C/2024/1214

30.1.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en EU-ændring af varespecifikationen i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2024/1214)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen om ændring, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]), senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ANSØGNING OM EN EU-ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSESBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE MED OPRINDELSE I EN MEDLEMSSTAT

(Forordning (EU) nr. 1151/2012)

"Dehesa de Extremadura"

EU-nr.: PDO-ES-0076-AM01 — 1.6.2023

BOB (X) BGB ( )

1. **Produktets betegnelse**

"Dehesa de Extremadura"

2. **Ansøgende sammenslutning og legitim interesse**

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

Tlf. + 34 924330203

E-post: info@dehesa-extremadura.com

Internet: www.dehesa-extremadura.com

Forslaget til ændring af varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Dehesa de Extremadura" blev vedtaget på et plenarmøde i kontrolorganet (Consejo Regulador). Kontrolorganet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Dehesa de Extremadura" handlede inden for sit kompetenceområde, der omfatter "forslag til ændring af varespecifikationen" i overensstemmelse med artikel 16, stk. 2, litra g), i lov nr. 4/2010 af 28. april 2010 om kontrolorganer for oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser vedrørende landbrugsfødevarekvalitet i Extremadura og under hensyntagen til artikel 52, stk. 1, i lov nr. 6/2015 af 24. marts 2015 om landbrug i Extremadura. Plenarforsamlingen er ligeledes kontrolorganets kollegiale ledelsesorgan, hvis kompetence omfatter vedtagelsen af dette forslag i henhold til artikel 10, stk. 4, litra f), i den eksisterende reguleringslov om "Dehesa de Extremadura" (BOB) (dekret nr. 77/2018 af 5. juni 2018).

3. **Medlemsstat, som det geografiske område tilhører**

Spanien

4. **Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen**

☐ Produktets betegnelse

☒ Tilknytning

☐ Restriktioner for afsætningen

([1]) EUT L 343 af 14.12 2012, s. 1.

5. **Type ændring**

De godkendte ændringer, som kun gælder for udstedelse af certifikater for 100 % iberiske svin, svarer til de EU-ændringer, der er fastsat i artikel 53, stk. 2, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012, som ændret ved forordning (EU) 2021/2117, og som muliggør klassificering som en EU-ændring, da ændringerne medfører "yderligere restriktioner for afsætningen af produktet".

6. **Ændring(er)**

1. Tilknytning

Ifølge skrivelsen fra formanden for kontrolorganet (Consejo Regulador) er den foreslåede "EU-ændring" begrænset til "den raceprocentdel af råvaren, som de beskyttede produkter stammer fra", med det formål kun at beskytte produkter af "100 % iberiske svin".

Dette medfører følgende ændringer:

Afsnit B i varespecifikationen (Beskrivelse af produktet) ændres således, at "skinker og bove udelukkende hidrører fra 100 % iberiske svin", hvorved muligheden for, at disse produkter kan hidrøre fra svin med minimum 75 % iberisk blod, fjernes. Denne ændring kræver, at der foretages andre ændringer i samme punkt og udelukkende til dette formål. F.eks. skal de nuværende fire klasser af varebetegnelser erstattes af kun to: Klasse I (Skinker og bove fra 100 % iberiske agernsvin) og klasse II (Skinker og bove fra 100 % iberiske landfedesvin).

Det er også nødvendigt at ændre et punkt i afsnit D, litra b) (Kontrol og attestation), hvori der henvises til raceprocenten, med det ene formål at sikre, at skinker og bove kun hidrører fra 100 % iberiske svin.

Sammenfatning af grundene til, at ændringen er påkrævet

Ifølge skrivelsen fra formanden for kontrolorganet er forslaget til "EU-ændring" begrænset til "den raceprocentdel af råvaren, som de beskyttede produkter hidrører fra" med det formål kun at beskytte "produkter af 100 % iberiske svin" og dermed øge produktets "fremragende kvalitet".

I overensstemmelse med de foreslåede ændringer af varespecifikationen bør afsnit 3.2 (Produktbeskrivelse) og 3.3 (Foder) ændres i overensstemmelse hermed.

ENHEDSDOKUMENT

"Dehesa de Extremadura"

EU-nr.: PDO-ES-0076-AM01 — 1.6.2023

BGB ( ) BOB (X)

1. **Betegnelse [på en BOB eller BGB]**

"Dehesa de Extremadura"

2. **Medlemsstat**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Skinker og bove med BOB'en "Dehesa de Extremadura" skal have følgende kendetegn:

Fysiske kendetegn:

Udseende: Udskæringerne er aflange og profilerede med den typiske profil for serranoens "V"-udskæring, med klov.

Vægt: mindst 5,75 kg for skinker og 4 kg for bove.

Organoleptiske kendetegn

Farve og udseende ved udskæring: Karakteristisk farve, der går fra lyserød til rødviolet og marmoreret efter udskæring.

Smag og duft: Letkrydret kød, som hverken er for salt eller for sødt. Karakteristisk og behagelig aroma.

Konsistens: Fiberfattig.

Fedt: Skinnende gulhvid farve, aromatisk med behagelig smag. Konsistensen varierer afhængigt af andelen af agern i foderet.

Fysisk-kemiske kendetegn:

Dehydreringsindeks: Maksimalt vandindhold 50 % ved overfladen og 55 % i midten.

Natriumchlorid: højst 5 %.

Varebeskrivelser:

Afhængigt af dyrenes klassifikation og foder klassificeres skinker og bove som følger:

Klasse I: Skinker fra 100 % iberiske agernsvin: Disse skinker hidrører fra 100 % iberiske svin, som er opfodret i overensstemmelse med kravene til foder i varebeskrivelsens punkt a) for agernsvin eller afslutningsvist opfedede svin.

Bove fra 100 % iberiske agernsvin: Disse bove hidrører fra 100 % iberiske svin, som er opfodret i overensstemmelse med kravene til foder i varebeskrivelsens punkt a) for agernsvin eller afslutningsvist opfedede svin.

Klasse II: Skinker fra 100 % iberiske landfedesvin: Disse skinker hidrører fra 100 % iberiske svin, som er opfodret i overensstemmelse med kravene til foder i varebeskrivelsens punkt b) for landfedesvin.

Bove fra 100 % iberiske landfedesvin: Disse bove hidrører fra 100 % iberiske svin, som er opfodret i overensstemmelse med kravene til foder i varebeskrivelsens punkt b) for landfedesvin.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Extremadura er en region med traditionelt husdyropdræt med omfattende dehesa'er, som består af åbne landskaber med græsarealer og egetræer (steneg og korkeg). Det er det naturlige habitat for den iberiske svinerace, der spiser agern, græs og andre naturressourcer på dehesa'en. Miljøet, det agernbaserede foder og racen er alle faktorer, der sammen sikrer, at det fuldt udvoksede og opfedede svin når højdepunktet af sin udvikling og producerer et udsøgt produkt med exceptionelle egenskaber.

En vigtig og grundlæggende faktor, som bestemmer kvaliteten af de iberiske svin, der anvendes til at producere skinker og bove med BOB'en "Dehesa de Extremadura", og den deraf følgende organoleptiske kvalitet af de beskyttede produkter er det traditionelle produktionssystem, hvor svinene fodres og forvaltes i et omfattende landbrugssystem i den afsluttende opfedningsfase, hvor der gøres brug af dehesa'ens ressourcer, dvs. agern, græs, naturlige græsarealer og stubbe. Det er i denne afsluttede fase, at svinene tager mest på i vægt.

Forud for denne fase kan svinene i henhold til det traditionelle landbrugssystem for iberiske svin i Extremadura spise naturressourcer det meste af året. Svinenes lange livscyklus og bæredygtigheden af dehesa'ens skovlandbrugssystem afhænger nødvendigvis af, at svinene får lov til at gå over store områder og primært spise naturressourcer på tidspunkter på året, f.eks. efterår, vinter og forår, hvor der er rigeligt af disse ressourcer. Dette gælder både agernsvin og landfedesvin, men sidstnævntes foder skal suppleres med tilskudsfoder i den afsluttende opfedningsfase.

Det tilskudsfoder, der anvendes til landfedesvin, består typisk af 75-85 % korn og 5-15 % bælgplanter. Kornene består primært af hvede, byg og majs, som traditionelt dyrkes i det geografiske område, i forhold, der kan variere mellem 15 og 55 % for de enkelte kornsorter. De vigtigste bælgplanter er ærter og soja.

Den traditionelle græsning, som kræves af svineopdræts- og opfedningssystemet, samt den kendsgerning, at det kun er en ganske lille procentdel af foderet, som f.eks. soja, der ikke produceres i området, sikrer, at den procentdel af de samlede tørre ingredienser, der kommer fra det geografiske område, ligger over den tærskel, som er fastsat i den gældende lovgivning.

Dyrenes forben og bagben, der anvendes til at producere skinker og bove med BOB'en "Dehesa de Extremadura", skal hidrøre fra:

a) Agernsvin eller afslutningsvist opfedede svin: Disse svin skal slagtes, straks efter at de er opfodret udelukkende med agern, græs og andre naturlige ressourcer på dehesa'en uden tilskudsfoder. Svinene skal have en gennemsnitsvægt på mellem 92 og 115 kg ved begyndelsen af opfedningsfasen og skal tage mindst 52 kg på med dette foder uden nogen anden form for foder over en periode på mindst 60 dage på dehesa'en, inden de slagtes i en alder af mindst 14 måneder. De enkelte slagtekroppe skal veje mindst 110 kg.

b) Landfedesvin: Disse svin er opdrættet på ekstensive bedrifter og opfedet med foder bestående primært af korn og bælgplanter og afslutningsvist opfodret ved græsning i mindst 90 dage, inden de slagtes. Der skal være mindst 100 m mellem foder- og drikketrug, og belægningsgraden må højst være 15 svin pr. hektar. Minimumsalderen ved slagtning er 12 måneder. De enkelte slagtekroppe skal veje mindst 110 kg.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Svinene skal opdrættes og opfedes, og skinkerne og bovene skal forarbejdes inden for det geografiske område som defineret i punkt 4.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Skinker og bove med BOB'en "Dehesa de Extremadura" kan udbydes til salg udbenet, i skiver eller i portioner, forudsat at de er emballeret, og at deres oprindelse kan identificeres. Denne handling kan udføres af virksomheder, som har accepteret og overholder den af kontrolorganet fastlagte protokol med henblik på at garantere sporbarheden, oprindelsen, identifikationen og den endelige kvalitet af produktet.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Beskyttede skinker og bove skal være forsynet med et identifikationsmærke med ordene "BOB "Dehesa de Extremadura"" og produktklassen samt det logo, der er vist i punkt 3.6 i enhedsdokumentet.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet for råvaren består af græsningsområder (dehesa) med bevoksning af steneg og/eller korkeg, som findes i alle de kommuner, som udgør den selvstyrende region Extremadura, herunder provinserne Cáceres og Badajoz, som udgør det geografiske område for denne BOB.

Produktet produceres og modnes i præcis samme område, som råvaren fremstilles i, nemlig den selvstyrende region Extremadura….

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Det geografiske områdes egenart

Naturlige faktorer: Med ca. 1 mio. hektar dehesa er Extremadura et økologisk paradis, eftersom regionen har et af de bedst bevarede økosystemer i Europa, hvor husdyrracer (iberiske svin, merinofår, retintokvæg mv.) lever side om side med de vilde dyr, som har slået sig ned her.

Regionen Extremadura ligger vest for den sydlige del af det centrale plateau. Den består af provinserne Cáceres og Badajoz og gennemskæres af tre bjergkæder: mod nord bjergkæden Sistema Central med foden af Sierra de Gredos, i midten fortsættelsen af Toledo-bjergene mellem vandområdet Tagus og Guadiana og mod syd foden af Sierra Morena.

Klimaet er kontinentalt med moderat indflydelse af Atlanterhavet. Den årlige gennemsnitstemperatur er 16 °C til 17 °C, men temperaturen kan nå helt op på 41 °C (i juli og august) og falde til – 2 °C (i december og januar), og den årlige nedbør ligger på mellem 500 mm og 1 200 mm.

Historie: Der er utallige historiske og gastronomiske henvisninger til svin i Extremadura, f.eks.:

— Eksistensen af zoomorfe skulpturer, som stammer fra det femte til det andet århundrede f.Kr., og som er kendt som "Verracos", et navn, der tydeligvis henviser til svin. De findes i forskellige dele af Extremadura som f.eks. Ambroz-dalen, Jerte-dalen, La Vera, La Jara, Campo Arañuelo, Cáceres, Botija, Santa Marta de Magasca og Madrigalejo.

— Forekomsten af "slagterforretninger" i de romerske landsbyer på og omkring de frugtbare sletter i Guadiana, hvor pattegrise, der blot var en måned eller "en måne", som man sagde dengang, gamle, var en af de mest populære fødevarer blandt de mere velstillede.

— Allerede i det lokale charter for Montánchez, som stammer tilbage fra 1236, henvises der til dehesa, som udelukkende havde til formål at producere agern til svinefoder.

— De lokale vedtægter for Valencia de Alcántara, som blev godkendt den 5. august 1489, henviser specifikt til spørgsmål vedrørende iberiske svin, nemlig de juridiske standarder, som opdrættere, slagtere og slagterier skulle overholde for iberiske svin. Disse standarder blev hurtigt udvidet til også at omfatte nabokommuner som Alburquerque og San Vicente de Alcántara og derefter til hele Extremadura (lokale vedtægter for Torre de Don Miguel, 1534 og 1564, lokale vedtægter for Zafra, 1528, lokale vedtægter for Cáceres, 1569, osv.).

— I kapitlet i dr. Iván de Sorapáns Manual de Medicina (1616), som omhandler Extremaduras fertilitet og rigdomme, fremhæves den høje kvalitet af kød fra agernsvin og de mange skinker, som blev sendt så langt væk som til den nye verden.

— Henvisningerne til "forbrug på over 80 svin om året" i Diego Martínez Abads bog Instrvccion de Vn pasajero para no errar el camino (1697), som var dedikeret til Vor Frues kloster i Guadalupe.

— Catastro de Ensenada (ejendomsregisteret) fra 1752 indeholder de første optegnelser om svinebestanden med specifikke oplysninger vedrørende årene mellem 1461 og 1785. De opbevares i arkivet i klosteret i Guadalupe, som er berømt for sin tradition for svinehold.

— Henvisninger i Extremaduras folklore som f.eks. følgende sang:

"D'Alcuescar quiero l'aceite [Fra Alcuescar vil jeg have olie]

De Montánchez el jamón [Fra Montánchez skinke]

D'Albalá quiero centeno [Fra Albalá vil jeg have rug]

De Miajadas el turrón" [Fra Miajadas turrón (en type nougat)]"

Produktets egenart

Producenter af skinker og bove fra "Dehesa de Extremadura" fremstiller dem med tålmodighed og omhu for at sikre, at de bliver helt perfekte og har den umiskendelige aroma og smag.

Dette omfatter ikke kun mekanikken i selve produktionsprocessen, men også og endnu vigtigere miljøfaktorer som fugtighed, temperatur, tid mv., som giver produkterne deres specifikke organoleptiske kendetegn.

Selv om saltning er en meget enkel procedure, omfatter det en meget kompleks proces, hvor saltet trænger ind i produktet fra overfladen og, fordi det er hygroskopisk, trænger vandet ud mod det yderste lag.

Skinkerne og bovene hænges derefter i kamre, indtil produktet er tilstrækkeligt saltet til at forhindre, at der udvikles mikroorganismer. Så snart hvilefasen er afsluttet, begynder modningen.

Under modningen gennemgår produktet en række komplekse ændringer, hvor dets organoleptiske egenskaber udvikles. Skinkerne ophænges i et velventileret rum, så fugten fortrænges, hvorefter de flyttes til et rum med en lavere relativ fugtighed, hvor forholdene fremkalder aromaen. Dette er en meget kompleks proces, eftersom råvarens komponenter gennemgår talrige forandringer på grund af nedbrydning, heraf også autolytiske forandringer, mens andre forandringer er mikrobielle som følge af svampe- og bakteriefloraen. Disse forandringer er interaktive, eftersom områdets mikroklima fremmer udviklingen af et reelt økosystem.

Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)

Dehesa-økosystemet er et skovlandbrugssystem, der gør det muligt at forvalte naturressourcer på en afbalanceret og ikkedestruktiv måde. Dette værdifulde miljø er bevaret, primært takket være de iberiske svin, som har et ideelt habitat her, og det er her, skinkerne og bovene, som er beskyttet af oprindelsesbetegnelsen "Dehesa de Extremadura", produceres.

Det iberiske svin er en race, som passer godt til dette miljø, og som har dannet grundlag for en livsstil med direkte forbrug, der er fortsat til den dag i dag og nu er et globalt eksempel på en bæredygtig økonomi, der er forbundet til en livsstil, hvor mennesker, dehesa'en, det iberiske svin og produkter derfra har eksisteret side om side i århundreder på samme måde, med den samme race og den samme traditionelle produktionsmetode, hvor den eneste ingrediens er en unik råvare, opdrætterens knowhow, salt, vind og tid, og derfor produceres skinker og bov fra "Dehesa de Extremadura" stadig efter de samme traditionelle metoder som i tidligere tider.

Extremadura har på grund af sin sydlige beliggenhed et kontinentalt klima med moderat indflydelse fra Atlanterhavet, der giver regionen en temperatur og en fugtighed, der påvirker både produktionen af råvaren (opfedning af fritgående iberiske svin på dehesa'en) og produktionen af det endelige produkt. Forholdene er ideelle til saltning og modning og giver det endelige produkt specifikke og unikke fysisk-kemiske og organoleptiske kendetegn.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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