

Επίσημη Εφημερίδα C 242

της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

56ο έτος
23 Αυγούστου 2013

Ανακοίνωση αριθ.

Περιεχόμενα

Σελίδα

IV Πληροφορίες

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2013/C 242/01	Ισοτιμίες του ευρώ	1
---------------	--------------------------	---

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ

2013/C 242/02	Ενημέρωση του καταλόγου των συννοριακών σημείων διέλευσης στα οποία αναφέρεται το άρθρο 2 παράγραφος 8 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 562/2006 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τη θέσπιση του κοινοτικού κώδικα σχετικά με το καθεστώς διέλευσης προσώπων από τα σύνορα (κώδικας συνόρων του Σένγκεν) (ΕΕ C 316 της 28.12.2007, σ. 1· ΕΕ C 134 της 31.5.2008, σ. 16· ΕΕ C 177 της 12.7.2008, σ. 9· ΕΕ C 200 της 6.8.2008, σ. 10· ΕΕ C 331 της 31.12.2008, σ. 13· ΕΕ C 3 της 8.1.2009, σ. 10· ΕΕ C 37 της 14.2.2009, σ. 10· ΕΕ C 64 της 19.3.2009, σ. 20· ΕΕ C 99 της 30.4.2009, σ. 7· ΕΕ C 229 της 23.9.2009, σ. 28· ΕΕ C 263 της 5.11.2009, σ. 22· ΕΕ C 298 της 8.12.2009, σ. 17· ΕΕ C 74 της 24.3.2010, σ. 13· ΕΕ C 326 της 3.12.2010, σ. 17· ΕΕ C 355 της 29.12.2010, σ. 34· ΕΕ C 22 της 22.1.2011, σ. 22· ΕΕ C 37 της 5.2.2011, σ. 12· ΕΕ C 149 της 20.5.2011, σ. 8· ΕΕ C 190 της 30.6.2011, σ. 17· ΕΕ C 203 της 9.7.2011, σ. 14· ΕΕ C 210 της 16.7.2011, σ. 30· ΕΕ C 271 της 14.9.2011, σ. 18· ΕΕ C 356 της 6.12.2011, σ. 12· ΕΕ C 111 της 18.4.2012, σ. 3· ΕΕ C 183 της 23.6.2012, σ. 7· ΕΕ C 313 της 17.10.2012, σ. 11· ΕΕ C 394 της 20.12.2012, σ. 22· ΕΕ C 51 της 22.2.2013, σ. 9· ΕΕ C 167 της 13.6.2013, σ. 9)	2
---------------	---	---

EL

Τιμή:
3 EUR

(Συνέχεια στην επόμενη σελίδα)

2013/C 242/03

Ενημέρωση των υποδειγμάτων δελτίων που εκδίδονται από τα Υπουργεία Εξωτερικών των κρατών μελών στα διαπιστευμένα μέλη των διπλωματικών αποστολών και των προξενικών αντιπροσωπειών, καθώς και στα μέλη της οικογενείας τους, όπως αναφέρεται στο άρθρο 19 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 562/2006 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τη θέσπιση του κοινοτικού κώδικα σχετικά με το καθεστώς διέλευσης προσώπων από τα σύνορα (κώδικας συνόρων Σένγκεν) (ΕΕ C 247 της 13.10.2006, σ. 85, ΕΕ C 153 της 6.7.2007, σ. 15, ΕΕ C 64 της 19.3.2009, σ. 18, ΕΕ C 239 της 6.10.2009, σ. 7, ΕΕ C 304 της 10.11.2010, σ. 6, ΕΕ C 273 της 16.9.2011, σ. 11, ΕΕ C 357 της 7.12.2011, σ. 3, ΕΕ C 88 της 24.3.2012, σ. 12, ΕΕ C 120 της 25.4.2012, σ. 4, ΕΕ C 182 της 22.6.2012, σ. 10, ΕΕ C 214 της 20.7.2012, σ. 4, ΕΕ C 238 της 8.8.2012, σ. 5, ΕΕ C 255 της 24.8.2012, σ. 2) 13

V Γνωστοποιήσεις

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2013/C 242/04

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων 17

IV

(Πληροφορίες)

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

22 Αυγούστου 2013

(2013/C 242/01)

1 ευρώ =

Νομισματική μονάδα			Νομισματική μονάδα		
		Ισοτιμία			Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,3323	AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,4813
JPY	ιαπωνικό γιεν	131,45	CAD	δολάριο Καναδά	1,3984
DKK	δανική κορόνα	7,4589	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	10,3328
GBP	λίρα στερλίνα	0,85505	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,7049
SEK	σουηδική κορόνα	8,6890	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,7091
CHF	ελβετικό φράγκο	1,2349	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 494,58
ISK	ισλανδική κορόνα		ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	13,7713
NOK	νορβηγική κορόνα	8,1225	CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν	8,1550
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	HRK	κροατική κούνα	7,5520
CZK	τσεχική κορόνα	25,738	IDR	ρουπία Ινδονησίας	14 838,60
HUF	ουγγρικό φιορίνι	299,40	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,4172
LTL	λιθουανικό λίτας	3,4528	PHP	πέσο Φιλιππινών	58,852
LVL	λετονικό λατς	0,7023	RUB	ρωσικό ρούβλι	44,1750
PLN	πολωνικό ζλότι	4,2416	THB	ταϊλανδικό μπατ	42,687
RON	ρουμανικό λέου	4,4440	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	3,2513
TRY	τουρκική λίρα	2,6463	MXN	πέσο Μεξικού	17,6210
			INR	ινδική ρουπία	86,4400

⁽¹⁾ Πηγή: Ισοτιμίες αναφοράς που δημοσιεύονται από την Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ

Ενημέρωση του καταλόγου των συνοριακών σημείων διέλευσης στα οποία αναφέρεται το άρθρο 2 παράγραφος 8 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 562/2006 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τη θέσπιση του κοινοτικού κώδικα σχετικά με το καθεστώς διέλευσης προσώπων από τα σύνορα (κώδικας συνόρων του Σένγκεν) (ΕΕ C 316 της 28.12.2007, σ. 1· ΕΕ C 134 της 31.5.2008, σ. 16· ΕΕ C 177 της 12.7.2008, σ. 9· ΕΕ C 200 της 6.8.2008, σ. 10· ΕΕ C 331 της 31.12.2008, σ. 13· ΕΕ C 3 της 8.1.2009, σ. 10· ΕΕ C 37 της 14.2.2009, σ. 10· ΕΕ C 64 της 19.3.2009, σ. 20· ΕΕ C 99 της 30.4.2009, σ. 7· ΕΕ C 229 της 23.9.2009, σ. 28· ΕΕ C 263 της 5.11.2009, σ. 22· ΕΕ C 298 της 8.12.2009, σ. 17· ΕΕ C 74 της 24.3.2010, σ. 13· ΕΕ C 326 της 3.12.2010, σ. 17· ΕΕ C 355 της 29.12.2010, σ. 34· ΕΕ C 22 της 22.1.2011, σ. 22· ΕΕ C 37 της 5.2.2011, σ. 12· ΕΕ C 149 της 20.5.2011, σ. 8· ΕΕ C 190 της 30.6.2011, σ. 17· ΕΕ C 203 της 9.7.2011, σ. 14· ΕΕ C 210 της 16.7.2011, σ. 30· ΕΕ C 271 της 14.9.2011, σ. 18· ΕΕ C 356 της 6.12.2011, σ. 12· ΕΕ C 111 της 18.4.2012, σ. 3· ΕΕ C 183 της 23.6.2012, σ. 7· ΕΕ C 313 της 17.10.2012, σ. 11· ΕΕ C 394 της 20.12.2012, σ. 22· ΕΕ C 51 της 22.2.2013, σ. 9· ΕΕ C 167 της 13.6.2013, σ. 9)

(2013/C 242/02)

Η δημοσίευση του καταλόγου των συνοριακών σημείων διέλευσης στα οποία αναφέρεται το άρθρο 2 παράγραφος 8 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 562/2006 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 15ης Μαρτίου 2006, για τη θέσπιση του κοινοτικού κώδικα σχετικά με το καθεστώς διέλευσης προσώπων από τα σύνορα (κώδικας συνόρων του Σένγκεν) βασίζεται στις πληροφορίες που κοινοποίησαν τα κράτη μέλη στην Επιτροπή σύμφωνα με το άρθρο 34 του κώδικα συνόρων του Σένγκεν.

Συμπληρωματικά προς τη δημοσίευση στην Επίσημη Εφημερίδα, τακτική επικαιροποίηση δημοσιεύεται στον δικτυακό τόπο της Γενικής Διεύθυνσης Εσωτερικών Υποθέσεων.

ΚΡΟΑΤΙΑ

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΤΩΝ ΜΕΘΟΡΙΑΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΔΙΕΛΕΥΣΗΣ

ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΤΗΣ ΚΡΟΑΤΙΑΣ–ΒΟΣΝΙΑ-ΕΡΖΕΓΟΒΙΝΗ

Μόνιμα συνοριακά σημεία διέλευσης για τις διεθνείς **οδικές** μεταφορές επιβατών και εμπορευμάτων που διατίθενται υπηρεσίες ελέγχου (**ΣΣΕ**) ⁽¹⁾:

- 1) Stara Gradiška,
- 2) Nova Sela.

Μόνιμα συνοριακά σημεία διέλευσης για τις διεθνείς **οδικές** μεταφορές επιβατών και εμπορευμάτων:

- 1) Županja,
- 2) Gunja,
- 3) Slavonski Šamac,
- 4) Slavonski Brod,
- 5) Jasenovac,
- 6) Maljevac,
- 7) Ličko Petrovo Selo,
- 8) Strmica,
- 9) Kamensko,
- 10) Vinjani Gornji,

⁽¹⁾ Συνοριακός σταθμός ελέγχου.

- 11) Vinjani Donji,
- 12) Gornji Brgat,
- 13) Klek,
- 14) Zaton Doli.

Μόνιμα συνοριακά σημεία διέλευσης για τις διεθνείς **σιδηροδρομικές** μεταφορές επιβατών και εμπορευμάτων:

- 1) Drenovci,
- 2) Volinja,
- 3) Ličko Dugo Polje,
- 4) Slavonski Šamac,
- 5) Metković.

Μόνιμα συνοριακά σημεία διέλευσης για τις διεθνείς **οδικές** μεταφορές επιβατών:

- 1) Hrvatska Kostajnica,
- 2) Uzljebić,
- 3) Aržano,
- 4) Orah,
- 5) Čepikuće,
- 6) Prud,
- 7) Metković,
- 8) Mali Prolog,
- 9) Dvor.

Μόνιμα συνοριακά σημεία διέλευσης για την **τοπική συνοριακή κυκλοφορία** ⁽²⁾:

- 1) Pašin Potok,
- 2) Bogovolja,
- 3) Lička Kaldrma,
- 4) Bili Brig,
- 5) Aržano Pazar,
- 6) Dvorine,
- 7) Jovića Most,
- 8) Sebišina,
- 9) Slivno,
- 10) Podprolog,
- 11) Unka,
- 12) Vukov Klanac,
- 13) Imotica,
- 14) Slano,

⁽²⁾ Ανοικτά κάθε ημέρα από 06:00 έως 22:00.

15) Hrvatska Dubica,

16) Gabela Polje.

ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΤΗΣ ΚΡΟΑΤΙΑΣ–ΜΑΥΡΟΒΟΥΝΙΟ

Μόνιμα συνοριακά σημεία διέλευσης για τις διεθνείς **οδικές** μεταφορές επιβατών και εμπορευμάτων που διαθέτουν υπηρεσίες ελέγχου **(ΣΣΕ)** ⁽³⁾:

1) Karasovići.

Μόνιμα συνοριακά σημεία διέλευσης για τις διεθνείς **οδικές** μεταφορές επιβατών:

1) Vitaljina.

ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΤΗΣ ΚΡΟΑΤΙΑΣ–ΟΥΥΓΑΡΙΑ

Μόνιμα συνοριακά σημεία διέλευσης για τις διεθνείς **οδικές** μεταφορές επιβατών και εμπορευμάτων:

1) Duboševica,

2) Goričan,

3) Terezino Polje,

4) Donji Miholjac,

5) Gola.

Μόνιμα συνοριακά σημεία διέλευσης για τις διεθνείς **οιδηροδρομικές** μεταφορές επιβατών και εμπορευμάτων:

1) Koprivnica,

2) Kotoriba,

3) Beli Manastir.

Μόνιμα συνοριακά σημεία διέλευσης για τις διεθνείς **οδικές** μεταφορές επιβατών:

1) Goričan II,

2) Baranjsko Petrovo Selo.

ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΤΗΣ ΚΡΟΑΤΙΑΣ–ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΤΗΣ ΣΛΟΒΕΝΙΑΣ

Μόνιμα συνοριακά σημεία διέλευσης για τις διεθνείς **οδικές** μεταφορές επιβατών και εμπορευμάτων:

1) Macelj,

2) Bregana,

3) Rupa,

4) Plovanija,

5) Kaštel,

6) Požane,

7) Pasjak,

8) Jurovski Brod,

9) Dubrava Križovljanska,

10) Trnovec,

11) Mursko Središće,

12) Prezid,

13) Brod na Kupi,

⁽³⁾ Βλέπε υποσημείωση 1.

14) Pribanjci,

15) Razvor,

16) Lupinjak.

Μόνιμα συνοριακά σημεία διέλευσης για τις διεθνείς **σιδηροδρομικές** μεταφορές επιβατών και εμπορευμάτων:

1) Savski Marof,

2) Šapjane,

3) Čakovec,

4) Buzet.

Μόνιμα συνοριακά σημεία διέλευσης για τις διεθνείς **οδικές** μεταφορές επιβατών:

1) Jelovice,

2) Bregana Naselje,

3) Harmica,

4) Mihanović Dol,

5) Miljana,

6) Hum na Sutli,

7) Otok Virje,

8) Bukovje.

Μόνιμα συνοριακά σημεία διέλευσης για την **τοπική συνοριακή κυκλοφορία** ⁽⁴⁾:

1) Lucija,

2) Slum,

3) Lipa,

4) Prezid II,

5) Zamost,

6) Blaževci,

7) Prilišće,

8) Pravutina,

9) Obrež,

10) Vivodina,

11) Kašt,

12) Novo Selo Žumberačko,

13) Kraj Donji,

14) Gornji Čemehovec,

15) Draše,

16) Plavić,

17) Luke Poljanske,

18) Mali Tabor,

⁽⁴⁾ Βλέπε υποσημείωση 2.

- 19) Gornja Voća,
- 20) Preseka,
- 21) Sveti Martin na Muri,
- 22) Čabar,
- 23) Cvetlin,
- 24) Banfi.

ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΤΗΣ ΚΡΟΑΤΙΑΣ–ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΤΗΣ ΣΕΡΒΙΑΣ

Μόνιμα συνοριακά σημεία διέλευσης για τις διεθνείς **οδικές** μεταφορές επιβατών και εμπορευμάτων που διαθέτουν υπηρεσίες ελέγχου **(ΣΣΕ)** ⁽⁵⁾:

- 1) Bajakovo.

Μόνιμα συνοριακά σημεία διέλευσης για τις διεθνείς **οδικές** μεταφορές επιβατών και εμπορευμάτων:

- 1) Batina.
- 2) Erdut,
- 3) Ilok,
- 4) Principovac,
- 5) Tovarnik,
- 6) Principanovac II,
- 7) Ilok II.

Μόνιμα συνοριακά σημεία διέλευσης για τις διεθνείς **σιδηροδρομικές** μεταφορές επιβατών και εμπορευμάτων:

- 1) Tovarnik,
- 2) Erdut.

ΣΗΜΕΙΑ ΔΙΕΛΕΥΣΗΣ ΠΟΤΑΜΙΩΝ ΣΥΝΟΡΩΝ

Μόνιμα συνοριακά σημεία διέλευσης για τις διεθνείς **ποτάμεις** μεταφορές επιβατών και εμπορευμάτων:

- 1) Osijek,
- 2) Slavonski Brod,
- 3) Sisak,
- 4) Vukovar.

ΣΗΜΕΙΑ ΔΙΕΛΕΥΣΗΣ ΘΑΛΑΣΣΙΩΝ ΣΥΝΟΡΩΝ

Μόνιμα συνοριακά σημεία διέλευσης για τις διεθνείς **θαλάσσιες** μεταφορές επιβατών και εμπορευμάτων που διαθέτουν υπηρεσίες ελέγχου **(ΣΣΕ)** ⁽⁶⁾:

- 1) Rijeka,
- 2) Ploče.

Μόνιμα συνοριακά σημεία διέλευσης για τις διεθνείς **θαλάσσιες** μεταφορές επιβατών και εμπορευμάτων:

- 1) Zadar,
- 2) Šibenik,

⁽⁵⁾ Βλέπε υποσημείωση 1.

⁽⁶⁾ Βλέπε υποσημείωση 1.

- 3) Split,
- 4) Dubrovnik,
- 5) Raša-Bršica.

Μόνιμα συνοριακά σημεία διέλευσης για τις διεθνείς **θαλάσσιες** μεταφορές επιβατών:

- 1) Umag,
- 2) Poreč,
- 3) Rovinj,
- 4) Pula,
- 5) Mali Lošinj,
- 6) Korčula,
- 7) Ubli.

Εποχικά συνοριακά σημεία διέλευσης για τις διεθνείς **θαλάσσιες** μεταφορές επιβατών:

- 1) Umag-ACI Marina,
- 2) Novigrad,
- 3) Sali,
- 4) Božava,
- 5) Primošten,
- 6) Komiža,
- 7) Hvar,
- 8) Vis,
- 9) Stari Grad na otoku Hvaru,
- 10) Vela Luka,
- 11) Cavtat.

ΣΗΜΕΙΑ ΔΙΕΛΕΥΣΗΣ ΕΝΑΕΡΙΩΝ ΣΥΝΟΡΩΝ

Μόνιμα συνοριακά σημεία διέλευσης για τις διεθνείς **εναέριες** μεταφορές επιβατών και εμπορευμάτων που διαθέτουν υπηρεσίες ελέγχου (**ΣΣΕ**) ⁽⁷⁾:

- 1) Zagreb.

Μόνιμα συνοριακά σημεία διέλευσης για τις διεθνείς **εναέριες** μεταφορές επιβατών και εμπορευμάτων:

- 1) Pula,
- 2) Rijeka,
- 3) Zadar,
- 4) Split,
- 5) Dubrovnik,
- 6) Osijek.

⁽⁷⁾ Βλέπε υποσημείωση 1.

Μόνιμα συννοριακά σημεία διέλευσης για τις διεθνείς **εναέριες** μεταφορές επιβατών:

- 1) Mali Lošinj,
- 2) Brač.

Παρατήρηση:

- Μόνιμο σημείο διέλευσης συνόρων: το σημείο διέλευσης συνόρων που είναι ανοικτό 24 ώρες την ημέρα.
- Εποχικό σημείο διέλευσης συνόρων: το σημείο διέλευσης συνόρων που είναι ανοικτό από την 1η Απριλίου έως την 31η Οκτωβρίου (Σε περίπτωση που οι διακοπές του Πάσχα αρχίζουν πριν από την 1η Απριλίου, το εν λόγω σημείο διέλευσης συνόρων πρέπει να είναι ανοικτό επτά ημέρες πριν από τις διακοπές του Πάσχα).

ΟΥΓΓΑΡΙΑ

Τροποποίηση των πληροφοριών που δημοσιεύθηκαν στην ΕΕ C 229 της 23.9.2009

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΤΩΝ ΜΕΘΟΡΙΑΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΔΙΕΛΕΥΣΗΣ

ΟΥΓΓΑΡΙΑ–ΚΡΟΑΤΙΑ

Χερσαία σύνορα

- 1) Barcs–Terezino Polje
- 2) Beremend–Baranjsko Petrovo Selo
- 3) Berzence–Gola
- 4) Drávaszabolcs–Donji Miholjac
- 5) Drávaszabolcs (ποταμός, μετά από σχετική αίτηση) (*)
- 6) Gyékényes–Koprivnica (σιδηρόδρομος)
- 7) Letenye–Goričan I
- 8) Letenye–Goričan II (αυτοκινητόδρομος)
- 9) Magyarboly–Beli Manastir (σιδηρόδρομος)
- 10) Mohács (ποταμός)
- 11) Murakeresztúr–Kotoriba (σιδηρόδρομος)
- 12) Udvar–Dubosevica

(*) 07:00-19:00

ΟΥΓΓΑΡΙΑ–ΣΕΡΒΙΑ

Χερσαία σύνορα

- 1) Ásotthalom–Backi Vinograd (*)
- 2) Bácsalmás–Bajmok (*)
- 3) Hercegszántó–Bački Breg
- 4) Kelebia–Subotica (σιδηρόδρομος)
- 5) Mohács (ποταμός)
- 6) Röszke–Horgoš (αυτοκινητόδρομος)
- 7) Röszke–Horgoš (σιδηρόδρομος)

- 8) Szeged (ποταμός) (*)
- 9) Tiszasziget–Djula (Gyála) (*)
- 10) Tompa–Kelebija

(*) 07.00-19:00

ΟΥΓΓΑΡΙΑ–ΡΟΥΜΑΝΙΑ

Χερσαία σύνορα

- 1) Ágerdómajor (Tiborszállás)–Carei (σιδηρόδρομος)
- 2) Ártánd–Borş
- 3) Battonya–Turnu
- 4) Biharkeresztes–Episcopia Bihorului (σιδηρόδρομος)
- 5) Csengersima–Petea
- 6) Gyula–Várşand
- 7) Kiszombor–Cenad
- 8) Kötegyán–Salonta (σιδηρόδρομος)
- 9) Létavértes–Săcuieni (*)
- 10) Lőkösháza–Curtici (σιδηρόδρομος)
- 11) Méhkerék–Salonta
- 12) Nagylak–Nădlac
- 13) Nyírábrány–Valea Lui Mihai (σιδηρόδρομος)
- 14) Nyírábrány–Valea Lui Mihai
- 15) Vállaj–Urziceni

(*) 06:00-22:00

ΟΥΓΓΑΡΙΑ–ΟΥΚΡΑΝΙΑ

Χερσαία σύνορα

- 1) Barabás–Kosino (*)
- 2) Beregsurány–Luzhanka
- 3) Eperjeske–Salovka (σιδηρόδρομος)
- 4) Lónya–Dzvinkove (**)
- 5) Tiszabecs–Vylok
- 6) Záhony–Čop (σιδηρόδρομος)
- 7) Záhony–Čop

(*) 07:00-19:00

(**) 08:00-16:00

Εναέρια σύνορα

Διεθνείς αερολιμένες:

- 1) Nemzetközi Repülőtér Βουδαπέστης

2) Debrecen Repülőtér

3) Sármellék

Αεροδρόμια (που λειτουργούν μόνο μετά από σχετική αίτηση):

1) Békéscsaba

2) Budaörs

3) Fertőszentmiklós

4) Győr–Pér

5) Kecskemét

6) Nyíregyháza

7) Pápa

8) Pécs–Pogány

9) Siófok–Balatonkiliti

10) Szeged

11) Szolnok

POYMANIA

Τροποποίηση των πληροφοριών που δημοσιεύθηκαν στην ΕΕ C 77 της 5.4.2007

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΤΩΝ ΜΕΘΟΡΙΑΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΔΙΕΛΕΥΣΗΣ

Εναέρια σύνορα

1) Henri Coandă Bucharest (*)

2) Cluj-Napoca (*)

3) Sibiu (*)

4) Traian Vuia Timișoara (*)

5) Transilvania Târgu Mureș (*)

6) George Enescu Bacău (*)

7) Mihail Kogălniceanu Constanța (*)

8) Satu Mare (**)

9) Suceava (**)

10) Iași (**)

11) Arad (**)

12) Baia Mare (**)

13) Craiova (**)

14) Tulcea (**)

15) Aurel Vlaicu Bucharest Băneasa (**)

16) Oradea (**)

-
- (*) Πιστοποιημένος διεθνής αερολιμένας
(**) Πιστοποιημένος αερολιμένας ανοιχτός στη διεθνή κυκλοφορία
(***) Δεν έχει πιστοποιηθεί ακόμη (*).

Θαλάσσια σύνορα

- 1) Constanța
- 2) Constanța Sud-Agigea
- 3) Mangalia
- 4) Midia

Λιμένες στον Δούναβη

- 1) Sulina (*)
- 2) Tulcea (*)
- 3) Galați (*)
- 4) Brăila (**)
- 5) Cernavodă (**)
- 6) Călărași
- 7) Oltenița
- 8) Giurgiu
- 9) Zimnicea
- 10) Turnu Magurele
- 11) Corabia
- 12) Bechet
- 13) Calafat
- 14) Orșova
- 15) Drobeta Turnu Severin
- 16) Moldova Veche

-
- (*) Θαλάσσιος λιμένας στον Δούναβη
(**) Εσωτερικός λιμένας στον Δούναβη

Χερσαία σύνορα

Ουγγαρία:

- 1) Petea, οδική μεθόριος
- 2) Urziceni οδική μεθόριος
- 3) Carei, οδική μεθόριος
- 4) Valea lui Mihai, σιδηροδρομική και οδική μεθόριος
- 5) Săcuieni, οδική μεθόριος

(⁸) Το εθνικό νομικό πλαίσιο στον τομέα της πολιτικής αεροπορίας προβλέπει ότι, από την ημερομηνία άρσης των ελέγχων στα εναέρια σύνορα, οι διεθνείς πτήσεις θα επιτρέπονται μόνο προς/από τους διεθνείς αερολιμένες και μόνο κατ' εξαίρεση προς/από τους αερολιμένες που είναι ανοιχτοί στη διεθνή κυκλοφορία. Στους αερολιμένες που δεν είναι πιστοποιημένοι δεν θα χορηγείται άδεια εκτέλεσης πτήσεων προς/από τις τρίτες χώρες.

- 6) Borș, οδική μεθόριος
- 7) Episcopia Bihor, οδική μεθόριος
- 8) Salonta, σιδηροδρομική και οδική μεθόριος
- 9) Vârșand, οδική μεθόριος
- 10) Curtici, σιδηροδρομική
- 11) Turnu, οδική μεθόριος
- 12) Nădlac, οδική μεθόριος
- 13) Cenad, οδική μεθόριος
- 14) Tudor Vladimirescu, οδική μεθόριος (RO-LA)

Βουλγαρία:

- 1) Giurgiu, σιδηροδρομική και οδική μεθόριος
- 2) Ostrov, οδική μεθόριος
- 3) Negru Vodă, σιδηροδρομική και οδική μεθόριος
- 4) Vama Veche, οδική μεθόριος
- 5) Calafat, σιδηροδρομική και οδική μεθόριος

Σερβία:

- 1) Jimbolia, σιδηροδρομική και οδική μεθόριος
- 2) Stămora Moravița, σιδηροδρομική και οδική μεθόριος
- 3) Naidăș, οδική μεθόριος
- 4) Porțile de Fier I, οδική μεθόριος
- 5) Porțile de Fier II, οδική μεθόριος

Μολδαβία:

- 1) Galați, σιδηροδρομική και οδική μεθόριος
- 2) Oancea, οδική μεθόριος
- 3) Fălciu, σιδηροδρομική
- 4) Albița, οδική μεθόριος
- 5) Iași (Ungheni), σιδηροδρομική
- 6) Sculeni, οδική μεθόριος
- 7) Stâncă, οδική μεθόριος
- 8) Rădăuți Prut, οδική μεθόριος

Ουκρανία:

- 1) Siret, οδική μεθόριος
 - 2) Vicșani, σιδηροδρομική
 - 3) Valea Vișeuului, σιδηροδρομική
 - 4) Câmpulung la Tisa, σιδηροδρομική
 - 5) Halmeu, σιδηροδρομική και οδική μεθόριος
 - 6) Sighetul Marmației, οδική μεθόριος
-

Ενημέρωση των υποδειγμάτων δελτίων που εκδίδονται από τα Υπουργεία Εξωτερικών των κρατών μελών στα διαπιστευμένα μέλη των διπλωματικών αποστολών και των προξενικών αντιπροσωπειών, καθώς και στα μέλη της οικογένειάς τους, όπως αναφέρεται στο άρθρο 19 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 562/2006 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τη θέσπιση του κοινοτικού κώδικα σχετικά με το καθεστώς διέλευσης προσώπων από τα σύνορα (κώδικας συνόρων Σένγκεν) (ΕΕ C 247 της 13.10.2006, σ. 85, ΕΕ C 153 της 6.7.2007, σ. 15, ΕΕ C 64 της 19.3.2009, σ. 18, ΕΕ C 239 της 6.10.2009, σ. 7, ΕΕ C 304 της 10.11.2010, σ. 6, ΕΕ C 273 της 16.9.2011, σ. 11, ΕΕ C 357 της 7.12.2011, σ. 3, ΕΕ C 88 της 24.3.2012, σ. 12, ΕΕ C 120 της 25.4.2012, σ. 4, ΕΕ C 182 της 22.6.2012, σ. 10, ΕΕ C 214 της 20.7.2012, σ. 4, ΕΕ C 238 της 8.8.2012, σ. 5, ΕΕ C 255 της 24.8.2012, σ. 2)

(2013/C 242/03)

Η δημοσίευση των υποδειγμάτων δελτίων που εκδίδονται από τα Υπουργεία Εξωτερικών των κρατών μελών στα διαπιστευμένα μέλη των διπλωματικών αποστολών και των προξενικών αντιπροσωπειών, καθώς και στα μέλη της οικογένειάς τους, όπως αναφέρεται στο άρθρο 19 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 562/2006 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 15ης Μαρτίου 2006, για τη θέσπιση του κοινοτικού κώδικα σχετικά με το καθεστώς διέλευσης προσώπων από τα σύνορα (κώδικας συνόρων Σένγκεν) βασίζεται στις πληροφορίες που κοινοποίησαν τα κράτη μέλη στην Επιτροπή σύμφωνα με το άρθρο 34 του κώδικα συνόρων Σένγκεν.

Εκτός από τη δημοσίευση στην Επίσημη Εφημερίδα, μια μηνιαία ενημέρωση δημοσιεύεται στον δικτυακό τόπο της Γενικής Διεύθυνσης Εσωτερικών Υποθέσεων.

ΚΡΟΑΤΙΑ

Ειδικές ταυτότητες

Τύπου Α — Διπλωματικό προσωπικό και μέλη της οικογένειάς τους

Χρώμα — κόκκινο

Εμπρόσθια όψη



Οπίσθια όψη



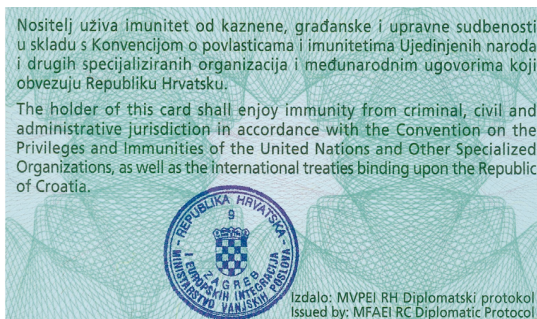
Τύπου Β — Διευθυντές και αναπληρωτές διευθυντές διεθνών οργανισμών και μέλη της οικογενείας τους

Χρώμα — πράσινο

Εμπρόσθια όψη



Οπίσθια όψη



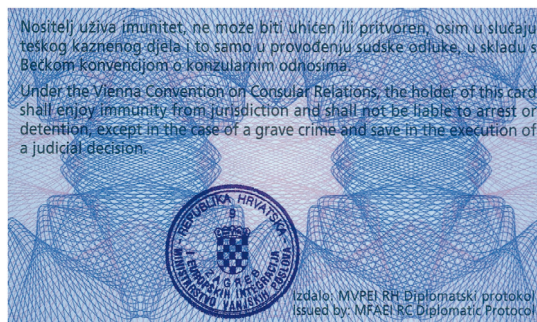
Τύπου Γ — Προξενικοί υπάλληλοι και μέλη της οικογενείας τους

Χρώμα — μπλε

Εμπρόσθια όψη



Οπίσθια όψη



Τύπου Δ — Διοικητικό και τεχνικό προσωπικό και μέλη της οικογενείας τους

Χρώμα — κυανό

Εμπρόσθια όψη



Οπίσθια όψη



Τύπου Ε — Μέλη του υπηρετικού προσωπικού και μέλη της οικογένειάς τους

Χρώμα — πορφυρό

Εμπρόσθια όψη



Οπίσθια όψη



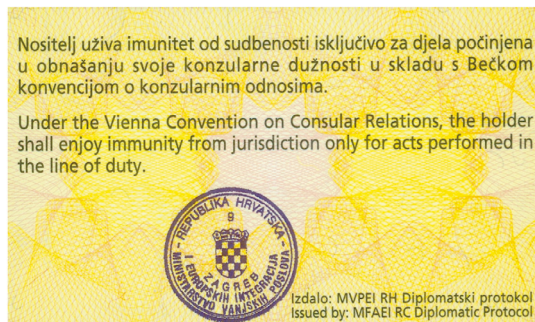
Τύπου ΣΤ — Επίτιμοι Πρόξενοι

Χρώμα — κίτρινο

Εμπρόσθια όψη



Οπίσθια όψη



Τύπου Ζ — Ειδικοί εμπειρογνώμονες και μέλη της οικογένειάς τους

Χρώμα — πορτοκαλί

Εμπρόσθια όψη



Οπίσθια όψη



Τύπου Η — Αλλοδαπά μέλη της οικογενείας, μέλη που συγκατοικούν και ιδιωτικό υπηρετικό προσωπικό του μέλους ή του επικεφαλής της αποστολής ή της προξενικής αρχής

Χρώμα — μωβ

Εμπρόσθια όψη



Οπίσθια όψη



Τύπου Θ — Κροάτες υπήκοοι — Διευθυντές και αναπληρωτές διευθυντές διεθνών οργανισμών

Χρώμα — καφέ

Εμπρόσθια όψη



Οπίσθια όψη



V

(Γνωστοποιήσεις)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2013/C 242/04)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽²⁾

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 9

«JAMÓN DE TERUEL»/«PALETA DE TERUEL»

Αριθ. ΕΚ: ES-PDO-0217-0987-10.04.2012

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση

- ☒ Ονομασία του προϊόντος
- ☒ Περιγραφή του προϊόντος
- ☒ Γεωγραφική περιοχή
- ☒ Απόδειξη της καταγωγής
- ☒ Μέθοδος παραγωγής
- ☐ Δεσμός
- ☒ Επισήμανση
- ☐ Εθνικές απαιτήσεις
- ☐ Άλλο (να προσδιοριστεί)

2. Τύπος τροποποίησης(-εων)

- ☒ Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή της σύνοψης

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

- ☐ Τροποποίηση των προδιαγραφών της καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ούτε ενιαίο έγγραφο ούτε σύνοψη
- ☐ Τροποποίηση των προδιαγραφών που δεν απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου [άρθρο 9 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]
- ☐ Προσωρινή τροποποίηση των προδιαγραφών λόγω της επιβολής υποχρεωτικών υγειονομικών ή φυτοϋγειονομικών μέτρων από τις δημόσιες αρχές [άρθρο 9 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

3. Τροποποίηση(-εις)

3.1. Ονομασία του προϊόντος

«Jamón de Teruel»/«Paleta de Teruel»

Τροποποιείται η ονομασία του συγκεκριμένου προστατευόμενου προϊόντος, με την προσθήκη της ένδειξης «Paleta» (ωμοπλάτη), με στόχο τη σαφή ενημέρωση του κοινού σχετικά με τη φύση των προϊόντων που χαίρουν ειδικής προστασίας.

Η ονομασία «paleta de Teruel» (ωμοπλάτη από το Teruel) χρησιμοποιείται παραδοσιακά από τους καταναλωτές όταν ζητούν το προϊόν. Για τον λόγο αυτόν, η συμπερίληψή της στην προστατευόμενη ονομασία του προϊόντος απλώς επισφραγίζει αυτήν την αναγνώριση. Η ευρεία χρήση της υποχρεώνει τους παραγωγούς να διαθέτουν το προϊόν στο εμπόριο με αλληγορικές ονομασίες που παραπέμπουν στην προέλευσή του. Ως εκ τούτου, η συμπερίληψη της προέλευσης διασφαλίζει την αυθεντικότητα των προστατευόμενων προϊόντων που επιτρέπεται να φέρουν αυτήν την ονομασία.

Πολλά έγγραφα επιβεβαιώνουν την ευρεία χρήση της ένδειξης «Paleta de Teruel» ως ένδειξη διαφοροποιημένου προϊόντος ενώ απαντώνται άφθονες σχετικές αναφορές, οι οποίες επισυνάπτονται στο παρόν έγγραφο, σε διάφορους τομείς όπως:

- στον ιστορικό τομέα
- στον εμπορικό τομέα
- στον διαφημιστικό τομέα
- σε έργα ερευνητών.

3.2. Περιγραφή του προϊόντος

Στην αίτηση περιλαμβάνεται μαζί με το αλίπαστο χοιρομέρι (το οποίο προέρχεται από τα οπίσθια άκρα του χοίρου) και η αλίπαστη ωμοπλάτη (η οποία προέρχεται από τα εμπρόσθια άκρα). Όπως προαναφέρθηκε, η αλίπαστη ωμοπλάτη παράγεται παραδοσιακά από το εμπρόσθιο άκρο του χοίρου. Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά της ωμοπλάτης είναι πανομοιότυπα με τα αντίστοιχα του χοιρομεριού, με μόνη διαφορά το βάρος και το μέγεθός της, τα οποία είναι σαφώς μικρότερα. Ως εκ τούτου, υπάρχουν διαφορές στις προδιαγραφές των δύο προϊόντων όσον αφορά τη συνολική διάρκεια της επεξεργασίας καθώς και τη διάρκεια ορισμένων υποχρεωτικών σταδίων, η οποία είναι μικρότερη στην περίπτωση της ωμοπλάτης. Αυτό συμβαίνει για τον απλό λόγο ότι, επειδή το μέγεθος είναι μικρότερο, και οι διαδικασίες αλάτισης, μεταλάτισης, αποξήρανσης (ξήρανση-ωρίμαση) και τελειοποίησης εκτελούνται εντός μικρότερου χρονικού διαστήματος. Η προσθήκη της αλίπαστης ωμοπλάτης στις προδιαγραφές συμμορφώνεται απλά και μόνο με τους κανόνες παρασκευής που έχουν ήδη καθοριστεί για τις υπόλοιπες προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης αλίπαστων χοιρομεριών της Ισπανίας (Guijuelo, Dehesa de Extremadura, Huelva/Jabugo και Los Pedroches) οι οποίες εγκρίθηκαν μετά το «Jamón de Teruel».

Σε αυτήν την παράγραφο, απαλείφεται από τις προδιαγραφές η αναφορά στους χοίρους που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του προϊόντος αφού αυτοί περιγράφονται ήδη στην παράγραφο που αφορά την επεξεργασία.

Για λόγους σαφήνειας και απλούστευσης, απαλείφεται το εδάφιο που αναφέρεται στην φαρμακευτική αγωγή και διατροφή, η οποία δεν προσθέτει κανένα χρήσιμο στοιχείο στην περιγραφή του προϊόντος.

Τα αλίπαστα χοιρομέρια και ωμοπλάτες που καλύπτονται από την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Jamón de Teruel»/«Paleta de Teruel» είναι προϊόντα κρέατος λαμβανόμενα μετά την υποβολή των οπίσθιων και εμπρόσθιων άκρων του χοίρου σε διαδικασίες αλάτισης, πλύσης, μεταλάτισης, αποξήρανσης (ξήρανση-ωρίμαση) και τελειοποίησης. Η μέθοδος αυτή είναι βελτιωμένη σε σύγκριση με τις προδιαγραφές των οποίων ζητείται η τροποποίηση, καθώς τα στάδια που οδηγούν στην παραγωγή των προϊόντων της απαιτούμενης ποιότητας είναι σαφώς οριοθετημένα.

Αντικαθίσταται η κάτω ασαφής διατύπωση «βάρος: μεταξύ 8 και 9 kg, με κατώτερο όριο τα 7 kg» με μια διατύπωση που περιλαμβάνει πιο συγκεκριμένα χαρακτηριστικά «βάρος: ελάχιστο 7 kg για τα αλίπαστα χοιρομέρια και 4,5 kg για τις αλίπαστες ωμοπλάτες, μετά την πάροδο της ελάχιστης καθορισμένης διάρκειας μεταποίησης».

Η αναφορά «κοπή σε σχήμα “V”» του οποίου η κορυφή βρίσκεται στην ευθεία του άξονα του ποδιού του χοιρομεριού ή της αλίπαστης ωμοπλάτης τροποποιείται προκειμένου να προσδιοριστεί με μεγαλύτερη ακρίβεια ο τρόπος εκτέλεσης της κοπής σε σχήμα «V» η οποία, αν και εξακολουθεί να εκτελείται με την ευθυγράμμιση της κορυφής με τον άξονα του εν λόγω τεμαχίου ωστόσο, και ανάλογα με τη μορφή του τεμαχίου, δεν συμπίπτει πάντα με το μέσο της ζωικής μάζας.

3.3. Γεωγραφική περιοχή

Οι προδιαγραφές των οποίων ζητείται η τροποποίηση αναφέρονται στη γεωγραφική περιοχή μεταποίησης, άμεσα ή έμμεσα, σε τρία μέρη:

Μέρος Γ: «Η περιοχή μεταποίησης των ζαμπόν περιλαμβάνει τις κοινότητες της επαρχίας Teruel που έχουν υψόμετρο τουλάχιστον 800 μέτρα».

Μέρος Ε: «... όπου αποθηκεύονται, αναρτημένα, σε συνθήκες υγρασίας και θερμοκρασίας ... σε υψόμετρο άνω των 800 μέτρων».

Μέρος ΣΤ, παράγραφος 3, στοιχείο β): «τα χοιρομέρια ωριμάζουν σε άριστες κλιματολογικές συνθήκες, σε υψόμετρο άνω των 800 μέτρων».

Με την παρούσα τροποποίηση συγκεντρώνονται πλέον σε ένα ενιαίο μέρος τα κριτήρια για τις κοινότητες και το ξηραντήριο και ενοποιούνται οι αναφορές στην περιοχή επεξεργασίας.

Επίσης, δεδομένου ότι οι προδιαγραφές που συμπεριλαμβάνονται στην παρούσα αίτηση τροποποίησης δεν καθόριζαν κάποια μέθοδο προσδιορισμού ούτε για το υψόμετρο της κοινότητας ούτε για το υψόμετρο του ξηραντηρίου, με την παρούσα διατύπωση καθορίζεται μια αρκετά ακριβή μέθοδος υπολογισμού τόσο του μέσου υψόμετρου όσο και του απόλυτου υψόμετρου που πρέπει να ισχύει για τις εγκαταστάσεις που εγγράφονται στα μητρώα της ΠΟΠ. Ωστόσο, επειδή υπάρχουν ήδη καταχωρισμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με τις όχι και τόσο ακριβείς μέχρι σήμερα ισχύουσες μεθόδους υπολογισμού του υψόμετρου, πρέπει να προβλεφθεί ένα περιθώριο ανοχής όσον αφορά αυτήν την απαίτηση, το οποίο σε κάθε περίπτωση δεν θα υπερβαίνει το 6 %, ποσοστό που ισοδυναμεί με 48 μέτρα ανοχής. Πρέπει να επισημανθεί ότι στην τροποσφαιρα, δηλαδή στο κατώτερο στρώμα της ατμόσφαιρας, η θερμοκρασία μειώνεται κατά μέσο όρο κατά 0,65 °C ανά 100 μέτρα αύξησης του υψόμετρου. Αυτό σημαίνει ότι, αν ισχύσει το όριο της ανοχής, πρέπει να εγκριθούν εγκαταστάσεις με μέση θερμοκρασία που θα υπερβαίνει κατά 0,31 °C τη θερμοκρασία που αντιστοιχεί στο όριο των 800 μέτρων. Η αποδοχή αυτής της απόκλισης, η οποία είναι ανεπαίσθητη κατά τη διαδικασία της επεξεργασίας, δεν επιτρέπει να εξαιρεθούν από την ΠΟΠ ήδη εγκριθείσες εγκαταστάσεις που έχουν επεξεργαστεί προστατευόμενα προϊόντα και που τα χαρακτηριστικά τους συμμορφώνονταν σε μεγάλο βαθμό με όλες τις απαιτήσεις ποιότητας που ορίζονται στις προδιαγραφές.

Επίσης, αναφέρεται ότι τόσο η παραγωγή ζώων όσο και η σφαγή και ο τεμαχισμός τους πραγματοποιούνται στην επαρχία Teruel, διασφαλίζοντας με αυτόν τον τρόπο τη συμμόρφωση με τις ισχύουσες απαιτήσεις για την καλή διαβίωση των ζώων.

3.4. Απόδειξη της καταγωγής

Με βάση τη νέα ρύθμιση για τον οργανισμό ελέγχου και τον τρόπο με τον οποίο ο εν λόγω οργανισμός πραγματοποιεί την πιστοποίηση προϊόντος, απαλείφονται από το παρόν μέρος Δ των προδιαγραφών τα εδάφια που, λόγω της διατύπωσής τους, ενδέχεται να δημιουργούν σύγχυση ή αμφιβολίες όσον αφορά τον ορθό έλεγχο του προϊόντος. Επίσης, απαλείφονται οι αναφορές στο «Ρυθμιστικό Συμβούλιο» (Consejo Regulador) σε όλα τα εδάφια που ενδέχεται να δημιουργούν παρανοήσεις, και αντικαθίστανται από τον όρο «οργανισμός ελέγχου».

Συγκεκριμένα, σε σχέση με τα ακόλουθα:

Απαλείφεται από το δεύτερο εδάφιο το στοιχείο «α) χαρακτηριστικά του προϊόντος» (μόνο οι καταναλωτές της περιοχής και οι πλέον εξοικειωμένοι με την κατανάλωση του προϊόντος μπορούν να το αναγνωρίσουν ως τέτοιο, και για αυτόν ακριβώς τον λόγο είναι αναγκαία η εγγύηση της προέλευσης), δεδομένου ότι τα χαρακτηριστικά του προϊόντος που εγγυάται η ΠΟΠ το καταστούν προϊόν με ειδικά χαρακτηριστικά και όχι μόνο διαφορετικό λόγω μιας ετικέτας.

Απαλείφεται το σημείο 8 του στοιχείου γ) που αφορά τους ελέγχους και την πιστοποίηση της ανάλυσης του τελικού προϊόντος επειδή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος ελέγχονται καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας επεξεργασίας.

Τροποποιείται το περιεχόμενο του σήματος με το οποίο ταυτοποιούνται τα ζώα. Θα αναγράφεται ο κωδικός της εκμετάλλευσης από την οποία προέρχεται το ζώο (επίσημη υποχρεωτική ταυτοποίηση). Η εν λόγω τροποποίηση στοχεύει στη βελτίωση της ευημερίας των ζώων δεδομένου ότι με τον τρόπο αυτόν αποφεύγεται η διπλή σήμανση των ζώων που αφορά τόσο την επίσημη ταυτοποίηση όσο και την ταυτοποίηση της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ).

3.5. Μέθοδος παραγωγής

- α) Για λόγους περαιτέρω αποσαφήνισης και απλούστευσης των προδιαγραφών, απαλείφονται τα εδάφια που δεν προσφέρουν κανένα χρήσιμο στοιχείο για τη μέθοδο παραγωγής ή που περιλαμβάνονται ήδη σε μεγάλο βαθμό στα αντίστοιχα μέρη.
- β) Σύμφωνα με τις προδιαγραφές, για την παραγωγή του προϊόντος, το είδος ζώων που προορίζεται για την παραγωγή χοιρομεριών πρέπει να προέρχεται από διασταυρώσεις μεταξύ:

μητρική φυλή: Landrace, Large White ή διασταυρώσεις τους·

πατρική φυλή: Duroc.

Η πατρική φυλή περιορίζεται μόνο στη φυλή Duroc για λόγους ομοιογένειας του προϊόντος, μειώνοντας έτσι τις παραλλαγές διασταύρωσης και βελτιώνοντας σημαντικά την ποιότητα του προϊόντος.

Οι βελτιώσεις αυτών των φυλών που περιλήφθηκαν σταδιακά στο γενεαλογικό βιβλίο που τηρείται στην Ισπανία (Libro Genealógico Español), συνέβαλαν στην εξέλιξη του ζωικού κεφαλαίου της περιοχής όσον αφορά την παραγωγικότητα και την ανάπτυξη, καθώς μειώνονται οι ηλικίες σφαγής για το ίδιο βάρος.

- γ) Επίσης, η διατροφή που πραγματοποιείται στις κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις αναγνωρίζεται ως προστιθέμενη αξία στην ποιότητα του προϊόντος, καθώς ορίζεται ότι η διατροφή των χοίρων βασίζεται κυρίως σε σιτηρά και καθορίζονται τα ποσοστά πρώτων υλών που περιλαμβάνονται στη σύνθεση της ζωτροφής, η οποία αποτελείται από σιτηρά κατά τουλάχιστον 50 %.

Άλλωστε, τον Οκτώβριο του 2007 η Ευρωπαϊκή Επιτροπή ζήτησε «συμπληρωματικές πληροφορίες» (σχετικά με την προέλευση και την ποιότητα των ζωοτροφών) σε συνέχεια μιας αίτησης τροποποίησης προδιαγραφών της ΠΟΠ που υπεβλήθη το 2005.

Στις 12 Σεπτεμβρίου 2008, δημοσιεύτηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* το συνοπτικό δελτίο της ΠΟΠ, το οποίο στην παράγραφο «4.6 — Δεσμός» περιελάμβανε το ακόλουθο κείμενο: «οι ζωοτροφές μεταποιούνται κατά 95 % σε εργοστάσια εντός της γεωγραφικής περιοχής, γεγονός που σε μεγάλο βαθμό αποτελεί εγγύηση για την προέλευση των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών». Το εν λόγω κείμενο είχε αποσταλεί στην Επιτροπή ως απάντηση στο αίτημα υποβολής συμπληρωματικών πληροφοριών. Στις 20 Απριλίου 2009 εγκρίθηκε το παραπάνω κείμενο με την έγκριση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 324/09 της Επιτροπής, της 20ής Απριλίου 2009, για την έγκριση μη ήσσονος σημασίας τροποποίησης των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Jamón de Teruel (ΠΟΠ)].

Σε ό,τι αφορά τον ισχυρισμό ότι οι ζωοτροφές μεταποιούνται κατά 95 % σε εργοστάσια της επαρχίας Teruel, είναι σκόπιμο να γίνουν οι ακόλουθες παρατηρήσεις:

- το παραδοσιακό σύστημα παραγωγής ζωοτροφών που προορίζονται για ΠΟΠ δεν περιορίζεται αυστηρά στην επαρχία Teruel, αλλά επεκτείνεται και σε άλλες όμορες περιοχές,
- δεν πρέπει να υποστούν ζημία οι παραγωγοί ζωοτροφών οι οποίοι, επειδή είναι εγκατεστημένοι σε περιοχές που συνορεύουν με την επαρχία Teruel, αγοράζουν μεγάλο μέρος των σιτηρών τους στο Teruel και εδώ και πολύ καιρό προμηθεύουν πολλούς κτηνοτρόφους με ζωοτροφές που προορίζονται για χοίρους ΠΟΠ,
- ο περιορισμός της συνολικής παραγωγής ζωοτροφών στην επαρχία Teruel μπορεί να δημιουργήσει προβλήματα στον τομέα της εφοδιαστικής αλυσίδας,
- ο εφοδιασμός σε ζωοτροφές από εργοστάσια εγκατεστημένα σε περιοχές γειτονικές στην επαρχία Teruel, ακόμη και εάν δεν ανήκουν σε αυτήν, όπως είναι οι όμορες επαρχίες, μπορεί να επιφέρει εξοικονόμηση δαπανών για ορισμένους παραγωγούς της ΠΟΠ, ενώ παράλληλα δίνεται η δυνατότητα να διασφαλιστεί ότι, στο μέτρο του δυνατού, οι παραγωγοί ζωοτροφών εφοδιάζονται με σιτηρά από την περιοχή παραγωγής για εύλογους λόγους που συνδέονται με τη βελτιστοποίηση της τροφοδοσίας και με την εφοδιαστική αλυσίδα.

Μετά από την αξιολόγηση των ανωτέρω παρατηρήσεων ζητείται η επέκταση της περιοχής μεταποίησης των ζωοτροφών στις όμορες επαρχίες της Teruel, συγκεκριμένα στη Σαραγόσα, την Γκουανταλαχάρα, την Cuenca, τη Βαλένθια, την Castellón και την Tarragona.

Ωστόσο, υποστηρίζεται ακόμα η αρχή σύμφωνα με την οποία, στο μέτρο του δυνατού, το εν λόγω συστατικό σιτηρών πρέπει να προέρχεται από την περιοχή παραγωγής. Δεν θεωρείται σκόπιμο να θεσπιστεί συγκεκριμένο ποσοστό, δεδομένου ότι οι διακυμάνσεις στην παραγωγή που οφείλονται στις κλιματολογικές συνθήκες ή στην εποχικότητα της παραγωγής καθορίζουν και τη διαθεσιμότητά της. Ο οργανισμός ελέγχου, ο οποίος γνωρίζει τα αριθμητικά στοιχεία σχετικά με την παραγωγή, θα είναι αρμόδιος να αξιολογεί τη σύνθεση και την προέλευση των πρώτων υλών ώστε να ελέγχει την εν λόγω διαθεσιμότητα.

- δ) Ενσωματώνονται νέες απαιτήσεις που ορίζουν καλύτερα τη διαδικασία και συμβαδίζουν με τις τεχνολογικές εξελίξεις που έχουν συντελεστεί.

Ως εκ τούτου, ως τεμάχια τα οποία προορίζονται για την επεξεργασία προστατευμένων αλίπαστων χοιρομεριών και ωμοπλάτων που προστατεύονται από την ΠΟΠ, μπορούν να παρέχονται μόνο τα σφάγια χοίρων των οποίων το θερμό βάρος είναι τουλάχιστον 86 kg και των οποίων το πάχος του νωπταίου λίπους, που υπολογίζεται μετά από μέτρηση εκτελούμενη στην οσφυϊκή περιοχή στο ύψος της κορυφής του μηρού, είναι μεγαλύτερο των 16 mm και μικρότερο των 45 mm.

Με αυτόν τον τρόπο, περιγράφεται με μεγαλύτερη ακρίβεια το είδος του χοίρου που προορίζεται για την επεξεργασία του προϊόντος. Αν ωστόσο πρόκειται για χοίρο με ζων βάρος περίπου 115-130 kg καταργείται η συγκεκριμένη απαίτηση, όπως επίσης και η ηλικία του ζώντος ζώου, η αναφορά της οποίας δεν διασφαλίζει πλέον με ακρίβεια την ομοιογένεια του προς σφαγή χοίρου και αντικαθίσταται με την απαίτηση που αφορά το ελάχιστο βάρος σφαγίου και τη μέτρηση του πάχους του λαρδιού στο ύψος της οσφυϊκής περιοχής, και όχι του τέταρτου πλευρού, αφού το εν λόγω χαρακτηριστικό δεν είναι αρκετά συγκεκριμένο.

- ε) Η σφαγή του ζώου εκτελείται μετά από την αναισθητοποίησή του και με όλες τις επίσημα αναγνωρισμένες μεθόδους πέραν του ηλεκτροσόκ.
- στ) Άλλες τροποποιήσεις που επήλθαν στη διατύπωση των μερών τα οποία αντιστοιχούν στη μέθοδο παραγωγής εισάγονται με μοναδικό στόχο τη βελτίωση της διατύπωσης και της κατανόησης των εν λόγω μερών και, σε κάθε περίπτωση, εάν τυχόν επηρεάζουν την ποιότητα του προϊόντος, αυτό γίνεται με σκοπό τη βελτίωσή του ή την καλύτερη διασφάλιση της ομοιογένειάς του. Οι εν λόγω τροποποιήσεις αφορούν μόνο τις προδιαγραφές και όχι τη σύνοψη, η οποία δεν υφίσταται αλλαγές όσον αφορά τις εν λόγω έννοιες.
- ζ) Περιγράφεται σαφέστερα και ακριβέστερα η διαδικασία μεταποίησης, καθώς διαφοροποιούνται τα στάδια και οι συνθήκες μεταποίησης χοιρομεριών και ωμοπλάτων.

Καταρχάς, ορίζεται ότι η διαδικασία περιλαμβάνει υποχρεωτικά πέντε εργασίες: αλάτιση, πλύση, μεταλάτιση, αποξήρανση (ξήρανση-ωρίμαση) και τελειοποίηση. Η μέθοδος αυτή αποτελεί πρόοδο καθώς οριοθετούνται ξεχωριστά τα στάδια που οδηγούν στην παραγωγή προϊόντων της απαιτούμενης ποιότητας.

- Αλάτιση: η διαφοροποίηση ανάμεσα σε χοιρομέρια και ωμοπλάτες καθορίζεται με βάση το βάρος των εν λόγω τεμαχίων. Δεδομένου ότι η διείσδυση του αλατιού στους ιστούς είναι μια διαδικασία που εξαρτάται από τη μυϊκή μάζα του κάθε τεμαχίου, ο έλεγχος της μεταποίησης από πλευράς επιχείρησης εκτελείται βάσει της παραμέτρου του βάρους. Ως εκ τούτου, για την αξιολόγηση της επεξεργασίας και τη διασφάλιση της τελικής ποιότητας των τεμαχίων, είναι περισσότερο ενδεδειγμένο ο χρόνος παραμονής να εξαρτάται από το βάρος των τεμαχίων και να μην προβλέπεται μέγιστη χρονική περίοδος σε ημέρες, ως απόλυτη τιμή.
- Ανάπαυση ή μεταλάτιση: όχι μόνο προβλέπεται η διαφοροποίηση ανάμεσα σε χοιρομέρια και ωμοπλάτες με βάση το βάρος των εν λόγω τεμαχίων, αλλά προβλέπονται και τα αναγκαία ελάχιστα όρια για να διασφαλίζεται η δέουσα σταθερότητα των προϊόντων καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας, ενώ η ανώτατη χρονική διάρκεια επαφίεται στην κρίση του υπευθύνου της επεξεργασίας με στόχο την προσαρμογή τους στο επόμενο στάδιο της ξήρανσης-ωρίμασης.
- Αλίπαστωση (ξήρανση-ωρίμαση): η τροποποίηση που ζητείται αφορά τη δυνατότητα διόρθωσης, εφόσον χρειάζεται, της μεταβολής των φυσικών περιβαλλοντικών συνθηκών, απαραίτητων για την κατάλληλη αποξήρανση, μέσω της ενδεχόμενης χρήσης κατάλληλων συσκευών ώστε να διατηρούνται οι κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας. Ο εν λόγω εξοπλισμός δεν πρέπει να αλλοιώνει τις περιβαλλοντικές συνθήκες αλλά να διευκολύνει την αναπαραγωγή των εν λόγω συνθηκών σε ολόκληρη την εγκατάσταση προκειμένου αυτές να είναι ενιαίες και να διασφαλίζονται παρόμοιες συνθήκες για κάθε προϊόν.

Ο εν λόγω μηχανικός εξοπλισμός, ο οποίος αναφέρθηκε μετά τη συμπερίληψη της ονομασίας στο μητρώο καταχωρισμένων ονομασιών ΠΟΠ-ΠΓΕ το 1996, έχει ως στόχο την ομογενοποίηση των συνθηκών θερμοκρασίας και υγρασίας σε ολόκληρο τον χώρο μεταποίησης του προϊόντος. Οι διαστάσεις των ξηραντηρίων απαιτούν εσωτερική ανακύκλωση του αέρα η οποία πραγματοποιείται μέσω της χρήσης του εν λόγω εξοπλισμού με τη βοήθεια λειτουργιών όπως π.χ. απορρόφηση, εξαγωγή και ανακύκλωση ή συγκράτηση του αέρα. Τα ξηραντήρια χρησιμοποιούνται σε οποιαδήποτε χρονική στιγμή της διαδικασίας αποξήρανσης και τελειοποίησης, εφόσον είναι αναγκαία η εν λόγω ομοιογενοποίηση των περιβαλλοντικών συνθηκών, διατηρώντας όμως συνεχώς τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Με την τροποποίηση αυτή αποκαθίστανται οι όροι που προβλέπονταν στην νομοθεσία για την ονομασία προέλευσης πριν από την έναρξη ισχύος του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 του Συμβουλίου, της 14ης Ιουλίου 1992, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων. Έτσι, το κανονιστικό διάταγμα της 29ης Ιουλίου 1993 του Τμήματος Γεωργίας, Κτηνοτροφίας και Ορέων με το οποίο εγκρίθηκε ο κανονισμός για την ονομασία προέλευσης «Jamón de Teruel» και το ρυθμιστικό συμβούλιό της, στο άρθρο 17 ανέφερε ότι οι εγκαταστάσεις ξήρανσης «μπορούν να διαθέτουν τις κατάλληλες συσκευές ώστε να διατηρούνται οι ενδεδειγμένες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας».

Η έναρξη ισχύος, στις 24 Ιουλίου 1993, του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 επέβαλε την υποχρέωση εκπόνησης προδιαγραφών και σύνοψης για κάθε καταχωρισμένη και προστατευόμενη ΠΟΠ/ΠΓΕ και για κάθε κράτος μέλος. Τον Ιανουάριο του 1994, το Εθνικό Ινστιτούτο Ονομασίας Προέλευσης (αυτόνομος οργανισμός που υπάγεται στην κεντρική κρατική διοίκηση) υπέβαλε στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή τις προδιαγραφές και μια σύνοψη για την ονομασία προέλευσης «Jamón de Teruel». Στα εν λόγω έγγραφα δεν περιλαμβάνονται κατά λέξη οι όροι του προαναφερθέντος άρθρου 17 του κανονισμού που είχε εγκριθεί με το κανονιστικό διάταγμα της 29ης Ιουλίου 1993, αλλά αναφέρονται τα εξής: «Αποξήρανση: η εν λόγω διεργασία πραγματοποιείται σε φυσικά ξηραντήρια που ελέγχουν τον εξαερισμό και επιτρέπουν τις βέλτιστες συνθήκες σχετικής υγρασίας και θερμοκρασίας».

Οι προδιαγραφές και η σύνοψη που απεστάλησαν στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή συνυπήρχαν από νομική άποψη με τον κανονισμό που εγκρίθηκε με το κανονιστικό διάταγμα της 29ης Ιουλίου 1993, μέχρι την κατάργησή του εν λόγω κανονισμού από το κανονιστικό διάταγμα της 6ης Φεβρουαρίου 2009 του Συμβουλίου Γεωργίας και Διατροφής, με το οποίο εγκρίθηκε η ειδική νομοθεσία για την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Jamón de Teruel». Οι συνθήκες παραγωγής του «Jamón de Teruel», οι οποίες περιλαμβάνονται στις προδιαγραφές που δημοσιεύτηκαν στο παράρτημα Ι του προαναφερθέντος κανονιστικού διατάγματος, συντάχθηκαν με τον ίδιο τρόπο όπως και οι προδιαγραφές που απεστάλησαν στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή το 1994, προκειμένου να απαλειφθούν τυχόν κανονιστικές αποκλίσεις, αν και αυτό είχε ως αποτέλεσμα την παράλειψη της αναφοράς στις «κατάλληλες συσκευές ώστε να διατηρούνται οι ενδεδειγμένες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας».

Με βάση τα ανωτέρω, πρέπει να αποκατασταθεί η αναφορά στη δυνατότητα χρήσης μηχανικών μέσων εξαερισμού, όταν αυτά κρίνονται απαραίτητα, ώστε να διατηρούνται οι φυσικές περιβαλλοντικές συνθήκες που είναι αναγκαίες για την κατάλληλη αποξήρανση η οποία θα είναι ενιαία για κάθε προϊόν που βρίσκεται σε ξηραντήριο.

- Τελειοποίηση: προβλέπεται το διαφοροποιημένο αυτό στάδιο με σκοπό να διασφαλίζεται η διαμόρφωση αρώματος και γεύσης πέραν της αλλαγής υφής, ως αποτέλεσμα της διαδικασίας της βιοχημικής ωρίμασης. Πρέπει να τονιστεί ότι το εν λόγω στάδιο είναι απαραίτητο για να παραχθεί ένα ποιοτικό προϊόν, δεδομένου ότι η τελειοποίηση είναι μια πιο χρονοβόρα διαδικασία σε σύγκριση με την ξήρανση.

Ορίζεται ελάχιστος χρόνος για το σύνολο των σταδίων της διαδικασίας μεταποίησης, τόσο για τα χοιρομέρια όσο και για τις ωμοπλάτες. Η ελάχιστη χρονική διάρκεια (60 εβδομάδες για το χοιρομέρι και 36 για τις ωμοπλάτες) διασφαλίζει σε κάθε περίπτωση την παραγωγή ποιοτικών προϊόντων. Στην περίπτωση του χοιρομεριού, η προτεινόμενη τροποποίηση αυξάνει τη συνολική χρονική απαίτηση από τους 12 μήνες που ισχύουν σήμερα στις 60 εβδομάδες, σύμφωνα με την πρόταση. Πρόκειται για μια σημαντική αύξηση που αναμφίβολα θα αποβεί προς όφελος της ποιότητας του προϊόντος «Jamón de Teruel» ΠΟΠ.

Επαφίεται στην κρίση των παραγωγών να καταναείμουν τις εν λόγω χρονικές απαιτήσεις μεταξύ των σταδίων της αποξήρανσης και της τελειοποίησης, με στόχο να τις προσαρμόσουν στις διαφορετικές κλιματολογικές συνθήκες των διαφόρων ξηραντηρίων.

Για όλες τις απαιτήσεις που αναφέρονται αναλυτικά στη διαδικασία επεξεργασίας ορίζονται κριτήρια συμμόρφωσης με τις ελάχιστες τιμές τους, δεδομένου ότι πρόκειται για περιορισμούς που διασφαλίζουν την ποιότητα του προϊόντος.

η) Οι υπεύθυνοι των ξηραντηρίων και συσκευαστηρίων που συμμορφώνονται με τους όρους των προδιαγραφών και περνούν με επιτυχία τις διαδικασίες ελέγχου και πιστοποίησης έχουν τη δυνατότητα να διαθέτουν στο εμπόριο τα αλίπαστα χοιρομέρια και ωμοπλάτες χωρίς κόκκαλο, σε μερίδες ή σε φέτες και συσκευασμένα. Η δυνατότητα αυτή προσαρμόζεται απλά και μόνο στις απαιτήσεις εμπορίας, οι οποίες στο παρελθόν δεν είχαν ρυθμιστεί και οι οποίες έχουν αλλάξει λόγω των αλλαγών που έχουν επέλθει στην καταναλωτική μας κοινωνία.

3.6. Επισήμανση

Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μεταποίησης και αφού εξακριβωθεί η συμμόρφωσή της προς τις καθορισμένες απαιτήσεις, η αλίπαστη ωμοπλάτη ταυτοποιείται, όπως και το χοιρομέρι, με την τοποθέτηση πυροσφραγίδας που αναγράφει την ένδειξη «TERUEL», η οποία συνοδεύεται από ένα αστέρι με οκτώ κορυφές, καθώς επίσης και με την επικόλληση αριθμημένης ετικέτας (ταινίας) που φέρει το λογότυπο της ονομασίας.

Διευκρινίζονται λεπτομερέστερα οι πληροφορίες που αφορούν την πυροσφραγίδα μέσω της οποίας ταυτοποιούνται τα τεμάχια των χοιρομεριών και ωμοπλάτων, αναφέροντας συγκεκριμένα ότι η εν λόγω σφραγίδα περιλαμβάνει την ένδειξη TERUEL και το αστέρι με τις οκτώ κορυφές.

Επίσης, καθίσταται πιο σαφής η ταυτοποίηση των προϊόντων, καθώς ο όρος αριθμημένη «ετικέτα (ταινία)» αφορά την παρουσίαση σε ακέραιο αλίπαστο χοιρομέρι ή ωμοπλάτη (με ή χωρίς κόκκαλο), και ο όρος αριθμημένη «συμπληρωματική ετικέτα» την παρουσίαση σε τεμάχια αλίπαστου χοιρομεριού ή ωμοπλάτης.

Απαλείφεται ο όρος «brazaletes» (δακτύλιοι) επειδή πρόκειται αποκλειστικά για το μέσο στήριξης της ετικέτας (ταινίας). Το εν λόγω μέσο στήριξης, το οποίο επί του παρόντος είναι ένας σφιγκτήρας θα μπορούσε στο μέλλον να αντικατασταθεί με ένα σύστημα στήριξης πιο προηγμένο τεχνολογικά ή πιο αποτελεσματικό όσον αφορά την τοποθέτηση της ετικέτας.

Η καθιέρωση μιας νέας μορφής αριθμημένης συμπληρωματικής ετικέτας στις συσκευασίες των προϊόντων που διατίθενται χωρίς κόκκαλο, σε μερίδες ή σε φέτες, για την οποία, όπως αναφέρεται, «το περιεχόμενο της εν λόγω αριθμημένης συμπληρωματικής ετικέτας ενσωματώνεται στην εμπορική επισήμανση», συμμορφώνεται με τεχνολογικά κριτήρια που ισχύουν στις εγκαταστάσεις συσκευασίας, στις οποίες ο ρυθμός εργασίας δεν μπορεί να επιβραδύνεται σημαντικά λόγω της διαδικασίας επικόλλησης των συμπληρωματικών ετικετών.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽³⁾

«JAMÓN DE TERUEL»/«PALETA DE TERUEL»

Αριθ. ΕΚ: ES-PDO-0217-0987-10.04.2012

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία

«Jamón de Teruel»/«Paleta de Teruel»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ισπανία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.2 Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Τα αλίπαστα χοιρομέρια και ωμοπλάτες είναι προϊόντα κρέατος που προκύπτουν αφού υποβληθούν τα οπίσθια και εμπρόσθια άκρα του χοίρου σε διαδικασία αλάτισης, πλύσης, μεταλάτισης, αποξήρανσης (ξηράνση-ωρίμαση) και τελειοποίησης.

⁽³⁾ Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Μορφολογικά χαρακτηριστικά

Τα αλίπαστα χοιρομέρια και ωμοπλάτες έχουν:

- α) σχήμα: επίμηκες, λεπτό και στρογγυλεμένο στα άκρα μέχρι να φανεί ο μυς, μαζί με το πόδι. Μπορεί να παρουσιάζεται με όλο το δέρμα ή ξακρισμένο σε σχήμα «V» του οποίου η κορυφή βρίσκεται στην ευθεία του άξονα του ποδιού του αλίπαστου χοιρομεριού ή ωμοπλάτης.
- β) βάρος: ελάχιστο 7 kg για τα χοιρομέρια και 4,5 kg για τις ωμοπλάτες, μετά την πάροδο της ελάχιστης καθορισμένης διάρκειας μεταποίησης.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Η εξωτερική επιφάνεια των τεμαχίων μπορεί να καλύπτεται από χαρακτηριστικούς ευρωτομύκητες ή να παρουσιάζεται καθαρή και με επικάλυψη λαδιού ή βουτύρου. Η επιφάνεια της τομής παρουσιάζει χαρακτηριστικά όπως:

- α) χρώμα: κόκκινο με όψη στιλπνή στην τομή, με λίπος εν μέρει ενσωματωμένο στη μυϊκή μάζα.
- β) κρέας: λεπτή γεύση, λίγο αλμυρή.
- γ) λίπος: υφή παχύρρευστη, στιλπνή, χρώματος λευκοκίτρινου, με ευχάριστο άρωμα και γεύση.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Τα ζώα τα οποία προορίζονται για την επεξεργασία αλίπαστων χοιρομεριών και ωμοπλάτων που καλύπτονται από την ονομασία είναι εκείνα που προέρχονται από διασταυρώσεις ως εξής:

μητρική φυλή: φυλές Landrace, Large White ή διασταυρώσεις τους·

πατρική φυλή: Duroc.

Οι χοίροι οι οποίοι μπορούν να προσφέρουν χοιρομέρια και ωμοπλάτες που προορίζονται για επεξεργασία των προστατευόμενων αλίπαστων χοιρομεριών και ωμοπλάτων έχουν γεννηθεί και παχυνθεί σε εγκαταστάσεις της επαρχίας Teruel και έχουν σφαγιαστεί-τεμαχιστεί σε εγκαταστάσεις της ίδιας επαρχίας.

Τα ζώα αναπαραγωγής δεν χρησιμοποιούνται για την παραγωγή μηρών και ωμοπλάτων προοριζόμενων για μεταποίηση σε αλίπαστα χοιρομέρια και ωμοπλάτες προστατευόμενα από την ονομασία προέλευσης.

Τα αρσενικά ευνουχίζονται πριν εισέλθουν στη μονάδα πάχυνσης και τα θηλυκά δεν βρίσκονται σε οίστρο κατά τη σφαγή.

Τα τεμάχια τα οποία προορίζονται για μεταποίηση σε αλίπαστα χοιρομέρια και ωμοπλάτες προστατευόμενα από την ΠΟΠ μπορούν να προέρχονται αποκλειστικά και μόνον από τα σφάγια χοίρων των οποίων το βάρος θερμού σφαγίου είναι τουλάχιστον 86 kg και των οποίων το πάχος του νωπιαίου λίπους, μετά από μέτρηση που πραγματοποιείται στην οσφυϊκή περιοχή, στο ύψος της κορυφής του μηρού, είναι μεγαλύτερο των 16 mm και μικρότερο των 45 mm.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

Οι παραγωγοί σύνθετων ζωοτροφών για τη διατροφή των χοίρων που προστατεύονται από την ΠΟΠ πρέπει να είναι εγκαταστημένοι εντός της γεωγραφικής περιοχής της επαρχίας Teruel ή των όμορων επαρχιών, συγκεκριμένα στη Σαραγόσα, την Γκουανταλαχάρα, την Cuenca, τη Βαλένθια, την Castellón και την Tarragona.

Η διατροφή των ζώων βασίζεται ουσιαστικά σε σιτηρά και το ποσοστό των πρώτων υλών που περιλαμβάνονται στη σύνθεση της ζωοτροφής είναι καθορισμένο. Ως εκ τούτου, η διατροφή των ζώων πρέπει να αποτελείται κατά 50 % τουλάχιστον από σιτηρά τα οποία, στο μέτρο του δυνατού, προέρχονται από την περιοχή παραγωγής.

Ο οργανισμός ελέγχου, ο οποίος γνωρίζει τα αριθμητικά στοιχεία σχετικά με την παραγωγή, θα είναι αρμόδιος να αξιολογεί τη σύνθεση και την προέλευση των πρώτων υλών ώστε να ελέγχει την εν λόγω διαθεσιμότητα.

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Στάδια εκτελούμενα εντός της περιοχής παραγωγής:

- παραγωγή ζώων
- σφαγή και τεμαχισμός ζώων

Στάδια εκτελούμενα εντός της περιοχής μεταποίησης:

- αλάτιση
- πλύση
- μεταλάτιση
- αποξήρανση
- τελειοποίηση

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

Το ρυθμιστικό συμβούλιο, χωρίς διακρίσεις, εγκρίνει τη διάθεση του αλίπαστου χοιρομεριού και της ωμοπλάτης στην αγορά, χωρίς κόκκαλο, σε μερίδες ή σε φέτες και συσκευασμένα από τους υπεύθυνους των ξηραντηρίων και συσκευαστηρίων εφόσον αυτοί συμμορφώνονται με τους όρους των προδιαγραφών και περνούν με επιτυχία τις διαδικασίες ελέγχου και πιστοποίησης.

Η οριοθέτηση της περιοχής μεταποίησης προκειμένου για την εκτέλεση των εργασιών μεταποίησης του προϊόντος και της επακόλουθης συσκευασίας του συμμορφώνεται με κριτήρια αυστηρώς τεχνικά ώστε να διασφαλίζεται η διατήρηση της ποιότητας του προϊόντος, η οποία θα μπορούσε να αλλοιωθεί εάν οι συνθήκες αποθήκευσης και χειρισμού τροποποιούνταν.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Στις εμπορικές ετικέτες, ειδικές για κάθε εμπορική επωνυμία, αναγράφεται υποχρεωτικά η ένδειξη: προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Jamón de Teruel»/«Paleta de Teruel», ανάλογα με το προϊόν.

Τα ακέραια χοιρομέρια και ωμοπλάτες που προορίζονται για κατανάλωση ταυτοποιούνται με την τοποθέτηση πυροσφραγίδας που αναγράφει την ένδειξη «TERUEL» η οποία συνοδεύεται από ένα αστέρι με οκτώ κορυφές, καθώς επίσης και με την επικόλληση μιας αριθμημένης ετικέτας (ταινία) που φέρει το λογότυπο της ονομασίας. Τα εν λόγω διακριτικά τοποθετούνται εντός της επιχείρησης, με τέτοιο τρόπο ώστε να είναι αδύνατον να ξαναχρησιμοποιηθούν.

Στις συσκευασίες των προϊόντων χωρίς κόκκαλο, σε μερίδες ή σε φέτες αλίπαστων χοιρομεριών και ωμοπλάτων χρησιμοποιείται αριθμημένη συμπληρωματική ετικέτα με τη λέξη «Jamón» ή «Paleta», αναλόγως του προϊόντος, και το λογότυπο της ονομασίας.

Υπάρχει η δυνατότητα ενσωμάτωσης του περιεχομένου αυτής της αριθμημένης συμπληρωματικής ετικέτας στην εμπορική ετικέτα των επιχειρήσεων, εφόσον υποβληθεί σχετικό αίτημα.

Δεν εφαρμόζονται διακρίσεις στις εν λόγω δραστηριότητες που συνδέονται με την ορθή χρήση της αναφοράς της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης και του όρου TERUEL. Η αποστολή των ετικετών (ταινιών) και των συμπληρωματικών ετικετών πραγματοποιείται αυτόματα για κάθε προϊόν που συμμορφώνεται αποδεδειγμένα με τις προδιαγραφές, βάσει των στοιχείων που διαβιβάζει ο οργανισμός ελέγχου ο οποίος εκτελεί τις δραστηριότητες πιστοποίησης, γεγονός που διασφαλίζει την αμερόληπτη μεταχείριση των επιχειρήσεων.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής είναι η επαρχία Teruel.

Η περιοχή μεταποίησης των αλίπαστων χοιρομεριών και ωμοπλάτων περιλαμβάνει τις κοινότητες της επαρχίας Teruel που βρίσκονται σε υψόμετρο τουλάχιστον 800 μέτρων, εφόσον το ξηραντήριο είναι εγκαταστημένο σε υψόμετρο τουλάχιστον 800 μέτρων. Η μέτρηση του μέσου υψομέτρου πραγματοποιείται με την τεχνική του «ψηφιακού μοντέλου εδάφους» (MDT) ή παρόμοια τεχνική και η μέτρηση του απόλυτου υψομέτρου του ξηραντηρίου πραγματοποιείται με το σύστημα εδαφικών πληροφοριών της Αραγονίας (SITAR) ή άλλο παρόμοιο σύστημα που μπορεί να το αντικαταστήσει, ενώ γίνεται αποδεκτό και ένα όριο ανοχής ύψους έως και 6 % και για τις δύο μετρήσεις.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η εξαιρετική ποιότητα του προϊόντος «Jamón de Teruel»/«Paleta de Teruel» οφείλεται κυρίως στις συνθήκες στις οποίες υπόκειται το ζώο πριν, κατά τη διάρκεια, και μετά τη σφαγή του. Είναι ωστόσο σκόπιμος ο διαχωρισμός μεταξύ γεωγραφικής περιοχής εκτροφής, σφαγής και τεμαχισμού των χοίρων, εφεξής «περιοχή παραγωγής», και γεωγραφικής περιοχής μεταποίησης των αλίπαστων χοιρομεριών και ωμοπλάτων, εφεξής «περιοχή μεταποίησης».

Φυσικοί παράγοντες

Η περιοχή μεταποίησης αλίπαστων χοιρομεριών και ωμοπλάτων χαρακτηρίζεται από το ηπειρωτικό κλίμα που υπόκειται σε μεσογειακές επιρροές, με μεγάλης διάρκειας ψυχρούς χειμώνες και τους έντονους παγετούς στις χέρσες εκτάσεις. Πρόκειται για κλίμα ξηρό με πολλές ημέρες ηλιοφάνειας. Οι ετήσιες βροχοπτώσεις ανέρχονται σε 400 mm περίπου, με 70 περίπου ημέρες βροχοπτώσεων.

Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι 12 °C, η μέση απόλυτη μέγιστη θερμοκρασία είναι 37 °C και η ελάχιστη – 10 °C. Η διαφορά των μέσων θερινών και χειμερινών θερμοκρασιών είναι 19 °C. Η περίοδος στην οποία δεν καταγράφονται παγετοί είναι από τον Μάιο έως τον Οκτώβριο. Οι συνθήκες αυτές έχουν ευνοήσει την εγκατάσταση βιομηχανιών προϊόντων κρέατος.

Τα χοιρομέρια και οι ωμοπλάτες ωριμάζουν σε άριστες κλιματολογικές συνθήκες, όπως είναι οι συνθήκες της γεωγραφικής περιοχής μεταποίησης, με το ξηρό και ψυχρό κλίμα. Οι εν λόγω παράγοντες είναι ιδανικοί για την παραγωγή χοιρομεριών και ωμοπλάτων τα οποία χαίρουν ιδιαίτερης φήμης.

Ανθρωπογενείς παράγοντες

Υπάρχουν συγκεκριμένες αναφορές στο έργο του ισπανού φυσιοδίφη, νομικού και ιστορικού Jordan de Asso «Historia de la Economía Política de Aragón» (Ιστορία της πολιτικής οικονομίας της Αραγονίας) (1798), σύμφωνα με τις οποίες «οι χοίροι που εκτρέφονται στο Partido de Albarracín εκτιμώνται ιδιαίτερα για τη λεπτότητα της σάρκας τους. Στα εν λόγω ζώα αρέσει πολύ το σπερδούκλι (*Asphodelus ramosus*), και συγκεκριμένα τα φύλλα του, και για τον λόγο αυτόν αυτά τα φύλλα αποξηραίνονται και φυλάσσονται για τη διατροφή των ζώων τον χειμώνα». Παρά τον περιορισμένο αριθμό ζώων, και λόγω του σημαντικού βάρους που είχε το ζώο λίγο πριν από τη σφαγή και μετά την πάχυνση, ο «οικογενειακός» χοίρος ήταν μια πραγματική «περιουσία» για τα αγροτικά νοικοκυριά, καθώς αποτελούσε τη διατροφική βάση της αγροτικής οικογένειας στο Teruel όλο το έτος. Οι εν λόγω χοίροι αποτελούσαν τη ζωική πρώτη ύλη η οποία, σε συνδυασμό με την ειδική διατροφή και πάχυνση των ζώων που είχε ως βάση τα βελανίδια, καθώς επίσης και με το ψυχρό και ξηρό κλίμα των υψιπέδων των περιοχών Jiloca, Albarracín, Gúdar και Maestrazgo, επέτρεψε τη δημιουργία μιας μεγάλης παράδοσης στα προϊόντα κρέατος, στις ωμοπλάτες και στα χοιρομέρια υψηλής ποιότητας. Είναι αυτονόητο ότι εκείνοι οι χοίροι έχουν πια εξαφανιστεί. Όμως, έχει επιβιώσει η σωστή τεχνολογία πολλών βιοτεχνών κτηνοτρόφων οι οποίοι, χάρη στην εμπειρία τους στην εκτροφή χοίρων, κατάφεραν να προστατεύσουν τα χαρακτηριστικά εκείνων των φυλών (φυλή «molinesa», κελτικής καταγωγής, φυλή «morellana» της ιβηρικής οικογένειας η οποία εμφανίζει μεγαλύτερη τάση πάχυνσης) και επέτρεψαν έτσι να διατηρηθεί αυτή η πολύ καλή ποιότητα στα προϊόντα κρέατος, ως κληροδότημα του παρελθόντος.

Κύριο χαρακτηριστικό αυτής της ΠΟΠ αναμφίβολα αποτελεί η αξιοποίηση των γνώσεων του παρελθόντος προκειμένου να δημιουργηθεί αυτό το είδος βοοειδούς που είναι κατάλληλο για την παραγωγή κρέατος και το οποίο ανήκει στις φυλές Landrace, Large White και Duroc. Αυτός ο κατάλληλος για την παραγωγή κρέατος χοίρος, καρπός της διασταύρωσης μεταξύ των προαναφερόμενων φυλών, διαθέτει υβριδικό σθένος ενώ τα μορφολογικά του χαρακτηριστικά εξαρτώνται σε μεγάλο βαθμό από το κριτήριο επιλογής που εφαρμόστηκε στους προγόνους του.

Προφανώς, όλες αυτές οι γνώσεις που μεταβιβάστηκαν στις επόμενες γενιές συμπληρώνονται από την τεχνολογία των υπευθύνων για τη σφαγή των χοίρων, οι οποίοι γνωρίζουν όχι μόνον ότι το βάρος σφαγίου δεν πρέπει να είναι μικρότερο των 86 kg, αλλά και ότι από το πάχος του νωπιαίου λίπους, το οποίο υπολογίζεται μετά από μέτρηση της κορυφής του χοιρομεριού του ημισφαγίου, θα εξαρτηθεί η αποδοχή του ως προστατευόμενο προϊόν. Στον τεμαχισμό, είναι και πάλι αναγκαίες οι γνώσεις του υπευθύνου ο οποίος ελέγχει την αποκόλληση και τον τεμαχισμό, χωρίς θραύση του μηρού ή της ωμοπλάτης, την αφαίμαξη, την απομάκρυνση των τεμαχίων δέρματος, τη μεταφορά στο ξηραντήριο και την ταξινόμηση των τεμαχίων, μεριμνώντας για την εσωτερική θερμοκρασία τους και το βάρος, με σκοπό την παραγωγή ομοιογενών προϊόντων τα οποία θα μπορούν να γίνουν αποδεκτά από τις επιχειρήσεις μεταποίησης, που γνωρίζουν ότι για την παρασκευή του προϊόντος προορίζονται τα τεμάχια που έχουν τη σωστή πάχυνση και καθόλου βλάβες.

Οι γνώσεις που αφορούν την πρακτική της αλάτισης, κατά τη διάρκεια της οποίας το αλάτι θα πρέπει να παραμείνει σε επαφή με τα τεμάχια μεταξύ 0,65 ημερών και 1 ημέρας ανά κιλό βάρους νωπού μηρού ή ωμοπλάτης, διαφυλάσσονται μέχρι σήμερα και επιτρέπουν τη δημιουργία ενός ζαμπόν ευχάριστης, λεπτής και ελάχιστα αλμυρής γεύσης. Κατά τον ίδιο τρόπο, το γεγονός ότι οι τεχνίτες στο παρελθόν αξιοποίησαν το ίδιο το κλίμα της περιοχής μεταποίησης κατέστησε δυνατή τη συγκεκριμένη πρακτική αλάτισης.

Πολλές είναι οι παλιές και παραδοσιακές συνταγές που απαντώνται στην πολύμορφη γεωγραφία του Teruel. Δύο εθνολόγοι και ειδικοί σε θέματα γαστρονομίας, ο καθηγητής Antonio Beltrán και ο José Manuel Porquet, στα γαστρονομικά τους έργα αναφέρουν αντιπροσωπευτικές συνταγές της επαρχίας του Teruel

με συστατικό το ζαμπόν από το Teruel: μεταξύ άλλων αναφέρουν τις «σούπες σκόρδου του Teruel» με φιλοκομμένο ζαμπόν ή το «ζαμπόν με ντομάτα α λα Teruel». Τέλος, πρέπει να αναφερθούν τα «Regañaos», έθιμο στις γιορτές της αγελάδας στο Ángel του Teruel, τα οποία έχουν ως βάση το λαδωμένο ψωμί σφολιάτας με φέτες ζαμπόν και κόκκινο πιπέρι και τα οποία ψήνονται στον φούρνο ή στο τηγάνι.

5.2. Ιδιοτυπία του προϊόντος

- Η φυλή Duroc χαρακτηρίζεται από την άριστη ταχύτητα ανάπτυξης, το υψηλό επίπεδο ανθεκτικότητας, την υψηλή γονιμότητα και την εξαιρετική απόδοση στην πάχυνση. Το κρέας της εν λόγω φυλής χαρακτηρίζεται από τη μεγάλη ενσωμάτωση λίπους, γεγονός που επιτρέπει την παραγωγή κρέατος υψηλής ποιότητας.
- Το ζώο της φυλής Landrace, λόγω του μήκους και του μεγέθους του, είναι εξαιρετικό για την παραγωγή χοίρων στο πλαίσιο της ονομασίας προέλευσης. Τα ξεχωριστά χαρακτηριστικά αυτής της φυλής είναι η εξαιρετική διάπλαση των ζώων, η υψηλή καθημερινή αύξηση βάρους, ο υψηλός δείκτης μεταποίησης και το πάχος του νωπιαίου λίπους τους.
- Η φυλή Large-White είναι φυλή εύκολης προσαρμογής, με υψηλή ανθεκτικότητα, αναπαραγωγική ικανότητα και γονιμότητα, με υψηλούς τεχνικούς δείκτες μεταποίησης και ανάπτυξης και εξαιρετικής ποιότητας κρέας, με κύρια χαρακτηριστικά τον χυμώδη χαρακτήρα, την υφή, τη σύσταση και το χρώμα.

Η θετική επιρροή της φυλής Duroc καθώς και η ειδικού τύπου διατροφή που βασίζεται στα σιτηρά, σε συνδυασμό με το σημαντικό βάρος του σφαγίου, έχουν καθορίσει και εξειδικεύσει την τεχνογνωσία πολλών βιοτεχνών και κτηνοτρόφων του παρελθόντος, οι οποίοι κατάφεραν να μεταδώσουν την εμπειρία τους εμπλουτισμένη πλέον με τις σύγχρονες τεχνικές όσον αφορά τον τρόπο επίτευξης ποιότητας ενός προϊόντος όπως είναι το «Jamón de Teruel»/«Paleta de Teruel».

Τα βασικά ποιοτικά χαρακτηριστικά που το διαφοροποιούν από άλλα παρεμφερή προϊόντα απαντώνται ήδη στα νωπά τεμάχια που πρόκειται να υποβληθούν στη διαδικασία της αλιπάστωσης, επειδή διαθέτουν:

- pH ελαφρώς μεγαλύτερο και το οποίο μειώνεται με πιο αργούς ρυθμούς,
- βαθύτερο χρώμα,
- μεγαλύτερη «ικανότητα κατακράτησης νερού»,
- εντονότερο «χυμώδες»,
- υψηλότερο επίπεδο διείσδυσης του λίπους (υψηλότερο ποσοστό επί του ενδομυϊκού λίπους),
- μικρότερο βαθμό κορεσμού του λίπους,
- πιο μαλακή υφή και ως εκ τούτου τρυφερότερο κρέας (με μεγαλύτερη διείσδυση και πιο χυμώδες),
- καλύτερες συνθήκες διατήρησης και ωρίμασης.

Όσον αφορά το μεταποιημένο προϊόν, χαρακτηριστικό του γνώρισμα είναι ότι είναι λιγότερο αλμυρό και με έντονη γεύση «αλίπαστου», όπως περιγράφεται στο σημείο 3.2.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ποιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Για την μεταποίηση των προϊόντων κρέατος είναι απαραίτητο η πρώτη ύλη να υποβάλλεται σε μια σειρά από τεχνικές συντήρησης, μεταξύ άλλων σε αλάτιση και εξίδρωση, με σκοπό τη σταθεροποίηση του τελικού προϊόντος από μικροβιολογική άποψη. Οι γεωγραφικές υψομετρικές συνθήκες, το βροχομετρικό καθεστώς και οι θερμοκρασίες του περιβάλλοντος της περιοχής μεταποίησης, σε συνδυασμό με τις πρακτικές που χρησιμοποιούνται από τους κατοίκους της όπως μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά, έχουν ως αποτέλεσμα την ανάπτυξη ιδιαίτερων οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των εν λόγω προϊόντων, όπως:

- λεπτή γεύση, λόγω της ελάχιστης περιεκτικότητας σε αλάτι η οποία οφείλεται στο σύστημα αλάτισης που χρησιμοποιείται: η στοίβαξη των τεμαχίων πραγματοποιείται όταν το αλάτι είναι ακόμα ξηρό, σε πολύ χαμηλές θερμοκρασίες και εντός του ελάχιστου χρόνου που απαιτείται για τη διείσδυση της σωστής ποσότητας αλατιού,
- ανάπαυση κατά τη διάρκεια της μεταλάτισης που πραγματοποιείται επίσης σε πολύ χαμηλές θερμοκρασίες,

- κόκκινο χρώμα και στιλπνή εμφάνιση κατά την κοπή, λόγω των ήπιων θερμοκρασιών του περιβάλλοντος ξήρανσης. Η ξήρανση πραγματοποιείται σύμφωνα με το τοπικό κλίμα της επαρχίας του Teruel, το οποίο σε γενικές γραμμές είναι δροσερό και όχι πολύ υγρό. Το κλίμα αυτό επιτρέπει αργή και ισορροπημένη ξήρανση, με αποτέλεσμα η ωρίμαση να είναι πιο έντονη και να επιτυγχάνεται η ανάπτυξη έντονου αρώματος και έντονης γεύσης αλλά και μαλακή υφή που προσφέρει ευκολία στη μάσηση. Η παρουσία του λίπους που έχει διεισδύσει διευκολύνει τη διαδικασία βραδείας ξήρανσης και έντονης ωρίμασης,
- χειρισμός κατά τη διάρκεια των τελευταίων σταδίων ωρίμασης και τελειοποίησης που βοηθά στην αύξηση της πρωτεολυτικής και λιπολυτικής δραστηριότητας των ενζύμων, χάρη στην οποία εκλεπτύνονται και ολοκληρώνονται τα αρώματα, οι γεύσεις, οι υφές τόσο των άπαχων τμημάτων όσο και του λίπους,
- λίπος με παχύρρευστη υφή, στιλπνό, λευκοκίτρινου χρώματος, με ευχάριστο άρωμα και γεύση, γεγονός που οφείλεται στην καταλληλότητα του γονότυπου των χοίρων - αφού η πατρική φυλή αναμειγνύεται με ιδιότυπες σειρές της φυλής Duroc, στη διατροφή των ζώων που είναι πλούσια σε σιτηρά και στο μεγάλο βάρος των σφαγίων πριν τη σφαγή, χάρη στο οποίο το κρέας είναι στη σωστή κατάσταση «ούτε νεαρό ούτε γερασμένο» και εμφανίζει τον κατάλληλο βαθμό διείσδυσης λίπους.

Όλα τα παραπάνω αποτελούν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που διαφοροποιούν το εν λόγω προϊόν από άλλα παρεμφερή προϊόντα, και προκύπτουν από το σύνολο των φυσικών παραγόντων και των δραστηριοτήτων των υπευθύνων που περιγράφονται στο σημείο 5.1.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ⁽⁴⁾]

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

⁽⁴⁾ Βλέπε υποσημείωση 3.

Το EUR-Lex (<http://new.eur-lex.europa.eu>) παρέχει άμεση και δωρεάν πρόσβαση στο δίκαιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Ο ιστοχώρος αυτός επιτρέπει την πρόσβαση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* καθώς και στις Συνθήκες, στη νομοθεσία, στη νομολογία και στις προπαρασκευαστικές πράξεις.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την Ευρωπαϊκή Ένωση: <http://europa.eu>



Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης
2985 Λουξεμβούργο
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL