

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2013/C 179/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„JAMÓN DE TREVÉLEZ”

NR WE: ES-PGI-0105-0997-11.05.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

2. Rodzaj zmian

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiany

3.1. Zastąpienie w całym dokumencie tradycyjnego terminu „szczególna nazwa” terminem „chronione oznaczenie geograficzne”

UZASADNIENIE: W art. 8 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92 z dnia 14 lipca 1992 r. przewidziano możliwość stosowania oznaczenia ChNP/ChOG lub równoważnych krajowych tradycyjnych znaków (przepis ten został wprowadzony do hiszpańskiego porządku prawnego na mocy zarządzenia z dnia 25 stycznia 1994 r. opublikowanego w hiszpańskim dzienniku urzędowym BOE nr 23 z dnia

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

27 stycznia 1994 r.). W obowiązującym obecnie prawodawstwie nie przewidziano możliwości stosowania krajowych tradycyjnych nazw, a tylko oznaczenia lub symbole wspólnotowe, zgodnie z art. 8 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r., które weszło w życie dnia 1 maja 2009 r., bez uszczerbku dla produktów wprowadzanych do obrotu przed tą datą.

3.2. Opis produktu: Zawartość soli (pkt B: Opis produktu)

Zapis w istniejącym akapicie:

„Zawartość soli: określona jako maksymalna zawartość chlorku sodu w wysokości 10 % w suchej masie beztłuszczowej, na podstawie analizy pozbawionej skóry porcji szynki poprzecznie wyciętej 4 cm od główki kości udowej.”

Słowa „w suchej masie beztłuszczowej” zastąpiono słowami „w próbce produktu w jego naturalnej postaci”.

UZASADNIENIE: Obecnie nie obowiązuje już zasada, że wyniki należy przedstawić w odniesieniu do danego rodzaju próbki, a w związku z tym, że podanie zawartości soli w odniesieniu do pozbawionej tłuszczu i suchej próbki nie wskazuje wyraźnie konsumentowi ilości soli, którą spożywa, konsumując produkt, zdecydowano o stosowaniu terminologii bardziej zbliżonej do rzeczywistości i łatwiejszej do zrozumienia. Z punktu widzenia konsumenta informacja o słonym lub niesłonym smaku tego produktu jest bardziej dokładna w przypadku odniesienia do produktu w jego naturalnej postaci niż w przypadku odniesienia do pozbawionej tłuszczu i suchej próbki, która w żadnym wypadku nie dociera do konsumenta.

W konsekwencji zmiany rodzaju próbki zmieniła się również maksymalna zawartość chlorku sodu z 10 % (w suchej masie beztłuszczowej) na 5 % (w próbce produktu w jego naturalnej postaci), ponieważ szynka „Jamón de Trevélez” charakteryzuje się zawartością tłuszczu międzymięśniowego w wysokości od 5 do 10 %, w zależności od rodzaju szynki, oraz łączną wilgotnością wynoszącą średnio 50 %.

Zmieniona fraza w ostatecznej wersji brzmi w następujący sposób:

„Zawartość soli: określona jako maksymalna zawartość chlorku sodu w wysokości nieprzekraczającej 5 % w próbce produktu w jego naturalnej postaci, na podstawie analizy pozbawionej skóry porcji szynki poprzecznie wyciętej 4 cm od główki kości udowej.”

3.3. Faza kwalifikowania. Czynniki, które świadczą o tym, że produkt został wytworzony na danym obszarze produkcji (pkt D)

Zapis w istniejącym akapicie:

„Ostateczne zakwalifikowanie szynek przeprowadzane jest po zrealizowaniu końcowych kontroli i weryfikacji, podczas których bada się kurczenie się i czas dojrzewania szynki oraz jej cechy jakościowe, przy czym każda sztuka musi zostać opatrzona numerowaną banderolą przydzieloną podczas odbioru produktu.”

Na końcu tego akapitu słowa „podczas odbioru produktu” zastępuje się słowami „podczas procesu wytwarzania produktu”.

UZASADNIENIE: Zmiana ta wynika z modyfikacji sekwencji prac: wcześniej banderolę umieszczano podczas wstępnej kwalifikacji produktu podczas jego odbioru, co oznaczało, że podczas wytwarzania przerywano niektóre banderole, ponieważ stwierdzano, że ostatecznie produkt nie spełniał wymogów objęcia go nazwą „Jamón de Trevélez”. Obecnie numerowaną banderolę przyznaje się po ostatecznej kwalifikacji produktu przeprowadzanej podczas procesu wytwarzania produktu.

Na początkowym etapie produkcji nie można stwierdzić, czy produkt będzie spełniał wymogi określone w specyfikacji produktu.

3.4. Metoda produkcji. Wytwarzanie produktu (pkt E). Etap produkcji: solenie

Usuwa się następujący akapit:

„Proces solenia przeprowadzany jest wyłącznie w okresie od października do marca włącznie. Niemniej jednak w zależności od warunków pogodowych rada regulacyjna może zezwolić na przedłużenie lub skrócenie tego okresu.”

UZASADNIENIE: Usunięto akapit zawierający zakaz rozpoczynania produkcji szynki w okresie od kwietnia do września, ponieważ obowiązujące przepisy higieniczno-sanitarne zawarte w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego zobowiązują do przeprowadzania solenia w warunkach kontrolowanej temperatury, tak aby zapobiec

rozwojowi mikroorganizmów chorobotwórczych. Jeżeli warunki temperaturowe podlegają kontroli, wytwarzanie produktu można rozpocząć o każdej porze roku. W związku z tym nie jest konieczne stałe zezwolenie rady regulacyjnej na przedłużenie tego okresu, ponieważ warunki temperaturowe podlegają kontroli i nie zmieniają się w zależności od warunków pogodowych.

3.5. *Metoda produkcji. Wytwarzanie produktu (pkt E). Etap produkcji: etap po soleniu*

Zapis w istniejącym akapicie:

„Szynki przechodzą następnie przez etap produkcji po soleniu przeprowadzany w warunkach panujących naturalnie, który ma na celu ich powolne i stopniowe suszenie sprzyjające równomiernemu rozłożeniu się soli w masie mięsniowej szynki.”.

Usuwa się słowa „przeprowadzany w warunkach panujących naturalnie”.

UZASADNIENIE: Obowiązujące prawodawstwo oraz wszystkie badania i analizy przeprowadzane w odniesieniu do tego istotnego etapu produkcji szynki świadczą o tym, że „etap produkcji po soleniu” musi być przeprowadzany w warunkach kontrolowanych pod względem temperatury i wilgotności, tak by w każdym momencie zagwarantować bezpieczeństwo produktu.

Zapis w istniejącym akapicie:

„Rada regulacyjna w wyjątkowych przypadkach i w zależności od warunków pogodowych może zezwolić, by proces ten został przeprowadzony w warunkach kontrolowanej względnej temperatury między 3 i 7 °C i kontrolowanej względnej wilgotności między 75 i 85 %. Proces ten może trwać maksymalnie 30 dni.”.

Usuwa się słowa: „Rada regulacyjna w wyjątkowych przypadkach i w zależności od warunków pogodowych może zezwolić, by proces ten”

UZASADNIENIE: To nie rada regulacyjna, lecz obowiązujące prawodawstwo oraz wszystkie badania i analizy przeprowadzane w odniesieniu do tego istotnego etapu produkcji szynki decydują o tym, że „etap produkcji po soleniu” musi być przeprowadzany w warunkach kontrolowanych pod względem temperatury i wilgotności, tak by w każdym momencie zagwarantować bezpieczeństwo produktu i jego łańcuch chłodniczy.

Do poprzedniego akapitu dodaje się następujące zdanie: „Wspomniane warunki pod względem temperatury i wilgotności będą stopniowo dostosowywane, w miarę jak proces będzie postępował, do warunków panujących w naturalnej suszarni, w zależności od pory roku.”.

UZASADNIENIE: Aby uniknąć przerwania łańcucha chłodniczego w momencie przejścia z etapu produkcji po soleniu do naturalnego suszenia zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Zdanie „Proces ten może trwać maksymalnie 30 dni” zastępuje się zdaniem „Proces ten może trwać maksymalnie 90 dni.”.

UZASADNIENIE: Okres 30 dni określony w specyfikacji w odniesieniu do etapu produkcji po soleniu został ustalony zgodnie z okresem umieszczenia udźców w soli, co mogło mieć miejsce wyłącznie od października do marca i w zależności od warunków pogodowych, w związku z czym szynka musiała przez okres maksymalnie 30 dni przechodzić przez etap po soleniu w miesiącach, w których temperatura i wilgotność były najbardziej odpowiednie, a następnie musiała być poddana suszeniu w podobnych warunkach pod względem temperatury i wilgotności.

3.6. *System kontroli (pkt G)*

Zmienia się tytuł pkt. G z „System kontroli” na „Weryfikacja zgodności produktu z wymogami specyfikacji”, a w treści tego punktu usuwa się wszystkie odniesienia do systemu kontroli i dodaje się następujące akapity:

„Przed wprowadzeniem produktu do obrotu dokonuje się kontroli zgodności produktu ze specyfikacją, zgodnie z rozporządzeniem Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r.

Organem właściwym do przeprowadzania kontroli jest Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía - C/ Tabladilla, s/n - 41071 Sevilla - Tel. +34 955032278 - Faks +34 955032112 - e-mail: dg-ciape.sccc.capma@juntadeandalucia.es

Informacje dotyczące jednostek odpowiedzialnych za weryfikację zgodności z wymogami określonymi w specyfikacji znajdują pod następującym adresem:

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

Szczegółowe zadania będą związane z kontrolą zgodności ze specyfikacją produktu przed wprowadzeniem produktu do obrotu.”.

UZASADNIENIE: Zaproponowano zmianę brzmienia, aby zaktualizować ten punkt.

Zaproponowano podanie szczegółowych informacji o właściwym organie oraz odniesienia do jego strony internetowej, na której znajdują się informacje o podmiotach odpowiedzialnych za kontrolę zgodności ze specyfikacją produktu.

3.7. Krajowe wymogi legislacyjne (pkt I)

Zmienia się brzmienie tego punktu, aby dostosować go do obowiązujących przepisów oraz włączyć przepisy unijne.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽³⁾

„JAMÓN DE TREVÉLEZ”

NR WE: ES-PGI-0105-0997-11.05.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Jamón de Trevélez”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

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

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Bydło odpowiednie do produkcji udźców przeznaczonych do wytwarzania szynki objętej chronionym oznaczeniem geograficznym „Jamón de Trevélez” uzyskiwane jest w wyniku krzyżówki ras Landrace, Large-White i Duroc-Jersey.

Cechy charakterystyczne szynki objętej chronionym oznaczeniem geograficznym „Jamón de Trevélez” są następujące:

- zaokrąglony kształt, z zachowaniem skóry i kości udowej;
- dojrzewanie przez okres co najmniej 14, 17 lub 20 miesięcy w zależności od wagi surowej szynki;
- barwa czerwona, w miejscu cięcia błyszcząca, z widocznym tłuszczem w tkance mięsniowej;
- mięso delikatne w smaku, lekko słone;
- zawartość soli w próbce produktu w jego naturalnej postaci wyrażona w procentach zawartości chlorku sodu ≤ 5 . Badanie zawartości soli przeprowadzane jest w terminie maksymalnie jednego miesiąca, licząc od dnia, w którym szynka spełnia wszystkie wymogi zakwalifikowania jej jako „Jamón de Trevélez”.

⁽³⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

(Na podstawie analizy pozbawionej skóry porcji szynki poprzecznie wyciętej 4 cm od główki kości udowej.)

tłuszcz o kremowej konsystencji, błyszczący, biało-żółtawy i o przyjemnym smaku.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Udźce przeznaczone do wytwarzania szynki objętej chronionym oznaczeniem geograficznym „Jamón de Trevélez” uzyskiwane są w wyniku krzyżówki ras Landrace, Large-White i Duroc-Jersey.

Do wytwarzania szynki objętej chronionym oznaczeniem geograficznym można wykorzystywać wyłącznie udźce, których grubość tłuszczu podskórnego wynosi:

- co najmniej 1 cm z tłuszczem międzymięśniowym dla udźców o wadze poniżej 12,3 kg;
- co najmniej 1,5 cm z tłuszczem międzymięśniowym dla udźców o wadze od 12,3 kg do 13,5 kg;
- co najmniej 2 cm dla udźców o wadze ponad 13,5 kg.

Udźce pochodzą od wykastrowanych samców lub od samic.

Do wytwarzania szynki objętej chronionym oznaczeniem geograficznym „Jamón de Trevélez” można wykorzystywać wyłącznie udźce, w przypadku których pH mierzone w mięśniu półbłoniastym wynosi od 5,5 do 6,4. Wskaźnik pH ustala się nie wcześniej niż po upływie 24 godzin od uboju.

Waga surowego udźca musi być równa co najmniej 11,3 kg.

Udźce przewożone są z rzeźni do zakładu, w którym będą dojrzewały, wyłącznie przy użyciu pojazdów, które są zgodne z obowiązującymi przepisami i w taki sposób, by w momencie dotarcia do zakładu, w którym odbywa się solenie, ich temperatura wewnętrzna wynosiła między 1 °C i 3 °C, a temperatura mierzona centymetr od powierzchni nie przekraczała 4°C.

Sól wykorzystywana do solenia to sól morska, bez domieszek.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Nie dotyczy.

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

1. Solenie
2. Mycie
3. Etap produkcji po soleniu
4. Suszenie – dojrzewanie

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Nie dotyczy.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na etykietach obowiązkowo musi być umieszczony napis: Indicación Geográfica Protegida „Jamón de Trevélez” (Chronione Oznaczenie Geograficzne „Jamón de Trevélez”).



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji szynki objętej chronionym oznaczeniem geograficznym „Jamón de Trevélez” położony jest w prowincji Grenada, na południowo-zachodniej stronie Sierra Nevada, na najwyższej położonych terenach regionu Alpujarra. Obszar ten obejmuje naturalne tereny, na których warunki, takie jak wysokość, temperatura i wilgotność nadają produktowi jego specyficzne właściwości, które od zawsze go cechowały.

W skład obszaru produkcji wchodzi teren położony na wysokości ponad 1 200 m w następujących gminach: Trevélez, Juviles, Busquístar, Pórtugos, La Taha, Bubión, Capileira i Bérchules w prowincji Grenada.

Wszystkie te gminy znajdują się w obrębie parku narodowego Sierra Nevada i należą do regionu Alpujarra.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Szynki „Jamón de Trevélez” zawdzięczają swoje szczególne właściwości organoleptyczne środowisku naturalnemu w którym są produkowane (środkowa strefa parku narodowego Sierra Nevada). Środowisko to, jak również klimat i roślinność przyczyniają się do rozwoju specyficznych dla produktu rodzajów mikroorganizmów. Szynki „Jamón de Trevélez” produkowane są na wysokości między 1 200 a 1 900 m, gdzie rosną zagajniki dębowe charakterystyczne dla Sierra Nevada i wiele gatunków endemicznych roślin występujących wyłącznie w Sierra Nevada.

Panujące podczas etapu dojrzewania charakterystyczne dla tego obszaru warunki pod względem wysokości, temperatury i wilgotności nadają produktowi jego specyficzne właściwości, które od zawsze go cechowały.

Specjalistyczne metody produkcji polegają na kontroli umieszczenia produktu w soli w zależności od wielkości poszczególnych szynek, w sposób zapewniający absorpcję soli w ilości odpowiedniej dla każdej sztuki, tak by uniknąć nadmiaru soli, co umożliwi stabilizację produktu i długi okres dojrzewania. Po zakończeniu solenia i podczas dojrzewania właściwa ocena wyglądu szynki oraz warunków środowiskowych (temperatura i wilgotność) panujących w poszczególnych częściach suszarni pozwala producentowi przeprowadzić stopniowe i długotrwałe dojrzewanie, którego wymaga ten produkt. Podczas procesu dojrzewania przeprowadzane są następujące czynności: przenoszenie szynek w bardziej odpowiednie części suszarni w zależności od panującej tam temperatury i wilgotności, a ponadto otwieranie i zamykanie naturalnych otworów wentylacyjnych (okien) w suszarniach w celu osiągnięcia najbardziej odpowiedniej temperatury i wilgotności.

5.2. Specyfika produktu

Chronione oznaczenie geograficzne „Jamón de Trevélez” wynika z renomy produktu.

Szynki „Jamón de Trevélez” od ponad 200 lat cieszą się renomą jako wyjątkowy produkt związany z regionem Alpujarra w prowincji Grenada, o czym świadczą liczne odniesienia bibliograficzne pochodzące z XIX wieku, pozostawione przez znanych pisarzy z tej epoki, takich jak Pedro Antonio de Alarcón, powieściopisarz hiszpański urodzony w Guadix w 1833 r.

Cervantes również wiedział o istnieniu tych szynek i w kilku swoich dziełach chwalił ich właściwości.

Gregorio Marañón, pisarz i myśliciel hiszpański urodzony w Madrycie w 1887 r., przyjaciel Natalia Rivas, polityka z regionu Alpujarra, chwalił szynki „Jamón de Trevélez” i rozmawiając z Rivasem o doskonałym smaku andaluzyjskiego *gaspacho*, zauważył, że „do doskonałości brakuje mu tylko kilku wiórków szynki de Trevélez”.

Najważniejsze jednak wydarzenie dla renomy szynki „Jamón de Trevélez” miało miejsce dnia 12 października 1862 r., kiedy to królowa Izabela II przyznała władzom miasta Trevélez przywilej oficjalnego dostawcy na dwór królewski, dzięki czemu na szynkach umieszczano królewską pieczęć zawierającą następujący napis: „Wyróżniona przez Jej Wysokość Królową Izabelę II w 1862 r., Trevélez”, co stanowiło uznanie wyjątkowej jakości tej szynki.

Szynka „Jamón de Trevélez” została spopularyzowana poza granicami Hiszpanii przez Victorię Eugenię de Montijo, żonę Napoleona III i cesarżową Francji, która wprowadziła szynkę „Jamón de Trevélez” do jadłospisu dworu (sławna „Cuisine Française”).

Do charakterystycznych cech szynki „Jamón de Trevélez” należy:

- długi okres stopniowego dojrzewania w naturalnych warunkach;
- niska kontrolowana zawartość soli;
- podczas dojrzewania nie dodaje się związków azotowych E250 y E252 lub dodatków innego rodzaju.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)*

Szynki Jamón de Trevélez są uznanym produktem, powiązany z regionem Alpujarra Alta od ponad 200 lat. Przez ten czas udało się utrzymać i stosować wiedzę i tradycyjne praktyki przekazywane z pokolenia na pokolenie wśród wytwórców szynki, specjalistów w zakresie naturalnego dojrzewania, których doświadczenie wpływa bezpośrednio na cechy charakterystyczne szynki „Jamón de Trevélez”.

Na właściwości produktu końcowego wpływa także środowisko geograficzne i klimat. Obszar położony między wysokością 1 200 m a szczytami Sierra Nevada jest obszarem o chłodnym klimacie, charakteryzującym się dużymi opadami śniegu i północnymi wiatrami z Sierra Nevada w zimie, a także dość niskimi temperaturami w lecie, które umożliwiają naturalny proces dojrzewania szynki wytwarzanej na tym obszarze i sprawiają, że różni się ona od innych szynki.

To właśnie te warunki środowiskowe charakteryzujące się mrozem w zimie i niskimi temperaturami w lecie umożliwiają długotrwałe dojrzewanie w naturalnych warunkach. Jednocześnie pozwalają one na uzyskanie produktu o niskiej zawartości soli, właściwej dla każdej sztuki szynki, a także zapewniają odpowiedni okres czasu na powolne i stopniowe dojrzewanie na powietrzu w Trevélez, konieczne dla uzyskania szynki, bez dodawania innych sztucznych konserwantów, takich jak związki azotowe, ponieważ temperatury umożliwiają suszenie szynki w sposób zapewniający bezpieczeństwo żywności sposób, konserwując właściwości mikrobiologiczne i organoleptyczne produktu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006) ⁽⁴⁾

Pełen tekst specyfikacji oznaczenia znaleźć można pod następującym linkiem:

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

lub bezpośrednio na stronie głównej portalu internetowego Rady ds. Rolnictwa, Rybołówstwa i Środowiska Naturalnego (Consejería de Agricultura y Pesca): (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), zgodnie z następującą ścieżką dostępu: „Industrias Agroalimentarias”/„Calidad y Promoción”/„Denominaciones de Calidad”/„Jamones y Paleta”; specyfikację znaleźć można pod numerem znaku jakości.

⁽⁴⁾ Porównaj: przypis 3.