

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku o zmianę zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2008/C 234/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 9 i art. 17 ust. 2

„JAMÓN DE TERUEL”

NR WE: ES/117/0078/01.03.2005

CHNP (X) CHOG ()

Zmiany, których dotyczy wnioski*Pozycja(-e) specyfikacji produktu*

- Nazwa produktu
- Opis
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe

Zmiany*Opis*

Do właściwości fizycznych szynki objętej chronioną nazwą pochodzenia „Jamón de Teruel” należy dodać następujące zdanie: „cięcie w kształcie litery »V«, której wierzchołek znajduje się pośrodku szynki”.

Badania techniczne wykazały, że cięcie w kształcie litery „V” skórki szynki gwarantuje większą jednorodność i jakość otrzymywanego produktu, ponieważ umożliwia ono ujednoczenie grubości warstwy tłuszczu na zewnętrznej stronie, dzięki czemu suszenie przebiega bardziej równomiernie, łatwiej usuwa się wilgoć, a w konsekwencji proces suszenia ulega optymalizacji. Ponadto usunięcie skórki ułatwia równomierne obkurczanie się mięsa w wyniku suszenia, co pozwala uniknąć „pomarszczonego” wyglądu skórki i tworzenia się pęknięć i wgłębnień. Analogicznie równomierne peklowanie umożliwia uniknięcie niewłaściwej konsystencji, szczególnie gąbczastej lub zbyt twardej.

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

Badania dotyczące wpływu cięcia w kształcie litery „V” na właściwości organoleptyczne wykazały, że szynki „Jamón de Teruel” charakteryzują się mniej gąbczasta i klejąca konsystencją. Wyniki innego badania w tym zakresie świadczą również o tym, że smak szynki z Teruel jest bardziej słodki oraz mniej gorzki i metaliczny, a jednocześnie mniej słony i o większej intensywności smaku dojrzałej szynki.

W związku z tym badania te wykazują, że dzięki wspomnianemu cięciu uzyskuje się wyższą jakość produktu końcowego.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„JAMÓN DE TERUEL”

NR WE: ES/117/0078/01.03.2005

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Subdirección General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica, Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Adres: C/ Paseo Infanta Isabel nº 1
E-28071 Madrid

Tel.: (34) 91 347 53 97

Faks: (34) 91 347 54 10

E-mail: sgcaae@mapya.es

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Consejo Regulador de la DOP «Jamón de Teruel»

Adres: Avda de Sagunto, nº 52-3º
E-44002 Teruel

Tel.: (34) 978 618 940

Faks: (34) 978 618 941

E-mail: consejo@jamondeteruel.com

Skład: Producenci/przetwórcy (X) inne kategorie ()

3. Rodzaj produktu:

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

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu: „Jamón de Teruel”

4.2. Opis produktu: Szynki otrzymywane z tylnej nogi wieprzowej pochodzącej ze świń będących krzyżówką następujących ras:

— ze strony matki: Landrace (standardowa), Large White lub krzyżówka między tymi rasami,

— ze strony ojca: Landrace (standardowa) lub Duroc.

Nogi przeznaczone do produkcji szynki objętych chronioną nazwą pochodzenia mogą być otrzymywane wyłącznie ze świń urodzonych i tuczonych w gospodarstwach znajdujących się w prowincji Teruel.

Po zakończeniu procesu dojrzewania szynki mają następujące właściwości:

Fizyczne:

— kształt: podłużny, zaokrąglony po bokach do pojawienia się tkanki mięśniowej, z zachowaniem kości nogi; cała może być pokryta skórą lub z cięciem w kształcie litery „V”, której wierzchołek znajduje się pośrodku szynki,

— waga: między 8 i 9 kg, ale nigdy poniżej 7 kg.

Organoleptyczne:

- kolor: czerwony, w miejscu cięcia błyszczący, z widocznym tłuszczem w tkance mięśniowej,
- mięso: delikatny, lekko słony smak,
- tłuszcz: o miękkiej konsystencji, błyszczący, biało-żółtawy, aromatyczny i o przyjemnym smaku.

- 4.3. *Obszar geograficzny:* Obszar chowu świń znajduje się w prowincji Teruel. Obszar produkcji szynek znajduje się w tych miejscowościach prowincji Teruel, które leżą na wysokości co najmniej 800 m.
- 4.4. *Dowód pochodzenia:* Szynki objęte chronioną nazwą pochodzenia „Jamón de Teruel” produkowane są w gospodarstwach wpisanych do rejestrów rady regulacyjnej, znajdujących się na obszarze produkcji. Surowiec, ubój zwierząt oraz procesy wytwarzania i dojrzewania podlegają kontroli rady regulacyjnej. Szynki wprowadzane do obrotu posiadają świadectwo rady regulacyjnej gwarantującej ich jakość.
- 4.5. *Metoda produkcji:* Trzoda chlewna, z której mogą być pozyskiwane nogi, pochodzi z krzyżówek ras Landrace, Large White i Duroc. Waga żywej świni, która ma zostać poddana ubojowi, wynosi od 115 do 130 kg, ociekanie tuszy jest przeprowadzane w temperaturze nie przekraczającej 10 °C w ciągu co najmniej 4 godzin i przy wilgotności 95–85 %. Solenie, mycie, leżakowanie i suszenie trwa co najmniej 8 miesięcy. Dojrzewanie odbywa się w halach lub w piwnicach przez pozostałe miesiące, tak by cały proces produkcji trwał jeden rok.
- 4.6. *Związek z obszarem geograficznym:* Wybór świń tuczonych naturalną paszą i poddawanych rygorystycznym kontrolom od momentu ich narodzin sprawia, że surowiec, z którego produkt jest wytwarzany, charakteryzuje się najwyższą jakością. Świnie przeznaczone do produkcji „Jamón de Teruel” to zwierzęta urodzone i tuczone w prowincji Teruel, jak to opisano w specyfikacji produktu, żywione naturalną paszą, głównie zbożami (jęczmieniem, pszenicą i kukurydzą), które w znacznej większości pochodzą z upraw z samej prowincji Teruel, ze względu na dominację upraw zbóż w tej prowincji.

Jednocześnie produkcja 95 % pasz przeprowadzana jest w fabrykach znajdujących się na tym obszarze geograficznym, dzięki czemu gwarantuje się w znacznym zakresie pochodzenie wykorzystywanych surowców.

Rada regulacyjna regularnie pobiera próbki pasz, którymi żywione są świny, zarówno w fabrykach pasz, jak i w gospodarstwach w celu kontroli składu wykorzystywanych surowców.

Proces peklowania przeprowadzany jest w korzystnych warunkach klimatycznych (wysokość ponad 800 m, suchy i chłodny klimat), co nadaje produktowi charakterystyczny smak i zapach.

4.7. *Organ kontroly:*

Nazwa: Consejo Regulador de la DOP «Jamón de Teruel»

Adres: Avda de Sagunto, n° 52-3°
E-44002 Teruel

Tel.: (34) 978 618 940

Faks: (34) 978 618 941

E-mail: consejo@jamondeteruel.com

Rada regulacyjna ds. chronionej nazwy pochodzenia „Jamón de Teruel” spełnia normę EN 45011.

Kontrola przestrzegania warunków określonych w specyfikacji produktu przeprowadzana jest przez inspektorów upoważnionych przez odpowiednie organy, którzy wypełniają swoje obowiązki obiektywnie i bezstronnie w odniesieniu do producentów i przetwórców.

4.8. *Etykietowanie:*

Obowiązkowo umieszcza się napis: „Jamón de Teruel”.

Etykiety zatwierdzane są przez radę regulacyjną.

Obřeczce i etykiety dodatkowe są numerowane i wydawane przez radę regulacyjną.
