C/2024/1214

2024.1.30.

Termékleírás uniós módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2024/1214)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítási kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel időpontjától számított három hónapon belül tehető meg.

TAGÁLLAMBÓL SZÁRMAZÓ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSHEZ VAGY OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS UNIÓS MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

(az 1151/2012/EU rendelet)

„Dehesa de Extremadura”

EU-szám: PDO-ES-0076-AM01– 2023.6.1.

OEM (X) OFJ ( )

1. **A termék elnevezése**

„Dehesa de Extremadura”

2. **A kérelmező csoportosulás és jogos érdeke**

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

Tel. + 34 924330203

E-mail: info@dehesa-extremadura.com

Internet: www.dehesa-extremadura.com

A „Dehesa de Extremadura” OEM termékleírásának módosítására irányuló javaslatról a Szabályozó Testület (Consejo Regulador) plenáris ülésén született megállapodás. A „Dehesa de Extremadura” oltalom alatt álló eredetmegjelölésért felelős Szabályozó Testület az extremadurai agrár-élelmiszeripari termékek minőségére vonatkozó eredetmegjelölések és földrajzi árujelzők szabályozó testületeiről szóló, 2010. április 28-i 4/2010. sz. törvény 16. cikke (2) bekezdésének g) pontja értelmében, valamint az Extremadura mezőgazdaságáról szóló, 2015. március 24-i 6/2015. sz. törvény 52. cikkének (1) bekezdésének figyelembe vételével a hatáskörében járt el, amely kiterjed „a termékleírás módosítására irányuló javaslatokra”. A közgyűlés egyben a Szabályozó Testület kollegiális irányító szerve is, amelynek hatáskörébe tartozik e javaslat elfogadása a „Dehesa de Extremadura” OEM-ről szóló hatályos rendelet (2018. június 5-i 77/2018. sz. rendelet) 10. cikke (4) bekezdésének f) pontja értelmében.

3. **Az a tagállam, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

4. **A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata**

☐ A termék elnevezése

☒ Kapcsolat

☐ Forgalmazási korlátozások

([1]) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

5. **A módosítás(ok) típusa**

A jóváhagyott módosítások, amelyek kizárólag a fajtatiszta ibériai sertések tanúsítására vonatkoznak, megfelelnek az (EU) 2021/2117 rendelettel módosított 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 53. cikkének (2) bekezdésében előírt uniós módosításoknak, amelyek lehetővé teszik az uniós módosításként való besorolást, mivel a változtatások „a termék forgalmazására vonatkozó további korlátozásokat" vonnak maguk után.

6. **Módosítás(ok)**

1. Kapcsolat

A Szabályozó Testület (Consejo Regulador) elnökének levele szerint a javasolt „uniós módosítás" a „kizárólag fajtatiszta ibériai sertésekből előállított termékek" védelme érdekében „az oltalom alatt álló termékek előállításához felhasznált nyersanyagban a fajták százalékos arányára" korlátozódik.

Ez a következő változásokat vonja maga után:

A termékleírás B. szakasza (A termék leírása) a következőképpen módosul, megszüntetve annak lehetőségét, hogy a termékek legalább 75 %-ban ibériai fajtájú sertésekből származzanak: „a sonkák és lapockasonkák fajtiszta ibériai fajtából készülnek". Ez a módosítás további módosításokat tesz szükségesség ugyanebben a bekezdésben, kizárólag ebből a célból. Például megszűnik a kereskedelmi megnevezések jelenlegi négy osztálya, és azok helyébe az alábbi két megnevezés lép: I. osztály (Paleta de bellota 100 % ibérica) és II. osztály (Paleta de cebo de campo 100 % ibérica).

Hasonlóképpen, szintén azzal a kizárólagos céllal, hogy a sonka és a lapocka kizárólag fajtatiszta ibériai sertésekből származzon, módosítani kell a D. szakasz b) pontjának (Ellenőrzések és tanúsítás) a fajta százalékos arányára vonatkozó bekezdését.

Azon okok összefoglalása, amelyek miatt szükséges a módosítás

A Szabályozó Tanács elnökének levele szerint az „uniós módosításra" irányuló javaslat „az oltalom alatt álló termékek előállításához felhasznált nyersanyagban a fajták százalékos arányára" korlátozódik, amelynek célja a „kizárólag fajtatiszta ibériai sertésből előállított termékek" védelme, és ezáltal a termék „kiválóságának" növelése.

A termékleírás javasolt módosításaival összhangban a 3.2. (A termék leírása) és a 3.3. (Takarmány) szakaszt ennek megfelelően módosítani kell.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Dehesa de Extremadura"

EU-szám: PDO-ES-0076-AM01– 2023.6.1.

OFJ ( ) OEM (X)

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Dehesa de Extremadura"

2. **Tagállam**

Spanyolország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

Az „Dehesa de Extremadura" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott sonkák és lapockasonkák jellemzői a következők:

Fizikai jellemzők:

Külső megjelenés: hosszúkás, kecses, „V” alakú, úgynevezett serrano vágással karcsúsított, körömmel együtt.

Tömeg: legalább 5,75 kg a sonkák és 4 kg a lapockasonkák esetében.

Érzékszervi jellemzők:

A hús színe és vágási felülete: Színe a rózsaszíntől a vörösig változik, vágási felületén a zsírréteg átszövi az izomkötegeket.

Íze és aromája: enyhe, kevéssé sós vagy édes hús íz. Kellemes, jellegzetes aroma.

Állag: kevéssé rostos.

Zsírtartalom: fényes, sárgásfehér színű, aromás, kellemes ízű. Állaga a makkal való takarmányozás százalékos arányától függően változik.

Fizikai-kémiai tulajdonságok:

Kiszáradási mutató: legfeljebb 50 %-os felszíni és 55 %-os belső víztartalom.

Nátrium-klorid: legfeljebb 5 % nátrium-klorid.

Kereskedelmi megnevezések:

Az állatok osztályozása és a takarmányozási rendszer alapján a sonkák és a lapockasonkák osztályai a következők:

I. osztály: Jamón de bellota 100 % ibérico: a termékleírás a) pontjában (makkon tartott, vagy levágás előtt tölgyes területen takarmányozott sertés) előírt takarmányozási követelményeknek megfelelő, 100 %-ban ibériai fajtájú sertésből készült lapockasonka.

Paleta de bellota 100 % ibérica: a termékleírás a) pontjában (makkon tartott, vagy levágás előtt tölgyes területen takarmányozott sertés) előírt takarmányozási követelményeknek megfelelő, 100 %-ban ibériai fajtájú sertésből készült lapockasonka.

II. osztály: Jamón de cebo de campo 100 % ibérico: a termékleírás b) pontjában (hizlaldában nevelkedett ibériai hízósertés) előírt takarmányozási követelményeknek megfelelő, 100 %-ban ibériai fajtájú sertésből készült lapockasonka.

Paleta de cebo de campo 100 % ibérica: a termékleírás b) pontjában (hizlaldában nevelkedett ibériai hízósertés) előírt takarmányozási követelményeknek megfelelő, 100 %-ban ibériai fajtájú sertésből készült lapockasonka.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

Extremadura hagyományosan állattenyésztő régió, legelőkből és tölgyes ligetekből (magyal- és paratölgyesek) álló nagy kiterjedésű legelőerdőkkel („dehesa”), amelyek a makkal, fűfélékkel és a dehesa más termékeivel táplálkozó ibériai sertés fajta természetes élőhelyei. A környezet, a táplálék és a fajta együttes eredményeként a felnőtt, hízott sertés eléri fejlettsége optimális pillanatát és ez lehetővé teszi egy nagyon finom, különleges tulajdonságokkal rendelkező termék előállítását.

A „Dehesa de Extremadura” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott sonkák és lapockasonkák alapanyagául szolgáló ibériai sertések minőségének, valamint a belőlük készülő, oltalom alatt álló termékek későbbi érzékszervi minőségének meghatározásakor alapvető és kulcsfontosságú tényező a hagyományos termelési rendszer, amelynek utolsó szakaszát extenzív tartás és a természetes táplálékok, pl. a makk, a fűfajták, valamint a természetes legelők és tarlók erőforrásainak felhasználásával történő hizlalás jellemzi. A sertés legjelentősebb súlygyarapodása ebben az utolsó szakaszban történik.

E szakasz kezdetéig az ibériai sertés hagyományos extremadurai tenyésztési rendszere az év nagyobb részében lehetővé teszi a természetes erőforrások felhasználását, mivel az állatok – hosszú életciklusuk és a dehesa agrár-erdészeti rendszerének fenntarthatósága következtében – szükségszerűen hosszú időt töltenek ezeken a hatalmas területeken, ahol nagyrészt természetes legelőkön táplálkoznak, főleg ősszel, télen és tavasszal, amikor a természeti erőforrások bőségesek. Ez egyformán érvényes a makkon nevelt (cerdos de bellota) és a határban hizlalt sertésekre (cerdos de cebo de campo), azonban ez utóbbiak a hizlalás utolsó szakaszában takarmányokon alapuló kiegészítő táplálékot is igényelnek.

A határban hizlalt sertések kiegészítő étrendje általában 75–85 %-ban gabonafélékből és 5–15 %-ban hüvelyesből áll. A gabonafélék közül a legfontosabbak a földrajzi területen hagyományosan termesztett búza, árpa és kukorica, amelyek irányadó határértékei egyformán 15–55 % között mozognak, a legfontosabb hüvelyesek pedig a borsó és a szója.

A nevelési és hizlalási rendszer által megkívánt hagyományos legeltetés, továbbá az a körülmény, hogy az étrendnek csak néhány összetevője nem terem meg a területen – ilyen a szója – és a takarmánynak ez is csak minimális százalékát teszi ki, biztosítja, hogy a földrajzi területről származó teljes elfogyasztott szárazanyag tartalom százalékaránya meghaladja az előírt határértéket.

A „Dehesa de Extremadura" OEM oltalmára érdemes sonkák és lapockasonkák előállítására szolgáló állati végtagok eredetének helye:

a) „Cerdo de bellota vagy terminado en montanera" (makkon tartott, vagy levágás előtt tölgyes területen takarmányozott sertés): az a sertés, amelyet levágása előtt kizárólag makkon, füvön és a dehesa más természetes erőforrásain tartottak és kiegészítő táplálékban nem részesült. A „montanera" takarmányozási rendszerbe való belépésekor a sertéscsoport egyedeinek átlagos súlya 92–115 kg. Az állatok legalább 60 napot töltenek a legelőerdőn és a takarmányozási rendszer révén, minden más étrend kizárásával – a 14 hónapos vágáskori minimuméletkort betartva – legalább 52 kg-mal kell gyarapodniuk. A hasított test minimális egyedi súlya 110 kg.

b) „Cerdo de cebo de campo" (hizlaldában nevelkedett ibériai hízósertés): A hizlalási szakaszban alapvetően gabonafélékből és hüvelyesekből álló takarmányon tartott sertés, amely extenzív hizlalásra szakosodott gazdaságokban nevelkedik és a hizlalás befejezéseként, levágás előtt, legalább 90 napot mezőn tölt. Az etetők elhelyezésekor az itatóktól legalább 100 méter távolságot kell tartani. Az állatok maximális sűrűsége 15 sertés/hektár lehet. Az állatok minimális életkora levágáskor 12 hónap. A hasított test minimális egyedi súlya 110 kg.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A sertések tenyésztése, hizlalása és a sonkák és lapockasonkák előállítása a 4. pontban meghatározott földrajzi területen történik.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

Az eladásra szánt, „Dehesa de Extremadura" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott sonkákat és lapockasonkákat csontozott formában, szeletelve vagy adagokban, csomagolva és származásukat feltüntetve lehet árusítani. Ezt a műveletet olyan vállalkozások végezhetik, amelyek elfogadták és teljesítik a Szabályozó Testület által a termék nyomonkövethetősége, eredete, azonosítása és végső minősége biztosításának érdekében előírt eljárási protokollt.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Az oltalom alatt álló sonkákon és lapockasonkákon kötelezően elhelyezett azonosítókon fel kell tüntetni a „Dehesa de Extremadura" elnevezést és az áru kategóriáját, valamint az egységes dokumentum 3.6. pontjában bemutatott logót.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A nyersanyag előállításának területét az Extremadura autonóm közösség összes településén jelen lévő tölggyel és/vagy paratölggyel borított ligetes legelők alkotják. Az OEM földrajzi területét a két extremadurai tartomány, Cáceres és Badajoz együttesen alkotja.

A feldolgozási és érlelési terület teljes egészében megegyezik a nyersanyag előállítási területével, azaz Extremadura autonóm közösség területével.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi terület sajátosságai

Természeti tényezők: Közel egymillió hektár ligetes legelőjével (dehesa) Extremadura igazi ökológiai paradicsom, Európa egyik legjobban megőrzött ökoszisztémája, ahol harmonikusan élnek együtt a tenyésztett állatok (ibériai sertés, merinói juh, retinto szarvasmarha stb.) az itt valódi menedéket találó vadonélő fajtákkal.

Extremadura a Submeseta Surtól nyugatra elterülő régió, amelyet Cáceres és Badajoz tartományok alkotnak és három hegyrendszer szel át: északon a Központi-hegyrendszer a Sierra de Gredos nyúlványaival, középen a Tajo és a Guadiana folyók között a Toledói-hegyek, délen pedig a Sierra Morena nyúlványai.

Éghajlata kontinentális, mérsékelt óceáni befolyással, 16–17 °C átlagos évi középhőmérséklettel, 41 °C (júliusban és augusztusban) és –2 °C (decemberben és januárban) szélsőséges hőmérsékleti értékekkel, 500 és 1 200 mm között ingadozó átlagos évi csapadékmennyiséggel.

Történelmi tényezők: számtalan történelmi és gasztronómiai utalás említi az Extremadurán tenyésztett sertést, például:

– A Kr.e. V. és II. század közötti időszakra datált „Verracosnak” nevezett állat formájú, konkrétan a sertésekre utaló szobrok jelenléte Extremadura legkülönbözőbb tájain, például az Ambroz völgyében, vagy Valle del Jerte, La Vera, La Jara, Campo Arañuelo vidékén, Cáceres, Botija, Santa Marta de Magasca és Madrigalejo településeken.

– Az úgynevezett „carneceríák” megjelenése a Guadiana termékeny partjain és a környéken épült római településeken, ahol a tehetős osztály egyik legkedveltebb étele az egy hónapos vagy, ahogy akkor nevezték, az „egy holdat élt” malac volt.

– Montánchez 1236-ban kelt helyi jogszabálya, amely említést tesz a kizárólag a kocák takarmányozására szánt makk termelésére használt ligetes legelőkről.

– Az 1489. augusztus 5-én Valencia de Alcántarában elfogadott helyhatósági rendeletek, amelyek a tenyésztők és a sertést leölő mészárosok és böllérek által betartandó jogszabályok kapcsán külön kiemelik az ibériai sertésre vonatkozó rendelkezéseket, amelyek gyorsan elterjedtek a szomszédos településeken, Alburquerquében és San Vicente de Alcántarában, később pedig Extremadura egész területén (Torre de Don Miguel-ben hozott rendeletek, 1534, 1564; Zafrában hozott rendeletek, 1528; Cáceresben hozott rendeletek, 1569 stb.).

– Iván de Sorapán doktor orvosi kézikönyvének (1616) Extremadura termékenységével és gazdagságával foglalkozó fejezete, amely kiemeli a makkon tartott állatok húsának és sokféle sonkájának – amelyekből még az Újvilágba is szállítottak – jó minőségét.

– Utalások az „évente több mint nyolcvan sertés levágására” Diego Martínez Abad „Instrvcción de VN pasajero para no errar el camino” (Egy utazó tanácsai, hogy ne tévesszünk utat) (1697) című, a Guadalupei Szent Szűz Kolostorának ajánlott könyvében.

– Ensenadai ingatlan-nyilvántartás (1752), amely első alkalommal tartalmazza a sertésállomány adatait, köztük az 1461 és 1785 között begyűjtött konkrét adatokat, amelyeket a hagyományos sertésállományáról híres guadalupei kolostor levéltárában őriznek.

– Utalások az extremadurai folklórban:

„D’Alcuescar quiero l’aceite (Olajat Alcuescarból kérek)

De Montánchez el jamón (Sonkát Montánchezből)

D’Albalá quiero centeno (Rozst Albalából)

De Miajadas el turrón (Mijadasból turrónt)”

A termék sajátosságai

A „Dehesa de Extremadura” sonkák és lapockasonkák előállítói türelmesen, körültekintően dolgoznak az összetéveszthetetlen aroma és íz tökéletes harmóniáján.

A folyamat nem csupán a feldolgozási mechanizmusból áll, környezeti tényezők is részt vesznek benne, így a nedvességtartalom, a hőmérséklet és más a termékek különleges érzékszervi jellemzőit meghatározó szempontok.

A sózás nagyon egyszerű művelet, mégis nagyon bonyolult folyamatot eredményez, amelynek során a só a termék felszínéről annak belsejébe hatol és vízfelszívó képességének köszönhetően előidézi a víznek a külső réteg felé történő áramlását.

Ezt követően a sonkákat és lapockasonkákat kamrákban tartják felakasztva egészen addig, amíg a darabok belsejének sókoncentrációja el nem éri a mikroorganizmusok fejlődésének megakadályozásához elégséges szintet. Ezt a pihentetési szakaszt követi az érlelési szakasz.

Ebben a szakaszban mennek végbe a termék összetevőiben azok a bonyolult változások, amelyek az érzékszervi tulajdonságok kialakulásáért felelnek. A nedvességtartalom csökkentése érdekében a sonkákat jól szellőző helyiségekben akasztják fel, később alacsonyabb relatív nedvességtartalmú helyiségekbe viszik, ami előnyösen hat az aroma kialakulására. Ez utóbbi nagyon bonyolult folyamat, mivel a gombák és a bakteriális flóra jelenléte miatt, az alapanyag összetevőiben számos degradatív típusú, autolitikus, illetve mikrobiális természetű változást okoz. A fenti változások kölcsönhatás formájában mennek végbe a terület mikroklímái által előnyösen befolyásolt ökológiai keretek között.

A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat.

A dehesa ökorendszere olyan agro-erdészeti rendszer, amely lehetővé teszi a természeti erőforrások kiegyensúlyozott és nem túlzott felhasználását. Ennek az értékes közegnek fennmaradás nagymértékben köszönhető a fejlődéséhez itt ideális lakóhelyre talált ibériai sertésnek, és itt állítják elő a „Dehesa de Extremadura” oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termékek előállításához szükséges nyersanyagot.

Az ibériai sertés ehhez a környezethez alkalmazkodott fajta, amely hosszú időn keresztül a saját fogyasztáson alapuló megélhetés főtengelye volt, és amely a világ szemében ma a fenntartható gazdaság példájául szolgál. Ahhoz az életformához kapcsolódik, amelyben a közös helyről származó ember, dehesa, ibériai sertés és a belőle készült termékek évszázadokon keresztül ugyanolyan módon, ugyanazzal a fajtával és az előállításnak ugyanazzal a kézműves rendszerével tartották fenn magukat, amelyben a kézművesek kezével, sóval, széllel és pihentetéssel egyetlen alapanyagból biztosították a „Dehesa de Extremadura” ősi idők kézműves módszereivel való előállítását.

Ehhez Extremadura déli elhelyezkedése az óceán által enyhén befolyásolt kontinentális éghajlatot biztosít, amelynek hőmérséklete és páratartalma meghatározó a nyersanyag (az ibériai sertés extenzív rendszerben történő hizlalása a dehesán), csakúgy, mint a végtermék előállításának feltételei szempontjából, optimális körülményeket biztosítva a sózás és az érlelés számára, amelyek a termék sajátos és egyedülálló fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzőiért felelősek.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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