REGOLAMENT TA' IMPLIMENTAZZJONI TAL-KUMMISSJONI (UE) 2018/68

tat-8 ta' Jannar 2018

li jdaħħal isem fir-reġistru tad-denominazzjonijiet ta' oriġini protetti u tal-indikazzjonijiet ġeografiċi protetti ("Carne de Salamanca" (IĠP))

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidrat it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel ([1]), u b'mod partikolari l-Artikolu 52(2) tiegħu,

Billi:

(1) Skont il-punt a) tal-Artikolu 50(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, l-applikazzjoni ta' Spanja biex l-isem "Carne de Salamanca" jiddaħħal fir-reġistru, ġiet ippubblikata f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea* ([2]).

(2) Ma ġiet innotifikata l-ebda dikjarazzjoni ta' oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012; madankollu, l-awtoritajiet Ġermaniżi nfurmaw lis-servizzi tal-Kummissjoni li t-tipi ta' laħam deskritti fid-Dokument Uniku jeħtieġu kjarifiki ulterjuri f'dak li għandu x'jaqsam mal-klassifikazzjoni tal-annimali bovini. Wara li ntalbu jagħmlu dan mis-servizzi tal-Kummissjoni, l-awtoritajiet Spanjoli emendaw il-paragrafu 3.2 tad-Dokument Uniku u ċċaraw id-deskrizzjoni tal-prodott f'dak li għandu x'jaqsam mat-tipi ta' laħam.

(3) Minħabba li din hija emenda ta' natura formali, mhijiex meħtieġa pubblikazzjoni mill-ġdid tal-applikazzjoni għar-reġistrazzjoni fis-sens tal-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012; madankollu jidher li d-Dokument Uniku emendat għandu jiġi ppubblikat għal skopijiet ta' informazzjoni.

(4) Għalhekk, l-isem "Carne de Salamanca" għandu jiġi rreġistrat,

ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:

Artikolu 1

L-isem "Carne de Salamanca" (IĠP) huwa rreġistrat.

L-isem previst fl-ewwel paragrafu jidentifika prodott tal-klassi 1.1. Laħam (u l-ġewwieni) frisk kif speċifikat fl-Anness XI tar-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) Nru 668/2014 ([3]).

Artikolu 2

Id-Dokument Uniku emendat qed jiġi ppubblikat għal skopijiet ta' informazzjoni fl-Anness ta' dan ir-Regolament.

Artikolu 3

Dan ir-Regolament għandu jidħol fis-seħħ fl-għoxrin jum wara dak tal-pubblikazzjoni tiegħu f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*.

([1]) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.
([2]) ĠU C 435, 24.12.2015, p. 12.
([3]) Ir-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) Nru 668/2014 tat-13 ta' Ġunju 2014 li jistabbilixxi regoli għall-applikazzjoni tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel (ĠU L 179, 19.6.2014, p. 36).

Dan ir-Regolament għandu jorbot fl-intier tiegħu u japplika direttament fl-Istati Membri kollha.

Magħmul fi Brussell, it-8 ta' Jannar 2018.

Għall-Kummissjoni,

F'isem il-President,

Phil HOGAN

Membru tal-Kummissjoni

ANNESS

DOKUMENT UNIKU

Ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 tal-20 ta' Marzu 2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel (*)

"CARNE DE SALAMANCA"

Nru tal-KE: ES-PGI-0005-01174 – 8.11.2013

DOP () **IĠP (X)**

1. ISEM

"Carne de Salamanca"

2. STAT MEMBRU JEW PAJJIŻ TERZ

Spanja

3. DESKRIZZJONI TAL-PRODOTT AGRIKOLU JEW TAL-OĠĠETT TAL-IKEL

3.1. **Tip ta' prodott**

Klassi 1.1. Laħam frisk (u ġewwieni)

3.2. **Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)**

Il-bhejjem tal-ifrat użati għall-produzzjoni tal-laħam kopert minn din l-Indikazzjoni Ġeografika Protetta "Carne de Salamanca" huma annimali ta' razza pura miksubin minn nisa tat-tnissil tar-razza *Morucha* jew mill-inkroċjar tan-nisa tat-tnissil tar-razza *Morucha* mal-barrin tar-razez Charolais u Limousin, miftuma tal-inqas b'età ta' ħames xhur u mrobbija bl-użu tas-sistema ta' biedja estensiva fuq il-bażi ta' tekniki u prattiki li jisfruttaw ir-riżorsi naturali.

Fir-rigward tal-età tal-annimali qabel il-qatla, issir distinzjoni bejn it-tipi ta' annimal li ġejjin:

— Glejlex: annimal maħsub għall-qatla meta jkollu 8 xhur jew aktar, imma inqas minn 12-il xahar, il-kategorija Z;

— Gellux ("añojo"): annimal maħsub għall-qatla meta jkollu 12-il xahar jew aktar, sa 24 xahar, il-kategoriji A u E;

— Gnejdes jew erejħa: annimali maħsubin għall-qatla meta jkollhom aktar minn 24 xahar, sa 48 xahar, il-kategoriji B u E.

Il-perjodu minimu tal-maturazzjoni għal-laħam, li jgħodd mill-jum tal-qatla, huwa jumejn (2) għaċ-ċanga tal-bhejjem tal-ifrat ta' età żgħira, 4 ijiem għaċ-ċanga tal-gellux ("añojo") u 6 ijiem għaċ-ċanga tal-gnejdes u tal-erejħa.

L-informazzjoni tal-karkassa tkopri l-klassijiet U, R u O.

Il-piż minimu tal-karkassa, li jvarja skont il-kategorija tal-annimali, huwa:

— 140 kg għall-glejlex,

— 200 kg għall-gellux ("añojo"),

— 280 kg għall-gnejdes/l-erejħa.

L-ammont ta' xaħam fuq il-parti ta' barra tal-karkassa u fuq ġewwa tal-kavità toraċika jrid jikkorrispondi għall-klassi 2 ("kisja ħafifa") fil-każijiet kollha.

24 siegħa wara l-qatla, il-pH tal-laħam, kif imkejjel mill-muskolu dorsali tul il-karkassa, għandu jkun 6 jew inqas.

(*) ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12. Sostitwit mir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel.

Wara l-qatla, it-tqattigħ u l-maturazzjoni, il-laħam frisk kopert mill-IĠP jkollu l-karatteristiċi li ġejjin:

— Glejlex: il-laħam għandu kulur varjabbli, li jkanġi minn roża għal aħmar ċar, bil-wiċċ ileqq, b'xaħam abjad u b'konsistenza soda meta jintmess;

— Gellux ("añojo"): il-laħam għandu kulur li jkanġi minn aħmar ċar għal aħmar lewn iċ-ċirasa, bil-wiċċ ileqq, b'xaħam li jkanġi minn abjad għal safrani ċar u b'konsistenza soda meta jintmess;

— Gnejdes jew erejħa: il-laħam għandu kulur intens li jkanġi minn aħmar lewn iċ-ċirasa għal aħmar fil-vjola, bil-wiċċ ileqq, bix-xaħam safrani jew lewn il-krema u b'konsistenza soda meta jintmess.

3.3. **Materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)**

—

3.4. **Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss)**

Minħabba li l-ommijiet ma jinżammux fl-istalel, is-sena kollha l-għalf tagħhom huwa bbażat fuq ir-ragħa fil-bwar u l-għelieqi qasbija tad-*dehesa*, issupplimentat mill-ħuxlief u t-tiben mill-azjenda agrikola tas-sid meta r-riżorsi naturali jkunu skarsi.

Fir-rebbiegħa, l-annimali jirgħu mill-bwar abbundanti fejn jinżammu u l-foraġġ ta' parti minn dawn il-bwar jinħasad u jinħażen. Fis-sajf jiġu spustati lejn iż-żoni qrib ix-xmajjar u x-xmajriet differenti li jaqsmu l-azjendi agrikoli u jieklu mill-għelieqi qasbien li jibqgħu wara li l-foraġġ jew l-għelejjel ikunu ġew maħsuda.

Meta tasal il-ħarifa u l-ħaxix ikun reġa' kiber, l-annimali jerġgħu lura biex jieklu mill-bwar li, skont kemm ikunu abbundanti, jistgħu jkunu ssupplimentati bil-ħaxix jew bil-ħuxlief maħsud fir-rebbiegħa.

Fl-aħħar tas-sena meta l-bwar ikunu ġew kważi eżawriti, ifeġġ il-ġandar. Dan huwa sors tal-ikel importanti għalkemm mhux biżżejjed għall-annimali, u għalhekk id-dieta tagħhom trid tiġi ssupplimentata bil-ħaxix maħsud fir-rebbiegħa jew bil-foraġġ u t-tiben prodott fl-impriża tas-sid.

Il-gellux jibqa' ma' ommu fl-għalqa għal bejn ħames u sitt xhur ta' treddigħ naturali, u minn kmieni d-dieta tiegħu ta' ħalib tkun ikkumplimentata minn ikel li jaqsam ma' ommu fir-ragħa. Meta jkun ġie miftum, jgħaddi minn proċess ta' simna fuq il-ħuxlief, foraġġ, eċċ. prodotti fl-impriża, flimkien mal-għalf naturali bbażat fuq iċ-ċereali, sal-qatla.

Meta l-ikel ikun skars minħabba kundizzjonijiet ta' temp ħżiena u fil-fażi tas-simna, dawn jistgħu jingħataw razzjonijiet ta' manutenzjoni tal-foraġġ u l-ħuxlief li jinġieb esklussivament miż-żona ġeografika ddefinita kif ukoll għalf li ġej mill-pjanti, li jikkonsisti l-aktar minn ċereali (tal-anqas 60 % tal-kompożizzjoni kwantitattiva tiegħu) iżda li ma jaqbiżx 50 % tal-materja niexfa annwali. L-użu ta' prodotti li jistgħu jinterferixxu mar-rata normali ta' tkabbir u żvilupp tal-annimali huwa espressament pprojbit.

3.5. **Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita**

It-twelid, it-trobbija u s-simna tal-annimali protetti sal-qatla jseħħu fiż-żona ġeografika ddefinita.

3.6. **Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-ippakkjar, eċċ.**

Il-prodott irid ikun ippreżentat f'porzjonijiet (fletti, biċċiet jew ikkapuljat) sakemm dawn l-operazzjonijiet jitwettqu minn operaturi soġġetti għall-kontroll tal-użu xieraq tad-denominazzjoni protetta.

3.7. **Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar**

Fil-biċċerija, il-karkassi huma mmarkati b'mod li ma jitħassarx jew bl-użu ta' mezzi li ma jistgħux jerġgħu jintużaw fuq in-naħa ta' ġewwa taż-żewġ nofs karkassi, b'mod li l-erba' kwarti tal-karkassa jibqgħu perfettament identifikabbli wara li jiġu separati.

Il-qatgħat tal-laħam protetti mill-isem u l-pakketti li fihom porzjonijiet, fletti, biċċiet jew ikkappuljat, jiġu mibgħuta b'tikketta b'numru li jrid ikun fiha mill-inqas dawn iż-żewġ frażijiet "Indikazzjoni Ġeografika Protetta" u "Carne de Salamanca".

Meta l-laħam ikun inkiseb esklussivament mill-bhejjem tal-ifrat tar-razza *Morucha*, it-tikketta jista' jkollha wkoll il-kliem "Raza Morucha".

4. DEFINIZZJONI FIL-QOSOR TAŻ-ŻONA ĠEOGRAFIKA

Il-provinċja ta' Salamanca.

5. RABTA MAŻ-ŻONA ĠEOGRAFIKA

5.1. **Speċifiċità taż-żona ġeografika**

Il-produzzjoni u t-trobbija tal-bhejjem tal-ifrat użati għall-produzzjoni tal-"Carne de Salamanca" huma marbutin mill-qrib ma' ambjent ġeografiku speċifiku magħruf bħala d-"*dehesa*", li għandha valur ekoloġiku sinifikanti u hija kkaratterizzata mill-preżenza tas-siġar tal-ilċi.

Il-klima kontinentali, bi xtiewi twal u keshin u perjodu twil ta' ġlata, sjuf shan u nixfin, bi flutwazzjonijiet kbar fit-temperatura u xita staġjonali matul il-ħarifa u x-xitwa, jikkontribwixxu għal *dehesa* rikka bl-ispeċi, ikkaratterizzata bis-siġar tal-ilċi b'weraq perenni u deċidwi u bl-arbuxelli li jikbru taħt is-siġar. L-arbuxelli tat-tip Mediterranju huma assoċjati mas-siġar tal-ilċi, bħas-siġar tas-sufra, il-ballut, il-galls oaks u speċijiet oħrajn ta' arbuxelli, l-aktar il-jara, il-ġummar, il-pjanti tal-ġenus *Cistus* u l-ġinestrun, li jikbru wkoll fuq il-bwar tad-*dehesa*. Hemm ukoll speċijiet annwali ta' ħxejjex u legumi. Din il-veġetazzjoni kollha fuq id-*dehesa* hija l-provvista ewlenija tar-riżorsi naturali għall-alimentazzjoni tal-bhejjem tal-ifrat.

Is-sistema ta' produzzjoni f'dan l-ambjent hija kkaratterizzata mill-mod kif il-bdiewa tal-bhejjem ikomplu bil-prattiki tradizzjonali abbażi tal-adattament tal-bhejjem tal-ifrat għar-riżorsi fuq id-*dehesa* mingħajr ma l-bhejjem jinżammu fl-istalel fi kwalunkwe żmien matul is-sena. L-annimali ma jeħtieġu ebda tip speċifiku ta' akkomodazzjoni għaliex dawn jgħixu b'mod permanenti fil-miftuħ mingħajr ebda kenn minbarra s-siġar tal-ilċi. Is-sistema ta' trobbija tirrispetta ċ-ċikli naturali; il-gellux jitwieled fl-għalqa mingħajr ebda tip ta' għajnuna u jibqa' ma' ommu bejn ħames sa seba' xhur, fejn jalimenta ruħu bil-ħalib ta' ommu u r-ragħa.

Il-bhejjem tal-ifrat jaqsmu l-ispazju maż-żwiemel, il-barrin tal-ġlied u l-qżieqeż Iberjani u ċ-"charro cowboys" (il-cowboys ta' Salamanca), ta' spiss rekbin fuq iż-żwiemel, għandhom ir-responsabbiltà li jimmaniġġjaw dawn l-annimali kollha b'tali mod li jwassal għal użu u kura aħjar tad-*dehesa*. L-importanza u l-uniċità ta' dawn ir-rikkieba taż-żwiemel ġiet rikonoxxuta u onorata fil-belt ta' Salamanca fil-forma ta' statwa magħmula minn Venancio Blanco li twaqqfet f'waħda mill-pjazez prinċipali tagħha.

Tul is-sekli, seħħet forma ta' selezzjoni naturali fuq id-*dehesa*, li pproduċiet bhejjem tal-ifrat li adattaw ruħhom għall-kundizzjonijiet naturali diffiċli u r-ragħa fuq il-bwar tagħha u huwa għalhekk li l-istinti materni ta' dawn l-annimali biex jipproteġu lill-frieħ tagħhom minn attakki minn lupi u volpijiet huma aktar b'saħħithom, filwaqt li huma karattru rustiku adattat għal din is-sistema ta' trobbija. Ir-razza *Morucha* u r-razez inkroċjati tagħha għandhom dawn il-karatteristiċi pożittivi. Ir-razza *Morucha* li minnha jiġi prodott il-"Carne de Salamanca" evolviet fuq id-*dehesa* ta' Salamanca, fejn fil-passat dawn il-bhejjem kienu jintużaw bħala bhejjem tal-ġarr agrikolu u kienu jipparteċipaw fi spettakli tal-ġlied tal-barrin żgħar (barrin tal-ġlied); kienu jintużaw bl-istess mod u b'manjiera mhux negliġġibbli għall-produzzjoni tal-laħam. Madankollu, maż-żmien ir-razza adattat ruħha l-aktar għall-produzzjoni tal-laħam, partikolarment minħabba l-kwalitajiet ta' riproduzzjoni u materni tagħha. F'nofs l-aħħar seklu, ġew introdotti razez ġodda bħal Charolais u Limousin, imrobbija taħt l-istess kundizzjonijiet, u maż-żmien kienu l-annimali tar-razza *Morucha* u dawk li ħarġu mir-razez inkroċjati tagħha flimkien mar-razez Charolais u Limousin li adattaw ruħhom perfettament għall-ekosistema tad-*dehesa*, għaliex kienu kapaċi jisfruttaw ir-riżorsi naturali, u jipproduċu laħam ivvalutat ħafna.

5.2. **Speċifiċità tal-prodott**

Il-karkassi tal-"Carne de Salamanca" huma kkaratterizzati minn livell baxx tal-kisi tax-xaħam fuq il-parti ta' barra tal-karkassa u fil-kavità toraċika.

Il-"Carne de Salamanca" għandu nisġa kemmxejn fibruża minħabba l-fibri tal-muskoli aktar fini tiegħu. Il-laħam huwa intens u brillanti ħafna u jkanġi bejn ir-roża u l-aħmar jagħti fil-vjola. It-tikek tax-xaħam jidhru distribwiti b'mod ibbilanċjat mingħajr il-formazzjoni ta' depożiti, b'kulur li jvarja minn abjad għal isfar jew lewn il-krema, u li jagħti lil-laħam it-togħmiet u l-aromi karatteristiċi tiegħu.

5.3. **Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għal DPO) jew kwalità speċifika, reputazzjoni jew karatteristika oħra tal-prodott (għal IĠP)**

Il-fatturi l-aktar importanti huma mingħajr dubju l-metodi tradizzjonali tal-alimentazzjoni, mill-ħalib tal-omm għall-bwar naturali; l-immaniġġjar tal-bhejjem fl-ambjent naturali tad-*dehesa* ta' Salamanca; u l-element razzjali tal-annimali, ir-razza *Morucha*, li huma wkoll l-elementi li jippermettu li jinkiseb prodott bi kwalitajiet speċifiċi li jiddistingwu l-"Carne de Salamanca" minn kull tip ta' ċanġa oħra: b'mod partikolari dan il-laħam huwa differenti minħabba l-fibri tal-muskoli aktar fini, il-kulur tiegħu u l-kwalità leqqiena tiegħu, li jvarjaw minn roża għal aħmar fil-vjola, u x-xaħam distribwit b'mod bilanċjat mingħajr depożiti.

Tul id-deċenji, is-sistema ta' biedja intensiva tradizzjonali wasslet għall-produzzjoni ta' tip ta' annimal adattat perfettament għad-*dehesa*, ikkaratterizzata minn:

— annimali ta' daqs żgħir għal medju, b'piż ħafif, u b'kapaċità diġestiva għolja li tippermettilhom jiksbu r-rekwiżiti djetetiċi tagħhom mill-bwar li huma fqar u xejn abbundanti;

— annimali li għandhom muskoli żviluppati sew adatti għall-eżerċizzju fiżiku, li huma aġili ħafna, u jsibu l-moviment faċli għar-ragħa f'żoni kbar, li jeħtieġu jkopru diversi kilometri kuljum biex jieklu u jsibu l-ilma;

— annimali b'saħħithom ħafna, reżistenti għall-klima estrema taż-żona ġeografika, kemm fis-sajf kif ukoll fix-xitwa.

Il-formazzjoni ġenetika ta' dan it-tip ta' annimal flimkien mal-eżerċizzju muskolari intensiv ta' kuljum tiegħu tagħtihom fibri tal-muskoli aktar fini minn dawk normali fil-bhejjem tal-ifrat, u dan jirriżulta f'laħam b'nisġa kemxejn fibruża.

Il-kisja tax-xaħam tal-karkassa hija marbuta mas-sistema ta' trobbija, ir-reżistenza u l-iżvilupp prekoċi ta' dawn l-annimali. Il-moviment kontinwu tagħhom jostakolahom milli jakkumulaw xaħam żejjed f'żoni speċifiċi, li jippermettilhom jiċċaqalqu b'mod aktar effiċjenti tul distanzi twal biex ifittxu l-ikel. Fiż-żminijiet meta l-ikel huwa abbundanti, dawn jistgħu jakkumulaw riżervi ta' xaħam intermuskulari, għalkemm dawn ma jostakolawx il-kapaċità tagħhom li jiċċaqalqu. Dan kollu jirriżulta f'xaħam distribwit b'mod ibbilanċjat mingħajr depożiti, b'kulur li jvarja minn abjad għal isfar jew lewn il-krema, skont l-età tal-qatla.

Meta jiġi rispettat iċ-ċiklu naturali tat-treddigħ, minħabba li l-gellux huwa miftum aktar tard min-normal u jibqa' ma' ommu fuq id-*dehesa*, ifisser li l-gellux jibda jissupplimenta d-dieta tiegħu tal-ħalib tal-omm bir-riżorsi tad-*dehesa*. Dawn jikkonsistu l-aktar fi bwar fir-rebbiegħa, li għandhom volum għoli ta' pigmenti (klorofil u karotenojdi), li jagħti lil-laħam il-kulur u l-kwalità leqqiena karatteristika tiegħu. Dan, flimkien mal-formazzjoni ġenetika tar-razza li tagħti laħam aktar aħmar, jagħti lil-laħam il-kwalità leqqiena tiegħu u kulur intens jvarja minn roża għal aħmar li jagħti fil-vjola.

It-trobbija tal-bhejjem tal-ifrat u l-konsum tal-laħam tiegħu huma marbutin mill-qrib mar-reġjun. Sa mis-seklu ħmistax, il-"Carne de Salamanca" kien jintuża bħala ħlas għall-kera fuq il-proprjetajiet minħabba l-fama u r-reputazzjoni tiegħu.

Sa minn nofs is-seklu għoxrin, huwa komuni ħafna li l-bejjiegħa tal-laħam u r-ristoranti taż-żona juru bi kburija d-disponibbiltà tal-"Carne de Salamanca" fil-vetrini u l-menujiet rispettivi tagħhom, biex il-klijenti tagħhom ikunu jafu li huma jiddisponu mill-aħjar qatgħat tal-laħam fir-reġjun, qatgħat li huma apprezzati u mfittxa ħafna mill-konsumaturi.

Diversi dokumenti jattestaw din il-fama u l-preferenzi tal-konsumaturi għall-"Carne de Salamanca": bħal pereżempju Luis Carandell fl-introduzzjoni għall-ktieb tiegħu "Vivir en Madrid" (1967) li jikteb "Twelidt f'Barċellona fl-1929 u rġajt twelidt f'Madrid fl-1947 … belt li ġabet il-ħxejjex minn Valenzja, il-ħut minn Bilbao, il-laħam minn Salamanca, l-inbid minn La Mancha u t-tessuti mill-Katalonja".

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni

[l-Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006]

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/4_condiciones_DOP/index.html