

V

(Yttranden)

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2013/C 242/04)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSÖKAN OM ÄNDRING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**om skydd av geografiska beteckningar och ursprungs-beteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽²⁾**

ANSÖKAN OM ÄNDRING ENLIGT ARTIKEL 9

"JAMÓN DE TERUEL"/"PALETA DE TERUEL"

EG-nr: ES-PDO-0217-0987-10.04.2012

SGB () SUB (X)

1. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen

- Produktens beteckning
- Beskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Framställningsmetod
- Samband
- Märkning
- Nationella krav
- Annat

2. Typ av ändring(ar)

- Ändring av sammanfattande dokument eller sammanfattning

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

- Ändring i specifikationen för en registrerad SUB eller SGB för vilken varken det sammanfattande dokumentet eller sammanfattningen har offentliggjorts
- Ändring i specifikationen som inte kräver någon ändring i det offentliggjorda sammanfattande dokumentet (artikel 9.3 i förordning (EG) nr 510/2006)
- Tillfällig ändring i specifikationen till följd av att de offentliga myndigheterna har infört obligatoriska sanitära eller fytosanitära åtgärder (artikel 9.4 i förordning (EG) nr 510/2006)

3. Ändring(ar)

3.1 Produktens beteckning

”Jamón de Teruel”/”Paleta de Teruel”

Produktens beteckning ändras för att även uppgiften ”Paleta” ska omfattas av skyddet och för att tillhandahålla tydliga uppgifter om egenskaperna hos de specifika produkter som skyddas.

Namnet ”Paleta de Teruel” används traditionellt av konsumenterna av denna produkt, och inkluderingen av detta i den skyddade produktens beteckning underlättar bara detta igenkännande. Eftersom namnet är generellt tvingar användningen av detta producenterna att saluföra produkten under allegoriska namn som hänvisar till det område som den kommer ifrån. Inkluderingen av detta namn gör det alltså möjligt att garantera äktheten hos de skyddade produkter som får bära detta.

En mängd dokument intygar att uppgiften ”Paleta de Teruel” vanligtvis används för att beteckna en karakteristisk produkt, vilken förekommer i en mängd olika hänvisningar, och bifogas till detta dokument som ett tillägg, t.ex.

- historiska dokument,
- handelsdokument,
- reklamtexter,
- vetenskapliga dokument (forskningsprojekt).

3.2 Produktbeskrivning

Ansökan rör inte endast torkad skinka (från grisens bakparti) utan även torkad bog (från grisens framparti). Enligt vad som nämns ovan är det traditionellt sett frampartiet på grisen som används för framställningen av torkad bog. De kvalitetsmässiga egenskaperna hos bogen är på samtliga punkter lika de för skinkan, med den enda skillnaden att bogen är mindre och väger mindre. Följaktligen tar produktspecifikationen upp skillnaderna mellan dessa två produkter när det gäller den totala varaktigheten för bearbetningen och vissa obligatoriska steg, vilken är kortare för bogen. Dessa skillnader bör fastställas eftersom bogens mindre storlek också gör att den kräver mindre tid för saltning, efter-saltning, torkning (torkning/utveckling) och mognadslagring än skinkan. Inkluderingen av torkad bog i produktspecifikationen följer den modell som redan fastställts i andra skyddade ursprungs-beteckningar som rör torkad skinka från Spanien (Guijuelo, Dehesa de Extremadura, Huelva/Jabugo och Los Pedroches), vilka godkändes innan ”Jamón de Teruel”.

Alla hänvisningar till de djur som används för att erhålla produkten stryks i denna del av produktspecifikationen eftersom denna information redan finns i den del som rör framställningen av produkten.

För tydlighetens och enkelhetens skull stryks delen om medicinsk behandling eller läkemedelsfoder eftersom det saknar relevans för beskrivningen av produkten.

Den torkade skinka och bog som omfattas av den skyddade ursprungs-beteckningen ”Jamón de Teruel”/”Paleta de Teruel” utgörs av köttprodukter från det bakre och främre partiet på grisen som har saltats, tvättats, eftersaltats, torkats (torkning och mognade) och mognadslagrats. Denna ansökan syftar till att förbättra produktspecifikationen, så att man tydligt avgränsar de steg som gör att man erhåller produkter med den erforderade kvaliteten.

Vissa relativt vaga termer, såsom "vikt: 8–9 kg och aldrig under 7 kg" ersätts med mer exakta termer, t.ex. "Vikt: minst 7 kg för skinka och 4,5 kg för bog, i slutet av den fastställda kortaste framställningstiden".

Hänvisningen till "V-format snitt" vars spets ska anpassas efter benets axel i den torkade skinkan eller bogen ändras för att ge en närmare beskrivning av hur V-snittet ska göras, som alltid utförs genom att man anpassar spetsen längs delens axel, men som i förhållande till formen på denna, inte alltid finns mitt i köttet.

3.3 Geografiskt område

Den produktspecifikation som berörs av denna ansökan om ändring hänvisar direkt eller indirekt till det geografiska framställningsområdet i tre av dess punkter:

Punkt C: "Framställningsområdet omfattar de kommuner i Teruel-provinsen som ligger på minst 800 meters höjd."

Punkt E: "(...) eller så beror de på de typiska fukt- och temperaturförhållandena i den naturliga miljön (...) på mer än 800 meters höjd över havet."

Punkt F.3. b): "Skinkan lagras under utmärka klimatförhållanden, på mer än 800 meters höjd".

Ändringen syftar till att samla kriterierna om kommunerna och torkningsrummen på en enda plats för att slå samman hänvisningarna till framställningsområdet.

Dessutom fastställer inte den produktspecifikation som berörs av ansökan om ändring vilken metod som gör det möjligt att fastställa på vilken höjd kommunerna och torkningsrummen ligger. Genom den nuvarande lydelsen fastställs däremot en tillräckligt precis metod för att göra det möjligt att beräkna både den genomsnittliga höjden och den absoluta höjden, vilken ska tillämpas på de anläggningar som finns upptagna i den skyddade ursprungsbezeichnungens register. Med tanke på att vissa anläggningar har registrerats enligt de oprecisa höjdberäkningsmetoder som hittills använts bör man dock godta en toleransmarginal i frågan, som inte i något fall bör överskrida 6 %, vilket motsvarar en tolerans på 48 meter. Man bör notera att i troposfären (atmosfärens lägsta skikt) sjunker temperaturen med i genomsnitt 0,65 °C var 100:e meter i takt med att höjden stiger. Om toleransmarginalen tillämpas kan man åter godkänna anläggningar med en genomsnittlig temperatur på 0,31 °C mer än den som motsvarar gränsen på 800 meter. Godtagandet av denna variation, som inte påverkar framställningsprocessen, gör att man slipper stryka redan registrerade anläggningar från den skyddade ursprungsbezeichnung, när dessa tillverkar skyddade produkter vars egenskaper till fullo uppfyller de kvalitetskrav som fastställs i produktspecifikationen.

I fråga om produktionen av djuren anges att dessa ska slaktas och styckas i Teruel-provinsen, vilket gör det möjligt att säkerställa efterlevnaden av gällande djurskyddskrav.

3.4 Bevis på ursprung

I enlighet med de nya bestämmelserna om kontrollstrukturen och hur denna ska gå till väga för att certifiera produkten bör man i punkt D i den nuvarande produktspecifikationen stryka de punkter som, genom sin lydelse, kan verka förvirrande eller tvetydiga med avseende på en korrekt kontroll. På samma sätt har hänvisningarna till "tillsynsorgan" strukits i alla punkter där de kan väcka frågor och ersatts av termen "kontrollorgan".

Detta rör i synnerhet följande aspekter:

I punkt a) om produktens egenskaper bör man stryka det andra stycket där följande anges: Eftersom endast de lokala konsumenterna och de konsumenter som är mest vana vid att konsumera denna kan identifiera produkten krävs det att man intygar produktens ursprung. Detta med tanke på att egenskaperna hos den produkt som omfattas av den skyddade ursprungsbezeichnung gör den till en karakteristisk produkt och inte en produkt som endast kan särskiljas tack vare en etikett.

I punkt c) om kontroller och certifiering bör man stryka punkt 8 om analys av slutprodukten eftersom produktens egenskaper kontrolleras under hela framställningsprocessen.

Innehållet i den märkning med vilka djuren identifieras har ändrats. Koden för den anläggning som djuret kommer från (officiell obligatorisk identifiering) ska uppges. Denna ändring syftar till att förbättra djurens välmående genom att man undviker en dubbel märkning, en för den officiella identifieringen och en för den skyddade ursprungs-beteckningen (SUB).

3.5 Framställningsmetod

- a) För att klargöra och förenkla produktspecifikationen har man strukit de punkter som inte inbegriper någon användbar information i fråga om framställningsmetoden eller som redan behandlas på ett lämpligt sätt i motsvarande avsnitt.
- b) I produktspecifikationen slås det fast att, för att erhålla produkten, måste den typ av djur som lämpar sig för produktionen av de berörda delarna komma från korsningar mellan följande raser:

Moderslinje: raserna Lantras och Large White eller en korsning mellan dessa två.

Faderslinje: Duroc.

Faderslinjen begränsas till Duroc-rasen av skäl som rör produktens homogenitet, vilket minskar de variationer som beror på korsning och påtagligt förbättrar produktens kvalitet.

De förbättringar som införts genom den spanska stamboken för dessa raser har gradvis ökat produktionseffektiviteten och djurbeståndet, och anpassat slaktåldern efter vikten.

- c) Det fastställs att djurfodret främst består av spannmål, och den procentandel råvaror som ingår i djurfodrets sammansättning har fastställts till minst 50 % spannmål.

I oktober 2007 begärde kommissionen dessutom "ytterligare upplysningar" (om djurfodrets ursprung och kvalitet) till följd av en ansökan om ändring av produktspecifikationen för den skyddade ursprungs-beteckningen, som hade skickats in under 2005.

Den 12 september 2008 publicerades en sammanfattning av den skyddade ursprungs-beteckningen i Europeiska unionens officiella tidning. I punkt 4.6 – Samband fanns följande text: "Till 95 % tillverkas fodret också på fabriker i det geografiska området, vilket i mycket är en garanti för de använda råvarornas ursprung", vilket motsvarar den text som skickades till kommissionen som svar på dess begäran om upplysningar. Den 20 april 2009 godkändes denna text genom offentliggörandet av kommissionens förordning (EG) nr 324/2009 av den 20 april 2009 om godkännande av en större ändring av produktspecifikationen för en beteckning som tagits upp i registret över skyddade ursprungs-beteckningar och skyddade geografiska beteckningar (Jamón de Teruel (SUB)).

Med anledning av denna bekräftelse på att djurens foder till 95 % tillverkas vid fabriker i Teruel-provinsen bör man specificera följande:

- Det traditionella systemet för produktion av foder för djur som är avsedda att omfattas av den skyddade ursprungs-beteckningen är inte helt begränsat till Teruel-provinsen utan omfattar även angränsande områden.
- Djurfoderproducenter som är etablerade i områden som gränsar till Teruel-provinsen, och som sedan länge köper en stor del av sina spannmål i Teruel och säljer djurfoder avsett för grisar som omfattas av den skyddade ursprungs-beteckningen till ett stort antal uppfödare, får inte missgynnas.
- Att begränsa djurfoderproduktionen till Teruel-provinsen kan orsaka vissa logistiska problem.
- Att anskaffa djurfoder från fabriker i de områden som ligger närmast Teruel-provinsen men som inte tillhör denna, t.ex. grannprovinserna, kan innebära kostnadsbesparingar för vissa producenter som använder sig av den skyddade ursprungs-beteckningen samtidigt som man, i största möjliga mån, gör det möjligt att säkerställa att djurfoderproducenterna kan förse sig med spannmål från produktionsområdet av logistiska skäl som syftar till att optimera försörjningen och logistiken.

Mot denna bakgrund ansöker man om att få utöka framställningsområdet för djurfodret till de provinser som gränsar till Teruel-provinsen, närmare bestämt följande provinser: Zaragoza, Guadalajara, Cuenca, Valencia, Castellón och Tarragona.

Emellertid behålls principen om att spannmålen i största möjliga mån ska komma från produktionsområdet. Det tycks lämpligt att fastställa ett specifikt värde med tanke på att produktionens föränderlighet, vilket hör ihop med klimatförhållandena och den tillfälliga karaktären hos denna, påverkar tillgängligheten. Kontrollorganet förfogar över siffror med avseende på produktionen och kommer att ansvara för utvärderingen av råvarornas sammansättning och ursprung för att kontrollera denna tillgänglighet.

- d) Nya krav har införts. De beskriver processen på ett bättre sätt och tar hänsyn till den tekniska utveckling som har skett.

Följaktligen får bara slaktkroppar av grisar vars varmvikt uppgår till minst 86 kg och där späckets tjocklek, mätt i ländområdet i höjd med skinkbenet, uppgår till 16–45 mm, användas för de delar som är avsedda för framställningen av den torkade skinka och bog som skyddas av den skyddade ursprungsbeteckningen. Man definierar på så sätt mer i detalj vilken typ av gris som används för att framställa produkten.

Även om det fortfarande rör sig om grisar med en levande vikt på omkring 115–130 kg har kravet på denna strukits, liksom kravet beträffande ålder, eftersom en sådan hänvisning inte med exakthet kan garantera homogeniteten hos den gris som ska slaktas. Det har ersatts av ett krav på minsta slaktkroppsvikt och det faktum att späckets tjocklek ska mätas i höjd med ländområdet och inte vid det fjärde revbenet, då detta sistnämnda särdrag var för oprecist.

- e) Djuret slaktas, efter bedövning, med elektricitet eller genom någon annan officiellt erkänd metod.
- f) Övriga ändringar som gjorts i fråga om framställningsmetoden har endast som syfte att förbättra textens lydelse och förståelsen av denna och, i det fall som detta påverkar produkten, leder enbart till en förbättring av produkten eller dess homogenitet. Eftersom dessa ändringar endast rör produktspecifikationen och inte sammanfattningen har dessa punkter inte ändrats.
- g) Framställningsprocessen beskrivs på ett tydligare och mer exakt sätt, och en åtskillnad görs mellan stegen och villkoren för bearbetning av skinkorna och bogarna.

Först och främst anges det att processen måste innefatta fem steg: saltning, tvättning, eftersaltning, torkning (torkning/mognande) och mognadslagring. Det rör sig här om en förbättring eftersom man separerar de steg som leder till att man erhåller produkter med den erforderade kvaliteten.

- Saltning: en åtskillnad görs mellan skinkorna och bogarna i förhållande till vikten på dessa delar. Med tanke på att saltet endast tränger in i muskelmassan på delarna kontrollerar operatörerna processen på grundval av denna viktparameter. För att utvärdera processen och uppskatta den slutliga kvaliteten på delarna är det följaktligen mer lämpligt att uttrycka tiden i rummen i förhållande till delarnas vikt, och att inte fastställa någon maximal varaktighet i dagar, i form av absolutvärde.
- Avvattnings eller eftersaltning: Man gör inte bara åtskillnad mellan skinkorna och bogarna i förhållande till delarnas vikt utan fastställer också bara den minsta tid som krävs för att säkerställa en god stabilitet hos produkterna under hela processen. Den längsta tiden får tillverkarna själva avgöra, så att denna kan anpassas efter det senare steget som utgörs av torkningen/mognaden.
- Torkning (torkning/mognande): Den begärda ändringen syftar till att korrigera en eventuell försämring av de naturliga omgivande förhållandena som krävs för en lämplig torkning tack vare användningen av anpassad utrustning som gör det möjligt att behålla en lämplig värme-/luftfuktighetsgrad. Denna utrustning får inte försämma de omgivande förhållandena, men får göra det möjligt att reproducera dessa i hela anläggningen så att de blir homogena och garanterar att hela produkten omfattas av liknande förhållanden.

Denna mekaniska utrustning, som nämndes redan när beteckningen togs upp i registret över registrerade skyddade ursprungsbeteckningar/skyddade geografiska beteckningar för 1996, är avsedd att homogenisera värmeförhållandena och luftfuktighetsförhållandena i hela den produktionsanläggning där produkten befinner sig. På grund av torkrummens storlek är det viktigt att luften cirkulerar inne i dessa. Därför använder man sig av utrustning som tillför, suger ut, cirkulerar eller håller kvar luften, som kan användas under vilket steg som helst av torkningen och mognadslagringen, när denna homogenisering av de omgivande förhållandena är nödvändig. Produkten behåller likväl sina egenskaper under alla steg.

Ändringen syftar enbart till att åter godkänna det som tilläts genom de bestämmelser som gällde för ursprungsbeteckningen innan ikraftträdandet av rådets förordning (EEG) nr 2081/92 av den 14 juli 1992 om skydd för geografiska och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel. På samma sätt anges i artikel 17 i förordningen av den 29 juli 1993 från Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes om godkännande av ursprungsbeteckningen "Jamón de Teruel" och dess tillsynsorgan att torkningslokalerna kan vara försedda med utrustning som lämpar sig för att bevara en lämplig värme-/luftfuktighetsgrad.

Ikraftträdandet av förordning (EEG) nr 2081/92 av den 14 juli 1992 tvingar varje medlemsstat att utarbeta en produktspecifikation och en sammanfattning för varje skyddad ursprungsbeteckning/skyddad geografisk beteckning som registreras och skyddas. I januari 1994 skickade Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (det nationella institutet för ursprungsbeteckningar), ett autonomt organ som lyder under staten, kommissionen en produktspecifikation och en sammanfattning av ursprungsbeteckningen "Jamón de Teruel". Lydelsen i artikel 17 i den bestämmelse som godkändes genom förordningen av den 29 juli 1993 har inte angetts ordagrant i dessa dokument, där följande fastställs: "Torkning: denna ska utföras i naturliga torkrum med kontrollerad ventilation som erbjuder optimala förhållanden i fråga om relativ fuktighet och temperatur."

Den produktspecifikation och den sammanfattning som skickades till kommissionen gällde samtidigt som den bestämmelse som godkändes genom förordningen av den 29 juli 1993 fram till dess att denna bestämmelse upphävdes av förordningen av den 6 februari 2009 från Consejero de Agricultura y Alimentación om godkännande av den skyddade ursprungsbeteckningen "Jamón de Teruel". Villkoren för framställning av Jamón de Teruel som nämns i den produktspecifikation som offentliggörs i bilaga I till den sistnämnda förordningen har formulerats på samma sätt som de i den produktspecifikation som skickades till kommissionen 1994 för att avlägsna alla skillnader i fråga om reglering, men detta ledde till att man strök hänvisningen till "utrustning som lämpar sig för att bevara en passande värme-/luftfuktighetsgrad".

Mot denna bakgrund bör man återinföra hänvisningen till en eventuell användning av mekaniska ventileringsresurser när detta är nödvändigt för att bevara de naturliga omgivande förhållanden som är oumbärliga för en lämplig och homogen torkning av hela den produkt som finns i torkrummet.

- Mognadslagring: Detta särskilda steg är avsett att säkerställa uppkomsten av en arom och en smak, utöver den förändrade texturen, och är resultatet av en biokemisk mognadsprocess. Man bör understryka att detta steg krävs för att erhålla en kvalitetsprodukt, och att mognadslagringen är en process som tar längre tid än torkningen.

Den minsta varaktigheten för samtliga steg i framställningsprocessen fastställs, både för skinkorna och bogarna. Denna minsta varaktighet (60 veckor för skinka och 36 för bog) garanterar att man alltid erhåller en kvalitetsprodukt. När det rör sig om skinka omfattar den föreslagna ändringen en höjning av det nuvarande kravet på en total varaktighet på 12 veckor, till 60 veckor. Det rör sig om en betydande ökning som, utan tvivel, gynnar kvaliteten hos den skyddade produkten "Jamón de Teruel".

Kraven gällande varaktighet bör följas, men ventilationen under tiden mellan torknings- och mognadslagringsstegen får tillverkarna själva besluta om för att de ska kunna anpassa denna i förhållande till de specifika klimatförhållandena i olika torkningsrum.

Samtliga krav som rör framställningsprocessen hör ihop med de kriterier som ska uppfyllas i fråga om minimivärdena, eftersom produktens kvalitet förutsätter att dessa värden följs.

- h) En möjlighet att sälja den torkade skinkan och bogen, urbenad, i portioner eller skivor, i förpackning, erbjuds de som ansvarar för driften av torkrummen och förpackare som uppfyller de villkor som fastställs i produktspecifikationen och som godkänns vid den kontroll och certifiering som utförs. Det rör sig här endast om en anpassning av kraven beträffande saluföring, vilka inte reglerades tidigare och som diversifieringen av konsumtionssamhället drivit fram.

3.6 Märkning

Vid slutet av framställningsprocessen och efter kontrollen av att samtliga fastställda villkor uppfylls förses den torkade bogen, precis som skinkan, med en brännmärkning med inskriptionen "TERUEL" och en åttauddig stjärna, liksom med en numrerad etikett (ett smalt band) där beteckningens logotyp framgår.

Informationen om den brännmärkning som identifierar skinkorna och bogarna beskrivs i detalj eftersom det anges att stämpeln innehåller inskriptionen "TERUEL" och den åttauddiga stjärnan.

På samma sätt nyanseras identifieringen av produkterna eftersom termen numrerad "etikett" (smalt band) används för att identifiera hela torkade skinkor eller bogar (med eller utan ben) och termen numrerad "baksidesetikett" används för torkad skinka eller bog i portioner.

Uppgiften "ringar" stryks eftersom det endast rör sig om etikettens underlag (smalt band). Nuförtiden utgörs detta underlag av ett "fäste" som i framtiden kan komma att ersättas av ett annat mer modernt fastsättningsystem eller ett sådant som gör fastsättningen mer effektiv.

Det faktum att man infört ett nytt utseende på den numrerade baksidesetiketten på förpackade urbenade produkter, i portioner eller i skivor, eftersom "innehållet i denna numrerade baksidesetikett framgår av handelsetiketten", hör ihop med tekniska kriterier med anknytning till förpackningslokaler, där anbringandet av baksidesetiketterna inte får sakta ner arbetsrytmen för mycket.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel⁽³⁾

"JAMÓN DE TERUEL"/"PALETA DE TERUEL"

EG-nr: ES-PDO-0217-0987-10.04.2012

SGB () SUB (X)

1. Beteckning

"Jamón de Teruel"/"Paleta de Teruel"

2. Medlemsstat eller tredjeland

Spanien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

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

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig

Den torkade skinkan och bogen utgörs av köttprodukter som erhålls från det bakre och främre partiet på grisar som saltats, tvättats, eftersaltats, torkats (torkning och mognad) och mognadslagrats.

⁽³⁾ Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

Morfologiska egenskaper

De torkade skinkorna och bogarna ska ha följande egenskaper:

- a) Form: långsmal med rundade kanter tills muskeln framträder och med bevarad fot. Kan ha hela svålen kvar eller skuren i form av ett "V" med spetsen längs benets axel i den torkade skinkan eller bogen.
- b) Vikt: minst 7 kg för torkad skinka och minst 4,5 kg för torkad bog, efter den fastställda kortaste framställningstiden.

Sensoriska egenskaper

Delarnas utsida kan vara täckt av vanligt mögel eller vara rena, eller vara täckta med ett olje- eller smörlager. Snittytan ska se ut på följande sätt:

- a) Färg: röd med blank snittyta och fett delvis insprängt mellan musklerna.
- b) Kött: god, något salt smak.
- c) Fett: oljigt, blankt, gulvitt, aromatiskt och med behaglig smak.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

De djur som lämpar sig för framställningen av den torkade skinka och bog som skyddas av beteckningen bör komma från följande korsningar:

Moderslinje: raserna Lantras och Large White eller en korsning mellan dessa två.

Faderslinje: Duroc.

De grisar som kan komma att användas för produktionen av lår och bogar avsedda för framställningen av skyddade torkade skinkor och bogar är sådana som föds och föds upp på gårdar som ligger i Teruel-provinsen och som slaktas och styckas vid anläggningar i denna provins.

De lår och bogar som är avsedda för framställningen av torkade skinkor och bogar som skyddas av ursprungsbeteckningen får inte komma från avelsdjur.

Handjuren kastreras innan de börjar gödas och hondjuren bör inte vara brunstiga när de slaktas.

Endast slaktkroppar av grisar vars varmvikt uppgår till minst 86 kg och där späckets tjocklek, mätt i ländområdet i höjd med låret, uppgår till 16–45 mm, får användas för de delar som är avsedda för framställningen av torkad skinka och torkad bog som skyddas av den skyddade ursprungsbeteckningen.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

Tillverkarna av det foder som är avsett för utfodringen av de grisar som skyddas av den skyddade ursprungsbeteckningen ska vara etablerade i det geografiska område som består av Teruel-provinsen eller dess grannprovinser, dvs. Zaragoza, Guadalajara, Cuenca, Valencia, Castellón och Tarragona.

Djurfodret utgörs huvudsakligen av spannmål. Procentandelen råvaror som ingår i djurfodrets sammansättning har fastställts, och bör till minst 50 % utgöras av spannmål som i största möjliga utsträckning ska komma från produktionsområdet.

Kontrollorganet, som förfogar över de produktionsrelaterade siffrorna, kommer att ansvara för att utvärdera ursprunget för de råvaror som används under framställningen vid de fabriker som producerar djurfoder, i syfte att verifiera denna tillgänglighet.

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Steg i produktionsområdet:

- Produktionen av djuren
- Slakten och styckningen av djuren

Steg i framställningsområdet:

- Saltning
- Tvättning
- Eftersaltning
- Torkning
- Mognadslagring

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

Utan att göra någon åtskillnad tillåter tillsynsorganet att torkad skinka eller bog säljs urbenad i portioner eller skivor, i förpackning, av de som ansvarar för driften av torkrummen och förpackare som är registrerade och etablerade i produktionsområdet, under förutsättning att de uppfyller de villkor som fastställs i produktspecifikationen och godkänns vid den kontroll och certifiering som genomförs.

Begränsningen av framställningsområdet när det gäller bearbetningen och förpackningen av produkten uppfyller rent tekniska kriterier för att säkerställa att produktkvaliteten upprätthålls, vilken skulle kunna försämrats om villkoren för förvaring och behandling ändrades.

3.7 Särskilda regler för märkning

Handelsetiketterna, olika för varje företag, måste vara försedda med uppgiften skyddad ursprungs-beteckning "Jamón de Teruel"/"Paleta de Teruel" enligt vilken produkt det rör sig om.

Hela skinkor och bogar som är avsedda för konsumtion ska vara försedda med uppgiften "TERUEL", den brännmärkta åttauddiga stjärnan och den numrerade etiketten (det smala bandet) med beteckningens logotyp. Dessa ska anbringas vid företaget på ett sätt som gör att de inte kan återanvändas.

En numrerad baksidesetikett ska, i förekommande fall, vara försedd med uppgiften "Jamón" (skinka) eller "Paleta" (bog) och beteckningens logotyp används för de förpackningar som innehåller urbenade produkter, dvs. portioner eller skivor av torkad skinka eller bog.

Inkluderingen av innehållet i denna numrerade baksidesetikett på handelsetiketten vid de företag som lämnar in ansökan godkänns.

Dessa verksamheter, som hör ihop med användningen av uppgiften om den skyddade ursprungs-beteckningen och termen "TERUEL", bör utföras på ett icke diskriminerande sätt. Etiketterna (de smala banden) och baksidesetiketterna skickas automatiskt ut när produkten uppfyller produktspecifikationen i enlighet med de uppgifter som överlämnats av det kontrollorgan som ansvarar för certifieringen, och alla operatörer behandlas på så sätt lika.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet omfattar Teruel-provinsen.

Framställningsområdet för den torkade skinkan och bogen utgörs av de kommuner i Teruel-provinsen som ligger på minst 800 meters höjd, under förutsättning att torkrummet ligger på en höjd på minst 800 meter över havet. Den genomsnittliga höjden beräknas enligt den digitala höjdmodellen eller en liknande metod, och mätningen av torkrummets absoluta höjd erhålls tack vare Aragoniens geografiska informationssystem eller något liknande system. En tolerans på 6 % godtas för dessa två mätningar.

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Den förstklassiga kvaliteten hos produkten "Jamón de Teruel"/"Paleta de Teruel" hör främst ihop med de förhållanden som djuren befinner sig i före, under och efter slakten. Man bör dock göra en åtskillnad mellan det geografiska område där grisarna föds upp, slaktas och styckas (nedan kallat produktionsområde) och det geografiska område där de torkade skinkorna och bogarna framställs (nedan kallat framställningsområde).

Naturliga faktorer

Framställningsområdet för de torkade skinkorna och bogarna kännetecknas av ett kontinentalt klimat med inslag av Medelhavsklimat, långa och hårda vintrar, med sträng frost i ökenområdena. Klimatet är torrt med ett stort antal soldagar. Årsnederbörden uppgår till omkring 400 mm, med cirka 70 regndagar.

Den genomsnittliga årstemperaturen ligger på 12 °C, den högsta genomsnittliga temperaturen på 37 °C och den lägsta temperaturen på - 10 °C. Den genomsnittliga temperaturskillnaden mellan sommar och vinter uppgår till 19 °C. Perioden utan frost sträcker sig från maj till oktober. Alla dessa villkor har gynnat uppförandet av de köttproducerande industrierna.

Skinkorna och bogarna lagras under utmärkta klimatförhållanden, som är specifika för det geografiska framställningsområdet. Klimatet är torrt och kallt, vilket är idealiskt för att erhålla skinkor och bogar med gott anseende.

Mänskliga faktorer

Man hittar konkreta hänvisningar i den spanska naturforskaren, juristen och historikern Jordan de Assos verk "Historia de la Economía Política de Aragón (1798)" som skriver att de grisar som föds upp i Partido de Albarracín är mycket uppskattade för sitt goda kött. Dessa djur är mycket förtjusta i afodillens blad, eller *Aspholedusramosus*, och därför torkar man bladen för att kunna ge dem till djuren under vintern. Trots det minskade beståndet, och i förhållande till den avsevärda vikt som grisarna kan ha uppnått vid slakt tillfället på grund av gödningen, utgör dessa gårdsgrisar en verklig "spargris" för hushållen på landsbygden i Teruel-regionen, eftersom de utgör livsmedelsbasen under hela året. Dessa grisar utgör den främsta animaliska råvara som, i kombination med ett särskilt foder och en gödning som i allmänhet baseras på ekollon, det kalla och torra klimatet i högländerna runt Jiloca, Albarracín, Gúdar och Maestrazgo, har gjort det möjligt att skapa en stabil och traditionell köttproduktion, med bogar och skinkor av förstklassig kvalitet. Dessa grisar har försvunnit, men kunnigheten finns kvar hos en mängd traditionella uppfödare som tack vare sin erfarenhet har lyckats bevara egenskaperna från dessa raser (rasen "molinesa" med keltiskt ursprung och rasen "morellana", från den iberiska stammen, som är lättare att göda) hos de grisar som de föder upp, och har på så sätt bevarat denna förstklassiga köttkvalitet från förr.

Den huvudsakliga egenskapen hos denna beteckning kommer otvivelaktigt från det faktum att kunskaperna från förr har utnyttjats för att erhålla den önskade djurtypen, som består av raserna Lantras, Large White och Duroc. Denna typ av gris, som är ett resultat av en korsning av ovannämnda raser, gynnas av hybridernas kraftfullhet och dess morfologiska egenskaper beror till stor del på vilket urvalskriterium som tillämpas på avelsdjuren.

Självklart kompletteras alla dessa kunskaper med kunnigheten hos de operatörer som ansvarar för slakten av grisarna, som har insett att dessa inte bara bör ha en slaktkropps vikt på minst 86 kg, och att späcket ska ha uppnått en viss tjocklek, mätt i landområdet i höjd med skinkbenet, vilket avgör möjligheten att omvandla den till en skyddad produkt. Under styckningen nyttjas också kunskaperna hos den person som ansvarar för kontrollen av innetemperaturen och vikten vid separationen eller styckningen av låret eller bogen, avblodningen, borttagningen av hudresterna, liksom transporten till torkrummet och klassificeringen av delarna, för att erhålla homogena produkter som kan godtas av tillverkarna, med tanke på att det är dessa fettäckta delar utan synliga skador som är avsedda för framställningen av produkten.

Kunskaperna om saltningsförfarandet, dvs. att saltet ska vara i kontakt med delarna under en period på 0,65 till en dag per kilo färskt lår eller färsk bog, har bevarats. Detta gör det möjligt att framställa en skinka med en god och något salt smak. Det gynnsamma klimatet i framställningsområdet har likaså gjort det möjligt att använda sig av denna typ av saltning.

En mängd gamla och traditionella recept har sitt ursprung i den mångsidiga Teruel-regionen. Två etnologer och gastronomer, professorerna Antonio Beltrán och José Manuel Porquet, nämner i sina gastronomiska avhandlingar de typiska recepten från Teruel-provinsen, där Teruel-skinkan förekommer som ingrediens. De nämner framför allt vitlökssoppa från Teruel, som innehåller bitar av skinka, och

rätten skinka med tomat från Teruel. De tar även upp "Regañaos", en typ av rätt som ofta äts vid kofestivalerna i Angel de Teruel, som lagas med smörat och oljat bröd som täckts med skinkskivor och röd paprika och sedan tillagas i ugn eller stekpanna.

5.2 Specifika uppgifter om produkten

- Duroc-rasen kännetecknas av att den växer till sig snabbt, är mycket rustik och har en hög fruktsamhet och mycket fett. Köttet från denna ras är mycket rikt på fett, vilket gör det möjligt att erhålla ett kött av hög kvalitet.
- Grisar av rasen Lantras är på grund av sin längd och storlek ett utmärkt djur för framställningen av skinkor med skyddad ursprungsbeteckning. Det positiva med detta djur är dess väl tilltagna form samt dess höga dagliga viktökning, höga omvandlingshastighet och tjocka ryggfett.
- Rasen Large-White är en mycket anpassningsbar och rustik ras, med hög fertilitets- och fruktbarhetsgrad liksom god omvandlings- och tillväxtförmåga. Köttet har en utmärkt kvalitet, på grund av dess saftighet, textur, form och färg.

Kännedomen om den positiva inverkan av Duroc-rasen, liksom den särskilda typen av foder, som baseras på spannmål, tillsammans med en hög slaktkroppsvikt, kommer från den kunnighet som ärvt från de många traditionella uppfödarna. Dessa har tack vare sin erfarenhet och moderna tekniker lyckats med att omvandla hemligheten för att erhålla en kvalitetsprodukt som "Jamón de Teruel"/"Paleta de Teruel".

De grundläggande kvalitetsmässiga egenskaper som särskiljer dessa produkter från andra motsvarande produkter finns redan hos de färska delar som ska torkas, dvs.

- ett något högre PH-värde som sjunker långsammare,
- en mörkare färg,
- en högre vattenhållningskapacitet,
- en överlägsen saftighet,
- en hög grad av insprängt fett (högre procentandel intramuskulärt fett),
- en lägre fettmättnadsgrad,
- en mjukare textur och således ett mörare kött (högre fettinsprängning, saftigare kött),
- bättre konserverings- och mognadsförhållanden.

När produkten är klar kännetecknas den av det faktum att den är mindre salt och av sin tydligt rökiga smak, enligt beskrivningen i punkt 3.2.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

För att erhålla köttprodukterna ska råvaran genomgå en serie konserveringstekniker såsom saltning och avvattning, med målet att stabilisera slutprodukten ur mikrobiologisk synvinkel. De geografiska förhållandena, höjden över havet, nederbörden, de omgivande temperaturer som finns i framställningsområdet, liksom de förfaranden som används i området och som överförs från generation till generation, är också faktorer som gör att de sensoriska egenskaperna hos dessa produkter är specifika och i synnerhet har

- en god smak på grund av den minimala salthalten, tack vare det saltningssystem som används, där delarna packas i det torra saltet vid mycket låga temperaturer, under så kort tid som möjligt för att säkerställa att rätt mängd salt tränger in,
- en viloperiod efter saltningen vid mycket låga temperaturer,

- ett rött och glansigt snitt, som helt beror på de milda temperaturerna under torkningsprocessen. Torkningen utförs i enlighet med det karakteristiska klimatet i Teruel-provinsen, som i allmänhet är kallt, med en med relativt låg luftfuktighet, vilket gör att avvattningen sker långsamt och jämt. Detta leder till en intensiv mogning, som gör det möjligt för aromen och smaken att utvecklas och att erhålla en mjuk textur och ett lättuggat kött. Det insprängda fettet gynnar den långsamma avvattningsprocessen och den intensiva mognadsprocessen.
- Bearbetningen under de sista mognings- och mognadslagringsstegen ökar den proteolytiska och lipolytiska enzymaktiviteten, vilket gör det möjligt för aromerna, smakerna och texturerna, både i den magra och den feta delen av fettet, att utvecklas och förädlas.
- Genom det oljiga, glänsande, ljusgula, aromatiska och goda fettet tack vare grisarnas idealiska genotyp, vars faderslinje inkluderar de specifika linjerna för rasen Duroc, det spannmålsrika djurfodret och slaktkroppens höga vikt vid slakt tillfället, blir köttet på så sätt perfekt, varken gult eller gammalt, och har en lämplig mängd insprängt fett.

Alla dessa egenskaper, som är ett resultat av de naturliga egenskaperna och operatörernas verksamheter, enligt beskrivningen i punkt 5.1, är specifika för produkten och skiljer den från övriga motsvarande produkter.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006) ⁽⁴⁾)

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

⁽⁴⁾ Se fotnot 3.