

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) 2019/1027**z dnia 21 czerwca 2019 r.****zatwierdzające inną niż nieznaczną zmianę w specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych „Tiroler Speck” (ChOG)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 52 ust. 3 lit. a),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 53 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja rozpatrzyła wniosek Austrii o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego (zwanego dalej „ChOG”) „Tiroler Speck”, zarejestrowanego na podstawie rozporządzenia Komisji (WE) nr 1065/97 ⁽²⁾.
- (2) Ponieważ przedmiotowa zmiana nie jest nieznaczną w rozumieniu art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, Komisja opublikowała wniosek o zatwierdzenie zmiany w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* ⁽³⁾ zgodnie z art. 50 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Wtedy też po raz pierwszy opublikowano jednolity dokument dotyczący „Tiroler Speck”.
- (3) Konkretnie rzecz ujmując, specyfikacja produktu mająca zastosowanie w momencie, gdy wniosek o zatwierdzenie zmiany został wysłany do Komisji, przewidywała w ramach zasad dotyczących etykietowania, że chronione oznaczenie geograficzne „Tiroler Speck” nie może być tłumaczone na żaden inny język. Proponowana zmiana miała między innymi na celu umożliwienie stosowania w pewnych okolicznościach tłumaczeń nazwy podlegającej ochronie.
- (4) W dniu 7 maja 2018 r. Komisja otrzymała powiadomienie o sprzeciwie od Włoch. Powiązane z nim uzasadnione oświadczenie o sprzeciwie zostało przedłożone Komisji w dniu 5 lipca 2018 r. Włochy sprzeciwiły się zmianie ograniczeń dotyczących etykietowania w odniesieniu do stosowania tłumaczeń podlegającej ochronie nazwy. Na podstawie art. 10 ust. 1 lit. c) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Włochy stwierdziły, że stosowanie tłumaczenia podlegającej ochronie nazwy, nawet w połączeniu z podlegającą ochronie nazwą w języku niemieckim, zagroziłoby istnieniu całkowicie lub częściowo identycznej nazwy (Südtiroler Speck/Speck Alto Adige (ChOG)).
- (5) Uznając ten sprzeciw za dopuszczalny, pismem z dnia 16 sierpnia 2018 r. Komisja wezwała Austrię i Włochy do przeprowadzenia w okresie trzech miesięcy odpowiednich konsultacji w celu osiągnięcia porozumienia, zgodnie z ich procedurami wewnętrznymi.
- (6) Strony osiągnęły porozumienie. Austria przekazała Komisji wyniki porozumienia pismem z dnia 30 sierpnia 2018 r. Austria i Włochy zgodziły się, że w specyfikacji produktu „Tiroler Speck” (ChOG) w zasadach dotyczących etykietowania należy utrzymać zakaz stosowania tłumaczeń podlegającej ochronie nazwy. W związku z powyższym należy stwierdzić, że w odniesieniu do zasad dotyczących etykietowania wspomniane porozumienie zastępuje wniosek o zatwierdzenie zmiany.
- (7) Zgodnie z pkt 5.5 opublikowanego wniosku o zatwierdzenie zmiany zasady dotyczące etykietowania w ramach specyfikacji produktu otrzymują brzmienie:

„Na każdej jednostce zapakowanej i gotowej do sprzedaży muszą widnieć: numer gospodarstwa, identyfikator partii w postaci jej numeru lub daty oraz napis »Tiroler Speck ChOG«, podany w tej formie, w wyraźnie widocznym miejscu oraz w sposób czytelny i nieusuwalny.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1065/97 z dnia 12 czerwca 1997 r. uzupełniające załącznik do rozporządzenia (WE) nr 1107/96 w sprawie rejestracji oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia zgodnie z procedurą określoną w art. 17 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92 (Dz.U. L 156 z 13.6.1997, s. 5).

⁽³⁾ Dz.U. C 46 z 8.2.2018, s. 8.

Ponadto może pojawić się także informacja o użytym elemencie mięsa lub regionie producenta na wyznaczonym obszarze geograficznym. Przykłady etykietowania: – »Tiroler Speck ChOG bekon« – »Tiroler Speck ChOG z szynki« – »Tiroler Speck ChOG ze schabu z Zillertal« – »Tiroler Speck ChOG z boczku wieprzowego z regionu Ötztal«.

Dopuszczalne jest stosowanie oznaczenia w języku komunikacji używanym na obszarze sprzedaży, o ile podany zostanie również niemiecki termin »Tiroler Speck ChOG«.

Nazwy, nazwy handlowe i prywatne etykiety również mogą być umieszczane, o ile nie wprowadzają one nabywcy w błąd.»

- (8) Uzasadnienie tych zmian we wniosku o zatwierdzenie zmiany było następujące:

„Szczegółowe i kompleksowe zasady etykietowania pozwalają zwiększyć przejrzystość i udoskonalić informacje podawane konsumentom. Uregulowane zostało również zastosowanie dodatkowych informacji w celu dokładniejszego wskazania użytego elementu mięsa lub regionu producenta na wyznaczonym obszarze geograficznym. Umożliwia to podkreślenie regionalności produktu oraz podanie bardziej szczegółowego opisu produktu zawierającego dodatkowe informacje o użytych elementach mięsa. Zapewnia to konsumentom dokładniejszy opis produktu oraz bardziej precyzyjne informacje.”

- (9) Zgodnie z wyżej wymienionym porozumieniem przepis dotyczący etykietowania w ramach specyfikacji produktu otrzyma brzmienie:

„Na każdej jednostce zapakowanej i gotowej do sprzedaży muszą widnieć: numer gospodarstwa, identyfikator partii w postaci numeru partii lub daty oraz nazwa chronionego oznaczenia geograficznego »Tiroler Speck«, umieszczone w wyraźnie widocznym miejscu oraz w sposób czytelny i nieusuwalny. Nazwa chronionego oznaczenia geograficznego »Tiroler Speck« nie może być tłumaczona na inne języki.

Termin »chronione oznaczenie geograficzne« lub skrótowiec »ChOG« musi występować bezpośrednio po nazwie chronionego oznaczenia geograficznego »Tiroler Speck« i może również pojawić się w języku komunikacji innym niż język niemiecki, zamiast lub oprócz wersji niemieckiej.

W celu zapewnienia konsumentom lepszych informacji terminy opisujące produkt, w tym użyte elementy mięsa (»bekon«, »speck ze schabu«, »speck z boczku« lub »z szynki«, »ze schabu wieprzowego«, »z boczku wieprzowego«) również mogą być użyte w języku komunikacji państwa, w którym produkt jest wprowadzany do obrotu. Jednakże terminy te muszą być wyraźnie oddzielone od chronionego oznaczenia geograficznego »Tiroler Speck«. Można to osiągnąć, umieszczając terminy w różnych liniijkach, przy czym należy utrzymać odpowiedni odstęp między wierszami. W przypadku »etykietowania technicznego« może nie być możliwe rozdzielenie tych dwóch terminów ze względu na ograniczoną przestrzeń.

Bez uszczerbku dla obowiązku dokonania wyraźnego rozróżnienia między chronionym oznaczeniem geograficznym a dodatkową nazwą opisową, może się zdarzyć, że na tzw. »etykietach technicznych«, tj. etykietach, które są zazwyczaj umieszczane na tylnej stronie produktu, który jest opakowany i gotowy do wprowadzenia do obrotu, niemożliwe jest oddzielenie dwóch oznaczeń w różnych liniijkach ze względu na ograniczoną przestrzeń.

Do terminów opisujących produkt nie można dodawać tłumaczenia odniesień do regionu Tyrol jako miejsca pochodzenia.

Można podać region producenta na wyznaczonym obszarze geograficznym, ale musi on być oddzielony od chronionego oznaczenia geograficznego »Tiroler Speck« i terminu »chronione oznaczenie geograficzne« lub skrótowca »ChOG«.

Nazwy, nazwy handlowe i prywatne etykiety również mogą być umieszczane, o ile nie wprowadzają one klienta w błąd.”

- (10) Uzasadnienie tych zmian w porozumieniu, które należy uznać za część wniosku o zmianę w brzmieniu zgodnym z porozumieniem, jest następujące:

„Z jednej strony nadal zapewnione będzie stosowanie podlegającej ochronie nazwy »Tiroler Speck« wyłącznie w jej zarejestrowanej wersji. Z drugiej strony wnioskowana zmiana przewiduje zamieszczanie dodatkowych informacji opisujących produkt i dotyczących elementów mięsa wykorzystywanego do produkcji oraz regionu producenta na wyznaczonym obszarze geograficznym. Dzięki temu klienci będą dysponować wyczerpującymi i przejrzystymi informacjami w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 oraz bardziej szczegółowymi informacjami dotyczącymi chronionego oznaczenia geograficznego »Tiroler Speck«. Jako przykłady można wymienić następujące sformułowania: »Tiroler Speck ChOG – bekon z Zillertal«, »Tiroler Speck ChOG z szynki«, »Tiroler Speck ChOG bekon«.”

- (11) Treść porozumienia zawartego przez Austrię i Włochy należy uwzględnić, gdyż jest ona zgodna z przepisami rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 i przepisami Unii.

- (12) Jednolity dokument został odpowiednio zmieniony. Zmiany wprowadzone do jednolitego dokumentu w następstwie porozumienia nie są znaczące, a w każdym razie przywrócono poprzednie brzmienie przepisu dotyczącego etykietowania, który został zakwestionowany w ramach procedury sprzeciwu. W związku z tym ponowne badanie wniosku, o którym mowa w art. 51 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, nie jest wymagane. Skonsolidowaną wersję jednolitego dokumentu należy jednak opublikować do celów informacyjnych.
- (13) W związku z powyższym Komisja uważa, że zmiana powinna zostać zatwierdzona zgodnie z porozumieniem,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Zatwierdza się zmianę specyfikacji opublikowaną w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* dotyczącą nazwy „Tiroler Speck” (ChOG) zgodnie z niniejszym rozporządzeniem. Skonsolidowany jednolity dokument znajduje się w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 21 czerwca 2019 r.

W imieniu Komisji
Jean-Claude JUNCKER
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK

„TIROLER SPECK”

Nr UE: PGI-AT-02162 – 08.08.2016

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Tiroler Speck”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Austria

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w punkcie 1

Produkt „Tiroler Speck” (ChOG) to tradycyjna, rzemieślnicza, peklowana wędlina z udźca, schabu, boczku, łopatki lub karkówki bez kości, która jest następnie zasalana na sucho, doprawiana szczególną mieszanką przypraw zawierającą co najmniej jałowiec, czarny pieprz oraz czosnek, peklowana, wędzona na zimno według procesu charakterystycznego dla danego regionu z wykorzystaniem mieszanki drewna składającej się w co najmniej 50 % z buku lub jesionu, a następnie suszona na powietrzu. Na zewnątrz ma ona ciemnobrązowy kolor, podczas gdy powierzchnia przekroju jest czerwona i posiada białą warstwę tłuszczu. Jej zapach jest intensywny, aromatycznie korzenny z wyraźnymi, dojrzałymi nutami i wędzonym aromatem. W smaku jest lekko korzenna, przechodzi z wyraźnych i wyczuwalnych wędzonych nut w pełny, mięsny posmak, zwieńczony wyczuwalną słonością.

Właściwości fizykochemiczne i mikrobiologiczne:

Stosunek woda/białko: maksymalnie 1,7 (z granicą tolerancji + 0,2)

Zawartość soli (NaCl): maksymalnie 5,0 % (z granicą tolerancji + 1,5 % [środek] + 2,0 % [brzegi])

Wędlina „Tiroler Speck” produkowana jest wyłącznie na wyznaczonym obszarze geograficznym, a w swej formie ostatecznej jest dostępna w postaci niepokrojonej, w kawałkach lub plastrach, pakowana próżniowo lub w kontrolowanej atmosferze.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Elementy mięsa używane przy produkcji wędliny „Tiroler Speck” (ChOG) pochodzą z Unii Europejskiej. Należą do nich: udziec ze skórą, ze zrazową lub bez niej, schab ze skórą, boczek ze skórą (z chrząstką lub bez niej), łopatka ze skórą, karkówka bez skóry; wszystkie są pozbawione kości i krojone zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy produkcji (od zasalania do produktu ostatecznego) odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Proces krojenia wędliny „Tiroler Speck” (ChOG) musi przeprowadzać specjalista przeszkolony w produkcji wędliny „Tiroler Speck” (ChOG), zwany *Tiroler Speckmeister*, lub proces ten musi odbywać się pod jego nadzorem. W trakcie krojenia każda zakończona partia musi zostać poddana kontroli sensorycznej w celu stwierdzenia braku niepożądanego odchylenia w barwie lub smaku. W przypadku stwierdzenia wad (takich jak oznaki gnicia, rozbieżności w kolorze lub niepożądane powstanie suchego brzegu) należy podjąć niezwłoczne działania ukierunkowane na dostosowanie parametrów kontrolnych (takich jak temperatura, wilgotność lub czas trwania poszczególnych etapów procesu) dla partii lub jednostek wciąż znajdujących się w fazie produkcji. By umożliwić szybkie zapewnienie jakości, czynności związane z produkcją pakowanych jednostek wędliny „Tiroler Speck” (ChOG) wykonywane są wyłącznie w gospodarstwie produkcyjnym lub grupie gospodarstw produkcyjnych (tj. przedsiębiorstwo z kilkoma obiektami, z których każdy odpowiada za inny etap produkcji wędliny „Tiroler Speck” (ChOG), lub z kilkoma adresami w tym samym powiecie).

W celu uniknięcia szkodliwego wpływu utleniania, wysychania lub mikrobiologicznego zepsucia w wyniku wystąpienia pleśni, a tym samym w celu uniknięcia utraty jakości, między krojeniem a pakowaniem nie może upłynąć wiele czasu, dlatego pakowanie wędliny „Tiroler Speck” (ChOG) w postaci niekrojonej, w kawałkach lub w plastrach, próżniowo lub w kontrolowanej atmosferze, musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Jeśli jednak ze względu na specjalne uzgodnienia wymagany jest okres składowania przed rozpoczęciem krojenia, składowanie takie może odbywać się wyłącznie w opakowaniu próżniowym lub w kontrolowanej atmosferze (pakowanie wstępne), aby uniknąć utraty jakości w wyniku dalszego wysuszenia lub mikrobiologicznego zepsucia na skutek wzrostu pleśni. Wędlina „Tiroler Speck” (ChOG) jest następnie krojona na kawałki do użytku domowego lub odkrawana od skóry, przygotowywana i krojona w plastry lub przygotowywana do wykorzystania w kuchni oraz pakowana próżniowo lub w kontrolowanej atmosferze (pakowanie ostateczne).

Wędlina „Tiroler Speck” (ChOG) może być sprzedawana w formie niepokrojonej przedsiębiorstwom sektora handlu detalicznego żywnością, jeżeli będzie ona krojona w obecności konsumenta, a także pod warunkiem że będzie to nie więcej niż 10 % partii z danego dnia oraz że pozostała część tej partii skontrolowana w ramach procesu krojenia (na kawałki, w plastry, kostki itd.) nie wykazuje żadnych oznak wadliwości partii, które mogłyby sugerować wadliwość wędliny sprzedanej w formie niepokrojonej.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Na każdej jednostce zapakowanej i gotowej do sprzedaży muszą widnieć: numer gospodarstwa, identyfikator partii w postaci numeru partii lub daty oraz nazwa chronionego oznaczenia geograficznego „Tiroler Speck”, umieszczone w wyraźnie widocznym miejscu oraz w sposób czytelny i nieusuwalny. Nazwa chronionego oznaczenia geograficznego „Tiroler Speck” nie może być tłumaczona na inne języki.

Termin „chronione oznaczenie geograficzne” lub skrótowiec „ChOG” musi występować bezpośrednio po nazwie chronionego oznaczenia geograficznego, „Tiroler Speck” i może również pojawić się w języku komunikacji innym niż język niemiecki, zamiast lub oprócz wersji niemieckiej.

Terminy opisujące produkt, w tym użyte elementy mięsa („bekon”, „speck ze schabu”, „speck z boczku” lub „z szynki”, „ze schabu wieprzowego”, „z boczku wieprzowego”) również mogą być użyte w języku komunikacji państwa, w którym produkt jest wprowadzany do obrotu. Jednakże terminy te muszą być wyraźnie oddzielone od chronionego oznaczenia geograficznego „Tiroler Speck”. Można to osiągnąć, umieszczając terminy w różnych liniach, przy czym należy utrzymać odpowiedni odstęp między wierszami. W przypadku „etykietowania technicznego” może nie być możliwe rozdzielanie tych dwóch terminów ze względu na ograniczoną przestrzeń.

Do terminów opisujących produkt nie można dodawać tłumaczenia odniesień do regionu Tyrol jako miejsca pochodzenia.

Można podać region producenta na wyznaczonym obszarze geograficznym, ale musi on być oddzielony od chronionego oznaczenia geograficznego „Tiroler Speck” i terminu „chronione oznaczenie geograficzne” lub skrótowca „ChOG”.

Nazwy, nazwy handlowe i prywatne etykiety również mogą być umieszczane, o ile nie wprowadzają one klienta w błąd.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Kraj związkowy Tyrol

5. Związek z obszarem geograficznym

W górskim krajobrazie Tyrolu, którego elementem charakterystycznym są obszary rolne, na przestrzeni pokoleń opracowano i udoskonalono proces produkcji przedmiotowej wędliny, jako metody zapewnienia trwałości świeżego mięsa. Każde pokolenie rolników przekazywało swoim dzieciom specjalny przepis na przyprawy oraz tradycyjną metodę produkcji wędliny „Tiroler Speck”. Ta przekazywana indywidualnie tradycja przerodziła się w powszechnie przyjętą normę dla dzisiejszej komercyjnej produkcji wędliny „Tiroler Speck”. Proces suszenia na czystym, górskim powietrzu Tyrolu, proces łagodnego wędzenia przy użyciu szczególnej mieszanki przypraw oraz dym uzyskany z drewna bukowego lub jesionowego – czyli wszystkie czynniki niezbędne podczas procesu produkcji – składają się na specjalną procedurę typową dla tego regionu, której wędlina „Tiroler Speck” zawdzięcza swój charakterystyczny ciemnobrązowy kolor. Z wyjątkiem „Schopfspeck” [otrzymywanej z karkówki] na powierzchni przekroju widoczna jest biała warstwa tłuszczu, a mięso ma wyrazistą czerwoną barwę, która staje się

ciemniejsza od strony mięsa. Aromatyczny, korzenny zapach z wyczuwalnymi, dojrzałymi nutami oraz lekko korzenny smak z wędzonymi i słonymi nutami, podkreślane przez aromat wieprzowiny, to wyjątkowe cechy tego produktu. W ramach tego ogólnego obrazu powszechnie spotykane są regionalne odmiany i nieznaczne zmiany w organoleptycznych cechach charakterystycznych, w zależności od szczególnych cech kulturowych zakorzenionych w poszczególnych regionach i dolinach wyznaczonego obszaru geograficznego. W związku z tym niektóre aspekty typowej charakterystyki produktu, takie jak profil smakowy lub nuty palonego drewna, przyjmują szczególne cechy regionalne, jednak nie ma to wpływu na ogólną tożsamość wędliny „Tiroler Speck” (ChOG) ani jej nie zmienia.

Tradycyjna, wypracowana na obszarze geograficznym metoda produkcji opiera się na wiedzy eksperckiej producentów, przekazywanej przez wieki z pokolenia na pokolenie.

Wiedza i tradycja rzemieślnicza, jakimi dysponuje *Tiroler Speckmeister*, zapewniają zachowanie wysokiej jakości produktu. Setki lat praktycznego doświadczenia gromadzonego przez *Tiroler Speckmeister* w zakresie wpływu surowców i warunków klimatycznych na jakość produktu (w tym wiedza na temat zakłócających czynników wpływu, przyczyn anomalii, stale zmieniających się właściwości surowców i czynników środowiskowych oraz wzajemnego oddziaływania parametrów produkcji) odgrywają kluczową rolę w osiągnięciu przez produkt końcowy wysokich standardów jakości. Czas trwania procesu suszenia na powietrzu oblicza zatem *Tiroler Speckmeister* na podstawie aktualnych warunków klimatycznych w regionie oraz wielkości elementów mięsa. Ma to na celu zapewnienie starannego procesu suszenia oraz produktu o nienagannej jakości, posiadającego wszystkie właściwe cechy charakterystyczne (ciemnobrązowy kolor na zewnątrz, konsystencja średnio zwarta do zwartej, jałowcowy smak z wyczuwalnymi, słonymi nutami oraz wędzony aromat).

Nadzór nad procesem produkcji sprawowany przez *Tiroler Speckmeister*, który odbywa regularne, dalsze szkolenia specjalistyczne, zapobiega wszelkim szkodliwym oddziaływaniom na produkt oraz utracie jakości.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(Art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

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