

ANDRA AKTER

KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om ändring enligt artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2008/C 234/10)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM ÄNDRING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**Ansökan om ändring i enlighet med artiklarna 9 och 17.2****"JAMÓN DE TERUEL"****EG-nr: ES/117/0078/01.03.2005****SUB (X) SGB ()****Begärd(a) ändring(ar)***Rubrik(er) i produktspecifikationen*

- Produktnamn
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Framställningsmetod
- Samband med området
- Märkning
- Nationella krav

Ändring(ar)*Produktbeskrivning*

Tillägg av följande fras i beskrivningen av fysiska egenskaperna hos den av SUB skyddade skinkan: "den återstående svålens kant bildar ett V med spetsen i skinkans tjockaste del".

Tekniska undersökningar visar att när den återstående svålens kant bildar ett V, blir produkten mer homogen och höjer dess kvalitet. Det ger nämligen ett jämntjockt yttre fettskikt, så att torkningen blir mer homogen och avvattningen underlättas. På detta sätt optimeras torkningsprocessen. När svålen avlägsnats kan också köttet torka och dra ihop sig på ett enhetligt sätt, så att köttytan inte blir rynkig och det bildas sprickor eller hål. På samma sätt gör enhetlig mogning att brister i köttet kan undvikas, som att det blir löst eller för hårt.

(¹) EUTL 93, 31.3.2006, s. 12.

Dessutom visar undersökningar att när den återstående svålens kant bildar ett V, får detta den organoleptiska effekten att skinkan blir mindre lös och klibbig. Ett annat resultat på detta område är att sådan skinka tenderar att ha en mildare och mindre besk och metallisk smak, med mindre sälta och mer lagrad karaktär.

Slutsatsen av bägge undersökningarna är att slutproduktens kvalitet förbättras.

SAMMANFATTNING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

"JAMÓN DE TERUEL"

EG-nr: ES/117/0078/01.03.2005

SUB (X) SGB ()

I informationssyfte anges i denna sammanfattning de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen.

1. Behörig myndighet i medlemsstaten:

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

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

Tfn (34) 91 347 53 97

Fax (34) 91 347 54 10

E-post: sgcaae@mapya.es

2. Ansökande grupp:

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

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

Tfn (34) 978 618 940

Fax (34) 978 618 941

E-post: consejo@jamondeteruel.com

Sammansättning: Producent/bearbetningsföretag (X) Annan ()

3. Produkttyp:

Klass 1.2: Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

4. Produktspecifikation:

(Sammanfattning av kraven enligt artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

4.1 Produktnamn: "Jamón de Teruel"

4.2 Beskrivning: Skinka från grisar av följande korsningar:

— på moderns sida: Landrace (normalt), Large White eller korsningar mellan dessa,

— på faderns sida: Landrace (normalt) eller Duroc.

Endast från grisar födda och uppfödda på gårdar i Teruel-provinsen erhålls skinkor för framställning av "Jamón de Teruel".

Efter mogning har skinkan följande egenskaper:

Fysiska egenskaper:

— form: långsmal med rundade kanter tills muskeln framträder och med bevarad fot. Kan ha hela svålen kvar eller så bildar den återstående svålens kant ett V med spetsen mitt i skinkan,

— vikt: 8–9 kg och aldrig under 7 kg.

Organoleptiska egenskaper:

- färg: röd med blank snittyta och fett delvis insprängt mellan musklerna,
- kött: god, något salt smak,
- fett: oljigt, blankt, gulvitt, aromatiskt och med behaglig smak.

- 4.3 *Geografiskt område:* Grisarnas produktionsområde är Teruel-provinsen. Skinkans tillverkningsområde omfattar de kommuner i Teruel-provinsen som ligger på minst 800 meters höjd.
- 4.4 *Bevis på ursprung:* De skyddade skinkorna tillverkas av uppfödare i produktionsområdet som är registrerade hos kontrollorganet. Råvaran från djuren bearbetas och mognas under dettas kontroll och släpps ut på marknaden med dettas certifiering och garantibevis.
- 4.5 *Framställningsmetod:* För tillverkningen av skinkan lämpar sig korsningar av raserna Landrace, Large White och Duroc. Skinkan erhålls från grisar med en levande vikt på 115–130 kilo. Den luftas vid högst 10 °C, i minst 4 timmar och med en luftfuktighet på 85–95 %. Sedan saltas, tvättas och fixeras den och torkas i minst 8 månader. Mogningen sker i hallar ovan eller under jord, tills skinkan är minst tolv månader.
- 4.6 *Samband:* Grisarna väljs ut, föds upp med naturligt foder och kontrolleras noga från födseln, vilket gör att produktens råvara är av utmärkt kvalitet. Grisarna som använts för framställning av "Jamón de Teruel" är födda och uppfödda i Teruel-provinsen, i enlighet med vad som fastställts i produktspecifikationen. Deras foder baseras främst på spannmål (korn, vete och majs), som i stor utsträckning odlats i spannmålsprovinsen Teruel.

Till 95 % tillverkas fodret också på fabriker i det geografiska området, vilket mycket är en garanti för de använda råvarornas ursprung.

För granskning av de använda råvarorna tar kontrollorganet regelbundet prover på grisfodret, både på foderfabrikerna och gårdarna.

Torkningen sker under gynnsamma klimatförhållanden (torrt och kyligt klimat över 800 m), vilket ger en produkt med karakteristisk lukt och smak.

4.7 *Kontrollorgan:*

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

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

Tfn (34) 978 618 940

Fax (34) 978 618 941

E-post: consejo@jamondeteruel.com

Kontrollorganet för den skyddade ursprungsbeteckningen uppfyller kraven i normen EN 45011.

Produktspecifikationens efterlevnad granskas av inspektörer som godkänts av den behöriga myndigheten och som är objektiva och opartiska i förhållande till producenter och bearbetningsföretag.

4.8 *Märkning:*

Märkningen ska innehålla "Jamón de Teruel".

Etiketten godkänns av kontrollorganet.

Banderoller och kontrollmärken numreras och utfärdas av kontrollorganet.
