

## MUUD AKTID

## EUROOPA KOMISJON

**Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase muutmistaotluse avaldamine**

(2016/C 207/09)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012<sup>(1)</sup> artiklile 51.

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE/KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE  
HEAKSKIITMISE TAOTLUS

**Muudatuse heakskiitmise taotlemine kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 esimese lõiguga.**

**„DEHESA DE EXTREMADURA”**

**ELi nr: ES-PDO-0117-01287 – 24.11.2014**

**KPN ( X ) KGT (   )**

**1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi**

Kaitstud päritolunimetuse „Dehesa de Extremadura” reguleeriv asutus  
C/Cánovas del Castillo, s/n-2º, 13  
06800 Mérida  
ESPAÑA

Tel +34 924330203

E-post: info@dehesa-extremadura.com

Reguleeriv asutus on mittetulunduslik organisatsioon, mida liikmesriigi pädev asutus on tunnustanud kaitstud päritolunimetuse haldajana. Organisatsiooni tegevus põhineb demokraatlikel põhimõtetel ning tema tegevusega seotud majandus- ja sektoripõhiste huvide esindamisel. Ta pöörab erilist tähelepanu vähemuste huvidele ning erinevad huvid on esindatud võrdsetel alustel.

Seoses käesoleva taotlusega on reguleeriva asutuse kohustus täita järgmisi ülesandeid: algatada spetsifikaadi muutmisi ja osaleda sellega seotud menetlustes.

Tootespetsifikaadi muutmistaotluse on „Dehesa de Extremadura” reguleeriv asutus heaks kiitnud oma ülesannete täitmise käigus ja tema huvi on seega täiesti põhjendatud.

**2. Liikmesriik või kolmas riik**

Hispaania

**3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab:**

- ☐ Toote nimetus
- ☒ Toote kirjeldus
- ☒ Geograafiline piirkond
- ☒ Päritolutõend
- ☒ Tootmismeetod
- ☒ Seos piirkonnaga
- ☒ Märgistus
- ☒ Muu: kontrolliasutus

<sup>(1)</sup> ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

#### 4. Muudatus(t)e liik

- ☐ Registreeritud KPNI või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline
- ☒ Sellise registreeritud KPNI või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mille koonddokumenti (või sellega võrdväärset) ei ole avaldatud ja mida ei käsitleta määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt väikese muudatusena.

#### 5. Muudatus(ed)

##### A. Sissejuhatus

Päritolutõendit, tootmismeetodit, märgistamist, õigusnorme ja kontrolliasutust hõlmavaid punkte muudeti vastavalt määrusele (EL) nr 1151/2012 ja selle rakendamismäärustele ning pärast seda, kui jõustus 10. jaanuari 2014. aasta kuninglik dekreet nr 4/2014, millega avaldati Ibeeria tõugu sigade liha, kintsutüki, abatüki ja seljatüki kvaliteedi-standard.

Kehtiv tootespetsifikaat on koostatud enne kõnealuse määruse avaldamist ning seetõttu ei ole teatud punktid kooskõlas Euroopa Liidu õigusraamistikuga traditsiooniliste toodete erikvaliteedi, toitumislase kvaliteedi ja ohutuse valdkonnas.

(Piirkondliku põllumajandus-, tööstus- ja kaubandusministeeriumi 15. mai 1990. aasta dekreet nr 34/90, millega kiidetakse heaks tagasinke ja abasinke hõlmavat päritolunimetust „Dehesa de Extremadura” ja selle reguleerivat asutust käsitlev määrus, mille on ratifitseerinud Hispaania põllumajandus-, kalandus- ja toiduministeerium riigi ametlikus väljaandes 2. juulil 1990. See on registreeritud vastavalt komisjoni 12. juuni 1996. aasta määrusele (EÜ) nr 1107/96 geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste registreerimise kohta nõukogu määruse (EMÜ) nr 2081/92 artiklis 17 sätestatud korras (<sup>1)</sup>.)

Uuest spetsifikaadist on välja jäetud kõik viited, mis seostasid spetsifikaati kaitstud päritolunimetuste määrusega, sest see dokument ei ole enam kehtiv.

Allpool on esitatud tehtud muudatused ja nende põhjendused.

##### B. Toote kirjeldus

Ibeeria tõugu sigade kvaliteedistandardis (10. jaanuari 2014. aasta kuninglik dekreet nr 4/2014, millega kiidetakse heaks Ibeeria tõugu sigade liha, kintsutüki, abatüki ja seljatüki kvaliteedistandard) on kehtestatud standardid kõnealuse sektori jaoks ja kohustuslikud nõuded kõnealuse standardiga reguleeritud nimetuste all turustatavate toodete suhtes, mis on valmistatud Ibeeria tõugu sigadest. Seetõttu osutus vajalikuks kaitstud päritolunimetuse uues spetsifikaadis muuta toote kirjeldust.

Selleks et viia nõudmised vastavusse kõnealuse kvaliteedistandardiga ja esitada tarbijale toodete kohta usaldusväärsemat teavet – see eesmärk on muu hulgas sätestatud määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 1 punktis b –, on spetsifikaadis vastavalt kvaliteedistandardile muudetud nõudeid, mis on seotud loomade kasvatamise, tõu ja toodete müüginimetustega, säilitades spetsifikaadis toodud rangemad piirangud seoses loomade kasvatamise ja tõuga: nõude kohaselt peab vähemalt 75 % loomadest kuuluma Ibeeria tõugu.

Välja on jäetud kategooria „*de recebo*”, kuna seda ei ole nimetatud kvaliteedistandardis. Säilitatud on ekstensiivse karjakasvatusega seotud kategooriad (*bellota* ja *cebo de campo*), mis on esialgse spetsifikaadi kohaselt piiravamad kui kvaliteedistandardis toodud nõuded. Nende kategooriate puhul annavad tõrudel ja rohul põhinev sööt, mida sead saavad *dehesa*'del (suured avatud niidukarjamaad, kus kasvavad pöögilised), koos loomade vabapidamise ja tõukriteeriumidega toote toorainele põhiomadused, mis on vajalikud selliste unikaalsete ja eripäraste toodete nagu kaitstud päritolunimetusega „Dehesa de Extremadura” taga- ja abasinkide valmistamiseks.

Esialgses spetsifikaadis kirjeldati toodet järgmiselt:

„Taga- ja abasingid pärinevad puhast Ibeeria tõugu sigadelt või ristanditelt, kes on 75 % ulatuses Ibeeria tõugu ja 25 % ulatuses Duroc-Jersey tõugu.

Sigu klassifitseeritakse söötmise põhjal järgmiselt:

- a) *de bellota* sead, keda on enne tapmist nuumatud tammikus ja kelle esialgne kaal jääb vahemikku 80–105 kg ning kelle kaal suureneb sellise nuumamise tulemusena puhast Ibeeria tõugu sigade puhul vähemalt 60 % või 75 % ulatuses Ibeeria tõugu ristandite puhul 65 %;

(<sup>1</sup>) EÜT L 148, 21.6.1996, lk 1.

- b) *de recebo* (segasöödal olevad) sead, kelle kaal suureneb tammikus nuumamise tulemusel vähemalt 30 % ja kellele antakse lisaks lubatud lisaööta;
- c) *de pienso* sead, keda enne tapmist toidetakse lubatud söödaga.”

Uues spetsifikaadis on toote kirjeldust muudetud järgmiselt:

„Taga- ja abasingid pärinevad 100 % ulatuses Ibeeria tõugu sigadelt või – vastavalt 10. jaanuari 2014. aasta kuninglikule dekreedile nr 4/2014, millega kiideti heaks Ibeeria tõugu sigade liha, kintsutüki, abatüki ja seljatüki kvaliteedistandard – ristamisel saadud sigadelt, kes kuuluvad vähemalt 75 % ulatuses Ibeeria tõugu.

Sigu klassifitseeritakse söötmise põhjal järgmiselt:

- a) *de bellota* sead, keda on nuumatud tammikus, kes tapetakse vahetult pärast seda, kui neid on söödetud üksnes tammetõrude, rohu ja teiste *dehesa*’le iseloomulike loodusvaradega, ning kellele ei ole antud lisaööta. Karja kuuluvate sigade keskmine kaal tammikus toimuva nuumamisperioodi alguses peab jääma vahemikku 92–115 kg. Vähemalt 60 päeva kestval ajavahemikul toituvad sead *dehesa*’l ja peavad juurde võtma vähemalt 52 kg, kusjuures sigadele ei anta lisaööta. Sigade minimaalne vanus tapmisel on 14 kuud. Rümbe minimaalne kaal peab puhtast Ibeeria tõugu sigade puhul olema 110 kg ja teiste sigade puhul 115 kg;
- b) *de cebo de campo* sead, kellele antakse nuumamise etapil peamiselt teraviljal ja liblikõielistel taimedel põhinevat sööta. Sigu kasvatatakse ekstensiivselt ja neid hoitakse enne tapmist vähemalt 90 päeva karjamaal. Söötiskünnad peavad olema jootmiskohtadest enam kui 100 m kaugusel ning loomade tihedus ei või olla suurem kui 15 siga hektari kohta. Sigade minimaalne vanus tapmisel on 12 kuud. Rümbe minimaalne kaal peab puhtast Ibeeria tõugu sigade puhul olema 110 kg ja teiste sigade puhul 115 kg.”

#### Füüsikalised omadused

Taga- ja abasinkide minimaalne kaal on täpsemalt piiritletud, nii et see vastab kuningliku dekreeedi nr 4/2014 nõuetele ja on kooskõlas toote kirjelduses toodud sigade kaalukasvu ja rümpade minimaalse kaaluga seotud nõuetega.

Esialgses spetsifikaadis toodud kaaluga seotud nõuded olid järgmised:

„Kaal: vähemalt 4,5 kg tagasingi ja vähemalt 3,5 kg abasingi puhul.”

Uues spetsifikaadis on muudetud nõuded esitatud järgmiselt:

„Kaal: vähemalt 5,75 kg tagasingi ja vähemalt 4 kg abasingi puhul.”

#### Müüginimetus

Esialgses spetsifikaadis ei olnud toote müüginimetusi täpsustatud. Nagu eespool on juba märgitud, tõi kuningliku dekreeedi nr 4/2014 avaldamine kaasa Ibeeria tõugu sea baasil valmistatud toodete riiklike müüginimetuste muutmise. Sellest tulenevalt tuleb järgida teatud märgistamisnõudeid, mille eesmärk on anda tarbijale täpsemat teavet [määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 1 punkt b)].

Esialgne spetsifikaat ei sisaldanud müüginimetusi, kuid need lülitati uude spetsifikaati järgmises sõnastuses:

„Võttes arvesse loomade ja nende ratsioonide liigitust, on määratud kindlaks taga- ja abasinkide järgmised klassid:

I klass:

*Jamón de bellota 100 % ibérico*: tagasink, mis on valmistatud 100 % ulatuses Ibeeria tõugu sigade lihast, kelle toitumistingimused vastavad toote kirjelduse punktile a: *de bellota* sead, keda on nuumatud tammikus.

*Paleta de bellota 100 % ibérica*: abasink, mis on valmistatud 100 % ulatuses Ibeeria tõugu sigade lihast, kelle toitumistingimused vastavad toote kirjelduse punktile a: *de bellota* sead, keda on nuumatud tammikus.

**II klass:**

*Jamón de bellota ibérico*: tagasink, mis on valmistatud 75 % ulatuses Ibeeria tõugu sigade lihast, kelle toitumistingimused vastavad toote kirjelduse punktile a: *de bellota* sead, keda on nuumatud tammikus.

*Paleta de bellota ibérica*: abasink, mis on valmistatud 75 % ulatuses Ibeeria tõugu sigade lihast, kelle toitumistingimused vastavad toote kirjelduse punktile a: *de bellota* sead, keda on nuumatud tammikus.

**III klass:**

*Jamón de cebo de campo 100 % ibérico*: tagasink, mis on valmistatud 100 % ulatuses Ibeeria tõugu sigade lihast, kelle toitumistingimused vastavad toote kirjelduse punktile b: *de cebo de campo* sead.

*Jamón de cebo de campo 100 % ibérico*: abasink, mis on valmistatud 100 % ulatuses Ibeeria tõugu sigade lihast, kelle toitumistingimused vastavad toote kirjelduse punktile b: *de cebo de campo* sead.

**IV klass:**

*Jamón de cebo de campo ibérico*: tagasink, mis on valmistatud 75 % ulatuses Ibeeria tõugu sigade lihast, kelle toitumistingimused vastavad toote kirjelduse punktile b: *de cebo de campo* sead.

*Jamón de cebo de campo ibérico*: abasink, mis on valmistatud 75 % ulatuses Ibeeria tõugu sigade lihast, kelle toitumistingimused vastavad toote kirjelduse punktile b: *de cebo de campo* sead".

**C. Geograafiline piirkond**

Ibeeria tõugu sea kasvatamine on tihedalt seotud tootmispiirkonnaga. Käsitöenduslik valmistamisviis on ainuomane kogu kõnealusele piirkonnale, mida iseloomustavad toodet keskkonnaga siduvad ühetaolised pedoloogilised, meteoroloogilised, geoloogilised ja ajaloolised tingimused (nagu see ilmneb Extremadura Ülikooli ajaloo-, kunsti- ja reaalteaduste teaduskonna regionaalsete geograafiauuringute, inimgeograafia ja kaasaegse ajaloo uurijate Felipe Leco Berrocali, Antonio Pérez Díazi et Juan Garcia Perezi uurimusest *Estudio Integral del cerdo ibérico en Extremadura: tradición, innovación y cultura*). Kooskõlas Euroopa Liidu liikmesriikide kinnitatud maaelu arengupoliitikaga ja selleks, et kohendada geograafilist piirkonda määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 5 lõike 1 punktiga c, ning selgitada, et toote töötlemis- ja valmistamispiirkonnad kattuvad, on spetsifikaadi sõnastust muudetud.

Esialgses spetsifikaadis oli geograafiline piirkond määratletud järgmiselt:

„Tootmispiirkonna moodustavad Cácerese ja Badajoz provintides asuvad iilekstammede ja/või korgitammede puisniidud (artikkel 5).

Töötlemis- ja laagerdumispiirkond hõlmab Badajoz provintsi 40 kommuuni ja Cácerese provintsi 45 kommuuni, mis asuvad peaaesjalikult järgmistes Extremadura mägipiirkondades: Suroeste de Badajoz, Ibor-Villuercas, Cáceres-Gredos Sur, Sierra de Montánchez ja Sierra de San Pedro (artikkel 14)".

Uues spetsifikaadis on geograafiline piirkond määratletud järgmiselt:

„Tooraine tootmispiirkonna moodustavad kõikide Extremadura autonoomse piirkonna kommuunide territooriumil asuvad iilekstammede ja/või korgitammedega karjamaad (*dehesa*). Kõnealune piirkond hõlmab Cácerese ja Badajoz provintse, mis vastavad kaitstud päritolunimetuse geograafilisele piirkonnale.

Töötlemis- ja laagerdumispiirkond kattub täielikult tooraine tootmispiirkonnaga, st Extremadura autonoomse piirkonnaga".

**D. Tõendid selle kohta, et toode pärineb määratud geograafilisest piirkonnast**

Selle punkti sõnastus vastas olukorrale, mille puhul kontrolli tootmise üle teostas reguleeriv asutus. Nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 39 punkti 2 kohaselt, milles on sätestatud, et kontrolliorganid akrediteeritakse vastavalt standardile EN 45011, mis hiljem asendati standardiga UNE-EN- ISO/IEC 17065, on selle osa teatud lõike muudetud, eeskätt hõlmab see lõike, milles on kirjeldatud ettevõtjate teostatavat kontrolli ja kontrolliorganite poolset spetsifikaatide nõuetele vastavuse kontrollimist.

Selle osa muutmisel võeti samuti arvesse Ibeeria tõugu sea kvaliteedistandardit.

Esialgse spetsifikaadi punktis a (Toote omadused) oli märgitud:

„Kuivõrd toodud omadused ei ole piisavad, peab toote päritolu olema tagatud, kuna üksnes geograafilise piirkonna tarbijad või kõnealuse piirkonna toodete väga sagedased tarbijad on suutelised toodet sellisena identifitseerima”.

Uuest spetsifikaadist on see lause välja jäetud, sest see ei lisa midagi toote omaduste kirjeldusele.

Esialgse spetsifikaadi punktis b (Kontrollimeetmed ja sertifitseerimine) on märgitud:

„Taga- ja abasingid on valmistatud üksnes puhast Ibeeria tõugu sigade lihast või Ibeeria ja Duroc-Jersey tõu ristamisel saadud sigade lihast”.

Sõnastust on muudetud nii, et see vastab Ibeeria tõugu sea kvaliteedistandardile.

Uues spetsifikaadis on märgitud:

„Taga- ja abasingid on valmistatud 100 % ulatuses Ibeeria tõugu sigadelt või – vastavalt 10. jaanuari 2014. aasta kuninglikule dekreedile nr 4/2014, millega kiideti heaks Ibeeria tõugu sigade liha, kintsutüki, abatüki ja seljatüki kvaliteedistandard – ristamisel saadud sigadelt, kes kuuluvad vähemalt 75 % ulatuses Ibeeria tõugu”.

Esialgses spetsifikaadis kirjeldati põllumajandusliku majapidamise seisundit järgmiselt:

„Seakasvatustevõtted peavad olema registreeritud ja asuma tootmispiirkonnas”.

Uues spetsifikaadis muudeti sõnastus konkreetsemaks:

„Kõik loomad, kelle jäsmeid on võimalik kasutada kaitstud toodete valmistamiseks, peavad pärinema registreeritud põllumajanduslikest majapidamistest, mis asuvad tootmispiirkonnas”.

Välja on jäetud esialgse spetsifikaadi järgmine lause:

„Loomad, kelle kintsud ja jäsmed sobivad kaitstud päritolunimetusega taga- ja abasinkide valmistamiseks, tuleb märgistada parema kõrva külge paigaldatud püsivmärgisega, millel on toodud reguleeriva asutuse antud tähtkood, põllumajandustevõtja tunnusnumber ja märgistamise nädala järjenumber”.

Nagu on märgitud punkti b (Kontrollitoimingud ja sertifitseerimine) lõpus, on spetsifikaadis nimetatud loomade ja kaitstud päritolunimetusega tükkide tähistamist standardile UNE-EN- ISO/IEC 17065 vastava meetodi abil. Tähistamismeetod peab tagama toodete jälgitavuse, kuid selleks ei ole vaja rakendada paralleelset süsteemi, kuna uute tehniliste lahenduste tekkimine võimaldab kasutada ajas muutuvaid identifitseerimissüsteeme.

Esialgne spetsifikaat sisaldas järgmist lauset:

„Sead, kelle kintsud on sobivad kaitstud päritolunimetusega toote valmistamiseks, tapetakse tootmispiirkonnas registreeritud tapamajades”.

Uues spetsifikaadis on mõiste „kintsud” asendatud mõistega „jäsmed”, mis on asjakohasem, sest see hõlmab selgelt nii taga- kui ka abasinke, mis on mõlemad reguleeriva asutuse kaitstavad tooted.

Uues spetsifikaadis on toodud järgmine sõnastus:

„Sead, kelle jäsmed on sobivad kaitstud päritolunimetusega toote valmistamiseks, tapetakse tootmispiirkonnas registreeritud tapamajades”.

Välja on jäetud spetsifikaadi järgmine lause:

„Tapamajas paigaldatakse töötlemiseks määratud kintsudele ja esijäsemetele püsivmärgistus, millel on toodud tüki seerianumber ning looma liik vastavalt määruse artikli 7 sätetele.

Transporti ja tapmisprotsessi kontrollib reguleeriv asutus”.

Ibeeria tõugu sea kvaliteedistandardis ette nähtud enesekontrollisüsteemiga, mille rakendamine on kohustuslik Ibeeria tõugu sigade lihast valmistatud toodete puhul, määratakse kindlaks – kasutades kõnealuse standardi terminoloogiat – tükkide ja tapapartiide tapamajas identifitseerimise vorm ja meetod. Kõnealust enesekontrollisüsteemi kontrollitakse kohapealse inspekteerimise teel vastavalt standardi UNE-EN- ISO/IEC 17065 nõuetele. Seega ei saa transpordi ja tapmise kontrollimist teostada reguleeriv asutus, sest need kontrollitoimingud hõlmatakse edaspidi ettevõtja rakendatavasse enesekontrollisüsteemi, mille kontrollimise tagab asjakohane kontrolliorgan.

Esialgse spetsifikaadi järgmine lõik

„Kuivatid ja keldrid, kus toimub singi kuivatamine ja laagerdumine, peavad olema registreeritud ja asuma töötlemispiirkonnas ning kontrolli nende üle teostab reguleeriv asutus.

Vastavalt standardile UNE-EN- ISO/IEC 17065 kontrollib rakendatavat enesekontrollisüsteemi vastav kontrolliasutus. Reguleerival asutusel ei ole lubatud teostada otsest kontrolli”.

asendatakse uues spetsifikaadis järgmise lausega:

„Kuivatid ja keldrid, kus toimub taga- ja abasinkide kuivatamine ja laagerdumine, peavad olema registreeritud ja asuma töötlemispiirkonnas”.

Välja on jäetud esialgse spetsifikaadi järgmine lause:

„Kui kõik eespool nimetatud kontrollitoimingud on teostatud, turustatakse toode koos päritolutõendiga, milleks on vastav reguleeriva asutuse väljastatud nummerdatud tempel”.

Nagu nähtub allpool toodud lõigust, on uues spetsifikaadis täpsustatud identifitseerimissüsteemi, mis peab võimaldama tagada ja suurendada toote jälgitavust. Identifitseerimissüsteem tagab toote jälgitavuse kogu tootmis- ja töötlemisprotsessi kestel, tooted peavad jõudma turustamise etappi nõuetekohaselt märgistatult ja vastavuses kuningliku dekreediga nr 4/2014.

Spetsifikaadi uues versioonis on see nõue sõnastatud järgmiselt:

„Sead, kes on ette nähtud kaitstud nimetusega taga- ja abasinkide valmistamiseks, ning tükid, mis vastavad spetsifikaadi nõuetele kogu töötlemisprotsessi kestel, identifitseeritakse reguleeriva asutuse kinnitatud meetodi kohaselt, et alataks oleks tagatud toote päritolu, jälgitavus ja individuaalne identifitseerimine kõikide tootmise, töötlemise ja turustamise etappidel.”

Kaitstud taga- ja abasinkidele tuleb paigaldada identifitseerimismärk, millel peab olema toodud KPN „Dehesa de Extremadura” tähis ja kategooria, millesse toode kuulub.

#### **E. Tootte saamismeetodi kirjeldus**

Punkti on kohandatud vastavalt Euroopa õigusaktide nõuetele, mis käsitlevad loomade heaolu (nõukogu 24. septembri 2009. aasta määrus (EÜ) nr 1099/2009 loomade kaitse kohta surmamisel<sup>(1)</sup>) ja sanitaartechnoloogiat (Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrus (EÜ) nr 853/2004, millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad<sup>(2)</sup>) ning vastavalt Euroopa standarditele, mis hõlmavad toidualaseid õigusnorme ja toiduohutust (nõukogu 28. jaanuari 2002. aasta määrus (EÜ) nr 178/2002, millega sätestatakse toidualaste õigusnormide üldised põhimõtted ja nõuded, asutatakse Euroopa Toiduohutusamet ja kehtestatakse toidu ohutusega seotud menetlused<sup>(3)</sup>).

Võttes arvesse Euroopa soovitusi toiduainete soolasisalduse vähendamiseks ning kahjustamata seejuures toote organoleptilisi omadusi, on toote soolamise ja tihendamise menetlusi kohandatud, et tagada toote toiduohutus, säilitades samas iseloomuliku töötlemisprotsessi. Tootmisprotsessi on kohandatud vastavalt looduslikele tingimustele, mis võimaldavad toote loomulikku kuivatamist kuivatites ja keldris (Extremadura Ülikooli toidutehnoloogia professori Jesús Ventanas Barroso uurimus *Estudio sobre el proceso de elaboración del jamón ibérico*).

Muudetud on esialgses spetsifikaadis toodud toote saamismeetodiga seotud järgmist lauset:

„Kaitstud päritolunimetusega toodete „Dehesa de Extremadura” valmistamiseks ettenähtud kintsud ja abatükid peavad pärinema nõuetekohaselt registreeritud seakasvatustest ja vastama punktis B toodud kriteeriumidele”.

Mõiste „kintsud” on asendatud mõistega „jäsened”, mis on asjakohasem, sest see hõlmab selgemalt nii taga- kui ka abasinke, mis on mõlemad reguleeriva asutuse kaitstavad tooted.

<sup>(1)</sup> ELT L 303, 18.11.2009, lk 1.

<sup>(2)</sup> ELT L 139, 30.4.2004, lk 55.

<sup>(3)</sup> EÜT L 31, 1.2.2002, lk 1.

Uus spetsifikaat sisaldab seega järgmist lauset:

„Kaitstud päritolunimetusega toodete „Dehesa de Extremadura” valmistamiseks ettenähtud jäsemad peavad pärinema nõuetekohaselt registreeritud seakasvatustest ja vastama punktis B toodud kriteeriumidele”.

Esialgne spetsifikaat sisaldas järgmist lauset:

„Sead tuuakse tapamajja vähemalt 24 tundi enne tapmist, et kõrvaldada transpordist tingitud väsimus ja taastada lihaste glükogeeni varu. Tapmine toimub vastavalt tapamajade sanitaartehnoloogilistele nõuetele. Enne töötlemisetapi algust tuleb kintse ja esijäsemeid hoida 36–48 tunni jooksul temperatuuril, mis jääb vahemikku 1–4 °C”.

Loomade toomine tapamajja 24 tundi enne tapmist on vastuolus loomade heaolu käsitleva Euroopa direktiiviga. Toiduohutuse tagamiseks ja tuginedes Extremadura Ülikooli toidutehnoloogia professori Jesús Ventanas Barroso uurimusele *Estudio sobre el proceso de elaboración del jamón ibérico*, on välja jäetud nõue, mis hõlmab tükkide hoidmist teatava aja jooksul teataval temperatuuril. Hügieeni- ja sanitaartingimused on piisavalt edasi arenenud, et tagada loomade heaolu ja toote vastavus hügieeninõuetele.

Uues spetsifikaadis on seega täpsustatud:

„Tapmine toimub vastavalt tapamajade tehnilistele ja hügieeninõuetele”.

Esialgses spetsifikaadis oli täpsustatud taga- ja abasinkide minimaalne nõutav kaal:

„Kõrvale jäetakse kintsud, mille kaal on väiksem kui 6 kg, ning esijäsemed, mille kaal on väiksem kui 4 kg. Tükid jaotatakse kaalu alusel järgmiselt:

Kintsud:

- 6–8 kg
- 8–11 kg
- üle 11 kg.

Esijäsemed:

- 4–5 kg
- üle 5 kg”.

Uues spetsifikaadis ei ole selles punktis kõnealust liigitust toodud. Taga- ja abasinkide minimaalne kaal on sätestatud Ibeeria tõugu sea kvaliteedistandardis ning seda kaalu on juba nimetatud punktis B (Toote kirjeldus, füüsikalised omadused).

Seoses töötlemise etappidega, eeskätt soolamisprotsessiga, sisaldas esialgne spetsifikaat järgmist lauset:

„Kõnealune protsess toimub temperatuuril 1–5 °C, ligikaudu 80–90 % suhtelise õhuniiskuse juures”.

Suhtelise õhuniiskuse lubatud vahemik on viidud 80–99 %ni, võttes arvesse töötlemistingimuste paranemist seoses toiduohutuse valdkonnas kehtestatud õigusaktidest tulenevate nõuetega ning arvestades järeldusi, mis on toodud Extremadura Ülikooli toidutehnoloogia professori Jesús Ventanas Barroso uurimuses *Estudio sobre el proceso de elaboración del jamón ibérico*.

Uus spetsifikaat hõlmab nüüd järgmist lauset:

„Kõnealune protsess toimub temperatuuril 1–5 °C, ligikaudu 80–99 % suhtelise õhuniiskuse juures”.

Välja on jäetud esialgse spetsifikaadi järgmine lause:

„Ligikaudu poole töötlemisprotsessi peal pööratakse tooted ümber, et sool jaguneks toote ulatuses ühtlaselt”.

Seoses lubatud suurema suhtelise õhuniiskusega ja samade temperatuuritingimuste säilitamisega jaguneb sool tõhusalt, ilma et oleks vaja tooteid ümber pöörata.

Välja on jäetud toodete pesemise etapiga seotud esialgse spetsifikaadi järgmine lause:

„lastes neil nädal 2 päeva temperatuuril ligikaudu 3 °C”.

Toodete nõrgumine toimub pidevalt ja pikaajaliselt erinevate töötlemisetappide jooksul, nii et soola tungimine tootesse ja vee eraldumine toimuvad loomulikult ja jätkuvalt, võimaldades tootel laagerduda. Tehnilised ja hügieeninõuded ning toiduohutusega seotud normid ning järeldused, mis on toodud eespool osutatud uurimuses *Estudio sobre el proceso de elaboración del jamón ibérico*, põhjendavad kõnealuse nõude väljajätmist.

Toote tihendamisetapi kohta on esialgses spetsifikaadis toodud järgmine lause:

„Kõnealune protsess toimub külmkambris temperatuuril 3–6 °C, ligikaudu 80–90 % suhtelise õhuniiskuse juures. Selle etapi kestus sõltub toote kaalust ja võib kesta 35–45 päeva”.

Extremadura Ülikooli toidutehnoloogia professori Jesús Ventanas Barroso uurimuse *Estudio sobre el proceso de elaboración del jamón ibérico* põhjal on täpsustatud tingimusi, mille alusel võib alustada toodete loomuliku kuivatamise etappi. Asjaolu, et minimaalne temperatuur sellel etapil on langetatud temperatuurini 3–2 °C, võimaldab olulisel määral tagada toiduohutuse ning on kooskõlas eespool nimetatud uurimuste järeldustega – tegemist on töötlemise kriitilise etapiga, mis on määrava tähtsusega kogu töötlusprotsessi stabiilsuse jaoks.

Esialgse spetsifikaadi tekstist on keldris laagerdumise etapi kirjeldusest välja jäetud viide artiklile 15, sest selles osutatakse reguleeriva asutuse määrusele.

Uues spetsifikaadis on seega täpsustatud:

„Kõnealune protsess toimub külmkambris temperatuuril 2–6 °C, ligikaudu 80–90 % suhtelise õhuniiskuse juures. Selle etapi kestus sõltub toodete kaalust ja võib kesta 35–45 päeva. Kestus võib kuivamise/laagerdumise etapi arvel pikeneda, kuni saavutatakse temperatuuri ja suhtelise õhuniiskuse loomulikud tingimused, mis tagavad toote traditsioonilise töötlemise”.

#### F. *Seos piirkonnaga*

Uues spetsifikaadis on punktist 1 (Ajalooline ülevaade) jäetud välja esialgses spetsifikaadis olnud viide KPN „Dehesa de Extremadura” tunnustamise ajutisele iseloomule (*Orden de reconocimiento provisional de la Consejería de Agricultura y Comercio de la Comunidad Autónoma de Extremadura de fecha 9 de junio de 1987*).

Uue spetsifikaadi osasse, mis käsitleb ajaloolist seost, on vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 7 lõike 1 punkti f sätetele lisatud mitmesuguseid meie piirkonnast pärinevaid Ibeeria tõugu sea ja selle baasil valmistatud toodetega seotud ajaloolisi ja kultuurilisi viiteid. Kõnealune osa on sõnastatud järgmiselt:

„Ajalooline ülevaade

Ligi miljoni hektari ulatuses *dehesa*’t hõlmava Extremadura näol on tegemist ökoloogilise paradiisiga. Siin asub Euroopa üks paremini säilinud ökosüsteeme, kus elavad harmooniliselt koos põllumajanduslikult kasvatatavad loomad (Ibeeria tõugu siga, meriino lammast, Retinto koduveis jne) ning metsikud liigid, kes on siin leidnud sobiva elupaiga.

*Dehesa* – tuleneb ladinakeelsest sõnast *defensa*, mis tähendab „kaitset”, ja tähistab agrometsandussüsteemi, mis võimaldab loodusvarade tasakaalustatud ja mitmekahjustavat majandamise viisi, sest see hõlmab samaaegselt ja teineteist täiendavalt loomasööta andvaid karjamaid ja enamal või vähemal määral hajusalt ka puid (peamiselt liigist *Quercus*). Sellises looduskeskkonnas, mis on suurelt jaolt säilinud nimelt tänu Ibeeria tõugu seale, kelle jaoks on tegemist tema arenguks ideaalse elupaigaga, valmivad kaitstud päritolunimetusega „Dehesa de Extremadura” taga- ja abasingid.

Extremadura piirkonnas leidub rohkesti ajaloolisi ja gastronoomilisi viiteid Ibeeria tõugu seale:

- V kuni II sajandist eKr pärinevad loomi kujutavad skulptuurid, mida nimetatakse *Verracos* (kult) ja mis kujutavad endast ilmselt viidet seakasvatusele mitmes piirkonnas, nagu Valle del Ambroz, Valle del Jerte, La Vera, La Jara, Campo Arañuelo, Cáceres, Botija, Santa Marta de Magasca ja Madrigalejo.
- Rooma riigi koosseisu kuulunud aladel, nagu Guadiana jõe tasandik ja seda ümbritsevad piirkonnad, tekkisid lihunikutöökojad (*carneceras*), mille toodangust oli jõukamate elanikkonna kihtide seas kõige nõutavamad ühe kuu (või tolleaegse väljenduse kohaselt „ühe kuutsükli”) vanused piimapõrsad.
- 1236. aastal võeti vastu *Fuero de Montánchez*, õigusakt, milles on nimetatud *dehesa* alasid, mida kasutati üksnes tõrude varumiseks seakarja söödaks.
- 5. augustil 1489 võeti vastu Valencia de Alcántara kohaliku omavalitsuse määrused, milles on nimetatud Ibeeria tõugu seaga seotud küsimusi ning mis osutavad loomakasvatavate, lihunike ja sigade tapmisega tegelevate isikute suhtes kohaldatavatele eeskirjadele. Kõnealuste õigusnormide mõjuala laienes kiiresti ka teistele naaberprovintsidele, nagu Albuquerque ja San Vicente de Alcántara, ning lõpuks kogu Extremadurale (1534. ja 1564. aasta Torre de Don Migueli määrused, 1528. aasta Zafra määrus, 1569. aasta Cácerese määrus jt).
- Ivan de Sorapani teoses *Manual de Medicina* (1616) on Extremadura viljakust ja rikkust kirjeldavas peatükis nimetatud tõrudega toidetud sigade liha kvaliteeti ja arvukaid sinke, mida eksporditi kuni Uue Maailmani.

- Guadalupe Jumalaema kuninglikule kloostrile pühendatud Diego Martínez Abadi teoses *Instrvccion de Vn pasajero para no errar el camino* (1697) on nimetatud „kulusid, mis vastavad enam kui 80 seale aastas”.
- Dokumendis *Catastro de Ensenada* (1752) on toodud esimesed kinnitatud andmed seakarjade kohta ning selles on esitatud konkreetseid aastaarvud, mis jäävad ajavahemikku 1461–1785. Neid dokumente hoitakse Guadalupe kloostri, mis on kuulus oma seakasvatustraditsioonide poolest.
- Viiteid leiab ka Extremadura rahvakultuurist – nii on ühe rahvalaulu sõnades öeldud:  
D'Alcuescar quiero l'aceite [Ma armastan Alcuescari õli]  
De Montánchez el jamón [Montánchezi sinki]  
D'Albalá quiero centeno [Albalá rukist]  
De Miajadas el turrón [Miajadase maiustusi (*turrón*)]”.

Esialgse spetsifikaadi punkti 3 (Tootmis- ja töötlemissüsteemid) lõikes a (Tootmine) on välja jäetud järgmine lause:

„Tammikus on lubatud nuumata ainult täisealiseks saanud sigu, st sigu, kes on sündinud hiljemalt eelmise aasta oktoobris. Keskmise nõutav kaal enne tammikus nuumamist on 80–100 kg”.

Et viia uus spetsifikaat vastavusse Ibeeria tõugu sea kvaliteedistandardiga (RD 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la Norma de Calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos), on spetsifikaadis nüüdsest märgitud:

„Tammikus on lubatud nuumata ainult täisealiseks saanud sigu”.

#### G. **Kontrolliasutus**

Euroopa Parlamendi määruse (EL) nr 1151/2012 kohaselt tuli asendada punkt G (Kontrolliasutus) spetsifikaadi kontrollimisega tegelevat ametiasutust või organisatsiooni käsitleva teabega. Kontrolliasutuse kontaktandmeid ajakohastati.

Esialgses spetsifikaadis oli toodud järgmine teave:

„Kaitstud päritolunimetusega seotud kontrollitoimingute läbiviimise eest vastutab kontrolliasutus, mis on tootmise ja töötlemise sektorite ametkondlik asutus.

Asutus hõlmab järgmisi ametikohti:

- juhataja,
- juhataja asetäitja,
- viis loomakasvatusektorit esindavat liiget,
- viis tööstussektorit esindavat liiget.

Liikmete volitusi uuendatakse iga nelja aasta järel valimiste teel, kandidaadid tuleb registreerida asjakohastes registrites.

#### *Pädevusalad*

Territoriaalne pädevus: tootmis- ja töötlemispiirkonnad.

Toodetega seotud pädevus: kaitstud päritolunimetusega hõlmatud tooted tootmise kõikidel etappidel ning töötlemise, transpordi ja turustamise etapis.

Isikutega seotud pädevus: erinevatesse registritesse kantud füüsilised ja juriidilised isikud

Ülesanded:

- mitmesuguste registrite loomine ja kontrollimine;
- kaitstud sinkide tootmise, pakendamise ja kvaliteedi suunamine, jälgimine ja kontrollimine. Kontrolli- ja järelevalvetoiminguid teostavad *Consejería de Agricultura, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura* määratud inspektorid, kes tegutsevad tootjate ja töötajate suhtes erapooletult;
- toote nõuetele vastavaks tunnistamine;
- kaitstud päritolunimetuse levitamine ja kaitse;

- eeskirjade rikkumiste menetlemine;
- täieliku vastutuse ja õigusjõuga lepingute sõlmimine ja õiguslik esindamine toimingute kaudu, mis tulenevad nende esindustesandest, ning üldine kaitstud päritolunimetuse huvide kaitsmine”.

Uues spetsifikaadis on kontrolliasutuse struktuur esitatud järgmiselt:

„Nimetus: pädev asutus  
Dirección General de Agricultura y Ganadería  
Consejería de Medio Ambiente y Rural, Políticas Agrarias y Territorio  
Junta de Extremadura  
Aadress: Avda. Luis Ramallo, s/n  
06800 Mérida (Badajoz)  
ESPAÑA  
Tel +34 924002347  
Internet: www.dehesa-extremadura.com  
E-post: dgayg.marpat@gobex.es”

#### H. Märgistus

Seda punkti ajakohastati seoses jälgitavuse tagamist võimaldavate identifitseerimis- ja märgistamissüsteemide kohandamisega. Edaspidi on ära näidatud, kuidas peab kaitstud päritolunimetusega toode olema tähistatud juhul, kui seda turustatakse viilude või portsjonitena.

Esialgne spetsifikaat hõlmas järgmist lauset:

„Kõikide registreeritud äriühingute kasutatavad kaubanduslikud märgised peab kontrolliasutus heaks kiitma.

Märgised peavad hõlmama järgmist märget: Kaitstud päritolunimetus „Dehesa de Extremadura”.

Turustatavad tooted peavad olema varustatud reguleeriva asutuse väljastatud nummerdatud pitseritega. Need pitserid tuleb registreeritud ettevõttes paigaldada sellisel viisil, et neid ei saaks taaskasutada (vt kõrvalasuv foto).

Pitseritel peab olema selgelt nähtavalt esitatud kaitstud päritolunimetus ning kategooria, millesse toode kuulub (artikkel 17”).

Uues spetsifikaadis on see punkt esitatud muudetud kujul järgmiselt:

„Kaitstud taga- ja abasinkidele tuleb paigaldada identifitseerimismärk, millele peab olema kantud kaitstud päritolunimetuse tähis ja päritolunimetus „Dehesa de Extremadura” ning kategooria, millesse toode kuulub.

Kaitstud päritolunimetusega toodet „Dehesa de Extremadura” võib turustada viilude või portsjonitena tingimusel, et toote pakend võimaldab teada saada toote päritolu. Märgistamist võivad teostada ettevõtted, kes on nõustunud reguleeriva asutuse kehtestatud rakendusprotokolliga lõpptoota jälgitavuse, päritolu tagamise ning toote identifitseerimise kohta, ning kes rakendavad selle protokolliga sätteid”.

#### I. Muu

##### Õigusaktid

See lõik on välja jäetud, kuna seda määruse (EL) nr 1151/2012 artiklis 7 ei nimetata.

#### KOONDDOKUMENT

#### „DEHESA DE EXTREMADURA”

ELi nr: ES-PDO-0117-01287 – 24.11.2014

KPN ( X ) KGT ( )

1. Nimetus(ed)  
„Dehesa de Extremadura”
2. Liikmesriik või kolmas riik  
Hispaania

### 3. Põllumajandustootte või toidu kirjeldus

#### 3.1. Toote liik

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne).

#### 3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Kaitstud päritolunimetusega „Dehesa de Extremadura” taga- ja abasinkidel on järgmised omadused.

Füüsikalised omadused:

Väliskuju: piklik, stiliseeritud, profileeritud nn „Serrano V” sisselõike abil, sõrg on säilitatud.

Kaal: vähemalt 5,75 kg tagasingi ja vähemalt 4 kg abasingi puhul.

Organoleptilised omadused

Värvus ja konsistents lõikekohal: spetsiifiline värvus, mis ulatub roosast purpurpunaseni. Toote konsistents lõikekohal: rasv on imunud lihasmassi.

Maitse ja lõhn: õrna maitsega liha, vähesoolane või kergelt magus. Meeldiv ja iseloomulik lõhn.

Tekstuur: vähekiuline.

Rasv: läikiv, kollakasvalge värvusega, meeldiva lõhna ja maitsega. Toote konsistents sõltub tõrude osakaalust sööda-ratsioonis.

Füüsikalise-keemilised omadused:

Veesisalduse määr – maksimaalne veesisaldus toote pinnal 50 %, toote sisemuses 55 %.

Naatriumkloriid: maksimaalselt 5 %.

Müüginimetused

Võttes arvesse loomade ja nende ratsioonide liigitust, on määratud kindlaks taga- ja abasinkide järgmised klassid:

I klass: *Jamón de bellota 100 % ibérico*: tagasink, mis on valmistatud 100 % ulatuses Ibeeria tõugu sigade lihast, kelle toitumistingimused vastavad toote kirjelduse punktile a: *de bellota* sead, keda on nuumatud tammikus.

*Paleta de bellota 100 % ibérica*: abasink, mis on valmistatud 100 % ulatuses Ibeeria tõugu sigade lihast, kelle toitumistingimused vastavad toote kirjelduse punktile a: *de bellota* sead, keda on nuumatud tammikus.

II klass: *Jamón de bellota ibérico*: tagasink, mis on valmistatud 75 % ulatuses Ibeeria tõugu sigade lihast, kelle toitumistingimused vastavad toote kirjelduse punktile a: *de bellota* sead, keda on nuumatud tammikus.

*Paleta de bellota ibérica*: abasink, mis on valmistatud 75 % ulatuses Ibeeria tõugu sigade lihast, kelle toitumistingimused vastavad toote kirjelduse punktile a: *de bellota* sead, keda on nuumatud tammikus.

III klass: *Jamón de cebo de campo 100 % ibérico*: tagasink, mis on valmistatud 100 % ulatuses Ibeeria tõugu sigade lihast, kelle toitumistingimused vastavad toote kirjelduse punktile b: *de cebo de campo* sead.

*Jamón de cebo de campo 100 % ibérico*: abasink, mis on valmistatud 100 % ulatuses Ibeeria tõugu sigade lihast, kelle toitumistingimused vastavad toote kirjelduse punktile b: *de cebo de campo* sead.

IV klass: *Jamón de cebo de campo ibérico*: tagasink, mis on valmistatud 75 % ulatuses Ibeeria tõugu sigade lihast, kelle toitumistingimused vastavad toote kirjelduse punktile b: *de cebo de campo* sead.

*Jamón de cebo de campo ibérico*: abasink, mis on valmistatud 75 % ulatuses Ibeeria tõugu sigade lihast, kelle toitumistingimused vastavad toote kirjelduse punktile b: *de cebo de campo* sead.

### 3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

#### Sööt:

Extremadura on traditsiooniline loomakasvatuspäirkond, kus loomi peetakse *dehesa* del, suurtel avatud niidukarjamaadel, kus kasvavad pöögilised (iilekstamm ja korgitamm), ning see on tõrudest, rohust ja teistest loodusvaradest toituva Ibeeria tõugu sea elupaik. Tänu tõust, looduskeskkonnast ja tõrudel põhinevast söödast tulenevale kvaliteedile saab Ibeeria tõugu sigadest optimaalses arengu- ja nuumamisstaadiumis valmistada ainulaadset erakordsete omadustega toodet.

„Dehesa de Extremadura” kaitstud päritolunimetusega taga- ja abasinkide valmistamiseks kasutatavate Ibeeria sigade liha kvaliteet ning kõnealuste taga- ja abasinkide organoleptiline kvaliteet sõltuvad oluliselt ja määravalt traditsioonilisest tootmissüsteemist, mis põhineb ekstensiivsel majandussüsteemil viimase, nuumamisetapi kestel, ning söödaskoostisel, mille puhul kasutatakse *dehesa* iseloomulikke loodusvarasid (tõrud, rohi, looduslikud karjamaad ja õled). Sellel viimasel arenguetapil võtab siga kaalus kõige enam juurde.

Ka eelnevate etappide kestel toetab Extremaduras kasutatav Ibeeria tõugu sea traditsiooniline kasvatamismeetod loodusvarade kasutamist suurema osa aasta kestel. Loomade elutsükli pikkuse tõttu ning seoses *dehesa* agrometsandussüsteemi jätkusuutlikkusega peetakse loomi suurmajandites, kus nad toituvad looduslikel karjamaadel sügise, talve ja kevade kestel, mil loodusvarasid on palju. See kehtib nii ainult tõrudega söödetud sigade (*cerdo de bellotas*) kui ka segasööta saavate sigade (*cerdo de cebo de campo*) kohta, viimastele antakse viimase nuumamisetapi jooksul ka lisaööta.

Lisasööt on segu, mis koosneb tavapärast 75–85 % ulatuses teraviljast ja 5–15 % ulatuses liblikõielistest taimedest. Teraviljad on tavaliselt nisu, oder ja mais, mis on geograafilises piirkonnas traditsiooniliselt kasvatatud teraviljad, nende osakaal kõigub 15 ja 55 % vahel, liblikõielistest taimedest hõlmab sööt tavapärast hernest ja sojauba.

Asjaolu, et loomakasvatuse korraldus ja sigade nuumamine põhineb traditsioonilisel karjamaal ning üksnes sojaoa näol on tegemist kultuuriga, mida geograafilises piirkonnas ei kasvatata, kuid mis moodustab sigade söödaratsiooni vaid väga väikese osa, tagab, et geograafilisest piirkonnast pärineva sööda kogumassi osakaal on suurem kui kehtivates eeskirjades ette nähtud piirmäär.

#### Tooraine

Loomade jäsemed, millest valmistatakse taga- ja abasingid, mis võivad saada „Dehesa de Extremadura” kaitstud päritolunimetuse, pärinevad ühelt kahest järgmisest sealiigist:

- a) de bellota sead, kes on nuumatud tammikus ning kes tapetakse vahetult pärast seda, kui neid on söödetud üksnes tammetõrude, rohu ja teiste *dehesa* le iseloomulike loodusvaradega, ning kellele ei ole antud täiendavat sööta. Karja kuuluvate sigade keskmine kaal tammikus toimuva nuumamisperioodi alguses peab jääma vahemikku 92–115 kg ning vähemalt 60 päeva kestva tammikus nuumamise etapi jooksul peavad sead juurde võtma vähemalt 52 kg, kusjuures sigadele ei anta lisaööta. Sigade minimaalne vanus tapmisel on 14 kuud. Rümbe minimaalne kaal peab puhast Ibeeria tõugu sigade puhul olema 110 kg ja teiste sigade puhul 115 kg;
- b) de cebo de campo sead, kellele antakse nuumamise etapil peamiselt teraviljal ja liblikõielistel taimedel põhinevat sööta. Sigu kasvatatakse ekstensiivselt ja neid hoitakse enne tapmist vähemalt 90 päeva jooksul karjamaal. Sööt-miskünad peavad olema joogipunktidest enam kui 100 m kaugusel ning loomade tihedus ei või olla suurem kui 15 siga hektari kohta. Sigade minimaalne vanus tapmisel on 12 kuud. Rümbe minimaalne kaal peab puhast Ibeeria tõugu sigade puhul olema 110 kg ja teiste sigade puhul 115 kg.

### 3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Sigade kasvatamine ja nuumamine ning taga- ja abasinkide töötlemine peab toimuma punktis 4 kirjeldatud geograafilises piirkonnas.

### 3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

—

### 3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Kaitstud taga- ja abasinkidele tuleb paigaldada identifitseerimismärgi, millele peab olema kantud kaitstud päritolunimetuse tähis ja päritolunimetus „Dehesa de Extremadura” ning kategooria, millesse toode kuulub.

Kaitstud päritolunimetuse „Dehesa de Extremadura” logo



#### 4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Tooraine tootmispiirkonna moodustavad kõikide Extremadura autonoomse piirkonna kommuunide territooriumil asuvad iilekstammede ja/või korgitammedega karjamaad (*dehesa*). Kõnealune piirkond hõlmab Cácerese ja Badajozi provintse, mis vastavad kaitstud päritolunimetuse geograafilisele piirkonnale.

Töötlemis- ja laagerdamispiirkond kattub täielikult tooraine tootmispiirkonnaga, st Extremadura autonoomse piirkonnaga.

#### 5. Seos geograafilise piirkonnaga

*Geograafilise piirkonna eripära*

Looduslikud tegurid: ligi miljoni hektari ulatuses *dehesa*'t hõlmava Extremadura näol on tegemist ökoloogilise paradisiiga. Siin asub Euroopa üks paremini säilinud ökosüsteeme, kus elavad harmooniliselt koos põllumajanduslikult kasvatavad loomad (näiteks Ibeeria tõugu siga, meriino lammast, Retinto koduveis) ning metsikud liigid, kes on siin leidnud sobiva elupaiga.

Extremadura piirkond asub lõunapoolse platoo lääneosas. Piirkond hõlmab Cácerese ja Badajozi provintse ning seda läbib kolm mäestikku: põhjaosas keskmäestik koos Sierra de Gredose ahelikuga, keskosas ulatuvad Tage ja Guadiana jõgede vahele Toledo mäed, piirkonna lõunaosas on Sierra Morena ahelikud.

Kliima on kontinentaalne, mõõdukalt mõju avaldab Atlandi ookean, aasta keskmine õhutemperatuur on 16–17 °C, äärmuslikud temperatuurid jäävad 41 °C (juulis ja augustis) ja –2 °C (detsembris ja jaanuaris) vahele, aastane keskmine sademete hulk jääb vahemikku 500 – 1 200 mm.

Ajaloolised tegurid. Extremadura piirkonnas leidub rohkesti ajaloolisi ja gastronoomilisi viiteid Ibeeria tõugu seale:

- V–II sajandist eKr pärinevad loomi kujutavad skulptuurid, mida nimetatakse *Verracos* (kult) ja mis kujutavad endast ilmselt viidet seakasvatusele mitmes piirkonnas, nagu Valle del Ambroz, Valle del Jerte, La Vera, La Jara, Campo Arañuelo, Cáceres, Botija, Santa Marta de Magasca ja Madrigalejo.
- Rooma riigi koosseisu kuuluvatel aladel, nagu Guadiana jõe tasandik ja seda ümbritsevad piirkonnad, tekkisid lihunikutöökojad (*carnerías*), mille toodangust oli jõukamate elanikkonna kihtide seas kõige nõutavamad ühe kuu (või tolaeegse väljenduse kohaselt „ühe kuutsükli”) vanused piimapõrsad.
- 1236. aastal võeti vastu *Fuero de Montánchez*, õigusakt, milles on nimetatud *dehesa* alasid, mida kasutati üksnes tõrude varumiseks seakarja söödaks.
- 5. augustil 1489 võeti vastu Valencia de Alcántara kohaliku omavalitsuse määrused, milles on nimetatud Ibeeria tõugu seaga seotud küsimusi ning mis osutavad loomakasvatavate, lihunike ja sigade tapmisega tegelevate isikute suhtes kohaldatavatele õiguslikele eeskirjadele. Kõnealuste õigusnormide mõjuala laienes kiiresti ka teistesse naaberprovintsidele, nagu Albuquerque ja San Vicente de Alcántara ning lõpuks kogu Extremadurale (1534. ja 1564. aasta Torre de Don Migueli määrused, 1528. aasta Zafra määrus, 1569. aasta Cácerese määrus jt).
- Ivan de Sorapani teoses *Manual de Medicina* (1616) on Extremadura viljakust ja rikkust kirjeldavas peatükis nimetatud tõrudega toidetud sigade liha kvaliteeti ja arvukaid sinke, mida eksporditi kuni Uue Maailmani.
- Guadalupe Jumalaema kuningliku kloostrile pühendatud Diego Martínez Abadi teoses *Instrucción de Vn pasajero para no errar el camino* (1697) on nimetatud „kuluseid, mis vastavad enam kui 80 seale aastas”.
- Dokumendis *Catastro de Ensenada* (1752) on toodud esimesed kinnitatud andmed seakarjade kohta ning selles on esitatud konkreetseid aastaarvud, mis jäävad ajavahemikku 1461–1785. Neid dokumente hoitakse Guadalupe kloostris, mis on kuulus oma seakasvatustraditsioonide poolest.

— Viiteid leiab ka Extremadura rahvakultuurist – nii on ühe rahvalaulu sõnades öeldud:

D'Alcuescar quiero l'aceite [Ma armastan Alcuescari õli]

De Montánchez el jamón [Montánchezi sinki]

D'Albalá quiero centeno [Albalá rukist]

De Miajadas el turrón [Miajadase maiustusi (*turrón*)].

#### Toote eripära

„Dehesa de Extremadura” taga- ja abasinkide tootjad viimistlevad oma tooteid suure kannatlikkuse ja hoolega, et saada optimaalse kvaliteedi ja ainulaadse lõhna ja maitsega toode.

Selle protsessi jooksul on olulised mitte üksnes tootmise mehaanilised aspektid, vaid lisaks sellele ja eelkõige ka keskkonnategurid, nagu niiskuserežiim, õhutemperatuur, iga etapi kestus jne, mis annavad tootele selle organoleptilised eripärad.

Soolamine, mis on füüsiliselt väga lihtne toiming, on samas seotud väga keerulise soola imendumise protsessiga toote pinnalt toote sisemusse, millega kaasneb soola hügrokoopse toime tõttu vee eraldumine toote pindmisse kihti.

Selle toimingu järel riputatakse taga- ja abasingid üles vastavatesse ruumidesse ajaks, mis on vajalik selleks, et sinkide sisemuse soolasisaldus oleks piisav mikroorganismide arengu takistamiseks. Pärast seda etappi algab sinkide laagerdumine.

Selle etapi käigus toimub keerukas toote koostisosade muundumine, mis võimaldab välja kujuneda toote organoleptilistel omadustel. Singid riputatakse hästi ventileeritud ruumidesse, mis soodustab vee eraldumist, ning seejärel teistesse, madala suhtelise õhuniiskusega ruumidesse, mis võimaldab välja kujuneda toote lõhna- ja maitseomadustel. Selle väga keerulise protsessi käigus toimub hallitusseente ja bakterite toime toote koostisosadega mitmeid kataboolseid muutusi, millest osa on autolüütilised, osad mikroobsed. Need muutused toimuvad interaktiivselt, ökoloogilise protsessi käigus tänu piirkonna mikrokliimale.

*Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel*

Dehesa näol on tegemist agrometsandussüsteemiga, mis võimaldab loodusvarade tasakaalustatud ja säästvat kasutamist. Looduskeskkonna väärtus on suurelt jaolt säilinud nimelt tänu Ibeeria tõugu seale, kelle jaoks on tegemist arengut soodustava ideaalse elupaigaga. Nimelt siin valmib tooraine, millest valmivad kaitstud päritolunimetusega „Dehesa de Extremadura” tooted.

Ibeeria siga on selle keskkonnaga kohanenud tõug ja on olnud kohaliku elu üks tugisambaid, mis on kestnud läbi aegade ja on tänapäeval suurepärase jätkusuutliku majanduse näide, mis on seotud elulaadiga, mida iseloomustab asjaolu, et inimesed, *dehesa*, Ibeeria tõugu siga ja selle baasil valmistatud tooted on sellisena säilinud läbi sajandite. Seetõttu valmistatakse Ibeeria tõugu seast „Dehesa de Extremadura” taga- ja abasinke samal käsitöönduslikul viisil nagu sajandite eest, kasutades sama seatõugu ja lähtuvalt samast käsitöönduslikust tootmissüsteemist, ning selle aluseks on ühtne tooraine, traditsiooniline oskusteave, sool, värske õhk ja rahulik keskkond.

Extremadura asub suhteliselt lõunas ja piirkonna kliima on kontinentaalne, mõningaste Atlandi ookeani mõjudega. Temperatuur ja suhtelise õhuniiskuse tase mõjutavad nii tooraine tootmist (Ibeeria tõugu sea nuumamine ja eksten-siivne majandamisviis *dehesa*'del) kui ka lõpptoodangu töötlemist, luues optimaalsed tingimused toote soolamiseks ja laagerdumiseks ning võimaldades anda lõpptootele iseloomulikud ja ühtlased füüsikalised-keemilised ja organoleptilised omadused.

#### Viide spetsifikaadi avaldamisele

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

[http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded\\_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP\\_DehesaDeExtremadura\\_PliegoCondiciones.pdf](http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP_DehesaDeExtremadura_PliegoCondiciones.pdf).