C/2024/1214

30.1.2024 г.

Публикация на заявление за одобрение на изменение на равнището на Съюза в продуктова спецификация съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2024/1214)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението за изменение в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от 3 месеца от датата на нейното публикуване.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА СЪЮЗА В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНО НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД ИЛИ ЗАЩИТЕНО ГЕОГРАФСКО УКАЗАНИЕ, С ПРОИЗХОД ОТ ДЪРЖАВА ЧЛЕНКА

(Регламент (ЕС) № 1151/2012)

„Dehesa de Extremadura“

ЕС №: PDO-ES-0076-AM01- 1.6.2023 г.

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. **Наименование на продукта**

„Dehesa de Extremadura“

2. **Група заявител и законен интерес**

Consejo Regulador D.O.P Dehesa de Extremadura
Calle Cánovas del Castillo s/n 2ª planta
06800 Mérida (Badajoz)
ИСПАНИЯ

Тел. + 34 924330203

Електронна поща: info@dehesa-extremadura.com

Интернет адрес: www.dehesa-extremadura.com

Предложението за изменение на продуктовата спецификация на ЗНП „Dehesa de Extremadura“ беше одобрено на пленарно заседание на Регулаторния съвет (Consejo Regulador). Регулаторният съвет за ЗНП „Dehesa de Extremadura“ е действал в рамките на своята компетентност, която включва „предлагане на изменения в спецификацията“ в съответствие с член 16, параграф 2, буква ж) от Закон 4/2010 от 28 април 2010 г. относно регулаторните съвети за наименованията за произход и географските указания, отнасящи се до качеството в хранително-вкусовата промишленост в Естремадура, и като се взема предвид член 52, параграф 1 от Закон 6/2015 от 24 март 2015 г. относно селското стопанство в Естремадура. Пленарната асамблея е и колегиалният управителен орган на Регулаторния съвет, чиито правомощия включват приемането на това предложение в съответствие с член 10, параграф 4, буква е) от действащия регламент относно ЗНП „Dehesa de Extremadura“ (Указ 77/2018 от 5 юни 2018 г.).

3. **Държава членка, към която принадлежи географският район**

Испания

4. **Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение/изменения**

☐ Наименование на продукта

☒ Връзка

☐ Пазарни ограничения

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

5. **Вид на изменението/измененията**

Одобрените изменения, които се прилагат само за сертифицирането на чистопородни иберийски свине, съответстват на измененията на Съюза, предвидени в член 53, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета, изменен с Регламент (ЕС) 2021/2117, което позволява класифициране като изменение на равнището на Съюза, тъй като промените водят до „допълнителни ограничения върху предлагането на пазара на продукта“.

6. **Изменение/изменения**

1. Връзка

Съгласно писмото на председателя на Регулаторния съвет предложеното „изменение на равнището на Съюза“ се ограничава до „процента на породата в суровината, от която произхождат защитените продукти“ с цел защита на „само чистопородни иберийски свине“.

Това води до следните промени:

Продуктовата спецификация, раздел Б (Описание на продукта), се изменя така, че да гласи „бутовете и плешките идват изключително от чистопородни иберийски свине“, с което се премахва възможността да произхождат от свине с най-малко 75 % иберийска порода. Тази промяна налага да бъдат направени други в същия параграф, единствено за тази цел. Например премахването на настоящите четири класа търговски наименования и замяната им само с две: Клас I (бутове и плешки от иберийски свине „de bellota“) и клас II (сушени бутове и плешки от иберийски свине „de Cebo de Campo“).

Също така, отново единствено с цел да се гарантира, че бутовете и плешките произхождат само от чистопородни иберийски свине, е необходимо да бъде изменен параграф от раздел Г, буква б) (Проверки и сертифициране), който се отнася до процента на породата.

Обобщение на причините, поради които се налага изменението

Съгласно писмото на председателя на Регулаторния съвет предложеното „изменение на равнището на Съюза“ се ограничава до „процента на породата в суровината, от която произхождат защитените продукти“ с цел защита на „само чистопородни иберийски свине“, като по този начин се повишава отличното качество на продукта.

В съответствие с предложените промени в продуктовата спецификация раздели 3.2 (Описание на продукта) и 3.3 (Фуражи) трябва да бъдат съответно изменени.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Dehesa de Extremadura“

ЕС №: PDO-ES-0076-AM01- 1.6.2023 г.

ЗГУ ( ) ЗНП (X)

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Dehesa de Extremadura“

2. **Държава членка**

Испания

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.2. Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Бутовете и плешките, обхванати от ЗНП „Dehesa de Extremadura“, трябва да притежават следните характеристики:

Физически характеристики:

Външен вид: удължени, изтънени, с типичен за V-образно разрязване профил, със запазени копита.

Тегло: поне 5,75 kg за бут и 4 kg за плешка.

Органолептични характеристики:

Цвят и външен вид при разрязване: характерен цвят, вариращ от розово към мораво-червено, при разрязване наподобява мрамор.

Вкус и аромат: месо с деликатен вкус, не много солено или сладко. Характерен и приятен аромат.

Консистенция: не много влакнеста.

Мазнини : лъскави, жълтеникаво-бели на цвят, ароматни и с приятен вкус. Консистенцията варира в зависимост от дела на жълъдите в хранителния режим.

Физични и химични характеристики:

Индекс на дехидратация: максимално съдържание на вода 50 % на повърхността и 55 % във вътрешността.

Натриев хлорид: максимум 5 %.

Търговско наименование:

В зависимост от класификацията и начина на хранене на животните, бутовете и плешките се класифицират както следва:

Клас I: Бут от чистокръвна иберийска свиня „de bellota“: добива се от чистокръвни иберийски свине, които са били хранени в съответствие с хранителния режим, посочен в описанието на продукта — в параграф а) за свине „de bellota“ или свине, които в заключителния етап на отглеждането си са хранени в дъбови гори („montanera“).

Плешка от чистокръвна иберийска свиня „de bellota“: добива се от чистокръвни иберийски свине, които са били хранени в съответствие с хранителния режим, посочен в описанието на продукта — в параграф а) за свине „de bellota“ или свине, които в заключителния етап на отглеждането си са хранени в дъбови гори („montanera“).

Клас II: Бут от чистокръвна иберийска свиня „de Cebo de Campo“: добива се от чистокръвни иберийски свине, които са били хранени в съответствие с хранителния режим, посочен в описанието на продукта — в параграф б) за свине „de Cebo de Campo“.

Плешка от чистокръвна иберийска свиня „de Cebo de Campo“: добива се от чистокръвни иберийски свине, които са били хранени в съответствие с хранителния режим, посочен в описанието на продукта — в параграф б) за свине „de Cebo de Campo“.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Extremadura е традиционен животновъден район с обширна dehesa, която се състои от пасища и открити дъбови гори (каменни и коркови дъбове). Това е естественото местообитание на иберийската порода свиня, която се храни с жълъди, трева и други природни ресурси на dehesa. Средата, основаният на жълъдите хранителен режим и породата са факторите, чието съчетание гарантира, че напълно порасналите и угоени свине достигат върха на своето развитие и дават възможност за производството на отличен продукт с изключителни характеристики.

Основен фактор за качеството на иберийските свине, които ще бъдат използвани за производство на бутове и плешки със защитено наименование за произход „Dehesa de Extremadura“, и за съответните органолептични качества на защитените продукти, е традиционната система за производство, при която свинете се хранят и отглеждат в рамките на система за екстензивно отглеждане на последния етап от угояването, като се използват всички природни ресурси на dehesa, тоест жълъди, трева, естествени пасища и остатъци от стърнища. Именно през този последен етап теглото на свинете се повишава най-много.

Преди този етап традиционната система за отглеждане на иберийски свине в Extremadura дава възможност на свинете да се хранят с природни ресурси през по-голямата част на годината. Дългият жизнен цикъл на свинете и устойчивостта на агро-лесовъдната система dehesa се дължат на възможността животните да се движат в обширни области, да се хранят до голяма степен на естествени пасища в тези периоди от годината, като есен, зима и пролет, когато тези ресурси са в изобилие. Това важи както за свинете „de bellota“, така и за свинете „de Cebo de Campo“, но хранителният режим на последните изисква допълване с фураж през последния етап на угояването.

Допълнителният фураж, използван за свинете „de Cebo de Campo“, обикновено се приготвя от смес от 75-85 % зърнени култури и 5-15 % бобови. Основните зърнени култури, използвани за целта, са пшеница, ечемик и царевица, които традиционно се произвеждат в географския район, като пропорциите варират между 15 % и 55 % за всяка от тях. Основните бобови са грах и соя.

Традиционната паша, изисквана от системата за отглеждане и угояване на свине, и фактът, че единствено соята, чийто дял във фуража е малък, не се произвежда в района, гарантират, че процентът на общото количество сухо вещество, идващо от географския район, надхвърля прага, определен в приложимото законодателство.

Предните и задните крайници на животните, които ще се използват за производството на бутове и плешки със защитено наименование за произход „Dehesa de Extremadura“, трябва да са добити от:

а) свине „de bellota“ или свине, които в заключителния етап на отглеждането си са хранени в дъбови гори („montanera“): те са предназначени за клане незабавно след угояването изключително с жълъди, трева и други природни източници от dehesa без никакви допълнителни фуражи. Свинете трябва да имат средно тегло между 92 kg и 115 kg в началото на периода на паша в дъбова гора и да повишат теглото си с поне 52 kg, докато се хранят по този начин, без никакъв друг вид фураж, като прекарат минимум 60 дни в dehesa, преди да бъдат заклани на възраст поне 14 месеца. Всеки кланичен труп трябва да тежи поне 110 kg.

б) Свине, хранени с фуражи и паша: тези свине се отглеждат в стопанства с екстензивен режим, угояват се с фуражи, които се състоят предимно от бобови и зърнени култури, а в заключителния етап на отглеждането се хранят с трева в продължение най-малко на 90 дни, преди да бъдат заклани. Хранилките и поилките трябва да бъдат отдалечени на повече от 100 метра едни от други, а гъстотата на животните не трябва да надхвърля 15 свине на хектар. Минималната възраст при клането е 12 месеца. Всеки кланичен труп трябва да тежи поне 110 kg.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район:*

Отглеждането и угояването на свинете, както и преработката на бутовете и плешките, трябва да се извършва в географския район, както е посочено в точка 4.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Бутове и плешки със защитено наименование за произход „Dehesa de Extremadura“ могат да бъдат предлагани за продажба обезкостени, нарязани на резени или на порции при условие че са опаковани и произходът им може да бъде определен. Тази дейност може да бъде извършена от предприятия, които са приели и се съобразяват с протокола, изготвен от регулаторния съвет, за да се гарантират проследяемостта, произходът, идентификацията и крайното качество на продукта.“

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Бутовете и плешките със ЗНП трябва да имат идентификационен етикет с надпис „D.O.P „Dehesa de Extremadura“ и класа на продукта, както и логото, посочено в точка 3.6 от единния документ.

4. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство на суровината се състои от dehesa с каменен и/или корков дъб, който е разпространен във всички общини на автономната област Extremadura, включваща провинциите Cáceres и Badajoz, които представляват географският район за това ЗНП.

Продуктът се приготвя и узрява именно в района, в който се произвежда суровината, а по-точно — автономната област Extremadura.

5. **Връзка с географския район**

Специфични характеристики на географския район

Природни фактори: Благодарение на своите близо 1 милион хектара Extremadura е екологичен рай, тъй като това е една от най-добре съхранените екосистеми в Европа, където различни породи добитък (иберийски свине, мериносови овце, добитък от породата retinto) живеят редом с диви животни, намерили убежище там.

Районът на Extremadura се намира на запад от южното плато. Той включва провинциите Cáceres и Badajoz и е пресечен от три планински вериги: на север — системата от централни планински вериги с подножието на Sierra de Gredos; в центъра — продължението на планините Toledo, между речните басейни Tagus и Guadiana; и на юг — подножието на Sierra Morena.

Климатът е континентален, с умерено атлантическо влияние. Средната годишна температура е 16 °C до 17 °C, но температурите могат да достигнат 41 °C (през юли и август) и да спаднат до – 2 °C (през декември и януари), а средните годишни валежи са между 500 mm и 1 200 mm.

Исторически фактори: има множество исторически и гастрономични препратки към свинете в Extremadura; например:

— съществуването на зооморфни скулптури, които датират от V до II в. пр. н. е., известни са като verracos и формата им наподобява свине. Те могат да бъдат открити в различни части на Extremadura, като долините Ambroz и Jerte, La Vera, La Jara, Campo Arañuelo, Cáceres, Botija, Santa Marta de Magasca и Madrigalejo.

— В римските селища във и около плодородните равнини на Guadiana се появяват месарници. По тези места прасенце сукалче на възраст едва един месец, или една луна, както биха казали тогава, е било едно от най-популярните ястия сред заможните.

— Общинската харта на Montánchez, която датира от 1236 г., вече съдържа препратки за dehesa, посветени изключително на производството на жълъди за хранене на свине.

— В общинските подзаконови разпоредби на Valencia de Alcántara, одобрени на 5 август 1489 г., специално се споменават въпроси, отнасящи се до иберийските свине, а именно законовите стандарти, с които трябва да се съобразяват животновъдите, месарите и касапите, работещи с иберийски свине. Скоро след това те обхващат и съседните общини, като Alburquerque и San Vicente de Alcántara, а след това и цялата Extremadura (общински подзаконови разпоредби на Torre de Don Miguel, 1534 г., 1564 г.; общински подзаконови актове на Zafra, 1528 г.; общински подзаконови актове на Cáceres, 1569 г. и т.н.).

— В главата от наръчника по медицина на доктор Iván de Sorapán (1616 г.), в която се говори за плодородността и богатствата на Extremadura, се акцентира върху високото качество на произведеното там месо от животни, хранени с жълъди, и на множеството бутове, които са изпращани дори в Новия свят.

— В книгата на Diego Martínez Abad Instrvccion de Vn pasajero para no errar el camino (1697 г.), посветена на манастира на Светата Дева от Гуадалупе, има препратки към „консумирането на повече от 80 прасета на година“.

— В Catastro de Ensenada (поземления регистър) от 1752 г. се съдържат първите записи за популацията от свине, като се посочват конкретни данни за годините между 1461 и 1785. Те се намират в архивите на манастира на Гуадалупе, прочут с традицията си да поддържа стада от свине.

— Препратки към фолклора на Extremadura, като например следната песен:

D’Alcuescar quiero l’aceite [От Alcuescar, Искам олио]

De Montánchez el jamón [От Montánchez, шунка]

D’Albalá quiero centeno [От Albalá, Искам ръж]

De Miajadas el turrón’ [От Miajadas, turrón (вид нуга)].

Специфична характеристика на продукта

Производителите на бутове и плешки със ЗНП „Dehesa de Extremadura“ влагат търпение и грижи, за да гарантират, че достигат съвършенство и непогрешим аромат и вкус.

Това включва не само механиката на производствения процес, но и, което е още по-важно, фактори на околната среда като влажност, температура, времетраене и пр., които придават на продукта специфичните за него органолептични характеристики.

Въпреки че осоляването е много елементарна процедура, тя включва множество сложни процеси, при които солта прониква от повърхността към вътрешността на продукта и тъй като е хигроскопична, изтласква водата към външния слой.

Бутовете и плешките след това се окачват в помещения, докато солеността във вътрешността им е достатъчна, за да се предотврати появата на микроорганизми. След приключването на етапа на отлежаване започва зреенето.

По време на зреенето съставките на продукта са подложени на редица сложни промени, водещи до разгръщането на неговите органолептични характеристики. Бутовете се окачват на добре проветриво място, за да се стимулира загубата на влажност, след което се преместват в помещение с по-ниска относителна влажност, където условията благоприятстват формирането на техния аромат, което е много сложен процес, тъй като компонентите на суровината претърпяват множество промени, дължащи се на разграждане, като някои от тях са автолитични, а други са с микробен характер, което води до присъствието на гъбична и бактериална флора. Тези промени се осъществяват чрез взаимодействие, тъй като микроклиматът на района стимулира развитието на истинска екосистема.

Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или за специфично качество, репутация или други характеристики на продукта (за ЗГУ)

Екосистемата dehesa е агро-лесовъдна система, която позволява управляването на природните ресурси по балансиран и неразрушаващ начин. В тази полезна среда, съхранена до голяма степен благодарение на иберийската свиня, за която тя е идеално местообитание, се произвеждат бутовете и плешките, защитени с наименованието за произход „Dehesa de Extremadura“.

Иберийската свиня е порода, която е добре адаптирана към тази среда и е източник на месо за пряка консумация, съществуващ и до днес, а в момента е глобален пример за устойчива икономика, свързана с начин на живот, при който човекът, екосистемата dehesa, иберийските свине и продуктите от тях съществуват редом в продължение на столетия по един и същ начин, със същата порода и същия занаятчийски метод на производство, при който единствените съставки са уникална суровина, специалните умения на занаятчията, сол, вятър и време, в резултат на което бутовете и плешките „Dehesa de Extremadura“ все още се произвеждат по един и същ традиционен метод като в миналото.

Поради разположението си на юг Extremadura има континентален климат с умерено атлантическо влияние, осигуряващо температура и влажност, които влияят върху производството на суровината (угояване на свобода на иберийските свине в dehesa) и производството на крайния продукт. Условията са идеални за осоляване и зреене и придават на крайния продукт специфични и уникални физико-химични и органолептични характеристики.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/Solicitud+modificacion+Pliego+Dehesa+Extremadura.+2022.pdf