

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJI EUROPEJSKIEJ

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2010/C 3/03)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****„LOS PEDROCHES”****NR WE: ES-PDO-005-0506-09.11.2005****ChNP ( X ) ChOG ( )**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

**1. Właściwy organ państwa członkowskiego:**

Nazwa: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria — Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Adres: Infanta Isabel, 1  
28071 Madrid  
ESPAÑA

Tel. +34 913475394  
Faks +34 913475770  
E-mail: sgcaproagro@mapya.es

**2. Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: Asociación para la Promoción y Desarrollo de los Productos Cárnicos Cordobeses (APDECCOR)

Adres: C/ M<sup>a</sup> Cristina, 13, Oficina 201  
14002 Córdoba  
ESPAÑA

Tel. +34 957491350  
Faks —  
E-mail: galoisio@apdeccor.com  
Skład: Producenci/przetwórcy ( X ) inni ( )

### 3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.2.: Produkty wytworzone na bazie mięsa

### 4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006)

#### 4.1. Nazwa produktu:

„Los Pedroches”

#### 4.2. Opis produktu:

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 i 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, w gospodarstwach zarejestrowanych pod nazwą pochodzenia „Los Pedroches”.

Różne klasy mięsa pochodzą od różnych rodzajów świń i zgodnie z postanowieniami dekretu królewskiego 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 na terenach górskich odbywającego się na rzadko zadrzewionych obszarach porośniętych różnymi gatunkami dębów, które to obszary noszą nazwę „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 świnia rasy iberyjskiej/hektar,
- 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 uzupełnianie 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 żołądzi, 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,
- 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,

Minimalny okres dojrzewania mięs wynosi 12 miesięcy dla łopatek i 18 miesięcy dla szynek.

Właściwości szynek i łopatek na koniec procesu wytwórczego przedstawiać się będą w sposób następujący:

- 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,
- charakterystyczna barwa od różowej do purpurowej, a przy przecięciu widoczne będą charakterystyczne przerośnięcia masy mięśniowej tłuszczem,

- smak lekko słony lub słodkawy. Charakterystyczny dla suszonego mięsa. Aromat przyjemny i intensywny kojarzący się z zapachem towarzyszącym przypiekaniu lub z orzechami i suszonymi owocami, charakterystyczny dla tego rodzaju wyrobów,
- tekstura lekko włóknista,
- tłuszcz błyszczący, barwy biało-różowej lub żółtawej, aromatyczny o przyjemnym smaku i zróżnicowanej konsystencji w zależności od tego, jaki procent pożywienia świni stanowiły żółdzie.

#### 4.3. Obszar geograficzny:

Obszar geograficzny, na którym będą miały miejsce narodziny, chów i tucz 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 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 i El Viso, a także obszary położone na wysokości powyżej 300 metrów należące do gmin Adamuz, Hornachuelos, Montoro, Obejo, Posadas, Villaharta oraz Villaviciosa.

#### 4.4. Dowód pochodzenia:

Dowód na pochodzenie produktu z obszaru geograficznego objętego chronioną nazwą pochodzenia „Los Pedroches” stanowią dokumenty kontroli przeprowadzanych przez organ kontrolny i obejmujących: gospodarstwa hodowlane, obiekty służące do wypasu na terenach górskich, zarejestrowane zwierzęta, ubojnie oraz rozbieralnie tusz, suszarnie i dojrzewalnie, jak również sam produkt objęty chronioną nazwą pochodzenia.

Wszystkie etapy życia świń, od narodzin poprzez chów aż do ostatecznego utuczenia, będą odbywać się na obszarze wyznaczonym w poprzednim punkcie, w zarejestrowanych gospodarstwach objętych chronioną nazwą pochodzenia Los Pedroches i pod nadzorem organu kontrolnego.

Każde zarejestrowane zwierzę objęte chronioną nazwą pochodzenia „Los Pedroches” zostanie oznaczone przed rozpoczęciem ostatecznego etapu tuczenia umieszczonym w prawym uchu numerowanym metalowym kolczykiem, na którym będzie się znajdować oznaczenie organu kontrolnego chronionej nazwy pochodzenia „Los Pedroches”.

Również wszystkie etapy wytwarzania szynek i łopatek iberyjskich, ubój i rozbiór tusz świń rasy iberyjskiej oraz następujące po nich solenie, konserwowanie i sezonowanie w dojrzewalni końcowej będą przeprowadzane w zakładach wpisanych do rejestru chronionej nazwy pochodzenia „Los Pedroches” zlokalizowanych na obszarze produkcyjnym nadzorowanym przez organ kontrolny, wyznaczonym w poprzednim punkcie niniejszego dokumentu.

Każdy element mięsa objętego chronioną nazwą pochodzenia „Los Pedroches” będzie w sposób nieusuwalny i nienaruszalny indywidualnie opieczetowywany przed rozpoczęciem rozbioru świńskiej tuszy i w celu zagwarantowania konsumentom możliwości identyfikacji artykułu w dowolnym momencie pod względem jego miejsca pochodzenia. Na takich pieczęciach będzie wskazana nazwa pochodzenia, klasa mięsa, do jakiej należy dany element, oraz indywidualny numer identyfikacyjny.

Wszystkie te operacje będzie nadzorować organ kontrolny.

#### 4.5. Metoda produkcji:

Praktyki hodowli trzody objętej chronioną nazwą pochodzenia dostosowane są do tradycyjnych standardów wykorzystania wypasu swobodnego na terenach górskich, do pasz oraz produktów naturalnych występujących na rzadko zalesionych terenach określanych nazwą „dehesa”, porośniętych dębami ostrolistnymi, dębami korkowymi i dębami portugalskimi, znajdujących się na omawianym obszarze geograficznym, w ramach hodowli ekstensywnej, jak również do warunków genetycznych takiej trzody.

Kluczowe czynniki przy ustalaniu jakości świń iberyjskich Los Pedroches, determinujące jednocześnie późniejszą jakość organoleptyczną szynek i łopatek iberyjskich, są następujące: rasa, wiek zwierząt, sposób ich żywienia oraz ekstensywny typ hodowli na etapie ostatecznego tuczenia. Ten ostatni etap ma znaczenie na tyle fundamentalne, że jest określany jako kluczowy czynnik dla kształtowania ostatecznej jakości produktów. W związku z charakterem tej ostatniej fazy tuczenia szynki i łopatki objęte chronioną nazwą pochodzenia dzielą się na trzy kategorie:

- „Bellota”: w ostatnim etapie tuczu zwierzęta żywią się wyłącznie żołądziami i trawami porastającymi tereny określone nazwą „dehesa” w gospodarstwach wpisanych do rejestru chronionej nazwy pochodzenia. W związku z powyższym 100 % pożywienia pochodzi z obszaru geograficznego wyznaczonego w niniejszym dokumencie,
- „Recebo”: ostatnia faza tuczenia składa się z etapu żywienia wyłącznie na bazie żołądź i trawy oraz późniejszego etapu, podczas którego świnie nadal są wypasane na terenach określanych nazwą „dehesa”, żywią się trawą, zaś ich pożywienie jest w razie potrzeby uzupełniane paszami podlegającymi dopuszczeniu i kontroli przez organ kontrolny. Udział pożywienia pochodzącego z obszaru geograficznego wyznaczonego w niniejszym dokumencie będzie wynosić co najmniej 85 %,
- „Cebo de Campo”: w ostatniej fazie tuczenia świnie są objęte wypasem na terenach określanych nazwą „dehesa” w gospodarstwach wpisanych do rejestru chronionej nazwy pochodzenia, żywią się przede wszystkim substancjami naturalnymi właściwymi dla tych terenów, takimi jak resztki żołądź, trawy czy pozostałości na rzyskach po uprawach zbożowych, w zależności od pory roku, które to pożywienie w razie potrzeby jest uzupełniane paszami podlegającymi dopuszczeniu i kontroli przez organ kontrolny. Udział pożywienia pochodzącego z obszaru geograficznego wyznaczonego w niniejszym dokumencie będzie wynosić co najmniej 65 %.

Przed ostatecznym etapem tuczenia świnie iberyjskie żywią się substancjami naturalnymi występującymi na terenach określanych nazwą „dehesa” na terytorium gospodarstw wpisanych do rejestru chronionej nazwy pochodzenia, takimi jak trawy, rośliny pastewne czy resztki na rzyskach po uprawach zbożowych, w zależności od pory roku, a jednocześnie pożywienie to uzupełniane jest małymi racjami pasz objętych dopuszczeniem i kontrolą przez organ kontrolny, przy czym udział pożywienia pochodzącego z obszaru geograficznego wyznaczonego w niniejszym dokumencie podczas całego tego etapu będzie wynosić co najmniej 65 %.

Wytwarzanie pasz spożywanych przez świnie objęte chronioną nazwą pochodzenia ma miejsce w całości na obszarze geograficznym wyznaczonym w niniejszym dokumencie.

Organ kontrolny posiada ustaloną listę pasz dopuszczonych do stosowania w ostatnim etapie tuczenia dla kategorii mięs „Recebo” oraz „Cebo de Campo” na podstawie ich składu, który powinien bazować na zbożach i roślinach strączkowych, przy czym pasze te są wytwarzane na obszarze geograficznym wyznaczonym i zdefiniowanym w niniejszym dokumencie.

Po sprawdzeniu rasy i wieku świń przez służby kontroli i nadzoru oraz po procesie ich ostatecznego tuczenia następuje ubój. Następnie w wyniku rozbioru otrzymuje się kończyny, które zostają poddane procesowi dojrzewania, podczas którego, dzięki naturalnym właściwościom klimatu charakterystycznym dla zdefiniowanego wyżej obszaru geograficznego, nabywają barwy, smaku i aromatu typowego dla szynek i łopatek objętych chronioną nazwą pochodzenia.

Proces ten składa się z następujących etapów:

**Solenie:** celem tego procesu jest wprowadzenie soli stołowej do masy mięśniowej w celu umożliwienia dehydracji i konserwacji mięsa. Proces ten przebiega w temperaturze od 0 °C do 5 °C i wilgotności względnej powyżej 80 %. Czas trwania tego etapu będzie zróżnicowany w zależności od masy określonych elementów, licząc od 0,7 do 1,2 dnia na kilogram masy.

**Mycie:** polega na usunięciu soli z powierzchni elementów poprzez przemycie wodą i pozostawienie do odcieknięcia.

**Odpoczynek:** podczas tego etapu sól dyfunduje w głąb mięsa aż do osiągnięcia pełnej dystrybucji tego związku do wszystkich tkanek. Następuje powolna i stopniowa utrata wilgotności, zaś elementy uzyskują bardziej zwartą konsystencję. Proces ten przebiega w specjalnych komorach, w temperaturze od 0 °C do 6 °C i przy wilgotności względnej od 75 % do 85 %. Czas przebywania elementów w komorach zależy od ich masy i waha się od 30 do 90 dni.

Suszenie i dojrzewanie: podczas tej fazy następuje dalsza stopniowa dehydratacja produktu oraz ma miejsce charakterystyczne ociekanie mięsa tłuszczem pozwalające na jego wnikanie pomiędzy włóknami mięśniowymi, które po takim zaimpregnowaniu zatrzymują specyficzny aromat. Proces ten ma miejsce w naturalnych suszarniach, wykorzystujących cechy klimatu charakterystyczne dla omawianego obszaru geograficznego, co wywiera wpływ na ostateczne właściwości gastronomiczne produktu. Proces ten trwa około sześciu miesięcy.

Sezonowanie w dojrzewalniach: proces ten będzie miał miejsce w naturalnych spiżarniach z wykorzystaniem cech klimatu charakterystycznych dla omawianego obszaru geograficznego, co wywiera wpływ na ostateczne właściwości gastronomiczne szynki i łopatek iberyjskich. Elementy będą sezonowane w takich obiektach przez okres co najmniej 18 miesięcy w przypadku szynki i 12 miesięcy w przypadku łopatek. W tym czasie szynki i łopatki nabiorą właściwości organoleptycznych, aromatu i smaku właściwego dla mikroklimatu i mikroflory obszaru Los Pedroches.

#### 4.6. Związek z obszarem geograficznym:

W północnej części prowincji Kordoba znajduje się Dehesa de Encinar o powierzchni 300 000 hektarów. Na terenie tego rolno-leśno-pasterskiego kompleksu od wieków rozwija się szeroko zakrojona hodowla, w ramach której szczególnie wyróżnia się chów i eksploatacja świń rasy iberyjskiej, z wykorzystaniem potencjału żywieniowego owoców dębu dla potrzeb karmienia zwierzęcia, bez którego cały ekosystem byłby skazany na zaniknięcie. Średni zbiór żółędzi na obszarze geograficznym Los Pedroches sięga 1 000 kg/ha.

Obszary 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 wyróżniał się wypas trzody na obszarach górskich. 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.

W hodowli wyróżnia się wypas swobodny na obszarach górskich jako ostatni etap procesu tuczenia i przygotowania do uboju świń, co po pierwsze pozwala na uzyskanie tłuszczu, którego temperatura topnienia jest tym niższa, im większa jest ilość żółędzi konsumowana przez świnię, oraz na nadanie mięsu wyjątkowego smaku i soczystości, a po drugie wysiłek fizyczny podejmowany przez zwierzęta nadaje tkance mięśniowej większej gęstości i sprawia, że jest lepiej nasycona tłuszczami.

Niezwykła jakość szynki i łopatek objętych chronioną nazwą pochodzenia, jeśli chodzi o wywoływane przez nie wrażenia zmysłowe, związana jest z całym systemem produkcji – tak odmiennym od stosowanego na całym świecie – ekstensywnego wypasu na terenach górskich, wykorzystującego zasoby naturalne obszarów określanymi nazwą „dehesa” w ostatnim etapie tuczenia, przede wszystkim zaś żółędzi, trawy, rośliny pastewne lub pozostałości na rżyskach, w zależności od pory roku, co jest podstawowym czynnikiem, który sprawia, że produkt chroniony nazwą pochodzenia posiada kompozycję tłuszczów nieporównywalną z uzyskiwaną w ramach innych systemów produkcji.

Rzadko zalesione obszary pastwiskowe w prowincji Kordoba określane nazwą „dehesa” charakteryzują się największym udziałem dębów ostrolistnych w ramach całej populacji pozostałych gatunków z rodzaju „Quercus” na całym Półwyspie Iberyjskim, co ma wpływ na typ żółędzi spożywanych przez świnię wypasane na obszarze geograficznym objętym chronioną nazwą pochodzenia, a ponadto jest to jedyny obszar na terenie Hiszpanii, gdzie żółędzie dębu portugalskiego dojrzewają w szczególny sposób, bo na 20 dni przed owocami pozostałych gatunków z rodzaju „Quercus”, co przyczynia się do przyspieszenia wypasu świni rasy iberyjskiej na terenach górskich. Te okoliczności mają szczególne znaczenie, jeśli chodzi o wpływ na charakterystyczne właściwości produktów objętych chronioną nazwą pochodzenia.

Należy w sposób szczególnie podkreślić znaczenie, jakie pastwiska zlokalizowane na obszarach określanych nazwą „dehesa” mają dla żywienia świń iberyjskich hodowanych w ramach systemów ekstensywnych praktykowanych na tych terenach, jako element charakteryzujący i wyróżniający produkty objęte chronioną nazwą pochodzenia, a w związku z powyższym determinujący ich związek z obszarem geograficznym. Kwestia ta została obszernie naukowo udowodniona.

Od lat osiemdziesiątych ubiegłego wieku, oprócz kontynuowania tradycji hodowlanej, w regionie zaczęły powstawać zakłady zajmujące się przetwórstwem i wprowadzaniem do obrotu handlowego wyrobów z mięsa świń iberyjskich, których sukces opiera się, oprócz wysokiej jakości kulinarnej szlachetnych elementów tego mięsa, na rzemieślniczych technikach produkcji stosowanych na wysokości około 700 m n.p.m. w suchym i chłodnym klimacie kontynentalnym dominującym na omawianym obszarze geograficznym w sezonie produkcyjnym.

4.7. *Organ kontrolny:*

Nazwa: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Los Pedroches»  
Adres: C/ Real, 6  
14440 Villanueva de Córdoba (Córdoba)  
ESPAÑA  
Tel. +34 957121084  
Faks +34 957121084  
E-mail: secretariogeneral@jamondolospedroches.es

Consejo Regulador (organ kontrolny) spełnia wymogi normy EN-45011.

4.8. *Etykietowanie:*

Organ kontrolny będzie w sposób w pełni widoczny i uniemożliwiający ponowne użycie umieszczał na każdym elemencie mięsa etykietę, na której obowiązkowo znajdzie się chroniona nazwa pochodzenia „Los Pedroches” oraz nazwa kategorii, do jakiej należy dane mięso.

---