C/2024/1214

30.1.2024

**Publicare a unei cereri de aprobare a unei modificări la nivelul Uniunii a caietului de sarcini al unui produs, în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare**

(C/2024/1214)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului [1], în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE MODIFICARE LA NIVELUL UNIUNII A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE SAU AL UNEI INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE ORIGINARE DINTR-UN STAT MEMBRU

**[Regulamentul (UE) nr. 1151/2012]**

**„Dehesa de Extremadura”**

**Nr. UE: PDO-ES-0076-AM01 – 1.6.2023**

**DOP (X) IGP ( )**

1. **Denumirea produsului**

„Dehesa de Extremadura”

2. **Grupul solicitant și interesul legitim**

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

Tel. + 34 924330203

E-mail: info@dehesa-extremadura.com

Internet: www.dehesa-extremadura.com

Propunerea de modificare a caietului de sarcini al DOP „Dehesa de Extremadura” a fost aprobată în cadrul unei reuniuni plenare a Consiliului de reglementare (Consejo Regulador). Consiliul de reglementare a DOP „Dehesa de Extremadura” a acționat în limitele competențelor sale, care includ „propunerea de modificări ale caietului de sarcini”, în conformitate cu articolul 16 alineatul (2) litera (g) din Legea 4/2010 din 28 aprilie 2010 privind consiliile de reglementare pentru denumirile de origine și indicațiile geografice referitoare la calitate în domeniul agroalimentar în Extremadura și ținând seama de articolul 52 alineatul (1) din Legea 6/2015 din 24 martie 2015 privind agricultura în Extremadura. Adunarea plenară reprezintă, de asemenea, organul colegial de conducere al Consiliului de reglementare, cu competențe care includ adoptarea respectivei propuneri, în conformitate cu articolul 10 alineatul (4) litera (f) din actualul Regulament de reglementare a DOP „Dehesa de Extremadura” (Decretul 77/2018 din 5 iunie 2018).

3. **Statul membru căruia îi aparține aria geografică**

Spania

4. **Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)**

☐ Denumirea produsului

☒ Legătura

☐ Restricții privind comercializarea

[1] JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

5. **Tipul modificării (modificărilor)**

Modificările aprobate, care se aplică numai certificării porcilor de rasă iberică pură, corespund modificărilor la nivelul Uniunii prevăzute la articolul 53 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului, modificat prin Regulamentul (UE) 2021/2117, care permit clasificarea ca modificare la nivelul Uniunii, deoarece modificările implică „restricții suplimentare asupra comercializării produsului".

6. **Modificare (modificări)**

1. Legătura

Potrivit scrisorii președintelui Consiliului de reglementare (Consejo Regulador), „modificarea la nivelul Uniunii" propusă se limitează la „procentul rasei în materia primă din care sunt obținute produsele protejate", cu scopul de a se proteja „produsele din carne de porc numai de rasă iberică pură".

Acest lucru implică următoarele modificări:

Caietul de sarcini al produsului, secțiunea B (Descrierea produsului), astfel încât „jamboanele și spetele să provină exclusiv de la porci de rasă iberică pură", eliminându-se posibilitatea ca acestea să provină de la porci cu o prezență în proporție de minimum 75 % a rasei iberice. Această modificare impune și alte modificări ale aceluiași paragraf, exclusiv în acest scop. De exemplu, eliminarea celor patru clase actuale de denumiri de vânzare și înlocuirea lor cu doar două clase: Clasa I (jamboane și spete de la porci de rasă iberică pură hrăniți cu ghinde) și Clasa II (jamboane și spete de la porci de rasă iberică pură hrăniți pe pășuni și îngrășați cu nutreț).

În mod similar, tot cu scopul unic de a se asigura că jamboanele și spetele provin de la porci numai de rasă iberică pură, trebuie modificat un paragraf din secțiunea D litera (b) (Controale și certificare), care se referă la procentul rasei.

Rezumat al motivelor pentru care este necesară modificarea

Potrivit scrisorii președintelui Consiliului de reglementare, propunerea de „modificare la nivelul Uniunii" se limitează la „procentul rasei în materia primă din care sunt obținute produsele protejate", cu scopul de a se proteja „produsele din carne de porc numai de rasă iberică pură", sporindu-se astfel „excelența" produsului.

În conformitate cu modificările propuse ale caietului de sarcini, secțiunile 3.2 (Descrierea produsului) și 3.3 (Hrană pentru animale) trebuie modificate în consecință.

**DOCUMENT UNIC**

**„Dehesa de Extremadura"**

**Nr. UE: PDO-ES-0076-AM01 – 1.6.2023**

**IGP ( ) DOP (X)**

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Dehesa de Extremadura"

2. **Statul membru**

Spania

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tip de produs*

Clasa 1.2. Produse din carne (fierte, sărate, afumate etc.)

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Jamboanele și spetele care beneficiază de DOP „Dehesa de Extremadura" trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

Caracteristici fizice:

Aspectul exterior: formă prelungă, stilizată, cu un profil obținut printr-o tranșare denumită „Serrano în «V»”, păstrându-se copita.

Greutatea: cel puțin 5,75 kg pentru jamboane și 4 kg pentru spete.

Caracteristici organoleptice:

Culoarea și aspectul la feliere: culoarea caracteristică variază de la roz la roșu violaceu. Aspect la feliere: grăsime infiltrată în masa musculară.

Gust și miros: carne cu gust delicat, ușor sărat sau dulce; gust plăcut, caracteristic.

Textură: ușor fibroasă.

Grăsime: strălucitoare, de culoare alb-gălbuie, aromată, cu gust plăcut. Consistența variază în funcție de proporția ghindei în hrană.

Caracteristici fizico-chimice:

Indice de deshidratare: conținut maxim de apă de 50 % la suprafață și de 55 % în profunzime.

Clorură de sodiu: maximum 5 %.

Denumiri comerciale:

În funcție de clasificarea animalelor și de hrana acestora, au fost definite următoarele clase de jambon și spată:

Clasa I: Jamón de bellota 100 % ibérico: jambon de la porci proveniți din rasa iberică pură, a căror hrană îndeplinește condițiile prevăzute în descrierea produsului la litera (a) referitoare la porci „de bellota” sau care se hrănesc în stejăriș în faza de finisare.

Paleta de bellota ibérica: jambon de la porci proveniți din rasa iberică pură, a căror hrană îndeplinește condițiile prevăzute în descrierea produsului la litera (a) referitoare la porci „de bellota” sau care se hrănesc în stejăriș în faza de finisare.

Clasa II: Jamón de cebo de campo 100 % ibérico: jambon de la porci proveniți din rasa iberică pură, a căror hrană îndeplinește condițiile prevăzute în descrierea produsului la litera (b) referitoare la porci „de cebo de campo”.

Paleta de cebo de campo 100 % ibérica: jambon de la porci proveniți din rasa iberică pură, a căror hrană îndeplinește condițiile prevăzute în descrierea produsului la litera (b) referitoare la porci „de cebo de campo”.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Extremadura este o regiune în care se practică, în mod tradițional, creșterea animalelor în dehesas, zone alcătuite din pășuni întinse și păduri deschise cu arbori din familia Fagaceae (stejari de stâncă și stejari de plută), care constituie habitatul natural al porcilor de rasă iberică, care se hrănesc cu ghinde, iarbă și alte resurse naturale. Dată fiind calitatea rasei sale, a mediului și a hranei pe bază de ghinde, din porcii de rasă iberică ajunși în stadiul optim de creștere și de îngrășare se obțin produse deosebite, cu caracteristici excepționale.

Calitatea porcilor de rasă iberică din care se vor obține jamboanele și spetele care beneficiază de DOP „Dehesa de Extremadura” și calitatea gustativă a acestor jamboane și spete se bazează în mod fundamental și esențial pe sistemul tradițional de producție, care are la bază un sistem de creștere a animalelor în regim extensiv pe parcursul etapei finale de îngrășare, precum și pe hrana care utilizează resursele naturale prezente în dehesa (ghindă, iarbă, pășuni naturale și paie). În cursul acestei ultime etape porcii înregistrează cea mai mare creștere în greutate.

În cursul etapelor anterioare, sistemul tradițional de creștere a porcilor de rasă iberică în Extremadura favorizează, de asemenea, utilizarea resurselor naturale în cea mai mare parte a anului. Într-adevăr, date fiind durata ciclului de viață al animalelor și durabilitatea sistemului agroforestier dehesa, porcii merg la pășune pe suprafețe mari, unde se hrănesc în mare parte pe pășuni naturale, pe perioada toamnei, a iernii și a primăverii, anotimpuri în care resursele naturale sunt abundente. Acest lucru este valabil atât pentru porcii hrăniți exclusiv cu ghinde (cerdo de bellotas), cât și pentru porcii care primesc hrană mixtă (cerdo de cebo de campo), care primesc hrană complementară în etapa finală de îngrășare.

Această hrană complementară este un amestec constând în mod normal din 75 %-85 % cereale și din 5 %-15 % leguminoase. Cerealele includ în principal grâu, orz și porumb, care sunt produse în mod tradițional în aria geografică, cu marje orientative cuprinse între 15 %-55 % pentru fiecare tip de cereale, în timp ce principalele leguminoase sunt mazărea și soia.

Faptul că regimul de creștere și de îngrășare se bazează pe pășunatul tradițional și că numai soia nu este produsă în aria geografică, aceasta reprezentând doar o parte foarte mică din hrană, garantează o proporție de substanță uscată totală ingerată care provine din aria geografică superioară limitei prevăzute de legislația în vigoare.

Pulpele din față și din spate ale animalelor din care se obțin jamboanele și spetele ce pot fi protejate prin DOP „Dehesa de Extremadura" provin de la:

a) porci „de bellota" sau care se hrănesc în stejăriș în faza de finisare: aceștia urmează să fie sacrificați imediat după ce au fost hrăniți exclusiv cu ghindă, iarbă și alte resurse naturale care cresc în dehesa, fără altă hrană complementară. Greutatea medie a animalelor din șeptel trebuie să fie între 92 kg și 115 kg la începutul perioadei de pășunat în stejăriș și trebuie să crească cu cel puțin 52 kg în cursul unei perioade de cel puțin 60 de zile petrecute în stejăriș, fără aport de hrană suplimentară. Vârsta minimă la momentul sacrificării este de 14 luni. Carcasele trebuie să cântărească cel puțin 110 kg.

b) porci „de cebo de campo": aceștia primesc în faza de îngrășare o hrană bazată în principal pe cereale și leguminoase. Animalele, crescute în regim extensiv, petrec cel puțin 90 de zile pe pășune înainte de sacrificare. Jgheaburile pentru hrănire trebuie să se situeze la distanță de peste 100 de metri de punctele de adăpare, iar densitatea animalelor nu poate depăși 15 porci pe hectar. Vârsta minimă la momentul sacrificării este de 12 luni. Carcasele trebuie să cântărească cel puțin 110 kg.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Atât creșterea și îngrășarea porcilor, cât și fabricarea jamboanelor și a spetelor au loc în mod obligatoriu în aria geografică definită la punctul 4.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Jamboanele și spetele care beneficiază de DOP „Dehesa de Extremadura" pot fi prezentate, în scopul comercializării, sub formă dezosată, în felii sau în porții, cu condiția ca ambalajul lor să permită cunoașterea originii produselor. Etichetarea poate fi făcută de către întreprinderi care au acceptat și respectă protocolul de acțiune stabilit de Consiliul de reglementare pentru a garanta trasabilitatea, originea, identificarea și calitatea finală a produsului.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Jamboanele și spetele care beneficiază de DOP poartă un marcaj de identificare, pe care trebuie să figureze în mod obligatoriu mențiunea „DOP «Dehesa de Extremadura»" și categoria căreia îi aparțin, precum și logoul ilustrat la punctul 3.6 din documentul unic.

## 4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție a materiei prime este formată din pajiștile cu stejari de stâncă și/sau stejari de plută (dehesa) prezente pe teritoriul tuturor municipalităților care alcătuiesc Comunitatea Autonomă Extremadura. Aceasta se compune din provinciile Cáceres și Badajoz, care corespund ariei geografice a DOP.

Aria de fabricare și de maturare coincide pe deplin cu aria de producție a materiei prime, și anume Comunitatea autonomă Extremadura…

## 5. **Legătura cu aria geografică**

*Specificitatea ariei geografice*

Factori naturali: Extremadura, cu aproape un milion de hectare de dehesa, este un paradis ecologic. Această regiune deține unul dintre cele mai bine conservate ecosisteme din Europa, în care coexistă în mod armonios animale de fermă (porci de rasă iberică, oi Merinos, vaci Retinto etc.) și animale sălbatice, care găsesc aici un adevărat refugiu.

Extremadura este o regiune situată la vest de subplatoul meridional. Se compune din provinciile Cáceres și Badajoz și este traversată de trei lanțuri muntoase: la nord, lanțul Sistema Central și poalele munților Sierra de Gredos; în centru, lanțul Montes de Toledo, între bazinele fluviilor Tajo și Guadiana; la sud, poalele munților Sierra Morena.

Clima este continentală, cu influență atlantică moderată, cu o temperatură medie anuală cuprinsă între 16 °C și 17 °C, temperatura putând ajunge până la 41 °C (în iulie și august) și la –2 °C (în decembrie și ianuarie) și cu precipitații medii anuale care oscilează între 500 mm și 1 200 mm.

Factori istorici: există în Extremadura nenumărate referințe istorice și gastronomice la porcii de rasă iberică, de exemplu:

— apariția, între secolul al V-lea și secolul al II-lea î.H., a unor sculpturi zoomorfe denumite „verracos” (vieri), trimitere clară la creșterea porcilor, în mai multe regiuni, de exemplu în Valle del Ambroz, Valle del Jerte, La Vera, La Jara, Campo Arañuelo, Cáceres, Botija, Santa Marta de Magasca și Madrigalejo;

— apariția unor „carnecerias” (măcelării) în localitățile romane din câmpia fluviului Guadiana și din împrejurimile acesteia; produsul cel mai solicitat de clasa bogată era purcelul de lapte cu vârsta de o lună;

— adoptarea, în 1236, a textului legislativ intitulat „Fuero de Montánchez”, în care sunt menționate dehesas dedicate exclusiv producerii de ghinde pentru hrănirea porcilor;

— publicarea deciziilor administrației municipale din Valencia de Alcántara, adoptate la 5 august 1489, care menționează în mod special aspecte legate de porcii de rasă iberică și se referă la normele juridice aplicabile crescătorilor, măcelarilor și celor care sacrifică porcii. Sfera de aplicare a acestor texte a fost extinsă în scurt timp la alte municipalități învecinate, precum Alburquerque și San Vicente de Alcántara, apoi la întreaga regiune Extremadura [deciziile luate în Torre de Don Miguel (1534 și 1564), în Zafra (1528), în Cáceres (1569) etc.];

— evocarea, în „Manualul de medicină” al dr. Iván de Sorapán (1616), în capitolul referitor la fertilitatea și bogățiile regiunii Extremadura, a calității cărnii provenite de la porcii hrăniți cu ghindă și a numeroaselor jamboane, care erau exportate până în Lumea Nouă;

— trimiterile la „cheltuieli aferente consumului a peste 80 de porci pe an” din lucrarea lui Diego Martínez Abad, intitulată „Instrvccion de Vn pasajero para no errar el camino” (1697), care este consacrată Mănăstirii Regale Nuestra Señora De Guadalupe;

— „Catastro de Ensenada” (registrul funciar) din 1752 conține primele înregistrări privind efectivele de porcine și menționează date precise pentru perioada cuprinsă între 1461 și 1785. Aceste arhive sunt păstrate în mănăstirea din localitatea Guadalupe, celebră pentru tradiția sa de creștere a porcilor;

— trimiterile existente în folclorul regiunii Extremadura, cum sunt cuvintele unui cântec popular:

„D’Alcuescar quiero l’aceite [Din Alcuescar, îmi place uleiul]

De Montánchez el jamón [Din Montánchez, jambonul]

D’Albalá quiero centeno [Din Albalá, secara]

De Miajadas el turrón” [Din Miajadas, turrón-ul (un fel de nuga)].

*Specificitatea produsului*

Producătorii de jamboane și spete „Dehesa de Extremadura” prelucrează produsele cu multă răbdare și grijă, astfel încât să obțină produse optime, cu miros și gust inconfundabile.

În acest proces intervin nu doar aspectele mecanice ale producției, ci și elemente mai importante – factorii de mediu, cum ar fi umiditatea, temperatura, durata fiecărei etape etc., care conferă produselor caracteristicile organoleptice specifice.

Deși sărarea este o procedură foarte simplă, ea implică un proces foarte complex de asimilare a sării de la suprafața produsului spre interior, ceea ce duce la deplasarea apei spre stratul exterior, datorită proprietăților higroscopice ale sării.

În urma acestei operațiuni, jamboanele și spetele sunt atârnate în camere, până când conținutul de sare din interiorul bucăților este suficient pentru a împiedica dezvoltarea microorganismelor. După finalizarea acestei etape de repaus, începe etapa de maturare.

În această etapă au loc o serie de modificări complexe ale componentelor produsului, care permit dezvoltarea caracteristicilor sale organoleptice. Jamboanele sunt atârnate în încăperi bine ventilate, fapt ce favorizează evacuarea umidității, apoi sunt mutate în alte încăperi cu umiditate relativă mai mică, ceea ce favorizează dezvoltarea mirosului lor. În timpul acestui proces foarte complex, componentele materiei prime suferă numeroase modificări catabolice, dintre care unele de natură autolitică, iar altele de natură microbiană, datorită prezenței florei bacteriene și fungice. Aceste modificări se produc într-un mod interactiv, dat fiind că microclimatele regiunii favorizează dezvoltarea unui veritabil ecosistem.

Legătura cauzală dintre zona geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Ecosistemul dehesa este un sistem agroforestier care permite exploatarea echilibrată și fără abuzuri a resurselor naturale. Mediul a reușit să își păstreze valoarea datorită, în mare măsură, porcilor de rasă iberică, care găsesc aici un habitat ideal pentru creșterea lor. Aici este obținută materia primă utilizată la fabricarea produselor care beneficiază de denumirea de origine protejată „Dehesa de Extremadura".

Porcul iberic este o rasă adaptată la acest mediu și a stat la baza unui mod de viață caracterizat de autosuficiență, ce a persistat de-a lungul timpului și care este, în prezent, un exemplu la scară mondială de economie sustenabilă, legată de un mod de viață în care oamenii, dehesa, porcii iberici și produsele derivate din aceștia au rămas neschimbați de secole. În consecință, jambonul și spata de porc de rasă iberică ce beneficiază de DOP „Dehesa de Extremadura" sunt produse în prezent utilizând metoda artizanală folosită cu secole în urmă, aceeași rasă și în cadrul aceluiași sistem de producție artizanal, utilizând materii prime unice, cunoștințe tradiționale, sare, aer și o perioadă de repaus a produsului.

Dată fiind poziția sa meridională, Extremadura beneficiază de o climă de tip continental, cu influență atlantică moderată. Temperatura și umiditatea influențează atât producția materiei prime (îngrășarea porcilor de rasă iberică în regim extensiv în dehesa), cât și fabricarea produsului final; condițiile sunt ideale pentru sărare și maturare și conferă produsului final caracteristici fizico-chimice și organoleptice specifice și unice.

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

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