

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2023/C 160/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Los Pedroches”

Nr UE: PDO-ES-0506-AM02 – 29.07.2021

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Los Pedroches” [Rada Regulacyjna ds. chronionej nazwy pochodzenia „Los Pedroches”]

C/ Pozoblanco No 3, 14440 Villanueva de Córdoba (Kordoba), Hiszpania

Tel. +34 957121084 Faks +34 957121084

E-mail: informacion@jamondolospedroches.es

Rada Regulacyjna ds. chronionej nazwy pochodzenia „Los Pedroches” jest organizacją non-profit uznaną przez właściwy organ państwa członkowskiego za organ zarządzający chronioną nazwą pochodzenia „Los Pedroches” na mocy zarządzenia Regionalnego Ministerstwa Rolnictwa i Rybołówstwa Andaluzji ⁽²⁾ z dnia 30 stycznia 1998 r. i regulowaną obowiązującym rozporządzeniem przyjętym na mocy zarządzenia Regionalnego Ministerstwa z dnia 12 lutego 2018 r. Rada Regulacyjna reprezentuje podmioty gospodarcze zaangażowane w produkcję produktu objętego ChNP, kieruje się zasadami demokracji i reprezentacji interesów gospodarczych i sektorowych objętych ChNP oraz zwraca szczególną uwagę na mniejszości przez reprezentowanie w równym stopniu różnych interesów. W związku z powyższym Rada Regulacyjna ma zdolność prawną do składania wniosków w sprawie zmian zgodnie z prawodawstwem krajowym, zwłaszcza z art. 13 ust. 2 lit. a) ustawy rządu andaluzyjskiego nr 2/2011 z dnia 25 marca 2011 r. w sprawie rybołówstwa i jakości żywności.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Właściwe organy krajowe, o których mowa w art. 36 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [Kontrole zgodności ze specyfikacją i wymogami prawnymi]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

12 stycznia 2014 r. wszedł w życie w Hiszpanii dekret królewski 4/2014 z dnia 10 stycznia 2014 r. zatwierdzający normę jakości dla iberyjskiego mięsa oraz iberyjskiej szynki, łopatki i polędwicy (zwaną dalej „normą jakości” lub „iberyjską normą jakości”), który uchylił i zastąpił poprzedni dekret królewski 1469/2007 z dnia 2 listopada 2007 r. o tym samym tytule. Ta norma jakości zapewnia normalizację w sektorze, ponieważ wprowadza obowiązkowe wymogi dotyczące produktów ze świń rasy iberyjskiej, których producenci chcą stosować oznaczenia regulowane tą normą, tak jak to ma miejsce w przypadku szynki i łopatek objętych ChNP „Los Pedroches”.

W związku z tym wnioskuje się o wprowadzenie w specyfikacji dotyczącej ChNP szeregu zmian dotyczących punktów „Opis produktu”, „Obszar geograficzny”, „Dowód pochodzenia”, „Metoda produkcji”, „Związek” i „Etykietowanie” wyłącznie w celu dostosowania jej do aktualnych wymogów iberyjskiej normy jakości w zakresie warunków hodowli świń, współczynnika rasowego i opisów handlowych produktów, a także z myślą o dostarczeniu podmiotom gospodarczym kompleksowego dokumentu. Ponadto wszystkie odesłania do dekretu królewskiego 1469/2007 z dnia 2 listopada 2007 r. zastąpiono odesłaniami do dekretu królewskiego 4/2014 z dnia 10 stycznia 2014 r.

Mimo tych zmian zachowano warunki określone w pierwotnej specyfikacji produktu objętego ChNP, które są bardziej restrykcyjne niż warunki określone w normie jakości, w szczególności warunki dotyczące hodowli świń (przede wszystkim ich żywienia i wysiłku fizycznego) oraz minimalnej zawartości procentowej czystości rasy iberyjskiej, których spełnienie nadaje surowcowi zasadnicze cechy niezbędne do produkcji wyjątkowych i wyróżniających się produktów, jakimi są szynki i łopatki objęte ChNP „Los Pedroches”.

Inne zmiany, które nie wynikają ze zmian w iberyjskiej normie jakości, zostały zgłoszone z inicjatywy Rady Regulacyjnej i dotyczą głównie procesu produkcji. W poszczególnych częściach dokumentu przedstawiono uzasadnienie tych zmian.

5.1. Opis produktu

1. W pierwotnej specyfikacji przewidziano możliwość wykorzystania do produkcji szynki i łopatek objętych ChNP świń, które mają co najmniej 75 % rasy iberyjskiej (zgodnie z klasyfikacją prawną ustanowioną dekretem królewskim 1469/2007 z dnia 2 listopada 2007 r., obecnie uchylonym). Mimo że obowiązująca iberyjska norma jakości (przyjęta dekretem królewskim 4/2014 z dnia 10 stycznia 2014 r.) nadal zezwala na wykorzystanie do wytwarzania szynki i łopatek wprowadzanych do obrotu jako „iberyjskie” świń, które mają 75 % rasy iberyjskiej, w specyfikacji wprowadzono ograniczenie, zgodnie z którym kończyny, które mają zostać objęte ChNP, muszą pochodzić od świń w 100 % genetycznie czystej rasy iberyjskiej. Tym samym usunięto możliwość wykorzystania świń będących krzyżówkami z innymi, nierodzimi rasami.

W związku z tym poniższy opis zawarty w pierwotnej specyfikacji (pkt B.2 „Kwalifikowalne rasy”):

„Jedynym rodzajem świni, której kończyny nadają się do wytwarzania szynek i łopatek objętych chronioną nazwą pochodzenia »Los Pedroches«, jest świnia rasy iberyjskiej we wszystkich jej szczepach, przy czym dopuszcza się zwierzęta mające co najmniej 75 % tej rasy i co najwyżej 25 % domieszki ras Duroc i Duroc Jersey, zgodnie z wymogami dekretu królewskiego 1469/2007 z dnia 2 listopada 2007 r. przyjmującego normę jakości dla iberyjskiego mięsa oraz iberyjskiej szynki, szynki z łopatki i polędwicy lub prawa, które go zastąpi [...]”

zastępuje się następującym opisem w nowej specyfikacji:

„Jedynym rodzajem świni, której kończyny nadają się do wytwarzania szynek i łopatek objętych chronioną nazwą pochodzenia »Los Pedroches«, jest świnia w 100 % rasy iberyjskiej, zgodnie z wymogami dekretu królewskiego 4/2014 z dnia 10 stycznia 2014 r. przyjmującego normę jakości dla iberyjskiego mięsa oraz iberyjskiej szynki, szynki z łopatki i polędwicy, [...]”.

W jednolitym dokumencie skreśla się następujący akapit w pkt 4.2 „Opis” (poprzedni format lub arkusz streszczenia):

„Rodzajem trzody chlewnej, której mięso nadaje się do wytwarzania szynek i łopatek objętych chronioną nazwą pochodzenia, jest świnia rasy iberyjskiej we wszystkich jej szczepach, przy czym dopuszcza się zwierzęta mające co najmniej 75 % tej rasy i co najwyżej 25 % domieszki ras Duroc i Duroc Jersey, o ile pochodzą od macior czystej rasy iberyjskiej zgodnie z postanowieniami dekretu królewskiego 1469/2007 z dnia 2 listopada (...)”.

Uzasadnienie:

Zmiana ta, uzasadniona możliwością ustanowienia w specyfikacji surowczych wymogów niż te przewidziane w przepisach ogólnych, ma na celu ograniczenie produkcji produktu objętego ChNP do produktów o najwyższej jakości handlowej w tym sektorze. Świnia rasy iberyjskiej (będąca gatunkiem natywnym na Półwyspie Iberyjskim) jest rasą większą, doskonale przystosowaną do klimatu i życia na terenach określanych nazwą „dehesa” [drzewiastych pastwiskach charakterystycznych dla środkowej i południowej Hiszpanii, pokrytych łąkami, na których rosną gatunki zielne, wykorzystywane do wypasu bydła, kóz i owiec, oraz gatunkami drzew należących do rodzaju *Quercus* (dąb), takich jak dąb ostolistny (*Quercus ilex sp. ballota*)], z której pozyskuje się mięso charakteryzujące się dużymi przerośnięciami tłuszczem oraz intensywnym aromatem i smakiem. Konsumenci, którzy dostrzegają szczególny charakter szynek i łopatek „iberyjskich”, są coraz bardziej świadomi poszczególnych klasyfikacji handlowych w zależności od czystości genetycznej świń i ich żywienia i preferują produkty pochodzące w 100 % od świń rasy iberyjskiej. Ponadto zmiana ta pomoże zachować czystość rasy iberyjskiej.

2. Jeśli chodzi o rodzaje świń, których kończyny nadają do produkcji szynek i łopatek objętych ChNP, poniższy wymóg zawarty w pierwotnej specyfikacji (pkt B.2 „Kwalifikujące się rasy”):

„i przeszły przez wszystkie etapy rozwoju w swoim życiu, to jest od urodzenia aż do ostatniego etapu tuczu, na obszarze geograficznym wyznaczonym i zdefiniowanym w niniejszym dokumencie”

zastępuje się następującym wymogiem:

„i przeszły przez wszystkie etapy produkcji na obszarze geograficznym wyznaczonym i zdefiniowanym w niniejszym dokumencie”.

W związku z tym poniższy akapit w specyfikacji produktu (pkt D.1 „Źródło, znakowanie i inspekcja w odniesieniu do zwierząt”):

„Cały okres życia świń, od urodzenia aż do ostatniego etapu tuczu, odbywa się i kończy w gospodarstwach wpisanych do rejestrów Rady Regulacyjnej ds. chronionej nazwy pochodzenia »Los Pedroches«, a zatem w strefie produkcji produktów objętych tą chronioną nazwą pochodzenia”

otrzymuje brzmienie:

„Każdy etap produkcji, któremu poddawane są świni, odbywa się i kończy w gospodarstwach wpisanych do rejestrów Rady Regulacyjnej ds. chronionej nazwy pochodzenia »Los Pedroches«, a zatem w strefie produkcji produktów objętych tą chronioną nazwą pochodzenia”.

Zmiana ta dotyczy ponadto następujących punktów arkusza streszczenia: pkt 4.2 „Opis” (w którym zawarto wymóg, aby wszystkie zwierzęta „przeszły przez wszystkie etapy rozwoju w swoim życiu, to jest od urodzenia aż do ostatecznego utuczenia, na obszarze geograficznym wyznaczonym i zdefiniowanym w niniejszym dokumencie”), pkt 4.3 „Obszar geograficzny” (zgodnie z którym „narodziny, chów i tucź świń” ma odbywać się na określonym obszarze) oraz pkt 4.4 „Dowód pochodzenia” (zgodnie z którym „[w]szystkie etapy życia świń, od narodzin poprzez chów aż do ostatecznego utuczenia, będą odbywać się na obszarze wyznaczonym”). Zamiast tego w pkt 3.4 nowego jednolitego dokumentu („Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym”) określa się te etapy w następujący sposób:

„Wszystkie etapy produkcji muszą odbywać się na przedmiotowym obszarze geograficznym. Obejmują one:

- chów i tucź świń, których kończyny są wykorzystywane do wytwarzania produktu objętego ChNP;
- ubój zwierząt i rozbiór mięsa;
- wszystkie etapy przygotowania, w tym: solenie, mycie, odpoczywanie, suszenie/sezonowanie i dojrzewanie w dojrzewalniach”.

Uzasadnienie:

Pierwotne brzmienie specyfikacji zawierało wymóg nie tylko, aby wszystkie etapy produkcji szynek i łopatek odbywały się na określonym obszarze geograficznym, ale również aby świnię, z której pochodzi surowiec do wytwarzania produktu (tusze, w szczególności kończyny przednie i tylne), były urodzone na określonym obszarze geograficznym. Etap ten nie został włączony do pierwotnego projektu zarządzenia Regionalnego Ministerstwa Rolnictwa i Rybołówstwa z dnia 30 stycznia 1998 r. zatwierdzającego rozporządzenie w sprawie nazwy pochodzenia „Los Pedroches” i Rady Regulacyjnej ds. tej nazwy pochodzenia opublikowanego w *Dzienniku Urzędowym rządu Andaluzji* w dniu 21 lutego 1998 r., którego art. 5 stanowi:

„Obszar produkcji, na którym hoduje i tuczy się świnię, których nogi są następnie wykorzystywane do produkcji szynek i łopatek objętych nazwą pochodzenia »Los Pedroches«, składa się z terenów określanych nazwą »dehesa« porośniętych dębami ostrolistnymi, dębami korkowymi i dębami galasowymi [...]”.

We wnioskowanej zmianie zawarto odniesienie do etapów produkcji (zamiast etapów życia trzody chlewnej), przy czym ogranicza się realizację tych etapów do określonego obszaru geograficznego i znosi się ograniczenie dotyczące miejsca urodzenia świń, które nie było uzasadnione z technicznego punktu widzenia.

W szczególności, jak wyjaśniono w punkcie specyfikacji zatytułowanym „Obszar geograficzny” lub w punkcie jednolitego dokumentu zatytułowanym „Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym”, etapy produkcji, które muszą odbywać się na tym obszarze geograficznym, obejmują chów i ostatni etap tuczki świń oraz wszystkie etapy produkcji.

W tym przypadku narodziny prosiąt stanowią etap życia zwierzęcia (zgodnie z pierwotną specyfikacją), ale nie są etapem produkcji szynek i łopatek objętych ChNP. Za zmianą przemawia również fakt, że prosięta te mogą być wykorzystywane do celów innych niż ubój na potrzeby produktów objętych ChNP (np. do spożycia jako smażone prosięta ssące), a także fakt, że ich miejsce urodzenia nie ma wpływu na wymogi dotyczące genetyki, które muszą być spełnione (100 % rasy iberyjskiej w przypadku ChNP).

Ponadto, jak wyjaśniono w punkcie dotyczącym związku, to sposób prowadzenia hodowli świń, w szczególności proces tuczki w ramach pasania świń w lasach po odsadzeniu (podkreślenie wpływu pastwisk na terenach określanych nazwą „dehesa” na żywienie świń), ma istotne znaczenie dla osiągnięcia produktu końcowego i nadaje mu cechy charakterystyczne. Miejsce urodzenia świń nie jest jednak istotne dla osiągnięcia produktu ani nie wpływa na jego jakość.

Ponadto w badaniu technicznym („Sprawozdanie dotyczące braku znaczenia miejsca urodzenia i systemu chowu dla ostatecznej jakości świń objętych ChNP »Los Pedroches«” sporządzone przez doktora nauk weterynaryjnych Vicentego Rodrígueza Estéveza z wydziału Produkcji Zwierzęcej Uniwersytetu w Kordobie) stwierdzono między innymi, że wymóg, aby świnię urodziły się na określonym obszarze geograficznym „nie ma podstaw technicznych w odniesieniu do cech jakościowych produktu końcowego, ponieważ nie ma na nie wpływu; cechy te zależą bowiem przede wszystkim od żywności spożywanej przez świnię w ciągu ostatnich dwóch lub trzech miesięcy życia, tj. od pastwisk i żołądki, na które wpływ ma fizyczne środowisko Los Pedroches i sąsiednie obszary”.

Zniesienie wymogu, aby świnie były urodzone wyłącznie w granicach obszaru geograficznego, jest również uzasadnione koniecznością zachowania biologicznej i środowiskowej wartości terenów określanych nazwą „dehesa”. Chów świń rasy iberyjskiej na wczesnym etapie życia zwierzęcia poza tradycyjnymi gospodarstwami na terenach określanych nazwą „dehesa” ma tę zaletę, że pozwala uniknąć negatywnego wpływu na środowisko, jaki w przeciwnym razie zwierzęta hodowlane – tradycyjnie chowane na ograniczonych małych obszarach takich terenów – wywierałyby na tę lokalizację, co nie przyniosłoby żadnych korzyści ani nie prowadziło do produkcji zwierząt o wyższej jakości czy o bardziej wyróżniających cechach. Należy również wziąć pod uwagę, że produkcja prosiąt stała się znacznie bardziej intensywna i profesjonalna, co prowadzi do zbyt dużego zagęszczenia zwierząt gospodarskich, które oprócz innych szkodliwych skutków dla terenów określanych nazwą „dehesa” powoduje nadmiar gnojowicy lub odchodów, zagrażając glebie i drzewom na tych terenach.

Ponadto zniesienie tego wymogu przyczyni się do ograniczenia problemu chowu wsobnego świń wykorzystywanych do uzyskania produktu objętego ochroną, który jest wynikiem produkcji prosiąt na małą skalę w tradycyjnych gospodarstwach o zmniejszonym stadzie hodowlanym, a może mieć negatywny wpływ na wydajność procesu produkcji, a nawet na jakość produktu końcowego. Główne skutki obejmują niższe wskaźniki urodzeń i wzrostu, a także występowanie deformacji, co skutkuje niższą owulacją u loch i wyższymi wskaźnikami upadkowości przedurodzeniowej, co zwiększa ryzyko wymarcia gatunku.

3. W obecnej iberyjskiej normie jakości zrezygnowano z kategorii szynki i łopatek „Recebo”, w związku z czym odpowiednio zmienia się specyfikację i jednolity dokument.

W związku z powyższym skreśla się następującą kategorię kończyn objętą specyfikacją (pkt B.3 „Kategorie kończyn”):

„- iberyjskie szynki i łopatki »Recebo«: pochodzące od świń, którym po okresie pasania w lasach na terenach określanych nazwą »dehesa« w naszym regionie i odżywianiu się wyłącznie żołądziami i trawą, podczas którego przybrały minimum 29 kg, konieczne okazało się uzupełniające podanie, w ramach tego samego systemu wypasu, dziennych racji pasz podlegających kontroli i dopuszczeniu przez Radę Regulacyjną, wytwarzanych na bazie zbóż i roślin strączkowych. Mięsa te w chromatografii gazowej wykazują wartości analityczne kwasów tłuszczowych w podskórnej tkance tłuszczowej właściwe dla parametrów określonych dla kategorii »Recebo«. Parametry te w każdym roku gospodarczym ustala Rada Regulacyjna ds. chronionej nazwy pochodzenia »Los Pedroches«. Aby zapewnić zwierzętom wystarczającą ilość żołądź, gęstość stada świń, których mięso ma zostać zaliczone do kategorii »Recebo« objętej chronioną nazwą pochodzenia »Los Pedroches«, w żadnym wypadku nie może przekroczyć 2 świń rasy iberyjskiej/hektar, choć gęstość tę można zmniejszyć po obliczeniu ilości żołądź przez oceniających organu kontrolnego Rady Regulacyjnej. Kończyny te oznacza się czerwoną pieczęcią i etykietą chronionej nazwy pochodzenia »Los Pedroches« z napisem »Recebo«,”.

W jednolitym dokumencie skreśla się następujący akapit (pkt 4.2 „Opis” – poprzedni format):

„- szynki i łopatki »Recebo«: pochodzące od świń, którym po etapie wypasu na terenach górskich na obszarach określanych nazwą »dehesa« znajdujących się na wskazanym obszarze i odżywianiu się wyłącznie żołądziami i trawą, podczas którego przybrały minimum 8,75 kg, konieczne okazało się uzupełniające podanie, w ramach tego samego systemu wypasu, dziennych racji pasz podlegających kontroli i dopuszczeniu przez organ kontrolny, wytwarzanych na bazie zbóż i roślin strączkowych. Mięsa te w chromatografii gazowej wykazują wartości analityczne kwasów tłuszczowych w podskórnej tkance tłuszczowej właściwe dla parametrów określonych dla kategorii »Recebo«. Aby zapewnić zwierzętom wystarczającą ilość żołądź, gęstość stada świń, których mięso ma zostać zaliczone do kategorii »Recebo« objętej chronioną nazwą pochodzenia »Los Pedroches«, w żadnym wypadku nie może przekroczyć 2 świń rasy iberyjskiej/hektar;”.

4. Definicje kategorii „de Bellota” i „Cebo de Campo” zmienia się na „Bellota 100 % Ibérico” i „Cebo de Campo 100 % Ibérico”.

W związku z tym następujące akapity specyfikacji (pkt B.3 „Kategorie kończyn”):

„Zgodnie z dekretem królewskim 1469/2007 z dnia 2 listopada 2007 r. szynki i łopatki klasyfikuje się według ich żywienia w następujący sposób:

— iberyjskie szynki i łopatki »Bellota«: pochodzące od świń tuczonych w ostatnim etapie życia w ramach systemu pasania w lasach na terenach określanych nazwą »dehesa« w naszym regionie, gdzie zwierzęta żywią się wyłącznie żołądziami i trawą. Mięsa te w chromatografii gazowej wykazują wartości analityczne kwasów tłuszczowych w podskórnej tkance tłuszczowej właściwe dla parametrów określonych dla mięs klasy »Bellota«. Parametry te w każdym roku gospodarczym ustala Rada Regulacyjna ds. chronionej nazwy pochodzenia »Los Pedroches«. [...] Kończyny te oznacza się czarną pieczęcią i etykietą chronionej nazwy pochodzenia »Los Pedroches« z napisem »Bellota«, [...]

- iberyjskie szynki i łopatki »Cebo de Campo«: pochodzące od świń tuczonych na ostatnim etapie życia w ramach wypasu na terenach określanych nazwą »dehesa« w naszym regionie, przede wszystkim z wykorzystaniem substancji naturalnych właściwych dla terenów określanych nazwą »dehesa«, to jest traw, roślin pastewnych i resztek na ścierniskach, w zależności od pory roku, uzupełnianych w razie potrzeby dziennymi racjami pasz [...]. Kończyny te oznacza się żółtą pieczęcią i etykietą chronionej nazwy pochodzenia »Los Pedroches« z napisem »Cebo de Campo«

otrzymują brzmienie:

„Zgodnie z dekretem królewskim 4/2014 z dnia 10 stycznia 2014 r. szynki i łopatki klasyfikuje się według ich rasy i żywienia w następujący sposób:

- Szynki i łopatki »Bellota 100 % Ibérico«: pochodzące od świń rasy iberyjskiej w 100 % czystych genetycznie zgodnie z dekretem królewskim 4/2014 z dnia 10 stycznia 2014 r., tuczonych na ostatnim etapie życia w ramach systemu pasania w lasach na terenach określanych nazwą »dehesa« w naszym regionie i żywionych wyłącznie żołądziami i trawą. [...] Kończyny te oznacza się czarną pieczęcią i etykietą chronionej nazwy pochodzenia »Los Pedroches« z napisem »Bellota 100 % Ibérico«.
- Szynki i łopatki »Cebo de Campo 100 % Ibérico«: pochodzące od świń rasy iberyjskiej w 100 % czystych genetycznie zgodnie z dekretem królewskim 4/2014 z dnia 10 stycznia 2014 r. tuczonych w ramach wypasu na terenach określanych nazwą »dehesa« w naszym regionie, przede wszystkim z wykorzystaniem substancji naturalnych właściwych dla terenów określanych nazwą »dehesa«, to jest traw, roślin pastewnych i resztek na ścierniskach, w zależności od pory roku, uzupełnianych w razie potrzeby dziennymi racjami pasz [...]. Kończyny te oznacza się zieloną pieczęcią i etykietą chronionej nazwy pochodzenia »Los Pedroches« z napisem »Cebo de Campo 100 % Ibérico«.

W jednolitym dokumencie następujące akapity (pkt 4.2 „Opis” – poprzedni format):

„Różne klasy mięsa pochodzą od różnych rodzajów świń i zgodnie z postanowieniami dekretu królewskiego 1469/2007 z dnia 2 listopada 2007 r. ze względu na sposób żywienia zwierząt w ostatnim etapie tuczu dzielą się na trzy kategorie:

- szynki i łopatki »Bellota«: pochodzące od świń tuczonych w ostatnim etapie życia w ramach systemu wypasu obszary zwanych »dehesa«, gdzie zwierzęta żywią się wyłącznie żołądziami i trawą. Mięsa te w chromatografii gazowej wykazują wartości analityczne kwasów tłuszczowych w podskórnej tkance tłuszczowej właściwe dla parametrów określonych dla mięs klasy »Bellota«. Aby zapewnić zwierzętom wystarczającą ilość żołądzi, gęstość stada świń, których mięso ma zostać zaliczone do kategorii »Bellota« objętej chronioną nazwą pochodzenia »Los Pedroches«, w żadnym wypadku nie może przekroczyć 1 świni rasy iberyjskiej/hektar,

[...]

- szynki i łopatki »Cebo de Campo«: pochodzące od świń tuczonych w systemie wypasu na terenach określanych nazwą »dehesa« znajdujących się na wskazanym obszarze, przede wszystkim z wykorzystaniem substancji naturalnych właściwych dla terenów określanych nazwą »dehesa«, to jest traw, roślin pastewnych i resztek pozostałych na rżyskach, w zależności od pory roku, uzupełnianych w razie potrzeby dziennymi racjami pasz podlegających kontroli i dopuszczeniu przez organ kontrolny, wytwarzanych na bazie zbóż i roślin strączkowych. Aby zapewnić zwierzętom wystarczającą ilość dostępnych zasobów naturalnych na terenach określanych nazwą »dehesa«, gęstość stada świń, których mięso ma zostać zaliczone do kategorii »Cebo de Campo« objętej chronioną nazwą pochodzenia »Los Pedroches«, w żadnym wypadku nie może przekroczyć 12 świń rasy iberyjskiej/hektar,”

otrzymują brzmienie (pkt 3.2 „Opis produktu” – aktualny format):

„Poszczególne kończyny klasyfikuje się w zależności od rasy i rodzaju paszy, którą podawano świnom na ostatnim etapie tuczu, w następujący sposób:

- Szynki i łopatki »Bellota 100 % Ibérico«: pochodzące od świń w 100 % rasy iberyjskiej tuczonych na ostatnim etapie życia w ramach systemu pasania w lasach na terenach określanych nazwą »dehesa« i żywionych wyłącznie żołądziami i trawą.
- Szynki i łopatki »Cebo de Campo 100 % Ibérico«: pochodzące od świń w 100 % rasy iberyjskiej tuczonych w ramach wypasu na terenach określanych nazwą »dehesa« w naszym regionie, przede wszystkim z wykorzystaniem substancji naturalnych właściwych dla terenów określanych nazwą »dehesa«, uzupełnianych w razie potrzeby dziennymi racjami pasz”.

Uzasadnienie:

Oprócz czynnika paszowego w iberyjskiej normie jakości wprowadzono przy klasyfikacji produktów czynnik rasy, wraz z obowiązkiem określenia procentowej wartości genów rasy iberyjskiej w świnich wykorzystywanych do produkcji przedmiotowych produktów. Ponieważ specyfikacja produktu objętego ChNP ogranicza się do produktów w 100 % iberyjskich, należało przemianować kategorie „de Bellota” i „Cebo de Campo” na „Bellota 100 % Ibérico” i „Cebo de Campo 100 % Ibérico”.

5. Dodaje się możliwość zmniejszenia maksymalnej gęstości stada świń na hektar zgodnie z parametrami określonymi w normie jakości dla kategorii „de Bellota”.

W związku z tym następujący akapit specyfikacji (pkt B.3 „Kategorie kończyn”):

„Aby zapewnić zwierzętom wystarczającą ilość żołędzi, gęstość stada świń, których mięso ma zostać zaliczone do kategorii »Bellota« objętej chronioną nazwą pochodzenia »Los Pedroches«, w żadnym wypadku nie może przekroczyć 1 świni rasy iberyjskiej/hektar, choć gęstość tę można zmniejszyć po obliczeniu ilości żołędzi przez oceniających organu kontrolnego Rady Regulacyjnej”

otrzymuje brzmienie:

„Aby zapewnić zwierzętom wystarczającą ilość żołędzi, gęstość stada świń, których mięso ma zostać zaliczone do tej kategorii objętej chronioną nazwą pochodzenia »Los Pedroches«, w żadnym wypadku nie może przekroczyć 1 świni rasy iberyjskiej/hektar, choć gęstość tę można zmniejszyć zgodnie z przepisami załącznika do dekretu królewskiego 4/2014 z dnia 10 stycznia 2014 r. dotyczącymi maksymalnej dopuszczalnej gęstości stada określonej w zależności od wielkości obszaru leśnego na działce wskazanej w części SIGPAC (system informacji geograficznej dotyczącej działek rolnych) systemu LPIS (zob. pkt E.1 niniejszego dokumentu), lub po obliczeniu ilości żołędzi przez oceniających organu kontrolnego Rady Regulacyjnej”.

Zmiana ta dotyczy także pkt 4.2 poprzedniej wersji jednolitego dokumentu („Opis”), w którym podobnie stwierdzono, że „gęstość stada świń, których mięso ma zostać zaliczone do kategorii »Bellota« objętej chronioną nazwą pochodzenia »Los Pedroches«, w żadnym wypadku nie może przekroczyć 1 świni rasy iberyjskiej/hektar”.

Uzasadnienie:

W odniesieniu do wymogów określonych dla kategorii „de Bellota” w pierwotnej specyfikacji przewidziano możliwość zmniejszenia ustalonej maksymalnej gęstości stada do 1 świni na hektar w oparciu o obliczenie ilości żołędzi przez oceniających organu kontrolnego. Taka kontrola obsady stanowi odpowiedź na potrzebę zapewnienia, aby świni żywiły się żołędziami, oraz zwiększenia ich wkładu w ekosystem terenów określanych nazwą „dehesa”.

Aby dostosować specyfikację do iberyjskiej normy jakości, dodano możliwość zmniejszenia maksymalnej gęstości stada świń na hektar zgodnie z parametrami określonymi w załączniku do normy jakości zatytułowanym „Maksymalna dopuszczalna gęstość obsady określona w zależności od wielkości obszaru leśnego na działce wskazanej w części SIGPAC (system informacji geograficznej dotyczącej działek rolnych) systemu LPIS”. SIGPAC to hiszpańska aplikacja rządowa (Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności) umożliwiająca identyfikację geograficzną działek (w tym przypadku położonych na obszarze określonym w specyfikacji produktu objętego ChNP), które są wykorzystywane na potrzeby chowu zwierząt gospodarskich, a także ich powierzchni pokrytej drzewami z rodzaju *Quercus* sp., które wytwarzają żołędzie.

6. Zarówno w specyfikacji (pkt B.4 „Właściwości fizyczne i organoleptyczne”), jak i w jednolitym dokumencie (pkt 3.2 „Opis produktu” – aktualny format) wprowadza się wymóg dotyczący masy minimalnej określony w normie jakości w odniesieniu do szynek i łopatek w 100 % iberyjskich:

„Masa minimalna wynosi 5,75 kg w przypadku szynki i 3,7 kg w przypadku łopatki”.

Uzasadnienie:

Iberyjska norma jakości reguluje minimalną masę szynki i łopatki, które mają być wprowadzane do obrotu pod nazwą „Ibérico”. W związku z tym opis ten (który odpowiada minimalnej masie określonej w normie jakości dla szynki i łopatki w 100 % iberyjskich) został włączony do właściwości fizycznych produktu.

7. Dodaje się możliwość pozostawienia nogi na szynkach i łopatkach przy sprzedaży w całości. W związku z tym zmienia się następujący akapit specyfikacji (pkt B.4 „Właściwości fizyczne i organoleptyczne”) oraz jednolitego dokumentu (pkt 3.2 „Opis produktu” – aktualny format):

„Wygląd zewnętrzny: zewnętrzny kształt wydłużony, stylizowany, profilowany przez tak zwane krojenie na sposób góralski w kształcie litery V. Noga będzie mieć zachowane kopyto w celu ułatwienia identyfikacji”

przez dodanie poniższego doprecyzowania:

„Wygląd zewnętrzny: zewnętrzny kształt wydłużony, stylizowany, profilowany przez tak zwane krojenie na sposób góralski w kształcie litery V. W przypadku sprzedaży w całości noga będzie mieć zachowane kopyto w celu ułatwienia identyfikacji”.

Uzasadnienie:

Pierwotna specyfikacja w części dotyczącej właściwości fizycznych produktu zawierała wymóg zachowania kopyta w celu ułatwienia identyfikacji.

Zachowanie kopyta na szynkach i łopatkach iberyjskich jest w faktycznie ich znakiem rozpoznawczym, ale ma to sens tylko wtedy, gdy kończyny są wprowadzane do obrotu w całości, przy czym większość z nich tradycyjnie jest tak wprowadzana na obrotu. W pierwotnej specyfikacji przewidziano jednak również możliwość sprzedaży produktów w postaci odkostnionej, porcjowanej lub krojonej (te postaci zachowano również w nowej specyfikacji), w którym to przypadku nie jest możliwe zachowanie kopyta w celu spełnienia wymogu dotyczącego wyglądu zewnętrznego.

5.2. Obszar geograficzny

1. Poniższe zdanie w specyfikacji produktu (pkt C „Obszar geograficzny”):

„Wszystkie etapy życia świń, od narodzin przez chów aż do ostatniego etapu tuczu, będą odbywać się na tym terytorium i będą kontrolowane przez Radę Regulacyjną. Podobnie będą się tam odbywać wszystkie etapy produkcji szynek i łopatek iberyjskich, od uboju i ćwiartowania świń rasy iberyjskiej po późniejsze peklowanie i sezonowanie”

otrzymuje brzmienie:

„Wszystkie etapy produkcji, którym poddawane są świnię, tj. chów i ostatni etap tuczu, muszą odbywać się na tym terytorium i być kontrolowane przez organ kontrolny. Podobnie będą się tam odbywać wszystkie etapy produkcji szynek i łopatek iberyjskich, od uboju i ćwiartowania świń rasy iberyjskiej po późniejsze peklowanie i sezonowanie”.

W jednolitym dokumencie (pkt 4.3 „Obszar geograficzny”) następujące zdanie:

„Obszar geograficzny, na którym będą miały miejsce narodziny, chów i tucź świń, których kończyny zostaną przeznaczone do wyrobu szynek i łopatek objętych chronioną nazwą pochodzenia »Los Pedroches«, jak również cały proces związany ze wspomnianym wyrobem, ubój, rozbiór świń rasy iberyjskiej, a także solenie, konserwowanie, suszenie i dojrzewanie mięs, obejmuje [...]”

otrzymuje brzmienie:

„Obszar, na którym ma miejsce chów i tucź świń, których kończyny są przeznaczone do wyrobu szynek i łopatek objętych chronioną nazwą pochodzenia »Los Pedroches«, jak również cały proces związany ze wspomnianym produktem, ubój, rozbiór świń rasy iberyjskiej, a także solenie, peklowanie, suszenie i sezonowanie mięsa, obejmuje [...]”.

Uzasadnienie:

Zmiana ta jest uzasadniona powodami określonymi już w zmianie nr 2 dotyczącej „Opisu produktu”.

Ponadto w pierwotnej specyfikacji błędnie wskazano, że poszczególne etapy są „kontrolowane przez Radę Regulacyjną”, podczas gdy w rzeczywistości zadanie to wykonuje organ kontrolny. W nowym proponowanym brzmieniu skorygowano ten błąd.

5.3. Dowód pochodzenia

1. W związku z usunięciem kategorii szynki i łopatki „Recebo” zgodnie z iberyjską normą jakości (zob. ponownie zmiana nr 3 dotycząca „Opisu produktu”) następujący akapit specyfikacji (pkt D.2 „Identyfikacja, oznakowanie i kontrola kończyn”):

„e) Te szynki i łopatki muszą być oznakowane pieczęcią, numerowaną kolejno dla każdego roku gospodarczego i dla każdej z trzech kategorii pasz określonych powyżej w niniejszej specyfikacji”

otrzymuje brzmienie:

„e) Te szynki i łopatki muszą być oznakowane pieczęcią, numerowaną kolejno dla każdego roku gospodarczego i dla każdej z dwóch kategorii pasz określonych powyżej w niniejszej specyfikacji”.

Podobnie następujący akapit specyfikacji (pkt D.6 „Pochodzenie paszy dla świń”):

„W związku z charakterem tego ostatniego etapu tuczu można wyróżnić trzy kategorie, przy czym w przypadku każdej z nich o szczególnej jakości produktów decydują substancje naturalne dostępne dla świń podczas ich swobodnego wypasu na terenach określanych nazwą »dehesa« o każdej porze roku”

zastępuje się następującym akapitem (pkt D.5 „Pochodzenie paszy dla świń”):

„W związku z charakterem tego ostatniego etapu tuczu można wyróżnić następujące kategorie, przy czym w przypadku każdej z nich o szczególnej jakości produktów decydują substancje naturalne dostępne dla świń podczas ich swobodnego wypasu na terenach określanych nazwą »dehesa« o każdej porze roku.”

W tym samym punkcie specyfikacji skreśla się następujący akapit:

„Recebo»: ostatni etap tuczu obejmuje etap żywienia wyłącznie na bazie zołędzi i trawy, podczas którego świnię przybierają minimum 29 kg, oraz późniejszy etap, podczas którego świnię nadal są wypasane na terenach określanych nazwą »dehesa« należących do gospodarstw zarejestrowanych jako objęte przedmiotową chronioną nazwą pochodzenia, żywią się trawą i innymi substancjami naturalnymi, zaś ich pożywienie jest w razie potrzeby uzupełniane paszami podlegającymi dopuszczeniu i kontroli przez Radę Regulacyjną. Udział paszy pochodzącej z obszaru geograficznego określonego i wyznaczonego w niniejszym dokumencie wynosi co najmniej 85 %”.

2. Skreśla się informację o badaniach analitycznych kwasów tłuszczowych z wykorzystaniem technologii chromatografii gazowej.

Skreśla się następujący akapit specyfikacji (pkt D.3 „Badania analityczne”):

„D.3. Badania analityczne

Poza niezbędnymi kontrolami na miejscu na tłuszczu uzyskanym z części krzyżowej świń rasy iberyjskiej w czasie uboju przeprowadza się analizę kwasów tłuszczowych metodą chromatografii gazowej, zgodnie z zarządzeniem PRE/3844/2004 z dnia 18 listopada 2014 r. ustanawiającym oficjalne metody pobierania próbek z tusz świń rasy iberyjskiej oraz metodę analizy do celów oznaczania składu kwasów tłuszczowych w całkowitej zawartości lipidów w warstwie podskórnej tkanki tłuszczowej świń rasy iberyjskiej, w celu sprawdzenia, czy parametry analityczne mieszczą się w parametrach ustalonych dla każdego rodzaju paszy”.

W związku z tym odpowiednio zmienia się numerację kolejnych podpunktów („D.3”, „D.4” itd.).

Uzasadnienie:

Właściwości dotyczące tłuszczu u świń rasy iberyjskiej zależą od rodzaju paszy otrzymywanej na ostatnim etapie tuczu. Ostatnimi czasy do zróżnicowania pasz pod względem jakości wykorzystuje się analizę profilu kwasów tłuszczowych w tłuszczu przy użyciu technik chromatografii gazowej.

Wyniki najnowszych badań w tym sektorze wykazały, że oznaczenie profilu kwasów tłuszczowych za pomocą chromatografii gazowej nie jest wiarygodną naukową metodą klasyfikacji zwierząt gospodarskich według poszczególnych rodzajów pasz, które świnię rasy iberyjskiej mogą otrzymywać. Stwierdzono, że ta metoda analizy profilu kwasów tłuszczowych prowadzi do powstania dużej liczby wyników „fałszywie dodatnich” (świnię sklasyfikowane jako „Bellota”, które tuczono paszą) i „fałszywie ujemnych” (świnię niesklasyfikowane jako „Bellota”, które tuczono przez pasanie w lasach). Potwierdza to dużą zmienność czynników innych niż pasza podawana na ostatnim etapie tuczu, które mają wpływ na końcowy profil lipidowy świń. Do czynników takich należą skład paszy na etapie żywienia przygotowawczego przed ostatnim etapem tuczu lub zróżnicowana ilość i jakość zołędzi w różnych okresach pasania w lasach.

Ponadto w ostatnich latach przedsiębiorstwa zajmujące się produkcją pasz dla zwierząt opracowały pasze dla świń rasy iberyjskiej wzbogacone jednonienasyconymi kwasami tłuszczowymi, głównie kwasem oleinowym (do 70 % łącznej zawartości kwasów tłuszczowych). Dają one profil kwasów tłuszczowych u świń tuczonych wyłącznie paszą podobny do tych, które tuczono przez pasanie w lasach. Te pierwsze nie otrzymywały jednak paszy w tej tradycyjnej formie, a otrzymane produkty końcowe są wyraźnie różne pod względem jakości i klasyfikacji.

W związku z powyższym hiszpańskie Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności usunęło informacje o tej analizie z iberyjskiej normy jakości.

3. Następujący akapit pierwotnej specyfikacji (pkt D.5 „Identyfikacja, oznakowanie i kontrola produktu w porcjach”):

„Zarejestrowane zakłady przetwórcze w celu prowadzenia odkostniania, porcjowania lub krojenia szynek i łopatek, które uzyskały certyfikację jako objęte chronioną nazwą pochodzenia »Los Pedroches«, muszą złożyć stosowny wniosek do Rady Regulacyjnej z 24-godzinnym wyprzedzeniem”

zmienia się w następujący sposób (pkt D.4 „Identyfikacja, oznakowanie i kontrola produktu w porcjach”):

„Zarejestrowane podmioty gospodarcze w celu prowadzenia odkostniania, porcjowania lub krojenia szynek i łopatek, które uzyskały certyfikację jako objęte chronioną nazwą pochodzenia »Los Pedroches«, muszą przed rozpoczęciem tych czynności złożyć stosowny wniosek do Rady Regulacyjnej”.

Uzasadnienie:

Zmiana ta wynika wyłącznie z kwestii organizacyjnych dotyczących podmiotów gospodarczych i Rady Regulacyjnej („podmioty” w nowym brzmieniu są synonimem „zakładów przetwórczych”). Wystarczy, aby operatorzy kontaktowali się z Radą Regulacyjną i składali do niej wnioski w związku z tymi czynnościami (odkostnianie, porcjowanie lub krojenie) przed ich wykonaniem, bez konieczności przestrzegania wymogu składania takich wniosków z 24-godzinnym wyprzedzeniem, tj. mogą oni wykonywać te czynności, nawet jeśli okres wyprzedzenia jest krótszy.

4. W punkcie dotyczącym paszy podawanej świniom wykorzystywanym do produkcji produktów oznaczonych jako „Cebo de Campo” (pkt D.5 nowej specyfikacji produktu – „Pochodzenie paszy dla świń” oraz pkt D.6 tej o tym samym tytule w poprzedniej wersji specyfikacji produktu) utrzymuje się wymóg, zgodnie z którym „udział paszy pochodzącej z obszaru geograficznego określonego i wyznaczonego w niniejszym dokumencie wynosi co najmniej 65 %”, a ponadto następujący akapit specyfikacji:

„W każdym razie pasza, którą żywią się świny objęte przedmiotową chronioną nazwą pochodzenia, jest produkowana w całości na obszarze geograficznym określonym w niniejszym dokumencie”

otrzymuje brzmienie:

„Pasza, którą żywią się świny objęte przedmiotową chronioną nazwą pochodzenia, jest w znacznej mierze produkowana na obszarze geograficznym określonym w niniejszym dokumencie. Pasza ta składa się głównie z mieszanki zbóż (pszenicy, jęczmienia i kukurydzy) oraz w mniejszym stopniu roślin strączkowych (grochu i nasion soi). Znaczna część tych składników pochodzi z tradycyjnej produkcji na obszarze geograficznym, ale niewielka część składników, jak np. soja, nie pochodzi z tego obszaru. Oznacza to, że nie jest technicznie możliwe, aby pasza pochodziła w całości z określonego obszaru geograficznego; w związku z tym zezwala się na dodawanie paszy pochodzącej spoza tego obszaru.

W każdym razie tradycyjny system wypasu wymagany przez sam system chowu i tuczu oraz fakt, że tylko niewielka ilość paszy może być produkowana poza danym terytorium, gwarantuje, że udział procentowy całkowitej spożytej suchej masy pochodzącej z obszaru geograficznego – w przypadku świń »Cebo de Campo« (których żywność uzupełnia się paszą) – znacznie przekracza minimum dozwolone w obowiązujących przepisach (art. 1 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 z dnia 18 grudnia 2013 r.)”.

Ponadto w pkt 3.3 jednolitego dokumentu („Pasza i surowce”) dodaje się następujący tekst:

„Surowce

Nogi świń pochodzące od:

- świń »Bellota«: żywienie na ostatnim etapie tuczu oparte wyłącznie na żołądździach i trawie z terenów określanych nazwą »dehesa« na określonym obszarze geograficznym. Dzięki temu pasza pochodzi w całości z określonego obszaru geograficznego opisanego w niniejszym dokumencie;
- świń »Cebo de Campo«: na ostatnim etapie tuczu świny są chowane w ramach wypasu na terenach określanych nazwą »dehesa« na określonym obszarze geograficznym i żywione głównie produktami naturalnymi, takimi jak pozostałości żołądździ, trawa lub resztki na ścierniskach po uprawie zbóż, w zależności od pory roku. W razie potrzeby żywienie to uzupełnia się paszą. Udział paszy pochodzącej z obszaru geograficznego opisanego w niniejszym dokumencie wynosi co najmniej 65 %.

Pasza

Pasza wykorzystywana do uzupełnienia żywności świń »Cebo de Campo« składa się głównie z mieszanki zbóż (pszenicy, jęczmienia i kukurydzy) oraz w mniejszym stopniu roślin strączkowych (grochu i nasion soi). Znaczna część tych składników pochodzi z tradycyjnej produkcji na obszarze geograficznym, ale niewielka część składników, jak np. soja, nie pochodzi z tego obszaru. Oznacza to, że nie jest technicznie możliwe, aby pasza pochodziła w całości z określonego obszaru geograficznego; w związku z tym zezwala się na dodawanie paszy pochodzącej spoza tego obszaru.

W każdym razie tradycyjny system wypasu wymagany przez sam system chowu i tuczu oraz fakt, że tylko niewielka ilość paszy może być produkowana poza danym terytorium, gwarantuje, że udział procentowy całkowitej spożytej suchej masy pochodzącej z obszaru geograficznego – w przypadku świń »Cebo de Campo« (których żywność uzupełnia się paszą) – znacznie przekracza minimum dozwolone w obowiązujących przepisach (art. 1 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 z dnia 18 grudnia 2013 r.).

Uzasadnienie:

Jak wyjaśniono w nowym tekście, nie jest technicznie możliwe, aby 100 % wykorzystywanej paszy pochodziło z określonego obszaru geograficznego, ponieważ niektóre ze składników występujących w mniejszych ilościach, takie jak soja, nie są produkowane lokalnie. W każdym razie dodatkowe warunki przewidziane w art. 1 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 z dnia 18 grudnia 2013 r. są spełnione: (i) nie ma to wpływu ani na jakość produktu, ani na jego szczególne cechy wynikające ze związku ze środowiskiem geograficznym, ponieważ te wynikają z części żywienia świń opartego na zasobach wypasu na tereny określone nazwą »dehesa«, oraz (ii) ilość paszy pochodzącej spoza określonego obszaru geograficznego w żadnym przypadku nie przekracza w danym roku 50 % suchej masy.

5. Usuwa się z tekstu zbędną informację dotyczącą udziału procentowego paszy pochodzącej z określonego obszaru geograficznego. W tym samym punkcie (pkt D.6 »Pochodzenie paszy dla świń« w poprzedniej wersji specyfikacji produktu) akapit:

„Do momentu tego ostatniego etapu tuczu świni rasy iberyjskiej żywią się w ramach wypasu na terenach określanych nazwą »dehesa« należących do gospodarstw zarejestrowanych jako objęte przedmiotową chronioną nazwą pochodzenia, z wykorzystaniem substancji naturalnych pochodzących z tych terenów określanych nazwą »dehesa«, takich jak trawa, zielonka lub resztki na ścierniskach po uprawie zbóż, w zależności od pory roku. Pożywienie to jest uzupełniane bardzo małymi dawkami paszy podlegającej dopuszczeniu i kontroli przez Radę Regulacyjną. Celem tego etapu jest uzyskanie świni o zaawansowanym wieku i bardzo niskiej masie, o wysokiej masie kości i bardzo niskim poziomie tłuszczu. Taka świnią następnie jest tuczona na ostatnim etapie, który ma kluczowe znaczenie dla jakości kończyn. Udział w tym etapie paszy pochodzącej z obszaru geograficznego określonego i wyznaczonego w niniejszym dokumencie wynosi co najmniej 65 %”

zastępuje się następującym akapitem (pkt D.5 nowej specyfikacji produktu – »Pochodzenie paszy dla świń«):

„Do momentu tego ostatniego etapu tuczu świni rasy iberyjskiej żywią się w ramach wypasu na terenach określanych nazwą »dehesa« należących do gospodarstw zarejestrowanych jako objęte przedmiotową chronioną nazwą pochodzenia, z wykorzystaniem substancji naturalnych pochodzących z tych terenów określanych nazwą »dehesa«, takich jak trawa, zielonka lub resztki na ścierniskach po uprawie zbóż, w zależności od pory roku. Pożywienie to jest uzupełniane bardzo małymi dawkami paszy podlegającej dopuszczeniu i kontroli przez Radę Regulacyjną. Celem tego etapu jest uzyskanie świni o zaawansowanym wieku i bardzo niskiej masie, o wysokiej masie kości i bardzo niskim poziomie tłuszczu. Taka świnią następnie jest tuczona na ostatnim etapie, który ma kluczowe znaczenie dla jakości kończyn”.

Zmiana ta dotyczy także pkt 3.3 jednolitego dokumentu („Pasza i surowce”), w którym stwierdzono, że w przypadku świń »Cebo de Campo« „udział paszy pochodzącej z obszaru geograficznego określonego i wyznaczonego w niniejszym dokumencie wynosi co najmniej 65 %”.

Uzasadnienie:

Skreślono ostatnie zdanie: „Udział w tym etapie paszy pochodzącej z obszaru geograficznego określonego i wyznaczonego w niniejszym dokumencie wynosi co najmniej 65 %”. Wynika to z faktu, że jest ono zbędne, ponieważ wymóg ten pojawia się już w bezpośrednio poprzedzającym punkcie dotyczącym kategorii „Cebo de Campo”. Ten minimalny udział procentowy paszy pochodzącej z obszaru geograficznego ma zastosowanie wyłącznie do tej kategorii, ponieważ w przypadku kategorii „Bellota” 100 % paszy na tym etapie musi pochodzić z określonego obszaru geograficznego.

6. W jednolitym dokumencie skreśla się cały pkt „Dowód pochodzenia” w celu dostosowania treści do nowego formatu przewidzianego w załączniku VI do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r.

5.4. Metoda produkcji

1. W pkt E.1 specyfikacji („Praktyki rolnicze i rodzaje świń”) następujące akapity w lit. a) „Cerdo de Bellota”:

„Masa na początku okresu pasania w lasach: od 92 kg do 115 kg (od 8 do 10 hiszpańskich *arrobas*).

[...]

Ostateczny termin uboju: 31 marca, wyjątkowo 15 kwietnia.

[...]

Maksymalna gęstość stada: 1 świnia rasy iberyjskiej na hektar terenów określanych nazwą »dehesa«

otrzymują brzmienie:

„Masa partii na początku okresu pasania w lasach: od 92 kg do 115 kg (od 8 do 10 hiszpańskich *arrobas*).

[...]

Okres pasania świń w lasach musi rozpocząć się między 1 października a 15 grudnia, przy czym daty uboju przypadają między 15 grudnia a 31 marca.

[...]

Zgodnie z dekretem królewskim 4/2014 z dnia 10 stycznia 2014 r. maksymalna dopuszczalna gęstość stada musi być ustalona w sposób przedstawiony poniżej, pod warunkiem że nie przekracza ona maksymalnie 1 świni rasy iberyjskiej na hektar terenów określanych nazwą »dehesa«:

| Pokryty obszar zalesiony na działkach LPIS należących do gospodarstwa (wartość procentowa) | Maksymalna dopuszczalna gęstość stada w gospodarstwie (liczba świń na hektar) |
|--|---|
| do 10 | 0,25 |
| do 15 | 0,42 |
| do 20 | 0,58 |
| do 25 | 0,75 |
| do 30 | 0,92 |
| do 35 | 1 |
| powyżej 35 | 1” |

Dodaje się również akapit w brzmieniu:

„Zagrody i działki wykorzystywane do tego rodzaju wypasu określono w dekreście królewskim nr 4/2014 z dnia 10 stycznia 2014 r. (tj. muszą być wskazane w warstwie terenów do pasania świń w lasach w części SIGPAC systemu LPIS), o ile znajdują się na terytorium określonym w niniejszej specyfikacji”.

Uzasadnienie:

Zmiany te wprowadzono wyłącznie w celu dostosowania specyfikacji produktu objętego ChNP do nowej iberyjskiej normy jakości, w której określono wymogi dotyczące maksymalnej dopuszczalnej gęstości stada świń wykorzystywanych do produkcji produktów oznaczonych jako „de Bellota”, a także ustanowiono datę rozpoczęcia okresu pasania świń w lasach i datę uboju.

2. W związku z usunięciem kategorii szynek i łopatek „Recebo” z iberyjskiej normy jakości skreśla się następujący akapit specyfikacji (pkt E.1 „Praktyki rolnicze i rodzaje świń”):

„Świnie »Recebo« mają następujące cechy:

— Minimalny wiek ubojowy: 14 miesięcy.

- Masa na początku okresu pasania w lasach: od 92 kg do 115 kg (od 8 do 10 hiszpańskich *arrobas*).
- Po przybraniu co najmniej 29 kg (2,5 *arrobas*) w wyniku żywienia się wyłącznie żołądziami i trawą, ostatni etap tuczu będzie opierać się wyłącznie na zielonce, substancjach naturalnych i paszy składającej się głównie ze zbóż i roślin strączkowych, podlegającej dopuszczeniu i kontroli przez Radę Regulacyjną.
- Ostatnim terminem uboju jest 15 maja.
- Maksymalna gęstość stada: 2 świnie rasy iberyjskiej na hektar terenów określanych nazwą »dehesa«.

Skreślono również słowo „Recebo” w następującym akapicie:

„pasze podlegające dopuszczeniu wyprodukowane na obszarze geograficznym określonym i wyznaczonym w niniejszym dokumencie do użytku w odniesieniu do kategorii »Recebo« i »Cebo de Campo« [...]”.

Zmieniony akapit brzmi:

„pasze podlegające dopuszczeniu wyprodukowane na obszarze geograficznym określonym i wyznaczonym w niniejszym dokumencie do użytku w odniesieniu do kategorii »Cebo de Campo« [...]”.

3. Brzmienie zostało dostosowane do obowiązujących przepisów dotyczących rejestracji zakładów w sektorze pasz dla zwierząt.

Następujący akapit specyfikacji (pkt E.1 „Praktyki rolnicze i rodzaje świń”):

„Rada Regulacyjna ustanowiła wykaz pozytywny pasz podlegających dopuszczeniu wyprodukowanych na obszarze geograficznym określonym i wyznaczonym w niniejszym dokumencie do użytku w odniesieniu do kategorii »Recebo« i »Cebo de Campo«, na podstawie ich składu, którego głównymi elementami muszą być zboża i rośliny strączkowe. Rada sprawdziła ich skład zgodnie z dekretem królewskim nr 1191/1998 w sprawie rejestracji zakładów sektora pasz dla zwierząt”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Rada Regulacyjna musi sprawdzić, czy pasze podlegające dopuszczeniu zostały wyprodukowane na obszarze geograficznym wyznaczonym i określonym w niniejszym dokumencie do użytku w odniesieniu do kategorii »Cebo de Campo«, na podstawie ich składu, którego głównymi elementami muszą być zboża i rośliny strączkowe. Musi również sprawdzić zgodność z przepisami dekretu królewskiego 629/2019 z dnia 31 października 2019 r. w sprawie ogólnego rejestru zakładów w sektorze pasz dla zwierząt, warunków zatwierdzania lub rejestracji takich zakładów i krajowych punktów wprowadzenia, działalności podmiotów działających na rynku pasz oraz krajowego komitetu koordynacyjnego ds. pasz dla zwierząt”.

Uzasadnienie:

W związku z uchynieniem dekretu królewskiego 1191/1998 z dnia 12 czerwca 1998 r. w sprawie dopuszczania i rejestracji zakładów i pośredników w sektorze pasz dla zwierząt dostosowano brzmienie do obowiązujących przepisów.

4. Skreśla się następujące zdanie specyfikacji (pkt E.2 „W odniesieniu do uboju i ćwiartowania”):

„Świnie muszą przybyć do rzeźni co najmniej 12 godzin przed ubojem, aby wyeliminować zmęczenie w transporcie i zapewnić minimalny poziom zasobów glikogenu mięśniowego”.

Uzasadnienie:

Skreślenie to wynika z faktu, że przetrzymywanie świń w rzeźni przez ponad 24 godziny (w pierwotnej specyfikacji przewidziano minimalny okres 12 godzin) jest sprzeczne z europejskimi wytycznymi dotyczącymi dobrostanu zwierząt. W związku z tym właściwsze jest jedynie wymaganie, aby świnie były przyjmowane i trzymane w rzeźni zgodnie z obowiązującymi przepisami technicznymi i zdrowotnymi.

5. Następujący akapit w pierwotnej specyfikacji (pkt E.2 „W odniesieniu do uboju i ćwiartowania”):

„Kończyny z tusz o masie mniejszej niż 110 kg muszą być wyrzucane”

otrzymuje brzmienie:

„Kończyny z tusz o masie mniejszej niż 108 kg muszą być wyrzucane”.

Uzasadnienie:

Zmiana ta ma na celu dostosowanie specyfikacji produktu objętego ChNP do nowej iberyjskiej normy jakości, w której ustanowiono minimalną masę tuszy w zależności od rasy świń. W przypadku świń w 100 % rasy iberyjskiej norma jakości przewiduje minimalną masę tuszy wynoszącą 108 kg. Stanowi to zmniejszenie o zaledwie 2 kg w porównaniu z minimalną wagą określoną w pierwotnej specyfikacji produktu objętego ChNP (110 kg), co ma minimalny wpływ na końcową masę peklowanych kończyn i nie ma wpływu na jakość produktu końcowego. Zmiana ta jest zatem zwyczajnie uzasadniona faktem, że taka dokładna korelacja z normą jakości ułatwia zarządzanie tuszami.

6. W odniesieniu do okresu odpoczywania kończyn następujący akapit specyfikacji (pkt E.3 „W odniesieniu do przetwórstwa przemysłowego”):

„Czas przechowywania kończyn w chłodniach zależy od ich masy i może wynosić od 30 do 90 dni”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Czas przechowywania kończyn w chłodniach zależy od ich masy i może wynosić od 30 do 90 dni. Etap ten można jednak dodatkowo wydłużyć, tak aby pokrywał się z etapem suszenia/sezonowania, żeby osiągnąć naturalne warunki środowiskowe, takie jak temperatura i wilgotność względna, niezbędne do zapewnienia prawidłowego przygotowania produktu w tradycyjny sposób”.

Uzasadnienie:

Proponowane nowe brzmienie lepiej odzwierciedla tradycyjne praktyki i zwyczaje produkcyjne na obszarze objętym ChNP ze względu na szczególny klimat. Temperatury na tym obszarze są zwykle bardziej ekstremalne niż na innych obszarach produkcji szynki i łopatki w Hiszpanii, co wpływa na temperaturę w naturalnych suszarniach, która jest wyższa w miesiącach letnich i niższa zimą. W związku z wysokimi temperaturami w miesiącach letnich konieczne może okazać się zapewnienie kończynom okresu dostosowawczego po soleniu i przed naturalnym suszeniem w suszarni, w której temperatury mogą sięgać 30 °C. Pozwoli to uniknąć nagłych wahań temperatury i wilgotności względnej, jakich doświadczają szynki i łopatki podczas przechodzenia z jednego etapu do drugiego, co może prowadzić do nierównomiernego peklowania kończyn.

7. W odniesieniu do procesu suszenia/sezonowania kończyn następujący akapit specyfikacji (pkt E.3 „W odniesieniu do przetwórstwa przemysłowego”):

„Szacuje się, że proces ten będzie trwał około sześciu miesięcy”

otrzymuje brzmienie:

„Szacuje się, że proces ten będzie trwał od sześciu miesięcy do roku”.

Uzasadnienie:

Nowe brzmienie lepiej odzwierciedla tradycyjne praktyki i zwyczaje w zakresie produkcji szynki i łopatek na obszarze objętym ChNP, a przy tym nie wpływa na jakość czy szczególny charakter produktów. Ustanowienie przedziału („od sześciu miesięcy do roku”) zapewnia większą jasność niż szacowanie zwyczajowego okresu („około sześciu miesięcy”).

8. Minimalne okresy peklowania dostosowano do nowej iberyjskiej normy jakości przez zastąpienie następującego akapitu specyfikacji dotyczącego procesu dojrzewania w dojrzewalniach (pkt E.3 „W odniesieniu do przetwórstwa przemysłowego”):

„Kończyny dojrzewają w dojrzewalni przez co najmniej 18 miesięcy od rozpoczęcia procesu produkcji szynki i 12 miesięcy w przypadku łopatek”

następującym akapitem:

„Kończyny dojrzewają w dojrzewalni przez co najmniej dwa lata od rozpoczęcia procesu produkcji szynki i rok w przypadku łopatek.”

Podobnie następujący akapit w pkt 4.2 poprzedniej wersji jednolitego dokumentu („Opis”):

„Minimalny czas peklowania wynosi 12 miesięcy w przypadku łopatek i 18 miesięcy w przypadku szynki”

otrzymuje brzmienie (pkt 3.2 „Opis produktu”):

„Minimalny czas peklowania wynosi rok w przypadku łopatek i dwa lata w przypadku szynek”.

Uzasadnienie:

W związku z minimalnymi okresami peklowania określonymi w nowej iberyjskiej normie jakości konieczne jest wydłużenie czasu dojrzewania szynek, co w żaden sposób nie obniża wymogów jakościowych.

9. Następujący akapit specyfikacji (pkt E.3 „W odniesieniu do przetwórstwa przemysłowego”) oraz jednolitego dokumentu (pkt 3.5 „Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa”) dotyczący przewożenia produktu końcowego:

„Zarejestrowane dojrzewalnie mogą być upoważnione do wprowadzania do obrotu odkostnionych szynek i łopatek »Los Pedroches« w postaci »kawałków środkowych«, »plastrów« lub »porcji«, pod warunkiem zagwarantowania, że pochodzenie produktu nie jest ograniczone do obszaru produkcji i przygotowania”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Szynki i łopatki objęte ChNP »Los Pedroches« mogą być prezentowane do sprzedaży bez kości w postaci kawałków środkowych, plastrów lub porcji, pod warunkiem że są pakowane i można zidentyfikować ich pochodzenie. Czynność ta może być prowadzona przez podmioty, które przyjęły protokół operacyjny ustanowiony przez Radę Regulacyjną i przestrzegają go w celu zagwarantowania identyfikowalności, pochodzenia, identyfikacji oraz ostatecznej jakości produktu i są w tym celu wpisane do rejestrów Rady Regulacyjnej”.

Uzasadnienie:

Zapewnienie większych gwarancji dotyczących zachowania identyfikowalności produktu.

10. W jednolitym dokumencie skreśla się cały pkt „Metoda produkcji” w celu dostosowania treści do nowego formatu przewidzianego w załączniku VI do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r.

5.5. Związek

1. Przeformułowano punkt dotyczący związku.

Następujące wyjaśnienie w pkt F specyfikacji („Związek ze środowiskiem geograficznym”) (oraz równoważne wyjaśnienie w pkt 4.6 arkusza streszczenia – „Związek z obszarem geograficznym”):

„Na obszarze znanym geograficznie jako »Los Pedroches« i ogólnie w całej północnej części prowincji Kordoba znajdują się porośnięte dębami ostrolistnymi tereny określane nazwą »dehesa« o powierzchni około 300 000 hektarów, co stanowi 10 % całkowitej powierzchni kraju, która wynosi około 3 mln hektarów. Na terenie tego rolno-leśno-pasterskiego kompleksu chów zwierząt od wieków odbywa się w systemie ekstensywnym, w ramach którego szczególnie wyróżnia się chów i eksploatacja świń rasy iberyjskiej, z wykorzystaniem potencjału żywieniowego owoców dębu na potrzeby karmienia zwierząt, bez których cały ekosystem byłby skazany na zaniknięcie.

Ten żyzny las, który w przeszłości obejmował znaczną część regionu śródziemnomorskiego, został zredukowany do wielu obszarów Hiszpanii, takich jak ten, o którym mowa, ze względu na wątpliwości co do jego efektywności gospodarczej. Tereny określane nazwą »dehesa« zostały nabyte przez Koronę w XVI w. i w znacznej części były wykorzystywane jako dzierżawy udzielane w przetargach pod różne rodzaje działalności, wśród których wyróżniało się pasanie świń w lasach. Następnie w XIX w. ziemie te zostały objęte historycznym procesem »dezamortyzacji«, czyli konfiskaty majątków kościelnych i wystawieniu ich na sprzedaż, ale państwo utrzymywało nadzór nad ich uprawą, co wraz z wprowadzanymi w późniejszym czasie ograniczeniami pozwoliło na regulowanie wyrębów i zachowanie rzadkich gajów dębowych, a to z kolei umożliwiło ekosystemowi przetrwanie do czasów dzisiejszych w stanie, w jakim znajduje się obecnie.

Obecna gęstość drzew z rodzaju *Quercus* na terenach określanych nazwą »dehesa« w regionie Los Pedroches wynosi od 40 do 50 drzew na hektar. We wschodniej części powiatu rezygnuje się z siewu zbóż na terenach określanych nazwą »dehesa«, mimo że na zachodzie praktyka ta nadal się utrzymuje. Ogólnie rzecz biorąc, co ósmy rok jest rokiem nasiennym. Średnie zbiory żołądźi w naszym regionie wynoszą około 1 000 kg/ha.

Świnia rasy iberyjskiej jest bez wątpienia najbardziej przystosowana do systemu pasania w lasach ze względu na swoje zachowanie, dzięki czemu naturalnie dobrze rozwija się w tym systemie chowu. Zwierzę to, tuczone w tym systemie wypasu na ostatnim etapie, jest jedynym zwierzęciem, które może dostarczyć przemysłowi surowce do produkcji produktów mięsnych, które są tak popularne wśród konsumentów końcowych.

Ten system chowu trwa co najmniej 15 miesięcy, z czego 4–5 ostatnich miesięcy to okres pasania świń w lasach. Etap ten rozpoczyna się pod koniec października lub na początku listopada w zależności od danego roku i może trwać do początku marca. Ostatni etap tuczu zwierząt odbywa się w sposób całkowicie naturalny i w ramach wolnego wybiegu z wykorzystaniem owoców dębu ostrolistnego, dębu korkowego i dębu galasowego – żołądź – oraz naturalnych pastwisk dostępnych w tym okresie na tym obszarze. Należy zauważyć, że jest to jedyny teren określany nazwą »dehesa«, na którym dąb galasowy wytwarza owoce. Żołądź tego gatunku dojrzewają około 20 dni wcześniej niż w przypadku pozostałych drzew rodzaju *Quercus*, co pozwala przyspieszyć okres pasania w lasach świń rasy iberyjskiej. Ma to szczególne znaczenie dla cech produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia. Należy zauważyć, że świnię na obszarze Los Pedroches są jedynymi świniami, które w znacznym stopniu żywią się żołądziami tego drzewa, co jest istotne z punktu widzenia związku między produktem a obszarem objętym chronioną nazwą pochodzenia.

Najpowszechniejszymi szczepami świń rasy iberyjskiej w tym powiecie są *lampiño*, *negra entrepelada*, *retinta* oraz *torbiscal*. Warto również podkreślić starania podejmowane obecnie w celu przywrócenia szczepu »negro de Los Pedroches«, odmiany rodzimej w naszym powiecie, która niemal wyginęła, ale którą obecnie próbuje się przywrócić.

Z danych historycznych dotyczących produkcji tego zwierzęcia zebranych przez Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich rządu Andaluzji można wywnioskować, że na naszym obszarze produkcji każdego roku około 50 000 świń jest tuczonych na żołądźkach, przy czym liczba ta zmienia się w zależności od ilości owoców produkowanych w każdym roku na terenach określanych nazwą »dehesa«.

Ten rodzaj hodowli zwierząt gospodarskich, którego cechą charakterystyczną jest wyżej wspomniane tradycyjne pasanie w lasach na ostatnim etapie tuczu, pozwala na uzyskanie tłuszczu, którego temperatura topnienia jest tym niższa, im większa jest ilość spożywanego żołądźki, co nadaje kończynom wyjątkowy aromat i soczystość, a wysiłek fizyczny podejmowany przez świnię nadaje tkance mięśniowej większą gęstość i sprawia, że jest lepiej nasycona tłuszczami.

Niezwykła jakość szynki i łopatek objętych chronioną nazwą pochodzenia, jeśli chodzi o wywołane przez nie wrażenia zmysłowe, związana jest zatem z całym systemem produkcji – tak odmiennym od stosowanego na całym świecie – opartym na wspomnianym wcześniej systemie wypasu, wykorzystującym zasoby naturalne terenów określanych nazwą »dehesa« na ostatnim etapie tuczu, przede wszystkim zaś żołądźki i trawy, co jest podstawowym czynnikiem, który sprawia, że produkt ma kompozycję tłuszczów nieporównywalną z uzyskiwaną w ramach innych systemów produkcji.

Na terenach określanych nazwą »dehesa« na północy prowincji Kordoba występuje najwyższy odsetek dębów ostrolistnych w ramach całej populacji pozostałych gatunków z rodzaju *Quercus sp.* na całym Półwyspie Iberyjskim. Ma to istotne znaczenie w kontekście rodzaju żołądźki, które świnię spożywają na obszarze geograficznym objętym chronioną nazwą pochodzenia.

Należy również zwrócić uwagę na znaczenie, jakie tereny określone nazwą »dehesa« mają w żywieniu świń rasy iberyjskiej hodowanych w systemie ekstensywnym praktykowanym na tych terenach, jako element charakteryzujący i wyróżniający produkt końcowy objęty chronioną nazwą pochodzenia, a w związku z powyższym determinujący jego związek z obszarem geograficznym. Roślinność występująca w ciągu roku na terenach określanych nazwą »dehesa« w regionie Los Pedroches jest wyjątkowa pod względem ilości i rodzaju i różni się od roślinności występującej na pozostałych terenach określanych nazwą »dehesa«. To również dowodzi, jak ważnym elementem wyróżniającym produkt i decydującym o jego ostatecznych właściwościach organoleptycznych są żołądźki i pastwiska występujące na tym określonym obszarze.

Sam rynek potwierdza doskonałość szynki i łopatek »Los Pedroches«, ponieważ znaczna część zwierząt wybranych, hodowanych i tuczonych na tym obszarze w celu uzyskania żywności o wysokiej wartości odżywczej była tradycyjnie wywożona do innych części kraju, gdzie następnie zwierzęta poddawano ubojowi. Ich późniejsze przygotowanie i wprowadzanie do obrotu zapewniało im znaczną wartość dodaną.

Sytuacja ta hamowała wzrost gospodarczy tego powiatu, jednak obecnie się to zmienia: od lat osiemdziesiątych w powiecie powstaje coraz więcej zakładów zajmujących się przetwórstwem tusz świń rasy iberyjskiej produkowanych w naszym regionie, w szczególności bardziej szlachetnych elementów kończyn świń, oraz ich przygotowaniem i wprowadzaniem do obrotu.

Tajemnica sukcesu tych zakładów tkwi w doskonałym zrozumieniu faktu, że jakość kulinarna najwspanialszych produktów ze świni rasy iberyjskiej wynika z połączenia nieodzownej jakości surowca z rzemieślniczymi technikami produkcji. Ich największym osiągnięciem było wykorzystanie technik produkcji wypracowywanych i rozwijanych w naszym powiecie na przestrzeni lat oraz dostosowanie ich do nowoczesnych procesów przemysłowych, przy jednoczesnym poszanowaniu podstawowych elementów każdego z etapów produkcji szynki, od wymogu odpoczynku zwierząt do końcowej prezentacji produktu konsumentom. Ponadto wraz z rozwojem wszystkich tych technik wprowadzono ulepszenia, takie jak możliwość kontrolowania potencjalnego wpływu na klimat, eliminacja szkodliwych skutków, które mogą wystąpić w niektórych latach, oraz monitorowanie i standaryzacja produktu w kilku cyklach wprowadzania do obrotu.

Produkcja opiera się na indywidualnej obróbce i kontroli każdego kawałka, średniej wysokości około 700 m n.p.m. oraz chłodnym i suchym klimacie kontynentalnym dominującym na tym obszarze w sezonie produkcyjnym.

Rezultatem całego tego procesu jest produkt końcowy, który po krojeniu ma marmurkową strukturę oraz aromat i soczystość nieporównywalną z żadnym innym mięsem konserwowanym na świecie. Elementy te docenia nie tylko rynek – wyjątkową jakość szynki i łopatek »Los Pedroches« wynikającą z ich konkretnego pochodzenia potwierdzono także naukowo”

zastępuje się następującym wyjaśnieniem w pkt F specyfikacji („Związek ze środowiskiem geograficznym”):

„Związek z obszarem geograficznym opiera się na czynnikach naturalnych, szczególnych cechach produktu i konkretnej metodzie produkcji stosowanej na określonym obszarze geograficznym. W szczególności wyjątkowy ekosystem obszaru geograficznego wpływa na system chowu zwierząt i umożliwia wykorzystanie w ich żywieniu szeregu zasobów naturalnych, które decydują o właściwościach organoleptycznych produktu końcowego. Ponadto na rozwój aromatów i smaku produktu wpływ ma proces produkcji, a przede wszystkim etapy suszenia i sezonowania, które odbywają się w środowisku naturalnym z wykorzystaniem warunków klimatycznych panujących na tym obszarze.

Jeśli chodzi o warunki naturalne, na obszarze znanym geograficznie jako »Los Pedroches« i ogólnie w całej północnej części prowincji Kordoba znajdują się porośnięte dębami ostrolistnymi tereny określane nazwą »dehesa« o powierzchni około 300 000 hektarów, co stanowi 10 % całkowitej powierzchni kraju, która wynosi około 3 mln hektarów. W tym rolno-leśno-pasterskim kompleksie chów zwierząt mógł od wieków odbywać się w systemie ekstensywnym, w ramach którego szczególnie wyróżnia się chów i eksploatacja świń rasy iberyjskiej, z wykorzystaniem potencjału żywieniowo-owoców dębu na potrzeby karmienia zwierząt, bez których cały ekosystem byłby skazany na zaniknięcie.

Naturalne warunki panujące na tym obszarze wpływają zatem przede wszystkim na system chowu zwierząt, ponieważ umożliwiają przeprowadzenie tuczu przy maksymalnym wykorzystaniu, w sposób całkowicie naturalny i w systemie ekstensywnym, owoców dębu ostrolistnego, dębu korkowego i dębu galasowego – żołędzi – oraz naturalnych pastwisk dostępnych na terenach określanych nazwą »dehesa«. Należy pamiętać, że świnia rasy iberyjskiej, ze względu na swoje zachowanie, jest najbardziej przystosowana do naturalnego żywienia w ramach pasania w lasach.

Najpowszechniejszymi szczepami świń rasy iberyjskiej w tym powiecie są *lampiño*, *negra entrepelada*, *retinta* oraz *torbiscal*. Warto również podkreślić starania podejmowane obecnie w celu przywrócenia szczepu »negro de Los Pedroches«, odmiany rodzimej w naszym obszarze.

Co więcej, Los Pedroches to jedyny teren określany nazwą »dehesa«, na którym dąb galasowy wytwarza owoce. Żołędzie tego gatunku dojrzewają około 20 dni wcześniej niż w przypadku pozostałych drzew rodzaju *Quercus*, co pozwala przyspieszyć okres pasania w lasach świń rasy iberyjskiej. Etap ten rozpoczyna się pod koniec października lub w pierwszych dniach listopada, w zależności od danego roku, i może trwać do początku marca. Jak wyjaśniono, ostatni etap tuczu zwierząt opiera się na zasobach naturalnych tego obszaru, a w tym konkretnym przypadku świnie żywią się w znacznym stopniu żołędziami wspomnianych drzew.

W ten sposób żywienie zwierząt, z których pochodzi surowiec do produkcji szynki i łopatek objętych ChNP, zależy od rodzaju spożywanych przez nie żołędzi, przy czym należy mieć na uwadze, że na terenach określanych nazwą »dehesa« na północy prowincji Kordoba występuje najwyższy odsetek dębów ostrolistnych w ramach całej populacji pozostałych gatunków z rodzaju *Quercus* na całym Półwyspie Iberyjskim. Ważnym składnikiem żywienia zwierząt są również pastwiska, trawa, ścierniska i inne substancje naturalne znajdujące się na terenach określanych nazwą »dehesa«.

Ponadto tego rodzaju system ekstensywnego wypasu, którego główną cechą jest pasanie w lasach, sprawia, że szynki i łopatki objęte ChNP są bogate w węglowodory rozgałęzione pochodzące z żołądździ i traw spożywanych przez świnie, a także mają tłuszcze o niższej temperaturze topnienia niż inne tłuszcze zwierzęce. Potwierdza to o wpływ czynników naturalnych występujących na tym obszarze na jakość i szczególne cechy otrzymywanego w ten sposób produktu.

Okoliczności te, wraz z późniejszym procesem produkcji, który w dużej mierze zależy od naturalnych warunków klimatycznych panujących na tym obszarze, w szczególności od etapów odbywających się w naturalnych suszarniach i dojrzewalniach, powodują powstanie związków nadających szynkom i łopatkom »Los Pedroches« ich charakterystyczny smak i aromat, jak wyjaśniono poniżej.

Określony obszar geograficzny (na północy prowincji Kordoba, obejmujący gminy położone w Valle de Los Pedroches, Valle del Guadiato i Sierra de Córdoba, z których wszystkie położone są na wysokości powyżej 300 m n.p.m. i na średniej wysokości około 700 m n.p.m.) ma swój własny klimat, który różni się od klimatu reszty prowincji i Andaluzji. Obszar ten znajduje się w sercu łańcucha górskiego Sierra Morena i jest odgraniczony od południa licznymi pasmami górskimi tworzącymi część Sierra Morena. Jego zachodnią i północno-zachodnią granicę wytycza rzeka Zújar, północną – rzeka Guadalmez, a wschodnią – rzeka Yeguas. Granice te podkreślają niskie pasma górskie, które kontrastują z rozległymi równinami tworzącymi cały powiat. Specyficzny klimat tego obszaru wynika z jego odizolowania dzięki łańcuchom górskim Sierra Morena i Gór Betyckich.

Panuje tu półwilgotny klimat śródziemnomorski, który jednak ma charakter kontynentalny, z długimi i chłodnymi zimami, w których występują ostre przymrozki i nieregularne opady deszczu, oraz gorącymi i suchymi latami. Ten kontynentalny charakter przejawia się głównie w systemie opadów oraz w dziennych i rocznych wahaniami temperatury, przy czym zakres tych ostatnich jest dość szeroki i występują wyraźne różnice między latem a zimą. Przeważają słoneczne lub bezchmurne dni, a przeciętna liczba godzin nasłonecznienia wynosi ponad 2 500 godzin rocznie.

Temperatury znacznie się różnią w poszczególnych porach roku, a nawet w ciągu dnia. Temperatura utrzymuje się jednak na równym poziomie na całym obszarze i średnio wynosi 26–27 °C w lecie i 7–8 °C w zimie. Najwyższe temperatury występują w okresie letnim, w szczególności w lipcu i sierpniu – czasami przekraczają 35 °C w ciągu dnia, podczas gdy w nocy spadają do 18–20 °C. W zimie temperatury są znacznie niższe i wahają się od średniego maksymalnego poziomu od 10 °C do 15 °C do średniego minimalnego poziomu od -2 °C do 2 °C.

Te warunki klimatyczne umożliwiają suszenie szynki w naturalnych suszarniach. Kończyny są podwieszane i wystawiane na otaczające warunki klimatyczne, a niezbędną temperaturę i wilgotność zapewnia się dzięki otwieraniu i zamknięciu okien. Ten etap zapewnia stabilność barwy i umożliwia ususzenie szynki w stopniu zapewniającym jej końcową stabilność. Sprzyja również tworzeniu się związków odpowiedzialnych za smak szynki (wolne aminokwasy) i jej aromat (proteoliza i procesy degradacji lipidów). W tym celu szynka jest wystawiana na działanie coraz wyższej temperatury i coraz mniejszej wilgotności względnej; należy pamiętać, że faza ta zazwyczaj odbywa się latem, co oznacza stopniowy wzrost temperatury z 15–18 °C do 28–30 °C i wilgotność względną w przedziale 60–80 %. Ten wzrost temperatury wspomaga rozprowadzanie soli i dehydratację, co prowadzi do zrównoważenia poziomu soli i dostępności wody między obszarami zewnętrznymi a pomieszczeniami wewnętrznymi oraz uwalnia produkty proteolizy, które hamują aktywność wody (a_w).

Na koniec szynki i łopatki przenosi się do dojrzewalni, w których odbywa się końcowy etap peklowania, a kończyny powoli dojrzewają. Na tym ostatnim etapie proces chemiczny, który rozpoczął się na etapie poprzednim, jest kontynuowany, podobnie jak reakcje, które powodują powstawanie związków odpowiadających za charakterystyczny smak i aromat mięsa. Niższa temperatura, wilgotność względna i a_w powodują kondensację produktów intensywnej hydrolizy lipidów i białek. Są to związki o niskiej masie cząsteczkowej oraz wysokim potencjale smakowym i aromatycznym: peptydy, aminokwasy i aminy z hydrolizy białka oraz wolne kwasy tłuszczowe, aldehydy, ketony, alkohole, estry i węglowodory z hydrolizy i utleniania lipidów. Jak wyjaśniono powyżej, wytwarza się również szereg rozgałęzionych węglowodorów z produktów roślinnych, żołądździ i traw, które stanowią część żywienia świń.

Ponadto te czynniki procesu produkcji (głównie temperatura, aktywność wody i stężenie soli) decydują o populacji mikroorganizmów na powierzchni peklowanych szynek i łopatek, składającej się głównie z drożdży, pleśni i bakterii z rodziny *Micrococcaceae*, które są najbardziej odpowiednie do uzyskanych warunków środowiskowych. Mają one wpływ na właściwości organoleptyczne produktu końcowego, a to dzięki wytwarzanym przez nie produktom lotnym. W tym względzie istnieją dowody naukowe potwierdzające ważną rolę mikroorganizmów w procesach proteolizy i lipolizy, które mają miejsce podczas dojrzewania szynki pochodzącej od świń rasy iberyjskiej (Núñez i in., 1998, Rodríguez i in., 1998) oraz ich wkład w rozwój aromatu i smaku mięsa (Martín i in., 2004, 2006; Andrade, 2009)”

oraz tą samą treścią w pkt 5 jednolitego dokumentu – („Związek z obszarem geograficznym”), z wyjątkiem akapitu dziewiątego, któremu nadaje się bardziej zwięzłe brzmienie:

„Określony obszar geograficzny (obejmujący gminy położone w Valle de Los Pedroches, Valle del Guadiato i Sierra de Córdoba, z których wszystkie położone są na wysokości powyżej 300 m n.p.m. i na średniej wysokości około 700 m n.p.m.) ma swój własny klimat, który różni się od klimatu reszty prowincji i Andaluzji ze względu na jego odizolowanie łańcuchami górskimi Sierra Morena i Gór Batyckich”.

Uzasadnienie:

Celem tej zmiany jest podkreślenie wpływu obszaru i warunków produkcji występujących na tym obszarze podczas produkcji w środowisku naturalnym oraz ich wpływu na szczególne cechy produktu końcowego, a także znaczenia terenów określanych nazwą „dehesa” i systemu ekstensywnego, w którym odbywa się ostatni etap tuczu, co zostało już podkreślone w pierwotnej specyfikacji. Te aspekty związane z etapem peklowania, które mają niezaprzeczalny wpływ na właściwości produktu końcowego (jak podkreślono w badaniu i sprawozdaniu technicznym na temat wpływu obszaru produkcji na peklowanie iberyjskiej szynki objętej ChNP „Los Pedroches” opracowanym przez departament badań naukowych, rozwoju i innowacji w Centrum Technologicznym CICAP), zostały niesłusznie pominięte w punkcie dotyczącym związku w pierwotnej specyfikacji.

Zmiana ta ma również na celu wyraźne określenie związku przyczynowego między produktem a czynnikami występującymi na danym obszarze geograficznym, przy jednoczesnym unikaniu odniesień o charakterze ogólnikowym lub zbyt niejasnym.

5.6. Etykietowanie

1. Na etykietach produktów dodaje się informację o rasie świń i paszy. W związku z tym następujący akapit specyfikacji (pkt H „Etykietowanie”):

„[...] na której muszą znajdować się słowa »Denominación de Origen Protegida Los Pedroches« oraz nazwa kategorii, do której należy dana kończyzna, szynka lub łopatka, wraz z kategorią paszy”

oraz następujący akapit w jednolitym dokumencie (pkt 4.8 „Etykietowanie”):

„[...] ze słowami »Denominación de Origen ‘Los Pedroches’« oraz nazwą kategorii, do której należy dana kończyzna”

otrzymuje brzmienie (pkt H specyfikacji – „Etykietowanie” i pkt 3.6 nowego jednolitego dokumentu – „Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa”):

„[...] ze słowami »Denominación de Origen Protegida ‘Los Pedroches’« oraz nazwą kategorii, do której należy dana kończyzna (szynka lub łopatka), wraz z kategorią rasy i paszy”.

Uzasadnienie:

Norma jakości nakłada obowiązek podawania na etykietach produktów informacji o wartości procentowej genów rasy iberyjskiej w świni, dlatego dodano to odniesienie do rasy.

2. Zarówno w specyfikacji, jak i w jednolitym dokumencie zamieszcza się oficjalne logo ChNP używane do oznakowania wszystkich szynek i łopatek objętych ochroną:

„Etykieta musi również zawierać oficjalne logo ChNP (przedstawione poniżej):”.



5.7. Kontrole zgodności ze specyfikacją

1. Aktualizuje się informacje zawarte w następujących akapitach specyfikacji (pkt G „Kontrole zgodności ze specyfikacją”):

„Kontrole zgodności ze specyfikacją przed wprowadzeniem produktu do obrotu przeprowadzane są zgodnie z rozporządzeniem Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r.

Właściwym organem kontrolnym jest Dyrekcja Generalna ds. Przemysłu i Jakości Żywności regionalnego Ministerstwa Rolnictwa i Rybołówstwa Andaluzji – C/Tabladilla, s/n, 41071 Sewilla, Hiszpania; Tel. +34 955032278; Faks +34 955032112; E-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es

Informacje na temat organów, którym powierzono zadanie sprawdzania zgodności z wymogami określonymi w specyfikacji, można znaleźć pod następującym adresem:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/jamones-y-paletas.html>”.

Otrzymują one brzmienie:

„Przed wprowadzeniem produktu do obrotu poddaje się go kontroli zgodności ze specyfikacją produktu zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

Właściwym organem wyznaczonym jako odpowiedzialny za kontrole jest Dyrekcja Generalna ds. Przemysłu Rolno-Spożywczego, Innowacji i Łańcucha Dostaw Żywności Ministerstwa Rolnictwa, Rybołówstwa, Gospodarki Wodnej i Rozwoju Obszarów Wiejskich Rządu Wspólnoty Autonomicznej Andaluzji, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sewilla, Hiszpania; Tel. +34 955032278; Faks +34 955032112; E-mail: dgiica.cagpds@juntadeandalucia.es.

Informacje na temat organów, którym powierzono zadanie sprawdzania zgodności z wymogami określonymi w specyfikacji, można znaleźć pod następującym adresem:

<https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible/areas/industrias-agroalimentarias/calidad/paginas/denominaciones-calidad-jamones-paletas.html>”.

Uzasadnienie:

Punkt ten zmieniono ze względu na zmiany w nazwie właściwego organu, obowiązujących przepisach UE oraz linku do informacji na temat podmiotów odpowiedzialnych za kontrolę zgodności ze specyfikacją.

2. W jednolitym dokumencie skreśla się pkt „Organ kontrolny” w celu dostosowania treści do nowego formatu przewidzianego w załączniku VI do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r.

5.8. Wymogi prawne

Skreśla się pkt I „Wymogi prawne”, ponieważ nie jest to punkt wymagany w specyfikacji na podstawie art. 7 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Los Pedroches”

Nr UE: PDO-ES-0506-AM02 – 29.7.2021

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Los Pedroches”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Właściwości szynki i łopatek objętych ChNP „Los Pedroches” pod koniec procesu produkcji są następujące:

- Wygląd zewnętrzny: zewnętrzny kształt wydłużony, stylizowany, profilowany przez tak zwane krojenie na sposób góralski w kształcie litery V. W przypadku sprzedaży w całości noga będzie mieć zachowane kopyto w celu ułatwienia identyfikacji.
- Masa minimalna wynosi 5,75 kg w przypadku szynki i 3,7 kg w przypadku łopatek.
- Charakterystyczna barwa od różowej do fioletowoczerwonej, produkt po przecięciu jest marmurkowany.
- Mięso nie jest bardzo słone ani słodkie, ma wytrawny smak. Aromat jest przyjemny i intensywny, z nutą prażonych lub suszonych orzechów, typowy dla tego rodzaju produktów.
- Konsystencja nie jest bardzo włóknista.
- Tłuszcz jest błyszczący i różowawobiały, może mieć żółtawe odcienie; jest aromatyczny, o przyjemnym smaku, a jego konsystencja różni się w zależności od proporcji żołądździ w pokarmie spożywanym przez świnie.

Poszczególne kończyny klasyfikuje się w zależności od rasy i rodzaju paszy, którą podawano świnom na ostatnim etapie tuczu, w następujący sposób:

- Szynki i łopatki „Bellota 100 % Ibérico”: pochodzące od świń w 100 % rasy iberyjskiej tuczonych na ostatnim etapie życia w ramach systemu pasania w lasach na terenach określanych nazwą „dehesa” i żywionych wyłącznie żołądździami i trawą.
- Szynki i łopatki „Cebo de Campo 100 % Ibérico”: pochodzące od świń w 100 % rasy iberyjskiej tuczonych w ramach wypasu na terenach określanych nazwą „dehesa” w naszym regionie, przede wszystkim z wykorzystaniem substancji naturalnych właściwych dla terenów określanych nazwą „dehesa”, uzupełnianych w razie potrzeby dziennymi racjami pasz.

Minimalny czas peklowania wynosi rok w przypadku łopatek i dwa lata w przypadku szynki.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Surowce

Nogi świnie pochodzące od:

- świń „Bellota”: żywienie na ostatnim etapie tuczu oparte wyłącznie na żołądździach i trawie z terenów określanych nazwą „dehesa” na określonym obszarze geograficznym. Dzięki temu pasza pochodzi w całości z określonego obszaru geograficznego opisanego w niniejszym dokumencie;
- świń „Cebo de Campo”: na ostatnim etapie tuczu świnie są chowane w ramach wypasu na terenach określanych nazwą „dehesa” na określonym obszarze geograficznym i żywione głównie produktami naturalnymi, takimi jak pozostałości żołądździ, trawa lub resztki na ścierniskach po uprawie zbóż, w zależności od pory roku. W razie potrzeby żywienie to uzupełnia się paszą. Udział paszy pochodzącej z obszaru geograficznego opisanego w niniejszym dokumencie wynosi co najmniej 65 %.

Pasza

Pasza wykorzystywana do uzupełnienia żywności świń „Cebo de Campo” składa się głównie z mieszanki zbóż (pszenicy, jęczmienia i kukurydzy) oraz w mniejszym stopniu roślin strączkowych (grochu i nasion soi). Znaczna część tych składników pochodzi z tradycyjnej produkcji na obszarze geograficznym, ale niewielka część składników, jak np. soja, nie pochodzi z tego obszaru. Oznacza to, że nie jest technicznie możliwe, aby pasza pochodziła w całości z określonego obszaru geograficznego; w związku z tym zezwala się na dodawanie paszy pochodzącej spoza tego obszaru.

Jak wyjaśniono w pkt 5 niniejszego dokumentu, to zasoby pastwisk na terenach określanych nazwą „dehesa” decydują zarówno o jakości surowca użytego do produkcji szynki i łopatek objętych ChNP, jak i samego produktu. Stosowanie paszy spoza obszaru nie wpływa zatem na jakość produktu, która jest związana ze środowiskiem geograficznym.

W każdym razie tradycyjny system wypasu wymagany przez sam system chowu i tuczu oraz fakt, że tylko niewielka ilość paszy może być produkowana poza danym terytorium, gwarantuje, że udział procentowy całkowitej spożytej suchej masy pochodzącej z obszaru geograficznego – w przypadku świń „Cebo de Campo” (których żywność uzupełnia się paszą) – znacznie przekracza minimum dozwolone w obowiązujących przepisach (art. 1 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 z dnia 18 grudnia 2013 r.).

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji muszą odbywać się na przedmiotowym obszarze geograficznym. Obejmują one:

- chów i tucz świń, których kończyny są wykorzystywane do wytwarzania produktu objętego ChNP;
- ubój zwierząt i rozbiór mięsa;
- wszystkie etapy przygotowania, w tym: solenie, mycie, odpoczywanie, suszenie/sezonowanie i dojrzewanie w dojrzewalniach.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Szynki i łopatki objęte ChNP „Los Pedroches” mogą być prezentowane do sprzedaży bez kości w postaci kawałków środkowych, plastrów lub porcji, pod warunkiem że są pakowane i można zidentyfikować ich pochodzenie. Czynność ta może być prowadzona przez podmioty, które przyjęły protokół operacyjny ustanowiony przez Radę Regulacyjną i przestrzegają go w celu zagwarantowania identyfikowalności, pochodzenia, identyfikacji oraz ostatecznej jakości produktu i są w tym celu wpisane do rejestrów Rady Regulacyjnej.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Rada Regulacyjna musi w sposób w pełni widoczny i uniemożliwiający ponowne użycie umieścić dodatkową etykietę na każdej kończynie ze słowami „Denominación de Origen Protegida »Los Pedroches«” oraz nazwą kategorii, do której należy dana kończyna (szynka lub łopatka), wraz z kategorią rasy i paszy.

Etykieta musi również zawierać oficjalne logo ChNP (przedstawione poniżej):



4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Obszar, na którym ma miejsce chów i tucz świń, których kończyny są przeznaczone do wyrobu szynki i łopatek objętych chronioną nazwą pochodzenia „Los Pedroches”, jak również cały proces związany ze wspomnianym produktem, ubój, rozbiór świń rasy iberyjskiej, a także solenie, peklowanie, suszenie i sezonowanie mięs, obejmuje następujące gminy należące do prowincji Kordoba:

Alcaracejos, Añora, Belalcázar, Bélmez, Los Blázquez, Cardena, Conquista, Dos Torres, Espiel, Fuente La Lancha, Fuente Obejuna, La Granjuela, El Guijo, Hinojosa del Duque, Pedroche, Peñarroya-Pueblonuevo, Pozoblanco, Santa Eufemia, Torrecampo, Valsequillo, Villanueva de Córdoba, Villanueva del Duque, Villanueva del Rey, Villaralto and El Viso, a także na wysokości powyżej 300 m gminy Adamuz, Hornachuelos, Montoro, Obejo, Posadas, Villaharta i Villaviciosa.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek z obszarem geograficznym opiera się na czynnikach naturalnych, szczególnych cechach produktu i konkretnej metodzie produkcji stosowanej na określonym obszarze geograficznym. W szczególności wyjątkowy ekosystem obszaru geograficznego wpływa na system chowu zwierząt i umożliwia wykorzystanie w ich żywieniu szeregu zasobów naturalnych, które decydują o właściwościach organoleptycznych produktu końcowego. Ponadto na rozwój aromatów i smaku produktu wpływ ma proces produkcji, a przede wszystkim etapy suszenia i sezonowania, które odbywają się w środowisku naturalnym z wykorzystaniem warunków klimatycznych panujących na tym obszarze.

Jeśli chodzi o warunki naturalne, na obszarze znanym geograficznie jako „Los Pedroches” i ogólnie w całej północnej części prowincji Kordoba znajdują się porośnięte dębami ostrolistnymi tereny określane nazwą „dehesa” o powierzchni około 300 000 hektarów, co stanowi 10 % całkowitej powierzchni kraju, która wynosi około 3 mln hektarów. W tym rolno-leśno-pasterskim kompleksie chów zwierząt mógł od wieków odbywać się w systemie ekstensywnym, w ramach którego szczególnie wyróżnia się chów i eksploatacja świń rasy iberyjskiej, z wykorzystaniem potencjału żywieniowego owoców dębu na potrzeby karmienia zwierząt, bez których cały ekosystem byłby skazany na zniknięcie.

Naturalne warunki panujące na tym obszarze wpływają zatem przede wszystkim na system chowu zwierząt, ponieważ umożliwiają przeprowadzenie ostatniego etapu tuczu przy maksymalnym wykorzystaniu, w sposób całkowicie naturalny i w systemie ekstensywnym, owoców dębu ostrolistnego, dębu korkowego i dębu galasowego – żołądzi – oraz naturalnych pastwisk dostępnych na terenach określanych nazwą „dehesa”. Należy pamiętać, że świnia rasy iberyjskiej, ze względu na swoje zachowanie, jest najbardziej przystosowana do naturalnego żywienia w ramach pasania w lasach.

Najpowszechniejszymi szczepami świń rasy iberyjskiej w tym powiecie są *lampiño*, *negra entrepelada*, *retinta* oraz *torbiscal*. Warto również podkreślić starania podejmowane obecnie w celu przywrócenia szczepu „negro de Los Pedroches”, odmiany rodzimej w naszym obszarze.

Co więcej, Los Pedroches to jedyny teren określany nazwą „dehesa”, na którym dąb galasowy wytwarza owoce. Żołądzie tego gatunku dojrzewają około 20 dni wcześniej niż w przypadku pozostałych drzew rodzaju *Quercus*, co pozwala przyspieszyć okres pasania w lasach świń rasy iberyjskiej. Etap ten rozpoczyna się pod koniec października lub w pierwszych dniach listopada, w zależności od danego roku, i może trwać do początku marca. Jak wyjaśniono, ostatni etap tuczu zwierząt opiera się na zasobach naturalnych tego obszaru, a w tym konkretnym przypadku świnie żywią się w znacznym stopniu żołądziami wspomnianych drzew.

W ten sposób żywienie zwierząt, z których pochodzi surowiec do produkcji szynek i łopatek objętych ChNP, zależy od rodzaju spożywanych przez nie żołądzi, przy czym należy mieć na uwadze, że na terenach określanych nazwą „dehesa” na północy prowincji Kordoba występuje najwyższy odsetek dębów ostrolistnych w ramach całej populacji pozostałych gatunków z rodzaju *Quercus* na całym Półwyspie Iberyjskim. Ważnym składnikiem żywienia zwierząt są również pastwiska, trawa, ścierniska i inne substancje naturalne znajdujące się na terenach określanych nazwą „dehesa”.

Ponadto tego rodzaju system ekstensywnego wypasu, którego główną cechą jest pasanie w lasach, sprawia, że szynki i łopatki objęte ChNP są bogate w węglowodory rozgałęzione pochodzące z żołądzi i traw spożywanych przez świnie, a także mają tłuszcze o niższej temperaturze topnienia niż inne tłuszcze zwierzęce. Potwierdza to o wpływ czynników naturalnych występujących na tym obszarze na jakość i szczególne cechy otrzymywanego w ten sposób produktu.

Okoliczności te, wraz z późniejszym procesem produkcji, który w dużej mierze zależy od naturalnych warunków klimatycznych panujących na tym obszarze, w szczególności od etapów odbywających się w naturalnych suszarniach i dojrzewalniach, powodują powstanie związków nadających szynkom i łopatom „Los Pedroches” ich charakterystyczny smak i aromat, jak wyjaśniono poniżej.

Określony obszar geograficzny (obejmujący gminy położone w Valle de Los Pedroches, Valle del Guadiato i Sierra de Córdoba, z których wszystkie położone są na wysokości powyżej 300 m n.p.m. i na średniej wysokości około 700 m n.p.m.) ma swój własny klimat, który różni się od klimatu reszty prowincji i Andaluzji ze względu na jego odizolowanie łańcuchami górskimi Sierra Morena i Gór Batyckich.

Panuje tu półwilgotny klimat śródziemnomorski, który jednak ma charakter kontynentalny, z długimi i chłodnymi zimami, w których występują ostre przymrozki i nieregularne opady deszczu, oraz gorącymi i suchymi latami. Ten kontynentalny charakter przejawia się głównie w systemie opadów oraz w dziennych i rocznych wahaniami temperatury, przy czym zakres tych ostatnich jest dość szeroki i występują wyraźne różnice między latem a zimą. Przeważają słoneczne lub bezchmurne dni, a przeciętna liczba godzin nasłonecznienia wynosi ponad 2 500 godzin rocznie.

Temperatury znacznie się różnią w poszczególnych porach roku, a nawet w ciągu dnia. Temperatura utrzymuje się jednak na równym poziomie na całym obszarze i średnio wynosi 26–27 °C w lecie i 7–8 °C w zimie. Najwyższe temperatury występują w okresie letnim, w szczególności w lipcu i sierpniu – czasami przekraczają 35 °C w ciągu dnia, podczas gdy w nocy spadają do 18–20 °C. W zimie temperatury są znacznie niższe i wahają się od średniego maksymalnego poziomu od 10 °C do 15 °C do średniego minimalnego poziomu od -2 °C do 2 °C.

Te warunki klimatyczne umożliwiają suszenie szynki w naturalnych suszarniach. Kończyny są podwieszane i wystawiane na otaczające warunki klimatyczne, a niezbędną temperaturę i wilgotność zapewnia się dzięki otwieraniu i zamykaniu okien. Ten etap zapewnia stabilność barwy i umożliwia ususzenie szynki w stopniu zapewniającym jej końcową stabilność. Sprzyja również tworzeniu się związków odpowiedzialnych za smak szynki (wolne aminokwasy) i jej aromat (proteoliza i procesy degradacji lipidów). W tym celu szynka jest wystawiana na działanie coraz wyższej temperatury i coraz mniejszej wilgotności względnej; należy pamiętać, że faza ta zazwyczaj odbywa się latem, co oznacza stopniowy wzrost temperatury z 15–18 °C do 28–30 °C i wilgotność względną w przedziale 60–80 %. Ten wzrost temperatury wspomaga rozprowadzanie soli i dehydratację, co prowadzi do zrównoważenia poziomu soli i dostępności wody między obszarami zewnętrznymi a pomieszczeniami wewnętrznymi oraz uwalnia produkty proteolizy, które hamują aktywność wody (a_w).

Na koniec szynki i łopatki przenosi się do dojrzewalni, w których odbywa się końcowy etap peklowania, a kończyny powoli dojrzewają. Na tym ostatnim etapie proces chemiczny, który rozpoczął się na etapie poprzednim, jest kontynuowany, podobnie jak reakcje, które powodują powstawanie związków odpowiadających za charakterystyczny smak i aromat mięsa. Niższa temperatura, wilgotność względna i a_w powodują kondensację produktów intensywnej hydrolizy lipidów i białek. Są to związki o niskiej masie cząsteczkowej oraz wysokim potencjale smakowym i aromatycznym: peptydy, aminokwasy i aminy z hydrolizy białka oraz wolne kwasy tłuszczowe, aldehydy, ketony, alkohole, estry i węglowodory z hydrolizy i utleniania lipidów. Jak wyjaśniono powyżej, wytwarza się również szereg rozgałęzionych węglowodorów z produktów roślinnych, żołądździ i traw, które stanowią część żywienia świń.

Ponadto te czynniki procesu produkcji (głównie temperatura, aktywność wody i stężenie soli) decydują o populacji mikroorganizmów na powierzchni peklowanych szynek i łopatek, składającej się głównie z drożdży, pleśni i bakterii z rodziny *Micrococcaceae*, które są najbardziej odpowiednie do uzyskanych warunków środowiskowych. Mają one wpływ na właściwości organoleptyczne produktu końcowego, a to dzięki wytwarzanym przez nie produktom lotnym. W tym względzie istnieją dowody naukowe potwierdzające ważną rolę mikroorganizmów w procesach proteolizy i lipolizy, które mają miejsce podczas dojrzewania szynki pochodzącej od świń rasy iberyjskiej (Núñez i in., 1998, Rodríguez i in., 1998) oraz ich wkład w rozwój aromatu i smaku mięsa (Martín i in., 2004, 2006; Andrade, 2009).

Odesłanie do publikacji specyfikacji

https://juntadeandalucia.es/sites/default/files/inline-files/2022/08/Pliego_modificado_Los_Pedroches.pdf
