

V

(Ilmoitukset)

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmästä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen

(2013/C 242/04)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla ⁽¹⁾.

MUUTOSHAKEMUS

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006 ⁽²⁾**9 ARTIKLASSA TARKOITETTU MUUTOSHAKEMUS****”JAMÓN DE TERUEL”/”PALETA DE TERUEL”****EY-N:o: ES-PDO-0217-0987-10.04.2012****SMM () SAN (X)****1. Eritelmän kohta (kohdat), jota (joita) muutos koskee**

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- Merkinnät
- Kansalliset vaatimukset
- Muuta

2. Muutoksen (muutosten) tyyppi

- Yhtenäisen asiakirjan tai yhteenvedon muutos

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n eritelmän muutos, kun yhtenäistä asiakirjaa tai yhteenvetoa ei ole julkaistu
- Eritelmän muutos, joka ei edellytä julkaistun yhtenäisen asiakirjan muutosta (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 3 kohta)
- Eritelmän väliaikainen muutos, joka johtuu viranomaisten asettamista pakollisista terveys- tai kasvinsuojelutoimista (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 4 kohta)

3. Muutos (muutokset)

3.1 Tuotteen nimi

”Jamón de Teruel”/”Paleta de Teruel”

Muutetaan tuotteen nimi lisäämällä suojan piiriin kuuluvaan tuotteeseen maininta ”Paleta” suojattujen erityistuotteiden luonteen ilmoittamiseksi selkeästi.

Nimi ”Paleta de Teruel” on kuluttajien tuotteesta perinteisesti käyttämä nimitys, ja sen lisääminen suojatun tuotteen nimeen on omiaan perustelemaan tuotteen hyväksymistä. Koska nimi on yleisessä käytössä, tuottajien on pidettävä tuote kaupan sen alkuperään viittaavilla nimillä. Siksi tämä lisäys auttaa varmistamaan kyseisen nimen käyttöön oikeutettujen suojattujen tuotteiden aitouden.

Nimen ”Paleta de Teruel” yleinen käyttö tästä erityistuotteesta käy ilmi monista asiakirjoista, minkä vuoksi eritelmää täydennetään viittauksilla, jotka liittyvät eri aloihin, kuten

- historiaan,
- kaupankäyntiin,
- mainontaan ja
- tieteelliseen tutkimukseen.

3.2 Tuotteen kuvaus

Hakemus koskee kuivatun kinkun (ts. sian takaraajoista saadun tuotteen) lisäksi myös kuivattua lapaa (ts. sian eturaajoista saatua tuotetta). Kuten edellä todetaan, kuivattu lapa saadaan perinteisesti sian eturaajasta. Sen laatuominaisuudet ovat kaikilta osin samanlaiset kuin kinkulla, ja ainoa ero liittyy selvästi pienempään kokoon ja painoon. Sen mukaisesti eritelmässä vahvistetaan molempien tuotteiden väliset erot, jotka liittyvät jalostuksen ja tiettyjen pakollisten käsittelyvaiheiden kokonaiskestoajaan, joka on lyhyempi kun kyseessä on lapa. Tämä on tehtävä siitä yksinkertaisesta syystä, että pienemmästä koosta johtuen prosessi, johon kuuluvat lapojen suolaus, asettuminen suolauksen jälkeen, kuivaus ja raakakypsytytys sekä jatkokypsytytys, kestää vähemmän aikaa kuin kinkulla. Lapojen lisääminen eritelmään on muiden suojatulla alkuperänimityksellä varustettujen, ennen Jamón de Teruelia hyväksytyjen espanjalaisten kuivattujen kinkkujen (Guijuelo, Dehesa de Extremadura, Huelva/Jabugo ja Los Pedroches) yhteydessä vakiintuneen käytännön mukaista.

Poistetaan tästä eritelmän kohdasta viittaus tuotteen valmistukseen käytettyyn sikarotuun, koska se mainitaan jo tuotteen valmistusta koskevassa kohdassa.

Poistetaan selkeyden ja yksinkertaistamisen vuoksi kohta, jossa viitataan hoitotoimiin tai lääkeruokintaan, koska se ei sisällä tuotteen kuvauksen kannalta perusteltua tietoa.

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Jamón de Teruel”/”Paleta de Teruel” varustetut kinkut ja lavat ovat lihavalmisteita, jotka on saatu suolaamalla, huuhtelemalla, jälkikäsittelemällä, kuivaamalla ja raakakypsyttämällä sekä jatkokypsyttämällä sian etu- ja takareisistä leikatut kinkut tai lavat. Haettu muutos merkitsee parannusta eritelmään, koska sillä halutaan määritellä selkeästi ne vaiheet, joiden avulla saadaan laatuvaatimukset täyttävä tuote.

Eräät suhteellisen epätarkat ilmaisut, kuten ”paino 8–9 kg, ei koskaan alle 7 kg” korvataan täsmällisemmällä ilmaisulla ”paino määrätyn vähimmäiskypsytyksajan päätyttyä vähintään 7 kg, kun on kyseessä kuivattu kinkku, ja 4,5 kg, kun on kyseessä kuivattu lapa”.

Viittausta V-viiltoon, jonka kärki sijoittuu kinkun sorkan tai lavan akselille, muutetaan täsmentämällä, että V-viilto tehdään aina siten, että viillon kärki sijoittuu palan akselille mutta ei välttämättä – palan muodosta riippuen – sen keskikohtaan.

3.3 Maantieteellinen alue

Eritelmää halutaan muuttaa seuraaviin kolmeen kohtaan liittyvien maantieteellistä aluetta koskevien suorien tai epäsuorien viittausten osalta:

C kohta: ”Valmistusalueen muodostavat ne Teruelin provinssin kunnat, jotka sijaitsevat vähintään 800 metrin korkeudella merenpinnasta”.

E kohta: ”... jossa ne ripustetaan riippumaan ... kosteus- ja lämpötilaolosuhteissa vähintään 800 metrin korkeudessa merenpinnasta”.

F.3.b kohta: ”Kinkut kypsyvät erinomaisissa ilmasto-olosuhteissa yli 800 metrin korkeudessa merenpinnasta”.

Muutoksen tarkoituksena on koota yhteen ainoaan kohtaan kuntia ja kuivaamoja koskevat vaatimukset yhdistämällä viittaukset tuotantoalueeseen.

Lisäksi eritelmää halutaan muuttaa, koska siinä ei ollut vahvistettu menetelmää kuntien tai kuivaamoiden sijaintikorkeuden määrittämiseksi. Uudessa muotoilussa esitetään riittävän tarkka menetelmä keskimääräisen ja absoluuttisen sijaintikorkeuden laskemiseksi SAN-rekisteriin merkittäviä laitoksia varten. Koska eräisiin rekisteröityihin laitoksiin on kuitenkin tähän mennessä sovellettu sijaintikorkeuden epätarkkaa laskentamenetelmää, on sallittava tähän vaatimukseen enintään 6 prosentin poikkeama, joka vastaa 48 metriä. On syytä todeta, että troposfäärissä (alailmakehässä) lämpötila laskee keskimäärin 0,65 °C aina korkeuden kasvaessa 100 metrillä, mikä tarkoittaa sitä, että poikkeamaa sovellettaessa voidaan hyväksyä laitokset, joiden keskilämpötila on 0,31 °C korkeampi kuin lämpötila 800 metrin korkeudessa. Tällaisen vaihtelun hyväksyminen ei vaikuta mitenkään jalostusprosessiin, ja sillä voidaan välttää niiden jo rekisteröityjen laitosten sulkeminen SAN-suojan ulkopuolelle, joissa valmistetaan suojan piiriin kuuluvia tuotteita, joiden ominaisuudet täyttävät täysin kaikki eritelmässä vahvistetut laatuvaatimukset.

Lisäksi täsmennetään, että sekä eläinten tuotanto että teurastus ja ruhojen leikkaaminen tapahtuvat Teruelin maakunnassa; näin varmistetaan voimassa olevien eläinten hyvinvointia koskevien vaatimusten täytyminen.

3.4 Alkuperätodisteet

Valvontaelimeen ja tuotteen varmentamiseen sovellettavan uuden lainsäädännön mukaisesti nykyisen eritelmän D kohdasta olisi poistettava ne kohdat, joiden sanamuoto voi aiheuttaa asianmukaiseen varmentamiseen liittyvää hämmennystä tai epäselvyyttä. Myös viittaukset sääntelyneuvostoon on poistettu kaikista sellaisista kohdista, joissa ne voivat aiheuttaa epätietoisuutta, ja korvattu ilmaisulla ”valvontaelin”.

Käytännössä tämä koskee erityisesti seuraavia kohtia:

Poistetaan tuotteen ominaisuuksia koskevan a alakohdan toinen alakohta, jonka mukaan ainoastaan paikalliset ja totuneimmat kuluttajat voivat tunnistaa tuotteen, minkä vuoksi sen alkuperä on osoitettava. Nimenomaan SAN-tuotteen ominaisuudet tekevät siitä tyypillisen, eikä sitä voida erottaa muista yksinomaan etiketin perusteella.

Poistetaan tarkastuksia ja varmentamista koskevan c alakohdan 8 kohta, joka liittyy lopputuotteen analysointiin, koska tuotteen ominaisuuksia valvotaan tuotantoprosessin kaikissa eri vaiheissa.

Muutetaan eläinten tunnistemerkin sisältöä. Siinä on oltava eläimen tuotantotilan tunnuskoodi (pakollinen virallinen tunnistemerkintä). Tällä muutoksella on tarkoitus parantaa eläinten hyvinvointia, koska sillä voidaan välttää kaksinkertainen merkitseminen toisaalta virallista tunnistusta ja toisaalta suojattua alkuperänimitystä (SAN) varten.

3.5 Tuotantomenetelmä

- a) Poistetaan selkeyden ja yksinkertaistamisen vuoksi eritelmästä kohdat, joissa ei ole tuotantomenetelmän kannalta merkityksellisiä tietoja tai jotka jo sisältyvät asianmukaisesti vastaaviin kohtiin.
- b) Eritelmän mukaan tuotantoon käytettävät potkat saadaan seuraavien rotujen risteytyksistä:

Emälinja: Landrace, Large White tai näiden kahden välinen risteytys;

isälinja: Duroc.

Tuotteen tasalaatuisuuden vuoksi isälinja on rajoitettu yksinomaan Duroc-rotuun, mikä vähentää risteytysvaihtoehtoja ja parantaa huomattavasti tuotteen laatua.

Näiden rotujen Espanjan kantakirjaan tehdyt parannukset ovat vähitellen lisänneet maan sikakarjan tuottavuutta ja kasvua, jolloin teurasikä on alentunut teuraspainon pysyessä samana.

- c) Eritelmässä vahvistetaan myös, että eläinten ruokinta sikatiloilla perustuu pääosin viljaan, mikä vaikuttaa tuotteen lisäarvoon, ja määrittää rehuannoksen sisältämien raaka-aineiden prosentuaaliset osuudet; annoksen koostumuksesta vähintään 50 % on oltava viljaa.

Lisäksi Euroopan komissio pyysi lokakuussa 2007 sille vuonna 2005 toimitetun SAN-eritelmän muutospyynnön perusteella lisätietoja rehun alkuperästä ja laadusta.

Euroopan unionin virallisessa lehdessä julkaistiin 12. syyskuuta 2008 yhteenveto SAN-tuotteesta. Sen 4.6 kohdassa (Yhteys maantieteelliseen alkuperään) mainittiin muun muassa seuraavaa: "Rehujen valmistus tapahtuu niin ikään 95-prosenttisesti maantieteellisellä alueella sijaitsevilla tehtailla, millä suurelta osin taataan käytettyjen raaka-aineiden alkuperä". Sillä vastattiin komission esittämään lisätietopyyntöön. Kyseinen teksti hyväksyttiin 20. huhtikuuta 2009 julkaisemalla erään suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjatun nimityksen eritelmän suuren muutoksen hyväksymisestä (Jamón de Teruel (SAN)) 20. huhtikuuta 2009 annettu komission asetus (EY) N:o 324/2009.

Kyseisen tiedon osalta, jonka mukaan rehun valmistus tapahtuu 95-prosenttisesti Teruelin maakunnassa sijaitsevilla tehtailla, on täsmennettävä seuraavaa:

- SAN-tuotteen valmistukseen tarkoitettujen eläinten rehun perinteinen tuotanto ei rajoitu yksinomaan Teruelin maakuntaan, vaan sitä tuotetaan myös muilla lähialueilla;
- Teruelin maakuntaan rajoittuville alueille sijoittautuneille rehunvalmistajille ei aiheutune haittaa, koska ne hankkivat suuren osan tarvitsemastaan viljasta Teruelin alueelta ja ovat jo kauan myyneet rehua monille sikatiloille, joilla tuotetaan SAN-tuotteen valmistukseen tarkoitettuja sikoja;
- rehuntuotannon rajaaminen kokonaan Teruelin maakuntaan saattaa aiheuttaa logistisia ongelmia;
- rehutoimitukset lähialueilla Teruelin maakunnan ulkopuolella sijaitsevilla tehtailla voivat aiheuttaa säästöjä tiettyjen SAN-tuottajien tuotantokustannuksiin, koska ne mahdollistavat sen, että rehunvalmistajat voivat mahdollisuuksien mukaan hankkia viljaa tuotantoalueelta, mikä on omiaan helpottamaan toimituksia ja logistiikkaa;

Kaikkien näiden seikkojen perusteella rehun valmistusalueita halutaan laajentaa Teruelin maakuntaan rajoittuviin Zaragozan, Guadalajaran, Cuencan, Valencian, Castellónin ja Tarragonan maakuntiin.

Tästä huolimatta halutaan edelleen varmistaa, että rehun valmistusaineena käytettävä vilja on mahdollisimman pitkälle peräisin tuotantoalueelta. Koska viljan saatavuus riippuu sääolosuhteista ja tuotannon kausiluonteisuudesta johtuvista tuotantovaihteluista, ei kuitenkaan vaikuta tarkoituksenmukaiselta vahvistaa mitään erityistä osuutta. Valvontaelin arvioi tuotantotietojen perusteella raaka-aineiden koostumuksen ja alkuperän ja toteaa niiden saatavuuden.

- d) Otetaan käyttöön uusia vaatimuksia, joissa määritellään tarkemmin tuotantoprosessi ottaen huomioon tekniikan kehittyminen:

SAN-tunnuksella suojattujen kuivattujen kinkkujen ja lapojen valmistukseen voidaan toimittaa ainoastaan sellaisista sianruhoista saatuja paloja, joiden lämminpaino on vähintään 86 kg ja selän nahanalaisen rasvan paksuus mitattuna alalantiosta kinkun pään korkeudelta on yli 16 mm ja alle 45 mm.

Näin voidaan määritellä tarkemmin tuotteen valmistukseen käytettävien sikojen tyyppi. Kyseessä on edelleenkin sika, jonka elopaino on noin 115–130 kg, mutta vaatimus sellaisenaan poistetaan, samoin kuin teurasikää koskeva vaatimus, joka ei välttämättä takaa teurastettavien sikojen tasa-laatusuutta. Se korvataan vaatimuksella, joka koskee ruhon vähimmäispainoa ja nahanalaisen rasvan paksuuden mittaamista alalantion kohdalta neljännen kylkiluun asemesta, joka on epämääräisempi ilmaisu.

- e) Eläimet teurastetaan tainnutuksen jälkeen kuoleman aiheuttavaa sähkövirtaa tai muuta virallisesti hyväksyttyä menetelmää käyttäen.
- f) Muut tuotantomenetelmää koskevien kohtien muutokset on tehty yksinomaan niiden tekstiasun ja ymmärrettävyyden lisäämiseksi, ja mikäli ne vaikuttavat tuotteen laatuun, tarkoituksena on sen parantaminen tai yhdenmukaistaminen. Nämä muutokset koskevat yksinomaan eritelmää; yhteenvedon vastaavia kohtia ei ole muutettu.
- g) Jalostusprosessi kuvaillaan selkeämmin ja täsmällisemmin esittämällä erikseen vaiheet ja jalostusolosuhteet kinkkujen ja lapojen osalta.

Aluksi täsmennetään, että prosessiin kuuluu ehdottomasti viisi eri vaihetta: suolaus, huuhtelu, asettuminen suolauksen jälkeen, kuivaus ja raakakypsytytys sekä jatkokypsytytys. Näin määritellään erikseen kaikki vaiheet, joiden tuloksena saadaan laatuvaatimusten mukainen tuote.

— Suolaus: Tehdään ero kinkkujen ja lapojen välillä kyseisten palojen painon mukaan. Koska suolan imeytyminen kudokseen riippuu palojen lihasmassasta, toimijat valvovat prosessia painon perusteella. Lopputuotteen ja palojen laadun kannalta suolauksen kestoajan laskeminen palojen painon perusteella on tarkoituksenmukaisempaa kuin päivinä ilmaistun absoluuttisen enimmäiskestoajan ilmoittaminen.

— Asettuminen suolauksen jälkeen: Painoon perustuvan kinkkujen ja lapojen välisen eron lisäksi vahvistetaan myös vähimmäisvaatimukset tuotteiden asianmukaisen stabiiliuden varmistamiseksi tuotantoprosessin eri vaiheissa sallimalla valmistajan päättää tämän vaiheen enimmäiskestoajasta sen mukauttamiseksi seuraavan kuivaus- ja raakakypsytysvaiheen keston.

— Kuivaus ja raakakypsytytys: Ehdotettu muutos koskee mahdollisuutta säädellä tarvittaessa tämän vaiheen edellyttämiä luonnollisia ympäristöolosuhteita asianmukaisia laitteita oikean lämpötilan ja kosteuden ylläpitämiseksi. Laitteilla ei ole tarkoitus muuttaa luonnollisia olosuhteita vaan helpottaa niiden säilymistä laitoksessa yhdenmukaistamalla ja varmistamalla, että olosuhteet pysyvät samoina koko tuotantoprosessin ajan.

Mekaaniset laitteet, jotka mainittiin jo kirjattaessa nimitys vuonna 1996 SAN/SMM-tuotteiden rekisteriin, on tarkoitettu varmistamaan yhdenmukaiset lämpötila- ja kosteusolosuhteet kaikissa tiloissa, joissa tuotteen jalostus tapahtuu. Kuivaustilojen koko edellyttää sisäistä ilmankiertoa. Se toteutetaan kyseisillä laitteilla, jotka puhaltavat poistavat, kierrättävät tai pidättävät ilmaa ja joita käytetään tarvittaessa milloin tahansa kuivaus- ja raakakypsytysvaiheen aikana, kun ympäristöolosuhteiden yhdenmukaistaminen on aiheellista; samalla on kuitenkin aina varmistettava tuotteen ominaisuuksien säilyminen.

Muutoksella halutaan ainoastaan palauttaa edellytykset, jotka sallittiin alkuperänimityksiä koskevassa lainsäädännössä ennen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta 14. heinäkuuta 1992 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2081/92 voimaantuloa. Nimityksen "Jamón de Teruel" ja sen sääntelyneuvoston hyväksymisestä 29. heinäkuuta 1993 annetun maa-, karja- ja metsätalousministeriön säädöksen 17 §:n mukaan kuivaustilat voidaan varustaa sopivilla laitteilla asianmukaisten lämpötila- ja kosteusolosuhteiden ylläpitämiseksi.

Kun asetus (ETY) N:o 2081/92 tuli voimaan 24. heinäkuuta 1993, kaikista jäsenvaltioissa kaikista rekisteröidyistä suojatuista SAN/SMM-tuotteista oli laadittava eritelmä ja yhteenvedo. Instituto Nacional de Denominaciones de Origen toimitti Euroopan komissiolle tammikuussa 1994 alkuperänimityksen "Jamón de Teruel" eritelmän ja yhteenvedon. 29. heinäkuuta 1993 hyväksytyyn säädöksen 17 §:ää ei siteerattu sanatarkasti kyseisissä asiakirjoissa, joissa todettiin ainoastaan seuraavaa: "Kuivaus: tämä toimenpide tapahtuu luonnollisissa tiloissa, joiden ilmanvaihtoa valvotaan siten, että voidaan taata ihanteelliset kosteus- ja lämpötilaolosuhteet."

Komissiolle toimitettu eritelmä ja yhteenvedo olivat juridisesti voimassa 29. heinäkuuta 1993 annetulla säädöksellä hyväksytyyn asetuksen kanssa siihen asti, kun kyseinen asetus kumottiin 6. helmikuuta 2009 annetulla maatalous- ja elintarvikeministeriön säädöksellä, jolla hyväksyttiin suojattua alkuperänimitystä "Jamón de Teruel" koskeva erityissääntely. Sääntelyn yhdenmukaistamiseksi viimeksi mainitun säädöksen liitteenä I julkaistuu eritelmään sisältyneet Jamón de Teruelin tuotantovaatimukset oli esitetty samassa muodossa kuin komissiolle vuonna 1994 toimitetussa eritelmässä, mutta sen vuoksi viittaus laitteisiin, joilla voidaan ylläpitää asianmukaiset kosteus- ja lämpötilaolosuhteet, oli jätetty pois.

Edellä sanotun perusteella olisi palautettava viittaus mahdollisuuteen käyttää tarvittaessa ilmanvaihtotekniikkaa asianmukaisen kypsytyksen edellyttämien luonnollisten ympäristöolosuhteiden ylläpitämiseksi yhtenäisinä koko ajan kun tuote on kuivaustilassa.

- Jälkikypsytyks on vahvistettu erilliseksi vaiheeksi, jotta voidaan varmistaa maun ja aromin kehittyminen sekä tuotteen rakenteen muuttuminen biokemiallisen kypsyntäprosessin aikana. On korostettava, että tämä vaihe on tarpeen korkealaatuisen tuotteen aikaansaamiseksi, koska se on raakakypsytyksestä hitaampi prosessi.

Kaikkien jalostusvaiheiden vähimmäiskestoaika on vahvistettu sekä kinkkujen että lapojen osalta. Vähimmäisajalla (kinkut 60 viikkoa ja lavat 36 viikkoa) varmistetaan kaikkien tuotteiden korkea laatu. Muutosehdotuksella pidennetään kinkun tuotantoprosessin kokonaiskestoajaa 12 kuukaudesta 60 viikkoon. Tämä huomattava pidennys parantaa ilman muuta SAN-tuotteen "Jamón de Teruel" laatua.

Kypsytyksen kokonaiskestoajaa koskeva vaatimus antaa tuottajille vapauden päättää sen jatkumisesta raaka- ja jälkikypsytysvaiheiden kesken kuivaustilojen kulloistenkin ilmasto-olojen mukaan.

Kaikille tuotantoprosessin vaiheille on vahvistettu erityiset vähimmäisvaatimukset, jotka on aina täytettävä, koska ne vaikuttavat suoraan tuotteen laatuun.

- h) Kuivaamoille ja pakkaamoille annetaan mahdollisuus kuivatun kinkun ja lavan kaupan pitämiseen luuttomiksi tai paloiksi leikattuina taikka viipaloituina pakkauksissa, jos ne noudattavat eritelmän määräyksiä ja täyttävät tarkastuksia ja varmentamista koskevat vaatimukset. Tällä mukautetaan ainoastaan kaupan pitämisen vaatimuksia, joita ei aiemmin säännelty mutta jotka ovat kehittyneet kulutusyhteiskunnan monipuolistumisen myötä.

3.6 Merkinnät

Kinkun tapaan myös kuivattu lapa on jalostusprosessin päättymisen ja laatuvaatimusten täyttymisen toteamisen jälkeen varustettava tekstillä ”TERUEL” ja 8-sakaraisella tähdellä, jotka tehdään polttoleimaamalla, sekä numeroidulla etiketillä (sinetti), johon merkitään nimityksen tunnus.

Kinkkujen ja lapojen tunnistemerkintöjä täsmennetään viittauksella polttoleimaukseen sekä mainitsemalla, että leimassa on teksti ”TERUEL” ja 8-sakarainen tähti.

Myös tuotteiden yksilöimistä täsmennetään lisäämällä termi ”numeroitu etiketti (sinetti)”, jota käytetään kokonaisissa (luullisissa tai luuttomiksi leikatuissa) kinkkuissa tai lavoissa, sekä numeroitu ”vastaetiketti”, joka kiinnitetään paloina pakattuihin kuivattuihin kinkkuihin tai lapoihin.

Poistetaan termi ”rengas”, koska se toimii ainoastaan etiketin (sinetin) kiinnitysvälineenä. Nykyisin etiketti kiinnitetään sinkkilällä, joka vastaisuudessa voidaan korvata muunlaisella teknisesti kehittyneemmällä tai tehokkaammalla kiinnitysmekanismeilla.

Uusi maininta numeroidusta vastaetiketistä luuttomiksi, paloiksi tai viipaleiksi leikatuissa tuotteissa, joka ilmaisee, että sen tarkoittama tuote sisältää kaupallisessa etiketissä ilmoitettua tuotetta, on vastaus pakkaamoihin sovellettaviin teknisiin vaatimuksiin, sillä pakkaamoiden työskentelynopeutta ei ole mahdollista alentaa siinä määrin, että vastaetiketit voitaisiin kiinnittää.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006 ⁽³⁾

”JAMÓN DE TERUEL”/”PALETA DE TERUEL”

EY-N:o: ES-PDO-0217-0987-10.04.2012

SMM () SAN (X)

1. Nimi

”Jamón de Teruel”/”Paleta de Teruel”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Espanja

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

Luokka 1.2 – Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Kuivatut kinkut ja lavat ovat lihavalmisteita, jotka on valmistettu sian taka- tai eturaajoista suolaamalla, huuhtelemalla, jälkikäsittelemällä, kuivaamalla ja raakakypsyttämällä sekä jatkokypsyttämällä.

⁽³⁾ Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

Morfologiset ominaisuudet

Kinkut ja lavat ovat

- a) muodoltaan pitkänomaisia, reunoilta aina lihaksen alkamiskohtaan muotoiltuja ja pyöreitä, sorkka on säilytetty; kamara voidaan säilyttää kokonaan tai sitten se muotoillaan V-viillolla, jonka kärki sijoittuu kinkun tai lavan akselille;
- b) painoltaan vähintään 7 kg (kinkut) ja 4,5 kg (lavat) määrätyn vähimmäiskypsytysajan päätyttyä.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkopinnassa voi esiintyä tyyppillistä homesienikasvustoa tai se voi olla puhdas ja öljyllä tai voilla siveilty. Leikkauspinnan ominaisuudet ovat seuraavat:

- a) väri: punainen, kiiltävä, rasva on imeytynyt osittain lihasmassaan;
- b) liha: hienostunut, kevyen suolainen maku;
- c) rasva: pehmeän notkeaa, kiiltävää, väriltään kellertävän valkoista, aromaattista ja maultaan miellyttävää.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

Alkuperänimityksellä suojattujen kinkkujen ja lapojen tuotantoon käytettävä sikakarja on peräisin seuraavien rotujen risteytyksistä:

Emälinja: Landrace, Large White tai niiden väliset risteytykset;

isälinja: Duroc.

Sikojen, joista voidaan valmistaa suojatulla alkuperänimityksellä varustettuja kinkkuja tai lapoja, on oltava Teruelin maakunnassa sijaitsevilla tiloilla syntyneitä ja kasvatettuja, ja ne on myös teurastettava ja paloiteltava samalla alueella sijaitsevilla laitoksissa.

Siitoseläimiä ei käytetä suojatulla alkuperänimityksellä varustettujen kinkkujen tai lapojen tuotantoon.

Urospuoliset eläimet on kuohittava ennen lihotusvaihetta, eivätkä naaraspuoliset eläimet saa olla kii-massa teurastushetkellä.

SAN-tunnuksella suojattujen kuivattujen kinkkujen ja lapojen valmistukseen voidaan toimittaa ainoas-taan sellaisista sianruhoista saatuja paloja, joiden lämminpaino on vähintään 86 kg ja selän nahan-alaisen rasvan paksuus mitattuna alalantiosta kinkun pään korkeudelta on yli 16 mm ja alle 45 mm.

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

SAN-tunnuksella suojattujen sikojen ruokintaan käytettävien rehuseosten valmistajien on oltava sijoit-tautuneita Teruelin maakunnan tai siihen rajoittuvien maakuntien eli Zaragozan, Guadalajaran, Cuen-can, Valencian, Castellónin ja Tarragonan alueelle.

Eläinten ruokinta sikatiloilla perustuu pääosin viljaan. Rehuannoksen sisältämien raaka-aineiden pro-sentuaaliset osuudet on määriteltävä, ja annoksen koostumuksesta vähintään 50 % on oltava mahdolli-suuksien mukaan tuotantoalueelta peräisin olevaa viljaa.

Valvontaelimen on arvioitava tuotantotietojen perusteella raaka-aineiden koostumus ja alkuperä ja todettava niiden saatavuus.

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Tuotantoalueella tapahtuvat tuotantovaiheet:

- Eläinten tuotanto
- Teurastus ja ruhojen paloittelu

Jalostusalueella tapahtuvat tuotantovaiheet:

- Suolaus
- Huuhtelu
- Asettuminen suolauksen jälkeen
- Kuivaus ja raakakypsytytys
- Jälkikypsytytys.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset vaatimukset

Sääntelyneuvosto sallii syrjimättömällä tavalla kuivatun kinkun ja lavan kaupan pitämisen pakattuna ja luuttomaksi leikattuna, paloina tai viipaleina rekisteriin merkittyjen ja maantieteelliselle alueelle sijoitautuneiden kuivaajien tai pakkaajien toimesta edellyttäen, että nämä noudattavat eritelmän vaatimuksia ja täyttävät tarkastuksia ja varmentamista koskevat vaatimukset.

Tuotteen jalostuksen ja pakkaamisen rajaaminen maantieteelliselle tuotantoalueelle on perusteltua puhtaasti teknisistä syistä; näin voidaan varmistaa tuotteen laadun säilyminen, joka saattaisi vaarantua varastointi- ja käsittelyolosuhteiden muuttuessa.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Yritysten omissa myyntietiketissä on ehdottomasti oltava maininta "Denominación de origen protegida" sekä tuotteen mukaan joko "Jamón de Teruel" tai "Paleta de Teruel".

Kulutukseen tarkoitetut kokonaiset kinkut ja lavat on varustettava tekstillä "TERUEL" ja 8-sakaraisella tähdellä, jotka tehdään polttoleimaamalla, sekä numeroidulla etiketillä (sinetti), johon merkitään nimityksen tunnus. Etiketit kiinnitetään alan yrityksissä siten, että niitä ei voida käyttää uudelleen.

Luuttomiksi tai paloiksi leikattujen taikka viipaloitujen kuivattujen kinkkujen tai lapojen pakkauksissa on käytettävä numeroitua vastaetikettiä, jossa on tapauksen mukaan teksti "Jamón" (kinkku) tai "Paleta" (lapa) sekä nimityksen tunnus.

Yritykset voivat pyynnöstä sisällyttää tämän numeroidun vastaetiketin sisällön myyntietikettinsä.

Näitä suojatun alkuperänimityksen ja tekstin "TERUEL" oikeaan käyttöön liittyviä toimenpiteitä on sovellettava syrjimättömällä tavalla. Etiketit (sinetit) ja vastaetiketit on toimitettava automaattisesti kaikille tuotteille, jotka osoittautuvat eritelmän mukaisiksi, varmentamisesta vastaavan sääntelyelimen ilmoittamien tietojen perusteella; näin varmistetaan kaikkien toimijoiden syrjimätön kohtelu.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Tuotantoalue on Teruelin maakunta.

Kuivattujen kinkkujen ja lapojen tuotantoalueen muodostavat ne Teruelin maakunnan kuntien alueet, jotka sijaitsevat keskimäärin vähintään 800 metrin korkeudella, mutta kuivaustilojen on aina sijaittava vähintään 800 metrin korkeudella merenpinnasta. Keskimääräinen korkeus mitataan käyttäen numeerista maastomallia (DTM) tai vastaavaa menetelmää, ja kuivaustilojen absoluuttinen korkeus mitataan Aragónin aluetietojärjestelmällä (Sistema de Información Territorial de Aragón – SITAR) tai korvaavalla vastaavanlaisella järjestelmällä; molemmissa tapauksissa sallittu poikkeama on 6 %.

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Jamón de Teruelin/Paleta de Terueli erinomainen laatu johtuu pääasiassa olosuhteista ennen eläinten teurastusta, teurastuksen aikana ja sen jälkeen, mutta on tehtävä ero sen maantieteellisen alueen, jolla siat kasvatetaan, teurastetaan ja ruhot paloitellaan eli tuotantoalueen, ja kinkkujen ja lapojen maantieteellisen valmistusalueen eli jalostusalueen välillä.

Luonnolliset tekijät

Kuivattujen kinkkujen ja lapojen jalostusalueella vallitsee tyypillinen Välimeren valitukselle altis mannerilmasto pitkine kylmine talvineen ja sisämaan karun ylängön ankarine pakkasineen. Ilmasto on kuiva ja aurinkoinen. Vuoden sademäärä on noin 400 mm, ja sadepäiviä on noin 70.

Vuoden keskilämpötila on 12 °C; absoluuttinen enimmäiskeskilämpötila on 37 °C ja vähimmäislämpötila – 10 °C. Kesän ja talven keskilämpötilojen välinen vaihtelu on 19 °C. Hallaa ei esiinny touko- ja lokakuun välisenä aikana. Tällaiset olosuhteet ovat otolliset lihanjalostusteollisuuden kehittymiselle.

Kinkut ja lavat kypsyvät jalostusalueelle tyypillisissä erinomaisissa ilmasto-olosuhteissa. Ilmasto on kuiva ja kylmä, mikä on ihanteellinen tekijä arvossapidettyjen kinkkujen ja lapojen tuotannon kannalta.

Inhimilliset tekijät

Espanjalaisen luonnontieteilijän, oikeusoppineen ja historioitsijan Jordan de Asson teoksessa *Historia de la Economía Política de Aragón* (1798) mainitaan seuraavaa: "Partido de Albarracínin alueella kasvatetut siat ovat erittäin arvostettuja herkullisen lihansa vuoksi. Ne syövät mielellään *Aspholedus ramosus* -kasvin lehtiä, minkä vuoksi niitä kuivataan talvisaikaan annettavaksi rehuksi." Sikojen vähäisestä määrästä huolimatta niiden teuraspaino oli lihotuksen ansiosta korkea, ja sika olikin todellinen aarre Teruelin alueen maaseudun pientiloille. Viljelijäperheen koko vuoden ruokavalioperustui siihen. Sika oli eläinkunnasta saatava raaka-aine, jota ruokittiin erityisrehulla ja toisinaan myös tammenterhoilla, ja Jilocan, Albarracínin, Gúdarin ja Maestrazgon ylängöjen kylmässä kuivassa ilmanalassa sen ansiosta kehittyi vankka korkealaatuisten lihatuotteiden, kinkkujen ja lapojen tuotantoperinne. Kyseisiä sikoja ei luonnollisestikaan enää ole, mutta monien käsiteellisten siankasvattajien osaaminen on säilynyt, ja kokemuksensa turvin he ovat onnistuneet siirtämään kasvattamiinsa sikoihin vanhojen alkuperäisrotujen (kelttiläisperäinen Molinesa ja Iberian niemimaalta peräisin oleva erittäin lihaisa Morellana) ominaisuudet, minkä ansiosta menneiltä ajoilta periytyvä korkealaatuisten lihan tuotanto on säilynyt.

Nimityksen olennainen erityispiirre on epäilemättä aikaisempaan kokemukseen perustuva taito kasvatata Landrace-, Large White- ja Duroc-rotuisia sikoja, joista edellä mainittujen rotujen kanssa risteytetyinä on saatu voimakkaita hybridejä. Niiden morfologiset ominaisuudet ovat suurelta osin kantavanhempien valintakriteerien ansiota.

Tätä kokemusta täydentää luonnollisesti teurastajien osaaminen ja taito valita suojatun tuotteen valmistukseen hyväksyttävät eläimet siten, että niiden ruhon paino on vähintään 86 kg ja nahanalaisen rasvan paksuus mitattuna kinkun pään kohdalta on riittävä. On myös syytä korostaa paloitteluvaiheesta vastaavien toimijoiden kykyä irrottaa tai leikata kinkut tai lavat rikkomatta niitä, tehdä verenlasku ja poistaa ylimääräinen nahka. Yhtä tärkeää on kuljetus kuivaustiloihin ja palojen luokittelu painon ja sisälämpötilan perusteella siten, että jalostajille voidaan toimittaa tasalaatuinen rasvapintainen ja vahingoittumaton tuote, joka voidaan jalostaa kuivatuksi kinkuksi tai lavaksi.

Suolaukseen liittyvä käytännön taito siten, että suolan annetaan olla kosketuksessa lihaan 0,65–1 päivää tuorepainokilogrammaa lapaa tai kinkkua kohti, on säilynyt, jolloin saadaan miellyttävänmaakuista miedon kevytsuolaista kinkkua. Myös taito hyödyntää jalostusalueen ilmasto mahdollistaa tällaisen suolaukseyttäytännön.

Teruelin alueen maantieteellinen monimuotoisuus on tuottanut monia vanhoja perinteisiä ruoanvalmistusohjeita. Kansatieteilijät ja gastronomit Antonio Beltrán ja José Manuel Porquet mainitsevat gastronomiamia käsittelevissä teksteissään Teruelin maakunnan tyypillisiä ruokalajeja, joiden ainesosina käytetään Jamón de Teruel -kinkkua, kuten sopa de ajo de Teruel -valkosipulikeitto, johon paloittellaan

kinkkua, ja tomaateista ja kinkusta valmistettu jamón con tomate a la turolense. Ei pidä myöskään unohtaa Teruelin Vaquilla del Ángel -juhlan yhteydessä yleisesti tarjoituja Regañaos-leipiä, jotka valmistetaan öljyllä maustetusta lehtitaikinasta, päällystetään kinkkuviipaleilla ja punaisella paprikalla ja paistetaan uunissa tai paistinpannulla.

5.2 Tuotteen erityisyys

- Duroc on erittäin nopeakasvuinen, kestävä, lisääntymiskykyinen ja tuottoisa rotu. Sen liha on hyvin rasvapitoista, joten siitä saadaan erittäin korkealaatuista lihaa.
- Landrace on keskimääräistä kookkaampi ja pidempi rotu, minkä vuoksi se soveltuu erinomaisesti alkuperänimityksellä varustettujen kinkkujen tuotantoon. Tämän rodun erityispiirteitä ovat erinomainen lihakuus, nopea päivittäinen painonnousu, hyvä rehun muuntosuhde ja paksu nahkainen rasvakerros.
- Large-White on hyvin sopeutuva, kestävä, lisääntymiskykyinen ja hedelmällinen rotu, jolla on hyvä rehun muuntosuhde ja kasvunopeus. Siitä saadaan laadultaan, mehevyydeltään, rakenteeltaan, lihakuudeltaan ja väriltään erinomaista lihaa.

Duroc-rodun myönteiset ominaisuudet sekä viljaan perustuva erityisruokinta ja ruhon korkea paino todistavat menneen käsiteollisen ajan siankasvattajien osaamisesta, ja yhdistämällä kokemus nykyaikaisiin menetelmiin on onnistuttu saamaan aikaan Jamón de Teruelin/Paleta de Teruelin kaltainen korkealaatuinen tuote.

Tärkeimmät laatuominaisuudet, jotka erottavat sen muista vastaavista tuotteista, ilmenevät jo tuoreissa kuivattaviksi valituissa paloissa, ovat

- hieman korkeampi ja hitaammin aleneva pH-arvo;
- tummempi väri;
- parempi vedenpidätyskyky;
- suurempi mehevyys;
- lihaskudoksen sisäisen rasvan korkeampi pitoisuus (%);
- tyydyttyneiden rasvahappojen alhaisempi pitoisuus;
- lihan pehmeämpi rakenne (enemmän lihaskudoksen sisäistä rasvaa, lihan mehevyys);
- paremmat säilyvyys- ja kypsymisominaisuudet.

Jalostettu tuote on vähemmän suolainen, ja siinä tuntuu voimakkaana raakakypsytyksen lihan aromi, kuten 3.2 kohdassa mainitaan.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)

Lihatuotteiden jalostus edellyttää, että raaka-aineelle tehdään eräitä teknisiä säilytystoimenpiteitä, kuten erityisesti suolaus ja kuivaus. Niiden tarkoituksena on taata lopputuotteen mikrobiologinen stabiilius. Maantieteellinen sijaintikorkeus merenpinnasta, sademäärä ja jalostusalueen lämpötila sekä sukupolvelta toiselle siirtyneet menetelmät saavat aikaan näiden tuotteiden aistinvaraiset ominaisuudet, joita ovat erityisesti

- hienostunut vähäsuolainen maku, joka johtuu käytetystä suolausmenetelmästä, palojen vaaditun vähimmäisajan kestävästä kuivasuolaamisesta hyvin alhaisessa lämpötilassa halutun suolamäärän imeytymisen varmistamiseksi;
- suolauksen jälkeinen asettuminen niin ikään hyvin alhaisessa lämpötilassa;

- leikkauspinnan punainen väri ja kiilto, jotka johtuvat kuivaamisesta lauhkeassa lämpötilassa. Se tapahtuu Teruelin maakunnalle tyypillisessä yleensä viileässä ja suhteelliselta kosteudeltaan kohtuullisen kuivassa ilmanalassa, minkä ansiosta kuivuminen on tasaisen hidasta. Tämä puolestaan vaikuttaa siihen, että kypsyminen on intensiivinen prosessi, joka saa aikaan voimakkaan aromin ja maun kehittymisen ja pehmeän, helposti pureskeltavan rakenteen. Lihaskudoksen sisäinen rasva edistää hidasta kuivumisprosessia ja tehokasta kypsymistä;
- kypsytysvaiheen lopussa ja jälkikypsytysvaiheen aikana tehdyt käsittelyt kiihdyttävät entsyymien proteolyyttistä ja lipolyyttistä aktiivisuutta, minkä ansiosta sekä vähärasvaisen lihan että rasvakuudoksen aromi, maku ja rakenne jalostuvat täyteläisiksi;
- kosketettaessa pehmeän notkea, kiiltävä, väriltään kellertävän valkoinen, aromaattinen ja miellyttävän makuinen rasva, joka johtuu sikojen erinomaisesta genotyypistä, jonka isälinjassa yhdistyvät Duroc-rodun erityisominaisuudet, runsaasti viljaa sisältävä ravinto ja korkea teuraspaino, jolloin liha on juuri sopivan ikäistä ja sisältää riittävästi lihaskudoksen sisäistä rasvaa.

Kaikki nämä erityisominaisuudet ovat seurausta 5.1 kohdassa kuvailluista luonnollisista ja inhimillisistä tekijöistä, ja ne erottavat tuotteen muista vastaavista tuotteista.

Eritelmän julkaisutiedot

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽⁴⁾ 5 artiklan 7 kohta)

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

⁽⁴⁾ Katso alaviite 3.