

V

(Udtalelser)

ANDRE RETSAKTER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en registreringsansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2010/C 3/03)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

RESUMÉ

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»LOS PEDROCHES«

EF-Nr.: ES-PDO-005-0506-09.11.2005

BOB (X) BGB ()

Dette resumé indeholder de vigtigste oplysninger i varespecifikationen til orientering.

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed:

Navn: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria — Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación — Secretaria General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España
Adresse: Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA
Tlf. nr. +34 913475394
Fax +34 913475770
E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. Ansøgende sammenslutning:

Navn: Asociación para la Promoción y Desarrollo de los Productos Cárnicos Cordobeses (APDECCOR)
Adresse: C/ M^a Cristina, 13, Oficina 201
14002 Córdoba
ESPAÑA
Tlf. nr. +34 957491350
Fax —
E-mail: galoisio@apdeccor.com
Sammensætning: producent/forarbejdningsvirksomhed (X) andet ()

3. Produktets art:

Kategori 1.2.: Kødbaserede produkter.

4. Varespecifikation:

(resumé af kravene i henhold til artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

4.1. Navn:

»Los Pedroches«

4.2. Beskrivelse:

Den type svin, der er godkendt til at levere dele til fremstillingen af skinker og bove, som er beskyttet af oprindelsesbetegnelsen, er af den iberiske race i alle dens afstamninger. Hermed kan svin, hvoraf mindst 75 % er af den iberiske race og højst 25 % er af racerne Duroc og Duroc Jersey, anvendes, såfremt disse kommer fra en ægte iberisk so, sådan som det specificeres i kongeligt dekret 1469/2007 af 2. november, og såfremt de har gennemlevet alle udviklingstrin — lige fra fødslen til den endelige opfødning — i bedrifter, der er opført i registret i oprindelsesbetegnelsen »Los Pedroches« i det geografiske område, som afgrænses og defineres i dette dokument.

De forskellige kategorier af svinedele kommer fra forskellige typer af svin, som klassificeres ud fra, hvilket foder de har fået i den endelige opfødning, som fastsat i kongeligt dekret 1469/2007 af 2. november. Delene inddeles i tre kategorier:

- skinke og bov af kategorien »Bellota«: Fra svin, som under den endelige opfødning går på græs eller olden, hvor de udelukkende indtager agern og græs. Fedtsyresammensætningen i svinenes subkutante fedtvæv skal opfylde parametrene for »Bellota« (analyse foretaget ved gaskromatografi). For at der er tilstrækkelig med agern, må antallet af svin af kategorien »Bellota« af oprindelsen »Los Pedroches« ikke overstige 1 svin pr. hektar
- skinke og bov af kategorien »Recebo«: Fra svin, som, efter at de har gået på olden på græsningsarealerne i det beskyttede område, hvor de udelukkende indtager agern og græs, og efter at de i denne periode har taget minimum 8,75 kg på, fortsat går på olden, men hvor de om nødvendigt tilføres et supplement af en daglig portion foderblanding, som består af korn og bælgplanter, og som kontrolleres og godkendes af en kontrolinstans. Fedtsyresammensætningen i svinenes subkutante fedtvæv skal opfylde parametrene for »Recebo« (analyse foretaget ved gaskromatografi). For at der er tilstrækkelig med agern, må antallet af svin af kategorien »Recebo« af oprindelsen »Los Pedroches« ikke overstige 2 svin pr. hektar
- skinke og bov af kategorien »Cebo de Campo«: Fra svin, der opfedes ved at gå på græs på de beskyttede græsningsarealer, hvor de fortrinsvis indtager naturligt forekommende vækster, græs eller kornstubbe afhængigt af årstiden. Dette suppleres om nødvendigt med en daglig portion foderblanding, som består af korn og bælgplanter, og som kontrolleres og godkendes af kontrolinstansen. For at der er en tilstrækkelig mængde naturressourcer, må antallet af svin af kategorien »Cebo de Campo« af oprindelsen »Los Pedroches« ikke overstige 12 svin pr. hektar.

Modningen af bove er minimum 12 måneder og af skinker minimum 18 måneder.

Når skinkerne og bovene er færdigproduceret, har de følgende karakteristika:

- en aflang og stiliseret form med det typiske V-formede snit. Hoven bevares for at fremme produktets genkendelse
- den karakteristiske rosa til purpurøde farve med fedt, der er infiltreret i muskelmassen, og som ses, når man skærer af skinken

- kødet har en meget lidt salt eller sød smag. Kødet har en tør smag. Aromaen er behagelig og intens med en antydning af ristning eller nødder, sådan som det er karakteristisk ved denne type produkt
- en meget lidt fibrøs konsistens
- fedtet skinner og er hvidt med et rødtligt skær eller gulligt. Fedtet er aromatisk og har en behagelig smag og en konsistens, der varierer efter procenten af agern i svinenes diæt.

4.3. Geografisk område:

Følgende kommuner i provinsen Córdoba udgør det område, hvor svinene, hvis dele anvendes til fremstillingen af de beskyttede skinker og bove, er født, opvokset og opfedet, samt hvor slagtingen, udskæringen, saltningen, modning, tørring og lagring foregår: Alcaracejos, Añora, Belalcázar, Bélmez, Los Blázquez, Cardeña, 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 og El Viso, samt områderne, der ligger over 300 meters højde, i kommunerne Adamuz, Hornachuelos, Montoro, Obejo, Posadas, Villaharta og Villaviciosa.

4.4. Bevis for oprindelse:

De faktorer, som beviser, at produktet oprindeligt er fra området, som afgrænses af oprindelsesbetegnelsen »Los Pedroches«, er kontroldokumenterne fra kontrolinstansen vedrørende: husdyrbrugene, arealerne til olden, de indskrevne svin, slagterierne og opskæringsvirksomhederne, tørreanlæggene og lagringskældre samt det beskyttede produkt.

Alle svinenes udviklingstrin, fra de bliver født og opdrættet, til de bliver opfedet, sker i området defineret i foregående punkt på bedrifter, som er opført i registret for oprindelsesbetegnelsen »Los Pedroches«, og som kontrolleres af kontrolinstansen.

Før den endelige opfedning påbegyndes, skal hvert svin, der er opført i registret for oprindelsesbetegnelsen »Los Pedroches«, identificeres ved hjælp af et nummereret øremærke i metal i højre øre, hvorpå der står *Consejo Regulador de la Denominación de Origen* »Los Pedroches«.

Ligeledes skal alle faserne i fremstillingen af iberiske skinker og bove — slagting og udskæring af de iberiske svin og den efterfølgende saltning, tørring og afsluttende lagring af skinkerne og bovene — ske i de anlæg, som er opført i registret for oprindelsesbetegnelsen »Los Pedroches«. Anlæggene skal ligge i området, som er defineret i det forrige punkt i dette dokument, og som kontrolleres af kontrolinstansen.

Hver del af svinene, som beskyttes af oprindelsesbetegnelsen »Los Pedroches«, skal før udskæringen forsegles enkeltvis med et uudviskeligt mærke for altid at sikre delenes sporbarhed over for forbrugeren. På disse forseglinger påføres oprindelsesbetegnelsen, kategorien, som skinken eller boven tilhører, og skinkens eller bovns individuelle identifikationsnummer.

Alle disse procedurer kontrolleres af kontrolinstansen.

4.5. Produktionsmetode:

Den landbrugspraksis, som anvendes for de beskyttede svin, vil blive tilpasset de traditionelle regler for ekstensivt opdræt på olden, græs og andre naturlige produkter på græsningsarealerne med sten-, kork- og farveeg, som findes i det geografiske område, og for de genetiske værdier, som er fastsat i dette dokument.

For at fastsætte kvaliteten af de iberiske svin af oprindelsen »Los Pedroches« og dermed de iberiske skinkers og bovns foregående organoleptiske kvalitet er følgende faktorer de vigtigste: racen, svinenes alder og foder samt brugen af ekstensivt opdræt i den endelige opfedning. Den endelige opfedning er den væsentligste faktor for at fastsætte kvaliteten af det endelige produkt. Ud fra denne opnås de tre kategorier for de beskyttede skinker og bove:

- »Bellota«: svinene opfedes udelukkende på agern og græs fra græsningsarealerne på de bedrifter, som er opført i registret for oprindelsesbetegnelsen. Derfor kommer 100 % af foderet fra det geografiske område, som afgrænses i dette dokument
- »Recebo«: den endelige opfedning inddeles i et stadie, hvor svinene udelukkende indtager agern og græs, og derefter et stadie, hvor svinene fortsat græsser på græsningsarealerne, som er omfattet af denne oprindelsesbetegnelse, men, når det er nødvendigt, suppleres græsningen med en foderblanding godkendt og kontrolleret af kontrolinstansen. Mindst 85 % af foderet stammer fra det geografiske område, som afgrænses i dette dokument
- »Cebo de Campo«: den endelige opfedning sker ved, at svinene græsser på græsningsarealerne, som er omfattet af denne oprindelsesbetegnelse, hvor de fortrinsvis indtager græsningsarealernes naturligt forekommende vækster, såsom agernrester, græs eller kornstubbe afhængigt af årstiden, og græsningen suppleres med en foderblanding godkendt og kontrolleret af kontrolinstansen, når dette er nødvendigt. Mindst 65 % af foderet stammer fra det geografiske område, som afgrænses i dette dokument.

Før de iberiske svin når den endelige opfedning, græsser de på græsningsarealerne, som er omfattet af denne oprindelsesbetegnelse, hvor de indtager naturligt forekommende vækster, såsom græs eller kornstubbe afhængigt af årstiden. Dette suppleres med en meget lille portion foderblanding godkendt og kontrolleret af kontrolinstansen. I denne fase stammer mindst 65 % af foderet fra det geografiske område, som afgrænses i dette dokument.

Fremstillingen af den foderblanding, som de beskyttede svin indtager, sker i sin helhed i det geografiske område, som afgrænses i dette dokument.

Kontrolinstansen har en positivliste over foderblandinger, der er godkendt til opfedning af kategorierne »Recebo« og »Cebo de Campo«. Listen er baseret på foderets sammensætning, som bør bestå af korn og bælgplanter fra det afgrænsede geografiske område fastsat i dette dokument.

Når *Servicio de Control y Vigilancia* har godkendt svinenes race og alder samt opfedningsprocessen, slagtes svinene. Derefter udskæres delene, som så tørres ved udnyttelse af det naturlige klima i det geografiske område. I tørringsperioden opnår delene den farve, smag og aroma, som er typisk for skinkerne og bovene, som er beskyttede af oprindelsesbetegnelsen.

Denne proces omfatter følgende faser:

Saltning: Saltet indarbejdes i muskelmassen for at fremme skinkernes og bovenes dehydrering og sikre konservering. Denne proces sker ved temperaturer på 0-5 °C og en relativ fugtighed på over 80 %. Saltningstiden varierer efter skinkernes eller bovenes vægt og bør være mellem 0,7 og 1,2 dage pr. kg.

Vask: Ved at vaske delene med vand og lade dem dryppe af fjernes det overflødige salt.

Hvile: I denne fase trænger saltet ind i delene og spredes, til det når ud i alle delens væv. Delenes fugtighed falder langsomt og gradvis, hvorved delene får en fastere konsistens. Denne proces sker i kamre med temperaturer på 0-6 °C og en relativ fugtighed på 75-85 %. Hvileperioden i disse kamre afhænger af delenes vægt og kan svinge mellem 30 og 90 dage.

Tørring — modning: I denne fase fortsætter den gradvise dehydrering og produktet »sveder«, dvs. at fedtet spredes mellem muskelfibrene, som bevarer aromaen, når de er gennemvædede. Tørringen sker i naturlige tørringsanlæg, hvorved klimaet i det geografiske område udnyttes. Dette er afgørende for produktets endelige gastronomiske kvaliteter. Denne proces varer omkring seks måneder.

Lagring: Lagringen sker i naturlige lagringskældre, hvorved klimaet i det geografiske område udnyttes. Dette er afgørende for skinkernes og bovenes endelige gastronomiske kendetegn. I disse anlæg lagres skinkerne mindst 18 måneder og bovene mindst 12 måneder. I løbet af denne proces opnår skinkerne og bovene de organoleptiske kendetegn — aroma og smag — som er typiske for mikroklimaet og mikrofloraen i »Los Pedroches«-området.

4.6. Tilknytning:

I den nordlige del af provinsen Córdoba findes et græsningsareal med egetræer på omkring 300 000 hektarer. Igennem mange år er der af dette land- og skovbrug blevet udviklet et vigtigt ekstensivt husdyrproduktionssystem, og inden for dette skiller opdrættet og svinebruget af iberiske svin sig særligt ud, da foderpotentialet af agern udnyttes, samtidig med at tilstedeværelsen af de iberiske svin synes at forhindre økosystemet i at forsvinde. Den gennemsnitlige høst af agern i det geografiske område »Los Pedroches« når op på omkring 1 000 kg/ha.

Græsningsarealerne blev købt til kongemagten i det 16. århundrede, og størstedelen blev udnyttet ved at bortauktionere brugsretten heriblandt til oldendrift. I det 19. århundrede blev arealerne frigivet, men dyrkningen af arealerne blev holdt under opsyn. Opsynet samt andre efterfølgende forskrifter, som har reguleret skovrydning og pleje af egetræerne, har gjort, at økosystemet stadig findes den dag i dag.

I svinedriften er olden iøjnefaldende som endelig opfedning, før svinene slægtes, først og fremmest da olden danner fedt, hvis smeltepunkt er lavere, jo større mængde agern svinene har indtaget, og giver delene en udsøgt aroma og saft, og dernæst da den fysiske motion, som svinene har fået, gør, at muskelmassen bliver fastere og mere fedtholdig.

De beskyttede skinkers og boves usædvanlige sensorielle kvalitet er tilknyttet driften i et differentieret og eksklusivt produktionssystem, dvs. det ekstensive opdræt på græs eller olden, hvor naturressourcerne fra græsningsarealerne udnyttes til opfedningen, især agern, græs eller kornstubbe, alt afhængigt af årstiden. Dette er en vigtig faktor, som giver det beskyttede produkt en fedtsammensætning, som ikke kan efterlignes med andre produktionssystemer.

På græsningsarealerne i den nordlige del af provinsen Córdoba findes størstedelen af stenene sammenlignet med andre arter af »Quercus«-slægten på hele Den Iberiske Halvø og med alt, hvad dette medfører i forhold til typen af agern, som svinene i det beskyttede geografiske område indtager. Derudover er området det eneste område i Spanien, hvor agernene fra farveeg modnes betydeligt hurtigere, nemlig 20 dage før resten af arterne af »Quercus«-slægten, hvorved de iberiske svin tidligere kan komme på olden. Disse omstændigheder er særlig vigtige for at fastsætte kategorien af det beskyttede produkt.

Det skal fremhæves, at græsningsarealerne, hvorpå svinene opdrættes ekstensivt, er vigtige for svinenes foder, da disse er et kendetegnende og differentierende element for det beskyttede produkt og dermed for produktets tilknytning til det geografiske område. Dette er blevet videnskabeligt bevist.

Ud over traditionen for husdyrbrug i området er der siden 1980'erne blevet stiftet virksomheder, som fremstiller og markedsfører iberiske svineprodukter. Virksomhedernes succes skyldes ikke blot den kulinariske kvalitet af dyrenes finere dele, men også den naturlige fremstillingsteknik, områdets højde på omkring 700 meter over havets overflade og det kolde og tørre fastlandsklima, som er typisk for området i produktionsperioden.

4.7. Kontrolinstans:

Navn: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Los Pedroches»
Adresse: C/ Real, 6
14440 Villanueva de Córdoba (Córdoba)
ESPAÑA
Tlf. nr. +34 957121084
Fax +34 957121084
E-mail: secretariogeneral@jamondolospedroches.es

Kontrolinstansen opfylder standard EN-45011.

4.8. Mærkning:

Kontrolinstansen mærker hver skinke og bov med en synlig kontroletiket, som ikke kan genbruges, hvorpå der skal stå Denominación de origen »Los Pedroches« og angives, hvilken kategori den pågældende skinke eller bov tilhører.
