C/2024/1214

30.1.2024

Uverejnenie žiadosti o schválenie zmeny špecifikácie výrobku na úrovni Únie podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2024/1214)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ([1]) do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM NA ÚROVNI ÚNIE POCHÁDZAJÚCEHO Z ČLENSKÉHO ŠTÁTU

[nariadenie (EÚ) č. 1151/2012]

„Dehesa de Extremadura“

EÚ č.: PDO-ES-0076-AM01 – 1. 6. 2023

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov výrobku**

„Dehesa de Extremadura“

2. **Skupina žiadateľov a oprávnený záujem**

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

Tel. + 34 924330203

E-mail: info@dehesa-extremadura.com

Internet: www.dehesa-extremadura.com

Návrh na zmenu špecifikácie výrobku s CHOP „Dehesa de Extremadura“ bol schválený na plenárnom zasadnutí regulačnej rady (consejo regulador). Regulačná rada pre CHOP „Dehesa de Extremadura“ konala v rámci svojej pôsobnosti, ktorá zahŕňa „navrhovanie zmien špecifikácie“, v súlade s článkom 16 ods. 2 písm. g) zákona 4/2010 z 28. apríla 2010 o regulačných radách pre označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodársko-potravinárskej kvality v Extramadure a so zohľadnením článku 52 ods. 1 zákona č. 6/2015 z 24. marca 2015 o poľnohospodárstve v Extramadure. Plenárne zasadnutie je tiež kolegiálnym riadiacim orgánom regulačnej rady, ktorý má predovšetkým právomoc prijať tento návrh v súlade s článkom 10 ods. 4 písm. f) existujúceho nariadenia o CHOP „Dehesa de Extremadura“ (nariadenie 77/2018 z 5. júna 2018).

3. **Členský štát, ku ktorému zemepisná oblasť patrí**

Španielsko

4. **Položky v špecifikácii výrobku, ktorých sa zmena týka**

☐ Názov výrobku

☒ Súvislosť

☐ Obmedzenia uvádzania na trh

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

5. **Druh zmeny (zmien)**

Schválené zmeny, ktoré sa vzťahujú iba na certifikáciu čistokrvných iberských ošípaných, zodpovedajú zmenám na úrovni Únie stanoveným v článku 53 ods. 2 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 zmenenom nariadením (EÚ) 2021/2117, ktoré umožňujú klasifikáciu ako zmenu na úrovni Únie, pretože tieto zmeny zahŕňajú „ďalšie obmedzenia pre uvádzanie daného výrobku na trh".

6. **Zmena (zmeny)**

1. Súvislosť

Podľa listu predsedu regulačnej rady (consejo regulador) je navrhovaná „zmena na úrovni Únie" obmedzená na „percentuálny podiel plemena v surovine, z ktorej chránené výrobky pochádzajú" a jej cieľom je chrániť „výrobky získané len z čistokrvných iberských ošípaných".

To znamená tieto zmeny:

Oddiel B (Popis výrobku) špecifikácie výrobku sa mení tak, že „šunky a pliecka pochádzajú výlučne z čistokrvných iberských ošípaných" a tým sa odstraňuje možnosť, aby mohli príslušné výrobky pochádzať z ošípaných, z ktorých iberské ošípané predstavujú minimálne 75 %. Táto zmena vyžaduje, aby sa v tomto odseku a výlučne na tento účel vykonali ďalšie zmeny. Napríklad zrušenie existujúcich štyroch tried obchodných označení a ich nahradenie iba dvoma triedami: trieda I (Šunky a pliecka z čistokrvných iberských ošípaných kŕmených žaluďmi) a trieda II (Šunky a pliecka z čistokrvných iberských ošípaných chovaných na pastvinách a kŕmených krmivom).

Podobne treba zmeniť odsek oddielu D písm. b) (Kontroly a osvedčenia), ktorý sa týka percentuálneho podielu plemena, opäť s jediným cieľom zaistiť, aby šunky a pliecka pochádzali len z čistokrvných iberských ošípaných.

Zhrnutie dôvodov, prečo sa požaduje zmena

Podľa listu predsedu regulačnej rady je navrhovaná „zmena na úrovni Únie" obmedzená na „percentuálny podiel plemena v surovine, z ktorej chránené výrobky pochádzajú" a jej cieľom je chrániť „výrobky získané len z čistokrvných iberských ošípaných", čím sa zvýši výnimočnosť tohto výrobku.

V súlade s navrhovanými zmenami špecifikácie výrobku treba zodpovedajúcim spôsobom zmeniť oddiely 3.2 (Opis výrobku) a 3.3 (Krmivo).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Dehesa de Extremadura"

EÚ č.: PDO-ES-0076-AM01 – 1. 6. 2023

CHZO ( ) CHOP (X)

1. **Názov (názvy) [CHOP alebo CHZO]**

„Dehesa de Extremadura"

2. **Členský štát**

Španielsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Šunky a pliecka, na ktoré sa vzťahuje CHOP „Dehesa de Extremadura" musia mať tieto vlastnosti:

Fyzikálne vlastnosti:

Vonkajší vzhľad: podlhovastý, štylizovaný tvar, profil typický pre rez pri serrano v tvare „V“, s nožičkou.

Hmotnosť: aspoň 5,75 kg v prípade šunky a 4 kg v prípade pliecka.

Organoleptické vlastnosti:

Farba a vzhľad rezu: charakteristická farba od ružovej po fialkasto-červenú, po odrezaní mramorový vzhľad.

Chuť a vôňa: mäso s jemnou chuťou, nie príliš slané ani sladké. Charakteristická a príjemná aróma.

Konzistencia: nie príliš vláknitá.

Tuk: lesklý, žltkasto-bielej farby, aromatický, s príjemnou chuťou. Jeho konzistencia sa líši v závislosti od podielu žaluďov v potrave.

Fyzikálno-chemické vlastnosti:

Index dehydratácie: maximálny obsah vody 50 % na povrchu a 55 % v jadre.

Chlorid sodný: maximálne 5 %.

Obchodné názvy:

Šunky a pliecka sa v závislosti od klasifikácie a potravy zvierat klasifikujú takto:

Trieda I: 100 % iberská šunka z ošípaných vykrmovaných žaluďmi: pochádza z čistokrvných iberských ošípaných, ktoré boli vykrmované v súlade s výživovými požiadavkami stanovenými v opise výrobku v písm. a) v prípade ošípaných vykrmovaných žaluďmi, resp. vykrmovaných na dubových pastvinách.

100 % iberské pliecko z ošípaných, ktoré boli vykrmované žaluďmi: pochádza z čistokrvných iberských ošípaných, ktoré boli vykrmované v súlade s výživovými požiadavkami stanovenými v opise výrobku v písm. a) v prípade ošípaných vykrmovaných žaluďmi resp. vykrmovaných na dubových pastvinách.

Trieda II: 100 % iberská šunka z ošípaných, ktoré boli chované vonku a vykrmované krmivom: pochádza z čistokrvných iberských ošípaných, ktoré boli vykrmované v súlade s výživovými požiadavkami stanovenými v opise výrobku v písm. b) v prípade ošípaných chovaných vonku a vykrmovaných krmivom.

100 % iberské pliecko z ošípaných, ktoré boli chované vonku a vykrmované krmivom: pochádza z čistokrvných iberských ošípaných, ktoré boli vykrmované v súlade s výživovými požiadavkami stanovenými v opise výrobku v písm. b) v prípade ošípaných chovaných vonku a vykrmovaných krmivom.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Oblasť Extremadura je regiónom s tradíciou chovu hospodárskych zvierat s rozsiahlymi pastvinami typu *dehesa*, ktoré pozostávajú z trávnatých porastov a otvorených dubových lesov (dub cezmínový a dub korkový). Predstavuje prirodzené prostredie pre iberské plemeno ošípanej, ktorá sa kŕmi žaluďmi, trávami a inými prírodnými zdrojmi na pastvinách typu *dehesa*. Životné prostredie, potrava založená na žaluďoch a chov sú všetko faktory, ktorých kombináciou sa zaisťuje, že úplne dospelá a vykŕmená ošípaná dosiahne vrchol svojho vývoja a z jej mäsa sa vyprodukuje vynikajúci výrobok s výnimočnými vlastnosťami.

Hlavným a základným faktorom, ktorý rozhoduje o kvalite iberských ošípaných, mäso ktorých sa použije na výrobu šuniek a pliecok s CHOP „Dehesa de Extremadura“, a o následnej organoleptickej kvalite chránených výrobkov, je tradičný systém výroby, pri ktorom sa ošípané vykrmujú a chovajú v rámci extenzívneho chovného systému počas konečnej fázy vykrmovania, pričom sa využívajú prírodné zdroje pastvín typu *dehesa*, t. j. žalude, trávy, prírodná pastva a strnisko. Práve počas tejto konečnej fázy ošípané získavajú väčšinu hmotnosti.

Pred touto fázou umožňuje tradičný systém chovu iberských ošípaných v Extremadure kŕmenie ošípaných na prírodných zdrojoch počas prevažnej časti roka. Dlhá doba života ošípaných a udržateľnosť poľnohospodársko-lesníckeho systému *dehesa* nevyhnutne závisí od toho, či sa môžu ošípané pohybovať na veľkých plochách, kŕmiac sa hlavne na prirodzených pastvinách a v obdobiach roka, ako napríklad jeseň, zima a jar, keď sa tieto zdroje vyskytujú vo veľkom množstve. To sa týka ošípaných kŕmených žaluďmi, ako aj ošípaných chovaných vonku a vykrmovaných krmivom, pričom v druhom uvedenom prípade je to potrebné na doplnenie ich výživy počas konečnej fázy vykrmovania.

Doplnkové krmivo používané pre ošípané chované vonku a vykrmované krmivom, obvykle pozostáva zo zmesi obilia v podiele 75 až 85 % a strukovín v podiele 5 až 15 %. Obilniny tvorí prevažne pšenica, jačmeň a kukurica, ktoré sa v tejto zemepisnej oblasti tradične pestujú, v podieloch, ktoré sa pri každom druhu môžu líšiť od 15 % do 55 %. K hlavným strukovinám patrí hrach a sója.

Tradičným pasením, ktoré sa požaduje v rámci systému chovu a vykrmovania ošípaných a skutočnosťou, že len príležitostná zložka, ako napríklad sója, ktorá tvorí iba malé percento krmiva, sa nevyrába v tejto oblasti, sa zaisťuje, že z celkového množstva skonzumovanej sušiny je percentuálny podiel, ktorý pochádza z tejto zemepisnej oblasti, nad hraničnou hodnotou stanovenou v platnom právnom predpise.

Zadné a predné nohy zvierat, ktoré sa používajú na výrobu šuniek a pliecok s CHOP „Dehesa de Extremadura“, musia pochádzať z týchto druhov ošípaných:

a) ošípané kŕmené žaluďmi alebo dokrmované na pastve: tieto ošípané sú určené na zabitie ihneď po vykŕmení výlučne potravou pozostávajúcou zo žaluďov, tráv a iných prírodných zdrojov nachádzajúcich sa na pastvinách typu *dehesa* bez akéhokoľvek doplnkového krmiva. Hmotnosť týchto ošípaných musí byť v priemere od 92 kg do 115 kg na začiatku obdobia kŕmenia na pastvinách a pri tejto potrave musia nabrať aspoň 52 kg bez akéhokoľvek iného typu krmiva, pričom na pastvinách typu *dehesa* strávia minimálne 60 dní pred zabitím vo veku aspoň 14 mesiacov. Hmotnosť jednotlivých jatočných tiel musí byť aspoň 110 kg.

b) ošípané chované vonku a vykrmované krmivom: tieto ošípané sa chovajú na rozsiahlych farmách, vykrmujú sa krmivom pozostávajúcim najmä z obilia a strukovín a dokrmujú sa na pastvinách počas aspoň 90 dní pred zabitím. Kŕmne žľaby a napájadlá musia byť od seba vzdialené viac ako 100 m a hustota osadenia nesmie byť viac ako 15 ošípaných na hektár. Minimálny vek pri zabití je 12 mesiacov. Hmotnosť jednotlivých jatočných tiel musí byť aspoň 110 kg.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť v identifikovanej zemepisnej oblasti*

Ošípané sa musia chovať a vykrmovať a šunky a pliecka spracovať v rámci zemepisnej oblasti uvedenej v bode 4.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

CHOP šunky a pliecka „Dehesa de Extremadura“ možno predkladať na predaj vykostené, v plátkoch alebo porciách, za predpokladu, že sú balené a ich pôvod možno zistiť. Túto činnosť môžu vykonať podniky, ktoré prijali protokol a dodržiavajú súlad s protokolom, ktorý stanovila regulačná rada, s cieľom zaručiť vysledovateľnosť, pôvod, identifikáciu a konečnú kvalitu výrobku.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Chránené šunky a pliecka musia mať identifikačný štítok so slovami „D.O.P ‚Dehesa de Extremadura‘“ a triedu výrobku, ako aj logo uvedené v bode 3.6 jednotného dokumentu.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť výroby surovín tvoria pastviny typu *dehesa* s dubom cezmínovým a/alebo dubom korkovým, ktoré sú prítomné vo všetkých samosprávach tvoriacich autonómnu oblasť Extremadura. Táto oblasť sa skladá z provincií Cáceres a Badajoz, ktoré tvoria zemepisnú oblasť pre toto CHOP.

Výrobok sa vyrába a zreje v presne tej istej oblasti, v ktorej sa vyrába surovina, konkrétne v autonómnej oblasti Extremadura.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Špecifickosť zemepisnej oblasti

Prírodné faktory: Extremadura s približne miliónom hektárov pastvín typu *dehesa* je ekologickým rajom, pretože má jeden z najlepšie zachovaných ekosystémov v Európe, kde plemená hospodárskych zvierat (iberské ošípané, ovce plemena merino, čierny dobytok atď.) spolunažívajú s voľne žijúcimi zvieratami, ktoré tu našli útočisko.

Región Extremadura sa nachádza na západe južnej časti centrálnej náhornej plošiny. Tvoria ho provincie Cáceres a Badajoz a prechádzajú ním tri horské pásma: na severe pohorie Sistema Central s prehorím Sierra de Gredos, v strede pokračovanie pohoria Montes de Toledo medzi povodiami riek Tagus a Guadiana a na juhu predhorie Sierra Morena.

Podnebie je kontinentálne, s miernymi atlantickými vplyvmi. Ročná priemerná teplota je 16 °C až 17 °C, teploty však môžu vystúpiť až na 41 °C (v júli a auguste) a klesnúť aj na – 2 °C (v decembri a januári) a ročné priemerné zrážky sú v rozmedzí od 500 mm do 1 200 mm.

Historické faktory: V Extremadure sa ošípané uvádzajú v nespočetných historických a gastronomických odkazoch. Napríklad:

— existencia zoomorfných skulptúr, ktoré pochádzajú z 5. až 2. storočia pred naším letopočtom a sú známe ako „*Verracos*“, názov, ktorý jasne poukazuje na ošípané. Možno ich nájsť v rôznych častiach Extremadury, napríklad v údolí Ambroz, údolí Jerte, v La Vera, La Jara, Campo Arañuelo, Cáceres, Botija, Santa Marta de Magasca a Madrigalejo.

— Vznik „predajní mäsa“ v rímskych dedinách a v okolí úrodných planín Guadiana, kde mladé prasa, ktoré malo len jeden mesiac, alebo „jednu lunu“, ako vtedy vravievali ľudia, bolo jedno z najobľúbenejších jedál medzi majetnejšími.

— Mestská charta z Montánchez z roku 1236 už obsahuje odkazy na *dehesa* vyhradenú výlučne na produkciu žaluďov na kŕmenie ošípaných.

— V miestnych nariadeniach samosprávy Valencia de Alcántara, ktoré boli schválené 5. augusta 1489, sa konkrétne uvádzajú záležitosti týkajúce sa iberských ošípaných, a to právne normy, ktoré museli dodržiavať chovatelia, mäsiari a jatkári. Tieto predpisy sa čoskoro rozšírili na susedné samosprávy, napríklad Alburquerque a San Vicente de Alcántara, a potom na celú Extremaduru (miestne nariadenia samosprávy Torre de Don Miguel, 1534, 1564; miestne nariadenia samosprávy Zafra, 1528; miestne nariadenia samosprávy Cáceres, 1569 atď.).

— V kapitole príručky medicíny (*Manual de Medicina*) doktora Ivána de Sorapán (1616), ktorá sa zaoberá plodnosťou a hojnosťou Extremadury, sa zdôrazňuje vysoká kvalita jej mäsa zo zvierat vykrmovaných žaluďmi a jej mnohé druhy šuniek, ktoré sa zasielali do takých diaľok, ako je Nový svet.

— Odkazy na „konzumáciu viac ako 80 ošípaných za rok“ v knihe Diega Martíneza *Abada Instrvccion de Vn pasajero para no errar el camino* (1697), ktorá bola venovaná kláštoru Panny Márie Guadalupskej.

— *Catastro de Ensenada* (kataster nehnuteľností) z roku 1752 obsahuje prvé záznamy týkajúce sa populácie ošípaných, s konkrétnymi údajmi súvisiacimi s rokmi 1461 až 1785. Uchované sú v archívoch kláštora v Guadalupe, ktorý je známy svojou tradíciou chovu stád ošípaných.

— Odkazy vo folklóre Extremadury, ako napríklad v tejto piesni:

„D'Alcuescar quiero l'aceite [Z Alcuescaru chcem olej]

De Montánchez el jamón [Z Montánchezu šunku]

D'Albalá quiero centeno [Z Albalá chcem raž]

De Miajadas el turrón“ [Z Miajadas turrón (typ nugátu)]

Špecifickosť výrobku

Výrobcovia šuniek a pliecok „Dehesa de Extremadura“ ich vyrábajú s trpezlivosťou a starostlivosťou, aby boli dokonalé a aby mali nezameniteľnú arómu a príchuť.

Zahŕňa to nielen techniku procesu výroby, ale aj, čo je dôležitejšie, environmentálne faktory, napríklad vlhkosť, teplotu, čas atď., ktoré dávajú výrobkom ich typické organoleptické vlastnosti.

Hoci je solenie veľmi jednoduchý postup, zahŕňa veľmi komplexný proces, pri ktorom soľ preniká z povrchu do jadra výrobku a keďže je hygroskopická, vytláča vodu smerom k vonkajšej vrstve.

Následne sa šunky a pliecka vešajú v komorách, a to až dovtedy, kým sa nezíska dostatočná slanosť v jadre výrobku, aby sa zabránilo vzniku mikroorganizmov. Ihneď po dokončení fázy odležania sa začína zretie.

Počas zretia podstupujú zložky výrobku rad komplexných zmien, ktorých výsledkom je vznik jeho organoleptických vlastností. Šunky sa vešajú na dobre vetranom mieste, aby sa pomohlo úbytku vlhkosti, po čom nasleduje ich presun do miestnosti s nižšou relatívnou vlhkosťou, kde sú podmienky priaznivé na vznik ich arómy, čo je veľmi zložitý proces, keďže zložky suroviny prechádzajú početnými zmenami v dôsledku degradácie, pričom niektoré z nich sú svojou povahou autolytické a iné mikrobiálne, a to v dôsledku prítomnosti plesňovej a bakteriálnej flóry. K týmto zmenám dochádza interaktívnym spôsobom, pretože mikroklímy tejto oblasti podporujú vznik originálneho ekosystému.

Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo vlastnosťami výrobku (pre CHOP) alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou vlastnosťou výrobku (pre CHZO)

Ekosystém *dehesa* je poľnohospodársko-lesnícky systém, ktorým možno prírodné zdroje obhospodarovať vyváženým a nedeštruktívnym spôsobom. Toto hodnotné prostredie sa zachováva najmä vďaka iberským ošípaným, pre ktoré vytvára ideálne prirodzené prostredie, a práve v tomto prostredí sa produkujú suroviny pre výrobky s CHOP „Dehesa de Extremadura“.

Iberská ošípaná je plemeno, ktoré sa do tohto prostredia dobre hodí a predstavuje základ samozásobiteľského hospodárstva, ktoré sa zachovalo dodnes a v súčasnosti predstavuje príklad udržateľného hospodárstva spojeného so spôsobom života, v ktorom už po stáročia existovali vedľa seba človek, pastviny *dehesa*, iberská ošípaná a z nej získané výrobky, a to rovnakým spôsobom, s rovnakým chovom a rovnakou technikou remeselnej výroby, v ktorej jedinými zložkami sú jedinečná surovina, odborné znalosti remeselníka, soľ, vietor a čas, výsledkom čoho je skutočnosť, že šunka a pliecko „Dehesa de Extremadura“ sa stále vyrábajú podľa tej istej remeselnej metódy ako v minulých časoch.

Extremadura má kvôli svojej južnej polohe kontinentálne podnebie s miernymi atlantickými vplyvmi, vďaka ktorým má také podmienky teploty a vlhkosti, ktoré ovplyvňujú výrobu suroviny (voľné vykrmovanie iberských ošípaných na pastvinách typu dehesa), ako aj výrobu finálneho výrobku. Podmienky sú ideálne na solenie a zretie a vďaka nim má finálny výrobok špecifické a jedinečné fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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