C/2024/1214

30.1.2024

Tootespetsifikaati tehtud liidu muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punktile a

(C/2024/1214)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada muutmistaotluse kohta vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ([1]) artiklile 51 kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

TAOTLUS LIIDU MUUDATUSE TEGEMISEKS LIIKMESRIIGIST PÄRIT KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE VÕI KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADIS

(Määrus (EL) nr 1151/2012)

„Dehesa de Extremadura“

ELi nr: PDO-ES-0076-AM01 – 1.6.2023

KPN (X) KGT ( )

1. **Toote nimetus**

„Dehesa de Extremadura“

2. **Taotlejate rühm ja õigustatud huvi**

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

Tel + 34 924330203

E-post: info@dehesa-extremadura.com

Internet: www.dehesa-extremadura.com

Ettepanekus muuta kaitstud päritolunimetuse „Dehesa de Extremadura“ tootespetsifikaati lepiti kokku reguleeriva asutuse (*Consejo Regulador*) täiskogu koosolekul. Kaitstud päritolunimetust „Dehesa de Extremadura“ reguleeriv asutus tegutses oma pädevuse piires, mis hõlmab „tootespetsifikaadi muudatusettepanekute tegemist“ vastavalt 28. aprilli 2010. aasta seaduse nr 4/2010 (Extremadura põllumajandlike toiduainete kvaliteediga seotud päritolunimetusi ja geograafilisi tähiseid reguleerivate asutuste kohta) artikli 16 lõike 2 punktile g, ning võttes arvesse 24. märtsi 2015. aasta seaduse nr 6/2015 (Extremadura põllumajanduse kohta) artikli 52 lõiget 1. Täiskogu on ka reguleeriva asutuse kollegiaalne juhtorgan, mille pädevusse kuulub kõnealuse ettepaneku vastuvõtmine vastavalt kaitstud päritolunimetust „Dehesa de Extremadura“ reguleeriva kehtiva määruse (5. juuni 2018. aasta dekreet 77/2018) artikli 10 lõike 4 punktile f.

3. **Liikmesriik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

4. **Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab**

☐ Toote nimetus

☒ Seos piirkonnaga

☐ Turustamispiirangud

([1]) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

5. **Muudatus(t)e liik**

Heakskiidetud muudatused, mida kohaldatakse üksnes Ibeeria tõugu sigade sertifitseerimise suhtes, vastavad Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (mida on muudetud määrusega (EL) 2021/2117) artikli 53 lõikes 2 sätestatud liidu muudatustele, mis võimaldab liigitada need liidu muudatuseks, sest muudatused toovad kaasa „täiendavad piirangud toote turustamisele“.

6. **Muudatus(ed)**

1. Seos piirkonnaga

Reguleeriva asutuse (*Consejo Regulador*) esimehe kirja kohaselt piirdub kavandatud „liidu muudatus“ „tõu protsendimääraga kaitstud toodete tooraines“, et kaitsta „ainult puhast Ibeeria tõugu sigade lihast valmistatud tooteid“.

See hõlmab järgmisi muudatusi.

Tootespetsifikaadi B osas („Toote kirjeldus“) tehakse muudatus „taga- ja abasingid pärinevad üksnes Ibeeria tõugu sigadelt“, millega kaotatakse võimalus, et nende valmistamiseks kasutatakse sigu, kes on vähemalt 75 % ulatuses Ibeeria tõugu. Sellel muudatuse tõttu tuleb samas lõigus ja ainult sel eesmärgil teha teisi muudatusi. Näiteks asendatakse praegused neli müüginimetuse klassi ainult kahega: I klass (*Jamón/paleta de bellota 100 % ibérico* – tammetõrudest toitunud puhast Ibeeria tõugu sigade taga- ja abasink) ja II klass (*Jamón/paleta de cebo de campo 100 % ibérico* – karjamaal peetud ja söödaga nuumatud puhast Ibeeria tõugu sigade taga- ja abasink).

Üksnes eesmärgiga tagada, et taga- ja abasingid pärineksid ainult puhast Ibeeria tõugu sigadelt, tuleb samamoodi muuta D osa („Kontrollimeetmed ja sertifitseerimine“) punkti b lõiku, milles on viidatud tõu protsendimäärale.

Kokkuvõte põhjustest, miks muudatus on vajalik

Reguleeriva asutuse esimehe kirja kohaselt piirdub „liidu muudatuse“ ettepanek „tõu protsendimääraga kaitstud toodete tooraines“, et kaitsta „ainult puhast Ibeeria tõugu sigade lihast valmistatud tooteid“, tõstes sellega veelgi toote „suurepärast kvaliteeti“.

Kooskõlas tootespetsifikaadi kavandatud muudatustega tuleb vastavalt muuta punkte 3.2 („Toote kirjeldus“) ja 3.3 („Sööt“).

KOONDDOKUMENT

„Dehesa de Extremadura“

ELi nr: PDO-ES-0076-AM01 – 1.6.2023

KGT ( ) KPN (X)

1. **[KPN või KGT] nimetus(ed)**

„Dehesa de Extremadura“

2. **Liikmesriik**

Hispaania

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Kaitstud päritolunimetusega taga- ja abasinkidel „Dehesa de Extremadura“ on järgmised omadused.

Füüsikalised omadused

Väliskuju: piklik, stiliseeritud, profileeritud nn „Serrano V“ sisselõike abil, sõrg on säilitatud.

Kaal: vähemalt 5,75 kg tagasingi ja vähemalt 4 kg abasingi puhul.

Organoleptilised omadused

Lõikepinna värvus ja välimus: iseloomulik värvus ulatub roosast purpurpunaseni, lõikepinnal on näha lihasmassi marmorjas struktuur.

Maitse ja lõhn: õrna maitsega liha, mitte väga soolane või magus. Iseloomulik ja meeldiv lõhn.

Tekstuur: vähekiuline.

Rasv: läikiv, kollakasvalge värvusega, aromaatne ja meeldiva maitsega. Toote konsistents sõltub tammetõrude osakaalust söödas.

Füüsikalis-keemilised omadused

Veesisalduse määr: maksimaalne veesisaldus toote pinnal 50 %, toote sisemuses 55 %.

Naatriumkloriid: kuni 5 %.

Müüginimetused

Võttes arvesse loomade ja nende ratsioonide liigitust, on määratud kindlaks taga- ja abasinkide järgmised klassid.

I klass: *Jamón de bellota 100 % ibérico*: tagasink, mis on valmistatud 100 % ulatuses Ibeeria tõugu selliste sigade lihast, kelle söötmistingimused vastavad toote kirjelduse punktile a: *de bellota* sead (tammetõrudest toitunud või tapaeelsel tammetõrunuumal olnud sead).

Paleta de bellota 100 % ibérica: abasink, mis on valmistatud 100 % ulatuses Ibeeria tõugu selliste sigade lihast, kelle söötmistingimused vastavad toote kirjelduse punktile a: *de bellota* sead (tammetõrudest toitunud või tapaeelsel tammetõrunuumal olnud sead).

II klass: *Jamón de cebo de campo 100 % ibérico*: tagasink, mis on valmistatud 100 % ulatuses Ibeeria tõugu selliste sigade lihast, kelle söötmistingimused vastavad toote kirjelduse punktile b: *de cebo de campo* sead (karjamaal peetud ja söödaga nuumatud sead).

Paleta de cebo de campo 100 % ibérica: abasink, mis on valmistatud 100 % ulatuses Ibeeria tõugu selliste sigade lihast, kelle söötmistingimused vastavad toote kirjelduse punktile b: *de cebo de campo* sead (karjamaal peetud ja söödaga nuumatud sead).

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Extremadura on traditsiooniline loomakasvatuspiirkond, kus loomi peetakse *dehesa*'del, suurtel avatud niidukarjamaadel, kus kasvavad pöögilised (iilekstamm ja korgitamm). See on tõrudest, rohust ja teistest *dehesa* loodusvaradest toituva Ibeeria tõugu sea looduslik elupaik. Tänu looduskeskkonnast, tõrudel põhinevast söödast ja tõust tulenevale kvaliteedile saab Ibeeria tõugu sigadest nende optimaalses arengu- ja nuumamisstaadiumis valmistada erakordsete omadustega suurepärast toodet.

Kaitstud päritolunimetusega taga- ja abasinkide „Dehesa de Extremadura“ valmistamiseks kasutatavate Ibeeria tõugu sigade liha kvaliteedi ning kaitstud toodete hilisema organoleptilise kvaliteedi oluline ja määrav tegur on traditsiooniline tootmissüsteem, mis põhineb ekstensiivsel loomapidamisel viimase, nuumamisetapi kestel, ning söödaratsioonil, milles kasutatakse *dehesa* loodusvarasid (tammetõrud, rohi, looduslik karjamaasööt ja kõrred). Sellel viimasel etapil võtab siga kaalus kõige enam juurde.

Sellele eelnevatel etappidel võimaldab Extremaduras kasutatav Ibeeria tõugu sigade traditsiooniline kasvatusmeetod neil süüa loodusvarasid suurema osa aastast. Sigade pikk elutsükkel ja *dehesa* agrometsandussüsteemi kestlikkus sõltuvad vältimatult loomade pidamisest suurtel aladel, kus nad toituvad sügisel, talvel ja kevadel, mil loodusvarasid on palju, peamiselt looduslikel karjamaadel. See kehtib nii ainult tõrudega söödetud sigade (*cerdo de bellotas*) kui ka karjamaal peetavate ja söödaga nuumatud sigade (*cerdo de cebo de campo*) kohta, kuid viimastele antakse viimase, nuumamisetapi jooksul ka lisasööta.

Karjamaal peetavate ja söödaga nuumatud sigade lisasööt on segu, mis koosneb tavaliselt 75–85 % ulatuses teraviljast ja 5–15 % ulatuses liblikõielistest. Teraviljad on tavaliselt nisu, oder ja mais, mis on geograafilises piirkonnas traditsiooniliselt kasvatatud teraviljad ning millest igaühe osakaal on vahemikus 15–55 %. Peamised liblikõielised on hernes ja sojauba.

Asjaolu, et seakasvatuse korraldus ja sigade nuumamine põhinevad traditsioonilisel karjamaal ja üksnes sojauba, mis moodustab söödaratsioonist vaid väikese osa, on kultuur, mida piirkonnas ei kasvatata, tagab, et geograafilisest piirkonnast pärineva sööda osakaal kogu kuivaines on suurem kui kehtivates eeskirjades ette nähtud piirmäär.

Loomade esi- ja tagajalad, millest valmistatakse kaitstud päritolunimetusega taga- ja abasingid „Dehesa de Extremadura“, peavad pärinema järgmistelt sigadelt:

a) *de bellota* sead (tammetõrudest toitunud või tapaeelsel tammetõrunuumal olnud sead): need sead tapetakse vahetult pärast seda, kui neid on söödetud üksnes tammetõrude, rohu ja teiste *dehesa*'le iseloomulike loodusvaradega, ilma et neile oleks antud lisasööta. Karja kuuluvate sigade keskmine kaal tammetõrudel põhineva nuumamisperioodi alguses peab olema vahemikus 92–115 kg ning vähemalt 60 päeva kestva *dehesa*'l viibimise ajal peavad sead juurde võtma vähemalt 52 kg, kusjuures sigadele ei anta lisasööta. Sigade minimaalne vanus tapmisel on 14 kuud. Iga rümp peab kaaluma vähemalt 110 kg;

b) *de cebo de campo* sead (karjamaal peetud ja söödaga nuumatud sead): neid sigu kasvatatakse ekstensiivselt, nuumatakse peamiselt teraviljast ja liblikõielistest koosneva söödaga ning hoitakse enne tapmist vähemalt 90 päeva jooksul karjamaal. Söötmiskünad peavad olema jootmiskohtadest enam kui 100 m kaugusel ning loomade tihedus ei tohi olla suurem kui 15 siga hektari kohta. Sigade minimaalne vanus tapmisel on 12 kuud. Iga rümp peab kaaluma vähemalt 110 kg.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Sigade kasvatamine ja nuumamine ning taga- ja abasinkide töötlemine peab toimuma punktis 4 kirjeldatud geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Kaitstud päritolunimetusega taga- ja abasinke „Dehesa de Extremadura“ võib müügiks pakkuda konditustatuna, viilude või portsjonitena, tingimusel et need on pakendatud ja nende päritolu saab kindlaks teha. Seda toimingut võivad teha ettevõtted, kes on nõustunud reguleeriva asutuse kehtestatud protokolliga toote jälgitavuse, päritolu, identifitseerimise ja lõppkvaliteedi kohta ning järgivad seda.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Kaitstud taga- ja abasinkidele tuleb paigaldada identifitseerimismärgis, millel peavad olema sõnad „D.O.P „Dehesa de Extremadura““ ja tooteklass ning koonddokumendi punktis 3.6 kujutatud logo.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Tooraine tootmispiirkonna moodustavad kõikide Extremadura autonoomse piirkonna kohalike omavalitsusüksuste territooriumil asuvad iilekstammede ja/või korgitammedega karjamaad (*dehesa*). See autonoomne piirkond hõlmab Cáceresе ja Badajozi provintsi, mis vastavad kaitstud päritolunimetuse geograafilisele piirkonnale.

Töötlemis- ja laagerdumispiirkond kattub täielikult tooraine tootmispiirkonnaga, st Extremadura autonoomse piirkonnaga.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Geograafilise piirkonna eripära

Looduslikud tegurid: ligi miljoni hektari ulatuses *dehesa*'t hõlmava Extremadura näol on tegemist ökoloogilise paradiisiga, sest siin asub Euroopa üks paremini säilinud ökosüsteeme, kus põllumajandusloomade tõud (nt Ibeeria tõugu siga, meriino lammas, Retinto koduveis) elavad kõrvuti metsloomadega, kes on siin leidnud sobiva elupaiga.

Extremadura piirkond jääb keskplatoo lõunaosast lääne poole. Piirkond hõlmab Cáceresе ja Badajozi provintsi ning seda läbib kolm mäestikku: põhjaosas on keskmäestik koos Sierra de Gredose eelmäestikuga, keskosas ulatuvad Toledo mäed Tajo ja Guadiana jõe vahele ning lõunaosas asub Sierra Morena eelmäestik.

Kliima on kontinentaalne, kuid Atlandi ookean avaldab mõõdukat mõju. Aasta keskmine õhutemperatuur on 16–17 °C, kuid temperatuur võib tõusta 41 °C-ni (juulis ja augustis) ning langeda –2 °C-ni (detsembris ja jaanuaris), ning aasta keskmine sademete hulk on 500 – 1 200 mm.

Ajaloolised tegurid: Extremadura sigadele leidub rohkesti ajaloolisi ja gastronoomilisi viiteid, sealhulgas näiteks järgmised.

— 5.–2. sajandist eKr pärinevad loomi kujutavad skulptuurid, mida nimetatakse *Verracos* (kult), mis on ilmne viide sigadele. Neid võib leida Extremadura eri osadest, nagu Valle del Ambroz, Valle del Jerte, La Vera, La Jara, Campo Arañuelo, Cáceres, Botija, Santa Marta de Magasca ja Madrigalejo.

— Rooma riigi koosseisu kuulunud aladel, nagu Guadiana jõe tasandik ja seda ümbritsevad piirkonnad, tekkisid lihunikutöökojad, mille toodangust olid jõukamate elanikkonnakihtide seas kõige nõutavamad ühe kuu (või tolleaegse väljenduse kohaselt „ühe kuutsükli“) vanused piimapõrsad.

— 1236. aastal võeti vastu Montáncheze harta, milles on nimetatud *dehesa* alasid, mida kasutati üksnes tammetõrude varumiseks seasöödaks.

— 5. augustil 1489 võeti vastu Valencia de Alcántara määrused, milles on osutatud konkreetselt Ibeeria tõugu seaga seotud küsimustele, täpsemalt Ibeeria tõugu sigade kasvatajate, lihunike ja loomade tapmisega tegelevate isikute suhtes kohaldatavatele õigusnõuetele. Nende mõjuala laiendati varsti ka naaberomavalitsustele, nagu Alburquerque ja San Vicente de Alcántara, ning seejärel kogu Extremadurale (1534. ja 1564. aasta Torre de Don Migueli määrused, 1528. aasta Zafra määrus, 1569. aasta Cácerese määrus jt).

— Iván de Sorapáni teoses „Manual de Medicina“ (Meditsiini käsiraamat) (1616) on Extremadura viljakust ja rikkust kirjeldavas peatükis rõhutatud tammetõrudega toidetud sigade liha kvaliteeti ja arvukaid sinke, mida eksporditi isegi Uude Maailma.

— Guadalupe Jumalaema kloostrile pühendatud Diego Martínez Abadi teoses „Instrvccion de Vn pasajero para no errar el camino“ (1697) on viidatud „enam kui 80 sea tarbimisele aastas“.

— 1752. aasta *Catastro de Ensenada* (maakataster) sisaldab esimesi andmeid sigade arvukuse kohta ning selles on esitatud konkreetsed andmed 1461.–1785. aasta kohta. Neid dokumente hoitakse Guadalupe kloostris, mis on kuulus oma seakasvatustraditsioonide poolest.

— Viiteid leidub ka Extremadura rahvaluules, näiteks järgmises laulus:

„D'Alcuescar quiero l'aceite (Ma armastan Alcuescari õli)

De Montánchez el jamón (Montáncheze sinki)

D'Albalá quiero centeno (Albalá rukist)

De Miajadas el turrón (Miajadase nugatit)“.

Toote eripära

Taga- ja abasinkide „Dehesa de Extremadura“ tootjad valmistavad neid suure kannatlikkuse ja hoolega, et saada täiuslik ning eksimatult äratuntava lõhna ja maitsega toode.

Selle protsessi jooksul on olulised mitte üksnes tootmise mehaanilised aspektid, vaid lisaks sellele ja eelkõige ka keskkonnategurid, nagu niiskusrežiim, õhutemperatuur, iga etapi kestus jne, mis annavad tootele selle organoleptilised eripärad.

Kuigi soolamine on väga lihtne toiming, on see seotud väga keerulise soola imendumise protsessiga toote pinnalt toote sisemusse, millega kaasneb soola hügroskoopse toime tõttu vee eraldumine toote pindmisse kihti.

Seejärel riputatakse taga- ja abasingid selleks ettenähtud ruumidesse üles, kuni sinkide sisemuse soolasisaldus on mikroorganismide arengu takistamiseks piisav. Pärast seda etappi algab sinkide laagerdumine.

Laagerdumise käigus toimub keerukas toote koostisosade muundumine, mis võimaldab välja kujuneda toote organoleptilistel omadustel. Singid riputatakse üles hästi ventileeritud ruumidesse, mis soodustab vee eraldumist, ning seejärel teistesse, madala suhtelise õhuniiskusega ruumidesse, mis võimaldab välja kujuneda toote lõhna- ja maitseomadustel. Selle väga keerulise protsessi käigus toimub hallitusseente ja bakterite toimel toote koostisosadega mitmeid kataboolseid muutusi, millest osa on autolüütilised, osa aga mikroobsed. Need muutused toimuvad interaktiivselt, kuna piirkonna mikrokliima soodustab algupärase ökosüsteemi kujunemist.

Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Dehesa ökosüsteem on agrometsandussüsteem, mis võimaldab loodusvarade tasakaalustatud ja säästvat kasutamist. See väärtuslik keskkond on säilinud suuresti tänu Ibeeria tõugu seale, kelle jaoks see on ideaalne elupaik. Nimelt siin valmib tooraine, millest valmistatakse kaitstud päritolunimetusega tooteid „Dehesa de Extremadura“.

Ibeeria tõugu siga on selle keskkonnaga hästi kohanenud ja on olnud peamine otsetarbitav elatusallikas, mis on püsinud tänapäevani ja on nüüd üldine kestliku majanduse näide, mis on seotud elulaadiga, mille korral inimesed, *dehesa*, Ibeeria tõugu siga ja selle baasil valmistatud tooted on sajandeid samal viisil üksteise kõrval eksisteerinud. Seetõttu valmistatakse taga- ja abasinke „Dehesa de Extremadura“ samal käsitööduslikul meetodil nagu vanasti, kasutades sama seatõugu ja sama käsitööduslikku tootmismeetodit, mille aluseks on ainulaadne tooraine, valmistaja oskusteave, sool, tuul ja aeg.

Extremadura asub suhteliselt lõunas ja piirkonna kliima on kontinentaalne, mõõdukate Atlandi ookeani mõjudega. Temperatuur ja suhtelise õhuniiskuse tase mõjutavad nii tooraine tootmist (vabapidamisel Ibeeria tõugu sigade nuumamine *dehesa*'del) kui ka lõpptoote töötlemist. Toote soolamise ja laagerdumise tingimused on ideaalsed, andes lõpptootele iseloomulikud ja ainulaadsed füüsikalis-keemilised ja organoleptilised omadused.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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