

Bejegyzési kérelem közzététele a 2081/92/EGK rendelet 6. cikke (2) bekezdésében meghatározottak szerint az eredetmegjelölések és a földrajzi elnevezések védelmére vonatkozóan

(2005/C 51/02)

Jelen közlemény a fent említett rendelet 7. és 12d. cikke értelmében kifogásolási jogot ad. Mindennemű, erre a kérelemre vonatkozó kifogásolást egy tagállam illetékes hatóságai, egy WTO-tagország vagy egy, a 12. cikk (3) bekezdésében meghatározottak szerint elismert harmadik ország közvetítésével kell továbbítani a jelen közlemény megjelenésétől számított hat hónapon belül. A közleményt a következő tényezők, nevezetesen a 4.6. pont teszik indokolttá, melyek alapján a 2081/92/EGK rendelet értelmében a kérelem megalapozottnak tekintett.

ÖSSZEFOGLALÓ ADATLAP

A TANÁCS 2081/92/EGK RENDELETE

„JAMON DE TREVELEZ”

EK-szám: ES/00309/20.08.2003

OEM () OFJ (X)

Ez a nyomtatvány csupán információs céllal lett kiállítva. A teljes tájékoztatásért, különösen az OEM és OFJ hatálya alá tartozó termékek gyártóiról, kérem igényeljen teljes termékleírást a nemzeti hatóságtól vagy az Európai Bizottságtól ⁽¹⁾.

1. *A tagállam felelős hivatal:*

Név: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada. Dirección General de Alimentación. Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España.

Cím: Paseo Infanta Isabel, 1, E-28071 – MADRID

2. *Kérelmezői csoport:*

2.1. Név: ASOCIACIÓN DE INDUSTRIALES DEL JAMÓN DE TREVELEZ

2.2. Cím: Ayuntamiento de Trevélez, s/n
18417 Trevélez (Granada) ESPAÑA
Teléfono: (34) 958858534 – Fax: (34) 958254729

2.3. Összetétel: termelő/feldolgozó (X) egyéb ()

3. *Terméktípus:*

Sonka. 1.2. osztály, Húskészítmények (hőkezelt, sózott, füstölt)

4. *A termékleírás leírása:*

(A 4. paragrafus 2. bekezdésében foglalt követelmények összefoglalása)

4.1. *Név:*

„Jamón de Trevélez”

4.2. *Leírás:* bőrrel és körömmel együtt tartósított, gömbölyded formájú sonka. Az érlelés minimális időtartama a nyers sonka súlyától függően 14, 17 vagy 20 hónap. Színe vörös, vágáskor csillogó, zsírja az izmot részben átszövi. Húsa ízletes, kevéssé sós. Zsírja kenhető, csillogó sárgásfehér színű, kellemes ízű.

⁽¹⁾ Európai Bizottság – Mezőgazdasági Főigazgatóság – Mezőgazdasági termékek minőségének politikája – B-1049 Brüsszel.

- 4.3. Földrajzi terület: A termelési terület Granada tartomány keleti részén, a Sierra Nevada Nemzeti Park déli oldalán helyezkedik el, ahol a környezeti feltételek, többek között a magasság (1 200 méter feletti), a növényzet, a hőmérséklet és a páratartalom adják meg a termék hagyományosan sajátos jellegét. A termelési területen az alábbi helységek találhatóak: Trevélez, Juviles, Busquistar, Pórtugos, La Tahá, Bubión, Capileira és Bérchules.
- 4.4. Eredetbizonyíték: Az oltalom alatt álló sonkák készítéséhez szánt sertéscombokat a Szabályozó Tanács által ellenőrzött, számozott zárjeggyel látják el. A Szabályozó Tanács a termelési területen található minden egyes vállalkozásnál ellenőrzi, hogy a zárjeggyel ellátott sertéscombok megfelelnek-e a sonkákra előírt követelményeknek. A sonkák feldolgozását a Szabályozó Tanács által vezetett Sózók-Szárítók vagy Szárítók nyilvántartásába felvett vállalkozások végzik.
- 4.5. Előállítási eljárás: A különleges megjelöléssel védett sonkák készítésére szánt sertéscomb termelésére alkalmas sertésállomány a Landrace, Large White és Duroc Jersey fajták keresztezéséből származik.

A sertéscombok kasztrált hímekekből vagy nőstényekből származnak, amelyeknek a félhátyás izomban mért pH értéke 5,5 és 6,4 között van. A pH értéket az állat leölése utáni legalább 24 óra elteltével kell mérni. A nyers sertéscombok súlya meghaladja a 11,3 kg-ot. A sertéscombok szállítása a vágóhídról a tartósító és érlelő helyekig mindig a hatályos rendelkezésnek megfelelő járművel történik oly módon, hogy a sózó csarnokba való beérkezésükkor a sertéscombok belsejében mért hőmérséklet 1–3 °C között, a felszínről számított 1 cm-es mélységben mért hőmérséklet pedig 4 °C alatt legyen.

Minden védett sonka előállítására szánt sertéscomb a vállalkozás zárjeggyel lát el, amely garantálja, hogy azok pályázhatnak a különleges védelemre. Az említett zárjegyet úgy kell feltenni, hogy azt ne lehessen újból felhasználni. A zárjegyet a Szabályozó Tanács ellenőrzi, beszámozza, és azt érvénytelenítheti vagy visszavonhatja abban az esetben, ha a sertéscomb az előállítási folyamat bármely szakaszában kizárásra kerül.

A Szabályozó Tanács határozza meg a zárjegy formáját, típusát és méretét, ő adja meg az elhelyezésére vonatkozó irányelveket annak érdekében, hogy a zárjegy a feldolgozási folyamat során végzett műveletek során mindvégig látható és olvasható maradjon. A Szabályozó Tanács legalább három, jól megkülönböztethető típusú zárjegyet határoz meg, amellyel minden egyes sertéscomb a nyers állapotban mért súlya alapján az alábbi kategóriákba sorolható:

- 11,3 és 12,3 kg közötti sertéscomb,
- 12,3 és 13,5 kg közötti sertéscomb,
- 13,5 kg feletti sertéscomb.

A Szabályozó Tanács ellenőrzi minden vállalkozásnál, hogy a zárjeggyel ellátott sertéscombok megfelelnek-e a különleges megjelölésre kiválasztott sonkákra vonatkozó előírásoknak. Ellenkező esetben, a sertéscomb a zárjegy visszavonásával és érvénytelenítésével kizárásra kerül.

Feldolgozási fázisok:

Sózás:

A sózás célja, hogy a só bejusson az izomba, elősegítve a sonka későbbi száradását és tökéletes tartósítását.

Mosás:

A sózás befejeztével a sonkákat ivóvízzel lemosják, hogy eltávolítsák a felszínükre rakódott sóréteget.

Sózást követő fázis:

Ezt követően a sonka a sózást követő fázisba kerül, ahol természetes környezetben lassan és fokozatosan szárad, ami elősegíti a sónak az izomban történő egyenletes eloszlását.

Szárítás-Érlelés:

A súly szerint osztályozott sonkát átszállítják a szárítóba, ahol természetes hőmérsékleten és páratartalom mellett, felakasztva tárolják.

A teljes folyamat során a sonkának legalább 35 %-ot kell veszítenie a súlyából. Ha ez nem következik be, az érlelést a nyers állapotban mért súlykategóriára meghatározott minimális érlelési időtartamhoz képest 3 hónappal meg kell hosszabbítani.

4.6. Kapcsolat:**Történeti hagyomány:**

A trevélezi sonka elismert, és több mint 200 éve hozzátartozik Alpujarra magaslati környezetéhez. Számos idevonatkozó 19. századi irodalmi utalást találunk, a legjelentősebbet 1862-ből, amelyben Őfelsége II. Isabel spanyol királynő is elégedetten nyilatkozott a trevélezi sonka minőségéről. Ma is léteznek a megyében olyan cégek, amelyek több mint 50 éve foglalkoznak ennek a sonkának a készítésével.

Természeti hagyomány:

A trevélezi sonka jellegzetes organoleptikus tulajdonságait annak a természetes környezetnek köszönheti, ahol készítik (a Sierra Nevada Nemzeti Park közép-alsó térsége), amelynek környezete, éghajlata és növényzete teszi lehetővé egy specifikus mikrobiológiai flóra létrejöttét. Azon a magasságon, ahol a trevélezi sonkát készítik, vagyis 1 200 és 1 900 m feletti magasságon találhatóak a tölgyesek és a Sierra Nevadában gyakori számos növényfaj. Az éghajlatot illetően, a hideg övezet a megyében az 1 200 m-es magasságban fekvő területek és a Sierra Nevada csúcsai között terül el, ahol télen bőségesen havazik és hűvös a nyár.

4.7. Ellenőrző szervezet:

Név: Consejo Regulador de la Denominación Específica „Jamón de Trevélez”.

Cím: Plaza Francisco Abellan s/n
18.417 Trevélez, Granada – ESPAÑA

Tel.: (34) 958858582

Fax: (34) 958858903

A Szabályozó Tanács megfelel az EN-45011A szabványnak.

4.8. Címkézés:

A címkén a „Jamón de Trévelez” különleges megjelölés kötelező jelleggel szerepel. A címkét a Szabályozó Tanács engedélyezi. A számozott hátcímkéket a Szabályozó Tanács bocsátja ki.

4.9. Nemzeti követelmények:

- 25/1970., 1970. december 2-i, szőlőre, borra és alkoholokra vonatkozó szabályzatról szóló törvény.
 - A 25/1970. törvény szabályzatát jóváhagyó 835/1972., 1972. március 23-i rendelet.
 - 1994. január 25-i rendelet, amelyben pontosításra kerül a spanyol törvénykezés és a 2081/92 EGK szabályzat közti megfelelés, a mezőgazdasági és élelmiszeripari termékek védett megjelölésének és földrajzi jelzésének témájában.
 - 1643/1999., 1999. október 22-i királyi rendelet, mely szabályozza az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és az oltalom alatt álló földrajzi jelzések Közösségi Nyilvántartásába történő bejegyzése iránti kérelmek ügyintézési eljárását.
-