C/2024/1214

30.1.2024

Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda na ravni Unije v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2024/1214)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]) je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ZAHTEVEK ZA SPREMEMBO NA RAVNI UNIJE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENO OZNAČBO POREKLA ALI ZAŠČITENO GEOGRAFSKO OZNAČBO IZ DRŽAVE ČLANICE UNIJE

(Uredba (EU) št. 1151/2012)

„Dehesa de Extremadura“

EU št.: PDO-ES-0076-AM01 – 1. junij 2023

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime proizvoda**

„Dehesa de Extremadura“

2. **Skupina vložnikov in pravni interes**

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

Tel. +34 924330203

E-naslov: info@dehesa-extremadura.com

Internet: www.dehesa-extremadura.com

Predlog za spremembo specifikacije proizvoda za ZOP „Dehesa de Extremadura“ je bil sprejet na plenarni seji regulativnega sveta (Consejo Regulador). Regulativni svet za ZOP „Dehesa de Extremadura“ je ukrepal v okviru svoje pristojnosti, ki zajema „predlaganje sprememb specifikacije proizvoda“ v skladu s členom 16(2), točka (g), zakona št. 4/2010 z dne 28. aprila 2010 o regulativnih svetih za označbe porekla in geografske označbe, ki se nanašajo na kmetijsko-živilsko kakovost v Ekstremaduri, in ob upoštevanju člena 52(1) zakona št. 6/2015 z dne 24. marca 2015 o kmetijstvu v Ekstremaduri. Plenarna skupščina je tudi kolegijski upravni organ regulativnega sveta, katerega pooblastila vključujejo sprejetje navedenega predloga v skladu s členom 10(4), točka (f), obstoječe uredbe o ZOP „Dehesa de Extremadura“ (uredba št. 77/2018 z dne 5. junija 2018).

3. **Država članica, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

4. **Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se spremembe nanašajo**

☐ Ime proizvoda

☒ Povezava

☐ Omejitve trženja

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

5. **Vrsta sprememb**

Odobrene spremembe, ki veljajo samo za certificiranje čistopasemskih iberskih prašičev, ustrezajo spremembam Unije iz člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta, kakor je bila spremenjena z Uredbo (EU) 2021/2117, kar omogoča njihovo opredelitev kot spremembo Unije, ker vključujejo „dodatne omejitve trženja proizvoda“.

6. **Spremembe**

1. Povezava

Glede na dopis predsednika regulativnega sveta (Consejo Regulador) je predlagana „sprememba Unije“ omejena na „pasemski delež surovine, iz katere se proizvajajo zaščiteni proizvodi“, da se zaščitijo „samo proizvodi iz čistopasemskih iberskih prašičev“.

To vključuje naslednje spremembe:

v specifikaciji proizvoda, oddelek B (Opis proizvoda), tako da „se pršuti in plečeta pridobivajo izključno od čistopasemskih iberskih prašičev“, s čimer je odpravljena možnost, da se zanje uporabijo prašiči, ki so vsaj 75 % iberske pasme. Zaradi te spremembe so v istem odstavku potrebne še druge spremembe izključno za ta namen. Na primer, sedanji štirje razredi prodajnih oznak so črtani in nadomeščeni le z dvema: razred I (pršuti in plečeta čistopasemskih iberskih prašičev z želodne paše) in razred II (pršuti in plečeta čistopasemskih iberskih prašičev, krmljenih v prosti reji).

Prav tako je treba z edinim namenom, da se zagotovi, da se pršuti in plečeta pridobivajo samo od čistopasemskih iberskih prašičev, spremeniti tudi odstavek v oddelku D, točka (b) (Pregledi in certificiranje), ki se nanaša pasemski delež.

Povzetek razlogov za spremembo

Glede na dopis predsednika regulativnega sveta je predlog za „spremembo Unije“ omejen na „pasemski delež surovine, iz katere se proizvajajo zaščiteni proizvodi“, da se zaščitijo „samo proizvodi iz čistopasemskih iberskih prašičev“ in s tem poveča „odličnost“ proizvoda.

V skladu s predlaganimi spremembami specifikacije proizvoda je treba ustrezno spremeniti oddelka 3.2 (Opis proizvoda) in 3.3 (Krma).

ENOTNI DOKUMENT

„Dehesa de Extremadura“

EU št.: PDO-ES-0076-AM01 – 1. junij 2023

ZGO ( ) ZOP (X)

1. **Ime [ZOP ali ZGO]**

„Dehesa de Extremadura“

2. **Država članica**

Španija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itn.)

3.2. *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Pršuti in plečeta, zajeti v ZOP „Dehesa de Extremadura“, morajo imeti naslednje lastnosti.

Fizikalne lastnosti

Zunanji videz: podolgovat, stiliziran, s profilom, značilnim za t. i. rez *serrano* v obliki črke V, s parkljem.

Teža: najmanj 5,75 kg za pršut in 4 kg za pleče.

Organoleptične lastnosti

Barva in videz ob razrezu: značilna barva od rožnate do vijolično rdeče, marmorni videz ob razrezu.

Okus in aroma: meso nežnega okusa, ne zelo slano niti sladko. Značilna in prijetna aroma.

Tekstura: ni zelo vlaknata.

Maščoba: bleščeča, rumenkasto bele barve, aromatična, prijetnega okusa. Njena konsistenca je odvisna od deleža želodov v prehrani.

Fizikalno-kemijske lastnosti

Indeks dehidracije: najvišja vsebnost vode 50 % na površini in 55 % v središču.

Natrijev klorid: največ 5 %.

Prodajne oznake

Odvisno od razvrstitve živali in njihove prehrane so pršuti in plečeta razvrščeni v naslednja razreda:

razred I: pršut čistopasemskih iberskih prašičev z želodne paše: proizvaja se iz čistopasemskih iberskih prašičev, ki so se hranili v skladu s prehranskimi zahtevami iz odstavka (a) opisa proizvoda za prašiče z želodne paše ali dopitane z želodno pašo;

pleče čistopasemskih iberskih prašičev z želodne paše: proizvaja se iz čistopasemskih iberskih prašičev, ki so se hranili v skladu s prehranskimi zahtevami iz odstavka (a) opisa proizvoda za prašiče z želodne paše ali dopitane z želodno pašo;

razred II: pršut čistopasemskih iberskih prašičev, krmljenih v prosti reji: proizvaja se iz čistopasemskih iberskih prašičev, ki so se hranili v skladu s prehranskimi zahtevami iz odstavka (b) opisa proizvoda za prašiče, krmljene v prosti reji.

pleče čistopasemskih iberskih prašičev, krmljenih v prosti reji: proizvaja se iz čistopasemskih iberskih prašičev, ki so se hranili v skladu s prehranskimi zahtevami iz odstavka (b) opisa proizvoda za prašiče, krmljene v prosti reji.

3.3. *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Ekstremadura je regija z živinorejsko tradicijo, v kateri se razprostira *dehesa*, ki zajema travišče in odprte hrastove gozdove (črničevje in plutovec). Je naravni habitat iberskega prašiča, ki se prehranjuje z želodom, travo in drugimi naravnimi viri *dehese*. Okolje, prehrana, ki temelji na želodu, in pasma skupaj zagotavljajo, da se odrasel in rejen prašič popolnoma razvije ter da se proizvede izvrsten proizvod z izjemnimi značilnostmi.

Ključni in temeljni dejavnik, ki določa kakovost iberskih prašičev, ki se bodo uporabili za proizvodnjo pršutov in plečet z ZOP „Dehesa de Extremadura“, in pozneje organoleptično kakovost zaščitenih proizvodov, je tradicionalni sistem proizvodnje, pri katerem se prašiči med končnim dopitanjem prehranjujejo in redijo v okviru ekstenzivnega kmetijstva, pri čemer se izkoriščajo naravni viri *dehese*, tj. želod, trava, naravni pašniki in strnišče. Prav v tej končni fazi pridobijo prašiči največ teže.

Tradicionalni sistem kmetovanja za iberske prašiče v Ekstremaduri prašičem pred to fazo omogoča, da se večino leta prehranjujejo z naravnimi viri. Dolga življenjska doba prašičev in trajnostnost kmetijsko-gozdarskega sistema na podlagi *dehese* sta neizogibno odvisna od tega, da se lahko prašiči gibajo po velikih površinah, prehranjujejo predvsem na naravnih pašnikih, in sicer v tistih delih leta, na primer jeseni, pozimi in spomladi, ko so ti viri obilni. To velja za prašiče z želodne paše in prašiče, krmljene v prosti reji, vendar je treba prehrano slednjih med končnim dopitanjem dopolniti s krmo.

Dopolnilna krma za prašiče, krmljene v prosti reji, je običajno mešanica žit (75–85 %) in stročnic (5–15 %). Žita vključujejo predvsem pšenico, ječmen in koruzo, ki se tradicionalno pridelujejo na geografskem območju, v deležih med 15 % in 55 % za posamezno žito. Glavni stročnici sta grah in soja.

Tradicionalna paša, ki jo zahteva sistem reje in pitanja prašičev, in dejstvo, da se samo ena sestavina, kot je soja, ki predstavlja le majhen delež krme, ne proizvaja na območju, zagotavljata, da delež vseh zaužitih suhih snovi, proizveden na geografskem območju, presega prag, ki ga določa veljavna zakonodaja.

Stegna in prednje noge živali, ki se uporabijo za proizvodnjo pršutov in plečet z ZOP „Dehesa de Extremadura“, je treba pridobivati od:

a) prašičev z želodne paše ali dopitane z želodno pašo: ti prašiči so namenjeni zakolu takoj po hranjenju izključno z želodom, travo in drugimi naravnimi viri *dehese* brez kakršne koli dodatne krme. Prašiči morajo na začetku obdobja želodne paše tehtati v povprečju med 92 kg in 115 kg in morajo s to prehrano pridobiti vsaj 52 kg brez kakršne koli druge vrste krme, pri čemer se morajo pred zakolom pri starosti vsaj 14 mesecev najmanj 60 dni pasti na *dehesi*. Posamezni trupi morajo tehtati vsaj 110 kg;

b) prašičev, krmljenih v prosti reji: ti prašiči se redijo na ekstenzivnih gospodarstvih, pri čemer se hranijo s krmo, ki vključuje predvsem žita in stročnice, vsaj 90 dni pred zakolom pa se pasejo na pašniku. Korita s hrano in vodo morajo biti vsaj 100 m narazen, gostota živali pa največ 15 prašičev na hektar. Najnižja starost ob zakolu je 12 mesecev. Posamezni trupi morajo tehtati vsaj 110 kg.

3.4. *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Rejo in pitanje prašičev ter predelavo pršutov in plečet je treba izvajati na geografskem območju iz točke 4.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Pršuti in plečeta z ZOP „Dehesa de Extremadura“ se lahko prodajajo brez kosti, v kosih ali v porcijah, če so zapakirani in je mogoče določiti njihovo poreklo. To dejavnost lahko opravljajo podjetja, ki so sprejela in spoštujejo protokol, ki ga je določil regulativni svet, da bi se zagotovili sledljivost, poreklo, identifikacija in končna kakovost proizvoda.

3.6. *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Zaščiteni pršuti in plečeta morajo imeti identifikacijsko označbo, ki vključuje izraz „ZOP ‚Dehesa de Extremadura‘“ in razred proizvoda ter logotip iz točke 3.6 enotnega dokumenta.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje proizvodnje surovine je hrastova gmajna, porasla s črničevjem in/ali plutovcem (*dehesa*), ki se razteza v vse občine Avtonomne skupnosti Ekstremadura ter zajema provinci Cáceres in Badajoz, ki predstavljata geografsko območje za to ZOP.

Proizvod se proizvaja in zori na popolnoma istem območju, na katerem je proizvedena surovina, in sicer v Avtonomni skupnosti Ekstremadura.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Posebnosti geografskega območja

Naravni dejavniki: Ekstremadura je s približno milijonom hektarov *dehese* ekološki raj, saj ima enega od najbolje ohranjenih ekosistemov v Evropi, v katerem pasme rejnih živali (iberski prašiči, ovce merino, govedo pasme retinto itn.) živijo v sožitju s prostoživečimi živalmi, ki so v njem poiskale zatočišče.

Regija Ekstremadura leži na zahodu južnega dela osrednje planote. Zajema provinci Cáceres in Badajoz, prečkajo pa jo tri gorske verige: na severu gorska veriga Sistema Central z vznožjem Sierra de Gredos, na sredini med porečjema rek Tajo in Guadiana gorska veriga Montes de Toledo ter na jugu vznožje Sierra Morena.

Podnebje je celinsko z zmernimi vplivi atlantskega podnebja. Povprečna letna temperatura je med 16 °C in 17 °C, vendar lahko doseže tudi 41 °C (julija in avgusta) in se spusti do –2 °C (decembra in januarja), povprečna letna količina padavin pa je med 500 mm in 1 200 mm.

Zgodovinski dejavniki: obstajajo številne zgodovinske in gastronomske omembe prašičev v Ekstremaduri, na primer:

— skulpture živali iz 5. do 2. stoletja pr. n. št., znane pod izrazom *verracos*, ki jasno namiguje na prašiče. Najdemo jih v različnih delih Ekstremadure, na primer v dolinah Ambroz in Jerte ter regijah La Vera, La Jara, Campo Arañuelo, Cáceres, Botija, Santa Marta de Magasca in Madrigalejo;

— pojav mesnic v rimskih vaseh na rodovitni zemlji v okolici reke Guadiana, kjer je bil ena od najbolj priljubljenih jedi med premožnejšimi prebivalci sesni pujsek, star le en mesec ali „eno luno“, kot se je reklo takrat;

— občinska listina občine Montánchez, ki izhaja iz leta 1236, že vključuje omembe *dehese*, namenjene izključno proizvajanju želoda za krmo prašičev;

— občinski predpisi občine Valencia de Alcántara, ki so bili odobreni 5. avgusta 1489, se nanašajo izrecno na vprašanja v zvezi z iberskim prašičem, in sicer na pravne standarde, ki so jih morali spoštovati rejci, mesarji in klavci iberskih prašičev. Ti predpisi so se kmalu razširili na sosednje občine, kot sta Alburquerque in San Vicente de Alcántara, potem pa na celotno Ekstremaduro (občinski predpisi občine Torre de Don Miguel iz leta 1534 in leta 1564, občinski predpisi iz Zafre iz leta 1528, občinski predpisi Cáceresa iz leta 1569 itn.);

— poglavje iz priročnika *Manual de Medicina* (1616) dr. Ivána de Sorapána, ki obravnava rodovitnost in bogastvo Ekstremadure, poudarja visoko kakovost mesa prašičev z želodne paše in pršutov, ki so jih pošiljali vse do Novega sveta;

— omembe „potrošnje več kot 80 prašičev letno“ v knjigi *Instrvccion de Vn pasajero para no errar el camino* (1697) avtorja Diega Martíneza Abada, ki je bila posvečena samostanu Naše Gospe Guadalupe;

— Catastro de Ensenada (zemljiška knjiga) iz leta 1752 vsebuje prve zapise o populaciji prašičev z natančnimi podatki za obdobje med letoma 1461 in 1785. Shranjeni so v arhivu samostana Naše Gospe Guadalupe, ki je znan po svoji tradiciji reje prašičjih čred;

— omembe v folklori Ekstremadure, kot v naslednji pesmi:

„D'Alcuescar quiero l'aceite [iz Alcuescara želim olje]

De Montánchez el jamón [iz Montáncheza pršut]

D'Albalá quiero centeno [iz Albalája želim rž]

De Miajadas el turrón [iz Miajadasa *turrón* (vrsta nugata)]“.

Posebnosti proizvoda

Proizvajalci pršutov in plečet „Dehesa de Extremadura“ svoje delo opravljajo potrpežljivo in skrbno, da bi zagotovili popoln proizvod z nezmotljivo aromo in okusom.

Poleg mehanike procesa proizvodnje to vključuje tudi okoljske dejavnike, kar je še pomembnejše, na primer vlažnost, temperaturo, čas itn., ki zagotavljajo posebne organoleptične lastnosti proizvoda.

Čeprav je soljenje zelo enostaven postopek, vključuje zapleten proces, pri katerem sol prodre s površine v središče proizvoda, pri čemer, ker je higroskopična, potiska vodo proti zunanji plasti.

Pršuti in plečeta se potem obesijo v sobe, dokler v središču proizvoda ni dosežena slanost, ki preprečuje razvoj mikroorganizmov. Takoj po fazi uležavanja se začne faza zorenja.

Med zorenjem se v proizvodu odvije niz zapletenih sprememb, ki prispevajo k razvoju organoleptičnih lastnosti proizvoda. Pršuti se obesijo v dobro prezračevan prostor, da bi se spodbudila izguba vlage, potem pa se prestavijo v sobo z manjšo relativno vlažnostjo, katere pogoji spodbudijo razvoj arome pršutov, kar je zelo zapleten proces, saj se v surovini zaradi razkroja odvijajo številne spremembe, pri čemer so nekatere avtolitske, druge mikrobne, izhajajo pa iz prisotnosti gliv in bakterijske flore. Te spremembe so medsebojno povezane, saj mikropodnebja tega območja spodbujajo razvoj pravega ekosistema.

Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)

Ekosistem *dehese* je kmetijsko-gozdarski sistem, ki omogoča upravljanje naravnih virov na uravnotežen način, ne da bi se povzročila škoda. To dragoceno okolje se je ohranilo predvsem zaradi iberskega prašiča, ki mu zagotavlja popoln habitat, in v njem se proizvajajo surovine za proizvode, zaščitene z ZOP „Dehesa de Extremadura“.

Iberski prašič je pasma, ki je zelo primerna za to okolje in je temelj preživljanja v okviru neposredne porabe, ki se je ohranil vse do danes in je zdaj svetovni zgled trajnostnega gospodarstva, povezanega z načinom življenja, pri katerem so človek, *dehesa*, iberski prašič in iz njega pridobljeni proizvodi stoletja soobstajali na enak način, z isto pasmo in isto obrtno metodo proizvodnje, ki vključuje le edinstveno surovino, znanje obrtnika, sol, veter in čas, zaradi česar se pršuti in plečeta „Dehesa de Extremadura“ še vedno proizvajajo v skladu z isto obrtno metodo kot v preteklosti.

Ekstremadura ima zaradi južne lege celinsko podnebje z zmernimi vplivi atlantskega podnebja, kar ji zagotavlja temperaturne in vlažnostne razmere, ki vplivajo na proizvodnjo surovine (prosta paša iberskih prašičev na *dehesi*) in proizvodnjo končnega proizvoda. Razmere so idealne za soljenje in zorenje ter končnemu proizvodu zagotavljajo specifične in edinstvene fizikalno-kemijske in organoleptične lastnosti.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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