C/2024/1214

30.1.2024.

Objava zahtjeva za odobrenje izmjene specifikacije proizvoda na razini Unije u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2024/1214)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev za izmjenu u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

ZAHTJEV ZA IZMJENU NA RAZINI UNIJE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZAŠTIĆENE OZNAKE IZVORNOSTI ILI ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA IZ DRŽAVE ČLANICE

(Uredba (EU) br. 1151/2012)

„Dehesa de Extremadura”

EU br.: PDO-ES-0076-AM01 – 1.6.2023.

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Naziv proizvoda**

„Dehesa de Extremadura”

2. **Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes**

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

+ 34 924330203

info@dehesa-extremadura.com

www.dehesa-extremadura.com

Prijedlog za izmjenu specifikacije proizvoda za ZOI „Dehesa de Extremadura” dogovoren je na plenarnoj sjednici regulatornog odbora (Consejo Regulador). Regulatorni odbor za ZOI „Dehesa de Extremadura” djelovao je u okviru svoje nadležnosti, koja obuhvaća „predlaganje izmjena specifikacije” u skladu s člankom 16. stavkom 2. točkom (g) Zakona 4/2010 od 28. travnja 2010. o regulatornim odborima za zaštićene oznake izvornosti i zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivredno-prehrambene kvalitete u Estremaduri (Extramadura), te uzimajući u obzir članak 52. stavak 1. Zakona 6/2015 od 24. ožujka 2015. o poljoprivredi u Estremaduri. Plenarna skupština ujedno je kolektivno upravljačko tijelo regulatornog odbora i među ostalim ima ovlasti donošenja tog prijedloga u skladu s člankom 10. stavkom 4. točkom (f) postojećeg propisa kojim se uređuje ZOI „Dehesa de Extremadura” (Dekret 77/2018 od 5. lipnja 2018.).

3. **Država članica u kojoj se nalazi zemljopisno područje**

Španjolska

4. **Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena**

☐ Naziv proizvoda

☒ Povezanost

☐ Ograničenja u pogledu stavljanja na tržište

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

5. **Vrsta izmjena**

Odobrene izmjene, koje se odnose samo na certificiranje čistokrvnih svinja iberijske pasmine, odgovaraju izmjenama na razini Unije iz članka 53. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća izmijenjene Uredbom (EU) br. 2021/2117, kojom se dopušta klasifikacija kao izmjena na razini Unije jer promjene podrazumijevaju „dodatna ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište".

6. **Izmjene**

1. Povezanost

Prema dopisu predsjednika regulatornog odbora (Consejo Regulador) predložena „izmjena na razini Unije" ograničena je na „postotak pasmine u sirovini od koje potječu zaštićeni proizvodi" kako bi se zaštitili „samo proizvodi od čistokrvne svinje iberijske pasmine".

Ona podrazumijeva sljedeće promjene:

specifikacija proizvoda, odjeljak B (Opis proizvoda), kako bi „šunke i plećke potjecale isključivo od čistokrvnih svinja iberijske pasmine", čime se uklanja mogućnost podrijetla od svinja s najmanje 75 % iberijske pasmine. Ta promjena zahtijeva druge promjene u istom odlomku i u istu svrhu. Na primjer, uklanjanje postojećih četiriju klasa prodajnih naziva koje se zamjenjuju samo dvjema: klasa I (šunke i plećke od čistokrvnih svinja iberijske pasmine hranjenih žirom) i klasa II (šunke i plećke od čistokrvnih svinja iberijske pasmine hranjenih na pašnjaku i tovljenih krmivom).

Slično tomu, opet samo zato da bi se šunke i plećke dobivale isključivo od čistokrvnih svinja iberijske pasmine, potrebno je izmijeniti odlomak u odjeljku D točki (b) (Provjere i certificiranje), u kojem se navodi postotak pasmine.

Kratak pregled razloga zbog kojih je izmjena potrebna

Prema dopisu predsjednika regulatornog odbora, predložena „izmjena na razini Unije" ograničena je na „postotak pasmine u sirovini od koje potječu zaštićeni proizvodi" kako bi se zaštitili „samo proizvodi od čistokrvne svinje iberijske pasmine" i povećala „izvrsnost" proizvoda.

U skladu s predloženim izmjenama specifikacije proizvoda treba izmijeniti i odjeljke 3.2. (Opis proizvoda) i 3.3. (Hrana za životinje).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Dehesa de Extremadura"

EU br.: PDO-ES-0076-AM01 – 1.6.2023.

ZOZP () ZOI (X)

1. **Naziv(i) [ZOI-ja ili ZOZP-a]**

„Dehesa de Extremadura"

2. **Država članica**

Španjolska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Klasa 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Šunke i plećke zaštićene ZOI-jem „Dehesa de Extremadura" moraju imati sljedeća svojstva:

Fizička svojstva:

Vanjski izgled: izdužen, stiliziran, oblikovan rezom s nožicom, takozvanim „Serrano en V”.

Masa: ne smije biti manja od 5,75 kg za šunke i 4 kg za plećke.

Organoleptička svojstva:

Boja i izgled presjeka: karakteristična ružičasta do grimiznocrvena boja, prošaranog izgleda pri rezanju.

Okus i aroma: meso blagog, umjereno slanog ili slatkog okusa. Karakteristična i ugodna aroma.

Tekstura: blago vlaknasta.

Masno tkivo: sjajno, žućkastobijele boje, aromatično i ugodnog okusa. Konzistencija se mijenja ovisno o udjelu žira u prehrani.

Fizičko-kemijska svojstva:

Postotak dehidracije: najveći udio vode od 50 % na površini i od 55 % u unutrašnjosti proizvoda.

Natrijev klorid: najviše 5 %.

Prodajne oznake:

s obzirom na klasifikaciju životinja i njihovu prehranu određene su sljedeće vrste šunki i plećki:

Klasa I: Šunka od čistokrvne svinje iberijske pasmine hranjene žirom: dobivena od čistokrvnih svinja iberijske pasmine koje su hranjene u skladu s uvjetima prehrane navedenima u opisu proizvoda u točki (a) za svinje hranjene žirom ili ispašom u hrastovoj šumi.

Plećka od čistokrvne svinje iberijske pasmine hranjene žirom: dobivena od čistokrvnih svinja iberijske pasmine koje su hranjene u skladu s uvjetima prehrane navedenima u opisu proizvoda u točki (a) za svinje hranjene žirom ili ispašom u hrastovoj šumi.

Klasa II: Šunka od čistokrvne svinje iberijske pasmine hranjene na pašnjaku i tovljene krmivom: dobivena od čistokrvnih svinja iberijske pasmine koje su hranjene u skladu s uvjetima prehrane navedenima u opisu proizvoda u točki (b) za svinje hranjene na pašnjaku i tovljene krmivom.

Plećka od čistokrvne svinje iberijske pasmine hranjene na pašnjaku i tovljene krmivom: dobivena od čistokrvnih svinja iberijske pasmine koje su hranjene u skladu s uvjetima prehrane navedenima u opisu proizvoda u točki (b) za svinje hranjene na pašnjaku i tovljene krmivom.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Estremadura je regija s tradicijom uzgoja stoke na prostranim pašnjacima *dehesa*, koji se sastoje od travnjaka i otvorene hrastove šume (crnika i plutnjak). To je prirodno stanište svinje iberijske pasmine, koja se hrani žirom, travom i drugim prirodnim resursima pašnjaka *dehesa*. Okoliš, prehrana koja se temelji na žiru i pasmina, to su čimbenici zahvaljujući kojima potpuno odrasla i utovljena svinja doseže optimalan stupanj razvoja i daje izvanredan proizvod iznimnih svojstava.

Kvaliteta svinja iberijske pasmine od kojih se proizvode šunke i plećke sa ZOI-jem „Dehesa de Extremadura” te organoleptička kvaliteta zaštićenih proizvoda počivaju na ključnom i temeljnom čimbeniku tradicionalnog sustava proizvodnje, u kojem su svinje u sustavu ekstenzivnog uzgoja u završnoj fazi tova i hrane se iskorištavanjem prirodnih resursa pašnjaka *dehesa*, tj. žira, trave, prirodnih pašnjaka i strništa. Svinja najviše dobiva na masi u toj posljednjoj fazi.

U prethodnim fazama sustav tradicionalnog uzgoja svinja iberijske pasmine u Estremaduri omogućuje hranjenje svinja prirodnim resursima većinu godine. Zbog duljine životnog ciklusa svinja i održivosti poljoprivredno-šumarskog sustava pašnjaka *dehesa* svinje pasu na velikim područjima i uglavnom se hrane na prirodnim pašnjacima, osobito u jesen, zimu i proljeće, kad su ti prirodni resursi obilni. Isto vrijedi i za svinje koje se hrane žirom i za svinje hranjene na pašnjaku i tovljene krmivom, ali potonje trebaju dodatke prehrani u završnoj fazi tova.

Ta dopunska hrana za svinje hranjene na pašnjaku i tovljene krmivom obično je smjesa od 75 % do 85 % žitarica i od 5 % do 15 % mahunarki. Žitarice su uglavnom pšenica, ječam i kukuruz, koji se tradicionalno proizvode na tom zemljopisnom području i udio svake kreće se od 15 % do 55 %, a glavne mahunarke su grašak i soja.

Zbog činjenice da se sustav uzgoja i tova temelje na tradicionalnoj ispaši i da se jedino soja ne proizvodi na tom području, a i udio u prehrani joj je veoma malen, ukupni udio suhe tvari u prehrani koji potječe sa zemljopisnog područja prelazi prag utvrđen mjerodavnim zakonodavstvom.

Životinjski udovi od kojih se proizvode šunke i plećke sa ZOI-jem „Dehesa de Extremadura" moraju potjecati od sljedećih svinja:

a) svinje hranjene žirom ili ispašom u hrastovoj šumi: namijenjene su klanju odmah nakon prehrane koja se sastoji isključivo od žira, trave i ostalih prirodnih resursa na pašnjaku *dehesa* bez dopunske hrane. Prosječna masa svinja mora biti od 92 kg do 115 kg na početku ispaše u hrastovoj šumi i mora se bez dopunske hrane povećati za najmanje 52 kg za boravka na pašnjaku *dehesa* u trajanju od najmanje 60 dana. Najmanja je starost svinja za klanje 14 mjeseci. Pojedinačni trupovi moraju težiti najmanje 110 kg.

b) svinje hranjene na pašnjaku i tovljene krmivom: uzgajaju se ekstenzivno i tove hranom koja se ponajviše sastoji od žitarica i mahunarki te na kraju provode najmanje 90 dana na ispaši prije klanja. Korita za hranu moraju biti udaljena više od 100 m od pojila, a uzgojna gustoća ne smije biti veća od 15 svinja po hektaru. Najmanja je starost svinja za klanje 12 mjeseci. Pojedinačni trupovi moraju težiti najmanje 110 kg.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Uzgoj i tov svinja, kao i proizvodnja šunki i plećki, obvezno se odvijaju na zemljopisnom području navedenom u točki 4.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Šunke i plećke sa ZOI-jem „Dehesa de Extremadura" mogu se stavljati na tržište bez kosti, narezane ili u komadima, pod uvjetom da su zapakirane i da je navedeno njihovo podrijetlo. Pakirati smiju poduzeća koja prihvaćaju i poštuju protokol što ga je utvrdio regulatorni odbor kako bi se zajamčili sljedivost, podrijetlo, identificiranje i konačna kvaliteta proizvoda.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Zaštićene šunke i plećke moraju imati identifikacijsku oznaku na kojoj su navedene riječi „D.O.P. ‚Dehesa de Extremadura'" i klasa proizvoda te logotip prikazan u točki 3.6. jedinstvenog dokumenta.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje sirovine obuhvaća pašnjake *dehesa* na kojima raste hrast crnika i/ili plutnjak, koji su prisutni u svim općinama koje čine Autonomnu zajednicu Estremaduru. Ona obuhvaća pokrajine Cáceres i Badajoz, koje odgovaraju zemljopisnom području ZOI-ja.

Područje proizvodnje i dozrijevanja u potpunosti se podudara s područjem proizvodnje sirovine, odnosno Autonomnom zajednicom Estremadurom…

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Posebnosti zemljopisnog područja

Prirodni čimbenici: Estremadura je ekološki raj s gotovo milijun hektara pašnjaka *dehesa*. Ima jedan od najbolje sačuvanih europskih ekosustava, u kojem istodobno u skladu žive životinje u uzgoju (npr. iberijske svinje, merino-ovce, telad retinto itd.) i divlje vrste koje su ondje pronašle utočište.

Estremadura je regija smještena zapadno od južnog dijela središnje visoravni. Sastoji se od pokrajina Cáceres i Badajoz te je ispresijecaju tri planinska lanca: na sjeveru Sistema Central s podnožjima planine Sierra de Gredos, u središtu nastavak planina Toledo između slivova rijeka Tagus i Guadiana te na jugu podnožja planine Sierra Morena.

Klima je kontinentalna s umjerenim utjecajem atlantske klime. Prosječna je godišnja temperatura od 16 °C do 17 °C, no ekstremne temperature mogu dosegnuti čak 41 °C (u srpnju i kolovozu) i –2 °C (u prosincu i siječnju), dok je prosječna godišnja količina padalina od 500 mm do 1 200 mm.

Povijesni čimbenici: u Estremaduri se mogu pronaći brojna povijesna i gastronomska upućivanja na svinju iberijske pasmine,

— postojanje zoomorfnih skulptura iz razdoblja od 5. do 2. stoljeća prije Krista poznatih pod nazivom „verracos”, koji jasno upućuje na svinje. Mogu se naći u raznim dijelovima Estremadure, kao što su dolina Ambroz, dolina Jerte, La Vera, La Jara, Campo Arañuelo, Cáceres, Botija, Santa Marta de Magasca i Madrigalejo,

— pojava mesnica u rimskim naseljima u plodnim nizinama rijeke Guadiane i okolici, u kojima je jedan od najtraženijih prehrambenih proizvoda među dobrostojećima bio jednomjesečni odojak, odnosno, kako se tada govorilo, odojak „od jednog mjeseca”,

— zakonodavni tekst općine Montánchez iz 1236., u kojem se spominju pašnjaci *dehesa* namijenjeni isključivo proizvodnji žira za prehranu svinja,

— postojanje propisa u općini Valencia de Alcántara, donesenih 5. kolovoza 1489., koji se odnose na svinju iberijske pasmine, odnosno na primjenjiva zakonska pravila za uzgajivače, mesare i klaoničare. Njihovo područje primjene ubrzo se proširilo na susjedne općine Albuquerque i San Vicente de Alcántara, a zatim i na cijelu Estremaduru (propisi u općini Torre de Don Miguel iz 1534. i 1564., u općini Zafra iz 1528., u općini Cáceres iz 1569. itd.),

— poglavlje u djelu Manual de Medicina (1616.) dr. Ivana de Sorapána posvećeno je plodnosti i bogatstvu Estremadure, visokoj kvaliteti mesa svinja koje se hrane žirom te brojnim šunkama, koje su se izvozile čak i u Novi svijet,

— spominjanje „konzumacije više od 80 svinja godišnje” u djelu Diega Martíneza Abada Instrvccion de Vn pasajero para no errar el camino (1697.), koje je posvećeno samostanu Naše Gospe od Guadalupe,

— zemljišne knjige Catastro de Ensenada (1752.) sadržavaju prve zapise o populaciji svinja s konkretnim podacima za razdoblje od 1461. do 1785. Zemljišne se knjige čuvaju u arhivu samostana u Guadalupeu, koji je poznat po tradiciji uzgoja svinja,

— upućivanja na folklor Estremadure, npr. tekst poznate pjesme:

„D’Alcuescar quiero l’aceite (Iz Alcuescara volim ulje)

De Montánchez el jamón (Iz Montáncheza šunku)

D’Albalá quiero centeno (Iz Albale volim raž)

De Miajadas el turrón (Iz Miajadasa, turrón (vrsta nugata))”

Posebnosti proizvoda

Proizvođači šunki i plećki „Dehesa de Extremadura” proizvode ih s mnogo strpljenja i pažnje, sve kako bi dobili savršen proizvod jedinstvene arome i okusa.

U tome nisu važni samo mehanički aspekti proizvodnje, nego ponajprije okolišni čimbenici kao što su vlažnost zraka, temperatura, trajanje svake faze itd., koji proizvodu daju njegova posebna organoleptička svojstva.

Iako je vrlo jednostavan postupak, soljenje dovodi do vrlo složenog procesa upijanja soli s površine prema unutrašnjosti proizvoda, u kojem voda, zahvaljujući higroskopnim svojstvima soli, odlazi prema vanjskom sloju.

Nakon tog postupka šunke i plećke vješaju se u komorama dok udio soli u unutrašnjosti proizvoda ne bude dovoljan da spriječi razvoj mikroorganizama. Nakon te faze mirovanja počinje faza dozrijevanja.

U toj se fazi odvija niz složenih promjena koje omogućuju razvoj organoleptičkih svojstava proizvoda. Šunke se vješaju u dobro prozračenim prostorijama, čime se potiče odvođenje vlage, a zatim u prostorijama niže relativne vlažnosti, čime se potiče razvoj njihove arome. Tijekom tog složenog postupka sastavni dijelovi sirovine podvrgnuti su brojnim kataboličkim procesima, od kojih su neki autolitički, a neki mikrobni, zahvaljujući prisutnosti gljivične i bakterijske flore. Ti procesi nastaju međudjelovanjem u okviru pravih ekoloških uvjeta koji proizlaze iz postojećih mikroklima u regiji.

Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)

Ekosustav pašnjaka *dehesa* čini poljoprivredno-šumarski sustav koji omogućuje uravnoteženo i nenasilno iskorištavanje prirodnih resursa. Okoliš je svoju vrijednost velikim dijelom sačuvao zahvaljujući svinji iberijske pasmine, koja tu pronalazi idealno stanište. Tu se proizvodi sirovina za dobivanje proizvoda sa ZOI-jem „Dehesa de Extremadura”.

Svinja iberijske pasmine prilagođena je tom okolišu i bila je uporište samodostatnog načina života koji se održao do današnjeg dana i danas predstavlja svjetski primjer održivog gospodarstva povezanog s načinom života u kojem su se ljudi, *dehesa*, svinja iberijske pasmine i proizvodi od nje stoljećima očuvali takvi kakvi jesu. Tako se šunka i plećka svinje iberijske pasmine „Dehesa de Extremadura” danas proizvode na isti tradicionalni način kao i prije više stoljeća, od iste pasmine i unutar istog obrtničkog sustava proizvodnje koji se odlikuje jedinstvenom sirovinom, primjenom tradicionalnih znanja i umijeća, soli, zraka i mirovanja.

Zahvaljujući svojem južnom položaju Estremadura ima kontinentalnu klimu s umjerenim utjecajem atlantske klime. Temperature i udio vlažnosti utječu i na proizvodnju sirovine (tov svinja iberijske pasmine u slobodnom uzgoju na pašnjacima *dehesa*) i na proizvodnju konačnog proizvoda. Uvjeti su idealni za soljenje i dozrijevanje te omogućuju posebna i jedinstvena fizičko-kemijska i organoleptička svojstva konačnog proizvoda.

Upućivanje na objavu specifikacije

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