

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 179/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ 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 ⁽²⁾

ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

„JAMÓN DE TREVÉLEZ“

EG-Nr.: ES-PGI-0105-0997-11.05.2012

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

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

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges (zu präzisieren)

2. Art der Änderung(en)

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- 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 Einzigen 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 Im gesamten Dokument wird der traditionelle Begriff „spezielle Bezeichnung“ durch „geschützte geografische Angabe“ ersetzt

BEGRÜNDUNG: Die Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates vom 14. Juli 1992 bietet in Artikel 8 die Möglichkeit der Verwendung der Angabe g.U. und g.g.A. oder entsprechender traditioneller einzelstaatlicher Angaben (die Entsprechung wurde in der Verordnung vom 25. Januar 1994 im spanischen Amtsblatt Nr. 23 vom 27. Januar 1994 bekannt gemacht). Die aktuelle Gesetzgebung sieht die

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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

Möglichkeit der Verwendung der traditionellen einzelstaatlichen Angaben nicht mehr vor, lediglich die gemeinschaftlichen Angaben oder Symbole im Sinne von Artikel 8 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 vom 20. März 2006 sind noch zulässig. Diese Bestimmung gilt seit 1. Mai 2009, berührt jedoch bereits vor diesem Datum vermarktete Erzeugnisse nicht.

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses: Salzgehalt (Abschnitt B: Beschreibung des Erzeugnisses)

Derzeit hat der Abschnitt folgenden Wortlaut:

„Salzgehalt: Ausgedrückt mit einem Höchstgehalt an Kochsalz von 10 % in der fettfreien Trockenmasse, bestimmt mit einer Querschnittsprobe des Schinkens, die 4 cm vom Knochenkopf ohne Schwarte genommen wird.“

Der Passus „in der fettfreien Trockenmasse“ wird durch „in einer natürlichen Probe“ ersetzt.

BEGRÜNDUNG: Derzeit ist nicht vorgeschrieben, dass beim Ergebnis die Art der Probe angegeben werden muss, und da die Angabe für eine fettfreie, trockene Probe dem Verbraucher keinen eindeutigen Aufschluss über den Salzgehalt gibt, den er mit dem Erzeugnis zu sich nimmt, soll hier künftig eine mehr den realen Gegebenheiten entsprechende, leichter verständliche Begrifflichkeit verwendet werden. Der Verbraucher kann mit dieser Maßnahme genauer einschätzen, ob das Erzeugnis salzhaltig ist oder nicht, als mit einer Angabe für eine fettfreie, trockene Probe, die der Verbraucher in keinem Fall verzehrt.

Aufgrund der Änderung der Art der Probe liegt der Kochsalzgehalt nun zwischen 10 % (in der fettfreien Trockenmasse) und 5 % (in der natürlichen Probe), da sich „Jamón de Trevélez“, je nach Art des Schinkens, durch 5 % bis 10 % Fetteinlagerungen und einen Gesamtfeuchtigkeitsgehalt von durchschnittlich 50 % auszeichnet.

Der Satz lautet fortan wie folgt:

„Salzgehalt: Ausgedrückt mit einem Höchstgehalt an Kochsalz von höchstens 5 % in der natürlichen Probe, bestimmt mit einer Querschnittsprobe des Schinkens, die 4 cm vom Knochenkopf ohne Schwarte genommen wird.“

3.3 Bewertungsphase. Angaben, aus denen sich ergibt, dass das Erzeugnis aus dem Gebiet stammt (Abschnitt D)

Derzeit hat der Abschnitt folgenden Wortlaut:

„Die letzte Bewertung der Schinken erfolgt nach einer abschließenden Kontrolle und Überprüfung, bei der die Trocknung und die Reifezeit des Schinkens und seine Qualitätsmerkmale überprüft werden. Dabei muss jede Keule mit dem für die Annahme des Erzeugnisses vorgeschriebenen nummerierten Kontrolletikett versehen sein.“

Der Passus „für die Annahme des Erzeugnisses“ wird durch „für das Herstellungsverfahren des Erzeugnisses“ ersetzt.

BEGRÜNDUNG: Der genannte Abschnitt wird geändert, da sich die Vorgehensweise geändert hat: Bisher wurde das Kontrolletikett bei der Erstbewertung des Erzeugnisses bei der Annahme angebracht, weshalb das Kontrolletikett bisweilen während der Herstellung entfernt werden musste, wenn sich herausstellte, dass die Anforderungen für „Jamón de Trevélez“ letztendlich nicht erfüllt wurden. Nun wird das nummerierte Kontrolletikett erst bei der Endbeurteilung des Erzeugnisses angebracht, die im Laufe des Herstellungsprozesses des Erzeugnisses abgeschlossen wird.

In der Anfangsphase kann man noch nicht wissen, ob das Erzeugnis die spezifizierten Anforderungen erfüllen wird.

3.4 Erzeugungsverfahren. Gewinnung des Erzeugnisses (Abschnitt E). Herstellungsphase: Pökeln

Folgender Absatz wird gestrichen:

„Das Pökeln erfolgt ausschließlich von Oktober bis März, beide Monate eingeschlossen. Abhängig von den Witterungsverhältnissen kann die Kontrollstelle jedoch eine Verlängerung oder Verkürzung dieser Frist genehmigen.“

BEGRÜNDUNG: Der Absatz, in dem der Beginn der Herstellung von Schinken zwischen April und September verboten wird, wird gestrichen, weil derzeit die gesundheitspolizeilichen Vorschriften in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit speziellen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs vorsehen, dass das Pökeln zur Vermeidung der Ausbreitung von Krankheitserregern bei kontrollierten Temperaturbedingungen zu

erfolgen hat. Wenn diese Bedingungen kontrolliert werden, kann die Herstellung des Erzeugnisses zu jeder Jahreszeit begonnen werden. Eine ständige Genehmigung der Kontrollstelle zur Verlängerung der Frist ist somit nicht mehr notwendig, weil die Temperatur nicht mehr in Abhängigkeit von den Witterungsverhältnissen schwankt, sondern kontrolliert wird.

3.5 Erzeugungsverfahren. Gewinnung des Erzeugnisses (Abschnitt E). Herstellungsphase: Abhängen

Im Abschnitt:

„Die Keulen werden nun zum Abhängen unter natürlichen Umweltbedingungen gelagert. In dieser Phase wird dem Schinken langsam und schrittweise Wasser entzogen, so dass sich das Salz gleichmäßig im Muskelfleisch verteilt.“

wird der Passus „unter natürlichen Umweltbedingungen“ gestrichen.

BEGRÜNDUNG: Die aktuelle Gesetzeslage sowie sämtliche Studien und Forschungsarbeiten zu dieser ersten wesentlichen Phase der Schinkenherstellung zeigen, dass das Abhängen bei kontrollierter Temperatur- und Luftfeuchtigkeit erfolgen muss, damit die Unbedenklichkeit des Erzeugnisses jederzeit gewährleistet ist.

Im Abschnitt:

„Ausnahmsweise und abhängig von den Witterungsbedingungen kann die Kontrollstelle genehmigen, dass dieser Prozess bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 3 °C und 7 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit zwischen 75 % und 85 % erfolgt. Die Dauer des Prozesses beträgt maximal 30 Tage.“

wird der Passus „Ausnahmsweise und abhängig von den Witterungsbedingungen kann die Kontrollstelle genehmigen, dass“ gestrichen, und der nachfolgende Nebensatz wird zu einem Hauptsatz umformuliert.

BEGRÜNDUNG: Nicht die Kontrollstelle, sondern die aktuelle Gesetzeslage sowie sämtliche Studien und Forschungsarbeiten zu dieser ersten wesentlichen Phase der Schinkenherstellung besagen, dass das Abhängen bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit erfolgen muss, damit die Unbedenklichkeit des Erzeugnisses jederzeit gewährleistet ist.

Zum vorhergehenden Abschnitt wird hinzugefügt: „Diese Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsbedingungen werden im Verlauf des Prozesses schrittweise an die Bedingungen angepasst, die je nach Jahreszeit im natürlichen Trockenraum herrschen“.

BEGRÜNDUNG: Vermeidung einer Unterbrechung der Kühlkette beim Transport vom Abhängen zum natürlichen Trockenraum gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene.

Der Passus „Die Dauer des Prozesses beträgt maximal 30 Tage“ wird durch „Die Dauer des Prozesses beträgt maximal 90 Tage“ ersetzt.

BEGRÜNDUNG: Es wurde nachgewiesen, dass die in der Spezifikation festgelegte Zeit von 30 Tagen für die Phase des Abhängens in Übereinstimmung mit der Zeit festgelegt wurde, in der das Salz in den Schinken eindringt. Dies war nur zwischen Oktober und März sowie je nach Witterungsverhältnissen zulässig, so dass die Keulen in diesen Monaten, in denen die Temperatur und die Luftfeuchtigkeit möglicherweise adäquater sind, maximal 30 Tage abhängen durften und dann zur nächsten Phase der Trocknung unter ähnlichen Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsbedingungen wechselten.

3.6 Kontrollstelle (Abschnitt G)

Die Überschrift von Abschnitt G „Kontrollstelle“ wird geändert zu „Überprüfung der Erfüllung der Spezifikation“. Im Text werden sämtliche Verweise darauf gestrichen, und es werden folgende Absätze hinzugefügt:

„Die Kontrolle der Einhaltung der Spezifikation vor dem Vertrieb des Erzeugnisses erfolgt gemäß der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006.“

Die für die Kontrollen zuständige Behörde ist die Generaldirektion für Qualität, Agrarindustrie und ökologische Erzeugung des Ministeriums für Landwirtschaft, Fischerei und Umwelt (Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente) der andalusischen Regierung, Anschrift: C/ Tabladilla, s/n — 41071 Sevilla — Tel. +34 955032278 — Fax +34 955032112 — E-Mail: dg-ciape.sccc.capma@juntadeandalucia.es

Die Informationen zu den Behörden, die für die Kontrolle der in der Spezifikation genannten Auflagen zuständig sind, können folgendem Link entnommen werden:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/jamones-y-paletas.html>

Diese Behörden werden mit der Kontrolle der Einhaltung der Spezifikation vor dem Vertrieb beauftragt.“

BEGRÜNDUNG: Anpassung der vorgeschlagenen Formulierung zur Aktualisierung dieses Abschnitts.

Die vorgeschlagene Formulierung umfasst die zuständige Behörde und einen Verweis auf die Internetseite dieser Behörde, auf der die mit der Überprüfung der Erfüllung der Spezifikation betrauten Stellen aufgeführt sind.

3.7 Einzelstaatliche rechtliche Anforderungen (Abschnitt I)

Dieser Abschnitt wird an die aktuell geltende Gesetzgebung angepasst, mit der die gemeinschaftliche Umweltgesetzgebung umgesetzt wird.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁽³⁾

„JAMÓN DE TREVÉLEZ“

EG-Nr.: ES-PGI-0105-0997-11.05.2012

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

1. Name

„Jamón de Trevélez“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Spanien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses 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

Für die Herstellung der Schinken der geschützten geografischen Angabe „Jamón de Trevélez“ sind allein Keulen von Schweinen zugelassen, die aus Kreuzungen der Rassen Landrace, Large-White und Duroc-Jersey stammen.

Die Schinken der geschützten geografischen Angabe „Jamón de Trevélez“ weisen folgende besondere Merkmale auf:

- runde Form mit Schwarte und Fuß
- Mindestreifzeit je nach Frischgewicht 14, 17 oder 20 Monate
- Rot und im Anschnitt glänzend; die Muskeln weisen Fetteinlagerungen auf.
- Das Fleisch ist zart und sein Geschmack leicht salzig.
- Salzgehalt in der natürlichen Probe, ausgedrückt in % Kochsalz: ≤ 5. Der Salzgehalt wird maximal innerhalb eines Monats, nachdem der Schinken sämtliche Spezifikationen für die Einstufung als „Jamón de Trevélez“ erfüllt, gemessen.

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

(Dieser Wert wird mit einer Querschnittsprobe des Schinkens bestimmt, die 4 cm vom Knochenkopf ohne Schwarte genommen wird).

Das Fett ist weich in der Konsistenz, gelblich-weiß und glänzend im Aussehen sowie angenehm im Geschmack.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Keulen für die Herstellung der Schinken der geschützten geografischen Angabe „Jamón de Trevélez“ von Schweinen aus Kreuzungen der Rassen Landrace, Large-White und Duroc-Jersey.

Für die Herstellung der geschützten Schinken dürfen nur Keulen verwendet werden mit einer subkutanen Fettschicht von:

- mindestens 1 cm mit Fetteinlagerungen bei einem Gewicht unter 12,3 kg
- mindestens 1,5 cm mit Fetteinlagerungen bei einem Gewicht von 12,3 kg bis 13,5 kg
- mindestens 2 cm bei einem Gewicht über 13,5 kg

Die Keulen stammen von kastrierten Ebern oder von Sauen.

Für die Herstellung von Schinken mit der geschützten geografischen Angabe „Jamón de Trevélez“ werden nur Keulen mit einem pH-Wert von 5,5 bis 6,4 im Musculus semimembranosus verwendet. Der pH-Wert wird frühestens 24 Stunden nach der Schlachtung des Tieres gemessen.

Das Frischgewicht der Keulen beträgt mehr als 11,3 kg.

Der Transport der Keulen vom Schlachthof zu den Kammern für Lufttrocknung und Reifung erfolgt stets in Fahrzeugen, die den geltenden Vorschriften entsprechen, damit die Temperatur der Keulen beim Einliefern in die Pökeltanks 1 °C bis 3 °C im Inneren der Keulen und unter 4 °C an der Oberfläche beträgt.

Bei dem zum Pökeln verwendeten Salz handelt es sich um Meersalz ohne Zusatzstoffe.

3.4 Futter (nur für tierische Erzeugnisse)

Nicht zutreffend

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

1. Pökeln
2. Waschen
3. Abhängen
4. Trocknung und Reifung

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

Nicht zutreffend

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Die Etiketten müssen die Angabe „Indicación Geográfica Protegida “Jamón de Trevélez” “ enthalten.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet der geschützten geografischen Angabe „Jamón de Trevélez“ befindet sich in der Provinz Granada am Südwesthang der Sierra Nevada im dem „Alpujarra“ genannten, höchstgelegenen Teil des Bezirks. Es bietet eine natürliche Umgebung, in der unter anderem die Faktoren Höhe, Temperatur und Luftfeuchtigkeit dem Erzeugnis von alters her seine typischen Eigenschaften verleihen.

Das Gebiet umfasst die Höhenlagen über 1 200 m der folgenden Gemeinden: Trevélez, Juviles, Busquístar, Pórtugos, La Taha, Bubión, Capileira und Bérchules in der Provinz Granada.

Sämtliche Orte liegen im Nationalpark Sierra Nevada und gehören zum Bezirk Alpujarra Granadina.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets

Der „Jamón de Trevélez“ verdankt seine besonderen organoleptischen Merkmale den natürlichen Umweltbedingungen (mittlere Höhenlagen des Naturparks Sierra Nevada), unter denen er hergestellt wird. Gerade diese Umwelt-, Klima- und Vegetationsbedingungen sind es, die maßgeblich die Entwicklung einer spezifischen Mikroflora in dem Erzeugnis bestimmen. Oberhalb der Höhenlagen von 1 200 m und 1 900 m, in denen der „Jamón de Trevélez“ hergestellt wird, wachsen in der Sierra Nevada Steineichenwälder und eine Vielzahl endemischer Pflanzenarten.

Unter anderem die Faktoren Höhe, Temperatur und Luftfeuchtigkeit in diesem Gebiet verleihen dem Erzeugnis in der Reifezeit von alters her seine typischen Eigenschaften.

Die speziellen Herstellungsmethoden sehen vor, dass der Salzgehalt des Erzeugnisses in Abhängigkeit von der Größe einer jeden Keule kontrolliert wird. Ziel ist, dass der Schinken genau die richtige Menge und nicht zu viel Salz enthält, so dass das Erzeugnis stabilisiert wird und lange reifen kann. Nach dem Abhängen und in der Reifezeit kann der Erzeuger durch die richtige Beurteilung des Aussehens und des Erscheinungsbildes des Schinkens wie auch der Umweltbedingungen (Temperatur und Luftfeuchtigkeit) in den unterschiedlichen Bereichen der Trockenräume dafür sorgen, dass der Schinken langsam und allmählich so reift, wie es für das Erzeugnis erforderlich ist. Während des Reifeprozesses erfolgen zweierlei Bearbeitungsvorgänge: die Verlagerung der Keulen in die hinsichtlich Temperatur und Luftfeuchtigkeit am besten geeigneten Bereiche der Trockenräume sowie das Öffnen oder Schließen natürlicher Lüftungsvorrichtungen (Fenster) in den Trockenräumen zur Gewährleistung optimaler Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsbedingungen.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses

Die g.g.A. „Jamón de Trevélez“ gründet auf dem besonderen Ansehen des Erzeugnisses.

„Jamón de Trevélez“ ist als einzigartiges Erzeugnis anerkannt, das seit über 200 Jahren in der Bergregion der Alpujarra Granadina hergestellt wird. Er wird in zahlreichen Schriften aus dem 19. Jahrhundert und von angesehenen Schriftstellern der damaligen Zeit wie Pedro Antonio de Alarcón erwähnt, einem 1833 in Guadix geborenen spanischen Romancier.

Auch Cervantes kannte diese Schinken und erwähnte sie in mehr als einem seiner Werke.

Gregorio Marañón, ein 1887 in Madrid geborener spanischer Schriftsteller und Denker und Freund des aus den Alpujarras stammenden Politikers Natalio Rivas, lobte den „Jamón de Trevélez“ und erwähnte ihn im Zusammenhang mit den Vorzügen des andalusischen Gazpachos mit den Worten: „Es fehlten nur noch ein paar Würfel Jamón de Trevélez, und diese Speise war nahezu perfekt“.

Das wichtigste Dokument in der Geschichte des „Jamón de Trevélez“ geht jedoch auf den 12. Oktober 1862 zurück, als Ihre Majestät Königin Isabella II. der Stadt Trevélez das Privileg eines offiziellen Hoflieferanten einräumte, aufgrund dessen die Schinken das königliche Siegel mit dem Hinweis „Ausgezeichnet von Ihrer Majestät Königin Isabella II. im Jahre 1862, Trevélez“ tragen durften und so die Qualität dieses Schinkens anerkannt wurde.

„Jamón de Trevélez“ wurde von Victoria Eugenia de Montijo, der Gattin des französischen Kaisers Napoleon III., die den „Jamón de Trevélez“ bei Hofe einführte, auch außerhalb der Landesgrenzen verbreitet (die berühmte „Cuisine Française“).

Besondere Eigenschaften des „Jamón de Trevélez“ sind:

- die lange Reifezeit unter schrittweisen, natürlichen Bedingungen
- der niedrige Salzgehalt mit einer kontrollierten Menge an Salz
- der Verzicht auf die Nitritzusätze E 250 und E 252 und andere Zusatzstoffe während der Reifung

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.)*

Seit über 200 Jahren ist „Jamón de Trevélez“ in der Bergregion der Alpujarra Alta bekannt und mit dieser verknüpft, und seit dieser Zeit konnten das von Generation zu Generation weitergegebene Wissen und die handwerklichen Methoden der Schinkenhersteller, Meister der natürlichen Reifung, erhalten werden und sich weiterentwickeln, weshalb sich deren Fachwissen direkt auf die Eigenschaften des „Jamón de Trevélez“ auswirkt.

Die Merkmale des Enderzeugnisses werden auch von der geografischen Umgebung und dem Klima in dem zwischen 1 200 m und den Gipfeln der Sierra Nevada gelegenen Gebiet beeinflusst, das zur kalten Zone gehört. Diese ist durch ergiebige Schneefälle im Winter und kühle Temperaturen im Sommer gekennzeichnet, die die natürliche Reifung des in diesem Gebiet hergestellten Schinkens ermöglichen und ihn von anderen unterscheiden.

Diese Umweltbedingungen mit kalten Wintern und kühlen Sommern machen eine langsame Reifung unter natürlichen Bedingungen möglich. Sie ermöglichen wiederum die Herstellung eines Erzeugnisses mit niedrigem Salzgehalt, sodass jeder Schinken den richtigen Gehalt aufweist, und die langsame, allmähliche Reifung an der frischen Luft in Trevélez, die der Schinken braucht. Es wird auf andere künstliche Konservierungsstoffe wie Nitritzusätze verzichtet, da die Temperaturverhältnisse die unbedenkliche Trocknung unter sicheren Bedingungen ermöglichen und den Erhalt der mikrobiologischen und organoleptischen Besonderheiten des Erzeugnisses bewirken.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽⁴⁾)

Der vollständige Text der Spezifikation der Angabe kann über folgenden Link eingesehen werden:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_modificado_Jamon_Trevelez.pdf

oder per Direktzugriff auf die Startseite der Consejería de Agricultura y Pesca (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>) über folgenden Zugriffsweg: „Industrias Agroalimentarias“/„Calidad y Promoción“/„Denominaciones de Calidad“/„Jamones y Paletas“. Die Spezifikation ist unter dem Namen der Qualitätsbezeichnung verfügbar.

⁽⁴⁾ Vgl. Fußnote 3.

Veröffentlichung des Antrags auf Eintragung gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2005/C 51/02)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 und Artikel 12 d der genannten Verordnung Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss durch die zuständige Behörde eines Mitgliedstaats, eines der WTO angehörenden Staates oder eines nach Artikel 12 Absatz 3 anerkannten Drittlandes innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung übermittelt werden. Die Veröffentlichung enthält, insbesondere unter 4.6, die Angaben, aufgrund deren der Antrag als im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 gerechtfertigt gilt.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES

„JAMÓN DE TREVÉLEZ“

EG-Nr.: DE/00309/20.8.2003

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

Diese Zusammenfassung wurde zu Informationszwecken erstellt. Für die vollständigen Angaben, insbesondere zu den Erzeugern des Erzeugnisses mit der betreffenden g.U. bzw. g.g.A., ist die vollständige Fassung der Spezifikation auf nationaler Ebene oder bei den Dienststellen der Europäischen Kommission⁽¹⁾ zu konsultieren.

1. *Zuständige Stelle des Mitgliedsstaats:*

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

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

2. *Vereinigung:*

2.1 Name: ASOCIACIÓN DE INDUSTRIALES DEL JAMÓN DE TREVÉLEZ

2.2 Anschrift: Ayuntamiento de Trevélez, s/n
E-18417 Trevélez (Granada) SPANIEN
Telefon: +349 58 85 85 34 — Fax: +349 58 25 47 29

2.3 Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x) Andere ()

3. *Art des Erzeugnisses:*

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

4. *Spezifikation:*

(Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 2)

4.1. *Name:*

„Jamón de Trevélez“

4.2. *Beschreibung:* Runde Schinken mit Schwarte und Fuß und, je nach Frischgewicht, einer Mindestreifezeit von 14, 17 oder 20 Monaten. Sie sind im Anschnitt rot und glänzend, die Muskeln weisen Fetteinlagerungen auf. Das Fleisch ist zart und sein Geschmack leicht salzig. Das Fett ist weich in der Konsistenz, gelblich-weiß und glänzend im Aussehen sowie angenehm im Geschmack.

⁽¹⁾ Europäische Kommission — Generaldirektion Landwirtschaft — Referat Qualitätspolitik für Agrarerzeugnisse — B-1049 Brüssel

- 4.3. Geografisches Gebiet: Das Erzeugungsgebiet befindet sich im Osten der Provinz Granada, am Südhang des Naturparks Sierra Nevada; hier verleihen Höhe (über 1 200 Meter), Vegetation, Temperatur und Luftfeuchtigkeit (u. a.) dem Erzeugnis von alters her seine typischen Eigenschaften. Das Gebiet umfasst die Gemeinden Trevélez, Juviles, Busquístar, Pórtugos, La Tahá, Bubión, Capileira und Bérchules.
- 4.4. Ursprungsnachweis: Die Keulen, die zur Herstellung der geschützten Schinken verwendet werden, sind mit einem nummerierten Etikett versehen, das der Kontrolle durch die Aufsichtsbehörde unterliegt. Die Aufsichtsbehörde kontrolliert in allen im Erzeugungsgebiet niedergelassenen Betrieben, dass die mit Kontrolletiketten versehenen Keulen die für Schinken geltenden Spezifikationen erfüllen. Die Schinken werden ausschließlich in Betrieben hergestellt, die in den von der Aufsichtsbehörde geführten Registern für Pökel- und Trockenanlagen bzw. Trockenanlagen eingetragen sind.
- 4.5. Herstellungsverfahren: Für die Herstellung der durch die spezifische Bezeichnung geschützten Schinken sind allein Keulen von Schweinen geeignet, die aus Kreuzungen der Rassen Landrace, Large-White und Duroc-Jersey stammen.

Die Keulen stammen von Sauen oder kastrierten Ebern, die im Musculus semimembranosus einen pH-Wert zwischen 5,5 und 6,4 aufweisen. Der pH-Wert wird frühestens 24 Stunden nach der Schlachtung des Tieres gemessen. Das Frischgewicht der Keulen beträgt über 11,3 kg. Der Transport der Keulen vom Schlachthof zu den Kammern für Lufttrocknung und Reifung erfolgt stets in Fahrzeugen, die den geltenden Vorschriften entsprechen, damit die Temperatur der Keulen beim Einliefern in die Pökeltanks überall zwischen 1-4 °C beträgt.

Alle zur Erzeugung der geschützten Schinken bestimmten Keulen werden mit einem Kontrolletikett versehen, das sicherstellen soll, dass der Schinken mit der spezifischen geschützten Bezeichnung ausgezeichnet werden darf. Das Kontrolletikett ist so anzubringen, dass eine nochmalige Verwendung ausgeschlossen ist. Das Kontrolletikett ist nummeriert und unterliegt der Kontrolle durch die Aufsichtsbehörde. Scheidet die Keule in irgend einer Phase des Herstellungsprozesses aus, so verliert das Etikett seine Gültigkeit und wird eingezogen.

Die Aufsichtsbehörde legt Art, Form und Größe des Etiketts fest und erlässt Vorschriften für dessen Anbringen, damit es bei allen Bearbeitungsschritten im Laufe des Herstellungsprozesses sichtbar und leserlich bleibt. Die Aufsichtsbehörde bestimmt mindestens drei Arten deutlich sichtbarer Etiketten, mit denen die Keulen nach ihrem Frischgewicht entsprechend einer der folgenden Klassen klassifiziert werden:

- Keulen mit einem Gewicht zwischen 11,3 und 12,3 kg,
- Keulen mit einem Gewicht zwischen 12,3 und 13,5 kg,
- Keulen mit einem Gewicht über 13,5 kg.

Die Aufsichtsbehörde kontrolliert in allen Betrieben, dass die mit Etiketten versehenen Keulen die Spezifikation für die durch die spezifische Bezeichnung geschützten Schinken erfüllen. Ist dies nicht der Fall, scheidet die Keule aus dem Herstellungsprozess aus; das Etikett wird eingezogen und verliert seine Gültigkeit.

Herstellungsphasen:

Pökeln:

Das Pökeln dient dazu, dem Muskelfleisch Salz zuzusetzen, um dem Schinken Wasser zu entziehen und die einwandfreie Konservierung zu fördern.

Waschen:

Nach dem Pökeln werden die Keulen mit Wasser ausgewaschen, um das Salz von der Oberfläche der Schinken zu entfernen.

Abhängen:

Die Keulen werden nun zum Abhängen unter natürlichen Umweltbedingungen gelagert. In dieser Phase wird dem Schinken langsam und schrittweise Wasser entzogen und das Salz gleichmäßig im Muskelfleisch verteilt.

Trocknung und Reifung:

Nun werden die Keulen nach Gewicht sortiert in die Trockenräume eingeliefert, wo sie bei natürlichen Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsbedingungen aufgehängt werden.

Die Schinken müssen am Ende des gesamten Prozesses mindestens 35 % ihres Ausgangsgewichts verloren haben. Ist dies nicht der Fall, so müssen sie 3 Monate länger reifen, als für die jeweilige Gewichtsklasse bei Abnahme der Keulen als Mindestdauer festgelegt ist.

4.6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Historischer Zusammenhang:

Seit über 200 Jahren genießt der „Jamón de Trevélez“ großes Ansehen und wird in der Bergregion der Alpujarras hergestellt. So wird er in zahlreichen Quellen aus dem 19. Jahrhundert erwähnt, wobei besonders die Qualitätsauszeichnung für „Jamón de Trevélez“ im Jahr 1862 durch Ihre Majestät, die Königin von Spanien, ISABELLA II, hervorzuheben ist. In der Region sind derzeit Betriebe tätig, die auf eine über 50-jährige Tradition bei der Herstellung dieser Art von Schinken zurückblicken.

Zusammenhang mit den natürlichen Umweltbedingungen:

Der „Jamón de Trevélez“ verdankt seine besonderen organoleptischen Merkmale den natürlichen Umweltbedingungen (mittlere bis untere Höhenlagen des Naturparks Sierra Nevada), unter denen er hergestellt wird. Gerade diese Klima- und Vegetationsbedingungen sind es, die maßgeblich die Entwicklung einer spezifischen Mikroflora bestimmen. Oberhalb der Höhenlagen von 1200 und 1900 m, in denen der „Jamón de Trevélez“ hergestellt wird, wachsen in der Sierra Nevada Steineichenwälder und eine Vielzahl endemischer Pflanzenarten. Im Hinblick auf das Klima ist ferner anzumerken, dass sich die Region und die Höhenlagen oberhalb von 1200 m bis zu den Gipfeln der Sierra Nevada zur kalten Zone gehört, die durch ergiebige Schneefälle im Winter und kühle Temperaturen im Sommer gekennzeichnet ist.

4.7. Kontrolleinrichtung:

Name: Consejo Regulador de la Denominación Específica „Jamón de Trevélez“

Anschrift: Plaza Francisco Abellan s/n
E-18417 Trevélez (Granada) SPANIEN

Telefon: +349 58 85 85 82

Fax: + 349 58 85 89 03

Die Aufsichtsbehörde erfüllt die Anforderungen der europäischen Norm EN 45011.

4.8. Etikettierung:

Die Etiketten müssen die Angabe Denominación Específica „Jamón de Trevélez“ tragen. Die Etiketten werden von der Aufsichtsbehörde zugelassen. Die Kontrolletiketten sind nummeriert und werden von der Aufsichtsbehörde ausgestellt.

4.9. Einzelstaatliche Vorschriften:

- Gesetz 25/1970 vom 2. Dezember 1970 über Rebflächen, Wein und Alkohol
- und seine Durchführungsvorschriften (Erlass Nr. 835/1972 vom 23. März 1972).
- Verordnung vom 25. Januar 1994 über die Übereinstimmung der spanischen Rechtsvorschriften mit der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.
- Königlicher Erlass 1643/1999 vom 22. Oktober zur Festlegung des Verfahrens für die Einreichung von Anträgen auf Eintragung von geschützten Ursprungsbezeichnungen und geschützten geografischen Angaben in das Gemeinschaftsregister.