Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2024/1214

30.1.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een wijziging op Unieniveau van een productdossier op grond van artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2024/1214)

Deze bekendmaking verleent het recht om binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

AANVRAAG VOOR EEN WIJZIGING OP UNIENIVEAU VAN HET PRODUCTDOSSIER VAN EEN BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMING OF EEN BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDING UIT EEN LIDSTAAT

(Verordening (EU) nr. 1151/2012)

“Dehesa de Extremadura”

EU-nr.: PDO-ES-0076-AM01 – 1.6.2023

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam van het product**

“Dehesa de Extremadura”

2. **Aanvragende groepering en rechtmatig belang**

Consejo Regulador D.O.P Dehesa de Extremadura
Calle Cánovas del Castillo s/n 2e verdieping
06800 Mérida (Badajoz)
SPANJE

Tel. + 34 924330203

E-mail: info@dehesa-extremadura.com

Internet: www.dehesa-extremadura.com

Het voorstel tot wijziging van het productdossier van de BOB “Dehesa de Extremadura” is goedgekeurd tijdens een plenaire vergadering van de Consejo Regulador. De Consejo Regulador voor de BOB “Dehesa de Extremadura” heeft gehandeld binnen zijn bevoegdheid, waartoe overeenkomstig artikel 16, lid 2, punt g), van wet 4/2010 van 28 april 2010 betreffende Consejo Reguladors voor oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen met betrekking tot de kwaliteit van agrovoedingsmiddelen in Extremadura en rekening houdend met artikel 52, lid 1, van wet 6/2015 van 24 maart 2015 betreffende de landbouw in Extremadura “het doen van voorstellen tot wijziging van het productdossier” behoort. De plenaire vergadering is ook het collegiale bestuursorgaan van de Consejo Regulador, dat bevoegd is om dat voorstel goed te keuren overeenkomstig artikel 10, lid 4, punt f), van de bestaande verordening inzake de BOB “Dehesa de Extremadura” (besluit 77/2018 van 5 juni 2018).

3. **Lidstaat waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

4. **Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben**

☐ Naam van het product

☒ Verband

☐ Beperkingen op het in de handel brengen

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

5. **Aard van de wijziging(en)**

De goedgekeurde wijzigingen, die alleen van toepassing zijn op de certificering van raszuivere Iberische varkens, kunnen op grond van artikel 53, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad, gewijzigd bij Verordening (EU) 2021/2117 als wijzigingen op Unieniveau worden aangemerkt omdat ze leiden tot "verdere beperkingen op het in de handel brengen van het product".

6. **Wijziging(en)**

1. Verband

Volgens de brief van de voorzitter van de Consejo Regulador heeft de voorgestelde "wijziging op Unieniveau" alleen betrekking op "de raszuiverheid van de grondstof waaruit de beschermde producten afkomstig zijn" en heeft deze tot doel "van uitsluitend raszuivere Iberische varkens afgeleide producten" te beschermen.

Het gaat daarbij om de volgende wijzigingen:

Productdossier, deel B (Beschrijving van het product): "hammen en schouderstukken zijn uitsluitend afkomstig van raszuivere Iberische varkens" en dus niet meer van varkens met minimaal 75 % Iberisch bloed. Als gevolg van deze wijziging moeten in hetzelfde lid en uitsluitend voor dit doel andere wijzigingen worden aangebracht. Zo moet de huidige indeling in vier klassen van verkoopbenamingen worden geschrapt en worden vervangen door slechts twee klassen: Klasse I (*jamón de bellota 100 % ibérico* en *paleta de bellota 100 % ibérica*) en klasse II (*jamón de cebo de campo 100 % ibérico* en *paleta de cebo de campo 100 % ibérica*).

Evenzo moet een alinea van deel D, punt b) (Controles en certificering) met betrekking tot de raszuiverheid zodanig worden gewijzigd dat de hammen en schouderstukken uitsluitend afkomstig zijn van raszuivere Iberische varkens.

Samenvatting van de redenen waarom de wijziging is vereist

Volgens de brief van de voorzitter van de Consejo Regulador heeft het voorstel voor een "wijziging op Unieniveau" alleen betrekking op "de raszuiverheid van de grondstof waaruit de beschermde producten afkomstig zijn", en heeft deze tot doel "van uitsluitend raszuivere Iberische varkens afgeleide producten" te beschermen en daarmee de "kwaliteit" van het product te verbeteren.

In overeenstemming met de voorgestelde wijzigingen van het productdossier moeten de punten 3.2 (productbeschrijving) en 3.3 (diervoeders) dienovereenkomstig worden gewijzigd.

ENIG DOCUMENT

"Dehesa de Extremadura"

EU-nr.: PDO-ES-0076-AM01 – 1.6.2023

BGA ( ) BOB (X)

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

"Dehesa de Extremadura"

2. **Lidstaat**

Spanje

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.)

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De hammen en schouderstukken met de BOB "Dehesa de Extremadura" hebben de volgende kenmerken:

Fysieke kenmerken:

Uiterlijk voorkomen: langwerpig, gestileerd, met een ingesneden profiel (“serrano en V”) en met behoud van de poot.

Gewicht: minstens 5,75 kg voor hammen en 4 kg voor schouderstukken.

Organoleptische kenmerken:

Kleur: kenmerkende roze tot purperrode kleur. Snijvlak: doorregen spiermassa.

Smaak en aroma: Vlees met een delicate smaak, licht zout of zoet; aangenaam, typisch aroma.

Textuur: niet erg vezelig.

Vet: glanzend, witgeel aromatisch spek met een aangename smaak. De consistentie varieert naargelang van het percentage eikels in de voeding van de varkens.

Fysisch-chemische kenmerken:

Dehydratieniveau van maximaal 50 % vocht aan het oppervlak en 55 % binnenin.

Natriumchloride: maximaal 5 %.

Verkoopbenamingen:

Afhankelijk van de classificatie van de dieren en hun voedingspatroon worden de hammen en schouderstukken ingedeeld in de volgende klassen:

Klasse I: *Jamón de bellota 100 % ibérico*: ham van varkens met 100 % Iberisch bloed die voldoen aan de voederingsvoorwaarden als vermeld onder “Beschrijving van het product”, punt a), varkens *de bellota* (met eikels gevoederd) — in eikenbossen afgemeste varkens.

Paleta de bellota 100 % ibérica: schouderstuk van varkens met 100 % Iberisch bloed die voldoen aan de voederingsvoorwaarden als vermeld onder “Beschrijving van het product”, punt a), varkens *de bellota* (met eikels gevoederd) — in eikenbossen afgemeste varkens;

Klasse II: *Jamón de cebo de campo 100 % ibérico*: ham van varkens met 100 % Iberisch bloed die voldoen aan de voederingsvoorwaarden als vermeld onder “Beschrijving van het product”, punt b), varkens *de cebo de campo* (grazend, met veevoer gevoederd);

Paleta de cebo de campo 100 % ibérica: schouderstuk van varkens met 100 % Iberisch bloed die voldoen aan de voederingsvoorwaarden als vermeld onder “Beschrijving van het product”, punt b), varkens *de cebo de campo* (grazend, met veevoer gevoederd);

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Extremadura is een regio waarin van oudsher vee wordt gehouden in de *dehesas*, uitgestrekte weidegronden met grasland en open bossen bestaande uit bomen van de *Fagaceae*-familie (steeneiken en kurkeiken). De *dehesa* is het natuurlijke leefgebied van het Iberische varken, dat zich voedt met de eikels, grassen en andere natuurlijke hulpbronnen die het daar vindt. Wanneer het optimaal is ontwikkeld en afgemest, levert het Iberische varken dankzij de kwaliteit van het ras, zijn omgeving en zijn voeding op basis van eikels een uitmuntend product met uitzonderlijke kenmerken op.

De kwaliteit van de Iberische varkens die zijn bestemd voor de productie van hammen en schouderstukken met de BOB “Dehesa de Extremadura” en de resulterende organoleptische kenmerken van die hammen en schouderstukken berusten op een cruciale, allesbepalende factor: het traditionele productiesysteem. Dit houdt in dat de dieren in de afmestfase worden gehouden in een extensief systeem en een dieet volgen waarvoor gebruik wordt gemaakt van de natuurlijke hulpbronnen die in de *dehesa* aanwezig zijn (eikels, grassen, natuurlijke graasweiden en stoppelgewas). In die laatste fase komen de varkens het meest aan.

Ook in de eerdere fasen draagt de traditionele wijze van houden van het Iberische varken in Extremadura ertoe bij dat een groot deel van het jaar de natuurlijke hulpbronnen worden benut. Vanwege de lengte van de levenscyclus van de dieren en omwille van de duurzaamheid van het boslandbouwsysteem van de *dehesa* worden de varkens namelijk gehouden op grote bedrijven waar ze in de herfst, de winter en het voorjaar, wanneer natuurlijke hulpbronnen in overvloed voorhanden zijn, veelal op natuurlijke weidegronden grazen. Dat geldt zowel voor varkens die zich uitsluitend met eikels voeden (varkens *de bellotas*) als voor varkens die een gemengd dieet volgen en tijdens de afmestfase aanvullende voeders toegediend krijgen (varkens *de cebo de campo*).

Deze aanvullende voeding is een mengsel dat normaliter bestaat uit 75-85 % granen en 5-15 % peulvruchten. Bij de granen gaat het voornamelijk om tarwe, gerst en maïs — gewassen die van oudsher in het geografische gebied worden geteeld, in percentages die (op indicatieve basis) schommelen tussen 15 en 55 % per gewas. De belangrijkste peulvruchten zijn erwten en soja.

Doordat de wijze van houden en afmesten op traditionele beweiding berust en soja, het enige voedergewas dat niet in het gebied wordt geproduceerd, slechts een klein percentage van de voeding uitmaakt, ligt het totale percentage uit het geografische gebied afkomstige droge stof in de voeding boven de limiet die in de geldende regelgeving is vastgesteld.

De bouten van de dieren die worden verwerkt tot hammen en schouderstukken die voor de BOB "Dehesa de Extremadura" in aanmerking komen, zijn afkomstig van een van de twee hieronder beschreven typen varkens:

a) varkens *de bellota* (met eikels gevoederd) — in eikenbossen afgemeste varkens. Dit zijn varkens die worden geslacht meteen na een periode van voeding op basis van uitsluitend eikels, grassen en andere in de *dehesa* voorkomende natuurlijke hulpbronnen. De varkens krijgen geen aanvullende voedingsmiddelen toegediend. Het gemiddelde gewicht van de dieren van de kudde aan het begin van de periode van het grazen in eikenbossen moet tussen 92 en 115 kg liggen. De varkens voeden zich gedurende meer dan 60 dagen in de *dehesa* en moeten zonder aanvullende voedering ten minste 52 kg aankomen. De minimale slachtleeftijd is 14 maanden. Het karkas moet ten minste 110 kg wegen.

b) varkens *de cebo de campo* (grazend, met veevoer gevoederd). Deze dieren worden in de afmestperiode hoofdzakelijk gevoederd met granen en peulvruchten. De varkens worden gehouden op extensieve fokkerijen en grazen minimaal 90 dagen voorafgaand aan de slacht. De voederbakken en de drinkbakken moeten meer dan 100 meter van elkaar verwijderd zijn, en de dierdichtheid mag niet meer dan 15 varkens per hectare bedragen. De minimale slachtleeftijd is twaalf maanden. Het karkas moet ten minste 110 kg wegen.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Het houden en afmesten van de varkens en de verwerking van de hammen en schouderstukken dienen plaats te vinden in het in punt 4 beschreven geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De hammen en schouderstukken met de BOB "Dehesa de Extremadura" mogen in plakken of porties te koop worden aangeboden, mits de oorsprong op de verpakking wordt aangegeven. Voor het aanbrengen van de etiketten kunnen bedrijven worden ingeschakeld die hebben ingestemd met en zich houden aan het uitvoeringsprotocol dat de Consejo Regulador heeft opgesteld om de traceerbaarheid, oorsprong, identificatie en eindkwaliteit van het product te garanderen.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De beschermde hammen en schouderstukken zijn voorzien van een identificatiemerk waarop de naam van de BOB, "Dehesa de Extremadura", de productklasse en het in punt 3.6 van het enig document weergegeven logo worden vermeld.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het gebied waar de grondstof wordt geproduceerd bestaat uit weidegronden met steeneiken en/of kurkeiken (*dehesa*) die te vinden zijn op het grondgebied van alle gemeenten die de autonome regio Extremadura vormen. Deze omvat de provincies Cáceres en Badajoz, die de begrenzing vormen van het geografische gebied van de BOB.

Het verwerkings- en rijpingsgebied valt volledig samen met het gebied waar de grondstof wordt geproduceerd, de autonome regio Extremadura.

5. **Verband met het geografische gebied**

Specificiteit van het geografische gebied

Natuurlijke factoren: Extremadura is met bijna 1 miljoen hectare *dehesa* een ecologisch paradijs. De streek heeft een van de best bewaarde ecosystemen van Europa, dat zich kenmerkt door een harmonisch samenleven van landbouwhuisdieren (Iberisch varken, merinoschaap, retintokalf…) en wilde soorten, die het een waar toevluchtsoord biedt.

Extremadura is een regio in het westen van de hoogvlakte van Nieuw-Castilië. Ze omvat de provincies Cáceres en Badajoz en wordt doorsneden door drie bergmassieven: in het noorden het Systema Cental met de uitlopers van de Sierra de Gredos; in het midden, tussen de Taag en de Guadiana, de Montes de Toledo; en in het zuiden de uitlopers van de Sierra Morena.

De streek heeft een continentaal klimaat, met een gematigde Atlantische invloed, een gemiddelde jaartemperatuur van 16-17 °C, hoogste en laagste temperaturen van 41 °C (in juli en augustus) respectievelijk — 2 °C (in december en januari) en een gemiddelde jaarlijkse neerslag tussen 500 en 1 200 mm.

Historische factoren: In Extremadura zijn tal van historische en gastronomische verwijzingen naar het Iberische varken te vinden:

— het verschijnen in de jaren 500 tot 200 v. C. van sculpturen van dieren genaamd *Verracos* (beren) — een duidelijke verwijzing naar de varkenshouderij — in diverse regio's als Valle del Ambroz, Valle del Jerte, La Vera, La Jara, Campo Arañuelo, Cáceres, Botija, Santa Marta de Magasca en Madrigalejo;

— de opkomst van *carnecerias* (slagerijen) in de Romeinse nederzettingen in de vlakte van de Guadiana en het omliggende gebied, waarvan met name biggen van één maand oud (toentertijd "eenmaansbiggen" genoemd) gewild waren onder de welgestelden;

— de vaststelling in 1236 van de *Fuero de Montánchez*, een wettekst waarin de *dehesas* worden genoemd die uitsluitend werden gebruikt voor de productie van eikels als voeder voor de varkensstapel;

— de publicatie van de op 5 augustus 1489 vastgestelde gemeenteverordeningen van Valencia de Alcántara over met het Iberische varken verband houdende kwesties waarin wordt verwezen naar wettelijke voorschriften voor fokkers, slagers en slachters van varkens. Deze teksten zijn qua inhoud al snel overgenomen door aangrenzende gemeenten als Albuquerque en San Vicente de Alcántara en vervolgens in heel Extremadura (verordeningen van Torre de Don Miguel uit 1534 en 1564, verordening van Zafra uit 1528, van Cáceres uit 1569 enz.);

— de verwijzing door dr. Ivan de Sorapan in zijn *Manual de Medicina* (1616), in het hoofdstuk over de vruchtbaarheid en rijkdommen van Extremadura, naar de kwaliteit van het vlees van met eikels gevoederde varkens en naar de grootschalige export van hammen, die zelfs in de Nieuwe Wereld werden verkocht;

— verwijzingen naar "kosten overeenkomend met 80 varkens per jaar" in het werk *Instrvccion de Vn pasajero para no errar el camino* van Diego Martínez Abad (1697), dat gaat over het koninklijke klooster van Onze-Lieve-Vrouw van Guadeloupe;

— de *Catastro de Ensenada* (1752), waarin voor het eerst informatie over de varkensstapel bijeen is gebracht, met vermelding van nauwkeurige data in de periode 1461-1785. Dit archief wordt bewaard in het klooster van Guadeloupe, dat bekend staat om zijn traditie van varkenshouderij;

— verwijzingen in de regionale folklore van Extremadura, zoals onderstaande woorden van een volksliedje:

"D'Alcuescar quiero l'aceite (ik hou van de olie van Alcuescar)

De Montánchez el jamón (van de ham van Montánchez)

D'Albalá quiero centeno (ik hou van de rogge van Albalá)

De Miajadas el turrón (van de turrón van Miajadas)".

Specificiteit van het product

De producenten van hammen en schouderstukken met de BOB "Dehesa de Extremadura" gaan tijdens de verwerking uiterst geduldig en zorgvuldig te werk om een optimaal product met een unieke geur en smaak te verkrijgen.

Van belang daarbij zijn, behalve de mechanische aspecten van de productie, vooral ook omgevingsfactoren als vochtigheidsgraad, temperatuur, duur van elk onderdeel, enz. Daaraan dankt het product zijn specifieke organoleptische kenmerken.

Hoewel zouten op zich een eenvoudige handeling is, vormt het de basis voor een zeer complex proces waarbij het zout vanaf het oppervlak in het product trekt en door zijn hygroscopische eigenschappen de afscheiding van vocht naar de buitenlaag bevordert.

Vervolgens worden de hammen en schouderstukken in koelkamers opgehangen, waar ze blijven hangen totdat het zoutgehalte in de bouten hoog genoeg is om de vorming van micro-organismen te verhinderen. Na deze rustfase begint de rijping.

In dit stadium ondergaan de bestanddelen van het product een reeks complexe veranderingen die ervoor zorgen dat de sensoriële kenmerken tot ontwikkeling kunnen komen. Eerst worden de hammen opgehangen in goed geventileerde ruimten, om de afvoer van vocht te bevorderen, en vervolgens in ruimten met een lagere relatieve vochtigheid, waardoor de ontwikkeling van het aroma wordt bevorderd. Tijdens dit bijzonder complexe proces ondergaan de bestanddelen van de grondstof dankzij de aanwezigheid van een flora van schimmels en bacteriën tal van katabole veranderingen van autolytische of microbiële aard. Deze veranderingen werken op elkaar in binnen een heus ecologisch proces dat wordt bevorderd door het microklimaat in het gebied.

Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel van een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

Het ecosysteem van de *dehesa* is een boslandbouwsysteem waarmee een evenwichtige, niet-uitputtende exploitatie van de natuurlijke hulpbronnen mogelijk is. De omgeving heeft haar waarde voornamelijk kunnen behouden dankzij het Iberische varken, waarvoor deze een ideaal leefgebied vormt. Daar wordt de grondstof voor de producten met de beschermde oorsprongsbenaming “Dehesa de Extremadura” geproduceerd.

Het Iberische varken is een ras dat zich aan dit milieu heeft aangepast; het ligt aan de basis van een reeds lang bestaande autarkische samenlevingsvorm die vandaag de dag voor de hele wereld een voorbeeld is van een duurzame economie gebaseerd op een levenswijze die al eeuwenlang in het teken staat van de triade mens, *dehesa* en Iberisch varken (en daarvan afgeleide producten). Dit verklaart waarom hammen en schouderstukken met de BOB “Dehesa de Extremadura” ook vandaag de dag nog worden geproduceerd zoals honderden jaren geleden, op dezelfde ambachtelijke wijze, op basis van hetzelfde ras en aan de hand van hetzelfde ambachtelijke productiesysteem, met als inputs een unieke grondstof, traditionele knowhow, zout, lucht en rust.

Dankzij zijn zuidelijke ligging profiteert Extremadura van een continentaal klimaat met een gematigde Atlantische invloed. Temperatuur en luchtvochtigheid zijn van invloed op zowel de productie van de grondstof (in een extensief systeem gehouden Iberische varkens die in de *dehesa* worden afgemest) als de condities voor de verwerking daarvan. Zo kunnen het zouten en rijpen in optimale omstandigheden plaatsvinden en krijgt het eindproduct zijn bijzondere, unieke fysisch-chemische en organoleptische kenmerken.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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