PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2019/1027

ze dne 21. června 2019,

kterým se schvaluje změna specifikace názvu zapsaného do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení, která není menšího rozsahu („Tiroler Speck“ (CHZO))

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin ([1]), a zejména na čl. 52 odst. 3 písm. a) uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) V souladu s čl. 53 odst. 1 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012 přezkoumala Komise žádost Rakouska o schválení změny specifikace chráněného zeměpisného označení (dále „CHZO“) „Tiroler Speck“ zapsaného do rejstříku podle nařízení Komise (ES) č. 1065/97 ([2]).

(2) Protože předmětná změna nebyla menšího rozsahu ve smyslu čl. 53 odst. 2 nařízení (EU) č. 1151/2012, zveřejnila Komise žádost o změnu v *Úředním věstníku Evropské unie* ([3]), jak vyžaduje čl. 50 odst. 2 nařízení (EU) č. 1151/2012. Bylo to také poprvé, kdy byl zveřejněn jednotný dokument týkající se produktu „Tiroler Speck“.

(3) Konkrétně se ve specifikaci produktu použitelné v době zaslání žádosti o změnu Komisi v části týkající se pravidel označování stanovilo, že chráněné zeměpisné označení „Tiroler Speck“ nelze překládat do žádného jiného jazyka. Cílem navrhované změny bylo mimo jiné povolit za určitých okolností užívání chráněného označení v přeloženém znění.

(4) Dne 7. května 2018 obdržela Komise oznámení o námitce, které zaslala Itálie. Dne 5. července 2018 obdržela Komise příslušné odůvodněné prohlášení o námitce. Námitka Itálie směřovala proti změně omezení označování, pokud jde o používání překladů chráněného názvu. Na základě čl. 10 odst. 1 písm. c) nařízení (EU) č. 1151/2012 Itálie uvedla, že povolením používání překladů chráněného názvu (byť ve spojení s chráněným názvem v německém jazyce) by se ohrozila existence zcela nebo částečně totožného názvu (Südtiroler Speck/Speck Alto Adige (CHZO)).

(5) Komise shledala námitku přípustnou a dopisem ze dne 16. srpna 2018 vyzvala Rakousko a Itálii, aby během tří měsíců uspořádaly náležité konzultace za účelem dosažení vzájemné dohody v souladu se svými vnitřními postupy.

(6) Strany dospěly k dohodě. Rakousko sdělilo Komisi výsledky dohody dopisem ze dne 30. srpna 2018. Rakousko a Itálie se dohodly, že pravidla pro označování specifikace produktu „Tiroler Speck“ (CHZO) by měla zachovat zákaz používat při označování překlady chráněného názvu. S ohledem na výše uvedené skutečnosti je třeba učinit závěr, že pokud jde o pravidla pro označování, dohoda nahradila žádost o změnu.

(7) V souladu s bodem 5.5 zveřejněné žádosti o změnu se ustanovení o označování specifikace produktu měla nahradit tímto:

„Na každé jednotce, která je zabalena a připravena k prodeji, musí být uvedeno číslo zemědělského podniku, identifikátor šarže v podobě čísla šarže nebo data a slova „Tiroler Speck CHZO“ v této podobě, na dobře viditelném místě, čitelně a nesmazatelně.

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) Nařízení Komise (ES) č. 1065/97 ze dne 12. června 1997, kterým se doplňuje příloha nařízení (ES) č. 1107/96 o zápisu zeměpisných označení a označení původu podle postupu stanoveného v článku 17 nařízení Rady (EHS) č. 2081/92 (Úř. věst. L 156, 13.6.1997, s. 5).
([3]) Úř. věst. C 46, 8.2.2018, s. 8.

Kromě toho může být uveden i díl použitého masa a/nebo region producenta v rámci vymezené zeměpisné oblasti. Příklady označení: „Tiroler Speck g.g.A. Schinkenspeck“ (slanina) – „Tiroler Speck g.g.A. vom Schinken“ (vyrobená ze šunky) – „Tiroler Speck g.g.A. Karreespeck aus dem Zillertal“ (slanina z hřbetu z regionu Zillertal) – „Tiroler Speck g.g.A. vom Bauch; Region Ötztal“ (slanina z bůčku z regionu Ötztal).

Lze použít označení v běžném jazyce oblasti uvedení na trh, je-li uveden i německý výraz „Tiroler Speck g.g.A.“

Mohou být uvedena i jména, obchodní názvy a vlastní značky, pokud výsledné balení není zavádějící.“

(8) Odůvodnění těchto změn v žádosti o změnu bylo následující:

„Podrobná a komplexní pravidla pro označování pomáhají zlepšit transparentnost a informace poskytované spotřebitelům. Je regulováno i využití dalších informací, které mají přesněji označit použitý díl masa a/nebo region producenta v rámci vymezené zeměpisné oblasti, aby byla zdůrazněna regionální povaha produktu a aby byl uveden podrobnější popis produktu pomocí dalších informací o použitých dílech masa. To zajišťuje přesnější popis produktu a cílenější informace pro spotřebitele.“

(9) V souladu s výše uvedenou dohodou se ustanovení o označování ve specifikaci produktu nahradí namísto toho tímto:

„Na každé jednotce, která je zabalena a připravena k prodeji, musí být na dobře viditelném místě, čitelně a nesmazatelně uvedeno číslo zemědělského podniku, identifikátor šarže v podobě čísla šarže nebo data a název chráněného zeměpisného označení „Tiroler Speck g.g.A“ („Tiroler Speck“ (CHZO)). Název chráněného zeměpisného označení „Tiroler Speck“ se nesmí překládat do jiného jazyka.

Výraz „chráněné zeměpisné označení“ a/nebo zkratka CHZO musí následovat bezprostředně za názvem chráněného zeměpisného označení „Tiroler Speck“ a mohou být uvedeny také v jiném jazyce než v němčině, a to buď místo německé verze nebo společně s ní.

V zájmu lepší informovanosti spotřebitelů mohou být popisy produktu, včetně použitého dílu masa („slanina“, „slanina z pečeně (hřbetu)“, „slanina z bůčku“; nebo „vyrobeno z šunky“, „vyrobeno z pečeně (hřbetu)“, „vyrobeno z bůčku“), rovněž použity v běžné řeči země, ve které je produkt uváděn na trh. Tyto výrazy však musí být od chráněného zeměpisného označení „Tiroler Speck“ jasně odděleny. Za tímto účelem lze výrazy uvést v různých řádcích, přičemž mezi nimi musí být dostatečné rozestupy. V případě „technického označování“ může být vzhledem k prostorovým omezením nemožné tyto dva výrazy oddělit.

Aniž je dotčena povinnost jasně rozlišovat mezi chráněným zeměpisným označením a dodatečným popisným názvem, na tzv. „technických štítcích“, tj. štítcích, které jsou obecně připevněny na zadní straně zabaleného produktu a připraveny k uvedení na trh, se může stát, že vzhledem k prostorovým omezením není oddělení obou označení do různých řádků možné.

Překlady odkazů na region Tyrolsko jako místo původu se k popisným výrazům produktu přidávat nesmí.

Lze uvést také region producenta ve vymezené zeměpisné oblasti, ale odděleně od chráněného zeměpisného označení „Tiroler Speck“ a výrazu „chráněné zeměpisné označení“ a/nebo zkratky „CHZO“.

Mohou být uvedena i jména, obchodní názvy a vlastní značky, pokud výsledný obal není zavádějící.“

(10) Odůvodnění těchto změn v dohodě, kterou je třeba považovat za součást žádosti o změnu ve znění dohody, je následující:

„Na jedné straně bude i nadále zajištěno, že chráněné označení „Tiroler Speck“ se bude používat pouze v jeho zapsané verzi. Na druhé straně požadovaná změna stanoví doplňující popisné informace týkající se produktu, pokud jde o díly použitého masa a region producenta ve vymezené zeměpisné oblasti. To by vedlo k úplným a transparentním informacím pro kupující ve smyslu nařízení (EU) č. 1169/2011 a k podrobnějším informacím, pokud jde o chráněné zeměpisné označení „Tiroler Speck“. Jako příklady mohou být uvedeny tyto formulace: „Tiroler Speck g.g.A. Karreespeck aus dem Zillertal“, „Tiroler Speck g.g.A. vom Schinken“, „Tiroler Speck g.g.A. Schinkenspeck“.“

(11) Obsah dohody uzavřené mezi Rakouskem a Itálií by měl být zohledněn, neboť je v souladu s ustanoveními nařízení (EU) č. 1151/2012 a právními předpisy EU.

(12) Jednotný dokument byl odpovídajícím způsobem pozměněn. Změny provedené v jednotném dokumentu v návaznosti na dohodu nejsou podstatné a v každém případě vracejí ustanovení o označování, kvůli němuž byla námitka vznesena, do původního *status quo*. Opakování přezkumu stanoveného v čl. 51 odst. 4 nařízení (EU) č. 1151/2012 se proto nevyžaduje. Konsolidovaná verze jednotného dokumentu by nicméně měla být zveřejněna pro informaci.

(13) S ohledem na výše uvedené se Komise domnívá, že by změna měla být schválena ve znění pozměněném podle dohody,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Změna specifikace zveřejněné v *Úředním věstníku Evropské unie* týkající se názvu „Tiroler Speck“ (CHZO) ve znění podle tohoto nařízení se tímto schvaluje. Konsolidovaný jednotný dokument je uveden v příloze tohoto nařízení.

Článek 2

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 21. června 2019.

Za Komisi

předseda

Jean-Claude JUNCKER

PŘÍLOHA

„**TIROLER SPECK**“

EU č.: PGI-AT-02162 – 8.8.2016

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy)**

„Tiroler Speck“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Rakousko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Slanina „Tiroler Speck“ (CHZO) je tradiční řemeslný uzený produkt z vepřového masa vyráběný z vykostěné kýty, hřbetu, bůčku, plece nebo krkovice, které se následně za sucha nasolí, okoření určitou směsí koření, jež obsahuje minimálně jalovec, černý pepř a česnek, naloží, za studena vyudí regionálně specifickým postupem, který využívá nejméně 50 % bukového nebo jasanového dřeva, a na vzduchu se vysuší. Barva na povrchu je tmavě hnědá a povrch na řezu je načervenalý s bílou vrstvou tuku. Vůně je intenzivně a aromaticky kořenitá, s jasnými vyzrálými tóny a kouřovou vůní. Chuť je mírně kořenitá, přecházející od jasných a zřetelných kouřových tónů k plné masové chuti a dovršená rozpoznatelnou slaností.

Fyzikálně-chemické a mikrobiologické vlastnosti:

Poměr vody a bílkovin: max. 1,7 (tolerance + 0,2)

Obsah soli (NaCl): max. 5,0 % (tolerance + 1,5 % [střed] + 2,0 % [okraj])

Slanina „Tiroler Speck“ se produkuje výlučně ve vymezené zeměpisné oblasti a v konečné podobě je dostupná buď vakuově balená, nebo balená v ochranné atmosféře, a to buď vcelku, v kusech, nebo nakrájená na plátky.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Díly masa používané k produkci slaniny „Tiroler Speck“ (CHZO) pocházejí z Evropské unie a zahrnují kýtu s kůží, s vrchním šálem nebo bez něj, hřbet s kůží, bůček s kůží (s měkkými kostmi nebo bez nich), velkou plec s kůží a krkovici bez kůže, vše vykostěné a rozřezané podle správné produkční praxe.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny produkční kroky (od nasolení po konečný produkt) probíhají ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Slaninu „Tiroler Speck“ (CHZO) musí na plátky krájet odborník školený v oblasti produkce slaniny „Tiroler Speck“ (CHZO), označovaný jako „*Tiroler Speckmeister*“, nebo musí být slanina krájena pod jeho dohledem. Během krájení na plátky musí u každé dokončené šarže proběhnout senzorická kontrola, aby bylo zajištěno, že nedošlo k žádným nežádoucím odchylkám barvy nebo chuti. Vyskytnou-li se vady (například hniloba, vady barvy nebo nežádoucí tvorba oschlého okraje), je třeba přijmout okamžitá opatření k úpravě řízených parametrů (jako je teplota, vlhkost nebo doba trvání každého kroku procesu) pro šarže nebo jednotky, které jsou dosud v procesu produkce. Aby se mohlo toto zajištění jakosti uskutečnit neprodleně, jsou činnosti týkající se produkce balených jednotek slaniny „Tiroler Speck“ (CHZO) prováděny výlučně v produkčním zemědělském podniku nebo ve skupině zemědělských podniků (tj. v zemědělském podniku s více místy podnikání, z nichž každé provádí jednotlivé fáze produkce slaniny „Tiroler Speck“ (CHZO), nebo s více poštovními adresami v témže okrese).

Aby se zabránilo jakýmkoli škodlivým vlivům oxidace nebo vysychání nebo mikrobiologického znehodnocení v důsledku růstu plísní a předešlo se tak zhoršení jakosti, je nutné zachovat krátkou dobu mezi nakrájením na plátky a balením, a proto musí balení slaniny „Tiroler Speck“ (CHZO), která je vcelku, v kusech, nebo nakrájená na plátky, balená ve vakuu nebo v ochranné atmosféře, probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti. Pokud je však kvůli zvláštnímu režimu před zahájením krájení nutná určitá doba skladování, musí probíhat pouze ve vakuovém balení nebo v ochranné atmosféře (prvotní balení), aby se předešlo zhoršení jakosti v důsledku dalšího vyschnutí nebo mikrobiologického znehodnocení z důvodu růstu plísní. Slanina „Tiroler Speck“ (CHZO) se následně buď rozkrájí na kusy pro domácí použití, nebo se zbaví kůže a nakrájí na plátky, nebo se připraví „k okamžitému použití“ a zabalí se buď vakuově, nebo v ochranné atmosféře (konečné balení).

Slaninu „Tiroler Speck“ (CHZO) lze prodávat zařízením v potravinářském maloobchodním odvětví vcelku, je-li krájena na plátky za přítomnosti kupujícího, pokud tento podíl nerozkrájené slaniny „Tiroler Speck“ (CHZO) nepřekročí 10 % odpovídající denní šarže a pokud při kontrole v rámci procesu krájení (na kusy, plátky, kostky atd.) zbývající část nevykazuje žádné známky toho, že daná šarže má vady, které by naznačovaly, že slanina Speck, která má být prodána nerozkrájená, je vadná.

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na každé jednotce, která je zabalena a připravena k prodeji, musí být na dobře viditelném místě, čitelně a nesmazatelně uvedeno číslo zemědělského podniku, identifikátor šarže v podobě čísla šarže nebo data a název chráněného zeměpisného označení „Tiroler Speck g.g.A“ („Tiroler Speck“ (CHZO)). Název chráněného zeměpisného označení „Tiroler Speck“ se nesmí překládat do jiného jazyka.

Výraz „chráněné zeměpisné označení“ a/nebo zkratka CHZO musí následovat bezprostředně za názvem chráněného zeměpisného označení „Tiroler Speck“ a mohou být uvedeny také v jiném jazyce než v němčině, a to buď místo německé verze nebo společně s ní.

Popisy produktu, včetně použitého dílu masa („slanina“, „slanina z pečeně (hřbetu)“, „slanina z bůčku“; nebo „vyrobeno z šunky“, „vyrobeno z pečeně (hřbetu)“, „vyrobeno z bůčku“), mohou být rovněž použity v běžné řeči země, ve které je produkt uváděn na trh. Tyto výrazy však musí být od chráněného zeměpisného označení „Tiroler Speck“ jasně odděleny. Za tímto účelem lze výrazy uvést v různých řádcích, přičemž mezi nimi musí být dostatečné rozestupy. V případě „technického označování“ může být vzhledem k prostorovým omezením nicméně nemožné tyto dva výrazy oddělit.

Překlady odkazů na region Tyrolsko jako místo původu se k popisným výrazům produktu přidávat nesmí.

Lze uvést také region producenta ve vymezené zeměpisné oblasti, ale odděleně od chráněného zeměpisného označení „Tiroler Speck“ a výrazu „chráněné zeměpisné označení“ a/nebo zkratky „CHZO“.

Mohou být uvedena i jména, obchodní názvy a vlastní značky, pokud výsledný obal není zavádějící.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Spolková země Tyrolsko

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

V horské krajině Tyrolska, která má zemědělský charakter, se produkce slaniny Speck vyvinula jako způsob konzervace čerstvého masa a byla zdokonalována po mnoho generací. Každá generace zemědělců předávala znalost zvláštního receptu na směs koření a tradiční metody produkce slaniny „Tiroler Speck“ svým dětem. Tato osobně předávaná tradice se rozvinula do obecně uznávané normy pro dnešní komerční produkci slaniny „Tiroler Speck“. Proces vysoušení na čistém tyrolském horském vzduchu, proces jemného uzení za pomoci zvláštních směsí koření a využití bukového či jasanového dřeva k vytvoření kouře – což jsou všechno nezbytné složky procesu produkce – představují zvláštní postup specifický pro daný region, který slanině „Tiroler Speck“ propůjčuje její charakteristický tmavě hnědý vzhled. S výjimkou slaniny „*Schopfspeck*“ (slanina z krkovice) vykazují povrchy řezu bílý tukový pokryv

a maso má výrazně červenou barvu, která směrem k okraji masa tmavne. Nezaměnitelnými znaky tohoto produktu jsou aromaticky kořenitá vůně s rozpoznatelnými zralými tóny a lehce kořenitá chuť s tóny kouře a soli, což vše podtrhuje aroma vepřového masa. V rámci tohoto obecnějšího popisu jsou běžné regionální variace a jemné změny organoleptických vlastností v závislosti na prvcích kulturní svébytnosti, které zakořenily v příslušných regionech a údolích vymezené zeměpisné oblasti. Určité aspekty typické povahy produktu, například chuťový profil nebo náznaky uzeného dřeva, tudíž nesou konkrétní regionální znaky, aniž by byla ovlivněna nebo pozměněna celková identita slaniny „Tiroler Speck“ (CHZO).

Tradiční metoda produkce, která se vyvinula v zeměpisné oblasti, vychází z odbornosti producentů, která se předává po staletí.

Znalost a řemeslná tradice *Tiroler Speckmeistera* zajišťují zachování vysoké jakosti produktu. Staletí praktických zkušeností *Tiroler Speckmeistera* v oblasti vlivu surovin a klimatických podmínek na jakost produktu (včetně znalosti činitelů se škodlivým vlivem, příčin abnormalit, soustavně se měnících vlastností surovin a environmentálních faktorů a recipročních účinků parametrů produkce) hrají při dosahování vysokého standardu jakosti konečného produktu nepostradatelnou úlohu. Dobu trvání procesu sušení na vzduchu proto vypočítá *Tiroler Speckmeister* na základě aktuálních klimatických podmínek v regionu a velikosti dílů masa. Účelem je zajistit pečlivý proces vysoušení a produkt dokonalé jakosti se všemi jeho charakteristickými znaky (tmavě hnědé vnější zbarvení, středně pevná až pevná textura, jalovcová příchuť s rozpoznatelnými slanými tóny a kouřovou vůní).

Dohled nad procesem produkce, jejž zajišťuje *Tiroler Speckmeister* procházející pravidelnou další specializovanou odbornou přípravou, brání jakýmkoli škodlivým vlivům na produkt a jakémukoli zhoršení jakosti.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

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