

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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

(2016/C 207/09)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/ CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**„DEHESA DE EXTREMADURA”****Nr UE: ES-PDO-0117-01287 – 24.11.2014****ChNP (X) ChOG ()****1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Dehesa de Extremadura” [Rada Regulacyjna ds. Chronionej Nazwy Pochodzenia „Dehesa de Extremadura”]

C/Cánovas de Castillo, s/n-2º, 13

06800 Mérida

ESPAÑA

Tel. +34 924330203

E-mail: info@dehesa-extremadura.com

Rada Regulacyjna to organizacja non-profit uznawana przez właściwy organ w państwie członkowskim za organ zarządzający ChNP. Rada prowadzi działalność w oparciu o zasady demokracji i reprezentuje interesy ekonomiczne i sektorowe swoich członków, ze szczególnym uwzględnieniem interesów mniejszości, dzięki czemu zapewnia równą reprezentację wszystkich różnorodnych interesów.

Jeżeli chodzi o niniejszy wniosek, rola Rady Regulacyjnej polega na zaproponowaniu zmian w specyfikacji produktu oraz na uczestniczeniu we wszelkich postępowaniach wszczynanych w tym celu.

Treść niniejszego wniosku dotyczącego zmiany specyfikacji produktu została zatwierdzona przez Radę Regulacyjną ds. Chronionej Nazwy Pochodzenia „Dehesa de Extremadura” zgodnie z powierzoną jej rolą, dlatego też interes Rady jest w pełni uzasadniony.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: organ kontrolny

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

A. Wprowadzenie

Zmieniono brzmienie sekcji zatytułowanych „Dowód pochodzenia”, „Metoda produkcji”, „Etykietowanie”, „Wymogi prawne” oraz „Organ kontrolny”, aby zapewnić zgodność z przepisami rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, różnymi przepisami wykonawczymi do tego rozporządzenia oraz z przepisami obowiązującego dekretu królewskiego nr 4/2014 z dnia 10 stycznia 2014 r. określającego normę jakości iberyjskich (*ibérico*) mięsa, szynki, łopatki i schabu peklowanego.

Aktualna wersja specyfikacji produktu została sporządzona przed opublikowaniem tego rozporządzenia, dlatego też szereg jej sekcji jest niezgodnych z ramami prawnymi UE w zakresie wyróżniającej się jakości, wartości odżywczej oraz bezpieczeństwa produktów tradycyjnych.

(Dekret królewski nr 34/90 Regionalnego Ministerstwa Rolnictwa, Przemysłu i Handlu z dnia 15 maja 1990 r. zatwierdzający rozporządzenie w sprawie nazwy pochodzenia „Dehesa de Extremadura” dla szynek i łopatek oraz Radę Regulacyjną ustanowioną w związku z tą nazwą pochodzenia, która została ratyfikowana przez hiszpańskie Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności w Dzienniku Urzędowym Hiszpanii z dnia 2 lipca 1990 r. i zarejestrowana zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1107/96 z dnia 12 czerwca 1996 r. w sprawie rejestracji oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia zgodnie z procedurą określoną w art. 17 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92⁽¹⁾).

Ponadto w nowej specyfikacji usunięto wszystkie odniesienia wiążące specyfikację z rozporządzeniem w sprawie ChNP, ponieważ przedmiotowe rozporządzenie przestało już obowiązywać.

Wprowadzone zmiany i ich uzasadnienie przedstawiono poniżej.

B. Opis produktu

W normie jakości produktów iberyjskich (*ibérico*) (dekret królewski nr 4/2014 z dnia 10 stycznia 2014 r. zatwierdzający normę jakości iberyjskich (*ibérico*) mięsa, szynki, łopatki i schabu peklowanego) ustanowiono odpowiednie standardy sektorowe oraz obowiązkowe wymogi, które muszą spełniać wprowadzane do obrotu produkty ze świń rasy iberyjskiej oznaczone nazwami pochodzenia regulowanymi normą. Dlatego też należało zmienić opis produktu w nowej specyfikacji produktu oznaczonego ChNP.

W rezultacie – zgodnie z normą jakości i w celu dostarczenia konsumentom wiarygodniejszych informacji na temat produktów, co stanowi jeden z celów rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 (art. 1 lit. b)) – treść specyfikacji została dostosowana do ustanowionych w normie jakości wymogów w zakresie warunków zarządzania wzrostem, ras i opisów handlowych, przy czym zachowano bardziej rygorystyczne wymogi ustanowione w pierwotnej specyfikacji w zakresie zarządzania wzrostem i ras, zgodnie z którymi zwierzęta muszą być w co najmniej 75 % rasy iberyjskiej.

Ze specyfikacji usunięto kategorię świń karmionych paszą pochodzącą z pastwisk (hiszp. *recebo*), ponieważ kategoria ta nie została uwzględniona w normie jakości – zachowano wyłącznie klasy zwierząt, wobec których stosuje się system chowu ekstensywnego (świnie żywiące się żołądziami i świnie wypasane, tuczone paszą pochodzącą z pastwisk), ale zgodnie z treścią pierwotnej specyfikacji wymogi te są bardziej rygorystyczne niż klasyfikacje określone w normie jakości. Wymogi te obejmują obowiązek zapewnienia świniom możliwości żywienia się żołądziami i trawami oraz obowiązek wypasania świń na naturalnych pastwiskach obszarów *dehesa* (śródziemnomorskie zarośla dębowe), co w połączeniu ze specyfiką rasy, do której należą świnie, oraz biorąc pod uwagę fakt, że świnie mogą wypasać się swobodnie, pozwala nadać surowcom podstawowe i niezbędne cechy konieczne do tego, by produkty wytwarzane ze świń można było uznać za unikalne i niepowtarzalne szynki i łopatki oznaczone ChNP „Dehesa de Extremadura”.

Opis produktu w pierwotnej specyfikacji miał następujące brzmienie:

Zwierzętami odpowiednimi do produkcji szynek i łopatek są czystorasowe świnie rasy iberyjskiej lub krzyżówki świń w 75 % rasy iberyjskiej i w 25 % rasy Duroc-Jersey.

Świnie klasyfikuje się w następujący sposób w zależności od sposobu żywienia:

- a) świnie żywiące się żołądziami lub tuczone poprzez wypas na pastwiskach (hiszp. *montanera*): masa tych świń na początku tuczenia poprzez wypas na pastwiskach (hiszp. *montanera*) waha się od 80 kg do 105 kg i zwiększa się w trakcie tuczenia poprzez wypas na pastwiskach (hiszp. *montanera*) o co najmniej 60 % w przypadku czystorasowych świń rasy iberyjskiej lub o co najmniej 65 % w przypadku krzyżówek świń w 75 % rasy iberyjskiej;

⁽¹⁾ Dz.U. L 148 z 21.6.1996, s. 1.

- b) świnie karmione paszą pochodzącą z pastwisk (hiszp. *recebo*): świnie należące do tej klasy muszą zwiększyć swoją masę o co najmniej 30 % w wyniku wypasu na pastwiskach, przy czym poddaje się je również tuczeniu z wykorzystaniem zatwierdzonej paszy;
- c) świnie karmione paszą lub tuczone paszą: świnie należące do tej klasy karmi się zatwierdzoną paszą.

Opis produktu w nowej specyfikacji ma następujące brzmienie:

Szynki i łopatki muszą pochodzić z czystorasowych świń rasy iberyjskiej lub ze świń będących w co najmniej 75 % świniami rasy iberyjskiej zgodnie z dekretem królewskim nr 4/2014 z dnia 10 stycznia 2014 r. zatwierdzającym normę jakości iberyjskich (*ibérico*) mięsa, szynki, łopatki i schabu peklowanego.

Świnie klasyfikuje się w następujący sposób w zależności od sposobu żywienia:

- a) świnie żywiące się żołądziami lub tuczone poprzez wypas na pastwiskach (hiszp. *montanera*): świnie należące do tej klasy są przeznaczone do uboju natychmiast po zakończeniu okresu żywienia się żołądziami, trawami lub innymi zasobami naturalnymi obszarów *dehesa* bez stosowania żadnej paszy uzupełniającej. Na początku okresu tuczenia poprzez wypas na pastwiskach (hiszp. *montanera*) świnie muszą ważyć średnio 92–115 kg i muszą przybrać na wadze co najmniej 52 kg w ciągu co najmniej 60 dni takiego sposobu żywienia bez przyjmowania żadnego innego rodzaju paszy, zanim będą mogły zostać poddane ubojowi po osiągnięciu wieku co najmniej 14 miesięcy. Pojedyncze tusze muszą ważyć co najmniej 115 kg lub co najmniej 110 kg w przypadku czystorasowych świń rasy iberyjskiej;
- b) świnie wypasane i tuczone paszą pochodzącą z pastwisk: świnie należące do tej klasy są hodowane w gospodarstwach pracujących w systemie ekstensywnym, karmione pokarmem składającym się głównie ze zbóż i roślin strączkowych i tuczone poprzez wypas na pastwiskach przez co najmniej 90 dni przed ubojem. Koryta na paszę i na wodę muszą być od siebie oddalone o co najmniej 100 m, a gęstość obsady nie może przekraczać 15 świń na hektar. Minimalny wiek w momencie uboju wynosi 12 miesięcy. Pojedyncze tusze muszą ważyć co najmniej 115 kg lub co najmniej 110 kg w przypadku czystorasowych świń rasy iberyjskiej.

Właściwości fizyczne:

Minimalna masa szynek i łopatek została zmieniona, aby dostosować ją do bardziej rygorystycznych wymogów ustanowionych w dekrete królewskim nr 4/2014 i aby zapewnić jej zgodność z przyrostami masy określonymi w opisie produktu oraz z wymogami w zakresie minimalnej masy tusz.

W pierwotnej specyfikacji masy były następujące:

Masa: co najmniej 4,5 kg w przypadku szynek i 3,5 kg w przypadku łopatek.

W nowej specyfikacji masy są następujące:

Masa: co najmniej 5,75 kg w przypadku szynek i 4 kg w przypadku łopatek.

Opisy handlowe:

W pierwotnej specyfikacji nie przedstawiono żadnych opisów handlowych. Jak już wspomniano, publikacja dekretu królewskiego nr 4/2014 doprowadziła do zmiany opisów handlowych produktów ze świń rasy iberyjskiej na szczeblu krajowym. Dlatego też podjęto próbę zapewnienia zgodności z obowiązującymi wymogami w zakresie etykietowania, aby dostarczyć konsumentom bardziej przejrzyste informacje (art. 1 lit. b) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012).

Pierwotna specyfikacja nie zawierała żadnych opisów handlowych.

Nowa specyfikacja zawiera następujące opisy handlowe:

W zależności od klasyfikacji zwierząt i sposobu ich żywienia szynki i łopatki klasyfikuje się w następujący sposób:

klasa I:

szynka z czystorasowych świń rasy iberyjskiej żywiących się żołądziami: taka szynka pochodzi z czystorasowych świń rasy iberyjskiej, których żywienie odbywało się zgodnie z wymogami dotyczącymi sposobu żywienia określonymi w lit. a) opisu produktu w odniesieniu do świń żywiących się żołądziami lub tuczonych poprzez wypas na pastwiskach (hiszp. *montanera*);

łopatka z czystorasowych świń rasy iberyjskiej żywiących się żołądziami: taka łopatka pochodzi z czystorasowych świń rasy iberyjskiej, których żywienie odbywało się zgodnie z wymogami dotyczącymi sposobu żywienia określonymi w lit. a) opisu produktu w odniesieniu do świń żywiących się żołądziami lub tuczonych poprzez wypas na pastwiskach (hiszp. *montanera*);

klasa II:

szynka ze świń rasy iberyjskiej żywiących się żołędziami: taka szynka pochodzi z krzyżówek będących w 75 % świniami rasy iberyjskiej, których żywienie odbywało się zgodnie z wymogami dotyczącymi sposobu żywienia określonymi w lit. a) opisu produktu w odniesieniu do świń żywiących się żołędziami lub tuczonych poprzez wypas na pastwiskach (hiszp. *montanera*);

łopatka ze świń rasy iberyjskiej żywiących się żołędziami: taka łopatka pochodzi z krzyżówek będących w 75 % świniami rasy iberyjskiej, których żywienie odbywało się zgodnie z wymogami dotyczącymi sposobu żywienia określonymi w lit. a) opisu produktu w odniesieniu do świń żywiących się żołędziami lub tuczonych poprzez wypas na pastwiskach (hiszp. *montanera*);

klasa III:

szynka z czystorasowych świń rasy iberyjskiej wypasanych i tuczonych paszą pochodzącą z pastwisk: taka szynka pochodzi z czystorasowych świń rasy iberyjskiej, których żywienie odbywało się zgodnie z wymogami dotyczącymi sposobu żywienia określonymi w lit. b) opisu produktu w odniesieniu do świń wypasanych i tuczonych paszą pochodzącą z pastwisk;

łopatka z czystorasowych świń rasy iberyjskiej wypasanych i tuczonych paszą pochodzącą z pastwisk: taka łopatka pochodzi z czystorasowych świń rasy iberyjskiej, których żywienie odbywało się zgodnie z wymogami dotyczącymi sposobu żywienia określonymi w lit. b) opisu produktu w odniesieniu do świń wypasanych i tuczonych paszą pochodzącą z pastwisk;

klasa IV:

szynka ze świń rasy iberyjskiej wypasanych i tuczonych paszą pochodzącą z pastwisk: taka szynka pochodzi z krzyżówek będących w 75 % świniami rasy iberyjskiej, których żywienie odbywało się zgodnie z wymogami dotyczącymi sposobu żywienia określonymi w lit. b) opisu produktu w odniesieniu do świń wypasanych i tuczonych paszą pochodzącą z pastwisk;

łopatka ze świń rasy iberyjskiej wypasanych i tuczonych paszą pochodzącą z pastwisk: taka łopatka pochodzi z krzyżówek będących w 75 % świniami rasy iberyjskiej, których żywienie odbywało się zgodnie z wymogami dotyczącymi sposobu żywienia określonymi w lit. b) opisu produktu w odniesieniu do świń wypasanych i tuczonych paszą pochodzącą z pastwisk.

C. **Obszar geograficzny**

Brzmienie tej sekcji zostało zmienione zgodnie z założeniami polityki rozwoju obszarów wiejskich uzgodnionymi przez państwa członkowskie, aby zapewnić zgodność opisu obszaru geograficznego z wymogami określonymi w art. 5 ust. 1 lit. c) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 oraz aby doprecyzować, że produkcja i przetwarzanie odbywają się na tym samym obszarze. Kultura hodowli świń rasy iberyjskiej jest głęboko zakorzeniona w historii regionu, o czym najlepiej świadczy fakt, że ta sama tradycyjna metoda przetwarzania jest wykorzystywana na całym obszarze produkcji, a sam obszar produkcji jest jednolity, jeżeli chodzi o warunki glebowe, klimat, uwarunkowania geologiczne i historię, a przynajmniej w odniesieniu do powiązania ze środowiskiem naturalnym (zob. badanie *Estudio Integral del cerdo ibérico en Extremadura: tradición, innovación y cultura* (Kompleksowe badanie poświęcone świniom rasy iberyjskiej w Estremadurze: tradycja, innowacja i kultura) przeprowadzone przez zespół badaczy, w którego skład weszli dr Felipe Leco Berrocal, dr Antonio Pérez Díaz i dr Juan García Pérez z instytutów Regionalnej Analizy Geograficznej, Geografii Społeczno-ekonomicznej i Historii Współczesnej na wydziałach Historii oraz Lokalnej Sztuki i Nauki Uniwersytetu Estremadurskiego).

W pierwotnej specyfikacji obszar geograficzny opisano następująco:

Obszar produkcji obejmuje zadrzewione obszary *dehesa* położone w prowincjach Cáceres i Badajoz, porośnięte głównie dębem ostrolistnym lub dębem korkowym (art. 5).

Obszar, na którym produkt jest przetwarzany i na którym dojrzewa, obejmuje 40 gmin w prowincji Badajoz i 45 gmin w prowincji Cáceres położonych głównie w powiatach Sierras del Suroeste de Badajoz, Ibor-Villuercas, Cáceres-Gredos Sur, Sierra de Montánchez i Sierra de San Pedro (art. 14).

Nowa specyfikacja zawiera następującą definicję tego obszaru:

Obszar, na którym produkowane są surowce, obejmuje obszary *dehesa* porośnięte dębem ostrolistnym lub dębem korkowym, występujące we wszystkich gminach wchodzących w skład Wspólnoty Autonomicznej Estremadury, która obejmuje prowincje Cáceres i Badajoz i która stanowi obszar geograficzny dla przedmiotowej ChNP.

Produkt jest wytwarzany i dojrzewa na dokładnie tym samym obszarze, na którym wytwarza się surowiec, tj. we Wspólnocie Autonomicznej Estremadury.

D. **Elementy świadczące o tym, że produkt pochodzi z odpowiedniego obszaru**

Przy opracowywaniu treści tej sekcji oparto się na założeniu, że Rada Regulacyjna monitorowała przebieg procesu. W świetle przepisów art. 39 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, który stanowi, że organy zarządzające muszą być akredytowane zgodnie z normą europejską EN 45011 (którą zastąpiła norma UNE-EN ISO/IEC 17065), niektóre akapity tej sekcji zostały zmienione w celu opisanie kontroli przeprowadzanych przez podmioty oraz weryfikacji zgodności ze specyfikacją przez organ kontrolny.

Przy wprowadzaniu zmian w tej sekcji wzięto również pod uwagę normę jakości produktów iberyjskich (*ibérico*).

W pierwotnej specyfikacji lit. a) „Cechy charakterystyczne produktu” zawierała następujące zdanie:

„Ponieważ wymienione cechy charakterystyczne nie są wystarczające, należy zagwarantować pochodzenie produktu, ponieważ tylko lokalni konsumenci lub osoby, które najczęściej spożywają ten produkt, będą w stanie zidentyfikować produkt jako pochodzący z danego obszaru”.

W nowej specyfikacji powyższe zdanie zostało usunięte, ponieważ nie wnosi ono żadnych nowych informacji do opisu cech charakterystycznych produktu.

W pierwotnej specyfikacji lit. b) „Kontrola i certyfikacja” zawierała następujące zdanie:

Szynki i łopatki muszą być wytwarzane wyłącznie z czystorasowych świń rasy iberyjskiej lub z krzyżówek świń rasy iberyjskiej ze świniami rasy Duroc-Jersey.

Brzmienie tej litery zostało zmienione w taki sposób, by zapewnić jej zgodność z normą jakości produktów iberyjskich (*ibérico*).

W nowej specyfikacji brzmienie tej litery jest następujące:

Szynki i łopatki muszą pochodzić z czystorasowych świń rasy iberyjskiej lub ze świń będących w co najmniej 75 % świniami rasy iberyjskiej zgodnie z dekretem królewskim nr 4/2014 z dnia 10 stycznia 2014 r. zatwierdzającym normę jakości iberyjskich (*ibérico*) mięsa, szynki, łopatki i schabu peklowanego.

W pierwotnej specyfikacji położenie gospodarstw określono następująco:

„Gospodarstwa zajmujące się hodowlą świń muszą być zarejestrowane i położone na obszarze produkcji”.

Brzmienie tego fragmentu zmieniono, aby uczynić je bardziej zwięzłym.

W nowej specyfikacji zdanie to otrzymało następujące brzmienie:

Wszystkie świny, których przednie i tylne nogi można wykorzystać do wytwarzania produktów objętych ChNP, muszą pochodzić z zarejestrowanych gospodarstw położonych na obszarze produkcji.

Z pierwotnej specyfikacji usunięto następujące zdanie:

„Zwierzęta, których tylne i przednie nogi można wykorzystać do wytwarzania szynki i łopatek objętych przedmiotową ChNP, muszą być identyfikowane na podstawie nieusuwalnego znaku umieszczonego na prawym uchu zwierzęcia zawierającego ciąg znaków określonych przez Radę Regulacyjną, numer identyfikacyjny hodowcy oraz numer tygodnia, w którym dokonano oznakowania ucha”.

W lit. b) „Kontrola i certyfikacja” nowej specyfikacji w końcowej części stwierdzono, że świny oraz szynki i łopatki objęte ChNP muszą być identyfikowane zgodnie z normą UNE-EN ISO/IEC 17065, ponieważ stosowana metoda identyfikacji musi zapewniać identyfikowalność produktu, ale nie jest konieczne wskazanie konkretnego systemu, ponieważ postęp technologiczny może sprawić, że w przyszłości możliwe będzie stosowanie innych systemów identyfikacji, pod warunkiem że zapewnią one skuteczną identyfikowalność produktu.

Pierwotna specyfikacja zawierała zdanie o następującym brzmieniu:

Świny, z których mają zostać wytworzone nogi tylne przeznaczone do objęcia nazwą pochodzenia, muszą zostać poddane ubojowi w zarejestrowanych rzeźniach położonych na obszarze produkcji.

W nowej specyfikacji termin „nogi tylne” zastąpiono terminem „nogi przednie i tylne”, który jest bardziej precyzyjny, ponieważ wyraźniej obejmuje szynki i łopatki, tj. oba produkty objęte ochroną przez Radę.

W nowej specyfikacji zdanie to ma następujące brzmienie:

Świny, z których mają zostać wytworzone nogi tylne przeznaczone do objęcia nazwą pochodzenia, muszą zostać poddane ubojowi w zarejestrowanych rzeźniach położonych na obszarze produkcji.

Z pierwotnej specyfikacji usunięto następujący akapit:

„Nogi tylne i przednie przeznaczone do wykorzystania w procesie produkcji muszą zostać oznaczone nieusuwalnym znakiem w rzeźni. Wspomniane oznakowanie musi zawierać numer seryjny odpowiadający przesyłce i musi wskazywać rodzaj zwierzęcia zgodnie z art. 7 rozporządzenia.

Rada Regulacyjna jest uprawniona do przeprowadzania inspekcji w zakresie transportu i uboju”.

W ramach systemu nadzoru wewnętrznego ustanowionego w normie jakości produktów iberyjskich (*ibérico*), którego stosowanie jest obowiązkowe w przypadku produktów ze świń rasy iberyjskiej spełniających warunki wskazane w tej normie, określono metodę identyfikacji partii uboju oraz kawałków tuszy w rzeźni, a także formę, w jakiej należy dokonywać tego rodzaju identyfikacji. Kwestie te reguluje system nadzoru wewnętrznego podlegający weryfikacji zgodnie z normą UNE-EN ISO/IEC 17065 w trakcie odpowiednich audytów. W ramach tego systemu Rada Regulacyjna nie jest uprawniona do przeprowadzania kontroli w zakresie transportu i uboju, ponieważ działania w tym zakresie stanowią element systemu nadzoru wewnętrznego realizowanego przez podmiot, a odpowiedzialność za sprawdzenie, czy takie działania zostały podjęte, spoczywa na organie kontrolnym.

Pierwotna specyfikacja zawierała następujące zdanie:

Suszarnie i piwnice, w których pekluje się szynki i w których szynki dojrzewają, muszą zostać zarejestrowane, muszą znajdować się na obszarze przetwarzania i muszą podlegać kontroli przeprowadzanej przez Radę Regulacyjną.

Zgodnie z normą UNE-EN ISO/IEC 17065 system nadzoru wewnętrznego musi zostać zweryfikowany przez organ zarządzający, ale Rada Regulacyjna nie może w żadnym przypadku sprawować bezpośredniego nadzoru.

W nowej specyfikacji zdanie to ma następujące brzmienie:

Suszarnie i piwnice, w których pekluje się szynki i łopatki i w których szynki i łopatki dojrzewają, muszą zostać zarejestrowane i muszą znajdować się na obszarze przetwarzania.

Z pierwotnej specyfikacji usunięto następujące zdanie:

„Po zakończeniu wszystkich wspomnianych powyżej etapów kontroli produkt wprowadza się do obrotu wraz z gwarancją pochodzenia w postaci numerowanych pieczęci wydawanych przez Radę Regulacyjną”.

W nowej specyfikacji, jak wskazano poniżej, system identyfikacji jest określony, aby zapewnić i usprawnić identyfikowalność produktu. System identyfikacji musi zapewniać identyfikowalność produktu na wszystkich etapach produkcji i przetwarzania, aby zagwarantować prawidłowe oznakowanie szynek wprowadzanych do obrotu oraz ich zgodność z przepisami dekretu królewskiego nr 4/2014.

W nowej specyfikacji wymóg ten sformułowano w następujący sposób:

Świnie przeznaczone do produkcji szynek i łopatek objętych ChNP oraz szynek i łopatek, które spełniają wymagania przedstawione w specyfikacji, muszą być identyfikowane na każdym etapie procesu przetwarzania w sposób określony przez Radę Regulacyjną, aby zagwarantować, że pochodzą z odpowiedniego obszaru, oraz aby zapewnić ich identyfikowalność oraz możliwość ich indywidualnego zidentyfikowania na wszystkich etapach procesu produkcji, przetwarzania i wprowadzania do obrotu.

Szynki i łopatki objęte ChNP muszą być opatrzone etykietą identyfikacyjną zawierającą zwrot „D.O.P »Dehesa de Extremadura«” oraz informacje o klasie produktu.

E. Opis metody produkcji

Brzmienie tej sekcji dostosowano do europejskich wytycznych dotyczących dobrostanu zwierząt (rozporządzenie Rady (WE) nr 1099/2009 z dnia 24 września 2009 r. w sprawie ochrony zwierząt podczas ich uśmiercania⁽¹⁾), przepisów techniczno-sanitarnych (rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego⁽²⁾) i norm europejskich w zakresie prawa żywnościowego i bezpieczeństwa żywności (rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności⁽³⁾).

Aby uwzględnić europejskie zalecenia w zakresie ograniczania zawartości soli, a zarazem zagwarantować utrzymanie właściwości organoleptycznych produktu, proces solenia i odpoczywania został odpowiednio dostosowany do celów związanych z bezpieczeństwem żywności oraz aby zabezpieczyć proces produkcji poprzez dostosowanie go do naturalnych warunków zewnętrznych, które pozwalają na naturalne peklowanie produktu w suszarniach i piwnicach (*Estudio sobre el proceso de elaboración del jamón ibérico* (Badanie poświęcone procesowi przetwarzania szynki iberyjskiej) autorstwa Jesúsa Ventanasa Barroso, profesora wydziału Technologii Żywności Uniwersytetu Estremadurskiego).

Opis metody produkcji w pierwotnej specyfikacji zawierał następujące zdanie:

Nogi tylne i przednie przeznaczone do produkcji „Dehesa de Extremadura” pochodzą z zarejestrowanych gospodarstw spełniających warunki określone w sekcji B.

Termin „nogi tylne” zastąpiono terminem „nogi przednie i tylne”, który jest bardziej precyzyjny, ponieważ wyrażenie obejmuje szynki i łopatki, tj. oba produkty objęte ochroną przez Radę.

⁽¹⁾ Dz.U. L 303 z 18.11.2009, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 55.

⁽³⁾ Dz.U. L 31 z 1.2.2002, s. 1.

W nowej specyfikacji zdanie to otrzymało następujące brzmienie:

Nogi przednie i tylne przeznaczone do produkcji „Dehesa de Extremadura” pochodzą z zarejestrowanych gospodarstw spełniających warunki określone w sekcji B.

Pierwotna specyfikacja zawierała zdanie o następującym brzmieniu:

Świnie przybywają do rzeźni najpóźniej 24 godziny przed ubojem, co pozwala wyeliminować zmęczenie związane z transportem i gwarantuje przywrócenie poziomu glikogenu mięśniowego u zwierząt do normalnych poziomów. Świnie poddaje się ubojowi zgodnie z przepisami techniczno-sanitarnymi obowiązującymi w rzeźniach. Pozyskane nogi tylne i przednie muszą być przechowywane w temperaturze od 1 °C do 4 °C przez 36–48 godzin przed rozpoczęciem przetwarzania.

Praktyka polegająca na przetrzymywaniu zwierząt w rzeźni przez 24 godziny przed ubojem jest sprzeczna z europejskimi wytycznymi dotyczącymi dobrostanu zwierząt. Praktyka polegająca na przechowywaniu kawałków tuszy w określonej temperaturze przez określoną liczbę godzin została zniesiona w celu zagwarantowania bezpieczeństwa żywności oraz na podstawie wyników badania poświęconego procesowi przetwarzania szynki iberyjskiej przeprowadzonego przez Jesúa Ventanasa Barroso, profesora Wydziału Technologii Żywności Uniwersytetu Estremadurskiego. Warunki sanitarne ewoluowały, aby zapewnić dobrostan zwierząt oraz zagwarantować zdrowy produkt.

W nowej specyfikacji akapit ten otrzymał następujące brzmienie:

Świnie poddaje się ubojowi zgodnie z przepisami techniczno-sanitarnymi obowiązującymi w rzeźniach.

W pierwotnej specyfikacji minimalne masy szynek i łopatek ustalono na następującym poziomie:

Wszystkie nogi tylne o masie mniejszej niż 6 kg oraz wszystkie nogi przednie o masie mniejszej niż 4 kg należy odrzucić. Nogi klasyfikuje się według masy w następujący sposób:

Nogi tylne:

- od 6 do 8 kg,
- od 8 do 11 kg,
- powyżej 11 kg.

Nogi przednie:

- od 4 do 5 kg,
- powyżej 5 kg.

Nowa specyfikacja nie zawiera już tych informacji w tej sekcji, ponieważ usunięto odniesienie do minimalnych mas szynek i łopatek. Są one określone w normie jakości produktów iberyjskich (*ibérico*) i odniesiono się już do nich w sekcji B „Opis produktu”, podsekcja „Właściwości fizyczne”.

Jeżeli chodzi o etapy procesu produkcji, w pierwotnej specyfikacji proces solenia opisano następująco:

„Solenie przeprowadza się w temperaturze od 1 °C do 5 °C przy wilgotności względnej na poziomie około 80–90 %”.

Zakres wilgotności względnej został obecnie zwiększony do 80–99 % stosownie do usprawnień wprowadzonych w procesie produkcji zgodnie z ustawowymi wymogami w zakresie bezpieczeństwa żywności oraz zgodnie z wnioskami sformułowanymi w badaniu poświęconym procesowi przetwarzania szynki iberyjskiej przeprowadzonym przez Jesúa Ventanasa Barroso, profesora Wydziału Technologii Żywności Uniwersytetu Estremadurskiego.

Znalazło to odzwierciedlenie w nowej specyfikacji:

„Solenie przeprowadza się w temperaturze od 1 °C do 5 °C przy wilgotności względnej na poziomie 80–99 %”.

Z pierwotnej specyfikacji usunięto następujące zdanie:

„W połowie procesu przetwarzania kawałki tusz przewraca się na drugą stronę, aby zapewnić równomierne rozłożenie soli”.

Dzięki zwiększeniu wilgotności względnej sól rozkłada się bardziej równomiernie w tych samych warunkach temperaturowych bez konieczności przewracania kawałków tusz na drugą stronę.

Jeżeli chodzi o proces mycia, z pierwotnej specyfikacji usunięto następujący fragment:

„pozostawiając je do osuszenia na dwa dni w temperaturze około 3 °C”.

Fragment ten usunięto, ponieważ osuszanie stanowi ustawiczny, stopniowy proces zachodzący na różnych etapach produkcji spowodowany naturalnym przenikaniem soli do wnętrza szynki, a usuwanie wody z szynki stanowi stały mechanizm leżący u podstaw procesu dojrzewania szynek. Norma techniczno-sanitarna w zakresie bezpieczeństwa żywności oraz wnioski sformułowane w badaniu, o którym mowa powyżej, uzasadniają zniesienie tego wymogu.

Jeżeli chodzi o etap odpoczywania, pierwotna specyfikacja zawierała następujące sformułowanie:

Etap odpoczywania odbywa się w komorach w temperaturze 3–6 °C i przy wilgotności względnej na poziomie 80–90 %. Czas odpoczywania jest uzależniony od masy produktu i waha się od 35 do 45 dni.

W oparciu o wyniki badania dotyczącego procesu przetwarzania szynki iberyjskiej przeprowadzonego przez Jesúa Ventanasa Barroso, profesora Wydziału Technologii Żywności Uniwersytetu Estremadurskiego, w specyfikacji określono zamiast tego warunki, jakie muszą zostać spełnione, by szynki mogły przejść do istotnego etapu naturalnego suszenia. Obniżenie minimalnej temperatury na tym etapie z 3 °C do 2 °C zasadniczo gwarantuje bezpieczeństwo żywności i jest zgodne z ustaleniami przywołanych powyżej badań, ponieważ na tym kluczowym etapie temperatura ma bardzo istotne znaczenie dla stabilności całego procesu.

Jeżeli chodzi o etap sezonowania, usunięto odesłanie do art. 15 zawarte w pierwotnej specyfikacji, ponieważ odesłanie to dotyczy rozporządzenia Rady Regulacyjnej.

W nowej specyfikacji brzmienie tej litery jest następujące:

Etap odpoczywania odbywa się w komorach w temperaturze 2–6 °C i przy wilgotności względnej na poziomie 80–90 %. Czas odpoczywania jest uzależniony od masy produktu i waha się od 35 do 45 dni. Etap ten można przedłużyć, aby umożliwić jego nakładanie się z etapem osuszania/dojrzewania do momentu, w którym temperatura i wilgotność względna osiągną poziom właściwy dla środowiska naturalnego, gwarantując tym samym, że produkt został wytworzony w tradycyjny sposób.

F. Związek

W sekcji 1 „Związek historyczny” aktualnie obowiązującej specyfikacji usunięto zawarte w pierwotnej specyfikacji odniesienie do tymczasowego uznania nazwy pochodzenia „Dehesa de Extremadura” (zarządzenie Ministerstwa Rolnictwa i Handlu Wspólnoty Autonomicznej Estremadury z dnia 9 czerwca 1987 r. w sprawie tymczasowego uznania).

W nowej specyfikacji sekcja poświęcona związkowi historycznemu została uzupełniona niezliczonymi historycznymi i kulturowymi odniesieniami do świń i produktów ze świń w regionie Estremadury zgodnie z art. 7 ust. 1 lit. f) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Sekcja ta ma obecnie następujące brzmienie:

Związek historyczny

Region Estremadury, na którym znajduje się około miliona hektarów obszarów *dehesa*, to ekologiczny raj, ponieważ ekosystemy tego regionu należą do jednych z najlepiej zachowanych w Europie, a rasy hodowlane (świnie rasy iberyjskiej, owce merynosowe, bydło z gatunku *Bos taurus turdetanus* (hiszp. *retinto*) itp.) żyją w nich tuż obok dzikich zwierząt, które znalazły schronienie w tym regionie.

Dehesa – termin wywodzący się z łacińskiego słowa *defesa*, oznaczającego obronę – to system rolno-leśny zapewniający możliwość zarządzania zasobami naturalnymi w zrównoważony i niewyrządzający szkód środowisku sposób dzięki harmonijnemu połączeniu pastwisk na potrzeby wypasu zwierząt gospodarskich ze stosunkowo rzadko rozmieszczonym drzewostanem (składającym się głównie z dębów). To właśnie w tym wartościowym środowisku naturalnym, które udało się zachować głównie za sprawą świni rasy iberyjskiej, dla której stanowi ono idealne siedlisko, wytwarza się szynki i łopatki objęte chronioną nazwą pochodzenia „Dehesa de Extremadura”.

W Estremadurze istnieją niezliczone historyczne i gastronomiczne odniesienia do świń; na przykład:

- zoomorficzne rzeźby pochodzące z okresu między V a II wiekiem p.n.e. określane jako „verracos” – nazwa ta stanowi oczywistą aluzję do świń. Wspomniane rzeźby można znaleźć w różnych częściach Estremadury, np. w dolinie rzeki Ambroz, Dolinie Jerte, powiatach La Vera, La Jara i Campo Arañuelo oraz gminach Cáceres, Botija, Santa Marta de Magasca i Madrigalejo,
- pojawienie się „zakładów rzeźniczych” w rzymskich wioskach położonych na żyznych równinach rozciągających się wzdłuż biegu Gwadiany i w pobliżu tych równin, które oferowały mięso zaledwie miesięcznych ssących prosiąt – lub, zgodnie z terminologią stosowaną w tamtych czasach, prosiąt w wieku „jednego cyklu księżycowego” – stanowiące jeden z najpopularniejszych przysmaków wśród lepiej sytuowanych członków społeczeństwa,
- akt nadania praw miejskich miejscowości Montánchez z 1236 r., w którym zawarto odniesienie do obszarów *dehesa* wykorzystywanych wyłącznie do produkcji żołądki spożywanych przez świnie,
- zarządzenia miejskie miasta Valencia de Alcántara, które zostały zatwierdzone w dniu 5 sierpnia 1489 r. i w których wprost odniesiono się do kwestii związanych ze świniami rasy iberyjskiej, mianowicie do norm prawnych, których zobowiązani byli przestrzegać hodowcy świń rasy iberyjskiej oraz rzeźnicy i osoby dokonujące uboju świń rasy iberyjskiej. Zakres tych zarządzeń został niedługo potem rozszerzony na sąsiednie gminy, takie jak Alburquerque i San Vicente de Alcántara, a następnie na cały region Estremadury (zarządzenia miejskie gminy Torre de Don Miguel, 1534 r. i 1564 r.; zarządzenia miejskie Zafry, 1528 r.; zarządzenia miejskie Cáceres, 1569 r. itp.),
- rozdział w *Manual de Medicina* autorstwa doktora Ivána de Sorapána (1616 r.) poświęcony żywności i bogactwu regionu Estremadury, w którym autor zwraca uwagę na wysokiej jakości mięso hodowanych w tym regionie świń żywiących się żołądkami oraz na różnorodność szynki wytwarzanych w tym regionie, które wysyłano nawet do Nowego Świata,

- wzmianka o „spożywaniu ponad 80 świń rocznie” w książce Diego Martíneza Abada *Instrvccion de Vn pasajero para no errar el camino* (1697 r.) poświęconej klasztorowi Matki Bożej z Guadalupe,
- *Catastro de Ensenada* (rejestr gruntów) z 1752 r. zawiera pierwsze informacje na temat populacji świń wraz ze szczegółowymi danymi odnoszącymi się do lat 1461–1785. Rejestr ten jest przechowywany w archiwum opactwa w Guadalupe słynącego z tradycji hodowania trzody chlewnej,
- odniesienia w sztuce ludowej regionu Estremadury, np. w przedstawionej poniżej piosence:
 - „D'Alcuescar quiero l'aceite [Z Alcuescar chcę olej]
 - De Montánchez el jamón [Z Montánchez – szynkę]
 - D'Albalá quiero centeno [Z Albali chcę żyto]
 - De Miajadas el turrón” [A z Miajadas – turrón (rodzaj nugatu)].

W lit. a) „Produkcja” w sekcji 3 „Systemy produkcji i przetwarzania” pierwotnej specyfikacji usunięto następujące zdanie:

„W zagajnikach dębowych można wypasać wyłącznie zwierzęta, które osiągnęły dojrzałość, tj. zwierzęta, które przyszły na świat w październiku poprzedniego roku, przy czym średnia masa, jaką muszą osiągnąć zwierzęta przed rozpoczęciem ich wypasu na pastwiskach, musi wynosić od 80 kg do 100 kg”.

Treść tej litery dostosowano do normy jakości produktów iberyjskich (*ibérico*) (dekret królewski nr 4/2014 z dnia 10 stycznia 2014 r. zatwierdzający normę jakości iberyjskich (*ibérico*) mięsa, szynki, łopatki i schabu peklowanego).

W nowej specyfikacji zdanie to otrzymało następujące brzmienie:

W zagajnikach dębowych można wypasać wyłącznie zwierzęta, które osiągnęły dojrzałość.

G. **Organ kontrolny**

Zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012 sekcję G „Organ kontrolny” zastąpiono informacjami na temat władz odpowiedzialnych lub organu odpowiedzialnego za zweryfikowanie zgodności ze specyfikacją. Zaktualizowano informacje dotyczące organu kontrolnego.

Pierwotna specyfikacja zawierała następujący fragment:

Organem kontrolnym do spraw chronionej nazwy pochodzenia jest Rada Regulacyjna, będąca profesjonalnym organem, w skład którego wchodzi przedstawiciele producentów i przetwórców.

W skład Rady wchodzi:

- przewodniczący,
- wiceprzewodniczący,
- 5 członków reprezentujących sektor produkcji zwierzęcej,
- 5 członków reprezentujących sektor przetwórstwa.

Członkowie Rady są demokratycznie wybierani co cztery lata przez osoby wpisane do odpowiednich rejestrów.

Zakres odpowiedzialności

Pod względem terytorium: obszar, na którym produkt jest produkowany i przetwarzany.

W odniesieniu do produktu: produkty objęte chronioną nazwą pochodzenia na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania, dystrybucji i wprowadzania do obrotu.

W odniesieniu do osób: osoby fizyczne i prawne wpisane do różnych rejestrów.

Obowiązki:

- sporządzanie i kontrolowanie różnych rejestrów,
- zapewnianie wytycznych dotyczących nadzorowania i monitorowania produkcji, pakowania i jakości szynek objętych ChNP. Kontrola i monitorowanie są przeprowadzane przez inspektorów upoważnionych przez Regionalne Ministerstwo Rolnictwa, Rozwoju i Handlu rządu Wspólnoty Autonomicznej Estremadury, którzy wypełniają swoje obowiązki bezstronnie w odniesieniu do producentów i przetwórców,
- ocena produktu,
- promowanie i ochrona chronionej nazwy pochodzenia,

- decydowanie o postępowaniu dyscyplinarnym w przypadku niespełnienia wymogów określonych w rozporządzeniu,
- działanie z pełną odpowiedzialnością prawną i zdolnością do czynności prawnych (tj. do zaciągania zobowiązań i bycia stroną postępowania sądowego), podejmowanie działania odpowiedniego do sprawowanej roli w zakresie reprezentowania i obrony ogólnych interesów związanych z nazwą pochodzenia.

W nowej specyfikacji brzmienie tej litery jest następujące:

Nazwa: Właściwy organ
Dirección General de Agricultura y Ganadería
Consejería de Medio Ambiente y Rural, Políticas Agrarias y Territorio
Junta de Extremadura
Adres: Avda. Luis Ramallo, s/n
06800 Mérida (Badajoz)
ESPAÑA
Tel. +34 924002347
Adres strony internetowej: www.dehesa-extremadura.com
E-mail: dgayg.marpat@gobex.es

H. **Etykietowanie**

Brzmienie tej sekcji zostało zmienione, aby zapewnić jej zgodność z systemami identyfikacji i etykietowania gwarantującymi identyfikowalność produktu oraz aby określić, w jaki sposób plastry i kawałki produktu objętego ChNP powinny być wystawiane na sprzedaż.

W pierwotnej specyfikacji sekcja ta miała następujące brzmienie:

Etykiety handlowe każdego zarejestrowanego przedsiębiorstwa muszą zostać zatwierdzone przez Radę Regulacyjną.

Na etykietach należy umieścić następujące sformułowanie: „Denominación de Origen »Dehesa de Extremadura«”.

Wprowadzany do obrotu produkt musi być opatrzony numerowanymi pieczęciami wydanymi przez Radę Regulacyjną, które umieszcza się na produkcie w zarejestrowanym zakładzie w sposób uniemożliwiający ich późniejsze wykorzystanie (załączono fotokopię wzoru).

Na pieczęciach muszą znajdować się dobrze widoczne informacje na temat nazwy pochodzenia oraz klasy produktu (art. 17).

W nowej specyfikacji sekcja ta otrzymała następujące brzmienie:

Szynki i łopatki objęte ChNP muszą być opatrzone etykietą identyfikacyjną zawierającą zwrot „D.O.P »Dehesa de Extremadura«” oraz informacje o klasie produktu.

Szynki i łopatki opatrzone ChNP „Dehesa de Extremadura” mogą być wystawiane na sprzedaż bez kości, w plastrach lub w kawałkach, o ile zostaną odpowiednio zapakowane i będzie można ustalić ich pochodzenie. Działania w tym zakresie mogą być podejmowane przez przedsiębiorstwa, które przyjęły protokół ustanowiony przez Radę Regulacyjną i spełniły wymogi przewidziane w tym protokole, aby zagwarantować identyfikowalność, odpowiednie pochodzenie, identyfikację oraz końcową jakość produktu.

I. **Inne**

Prawodawstwo

Przedmiotowa sekcja została usunięta, ponieważ nie wspomniano o niej w art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

JEDNOLITY DOKUMENT

„DEHESA DE EXTREMADURA”

Nr UE: ES-PDO-0117-01287 – 24.11.2014

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa**
„Dehesa de Extremadura”
2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**
Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

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

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

Szynki i łopatki objęte ChNP „Dehesa de Extremadura” muszą posiadać następujące właściwości:

Właściwości fizyczne:

Wygląd zewnętrzny: wydłużony, stylizowany kształt, profilowany przez tak zwane krojenie na sposób góralski w kształcie litery „V”, z zachowaniem kości nogi.

Masa: co najmniej 5,75 kg w przypadku szynki i 4 kg w przypadku łopatek.

Właściwości organoleptyczne:

Barwa i wygląd po przecięciu: charakterystyczna barwa od różowej do fioletowoczerwonej, marmurkowy wygląd po przecięciu.

Smak i zapach: mięso delikatne w smaku, niezbyt słone i niezbyt słodkie. Charakterystyczny, przyjemny zapach.

Konsystencja: niezbyt włóknista.

Tłuszcz: błyszczący, barwy żółtawobiałej, aromatyczny, o przyjemnym smaku. Jego konsystencja różni się w zależności od proporcji żołądździ w pokarmie spożywanym przez świnię.

Właściwości fizykochemiczne:

Wskaźnik odwodnienia: maksymalna zawartość wody na poziomie 50 % na powierzchni i 55 % wewnątrz.

Zawartość chlorku sodu: maksymalnie 5 %.

Opisy handlowe:

W zależności od klasyfikacji zwierząt i sposobu ich żywienia szynki i łopatki klasyfikuje się w następujący sposób:

klasa I: szynka z czystorasowych świń rasy iberyjskiej żywiących się żołądździami: taka szynka pochodzi z czystorasowych świń rasy iberyjskiej, których żywienie odbywało się zgodnie z wymogami dotyczącymi sposobu żywienia określonymi w lit. a) opisu produktu w odniesieniu do świń żywiących się żołądździami lub tuczonych poprzez wypas na pastwiskach (hiszp. *montanera*);

łopatka z czystorasowych świń rasy iberyjskiej żywiących się żołądździami: taka łopatka pochodzi z czystorasowych świń rasy iberyjskiej, których żywienie odbywało się zgodnie z wymogami dotyczącymi sposobu żywienia określonymi w lit. a) opisu produktu w odniesieniu do świń żywiących się żołądździami lub tuczonych poprzez wypas na pastwiskach (hiszp. *montanera*);

klasa II: szynka ze świń rasy iberyjskiej żywiących się żołądździami: taka szynka pochodzi z krzyżówek będących w 75 % świniami rasy iberyjskiej, których żywienie odbywało się zgodnie z wymogami dotyczącymi sposobu żywienia określonymi w lit. a) opisu produktu w odniesieniu do świń żywiących się żołądździami lub tuczonych poprzez wypas na pastwiskach (hiszp. *montanera*);

łopatka ze świń rasy iberyjskiej żywiących się żołądździami: taka łopatka pochodzi z krzyżówek będących w 75 % świniami rasy iberyjskiej, których żywienie odbywało się zgodnie z wymogami dotyczącymi sposobu żywienia określonymi w lit. a) opisu produktu w odniesieniu do świń żywiących się żołądździami lub tuczonych poprzez wypas na pastwiskach (hiszp. *montanera*);

klasa III: szynka z czystorasowych świń rasy iberyjskiej wypasanych i tuczonych paszą pochodzącą z pastwisk: taka szynka pochodzi z czystorasowych świń rasy iberyjskiej, których żywienie odbywało się zgodnie z wymogami dotyczącymi sposobu żywienia określonymi w lit. b) opisu produktu w odniesieniu do świń wypasanych i tuczonych paszą pochodzącą z pastwisk;

łopatka z czystorasowych świń rasy iberyjskiej wypasanych i tuczonych paszą pochodzącą z pastwisk: taka łopatka pochodzi z czystorasowych świń rasy iberyjskiej, których żywienie odbywało się zgodnie z wymogami dotyczącymi sposobu żywienia określonymi w lit. b) opisu produktu w odniesieniu do świń wypasanych i tuczonych paszą pochodzącą z pastwisk;

klasa IV: szynka ze świń rasy iberyjskiej wypasanych i tuczonych paszą pochodzącą z pastwisk: taka szynka pochodzi z krzyżówek będących w 75 % świniami rasy iberyjskiej, których żywienie odbywało się zgodnie z wymogami dotyczącymi sposobu żywienia określonymi w lit. b) opisu produktu w odniesieniu do świń wypasanych i tuczonych paszą pochodzącą z pastwisk;

łopatka ze świń rasy iberyjskiej wypasanych i tuczonych paszą pochodzącą z pastwisk: taka łopatka pochodzi z krzyżówek będących w 75 % świniami rasy iberyjskiej, których żywienie odbywało się zgodnie z wymogami dotyczącymi sposobu żywienia określonymi w lit. b) opisu produktu w odniesieniu do świń wypasanych i tuczonych paszą pochodzącą z pastwisk.

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

Pasza:

Estremadura to region słynący z tradycji hodowli zwierząt gospodarskich, na którym położone są rozległe obszary *dehesa* obejmujące obszary trawiaste oraz otwarte tereny zalesione dębem (ostrolistnym i korkowym). Region ten stanowi naturalne siedlisko świń rasy iberyjskiej żywiących się żołądziami, trawami i innymi zasobami naturalnymi obszarów *dehesa*. Środowisko naturalne, system żywienia oparty na żołądździach i rasa stanowią czynniki, które łącznie przyczyniają się do zapewnienia, aby w pełni wyrosnięta i w pełni utuczona świnia osiągnęła szczytowy poziom swojego wzrostu, co pozwala na wytworzenie wyśmienitego produktu o wyjątkowych właściwościach.

Zasadniczym i podstawowym czynnikiem decydującym o jakości mięsa świń rasy iberyjskiej, które zostanie wykorzystane do wytworzenia szynki i łopatek objętych ChNP „Dehesa de Extremadura”, a zatem o organoleptycznej jakości produktów objętych ChNP, jest sposób żywienia i zarządzania wzrostem świń w ramach systemu chowu ekstensywnego na ostatnim etapie tuczenia, na którym w pełni wykorzystuje się zasoby naturalne obszaru *dehesa*, tj. żołądździe, trawy, naturalne pastwiska i ścierniska. To właśnie na tym ostatnim etapie tuczenia masa świń najbardziej się zwiększa.

Przed rozpoczęciem tego etapu zgodnie z tradycyjnym systemem hodowli świń rasy iberyjskiej stosowanym w Estremadurze świnię żywią się zasobami naturalnymi przez większą część roku. Długi cykl wzrostu świń oraz zrównoważony charakter systemu rolno-leśnego obszarów *dehesa* są uzależnione przede wszystkim od zapewnienia świniom możliwości poszukiwania pożywienia na rozległych obszarach oraz od zapewnienia im możliwości wypasu na naturalnych pastwiskach w tych porach roku, które obfitują w zasoby naturalne, tj. jesienią, zimą i wiosną. Dotyczy to zarówno świń żywiących się żołądździach, jak i świń wypasanych i tuczonych paszą pochodzącą z pastwisk, choć sposób żywienia tych ostatnich świń wymaga uzupełniania paszą na ostatnim etapie tuczenia.

Pasza uzupełniająca podawana świniom wypasany i tuczonym paszą pochodzącą z pastwisk stanowi zazwyczaj mieszankę składającą się w 75–85 % ze zbóż i w 5–15 % z roślin strączkowych. Jeżeli chodzi o zboża, w skład paszy wchodzi głównie pszenica, jęczmień i kukurydza – zboża te są tradycyjnie uprawiane na obszarze geograficznym Estremadury, a proporcjonalny udział każdego z wymienionych rodzajów zbóż w paszy waha się od 15 % do 55 %. Do najistotniejszych roślin strączkowych należą groch i soja.

Tradycyjne metody wypasu, które są wymagane w ramach systemu hodowli i tuczenia świń, a także fakt, że tylko nieznaczna część składników, np. soja, które składają się na bardzo niewielki odsetek spożywanej paszy, nie jest produkowana na danym obszarze geograficznym, sprawiają, że łączna ilość spożywanych przez świnię suchych pokarmów stałych pochodzących z danego obszaru geograficznego przekracza próg wyznaczony w mającym zastosowanie prawodawstwie.

Surowce:

Przednie i tylne nogi zwierząt wykorzystywane do produkcji szynki i łopatek opatrzonych ChNP „Dehesa de Extremadura” muszą pochodzić z:

- a) świń żywiących się żołądździach lub tuczonych poprzez wypas na pastwiskach (hiszp. *montanera*): świnię należące do tej klasy są przeznaczone do uboju natychmiast po zakończeniu okresu żywienia się żołądździach, trawami lub innymi zasobami naturalnymi obszarów *dehesa* bez stosowania żadnej paszy uzupełniającej. Na początku okresu tuczenia poprzez wypas na pastwiskach (hiszp. *montanera*) świnię muszą ważyć średnio 92–115 kg i muszą przybrać na wadze co najmniej 52 kg w ciągu co najmniej 60 dni takiego sposobu żywienia bez przyjmowania żadnego innego rodzaju paszy, zanim będą mogły zostać poddane ubojowi po osiągnięciu wieku co najmniej 14 miesięcy. Pojedyncze tusze muszą ważyć co najmniej 115 kg lub co najmniej 110 kg w przypadku czystorasowych świń rasy iberyjskiej;
- b) świń wypasanych, tuczonych paszą pochodzącą z pastwisk: świnię należące do tej klasy są hodowane w gospodarstwach pracujących w systemie ekstensywnym, karmione pokarmem składającym się głównie ze zbóż i roślin strączkowych i tuczone poprzez wypas na pastwiskach przez co najmniej 90 dni przed ubojem. Koryta na paszę i na wodę muszą być od siebie oddalone o co najmniej 100 m, a gęstość obsady nie może przekraczać 15 świń na hektar. Minimalny wiek w momencie uboju wynosi 12 miesięcy. Pojedyncze tusze muszą ważyć co najmniej 115 kg lub co najmniej 110 kg w przypadku czystorasowych świń rasy iberyjskiej.

3.4. Szczegółowe etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Świnię muszą być hodowane i tuczone, a szynki i łopatki muszą być przetwarzane na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

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

—

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

Szynki i łopatki objęte ChNP muszą być opatrzone etykietą identyfikacyjną zawierającą zwrot „D.O.P »Dehesa de Extremadura»” oraz informacje o klasie produktu.

Logo ChNP „Dehesa de Extremadura”:



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar, na którym produkowane są surowce, obejmuje obszary *dehesa* porośnięte dębem ostrolistnym lub dębem korkowym, występujące we wszystkich gminach wchodzących w skład Wspólnoty Autonomicznej Estremadury, która obejmuje prowincje Cáceres i Badajoz i która stanowi obszar geograficzny dla przedmiotowej ChNP.

Produkt jest wytwarzany i dojrzewa na dokładnie tym samym obszarze, na którym wytwarza się surowiec, tj. we Wspólnocie Autonomicznej Estremadury.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne: region Estremadury, na którym znajduje się około miliona hektarów obszaru *dehesa*, to ekologiczny raj, ponieważ ekosystemy tego regionu należą do jednych z najlepiej zachowanych w Europie, a rasy hodowlane (świnie rasy iberyjskiej, owce merynosowe, bydło z gatunku *Bos taurus turdetanus* (hiszp. *retinto*) itp.) żyją w nich tuż obok dzikich zwierząt, które znalazły schronienie w tym regionie.

Region Estremadury jest położony na wschód od południowej części płaskowyżu centralnego. Region Estremadury obejmuje prowincje Cáceres i Badajoz; przebiegają przez niego trzy łańcuchy górskie: na północy łańcuch górski Gór Kastyljskich wraz z pogórzem Sierra de Gredos; w środkowej części fragment łańcucha Gór Toledańskich pomiędzy dorzeczem Tagu i Gwadiany; natomiast na południu pogórze Sierra Morena.

Region cechuje się klimatem kontynentalnym z umiarkowanym wpływem klimatu atlantyckiego. Średnia temperatura roczna wynosi 16–17 °C, ale może osiągnąć poziom nawet 41 °C (w lipcu i sierpniu) lub -2 °C (w grudniu i styczniu); średni roczny poziom opadów waha się między 500 mm a 1 200 mm.

Czynniki historyczne: w Estremadurze istnieją niezliczone historyczne i gastronomiczne odniesienia do świń; na przykład:

- zoomorficzne rzeźby pochodzące z okresu między V a II wiekiem p.n.e. określane jako „verracos” – nazwa ta stanowi oczywistą aluzję do świń. Wspomniane rzeźby można znaleźć w różnych częściach Estremadury, np. w dolinie rzeki Ambroz, Dolinie Jerte, powiatach La Vera, La Jara i Campo Arañuelo oraz gminach Cáceres, Botija, Santa Marta de Magasca i Madrigalejo,
- pojawienie się „zakładów rzeźnickich” w rzymskich wioskach położonych na żyznych równinach rozciągających się wzdłuż biegu Gwadiany i w pobliżu tych równin, które oferowały mięso zaledwie miesięcznych ssących prosiąt – lub, zgodnie z terminologią stosowaną w tamtych czasach, prosiąt w wieku „jednego cyklu księżycowego” – stanowiące jeden z najpopularniejszych przysmaków wśród lepiej sytuowanych członków społeczeństwa,
- akt nadania praw miejskich miejscowości Montánchez z 1236 r., w którym zawarto odniesienie do obszarów *dehesa* wykorzystywanych wyłącznie do produkcji żołądki spożywanych przez świnie,
- zarządzenia miejskie miasta Valencia de Alcántara, które zostały zatwierdzone w dniu 5 sierpnia 1489 r. i w których wprost odniesiono się do kwestii związanych ze świniami rasy iberyjskiej, mianowicie do norm prawnych, których zobowiązani byli przestrzegać hodowcy świń rasy iberyjskiej oraz rzeźnicy i osoby dokonujące uboju świń rasy iberyjskiej. Zakres tych zarządzeń został niedługo potem rozszerzony na sąsiednie gminy, takie jak Alburquerque i San Vicente de Alcántara, a następnie na cały region Estremadury (zarządzenia miejskie gminy Torre de Don Miguel, 1534 r. i 1564 r.; zarządzenia miejskie Zafry, 1528 r.; zarządzenia miejskie Cáceres, 1569 r. itp.),
- rozdział w *Manual de Medicina* autorstwa doktora Ivána de Sorapána (1616 r.) poświęcony żywności i bogactwu regionu Estremadury, w którym autor zwraca uwagę na wysokiej jakości mięso hodowanych w tym regionie świń żywiących się żołądkami oraz na różnorodność szynki wytwarzanych w tym regionie, które wysyłano nawet do Nowego Świata,
- wzmianka o „spożywaniu ponad 80 świń rocznie” w książce Diego Martíneza Abada *Instrccion de Vn pasajero para no errar el camino* (1697 r.) poświęconej klasztorowi Matki Bożej z Guadalupe,
- *Catastro de Ensenada* (rejestr gruntów) z 1752 r. zawiera pierwsze informacje na temat populacji świń wraz ze szczegółowymi danymi odnoszącymi się do lat 1461–1785. Rejestr ten jest przechowywany w archiwum opactwa w Guadalupe słynącego z tradycji hodowania trzody chlewniej,

— odniesienia w sztuce ludowej regionu Estremadury, np. w przedstawionej poniżej piosence:

„D'Alcuescar quiero l'aceite [Z Alcuescar chcę olej]

De Montánchez el jamón [Z Montánchez – szynkę]

D'Albalá quiero centeno [Z Albali chcę żyto]

De Miajadas el turrón" [A z Miajadas – *turrón* (rodzaj nugatu)].

Specyfika produktu

Producenci szynek i łopatek opatrzonych ChNP „Dehesa de Extremadura” wytwarzają swoje produkty cierpliwie i starannie, aby zapewnić ich doskonałą jakość oraz niepowtarzalny zapach i smak.

Jest to zasługa nie tylko mechaniki procesu produkcji, ale przede wszystkim czynników środowiskowych, takich jak wilgotność, temperatura, czas itp., dzięki którym produkty nabierają swoich specyficznych właściwości organoleptycznych.

Mimo że procedura solenia jest bardzo prosta, wiąże się ona z niezwykle złożonym procesem, podczas którego sól wnika do wnętrza produktu i – z uwagi na jej właściwości higroskopijne – wypycha wodę w kierunku jego zewnętrznej części.

Szynki i łopatki wiesza się następnie w komorach, gdzie są one przechowywane do momentu, w którym stężenie soli w produkcie osiągnie poziom wystarczający do tego, by zapobiec rozwojowi mikroorganizmów. Po zakończeniu etapu odpoczywania rozpoczyna się etap dojrzewania.

W trakcie dojrzewania składniki produktu podlegają szeregowi złożonych przemian, dzięki czemu uzyskuje on swoje właściwości organoleptyczne. Szynki wiesza się w przewiewnym miejscu, co sprzyja utracie wilgoci, po czym przenosi się je do pomieszczenia o niższej wilgotności względnej, ponieważ warunki panujące w takim pomieszczeniu sprzyjają wydobywaniu smaku szynki; proces wydobywania smaku jest bardzo złożony, ponieważ poszczególne składniki surowca przechodzą liczne zmiany spowodowane procesem rozkładu wywołanym obecnością flory grzybiczej i bakteryjnej – część tych zmian powstaje wskutek autolizy, natomiast część jest wywoływana przez drobnoustroje. Zmiany te są ze sobą wzajemnie powiązane, ponieważ mikroklimat przedmiotowego obszaru sprzyja rozwojowi prawdziwego ekosystemu.

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)

Ekosystem obszarów *dehesa* to system rolno-leśny zapewniający możliwość zarządzania zasobami naturalnymi w zrównoważony i niewyrządzający szkód środowisku sposób. To wartościowe środowisko naturalne udało się zachować głównie za sprawą świni rasy iberyjskiej, dla której stanowi ono idealne siedlisko, i to właśnie w tym środowisku wytwarza się surowce wykorzystywane w procesie wytwarzania produktów objętych ChNP „Dehesa de Extremadura”.

Świnie rasy iberyjskiej są dobrze przystosowane do funkcjonowania w tym środowisku, a ich hodowla w celu przeznaczenia ich do bezpośredniego spożycia stanowiła jedno z głównych źródeł utrzymania mieszkańców omawianego regionu w przeszłości i pozostaje nim do dzisiaj; region Estremadury jest obecnie znanym na całym świecie przykładem zrównoważonej gospodarki powiązanej ze stylem życia, w ramach której człowiek, obszar *dehesa*, świni rasy iberyjskiej i wytwarzane z nich produkty funkcjonowały obok siebie w taki sam sposób przez stulecia, a proces produkcji opierał się cały czas na tej samej rasie i tej samej tradycyjnej metodzie produkcji, w której wykorzystywano wyłącznie unikalny surowiec, wiedzę fachową producenta stosującego tradycyjne metody, sól, wiatr i czas – wszystko to sprawia, że szynki i łopatki objęte ChNP „Dehesa de Extremadura” są w dalszym ciągu produkowane zgodnie z tą samą tradycyjną metodą co przed wiekami.

Z uwagi na swoje południowe położenie region Estremadury cechuje się klimatem kontynentalnym z umiarkowanym wpływem klimatu atlantyckiego, a panujące w nim warunki temperaturowe i poziom wilgotności wywierają wpływ na produkcję surowca (swobodny wypas świń rasy iberyjskiej na obszarach *dehesa* w celu ich utuczenia) oraz na wytwarzanie produktu końcowego. Wspomniane warunki są idealne z punktu widzenia procesu solenia i dojrzewania i nadają produktowi końcowemu specyficznych i unikalnych właściwości fizykochemicznych i organoleptycznych.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP_DehesaDeExtremadura_PliegoCondiciones.pdf