C/2024/1214

30.1.2024

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en unionsändring av en produktspecifikation i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2024/1214)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]) ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM EN UNIONSÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR EN SKYDDAD URSPRUNGSBETECKNING ELLER EN SKYDDAD GEOGRAFISK BETECKNING MED URSPRUNG I EN MEDLEMSSTAT

(förordning (EU) nr 1151/2012)

”Dehesa de Extremadura”

EU-nr: PDO-ES-0076-AM01 – 1.6.2023

SUB (X) SGB ( )

1. **Produktens namn**

”Dehesa de Extremadura”

2. **Ansökande grupp och berättigat intresse**

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

Tfn + 34 924330203

E-post: info@dehesa-extremadura.com

Internet: www.dehesa-extremadura.com

Förslaget att ändra produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Dehesa de Extremadura” godkändes vid kontrollorganets (*Consejo Regulador*) plenarmöte. Kontrollorganet för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Dehesa de Extremadura” agerade inom ramen för sina befogenheter, som innefattar att föreslå ändringar av specifikationen, i enlighet med artikel 16.2 g i lag 4/2010 av den 28 april 2010 om kontrollorgan för ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar rörande livsmedelskvalitet i Extremadura, och med beaktande av artikel 52.1 i lag 6/2015 av den 24 mars 2015 om jordbruk i Extremadura. Plenarförsamlingen fungerar även som kontrollorganets kollegiala styrande organ, i vars befogenheter det ingår att anta det förslaget, i enlighet med artikel 10.4 f i den befintliga förordningen om den skyddade ursprungsbeteckningen ”Dehesa de Extremadura” (dekret 77/2018 av den 5 juni 2018).

3. **Medlemsstat till vilken det geografiska området hör**

Spanien

4. **Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen eller ändringarna**

☐ Produktens namn

☒ Samband

☐ Begränsningar vad gäller saluföring

([1]) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

5. **Typ av ändring(ar)**

De godkända ändringarna, som endast gäller certifieringen av renrasiga iberiska svin, utgör unionsändringar enligt artikel 53.2 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012, ändrad genom förordning (EU) 2021/2117, eftersom de ”innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten”.

6. **Ändring(ar)**

1. Samband

Enligt skrivelsen från kontrollorganets (*Consejo Regulador*) ordförande begränsas den föreslagna unionsändringen till procentandelen för härstamningen hos den råvara från vilken de skyddade produkterna har sitt ursprung, i syfte att skydda produkter som har sitt ursprung endast i svin av 100 % iberisk ras.

Detta innebär följande ändringar:

Avsnitt B i produktspecifikationen (Produktbeskrivning) ändras så att skinkor och bogar uteslutande har sitt ursprung i svin som till 100 % är av iberisk ras, vilket innebär att möjligheten att använda skinkor och bogar från svin som till minst 75 % består av iberisk ras tas bort. Denna ändring kräver att andra ändringar görs i samma stycke och endast för detta ändamål. Till exempel stryks de nuvarande fyra klasserna av försäljningsbeteckningar och ersätts av endast två: klass I (*Jamón de bellota 100 % ibérico* och *Paleta de bellota 100 % ibérica*) och klass II (*Jamón de cebo de campo 100 % ibérico* och *Paleta de cebo de campo 100 % ibérica*).

På samma sätt, och återigen i syfte att säkerställa att skinkor och bogar endast kommer från svin som till 100 % är av iberisk ras, krävs en ändring av ett stycke i avsnitt D led b (Kontroller och certifiering), som avser procentandelen för härstamningen.

Sammanfattning av skälen till att ändringen krävs

Enligt skrivelsen från kontrollorganets ordförande begränsas förslaget till unionsändring till procentandelen för härstamningen hos den råvara från vilken de skyddade produkterna har sitt ursprung, i syfte att skydda produkter som endast har sitt ursprung i svin som till 100 % är av iberisk ras, varigenom produktens kvalitet höjs.

Avsnitt 3.2 (Produktbeskrivning) och 3.3 (Foder) behöver ändras i enlighet med de föreslagna ändringarna av produktspecifikationen.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Dehesa de Extremadura”

EU-nr: PDO-ES-0076-AM01 – 1.6.2023

SGB ( ) SUB (X)

1. **Namn [på SUB eller SGB]**

”Dehesa de Extremadura”

2. **Medlemsstat**

Spanien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp*

Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Skinkor och bogar som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Dehesa de Extremadura” har följande egenskaper:

Fysiska egenskaper:

Yttre form: avlång, stiliserad, formad genom en skärning som går under benämningen ”serrano en V”, med foten bevarad.

Vikt: Denna får inte understiga 5,75 kg för skinkor och 4 kg för bogar.

Organoleptiska egenskaper:

Skärningens färg och utseende: karakteristisk färg som varierar mellan rosa och rödviolett, insprängt fett i muskelmassan.

Smak och arom: kött med utsökt, aningen salt eller söt smak. Behaglig och karakteristisk arom.

Textur: låg grad av fibrositet.

Fett: blankt, vitgult, aromatiskt och med behaglig smak. Konsistensen varierar utifrån procentandelen ollon i fodret.

Fysikalisk-kemiska egenskaper:

Torkningsgrad med en högsta vattenhalt på 50 % vid ytan och på 55 % i innanmätet.

Natriumklorid: högst 5 %.

Försäljningsbeteckningar:

Med beaktande av klassificeringen av djuren och deras utfodring har följande klasser av skinka och bogar definierats:

Klass I: *Jamón de bellota 100 % ibérico*: skinka med ursprung i svin som till 100 % är av iberisk ras, som uppfyller de utfodringskrav som anges i produktbeskrivningen, led a, *bellota*-svin, eller svin som slutgöds i ekskog.

Paleta de bellota 100 % ibérica: bog med ursprung i svin som till 100 % är av iberisk ras, som uppfyller de utfodringskrav som anges i produktbeskrivningen, led a, *bellota*-svin, eller svin som slutgöds i ekskog.

Klass II: *Jamón de cebo de campo 100 % ibérico*: skinka med ursprung i svin som till 100 % är av iberisk ras, som uppfyller de utfodringskrav som anges i produktbeskrivningen, led b, *cebo de campo*-svin.

Paleta de cebo de campo 100 % ibérica: bog med ursprung i svin som till 100 % är av iberisk ras, som uppfyller de utfodringskrav som anges i produktbeskrivningen, led b, *cebo de campo*-svin.

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Extremadura är en traditionell djuruppfödningsregion där man använder sig av *dehesa*-miljön – vidsträckta betesmarker täckta med gräs och glesa skogar med träd från familjen bokväxter (ek och korkek), som utgör den naturliga livsmiljön för iberiskt svin. Svinen livnär sig här på ollon, gräs och andra naturresurser. Tack vare sina rasegenskaper, miljön och den ollonbaserade utfodringen utgör det iberiska svinet, när det uppnår sin optimala utvecklings- och gödningsnivå, en utsökt produkt med exceptionella egenskaper.

Kvaliteten på de iberiska svin som används för att producera skinkor och bogar med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Dehesa de Extremadura” och de framtida organoleptiska egenskaperna hos dessa skinkor och bogar grundar sig på den väsentliga och grundläggande faktor som det traditionella produktionssystemet utgör. Detta system bygger på extensiv uppfödning under den avslutande gödningsetappen och en utfodring där naturresurserna i *dehesa*-miljön (ollon, örter, naturligt bete och strån) tillvaratas. Det är under denna sista etapp som svinet ökar mest i vikt.

Även under de föregående etapperna gör det traditionella systemet för uppfödning av iberiskt svin i Extremadura att man kan utnyttja naturresurserna under en stor del av året. Tack vare djurens långa livscykel och hållbarheten hos skogsjordbrukssystemet i *dehesa*-miljön kan svinen beta över stora ytor, där de till stor del utfodras genom naturligt bete. Detta pågår under höst, vinter och vår, då naturresurserna är rikliga. Detta gäller för såväl svin som föds upp enbart på ollon (*cerdo de bellotas*) som för svin som ges blandat foder (*cerdo de cebo de campo*), vilka får tillskottsfoder under gödningens slutskede.

Tillskottsfodret består vanligtvis av en blandning av 75–85 % spannmål och 5–15 % baljväxter. Spannmålen består huvudsakligen av vete, korn och majs, som producerats på ett traditionellt sätt inom det geografiska området, med variationer på mellan 15 % och 55 % för vart och ett av sädesslagen, medan de viktigaste baljväxterna är ärter och soja.

Det faktum att uppfödnings- och gödningssystemet utgår från traditionellt bete och att soja, som enbart står för en ytterst liten procentandel av utfodringen, är den enda produkten som inte har sitt ursprung i området, innebär en garanti för att andelen uppäten torrsubstans med ursprung i det geografiska området överstiger den gräns som fastställs i gällande lagstiftning.

De djurextremiteter från vilka skinkor och bogar som kan omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Dehesa de Extremadura” framställs har sitt ursprung i någon av de typer av svin som beskrivs nedan:

a) *Cerdo de bellota*, eller svin som slutgöds i ekskog, är avsedda att slaktas omedelbart efter att ha utfodrats uteslutande med ollon, gräs och andra naturresurser som växer i *dehesa*-miljön, utan att ha utfodrats med något kompletterande foder. Den genomsnittliga vikten hos djuren i flocken ska uppgå till mellan 92 kg och 115 kg vid den tidpunkt då betet i ekskog börjar och öka med minst 52 kg under betesperioden i ekskog på minst 60 dagar, utan tillskott av kompletterande foder. Djuren ska vara minst 14 månader gamla vid slakt. Slaktkroppens minimivikt ska uppgå till minst 110 kg.

b) *Cerdo de cebo de campo*: Dessa ska under gödningsperioden främst utfodras med spannmål och baljväxter. Djuren föds upp enligt ett extensivt system och ska hinna beta under minst 90 dagar innan slakten. Fodertrågen ska ligga på minst 100 meters avstånd från vattentrågen och djurtätheten får inte överstiga 15 svin per hektar. Djuren ska vara minst 12 månader gamla vid slakt. Slaktkroppens minimivikt ska uppgå till minst 110 kg.

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Uppfödningen och gödningen av svinen, liksom framställningen av skinkorna och bogarna, måste äga rum i det geografiska område som beskrivs i punkt 4.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Skinkor och bogar som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Dehesa de Extremadura” får i samband med saluföring presenteras benfritt, i skivor eller portioner, förutsatt att de är förpackade och det är möjligt att identifiera deras ursprung. Märkningen får utföras av företag som har godtagit och som uppfyller det genomförande-protokoll som fastställts av kontrollorganet för att garantera spårbarhet, ursprung, identifiering och kvalitet vad gäller slutprodukten.

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Skinkor och bogar som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ska vara försedda med ett identifieringsmärke med den obligatoriska uppgiften ”SUB ’Dehesa de Extremadura’” och med uppgift om den kategori som de tillhör samt med den logotyp som visas i punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Råvarans produktionsområde består av betesmarker bevuxna med ek och/eller korkek (*dehesas*) inom gränserna för samtliga kommuner som ingår i den autonoma regionen Extremadura. Den autonoma regionen omfattar provinserna Cáceres och Badajoz, vilka motsvarar det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen.

Framställnings- och mognadslagringsområdet överensstämmer i sin helhet med råvarans produktionsområde, det vill säga den autonoma regionen Extremadura.

5. **Samband med det geografiska området**

Specifika uppgifter om det geografiska området

Naturliga faktorer: Extremadura, som ståtar med nästan en miljon hektar *dehesa*-betesmarker, utgör ett ekologiskt paradis. Extremadura har ett av Europas mest välbevarade ekosystem, där boskapsdjur (t.ex. iberiskt svin, merinofår, retintokor) lever i harmoni med vilda arter, för vilka regionen är en verklig tillflyktsort.

Extremadura är en region som ligger väster om den nya kastilianska högslätten. Regionen omfattar provinserna Cáceres och Badajoz och korsas av tre bergskedjor: i norr, de kastilianska skiljebergen med Sierra de Gredos utlöpare; i mitten breder Montes de Toledo ut sig mellan floderna Tajo och Guadiana; i söder ligger utlöparna till Sierra Morena.

Extremadura har ett kontinentalklimat med ett måttligt atlantiskt inflytande, där årsmedeltemperaturen ligger på 16–17 °C. Temperaturen skiftar mellan som högst 41 °C (i juli och augusti) och som lägst -2 °C (i december och januari), och den genomsnittliga årsnederbörden uppgår till mellan 500 mm och 1 200 mm.

Historiska faktorer: I Extremadura återfinner man många historiska och gastronomiska hänvisningar till svin:

— Zoomorfa skulpturer från mellan 400-talet och 100-talet f.Kr., s.k. *verracos* (galtar), som tydligt vittnar om svinuppfödning, återfinns i flera områden såsom Valle del Ambroz, Valle del Jerte, La Vera, La Jara, Campo Arañuelo, Cáceres, Botija, Santa Marta de Magasca och Madrigalejo.

— *Carnecerias* (charkuterier) från romerska bosättningar går att återfinna på floden Guadianas slättland och i dess omgivningar, där en av de mest efterfrågade produkterna bland de välbeställda var månadsgammal spädgris, eller ”en måne gammal” gris som man sa på den tiden.

— År 1236 antogs lagtexten *Fuero de Montánchez*, där man tog upp *dehesas* som enbart användes för produktion av ekollon till utfodring av tamsvin.

— Offentliggörandet av de kommunala förordningarna i Valencia de Alcántara. Dessa antogs den 5 augusti 1489 och berörde frågor med anknytning till iberiskt svin, och hänvisade till rättsliga regler gällande uppfödare, charkuterister och slaktare av svin. Tillämpningsområdet för dessa texter utvidgades inom kort till andra angränsande kommuner som Alburquerque och San Vicente de Alcántara, och därefter till hela Extremadura (Torre de Don Miguels förordningar från 1534 och 1564, Zafras förordningar från 1528 och Cáceres förordningar från 1569 etc.).

— Kapitlet om Extremaduras bördighet och tillgångar i Ivan de Sorapans *Manual de Medicina* (1616), där man framhåller den goda kvaliteten på kött från svin som fötts upp på ekollon och den stora mängd skinkor som exporteras ända till nya världen.

— Hänvisningarna till ”utgifter på motsvarande mer än 80 svin om året” i Diego Martínez Abads verk *Instrvccion de Vn pasajero para no errar el camino* (1697), som är dedicerat till det kungliga klostret Nuestra Señora De Guadalupe.

— I *Catastro de Ensenada* (1752) förekommer de första uppgifterna som samlats in om tamsvinen, med konkreta uppgifter för perioden mellan 1461 och 1785. Dessa arkiv har bevarats i Guadalupe-klostret, som är berömt för sin svinuppfödning.

— Hänvisningarna i den regionala folkloren i Extremadura, som i följande folkvisetext:

”D’Alcuescar quiero l’aceite (Från Alcuescar tycker jag om oljan)

De Montánchez el jamón (Från Montánchez, skinkan)

D’Albalá quiero centeno (Från Albalá tycker jag om rågen)

De Miajadas el turrón (Från Miajadas, turrón-nougaten)”

Specifika uppgifter om produkten

Producenterna av skinkor och bogar med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Dehesa de Extremadura” framställer sina produkter med stort tålamod och mycket noggrant i syfte att erhålla en optimal produkt med unik arom och smak.

Denna process påverkas inte bara av mekaniska produktionsaspekter, utan även och framför allt av miljöfaktorer såsom fuktighet, temperatur, tid etc., vilket ger dessa produkter deras specifika organoleptiska egenskaper.

Saltningen, som bygger på en mycket enkel mekanik, ger likväl upphov till en mycket komplex process, där saltet tränger in från ytan mot produktens inre medan vattnet tränger ut mot det yttre skiktet med hjälp av saltets hygroskopiska egenskaper.

Efter detta moment hängs skinkorna och bogarna upp i rum där de får vara kvar till dess att salthalten i delarnas inre är tillräckligt hög för att förhindra att mikroorganismer utvecklas. Efter denna etapp påbörjas mognadslagringsetappen.

I detta skede äger en rad komplexa förändringar rum i produktens beståndsdelar varvid dess organoleptiska egenskaper utvecklas. Skinkorna får hänga i lokaler med god ventilation för att främja vattenförlust. Efter detta flyttas de till andra lokaler med lägre relativ luftfuktighet, vilket i sin tur främjar aromutvecklingen. Under denna mycket komplicerade process förändras beståndsdelarna i råvaran till följd av nedbrytning, som sker antingen genom autolys eller orsakas av mikroorganismer i svamp- och bakteriefloran. Dessa förändring sker i samspel, inom ramen för en ekologi som främjas av de befintliga mikroklimaten i regionen.

Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller vissa andra egenskaper som kan hänföras till produkten (för SGB)

Dehesa-ekosystemet utgör ett skogsjordbrukssystem som möjliggör ett balanserat bruk – utan överutnyttjande – av naturresurserna. Denna värdefulla miljö har till stora delar det iberiska svinet, för vars utveckling den utgör en idealisk livsmiljö, att tacka för att den har bevarats. Det är där som man producerar den råvara som används för att framställa de produkter som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Dehesa de Extremadura”.

Iberiskt svin är en ras som är anpassad till denna miljö och har utgjort grundvalen i en livsstil baserad på egenproduktion, som har bestått över tid och som i dag framstår som ett mycket bra exempel på en hållbar ekonomi och livsstil där människan, *dehesa*-miljön, det iberiska svinet och de produkter som framställs av iberiskt svin har varit oförändrade i århundraden. Skinkor och bogar med ursprungsbeteckningen ”Dehesa de Extremadura” produceras i dag på samma sätt som för flera århundraden sedan, av samma ras och på samma hantverksmässiga sätt, med en unik råvara, traditionell sakkunskap, salt, luft och tid.

Tack vare sitt sydliga läge åtnjuter Extremadura ett kontinentalklimat med måttligt atlantiskt inflytande. Temperaturen och luftfuktigheten inverkar på såväl produktionen av råvaran (gödningen av iberiskt svin enligt ett extensivt system i *dehesa*-miljö) som på slutproduktens framställningsförhållanden, med optimala förutsättningar för saltning och mognadslagring som ger slutprodukten dess specifika och unika fysikalisk-kemiska samt organoleptiska egenskaper.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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