C/2024/1214

30.1.2024

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan mukainen tuote-eritelmään tehtävän unionin muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen

(C/2024/1214)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

JÄSENVALTIOSTA PERÄISIN OLEVAN SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄÄ UNIONIN MUUTOSTA KOSKEVA HAKEMUS

(Asetus (EU) N:o 1151/2012)

”Dehesa de Extremadura”

EU-nro: PDO-ES-0076-AM01 – 1.6.2023

SAN (X) SMM ( )

1. **Tuotteen nimi**

”Dehesa de Extremadura”

2. **Hakijaryhmä ja oikeutettu etu**

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

P. + 34 924330203

Sähköposti: info@dehesa-extremadura.com

Internet: www.dehesa-extremadura.com

Suojatun alkuperänimityksen ”Dehesa de Extremadura” tuote-eritelmän muuttamista koskeva ehdotus hyväksyttiin sääntelyneuvoston (Consejo Regulador) täysistunnossa. Suojattua alkuperänimitystä ”Dehesa de Extremadura” käsittelevä sääntelyneuvosto toimi toimivaltansa – joka kattaa myös tuote-eritelmän muutoksia koskevien ehdotusten tekemisen – puitteissa maatalouselintarvikkeiden laatuun liittyvien alkuperänimitysten ja maantieteellisten merkintöjen sääntelyelimistä Extremadurassa 28.4.2010 annetun lain 4/2010 16 §:n 2 momentin g kohdan mukaisesti, ottaen huomioon Extremaduran maataloudesta 24.3.2015 annetun lain 6/2015 52 §:n 1 momentti. Täysistunto on myös sääntelyneuvoston kollegiaalinen hallintoelin, jonka toimivaltaan kuuluu kyseisen ehdotuksen hyväksyminen suojattua alkuperänimitystä ”Dehesa de Extremadura” koskevan voimassa olevan asetuksen (säädös 77/2018, annettu 5.6.2018) 10 §:n 4 momentin f kohdan mukaisesti.

3. **Jäsenvaltio, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

4. **Tuote-eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee**

☐ Tuotteen nimi

☒ Yhteys maantieteelliseen alkuperään

☐ Kaupan pitämisen rajoitukset

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

5. **Muutoksen/muutosten tyyppi**

Hyväksytyt muutokset, jotka koskevat ainoastaan 100-prosenttisten iberiansikojen varmentamista, vastaavat Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012, sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (EU) 2021/2117, 53 artiklan 2 kohdassa tarkoitettuja unionin muutoksia. Muutokset voidaan luokitella unionin muutokseksi, koska ne lisäävät ”tuotteen kaupan pitämisen rajoitteita”.

6. **Muutos/muutokset**

1. Yhteys maantieteelliseen alkuperään

Sääntelyneuvoston (Consejo Regulador) puheenjohtajan kirjeen mukaan ehdotettu unionin muutos rajoittuu suojattujen tuotteiden raaka-aineena käytetyn rodun geneettisen perimän prosenttiosuuteen, ja sen tarkoituksena on suojella yksinomaan 100-prosenttisista iberiansioista peräisin olevia tuotteita.

Tämä merkitsee seuraavia muutoksia:

Tuote-eritelmän B kohta (Tuotteen kuvaus), muutetaan muotoon ”kinkkujen ja lapojen on oltava peräisin yksinomaan 100-prosenttisista iberiansioista”, eli ne eivät voi enää olla peräisin sioista, joissa on vähintään 75 prosenttia iberiansian perimää. Tämä muutos edellyttää myös muita kyseiseen kohtaan tehtäviä muutoksia ainoastaan tätä tarkoitusta varten. Esimerkiksi nykyiset neljä myyntinimitysluokkaa poistetaan ja korvataan vain kahdella luokalla: luokka I (tammenterhoilla ruokittujen 100-prosenttisten iberiansikojen kinkku ja lapa) ja luokka II (laiduntaneiden, rehulla ruokittujen 100-prosenttisten iberiansikojen kinkku ja lapa).

Samoin on muutettava D kohdan b alakohdan (Valvonta ja varmentaminen) kohtaa, jossa viitataan geneettisen perimän prosenttiosuuteen. Tämänkin muutoksen ainoa tarkoitus on varmistaa, että kinkut ja lavat ovat peräisin yksinomaan 100-prosenttisista iberiansioista.

Yhteenveto syistä, joiden vuoksi muutos on tarpeen

Sääntelyneuvoston puheenjohtajan kirjeen mukaan ehdotettu unionin muutos rajoittuu suojattujen tuotteiden raaka-aineena käytetyn rodun geneettisen perimän prosenttiosuuteen. Muutoksen tarkoituksena on suojella yksinomaan 100-prosenttisista iberiansioista peräisin olevia tuotteita, mikä parantaa tuotteen laadukkuutta.

Tuote-eritelmään ehdotettujen muutosten mukaisesti 3.2 kohtaa (Tuotteen kuvaus) ja 3.3 kohtaa (Rehu) on muutettava.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Dehesa de Extremadura”

EU-nro: PDO-ES-0076-AM01 – 1.6.2023

SMM ( ) SAN (X)

1. **[SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet**

”Dehesa de Extremadura”

2. **Jäsenvaltio**

Espanja

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1. *Tuotelaji*

Luokka 1.2 Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

3.2. *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

SAN-suojatuilla Dehesa de Extremadura -kinkuilla ja lavoilla on seuraavat ominaisuudet:

Fyysiset ominaisuudet:

Ulkonäkö: pitkänomainen, viimeistelty, muotoiltu ns. V-leikkauksen mukaisesti, sorkka on jäljellä.

Paino: Kinkuilla vähintään 5,75 kg ja lavoilla vähintään 4 kg.

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Leikkauspinnan ulkonäkö ja väri: Tunnusomainen väri ruusunpunaisesta purppuranpunaiseen, leikkauspinnassa näkyvät lihan sisältämät rasvakudosjuovat.

Maku ja aromi: Lihan maku on hienostunut, vähäsuolainen tai makea. Miellyttävä ja tuotteelle tunnusomainen aromi.

Rakenne: Vähäsyinen.

Rasva: Kiiltävää, valkoisesta kellertävään, aromaattista ja miellyttävän makuista. Kiinteys vaihtelee sen mukaan, kuinka suuri on tammenterhojen osuus eläinten ravinnosta.

Fyysiset ja kemialliset ominaisuudet:

Kuivumisaste: kosteuspitoisuus pinnassa enintään 50 prosenttia ja sisuksessa 55 prosenttia.

NaCl-pitoisuus enintään 5 %.

Myyntinimitykset:

”Eläinten luokituksen ja ruokintatavan mukaan kinkuille ja lavoille on vahvistettu seuraavat luokat:

Luokka I: Tammenterhoilla ruokittujen 100-prosenttisten iberiansikojen kinkku (Jamón de bellota 100 % ibérico): valmistetaan 100-prosenttisista iberiansioista, joiden ruokinta täyttää tuotteen kuvausta koskevan kohdan a alakohdassa (Tammenterhoilla ruokitut siat tai tammenterhoilla ennen teurastusta ruokitut siat) asetetut vaatimukset.

Tammenterhoilla ruokittujen 100-prosenttisten iberiansikojen lapa (Paleta de bellota 100 % ibérica): valmistetaan 100-prosenttisista iberiansioista, joiden ruokinta täyttää tuotteen kuvausta koskevan kohdan a alakohdassa (Tammenterhoilla ruokitut siat tai tammenterhoilla ennen teurastusta ruokitut siat) asetetut vaatimukset.

Luokka II: Laiduntaneiden, rehulla ruokittujen 100-prosenttisten iberiansikojen kinkku (Jamón de cebo de campo 100 % ibérico): valmistetaan 100-prosenttisista iberiansioista, joiden ruokinta täyttää tuotteen kuvausta koskevan kohdan b alakohdassa (Laiduntaneet, rehulla ruokitut siat) asetetut vaatimukset.

Laiduntaneiden, rehulla ruokittujen 100-prosenttisten iberiansikojen lapa (Paleta de cebo de campo 100 % ibérica): valmistetaan 100-prosenttisista iberiansioista, joiden ruokinta täyttää tuotteen kuvausta koskevan kohdan b alakohdassa (Laiduntaneet, rehulla ruokitut siat) asetetut vaatimukset.

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Extremadura on perinteistä karjankasvatusaluetta, jolla harjoitetaan laajaperäistä laiduntamista metsäisillä niityillä ja aukeissa tammimetsissä; ne ovat iberiansian luontaista elinympäristöä, jossa eläimet nauttivat ravinnokseen tammenterhoja, ruohoa ja muita luonnon tarjoamia resursseja. Ympäristö, tammenterhoihin perustuva ruokavalio ja rotu ovat kaikki tekijöitä, jotka yhdessä saavat aikaan sen, että siat saavuttavat kasvatus- ja lihotusvaiheen lopussa optimaalisen kehitysasteensa ja tuottavat laadultaan poikkeuksellisen erinomaista lihaa.

Ratkaiseva tekijä alkuperänimityksellä ”Dehesa de Extremadura” suojattujen kinkkujen ja lapojen tuotantoon käytettävän iberiansian lihan laadun ja suojattujen lopputuotteiden aistinvaraisten ominaisuuksien kannalta on perinteinen tuotantotapa, joka perustuu laajaperäiseen laidunkasvatukseen ja alueen metsälaidunten ja sänkipeltojen tarjoamien luonnonresurssien, kuten tammenterhojen, ruoho- ja laidunkasvien, käyttöön lihotusvaiheen aikaisessa loppuruokinnassa. Juuri tässä loppuruokintavaiheessa sikojen paino kasvaa eniten.

Ennen tätä vaihetta iberiansian perinteinen kasvatusmenetelmä Extremadurassa mahdollistaa sen, että siat voivat hyödyntää luonnon tarjoamia resursseja suurimman osan vuotta. Eläinten pitkästä elinkierrosta ja metsälaitumilla tapahtuvan karjankasvatuksen kestävästä luonteesta johtuen siat voivat laiduntaa vapaasti laajalla alueella ja nauttia jatkuvasti ravinnokseen pääasiassa luonnonlaidunten tarjoamia resursseja, jotka ovat runsaimmillaan syksyllä, talvella ja kesällä. Tämä pätee sekä tammenterhoilla ruokittuihin sikoihin (cerdos de bellota) että laiduntaneisiin sikoihin (cerdos de cebo de campo), joille lihotusvaiheen lopussa on kuitenkin annettava myös täydennysrehua.

Laiduntaneille sioille annettava täydennysrehu valmistetaan tavallisesti sekoituksesta, joka sisältää 75–85 prosenttia viljaa ja 5–15 prosenttia palkokasveja. Vilja on pääasiassa alueella perinteisesti tuotettua vehnää, ruista ja maissia, joiden osuudet vaihtelevat 15:stä 55 prosenttiin. Tärkeimmät palkokasvit ovat herne ja soija.

Kasvatus- ja lihotusmenetelmien edellyttämä perinteinen laiduntaminen sekä se, että rehun ainesosista ainoastaan vähäisessä määrin käytettävää soijaa ei tuoteta kyseisellä alueella, riittävät varmistamaan, että eläinten nauttiman rehun kuiva-aineen maantieteelliseltä alueelta peräisin oleva osuus on suurempi kuin voimassa olevassa lainsäädännössä edellytetään.

Etu- ja takaraajat, joista valmistetaan suojatulla alkuperänimityksellä ”Dehesa de Extremadura” varustetut kinkut ja lavat, on saatu seuraavista eläimistä:

a) Tammenterhoilla ruokitut siat tai tammenterhoilla ennen teurastusta ruokitut siat: kyseiset siat on tarkoitettu teurastettaviksi välittömästi yksinomaan tammenterhoista sekä tammimetsien ruohosta ja luonnonrehusta koostuvan loppuruokinnan jälkeen ilman muuta lisäravintoa. Sikojen lähtöpainon ennen loppuruokintaa tammimetsissä on oltava 92–115 kg, ja niiden painon on noustava tässä vähintään 60 päivää tammimetsissä tapahtuvassa laiduntamisjärjestelmässä vähintään 52 kg ilman mahdollisuutta käyttää muuntyyppistä rehua kunnes siat teurastetaan vähintään 14 kuukauden ikäisinä. Yksittäisten ruhojen painon on oltava vähintään 110 kg.

b) Laiduntaneet, rehulla ruokitut siat: loppuruokinta vapaassa laiduntamisessa ennen teurastusta kestää vähintään 90 päivää. Syöttö- ja juottoalueiden välisen etäisyyden on oltava yli 100 metriä, ja eläinten enimmäistiheyden on oltava korkeintaan 15 sikaa hehtaaria kohti. Teurasiän on oltava vähintään 12 kuukautta. Yksittäisten ruhojen painon on oltava vähintään 110 kg.

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Iberiansikojen kasvatuksen ja lihotuksen sekä kinkkujen ja lapojen jalostuksen on ehdottomasti tapahduttava 4 kohdassa yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

SAN-suojatut Dehesa de Extremadura -kinkut ja lavat voidaan saattaa markkinoille luuttomiksi leikattuina, viipaloituina tai paloina edellyttäen että ne on pakattu ja niiden alkuperä on tunnistettavissa. Merkitseminen voi tapahtua yrityksissä, jotka ovat hyväksyneet sääntelyneuvoston vahvistaman pöytäkirjan ja lupautuneet noudattamaan sitä lopputuotteen jäljitettävyyden, alkuperän, tunnistettavuuden ja laadun varmistamiseksi.

3.6. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Alkuperänimityksellä suojatuissa kinkuissa ja lavoissa on oltava tunnistemerkki, jossa on pakollinen maininta ”D.O.P ’Dehesa de Extremadura’” ja vastaava tuoteluokka sekä yhtenäisen asiakirjan 3.6 kohdassa esitetty tunnus.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Raaka-aineen tuotantoalue käsittää Cáceresin ja Badajozin maakunnista muodostuvan Extremaduran itsehallintoalueen kaikissa kunnissa esiintyvät rautatammea ja/tai korkkitammea kasvavat metsäiset niityt. Nämä alueet muodostavat SAN-tuotteen maantieteellisen alueen.

Jalostus- ja kypsytysalue on kokonaisuudessaan sama kuin alue, jolla raaka-aine tuotetaan, eli Extremaduran itsehallintoalue.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Maantieteellisen alueen erityisyys

Luontoon liittyvät tekijät: Extremadura ja sen noin miljoonan hehtaarin laidunniityt muodostavat todellisen ekologisen paratiisin. Sen ekosysteemi on yksi Euroopan parhaiten säilyneistä ympäristöistä, jossa tuotantoeläimet (iberiansika, merinolammas, punainen retinto-nautakarja jne.) ovat tasapainoisessa rinnakkaiselossa alueelta luonnollisen suojapaikan löytäneiden luonnonvaraisten eläinlajien kanssa.

Extremaduran alue sijaitsee keskusylängön eteläisen osan länsipuolella. Se koostuu Cáceresin ja Bajadozin maakunnista, ja sen halki kulkee kolme vuoristoketjua: pohjoisessa keskusvuoristoon kuuluvat Sierra de Gredosin rinteet, keskiosassa Tajo- ja Guadianajokien välissä jatkuva Montes de Toledo -vuoristo ja etelässä Sierra Morenan rinteet.

Ilmasto on mannerilmasto, jossa tuntuu vähäisessä määrin Atlantin valtameren vaikutus. Vuoden keskilämpötila on 16–17 °C, ja äärimmillään lämpötila vaihtelee 41 °C:een (heinä-elokuussa) ja –2 °C:een (joulu-tammikuussa) välillä. Vuoden keskimääräinen sademäärä on 500–1 200 mm.

Historialliset tekijät: Extremadurassa on lukemattomia iberiansikaan liittyviä historiallisia ja gastronomisia viittauksia, joista mainittakoon esimerkiksi seuraavat:

— Eläinaiheiset ns. Verracos-veistokset V–II vuosisadalta eKr. viittaavat selvästi sikatalouteen Extremaduran eri osissa, kuten Ambrozin ja Jerten laaksoissa, La Verassa, La Jarassa, Campo Arañuelossa, Cáceresissa, Botijassa, Santa Marta de Magascassa ja Madrigalejossa.

— Lihakauppojen (carnecerias) syntyminen Guadianajoen laakson viljavilla tasangoilla ja niiden lähiympäristössä sijainneisiin roomalaiskyliin kertoo siitä, että vauraamman väestön keskuudessa juottoporsas (eli yhden kuukauden ikäinen porsas, kuten siihen aikaan oli tapana sanoa) oli yksi kysytyimmistä elintarvikkeista.

— Vuodelta 1236 peräisin olevassa Fuero de Montánchez -perusasiakirjassa viitataan yksinomaan sikojen ravinnoksi tarkoitettujen tammenterhojen tuotantoon käytettyihin metsälaitumiin.

— Valencia de Alcántaran 5. elokuuta 1489 annetuissa kunnallisissa määräyksissä viitataan erityisesti iberiansian kasvatukseen ja lakisääteisiin vaatimuksiin, joita sikojen kasvattajien, sianlihakauppiaiden ja teurastajien oli noudatettava ja jotka yleistyivät nopeasti myös muissa lähialueen kunnissa, kuten Alburquerquessa ja San Vicente de Alcántarassa, ja sittemmin kaikkialla Extremaduran alueella (Ordenanzas de Torre de Don Miguel, 1534 ja 1564, Ordenanzas de Zafra, 1528, Ordenanzas de Cáceres, 1569 jne.).

— Lääkäri Ivan de Sorapan korostaa teoksensa Manual de Medecina (1616) Extremaduran rikkauksia käsittelevässä luvussa tammenterhoilla ruokittujen sikojen lihan ja siitä saatujen kinkkujen erinomaista laatua; kyseisiä tuotteita vietiin aina Amerikan mantereelle saakka.

— Santa Maria de Guadalupen luostaria käsittelevässä Diego Martínez Abadin teoksessa Instrvccion de Vn pasajero para no errar el camino (1697) viitataan ”yli kahdeksankymmenen sian vuosikulutukseen”.

— Ensimmäiset tiedot sikakannasta vuosina 1461–1785 löytyvät sikatalousperinteestään tunnetun Santa Maria de Guadalupen luostarin arkistoissa olevasta Catastro de Ensenada -maarekisteristä (1752).

— Extremaduran kansanperinteessä iberiansikaan viittaan esimerkiksi seuraavassa kansanlaulussa:

D’Alcuescar quiero l’aceite (Alcuescarista tahdon oliiviöljyä…)

De Montánchez el jamón (Montánchezista kinkkua…)

D’Albalá quiero centeno (Albalásta ruista…)

De Miajadas el turrón (…ja Miajadasista nugaata…)

Tuotteen erityisyys

Dehesa de Extremadura -kinkkujen ja lapojen tuottajat valmistavat tuotteet kärsivällisesti ja huolellisesti, jotta saadaan aikaan juuri oikeanlainen, aromiltaan ja maultaan ainutlaatuinen tuote.

Tuotantoprosessiin vaikuttavat mekaanisten menetelmien lisäksi myös erityisesti ympäristöoloihin liittyvät tekijät, kuten kosteus, lämpötila ja jalostuksen kestoaika, ja juuri ne antavat näille tuotteille niille ominaiset aistinvaraiset ominaisuudet.

Suolaus, joka on sinällään hyvin yksinkertainen mekaaninen toimenpide, käynnistää monimutkaisen prosessin, jonka aikana suola imeytyy tuotteen pinnasta sen sisukseen, jolloin neste valuu suolan hygroskooppisista ominaisuuksista johtuen tuotteen uloimpaan kerrokseen.

Tämän jälkeen kinkut ja lavat asetetaan riippumaan riittävän pitkäksi ajaksi, jotta niiden sisuksen suolapitoisuus kehittyy riittävän korkeaksi estäen haitallisten mikro-organismien kehittymisen. Tämän vaiheen päätyttyä alkaa tuotteen kypsymisvaihe.

Kypsymisvaiheen aikana tuotteen ainesosissa tapahtuu useita monivivahteisia muutoksia, joiden tuloksena tuotteen aistinvaraiset erityisominaisuudet kehittyvät. Tuotteet ripustetaan hyvin ilmastoituihin tiloihin, joissa ilman vaihtuminen edistää kosteuden poistumista. Sen jälkeen ne siirretään toisiin tiloihin, joiden suhteellinen kosteus on alhaisempi, mikä puolestaan edistää aromien kehittymistä. Tämän monimutkaisen prosessin kuluessa tuotteen raaka-aineen eri osissa tapahtuu lukuisia hajoamisreaktioita; eräät näistä muutoksista tapahtuvat itsestään, toiset taas syntyvät mikrobien ts. sieni- ja bakteerikasvustojen vaikutuksesta. Nämä muutokset tapahtuvat interaktiivisesti ekologisessa ympäristössä, joka on alueen mikroilmaston ansiota.

Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)

Tammea kasvavien laidunniittyjen ekosysteemi muodostaa perustan maa- ja metsätalousjärjestelmälle, joka mahdollistaa luonnon tarjoamien resurssien tasapainoisen ja hallitun hyödyntämisen. Tässä arvokkaassa ympäristössä, jonka säilyminen on suurelta osin iberiansian ansiota, vallitsevat ihanteelliset olosuhteet lajin kehittymiselle, ja siellä tuotetaan suojatulla alkuperänimityksellä ”Dehesa de Extremadura” suojattujen kinkkujen ja lapojen raaka-aine.

Iberiansika on tähän ympäristöön hyvin sopeutunut rotu, ja se on ollut perusta pitkään jatkuneelle omavaraistaloudelle; se on nykyisin maailmanlaajuisesti tunnustettu esimerkki kestävästä taloudesta ja liittyy elämäntapaan, jossa ihminen, tammea kasvavat laidunniityt, iberiansika ja siitä saadut tuotteet sekä käsiteollinen jalostusmenetelmä ovat säilyneet vuosisatojen ajan samanlaisina. Dehesa de Extremadura -kinkku ja lapa tuotetaan edelleen käsiteollisesti ikivanhojen perinteiden mukaisesti samasta raaka-aineesta, iberiansiasta, lisäämällä suolaa ja antamalla tuotteen riippua rauhassa ilmastoiduissa tiloissa.

Eteläisen sijaintinsa ansiosta Extremaduran ilmasto on pääosin mannermainen, mutta siihen vaikuttaa jossakin määrin myös Atlantin valtameri. Näin lämpötila- ja kosteusolosuhteet vaikuttavat sekä raaka-aineen tuotantoon (iberiansikojen lihotus tammimetsissä laajaperäisessä kasvatusjärjestelmässä) että lopputuotteen jalostusolosuhteisiin varmistamalla ihanteelliset puitteet suolaukselle ja raakakypsytykselle. Näin lopputuote saa aivan erityiset ja ainutlaatuiset fysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet.

Eritelmän julkaisutiedot

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