

V

(Teated)

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase muutmistaotluse avaldamine

(2013/C 242/04)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada muutmistaotluse kohta vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artiklile 51.

MUUTMISTAOTLUS

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta ⁽²⁾**

MUUTMISTAOTLUS VASTAVALT ARTIKLILE 9

„JAMÓN DE TERUEL” / „PALETA DE TERUEL”

EÜ nr: ES-PDO-0217-0987-10.04.2012

KGT () KPN (X)

1. Spetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistus
- Riiklikud nõuded
- Muu

2. Muudatus(t)e liik

- Koonddokumendi või kokkuvõtte muutmine

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

- Registreeritud KPNI või KGT muutmine, mille kohta ei ole avaldatud koonddokumenti ega kokkuvõtet
- Spetsifikaadi muutmine, mis ei tingi avaldatud koonddokumendi muutmist (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 3)
- Spetsifikaadi ajutine muutmine, mis tuleneb riiklike ametiasutuste nõutud kohustuslikest sanitaar- või fütosanitaarmedetitest (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 4)

3. Muudatus(ed)

3.1. Toote nimetus

„Jamón de Teruel” / „Paleta de Teruel”

Muudetakse toote nimetust käsitlevat osa, lisades sinna kaitstud toote nimetuse „Paleta de Teruel”, et anda selget teavet konkreetsete kaitstud toodete laadi kohta.

„Paleta de Teruel” on nimetus, mida tarbijad toote kohta traditsiooniliselt on kasutanud, ja seega tuleneb selle lisamine kaitstud päritolunimetuste hulka nimetatud traditsioonist. Kuna nimetus on muutunud üldkasutatavaks, peavad tootjad kõnealust toodet turustama selle päritolule viitavate nimetuste all. Seega aitab nimetuse spetsifikaati lisamine tagada selle nimetuse all esitatavate kaitstud toodete ehtsuse.

Omanäolist toodet tähistava nimetuse „Paleta de Teruel” üldkasutatavust kinnitavad paljud käesolevale dokumendile lisatud materjalid, milles on selle kohta arvukaid viiteid ja mis kuuluvad järgmistesse eluvaldkondadesse:

- ajalugu,
- kaubandus,
- reklaam,
- teadusprojektid.

3.2. Toote kirjeldus

Toote kirjeldusse lisatakse sea tagajäsemetest saadava vinnutatud singi (*jamón curado*) kõrvale sea esijäsemetest saadav vinnutatud koot (*paleta curada*). Nagu öeldud, toodetakse vinnutatud koot traditsiooniliselt sea esijäsemetest. Koodi kvaliteediomadused on samasugused nagu singil. Ainus erinevus seisneb toote kaalus ja suuruses, mis koodil on väiksem. Vastavalt sellele nähakse spetsifikaadis kummalgi tootele ette erinev töötlusaja kogupikkus ja teatavate kohustuslike tootmisetappide erinev ajavahe, mis koodi puhul on lühem. Seda lihtsal põhjusel, et kuna koot on väiksem, on ka selle soolamise, järeloomise, vinnutamise (kuivamine-laagerdumine) ja järeloomise aeg lühem. Vinnutatud koodi lisamisel spetsifikaati järgitakse eeskirju, mis on juba kehtestatud seoses Hispaania vinnutatud singi ülejäänud kaitstud päritolunimetustega („Guijuelo”, „Dehesa de Extremadura”, „Huelva/Jabugo” ja „Los Pedroches”), mis kiideti heaks hiljem kui „Jamón de Teruel”.

Spetsifikaadi kõnealusest punktist jäetakse välja viide loomadele, keda toote valmistamisel kasutatakse, kuna neid juba kirjeldatakse töötlemist käsitlevas punktis.

Selguse ja lihtsuse huvides jäetakse välja lõik, milles käsitletakse loomade ravi ja nende söötmist valmististega, kuna see ei anna toote kirjeldusele midagi juurde.

Kaitstud päritolunimetusega „Jamón de Teruel” / „Paleta de Teruel” hõlmatud vinnutatud sink ja koot on lihatooted, mida valmistatakse sea taga- ja esijäsemetest, mida soolatakse, pestakse, järeloomatakse, vinnutatakse (kuivamine ja laagerdumine) ning lastakse järeloomida. See kirjeldus on võrreldes muudetava spetsifikaadi omaga täpsem, sest selles piiritletakse selgelt nõutava kvaliteediga toote saamiseks vajalikud tootmisetapid.

Üsna ebamäärane kirjeldus „kaal 8 ja 9 kg vahel, kuid igal juhul mitte väiksem kui 7 kg” asendatakse täpsema sõnastusega „Singi kaal pärast nõuetekohast töötlemist miinimumaja jooksul vähemalt 7 kg, koodil vähemalt 4,5 kg.”

Muudetakse viidet „trimmitud V-kujuline lõige, mille tipp ühtib vinnutatud singi või koodi teljega”. Seda kirjeldust muudetakse, et täpsustada V-kujulise lõike tegemist, mille puhul lõike tipp tuleb alati joondada singi teljega, kuid mis sõltuvalt singi kujust ei lange alati kokku selle keskpunktiga.

3.3. Geograafiline piirkond

Spetsifikaadis, mille muutmist taotletakse, on geograafilisele tootmispiirkonnale otse või kaudselt osutatud kolmes alljärgnevas punktis.

Punkt C: „Valmistamispiirkond hõlmab Terueli provintsi haldusüksusi, mis asuvad vähemalt 800 meetri kõrgusel merepinnast.”

Punkt E: „... kus neid hoitakse rippuma panduna niiskus- ja temperatuuritingimustes [—] rohkem kui 800 meetri kõrgusel merepinnast.”

Punkti F.3 alapunkt b): „Singid laagerduvad suurepärasest kliimatingimustes vähemalt 800 meetri kõrgusel merepinnast.”

Nüüd tehtavate muudatustega koondatakse haldusüksuse ja kuivatusruumidega seotud kriteeriumid ühte punkti, kus on viited töötlemispiirkonnale.

Võttes lisaks sellele arvesse, et spetsifikaadis, mille muutmist taotletakse, ei olnud kehtestatud meetodit omavalitsusüksuste ega kuivatusruumide kõrguse kindlaksmääramiseks, on uues sõnastuses kehtestatud piisavalt täpne meetod KPNi registrisse kantavate rajatiste keskmise ja absoluutse kõrguse arvutamiseks. Kuna aga leidub rajatise, mis on seni kasutatud küllalt ebatäpsete kõrguse arvutamise meetodite põhjal juba registrisse kantud, tuleb kõrgusenõude puhul lubada teatavat kõikumist, mis ei tohi mingil juhul olla suurem kui 6 %, st 48 meetrit. Tuleb märkida, et atmosfääri madalaimas kihis troposfääris langeb temperatuur kõrguse kasvades iga 100 meetri tagant keskmiselt 0,65 °C, mis kõikumist arvesse võttes tähendab, et heaks võib kiita rajatise, mille keskmine temperatuur on 0,31 °C võrra kõrgem kui keskmine temperatuur piiriks seatud 800 meetri kõrgusel. Kõnealuse kõikumise lubamisega, mis töötlemisprotsessi oluliselt ei mõjuta, hoitakse ära olukord, kus KPNi registrist jäetakse välja sinna juba kantud rajatise, kus valmistatakse kaitstud tooteid, mille omadused vastavad igati spetsifikaadis kehtestatud kvaliteedinõuetele.

Samuti täpsustatakse, et nii loomade kasvatamine kui ka nende tapmine ja tükeldamine peavad toimuma Terueli provintsis. Sellega tagatakse loomade kehtivate heaolunõuete täitmine.

3.4. Päritolutõend

Lähtuvalt kontrolliasutust käsitlevast uuest õigusaktist ja toote sertifitseerimise viisist jäetakse spetsifikaadi punkti D välja lõigud, mille sõnastus võib nõuetekohasel kontrollimisel osutada ebaselgeks või mitmeti mõistetavaks. Samuti jäetakse välja viited reguleerivale asutusele (*Consejo Regulador*) kõigis lõikudes, kus need võivad põhjustada mitmeti mõistetavust, ja need asendatakse sõnaga „kontrolliasutus” (*organismo de control*).

Täpsemalt muudetakse alljärgnevat lõike.

Jäetakse välja alapunkti a „Toote omadused” teine lõik („Toote võiksid ära tunda üksnes piirkonna tarbijad või tarbijad, kes seda väga sageli ostavad, ning seetõttu on vaja selle päritolu näidata”), kuna just KPNiga tagatud omadused muudavad toote eripäraseks ja mitte vaid etiketi järgi eristatavaks.

Välja jäetakse punkti 8 alapunkt c, milles käsitletakse lõpptoote analüüsiga seotud kontrolli ja sertifitseerimist, kuna toote omadusi kontrollitakse kogu töötlemisprotsessi vältel.

Muudetakse loomade tunnusmärgi sisu. Sellel peab olema selle põllumajandusliku majapidamise tunnuskoode, kust loom pärineb (kohustuslik ametlik identifitseerimistunnus). Selle muudatuse eesmärk on parandada loomade heaolu, vältides topeltmärgistamist ametliku identifitseerimistunnuse ja kaitstud päritolunimetuse (KPN) jaoks.

3.5. Tootmismeetod

- a) Spetsifikaadi selgemaks muutmiseks ja lihtsustamiseks jäetakse välja lõigud, milles ei ole tootmismeetodi kohta olulist teavet või milles leiduv teave juba sisaldub spetsifikaadi asjaomastes osades.
- b) Spetsifikaadis on sätestatud, et toote valmistamiseks sobivad järgmiste seatõugude ristanditelt saadud kintsud:

emasloom: Landrace, Large White või nende kahe tõu ristand;

isasloom: Duroc.

Isasloomade puhul piiratakse toote ühtlase kvaliteedi huvides üksnes Duroci tõuga; sellega vähendatakse ristamise kombinatsioone ja parandatakse oluliselt toote kvaliteeti.

Tänu Hispaania tõuraamatus nimetatud tõugudega seoses tehtud parandustele on järk-järgult suurenenud kariloomade tootlikkus ja kasv ning tapavanus on sama kaalu juures vähenenud.

- c) Samuti kinnitatakse, et loomakasvatusevõtetes toimuv söötmine tõstab toote kvaliteeti. Ette on nähtud loomade söötmine peamiselt teraviljaga ning kindlaks on määratud sööda koostisse kuuluva tooraine osakaal. Sellest vähemalt 50 % peab olema teravili.

Euroopa Komisjon palus 2007. aasta oktoobris lisateavet sööda päritolu ja kvaliteedi kohta. See oli seotud KPNi spetsifikaadi muutmistaotlusega, mis esitati 2005. aastal.

12. septembril 2008. aastal avaldati Euroopa Liidu Teatajas KPNi kokkuvõte, mille punktis 4.6 „Seos” on öeldud järgmist: „Samuti toodetakse 95 % söödast samas geograafilises piirkonnas asuvates tehastes, mis tagab suurema osa kasutatava tooraine päritolu”. Nimetatud kokkuvõte saadeti vastusena komisjoni taotlusele saada lisateavet. 20. aprillil 2009 kiideti kõnealune kokkuvõte heaks ja selle kohta avaldati komisjoni 20. aprilli 2009. aasta määrus (EÜ) nr 324/2009, millega kiidetakse heaks oluline muudatus kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registrisse kantud nimetuse spetsifikaadis („Jamón de Teruel” (KPN)).

Seoses kinnitusega, et 95 % söödast toodetakse Terueli provintsi tehastes, tuleb arvesse võtta järgmist:

- traditsiooniline KPNiga seotud sööda tootmine ei piirdu üksnes Terueli provintsi, vaid toimub ka selle naaberpiirkondades;
- ei tohi kahjustada Terueli provintsi naaberpiirkondade söödatootjaid, kes hangivad enamiku teraviljast Teruelist ja tarnivad juba pikka aega sööta suurele hulgale KPNiga hõlmatud sigu pidavatele loomakasvatajatele;
- kogu söödatootmise piiramine Terueli provintsi võib põhjustada logistilisi probleeme;
- sööda tarnimine Terueli lähi- ehk naaberpiirkondades, olgugi mitte Terueli provintsis asuvatest tehastest võimaldab teatavate KPNiga hõlmatud toodete tootjatel hoida kokku kulusid ning tagab samas võimaluste piires, et söödatootjad hangivad teravilja tootmispiirkonnast, lähtudes tarnimise ja logistika optimeerimise põhimõttest.

Kõiki neid kaalutlusi arvesse võttes taotletakse söödatootmise piirkonna laiendamist Terueli naaberprovintssidesse, st Zaragoza, Guadalajara, Cuenca, Valencia, Castellóni ja Tarragona provintsi.

Sellele vaatamata peaks söödas kasutatav teravili võimaluste piires pärinema tootmispiirkonnast. Kuna teravilja kättesaadavus sõltub ilmastikutingimustest ja tootmise hooajalisusest, ei ole asjakohane kehtestada täpseid koguseid. Kontrolliasutus peab tootmisandmete põhjal hindama tooraine koostist ja päritolu ning kinnitama selle kättesaadavust.

- d) Lisatakse uued nõuded, milles määratakse täpsemalt kindlaks tootmisprotsess, lähtudes tehnika arengust.

KPNiga hõlmatud vinnutatud singi ja kootide valmistamiseks võidakse kasutada üksnes searümpasid, mille kaal tapasoojana on vähemalt 86 kg ja mille seljapeki paksus, mõõdetuna nimmepiirkonnas kintsu ülaosas, on üle 16 mm ja alla 45 mm.

Sellega täpsustatakse toote valmistamiseks kasutatavate sigade omadusi. Tegemist on sigadega, kelle eluskaal on vahemikus 115–130 kg, kuid sellekohane nõue ja samuti tapavanuse nõue tühistatakse, kuna see ei taga enam tapetavate sigade ühesuguseid omadusi. See asendatakse nõudega, mis on seotud rümba miinimumkaaluga ja seljapeki paksuse mõõtmisega nimmepiirkonnas, mitte neljanda ribi kohalt, mis on ebamäärasem näitaja.

- e) Loomad uimastatakse enne tapmist mõne ametlikult tunnustatud meetodi abil, sealhulgas elektrišokk.
- f) Muud tootmismeetodid käsitleva punkti muudatused tehakse üksnes sõnastuse parandamise ja mõistetavuse huvides. Juhul kui need muudatused mõjutavad toote kvaliteeti, siis üksnes paremuse suunas või ühtlasemat kvaliteeti tagades. Kõnealused muudatused on seotud ainult spetsifikaadiga, mitte kokkuvõttega, mida ei muudeta.
- g) Kirjeldatakse selgemalt ja täpsemalt töötlemisprotsessi, mille puhul tuuakse eraldi välja singi ja koodi töötlemisetapid ja -tingimused.

Kõigepealt täpsustatakse, et töötlemisprotsess koosneb viiest toimingust: soolamine, pesemine, järelsoolamine, vinnutamine (kuivamine-laagerdumine) ja järelvalmimine. Seejuures kirjeldatakse eraldi iga etappi, mille käigus saadakse nõutava kvaliteediga toode.

- Soolamine: nähakse ette singi ja koodi eristamine nende kaalu põhjal. Kuna soola imendumine lihaskoesse sõltub jaotustüki kaalust, kontrollivad käitajad soolamist kaalu alusel. Seetõttu on protsessi hindamiseks ja toote lõppkvaliteedi tagamiseks asjakohasem määrata soolamise aeg vastavalt jaotustüki kaalule, mitte kehtestada maksimaalset ajavahemikku kindla arvu päevadena.
- Seismajätmine ehk järelsoolamine: lisaks sellele, et kaalu põhjal tehakse vahet singil ja koodil, kehtestatakse üksnes miinimumaeg, mis on vajalik toote nõuetekohase stabiilsuse tagamiseks töötlemisprotsessi ajal, ning maksimaalne ajavahemik jäetakse töötleja otsustada, kes võib seda kohandada vastavalt hilisemale kuivamis- ja laagerdumisetapile.
- Vinnutamine (kuivamine-laagerdumine): taotletava muudatuse eesmärk on võimaldada vajaduse korral parandada nõuetekohaseks vinnutamiseks vajalikke looduslikke keskkonnatingimusi, kasutades sobivate soojus- ja niiskustingimuste säilitamiseks asjakohaseid aparate. Nimetatud seadmed ei tohi keskkonnatingimusi muuta, vaid need peavad võimaldama saavutada terves ruumis ühesugused tingimused ja tagama, et kõiki tooteid hoitaks samades tingimustes.

Nende mehhaaniliste seadmete eesmärk, millele on viidatud alates päritolunimetuse kandmisest 1996. aasta registreeritud KGTde ja KPNide loetellu, on ühtlustada temperatuuri- ja niiskustingimusi kõikjal töötlemisruumides, kus tooted valmivad. Kuivatusruumide mõõtmete tõttu vajalik siseõhu ringlus saavutatakse nimetatud seadmete abil, millel on õhu väljapuhumise, sissetõmbamise, ringlusse ajamise ja tagasihoidmise funktsioon, mida kasutatakse vinnutamise- ja järelvalmimisetaapis siis, kui on vaja keskkonnatingimusi ühtlustada, kuid säilitades alati toote omadused.

Selleks on vaja ennistada see, mis oli lubatud päritolunimetusi reguleerivate õigusaktidega enne, kui jõustus nõukogu 14. juuli 1992. aasta määrus (EMÜ) nr 2081/92 põllumajandustoodete ja toiduainete geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta. Põllumajandus-, karjakasvatuse- ja metsandusosakonna 29. juuli 1993. aasta korralduse (millega kiideti heaks päritolunimetust „Jamón de Teruel” käsitlev määrus ja selle reguleeriv asutus) artiklis 17 on sätestatud, et kuivatusruumides „võivad olla asjakohased aparaadid sobiva temperatuuri ja niiskuse säilitamiseks”.

24. juulil 1993 jõustunud määrusega (EMÜ) nr 2081/92 kehtestati kohustus koostada iga liikmesriigis registreeritud ja kaitstava KPNi/KGT kohta spetsifikaat ja kokkuvõte. Riiklik päritolunimetuste instituut (*Instituto Nacional de Denominaciones de Origen*), keskvalitsusega seotud iseseisev asutus, saatis Euroopa Komisjonile 1994. aasta jaanuaris päritolunimetuse „Jamón de Teruel” spetsifikaadi ja kokkuvõtte. Nendes dokumentides ei ole tsiteeritud 29. juuli 1993. aasta korraldusega heakskiidetud määruse artiklit 17, vaid on öeldud: „Kuivatamine toimub looduslikes kuivatusruumides ventilatsiooni kontrollimise abil, millega luuakse optimaalsed suhtelise õhuniiskuse ja temperatuuritingimused.”

Euroopa Komisjonile saadetud spetsifikaat ja kokkuvõte kehtisid õiguslikult koos 29. juuli 1993. aasta korraldusega heakskiidetud määrusega, kuni see tunnistati kehtetuks piirkondliku põllumajandus- ja toiduministri 6. veebruari 2009. aasta korraldusega, millega kiidetakse heaks kaitstud päritolunimetuse „Jamón de Teruel” erieeskirjad. „Jamón de Terueli” tootmise meetodid, mis lisati nimetatud korralduse I lisana avaldatud spetsifikaati, esitati samas sõnastuses mis Euroopa Komisjonile 1994. aastal saadetud spetsifikaadis, et kõrvaldada eeskirjade lahknevused, ehkki see tähendas, et jäeti välja viide „asjakohastele aparaatidele sobiva temperatuuri ja niiskuse säilitamiseks”.

Eespool öeldut arvesse võttes tuleb ennistada võimalus kasutada vajaduse korral mehhaanilisi ventilatsiooniseadmeid, et säilitada looduslikud keskkonnatingimused, mis on vajalikud toote nõuetekohaseks ja ühtlaseks vinnutamiseks kuivatusruumides.

- Järelvalmimine kehtestatakse eraldi etapina, et tagada aroomi ja maitse kujunemine, samuti tekstuuri muutumine biokeemilise valmimisprotsessi ajal. Tuleb rõhutada, et see etapp on vajalik kvaliteetse toote saamiseks, kuna tegemist on vinnutamisest aeglasema protsessiga.

Kehtestatakse nii singi kui ka koodi kõigi töötlemisetappide miinimumaeg. Miinimumajaga (singi puhul 60 nädalat ja koodi puhul 36 nädalat) tagatakse igal juhul lõpptoote kvaliteet. Singi puhul nähakse kavandatava muudatusega ette praegu nõutava 12 kuu pikkuse kogutöötlemisaja pikendamist 60 nädalani. Tegemist on olulise pikendusega, mis aitab KPNiga „Jamón de Teruel” hõlmatud toote kvaliteeti kahtlemata tõsta.

Nimetatud ajanõuete piires jäetakse tootjatele vabadus otsustada, kuidas jagada aega vinnutamise- ja järelvalmimisetaapi vahel vastavalt kuivatusruumide erinevatele kliimatingimustele.

Kõigi töötlemisetapi nõuete puhul kehtestatakse miinimumnõuete täitmise kriteeriumid, kuna need on toote kvaliteedi saavutamise eeltingimused.

- h) Spetsifikaadi nõudeid täitvate ning nõuetekohase kontrolli ja sertifitseerimise läbinud kuivatamisetevõtete ja pakendajate jaoks lisatakse võimalus müüa vinnutatud sinki ja koote, mis on ilma kondita, tükeldatud või viilutatud ja pakendatud. See tähendab kohandumist turu nõudmistega, mis on tekkinud tarbijaiühiskonna mitmekesisumise tõttu. Seni on see valdkond olnud reguleerimata.

3.6. Märgistus

Sarnaselt singiga põletatakse vinnutatud kootidele pärast töötlemist ja kehtestatud nõuetele vastavuse kontrollimist sõna „Teruel” ja kaheksanurkne täht ning need varustatakse nummerdatud märgisega (silt), millel on päritolunimetuse logo.

Täpsustatakse singi ja koodi ehtsust tõendaval põletatud märgil esitatavat teavet: märgil peab olema sõna „Teruel” ja kaheksanurkne täht.

Samuti täpsustatakse toote identifitseerimise üksikasju: lisatakse sõnad „Nummerdatud märgis” (silt), mida kasutatakse tervel vinnutatud singil või -koodil (kas kondiga või ilma), ja „Nummerdatud lisamärgis”, mida kasutatakse tükeldatud või viilutatud tootel.

Välja jäetakse sõna „võrud” (*brazaletes*), mis on üksnes märgise (sildi) kinnitamise vahend. Tänapäeval kasutatakse kinnitussvahendina klambrit (*brida*) ning tulevikus võib selleks olla tehniliselt täiustatum või lihtsamini paigaldatav kinnitussüsteem.

Kondita, tükeldatud või viilutatud toote pakendile edaspidi pandava nummerdatud lisamärgisega, millel on näidatud selle sisu lisamine kaubanduslikule märgisele, järgitakse pakendamisetevõtete tehnilisi kriteeriume, sest nende töötamiskiirust ei saa hilisema lisamärgiste kinnitamisega drastiliselt vähendada.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta ⁽³⁾

„JAMÓN DE TERUEL” / „PALETA DE TERUEL”

EÜ nr: ES-PDO-0217-0987-10.04.2012

KGT () KPN (X)

1. Nimetus

„Jamón de Teruel” / „Paleta de Teruel”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Hispaania

3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab

Vinnutatud sink ja koot on lihatooted, mida valmistatakse sea taga- ja esijäsemetest, mida soolatakse, pestakse, järeloomalatakse, vinnutatakse (kuivamine-laagerdumine) ja lastakse järeloomal.

⁽³⁾ Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

Välised omadused

Vinnutatud singil ja koodil on alljärgnevad omadused.

- a) Kuju: piklik, servadest kuni lihaseni trimmitud ja ümaraks kujundatud, jalg on säilitatud. Toode võib olla täielikult kamaraga kaetud või trimmitud V-kujulise lõikega, mille tipp ühtib vinnutatud singi või koodi teljega.
- b) Kaal: singil pärast nõuetekohast töötlemist miinimumaja jooksul vähemalt 7 kg ja koodil vähemalt 4,5 kg.

Organoleptilised omadused

Singi välispind võib olla kaetud iseloomuliku hallitusega või olla puhas ning kaetud õli- või rasvakihi. Lõikepinnal on järgmised omadused:

- a) värvus: punane, lõikepind läikiv, rasv osaliselt lihassmassi imendunud;
- b) liha: õrn, mitte väga soolane maitse;
- c) rasv: õline koostis, läikiv, kollakasvalge värvusega, aromaadne ja meeldiva maitsega.

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Kõnealuse päritolunimetusega hõlmatud vinnutatud singi ja kootide valmistamiseks sobivad järgmiste tõugude ristamisel saadud sead:

emasloom: Landrace, Large White või nende kahe tõu ristand;

isasloom: Duroc.

Kaitstud vinnutatud sinkide ja kootide valmistamiseks sobivad üksnes selliste sigade kintsud ja koodid, kes on sündinud ja keda on nuumatud Terueli provintsi põllumajandusettevõtetes ning kes on tapetud ja tükeldatud Terueli provintsi tapamajades.

Päritolunimetusega hõlmatud sinki ja koote ei toodeta paljundamiseks kasutatavate sigade kintsudest ega kootidest.

Kuldid kastreeritakse enne nuumamissettevõttesse viimist ja emiseid ei tapeta innaajal.

Päritolunimetusega kaitstud vinnutatud singi ja kootide valmistamiseks võidakse kasutada üksnes searümpasid, mille kaal tapasoojana on vähemalt 86 kg ja mille seljapeki paksus, mõõdetuna nimme-äärkonnas kintsu ülaosas, on üle 16 mm ja alla 45 mm.

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

KPNiga hõlmatud sigade söödasegude tootjad peavad asuma Terueli provintsi geograafilises piirkonnas või selle naaberprovintsid, st Zaragoza, Guadalajara, Cuenca, Valencia, Castellóni või Tarragona provintsis.

Loomasööt põhineb peamiselt teraviljal; kindlaks on määratud sööda koostisse kuuluva tooraine osakaal: sellest vähemalt 50 % peab olema teravili, mis peab võimaluse piires pärinema tootmispiirkonnast.

Kontrolliasutus peab tootmisandmete põhjal hindama söödatehastes sööda komplekteerimise protsessi käigus tooraine koostist ja päritolu ning kinnitama selle kättesaadavust.

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Tootmispiirkonnas toimuvad etapid:

- loomade kasvatamine,
- loomade tapmine ja tükeldamine.

Töötlemispiirkonnas toimuvad etapid:

- soolamine,
- pesemine,
- järelsoolamine,
- vinnutamine,
- järelvalmimine.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta

Reguleeriv asutus annab kedagi diskrimineerimata loa turustada vinnutatud sinki ja koote, mis on ilma kondita, tükeldatud või viilutatud ja pakendatud, neile registreeritud ja töötlemispiirkonnas asuvatele kuivatamisettevõtetele ja pakendajatele, kes täidavad spetsifikaadi nõudeid ning on läbinud nõuetekohase kontrolli ja sertifitseerimise.

Toote töötlemise ja sellele järgneva pakendamise piiramisel töötlemispiirkonnaga järgitakse puhtalt tehnilisi kriteeriume, mille eesmärk on säilitada toote kvaliteet, mida hoiustamis- ja käitlemistingimuste muutmine võib mõjutada.

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

Iga ettevõtja kaubanduslikul märgisel peavad vastavalt asjaomasele tootele olema sõnad „Denominación de origen protegida” (kaitstud päritolunimetus) „Jamón de Teruel” / „Paleta de Teruel”.

Tervetele müügiks mõeldud sinkidele ja kootidele peavad olema põletatud sõna „Teruel” ja kaheksanurkne täht ning neil peab olema nummerdatud märgis (silt) päritolunimetuse logoga. Nimetatud tunnismärgid paneb tootele selle tootja viisil, mis ei võimalda neid uuesti kasutada.

Kondita, tükeldatud või viilutatud singi ja koodi pakendil tuleb kasutada nummerdatud lisamärgist, millel on vastavalt sõna „Jamón” või „Paleta” ja päritolunimetuse logo.

Nummerdatud lisamärgisel oleva teabe puhul võib anda loa selle lisamiseks nende ettevõtjate kaubanduslikule märgisele, kes seda taotlevad.

Nimetatud toiminguid, mis on seotud sõnade „Kaitstud päritolunimetus” ja „Teruel” nõuetekohase kasutamisega, tehakse mittediskrimineerival viisil. Märgiseid (sildid) ja lisamärgiseid antakse välja automaatselt kõigi toodete jaoks, mille spetsifikaadi nõuetele vastavust tõendavad sertifitseeriva kontrolliasutuse aruanded. Sellega tagatakse, et ettevõtjaid nimetatud toimingute käigus ei diskrimineerita.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Tootmispiirkond hõlmab Terueli provintsi.

Vinnutatud singi ja kootide valmistamispiirkond koosneb Terueli provintsi omavalitsusüksustest, mis asuvad keskmiselt vähemalt 800 meetri kõrgusel, kusjuures kuivatamisruumid peavad asuma vähemalt 800 meetri kõrgusel merepinnast. Keskmist kõrgust mõõdetakse digitaalse maastikumudeli (*Modelo Digital del Terreno*) või muu sarnase meetodi abil ning kuivatamisruumide absoluutset kõrgust mõõdetakse Aragóni territoriaalteaabe süsteemi (*Sistema de Información Territorial de Aragón* (SITAR)) või muu sarnase seda asendava süsteemi abil, kusjuures kummagi mõõtmise puhul on lubatud kõikumine kuni 6 %.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Toote „Jamón de Teruel” / „Paleta de Teruel” suurepärase kvaliteet tuleneb peamiselt tingimustest, milles loomi hoitakse enne ja pärast tapmist ning selle ajal, kuid oluline on eristada loomade geograafilist kasvatuse-, tapmis- ja tükeldamispiirkonda (edaspidi „tootmispiirkond”) vinnutatud singi ja kootide geograafilisest töötlemispiirkonnast (edaspidi „töötlemispiirkond”).

Looduslikud tegurid

Vinnutatud singi ja kootide töötlemispiirkonda iseloomustab vahemerelise mõjuga kontinentaalne kliima pikkade ja külmade talvede ning kõrgmaal esineva käreda pakasega. Kliima on kuiv ja pilvituid päevi on palju. Aastane sademehulk on ligikaudu 400 mm ja vihmaseid päevi umbes 70.

Aasta keskmine õhutemperatuur on 12 °C, keskmine absoluutne maksimumtemperatuur on 37 °C ja miinimumtemperatuur –10 °C. Suvise ja talvise keskmise temperatuuri erinevus on 19 °C. Maist oktoobrini pakast ei esine ning see loob lihatööstustele soodsad tingimused.

Singid ja koodid laagerduvad suurepärasest kliimatingimustes, mis on iseloomulikud geograafilisele töötlemispiirkonnale. Sealne kliima on kuiv ja külm, mis on kõrgelt tunnustatud singi ja kootide valmistamiseks väga sobiv.

Inimtegurid

Hispaania loodusuurija, õigusteadlase ja ajaloolase Jordán de Asso teoses „Historia de la Economía Política de Aragón” (Aragóni poliitökonoomia ajalugu) (1798) leidub otseseid viiteid selle kohta, et „Albarracínis kasvatatavaid sigu hinnatakse kõrgelt nende maitseomaduste tõttu. Need loomad armastavad väga haralise tooneliilia ehk *Asphodelus ramosus*’e lehti ning seepärast kuivatatakse lehti sigadele talviseks toiduks.” Ehkki sigade arv oli vanasti väike, kujutasid nad endast tänu nuumamisega saavutatud suurele tapakaalule maamajapidamistes tõelist varandust, sest nende liha oli Terueli talupoegadele aasta ringi põhitoiduseks. Sead, keda söödeti erilise söödaga ja nuumati aeg-ajalt tõrudega, olid loomne tooraine, mille baasil sai tekkida kvaliteetse liha, singi ja kootide valmistamise pikaajaline traditsioon. Lisaks aitas sellele kaasa Jiloca, Albarracín, Gúdari y Maestrazgo kõrgmaa külm ja kuiv kliima. Neid sigu loomulikult enam ei ole, kuid säilinud on paljude traditsiooniliste käsitööoskustega loomakasvatavate suured teadmised ja oskused. Nad on osanud oma kogemusi edasi anda ja säilitanud kasvatatavates sigades vanade tõugude (keldi päritolu Molinesa ja Pürenee poolsaarelt pärit lihavam tõug Morellana) omadused, tänu millele on liha sama kvaliteetne nagu vanasti.

Nimetuse juures on kahtlemata kõige olulisem asjaolu, et varasemate kogemuste põhjal on suudetud aretada sobivad seatõud, mis põhinevad tõugudel Landrace, Large White ja Duroc. Nimetatud tõugude ristamisel on saadud sobivaid elujõulisi ristandeid, kelle välised omadused tulenevad suurel määral ristamiseks kasutatud isendite valimise kriteeriumidest.

Loomulikult täiendab kõiki nimetatud teadmisi sigu tapvate töötajate oskusteave. Just nemad valivad välja kaitstud toote valmistamiseks sobivad searümbad, mille kaal peab olema vähemalt 86 kg ja mille seljapeki paksus, mõõdetuna poolrümbe kintsuosa tipus, on piisav. Ka tükeldamise juures on olulised nende töötajate teadmised, kes oskavad kintse ja koote rümbast eraldada või tükeldada, neid rikkumata, ning verd välja lasta ja üleliigset nahka eemaldada. Samuti on tähtis roll kuivatusruumidesse transportimisel ja tükeldamisel, pidades silmas nende sisetemperatuuri ja kaalu. Nii jõuab töötajateni ühtlase kvaliteediga, rasvakihiga kaetud ja rikkumata toode, mis on ette nähtud singi ja kootide valmistamiseks.

Tänapäevani on säilinud praktilised oskused soolamisel, mille käigus hoitakse jaotustükke soola sees 0,65 kuni ühe päeva jooksul värsket kintsu või koodi kilogrammi kohta. Nii saadakse meeldiva maitsega, õrn ja vähesoolane sink. Selline soolamismeetod on saanud võimalikuks ka tänu oskusele kasutada ära töötlemispiirkonna iseloomulikke kliimatingimusi.

Geograafiliselt mitmekesisel Terueli piirkonnas on säilinud palju vanu traditsioonilisi toite. Kaks etnoloogi ja gastronoomi, Antonio Beltrán ja José Manuel Porquet, on oma gastronoomiaalastes kirjutistes rääkinud Terueli provintsi tüüpilistest toitudest, mille koostisainete hulgas on ka Terueli sink, näiteks

roogadest *sopa de ajo de Teruel* (Terueli küüslaugusupp) singitükkidega või *jamón con tomate a la turolense* (sink tomatiga Terueli moodi). Samuti ei saa mainimata jätta Terueli *Vaquilla del Ángel*'i pidustuste tüüpilist toitu *Regañaos*, mida valmistatakse õliga piserdatud lehttaignast ning sellele asetatud singi- ja punase paprika viiludest ja mida küpsetatakse ahjus või pannil.

5.2. Toote eripära

- Duroc on kiire kasvuga, väga vastupidav, hea sigivusega ja eriliselt tootlik tõug. Nimetatud tõugu sigade liha on suure rasvasisaldusega ja seega väga kvaliteetne.
- Landrace on keskmisest kõrgema- ja suuremakasvulisem tõug, mis sobib hästi päritolunimetusega toote tooraineks. Selle tõu tähtsamad omadused on suurepärase kehaehitus, kiire päevane kaalukasv, süüda hea omastamine ja seljapeki paksus.
- Large White on väga kohanemisvõimeline ja vastupidav, hea sigivusega, sobivate süüdaomastamis- ja kasvunäitajatega tõug. Seda tõugu sigade liha on suurepärase kvaliteediga, mis väljendub eelkõige mahlakuses, tekstuuris, struktuuris ja värvuses.

Duroci tõu positiivsed omadused ning eriline teraviljal põhinev süüda ja loomarümpade suur kaal on kujundanud ja lihvinud paljude loomapidajate oskusi põlvkondade jooksul. Toodete „Jamón de Teruel” / „Paleta de Teruel” kvaliteet saavutatakse tänu nende edasi antud kogemustele ja nüüdisaegsetele meetoditele.

Peamised kvaliteediomadused, mis eristavad toodet muudest samalaadsetest toodetest, on olemas juba vinnutamiseks mõeldud värsketes jaotustükkides, nimelt

- pisut kõrgem pH, mis langeb aeglasemalt;
- tumedam värvus;
- suurem veesidumisvõime;
- suurem mahlakus;
- lihaskoe suurem rasvasisaldus (suurem lihasisese rasva protsent);
- vähem küllastunud rasvhappeid;
- pehmem tekstuur, tänu millele on liha õrnem (rohkem lihasisest rasva ja suurem mahlakus);
- paremad eeldused säilimiseks ja laagerdumiseks.

Juba töödeldud toode on vähem soolane ja sellel on tugev nõ vinnutamismaitse, nagu on kirjeldatud punktis 3.2.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Lihatoodete valmistamiseks on vaja toorainet säilivuse huvides mitmesuguste meetodite abil töödelda, eelkõige soolata ja kuivatada. Sellega saavutatakse lõpptoote mikrobioloogiline stabiilsus. Kõnealuste toodete organoleptiliste omaduste eripära tuleneb töötlemispiirkonna geograafilistest tingimustest (kõrgus merepinnast), sademehulgast ja õhutemperatuurist ning sealsete elanike kasutatavatest töövõtetest, mida antakse edasi põlvest põlve. Olulisemad nendest eripäradest on järgmised:

- mahe maitse, mis tuleneb minimaalsest soolasisaldusest. See saavutatakse tänu kasutatavale soolamismeetodile, mille käigus laotakse jaotustükid vurna, kaetakse kuiva soolaga ning jäetakse väga madalal temperatuuril seisma võimalikult lühikeseks ajaks, et sool imenduks tootesse just vajalikul määral;
- soolamise järel seismajätmine samuti väga madalal temperatuuril;

- lõikepinna punane värvus ja läige, mis tuleneb kuivatamisest mahedal temperatuuril. Kuivatamine toimub Terueli provintsi iseloomulikus kliimas, mis on üldiselt jahe ning keskmiselt või vähe niiske, ning tänu sellele kuivab liha aeglaselt ja tasakaalustatult. See omakorda tingib intensiivse laagerdumise, millega saavutatakse toote suurepärase aroom ja maitse ning pehme kergesti mälutav tekstuur. Aeglast kuivamist ja intensiivset laagerdumist soodustab ka lihasisene rasv;
- laagerdumis- ja järelvalmimisetapis tehtavad toimingud, mille tulemusel tugevneb proteolüütiliste ja lipolüütiliste ensüümide toime. Sellega viimistletakse ja täiustatakse nii tailiha kui ka rasva aroomi, maitset ja tekstuuri;
- katsumisel õline rasv, mis on läikiv, kollakasvalge värvusega, aromaadne ja meeldiva maitsega ning mis tuleneb sobiva genotüübiga sigadest, kellel on isaliini pidi Duroci tõu eriomadused, suure teraviljasisaldusega loomasöödast ning loomade suurest tapakaalust, mistõttu liha on paraja tekstuuriga (ei noor ega vana) ja piisava rasvasisaldusega.

Kõik need omadused eristavad kõnealust toodet muudest samalaadsetest toodetest ning tulenevad nii looduslikest teguritest kui ka käitlejate tehtavatest toimingutest, mida on kirjeldatud punktis 5.1.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽⁴⁾ artikli 5 lõige 7)

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

⁽⁴⁾ Vt joonealust märkust 3.