

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczonej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2022/C 69/16)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczonej jest dostępny w bazie danych Komisji e-Ambrosia.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Jamón de Teruel”/„Paleta de Teruel”

Nr UE: PDO-ES-0078-AM03 – 15 lutego 2021

ChNP (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Jamón de Teruel”/„Paleta de Teruel”

2. Państwo Członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

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

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

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

Właściwości morfologiczne

Sezonowane szynki i łopatki mają następujące właściwości morfologiczne:

- 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) masa: równa lub większa niż 7 kg dla szynek i 4,5 kg dla łopatek po upływie minimalnego czasu produkcji.

Właściwości sensoryczne

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.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Pasze

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 była 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.

Organ kontrolny jest odpowiedzialny za dokonanie oceny pochodzenia surowców zastosowanych w procesie produkcji paszy oraz za kontrolę ich dostępności, na podstawie danych dotyczących produkcji.

Surowce

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 rozbiorowi w zakładach znajdujących się na terenie tej samej prowincji.

Nogi i łopatki przeznaczone do produkcji szynek i łopatek objętych chronioną nazwą pochodzenia nie mogą być pozyskiwane ze zwierząt reprodukcyjnych.

Samce muszą być poddawane kastracji przed ich przewiezieniem do gospodarstw prowadzących tucz, zaś samice nie mogą być 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. *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.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Rada regulacyjna, w sposób niedyskryminujący, dopuszcza możliwość wprowadzania do obrotu szynek i łopatek bez kości w kawałkach lub plasterkach, wyłącznie w opakowaniach, 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 zmianie w przypadku zmiany warunków przechowywania i obróbki.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykietach handlowych charakterystycznych dla każdego zarejestrowanego przedsiębiorstwa obowiązkowo umieszcza się napis: „Denominación de Origen Protegida Jamón de Teruel” lub „Denominación de Origen Protegida Paleta de Teruel”, odpowiednio do 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 sezonowanych szynek i łopatek 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.

Na wniosek przedsiębiorstwa dopuszcza się uwzględnienie informacji zawartych na wspomnianej numerowanej etykietce dodatkowej na etykietce handlowej danego przedsiębiorstwa.

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 dopuszczane 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.

Następujące określenia fakultatywne mogą być stosowane dobrowolnie na etykietach całych kawałków, kawałków bez kości, porcji lub plastrów produktu objętego przedmiotową nazwą, pod warunkiem że produkt spełnia następujące wymogi:

W przypadku szynek:

- „Más de 18 meses”, gdzie minimalny okres produkcji wynosi 79 tygodni, a masa w momencie klasyfikacji wynosi co najmniej 8 kg.
- „Más de 22 meses”, gdzie minimalny okres produkcji wynosi 96 tygodni, a masa w momencie klasyfikacji wynosi co najmniej 9 kg.

W przypadku łopatek:

- „Más de 10 meses”, gdzie minimalny okres produkcji wynosi 44 tygodnie, a masa w momencie klasyfikacji wynosi co najmniej 5 kg.
- „Más de 11 meses”, gdzie minimalny okres produkcji wynosi 48 tygodni, a masa w momencie klasyfikacji wynosi co najmniej 5,5 kg.

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 technologii, 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 przyczyniły się do powstania przemysłu przetwórstwa mięsnego.

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 szynki i łopatek.

Czynnik ludzki

W „Historii ekonomii politycznej Aragonii” (Historia de la Economía Política de Aragón) (1798) hiszpański przyrodnik, prawnik i historyk Jordán de Asso autor pisze: „świnie hodowane w Partido de Albarracín są bardzo cenione ze względu na delikatne mięso. Zwierzęta te bardzo lubią liście złotogłowu (*Asphodelus 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, spożywanymi od czasu do czasu żółdziejami 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. 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 kawałków mięsa do suszarni oraz ich klasyfikacja według temperatury i wagi, mająca na celu otrzymanie jednorodnych produktów, które zostaną zaaprobowane 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 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. Specyfika 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 ochroną nazwą pochodzenia. Rasa ta wyróżnia się doskonałym uformowaniem tuszy, wysokim dziennym przyrostem masy, korzystnym współczynnikiem wykorzystania paszy i grubości 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, wyróżniająca się soczystością, konsystencją, uformowaniem tuszy 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 świeżego 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),
- niższy poziom tłuszczów nasyconych,
- 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 punkcie 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 szeregu różnych technik konserwacji surowca, w szczególności solenia i suszenia, w celu stabilizacji właściwości mikrobiologicznych produktu końcowego. Warunki geograficzne, w tym wysokość nad poziomem morza, opady i temperatura środowiska 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 otrzymywanej dzięki stosowanej technice solenia, polegającej na pokrywaniu kawałków mięsa suchą solą 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 dzięki łagodnej temperaturze suszenia. 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;
- obróbka na ostatnich etapach dojrzewania i sezonowania zwiększa aktywność enzymów proteolitycznych i lipolitycznych, co sprawia, 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 śródmięśniowego.

Powyższe 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 produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

https://www.aragon.es/documents/20127/60698021/Pliego+de+Condiciones+de+la+denominaci%C3%B3n+de+origen+protegida+Jam%C3%B3n+de+Teruel_Paleta+de+Teruel+-+Consolidado.pdf/07d33dfc-1bfe-e48f-3c2e-18c4502a3578?t=1611235730833
