C/2024/1214

30.1.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer Unionsänderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/1214)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von drei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

ANTRAG AUF UNIONSÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE EINES MITGLIEDSTAATS

(Verordnung (EU) Nr. 1151/2012)

„Dehesa de Extremadura“

EU-Nr.: PDO-ES-0076-AM01- 1.6.2023

g. U. (X) g. g. A. ( )

1. **Name des Erzeugnisses**

„Dehesa de Extremadura“

2. **Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

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

Tel. + 34 924330203

E-Mail: info@dehesa-extremadura.com

Internet: www.dehesa-extremadura.com

Der Vorschlag zur Änderung der Produktspezifikation der g. U. „Dehesa de Extremadura“ wurde auf einer Plenarsitzung des Regulierungsausschusses (Consejo Regulador) angenommen. Der Regulierungsausschuss für die g. U. „Dehesa de Extremadura“ handelte in seinem Zuständigkeitsbereich, der gemäß Artikel 16 Absatz 2 Buchstabe g des Gesetzes 4/2010 vom 28. April 2010 über Regulierungsausschüsse für Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben im Zusammenhang mit der Qualität von Agrarlebensmitteln in Extremadura und unter Berücksichtigung von Artikel 52 Absatz 1 des Gesetzes 6/2015 vom 24. März 2015 über die Landwirtschaft in Extremadura „Vorschläge für Änderungen der Spezifikation“ umfasst. Die Plenarversammlung ist das kollegiale Leitungsgremium des Regulierungsausschusses, der gemäß Artikel 10 Absatz 4 Buchstabe f der bestehenden Verordnung über die g. U. „Dehesa de Extremadura“ (Dekret 77/2018 vom 5. Juni 2018) zur Annahme dieses Vorschlags befugt ist.

3. **Mitgliedstaat, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

☐ Name des Erzeugnisses

☒ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

☐ Vermarktungsbeschränkungen

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

5. **Art der Änderung(en)**

Die genehmigten Änderungen, die nur die Zertifizierung reinrassiger iberischer Schweine betreffen, entsprechen Änderungen durch die Union gemäß Artikel 53 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates, geändert durch die Verordnung (EU) 2021/2117. Im vorliegenden Fall handelt es sich um eine Änderung durch die Union, da die Änderungen „zusätzliche Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses“ zur Folge haben.

6. **Änderung(en)**

1. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Gemäß dem Schreiben des Vorsitzes des Regulierungsausschusses (Consejo Regulador) beschränkt sich die vorgeschlagene Unionsänderung auf die Rassenreinheit des Rohstoffs, von dem die geschützten Erzeugnisse stammen. Damit sollen Erzeugnisse geschützt werden, die ausschließlich aus reinrassigen iberischen Schweinen gewonnen werden.

Dies bringt folgende Änderungen mit sich:

Abschnitt B (Beschreibung des Erzeugnisses) der Produktspezifikation wird dahingehend geändert, dass die Hinter- und Vorderschinken ausschließlich von reinrassigen iberischen Schweinen stammen müssen und die Möglichkeit der Verwendung von Schweinen mit einem Mindestanteil von 75 % iberischer Rasse entfällt. Aufgrund dieser Änderung müssen im selben Absatz und ausschließlich zum selben Zweck weitere Änderungen vorgenommen werden. So werden die bisherigen vier Handelsklassen abgeschafft und durch nur zwei Klassen ersetzt: Klasse I (Hinter- und Vorderschinken von reinrassigen iberischen Schweinen aus Eichelmast) und Klasse II (Hinter- und Vorderschinken von reinrassigen iberischen Schweinen aus Freiland-Futtermast).

Ebenso muss ein Absatz von Abschnitt D Buchstabe b (Kontrollen und Zertifizierung), der sich auf die Rassenreinheit bezieht, geändert werden, um zu gewährleisten, dass die Hinter- und Vorderschinken ausschließlich von reinrassigen iberischen Schweinen stammen.

Zusammenfassung der Gründe, aus denen die Änderung erforderlich ist

Gemäß dem Schreiben des Vorsitzes des Regulierungsausschusses beschränkt sich der Vorschlag für eine Unionsänderung auf die Rassenreinheit des Rohstoffs, von dem die geschützten Erzeugnisse stammen. Damit sollen Erzeugnisse geschützt werden, die ausschließlich aus reinrassigen iberischen Schweinen gewonnen werden, wodurch die Güte des Erzeugnisses gesteigert wird.

Im Einklang mit den vorgeschlagenen Änderungen der Produktspezifikation müssen die Abschnitte 3.2 (Beschreibung des Erzeugnisses) und 3.3 (Futter) entsprechend geändert werden.

EINZIGES DOKUMENT

„Dehesa de Extremadura“

EU-Nr.: PDO-ES-0076-AM01- 1.6.2023

g. g. A. ( ) g. U. (X)

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Dehesa de Extremadura“

2. **Mitgliedstaat**

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Die unter die g. U. „Dehesa de Extremadura“ fallenden Hinter- und Vorderschinken müssen folgende Merkmale aufweisen:

Äußere Merkmale:

Äußere Form: länglich, schlank, profiliert mit dem typischen V-förmigen Schnitt, mit Klaue.

Gewicht: nicht weniger als 5,75 kg bei Hinterschinken und nicht weniger als 4 kg bei Vorderschinken.

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe und Aussehen im Anschnitt: charakteristische Farbe von rosa bis purpurrot, der Anschnitt zeigt ein marmoriertes Aussehen.

Geschmack und Aroma: Fleisch von mildem, leicht salzigem oder süßem Geschmack; angenehmes und charakteristisches Aroma.

Textur: gering faserig.

Fett: glänzend, weiß bis gelblich gefärbt, aromatisch und angenehm im Geschmack. Die Konsistenz schwankt je nach Anteil der Eicheln am Futter.

Physikalisch-chemische Eigenschaften:

Trocknungsindex mit einem maximalen Wassergehalt von 50 % an der Oberfläche und 55 % in der Tiefe.

Maximaler Natriumchloridgehalt von 5 %.

Verkehrsbezeichnungen:

Je nach Klassifizierung der Tiere und ihrer Fütterung werden die Hinter- und Vorderschinken in folgende Klassen eingeteilt:

Klasse I: 100 % iberischer Eichelhinterschinken: von 100 % iberischen Schweinen, bei denen die in Absatz „a) Schweine aus Eichelmast oder Endmast auf Waldweide“ der Beschreibung des Erzeugnisses angegebenen Futtervorschriften eingehalten wurden.

100 % iberischer Eichelvorderschinken: von 100 % iberischen Schweinen, bei denen die in Absatz „a) Schweine aus Eichelmast oder Endmast auf Waldweide“ der Beschreibung des Erzeugnisses angegebenen Futtervorschriften eingehalten wurden.

Klasse II: 100 % iberischer Hinterschinken aus Freiland-Futtermast: von 100 % iberischen Schweinen, bei denen die in Absatz „b) Schweine aus Freiland-Futtermast“ der Beschreibung des Erzeugnisses angegebenen Futtervorschriften eingehalten wurden.

100 % iberischer Vorderschinken aus Freiland-Futtermast: von 100 % iberischen Schweinen, bei denen die in Absatz „b) Schweine aus Freiland-Futtermast“ der Beschreibung des Erzeugnisses angegebenen Futtervorschriften eingehalten wurden.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Die Extremadura ist ein traditionelles Viehzuchtgebiet mit großen Dehesas (Hutweiden). Diese bestehen aus Wiesen und lichten Eichenwäldern (Stein- und Korkeichen) und bilden den natürlichen Lebensraum der iberischen Schweine, die sich von Eicheln, Gräsern und sonstigen Ressourcen der Dehesas ernähren. Dank der Umgebung, des Futters mit Eicheln und der Rasse erreicht das Schwein am Ende der Wachstums- und Mastphase seine optimale Entwicklung und ergibt ein erlesenes Erzeugnis mit außergewöhnlichen Merkmalen.

Ein wesentlicher Schlüsselfaktor für die Qualität der iberischen Schweine, die für die Erzeugung von Hinter- und Vorderschinken der g. U. „Dehesa de Extremadura“ verwendet werden, sowie der organoleptischen Qualität der unter die geschützte Ursprungsbezeichnung fallenden Teile ist das traditionelle Erzeugungssystem mit der extensiven Haltung und Fütterung am Ende der Mastphase unter Nutzung der natürlichen Ressourcen der Dehesas, wie Eicheln, Gras, natürliche Weiden und Ernterückstände. In dieser Endphase nimmt das Schwein am meisten zu.

Bis zu dieser Phase können im System der traditionellen iberischen Schweinezucht in der Extremadura während eines Großteils des Jahres die natürlichen Ressourcen genutzt werden, denn der lange Lebenszyklus dieser Tiere und die Nachhaltigkeit des land- und forstwirtschaftlichen Systems der Dehesas machen es erforderlich, dass die Tiere auf großen Flächen gehalten werden und sich im Herbst, Winter und Frühling überwiegend auf natürlichen Weiden ernähren, wenn die genannten natürlichen Ressourcen reichlich vorhanden sind. Dieser Aspekt gilt sowohl für Schweine aus Eichelmast als auch für Schweine aus Freiland-Futtermast, wobei im zweiten Fall gegen Ende der Mastzeit eine zusätzliche Ernährung mit Futtermitteln notwendig ist.

Diese zusätzliche Ernährung besteht für die Schweine aus Freiland-Futtermast meist aus einer Mischung mit 75-85 % Getreide und 5-15 % Leguminosen. Beim Getreide handelt es sich hauptsächlich um Weizen, Gerste und Mais, die im geografischen Gebiet traditionell angebaut werden, wobei der Anteil jeweils zwischen 15 und 55 % schwankt. Die wichtigsten Leguminosen sind Erbsen und Soja.

Dadurch, dass das System der Aufzucht und Mast auf traditioneller Weidewirtschaft beruht und nur wenige Bestandteile, wie Soja, nicht im Gebiet angebaut werden und diese nur einen minimalen Anteil ausmachen, ist gewährleistet, dass der Anteil der mit dem Futter aufgenommenen gesamten Trockenmasse aus dem geografischen Gebiet über dem in den anwendbaren Bestimmungen festgelegten Mindestwert liegt.

Die Extremitäten der Tiere, die zur Herstellung von Hinter- und Vorderschinken mit der g. U. „Dehesa de Extremadura“ verwendet werden, stammen von:

a) Schweinen aus Eichelmast oder Endmast auf Waldweide: Dies sind Schweine, die unmittelbar nach der ausschließlichen Mast mit Eicheln, Gräsern und sonstigen natürlichen Ressourcen der Dehesa – ohne jegliche ergänzende Fütterung – der Schlachtung zugeführt werden. Die Schweine müssen beim Auftrieb auf die Waldweide ein durchschnittliches Gewicht von 92 bis 115 kg haben und in dieser Haltung ohne jegliche zusätzliche Fütterung mindestens 52 kg zulegen, wobei ein Mindestaufenthalt von über 60 Tagen auf der Dehesa und ein Mindestschlachtalter von 14 Monaten einzuhalten sind. Das Mindestgewicht der einzelnen Schlachtkörper beträgt 110 kg.

b) Schweinen aus Freiland-Futtermast: Dies sind Schweine, die während der Mast mit hauptsächlich aus Getreide und Leguminosen bestehenden Futtermitteln gefüttert und in extensiven Betrieben gehalten werden und deren Fütterung bis zum Zeitpunkt der Schlachtung durch einen Mindestaufenthalt von 90 Tagen auf der Weide ergänzt wird. Die Futtertröge müssen einen Abstand von mehr als 100 Metern zu den Tränken aufweisen, und die maximale Viehdichte beträgt 15 Schweine pro Hektar. Das Mindestschlachtalter beträgt 12 Monate. Das Mindestgewicht der einzelnen Schlachtkörper beträgt 110 kg.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Aufzucht und Mast der Schweine und die Verarbeitung der Hinter- und Vorderschinken haben in dem unter Punkt 4 festgelegten geografischen Gebiet zu erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die unter die g. U. „Dehesa de Extremadura“ fallenden Hinter- und Vorderschinken können entbeint sowie in Scheiben oder Stücke geschnitten vermarktet werden, sofern sie verpackt sind und die Herkunft ersichtlich ist. Dieser Verarbeitungsschritt kann von Unternehmen durchgeführt werden, die das vom Regulierungsausschuss festgelegte Maßnahmenprotokoll zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit, Herkunft, Kennzeichnung und Endqualität des Erzeugnisses akzeptiert haben und einhalten.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die unter die geschützte Ursprungsbezeichnung fallenden Hinter- und Vorderschinken müssen eine Kennzeichnung mit der Angabe „D.O.P ‚Dehesa de Extremadura‘“ und der jeweiligen Kategorie sowie das unter Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments abgebildete Logo tragen.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet des Rohstoffes besteht aus mit Steineichen und/oder Korkeichen bewachsenen Weiden, die in allen Gemeindegebieten der autonomen Region Extremadura vorzufinden sind, welche sich aus den Provinzen Cáceres und Badajoz zusammensetzt, die das geografische Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung bilden.

Das Gebiet der Verarbeitung und Reife stimmt vollständig mit dem Erzeugungsgebiet des Rohstoffes, der autonomen Region Extremadura, überein.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Besonderheit des geografischen Gebiets

Natürliche Faktoren: Mit etwa einer Million Hektar Dehesa ist die Extremadura ein ökologisches Paradies, das über eines der besterhaltenen Ökosysteme Europas verfügt, in dem landwirtschaftliche Nutztiere (iberische Schweine, Merinoschafe und Rinder der Rasse Retinta usw.) mit Wildtieren, die hier ein echtes Rückzugsgebiet finden, harmonisch zusammenleben.

Die Region Extremadura liegt im Westen der Iberischen Südmeseta. Sie besteht aus den Provinzen Cáceres und Badajoz und ist von drei Gebirgszügen durchzogen: im Norden vom Iberischen Scheidegebirge mit den Ausläufern der Sierra de Gredos, im Zentrum zwischen den Flüssen Tajo und Guadiana von der Verlängerung der Montes de Toledo und im Süden von den Ausläufern der Sierra Morena.

Das kontinentale Klima weist einen mäßigen atlantischen Einfluss auf, mit einer Jahresdurchschnittstemperatur von 16 °C bis 17 °C und Extremtemperaturen zwischen 41 °C (Juli und August) und – 2 °C (Dezember und Januar) sowie einer durchschnittlichen jährlichen Niederschlagsmenge zwischen 500 mm und 1 200 mm.

Historische Faktoren: In der Extremadura gibt es unzählige historische und gastronomische Hinweise auf das Schwein, wie z. B.:

— tierförmige Skulpturen aus dem 5. bis 2. Jahrhundert v. Chr., die mit klarem Bezug auf die Schweine „Verracos“ (Eber) genannt werden und in verschiedenen Gebieten der Extremadura, wie z. B. Valle del Ambroz, Valle del Jerte, La Vera, La Jara, Campo Arañuelo, Cáceres, Botija, Santa Marta de Magasca und Madrigalejo, anzutreffen sind;

— die so genannten „carnecerias“ (Fleischereien) der römischen Dörfer in den Fluss-Auen des Guadiana und Umgebung, in denen die wohlhabenden Bürger häufig ein einmonatiges (bzw. einen Mond altes, wie es damals hieß) Ferkel bestellten;

— die Rechtsordnung „Fuero de Montánchez“ aus dem Jahr 1236, in der bereits auf die Existenz von Dehesas verwiesen wird, die ausschließlich dazu genutzt wurden, Eicheln zum Zweck der Fütterung der Schweine zu erzeugen;

— die am 5. August 1489 verabschiedeten Gemeindeverordnungen von Valencia de Alcántara, die ausdrücklich auf das iberische Schwein Bezug nahmen, und zwar hinsichtlich gesetzlicher Vorschriften, die die Züchter, Metzger und Schlachter zu erfüllen hatten. Diese wurden rasch in angrenzenden Gemeinden wie Alburquerque und San Vicente de Alcántara aufgenommen und dehnten sich auf die gesamte Extremadura aus (Gemeindeverordnungen von Torre de Don Miguel aus den Jahren 1534 und 1564, Gemeindeverordnung von Zafra aus dem Jahr 1528, Gemeindeverordnung von Cáceres aus dem Jahr 1569 usw.);

— das Kapitel über Fruchtbarkeit und Reichtum der Extremadura im Handbuch der Medizin des Arztes Ivan de Sorapan (1616), in dem er die gute Fleischqualität der Tiere aus Eichelhaltung und der zahlreichen Schinken, die in die Neue Welt ausgeführt wurden, hervorhob;

— den Hinweis auf den „Aufwand von mehr als achtzig Schweinen im Jahr“ im Buch von Diego Martínez Abad (1697) mit dem Titel „Instrvccion de Vn pasajero para no errar el camino“, das dem Kloster von Guadalupe gewidmet ist;

— den Kataster von Ensenada (1752), in dem die ersten Daten über den Schweinebestand mit konkreten Angaben zu den Jahren 1461 bis 1785 zu finden sind, aufbewahrt im Kloster von Guadalupe, das für seine Tradition der Schweineherden bekannt ist;

— Hinweise in der Volksmusik der Extremadura, in der es heißt:

„ D'Alcuescar quiero l'aceite [Von Alcuescar möchte ich Öl]

De Montánchez el jamón [Von Montánchez den Schinken]

D'Albalá quiero centeno [Von Albalá Roggen]

De Miajadas el turrón“ [Von Miajadas Turrón (eine Art Nougat)]

Besonderheit des Erzeugnisses

Die Erzeuger von Schinken mit der g. U. „Dehesa de Extremadura“ wenden viel Geduld und Sorgfalt für die Herstellung der Hinter- und Vorderschinken auf, damit diese genau die richtige Reife erreichen und in Geschmack und Aroma unverwechselbar sind.

In diesem Verfahren spielen nicht nur das Herstellungsverfahren, sondern vor allem auch Umweltfaktoren wie Feuchtigkeit, Temperatur, Wetter usw. eine Rolle, die diesen Erzeugnissen ihre besonderen organoleptischen Merkmale verleihen.

Das Salzen ist zwar ein sehr einfaches Verfahren, beinhaltet jedoch einen komplexen Vorgang, bei dem das Salz von der Oberfläche in das Innere des Erzeugnisses eindringt, wodurch das Wasser aufgrund der hygroskopischen Eigenschaften des Salzes nach außen tritt.

Danach hängen die Hinter- und Vorderschinken so lange in Kammern, bis im Inneren der Teile ein ausreichender Salzgehalt erreicht ist, der die Entwicklung von Mikroorganismen hemmt. Nach dieser Ruhephase beginnt die Reifephase.

Dabei erfahren die Bestandteile des Erzeugnisses eine Reihe von komplexen Veränderungen, die für die Entwicklung der sensorischen Eigenschaften verantwortlich sind. Die Schinken hängen dabei in gut belüfteten Räumlichen, was die Feuchtigkeitsabfuhr begünstigt. Danach kommen sie in Räume mit einer niedrigeren relativen Feuchtigkeit, was die Entwicklung des Aromas begünstigt. Dies ist ein sehr komplexer Prozess, in dem die Bestandteile des Rohstoffes aufgrund der vorhandenen Pilz- und Bakterienflora zahlreichen autolytischen und mikrobiellen Abbauvorgängen unterliegen. Diese Veränderungen erfolgen in Wechselwirkung und unter ökologischen Bedingungen, die von den in diesem Gebiet bestehenden Mikroklimata begünstigt werden.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Güte oder den Eigenschaften des Erzeugnisses (für g. U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder anderen besonderen Eigenschaften des Erzeugnisses (für g. g. A.)

Das Ökosystem der Dehesa bildet ein land- und forstwirtschaftliches System, das eine ausgewogene, nicht übermäßige Nutzung der natürlichen Ressourcen ermöglicht. Diese wertvolle Umwelt hat sich zum Großteil dank des iberischen Schweins erhalten, das hier einen idealen Lebensraum findet, und hier wird der Rohstoff für die unter die geschützte Ursprungsbezeichnung „Dehesa de Extremadura“ fallenden Hinter- und Vorderschinken erzeugt.

Das iberische Schwein ist eine an diese Umwelt angepasste Rasse und das Kernstück einer Selbstversorgerwirtschaft, die sich über die Jahre erhalten hat und die heute noch weltweit ein Beispiel für eine nachhaltige Wirtschaft in Verbindung mit einer Lebensform ist, in der Mensch, Dehesa, iberisches Schwein und die daraus gewonnenen Erzeugnisse über Jahrhunderte in der gleichen Form, mit der gleichen Rasse und dem gleichen handwerklichen Herstellungsverfahren bestehen. Ein einziger Rohstoff, handwerkliches Know-how, Salz, Wind und Ruhe sorgen so dafür, dass die iberischen Hinter- und Vorderschinken der g. U. „Dehesa de Extremadura“ auf die gleiche handwerkliche Weise wie in uralten Zeiten hergestellt werden.

Die südliche Lage der Extremadura verleiht ihr ein kontinentales Klima mit mäßigem atlantischem Einfluss, dessen Temperatur- und Feuchtigkeitswerte sowohl die Erzeugung des Rohstoffes (Mast des iberischen Schweins in extensiver Haltung auf der Dehesa) beeinflussen als auch die Bedingungen für die Verarbeitung zum Enderzeugnis bestimmen und optimale Voraussetzungen für das Salzen und Reifen darstellen, sodass das Enderzeugnis einzigartige physikalisch-chemische sowie organoleptische Eigenschaften erreicht.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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