C/2024/1214

30.1.2024

Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu na úrovni Unie podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2024/1214)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ([1]) do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU S CHRÁNĚNÝM OZNAČENÍM PŮVODU NEBO CHRÁNĚNÝM ZEMĚPISNÝM OZNAČENÍM, KTERÝ POCHÁZÍ Z ČLENSKÉHO STÁTU, PROVÁDĚNOU NA ÚROVNI UNIE

(nařízení (EU) č. 1151/2012)

„Dehesa de Extremadura“

EU č.: PDO-ES-0076-AM01– 1. 6. 2023

CHOP (X) CHZO ( )

1. Název produktu

„Dehesa de Extremadura“

2. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

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

Tel. + 34 924330203

E-mail: info@dehesa-extremadura.com

Internet: www.dehesa-extremadura.com

Návrh na změnu specifikace produktu CHOP „Dehesa de Extremadura“ byl schválen na plenárním zasedání regulační rady (consejo regulador). Regulační rada pro CHOP „Dehesa de Extremadura“ jednala v rámci své působnosti, která zahrnuje „navrhování změn specifikace“, v souladu s čl. 16 odst. 2 písm. g) zákona č. 4/2010 ze dne 28. dubna 2010 o regulačních radách pro označení původu a zeměpisná označení zemědělsko-potravinářské jakosti v Extremaduře a s přihlédnutím k čl. 52 odst. 1 zákona č. 6/2015 ze dne 24. března 2015 o zemědělství v Extremaduře. Plenární shromáždění je rovněž kolegiálním řídícím orgánem regulační rady, jež má mimo jiné pravomoc přijmout tento návrh v souladu s čl. 10 odst. 4 písm. f) stávajícího nařízení o CHOP „Dehesa de Extremadura“ (nařízení 77/2018 ze dne 5. června 2018).

3. Členský stát, ke kterému zeměpisná oblast patří

Španělsko

4. Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)

☐ Název produktu

☒ Souvislost

☐ Omezení při uvádění na trh

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

5. **Druh změny (změn)**

Schválené změny, které se vztahují pouze na certifikaci čistokrevných iberských vepřů, odpovídají změnám na úrovni Unie stanoveným v čl. 53 odst. 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ve znění nařízení (EU) 2021/2117, které umožňují klasifikaci jako změnu na úrovni Unie, neboť tyto změny přináší „další omezení pro uvádění daného produktu na trh".

6. **Změna (změny)**

1. Souvislost

Podle dopisu předsedy regulační rady (consejo regulador) je navrhovaná „změna na úrovni Unie" omezena na „procentní podíl plemene v surovině, z níž chráněné produkty pocházejí" a má za cíl chránit „produkty získané výhradně z čistokrevných iberských vepřů".

To znamená následující změny:

mění se oddíl B (Popis produktu) specifikace produktu tak, že „šunky a plece pocházejí výhradně z čistokrevných iberských vepřů", čímž již není možné, aby pocházely z vepřů, u nichž podíl iberských vepřů činí minimálně 75 %. Tato změna vyžaduje, aby byly v tomto odstavci a výhradně za tímto účelem provedeny další změny. Například je třeba zrušit stávající čtyři třídy obchodních označení a nahradit je pouze dvěma: třída I (Šunky a plece z čistokrevných iberských vepřů krmených žaludy) a II. jakost (Šunky a plece z čistokrevných iberských vepřů chovaných venku a živených krmivy).

Stejně tak je třeba změnit odstavec oddílu D písm. b) (Kontroly a osvědčení), který se týká procentního podílu plemene, opět s jediným cílem zajistit, aby šunky a plece pocházely pouze z čistokrevných iberských vepřů.

Shrnutí důvodů, pro které je změna požadována

Podle dopisu předsedy regulační rady se návrh na „změnu na úrovni Unie" omezuje na „procentní podíl plemene v surovině, z níž chráněné produkty pocházejí" a má za cíl chránit „produkty získané výhradně z čistokrevných iberských vepřů", čímž se zvýší výtečnost tohoto produktu.

V souladu s navrhovanými změnami specifikace produktu je třeba odpovídajícím způsobem změnit oddíly 3.2 (Popis produktu) a 3.3 (Krmivo).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Dehesa de Extremadura"

EU č.: PDO-ES-0076-AM01 – 1. 6.2023

CHZO ( ) CHOP (X)

1. **Název (názvy) [(CHOP či CHZO)]**

„Dehesa de Extremadura"

2. **Členský stát**

Španělsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Šunky a plece s CHOP „Dehesa de Extremadura" musí mít tyto vlastnosti:

Fyzikální vlastnosti:

Vnější vzhled: protáhlý, stylizovaný a profilovaný charakteristickým řezem do písmene „V“ (řez nazývaný „serrano“), včetně nožičky.

Hmotnost: nejméně 5,75 kg v případě šunek a 4 kg v případě plecí.

Organoleptické vlastnosti:

Zabarvení a vzhled řezu: charakteristické růžové až purpurově červené zabarvení. Na řezu je vidět tuk ve svalové hmotě.

Chuť a vůně: maso má jemnou, mírně slanou nebo sladkou chuť a příjemnou a charakteristickou vůni.

Konzistence: nepříliš vláknité.

Tuk: lesklý, bílé až nažloutlé barvy, aromatický, s příjemnou chutí. Jeho konzistence závisí na podílu žaludů ve výživě vepřů.

Fyzikální a chemické vlastnosti:

Index dehydratace: maximální obsah vody na povrchu 50 % a uvnitř masa 55 %.

Chlorid sodný: maximálně 5 %.

Obchodní označení:

označení šunek a plecí se na základě klasifikace zvířat a režimu jejich výživy stanoví takto:

Třída I: 100% iberská šunka z vepřů krmených žaludy: pocházející z čistokrevných iberských vepřů, kteří splňují požadavky na výživu uvedené v popisu produktu podle písmene a) vepři krmení žaludy nebo dokrmovaní na pastvě.

100% iberská plec z vepřů krmených žaludy: pocházející z čistokrevných iberských vepřů, kteří splňují požadavky na výživu uvedené v popisu produktu podle písmene a) vepři krmení žaludy nebo dokrmovaní na pastvě.

Třída II: 100% iberská šunka z vepřů chovaných venku a živených krmivy: pocházející z čistokrevných iberských vepřů, kteří splňují požadavky na výživu uvedené v popisu produktu podle písmene b) vepři chovaní venku a živení krmivy.

100% iberská plec z vepřů chovaných venku a živených krmivy: pocházející z čistokrevných iberských vepřů, kteří splňují požadavky na výživu uvedené v popisu produktu podle písmene b) vepři chovaní venku a živení krmivy.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Extremadura je tradičně oblast chovu hospodářských zvířat s extenzivní dehesou, kterou tvoří travinné porosty a otevřené dubové lesy (cesmínové a korkové). Jedná se o přírodní stanoviště iberského plemene vepřů, kteří se živí žaludy, travami a dalšími přírodními zdroji dehesy. Prostředí, výživa založená na žaludech a plemeno jsou faktory, díky nimž dospělí a vykrmení vepři dosáhnou optimálního vývoje a z jejich masa se vyprodukuje vynikající produkt s výjimečnými vlastnostmi.

Hlavním a základním faktorem, který rozhoduje o kvalitě iberských vepřů, z jejichž masa se produkují šunky a plece s CHOP „Dehesa de Extremadura“, a o následné organoleptické kvalitě masa s tímto označením, je tradiční systém produkce, v němž se vepři během závěrečné fáze výkrmu krmí a chovají v systému extenzivního hospodaření, při kterém jsou využívány veškeré přírodní zdroje dubových hájů, tzn. žaludy, trávy, přírodní pastva a strniště. Právě v této konečné fázi se vepři nejvíce nabírají na váze.

Před touto fází umožňuje tradiční systém chovu iberských vepřů v Extremaduře během většiny roku jejich krmení z přírodních zdrojů. Dlouhá doba života těchto vepřů a udržitelnost zemědělsko-lesnického systému s pastvinami si vyžadují, aby zvířata mohla přebývat na rozlehlých plochách a živit se především přírodními zdroji, a to zejména na podzim, v zimě a na jaře, kdy je těchto zdrojů hojné množství. To platí jak pro vepře živící se žaludy, tak pro vepře, kterým se dává krmivo, což je nezbytné pro doplnění jejich výživy během poslední fáze výkrmu.

Toto doplňkové krmivo pro vepře chované venku a živené krmivy se obvykle skládá z obilnin (75–85 %) a luskovin (5–15 %). Obilniny tvoří zejména pšenice, ječmen a kukuřice tradičně pěstované v této zeměpisné oblasti, přičemž podíl každého druhu se pohybuje od 15 % do 55 %. K hlavním luskovinám patří hrách a sója.

Tradiční pastvou, která je v rámci systému chovu a výkrmu vepřů povinná, jakož i skutečností, že pouze některá z méně zastoupených složek krmiva (například sója) nepochází z této oblasti, se zajistí, že celkové množství zkonzumované sušiny v krmivu pocházející z této zeměpisné oblasti překračuje hranici vyžadovanou platnými právními předpisy.

Zadní a přední nohy zvířat používané na produkci šunek a plecí s CHOP „Dehesa de Extremadura“ musí pocházet z těchto druhů vepřů:

a) vepři krmení žaludy nebo dokrmovaní na pastvě: tito vepři jsou určeni k porážce ihned po krmení výlučně žaludy, travami a dalšími zdroji, které pastviny nabízejí, bez možnosti přidání doplňkových krmiv. Hmotnost těchto vepřů musí být na počátku období krmení na pastvinách průměrně 92 až 115 kg, přičemž během tohoto období musí přibrat alespoň 52 kg, aniž by se jim dávalo jakékoli jiné krmivo. Vepři stráví na pastvinách minimálně 60 dní a v době porážky musí dosáhnout stáří alespoň 14 měsíců. Minimální hmotnost jatečně upraveného těla činí 110 kg;

b) vepři chovaní venku a živení krmivy: tito vepři se chovají na rozsáhlých pastvinách, ve fázi výkrmu se jim dává krmivo skládající se zejména z obilnin a luskovin a dokrmují se na pastvinách alespoň 90 dní před porážkou. Mezi žlaby a napajedly musí být vzdálenost alespoň 100 metrů a hustota chovu nesmí přesahovat 15 vepřů na hektar. Minimální věk při porážce je dvanáct měsíců. Minimální hmotnost jatečně upraveného těla činí 110 kg.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Chov a výkrm vepřů, jakož i produkce šunek a plecí musí povinně probíhat v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Šunky a plece s chráněným označením původu ‚Dehesa de Extremadura‘ určené k uvedení na trh mohou být vykostěné nebo nakrájené na plátky nebo kusy, a to za předpokladu, že jsou zabalené a je možné zjistit jejich původ. Tuto činnost mohou vykonávat podniky, které přijaly a dodržují prováděcí protokol stanovený regulační radou za účelem zajištění sledovatelnosti, původu, identifikace a konečné jakosti produktu.“

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Chráněné šunky a plece musí být opatřeny identifikačním štítkem s nápisem „D.O.P Dehesa de Extremadura“ a třídou produktů, jakož i logem uvedeným v bodě 3.6 jednotného dokumentu.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce surovin tvoří pastviny s lesními porosty (dehesa) s cesmínovými a/nebo korkovými duby, jež se vyskytují na území všech obcí, které patří do autonomní oblasti Extremadura skládající se z provincií Cáceres a Badajoz představujících zeměpisnou oblast pro toto CHOP.

Výroba a zrání produktu probíhá ve stejné oblasti, z níž pochází suroviny, tedy v autonomní oblasti Extremadura.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Specifičnost zeměpisné oblasti

Přírodní faktory: Extremadura s takřka milionem hektarů pastvin s lesními porosty dehesa je ekologickým rájem, neboť má jeden z nejlépe zachovaných ekosystémů v Evropě, kde hospodářská zvířata (iberský vepř, merinská ovce, kráva retinta aj.) žijí vedle volně žijících druhů zvířat, které zde našly útočiště.

Region Extremadura se nachází na západě jižní části centrální náhorní plošiny Iberského poloostrova. Tvoří jej provincie Cáceres a Badajoz a procházejí jím tři horská pásma: na severu pohoří Sistema Central s podhůřím Sierra de Gredos, uprostřed mezi povodími řeky Tagus a Guadiana pokračování pohoří Toledo a na jihu výběžky pohoří Sierra Morena.

Podnebí je kontinentální s mírným vlivem Atlantiku. Průměrná roční teplota je 16 až 17 °C, přičemž teploty se pohybují mezi 41 °C (v červenci a srpnu) a −2 °C (v prosinci a lednu) a průměrné roční srážky dosahují 500–1 200 mm.

Historické faktory: historických a gastronomických odkazů na vepře v Extremaduře je nespočet. Například:

— zoomorfní sochy, které pocházejí z 5. až 2. století př. n. l. a jsou známé pod názvem „Verracos“, jenž jasně odkazuje na vepře. Nacházejí se v různých částech Extremadury, např. Valle del Ambroz, Valle del Jerte, La Vera, La Jara, Campo Arañuelo, Cáceres, Botija, Santa Marta de Magasca a Madrigalejo;

— vznik tzv. prodejen masa v římských osadách nacházejících se v úrodných nížinách kolem řeky Guadiana, kde bylo mléčné selátko, staré maximálně jeden měsíc (nebo, jak se mu tenkrát říkalo, „jednoměsíční“) jedním z nejoblíbenějších jídel majetnější třídy obyvatel;

— kodex z Montáchez z roku 1236, kde se uvádí existence pastvin s lesními porosty dehesa využívaných výhradně k produkci žaludů sloužících k výkrmu hospodářských vepřů;

— místní nařízení obce Valencia de Alcántara schválená dne 5. srpna 1489 obsahují zvláštní zmínku o záležitostech týkajících se iberských vepřů, konkrétně právní požadavky, které musejí splňovat chovatelé a řezníci iberských vepřů. Tyto požadavky se rychle rozšířily i do ostatních sousedních obcí, např. Alburquerque a San Vicente de Alcántara, a později do celé Extremadury (obecní vyhlášky obce Torre de Don Miguel z let 1534 a 1564, obecní vyhlášky obce Zafra z roku 1528 a obecní vyhlášky obce Cáceres z roku 1569 atd.);

— v příručce Manual de Medicina (1616) od doktora Ivana de Sorapana je kapitola věnovaná úrodnosti a bohatství oblasti Extremadura, v níž se zdůrazňuje dobrá jakost masa vepřů krmených žaludy a mnoha druhů šunky, jež se posílala až do Nového světa;

— odkazy na „spotřebu více než 80 vepřů za rok“ uvedené v knize s názvem Instrvccion de Vn pasajero para no errar el camino (1697) od Diega Martíneze Abada věnované klášteru Panny Marie Guadalupské;

— katastr nemovitostí Catastro de Ensenada (1752) obsahuje první záznamy týkající se stád vepřů, s konkrétními údaji z roků 1461 a 1785. Jsou uchovávány v kláštěře v Guadalupe, který je známý svou tradicí chovu stád vepřů;

— odkazy ve folklóru Extremadury, jako například v této písni:

„D’Alcuescar quiero l’aceite (z Alcuescaru chci olej)

De Montánchez el jamón (z Montánchezu šunku)

D’Albalá quiero centeno (z Albalá chci žito)

De Miajadas el turrón“ (a z Miajadas turrón (turecký med).

Specifičnost produktu

Producenti šunek a plecí „Dehesa de Extremadura“ se trpělivě a pečlivě věnují jejich výrobě, aby zajistili dosažení jejich dokonalosti a nezaměnitelného aroma a chuti.

Do tohoto procesu nepatří pouze jeho technická stránka, nýbrž a především i environmentální faktory, jako je vlhkost, teplota, čas a další, které výslednému produktu dodávají jeho zvláštní organoleptické vlastnosti.

Solení, ač se jedná o velmi jednoduchý proces, představuje velice komplexní postup, při němž sůl proniká z povrchu dovnitř do masa a jelikož je hydroskopická, způsobuje vytlačování vody směrem k vnější vrstvě.

Poté se šunky a plece zavěšují v komorách, kde zůstávají až do chvíle, kdy se uvnitř jednotlivých kusů dosáhne dostatečné slanosti, což zabrání vzniku mikroorganismů. Po ukončení této fáze odpočinku začíná fáze zrání.

Během zrání dochází ve složkách produktu ke komplexním změnám, jejichž výsledkem je vznik jeho senzorických vlastností. Šunky se zavěšují do dobře větraných komor, aby se napomohlo úbytku vlhkosti. Poté následuje jejich přesun do místností s nižší relativní vlhkostí, kde jsou podmínky příznivé pro vznik jejich aroma, což je velmi složitý proces: složky původní suroviny procházejí řadou změn v důsledku degradace, přičemž některé z nich jsou svojí povahou autolytické a jiné mikrobiální v důsledku přítomnosti plísňové a bakteriální flóry. K těmto změnám dochází interaktivním způsobem, neboť mikroklima této oblasti podporuje vznik specifického ekosystému.

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Ekosystém pastvin s lesními porosty dehesa je zemědělsko-lesnickým systémem, jenž umožňuje obhospodařovat přírodní zdroje vyváženým a nedestruktivním způsobem. Toto hodnotné prostředí se zachovává zejména díky iberským vepřům, pro něž představuje ideální přirozené prostředí, a právě zde se produkují suroviny pro produkty s chráněným označením původu „Dehesa de Extremadura“.

Iberští vepři jsou plemenem, které se v tomto prostředí výborně adaptovalo a představuje základ samozásobitelského hospodářství, které se během staletí zachovalo a v současnosti představuje příklad udržitelného hospodářství spojeného s takovým způsobem života, kdy člověk, pastviny s lesními porosty dehesa, iberský vepř a produkty z něj pocházející už po staletí existují vedle sebe, a to stejným způsobem, s chovem stejného plemene a s použitím stejné techniky řemeslné výroby, jejíž jedinými složkami jsou jedinečná surovina, odborné řemeslné znalosti, sůl, vítr a čas. Iberské šunky a plece „Dehesa de Extremadura“ se dnes produkují stejným způsobem jako v dávných dobách.

Extremadura má díky své jižní poloze kontinentální podnebí s mírným atlantickým vlivem, díky němuž má podmínky spojené s teplotou a vlhkostí, které mají vliv nejen na produkci surovin (výkrm iberských vepřů v extenzivním režimu na pastvinách s lesními porosty dehesa), ale i na produkci konečného produktu. Tyto podmínky jsou ideální pro solení a zrání a díky nim má konečný produkt specifické a jedinečné fyzikálně-chemické organoleptické vlastnosti.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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