

**Publikacja wniosku o rejestrację w znaczeniu art. 6 ust. 2 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych**

(2005/C 51/02)

Niniejsza publikacja daje prawo do wyrażenia sprzeciwu w znaczeniu art. 7 i art. 12d wymienionego rozporządzenia. Każdy sprzeciw wobec tego wniosku musi być wniesiony za pośrednictwem właściwych władz Państwa Członkowskiego, państwa będącego członkiem WTO lub państwa trzeciego zatwierzonego, zgodnie z art. 12 trzecie tiret w terminie sześciu miesięcy od tej publikacji. Publikacja jest uzasadniona następującymi elementami, szczególnie punktem 4.6, w związku z którymi uważa się, że wniosek jest uzasadniony w znaczeniu rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

ZESTAWIENIE

**ROZPORZĄDZENIE (EWG) NR 2081/92 RADY**

**„JAMÓN DE TREVÉLEZ”**

**NR WE: ES/00309/20.8.2003**

**CNP ( ) COG (X)**

Niniejsze zestawienie to podsumowanie, sporządzone dla celów informacji. W celu uzyskania kompletnej informacji, w szczególności przeznaczonych dla producentów danych produktów, objętych CNP lub COG, należy sięgnąć po integralną wersję opisu bądź to na poziomie krajowym, bądź zwrócić się z prośbą o nią do właściwych służb Komisji Europejskiej <sup>(1)</sup>.

1. *Właściwy organ Państwa Członkowskiego:*

Nazwa: 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.

Adres: Paseo Infanta Isabel, 1 E-28071 — MADRID

2. *Grupa składająca wniosek:*

2.1 Nazwa: ASOCIACIÓN DE INDUSTRIALES DEL JAMÓN DE TREVÉLEZ

2.2 Adres: Ayuntamiento de Trevélez, s/n  
18417 Trevélez (Granada) ESPAÑA  
Tel.: (34) 958 85 85 34 Faks: (34) 958 25 47 29

2.3 Skład: producenci/przetwórcy (x) inny ( ).

3. *Rodzaj wyrobu:*

Szynka — klasa 1.2. Produkty na bazie mięsa (gotowane, solone, wędzone)

4. *Opis specyfikacji:*

(podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)

4.1. *Nazwa:*

„Jamón de Trevélez”

4.2. *Opis:* Całe szynki o zaokrąglonej formie ze skórką i kością. Okres konserwowania wynosi co najmniej 14, 17 lub 20 miesięcy w zależności od wagi surowej szynki. Po przecięciu szynka ma czerwony kolor i lśniący aspekt; w niektórych miejscach zawiera tłuszcz w tkance mięśniowej. Mięso ma delikatny smak i jest mało solone. Tłuszcz ma miękką konsystencję, lśniący aspekt, kolor biało-żółtawy i przyjemny smak.

<sup>(1)</sup> Komisja Europejska — Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa — Departament ds. polityki jakości produktów rolnych — B-1049 Bruksela.

- 4.3. Obszar geograficzny: Obszar produkcji położony jest na wschód od prowincji Granada, po południowej stronie krajowego rezerwatu naturalnego Sierra Nevada, w miejscu gdzie czynniki takie jak wysokość (ponad 1 200 m n.p.m.), roślinność, temperatura i wilgotność nadają produktowi jego specyficzne właściwości, które od zawsze go cechowały. Obszar produkcji obejmuje następujące gminy: Trevélez, Juviles, Busquístar, Pórtugos, La Tahá, Bubión, Capileira i Bérchules.
- 4.4. Dowód pochodzenia: Udźce wieprzowe przeznaczone do produkcji szynek w ramach niniejszej chronionej nazwy pochodzenia (P.D.O.) opatrzone są numerowaną pieczęcią, która kontrolowana jest przez organ regulacyjny. Organ regulacyjny kontroluje w każdym z zakładów produkcyjnych należących do obszaru produkcji, czy opatrzone pieczęcią szynki spełniają wymogi ustanowione w specyfikacji. Szynki są przetwarzane w zakładach, które znajdują się na liście zakładów dokonujących solenia lub/i suszenia mięsa, sporządzanym przez organ regulacyjny.
- 4.5. Metoda uzyskiwania: Rodzaj mięsa odpowiedni do uzyskiwania udźców, z których produkowana jest szynka P.D.O., to mięso wieprzowe, pochodzące ze skrzyżowania ras Landrace, Large White i Duroc-Jersey.

Udźce pochodzą od wykastrowanych samców lub od samic, których pH mierzone w mięśni pólmembranowym zawarte jest między 5,5 i 6,4. Wskaźnik pH ustala się nie wcześniej niż po upływie 24 godzin od uboju. Waga surowego udźca musi być równa co najmniej 11,3 kg. Udźce przewożone są z rzeźni do zakładu, w którym będą konserwowane i poddane dojrzewaniu, wyłącznie przy użyciu pojazdów, które spełniają obowiązujące normy i w taki sposób, by w momencie dotarcia do zakładu, w którym odbywa się solenie ich temperatura wewnętrzna zawarta była między 1 °C a 3 °C a temperatura mierzona centymetr od powierzchni nie przekraczała 4 °C.

Wszystkie udźce przeznaczone do produkcji szynek objętych P.D.O. opatrzone są przez zakład pieczęcią, która poświadcza, że są one objęte chronioną nazwą pochodzenia. Pieczęcie przymocowane są tak, by wykluczyć możliwość ich powtórnego użycia. Są one numerowane i sprawdzane przez organ regulacyjny; jeżeli na jakimkolwiek etapie produkcji jakiś udziec zostaje pozbawiony P.D.O., pieczęć, którą jest opatrzony jest unieważniana i usuwana.

Organ regulacyjny określa rodzaj, formę i rozmiar pieczęci oraz ustanawia przepisy dotyczące sposobu jej przymocowania, który ma zapewnić że pozostanie ona widoczna i czytelna na wszystkich etapach produkcji. Organ regulacyjny ustanowi przynajmniej 3 różne rodzaje pieczęci identyfikujące udźce według następujących kategorii wagowych, odnoszących się do świeżego mięsa:

- udźce o masie pomiędzy 11,3 a 12,3 kg,
- udźce o masie pomiędzy 12,3 a 13,5 kg,
- udźce o masie powyżej 13,5 kg.

Organ regulacyjny upewnia się u każdego producenta, że szynki opatrzone pieczęcią spełniają wymogi określone w specyfikacji. Jeżeli wymogi nie są spełnione, udziec jest pozbawiony P.D.O. a pieczęć, którą jest opatrzony jest unieważniona i usunięta.

### **Etapy produkcji:**

#### *Solenie:*

Celem solenia jest wprowadzenie soli do masy mięśniowej, co przyczynia się do odpowiedniego schnięcia i konserwacji szynki.

#### *Mycie:*

Po soleniu, udźce są myte świeżą pitną wodą w celu eliminacji warstwy soli, która zebrała się na powierzchni.

#### *Etap następujący po soleniu:*

Etap ten przeprowadzany jest w środowisku naturalnym i ma na celu powolne i stopniowe suszenie szynek, powodujące równomierne rozmieszczenie soli w masie mięśniowej.

**Suszenie/Dojrzewanie:**

Szynki sklasyfikowane według wagi przenoszone są do suszarni, gdzie są wieszane i przechowywane w naturalnych warunkach temperatury i wilgotności.

W trakcie całego procesu szynki muszą stracić przynajmniej 35 % wagi lub być konserwowane przez okres o co najmniej 3 miesiące dłuższy niż okres minimalny ustanowiony dla poszczególnych kategorii udźców.

**4.6. Związek:****Związek historyczny:**

Szynki *Jamón de Trevélez* są uznanym produktem, powiązaniem z regionem Alpujarra alta od ponad 200 lat. Istnieje wiele wzmianek o nich w XIX-wiecznej bibliografii, z których najbardziej godną uwagi jest uznanie jakości *Jamón de Trevélez* przez królową Hiszpanii Izabelę II w 1862 r. Niektóre zakłady zajmujące się produkcją tego rodzaju szynki funkcjonują w regionie od ponad 50 lat.

**Związek naturalny:**

Szynki *Jamón de Trevélez* zawdzięczają swoje szczególne właściwości organoleptyczne środowisku naturalnemu w którym są produkowane (strefa środkowo-niska krajowego rezerwatu naturalnego Sierra Nevada). Środowisko to, jak również klimat i roślinność przyczyniają się do rozwoju specyficznych rodzajów bakterii. Szynki *Jamón de Trevélez* produkowane są na wysokości między 1 200 a 1 900 m, gdzie rośnie dębina i wiele gatunków endemicznych roślin występujących w Sierra Nevada. Jeżeli chodzi o klimat, obszar położony między wysokością 1200 m. a szczytami Sierra Nevada jest obszarem o chłodnym klimacie, charakteryzującym się dużymi opadami śniegu w zimie i dość niskimi temperaturami w lecie.

**4.7. Organ kontrolny:**

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

Adres: Plaza Francisco Abellan s/n  
18417 Trevélez-Granada — ESPAÑA

Tel.: (34) 958 85 85 82

Faks: (34) 958 85 89 03

Organ regulacyjny spełnia wymogi normy EN-45011

**4.8. Oznakowanie:**

Oznakowanie produktu musi zawierać określenie: Denominación Específica „*Jamón de Trevélez*”. Etykiety muszą być zatwierdzone przez organ regulacyjny. Etykiety wtórne są numerowane i wydawane przez organ regulacyjny.

**4.9. Wymogi krajowe:**

- Ustawa nr 25/1970 z dnia 2 grudnia 1970 r. dotycząca winnic, win i napojów spirytusowych;
  - Dekret nr 835/1972 z dnia 23 marca 1972 r. ustanawiający przepisy wykonawcze do ustawy nr 25/1970;
  - Zarządzenie z dnia 25 stycznia 1994 r. szczegółowo określające zgodność ustawodawstwa hiszpańskiego z rozporządzeniem (EWG) nr 2081/92 z dnia 14 lipca 1992 r., w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia dla produktów rolnych i środków spożywczych;
  - Dekret królewski nr 1643/1999 z dnia 22 października 1999 r. określający procedurę rozpatrywania wniosków o wpisanie do wspólnotowego rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych.
-