

V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2013/C 242/04)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen om ændring, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSØGNING OM ÆNDRING

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽²⁾

ANSØGNING OM ÆNDRING I HENHOLD TIL ARTIKEL 9

»JAMÓN DE TERUEL«/»PALETA DE TERUEL«

EF-Nr.: ES-PDO-0217-0987-10.04.2012

BGB () BOB (X)

1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- Produktets betegnelse
- Beskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Krav i nationale bestemmelser
- Andet

2. Type ændring

- Ændring af enhedsdokument eller resuméark

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken hverken enhedsdokumentet eller resuméet er offentliggjort
- Ændring af en varespecifikation, hvor der ikke kræves ændring af det offentliggjorte enhedsdokument (artikel 9, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006)
- Midlertidig ændring af varespecifikationen, fordi de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 9, stk. 4, i forordning (EF) nr. 510/2006)

3. Ændringer

3.1. Betegnelse

»Jamón de Teruel«/»Paleta de Teruel«

Produktets navn ændres til også at omfatte en henvisning til »Paleta« som et produkt, der er omfattet af beskyttelsen, for klart at vise arten af de omfattede specifikke produkter.

Navnet »Paleta de Teruel« er det navn, forbrugerne traditionelt anvender, når de beder om at få produktet; og når navnet inkluderes i den beskyttede oprindelsesbetegnelse, er det blot en erkendelse heraf. Det forhold, at anvendelsen af navnet er udbredt, forpligter producenterne til at markedsføre produktet med navne, der henviser oprindelsen, fordi det så garanterer for ægtheden af de omfattede produkter, som er berettiget til at bære denne betegnelse.

Der er en lang række dokumenter, som underbygger den udbredte anvendelse af navnet »Paleta de Teruel« som et særligt produkt. Der er talrige referencer hertil — og nogle af dem er vedlagt dette dokument som yderligere dokumentation — i flere forskellige sammenhænge:

- Historiske sammenhænge
- Handelsmæssige sammenhænge
- Informationsmæssige sammenhænge
- Forskningsprojekter.

3.2. Beskrivelse af produktet

»Paleta« eller tørret bov (af svinets forben) er også omfattet — lige som »jamón« eller tørret skinke (fra bagbenene). Som allerede nævnt produceres tørret bov traditionelt af svinets forben. Bovens kvalitetsmæssige egenskaber svarer i enhver henseende til skinkens egenskaber, idet den eneste forskel er udskaeringens størrelse og vægt, som i begge tilfælde er væsentlig mindre. Det fremgår derfor af varespecifikationen, hvad forskellene er mellem de to produkter med hensyn til den samlede forarbejdnings- og tidsforbruget til nogle af de obligatoriske etaper, som for begge punkters vedkommende er mindre for boven — og det er af den simple grund, at processerne bestående af saltning, eftersaltning, lagring (tørring og modning) og slutmodning tager mindre tid, da produktet fylder mindre. Når tørret bov inkluderes i varespecifikationen, afspejler det blot det mønster, der allerede har dannet sig for andre beskyttede oprindelsesbetegnelser for tørret skinke i Spanien (Guijuelo, Dehesa de Extremadura, Huelva/Jabugo og Los Pedroches), der har fået deres BOB-betegnelser efter »Jamón de Teruel«.

Henvisningen til de besætninger, der anvendes til at opnå produktet, fjernes fra dette afsnit i varespecifikationerne, fordi det allerede er beskrevet i det relevante afsnit om produktion.

For at præcisere og forenkle tingene slettes det afsnit, som vedrører medicinske foderstoffer eller behandling, da det ikke er med til at begrunde produktbeskrivelsen.

De tørrede skinker og bove, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jamón de Teruel«/»Paleta de Teruel«, er kødprodukter, som produceres ved at lade svinets for- og bagben gennemgå en proces bestående af saltning, rensning, eftersaltning, lagring (tørring og modning) og slutmodning. Dette opfylder i højere grad den varespecifikation, der nu ansøges om at få ændret, med en klar beskrivelse af de etaper, der fører til produkter af den fornødne kvalitet.

Visse ret upræcise formuleringer som f.eks. »Vægt: mellem 8 og 9 kg, og aldrig under 7 kg« erstattes med en mere tydelig formulering »Vægt: Mere end eller lig med 7 kg for skinker og 4,5 kg for tørrede bove, når den fastsatte minimumsproduktionstid er slut«.

Referencen til »V-formet snit« med top midt i den tykkeste del af den tørrede bov eller skinke ændres til mere præcist at angive, at snittet er i form af et »V«, der altid foretages med top i den tykkeste del af skinken, men at det alt efter skinkens form ikke altid er lårbenets midtpunkt.

3.3. Geografisk område

I den varespecifikation, der nu ansøges om at få ændret, henvises der til det geografiske forarbejdningsområde i tre afsnit:

Afsnit C: »Produktionsområdet ... omfatter de kommuner i provinsen Teruel, der er beliggende i over 800 m højde.«

Afsnit E: »... hvor de ophænges under fugtigheds- og temperaturforhold ... i 800 m højde eller mere.«

Afsnit F.3.b): »Skinkerne modner under fremragende klimatiske forhold i 800 m højde eller mere.«

Med denne ændring flyttes kriterierne vedrørende slutetapen og tørreanlægget hen i ét afsnit, idet henvisningerne til det område, hvor forarbejdningen finder sted så er samlet.

Da det i den varespecifikation, der nu ansøges om at få ændret, ikke fastlægges, hvilken metode der skal anvendes til at bestemme, enten hvor højt kommunen ligger, eller hvor højt tørreanlægget ligger, fastlægges der med den nuværende formulering desuden en metode, som er præcis nok til at beregne den absolutte højde, som skal gælde for anlæg, der står anført i BOB-registrene. Men da visse anlæg er registreret under de ikke særlige nøjagtige højdeberegningsmetoder, som er blevet anvendt indtil nu, bør der gælde en tolerancemargin her, selv om denne margin ikke bør være på mere end 6 %, svarende til en margin på 48 m. Det skal bemærkes, at temperaturen i troposfæren, dvs. det nederste lag i atmosfæren, falder med gennemsnitlig 0,65 °C for hver 100 m i højden, hvilket — med anvendelse af tolerancemargenen — ville svare til, at der blev givet tilladelse til anlæg, hvor gennemsnitstemperaturen er 0,31 °C højere end temperaturen ved grænsen på 800 m. Hvis man tillader denne ændring, som ingen betydning har for produktionsprocessen, kan man undgå at anlæg, der allerede står anført i registeret, og som har produceret BOB-produkter, hvis egenskaber opfylder alle kvalitetskravene ifølge varespecifikationen, udelukkes fra BOB-registeret.

Ligeledes præciseres det, at dyrene er opvokset, slagtet og udskåret i provinsen Teruel, hvorved det sikres, at de opfylder de gældende krav til dyrevelfærd.

3.4. Bevis på oprindelse

Efter den nye forordning om kontrolstrukturen og den måde, hvorpå produktet certificeres, slettes de passager i afsnit D, der er formuleret således, de gør det forvirrende og tvetydigt at kontrollere, om bestemmelserne bliver overholdt. Samtidig fjernes henvisningerne til kontrolorganet fra alle de afsnit, hvor ordet kan være tvetydigt, og erstattes med ordet »tilsynsorganet«.

Navnlig hvad angår følgende aspekter:

Det andet afsnit vedrørende a) Produktegenskaber (kun forbrugerne i området eller andre, der er vant til at købe dem, er i stand til at identificere produktet. Derfor garanteres oprindelsen) slettes, da egenskaberne ved det produkt, der er DOP-godkendt, gør det til et karakteristisk produkt og ikke ét, der bare adskiller sig ved hjælp af en etiket.

I punkt 8 under c) om kontrol og udstedelse af certifikater slettes henvisningen til analysen af slutproduktet, fordi produktets egenskaber kontrolleres i hele produktionsprocessen.

Indholdet i det mærke, der anvendes til at identificere dyrene, er blevet ændret. Det indeholder nu koden for den bedrift, hvor dyret kom fra (obligatorisk officiel identifikation). Denne ændring bør give bedre dyrevelfærd, i og med at man undgår at dobbeltmærke for hhv. officiel identifikation og beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB).

3.5. Produktionsmetode

- a) For yderligere at præcisere og forenkle varespecifikationen slettes de afsnit, der ikke er med til at begrunde metoden til produktion af produktet, eller som allerede er inkluderet i de tilsvarende afsnit.
- b) Det fremgår af varespecifikationen, at den type dyr, hvorfra bagbenene kan bruges til at opnå produktet, skal være resultatet af en krydsning mellem:

Moderside: Landrace, Large White eller krydsninger mellem disse to racer.

Faderside: Duroc.

Fadersiden er begrænset til racen Duroc for at sikre produkthomogenitet, idet man derved kan reducere antallet af krydsningsvarianter og forbedre produktkvaliteten markant.

De gradvise forbedringer, der er indført via den spanske besætningsbog for disse racer, har ført til en udvikling i besættningernes foderudnyttelse og tilvækst, hvilket vil sige, at dyrene når op på slagtevægten i en yngre alder.

- c) Ligeledes anses opføringen på bedrifterne at tilføre produktkvaliteten værdi, og svinefoderet består således hovedsagelig af korn med et minimumskornindhold på 50 % målt i procent af råvarerne i foderet.

Desuden bad Europa-Kommissionen i oktober 2007 om yderligere oplysninger (om foderets oprindelse og kvalitet) som følge af den ansøgning om at ændre varespecifikationen for BOB-registreringen, der blev indsendt i 2005.

Den 12. september 2008 blev resuméet for BOB-registreringen offentliggjort i Den Europæiske Unions Tidende, afsnit 4.6 (»Tilknytning«), som indeholdt følgende tekst: »(Oparbejdningen) af foderet (sker) for 95 % vedkommende i fabrikker beliggende i det geografiske område, så oprindelsen af de anvendte råvarer i høj grad er garanteret«, og denne formulering var blevet indsendt til Kommissionen som svar på anmodningen om yderligere oplysninger. Den 20. april 2009 blev denne tekst vedtaget med offentliggørelsen af Kommissionens forordning (EF) nr. 324/2009 af 20. april 2009 om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen for en betegnelse, der er registreret i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser (Jamón de Teruel (BOB)).

Med hensyn til udsagnet om, at 95 % af foderet skal produceres på fabrikker i provinsen Teruel, skal man være opmærksom på følgende:

- Det traditionelle system til produktion af foder, der er beregnet til BOB-produktet, er ikke strengt begrænset til provinsen Teruel, men strækker sig ud i naboområderne
- Dette bør ikke have negative konsekvenser for foderproducenter i områder tæt på eller grænsende op til provinsen Teruel, og som får en stor del af deres korn i Teruel og i en rum tid har forsynet en stor gruppe landbrugere med foder, der er beregnet til de svin, som producerer det kød, der er omfattet af BOB-registreringen
- Hvis man begrænsede produktionen af foder til udelukkende at skulle finde sted i provinsen Teruel, kunne dette medføre logistiske problemer
- Anvendelse af foder fra fabrikker i områder nær ved provinsen Teruel, men ikke i selve provinsen, såsom fabrikker i naboprovinserne kan føre til lavere produktionsomkostninger for visse BOB-producenter, samtidig med at man kan sikre, at foderproducenterne af logistiske grunde og for at optimere leverancerne og logistikken så vidt muligt skal skaffe deres korn fra produktionsområdet.

I betragtning af alle disse hensyn ansøges der om en udvidelse af foderproduktionsområdet til de provinser, der grænser op til provinsen Teruel, navnlig Zaragoza, Guadalajara, Cuenca, Valencia, Castellón og Tarragona.

Så vidt muligt skal kornbestanddelen dog stadig komme fra produktionsområdet. Det burde ikke være nødvendigt at fastlægge en specifik værdi, da forsyningsmulighederne afgøres af de produktionsmæssige udsving som følge af de klimatiske forhold og den midlertidige karakter, som kornproduktion har. Tilsynsorganet vil få ansvaret for at vurdere råvarernes sammensætning og oprindelse for på baggrund af produktionsdataene at kontrollere mulighederne for at få forsyninger.

- d) Der er indføjet nogle nye krav, som på en bedre måde definerer processen i overensstemmelse med den tekniske udvikling, der er sket, således at:

Der kan kun anvendes udskæringer fra svinekroppe med en varm slagtekropsvægt på mindst 86 kg og en rygspæktykkelse — målt i lænderegionen i toppen af bagbenet — på mellem 16 mm og 45 mm til produktion af BOB-beskyttede tørrede skinker og bove.

Dette angiver mere nøjagtigt, hvilken type svin der anvendes til at producere produktet, og selv om det svarer til et svin med en levende vægt på ca. 115-130 kg, fjernes selve dette krav sammen med kravet om svinets alder, idet henvisning hertil ikke nøjagtigt garanterer homogeniteten af de svin, der sendes til slagting, og kravene erstattes af kravet om minimumsvægt og rygspæktykkelse målt i lænderegionen og ikke det fjerde ribben, da dette er et mindre specifikt kendetegn.

- e) Inden slagting bedøves dyrene ved hjælp af samtlige officielt godkendte metoder, herunder elektrisk stød.
- f) Andre ændringer af formuleringen i afsnittene vedrørende produktionsmetoden foretages udelukkende i den hensigt at forbedre formuleringen og forståelsen, idet de, hvis de overhovedet påvirker produktkvaliteten, under alle omstændigheder ikke gør det på en sådan måde, at de forbedrer den eller sikrer en bedre homogenitet. Disse ændringer vedrører kun varespecifikationen og ikke resuméet, der ikke ændres i disse henseender.
- g) Produktionsprocessen beskrives mere tydeligt og præcist, idet der skelnes mellem etaperne og forholdene for forarbejdning af skinker og bove.

For det første fastslås det, at processen skal bestå af fem aktiviteter: saltning, rensning, eftersaltning, lagring (tørring og modning) og slutmodning. Dette er en forbedring, idet det separat fastlægges, hvilke faser der medfører, at man opnår produkter af den fornødne kvalitet.

— Saltning: Sondringen mellem skinker og bove fastlægges på baggrund af vægten af disse udskæringer. Da gennemtrængningen af salt i vævene afhænger af hvert kødstykkets muskelmasse, tager aktørerne for at opnå bedre proceskontrol udgangspunkt i vægten, fordi det er mere korrekt at beregne den nødvendige saltningstid på grundlag af udskæringernes vægt end ved fastsættelse af et maksimalt antal dage som en absolut værdi.

— Henstand eller eftersaltning: Forskellen mellem skinker og bove fastlægges ikke bare på grundlag af udskæringernes vægt, men også minimumskravene med hensyn til at sikre produkternes korrekte stabilitet i hele processen, idet det tillades, at forarbejdningsvirksomheden fastsætter maksimumstiderne, så de kan afpasses med den efterfølgende tørrings- og slutmodningsfase.

— Lagring (tørring og slutmodning): Den ændring, der ansøges om, vil gøre det muligt om nødvendigt at foretage korrektioner for ændringer i de naturlige miljøforhold, der er nødvendige for ideelle lagringsforhold ved hjælp af eventuel anvendelse af egnet udstyr til opretholdelse af en passende fugtighedsgrad. Dette udstyr bør ikke ændre miljøforholdene, men snarere gøre det lettere at genskabe betingelserne på hele anlægget, så man gør disse forhold ensartede og sikrer, at forholdene er de samme for hele produktet.

Formålet med det mekaniske udstyr, der har været nævnt, siden man i 1996 indføjede betegnelsen på listen over registrerede BOB-BGB-betegnelser, er at standardisere fugtighedsbetingelserne i hele anlægget, hvor produktet bliver forarbejdet. Tørreanlæggets størrelse kræver intern luftcirkulation, hvilket sker ved hjælp af ovennævnte udstyr, der har funktioner til at fremdrive, udkaste, recirkulere eller fastholde luften, der anvendes på et hvilket som helst tidspunkt af lagrings- og slutmodningsprocessen, så længe denne ensretning af miljøforholdene er påkrævet, samtidig med at produktets egenskaber til enhver tid bevares.

Hensigten hermed er blot igen at opnå det, der var tilladt ifølge lovgivningen om oprindelsesbetegnelsen, inden Rådets forordning (EØF) nr. 2081/92 af 14. juli 1992 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og levnedsmidler trådte i kraft. Det fremgår således af artikel 17 i bekendtgørelsen fra ministeriet for landbrug, husdyravl og skovbrug vedrørende godkendelse af forordningen om oprindelsesbetegnelsen for »Jamón de Teruel« og kontrolorganet, at tørreanlæggene kan have udstyr, der er egnet til at opretholde den passende fugtighedsgrad.

Da forordning (EØF) nr. 2081/92 trådte i kraft den 24. juli 1993, skulle der udarbejdes en varespecifikation og et resumé for hver BOB/BGB, der var registreret og beskyttet af hver enkelt medlemsstat. I januar 1994 sendte det nationale institut for oprindelsesbetegnelser (selvstændigt organ underlagt den spanske regering) Europa-Kommissionen en varespecifikation og et resuméark for oprindelsesbetegnelsen »Jamón de Teruel«. I disse dokumenter henvises der ikke direkte til ovennævnte artikel 17 i forordningen, der blev vedtaget med bekendtgørelsen af den 29. juli 1993, idet der derimod står: »Tørring: Denne aktivitet foretages i naturlige tørreanlæg, hvor ventilationen reguleres for at skabe de optimale betingelser for den relative fugtighed og temperaturen.«

Den varespecifikation og det resuméark, der blev sendt til Europa-Kommissionen, fungerede lovformeligt sammen med forordningen, der blev godkendt med bekendtgørelsen af den 29. juli 1993, indtil forordningen via bekendtgørelsen af den 6. februar 2009 blev ophævet af den regionale minister for landbrug og fødevarer, der godkender de specifikke bestemmelser om den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jamón de Teruel«. Betingelserne for at opnå betegnelsen »Jamón de Teruel«, jf. specifikationerne i bilag I til sidstnævnte bekendtgørelse, blev formuleret på samme måde som dem i den varespecifikation, der blev sendt til Europa-Kommissionen i 1994 for at fjerne eventuelle uoverensstemmelser i standarderne, selv om dette indebar, at man undlod at henvise til »udstyr, der er egnet til at opretholde den passende fugtighedsgrad.«

I betragtning heraf bør henvisningen til eventuel anvendelse, hvis det er nødvendigt, af mekaniske ventilationsmidler genindsættes for at opretholde de naturlige miljøforhold, der er nødvendige af hensyn til ordentlig og ensartet lagring af hele produktet i tørreanlægget.

- Slutmodning: Dette fastsættes som en separat fase for at sikre udviklingen af aroma og smag samt ændret konsistens som følge af den biokemiske modning. Det skal understreges, at denne fase er nødvendig til opnåelse af et kvalitetsprodukt, fordi slutmodning foregår langsommere end lagring.

Den korteste forarbejdningsperiode er den sammenlagte tid for hver fase i forarbejdningen, både for skinker og bove. Den korteste tid (60 uger for skinker og 36 for bove) sikrer, at der hver gang opnås kvalitetsprodukter. For skinke vil den foreslåede ændring øge den samlede fornødne tid fra de nuværende 12 måneder til de 60 uger, der foreslås. Dette er en væsentlig forøgelse, der uden tvivl vil forbedre kvaliteten af BOB-produktet »Jamón de Teruel«.

Disse tidsmæssige krav vil lade det være op til producenterne at afgøre, hvordan tiden skal fordeles mellem lagrings- og slutmodningsfaserne, så man kan tilpasse sig de forskellige klimaforhold for de forskellige tørreanlæg.

For alle de specifikke krav i produktionsprocessen fastlægges der overholdelseskriterier med hensyn til minimumsværdier, fordi de har en afgørende indvirkning på produktkvaliteten.

- h) Det bliver også muligt at sælge de tørrede skinker og bove, udbenet og emballeret i portioner eller skiver, for de tørre- eller pakkeanlæg, der opfylder kravene i varespecifikationen og bliver godkendt i den fastlagte kontrol- og certificeringsproces. Dette er blot en tilpasning til behovene på markedet, der ikke tidligere var reguleret, og som har udviklet sig på grund vores diversificerede forbrugersamfund.

3.6. Mærkning

På samme måde som for skinken vil den tørrede bov blive identificeret, når produktionsprocessen er afsluttet, og når de fastlagte krav er opfyldt, og brændemærket med navnet »TERUEL« og den ottetakkede stjerne samt en nummereret etiket (forsegling) med BOB-logoet.

Der er angivet flere detaljer om »det brændemærkede logo«, som identificerer udskæringerne i form af skinker og bove, idet det præciseres, at dette omfatter ordet »TERUEL« og den ottetakkede stjerne.

Ligeledes benyttes der for at identificere produkterne udtrykket »nummereret etiket« eller (etiqueta (vitola) numerada) ved emballering af hele bove eller skinker (med eller udbenet) og nummereret kontroletiket [contraetiqueta numerada] ved emballering af portioner af tørret skinke eller bov.

Ordet »kontrolringe« fjernes, fordi det blot er et middel, hvormed etiketten fastgøres. I øjeblikket fastgøres etiketten til en »brida« (»krave« eller »tøjle«), og i fremtiden benytter man sig måske af et teknisk mere avanceret system til fastgørelse af etiketten.

Indførelsen af en ny måde, hvorpå man kan fastgøre den nummererede kontroletiket på pakkerne med udbenet, portionsopdelt eller skiveskåret kød til tilkendegivelse af »integration af indholdet i den nummererede kontroletiket i varetiketten«, opfylder de teknologiske kriterier for emballageforseglinger, hvis forarbejdningshastighed ikke senere kan reduceres markant i forbindelse med fastgørelse af kontroletiketterne.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽³⁾

»JAMÓN DE TERUEL«/»PALETA DE TERUEL«

EF-Nr.: ES-PDO-0217-0987-10.04.2012

BGB () BOB (X)

1. Betegnelse

»Jamón de Teruel«/»Paleta de Teruel«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Spanien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren

3.1. Produkttype

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget, m.m.)

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

»Jamón de Teruel« og »Paleta de Teruel« er kødprodukter, der produceres ved at lade svinets for- og bagben gennemgå en proces bestående af saltning, rensning, eftersaltning, lagring (tørring og modning) og slutmodning.

⁽³⁾ Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

Morfologiske egenskaber

De tørrede skinker og bove har:

- a) Form: Aflang, profileret og afpudset indtil musklen — kloven afskæres ikke. Hele sværen kan være intakt eller forsynet med et V-formet snit med top midt i den tykkeste del af den tørrede bov eller skinke.
- b) Vægt: Mere end eller lig med 7 kg for skinker og 4,5 kg for tørrede bove — målt når den fastsatte minimumsproduktionstid er slut.

Organoleptiske egenskaber

Den ydre overflade af udskæringerne kan være dækket af typisk skimmel eller være ren og overtrukket med olie eller fedt. Snitfladen har følgende egenskaber:

- a) Farve: Farven er rød, og ved afskæring får skinken en skinnende snitflade. Lettere fedtmarmoreret muskelmasse.
- b) Kød: Kødets smag er delikat og en anelse salt.
- c) Fedt: Fedtet har en blød konsistens, er skinnende, gullighvidt og har en behagelig duft og smag.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Den type svin, der er godkendt til produktionen af skinker og bove, som er omfattet af denne betegnelse, skal stamme fra krydsninger af racerne:

Moderside: Landrace, Large White eller en krydsning af disse to racer.

Faderside: Duroc.

Kun svin, der er født og opfedt på bedrifter beliggende i Teruel-provinsen og er slagtet og udskåret i anlæg, der også ligger i Teruel-provinsen, kan anvendes til levering af bag- og forben, som skal bruges til produktion af de beskyttede tørrede skinker og bove.

De dyr, der anvendes til opdræt, anvendes ikke til tilvejebringelse af bag- og forben til produktion af de tørrede skinker og bove, som er omfattet af oprindelsesbetegnelsen.

Hannerne kastreres, inden de ankommer til opfodringsbedriften, og hunnerne er ikke i brunst på det tidspunkt, hvor de slagtes.

Der kan kun anvendes udskæringer fra svinekroppe med en varm slagtekropsvægt på mindst 86 kg og en rygspæktykkelse — målt i lænderregionen i toppen af bagbenet — på mellem 16 mm og 45 mm til produktion af tørrede skinker og bove, der er omfattet af oprindelsesbetegnelsen.

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

Producenterne af foderblandinger til opfodring af svin omfattet af BOB skal være hjemmehørende i det geografiske område, som provinsen Teruel udgør, eller i naboprovinserne, dvs. Zaragoza, Guadalajara, Cuenca, Valencia, Castellón og Tarragona.

Dyrefoderet består hovedsagelig af korn og med et fastsat minimumsindhold heraf på 50 % målt i procent af råvarer i foderet, der så vidt muligt bør komme fra produktionsområdet.

Tilsynsorganet vil få ansvaret for at vurdere råvarernes sammensætning og oprindelse for på baggrund af produktionsdataene at kontrollere mulighederne for at få forsyninger.

3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Etaper i produktionsområdet:

- Husdyravl
- Slagtning og udskæring af dyr

Etaper i forarbejdningsområdet:

- Saltning
- Rensning
- Eftersaltning
- Lagring
- Slutmodning

3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.

Tilsynsorganet godkender uden forskelsbehandling salget af tørret bov og skinke, udbenet og i portioner og i skiver — og alt sammen emballeret — via de registrerede tørre- og pakkeanlæg i det område, hvori de er forarbejdet, forudsat at de opfylder kravene i varespecifikationen og bliver godkendt i den fastlagte kontrol- og certificeringsproces.

Begrænsningen for forarbejdningen og den efterfølgende emballering af disse produkter til det område, hvori de er forarbejdet, følger strenge tekniske kriterier for at sikre, at produktkvaliteten opretholdes, da den kan ændre sig, hvis betingelserne for lagring og håndtering af produkterne ændres.

3.7. Specifikke mærkningsregler

Vareetiketterne for hver registreret virksomhed skal indeholde ordene: Beskyttet oprindelsesbetegnelse »Jamón de Teruel« eller »Paleta de Teruel« — alt efter produkt.

De hele salgsudskæringer af skinker og bove skal være identificeret med ordet »TERUEL« og den ottetakkede stjerne — og brændemærket hermed — samt den nummererede etiket (forsegling) med BOB-logoet. Disse etiketter skal anvendes inden for branchen — og altid på en sådan måde, at de ikke kan genanvendes.

De emballerede udbenede udskæringer, portioner eller skiver af skinkerne og de tørrede bove skal være forsynet med en nummereret kontroletiket med ordet »Jamón« eller »Paleta«, alt efter omstændighederne, og BOB-logoet.

Indholdet i denne nummererede kontroletiket kan integreres i vareetiketten for de virksomheder, der anmoder om godkendelse hertil.

Disse aktiviteter vedrørende korrekt anvendelse af ordene »beskyttet oprindelsesbetegnelse« og ordet »TERUEL« må ikke anvendes på et diskriminerende grundlag. Etiketter og kontroletiketter skal udstedes automatisk for ethvert produkt, der er påvist at overholde varespecifikationen, på grundlag af de rapporter, der er udarbejdet af det kontrolorgan, der står for certificeringsaktiviteterne, idet det derved sikres, at ingen aktører bliver forskelsbehandlet i forbindelse med disse aktiviteter.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Produktionsområdet består af provinsen Teruel.

Produktionsområdet for tørrede skinker og bove består af de kommuner i provinsen Teruel, der ligger i en gennemsnitshøjde på 800 m eller mere, selv om tørreanlæggene skal ligge i en højde på mindst 800 m. Gennemsnitshøjden måles ved hjælp af »digital terrain model« (DTM) eller en anden tilsvarende teknologi, og tørreanlæggets absolutte højde måles ved hjælp af Aragoniens territoriale informations-system (Sistema de Información Territorial de Aragón — SITAR) eller et andet tilsvarende system med en tolerancemargen på 6 % i begge tilfælde.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Den fremragende kvalitet, som produktet »Jamón de Teruel«/»Paleta de Teruel« har, skyldes hovedsagelig de forhold, dyrene har inden, under og efter slagtningen, men man må skelne mellem det geografiske område, hvor dyrene er opvokset, slagtet og udskåret, i det følgende benævnt »produktionsområdet«, og det geografiske område, hvor forarbejdningen af skinkerne og de tørrede bove finder sted, i det følgende benævnt »forarbejdningsområdet«.

Naturbestemte faktorer

Forarbejdningsområdet for skinkerne og de tørrede bove er kendetegnet ved at have fastlandsklima med påvirkning fra Middelhavet og med lange, kolde vintre og streng frost i bjergområderne. Klimaet er tørt og med masser af skyfrie dage. Den årlige nedbørmængde er ca. 400 mm, med ca. 70 regndage om året.

Den årlige gennemsnitstemperatur er 12 °C, med en gennemsnitlig absolut maksimumstemperatur på 37 °C og en gennemsnitlig absolut minimumstemperatur på - 10 °C. Forskellen mellem den gennemsnitlige sommer- og vintertemperatur er 19 °C. Den frostfrie periode mellem maj og oktober skaber betingelser, der er gunstige for kødindustrien.

Skinkerne og bovene modner under de fremragende klimatiske forhold i det geografiske forarbejdningsområde, der har et tørt, koldt klima — hvilket er ideelle parametre for at opnå skinker og bove af høj kvalitet.

Menneskelige faktorer

Den spanske naturforsker, jurist og historiker, Jordan de Asso, har i sit historiske værk om Aragoniens økonomiske politik, »Historia de la Economía Política de Aragón« (1798), specifikt nævnt, at »de svin, der opdrættes i Abarracín, nyder stor anseelse for deres delikate smag. Disse dyr sætter virkelig stor pris på bladene fra affodil (*Asphodelus ramosus*), og bladene tørres til foder om vinteren.« Til trods for det lille antal dyr og den høje slagtevægt, der blev opnået gennem opfodning, var det »tamme« svin en sand guldgrube for landhusholdningerne, idet det hele året udgjorde grundlaget for bondefamiliernes kost i Teruel. Svinene var den animalske råvare, der med den særlige kost og det faktum, at de blev fodret med agern, og sammen med det kolde og tørre klima i bjergområderne i Jiloca, Albarracín, Gúdar og Maestrazgo gav mulighed for, at der blev udviklet en fast tradition med produktion af kød, skinker og svinebov af høj kvalitet. Disse dyr er naturligvis forsvundet, men den ekspertise og knowhow, som en lang række ikke-industrielle landbrugere har, har overlevet gennem den erfaring, der er gået i arv, med hensyn til opdræt af disse dyr, så de bevarer egenskaberne ved disse racer (racerne Molina Celtic og Morella Iberian, som har størst tendens til opbygning af fedt), og den gamle tradition med kød af høj kvalitet er derfor blevet bevaret.

En uhyre vigtig egenskab for denne betegnelse, som helt klart skal fremhæves, er landbrugernes knowhow med hensyn til at efterligne tidligere tiders erfaringer med hensyn til at opdrætte egnede dyr fra racerne Landrace, Large White og Duroc. Det velegnede svin er resultatet af en krydsning mellem ovennævnte racer, således at man drager fordel af hybridstyrken. De morfologiske egenskaber skyldes i vid udstrækning de udvælgelseskriterier, der er blevet anvendt på dets forfædre.

Al denne fælles viden forstærkes naturligvis af ekspertisen hos de aktører, der slakter svinene, som ikke blot skal have en slagtekropsvægt på mindst 86 kg, men også den rette rygspæktykkelse, målt i punktet for den halve slagtekrop, for at blive godkendt til forarbejdning til et BOB-produkt. Med hensyn til udskæring lægges der igen vægt på ekspertisen med hensyn til, hvordan man adskiller eller udskærer dyrene uden brud på bagbenene eller forbenene, afløder dyrene, fjerner overskudshuden, transporterer produkterne til tørreanlægget og klassificerer udskæringerne på baggrund af deres vægt og indre temperatur med henblik på at opnå homogene produkter, der kan godkendes af forarbejdningsvirksomhederne, idet det er velkendt, at det er stykkerne med fedtlag og uden læsioner, der bliver anvendt til at producere produktet.

Ekspertisen med hensyn til saltningspraksis, hvor man lader saltet være i kontakt med udskæringerne i mellem 0,65 og 1 dag pr. kg friskvægt af bagben eller forben, er gået i arv helt til i dag, og det gør, at skinken kan udvikle en velsmagende, delikat og lettere saltagtig smag. Ligeledes har forståelse for forarbejdningsområdets lokale klima gjort denne saltningspraksis mulig.

Den afvekslende geografi i Teruel har frembragt en lang række gamle og traditionelle opskrifter. De to etnologer og gastronomer, professor Antonio Beltrán og José Manuel Porquet, nævner i deres gastronomiske afhandlinger nogle opskrifter, der er repræsentative for provinsen Teruel, og som omfatter

»Jamón de Teruel« som ingrediens: »Hvidløgssuppe fra Teruel«, med skinkekød i tern og »Skinke med tomat som i Teruel«. Lad os til slut ikke glemme »regaños«, der sædvanligvis spises ved festivalen »Vaquilla del Ángel« i Teruel — en dejbund med olie og dækket af skiver af skinke og rød peber, som ovnsteges eller pandesteges.

5.2. Produktets egenart

- Racen Duroc er kendetegnet ved den optimale tilvækst, store hårdførhed, gode yngledygtighed og det store udbytte. Kødet fra denne race har et højt fedtindhold, og man kan dermed opnå kød af høj kvalitet.
- Racen Landrace er et dyr, der ligger over gennemsnittet med hensyn til størrelse og længde, hvilket gør det til en god kilde til kød med oprindelsesbetegnelsen. Denne race udmærker sig ved sin fremragende form, store daglige tilvækst, gode foderudnyttelse og rygspæktykkelse.
- Racen Large White har stor tilpasningsevne og er en robust, forplantningsdygtig og fertil race med fornuftig tilvækst og teknisk fremgang samt fremragende kvalitetskød, der primært defineres ved saftigheden, konsistensen, formen og farven.

Den positive indflydelse fra Duroc-racen samt den specielle type kornbaserede foder har sammen med en høj slagtekropsvægt igennem tiderne defineret og raffineret ekspertisen hos en lang række ikke-industrielle landbrugere. Det er erfaringen, som er gået i arv, sammen med moderne teknologi, der gør det muligt at opnå kvalitetsprodukter som f.eks. »Jamón de Teruel« og »Paleta de Teruel«.

De grundlæggende kvalitative egenskaber, som adskiller disse fra andre lignende produkter, ses allerede tydeligt i de friske udskæringer, der skal tørres, og som har

- en lidt højere pH-værdi og langsommere nedbrydningshastighed
- en mørkere farve
- større »vandtilbageholdelsesevne«
- en større »saftighed«
- en højere grad af intramuskulært fedt (større % af intramuskulært fedt)
- mindre indhold af mættet fedt
- en blødere konsistens, hvor kødet er mere »mørt« (federe og saftigere)
- bedre egnethed til konservering og slutmodning.

Hvad angår det forarbejdede produkt, er det kendetegnet ved at være mindre salt og med en mere udtalt »tørret« smag, jf. punkt 3.2.

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)

Ved forarbejdning af kødprodukter skal råvarerne gennemgå en række konserveringsprocesser, dvs. hovedsagelig saltning og fjernelse af vandindholdet, med det formål at stabilisere slutproduktets mikrobiologiske egenskaber. De geografiske højdeforhold, nedbørsmængden, omgivelsestemperaturerne i forarbejdningsområdet samt de traditioner, der er nedarvet gennem generationer, giver disse produkter deres særlige organoleptiske egenskaber — og navnlig skal fremhæves:

- Deres delikate smag, med et minimalt saltindhold takket være den anvendte type saltning, dvs. tildækning af udskæringerne med tørt salt ved meget lave temperaturer i det tidsrum, der mindst skal til, for at den rette mængde salt trænger ind.
- Stykkerne henstår efter saltning, også ved meget lave temperaturer.

- Den røde farve og det skinnende udseende, som udskæringerne har, takket være de milde omgivelsestemperaturer under tørreprocessen, idet man i tørreprocessen typisk efterligner klimaet i provinsen Teruel, hvor luften generelt er frisk, og fugtighedsgraden er gennemsnitlig til lav, hvilket giver mulighed for langsom, velafbalanceret tørring. Dette gør efterfølgende slutmodningen intens, hvilket giver mulighed for, at der kan udvikles en fremragende aroma og smag samt en glat konsistens, hvor kødet er nemt at tygge. Det intramuskulære fedt fremmer denne proces bestående af langsom tørring og intens slutmodning.
- Håndteringen i slutfaserne bestående af modning og slutmodning, der øger den proteolytiske og lipolytiske enzymaktivitet og dermed raffinerer og supplerer aromaen, smagsstofferne og konsistensen i både de magre og fede dele.
- Fedtet konsistens, skinnende hvidgullig farve, aromatisk og velsmagende smag på grund af: Den ideelle genotype af svinene ved at inkludere hanner fra Duroc-racen på fadersiden, det høje kornindhold i dyrefoderet og dyrenes høje slagtevægt, der gør, at kødet »hverken er for ungt eller for gammelt« på det pågældende tidspunkt, og med den rette grad af intramuskulært fedt.

Alle disse egenskaber ved dette produkt gør det til noget særligt og adskiller det fra lignende produkter som følge af de naturbetingede faktorer og den menneskelige indsats, jf. punkt 5.1.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽⁴⁾)

http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AgriculturaGanaderia/Areas/08_Calidad_Agroalimentaria/jamon_de_teruel_11_2012.pdf

⁽⁴⁾ Se fodnote 3.