

Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates  
Eintragungsantrag: Artikel 5 ( ) Artikel 17 (X)  
g.U. (X) g.g.A. ( )

Einzelstaatliche Nummer des Dossiers: .....

1. Zuständige Dienststelle des Mitgliedstaates

Name: I.N.D.O. - DIRECCIÓN GENERAL DE POLÍTICA ALIMENTARIA - SECRETARÍA  
GENERAL DE ALIMENTACIÓN DEL M.A.P.A - ESPAÑA  
Anschrift: C/Dulcinea, 4. 28020 MADRID  
Telefon: 347.19.67 Fax: 534.76.98

2. Antragstellende Vereinigung:

- a) Name: CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. "Dehesa de Extremadura"  
b) Anschrift: C/ Cánovas del Castillo, s/n  
Lonja Agropecuaria Extremadura - 06800 MÉRIDA (Badajoz)  
c) Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Sonstige ( )

3. Name des Erzeugnisses: "DEHESA DE EXTREMADURA"

4. Art des Erzeugnisses: (vgl. Verzeichnis) Hinter- und Vorderschinken - Kategorie  
1.2

5. Spezifikation: Zusammenfassung der Bedingungen des Artikels 4 Buchstabe a

- a) Name: (vgl. 3.) Ursprungsbezeichnung "DEHESA DE EXTREMADURA"  
b) Beschreibung: Längliche Schinken mit einem Gewicht von mindestens 4,5 bei Hinterschinken und 3,5 bei Vorderschinken. Umrötung rosa bis violettrot; Geschmack mild-salzig oder süßlich; kaum faserig bzw. mit glänzendem aromatischem Speckteil von gelblichweißer Farbe; angenehmes, typisches Aroma.  
c) Geographisches Gebiet: Das Erzeugungsgebiet besteht aus stein- und korkeichenbestandenen Hutweiden in den Provinzen Cáceres und Badajoz und umfaßt 95 Gemeinden (Artikel 5 und 14).  
d) Überlieferung: Die Erzeugnisse stammen aus beim Consejo Regulador eingetragenen Betrieben, die innerhalb des Erzeugungsgebiets liegen. Sowohl die Erzeugung des Rohmaterials, als auch Schlachtung, Bereitung und Reifung erfolgen unter der Kontrolle des Consejo Regulador; das marktfertige Erzeugnis trägt ein Zertifikat mit einer Garantie des Consejo Regulador.  
e) Erzeugung: Ibererschweine mit bis zu 25 % Einkreuzung mit Duroc-Jersey. Die Schlegel werden höchstens 48 Stunden bei einer Temperatur von 1 bis 4°C aufbewahrt, das Pökeln erfolgt bei einer Temperatur von 1 bis 4°C und einer Feuchtigkeit von 80 bis 90%; das Waschen geschieht mit lauwarmem Wasser, das 2 Tage bei einer Temperatur von etwa 3°C abtropfen gelassen wird. Das Abhängen erfolgt in Kühlkammern bei einer Temperatur von 3°C bis 6°C und einer Feuchtigkeit von 80 bis 90%. Das Trocknen erfolgt in natürlichen Trockenlagern, die Reifung dagegen in Kellern.  
f) Zusammenhang: Traditionelle Viehhaltung auf großen Weiden und Hutweiden mit Stein- und Korkeichen, die beste Fütterungsmöglichkeiten für die Schweinehaltung bieten. Dank der Umweltbedingungen, der Eichelmast und der Rasse liefern die ausgemästeten Schweine ein Produkt, das bei optimaler Entwicklung einen vorzüglichen Schinken außergewöhnlicher Qualität ergibt.  
g) Kontrolleinrichtung: Name: Consejo Regulador de la Denominación de Origen  
"Dehesa de Extremadura"  
Anschrift: C/Cánovas del Castillo, s/n  
Lonja Agropecuaria Extremadura - 06800 MÉRIDA  
(BADAJOZ)  
h) Etikettierung: Vorgeschriebene Angabe: D.O "Dehesa de Extremadura". Vom Consejo zugelassene Etiketten. Numerierte Gütesiegel werden vom Consejo Regulador

ausgegeben (Artikel 29 Absätze 3, 4, 5 und 6).

- i) Etwaige einzelstaatliche Anforderungen: Gesetz 25/1970 vom 2. Dezember, Erlaß vom 2. Juli 1990 über die Verordnung über die Ursprungsbezeichnung "Dehesa de Extremadura".

-----  
V. B. L. 4 / VON DER KOMMISSION AUSZUFÜLLEN  
EWG-Nr. /ESP/0076/94.1.24  
Datum des Dossiereingangs: 24/01/97

Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates  
Eintragungsantrag: Artikel 5 ( ) Artikel 17 (X)  
g.U. (X) g.g.A. ( )

Einzelstaatliche Nummer des Dossiers: .....

1. Zuständige Dienststelle des Mitgliedstaates

Name: I.N.D.O. - DIRECCIÓN GENERAL DE POLÍTICA ALIMENTARIA - SECRETARÍA  
GENERAL DE ALIMENTACIÓN DEL M.A.P.A - ESPAÑA  
Anschrift: C/Dulcinea, 4. 28020 MADRID  
Telefon: 347.19.67 Fax: 534.76.98

2. Antragstellende Vereinigung:

- a) Name: CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. "GUIJUELO"
- b) Anschrift: C/ ALFONSO XIII, 57 1° B 37770 GUIJUELO (Salamanca)
- c) Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Sonstige ( )

3. Name des Erzeugnisses: "GUIJUELO"

4. Art des Erzeugnisses: (vgl. Verzeichnis) Hinter- und Vorderschinken Kategorie 1.2

5. Spezifikation: Zusammenfassung der Bedingungen des Artikels 4 Buchstabe a

- a) Name: (vgl. 3.) Ursprungsbezeichnung "GUIJUELO"
- b) Beschreibung: Längliche Schinken mit einem Gewicht von mindestens 4,5 bei Hinterschinken und 3,5 bei Vorderschinken. Umrötung rosa bis violettrot, glänzend, durchwachsen; vorzüglicher Geschmack, süß oder mild-salzig, mit typischem Aroma. mit glänzendem aromatischem Speckteil von gelblichweißer Farbe; angenehmes, typisches Aroma.
- c) Geographisches Gebiet: Das Mastgebiet umfaßt eine Reihe von Kreisen der Autonomen Regionen Kastilien und León, Extremadura, Andalusien, Kastilien - La Mancha, wohingegen die Schinkenbereitung ausschließlich im Südosten der Provinz Salamanca durchgeführt wird (Artikel 4).
- d) Überlieferung: Die Erzeugnisse stammen aus beim Consejo Regulador eingetragenen Betrieben, die innerhalb des Haltungsgebiets liegen. Sowohl Erzeugung des Rohmaterials, als auch Schlachtung, Bereitung und Reifung erfolgen unter der Kontrolle des Consejo Regulador; das marktfertige Erzeugnis trägt ein Zertifikat mit einer Garantie des Consejo Regulador.
- e) Erzeugung: Ibererschweine mit bis zu 25 % Einkreuzung mit Duroc-Jersey. Die Schlegel werden zwischen 24 und 48 Stunden bei einer Temperatur von mindestens 3°C gehalten, die Pökeldauer beträgt einen Tag pro kg Schinken; das Waschen geschieht mit lauwarmem Wasser, anschließend erfolgt das Abhängen und Abtrocknen. Diese Prozesse dauern 6 Monate. Anschließend reifen die Schinken in Kellern, wobei die Reifedauer gewichtsabhängig ist.
- f) Zusammenhang: Die stein- und korneichenbestandenen Naturparks im Südwesten Spaniens sind der natürliche Lebensraum des Ibererschweins, das sich hier in völliger Freiheit von Eicheln und Gras ernähren kann. Das Klima des Erzeugungsgebiets, die kalten trockenen Winter und kurzen Sommer sowie eine durchschnittliche Höhenlage von über 1000 Metern sind günstig für das Ausreifen der Schinken.
- g) Kontrolleinrichtung: Name: Consejo Regulador de la D.O. "Guijuelo"  
Anschrift: C/Alfonso XIII, 57 1° B
- h) Etikettierung: Vorgeschriebene Angabe: "D.O. Guijuelo". Die Etiketten werden vom Consejo Regulador genehmigt. Numerierte Gütesiegel werden vom Consejo Regulador vergeben (Artikel 28).
- i) Etwaige einzelstaatliche Anforderungen: Gesetz 25/1970 vom 2. Dezember; Erlaß vom 10. Juni 1986 über die Verordnung über die Ursprungsbezeichnung "Guijuelo"; Erlaß vom 23. Oktober 1991 über die Änderung der Verordnung über die Ursprungsbezeichnung "Guijuelo" und den Consejo Regulador; Erlaß vom 30. November 1993 über die Änderung der Verordnung über die Ursprungsbezeichnung

"Guijuelo" und den Consejo Regulador.

-----  
V.01.4 / VON DER KOMMISSION AUSZUFÜLLEN  
EWG-Nr. /ESP/0077/94.1.24  
Datum des Dossiereingangs: 24.01.94.

Veröffentlichung des Antrags auf Registrierung gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 über Bescheinigungen besonderer Merkmale von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln

(96/C 246/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet gemäß Artikel 7 der genannten Verordnung die Möglichkeit, Einspruch einzulegen. Der Einspruch muß durch die zuständige Behörde des Mitgliedstaats innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung übermittelt werden. Zur Rechtfertigung des Antrags im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 ist die Veröffentlichung gemäß dem Nachstehenden, insbesondere Nummer 5 Buchstabe f), zu begründen.

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES

EINTRAGUNGSANTRAG: ARTIKEL 5

g.U. ( ) g.g.A. ( )

1. Zuständige Stelle des Mitgliedstaats:

Name: INDO — Dirección General de Política Alimentaria  
Secretaría General de Alimentación del MAPA — Spanien  
C/Dulcinea, 4 — E-28020 Madrid  
Telefon: 347 19 67  
Fax: 534 76 98

2. Antragstellende Vereinigung:

- a) Name: Industriales y Ganaderos de la Sierra de Huelva
- b) Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (43) Sonstige (6)

3. Name des Erzeugnisses: „Jamón de Huelva“

4. Art des Erzeugnisses: Klasse 1.2 (Vorder- und Hinterschinken)

5. Beschreibung der Spezifikation: (Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 2)

- a) *Name*: Ursprungsbezeichnung „Jamón de Huelva“
- b) *Beschreibung*: Unter diese Bezeichnung fallen längliche Schinken mit markantem Profil und einem Gewicht von mindestens 4,5 kg bei Hinterschinken und 3,5 kg bei Vorder- schinken. Umrötung rosa bis violettrot; glänzend im Anschnitt; marmoriert; durchwach- sen; vorzüglicher Geschmack, mild-salzig oder süßlich; angenehmes, typisches Aroma.
- c) *Geographisches Gebiet*: Das Mastgebiet umfaßt mehrere Kreise der Autonomen Regionen Andalusien und Extremadura, die Bereitung hingegen wird im nördlichen Drittel der Provinz Huelva durchgeführt.
- d) *Ursprungsnachweis*: Die Erzeugnisse stammen aus beim Consejo Regulador eingetragenen Betrieben, die innerhalb des Mastgebiets liegen. Sowohl Mast, als auch Schlachtung, Bereitung und Reifung erfolgen unter der Kontrolle des Consejo Regulador; das markt- fertige Erzeugnis trägt ein Zertifikat mit einer Garantie des Consejo Regulador.
- e) *Herstellungsverfahren*: Ibererschweine mit bis zu 25 % Einkreuzung mit Duroc-Jersey. Nach der Absetzung der Schlegel werden diese gesalzen (ein Tag je Kilogramm), an- schließend erfolgt das Waschen, Formen, Profilieren und Reifen. Die Schinken werden höchstens 60 Tage bei einer Temperatur von 3 °C bis 7 °C und einer Feuchtigkeit von 70 % bis 90 % gepökelt und dann getrocknet. Diese Prozesse dauern sechs Monate. Anschließend reifen die Schinken in Kellern, wobei die Reifedauer gewichtsabhängig ist, jedoch höchstens 16 Monate dauert.

d) *Beschreibung des Erzeugnisses:*

Nach der herkömmlichen Typologie ist Mozzarella ein Frischkäse mit ausgezogener Masse, weich (gemäß der Definition des Codex Alimentarius), der mit Milchfermenten gewonnen wird. Seine Form (siehe beigefügte Schaubilder) kann rund (Gewicht zwischen 20 und 250 g), gegebenenfalls pilzförmig oder zopfartig geflochten (Gewicht zwischen 125 und 250 g) sein.

Nach der herkömmlichen Typologie wird Mozzarella in Schutzumhüllungen verpackt und von einer Flüssigkeit umgeben vermarktet, welche aus Wasser, gegebenenfalls mit Salz, besteht und das Erzeugnis unmittelbar umgibt, falls die Umhüllung hermetisch abschließt; diese Flüssigkeit geht jedoch bei beschädigter oder durchlässiger Umhüllung verloren.

Organoleptische Merkmale:

*Aussehen:*

- Ohne Kruste, von einer Haut mit zarter Konsistenz überzogen;
- glatte und leuchtende Oberfläche, homogen, von milchweißer Farbe;
- Masse mit typisch faseriger Konsistenz, am Anfang stärker, in aufeinanderliegenden Schichten, die bei Schnitt und leichtem Druck milchige Flüssigkeit von sich geben. Der Teig kann auch Zwischenräume aufweisen, in denen die Flüssigkeit sich sammelt;
- keine Augen;
- milchweiße Farbe, homogen, ohne Flecken oder Striche.

*Konsistenz:* weich und leicht elastisch.

*Geschmack:* kennzeichnend, würzig, frisch, leicht säuerlich.

*Geruch:* charakteristisch, wohlriechend, zart, nach leicht saurer Milch.

Chemische Merkmale:

- Fett in der Trockenmasse: mindestens 44 % (m/m);
- Feuchtigkeitsgehalt: runde Form: 58 bis 66 % (m/m), Zopfform 56/62 % (m/m);
- Feuchtigkeitsgehalt des Nicht-Fettanteils: 69–80 % (m/m);
- Phosphatsetätigkeit höchstens 12 µg Fenol je Gramm Käse;
- pH-Wert der Masse: 5,1 bis 5,6;
- L(+)-Milchsäure: über 0,2 % (m/m) in den innerhalb drei Tagen nach der Erzeugung analysierten Proben;
- Natriumchlorid (NaCl) im gängigen Erzeugnis höchstens 1 % (m/m);
- Furosin: höchstens 10 mg auf 100 g eiweißhaltiger Masse.

Mikrobiologische Merkmale:

Typische Mikroflora, widerstandsfähig beim Ausziehen der Masse, Menge mindestens  $10^7$  ufc/g in den innerhalb drei Tagen nach der Erzeugung analysierten Proben.

Haltbarkeit:

Das Erzeugnis ist bei einer Temperatur zwischen 0 und + 4 °C aufzubewahren. Die Höchstaufbewahrungstemperatur wird auf dem Etikett zusammen mit dem Verfalltag mit folgendem Wortlaut angegeben „zu verbrauchen bis zum ...“, ergänzt durch Tag und Monat.

e) *Mindestanforderungen und Verfahren zur Kontrolle der besonderen Merkmale: —*

6. Antrag auf Schutz gemäß Artikel 13 Absatz 2: Nein.

EG-Aktenzeichen: S/IT/0001/95.05.23.

Datum des vollständigen Dossiereingangs: 12. 2. 1996.

## V

(Bekanntmachungen)

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2010/C 3/03)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

## ZUSAMMENFASSUNG

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES****„LOS PEDROCHES“****EG-Nr.: ES-PDO-005-0506-09.11.2005****g.U. ( X ) g.g.A. ( )**

Diese Zusammenfassung erhält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

**1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:**

Name: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria — Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Anschrift: Infanta Isabel, 1  
28071 Madrid  
ESPAÑA

Tel. +34 913475394  
Fax +34 913475770  
E-Mail-Adresse: sgcaproagro@mapya.es

**2. Antragstellende Vereinigung:**

Name: Asociación para la Promoción y Desarrollo de los Productos Cárnicos Cordobeses (APDECCOR)

Anschrift: C/ M<sup>a</sup> Cristina, 13, Oficina 201  
14002 Córdoba  
ESPAÑA

Tel. +34 957491350  
Fax —  
E-Mail-Adresse: galoisio@apdeccor.com  
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter ( X ) andere ( )

**3. Art des Erzeugnisses:**

Klasse 1.2 — Fleischerzeugnisse

**4. Spezifikation:**

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

**4.1 Bezeichnung:**

„Los Pedroches“

**4.2 Beschreibung:**

Die Fleischstücke für die Herstellung der Schinken und Vorderschinken mit der Ursprungsbezeichnung dürfen nur vom Iberischen Schwein stammen, allerdings sind Tiere aller Zuchtlinien zulässig, sofern sie zu mindestens 75 % vom Iberischen Schwein und zu höchstens 25 % von den Rassen Duroc oder Duroc-Jersey abstammen und vorausgesetzt, die Muttertiere sind reinrassige Iberische Schweine im Sinne des Königlichen Dekrets Nr. 1469/2007 vom 2. November 2007. Außerdem müssen die Tiere alle Lebensabschnitte, von der Geburt bis zur Endmast, im hier definierten geografischen Gebiet in Betrieben verbracht haben, die bei der Ursprungsbezeichnung „Los Pedroches“ registriert sind.

Die verschiedenen Qualitätsklassen entsprechen den verschiedenen Arten von Schweinen, die nach der Art der Fütterung in der Endmastphase klassifiziert werden. Dem Königlichen Dekret Nr. 1469/2007 vom 2. November 2007 zufolge gibt es drei Klassen:

- „Bellota“-Schinken und -Vorderschinken: Er stammt von Schweinen, deren Endmast in Freilandhaltung auf extensiv bewirtschaftetem Weide- und Waldland, der „Dehesa“, ausschließlich auf der Basis von Eicheln und Gras erfolgte. Bei ihnen muss eine gaschromatografische Analyse der Fettsäuren im Unterhautfettgewebe Werte im Bereich „Bellota“ ergeben. Damit eine ausreichende Menge Eicheln zur Verfügung steht, darf die Besatzdichte bei Schweinen, die für die Kategorie „Bellota“ der Ursprungsbezeichnung „Los Pedroches“ bestimmt sind, ein Iberisches Schwein pro Hektar nicht übersteigen.
- „Recebo“-Schinken und -Vorderschinken: Er stammt von Schweinen, die in einer ersten Phase in Freilandhaltung auf extensiv bewirtschafteten Weiden im geografischen Gebiet ausschließlich auf der Basis von Eicheln und Gras gemästet wurden. Sobald in dieser Phase eine Gewichtszunahme von mindestens 8,75 kg erreicht ist, wird die Freilandmast bei Bedarf täglich durch ein von der Kontrollstelle geprüfetes und zugelassenes Futter auf der Basis von Getreide und Leguminosen ergänzt. Bei diesen Tieren muss eine gaschromatografische Analyse der Fettsäuren im Unterhautfettgewebe Werte im Bereich „Recebo“ ergeben. Damit eine ausreichende Menge Eicheln zur Verfügung steht, darf die Besatzdichte bei Schweinen, die für die Kategorie „Recebo“ der Ursprungsbezeichnung „Los Pedroches“ bestimmt sind, zwei Iberische Schweine pro Hektar nicht übersteigen.
- „Cebo de Campo“-Schinken und -Vorderschinken: Sie stammen von Schweinen, die auf dem Weideland des geografischen Gebietes im Wesentlichen mit dem je nach Jahreszeit vorhandenen natürlichen Futter (Gras, Weidepflanzen oder Ernterückstände) ernährt wurden. Dabei wurde das Futter nach Bedarf täglich durch ein von der Kontrollstelle geprüfetes und zugelassenes Futter auf der Basis von Getreide und Leguminosen ergänzt. Damit eine ausreichende Menge natürliches Weidefutter zur Verfügung steht, darf die Besatzdichte bei Schweinen, die für die Kategorie „Cebo de Campo“ der Ursprungsbezeichnung „Los Pedroches“ bestimmt sind, zwölf Iberische Schweine pro Hektar nicht übersteigen.

Die Reifungszeit beträgt bei Vorderschinken mindestens 12 Monate und bei Schinken mindestens 18 Monate.

Nach Abschluss des Herstellungsverfahrens müssen die Schinken und Vorderschinken folgende Merkmale aufweisen:

- Typische längliche, schlanke Form, die durch den so genannten Serrano-Schnitt in V-Form betont wird. Die Klaue bleibt erhalten, um die Identifizierung zu erleichtern.
- Charakteristische Farbe von rosa bis purpurrot, der Anschnitt zeigt eine mit Fett gemaserte Muskelmasse.

- Fleisch im Geschmack nur leicht salzig und mild. Typischer Rohschinkengeschmack. Angenehmes, intensives Aroma, das an geröstetes Brot oder Nüsse erinnert, wie es für diese Art von Erzeugnissen typisch ist.
- Kaum faserige Textur.
- Das Fett ist glänzend, von zartrosa oder gelblicher Farbe, aromatisch und von angenehmem Geschmack. Die Konsistenz variiert je nach dem Anteil der Eichelmast.

#### 4.3 Geografisches Gebiet:

Die Tiere, aus deren Extremitäten Schinken und Vorderschinken mit der Ursprungsbezeichnung „Los Pedroches“ hergestellt werden sollen, müssen im geografischen Gebiet geboren, aufgezogen und gemästet werden. Auch die gesamte Herstellung — das Schlachten und Zerlegen der Tiere sowie das Salzen, Reifen, Trocknen und Ausreifen der Keulen — muss dort erfolgen. Dieses Gebiet umfasst die folgenden Gemeinden der Provinz Córdoba: Alcaracejos, Añora, Belalcázar, Bélmez, Los Blázquez, Cardena, Conquista, Dos Torres, Espiel, Fuente La Lancha, Fuente Obejuna, La Granjuela, El Guijo, Hinojosa del Duque, Pedroche, Peñarroya-Pueblonuevo, Pozoblanco, Santa Eufemia, Torrecampo, Valsequillo, Villanueva de Córdoba, Villanueva del Duque, Villanueva del Rey, Villaralto und El Viso sowie jene Teile der Gemeinden Adamuz, Hornachuelos, Montoro, Obejo, Posadas, Villaharta und Villaviciosa, die auf einer Höhe von über 300 m liegen.

#### 4.4 Ursprungsnachweis:

Beweise dafür, dass ein Erzeugnis aus dem durch die Ursprungsbezeichnung „Los Pedroches“ abgrenzten Gebiet stammt, sind die Dokumente, die die Kontrollstelle über ihre Kontrollen in folgenden Bereichen ausstellt: Tierzuchtbetriebe, Waldweidegüter, registrierte Schweine, Schlachthöfe und Zerlegungsbetriebe, Trockenräume und Reifekeller sowie für das geschützte Erzeugnis.

Die Schweine verbringen alle Lebensabschnitte, von der Geburt über die Aufzucht bis zur Endmast, in dem oben beschriebenen Gebiet, in den bei der Ursprungsbezeichnung „Los Pedroches“ registrierten Betrieben und unter der Aufsicht der Kontrollstelle.

Alle bei der Ursprungsbezeichnung „Los Pedroches“ eingetragenen Tiere werden vor Beginn der Endmast am rechten Ohr mit einer nummerierten Metallmarke mit der Aufschrift „Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Los Pedroches”“ gekennzeichnet.

Des Weiteren müssen alle Phasen der Herstellung der Iberischen Schinken und Vorderschinken - das Schlachten und Zerlegen der Iberischen Schweine sowie das darauf folgende Einsalzen, Trocknen und Ausreifen der Schinken in Reifekellern – in Betrieben erfolgen, die in dem oben definierten Erzeugungsbereich der Kontrollstelle liegen und in den Registern der Ursprungsbezeichnung „Los Pedroches“ eingetragen sind.

Jedes Fleischstück mit der Ursprungsbezeichnung „Los Pedroches“ wird vor dem Zerlegen des Schlachtkörpers einzeln mit einer nicht löschbaren und nicht veränderbaren Kennzeichnung versehen, um dem Verbraucher jederzeit die Rückverfolgbarkeit der Schinken zu garantieren. Auf diesen Kennzeichnungen müssen die Ursprungsbezeichnung, die Qualitätsklasse des betreffenden Fleischstücks und eine individuelle Kennnummer angegeben sein.

All dies erfolgt unter Aufsicht der Kontrollstelle.

#### 4.5 Herstellungsverfahren:

Die Haltung der bei der Ursprungsbezeichnung eingetragenen Tiere erfolgt nach den traditionellen Regeln der Nutzung von Waldweiden, Weidefutter und anderen Naturprodukten in den im geografischen Gebiet gelegenen Hutewäldern („Dehesa“) mit ihren Beständen von Stein-, Kork- und Portugiesischen Eichen sowie entsprechend den vorgegebenen genetischen Voraussetzungen.

Für die Qualität der Iberischen Schweine aus „Los Pedroches“ und somit für die organoleptischen Merkmale der daraus hergestellten Iberischen Schinken und Vorderschinken sind folgende Faktoren ausschlaggebend: Rasse, Alter der Tiere sowie die Fütterung und Extensivhaltung während der Endmast. Diese letzte Phase ist hierbei die entscheidende, weil sie für die Qualität des Endprodukts ausschlaggebend ist. Je nach Verlauf der Ausmast gibt es bei den Schinken und Vorderschinken mit der Ursprungsbezeichnung drei Qualitätsklassen:

- „Bellota“: Endmast in den Hutewäldern der bei der Ursprungsbezeichnung eingetragenen Betriebe ausschließlich auf der Basis von Eicheln und Gras. Somit stammt die Nahrung zu 100 % aus dem hier abgegrenzten geografischen Gebiet.
- „Recebo“: In einem Teil der Ausmastphase erfolgt die Mast ausschließlich auf der Basis von Eicheln und Gras. Danach grasen die Schweine weiterhin in den Hutewäldern der bei der Ursprungsbezeichnung eingetragenen Betriebe, ihre Nahrung wird jedoch nach Bedarf durch ein von der Kontrollstelle zugelassenes und geprüftes Futter ergänzt. Der Nahrungsanteil, der aus dem hier abgegrenzten geografischen Gebiet stammt, beträgt mindestens 85 %.
- „Cebo de Campo“: In der Ausmastphase werden die Schweine in den Hutewäldern der bei dieser Ursprungsbezeichnung eingetragenen Betriebe gehalten und ernähren sich im Wesentlichen von dem auf den Weiden je nach Jahreszeit vorhandenen natürlichen Futter, wie etwa Eichelresten, Gras oder Getreidestoppeln. Diese Nahrung wird nach Bedarf durch ein von der Kontrollstelle zugelassenes und geprüftes Futter ergänzt. Der Nahrungsanteil, der aus dem hier abgegrenzten geografischen Gebiet stammt, beträgt mindestens 65 %.

Vor der Ausmastphase erfolgt die Fütterung der Iberischen Schweine in Freilandhaltung in den Hutewäldern der bei dieser Ursprungsbezeichnung eingetragenen Betriebe mit dem dort je nach Jahreszeit vorhandenen natürlichen Futter, wie etwa Gras, Weidepflanzen und Getreidestoppeln. Diese Nahrung wird durch sehr knapp bemessene Portionen eines von der Kontrollstelle zugelassenen und geprüften Futters ergänzt, so dass auf diese Phase bezogen der Nahrungsanteil, der aus dem hier abgegrenzten geografischen Gebiet stammt, mindestens 65 % beträgt.

Die Verarbeitung des Futters, welches die Schweine mit dieser Ursprungsbezeichnung bekommen, erfolgt zur Gänze im hier abgegrenzten geografischen Gebiet.

Die Kontrollstelle hat für das Futter, das in der Ausmastphase bei den Kategorien „Recebo“ und „Cebo de Campo“ zulässig ist, eine Positivliste für die Zusammensetzung der Futtermittel erstellt. Es muss sich um Futter auf der Basis von Getreide und Leguminosen handeln, das in dem hier definierten geografischen Gebiet hergestellt sein muss.

Nach der Prüfung von Rasse und Alter der Schweine sowie deren Ausmastverfahren durch die zuständige Stelle werden die Tiere geschlachtet. Im Anschluss werden die Schlachtkörper zerlegt und die Extremitäten abgetrennt. Diese werden einem Trocknungs- und Reifungsverfahren unterzogen, das durch die für das oben beschriebene geografische Gebiet typischen klimatischen Verhältnisse bestimmt wird und den Schinken und Vorderschinken mit der Ursprungsbezeichnung die für sie charakteristischen Eigenschaften hinsichtlich Farbe, Geschmack und Aroma verleiht.

Dieses Verfahren umfasst die folgenden Schritte:

Salzen: Speisesalz soll in die Muskelmasse eindringen, um die Trocknung und Konservierung der Fleischstücke zu fördern. Dies erfolgt bei einer Temperatur zwischen 0 °C und 5 °C und bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von mehr als 80 %. Die Zeit des Einsalzens hängt vom Gewicht der Fleischstücke ab und sollte zwischen 0,7 und 1,2 Tage pro Kilogramm Gewicht betragen.

Waschen: Das Salz an der Oberfläche der Schinken wird mit Wasser abgewaschen, danach lässt man die Fleischstücke abtropfen.

Ruhen: In dieser Phase breitet sich das Salz im Fleisch aus, bis es sich im ganzen Gewebe verteilt hat. Dabei kommt es zu einem allmählichen Feuchtigkeitsverlust und die Schinken bekommen eine festere Konsistenz. Dieser Vorgang geht in Kammern bei einer Temperatur zwischen 0 °C und 6 °C und einer relativen Feuchtigkeit zwischen 75 und 85 % vor sich. Je nach Gewicht bleiben die Keulen 30 bis 90 Tage lang in den Kammern.

**Trocknung/Reifung:** In dieser Phase setzt sich der allmähliche Verlust von Wasser fort, das ausgeschwitzt wird. Dadurch kann sich das Fett zwischen den Muskelfasern ausbreiten, so dass diese, nachdem sie davon durchdrungen sind, das Aroma bewahren. Dies erfolgt in natürlichen Trockenräumen unter Ausnutzung des für das betreffende geografische Gebiet typischen Klimas, das so die endgültigen kulinarischen Eigenschaften des Erzeugnisses prägt. Dieser Vorgang dauert rund sechs Monate.

**Ausreifung in Kellern:** Dies erfolgt stets in natürlichen Trockenkellern unter Ausnutzung des für das betreffende geografische Gebiet typischen Klimas, das so die endgültigen kulinarischen Eigenschaften des Iberischen Schinkens und Vorderschinkens prägt. Die Schinken verbleiben mindestens 18 Monate zur Ausreifung in diesen Anlagen, die Vorderschinken mindestens 12 Monate. Im Zuge dieses Verfahrens erwerben die Schinken und Vorderschinken die organoleptischen Eigenschaften, das Aroma und den Geschmack, die für das Mikroklima und die Mikroflora des Gebiets von „Los Pedroches“ typisch sind.

#### 4.6 Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Im Norden der Provinz Córdoba gibt es rund 300 000 Hektar „Dehesas“ mit Eichenwäldern. In diesem land-, forst- und weidewirtschaftlichen Ökosystem hat sich von alters her eine bedeutende extensive Tierhaltung entwickelt, deren wichtigster Zweig die Zucht und Haltung des Iberischen Schweins unter Ausnutzung des Nahrungspotentials der Eicheln ist. Ohne das Schwein wäre dieses Ökosystem vermutlich zum Verschwinden verurteilt. Die durchschnittliche Eichelernte im geografischen Gebiet von „Los Pedroches“ beträgt bis zu 1 000 kg/ha.

Dieses Weideland wurde im 16. Jahrhundert von der Krone erworben und meist durch die Versteigerung verschiedener Nutzungsrechte bewirtschaftet, wobei der Hutung besondere Bedeutung zukam. Später, im 19. Jahrhundert, wurde die lehnsrechtliche Bindung der Ländereien aufgehoben, eine gewisse Kontrolle über ihre Nutzung blieb jedoch bestehen. Diesem Umstand und späteren Regelungen über das Schlägern und die Beforstung des Eichenwaldes ist es zu verdanken, dass dieses Ökosystem bis heute in der uns bekannten Form erhalten geblieben ist.

In der Nutztierhaltung kommt der Eichelmast als Endmast und Vorbereitung auf die Schlachtung der Schweine besondere Bedeutung zu. Durch die Eichelmast bekommt das Fett einen niedrigen Schmelzpunkt — je mehr Eicheln ein Schwein gefressen hat, umso niedriger ist er — und der Schinken wird besonders aromatisch und saftig. Zweitens bekommt das Schwein durch die Bewegung eine festere und besser von Fett durchzogene Muskulatur.

Die außerordentlichen sensorischen Qualitätsmerkmale der Schinken und Vorderschinken mit der Ursprungsbezeichnung sind auf die Haltung in diesem abwechslungsreichen und weltweit einzigartigen Bewirtschaftungssystem der extensiven Freilandhaltung auf Weiden und in Wäldern zurückzuführen, das sich die natürlichen Ressourcen der „Dehesas“ in der Ausmastphase zunutze macht. Je nach Jahreszeit sind das vor allem Eicheln, Gras, Weidepflanzen oder Ernterückstände. Das ist der wesentliche Faktor, der dem geschützten Erzeugnis eine unnachahmliche Fettzusammensetzung verleiht, die mit anderen Tierhaltungssystemen nie erreicht werden kann.

Auf dem Weideland im Norden der Provinz Córdoba gibt es den größten Anteil an Steineichen im Verhältnis zu anderen Arten der Gattung „Quercus“ auf der ganzen iberischen Halbinsel. Das hat Auswirkungen auf die Typologie der Eicheln, welche die Schweine des geografischen Gebiets der Ursprungsbezeichnung zu sich nehmen. Außerdem ist es das einzige Gebiet Spaniens, in dem in signifikanter Weise Eicheln der Portugiesischen Eiche ausreifen, was etwa 20 Tage früher als bei den anderen Arten der Gattung „Quercus“ der Fall ist. Dadurch können die Iberischen Schweine früher in Eichelmast gebracht werden. Diese Umstände sind von außerordentlicher Bedeutung für die Bestimmung der Merkmale der Erzeugnisse, welche die Ursprungsbezeichnung führen.

Besonders betont werden muss die Bedeutung des Weidefutters für die Ernährung der in Extensivhaltung auf der „Dehesa“ aufgezogenen Iberischen Schweine als Alleinstellungsmerkmal des geschützten Erzeugnisses und folglich für den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet. Das ist wissenschaftlich umfassend belegt.

Seit den achtziger Jahren haben sich in dem Gebiet neben den traditionellen Viehzuchtbetrieben Gewerbebetriebe angesiedelt, die sich der Verarbeitung und Vermarktung von Erzeugnissen des Iberischen Schweins widmen. Ihr Erfolg beruht sowohl auf der kulinarischen Güte der edlen Stücke dieses Tiers als auch auf den handwerklichen Herstellungstechniken, auf der mittleren Höhenlage von rund 700 Metern über dem Meeresspiegel und dem kühlen und trockenen Kontinentalklima, das in dem Gebiet in der Produktionszeit vorherrscht.

#### 4.7 Kontrollstelle:

Name: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Los Pedroches»  
Anschrift: C/ Real, 6  
14440 Villanueva de Córdoba (Córdoba)  
ESPAÑA  
Tel. +34 957121084  
Fax +34 957121084  
E-Mail-Adresse: secretariogeneral@jamondolospedroches.es

Die Kontrollstelle erfüllt die Norm EM-45011.

#### 4.8 Etikettierung:

Die Kontrollstelle bringt gut sichtbar und in einer Weise, die eine Wiederverwendung ausschließt, auf jedem Fleischstück ein Kontrolletikett an, auf dem mindestens die Bezeichnung „Denominación de Origen “Los Pedroches”“ sowie die Kategorie, welcher die betreffende Keule oder Vorderkeule angehört, angegeben sein muss.

---

## SONSTIGE RECHTSAKTE

## KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Antrags auf Änderung nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2008/C 234/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 <sup>(1)</sup> die Möglichkeit, gegen die beantragte Änderung Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

## ANTRAG AUF ÄNDERUNG

## VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

## Antrag auf Änderung gemäß Artikel 9 und Artikel 17 Absatz 2

## „JAMÓN DE TERUEL“

EG-Nr.: ES/117/0078/01.03.2005

g.U. ( X ) g.g.A. ( )

**Beantragte Änderung(en)***Rubrik(en) der Spezifikationsbeschreibung*

- Bezeichnung des Erzeugnisses
- X Beschreibung des Erzeugnisses
- Geographisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften

**Änderungen***Beschreibung des Erzeugnisses*

Zu den physischen Merkmalen der unter die g.U. fallenden Schinken sollte die Möglichkeit des V-Schnitts der Schinkenschwarte hinzugefügt werden, wobei die Spitze in der Mitte der Schinkenmasse liegen sollte.

Technische Untersuchungsberichte zeigen, dass der V-Schnitt der Schinkenschwarte eine bessere Homogenität und Qualität des Erzeugnisses garantiert, da dadurch die Dicke der äußeren Fettschicht des Schinkens vereinheitlicht werden kann, so dass die Trocknung homogener erfolgen und die Feuchtigkeit einfacher entweichen kann, was den Trocknungsprozess optimal gestaltet. Die Entfernung der Schwarte erleichtert außerdem ein einheitliches Schrumpfen der Fleischmasse während des Trocknungsprozesses und verhindert damit ein faltiges Aussehen der Schwarte und die Bildung von Rissen oder kleinen Vertiefungen. Darüber hinaus verhindert ein homogener Reifungsprozess auch Texturfehler, insbesondere eine teigartige oder zu harte Textur.

(<sup>1</sup>) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Daneben haben die Untersuchungen nach den Auswirkungen des Abschneidens der Schwarte in V-Form auf die sensorischen Merkmale gezeigt, dass diese Schinken weniger teigartig und klebrig sind. Als weiteres Ergebnis wurde festgestellt, dass diese Schinken mehr süßliche und weniger bittere oder metallische Noten aufweisen und gleichzeitig weniger salzig und intensiver gereift schmecken.

Beide Untersuchungen kommen also zu dem Schluss, dass das Enderzeugnis von verbesserter Qualität ist.

#### ZUSAMMENFASSUNG

### VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

#### „JAMÓN DE TERUEL“

EG-Nr.: ES/117/0078/01.03.2005

g.U. ( X ) g.g.A. ( )

Diese Zusammenfassung der Spezifikation wurde zu Informationszwecken erstellt.

#### 1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Name: 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

Anschrift: 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. Antragstellende Vereinigung:

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

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

Tel. (34) 978 618 940

Fax (34) 978 618 941

E-mail: consejo@jamondeteruel.com

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter ( X ) Andere ( )

#### 3. Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.2: Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

#### 4. Spezifikation

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2)

4.1. *Bezeichnung des Erzeugnisses:* „Jamón de Teruel“

4.2. *Beschreibung:* Schinken aus den Hinterläufen von Schweinen, die eine Kreuzung sind zwischen:

— Mutterlinie: Landrace (Standardart), Large White oder eine Kreuzung zwischen beiden,

— Vaterlinie: Landrace (Standardart) oder Duroc.

Nur Schweine, die in Schweinezuchtbetrieben in der Provinz Teruel geboren und aufgezogen wurden, kommen für die Herstellung der Schinken in Frage, die die geschützte Ursprungsbezeichnung tragen können.

Nach Abschluss der Reifungszeit müssen die Schinken folgende Merkmale aufweisen:

Physische Merkmale:

— Form: länglich, an den Rändern abgerundet bis zum Sichtbarwerden des Muskelfleisches, mit Fuß; kann mit der gesamten Schwarte oder mit der in V-Form eingeschnittenen Schwarte aufgemacht werden, wobei die Spitze des V in der Mitte der Schinkenmasse liegen sollte,

— Gewicht: zwischen 8 und 9 kg, nie unter 7 kg.

Organoleptische Eigenschaften:

- Farbe: rot und glänzend an der Schnittfläche, mit teilweise von Fett durchzogener Muskelmasse,
- Fleisch: feiner Geschmack, nicht zu salzig,
- Fett: weiche Konsistenz, glänzend, von gelblich weißer Farbe, aromatisch und angenehm im Geschmack.

- 4.3. *Geographisches Gebiet:* Das Erzeugungsgebiet der Schweine umfasst die Provinz Teruel. Das Verarbeitungsgebiet der Schinken besteht aus einigen Gemeinden der Provinz Teruel, die auf einer Höhe von mindestens 800 m liegen müssen.
- 4.4. *Ursprungsnachweis:* Die mit der geschützten Ursprungsbezeichnung versehenen Schinken stammen von Schweinen aus Zuchtbetrieben im Erzeugungsgebiet, die bei der entsprechenden Kontrollstelle registriert sind. Die Grundstoffe, die Schlachtung der Tiere sowie der Verarbeitungs- und Reifungsprozess unterliegen der Aufsicht der Kontrollstelle, die die Erzeugnisse für den Markt zertifiziert und mit den nötigen Garantien versieht.
- 4.5. *Herstellungsverfahren:* Für die Herstellung der Schinken eignen sich die Hinterläufe von Tieren, die einer Kreuzung der Rassen Landrace, Large White und Duroc entstammen. Das Lebendgewicht der Schweine liegt bei der Schlachtung zwischen 115 und 130 kg. Das Abhängen der Schlachtkörper erfolgt über mindestens 4 Stunden bei einer Temperatur von höchstens 10 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 95-85 %. Das Salzen, Waschen, die Ruhephase und die Trocknung nehmen insgesamt mindestens 8 Monate in Anspruch. Die Reifung erfolgt in Trockenräumen oder Kellern und bringt den gesamten Herstellungszeitraum auf eine Mindestdauer von 12 Monaten.
- 4.6. *Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet:* Die Auswahl von Schweinen, die mit natürlichen Futtermitteln gemästet und von Geburt an sorgfältig kontrolliert werden, führt zu einem Ausgangsstoff von hervorragender Qualität. In Übereinstimmung mit der Spezifikation müssen die für die Herstellung des „Jamón de Teruel“ ausgewählten Schweine in der Provinz Teruel geboren und aufgezogen werden. Die Futtermittel, hauptsächlich Getreide (Gerste, Hafer und Mais), stammen größtenteils aus Kulturen der Provinz Teruel, einem bedeutenden Getreideanbaugbiet.

Darüber hinaus erfolgt die Herstellung der Futtermittel zu 95 % in Fabriken, die im geographischen Ursprungsgebiet liegen, wodurch der Ursprung der verwendeten Rohstoffe zum großen Teil ebenfalls garantiert wird.

Die Kontrollstelle nimmt sowohl in den Futtermittelfabriken als auch in den Aufzuchtbetrieben regelmäßig Proben der für die Aufzucht der Schweine verwendeten Futtermittel, um so die Zusammensetzung der verwendeten Rohstoffe zu kontrollieren.

Der Reifungsprozess erfolgt unter günstigen klimatischen Bedingungen (durchschnittliche Höhe über 800 m trockenes und kaltes Klima), was ein Erzeugnis mit charakteristischem Aroma und Geschmack ergibt.

4.7. *Kontrollstelle:*

Name: Consejo Regulador de la DOP «Jamón de Teruel»  
Anschrift: Avda de Sagunto, nº 52-3º  
E-44002 Teruel  
Tel. (34) 978 618 940  
Fax (34) 978 618 941  
E-mail: consejo@jamondeteruel.com

Die Kontrollstelle der geschützten Ursprungsbezeichnung erfüllt die Norm EN 45011.

Die Kontrolle der Einhaltung der Spezifikation erfolgt durch Kontrolleure der zuständigen Behörde, die objektiv und unparteiisch in Bezug auf Erzeuger und Verarbeiter vorgehen.

4.8. *Etikettierung:*

Obligatorische Angabe der Bezeichnung „Jamón de Teruel“.

Die Etiketten werden von der Kontrolleinrichtung genehmigt.

Kontrollbänder und -etiketten werden von der Kontrollstelle nummeriert und verteilt.

## SONSTIGE RECHTSAKTE

## KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Antrags auf Änderung nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2008/C 234/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 <sup>(1)</sup> die Möglichkeit, gegen die beantragte Änderung Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

## ANTRAG AUF ÄNDERUNG

## VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

## Antrag auf Änderung gemäß Artikel 9 und Artikel 17 Absatz 2

## „JAMÓN DE TERUEL“

EG-Nr.: ES/117/0078/01.03.2005

g.U. ( X ) g.g.A. ( )

**Beantragte Änderung(en)***Rubrik(en) der Spezifikationsbeschreibung*

- Bezeichnung des Erzeugnisses
- X Beschreibung des Erzeugnisses
- Geographisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften

**Änderungen***Beschreibung des Erzeugnisses*

Zu den physischen Merkmalen der unter die g.U. fallenden Schinken sollte die Möglichkeit des V-Schnitts der Schinkenschwarte hinzugefügt werden, wobei die Spitze in der Mitte der Schinkenmasse liegen sollte.

Technische Untersuchungsberichte zeigen, dass der V-Schnitt der Schinkenschwarte eine bessere Homogenität und Qualität des Erzeugnisses garantiert, da dadurch die Dicke der äußeren Fettschicht des Schinkens vereinheitlicht werden kann, so dass die Trocknung homogener erfolgen und die Feuchtigkeit einfacher entweichen kann, was den Trocknungsprozess optimal gestaltet. Die Entfernung der Schwarte erleichtert außerdem ein einheitliches Schrumpfen der Fleischmasse während des Trocknungsprozesses und verhindert damit ein faltiges Aussehen der Schwarte und die Bildung von Rissen oder kleinen Vertiefungen. Darüber hinaus verhindert ein homogener Reifungsprozess auch Texturfehler, insbesondere eine teigartige oder zu harte Textur.

(<sup>1</sup>) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Daneben haben die Untersuchungen nach den Auswirkungen des Abschneidens der Schwarte in V-Form auf die sensorischen Merkmale gezeigt, dass diese Schinken weniger teigartig und klebrig sind. Als weiteres Ergebnis wurde festgestellt, dass diese Schinken mehr süßliche und weniger bittere oder metallische Noten aufweisen und gleichzeitig weniger salzig und intensiver gereift schmecken.

Beide Untersuchungen kommen also zu dem Schluss, dass das Enderzeugnis von verbesserter Qualität ist.

#### ZUSAMMENFASSUNG

### VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

#### „JAMÓN DE TERUEL“

EG-Nr.: ES/117/0078/01.03.2005

g.U. ( X ) g.g.A. ( )

Diese Zusammenfassung der Spezifikation wurde zu Informationszwecken erstellt.

#### 1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Name: 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

Anschrift: 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. Antragstellende Vereinigung:

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

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

Tel. (34) 978 618 940

Fax (34) 978 618 941

E-mail: consejo@jamondeteruel.com

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter ( X ) Andere ( )

#### 3. Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.2: Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

#### 4. Spezifikation

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2)

4.1. *Bezeichnung des Erzeugnisses:* „Jamón de Teruel“

4.2. *Beschreibung:* Schinken aus den Hinterläufen von Schweinen, die eine Kreuzung sind zwischen:

— Mutterlinie: Landrace (Standardart), Large White oder eine Kreuzung zwischen beiden,

— Vaterlinie: Landrace (Standardart) oder Duroc.

Nur Schweine, die in Schweinezuchtbetrieben in der Provinz Teruel geboren und aufgezogen wurden, kommen für die Herstellung der Schinken in Frage, die die geschützte Ursprungsbezeichnung tragen können.

Nach Abschluss der Reifungszeit müssen die Schinken folgende Merkmale aufweisen:

Physische Merkmale:

— Form: länglich, an den Rändern abgerundet bis zum Sichtbarwerden des Muskelfleisches, mit Fuß; kann mit der gesamten Schwarte oder mit der in V-Form eingeschnittenen Schwarte aufgemacht werden, wobei die Spitze des V in der Mitte der Schinkenmasse liegen sollte,

— Gewicht: zwischen 8 und 9 kg, nie unter 7 kg.

Organoleptische Eigenschaften:

- Farbe: rot und glänzend an der Schnittfläche, mit teilweise von Fett durchzogener Muskelmasse,
- Fleisch: feiner Geschmack, nicht zu salzig,
- Fett: weiche Konsistenz, glänzend, von gelblich weißer Farbe, aromatisch und angenehm im Geschmack.

- 4.3. *Geographisches Gebiet:* Das Erzeugungsgebiet der Schweine umfasst die Provinz Teruel. Das Verarbeitungsgebiet der Schinken besteht aus einigen Gemeinden der Provinz Teruel, die auf einer Höhe von mindestens 800 m liegen müssen.
- 4.4. *Ursprungsnachweis:* Die mit der geschützten Ursprungsbezeichnung versehenen Schinken stammen von Schweinen aus Zuchtbetrieben im Erzeugungsgebiet, die bei der entsprechenden Kontrollstelle registriert sind. Die Grundstoffe, die Schlachtung der Tiere sowie der Verarbeitungs- und Reifungsprozess unterliegen der Aufsicht der Kontrollstelle, die die Erzeugnisse für den Markt zertifiziert und mit den nötigen Garantien versieht.
- 4.5. *Herstellungsverfahren:* Für die Herstellung der Schinken eignen sich die Hinterläufe von Tieren, die einer Kreuzung der Rassen Landrace, Large White und Duroc entstammen. Das Lebendgewicht der Schweine liegt bei der Schlachtung zwischen 115 und 130 kg. Das Abhängen der Schlachtkörper erfolgt über mindestens 4 Stunden bei einer Temperatur von höchstens 10 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 95-85 %. Das Salzen, Waschen, die Ruhephase und die Trocknung nehmen insgesamt mindestens 8 Monate in Anspruch. Die Reifung erfolgt in Trockenräumen oder Kellern und bringt den gesamten Herstellungszeitraum auf eine Mindestdauer von 12 Monaten.
- 4.6. *Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet:* Die Auswahl von Schweinen, die mit natürlichen Futtermitteln gemästet und von Geburt an sorgfältig kontrolliert werden, führt zu einem Ausgangsstoff von hervorragender Qualität. In Übereinstimmung mit der Spezifikation müssen die für die Herstellung des „Jamón de Teruel“ ausgewählten Schweine in der Provinz Teruel geboren und aufgezogen werden. Die Futtermittel, hauptsächlich Getreide (Gerste, Hafer und Mais), stammen größtenteils aus Kulturen der Provinz Teruel, einem bedeutenden Getreideanbaugbiet.

Darüber hinaus erfolgt die Herstellung der Futtermittel zu 95 % in Fabriken, die im geographischen Ursprungsgebiet liegen, wodurch der Ursprung der verwendeten Rohstoffe zum großen Teil ebenfalls garantiert wird.

Die Kontrollstelle nimmt sowohl in den Futtermittelfabriken als auch in den Aufzuchtbetrieben regelmäßig Proben der für die Aufzucht der Schweine verwendeten Futtermittel, um so die Zusammensetzung der verwendeten Rohstoffe zu kontrollieren.

Der Reifungsprozess erfolgt unter günstigen klimatischen Bedingungen (durchschnittliche Höhe über 800 m trockenes und kaltes Klima), was ein Erzeugnis mit charakteristischem Aroma und Geschmack ergibt.

4.7. *Kontrollstelle:*

Name: Consejo Regulador de la DOP «Jamón de Teruel»  
Anschrift: Avda de Sagunto, nº 52-3º  
E-44002 Teruel  
Tel. (34) 978 618 940  
Fax (34) 978 618 941  
E-mail: consejo@jamondeteruel.com

Die Kontrollstelle der geschützten Ursprungsbezeichnung erfüllt die Norm EN 45011.

Die Kontrolle der Einhaltung der Spezifikation erfolgt durch Kontrolleure der zuständigen Behörde, die objektiv und unparteiisch in Bezug auf Erzeuger und Verarbeiter vorgehen.

4.8. *Etikettierung:*

Obligatorische Angabe der Bezeichnung „Jamón de Teruel“.

Die Etiketten werden von der Kontrolleinrichtung genehmigt.

Kontrollbänder und -etiketten werden von der Kontrollstelle nummeriert und verteilt.

## SONSTIGE RECHTSAKTE

## KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Antrags auf Änderung nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2008/C 234/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 <sup>(1)</sup> die Möglichkeit, gegen die beantragte Änderung Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

## ANTRAG AUF ÄNDERUNG

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES****Antrag auf Änderung gemäß Artikel 9 und Artikel 17 Absatz 2****„JAMÓN DE TERUEL“****EG-Nr.: ES/117/0078/01.03.2005****g.U. ( X ) g.g.A. ( )****Beantragte Änderung(en)***Rubrik(en) der Spezifikationsbeschreibung*

- Bezeichnung des Erzeugnisses
- X Beschreibung des Erzeugnisses
- Geographisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften

**Änderungen***Beschreibung des Erzeugnisses*

Zu den physischen Merkmalen der unter die g.U. fallenden Schinken sollte die Möglichkeit des V-Schnitts der Schinkenschwarte hinzugefügt werden, wobei die Spitze in der Mitte der Schinkenmasse liegen sollte.

Technische Untersuchungsberichte zeigen, dass der V-Schnitt der Schinkenschwarte eine bessere Homogenität und Qualität des Erzeugnisses garantiert, da dadurch die Dicke der äußeren Fettschicht des Schinkens vereinheitlicht werden kann, so dass die Trocknung homogener erfolgen und die Feuchtigkeit einfacher entweichen kann, was den Trocknungsprozess optimal gestaltet. Die Entfernung der Schwarte erleichtert außerdem ein einheitliches Schrumpfen der Fleischmasse während des Trocknungsprozesses und verhindert damit ein faltiges Aussehen der Schwarte und die Bildung von Rissen oder kleinen Vertiefungen. Darüber hinaus verhindert ein homogener Reifungsprozess auch Texturfehler, insbesondere eine teigartige oder zu harte Textur.

(<sup>1</sup>) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Daneben haben die Untersuchungen nach den Auswirkungen des Abschneidens der Schwarte in V-Form auf die sensorischen Merkmale gezeigt, dass diese Schinken weniger teigartig und klebrig sind. Als weiteres Ergebnis wurde festgestellt, dass diese Schinken mehr süßliche und weniger bittere oder metallische Noten aufweisen und gleichzeitig weniger salzig und intensiver gereift schmecken.

Beide Untersuchungen kommen also zu dem Schluss, dass das Enderzeugnis von verbesserter Qualität ist.

#### ZUSAMMENFASSUNG

### VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

#### „JAMÓN DE TERUEL“

EG-Nr.: ES/117/0078/01.03.2005

g.U. ( X ) g.g.A. ( )

Diese Zusammenfassung der Spezifikation wurde zu Informationszwecken erstellt.

#### 1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Name: 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

Anschrift: 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. Antragstellende Vereinigung:

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

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

Tel. (34) 978 618 940

Fax (34) 978 618 941

E-mail: consejo@jamondeteruel.com

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter ( X ) Andere ( )

#### 3. Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.2: Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

#### 4. Spezifikation

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2)

4.1. *Bezeichnung des Erzeugnisses:* „Jamón de Teruel“

4.2. *Beschreibung:* Schinken aus den Hinterläufen von Schweinen, die eine Kreuzung sind zwischen:

— Mutterlinie: Landrace (Standardart), Large White oder eine Kreuzung zwischen beiden,

— Vaterlinie: Landrace (Standardart) oder Duroc.

Nur Schweine, die in Schweinezuchtbetrieben in der Provinz Teruel geboren und aufgezogen wurden, kommen für die Herstellung der Schinken in Frage, die die geschützte Ursprungsbezeichnung tragen können.

Nach Abschluss der Reifungszeit müssen die Schinken folgende Merkmale aufweisen:

Physische Merkmale:

— Form: länglich, an den Rändern abgerundet bis zum Sichtbarwerden des Muskelfleisches, mit Fuß; kann mit der gesamten Schwarte oder mit der in V-Form eingeschnittenen Schwarte aufgemacht werden, wobei die Spitze des V in der Mitte der Schinkenmasse liegen sollte,

— Gewicht: zwischen 8 und 9 kg, nie unter 7 kg.

Organoleptische Eigenschaften:

- Farbe: rot und glänzend an der Schnittfläche, mit teilweise von Fett durchzogener Muskelmasse,
- Fleisch: feiner Geschmack, nicht zu salzig,
- Fett: weiche Konsistenz, glänzend, von gelblich weißer Farbe, aromatisch und angenehm im Geschmack.

- 4.3. *Geographisches Gebiet:* Das Erzeugungsgebiet der Schweine umfasst die Provinz Teruel. Das Verarbeitungsgebiet der Schinken besteht aus einigen Gemeinden der Provinz Teruel, die auf einer Höhe von mindestens 800 m liegen müssen.
- 4.4. *Ursprungsnachweis:* Die mit der geschützten Ursprungsbezeichnung versehenen Schinken stammen von Schweinen aus Zuchtbetrieben im Erzeugungsgebiet, die bei der entsprechenden Kontrollstelle registriert sind. Die Grundstoffe, die Schlachtung der Tiere sowie der Verarbeitungs- und Reifungsprozess unterliegen der Aufsicht der Kontrollstelle, die die Erzeugnisse für den Markt zertifiziert und mit den nötigen Garantien versieht.
- 4.5. *Herstellungsverfahren:* Für die Herstellung der Schinken eignen sich die Hinterläufe von Tieren, die einer Kreuzung der Rassen Landrace, Large White und Duroc entstammen. Das Lebendgewicht der Schweine liegt bei der Schlachtung zwischen 115 und 130 kg. Das Abhängen der Schlachtkörper erfolgt über mindestens 4 Stunden bei einer Temperatur von höchstens 10 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 95-85 %. Das Salzen, Waschen, die Ruhephase und die Trocknung nehmen insgesamt mindestens 8 Monate in Anspruch. Die Reifung erfolgt in Trockenräumen oder Kellern und bringt den gesamten Herstellungszeitraum auf eine Mindestdauer von 12 Monaten.
- 4.6. *Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet:* Die Auswahl von Schweinen, die mit natürlichen Futtermitteln gemästet und von Geburt an sorgfältig kontrolliert werden, führt zu einem Ausgangsstoff von hervorragender Qualität. In Übereinstimmung mit der Spezifikation müssen die für die Herstellung des „Jamón de Teruel“ ausgewählten Schweine in der Provinz Teruel geboren und aufgezogen werden. Die Futtermittel, hauptsächlich Getreide (Gerste, Hafer und Mais), stammen größtenteils aus Kulturen der Provinz Teruel, einem bedeutenden Getreideanbaugebiet.

Darüber hinaus erfolgt die Herstellung der Futtermittel zu 95 % in Fabriken, die im geographischen Ursprungsgebiet liegen, wodurch der Ursprung der verwendeten Rohstoffe zum großen Teil ebenfalls garantiert wird.

Die Kontrollstelle nimmt sowohl in den Futtermittelfabriken als auch in den Aufzuchtbetrieben regelmäßig Proben der für die Aufzucht der Schweine verwendeten Futtermittel, um so die Zusammensetzung der verwendeten Rohstoffe zu kontrollieren.

Der Reifungsprozess erfolgt unter günstigen klimatischen Bedingungen (durchschnittliche Höhe über 800 m trockenes und kaltes Klima), was ein Erzeugnis mit charakteristischem Aroma und Geschmack ergibt.

4.7. *Kontrollstelle:*

Name: Consejo Regulador de la DOP «Jamón de Teruel»  
Anschrift: Avda de Sagunto, nº 52-3º  
E-44002 Teruel  
Tel. (34) 978 618 940  
Fax (34) 978 618 941  
E-mail: consejo@jamondeteruel.com

Die Kontrollstelle der geschützten Ursprungsbezeichnung erfüllt die Norm EN 45011.

Die Kontrolle der Einhaltung der Spezifikation erfolgt durch Kontrolleure der zuständigen Behörde, die objektiv und unparteiisch in Bezug auf Erzeuger und Verarbeiter vorgehen.

4.8. *Etikettierung:*

Obligatorische Angabe der Bezeichnung „Jamón de Teruel“.

Die Etiketten werden von der Kontrolleinrichtung genehmigt.

Kontrollbänder und -etiketten werden von der Kontrollstelle nummeriert und verteilt.

## V

*(Bekanntmachungen)*

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2013/C 242/04)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

## ÄNDERUNGSANTRAG

## VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel <sup>(2)</sup>**

## ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

„JAMÓN DE TERUEL“/„PALETA DE TERUEL“

EG-Nr.: ES-PDO-0217-0987-10.04.2012

g.g.A. ( ) g.U. ( X )

**1. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges

**2. Art der Änderung(en)**

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

<sup>(2)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

- Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde
- Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einziges Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

### 3. Änderung(en)

#### 3.1 Name des Erzeugnisses

„Jamón de Teruel“/„Paleta de Teruel“

Der Name des Erzeugnisses wird geändert, indem der Begriff „Paleta“ in die Erzeugnisse mit der geschützten Bezeichnung einbezogen wird. So soll deutlich darüber informiert werden, welche Art von Erzeugnissen unter die geschützte Bezeichnung fallen.

Der Name „Paleta de Teruel“ wird von den Verbrauchern traditionell bei der Nachfrage nach dem Erzeugnis verwendet. Die Einbeziehung dieses Namens in den Schutz der Bezeichnung verbessert daher lediglich die Erkennbarkeit. Weil dieser Name wie eine Gattungsbezeichnung verwendet wird, sind die Hersteller gezwungen, das Erzeugnis unter Namen zu vermarkten, die allegorisch für seine Herkunft stehen. Durch die Einbeziehung lässt sich daher garantieren, dass die Erzeugnisse, für die die geschützte Bezeichnung verwendet werden darf, authentisch sind.

Aus zahlreichen Unterlagen geht hervor, dass der Name „Paleta de Teruel“ gewöhnlich für ein eigenständiges Erzeugnis verwendet wird, und es gibt viele Belege aus unterschiedlichen Bereichen, z. B.

- Geschichte,
- Handel,
- Bekanntmachung,
- Forschungsprojekte, die diesem Dokument ergänzend beigefügt sind.

#### 3.2 Beschreibung des Erzeugnisses

Neben dem luftgetrockneten Hinterschinken (*jamón*) (von den Hinterläufen des Schweins) wird auch der luftgetrocknete Vorderschinken (*paleta*) (von den Vorderläufen des Schweins) berücksichtigt. Wie bereits erwähnt, wird luftgetrockneter Vorderschinken (*paleta*) traditionell aus den Vorderläufen des Schweins hergestellt. Die Qualitätsmerkmale des Vorderschinkens sind in jeglicher Hinsicht mit denen des Hinterschinkens vergleichbar. Sie unterscheiden sich lediglich beim Gewicht und bei der Stückgröße, die deutlich niedriger ausfallen. Infolgedessen sind in der Spezifikation für Vorderschinken eine kürzere Gesamtdauer der Verarbeitung und eine kürzere Dauer einiger obligatorischer Phasen vorgesehen. Dies ist schlichtweg darauf zurückzuführen, dass wegen der geringeren Größe des Vorderschinkens das Salzen, der Entzug von Flüssigkeit und das Lufttrocknen (Trocknen und Reifen) sowie die Nachreife schneller vonstattengehen. Mit der Einbeziehung des luftgetrockneten Vorderschinkens in die Spezifikation wird lediglich dem Vorbild der restlichen, später als „Jamón de Teruel“ genehmigten geschützten Ursprungsbezeichnungen für luftgetrockneten Hinterschinken aus Spanien („Guijuelo“, „Dehesa de Extremadura“, „Huelva/Jabugo“ und „Los Pedroches“) entsprochen.

Unter dieser Überschrift wird in der Spezifikation der Hinweis auf die Tiere gestrichen, die bei der Herstellung des Erzeugnisses verwendet werden, da diese Angabe bereits im entsprechenden Absatz über die Verarbeitung enthalten ist.

Zur Präzisierung und Vereinfachung wird der Unterabsatz über Behandlungen oder die Verabreichung von Tierarzneimitteln gestrichen, der im Rahmen der Beschreibung des Erzeugnisses nicht zur Begründung beiträgt.

Die luftgetrockneten Hinter- und Vorderschinken der geschützten Ursprungsbezeichnung: „Jamón de Teruel“/„Paleta de Teruel“ sind Fleischerzeugnisse, die hergestellt werden, indem die Hinter- oder Vorderläufe des Schweins gesalzen und abgewaschen werden, dann Flüssigkeit verlieren sowie abschließend luftgetrocknet (Trocknung und Reifung) und nachgereift werden. Dies stellt eine Verbesserung der zu ändernden Spezifikation dar, da die Schritte, durch die Erzeugnisse in der gewünschten Qualität erhalten werden, nun klar voneinander abgegrenzt sind.

Bezeichnungen wie „Gewicht zwischen 8 kg und 9 kg, nie unter 7 kg“, die etwas ungenau waren, werden durch präzisere Bezeichnungen wie „Gewicht: mindestens 7 kg für luftgetrocknete Hinterschinken und mindestens 4,5 kg für luftgetrocknete Vorderschinken nach Ablauf der festgelegten Mindestdauer der Verarbeitung“ ersetzt.

Es wird ein geänderter Hinweis aufgenommen, nach dem der Schinken „mit der in V-Form eingeschnittenen Schwarte aufgemacht werden (kann), wobei die Spitze des V an der Achse des luftgetrockneten Hinter- oder Vorderlaufs ausgerichtet werden sollte“ damit der Schnitt in V-Form stärker betont wird. Dieser Schnitt wird immer so ausgeführt, dass die Spitze des V an der Achse des Stückes ausgerichtet wird, ob er jedoch in der Mitte der Schinkenmasse liegt, hängt von der Form des Stückes ab.

### 3.3 Geografisches Gebiet

Die Spezifikation, die hiermit geändert werden soll, enthält in drei Absätzen direkte oder indirekte Hinweise auf das geografische Herstellungsgebiet:

Absatz C: „Das Herstellungsgebiet besteht aus den Gemeinden der Provinz Teruel, die auf einer Höhe von mindestens 800 m liegen.“

Absatz E: „ ... wo sie bei Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsbedingungen aufgehängt werden ... mit einer Höhe von mehr als 800 m über dem Meeresspiegel.“

Absatz F Unterabsatz 3 Buchstabe b: „Die Hinterschinken reifen unter hervorragenden klimatischen Bedingungen in einer Höhe von mindestens 800 Metern.“

Durch diese Änderung werden die Kriterien für Gemeinde und Trockenkammer in einem Absatz zusammengefasst und somit die Hinweise auf das Herstellungsgebiet gebündelt.

Außerdem ging aus der Spezifikation, die jetzt geändert werden soll, nicht hervor, auf welche Weise die Höhenlage der Gemeinde und der Trockenkammer bestimmt wird. Durch die aktuelle Überarbeitung wird eine Methode vorgeschrieben, mit der sich sowohl die durchschnittliche als auch die absolute Höhe der für die g.U. eingetragenen Anlagen hinreichend genau bestimmen lassen. Da jedoch bereits Anlagen eingetragen sind und dabei die bisherigen ungenauen Methoden zur Höhenberechnung angewandt wurden, sollte hinsichtlich dieser Voraussetzung eine Toleranz von höchstens 6 % gelten, was 48 Metern entspricht. Es wird darauf hingewiesen, dass in der Troposphäre, also in der untersten Schicht der Atmosphäre, die Temperatur pro 100 Höhenmeter im Durchschnitt um 0,65 °C abnimmt. Bei Anwendung der Toleranz entspricht dies der Zulassung von Anlagen mit einer Durchschnittstemperatur, die um 0,31 °C über der Temperatur an der Untergrenze von 800 Metern liegt. Durch die Genehmigung dieser Abweichung, die für die Herstellung unerheblich ist, wird vermieden, dass bereits für die g.U. eingetragene Anlagen ausgeschlossen werden. In diesen Anlagen werden Erzeugnisse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung hergestellt, deren Merkmale sämtliche in der Spezifikation festgelegte Qualitätsanforderungen umfassend erfüllen.

Außerdem wird festgelegt, dass die Tiere in der Provinz Teruel aufgezogen, geschlachtet und zerlegt werden müssen. So wird gewährleistet, dass den für die artgerechte Haltung von Tieren geltenden Anforderungen entsprochen wird.

### 3.4 Ursprungsnachweis

In Einklang mit der neuen Regelung für die Kontrolleinrichtung und die Art und Weise der Produktzertifizierung werden aus Absatz D der derzeit geltenden Spezifikation die Unterabsätze gelöscht, die aufgrund ihrer Formulierung irreführend oder zweideutig sein könnten und somit der ordnungsgemäßen Kontrolle entgegenstehen. Auch wurde in allen Unterabsätzen der Hinweis auf „Consejo Regulador“ (Kontrollstelle) gelöscht, der einen Irrtum hervorrufen könnte, und durch den Begriff „Organismo de Control“ (Kontrollstelle) ersetzt.

Konkret betrifft dies folgende Aspekte:

Buchstabe a (Merkmale des Erzeugnisses) Unterabsatz 2 (nur Verbraucher aus dem Gebiet und die am besten mit dem Erzeugnis vertrauten Verbraucher können dieses identifizieren, weshalb der Ursprung garantiert werden muss) wird gestrichen. Grund ist, dass die Merkmale des Erzeugnisses, die durch die g.U. garantiert werden, unverwechselbar und nicht nur auf ein Etikett zurückzuführen sind.

Buchstabe c Punkt 8 zu Kontrollen und die Zertifizierung hinsichtlich der Analyse des Enderzeugnisses wird gestrichen, da die Merkmale des Erzeugnisses im Laufe der Herstellung kontrolliert werden.

Die Aufschrift der Marke, durch die die Tiere identifiziert werden, wurde geändert. Auf ihr steht der Code des Betriebs, aus dem das Tier stammt (obligatorische amtliche Kennzeichnung). Durch diese Änderung soll das Wohlergehen der Tiere durch die Vermeidung einer Doppelmarkierung für die offizielle Identifizierung und für den Schutz der Ursprungsbezeichnung (g.U.) verbessert werden.

### 3.5 Herstellungsverfahren

- a) Zur Präzisierung und weiteren Vereinfachung der Spezifikation werden die Unterabsätze gelöscht, die hinsichtlich des Erzeugungsverfahrens keinerlei Begründung bieten oder deren Inhalt in den entsprechenden Absätzen bereits hinreichend behandelt wurde.
- b) In der Spezifikation wird festgelegt, dass Kreuzungen aus folgenden Rassen zur Gewinnung der Schinken zulässig sind:

Abstammung seitens der Mutter: die Rassen Landrace, Large White oder eine Kreuzung aus beiden;

Abstammung seitens des Vaters: Duroc.

Die Abstammung väterlicherseits wird ausschließlich aus Gründen der Homogenität des Erzeugnisses auf die Rasse Duroc reduziert. So entstehen weniger Kreuzungsvarianten, wodurch die Qualität des Erzeugnisses merklich höher ausfällt.

Durch die Verbesserungen, die auf das spanische Zuchtbuch dieser Rassen zurückzuführen sind, konnte der Bestand in Bezug auf Produktionseffizienz und Wachstum nach und nach weiterentwickelt werden. Dadurch ließ sich das Schlachalter, das für ein bestimmtes Gewicht erforderlich ist, senken.

- c) Außerdem wird bestätigt, dass das in den Zuchtbetrieben verabreichte Futter einen wertvollen Beitrag zur Qualität des Erzeugnisses leistet. Dabei wird festgelegt, dass das Viehfutter hauptsächlich aus Getreide besteht, wobei mindestens 50 % der Rohmaterialien auf Getreide entfallen.

Außerdem hat die Europäische Kommission im Oktober 2007 infolge eines 2005 eingereichten Antrags auf Änderung der Spezifikation der g.U. um zusätzliche Angaben (in Bezug auf den Ursprung und die Qualität des Futters) ersucht.

Am 12. September 2008 wurde im *Amtsblatt der Europäischen Union* die Zusammenfassung der g.U. veröffentlicht. In Absatz 4.6 („Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“) stand folgender Text: „Darüber hinaus erfolgt die Herstellung der Futtermittel zu 95 % in Fabriken, die im geografischen Ursprungsgebiet liegen, wodurch der Ursprung der verwendeten Rohstoffe zum großen Teil ebenfalls garantiert wird.“ Dieser Text wurde der Kommission als zusätzliche Angabe übermittelt. Am 20. April 2009 wurde dieser Text durch die Veröffentlichung in der Verordnung (EG) Nr. 324/2009 der Kommission vom 20. April 2009 zur Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Spezifikation einer in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung (Jamón de Teruel (g.U.)) genehmigt.

Hinsichtlich dieser Angabe, dass die Futtermittel zu 95 % in Fabriken hergestellt werden, die in der Provinz Teruel liegen, ist Folgendes zu berücksichtigen:

- das traditionelle System der Herstellung von Futtermitteln für die g.U. ist nicht strikt auf die Provinz Teruel beschränkt, sondern erstreckt sich auf benachbarte Gebiete;
- den Herstellern von Futtermitteln in an die Provinz Teruel angrenzenden Gebieten, die einen Großteil des Getreides aus Teruel beziehen und schon seit langem an zahlreiche Tierhalter Futtermittel für Schweine der g.U. liefern, dürfen keine Nachteile entstehen;
- durch die vollständige Beschränkung der Herstellung von Futtermitteln auf die Provinz Teruel können logistische Probleme entstehen.
- die Versorgung mit Futtermitteln aus Fabriken aus Gebieten, die in der Nähe der Provinz Teruel liegen, dieser aber nicht angehören (wie dies bei benachbarten Provinzen der Fall ist), kann für bestimmte Erzeuger der g.U. zu Einsparungen bei den Produktionskosten führen. Zugleich lässt sich dadurch garantieren, dass die Hersteller von Futtermitteln Getreide möglichst aus dem Erzeugungsgebiet beziehen und so vernünftigen Gesichtspunkten wie optimierter Lieferung und Logistik Rechnung getragen wird.

Unter Berücksichtigung all dieser Punkte wird beantragt, das Erzeugungsgebiet für die Futtermittel auf die an die Provinz Teruel angrenzenden Provinzen (Saragossa, Guadalajara, Cuenca, Valencia, Castellón und Tarragona) auszuweiten.

Allerdings wird weiterhin die Auffassung vertreten, dass das eingesetzte Getreide möglichst aus dem Erzeugungsgebiet stammen sollte. Es erscheint nicht sinnvoll, einen bestimmten Wert festzulegen, da die Verfügbarkeit von durch Witterungsbedingungen und den Produktionszeitpunkt bedingten Produktionsschwankungen abhängt. Da die Produktionsdaten der Kontrollstelle bekannt sind, sollte diese Zusammensetzung und Ursprung der Rohstoffe auswerten, um zu untersuchen, ob diese zum Produktionszeitpunkt tatsächlich zur Verfügung standen.

- d) Es werden neue Anforderungen aufgenommen, durch die der Prozess in Einklang mit der technologischen Entwicklung besser definiert wird, und zwar:

Für die Herstellung von luftgetrockneten Hinter- und Vorderschinken der g.U. dürfen lediglich Schweineschlachtkörper mit einem Warmgewicht von mindestens 86 kg und einer im Lendenbereich an der Spitze der Keule gemessenen Rückenspeckdicke von 16 mm bis 45 mm eingesetzt werden.

Auf diese Art und Weise wird genauer bestimmt, welche Schweine für die Herstellung des Erzeugnisses verwendet werden. Auch wenn dies einem Schwein mit einem Lebendgewicht zwischen 115 kg und 130 kg entspricht, fällt die Anforderung als solche weg. Dies gilt auch für das Lebensalter, da diese Angabe sowieso nicht geeignet ist, die Homogenität der zu schlachtenden Schweine zu garantieren. Stattdessen werden das Mindestgewicht des Schlachtkörpers und die Rückenspeckdicke vorgegeben, wobei letztere im Lendenbereich und nicht an der viertletzten Rippe gemessen wird, die als Merkmal wenig spezifisch ist.

- e) Die Tiere werden nach vorheriger Betäubung durch amtlich anerkannte Verfahren, unter anderem Elektroschock, geschlachtet.
- f) Andere Änderungen hinsichtlich der Formulierung der Absätze über das Herstellungsverfahren wurden lediglich mit dem Ziel vorgenommen, den Wortlaut und das Verständnis zu verbessern. Sollten sie sich auf die Qualität des Erzeugnisses auswirken, so verbessern sie diese oder tragen dazu bei, die Homogenität zu garantieren. Diese Änderungen wirken sich lediglich auf die Spezifikation aus, nicht jedoch auf die Zusammenfassung, die in begrifflicher Hinsicht gleich bleibt.
- g) Die Abläufe bei der Herstellung werden deutlicher und genauer beschrieben, wobei auf die unterschiedlichen Phasen und Bedingungen bei Hinter- und bei Vorderschinken eingegangen wird.

An erster Stelle wird bestimmt, dass das Verfahren unbedingt aus fünf Phasen besteht: Salzen, Abwaschen, Flüssigkeitsentzug, Lufttrocknen (Trocknen und Reifen) sowie Nachreife. Dies stellt eine Verbesserung dar, da die Phasen, die zu Erzeugnissen der gewünschten Qualität führen, klar abgegrenzt sind.

- Salzen: Man differenziert Hinter- und Vorderschinken nach dem Gewicht der einzelnen Stücke. Da das Eindringen des Salzes in das Gewebe von der Muskelmasse der einzelnen Stücke abhängt, kontrollieren die Mitarbeiter diesen Vorgang auf der Grundlage des Gewichts. Um diesen Vorgang zu beurteilen und die Qualität des Enderzeugnisses zu garantieren, ist es daher sinnvoller, die Dauer abhängig vom Gewicht des jeweiligen Stücks auszudrücken und sie nicht als maximale Anzahl an Tagen als absoluten Wert anzugeben.
- Lagern oder Flüssigkeitsentzug: Hinter- und Vorderschinken werden nicht nur aufgrund des Gewichts des jeweiligen Stücks differenziert, sondern es werden auch lediglich Mindestwerte festgelegt, durch die sich die ordnungsgemäße Stabilität der Erzeugnisse während des Verfahrens garantieren lässt. Die Höchstwerte bleiben dem Hersteller überlassen, damit diese an die nachfolgende Phase — Trocknen und Reifen — angepasst werden können.
- Lufttrocknen (Trocknen und Reifen): In der beantragten Änderung geht es darum, die Möglichkeit einzuräumen, bei Bedarf die natürlichen Umgebungsbedingungen anzupassen, damit für die Lufttrocknung ideale Voraussetzungen herrschen, beispielsweise durch den Einsatz von Spezialapparaten zum Aufrechterhalten der geeigneten Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Diese Geräte sollen die Umgebungsbedingungen nicht ändern, sondern dafür sorgen, dass sie in der ganzen Anlage konstant und homogen sind, so dass garantiert ist, dass alle Erzeugnisse unter gleichen Bedingungen hergestellt werden.

Die mechanischen Geräte, die seit der Eintragung der Bezeichnung in die Liste der registrierten Bezeichnungen „g.U.“ und „g.g.A.“ im Jahre 1996 erwähnt werden, dienen dazu, in der gesamten Verarbeitungsanlage, in der sich das Erzeugnis befindet, die Temperatur und Luftfeuchtigkeit zu homogenisieren. Die Abmessungen der Trockenkammern machen eine interne Luftzirkulation erforderlich, die durch den Einsatz dieser Geräte über die Funktionen für Zuluft, Abluft und Umluft oder über die Einbehaltung der Luft erzielt wird. Sie werden in einem beliebigen Moment des Trocknungs- und Alterungsprozesses eingesetzt und zwar immer dann, wenn die Umgebungsbedingungen homogenisiert werden müssen. Dabei bleiben die Merkmale des Erzeugnisses jedoch stets unverändert.

Damit werden lediglich die Bestimmungen aufgegriffen, die nach Maßgabe der im spanischen Amtsblatt veröffentlichten Rechtsvorschriften galten, bevor die Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates vom 14. Juli 1992 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel in Kraft trat. Gemäß Artikel 17 des Erlasses vom 29. Juli 1993 des spanischen Ministeriums für Landwirtschaft, Viehzucht und Forstwirtschaft, mit dem die Regelung der Ursprungsbezeichnung „Jamón de Teruel“ und die Kontrollstelle genehmigt wurden, durften an den Orten, an denen die Trocknung stattfindet, Geräte zur Aufrechterhaltung der geeigneten Temperatur und Luftfeuchtigkeit eingesetzt werden.

Seit Inkrafttreten der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 am 24. Juli 1993 muss jeder Mitgliedstaat für jede von ihm eingetragene oder geschützte Ursprungsbezeichnung oder geografische Angabe eine Spezifikation und eine Zusammenfassung erstellen. Im Januar 1994 schickte das „Instituto Nacional de Denominaciones de Origen“ (eigenständige Behörde, die der Zentralregierung unterstellt ist) der Europäischen Kommission eine Ausfertigung der Spezifikation und eine Zusammenfassung für die Ursprungsbezeichnung „Jamón de Teruel“. In diesen Dokumenten wurde nicht genau zitiert, was in besagtem Artikel 17 der durch den Erlass vom 29. Juli 1993 genehmigten Regelung stand. Stattdessen lautete der Text folgendermaßen: „Trocknung: Sie kommen zum Trocknen in natürliche Trockenkammern, wobei die Lüftung kontrolliert wird, sodass optimale Bedingungen hinsichtlich der relativen Feuchtigkeit und der Temperatur herrschen.“

Die Spezifikation und die Zusammenfassung, die an die Europäische Kommission geschickt wurden, waren aus rechtlicher Sicht zeitgleich mit der durch den Erlass vom 29. Juli 1993 genehmigten Regelung gültig, bis die Regelung mit dem Erlass des Regionalministers für Landwirtschaft und Ernährung vom 6. Februar 2009 zur Annahme der Sonderregelung der Ursprungsbezeichnung „Jamón de Teruel“ aufgehoben wurde. Die Bedingungen für die Herstellung von „Jamón de Teruel“ in der Spezifikation, die in Anhang I des Erlasses enthalten war, erhielten denselben Wortlaut wie die Spezifikation, die 1994 der Europäischen Kommission übermittelt worden war, so dass unterschiedliche Vorschriften beseitigt wurden, auch wenn dies bedeutete, dass Geräte zur Aufrechterhaltung der geeigneten Temperatur und Luftfeuchtigkeit nicht erwähnt wurden.

Angesichts der vorstehenden Ausführungen sollte der Hinweis auf den möglichen Einsatz von mechanischen Ventilationsgeräten für den Fall wieder aufgenommen werden, dass dieser Einsatz erforderlich ist, um die natürlichen Umgebungsbedingungen aufrechtzuerhalten, die für die angemessene Lufttrocknung, die in der Trockenkammer für alle Erzeugnisse homogen stattfindet, erforderlich sind.

- Nachreife: Diese Phase wird gesondert aufgeführt; sie soll neben der Veränderung der Konsistenz als Ergebnis des biochemischen Reifeprozesses das Entstehen von Aroma und Geschmack garantieren. Es muss darauf hingewiesen werden, dass diese Phase für ein Qualitätserzeugnis unumgänglich ist, denn die Nachreife dauert länger als die Lufttrocknung.

Es wird die Mindestdauer für die Gesamtheit aller Phasen des Verarbeitungsverfahrens festgelegt, und zwar für Hinterschinken genauso wie für Vorderschinken. Die Mindestdauer (60 Wochen für Hinterschinken und 36 Wochen für Vorderschinken) garantiert, dass auf alle Fälle ein Qualitätserzeugnis entsteht. Für Hinterschinken bedeutet die vorgeschlagene Änderung, dass als Gesamtdauer nicht mehr wie bisher 12 Monate, sondern 60 Wochen gefordert werden. Dies ist eine beträchtliche Steigerung, die zweifelsohne zu einer qualitativen Verbesserung des Erzeugnisses der g.U. „Jamón de Teruel“ führen wird.

In Einklang mit diesen zeitlichen Anforderungen können die Hersteller selbst entscheiden, wie sie die Zeit auf die Phasen der Lufttrocknung und Nachreife aufteilen, damit sie den unterschiedlichen klimatischen Bedingungen der verschiedenen Trockenkammern Rechnung tragen können.

Für sämtliche Anforderungen, die an das Herstellungsverfahren gerichtet werden, werden als Kriterien für ihre Erfüllung Mindestwerte festgelegt, da diese die Voraussetzungen für qualitativ hochwertige Erzeugnisse sind.

- h) Für Trocknungs- oder Verpackungsbetriebe, die den in der Spezifikation festgelegten Anforderungen gerecht werden sowie die vorgeschriebenen Kontroll- und Zertifizierungsverfahren mit Erfolg durchlaufen haben, wird die Möglichkeit vorgesehen, luftgetrockneten Hinter- und Vorderschinken entbeint, portioniert oder in Scheiben verpackt zu vermarkten. Dies ist lediglich eine Anpassung an Vermarktungserfordernisse, die zuvor nicht geregelt waren und sich durch die Diversifizierung unserer Konsumgesellschaft verändert haben.

### 3.6 Etikettierung

Genauso wie der luftgetrocknete Hinterschinken wird auch der luftgetrocknete Vorderschinken am Ende des Verarbeitungsverfahrens und nach Bestätigung, dass die geltenden Vorschriften eingehalten werden, mit dem nummerierten Etikett (Banderole) mit dem Logo der Ursprungsbezeichnung sowie mit der eingebrannten Angabe „TERUEL“ mit achteckigem Stern gekennzeichnet.

Das Brandzeichen, mit dem die Stücke des Hinterschinkens und Vorderschinkens gekennzeichnet werden, wird eingehender erläutert, unter anderem wird angegeben, dass es das Wort „TERUEL“ und einen achteckigen Stern enthält.

Außerdem wird die Identifizierung der Erzeugnisse abgestuft, indem für den luftgetrockneten Hinterschinken oder einen ganzen luftgetrockneten Vorderschinken (entbeint oder nicht) der Begriff „etiqueta (vitola) numerada“ (nummeriertes Etikett Banderole) und für den luftgetrockneten Hinterschinken oder Vorderschinken in Portionen der Begriff „contraetiqueta numerada“ (nummeriertes Kontrolletikett) verwendet wird.

Der Begriff „brazaletes“ wird nicht mehr verwendet, weil es sich hierbei lediglich um die Halterung der Etikette (Banderole) handelt. Als Halterung wird derzeit ein Bändchen („brida“) verwendet, in Zukunft könnte hierfür aber ein anderes, technologisch fortschrittlicheres oder bei der Anbringung effizienteres Befestigungssystem genutzt werden.

Die Einführung einer neuen Aufmachung des nummerierten Kontrolletiketts, bei dem dieses Teil der Handelaufmachung der Verpackungen von entbeintem, portioniertem oder in Scheiben geschnittenem Schinken ist, ist auf die technischen Erfordernisse der Verpackungseinrichtungen zurückzuführen, deren Verpackungstempo nicht durch das anschließende Aufkleben von Kontrolletiketten drastisch verlangsamt werden darf.

EINZIGES DOKUMENT

## VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel<sup>(3)</sup>

„JAMÓN DE TERUEL“/„PALETA DE TERUEL“

EG-Nr.: ES-PDO-0217-0987-10.04.2012

g.g.A. ( ) g.U. ( X )

1. **Name**

„Jamón de Teruel“/„Paleta de Teruel“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses oder des Lebensmittels**

3.1 *Erzeugnisart*

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (erhitzt, gepökelt, geräuchert usw.)

3.2 *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Die luftgetrockneten Hinter- und Vorderschinken (*jamones y paletas*) sind Fleischerzeugnisse aus den Hinter- oder Vorderläufen des Schweins, die gesalzen und gewaschen werden, denen dann Flüssigkeit entzogen wird und die abschließend luftgetrocknet werden (Trocknung und Reifung) und nachreifen.

<sup>(3)</sup> Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

### Morphologische Eigenschaften

Die luftgetrockneten Hinter- und Vorderschinken weisen folgende Merkmale auf:

- a) Form: länglich, wohlgeformt, an den Rändern abgerundet bis zum Sichtbarwerden des Muskelfleischs, mit Fuß; kann mit der gesamten oder mit der in V-Form eingeschnittenen Schwarte aufgemacht sein, wobei die Spitze des V an der Achse des luftgetrockneten Hinter- oder Vorderlaufs ausgerichtet ist.
- b) Gewicht: mindestens 7 kg für luftgetrocknete Hinterschinken und mindestens 4,5 kg für luftgetrocknete Vorderschinken nach Ablauf der festgelegten Mindestdauer der Verarbeitung.

### Sensorische Eigenschaften

Die äußere Oberfläche der Stücke kann mit typischen Schimmelpilzen bedeckt oder sauber und mit Öl oder Fett eingerieben sein. Die Oberfläche des Schnitts weist folgende Merkmale auf:

- a) Farbe: rot und glänzend an der Schnittfläche, mit Fett, das teilweise die Muskelmasse durchzieht;
- b) Fleisch: feiner Geschmack, nicht sehr salzig;
- c) Fett: weiche Konsistenz, glänzend, von gelblich weißer Farbe, aromatisch und angenehm im Geschmack.

### 3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Für die Herstellung von luftgetrockneten Hinter- und Vorderschinken mit der geschützten Bezeichnung eignen sich Tiere, die folgenden Kreuzungen entstammen:

Abstammung seitens der Mutter: die Rassen Landrace, Large White oder eine Kreuzung aus beiden;

Abstammung seitens des Vaters: Duroc.

Schweine, deren Hinter- und Vorderläufe zu luftgetrockneten Hinter- und Vorderschinken mit der geschützten Bezeichnung verarbeitet werden können, müssen in Betrieben geboren und gemästet sowie in Anlagen geschlachtet und zerlegt worden sein, die in der Provinz Teruel liegen.

Die Hinter- und Vorderläufe von für die Zucht verwendeten Tieren werden nicht zu luftgetrockneten Hinter- und Vorderschinken mit der geschützten Ursprungsbezeichnung verwendet.

Die männlichen Tiere werden kastriert, bevor sie in den Mastbetrieb gebracht werden, und die weiblichen Tiere dürfen zum Zeitpunkt der Schlachtung nicht brünstig sein.

Für die Verarbeitung zu luftgetrockneten Hinter- und Vorderschinken mit der geschützten Ursprungsbezeichnung dürfen nur Teilstücke von Schlachtkörpern mit einem Warmgewicht von mindestens 86 kg verwendet werden, deren im Lendenbereich an der Spitze der Keule gemessene Rückenspeckdicke zwischen 16 mm und 45 mm beträgt.

### 3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Die Hersteller von Mischfuttermitteln, die für die Ernährung von unter die geschützte Ursprungsbezeichnung fallenden Schweinen bestimmt sind, müssen im geografischen Gebiet der Provinz Teruel oder einer der angrenzenden Provinzen (Saragossa, Guadalajara, Cuenca, Valencia, Castellón oder Tarragona) angesiedelt sein.

Das Tierfutter besteht hauptsächlich aus Getreide, wobei die Zusammensetzung des Futters als Prozentwerte der einzelnen Rohmaterialien vorgegeben ist (Getreide mindestens 50 %). Das Getreide sollte möglichst aus dem Erzeugungsgebiet stammen.

Der Kontrollstelle ist der jeweilige Herstellungszeitpunkt bekannt; sie muss daher den Ursprung der in den Futtermittelfabriken verarbeiteten Rohmaterialien überprüfen und sich vergewissern, dass sie zu dem entsprechenden Zeitpunkt auch wirklich zur Verfügung standen.

### 3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Phasen im Erzeugungsgebiet:

- Aufzucht der Tiere
- Schlachten und Zerlegen der Tiere

Phasen im Herstellungsgebiet:

- Salzen
- Abwaschen
- Wasserentzug
- Lufttrocknen
- Nachreifen

### 3.6 *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.*

Die Kontrollstelle gestattet ohne Diskriminierung den im Herstellungsgebiet niedergelassenen, eingetragenen Trocknungs- und Verpackungsbetrieben, die die Anforderungen der Spezifikation erfüllen und die vorgeschriebenen Kontroll- und Zertifizierungsverfahren mit Erfolg durchlaufen haben, luftgetrockneten Hinter- und Vorderschinken fertig verpackt in entbeinter Form, in Portionen oder in Scheiben geschnitten zu vermarkten.

Diese Verarbeitungsvorgänge und die anschließende Verpackung werden aus technischen Gründen auf das Herstellungsgebiet beschränkt, um die Qualität des Produkts zu wahren, die durch veränderte Lager- und Handhabungsbedingungen beeinträchtigt werden könnte.

### 3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

Auf den Handelsaufmachungen, die jeder Vermarktungsbetrieb selbst entwerfen kann, müssen folgende Angabe enthalten sein: „Denominación de origen protegida ‚Jamón de Teruel‘ bzw. ‚Paleta de Teruel‘ “ (je nach Produkt).

Die für den Verzehr bestimmten ganzen Hinter- und Vorderschinken werden mit dem nummerierten Etikett (Banderole) mit dem Logo der Ursprungsbezeichnung sowie mit einem Brandzeichen gekennzeichnet, das aus der Angabe „TERUEL“ und einem achteckigen Stern besteht. Diese Kennzeichnungen werden im Werk so angebracht, dass sie nicht noch einmal verwendet werden können.

Für die Verpackungen der entbeinten, portionierten oder in Scheiben geschnittenen luftgetrockneten Hinter- und Vorderschinken werden nummerierte Kontrolletiketten mit dem Begriff „Jamón“ oder „Paleta“ (je nach Produkt) und dem Logo der Ursprungsbezeichnung verwendet.

Auf Antrag kann den Unternehmen gestattet werden, dieses nummerierte Kontrolletikett in ihre Handelsaufmachung einzubeziehen.

Diese Tätigkeiten im Zusammenhang mit der richtigen Verwendung der geschützten Ursprungsbezeichnung und des Begriffes „TERUEL“ werden ohne Diskriminierung vorgenommen. Um keines der beteiligten Unternehmen zu diskriminieren, werden die Etiketten (Banderolen) und Kontrolletiketten für alle Produkte automatisch vergeben, sofern diese nachweislich laut den Berichten der Kontrollstelle, die für die Zertifizierung zuständig ist, der Spezifikation entsprechen.

## 4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Als Erzeugungsgebiet gilt die Provinz Teruel.

Das Herstellungsgebiet der luftgetrockneten Hinter- und Vorderschinken besteht aus den Gemeinden der Provinz Teruel, die auf einer durchschnittlichen Höhe von mindestens 800 Metern gelegen sind, wobei die Trockenkammer auf jeden Fall mindestens 800 Meter über dem Meeresspiegel liegen muss. Die Durchschnittshöhe wird mittels der Technik „digitales Geländemodell“ oder einer ähnlichen Technik gemessen, und bei der Messung der absoluten Höhe der Trockenkammer kommt SITAR, das nach seiner spanischen Bezeichnung „Sistema de Información Territorial de Aragón“ bezeichnete Rauminformationssystem Aragoniens oder ein ähnliches System zur Anwendung. Bei beiden Messungen wird eine Toleranz von maximal 6 % gewährt.

## 5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

### 5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Die hervorragende Qualität des Produkts „Jamón de Teruel“ bzw. „Paleta de Teruel“ ist in erster Linie auf die Bedingungen zurückzuführen, die für die Tiere vor, während und nach dem Schlachten gelten. Dabei ist zu differenzieren zwischen dem geografischen Gebiet, in dem die Schweine gezüchtet, geschlachtet und zerlegt werden („Erzeugungsgebiet“), und dem geografischen Gebiet, in dem die luftgetrockneten Hinter- und Vorderschinken hergestellt werden („Herstellungsgebiet“).

### Natürliche Faktoren

Das Herstellungsgebiet der luftgetrockneten Hinter- und Vorderschinken zeichnet sich durch sein kontinentales Klima mit mediterranem Einfluss aus. Die Winter sind lang und kalt, und in Ödland kommt es zu intensivem Frost. Das Klima ist trocken mit vielen klaren Tagen. Der Niederschlag beträgt pro Jahr etwa 400 mm mit ca. 70 Regentagen.

Die Jahresdurchschnittstemperatur beträgt 12 °C, die absolute Jahreshöchsttemperatur 37 °C und die absolute Jahrestiefsttemperatur – 10 °C. Der Temperaturunterschied zwischen Sommer und Winter beträgt im Durchschnitt 19 °C. Zwischen Mai und Oktober herrscht kein Frost. Aufgrund dieser Bedingungen wurde die Fleischindustrie dort angesiedelt.

Die Hinter- und Vorderschinken reifen unter den für das geografische Herstellungsgebiet typischen, hervorragenden klimatischen Bedingungen, die von Trockenheit und Kälte geprägt sind; diese Parameter sind ideal, um renommierten Hinter- und Vorderschinken herzustellen.

### Menschliche Faktoren

Schon Jordán de Asso, ein spanischer Naturforscher, Jurist und Historiker, hat in seinem 1798 erschienen Werk „Historia de la Economía Política de Aragón“ (Geschichte der Volkswirtschaft von Aragón) ausdrücklich erwähnt, dass „die Schweine aus dem Partido de Albarracín wegen ihres feinen Geschmacks sehr geschätzt werden. Diese Tiere fressen gerne die Blätter des Affodills (*Asphodelus Ramosus*), weshalb diese getrocknet als Winterfutter gelagert werden.“ Trotz des geringen Bestands bildete das Schwein für ländliche Familien aus Teruel wegen des hohen Gewichts, das sich durch Mästen erzielen ließ, eine echte Reserve, die die Ernährung über das ganze Jahr sicherstellte. Diese Schweine erhielten spezielles Futter mit gelegentlicher Eichelmast. Zusammen mit dem kalten, trockenen Klima des Hochlandes von Jiloca, Albarracín, Gúdar und Maestrazgo bewirkte dies, dass sich auf der Grundlage des von den Schweinen stammenden Ausgangsmaterials eine solide Tradition von hochwertigen Fleischerzeugnissen, Vorder- und Hinterschinken herausbildete. Es liegt auf der Hand, dass es diese Schweine nicht mehr gibt, erhalten geblieben sind jedoch das Wissen und die Fertigkeiten der zahlreichen bäuerlichen Viehhalter. Sie haben es geschafft, die Erfahrungen weiterzugeben, bei der Schweinezucht die Merkmale dieser Rassen (Molinesa mit keltischem Ursprung, Morellana von iberischem Stamm mit tendenziell höherem Fettanteil) zu erhalten und auch heute noch dieselbe hervorragende Fleischqualität wie früher zu erzielen.

Ein grundlegendes Merkmal dieser Bezeichnung besteht zweifelsohne darin, dass die überlieferten Kenntnisse dazu genutzt wurden, das optimale Schwein aus den Rassen Landrace, Large White und Duroc zu züchten. Dieses optimale Schwein aus der Kreuzung der zuvor genannten Rassen wird durch die Hybriden eigene Robustheit begünstigt, und seine morphologischen Eigenschaften werden größtenteils dadurch bestimmt, nach welchen Kriterien seine Genitoren ausgewählt wurden.

Selbstverständlich werden all diese weitergegebenen Kenntnisse durch das Know-how derjenigen ergänzt, die die Schweine schlachten. Sie wissen, dass nicht nur das Schlachtkörpergewicht von mindestens 86 kg, sondern auch die Rückenspeckdicke, die im Lendenbereich an der Spitze der Keule gemessen wird, dafür ausschlaggebend ist, ob das Tier für die Herstellung des Produkts mit der geschützten Bezeichnung verwendet wird. Auch beim Zerteilen müssen das Zerlegen und das Abtrennen des Hinter- oder Vorderlaufs ohne Bruch, das Ausbluten, das Entfernen von Hautstücken, der Transport in die Trockenkammer und die Klassifizierung der Stücke mit Sachkenntnis überwacht werden. Dabei wird auf die Innentemperatur und das Gewicht geachtet, damit homogene Produkte entstehen, die von den Herstellern akzeptiert werden, weil diese erkennen, dass sich diese Stücke mit Fettschicht und ohne Verletzungen zur Herstellung des Produkts eignen.

Das Wissen hinsichtlich der Praktik des Salzens, bei der das Salz pro Kilo Frischgewicht des Hinter- oder Vorderschinkens zwischen 0,65 und 1 Tag in Kontakt mit den Stücken bleibt, ist auch jetzt noch vorhanden. So kann ein Schinken entstehen, der einen angenehmen und milden Geschmack hat und nicht besonders salzig ist. Aber auch die Tatsache, dass es gelang, das dem Herstellungsgebiet eigene Klima zu nutzen, hat diese Praktik des Salzens ermöglicht.

Im geografisch vielfältigen Gebiet von Teruel gibt es zahlreiche althergebrachte und traditionelle Rezepte. Zwei Ethnologen und Gastronomen, Professor Antonio Beltrán und José Manuel Porquet, stellen in ihren gastronomischen Abhandlungen Rezepte vor, die für die Provinz Teruel typisch sind. In diesen Rezepten wird der „Jamón de Teruel“ als Zutat verwendet. Beispiele hierfür: die „Sopa de Ajo de Teruel“ (Knoblauchsuppe von Teruel), bei der in Würfeln geschnittener Schinken verwendet wird, und der

„Jamón con tomate a la turolense“ (Schinken mit Tomate auf Teruel-Art). Aber auch die „Regañaos“ sollten erwähnt werden, die häufig auf den Festen der „Vaquilla del Ángel de Teruel“ gegessen werden. Sie werden aus ausgewelltem, eingeöltem Brotteig zubereitet, der mit Scheiben aus Schinken und roter Paprika bedeckt im Ofen gegrillt oder in der Pfanne geröstet wird.

#### 5.2 Besonderheit des Erzeugnisses

- Die Rasse Duroc zeichnet sich durch optimale Wachstumsgeschwindigkeit, hohe Robustheit, gute Fruchtbarkeit und gute Mastfähigkeit aus. Das Fleisch dieser Rasse ist stark fettdurchzogen, wodurch qualitativ hochwertige Fleischprodukte entstehen.
- Landrace ist ein großrahmiges Schwein, das bei der Erzeugung von Schweinen für die Ursprungsbezeichnung aufgrund seiner Länge und Größe eine wichtige Rolle spielt. Diese Rasse zeichnet sich durch hervorragende Fleischigkeit, einen hohen Wert bei der täglichen Gewichtszunahme, gute Futterverwertung und ihre Rückenspeckdichte aus.
- Die Rasse Large White ist durch einfache Anpassung und Robustheit sowie hohes Befruchtungsvermögen und hohe Fruchtbarkeit gekennzeichnet. Die Futterwertungs- und Wachstumswahlen sind optimal. Das Fleisch ist hauptsächlich in Bezug auf Saftigkeit, Textur, Beschaffenheit und Farbe von hervorragender Qualität.

Im positiven Einfluss der Rasse Duroc, im speziellen Futter auf Getreidebasis und im höheren Schlachtgewicht schlägt sich das Wissen zahlreicher bäuerlicher Viehzüchter nieder, die es verstanden haben, die Erfahrungen der Vergangenheit weiterzugeben und mit moderner Technik zu verbinden, um ein qualitativ hochwertiges Produkt wie „Jamón de Teruel“ oder „Paleta de Teruel“ herzustellen.

Die wichtigsten Qualitätsmerkmale, durch die es sich von vergleichbaren Produkten unterscheidet, sind bereits an dem zur Lufttrocknung bestimmten Frischfleisch zu erkennen:

- pH-Wert leicht erhöht und mit langsamerem Abfall,
- dunklere Färbung,
- größere Wasserrückhaltungskapazität,
- saftiger,
- deutlich stärkere Marmorierung (höherer Prozentsatz an intramuskulärem Fett),
- geringere Sättigung des Fetts,
- weichere Konsistenz und daher zarteres Fleisch (stärker fettdurchzogen und saftiger),
- bessere Bedingungen für Lagerung und Reifung.

Das Endprodukt zeichnet sich durch einen Geschmack aus, der weniger salzig ist und an Lufttrocknung erinnert (siehe Beschreibung unter Punkt 3.2.).

#### 5.3 Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)

Bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen muss auf den Grundstoff eine Reihe von Konservierungstechniken angewandt werden (im Wesentlichen Salzen und Wasserentzug), um das Enderzeugnis mikrobiologisch zu stabilisieren. Aufgrund der geografischen Bedingungen (Höhe über dem Meeresspiegel, Niederschlagsmenge und Umgebungstemperaturen des Herstellungsgebiets) sowie der Verfahren, die von einer Generation an die nächste weitergegeben wurden und noch heute zum Einsatz kommen, entstehen bei diesen Erzeugnissen besondere geschmackliche Eigenschaften. Hervorzuheben sind

- der milde Geschmack, der auf den geringen Salzgehalt (aufgrund des Verfahrens des Salzens) und darauf zurückzuführen ist, dass die Teilstücke mit trockenem Salz bei sehr niedrigen Temperaturen gestapelt werden und die Dauer auf den Zeitraum beschränkt ist, der zum Eindringen der richtigen Salzmenge erforderlich ist;
- die Lagerung nach dem Salzen, die ebenfalls bei sehr niedrigen Temperaturen stattfindet;

- die rote Farbe und die glänzende Schnittfläche, die durch die milden Temperaturen beim Trocknen entstehen. Die Trocknung erfolgt basierend auf dem für die Provinz Teruel typischen Klima (im Allgemeinen kühl mit mittlerer bis niedriger relativer Luftfeuchtigkeit), so dass das Fleisch langsam und gleichmäßig trocknet. Dies führt wiederum zu einer intensiven Reifung, wodurch sich ein hervorragendes Aroma und ein ausgezeichneter Geschmack sowie eine weiche Konsistenz entwickeln, so dass das Erzeugnis leicht zu kauen ist. Die Marmorierung fördert das langsame Austrocknen und die intensive Reifung;
- die Handhabung während der letzten Phasen der Reifung und Nachreife, durch die die proteolytische und lipolytische Enzymaktivität gesteigert wird, wodurch sowohl in den mageren als auch den fetten Stücken Aroma, Geschmack und Textur verfeinert und abgerundet werden;
- das weiche, glänzende Fett von weiß-gelblicher Farbe, das aromatisch und von angenehmem Geschmack ist. Zurückzuführen ist dies auf die hervorragende Eignung des Genotyps der Schweine, bedingt durch die Verwendung spezieller Linien der Rasse Duroc als Vätertiere, ein Tierfutter mit hohem Getreideanteil sowie ein hohes Schlachtkörpergewicht, durch das das Fleisch den optimalen Reifegrad („weder jung noch alt“) aufweist, und den geeigneten Marmorierungsgrad.

All diese Merkmale sind spezifisch und differenzieren dieses Erzeugnis von anderen vergleichbaren Erzeugnissen. Sie entstehen durch das Zusammenwirken von natürlichen Faktoren und der Tätigkeit der an der Herstellung beteiligten Menschen (siehe Beschreibung unter Punkt 5.1).

#### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) 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> Vgl. Fußnote 3.