



C/2024/1214

30.1.2024

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany na poziomie Unii w specyfikacji produktu 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

(C/2024/1214)

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 ZMIANĘ NA POZIOMIE UNII W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

(Rozporządzenie (UE) 1151/2012)

„Dehesa de Extremadura”

Nr UE: PDO-ES-0076-AM01- 1.6.2023

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa produktu

„Dehesa de Extremadura”

2. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

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

Tel. + 34 924330203

E-mail: info@dehesa-extremadura.com

Internet: www.dehesa-extremadura.com

Wniosek dotyczący zmiany specyfikacji produktu objętego ChNP „Dehesa de Extremadura” został uzgodniony na posiedzeniu plenarnym Rady Regulacyjnej (Consejo Regulador). Rada Regulacyjna ds. Oznaczeń Rolniczych w Estremadurze działała w ramach swoich kompetencji, które obejmują „proponowanie zmian w specyfikacji produktu”, zgodnie z art. 16 ust. 2 lit. g) ustawy nr 4/2010 z dnia 28 kwietnia 2010 r. w sprawie organów regulacyjnych ds. nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych odnoszących się do jakości rolno-spożywczej w Estremadurze i uwzględniając art. 52 ust. 1 ustawy 6/2015 z dnia 24 marca 2015 r. w sprawie rolnictwa w Estremadurze. Zgromadzenie Plenarne jest również kolegialnym organem zarządzającym Rady Regulacyjnej, której uprawnienia obejmują przyjmowanie tego wniosku zgodnie z art. 10 ust. 4 lit. f) obowiązującego rozporządzenia w sprawie ChNP „Dehesa de Extremadura” (dekretu 77/2018 z dnia 5 czerwca 2018 r.).

3. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Hiszpania

4. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

Nazwa produktu

Związek

Ograniczenia dotyczące wprowadzania do obrotu

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

5. Rodzaj zmian

Zatwierdzona zmiana, która ma zastosowanie wyłącznie do certyfikacji czystorasowych świń rasy iberyjskiej, odpowiada zmianom na poziomie Unii przewidzianym w art. 53 ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012, zmienionego rozporządzeniem (UE) 2021/2117, co pozwala na sklasyfikowanie jej jako zmiany na poziomie Unii, ponieważ zmiany te pociągają za sobą „dalsze ograniczenia przy wprowadzaniu produktu do obrotu”.

6. Zmiany

1. Związek

Zgodnie z pismem prezesa Rady Regulacyjnej (Consejo Regulador) proponowana „zmiana na poziomie Unii” ogranicza się do „procentu rasy surowca, z którego pochodzą produkty chronione”, w celu ochrony „wyłącznie produktów z czystorasowych świń rasy iberyjskiej”.

Pociąga to za sobą następujące zmiany:

Pkt B specyfikacji produktu (Opis produktu), tak aby „szynki i łopatki pochodziły wyłącznie od czystorasowych świń rasy iberyjskiej”, co wyklucza możliwość pochodzenia od świń co najmniej 75 % rasy iberyjskiej. Zmiana ta wymaga dokonania innych zmian w tym samym ustępie i wyłącznie w tym celu. Na przykład wyeliminowanie obecnych czterech klas nazw handlowych i zastąpienie ich tylko dwiema klasami: Klasa I (szynki i łopatki z czystorasowych świń rasy iberyjskiej żywiących się żołądziami) i klasa II (szynki i łopatki z czystorasowych świń rasy iberyjskiej wypasanych i tuczonych paszą pochodzącą z pastwisk).

Podobnie, również w celu zagwarantowania, że szynki i łopatki pochodzą wyłącznie od czystorasowych świń rasy iberyjskiej, należy zmienić ustęp D lit. b) (Kontrola i certyfikacja), który odnosi się do odsetka rasy.

Streszczenie powodów, dla których zmiana jest konieczna

Zgodnie z pismem prezesa Rady Regulacyjnej (Consejo Regulador) proponowana „zmiana na poziomie Unii” ogranicza się do „procentu rasy surowca, z którego pochodzą produkty chronione”, w celu ochrony „wyłącznie produktów z czystorasowych świń rasy iberyjskiej”, a tym samym podnoszenia jakości produktu.

Zgodnie z proponowanymi zmianami w specyfikacji produktu należy odpowiednio zmienić pkt 3.2 (Opis produktu) i 3.3 (Pasza).

JEDNOLITY DOKUMENT

„Dehesa de Extremadura”

Nr UE: PDO-ES-0076-AM01- 1.6.2023

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Dehesa de Extremadura”

2. Państwo członkowskie

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

Szynki i łopatki objęte ChNP „Dehesa de Extremadura” muszą posiadać następujące właściwości:

Właściwości fizyczne:

Wygląd zewnętrzny: wydłużony, stylizowany kształt, profilowany przez tak zwane krojenie na sposób góralski w kształcie litery „V”, z zachowaniem kości nogi.

Masa: co najmniej 5,75 kg w przypadku szynki i 4 kg w przypadku łopatek.

Właściwości organoleptyczne:

Kolor i wygląd po przekrojeniu: charakterystyczna barwa od różowej do fioletowoczerwonej, marmurkowy wygląd po przecięciu.

Smak i zapach: mięso delikatne w smaku, niezbyt słone i niezbyt słodkie. Charakterystyczny, przyjemny zapach.

Konsystencja: niezbyt włóknista.

Tłuszcz: błyszczący, barwy żółtawobiałej, aromatyczny, o przyjemnym smaku. Jego konsystencja różni się w zależności od proporcji żołądździ w pokarmie spożywanym przez świnie.

Właściwości fizykochemiczne:

Wskaźnik odwodnienia: maksymalna zawartość wody na poziomie 50 % na powierzchni i 55 % wewnątrz.

Chlorek sodu: maksymalnie 5 %.

Opisy handlowe:

W zależności od klasyfikacji zwierząt i sposobu ich żywienia szynki i łopatki klasyfikuje się w następujący sposób:

klasa I: szynka z czystorasowych świń rasy iberyjskiej żywiących się żołądździ: taka szynka pochodzi z czystorasowych świń rasy iberyjskiej, których żywienie odbywało się zgodnie z wymogami dotyczącymi sposobu żywienia określonymi w lit. a) opisu produktu w odniesieniu do świń żywiących się żołądździ lub tuczonych poprzez wypas na pastwiskach (hiszp. montanera);

łopatka z czystorasowych świń rasy iberyjskiej żywiących się żołądździ: taka szynka pochodzi z czystorasowych świń rasy iberyjskiej, których żywienie odbywało się zgodnie z wymogami dotyczącymi sposobu żywienia określonymi w lit. a) opisu produktu w odniesieniu do świń żywiących się żołądździ lub tuczonych poprzez wypas na pastwiskach (hiszp. montanera);

klasa II: szynka z czystorasowych świń rasy iberyjskiej wypasanych i tuczonych paszą pochodzącą z pastwisk: taka łopatka pochodzi z czystorasowych świń rasy iberyjskiej, których żywienie odbywało się zgodnie z wymogami dotyczącymi sposobu żywienia określonymi w lit. b) opisu produktu w odniesieniu do świń wypasanych i tuczonych paszą pochodzącą z pastwisk;

łopatka z czystorasowych świń rasy iberyjskiej wypasanych i tuczonych paszą pochodzącą z pastwisk: taka łopatka pochodzi z czystorasowych świń rasy iberyjskiej, których żywienie odbywało się zgodnie z wymogami dotyczącymi sposobu żywienia określonymi w lit. b) opisu produktu w odniesieniu do świń wypasanych i tuczonych paszą pochodzącą z pastwisk;

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

Extremadura to region słynący z tradycji hodowli zwierząt gospodarskich, na którym położone są rozległe obszary dehesa obejmujące obszary trawiaste oraz otwarte tereny zalesione dębem (ostrolistnym i korkowym). Region ten stanowi naturalne siedlisko świń rasy iberyjskiej żywiących się żołądździ, trawami i innymi zasobami naturalnymi obszarów dehesa. Środowisko naturalne, system żywienia oparty na żołądździach i rasa stanowią czynniki, które łącznie przyczyniają się do zapewnienia, aby w pełni wyrosnięta i w pełni utuczona świnia osiągnęła szczytowy poziom swojego wzrostu, co pozwala na wytworzenie wyśmienitego produktu o wyjątkowych właściwościach.

Zasadniczym i podstawowym czynnikiem decydującym o jakości mięsa świń rasy iberyjskiej, które zostanie wykorzystane do wytworzenia szynki i łopatek objętych ChNP „Dehesa de Extremadura”, a zatem o organoleptycznej jakości produktów objętych ChNP, jest sposób żywienia i zarządzania wzrostem świń w ramach systemu chowu ekstensywnego na ostatnim etapie tuczenia, na którym w pełni wykorzystuje się zasoby naturalne obszaru dehesa, tj. żołądździe, trawy, naturalne pastwiska i ścierniska. To właśnie na tym ostatnim etapie tuczenia masa świń najbardziej się zwiększa.

Przed rozpoczęciem tego etapu zgodnie z tradycyjnym systemem hodowli świń rasy iberyjskiej stosowanym w Extremadurze świnie żywią się zasobami naturalnymi przez większą część roku. Długi cykl wzrostu świń oraz zrównoważony charakter systemu rolno-leśnego obszarów dehesa są uzależnione przede wszystkim od zapewnienia świnom możliwości poszukiwania pożywienia na rozległych obszarach oraz od zapewnienia im możliwości wypasu na naturalnych pastwiskach w tych porach roku, które obfitują w zasoby naturalne, tj. jesienią, zimą i wiosną. Dotyczy to zarówno świń żywiących się żołądździ, jak i świń wypasanych i tuczonych paszą pochodzącą z pastwisk, choć sposób żywienia tych ostatnich świń wymaga uzupełniania paszą na ostatnim etapie tuczenia.

Pasza uzupełniająca podawana świnom wypasanim i tuczonym paszą pochodzącą z pastwisk stanowi zazwyczaj mieszankę składającą się w 75–85 % ze zbóż i w 5–15 % z roślin strączkowych. Jeżeli chodzi o zboża, w skład paszy wchodzi głównie pszenica, jęczmień i kukurydza – zboża te są tradycyjnie uprawiane na obszarze geograficznym Extremadury, a proporcjonalny udział każdego z wymienionych rodzajów zbóż w paszy waha się od 15 % do 55 %. Do najistotniejszych roślin strączkowych należą groch i soja.

Tradycyjne metody wypasu, które są wymagane w ramach systemu hodowli i tuczenia świń, a także fakt, że tylko nieznaczna część składników, np. soja, które składają się na bardzo niewielki odsetek spożywanej paszy, nie jest produkowana na danym obszarze geograficznym, sprawiają, że łączna ilość spożywanych przez świnię suchych pokarmów stałych pochodzących z danego obszaru geograficznego przekracza próg wyznaczony w mającym zastosowanie prawodawstwie.

Przednie i tylne nogi zwierząt wykorzystywane do produkcji szynki i łopatek opatrzonych ChNP „Dehesa de Extremadura” muszą pochodzić z:

- a) świń żywiących się żołądziami lub tuczonych przez wypas na pastwiskach: świnię należące do tej klasy są przeznaczone do uboju natychmiast po zakończeniu okresu żywienia się żołądziami, trawami lub innymi zasobami naturalnymi obszarów dehesa bez stosowania żadnej paszy uzupełniającej. Na początku okresu tuczenia poprzez wypas na pastwiskach (hiszp. montanera) świnię muszą ważyć średnio 92–115 kg i muszą przybrać na wadze co najmniej 52 kg w ciągu co najmniej 60 dni takiego sposobu żywienia bez przyjmowania żadnego innego rodzaju paszy, zanim będą mogły zostać poddane ubojowi po osiągnięciu wieku co najmniej 14 miesięcy. Pojedyncze tusze muszą ważyć co najmniej 110 kg.
- b) świń wypasanych, tuczonych paszą pochodzącą z pastwisk: świnię należące do tej klasy są hodowane w gospodarstwach pracujących w systemie ekstensywnym, karmione pokarmem składającym się głównie ze zbóż i roślin strączkowych i tuczone poprzez wypas na pastwiskach przez co najmniej 90 dni przed ubojem. Koryta na paszę i na wodę muszą być od siebie oddalone o co najmniej 100 m, a gęstość obsady nie może przekraczać 15 świń na hektar. Minimalny wiek w momencie uboju wynosi 12 miesięcy. Pojedyncze tusze muszą ważyć co najmniej 110 kg.

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

Świnię muszą być hodowane i tuczone, a szynki i łopatki muszą być przetwarzane na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

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

Szynki i łopatki opatrzone ChNP „Dehesa de Extremadura” mogą być wystawiane na sprzedaż bez kości, w plastrach lub w kawałkach, o ile zostaną odpowiednio zapakowane i będzie można ustalić ich pochodzenie. Działania w tym zakresie mogą być podejmowane przez przedsiębiorstwa, które przyjęły protokół ustanowiony przez Radę Regulacyjną i spełniły wymogi przewidziane w tym protokole, aby zagwarantować identyfikowalność, odpowiednie pochodzenie, identyfikację oraz końcową jakość produktu.

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

Szynki i łopatki objęte ChNP muszą być opatrzone etykietą identyfikacyjną zawierającą zwrot „D.O.P »Dehesa de Extremadura«” oraz informacje o klasie produktu, a także logo przedstawione w pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar, na którym produkowane są surowce, obejmuje obszary dehesa porośnięte dębem ostrolistnym lub dębem korkowym, występujące we wszystkich gminach wchodzących w skład Wspólnoty Autonomicznej Estremadury, która obejmuje prowincje Cáceres i Badajoz i która stanowi obszar geograficzny dla przedmiotowej ChNP.

Produkt jest wytwarzany i dojrzewa na dokładnie tym samym obszarze, na którym wytwarza się surowiec, tj. we Wspólnocie Autonomicznej Estremadury.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne: region Estremadury, na którym znajduje się około miliona hektarów obszaru dehesa, to ekologiczny raj, ponieważ ekosystemy tego regionu należą do jednych z najlepiej zachowanych w Europie, a rasy hodowlane (świnię rasy iberyjskiej, owce merynosowe, bydło z gatunku *Bos taurus turdetanus* (hiszp. retinto) itp.) żyją w nich tuż obok dzikich zwierząt, które znalazły schronienie w tym regionie.

Region Estremadury jest położony na wschód od południowej części płaskowyżu centralnego. Region Estremadury obejmuje prowincje Cáceres i Badajoz; przebiegają przez niego trzy łańcuchy górskie: na północy łańcuch górski Gór Kastylijskich wraz z pogórzem Sierra de Gredos; w środkowej części fragment łańcucha Gór Toledańskich pomiędzy dorzeczem Tagu i Gwadiany; natomiast na południu pogórze Sierra Morena.

Region cechuje się klimatem kontynentalnym z umiarkowanym wpływem klimatu atlantyckiego. Średnia temperatura roczna wynosi 16–17 °C, ale może osiągnąć poziom nawet 41 °C (w lipcu i sierpniu) lub -2 °C (w grudniu i styczniu); średni roczny poziom opadów waha się między 500 mm a 1 200 mm.

Czynniki historyczne: w Estremadurze istnieją niezliczone historyczne i gastronomiczne odniesienia do świń; na przykład:

- Zoomorficzne rzeźby pochodzące z okresu między V a II wiekiem p.n.e. określane jako „verracos” – nazwa ta stanowi oczywistą aluzję do świń. Wspomniane rzeźby można znaleźć w różnych częściach Estremadury, np. w dolinie rzeki Ambroz, Dolinie Jerte, powiatach La Vera, La Jara i Campo Arañuelo oraz gminach Cáceres, Botija, Santa Marta de Magasca i Madrigalejo,
- Pojawienie się „zakładów rzeźniczych” w rzymskich wioskach położonych na żyznych równinach rozciągających się wzdłuż biegu Gwadiany i w pobliżu tych równin, które oferowały mięso zaledwie miesięcznych ssących prosiąt – lub, zgodnie z terminologią stosowaną w tamtych czasach, prosiąt w wieku „jednego cyklu księżycowego” – stanowiące jeden z najpopularniejszych przysmaków wśród lepiej sytuowanych członków społeczeństwa,
- Akt nadania praw miejskich miejscowości Montánchez z 1236 r., w którym zawarto odniesienie do obszarów dehesa wykorzystywanych wyłącznie do produkcji żółdzi spożywanych przez świnie,
- Zarządzenia miejskie miasta Valencia de Alcántara, które zostały zatwierdzone w dniu 5 sierpnia 1489 r. i w których wprost odniesiono się do kwestii związanych ze świniami rasy iberyjskiej, mianowicie do norm prawnych, których zobowiązani byli przestrzegać hodowcy świń rasy iberyjskiej oraz rzeźnicy i osoby dokonujące uboju świń rasy iberyjskiej. Zakres tych zarządzeń został niedługo potem rozszerzony na sąsiednie gminy, takie jak Alburquerque i San Vicente de Alcántara, a następnie na cały region Estremadury (zarządzenia miejskie gminy Torre de Don Miguel, 1534 r. i 1564 r.; zarządzenia miejskie Zafry, 1528 r.; zarządzenia miejskie Cáceres, 1569 r. itp.),
- Rozdział w Manual de Medicina autorstwa doktora Ivána de Sorapána (1616 r.) poświęcony żywności i bogactwu regionu Estremadury, w którym autor zwraca uwagę na wysokiej jakości mięso hodowanych w tym regionie świń żywiących się żółdziami oraz na różnorodność szynek wytwarzanych w tym regionie, które wysyłano nawet do Nowego Świata,
- Wzmianka o „spożywaniu ponad 80 świń rocznie” w książce Diego Martíneza Abada Instrvccion de Vn pasajero para no errar el camino (1697 r.) poświęconej klasztorowi Matki Bożej z Guadalupe,
- Catastro de Ensenada (rejestr gruntów) z 1752 r. zawiera pierwsze informacje na temat populacji świń wraz ze szczegółowymi danymi odnoszącymi się do lat 1461–1785. Rejestr ten jest przechowywany w archiwum opactwa w Guadalupe słynącego z tradycji hodowania trzody chlewnej,
- Odniesienia w sztuce ludowej regionu Estremadury, np. w przedstawionej poniżej piosence:

„D'Alcuescar quiero l'aceite [Z Alcuescar chcę olej]

De Montánchez el jamón [Z Montánchez – szynkę]

D'Albalá quiero centeno [Z Albali chcę żyto]

De Miajadas el turrón” [A z Miajadas – turrón (rodzaj nugatu)].

Specyfika produktu

Producenci szynek i łopatek opatrzonych ChNP „Dehesa de Extremadura” wytwarzają swoje produkty cierpliwie i starannie, aby zapewnić ich doskonałą jakość oraz niepowtarzalny zapach i smak.

Jest to zasługa nie tylko mechaniki procesu produkcji, ale przede wszystkim czynników środowiskowych, takich jak wilgotność, temperatura, czas itp., dzięki którym produkty nabierają swoich specyficznych właściwości organoleptycznych.

Mimo że procedura solenia jest bardzo prosta, wiąże się ona z niezwykle złożonym procesem, podczas którego sól wnika do wnętrza produktu i – z uwagi na jej właściwości higroskopijne – wypycha wodę w kierunku jego zewnętrznej części.

Szynki i łopatki wiesza się następnie w komorach, gdzie są one przechowywane do momentu, w którym stężenie soli w produkcie osiągnie poziom wystarczający do tego, by zapobiec rozwojowi mikroorganizmów. Po zakończeniu etapu odpoczywania rozpoczyna się etap dojrzewania.

W trakcie dojrzewania składniki produktu podlegają szeregowi złożonych przemian, dzięki czemu uzyskuje on swoje właściwości organoleptyczne. Szynki wiesza się w przewiewnym miejscu, co sprzyja utracie wilgoci, po czym przenosi się je do pomieszczenia o niższej wilgotności względnej, ponieważ warunki panujące w takim pomieszczeniu sprzyjają wydobywaniu smaku szynki; proces wydobywania smaku jest bardzo złożony, ponieważ poszczególne składniki surowca przechodzą liczne zmiany spowodowane procesem rozkładu wywołanym obecnością flory grzybiczej i bakteryjnej – część tych zmian powstaje wskutek autolizy, natomiast część jest wywołana przez drobnoustroje. Zmiany te są ze sobą wzajemnie powiązane, ponieważ mikroklimat przedmiotowego obszaru sprzyja rozwojowi prawdziwego ekosystemu.

Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Ekosystem obszarów dehesa to system rolno-leśny zapewniający możliwość zarządzania zasobami naturalnymi w zrównoważony i niewyrządzający szkód środowisku sposób. To wartościowe środowisko naturalne udało się zachować głównie za sprawą świni rasy iberyjskiej, dla której stanowi ono idealne siedlisko, i to właśnie w tym środowisku wytwarza się surowce wykorzystywane w procesie wytwarzania produktów objętych ChNP „Dehesa de Extremadura”.

Świnie rasy iberyjskiej są dobrze przystosowane do funkcjonowania w tym środowisku, a ich hodowla w celu przeznaczenia ich do bezpośredniego spożycia stanowiła jedno z głównych źródeł utrzymania mieszkańców omawianego regionu w przeszłości i pozostaje nim do dzisiaj; region Estremadury jest obecnie znanym na całym świecie przykładem zrównoważonej gospodarki powiązanej ze stylem życia, w ramach której człowiek, obszar dehesa, świni rasy iberyjskiej i wytwarzane z nich produkty funkcjonowały obok siebie w taki sam sposób przez stulecia, a proces produkcji opierał się cały czas na tej samej rasie i tej samej tradycyjnej metodzie produkcji, w której wykorzystywano wyłącznie unikalny surowiec, wiedzę fachową producenta stosującego tradycyjne metody, sól, wiatr i czas – wszystko to sprawia, że szynki i łopatki objęte ChNP „Dehesa de Extremadura” są w dalszym ciągu produkowane zgodnie z tą samą tradycyjną metodą co przed wiekami.

Z uwagi na swoje południowe położenie region Estremadury cechuje się klimatem kontynentalnym z umiarkowanym wpływem klimatu atlantyckiego, a panujące w nim warunki temperaturowe i poziom wilgotności wywierają wpływ na produkcję surowca (swobodny wypas świń rasy iberyjskiej na obszarach dehesa w celu ich utuczenia) oraz na wytwarzanie produktu końcowego. Wspomniane warunki są idealne z punktu widzenia procesu solenia i dojrzewania i nadają produktowi końcowemu specyficznych i unikalnych właściwości fizykochemicznych i organoleptycznych.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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