

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2008/C 234/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a módosítás iránti kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

Módosítás iránti kérelem a 9. cikk és a 17. cikk (2) bekezdése alapján

„JAMÓN DE TERUEL”

EK-szám: ES/117/0078/01.03.2005

OEM (X) OFJ ()

Kért módosítás(ok)

A termékleírás érintett szakaszcíme(i)

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkezés
- Nemzeti előírások

Módosítások

A termék leírása

A földrajzi jelzés oltalma alatt álló sonkák fizikai jellemzőinek kiegészítéseként szerepeljen a következő mondat: „V-alakú bevágás készítése, amelynek csúcspontja a sonka tömbjének közepén található”.

A technikai vizsgálatokról készült beszámoló megállapítja, hogy a sonka bőrének V-alakú bevágása nagyobb homogeneitást és jobb minőséget biztosít a végterméknek, mivel a V-alakú bevágás következtében a sonka külső oldalán található zsírréteg vastagsága egységessé válik, a száradási folyamat is optimálisabb, egyenletesebb lesz, a nedvesség könnyebben távozik. Hasonlóképpen, a bőr eltávolítása megkönnyíti a hústömeg egyenletes visszahúzódását a szárítás során, így a bőr nem ráncosodik és nem repedezik az ásványi anyagok kicsapódása következtében. Homogén érleléssel elkerülhetők a textúra hibái, különösen a nyúlósság vagy a túlzott keménység.

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

Másrészt a V-alakú bevágást alkalmazó sonkakészítésnek az érzékszervi tulajdonságokra gyakorolt hatásával kapcsolatos vizsgálatok azt bizonyítják, hogy ezek a sonkák kevésbé nyúlósak, ragadósak. Ezeknél a sonkáknál több édes és kevesebb keserű és fémes íznyom érezhető, ízük kevésbé sós, de kielélelőbb.

Tehát mindkét vizsgálat azzal a következtetéssel zárult, hogy a módszerrel növelhető a végtermék minősége.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„JAMÓN DE TERUEL”

EK-szám: ES/117/0078/01.03.2005

OEM (X) OFJ ()

Ez az összefoglaló, amely a termékleírás főbb adatait tartalmazza, kizárólag tájékoztatás céljára készült.

1. A tagállam illetékes szerve:

Név: 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

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

Tel.: (34) 91 347 53 97

Fax: (34) 91 347 54 10

E-mail: sgcaae@mapya.es

2. Kérelmezői csoportosulás:

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

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

Tel.: (34) 978 618 940

Fax: (34) 978 618 941

E-mail: consejo@jamondeteruel.com

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

1.2. osztály: Húskészítmények (hőkezelt, sózott, füstölt stb.)

4. Termékleírás:

(a 4. cikk (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

4.1. Elnevezés: „Jamón de Teruel”

4.2. Leírás: A sonkák készítésére használt sertéscombok termelésére szánt sertésállomány az alábbi fajták keresztezéséből származik:

– Anyai ág: Landrace (szabványos típus), Large White vagy e két fajta keresztezése.

– Apai ág: Landrace (szabványos típus) vagy Duroc.

Kizárólag a Teruel tartományban található telepeken született és hizlalt sertések combja alkalmas az ortalom alatt álló sonkák készítésére.

Az érlelést követően a sonkák az alábbi tulajdonságokkal rendelkeznek:

Fizikai tulajdonságok:

– Forma: hosszúkás, finoman formált, a széleken az izomig lekerékített, körömmel együtt tartósított sonka, teljes bőrrel vagy V-alakú bevágással, amelynek csúcspontja a sonka tömbjének közepén található.

– Súlya: 8 és 9 kg között van, 7 kg-nál soha nem kevesebb.

Organoleptikus tulajdonságok:

- Szín: vörös, vágáskor csillogó, zsírja az izmot részben átszövi.
- Hús: ízletes, kevésbé sós.
- Zsír: kenhető állagú, csillogó sárgásfehér színű, kellemes ízű.

- 4.3. *Földrajzi terület:* A sertések termelési területe Teruel tartomány. A sonka készítési területét azok a helységek alkotják, amelyek 800 méter feletti magasságban találhatók.
- 4.4. *A származás igazolása:* Az oltalom alatt álló sonkák a Szabályozó Tanács által vezetett nyilvántartásba felvett, a termelési területen található állattenyésztő telepekről származnak. A nyersanyagot, az állat leölését és a feldolgozási és érlelési eljárásokat a Szabályozó Tanács ellenőrzi, a piacra kerülő termék tanúsítvánnyal és a Szabályozó Tanács garanciájával rendelkezik.
- 4.5. *Az előállítás módja:* A sonkák készítésére szánt sertéscomb termelésére alkalmas sertésállomány a Landrace, Large White és Duroc fajták keresztezéséből származik. A vágósertés élősúlya 115 és 130 kg között van, a félsertés levegőztetése 10 °C alatti hőmérsékleten, legalább 4 óra hosszat, 95–85 %-os páratartalom mellett történik. A sózás, mosás, pihentetés és szárítás legalább 8 hónapot vesz igénybe. Az érlelés csarnokokban vagy pincékben történik, időtartamát úgy állapítják meg, hogy a sonka készítése az előbbi műveletekkel együtt összesen 12 hónapot vegyen igénybe.
- 4.6. *Kapcsolat:* A természetes táplálékon hizlalt és születésüktől kezdve gondosan ellenőrzött sertések kiválasztása biztosítja e termék nyersanyagának kiváló minőségét. A „Jamón de Teruel” sonka készítésére szánt sertések – a termékleírás rendelkezéseinek megfelelően – Teruel tartományban születnek és nevelkednek, az etetésükre használt nyersanyagokat – alapvetően gabonaféléket (árpat, búzát és kukoricát) – főként Teruel tartományban termesztik, mivel az jelentős gabonatermelő régió.

A takarmányt 95 %-ban a földrajzi területen található üzemekben állítják elő, ezáltal nagymértékben garantálható a felhasznált nyersanyagok eredete.

A felhasznált nyersanyagok összetételének vizsgálata céljából a Szabályozó Tanács mind az üzemekben, mind az állattartó telepeken rendszeresen mintát vesz a sertések etetésére használt tápokból.

Az érlelés kedvező feltételek mellett folyik (800 métert meghaladó magasság, száraz, hideg éghajlat), ennek eredménye a termék jellegzetes aromája és íze.

4.7. *Felügyeleti szerv:*

Név: Consejo Regulador de la DOP «Jamón de Teruel»
Cím: Avda de Sagunto, n° 52–3°
E-44002 Teruel
Tel.: (34) 978 618 940
Fax: (34) 978 618 941
E-mail: consejo@jamondeteruel.com

A „Jamón de Teruel” védett földrajzi jelzés szabályozó tanácsa megfelel az EN 45011 szabvány előírásainak.

A termékleírás teljesülését az illetékes hatóság által felhatalmazott felügyelők ellenőrzik, akik objektívan és pártatlanul járnak el a termelők és feldolgozók vonatkozásában.

4.8. *Címkézés:*

A címkén kötelező feltüntetni a „Jamón de Teruel” különleges megjelölést.

A címkéket a Szabályozó Tanács engedélyezi.

A számozott szalagcímkéket és hátcímkéket a Szabályozó Tanács bocsátja ki.