

**REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2019/1027 DELLA COMMISSIONE****del 21 giugno 2019****recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette «Tiroler Speck» (IGP)**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 52, paragrafo 3, lettera a),

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 53, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione ha esaminato la domanda dell'Austria relativa all'approvazione di una modifica del disciplinare dell'indicazione geografica protetta (IGP) «Tiroler Speck», registrata in applicazione del regolamento (CE) n. 1065/97 della Commissione <sup>(2)</sup>.
- (2) Poiché le modifiche in questione non erano minori ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione ha pubblicato la domanda di modifica a norma dell'articolo 50, paragrafo 2, dello stesso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* <sup>(3)</sup>. Tale domanda rappresentava la prima pubblicazione di un documento unico per il «Tiroler Speck».
- (3) In concreto, quando la domanda di modifica è stata trasmessa alla Commissione le norme in materia di etichettatura previste dal disciplinare vietavano la traduzione in un'altra lingua dell'indicazione geografica protetta «Tiroler Speck». La modifica proposta mirava, tra l'altro, ad autorizzare l'utilizzo, in determinate circostanze, della traduzione della denominazione protetta.
- (4) Il 7 maggio 2018 la Commissione ha ricevuto una notifica di opposizione dall'Italia. La corrispondente dichiarazione di opposizione motivata è pervenuta alla Commissione il 5 luglio 2018. L'Italia si opponeva alla modifica delle restrizioni in materia di etichettatura per quanto riguarda l'utilizzo di traduzioni della denominazione protetta. A norma dell'articolo 10, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (UE) n. 1151/2012, l'Italia ha sostenuto che autorizzare l'utilizzo della denominazione protetta in traduzione, anche se in combinazione con la denominazione protetta in lingua tedesca, danneggerebbe l'esistenza di una denominazione omonima o parzialmente omonima [Südtiroler Speck/Speck Alto Adige (IGP)].
- (5) Ritenendo ricevibile tale opposizione, con lettera del 16 agosto 2018 la Commissione ha invitato l'Austria e l'Italia a procedere alle appropriate consultazioni per un periodo di tre mesi in vista di addivenire a un accordo, conformemente alle rispettive procedure interne.
- (6) Un accordo è stato raggiunto dalle parti. Con lettera del 30 agosto 2018 l'Austria ha comunicato alla Commissione l'esito dell'accordo. L'Austria e l'Italia hanno convenuto che le norme in materia di etichettatura del disciplinare della denominazione «Tiroler Speck» (IGP) dovrebbero mantenere il divieto di utilizzare nell'etichettatura traduzioni della denominazione protetta. Alla luce di quanto precede, si deve concludere che, per quanto riguarda le norme in materia di etichettatura, l'accordo ha sostituito la domanda di modifica.
- (7) Conformemente al punto 5.5 della domanda di modifica pubblicata, le disposizioni relative all'etichettatura del disciplinare di produzione avrebbero dovuto essere sostituite dalle seguenti:

*«Su ogni unità confezionata pronta alla vendita devono figurare il codice dell'azienda e un codice identificativo del lotto sotto forma di numero del lotto o data; inoltre, i termini "Tiroler Speck (IGP)" devono figurare visibilmente tal quali, in caratteri chiari e indelebili.*

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> Regolamento (CE) n. 1065/97 della Commissione, del 12 giugno 1997, che completa l'allegato del regolamento (CE) n. 1107/96 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio (GUL 156 del 13.6.1997, pag. 5).

<sup>(3)</sup> GUC 46 dell'8.2.2018, pag. 8.

Possono inoltre figurare il taglio di carne utilizzato e/o la regione del produttore all'interno della zona geografica definita. Esempi di etichettatura: — "Tiroler Speck (IGP) di pancetta" — "Tiroler Speck (IGP) di prosciutto" — "Tiroler Speck (IGP) di carré della Zillertal" — "Tiroler Speck (IGP) di pancetta della regione Ötztal".

È ammessa un'indicazione nella lingua veicolare della zona di commercializzazione purché figurino anche il termine "Tiroler Speck (IGP)" in tedesco.

È consentito l'uso di nomi, ragioni sociali e marchi privati purché la presentazione risultante non induca in errore.»

- (8) La giustificazione adottata per tali modifiche nella domanda di modifica è stata la seguente:

«Una regolamentazione dettagliata e completa dell'etichettatura aiuta a migliorare la trasparenza e le informazioni fornite ai consumatori. È stato regolamentato anche l'uso delle informazioni aggiuntive allo scopo di indicare con maggiore precisione il taglio di carne utilizzato e/o la regione del produttore all'interno della zona geografica definita. In questo modo il carattere regionale del prodotto viene enfatizzato e il prodotto viene descritto in modo più dettagliato con l'indicazione supplementare dei tagli di carne utilizzati. Il prodotto è così descritto in maniera più precisa e le informazioni per i consumatori sono più mirate.»

- (9) Conformemente al suddetto accordo, le disposizioni in materia di etichettatura del disciplinare di produzione saranno, invece, sostituite dalle seguenti:

«Ciascuna unità confezionata pronta alla vendita deve riportare, in posizione prominente e in caratteri leggibili e indelebili, il codice dell'azienda, un codice identificativo del lotto sotto forma di numero del lotto o data e la denominazione dell'indicazione geografica protetta "Tiroler Speck (IGP)". La denominazione dell'indicazione geografica protetta "Tiroler Speck" non può essere tradotta in altre lingue.

Il termine "indicazione geografica protetta" e/o l'abbreviazione "IGP" deve seguire immediatamente la denominazione dell'indicazione geografica protetta "Tiroler Speck" e può anche figurare in una lingua di uso comune diversa dal tedesco, che può sostituire o aggiungersi alla versione tedesca.

Per una migliore informazione dei consumatori, i termini descrittivi del prodotto, compreso il taglio delle carni utilizzate ("spalla", "carré", "pancetta", oppure "speck di spalla", "speck di carré", "speck di pancetta"), possono essere utilizzati anche nella lingua di uso comune del paese in cui il prodotto viene commercializzato. Tuttavia, questi termini devono essere chiaramente distinti dall'indicazione geografica protetta "Tiroler Speck". A tal fine, i termini possono apparire su righe diverse, che devono essere sufficientemente distanziate. Nell'"etichettatura tecnica" potrebbe, tuttavia, non essere possibile separare su più righe i due termini a motivo dello spazio ridotto disponibile.

Fermo restando l'obbligo di operare una chiara distinzione tra l'indicazione geografica protetta e la denominazione descrittiva aggiuntiva, potrebbe accadere che, per ragioni di spazio, non sia possibile far figurare le due indicazioni su righe diverse nelle cosiddette "etichette tecniche", cioè le etichette che sono generalmente apposte sul prodotto imballato e pronto per essere commercializzato.

Ai termini descrittivi del prodotto non deve essere aggiunta alcuna traduzione dei riferimenti alla regione del Tirolo in quanto luogo di origine.

Può essere menzionata anche la regione del produttore situata all'interno della zona geografica delimitata, ma tale menzione deve essere distinta dall'indicazione geografica protetta "Tiroler Speck" e dal termine "indicazione geografica protetta" e/o dall'abbreviazione "IGP".

È consentito l'uso di denominazioni, ragioni sociali e marchi privati purché la presentazione risultante non induca in errore.»

- (10) La giustificazione adottata per tali modifiche all'accordo, da considerare facente parte della domanda di modifica, come modificata dall'accordo, è la seguente:

«Da una parte, continuerà ad essere garantito l'utilizzo della denominazione protetta "Tiroler Speck" nella sola versione registrata. Dall'altra, la modifica richiesta dispone che siano fornite informazioni descrittive supplementari relative al prodotto per quanto riguarda i tagli di carne utilizzati e la regione del produttore situata all'interno della zona geografica delimitata. Ciò permetterebbe di informare i consumatori in modo esauriente e trasparente, ai sensi del regolamento (UE) n. 1169/2011 e di fornire informazioni più dettagliate sull'indicazione geografica protetta "Tiroler Speck". A titolo di esempio possono essere menzionate le seguenti formulazioni: "Tiroler Speck IGP — Speck di pancetta — dalla Zillertal" — "Tiroler Speck IGP — Speck di prosciutto" — "Tiroler Speck IGP — Speck di pancetta".»

- (11) Nella misura in cui è conforme alle disposizioni del regolamento (UE) n. 1151/2012 e alla normativa dell'UE, occorre tener conto del contenuto dell'accordo concluso tra l'Austria e l'Italia.

- (12) Il documento unico è stato modificato di conseguenza. Le modifiche apportate al documento unico a seguito dell'accordo non sono sostanziali e, in ogni caso, riportano alla forma originale le disposizioni in materia di etichettatura contestate nell'opposizione. Non è pertanto necessario procedere nuovamente all'esame, come previsto all'articolo 51, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1151/2012. La versione consolidata del documento unico dovrebbe tuttavia essere pubblicata per informazione.
- (13) Alla luce di quanto sopra esposto, la Commissione ritiene che la modifica dovrebbe essere approvata come modificata dall'accordo,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

Le modifiche del disciplinare pubblicate nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* relativamente alla denominazione «Tiroler Speck» (IGP) come modificata a norma del presente regolamento, sono approvate. Il documento unico consolidato figura nell'allegato del presente regolamento.

*Articolo 2*

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 21 giugno 2019

*Per la Commissione*

*Il presidente*

Jean-Claude JUNCKER

---

## ALLEGATO

## «TIROLER SPECK»

N. UE: PGI-AT-02162 — 08.08.2016

DOP ( ) IGP (X)

**1. Denominazione**

«Tiroler Speck»

**2. Stato membro o paese terzo**

Austria

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare****3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**

Il «Tiroler Speck» (IGP) è un prodotto di salumeria suina, tradizionalmente ottenuto in maniera artigianale a partire da pezzi di carne disossata quali coscia, lombata, pancetta, spalla o collo, che viene salata a secco, aromatizzata con una particolare miscela di spezie, contenente almeno ginepro, pepe nero e aglio, nonché salmistrata e affumicata a freddo secondo un procedimento tipico della regione che prevede l'uso di legna composta per almeno il 50 % da betulla o frassino, e infine asciugata all'aria. Il colore esterno è marrone scuro, mentre al taglio si presenta di colore rossastro con uno strato bianco di grasso. L'odore è intenso, aromatico e speziato, con una chiara nota di carne stagionata e affumicata. Il gusto è leggermente piccante, sostenuto da note affumicate chiaramente riconoscibili su un intenso sapore di carne, accompagnate da una riconoscibile nota salata.

Caratteristiche fisico-chimiche e microbiologiche:

Rapporto acqua/proteine: max. 1,7 (tolleranza + 0,2)

Contenuto di sale (NaCl): max. 5,0 % (tolleranza + 1,5 % [centro] + 2,0 % [bordo]).

Il «Tiroler Speck» viene prodotto esclusivamente nella zona geografica definita; è disponibile, nella sua forma finale, confezionato sottovuoto ovvero in atmosfera controllata, intero, in tranci od affettato.

**3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)**

I tagli di carne utilizzati per produrre il «Tiroler Speck» (IGP) provengono dall'Unione europea e includono la coscia con cotenna, con o senza fesa, la lombata con cotenna, la pancetta con cotenna (con o senza ossa tenere), la spalla con cotenna e il collo senza cotenna, disossati e tagliati secondo le buone pratiche di produzione.

**3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata**

Tutte le fasi di produzione (dalla salatura al prodotto finale) si svolgono nella zona geografica definita.

**3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata**

Il «Tiroler Speck» (IGP) deve essere affettato da uno specialista qualificato, esperto nella produzione del «Tiroler Speck» (IGP), denominato «*Tiroler Speckmeister*», o sotto la sua supervisione. Durante l'affettatura è necessario effettuare una valutazione organolettica per ogni lotto finito onde assicurarsi che non vi siano alterazioni indesiderate del colore o del sapore. Se si ravvisano difetti (maturazione mefitica, difetti di colore o un disseccamento indesiderato del bordo) è necessario prendere misure immediate per adeguare i parametri di controllo (come la temperatura, l'umidità o la durata di ogni fase del processo) per i lotti o le unità ancora in produzione. Per assicurare un tempestivo controllo della qualità, la produzione delle unità confezionate di «Tiroler Speck» (IGP) avviene esclusivamente all'interno dell'azienda produttrice o del gruppo di aziende [ossia una holding con più sedi, ognuna responsabile di singole fasi della produzione del «Tiroler Speck» (IGP), o con più indirizzi postali nello stesso distretto].

Al fine di evitare effetti negativi dovuti all'ossidazione, al disseccamento o al deterioramento microbiologico provocato dalla formazione di muffa, e quindi scongiurare perdite di qualità, è necessario ridurre al minimo il tempo che intercorre tra l'affettatura e il confezionamento, motivo per cui il confezionamento del «Tiroler Speck» (IGP), intero, in tranci o affettato, sottovuoto o in atmosfera controllata, deve avvenire nella zona geografica definita. Se tuttavia, per ragioni organizzative, si rendesse necessario un periodo di stoccaggio prima dell'affettatura, lo stoccaggio dovrà avvenire esclusivamente in una confezione sottovuoto o in atmosfera controllata (confezione iniziale), onde evitare perdite di qualità derivanti dal disseccamento o dal deterioramento microbiologico dovuto alla formazione di muffa. Il «Tiroler Speck» (IGP) viene quindi tagliato in pezzi per l'uso domestico o scotennato, preparato e affettato, o reso «pronto da cucinare» e, in ogni caso, confezionato sottovuoto o in atmosfera controllata (confezione definitiva).

Il «Tiroler Speck» (IGP) può essere venduto intero agli esercizi alimentari al dettaglio e agli esercizi di ristorazione collettiva — purché affettato in presenza del consumatore — a condizione che la quota dello speck venduto intero non superi il 10 % del lotto giornaliero corrispondente e a patto che, durante il controllo al momento dell'affettatura (in tranci, a fette, a cubetti ecc.), la quantità rimanente non mostri segni di difetti nel lotto che lascino pensare alla presenza di difetti anche nello speck da vendere intero.

### 3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Ciascuna unità confezionata pronta alla vendita deve riportare, in posizione prominente e in caratteri leggibili e indelebili, il codice dell'azienda, un codice identificativo del lotto sotto forma di numero del lotto o data e la denominazione dell'indicazione geografica protetta «Tiroler Speck». La denominazione dell'indicazione geografica protetta «Tiroler Speck» non può essere tradotta in altre lingue.

Il termine «indicazione geografica protetta» e/o l'abbreviazione «IGP» deve seguire immediatamente la denominazione dell'indicazione geografica protetta, «Tiroler Speck» e può anche figurare in una lingua di uso comune diversa dal tedesco, che può sostituire o aggiungersi alla versione tedesca.

I termini descrittivi del prodotto, compreso il taglio delle carni utilizzate («spalla», «carré», «pancetta», oppure «speck di spalla», «speck di carré», «speck di pancetta»), possono essere utilizzati anche nella lingua di uso comune del paese in cui il prodotto viene commercializzato. Tuttavia, questi termini devono essere chiaramente distinti dall'indicazione geografica protetta «Tiroler Speck». A tal fine, i termini possono apparire su righe diverse, che devono essere sufficientemente distanziate. Nell'«etichettatura tecnica» potrebbe, tuttavia, non essere possibile separare su più righe i due termini a motivo dello spazio ridotto disponibile.

Ai termini descrittivi del prodotto non deve essere aggiunta alcuna traduzione dei riferimenti alla regione del Tirolo in quanto luogo di origine.

Può essere menzionata anche la regione del produttore situata all'interno della zona geografica delimitata, ma tale menzione deve essere distinta dall'indicazione geografica protetta «Tiroler Speck» e dal termine «indicazione geografica protetta» e/o dall'abbreviazione «IGP».

È consentito l'uso di nomi, ragioni sociali e marchi privati purché la presentazione risultante non induca in errore.

## 4. Delimitazione concisa della zona geografica

Land del Tirolo

## 5. Legame con la zona geografica

Nel Land montano e rurale del Tirolo la produzione dello speck come metodo di conservazione della carne fresca si è sviluppata e perfezionata nel corso delle generazioni. Di generazione in generazione i contadini hanno tramandato ai loro figli la ricetta speciale degli aromi e il metodo di produzione tradizionale del «Tiroler Speck». Da questa tradizione, trasmessa da persona a persona, si è sviluppata uno standard comunemente accettato per la produzione industriale del «Tiroler Speck» che conosciamo oggi. L'asciugatura all'aria pura delle montagne tirolesi, la delicata affumicatura con particolari miscele di spezie e l'utilizzo del legno di betulla o di frassino per creare il fumo — tutte fasi indispensabili della produzione — costituiscono un metodo particolare, tipico della regione, che conferisce al «Tiroler Speck» il suo caratteristico aspetto marrone scuro. Ad eccezione dello «Schopfspeck» [speck ottenuto dal collo], le superfici di taglio presentano uno strato di grasso bianco e una carne di colore rosso vivo, che si scurisce verso il lato della carne. Le caratteristiche inconfondibili di questo prodotto sono l'odore aromatico speziato con note riconoscibili di carne stagionata nonché il sapore leggermente speziato con note affumicate e

salate, accompagnate dall'aroma di fondo di carne di maiale. All'interno di tale quadro generale, nelle proprietà organolettiche si osservano sovente lievi differenze e variazioni regionali che dipendono dalle peculiarità culturali radicatesi nelle regioni e valli corrispondenti della zona geografica definita. Di conseguenza, alcuni aspetti tipici del prodotto, come il gusto o le note di legno affumicato, assumono particolari caratteristiche regionali senza influenzare o alterare l'identità globale del «Tiroler Speck» (IGP).

Il metodo di produzione tradizionale sviluppatosi nella zona geografica si basa sulle competenze specifiche dei produttori, che sono state tramandate nei secoli.

Le conoscenze e la tradizione artigianale dei «Tiroler Speckmeister» garantiscono che sia preservata l'alta qualità del prodotto. L'esperienza pratica acquisita dai «Tiroler Speckmeister» nel corso dei secoli per quanto riguarda l'influsso delle materie prime e delle condizioni climatiche sulla qualità del prodotto (comprese le conoscenze riguardanti i fattori interferenti, le cause delle anomalie, i cambiamenti costanti delle caratteristiche delle materie prime e dei fattori ambientali, nonché gli effetti reciproci dei parametri di produzione) è determinante per raggiungere standard qualitativi elevati nel prodotto finale. La durata del processo di asciugatura all'aria viene quindi misurata dai «Tiroler Speckmeister» tenendo conto delle condizioni climatiche del momento nella regione e delle dimensioni del taglio di carne. Ciò permette di garantire una fase di asciugatura accurata e un prodotto di qualità eccellente con tutti i suoi elementi caratteristici (colore esterno marrone scuro, consistenza da medio-dura a dura, sapore di ginepro con note salate riconoscibili e un odore di affumicato).

La supervisione del processo produttivo da parte del «Tiroler Speckmeister», un esperto che riceve un periodica aggiornamento professionale, permette di evitare effetti negativi sul prodotto e perdite di qualità.

---

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

(Articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del regolamento)

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

---