

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2013/C 242/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

**„JAMÓN DE TERUEL”/„PALETA DE TERUEL”**

NR WE: ES-PDO-0217-0987-10.04.2012

ChOG ( ) ChNP ( X )

**1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne

**2. Rodzaj zmiany (zmian)**

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

### 3. Zmiana (zmiany)

#### 3.1. Nazwa produktu

„Jamón de Teruel”/„Paleta de Teruel”

Zmieniona zostaje nazwa produktu, uwzględniając sformułowanie „Paleta” (łopatka) w nazwie produktu, aby jednoznacznie wskazać rodzaj produktu objętego ochroną.

„Paleta de Teruel” to nazwa produktu używana tradycyjnie przez konsumentów kupujących produkt, zatem włączenie jej do chronionej nazwy stanowi uznanie tego faktu. Powszechność produktu zobowiązuje producentów do wprowadzania go do obrotu pod nazwą nawiązującą do miejsca jego pochodzenia, zatem uwzględnienie ww. nazwy gwarantuje autentyczność produktów objętych chronioną nazwą pochodzenia, które mogą być nią oznaczone.

Istnieją liczne dokumenty potwierdzające powszechność użycia nazwy „Paleta de Teruel” jako nazwy konkretnego produktu, przy czym dotyczące go obszernie wzmianki, które załączone zostają do niniejszego dokumentu, znaleźć można w następujących rodzajach dokumentów:

- dokumenty historyczne,
- dokumenty handlowe,
- materiały informacyjne,
- projekty badawcze.

#### 3.2. Opis produktu

Oprócz „jamón curado” (wędlina wytwarzana z kończyn tylnych świni) uwzględnia się także „paleta curada” (wytwarzana z kończyn przednich). Jak wspomniano powyżej, „paleta curada” tradycyjnie wytwarzana jest z kończyn przednich świni. Łopatka („paleta”) przypomina właściwościami i jakością szynkę („jamón”), jedyną różnicę stanowią waga i wielkość produktu, które są zdecydowanie mniejsze. W związku z powyższym w specyfikacji produktu uwzględnione zostaną różnice pomiędzy tymi dwoma produktami dotyczące całkowitego czasu produkcji i czasu trwania poszczególnych obowiązkowych etapów, które w przypadku łopatki będą krótsze. U podstaw tych zmian leży prosta zależność wynikająca z mniejszego rozmiaru produktu, dzięki któremu procesy solenia, odpoczywania, sezonowania (suszenia i dojrzewania) oraz leżakowania ulegają skróceniu. Włączenie produktu „paleta curada” do specyfikacji produktu wpisuje się w tendencję wykazywaną przez producentów pozostałych hiszpańskich szynek objętych chronioną nazwą pochodzenia (Guijuelo, Dehesa de Extremadura, Huelva/Jabugo oraz Los Pedroches), których produkty zatwierdzone zostały później niż „Jamón de Teruel”.

Z niniejszego punktu specyfikacji produktu wykreślona zostaje wzmianka o zwierzętach wykorzystywanych do produkcji, ponieważ kwestia ta poruszona została w odpowiednim punkcie dotyczącym procesu produkcji.

Dla sprecyzowania i uproszczenia specyfikacji usunięty zostaje akapit poświęcony leczeniu i podawaniu środków leczniczych, który nie stanowi uzasadnienia dla opisu produktu.

Sezonowane szynki i łopatki objęte chronioną nazwą pochodzenia: „Jamón de Teruel”/„Paleta de Teruel” to produkty mięsne otrzymane poprzez poddanie kończyn tylnych i przednich świni procesom solenia, mycia, odpoczywania, sezonowania (suszenie i dojrzewanie) oraz leżakowania. Niniejsza poprawka do wniosku, o którego zmianę wniesiono, pozwala na precyzyjne określenie etapów prowadzących do otrzymania produktów o odpowiedniej jakości.

Nieprecyzyjne sformułowanie „waga: pomiędzy 8 i 9 kg, ale nigdy poniżej 7 kg” zostaje zastąpione bardziej precyzyjnym określeniem „Waga: równa lub większa niż 7 kg dla szynek i 4,5 kg dla łopatek po upływie ustalonego minimalnego czasu produkcji.”

Wzmianka o „cięciu w kształcie litery V, której wierzchołek znajduje się pośrodku szynki lub łopatki”: opis ten zostaje zmieniony dla ściślejszego doprecyzowania wykonania „cięcia w kształcie litery V”, którego wierzchołek zawsze znajduje się w osi produktu, jednak w zależności od kształtu produktu nie zawsze odpowiada środkowi szynki lub łopatki.

### 3.3. Obszar geograficzny

Specyfikacja, o której zmianę wniesiono, odnosi się do obszaru geograficznego, na którym bezpośrednio lub pośrednio przeprowadzana jest produkcja, w trzech sekcjach:

Sekcja C: „Obszar produkcji znajduje się w tych miejscowościach prowincji Teruel, które leżą na wysokości co najmniej 800 m.”

Sekcja E: „(...) gdzie wiszą one w warunkach wysokiej wilgotności powietrza i w temperaturze (...) na wysokości powyżej 800 m n.p.m.”

Sekcja F.3.b): „Szynki dojrzewają w doskonałych warunkach klimatycznych na wysokości powyżej 800 m.”

W ramach obecnych zmian kryteria dotyczące miejscowości i warunków suszenia zawarte zostają w jednym punkcie, dzięki czemu ujednoczone zostają wzmianki o obszarze produkcji.

Zważywszy ponadto, że specyfikacja, której dotyczą postulowane zmiany, nie określała sposobu wyznaczenia wysokości miejscowości ani wysokości, na której przebiega suszenie, obecna wersja dokumentu precyzyjnie określa sposób obliczenia zarówno średniej wysokości, jak i wysokości bezwzględnej, na jakiej położone być muszą zakłady objęte rejestracją ChNP. Biorąc jednak pod uwagę, że w stosunku do zarejestrowanych dotychczas zakładów stosowano niezbyt precyzyjną metodę wyznaczania wysokości, należy uwzględnić nieprzekraczalny margines tolerancji dla tego kryterium wynoszący 6 %, co odpowiada 48 m. Należy wspomnieć, że w najniższej warstwie atmosfery, troposferze, temperatura obniża się średnio o 0,65 °C na każde 100 m wysokości, co w przełożeniu na wspomniany margines tolerancji oznacza, że należy dopuścić zakłady o średniej temperaturze wyższej o 0,31 °C niż odpowiadająca granicznym temperaturom dla wysokości 800 m. Dopuszczenie takiego odchylenia, o niewielkim znaczeniu dla procesu produkcji, pozwoli uniknąć wykluczenia spośród przedsiębiorstw objętych ChNP zarejestrowanych już zakładów, które wytwarzają produkty spełniające z nawiązką wszystkie wymogi jakościowe określone w specyfikacji.

Jednocześnie uściśla się, że zarówno hodowla zwierząt, jak i ich ubój i rozbiór przebiega w prowincji Teruel, co gwarantuje spełnienie obowiązujących wymogów dotyczących dobrostanu zwierząt.

### 3.4. Dowód pochodzenia

Zgodnie z nowymi przepisami dotyczącymi organów kontroli i ich wpływu na formę certyfikacji produktów z sekcji D skreśla się ustępy, których brzmienie może wprowadzać w błąd bądź też są niejednoznaczne, co utrudnia kontrolę ich wykonania. Skreśla się więc wzmianki o Radzie Regulacyjnej (Consejo Regulator) z ustępów, w których mogłyby one wprowadzać w błąd, i zastępuje się je sformułowaniem „organ kontrolny”.

W odniesieniu do następujących zagadnień wprowadza się zmiany:

Skreśla się ust. drugi lit. a) „Właściwości produktu” (jedynie konsumenci z obszaru produkcji, najbardziej przyzwyczajeni do jego konsumpcji, byliby w stanie zidentyfikować produkt, co sprawia, że konieczne jest zagwarantowanie jego pochodzenia), ponieważ to właściwości produktów objętych ChNP decydują o ich wyjątkowości, nie zaś etykieta.

Skreśla się pkt 8 lit. c) dotyczący badania produktu końcowego w procesie kontroli i certyfikacji, ponieważ właściwości produktu kontrolowane są w trakcie całego procesu produkcji.

Zmianie ulega znak służący identyfikacji zwierząt. Musi on zawierać kod hodowli, z której pochodzi zwierzę (obowiązkowy numer identyfikacyjny). Zmiana ta ma na celu polepszenie dobrostanu zwierząt poprzez zapobieganie podwójnemu ich znakowaniu obowiązkowym numerem identyfikacyjnym i na potrzeby chronionej nazwy pochodzenia (ChNP).

### 3.5. Metoda otrzymywania

- a) Dla dalszego doprecyzowania i uproszczenia specyfikacji skreśla się akapity, które nie zawierają uzasadnienia metody otrzymywania lub zostały uwzględnione w odpowiednich ustępach.
- b) Zgodnie ze specyfikacją produktu zwierzęta, z których otrzymywane są tylne nogi używane do produkcji, pochodzić muszą z krzyżówek następujących ras:

ze strony matki: rasy Landrace, Large White lub ich krzyżówki,

ze strony ojca: Duroc.

Strona ojca zostaje ograniczona do rasy Duroc ze względu na jednolitość produktu, ponieważ zmniejszenie różnic w krzyżówkach ras znacznie poprawia jakość produktu.

Poprawki wprowadzone w hiszpańskich księgach hodowlanych dla tych ras pozwoliły na stopniowe zwiększenie wydajności i tempa wzrostu zwierząt, co pozwoliło na obniżenie wieku uboju przy zachowaniu tej samej wagi.

- c) Jednocześnie uznaje się, że żywienie zwierząt w gospodarstwach hodowlanych stanowi ważny czynnik w kształtowaniu jakości produktu, ustanawia się zatem, że podstawę pożywienia zwierząt stanowią zboża. Określony zostaje także udział poszczególnych surowców, które wchodzi w skład pasz, przy czym zboża stanowić muszą minimum 50 %.

Komisja Europejska zażądała w październiku 2007 r. „informacji uzupełniających” (w odniesieniu do pochodzenia i jakości pasz) w odpowiedzi na wniosek w sprawie zmian w specyfikacji produktu objętego ChNP złożony w 2005 r.

Dnia 12 września 2008 r. w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* opublikowano streszczenie ChNP, którego pkt 4.6 – „Związek z obszarem geograficznym” – zawierał następujący fragment: „produkcja 95 % pasz przeprowadzana jest w fabrykach znajdujących się na tym obszarze geograficznym, dzięki czemu gwarantuje się w znacznym zakresie pochodzenie wykorzystywanych surowców”, który został przesłany Komisji w odpowiedzi na prośbę o informacje uzupełniające; przytoczony tekst został zatwierdzony dnia 20 kwietnia 2009 r. poprzez publikację rozporządzenia Komisji (WE) nr 324/2009 z dnia 20 kwietnia 2009 r. zatwierdzającego zmianę elementów specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych („Jamón de Teruel” (ChNP)).

W związku ze stwierdzeniem, że 95 % pasz produkowanych jest w fabrykach znajdujących się na terenie prowincji Teruel, należy podkreślić, że:

- tradycyjny sposób produkcji pasz przeznaczonych do użycia w ramach ChNP nie ogranicza się jedynie do prowincji Teruel, ale obejmuje także tereny z nią sąsiadujące,
- nie należy wykluczać producentów pasz z obszarów sąsiadujących z prowincją Teruel, którzy nabywają w niej znaczną część zbóż i od dawna dostarczają pasz dla licznej grupy hodowców świń objętych ChNP,
- ograniczenie całości produkcji pasz do prowincji Teruel może spowodować problemy logistyczne,
- dostarczanie pasz z fabryk położonych na obszarach sąsiadujących z prowincją Teruel, choć do niej nienależących, może pozwolić na obniżenie kosztów produkcji dla określonych producentów produktów objętych ChNP, przy jednoczesnej gwarancji, w miarę możliwości, że producenci pasz zaopatrywani są w zboże na obszarze produkcji, zgodnie z logicznymi przesłankami optymalizacji dostaw i transportu.

Biorąc pod uwagę wszystkie przytoczone powyżej czynniki, wnioskuje się o rozszerzenie obszaru produkcji pasz o prowincje sąsiadujące z prowincją Teruel, a dokładnie prowincje Saragossa, Guadalajara, Cuenca, Walencja, Castellón i Tarragona.

Podtrzymany zostaje wniosek, aby w miarę możliwości zboże wchodzące w skład pasz pochodziło z obszaru produkcji. Nie wydaje się odpowiednie ustalanie konkretnej wartości, ze względu na zmienność wielkości plonów spowodowaną warunkami klimatycznymi oraz sezonowością produkcji, które wpływają na dostępność zboża. Instytucja kontrolna na podstawie danych dotyczących produkcji oceni skład i pochodzenie użytych surowców oraz zweryfikuje ich dostępność.

- d) Uwzględnione zostają nowe wymagania, które pełniej opisują proces produkcji, zgodnie z rozwojem technologii:

Do produkcji suszonych szynek i łopatek objętych ChNP stosować można jedynie tusze wieprzowe, których waga przed schłodzeniem jest większa lub równa 86 kg, i w których grubość słoniny mierzona w odcinku łędźwiowym i w punkcie szczytowym tylnej nogi będzie większa niż 16 mm i mniejsza niż 45 mm.

W ten sposób precyzyjniej określony zostaje rodzaj świń używanych do produkcji, co odpowiada zwierzętom o masie w relacji pełnej ok. 115–130 kg, który to wymóg zostaje usunięty wraz z określeniem wieku w momencie uboju, ponieważ jego spełnienie nie stanowi już gwarancji jednorodności zwierząt poddawanych ubojowi. Wymogi te zastąpione zostają określeniem minimalnej wagi tuszy oraz pomiarem grubości słoniny w odcinku łędźwiowym, nie zaś na wysokości czwartego żebra, co stanowi niezbyt precyzyjne określenie.

- e) Ubój zwierząt przeprowadzany będzie z wcześniejszym ogłuszeniem oficjalnie przyjętymi metodami, w tym porażeniem prądem.
- f) Pozostałe zmiany w ustępach poświęconych metodzie produkcji wprowadzone zostają jedynie dla ich doprecyzowania i większej jasności, jeśli zaś wpływają na jakość produktu, mają na celu jego ulepszenie lub zapewnienie większego stopnia jednolitości. Wspomniane zmiany odnoszą się jedynie do specyfikacji produktu, nie zaś do streszczenia, w którym nie wprowadza się zmian.
- g) Proces produkcji szynek i łopatek zostaje opisany w bardziej przystępny i precyzyjny sposób, z podziałem na etapy i z wyszczególnieniem warunków.

Przed wszystkim określa się, że proces ten musi składać się z pięciu operacji: solenia, mycia, odpoczywania, sezonowania (suszenie i dojrzewanie) i leżakowania. Wydzielenie poszczególnych etapów prowadzących do otrzymania produktów określonej jakości stanowi pozytywne osiągnięcie.

- Solenie: Proces ten przebiega inaczej w przypadku szynek i łopatek ze względu na różnice w ich wadze. Ponieważ proces wnikania soli do tkanek uzależniony jest od masy mięśniowej poszczególnych produktów, parametr ten stanowi podstawę kontroli producentów. Dla prawidłowego przebiegu tego etapu i zagwarantowania odpowiedniej jakości produktu końcowego korzystniejsze jest określenie czasu solenia w odniesieniu do wagi poszczególnych szynek lub łopatek, bez określania maksymalnego czasu trwania tego etapu w przeliczeniu na dni jako wartości bezwzględnej.
- Odpoczynek lub okres po soleniu: oprócz różnicy w przetwarzaniu szynek i łopatek wynikającej z ich wagi określone zostają minimalne wartości niezbędne dla osiągnięcia odpowiedniej stabilności produktu w trakcie trwania procesu, podczas gdy maksymalny czas jego trwania pozostaje w gestii producenta, który może dostosować go do potrzeb następnego etapu, czyli suszenia/dojrzewania.
- Sezonowanie (suszenie i dojrzewanie): wnioskowana zmiana ma na celu umożliwienie, w miarę możliwości, skorygowania różnic w warunkach środowiskowych koniecznych dla odpowiedniego przebiegu procesu sezonowania poprzez dopuszczenie użycia odpowiednich urządzeń pozwalających na utrzymanie odpowiedniej temperatury i wilgotności. Urządzenia te nie służą zmianie warunków środowiskowych, a jedynie zapewnieniu ich identyczności na terenie całego zakładu w celu ich ujednoczenia i zagwarantowania, że wszystkie produkty powstają w takich samych warunkach.

Urządzenia mechaniczne wymieniane od momentu wpisania chronionej nazwy pochodzenia do rejestru ChNP-ChOG w 1996 r. stosowane są w celu ujednoczenia warunków termicznych i wilgotności w miejscu produkcji. Ze względu na ich wymiary konieczny jest wewnętrzny obieg powietrza w suszarniach, który wymuszany jest przy pomocy wspomnianych urządzeń wyposażonych w funkcje nawiewu i wywiewu powietrza oraz jego recyrkulacji i zatrzymywania, które stosowane są w dowolnym momencie na etapie sezonowania i leżakowania, kiedy niezbędne jest ujednoczenie warunków środowiskowych, pozostając jednak bez wpływu na właściwości produktu.

Opisane działania stanowią procedurę dopuszczoną przez prawodawstwo dotyczące nazw pochodzenia sprzed wejścia w życie rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92 z dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych. Zgodnie z art. 17 zarządzenia Departamentu Rolnictwa, Hodowli i Leśnictwa z dnia 29 lipca 1993 r. zatwierdzającym rozporządzenie w sprawie chronionej nazwy pochodzenia „Jamón de Teruel” oraz jego Radę Regulacyjną, suszarnie „mogą być wyposażone w odpowiednie urządzenia służące utrzymaniu odpowiedniej temperatury i wilgotności”.

Wejście w życie dnia 24 lipca 1993 r. rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92 nałożyło na państwa członkowskie obowiązek przedstawienia specyfikacji produktu i jego streszczenia dla każdej ChNP i każdego ChOG przez nie rejestrowanego. W styczniu 1994 r. Krajowy Instytut Nazw Pochodzenia (niezależny organ odpowiadający przed władzami państwowymi) dostarczył Komisji Europejskiej specyfikację produktu oraz streszczenie dotyczące nazwy pochodzenia „Jamón de Teruel”. W dokumentach tych, zamiast przytaczać dosłownie wspomniany art. 17 rozporządzenia zatwierdzonego zarządzeniem z dnia 29 lipca 1993 r., zawarto następujące sformułowanie: „Suszenie: proces ten przeprowadzany jest w naturalnych suszarniach przy kontroli wentylacji, pozwalającej na uzyskanie optymalnej wilgotności względnej i temperatury.”.

Specyfikacja produktu i jej streszczenie przesłane Komisji Europejskiej pozostawały w zgodzie z rozporządzeniem zatwierdzonym zarządzeniem z dnia 29 lipca 1993 r. do momentu jego uchylecia przez zarządzenie z dnia 6 lutego 2009 r. Ministra Regionalnego ds. Rolnictwa i Żywności zatwierdzające szczegółowe przepisy dotyczące chronionej nazwy pochodzenia „Jamón de Teruel”. Warunki produkcji szynki „Jamón de Teruel” zawarte w specyfikacji produktu opublikowanej jako załącznik I do ww. zarządzenia opisane są w taki samy sposób, jak w specyfikacji przekazanej Komisji Europejskiej w 1994 r., w celu uniknięcia rozbieżności w obowiązujących przepisach, choć wiązało się to z usunięciem wzmianki o „odpowiednich urządzeniach utrzymujących pożądaną temperaturę i wilgotność”.

W świetle przytoczonych powyżej faktów należy powtórnie zawrzeć w tekście wzmiankę o możliwości użycia w razie potrzeby mechanicznych urządzeń wentylacyjnych, dla utrzymania warunków środowiskowych niezbędnych dla odpowiedniego przebiegu procesu sezonowania, które powinny być identyczne w odniesieniu do wszystkich produktów znajdujących się w suszarni.

- Leżakowanie: proces ten zostaje wydzielony jako oddzielny etap, podczas którego kształtuje się smak i zapach produktu, a także zachodzą zmiany w jego konsystencji na skutek procesu dojrzewania biochemicznego. Należy podkreślić, że etap ten jest niezbędny dla otrzymania produktu wysokiej jakości, ponieważ leżakowanie stanowi proces dłuższy niż sezonowanie.

Zarówno dla szynek, jak i dla łopatek ustanowiony zostaje minimalny czas łącznego trwania wszystkich etapów produkcji. Minimalny czas produkcji (60 tygodni dla szynek i 36 dla łopatek) jest gwarancją otrzymania produktów wysokiej jakości. W przypadku szynki wnioskowana zmiana zwiększa wymagania dotyczące całkowitego czasu produkcji z obecnych 12 miesięcy do postulowanych 60 tygodni. Znaczne wydłużenie czasu produkcji niewątpliwie wpłynie korzystnie na jakość produktu objętego ChNP „Jamón de Teruel”.

Zgodnie z przedstawionymi wymaganiami czasowymi w gestii producentów pozostaje określenie długości trwania etapów sezonowania i leżakowania w celu dostosowania ich do różnych warunków klimatycznych panujących w poszczególnych suszarniach.

Wszystkie wymienione wymagania dotyczące procesu produkcji określają kryteria dotyczące minimalnych wartości potrzebnych do ich spełnienia, ponieważ warunkują one jakość produktu.



- h) Dopuszcza się możliwość wprowadzania do obrotu szynek i łopatek bez kości w pakowanych kawałkach lub plasterkach przez te suszarnie lub zakłady pakowania, które spełniają warunki określone w specyfikacji produktu i pomyślnie przeszły przez wyznaczone procesy kontroli i certyfikacji. Stanowi to jedynie dostosowanie nieuregulowanych dotychczas warunków wprowadzania do obrotu, które zmieniają się wraz ze zmianami zachodzącymi w społeczności konsumentów.

### 3.6. Etykietowanie

Podobnie jak w przypadku szynki, po zakończeniu procesu produkcji i po sprawdzeniu, czy produkt spełnia wszystkie wymagania, na łopatce wypalany jest napis „TERUEL” i ośmioramienna gwiazda oraz numerowana etykieta z logo nazwy pochodzenia.

Uściślone zostają szczegóły dotyczące „wypalanego znaku”, którym oznaczane są szynki i łopatki, poprzez podanie informacji o widniejącym na nim napisie „TERUEL” i ośmioramienną gwiazdę.

W podobny sposób konkretyzuje się sposób identyfikacji produktu poprzez wzmiankę o numerowanej etykietce, którą oznaczane są całe szynki lub łopatki (zarówno te z kością, jak i bez) oraz numerowanej etykietce dodatkowej używanej do oznaczenia porcjowanej szynki lub łopatki.

Usunięta zostaje wzmianka o „obręczach”, które służą jedynie przytwierdzeniu etykiety. Obecnie do tego celu używa się „kołnierzy”, w przyszłości zaś mogą one zostać zastąpione bardziej zaawansowanym technicznie lub skuteczniejszym środkiem.

Poprzez uwzględnienie nowego sposobu identyfikacji produktu przy pomocy numerowanych etykiet dodatkowych umieszczanych na opakowaniach kawałków bez kości, porcji lub plasterów, które stanowią „włączenie zawartości numerowanej etykiety dodatkowej w system oznakowań handlowych”, spełnione zostają wymagania technologiczne zakładów pakowania, których praca nie może być znacznie spowalniana przez proces przyklejania dodatkowych etykiet.

#### JEDNOLITY DOKUMENT

### ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(3)</sup>

„JAMÓN DE TERUEL”/„PALETA DE TERUEL”

NR WE: ES-PDO-0217-0987-10.04.2012

ChOG ( ) ChNP ( X )

#### 1. Nazwa

„Jamón de Teruel”/„Paleta de Teruel”

#### 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

#### 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

##### 3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

##### 3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Sezonowane szynki i łopatki to produkty mięsne otrzymane poprzez poddanie kończyn tylnych i przednich świni procesom solenia, mycia, odpoczywania, sezonowania (suszenie i dojrzewanie) oraz leżakowania.

<sup>(3)</sup> Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

#### Właściwości morfologiczne

Suszone szynki i łopatki charakteryzują się następującymi właściwościami:

- a) kształt: podłużny, zaokrąglony po bokach do pojawienia się tkanki mięśniowej, z zachowaniem kości nogi. Na produkcie może zostać zachowana cała skóra lub widnieć nacięcie w kształcie litery V, której wierzchołek znajduje się pośrodku szynki lub łopatki;
- b) waga: równa lub większa niż 7 kg dla szynek i 4,5 kg dla łopatek po upływie minimalnego czasu produkcji

#### Właściwości organoleptyczne

Zewnętrzna powierzchnia może być pokryta typową pleśnią lub oczyszczona i nasmarowana oliwą lub smalcem. Po przekrojeniu charakteryzuje się następującymi właściwościami:

- a) kolor: czerwony, w miejscu cięcia błyszczący, z widocznym tłuszczem w tkance mięśniowej;
- b) mięso: delikatny, lekko słony smak;
- c) tłuszcz: o miękkiej konsystencji, błyszczący, biało-żółtawy, aromatyczny i o przyjemnym smaku.

#### 3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Zwierzęta zatwierdzone do produkcji sezonowanych szynek i łopatek objętych ChNP pochodzą z krzyżówek następujących ras:

ze strony matki: rasy Landrace, Large White lub ich krzyżówki,

ze strony ojca: Duroc.

Nogi i łopatki do produkcji sezonowanych szynek i łopatek objętych chronioną nazwą pochodzenia uzyskuje się wyłącznie ze świń urodzonych i tuczonych w gospodarstwach położonych w prowincji Teruel, poddanych ubojowi i rozbirowi w zakładach znajdujących się na terenie tej samej prowincji.

Nogi i łopatki przeznaczone do produkcji szynek i łopatek objętych chronioną nazwą pochodzenia nie będą pozyskiwane z zwierząt reprodukcyjnych.

Samce poddawane są kastracji przed ich przewiezieniem do gospodarstw prowadzących tucz, zaś samice nie są poddawane ubojowi w czasie rui.

Do produkcji suszonych szynek i łopatek objętych chronioną nazwą pochodzenia stosować można jedynie tusze wieprzowe, których waga przed schłodzeniem jest większa lub równa 86 kg, i w których grubość słoniny mierzona w odcinku lędźwiowym i w punkcie szczytowym tylnej nogi będzie większa niż 16 mm i mniejsza niż 45 mm.

#### 3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Producenci mieszanek paszowych, którymi żywione są świny przeznaczone do produkcji wędlin objętych chronioną nazwą pochodzenia, muszą mieć swoją siedzibę w prowincji Teruel lub sąsiadujących z nią prowincjach Saragossa, Guadalajara, Cuenca, Walencja, Castellón lub Tarragona.

Podstawę wyżywienia bydła stanowią zboża, przy czym ich minimalna zawartość w składzie surowcowym paszy określona zostaje na 50 %. Zboża, o ile to możliwe, powinny pochodzić z obszaru produkcji.

Na podstawie danych dotyczących produkcji organ kontrolny dokonuje oceny pochodzenia surowców w zakładach produkcyjnych paszy i kontroluje ich dostępność.

#### 3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Etapy odbywające się na obszarze produkcji:

- hodowla zwierząt,
- ubój i rozbiór tusz.



Etapy odbywające się na obszarze przetwarzania:

- solenie,
- mycie,
- odpoczywanie,
- sezonowanie,
- leżakowanie.

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania, itd.

Rada Regulacyjna, w sposób niedyskryminujący, dopuszcza możliwość wprowadzania do obrotu szynek i łopatek bez kości w pakowanych kawałkach lub plasterkach przez te suszarnie lub zakłady pakowania zarejestrowane na obszarze produkcji, które spełniają warunki określone w specyfikacji produktu i pomyślnie przeszły przez wyznaczone procesy kontroli i certyfikacji.

Ograniczenie miejsca ww. obróbki produktów i ich pakowania do obszaru produkcji podyktowane jest wymogami ściśle technicznymi, których spełnienie gwarantuje utrzymanie jakości produktu, która mogłaby ulec pogorszeniu w przypadku zmiany warunków przechowywania i obróbki.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na etykietach handlowych charakterystycznych dla każdego zarejestrowanego przedsiębiorstwa obowiązkowo umieszcza się napis: „Denominación de origen protegida »Jamón de Teruel«/»Paleta de Teruel«” odpowiednio dla rodzaju produktu.

Całe szynki i łopatki przeznaczone do konsumpcji opatrzone zostaną wypalonym na nich napisem „TERUEL”, ośmioramienną gwiazdą oraz numerowaną etykietą z logo chronionej nazwy pochodzenia. Ww. znaki rozpoznawcze umieszczane są w zakładzie w sposób wykluczający ich powtórne użycie.

Na opakowaniach szynek bez kości w kawałkach lub plasterkach umieszczona zostanie numerowana etykieta dodatkowa, na której widnieć będzie odpowiednio słowo „Jamón” lub „Paleta” oraz logo chronionej nazwy pochodzenia.

Dopuszcza się włączenie zawartości numerowanej etykiety dodatkowej w etykietę handlową na wniosek poszczególnych przedsiębiorstw.

Działania te, powiązane z odpowiednim stosowaniem chronionej nazwy pochodzenia i słowa „TERUEL”, nie będą stosowane w sposób dyskryminujący. Użycie etykiet i etykiet dodatkowych będzie automatycznie dopuszczalne w odniesieniu do wszystkich produktów spełniających warunki zawarte w specyfikacji produktu w oparciu o sprawozdania dostarczone przez organ kontrolny, który przeprowadza certyfikację, co gwarantuje brak dyskryminacji przedsiębiorców pod tym kątem.

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji obejmuje prowincję Teruel.

Obszar produkcji sezonowanych szynek i łopatek obejmuje gminy prowincji Teruel, o średniej wysokości nie mniejszej niż 800 m, przy czym suszarnie muszą znajdować się na wysokości nie mniejszej niż 800 m n.p.m. Pomiar średniej wysokości przeprowadzany będzie przy użyciu techniki „numerycznego modelu ukształtowania terenu” lub podobnej, zaś pomiar wysokości bezwzględnej suszarni przy użyciu systemu informacji regionalnej Aragonii (Sistema de Información Territorial de Aragón (SITAR)) lub podobnego systemu, który może go zastąpić. W odniesieniu do obu wartości dopuszcza się margines tolerancji 6 %.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

„Jamón de Teruel”/„Paleta de Teruel” zawdzięcza swoją wysoką jakość przede wszystkim warunkom hodowli, uboju zwierząt i przetwarzania mięsa, należy jednak rozróżnić obszar geograficzny, na którym odbywa się chów i ubój świń oraz rozbiór tusz, zwany dalej obszarem produkcji, i obszar przetwarzania sezonowanych szynek i łopatek, zwany dalej obszarem przetwarzania.

### Czynniki naturalne

Obszar przetwarzania sezonowanych szynek i łopatek charakteryzuje się kontynentalnym klimatem z wpływami śródziemnomorskimi o długich i zimnych zimach, podczas których na płaskowyżach występują silne mrozy. Klimat suchy z dużą liczbą pogodnych dni. Roczne opady wynoszą ok. 400 mm, które przypadają na ok. 70 dni deszczowych.

Średnia roczna temperatura wynosi 12 °C, maksymalna średnia temperatura bezwzględna wynosi 37 °C, minimalna zaś – 10 °C. Różnica średnich temperatur letnich i zimowych wynosi 19 °C. Okres wolny od przymrozków trwa od maja do października. Warunki te sprzyjają działalności zakładów mięsnych.

Szynki i łopatki dojrzewają w doskonałych warunkach klimatycznych, charakterystycznych dla obszaru przetwarzania, na którym panuje chłodny i suchy klimat, stwarzający doskonałe warunki dla wytwarzania cieszących się dużą renomą szynek i łopatek.

### Czynnik ludzki

W dziełach hiszpańskiego przyrodnika, prawnika i historyka Jordana de Asso znaleźć można na ten temat konkretne wzmianki. W „Historii ekonomii politycznej Aragonii” (*Historia de la Economía Política de Aragón*) (1798) autor pisze: „świnie hodowane w Partido de Albarracín są bardzo cenione ze względu na delikatne mięso. Zwierzęta te wyjątkowo lubią liście złotogłowu, *Aspholodus ramosus*, suszy się je zatem i przechowuje jako paszę na zimę.”. Pomimo niewielkich rozmiarów hodowli, ze względu na dużą wagę ubojową zwierząt osiąganą w procesie tuczenia „domowe” świnie stanowiły dla wiejskich gospodarstw prawdziwy skarb i stanowiły podstawę całorocznego wyżywienia chłopskich rodzin z Teruel. Zwierzęta dostarczały surowca, który, w połączeniu z ich szczególną dietą zawierającą żołądź oraz chłodnym i suchym klimatem wyżyn Jiloca, Albarracín, Gúdar i Maestrazgo, pozwolił na wykształcenie się głęboko zakorzenionej tradycji produkcji mięsa, łopatek i szynki wysokiej jakości. Oczywiście hodowla tych zwierząt zanikła, pozostała jednak wiedza i doświadczenie licznych tradycyjnych hodowców, pozwalające na kontynuację tradycji, która opierała się zawsze na charakterystycznych cechach i hodowli określonych ras (celtycka Molinesa czy iberyjska Morellana z tendencją do wykształcania grubszej okrywy tłuszczowej), co pozwoliło podtrzymać historyczną tradycję wytwarzania mięsa doskonałej jakości.

Kluczową cechą opisywanego regionu jest umiejętność czerpania z wcześniejszych doświadczeń w hodowli odpowiednich ras Landrace, Large White i Duroc. Stanowią one owoc krzyżówek wspomnianych wcześniej ras, co zapewnia im zwiększoną żywotność, zaś ich właściwości morfologiczne w znacznym stopniu są efektem selekcji zastosowanej przy doborze osobników do rozmnażania.

Wiedzę te uzupełniają umiejętności rzeźników dokonujących uboju, świadomych, że warunkiem wykorzystania tusz do produkcji produktu objętego ochroną nazwą pochodzenia jest nie tylko waga minimalna 86 kg, ale także odpowiednia grubość słoniny mierzonej w punkcie szczytowym tylnej nogi. Odpowiedniej wiedzy wymaga także rozbiór tusz w sposób pozwalający uniknąć pęknięć tylnych nóg i łopatek, proces wykrwawienia, usunięcie nadmiaru skóry, transport do suszarni oraz klasyfikacja porcji mięsa według jego temperatury i wagi, która ma na celu otrzymanie jednorodnych produktów, które zostaną zaakceptowane przez wytwórców. Uznaje się, że jedynie nieuszkodzone porcje mięsa z warstwą tłuszczu mogą być wykorzystane do produkcji.

Do dziś stosuje się zachowaną praktyczną wiedzę na temat solenia, podczas którego sól pozostaje w kontakcie z mięsem od 0,65 dnia do 1 dnia na kilogram świeżej nogi lub łopatki, co wpływa na przyjemny, delikatny i lekko słonawy smak szynki. Praktyka ta wykształciła się dzięki umiejętności wykorzystania charakterystycznego klimatu występującego na obszarze przetwarzania.

W zróżnicowanej geograficznie prowincji Teruel natrafić można na liczne historyczne i tradycyjne przepisy. Etnologowie i smakosze Antonio Beltrán i José Manuel Porquet w swoich publikacjach

kulinarnych wspominają o charakterystycznych dla prowincji Teruel przepisach, w których „Jamón de Teruel” występuje jako jeden ze składników. Wymieniają oni „zupę czosnkową z Teruel” z pokrojoną w kostkę szynką czy „szynkę z pomidorami a la Teruel”. Nie sposób nie wspomnieć także o „regaños” często serwowanych podczas świąt w Vaquilla del Ángel de Teruel, przygotowywanych z pokruszonego chleba wymieszanego z oliwą, na którym układane są plastry szynki i czerwonej papryki, zapiekanych w piecu lub smażonych.

#### 5.2. Specyfikacja produktu

- Rasa Duroc charakteryzuje się optymalnym tempem wzrostu, dużą odpornością, wysoką plennością i wysoką wydajnością w tuczu. Mięso to wyróżnia się dużą zawartością tłuszczu, co przekłada się na jego wysoką jakość.
- Wyróżniające się ponadprzeciętnymi rozmiarami zwierzęta rasy Landrace doskonale nadają się do produkcji produktów objętych chronioną nazwą pochodzenia. Rasa ta wyróżnia się doskonałymi proporcjami, wysokim dziennym przyrostem masy, współczynnika pokarmowego i grubością słoniny.
- Large White to wytrzymała rasa o wysokich zdolnościach adaptacyjnych, wysokiej plenności i płodności, prawidłowych wskaźnikach technicznych dotyczących metabolizmu i wzrostu, dająca wysokiej jakości mięso, wyróżniające się soczystością, konsystencją, kształtem i kolorem.

Pozytywny wpływ rasy Duroc oraz szczególnie, oparta na zbożach, dieta zwierząt w połączeniu z wysoką masą tusz wpłynęły na poszerzenie wiedzy pokoleń tradycyjnych rolników. Ich doświadczenie w połączeniu z nowoczesną technologią pozwoliło opracować sposób otrzymania produktu wysokiej jakości, jakim jest „Jamón de Teruel”/„Paleta de Teruel”.

Następujące cechy jakościowe mięsa przeznaczonego do suszenia wyróżniają opisywany produkt spośród mu podobnych:

- nieznacznie wyższe pH i wolniejsze tempo rozkładu,
- ciemniejsza barwa,
- większa zdolność do zatrzymywania wody,
- większa soczystość,
- wyższa zawartość tłuszczu (większa zawartość procentowa tłuszczu międzymięśniowego),
- mniejszy stopień nasycenia tłuszczu,
- delikatniejsza konsystencja sprawiająca, że mięso jest bardziej miękkie (większa zawartość tłuszczu i soczystość),
- korzystne uwarunkowania do przechowywania i dojrzewania.

Produkt końcowy charakteryzuje się mniej słonym i wyraźnie „sezonowanym” smakiem, zgodnie z opisem w pkt 3.2.

#### 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Przetwarzanie produktów mięsnych wymaga wykorzystania różnych technik konserwacji surowca w celu stabilizacji mikrobiologicznej produktu końcowego. Warunki geograficzne, w tym wysokość nad poziomem morza, opady, temperatura środowiska, występujące na obszarze przetwarzania wraz z przekazywanymi z pokolenia na pokolenie praktykami stosowanymi przez miejscowych znajdują odzwierciedlenie w wyjątkowych właściwościach organoleptycznych produktu, wśród których wymienić można:

- delikatny smak wynikający z minimalnej zawartości soli otrzymanywanej dzięki stosowanej technice solenia, polegającej na wcieraniu suchej soli w mięso w bardzo niskich temperaturach i przez najkrótszy możliwy czas zapewniający odpowiednią zawartość soli,
- leżakowanie po soleniu, które również odbywa się w bardzo niskich temperaturach,

- czerwoną barwę, w miejscu cięcia błyszczącą, z widocznym tłuszczem w tkance mięśniowej. Proces suszenia dostosowany jest do charakterystycznego chłodnego klimatu prowincji Teruel, o wilgotności względnej od niskiej do średniej, który umożliwia długie i zrównoważone suszenie. Wpływa to na większą intensywność dojrzewania, które z kolei kształtuje doskonały smak i aromat produktu, a także delikatną, ułatwiającą gryzienie konsystencję. Obecność tłuszczu międzymięśniowego spowalnia proces suszenia i zwiększa intensywność dojrzewania,
- obróbkę na ostatnich etapach dojrzewania i sezonowania, która zwiększa aktywność enzymów proteolitycznych i lipolitycznych, sprawiając, że zapach, smak i konsystencja produktu są subtelniejsze i pełniejsze, zarówno w przypadku mięsa, jak i tłuszczu,
- tłuszcz o kremowej konsystencji, błyszczący, barwy biało-żółtawej, aromatyczny i przyjemny w smaku, na co wpływ mają: doskonały genotyp świń, osiągnięty dzięki włączeniu do linii ojca zwierząt rasy Duroc, pasza o wysokiej zawartości zbóż, którą karmione są zwierzęta, duża waga tusz w momencie uboju, dzięki czemu mięso jest idealne, ani zbyt „stare”, ani „młode”, o odpowiedniej zawartości tłuszczu.

Powyzsze właściwości są typowe dla produktu i wyróżniają go spośród innych mu podobnych; kształtują się one dzięki połączeniu czynników naturalnych i działaniu producentów, opisanych w pkt 5.1.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(4)</sup>)

[http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AgriculturaGanaderia/Areas/08\\_Calidad\\_Agroalimentaria/jamon\\_de\\_teruel\\_11\\_2012.pdf](http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AgriculturaGanaderia/Areas/08_Calidad_Agroalimentaria/jamon_de_teruel_11_2012.pdf)

---

<sup>(4)</sup> Porównaj: przypis 3.