

KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) 2019/1027**av den 21 juni 2019****om godkännande av en annan ändring än en mindre ändring av produktspecifikationen för ett namn som tagits upp i registret över skyddade ursprungsbezeichnungen och skyddade geografiska beteckningar ("Tiroler Speck" [SGB])**

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽¹⁾, särskilt artikel 52.3 a, och

av följande skäl:

- (1) Kommissionen har i enlighet med artikel 53.1 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 granskat Österrikes ansökan om godkännande av en ändring av produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen (SGB) "Tiroler Speck", vilken registrerades i enlighet med kommissionens förordning (EG) nr 1065/97 ⁽²⁾.
- (2) Eftersom den aktuella ändringen inte utgör en mindre ändring i den mening som avses i artikel 53.2 i förordning (EU) nr 1151/2012 har kommissionen offentliggjort ansökan om ändring i *Europeiska unionens officiella tidning* ⁽³⁾ i enlighet med artikel 50.2 i den förordningen. Detta var också första gången som ett sammanfattande dokument för "Tiroler Speck" offentliggjordes.
- (3) I märkningsreglerna i den produktspecifikation som var tillämplig när ansökan om ändring lämnades in till kommissionen angavs att den skyddade geografiska beteckningen "Tiroler Speck" inte kunde översättas till något annat språk. Den föreslagna ändringen syftade bland annat till att tillåta användning av översättningar av det skyddade namnet under vissa omständigheter.
- (4) Kommissionen mottog den 7 maj 2018 ett meddelande om invändning från Italien. Kommissionen mottog den tillhörande motiverade invändningen den 5 juli 2018. Italien invände mot ändringen av märkningsreglerna avseende användning av översättningar av det skyddade namnet. Italien hävdade på grundval av artikel 10.1 c i förordning (EU) nr 1151/2012 att tillåten användning av översättningar av det skyddade namnet, även om det står tillsammans med det skyddade namnet på tyska, skulle äventyra överlevnaden för ett identiskt eller delvis identiskt namn (Südtiroler Speck/Speck Alto Adige [SGB]).
- (5) Kommissionen fann invändningen giltig och uppmanade, genom en skrivelse av den 16 augusti 2018, Österrike och Italien att inleda lämpliga samråd under tre månader för att sinsemellan försöka nå en överenskommelse i enlighet med sina interna förfaranden.
- (6) En överenskommelse nåddes mellan parterna. Österrike meddelade i en skrivelse av den 30 augusti 2018 resultatet av överenskommelsen till kommissionen. Österrike och Italien enades om att märkningsreglerna för produktspecifikationen för namnet "Tiroler Speck" (SGB) bör behålla förbudet mot att använda översättningar av det skyddade namnet i märkning. Mot bakgrund av ovanstående kan slutsatsen dras att överenskommelsen ersätter ansökan om ändring vad gäller märkningsreglerna.
- (7) I enlighet med punkt 5.5 i den offentliggjorda ansökan om ändring skulle märkningsreglerna i produktspecifikationen ha ersatts med följande:

"På varje enhet som har förpackats och är redo för försäljning måste anläggningsnumret, en identifieringskod i form av ett partinummer eller ett datum samt orden 'Tiroler Speck SGB' anges i denna form på en framträdande plats och på ett läsbart och outplånligt sätt.

⁽¹⁾ EUTL 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Kommissionens förordning (EG) nr 1065/97 av den 12 juni 1997 om komplettering av bilagan till förordning (EG) nr 1107/96 beträffande registrering av geografiska beteckningar och ursprungsbezeichnungen enligt förfarandet i artikel 17 i rådets förordning (EEG) nr 2081/92 (EGTL 156, 13.6.1997, s. 5).

⁽³⁾ EUT C 46, 8.2.2018, s. 8.

Dessutom kan den styckningsdetalj som använts och/eller producentens region inom det avgränsade geografiska området också anges. Exempel på märkning: – Tiroler Speck SGB bacon – Tiroler Speck SGB av skinka – Tiroler Speck SGB av kotlett från Zillertal – Tiroler Speck SGB av sidfläsk från Ötztalregionen.

En beteckning på vardagsspråket i marknadsföringsområdet får användas, förutsatt att den tyska benämningen Tiroler Speck SGB också anges.

Namn, firmanamn och privata märkningar kan också anges, under förutsättning att förpackningen därigenom inte blir vilseledande.”

- (8) Motiveringen för dessa ändringar som angavs i ansökan om ändring var följande:

”Detaljerade och uttömmande regler om märkning bidrar till att förbättra insynen och den information som ges till konsumenterna. Användningen av ytterligare information har också reglerats så att den styckningsdetalj som har använts och/eller tillverkarens region inom det avgränsade geografiska området ska kunna anges mer exakt, på så sätt att produktens regionala karaktär framhävs och en mer detaljerad beskrivning av produkten tillhandahålls genom att ytterligare information inkluderas om de styckningsdetaljer som används. Detta ger en korrektare beskrivning av produkten och mer riktad information till konsumenterna.”

- (9) I enlighet med den ovannämnda överenskommelsen kommer märkningsreglerna i produktspecifikationen i stället att ersättas med följande:

”På varje enhet som har förpackats och är redo för försäljning måste anläggningsnumret, en identifieringskod i form av ett partinummer eller ett datum samt namnet på den skyddade geografiska beteckningen Tiroler Speck anges på en framträdande plats och på ett läsbart och outplånligt sätt. Namnet på den skyddade geografiska beteckningen Tiroler Speck får inte översättas till ett annat språk.

Uttrycket 'skyddad geografisk beteckning' och/eller förkortningen 'SGB' måste anges omedelbart efter namnet på den skyddade geografiska beteckningen Tiroler Speck och får också anges på ett annat vardagsspråk än tyska, antingen i stället för eller utöver den tyska versionen.

För att ge bättre information till konsumenterna får beskrivande uttryck om produkten, bland annat den styckningsdetalj som används ('bacon', 'kotlett', 'sida' eller 'av skinka', 'av kotlett', 'av sidfläsk'), också användas på vardagsspråket i det land där produkten saluförs. Dessa uttryck måste dock stå tydligt åtskilda från den skyddade geografiska beteckningen Tiroler Speck. Detta kan åstadkommas genom att uttrycken skrivs på olika rader, med tillräckligt radavstånd. På teknisk märkning kan det dock hända att det av utrymmesskäl inte är möjligt att åtskilja de två uttrycken.

Utan att det påverkar skyldigheten att tydligt åtskilja den skyddade geografiska beteckningen från den kompletterande beskrivningen på så kallad teknisk märkning, dvs. märkning som i allmänhet fästs på baksidan av den förpackade produkten som är färdig att släppas ut på marknaden, kan det hända att det av utrymmesskäl inte är möjligt att åtskilja de två beteckningarna genom att ange dem på olika rader.

Översättningar av referenser till regionen Tyrolen som ursprungsart får inte läggas till i de beskrivande uttrycken om produkten.

Producentens region inom det avgränsade geografiska området får också anges, men måste stå åtskilt från den skyddade geografiska beteckningen Tiroler Speck och uttrycket 'skyddad geografisk beteckning' och/eller förkortningen 'SGB'.

Namn, firmanamn och privata märkningar får också anges, under förutsättning att förpackningen därigenom inte blir vilseledande.”

- (10) Motiveringen till dessa ändringar i överenskommelsen, som ska betraktas som en del av ansökan om ändring i dess ändrade lydelse enligt överenskommelsen, är följande:

”Å ena sidan kommer man att fortsätta att se till att det skyddade namnet Tiroler Speck endast används i sin registrerade version. Å andra sidan omfattar den begärda ändringen ytterligare beskrivande information om produkten med avseende på de styckningsdetaljer som används och producentens region inom det avgränsade geografiska området. Detta skulle ge konsumenterna uttömmande och öppen information i den mening som avses i förordning (EU) nr 1169/2011 och mer detaljerad information om den skyddade geografiska beteckningen Tiroler Speck. Följande formuleringar kan nämnas som exempel: Tiroler Speck SGB – bacon – från Zillertal, Tiroler Speck SGB – av skinka, Tiroler Speck SGB bacon.”

- (11) Innehållet i överenskommelsen mellan Österrike och Italien bör beaktas, eftersom det är förenligt med bestämmelserna i förordning (EU) nr 1151/2012 och annan EU-lagstiftning.

- (12) Det sammanfattande dokumentet har ändrats i enlighet med detta. De ändringar som gjorts i det sammanfattande dokumentet efter överenskommelsen är inte väsentliga, och de märkningsregler som ifrågasätts i invändningen återgår under alla omständigheter till ursprunglig status. Därför är en upprepning av den granskning som avses i artikel 51.4 i förordning (EU) nr 1151/2012 inte nödvändig. Den konsoliderade versionen av det sammanfattande dokumentet bör offentliggöras för kännedom.
- (13) Mot bakgrund av detta anser kommissionen att ändringen bör godkännas i dess ändrade lydelse enligt överenskommelsen.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Den ändring av produktspecifikationen som har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning* rörande namnet "Tiroler Speck" (SGB), i dess ändrade lydelse enligt denna förordning, godkänns. Det konsoliderade sammanfattande dokumentet återges i bilagan till denna förordning.

Artikel 2

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 21 juni 2019.

På kommissionens vägnar
Jean-Claude JUNCKER
Ordförande

BILAGA

"TIROLER SPECK"

EU-nr: PGI-AT-02162 – 8.8.2016

SUB () SGB (X)

1. **Namn**

"Tiroler Speck"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Österrike

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 *Produkttyp*

Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta osv.)

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

"Tiroler Speck" SGB är en traditionell, icke-industriell, rimmad produkt av fläskkött tillverkad av benfri lägg, kotlett, sida, bog eller karré, som därefter har torrsaltats, smaksatts med en särskild kryddblandning som åtminstone innehåller enbär, svartpeppar och vitlök, och har rimmats och kallrökts enligt en regionspecifik process där minst 50 % bok- eller askträ används, och har lufttorkats. Den yttre färgen är mörkbrun, och snittytan är rödaktig med ett vitt fettlager. Doften är intensivt och aromatiskt kryddig med tydliga mogna toner och en rökig doft. Smaken är något kryddig, och går från tydliga och igenkännbara rökiga toner till en fyllig köttsmak, avrundad med en igenkännbar sälta.

Fysikalisk-kemiska och mikrobiologiska egenskaper:

Förhållande mellan vatten och protein: högst 1,7 (tolerans + 0,2).

Salthalt (NaCl): högst 5,0 % (tolerans + 1,5 % [mitt] + 2,0 % [kant]).

"Tiroler Speck" tillverkas uteslutande i det avgränsade geografiska området och är i sin slutliga form tillgängligt antingen vakuumpackat eller förpackat i en kontrollerad atmosfär, och antingen ouppskuret, i bitar eller i skivor.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

De styckningsdetaljer som används för "Tiroler Speck" SGB har sitt ursprung i Europeiska unionen och utgörs av lägg med svål, med eller utan innanlår, kotlett med svål, sida med svål (med eller utan brosk), bog med svål, och karré utan svål, samtliga urbenade och styckade i enlighet med god tillverkningssed.

3.4 *Särskilda steg i tillverkningen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Samtliga steg i tillverkningen (från saltningen till slutprodukten) äger rum i det avgränsade geografiska området.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

"Tiroler Speck" SGB måste skäras upp av en specialist som utbildats i tillverkningen av "Tiroler Speck" SGB och som kallas *Tiroler Speckmeister*, eller måste skäras upp under dennes överinseende. Vid uppskärningen måste en sensorisk kontroll utföras på varje färdigt parti för att säkerställa att det inte förekommer några oavsiktliga avvikelser i färg eller smak. Om brister konstateras (t.ex. förruttelse, färgdefekter eller att det bildas en oönskad torr kant) måste åtgärder vidtas omedelbart för att anpassa kontrollparametrarna (t.ex. temperatur, fuktighet eller varaktigheten av varje steg i processen) för de partier eller enheter som fortfarande är under produktion. För att denna kvalitetssäkring ska kunna göras utan dröjsmål måste produktionsstegen för tillverkningen av förpackade enheter "Tiroler Speck" SGB genomföras uteslutande inom produktionsanläggningen eller gruppen av anläggningar (dvs. ett jordbruksföretag med flera olika anläggningar som var och en utför enskilda stadier i tillverkningen av "Tiroler Speck" SGB, eller med flera olika postadresser i ett och samma område).

För att undvika eventuella negativa effekter på grund av oxidation eller uttorkning eller på grund av nedbrytning beroende på mögeltillväxt och därigenom undvika kvalitetsförluster, måste tiden mellan uppskärningen och förpackningen hållas kort, vilket är anledningen till att förpackningen av "Tiroler Speck" SGB, vare sig produkten är ouppskuren, i bitar eller i skivor, vakuumpförpackad eller förpackad i en kontrollerad atmosfär, måste äga rum inom det avgränsade geografiska området. Om det emellertid på grund av särskilda förfaranden krävs en lagringsperiod innan uppskärningen påbörjas, ska denna endast äga rum i vakuumpförpackning eller i en kontrollerad atmosfär (initialförpackning) för att undvika kvalitetsförluster på grund av ytterligare uttorkning eller på grund av mikrobiologisk nedbrytning orsakad av mögeltillväxt. "Tiroler Speck" SGB skärs därefter antingen i bitar för hushållsbruk eller så avlägsnas svålen och köttet bereds och skärs i skivor eller görs "köksfärdigt", och antingen vakuumpförpackas eller förpackas i en kontrollerad atmosfär (slutförpackning).

"Tiroler Speck" SGB får säljas ouppskuret till anläggningar inom livsmedelsdetaljhandeln under förutsättning att det skärs upp i närvaro av köparen och att denna andel ouppskuret "Tiroler Speck" SGB inte överstiger 10 % av det motsvarande dagspartiet, och att återstoden, när den kontrolleras som en del av uppskärningen (i bitar, skivor, tärningar, osv.), inte visar några tecken på att partiet innehåller defekter som tyder på att det Speck som ska säljas ouppskuret är belagt med defekter.

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

På varje enhet som har förpackats och är redo för försäljning måste anläggningsnumret, en identifieringskod i form av ett partinumner eller ett datum samt namnet på den skyddade geografiska beteckningen "Tiroler Speck" anges på en framträdande plats och på ett läsbart och outplånligt sätt. Namnet på den skyddade geografiska beteckningen "Tiroler Speck" får inte översättas till ett annat språk.

Uttrycket "skyddad geografisk beteckning" och/eller förkortningen "SGB" måste anges omedelbart efter namnet på den skyddade geografiska beteckningen "Tiroler Speck" och får också anges på ett annat vardagsspråk än tyska, antingen i stället för eller utöver den tyska versionen.

Beskrivande uttryck om produkten, bland annat den styckningsdetalj som används ("bacon", "kotlett", "sida" eller "av skinka", "av kotlett", "av sidfläsk"), får också användas på vardagsspråket i det land där produkten saluförs. Dessa uttryck måste dock stå tydligt åtskilda från den skyddade geografiska beteckningen "Tiroler Speck". Detta kan åstadkommas genom att uttrycken skrivs på olika rader, med tillräckligt radavstånd. På teknisk märkning kan det dock hända att det av utrymmesskäl inte är möjligt att åtskilja de två uttrycken.

Översättningar av referenser till regionen Tyrolen som ursprungsort får inte läggas till i de beskrivande uttrycken om produkten.

Producentens region inom det avgränsade geografiska området får också anges, men måste stå åtskilt från den skyddade geografiska beteckningen "Tiroler Speck" och uttrycket "skyddad geografisk beteckning" och/eller förkortningen "SGB".

Namn, firmanamn och privata märkningar får också anges, under förutsättning att förpackningen därigenom inte blir vilseledande.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Delstaten Tyrolen

5. Samband med det geografiska området

I Tyrolens bergslandskap, som kännetecknas av jordbruksmark, har tillverkningen av *Speck* utarbetats och förfinats som ett sätt att bevara färskt kött under många generationer. Kunskapen om det särskilda receptet på kryddor och den traditionella produktionsmetoden för "Tiroler Speck" fördes vidare av varje generation jordbrukare till deras barn. Denna tradition, som förts vidare från person till person, utvecklades till en allmänt accepterad standard för dagens kommersiella tillverkning av "Tiroler Speck". Uttorkningen i den rena tyrolska bergsluften, den milda rökningen där särskilda kryddblandningar används, och användningen av bok- eller askträ för att skapa röken – som alla är nödvändiga delar av tillverkningsprocessen – utgör ett särskilt, regionspecifikt förfarande som ger "Tiroler Speck" dess typiska mörkbruna utseende. Med undantag av s.k. Schopfspeck (*Speck* av karré) är styckningsdetaljernas

ytor täckta av vitt fett och köttet har en djupt röd färg som mörknar på köttssidan. De omisskännliga egenskaperna hos denna produkt är dess aromatiskt kryddiga doft med igenkännbara och mogna toner samt dess lättkryddade smak med rökiga och salta toner, som hela tiden underbyggs av fläskköttets arom. I denna bredare kontext är det vanligt med regionala skillnader och subtila förändringar av de organoleptiska egenskaperna, beroende på de kulturella särdrag som har rotat sig i de motsvarande områdena och dalarna i det avgränsade geografiska området. Följaktligen har vissa aspekter av produktens typiska karaktärsdrag, såsom smakprofilen eller inslagen av rökt trä, särskilda regionala särdrag utan att detta påverkar eller ändrar den övergripande identiteten för "Tiroler Speck" SGB.

Den traditionella tillverkningsmetoden som har utvecklats inom det geografiska området bygger på tillverkarnas expertkunskaper, som har förts vidare under århundradenas lopp.

De kunskaper och den hantverksmässiga tradition som representeras av *Tiroler Speckmeister* garanterar produktens kvalitet. *Tiroler Speckmeisters* sekellånga praktiska erfarenhet av den inverkan som råvarorna och klimatförhållandena har på produktens kvalitet (inklusive kunskaper om störande faktorer som påverkar produkten, orsaker till avvikelser, de ständigt föränderliga egenskaperna hos råvarorna och miljöfaktorerna samt de ömsesidiga effekterna av produktionsparametrarna) spelar en avgörande roll för att uppnå slutproduktens höga kvalitetsstandard. Lufttorkningens varaktighet mäts därför av *Tiroler Speckmeister* på grundval av de rådande klimatförhållandena i regionen och storleken på styckningsdetaljerna. Detta för att säkerställa en noggrann torkningsprocess och en produkt av felfri kvalitet med alla dess typiska särdrag (mörkbrun yttre färg, halvfast till fast konsistens, enbärssmak med igenkännbara salta toner och en rökig doft).

Det faktum att tillverkningsprocessen övervakas av en *Tiroler Speckmeister*, som regelbundet får ytterligare specialistutbildning, förhindrar all skadlig inverkan på produkten och eventuella kvalitetsförluster.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(Artikel 6.1 andra stycket i förordningen)

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