

VI/97/1560-ES
Orig.: DE

Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo
Solicitud de registro: Artículo-5() Artículo 17(X)
DOP () IGP (X)

Nº nacional de expediente: 1188-GR/95

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: Bundesministerium für wirtschaftliche Angelegenheiten, Referat für den gewerblichen Rechtsschutz

Domicilio: Kohlmarkt 8-10, 1010 Viena

Teléfono: ++43/1/53424-0

Fax: ++43/1/53424-520

2. Solicitante (titular de la denominación de origen):

Presenta la solicitud la asociación de los productores y transformadores de "Tiroler Speck" (tocino tirolés) enumerados en el Anexo I.

La coordinación de la solicitud se lleva a cabo en el "EURO INFO CENTRE der Wirtschaftskammer Tirol", sito en la Meinhardstrasse, 14, 6020 Innsbruck. La persona de contacto es el Sr. D. Peter Völker:

Teléfono: ++43/512/5310-293

Fax: ++43/512/5310-275

3. Nombre del producto:

Tiroler Speck IGP ("Tiroler Speck g.g.A.").

4. Tipo de producto:

Producto de carne de cerdo cruda en salazón

5. Descripción del pliego de condiciones:

a) Nombre: cf 3

b) Descripción: la materia prima del "Tiroler Speck g.g.A." se obtiene de las siguientes partes del cerdo deshuesadas y cortadas:

- Pierna

- Lomo

- Paletilla

- Abdomen

- Cuello

El "Tiroler Speck" se sala ligeramente, se sazona con arreglo a las costumbres y tradiciones locales, se ahúma en las instalaciones propias a una temperatura de 18° a 20°C y, finalmente, se almacena.

El color exterior es marrón ahumado, y el corte es rojizo con un trozo de tocino blanco. El olor es aromático y suave, con un claro toque ahumado. El gusto es sabroso, impregnado de mezclas de especias características y del tratamiento de ahumado específico, y ligeramente salado.

Características físico-químicas y microbiológicas:

- Proporción de agua por proteínas de un máximo de 1,5 (con una tolerancia de 0,2);
- Contenido máximo de sal de cocina de un 5%;
- Contenido de nitrito de sodio expresado como nitrito de sodio (NaNO₂) de 5 mg/100 g (50mg/kg);
- Contenido de nitrato de potasio expresado como nitrito de sodio (NaNO₂) de 25 mg/100 g (250 mg/kg);
- Número total de colonias de mesófilos (incluidas las bacterias de ácido láctico): UFC/g ≤ 1 x 10⁷

- c) Zona geográfica: únicamente pueden producir "Tiroler Speck g.g.A." los productores y transformadores industriales y artesanales autorizados del Estado federado austriaco de Tirol (véase el mapa adjunto en el Anexo II).

Los animales de los que se obtienen las materias primas mencionadas en la letra b) anterior deben cumplir las condiciones de producción animal recogidas en el Anexo III. La calidad de la carne fresca (materia prima) se ajusta a los criterios en él fijados (véase el Anexo III).

- d) Prueba del origen: el "Tiroler Speck" es desde hace siglos un componente esencial constante de la cocina casera rural. Este producto es apreciado desde hace generaciones por su alto valor nutritivo, su buena conservación y su versatilidad.

Se pueden hallar referencias al carácter tradicional del "Tiroler Speck" en fuentes documentales. En su "Historia del oficio de carnicero en Tirol" ("Geschichte des Tiroler Metzgerhandwerkes", Universitätsverlag Wagner, 1982), Nikolaus Graff y Hermann Holzmann mencionan, entre otros, el precio el 23 de julio de 1573 de la libra de tocino ("Speck") junto con salchichas de cerdo (véase el Anexo V). La importancia del tocino en las costumbres alimentarias de la población tirolesa puede leerse también en otras partes de esta obra. Por ejemplo, se cuenta que en los mercados se compraba también para el consumo privado carne de cerdo en trozos grandes para transformarlo en tocino. El texto señala que gran parte del

cerdo se condimentaba y ahumaba, para luego ser servido durante todo el año como tocino y carne ahumada (véase el Anexo VI).

e) Método de obtención: en la transformación de las partes mencionadas en la letra b) de este punto han de respetarse los siguientes criterios:

- Todas las piezas que vayan a transformarse en "Tiroler Speck" han de cortarse de manera tradicional (véase el Anexo III).
- Es obligatoria la salazón en seco (fricción con una mezcla seca de sal y especias) y el marinado.
- El ahumado y el consecuente secado se debe realizar a una temperatura máxima ambiente y del humo de 20°C.
- El secado al aire y la maduración se debe llevar a cabo a una temperatura ambiente comprendida entre los 10° y 15°C con una humedad relativa del aire comprendida entre 60% y 80%. Ha de garantizarse la existencia de una correcta ventilación.
- El secado y la maduración deben realizarse de una forma uniforme para evitar la formación de un borde seco.
- Ha de garantizarse la ausencia de parásitos y de organismos nocivos.
- Está prohibido salar las partes del cerdo mencionadas por pulverización y su tratamiento con mezcladores.
- El control de calidad debe realizarse siguiendo el esquema recogido en el Anexo IV.
- Asimismo, han de realizarse los controles previstos por la ley en lo referente a la higiene de las instalaciones y el personal, y a la sanidad animal. Los encargados de dichos controles son la Oficina del Gobierno Federal Tirolés ("Amt der Tiroler Landesregierung"), Departamento Vd (Departamento de Sanidad), sito en la Landhausplatz, 6020 Innsbruck, así como la Oficina Federal para el Control de los Alimentos ("Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung"), sito en la Technikerstrasse 70, 6020 Innsbruck.

f) Vínculo: con el paso de múltiples generaciones, la fabricación del "Tiroler Speck" se ha convertido en un procedimiento tradicional de transformación en las zonas montañosas del Tirol, con marcado carácter agrario y en las que no había posibilidades de refrigerar la carne fresca. El secado al aire puro de las montañas, necesario para el proceso de producción, así como el delicado ahumado con determinadas mezclas de especias y madera de haya o de fresno confieren al "Tiroler Speck" sus características especiales.

Los campesinos se han transmitido de generación en generación las recetas de las especias y los procedimientos de producción del "Tiroler Speck". De esta tradición individual transmitida se han derivado criterios generales para su elaboración industrial actual.

g) Estructura de control:

Nombre: Der Landeshauptmann von Tirol
Domicilio: Landhaus, 6020 Innsbruck

h) Etiquetado: la indicación geográfica protegida "Tiroler Speck" no puede traducirse a ningún otro idioma. Debe figurar en la etiqueta en caracteres legibles e indelebles y distinguirse claramente de cualquier otra inscripción.

Dicha indicación deberá ir inmediatamente seguida de la mención "indicación geográfica protegida", o de su abreviatura, "IGP" en la lengua de comunicación del país.

Está permitido añadir nombres, denominaciones de empresas o marcas propias, siempre que éstas no induzcan a error al comprador.

El "Tiroler Speck" puede venderse sin empaquetar, empaquetado al vacío o en una atmósfera controlada, y en una pieza, en trozos o en lonchas.

i) Requisitos nacionales: la normativa jurídica para la producción de "Tiroler Speck" está recogida en el Capítulo B 14 del Codex Alimentarius Austriacus.

(ESPACIO RESERVADO A LA COMISIÓN)

Nº CE: GAT 01395/950703

Fecha de recepción del expediente completo: