikov, nadzornega organa, nacionalnih zahtev, redakcijske spremembe)

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

4. Vrsta sprememb

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.
- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

5. Spremembe

Predložene spremembe specifikacije proizvoda so potrebne zaradi izkušenj, pridobljenih pri obravnavanju praktičnih vidikov zaščenega izraza, odkar je zaščiten. Te spremembe vključujejo podroben opis vseh pomembnih proizvodnih in tržnih zahtev, vključno s fazami proizvodnje, ki morajo biti nujno izvedene na zadevnem geografskem območju proizvodnje in katerih namen je zagotavljati kakovost slanine z ZGO „Tiroler Speck“.

Prejšnja specifikacija proizvoda, ki je vsebovala več ločenih dokumentov in prilog, je zdaj združena v enotnem dokumentu, ki je bil pregledan in posodobljen, da bi zagotovil jasnejši opis zahtev, zlasti v zvezi z metodo proizvodnje in dokazilom o poreklu, ter s tem prispeval k ohranjanju kakovosti slanine z ZGO „Tiroler Speck“.

1. Opis proizvoda

Točka 5b specifikacije proizvoda se glasi:

„Surovina za slanino z ZGO ‚Tiroler Speck‘ se pridobiva iz naslednjih obrezanih kosov svinjskega mesa brez kosti:

- stegna,
- ledij,
- pleč,
- potrebušine in
- vratu.

‚Tiroler Speck‘ je rahlo soljena slanina, ki se nato v skladu z lokalnimi običaji in tradicijo obdela in shranjuje v posebni mešanici zelišč v ločenih prostorih pri temperaturi med 18 °C in 20 °C.

Površina je sivorjave barve, prerez pa rdečkaste barve z belo plastjo maščobe. Ima blag aromatičen vonj s prepoznavnimi notami po prekajenem. Zaradi posebne mešanice začimb in posebnega prekajevanja ima pikanten in rahlo slan okus.

Fizikalno-kemijske in mikrobiološke lastnosti:

- razmerje voda/beljakovine $\leq 1,5$ (odstopanje 0,2),
- najvišja vsebnost soli 5 %,
- vsebnost natrijevega nitrita, izražena kot natrijev nitrit (NaNO_2), 5 mg/100 g (50 mg/kg),
- vsebnost kalijevega nitrata, izražena kot natrijev nitrit (NaNO_2), 25 mg/100 g (250 mg/kg),
- skupno število mezofilnih kultur (vključno z mlečnokislinskimi bakterijami) CFU/g $< 1 \times 10^7$.

in se spremeni:

„4.2 Opis

4.2.1 Splošno

Slanina z ZGO ‚Tiroler Speck‘ je tradicionalen obrtniški suhomesnati proizvod brez kosti iz svinjskega mesa, pripravljen iz stegna, ledij, potrebušine, pleč ali vratu. Slanina je suho soljena, začinjena, razsoljena, hladno prekajena in sušena na zraku.

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.

4.2.2 Organoleptične lastnosti

Slanina z ZGO ‚Tiroler Speck‘ ima značilen organoleptični videz s posebnim okusom in vonjem po prekajenem. Zaradi značilnega hladnega prekajevanja in uporabljenih začimb ima površina proizvoda značilen temno rjav 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. ‚Tiroler Speck‘ ima močan aromatičen in pikanten vonj z izrazitimi notami zorjenega mesa, temelji pa na vonju po svinjini. Na otip je slanina čvrsta, ko jo stisnemo med prsti pa srednje čvrsta do čvrsta. Ob ugrizu je kompaktna, ne mehka. Ima rahlo pikanten okus in vonj ter izrazit okus po mesu, podprt z jasnimi in prepoznavnimi priokusom po prekajenem, ki ga zaokroža značilna slanost. 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.

4.2.3 Fizikalno-kemijske lastnosti proizvoda

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

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

Utemeljitev

Značilne organoleptične lastnosti proizvoda so natančneje in podrobneje opisane. Razmerje voda/beljakovine je zdaj pravilno opredeljeno kot „največ 1,7“ namesto „največ 1,5“, kot je bilo navedeno prej. To je bila tipkarska napaka v prvotni specifikaciji. Zaradi veljavnih pravnih zahtev se mikrobiološke lastnosti v celoti črtajo, ker so odveč. Besedilo, katerega del izvira iz specifikacije, del pa je bil dodan, je zdaj natančnejše, da je opis proizvoda jasnejši in celovitejši, nadzorni organ pa ima zato natančnejše in zanesljivejše parametre proizvoda za zagotavljanje kakovosti proizvoda.

Slanina z ZGO ‚Tiroler Speck‘ se je na kose in rezine vedno rezala izključno na opredeljenem geografskem območju. Zato je v opisu proizvoda pojasnjeno, kdaj je slanina z ZGO ‚Tiroler Speck‘ v končni obliki, in sicer ko je cela, v kosih ali rezinah vakuumsko pakirana ali pakirana v kontrolirani atmosferi.

2. Dokaz o poreklu

Ker specifikacija prej ni vsebovala sklica na dokazilo o poreklu, se je zdelo primerno v točko 4.4 specifikacije proizvoda vključiti informacije o sledljivosti proizvoda. Zdaj vsebuje določbe za zagotavljanje sledljivosti. Na etiketi vsake enote slanine z ZGO ‚Tiroler Speck‘ morata biti navedena številka kmetijskega gospodarstva in identifikator serije v obliki številke serije ali datuma, tako da je mogoče vsako serijo neizpodbitno povezati s krajem proizvodnje. Vsak proizvajalec, ki želi tržiti slanino pod imenom ‚Tiroler Speck‘, mora biti na seznamu proizvajalcev, ki ga vodi skupina vložnikov. Ta seznam je na voljo na spletišču www.tirolerspeck.info. Na seznamu so vsa kmetijska gospodarstva, ki proizvajajo in pakirajo slanino z ZGO ‚Tiroler Speck‘ v skladu z določbami te specifikacije, pri čemer so navedeni naslednji podatki: številka kmetijskega gospodarstva, ime podjetja in naslov. Če ima kmetijsko gospodarstvo enote na več lokacijah, od katerih vsaka opravlja posamezno fazo proizvodnje slanine z ZGO ‚Tiroler Speck‘, ali več poštnih naslovov v istem okrožju, jih je mogoče na seznam proizvajalcev vključiti kot skupino kmetijskih gospodarstev.

Prejšnje ugotovitve v zvezi s točko 5d, ki so bile v to točko vključene ob priznanju zadevne označbe porekla, so zdaj prenesene v točko 4.6 z naslovom „Povezava z geografskim območjem“.

3. Metoda proizvodnje

Točka 5e specifikacije proizvoda se glasi:

„Pri predelavi delov iz točke 5b morajo biti izpolnjena naslednja merila:

— Vsi kosi za slanino ‚Tiroler Speck‘ so tradicionalno razrezani kosi (glej Prilogo 3),

— biti morajo suho nasoljeni (natrti s soljo in mešanico začimb) in razsoljeni,

- prekajevanje in povezano sušenje potekata pri temperaturi dima in sobni temperaturi največ 20 °C,
- sušenje na zraku in zorenje potekata pri sobni temperaturi med 10 °C in 15 °C ter relativni vlažnosti, ki znaša od 60 % do 80 %; zagotoviti je treba zadostno izmenjavo zraka,
- sušenje in zorenje potekata hkrati, da se prepreči nastanek suhega roba,
- zagotoviti je treba, da na proizvodu ni zajedavcev in plesni,
- označeni kosi ne smejo biti razsoljeni z vbrizgavanjem, za obdelavo se ne sme uporabljati mešalnik,
- za oceno kakovosti se uporablja shema testiranja iz Priloge 4.“

Spremeni se, kot sledi:

„4.5.1 Znanje – poznavanje proizvodnje

Celoten proizvodni postopek v zvezi s slanino z ZGO ‚Tiroler Speck‘ poteka v proizvodnih obratih, ki so na seznamu proizvajalcev, nadzoruje pa ga glavni proizvajalec na Tirolskem, znan kot ‚Tiroler Speckmeister‘.

Da bi se ohranila kakovost slanine z ZGO ‚Tiroler Speck‘, mora strokovnjak, ki dela kot ‚Tiroler Speckmeister‘, opraviti ustrezno usposabljanje, ki ga skupina vložnikov organizira za vse zainteresirane strokovnjake, da bi se ohranjale ravni kakovosti. To usposabljanje je prosto dostopno vsem, ki izpolnjujejo tehnične zahteve za sprejem. Tehnične zahteve za strokovnjaka ‚Tiroler Speckmeister‘ so izpolnjene, ko so izpolnjena tehnična merila za upravičenost za ustrezno obrtno dovoljenje (na primer opravljeno usposabljanje za mesarskega mojstra ali živilsko-prehranskega tehnika) ali ko se lahko predloži dokazilo o ustreznih izkušnjah s proizvodnjo hladno prekajenih suhomesnatih razsoljenih proizvodov. Glavni proizvajalci morajo to usposabljanje redno ponavljati, da se omogoči izmenjava izkušenj.

4.5.2 Meso kot surovina

Kosi mesa, ki se uporabljajo za slanino z ZGO ‚Tiroler Speck‘, imajo poreklo v Evropski uniji, vključujejo pa naslednje kose brez kosti, ki so razrezani v skladu z dobro proizvodno prakso:

- stegno s kožo z gornjim delom ali brez njega,
- ledja s kožo,
- potrebušina s kožo (z mehкими kostmi ali brez njih),
- pleče s kožo,
- vrat s kožo.

4.5.3 Proizvodnja

Kosi mesa so suho nasoljeni ali razsoljeni. To zajema vtiranje soli (kamene ali morske), snovi za nasoljevanje (nitritov in/ali nitratov) in mešanice začimb, ki mora vsebovati vsaj brinje, črni poper in česen, v zgornjo površino mesa, tako da nastane lastna slanica. Naprave za vbrizgavanje, mešanje in vtiranje slanice se ne smejo uporabljati.

Razsoljevanje, ki sledi v naslednji fazi in s katerim se končuje ta postopek, poteka pri temperaturi med 2 °C in 7 °C. To uležavanje navadno traja od 7 do 35 dni. Trajanje se določi glede na velikost kosov mesa in se strokovno izračuna, tako da je končna vsebnost soli v končnem proizvodu v skladu s fizikalno-kemijskimi lastnostmi proizvoda iz točke 4.2.3.

Razsoljevanju sledi hladno sušenje pri temperaturi med 2 °C in 7 °C, ki traja do 14 dni, odvisno od regije na opredeljenem geografskem območju.

Obdobju segrevanju, ki traja do 24 ur in poteka pri največ 28 °C, sledi hladno prekajevanje. Za to se uporablja les, od katerega je vsaj polovica bukovine ali jesenovine.

Hladno prekajevanje je poseben postopek, značilen za regijo, ki poteka pri temperaturi največ 22 °C. V prekajevalnici se razsoljeni in hladno sušeni kosi mesa od 4 do 14 dni izmenično prekajujejo in sušijo brez dima. Trajanje in intenzivnost prekajevanja določi ‚Tiroler Speckmeister‘.

Nazadnje meso zori pri sušenju na zraku. Če ni na voljo primernih klimatiziranih prostorov, lahko proizvodnja slanine poteka le v letnih časih, ko prevladujejo temperature pod 17 °C, vlažnost pa je 60–90-odstotna. Trajanje sušenja na zraku izračuna ‚Tiroler Speckmeister‘ na podlagi trenutnih podnebnih razmer v regiji in velikosti kosov mesa.

4.5.4 Rezanje in pakiranje

Po potrebi se površina popolnoma suhe slanine z ZGO ‚Tiroler Speck‘ očisti in zgladi. Nato se slanina razreže na kose za domačo rabo ali pa se ji odstrani koža ter se pripravi in nareže na rezine, pripravljene za ‚kuhinjsko rabo‘, in vakuumsko pakira ali pakira v kontrolirani atmosferi.

Med rezanjem in pakiranjem mora miniti malo časa, da se preprečijo negativni učinki oksidacije in izsušitve. Slanino mora razrezati ‚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, je treba dejavnosti za proizvodnjo pakiranih enot slanine z ZGO ‚Tiroler Speck‘ izvajati izključno v proizvodnem gospodarstvu ali skupini gospodarstev.

Primer izvzeta iz zahteve, da rezanje poteka pod nadzorom strokovnjaka ‚Tiroler Speckmeister‘, je, da se lahko slanina, označena z ‚ZGO Tiroler Speck‘, nerazrezana prodaja podjetjem v maloprodajnem živilskem sektorju, če je razrezana v prisotnosti potrošnika ter ta delež ni večji od 10 % ustrezne dnevne serije in preostala količina, ki je preverjena v okviru faze rezanja (na kose, rezine, kocke itd.), ne kaže znakov, da serija vsebuje pomanjkljivosti, ki bi kazale na to, da je slanina, ki se bo prodala nerazrezana, pokvarjena.

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 nadaljnje izsušitve ali mikrobiološke oporečnosti zaradi 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).

Primer izvzeta iz zahteve, da končno pakiranje poteka na proizvodnem gospodarstvu ali v skupini gospodarstev, je, da lahko serije, ki se proizvajajo skupaj z edinim namenom izboljšanja kakovosti slanine z ZGO ‚Tiroler Speck‘ kot del ustvarjanja in souporabe znanja, skupaj proizvajajo več odobrenih proizvodnih gospodarstev s seznama proizvajalcev. V tem primeru posamezne faze proizvodnje ali dele proizvodnega postopka, vključno z rezanjem in pakiranjem, izbirajo embalažnega materiala in povezanim izračunom roka uporabnosti proizvoda, opravijo različna gospodarstva in ni treba, da se izvedejo na enem proizvodnem gospodarstvu ali v skupini gospodarstev.“

Utemeljitev

Namen sprememb proizvodnega postopka je zagotoviti značilno kakovost slanine ‚Tiroler Speck‘, ki temelji zlasti na znanju proizvajalcev o tradicionalnih metodah proizvodnje. Besedilo iz prvotne specifikacije je zdaj natančnejše in zagotavlja podroben opis te tradicionalne metode proizvodnje. Zlasti je bila zagotovljena natančnejša opredelitev metode predelave z navedbo, da rezanje in pakiranje slanine takoj po končani proizvodnji pomembno vplivata na lastnosti proizvoda. Namen vključitve določbe, da je treba slanino razrezati na kose ali rezine ter pakirati na opredeljenem geografskem območju takoj po zadnji proizvodni fazi (sušenje na zraku), je zagotoviti ohranjanje kakovosti slanine z ZGO ‚Tiroler Speck‘.

Posamezne spremembe se nanašajo na naslednje postavke:

— *Znanje – poznavanje proizvodnje*

Ker obstoječa specifikacija ni vsebovala ključnih ugotovitev o tradicionalnem znanju proizvajalcev, je v tem smislu specifikacija zdaj konkretnjša, zagotovljeni pa so tudi opisi kvalifikacij specialistov. Naziv „Tiroler Speckmeister“, ki se je na geografskem območju dobro uveljavil, je vključen v specifikacijo kot izraz za usposobljeno osebo z znanjem, potrebnim za proizvodnjo proizvoda. Naveden je tudi opis tekočih dejavnosti, katerih namen je prenašati tradicijo za zagotavljanje kakovosti in ohranjanje tradicionalnega znanja o proizvodu, s čimer se učinkovito preprečujeta izguba in slabšanje znanja.

— *Meso kot surovina*

Kosi mesa, ki jih je treba uporabiti, so bili iz prvotne točke 5b z naslovom „Opis“ in točke D z naslovom „Rezanje“ v Prilogi 3 (Pogoji za proizvodnjo svinjskega mesa in zahteve za sveže meso – kosi mesa) preneseni in oddelek o metodi proizvodnje in imajo svojo točko z naslovom „Meso kot surovina“.

„Shema testiranja za senzorično analizo končnega proizvoda“ iz Priloge 4 k specifikaciji se je črtala, ker zdaj točka 4.7 vsebuje podrobnejšo in celovitejšo predstavitev metode proizvodnje ter opis ocene kakovosti.

— *Proizvodnja*

Opisane so podrobne faze proizvodnje slanine „Tiroler Speck“ od soljenja ali razsoljevanja kosov mesa do faze zorenja med sušenjem na zraku, navedeni pa so tudi tehnični parametri, ki jih je treba upoštevati za zagotavljanje kakovosti.

Da bi pojasnili pomen stalnega nadzora nad proizvodnim postopkom za kakovost proizvoda, je v specifikaciji izrecno navedeno, da mora proizvodni postopek v celoti potekati na proizvodnem gospodarstvu ali v skupini gospodarstev (glej opredelitev „skupina gospodarstev“ v točki 2 zahtevka za spremembo ali točki 4.4 specifikacije proizvoda), tako da se lahko pri očitni nezadostni kakovosti nadzorni parametri (kot so temperatura, vlažnost ali trajanje posamezne faze v postopku) za serije, ki so še v proizvodnji, hitro in pravočasno prilagodijo.

Da pa bi spodbujali in razvijali znanje o slanini z ZGO „Tiroler Speck“, je bila vključena tudi „skupna proizvodnja“, v kateri posamezne faze ali dele proizvodnega postopka, vključno z rezanjem in pakiranjem, izbiro embalažnega materiala in povezanim izračunom roka uporabnosti proizvoda, izvaja več gospodarstev, registriranih za proizvodnjo slanine z ZGO „Tiroler Speck“, iz točke 4.4 specifikacije proizvoda, in ni treba, da se vse izvedejo na enem proizvodnem gospodarstvu ali v skupini gospodarstev. Učinke na kakovost proizvoda, povezane s to metodo proizvodnje, je zato mogoče primerjati in izvesti strokovno oceno. Tako pridobljena spoznanja so del stalnega usposabljanja za strokovnjaka „Tiroler Speckmeister“ za ohranjanje in razvoj znanja o proizvodnji slanine z ZGO „Tiroler Speck“ za namene zagotavljanja kakovosti.

— *Rezanje in pakiranje*

Omejitev rezanja in pakiranja slanine „Tiroler Speck“ na opredeljeno geografsko območje je objektivno utemeljena, zlasti ker jo utemeljujejo merila kakovosti in ker je to v skladu z dobrovernimi in ustaljenimi običaji lokalnih proizvajalcev. Kar zadeva kraj izvajanja, mora biti rezanje na kose in rezine omejeno, saj to vpliva na lastnosti proizvoda.

Pri obrezovanju in razkosavanju mesa ter pri rezanju slanine z ZGO „Tiroler Speck“, da se pripravi za uživanje, se razkrijejo notranje lastnosti slanine. V zvezi s temi proizvodnimi fazami se izvede strokovna ocena pod nadzorom strokovnjaka „Tiroler Speckmeister“, da se oceni skladnost z zahtevami iz točke 4.2 specifikacije proizvoda in zagotovi brezhibna kakovost proizvoda. To torej zagotavlja, da proizvod izpolnjuje pričakovanja glede kakovosti in da se ne izneveri svojemu slovesu. Če se pri rezanju pokažejo očitne pomanjkljivosti (na primer gnitje, neustrezna barva ali neželen nastanek trdega roba), je treba pod nadzorom strokovnjaka „Tiroler Speckmeister“ takoj prilagoditi nadzorne parametre (kot so temperatura, vlažnost ali trajanje vsake faze postopka) za različne serije ali enote, ki so še v proizvodnji, da se ohrani kakovost proizvoda in prepreči razvoj pomanjkljivosti v nadaljnjih serijah. Da bi omogočili pridobitev takojšnjih povratnih informacij o kakovosti, dejavnosti za proizvodnjo pakiranih enot slanine z ZGO „Tiroler Speck“ potekajo izključno na proizvodnih gospodarstvih ali v skupinah gospodarstev, razen za serije, ki se proizvajajo skupaj za izboljšanje kakovosti in ki jih lahko proizvaja več gospodarstev skupaj (skupna proizvodnja).

Po končani proizvodnji nerazrezane slanine „Tiroler Speck“ se proizvod lahko dodatno izsuši ali pa je mikrobiološko oporečen zaradi razvoja plesni. Zato ga je treba pakirati pred distribucijo na kraju proizvodnje. Če je za slanino zaradi posebne ureditve po sušenju in pred rezanjem potrebno določeno obdobje shranjevanja, jo je treba vakuumsko pakirati ali pakirati v kontrolirani atmosferi (prvo pakiranje), da se prepreči nadaljnje poslabšanje kakovosti. Nato se lahko proizvod takoj razreže na kose ali pa se mu odstrani koža, slanina pa se obreže ter razreže na rezine oziroma pakira, da je pripravljena za „kuhinjsko rabo“, nazadnje pa se za končno embalažo vakuumsko pakira ali pakira v kontrolirani atmosferi.

Poleg zgoraj navedenega rezanja na kose ali rezine je tudi pakiranje vedno potekalo izključno na opredeljenem geografskem območju, da so se zagotovile strokovna ocena notranje teksture ter pozitivne povratne informacije o kakovosti pod nadzorom strokovnjaka „Tiroler Speckmeister“, da bi se tako ohranila visoka stopnja kakovosti.

Primer izvzetja iz zahteve, da rezanje poteka pod nadzorom strokovnjaka „Tiroler Speckmeister“, je, da se lahko slanina, označena z „ZGO Tiroler Speck“, nerazrezana prodaja podjetjem v maloprodajnem živilskem sektorju, če je razrezana v prisotnosti potrošnika ter ta delež ni večji od 10 % ustrezne dnevne serije in preostala količina, ki je preverjena v okviru faze rezanja (na kose, rezine, kocke itd.), ne kaže znakov, da serija vsebuje pomanjkljivosti, ki bi kazale na to, da je slanina, ki se bo prodala nerazrezana, pokvarjena.

To izvzetje je bilo uvedeno zato, da bi bilo mogoče pakirano nerazrezano slanino „Tiroler Speck“ dobavljati tistim sektorjem potrošnikov (maloprodajni živilski sektor in sektor javne prehrane), ki na kraju samem nimajo specialista za rezanje slanine „Tiroler Speck“, kot je „Tiroler Speckmeister“. Da bi lahko za zagotavljanje kakovosti slanine z ZGO „Tiroler Speck“, ki se dobavi nerazrezana, uporabili dokazilo o poreklu, opisano v točki 4.4, je bila uvedena zgornja meja 10 % serije zadevnega dne. Pakirana slanina z ZGO „Tiroler Speck“ se lahko zgoraj navedenima sektorjema potrošnikov dobavi do navedene meje, ker se le zelo majhne količine te slanine dobavljajo nerazrezane, saj se nadzor kakovosti vedno izvede na proizvodni seriji, zaradi česar se lahko ugotovitve v zvezi z nadzorom nanašajo na celo enoto ali celotno serijo.

To zagotavlja, da proizvajalec izvede preverjanja na kraju samem, kar zagotavlja kakovost in pristnost proizvoda. Če bi bila slanina z ZGO „Tiroler Speck“ narezana in pakirana zunaj območja proizvodnje, bi bila dostavljena poljubnemu številu predelovalnih obratov in v tem postopku večkrat prodana. Nezmožnost spremljanja teh komercialnih kanalov bi lahko onemogočila učinkovite preglede in sledljivost, saj brez identifikacijske številke, vnesene v register proizvajalcev (številka gospodarstva in identifikator serije v obliki številke serije ali datuma, s katerima je mogoče preveriti sledljivost pakiranih proizvodov za vse tržne sektorje in potrošnike, vsako serijo pa je mogoče nedvomno povezati s krajem proizvodnje), pakirane slanine „Tiroler Speck“ ne bi bilo mogoče šteti za pristno. Vračanje te faze na proizvodno območje, kot je določeno, skupaj z ustreznimi pregledi na kraju samem se šteje za potreben in sorazmeren ukrep za zagotavljanje kakovosti končnega proizvoda z ZGO „Tiroler Speck“.

Od prvotne registracije označbe porekla se slanina z ZGO „Tiroler Speck“ distribuira predvsem tako, da jo že proizvajalec razkosa ali nareže na rezine. Ker to v prvotni specifikaciji ni bilo izrecno navedeno, so zdaj zaradi večje jasnosti pravila o rezanju in pakiranju posebej vključena.

4. Povezava z geografskim območjem

Točka 5f specifikacije proizvoda vsebuje naslednje besedilo:

„Proizvodnja slanine ‚Tiroler Speck‘ se je v kmetijski gorati pokrajini Tirolske, kjer svežega mesa ni bilo mogoče hraniti na hladnem, skozi številne generacije uveljavila kot tradicionalna metoda proizvodnje. Sušenje mesa na čistem gorskem zraku in rahlo prekajevanje s posebno mešanico začimb na dimu iz bukovine ali jesenovine sta fazi, ki sta v postopku nujni, saj predstavljata posebne značilnosti slanine ‚Tiroler Speck‘.

Vsaka generacija kmetov je recepte z začimbami in metode proizvodnje slanine ‚Tiroler Speck‘ prenesla na svoje otroke. Ta tradicija, ki se je prenašala iz roda v rod, je oblikovala obstoječo predstavo javnosti glede današnje komercialne proizvodnje slanine ‚Tiroler Speck‘. Skozi generacije so ta proizvod cenili zaradi njegove visoke hranilne vrednosti, dolgega roka trajanja in najrazličnejših možnosti uporabe.“

Spremeni se, kot sledi:

„4.6. Povezava z geografskim območjem

Slanina ‚Tiroler Speck‘ je bila stoletja sestavni del lokalne podeželske kuhinje.

O dolgi tradiciji te slanine na Tirolskem pričajo dokumentarni viri. Nikolaus Graff in Hermann Holzmann v delu z naslovom ‚Geschichte der Tiroler Metzgerhandwerks‘ (Zgodovina mesarstva na Tirolskem) (Universitätsverlag Wagner, 1982) med drugim navajata ceno z dne 23. julija 1573 za funt slanine in svinjske klobase. Pomen slanine v prehrani Tirolcev je omenjen tudi v drugih odlomkih tega dela. Tako je na primer navedeno, da se svinjsko meso prodaja na trgu v večjih kosih in predeluje v slanino tudi za zasebno rabo. Večina svinjine je bila razsoljena in nato prekajena ter se je vse leto stregla kot slanina in prekajena svinjina.

‚Tiroler Speck‘ je proizvod, katerega visoka kakovost in sloves se pripisujeta kombinaciji podnebnih dejavnikov in znanju strokovnjaka ‚Tiroler Speckmeister‘. Gorsko podnebje notranjih Alp s subkontinentalnim značilnostmi in regionalnimi podnebnimi razlikami, pri katerem prevladujejo vlažna poletja in suhe jeseni, je pripomoglo k razvoju posebnih tehnik kopičenja zalog, zato se je za slanino z ZGO ‚Tiroler Speck‘ razvila posebna metoda proizvodnje, odvisna od letnega časa in vremena. Proizvodnja slanine ‚Tiroler Speck‘ se je v kmetijski gorati pokrajini Tirolske, kjer svežega mesa ni bilo mogoče hraniti na hladnem, skozi številne generacije uveljavila kot tradicionalna metoda proizvodnje. Znanje o postopku sušenja na čistem tirolskem gorskem zraku se je prenašalo iz generacije v generacijo. To znanje ter blago prekajevanje z uporabo posebne mešanice začimb na dimu iz bukovine ali jesenovine dajeta slanini ‚Tiroler Speck‘ njene posebne značilnosti.

Visoka raven strokovnega znanja, ki se je v zvezi s proizvodnimi tehnikami in nadzorom nad postopkom zorenja razvila na opredeljenem geografskem območju in prenašala iz generacije v generacijo, je bistvena za organoleptične lastnosti, ki so osnova kakovosti proizvoda. Vsaka generacija kmetov je recepte o začimbah in metode proizvodnje slanine ‚Tiroler Speck‘ prenesla na svoje otroke. Ta tradicija, ki se je prenašala iz roda v rod, je oblikovala obstoječo predstavo javnosti glede današnje komercialne proizvodnje slanine ‚Tiroler Speck‘. Skozi generacije so ta proizvod cenili zaradi njegove visoke hranilne vrednosti, dolgega roka trajanja in najrazličnejših možnosti uporabe.

Znanje in obrtna tradicija strokovnjaka ‚Tiroler Speckmeister‘ zagotavljata ohranjanje kakovosti proizvoda. Stoletja njegovih praktičnih izkušenj z učinki, 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 odločilni za doseganje visokih standardov kakovosti končnega proizvoda. ‚Tiroler Speckmeister‘, ki se stalno dodatno strokovno usposablja, nadzoruje proizvodni postopek in tako preprečuje morebitne škodljive vplive na proizvod in poslabšanje kakovosti. Da bi spodbujali in nadalje razvijali znanje o slanini ‚Tiroler Speck‘, pri njeni proizvodnji sodeluje več gospodarstev, kot je opisano v točki 4.5. Vpliv tega na kakovost proizvoda je sestavni del stalnega usposabljanja strokovnjaka ‚Tiroler Speckmeister‘ za ohranjanje, razvijanje in nadgrajevanje njegovega znanja.“

Utemeljitev

Specifikacija se je prilagodila zahtevam iz Uredbe (EU) št. 1151/2012 tako, da so se zgodovinska opažanja, kot so listinski dokazi in stare tradicije, povezane s slanino „Tiroler Speck“, ki so bila prvotno opisana v oddelku o dokazilu o poreklu, prenesla v točko 4.6 z naslovom „Povezava z geografskim območjem“.

Učinki podnebnih in človeških dejavnikov na geografskem območju so bili celoviteje opisani. S tem je zagotovljen podroben opis posebnega strokovnega znanja regionalnih proizvajalcev, ki je bilo do zdaj v specifikaciji le bežno omenjeno. To strokovno znanje vključuje tradicionalno poznavanje posebnih tehnik shranjevanja, v katerih se je razvila metoda proizvodnje slanine z ZGO „Tiroler Speck“, ki je odvisna od letnega časa in vremena, ter napredna znanja in spretnosti v zvezi s proizvodnimi tehnikami in nadzorom nad postopkom zorenja, kar so ključna znanja in spretnosti za organoleptične lastnosti te slanine.

Poleg tega so bile poudarjene navedene organoleptične lastnosti, zaradi katerih je proizvod poseben, ter navedeni podatki o njegovi kakovosti in videzu.

5. Označevanje

Prvotna različica točke 5h se glasi:

„Zaščiten geografska označba ‚Tiroler Speck‘ se ne sme prevajati v druge jezike. Ime na etiketi mora biti napisano z razločnimi in neizbrisljivimi črkami ter se mora jasno razlikovati od vseh drugih napisov na etiketi.

Imenu morata neposredno slediti besedna zveza ‚Zaščiten geografska označba‘ in/ali kratica ‚ZGO‘, ki morata biti navedeni v jeziku sporazumevanja proizvoda. Zapisana so lahko tudi imena, firme in zasebne označbe, če ne zavajajo kupca.

Slanina ‚Tiroler Speck‘ se lahko prodaja cela, v kosih ali narezana na rezine brez embalaže, vakuumsko pakirana ali pakirana v kontrolirani atmosferi.“

To besedilo se nadomesti 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 besedna zveza ‚ZGO Tiroler Speck‘ v tej obliki. Poleg tega so lahko navedeni tudi kosi uporabljenega mesa in/ali regija proizvajalca na opredeljenem geografskem območju.

Primeri označevanja:

- o ‚slanina z ZGO Tiroler Speck‘
- o ‚ZGO Tiroler Speck iz stegna‘
- o ‚ledvena slanina z ZGO Tiroler Speck iz Zillertala‘
- o ‚ZGO Tiroler Speck iz svinjske potrebušine iz regije Ötztal‘

Lahko se uporabi označba v jeziku sporazumevanja območja, na katerem se proizvod trži, če je naveden tudi nemški izraz ‚ZGO Tiroler Speck‘.

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

Utemeljitev

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. S tem se zagotovijo natančnejši opis proizvoda in bolj ciljno usmerjene informacije za potrošnike.

6. Drugo

6.1 Pristojna služba v državi članici

Ime: Avstrijski patentni urad
Naslov: Dresdner Straße 87
1200 Dunaj
ÖSTERREICH

Tel. +43 1534240
Faks +43 153424535
E-naslov: Herkunftsangaben@patentamt.at

6.2 Organizacija

Ime: Konsortium Tiroler Speck g.g.A.
Naslov: Bundesstraße 33
6551 Pians
ÖSTERREICH

Tel. +43 544269001190
Faks +43 5442636211190
E-naslov: kontakt@tirolerspeck.info

Sestava: Proizvajalec

Utemeljitev

Odkar je označba zaščitena, se je spremenilo ime skupine vložnikov ter je bilo posodobljeno skupaj s spremenjenimi podatki o pristojnem organu.

6.3 Nadzorni organ

Oddelek, ki je vseboval kontaktne podatke nadzornega organa, se je spremenil zaradi zamenjave z zasebnim nadzornim organom. Nadzor zdaj izvaja naslednji nadzorni organ:

Kontrollservice BIKO Tirol
Wilhelm-Greil-Straße 9
6020 Innsbruck

Tel. +43 592923100
Faks +43 592923199
E-naslov: office@biko.at

Naloge v okviru inšpekcijskega pregleda so podrobneje opredeljene in regulirane, tako da inšpekcijski pregledi vključujejo jemanje vzorcev na trgu in/ali gospodarstvu ter tudi inšpekcijske preglede na kraju samem na gospodarstvu, da se pregledajo značilnosti proizvoda in evidence, navedene v dokazilu o poreklu. V specifikaciji so tako opredeljene najpomembnejše točke inšpekcijskega pregleda.

6.4 Nacionalne zahteve

Oddelek z naslovom „Nacionalne zahteve“ se v celoti črta.

6.5 Redakcijske spremembe

6.5.1 Zemljevid (Priloga 2 k specifikaciji proizvoda) in ustrezna opomba v oddelku z naslovom „Zadevno geografsko območje“ sta bila nadomeščena z določitvijo „zvezne dežele Tirolska“ za geografsko območje. Geografsko območje je s tem jasno in nedvoumno opisano, zato zemljevid ni potreben.

6.5.2 Priloga 3, ki je bila navedena v oddelkih z naslovom „Zadevno geografsko območje“ in „Metoda proizvodnje“ ter je vsebovala pogoje za proizvodnjo svinjskega mesa in zahteve glede svežega mesa (kosov mesa), je v celoti črtana. Zahteve v zvezi s tem so dokončno določene v higienskem svežnju EU, evropski zakonodaji o krmi in Uredbi Sveta (ES) št. 1234/2007 o skupni ureditvi kmetijskih trgov ter so se izkazale za zadostne za zagotavljanje kakovosti proizvoda. Zahteva po skladnosti krme z avstrijskimi predpisi zato ni več potrebna. Ker podatki o vsebnosti poliena v krmi, uporabljeni pri proizvodnji mesa, pogosto niso na voljo, ko je meso dano na trg, in ker analize, opravljene kot del sistema notranje kontrole, kažejo, da so od leta 2008 ravni maščobnih kislin ostale nespremenjene, in sicer večletno povprečje znaša 12,22 g/100 g (kar ustreza prvotno zahtevani mejni vrednosti), je merilo glede vsebnosti poliena prav tako nepotrebno, tako da so določbe točk od A do C iz Priloge 3 črtane.

ENOTNI DOKUMENT

„TIROLER SPECK“

EU št.: PGI-AT-02162 – 8.8.2016

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 pikanten vonj z jasnimi značilnostmi zorjenega mesa ter z vonjem po prekajenem. Ima rahlo pikanten 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 % (sredica) + 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), pleče s kožo in vrat s kožo, 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 besedna zveza „ZGO Tiroler Speck“. Poleg tega so lahko navedeni tudi kosi uporabljenega mesa in/ali regija proizvajalca na opredeljenem geografskem območju.

Lahko se uporabi označba v jeziku sporazumevanja območja, na katerem se proizvod trži, če je navedena tudi nemška besedna zveza „ZGO Tiroler Speck“.

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

4. **Jedrnatna 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. Ta tradicija, ki se je prenašala iz roda v rod, je oblikovala obstoječo predstavo javnosti glede današnje komercialne proizvodnje 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 začinjen 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“ zagotavlja ohranjanje visoke kakovosti proizvoda. Stoletja njegovih praktičnih izkušenj z učinki, 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 odločilni 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 stalno dodatno strokovno usposablja, nadzoruje proizvodni postopek in tako preprečuje morebitne škodljive vplive na proizvod in poslabšanje kakovosti.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

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

