

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen**

(2017/C 120/17)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

MUUTOSHAKEMUS

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu neuvoston asetus (EY) N:o 510/2006 <sup>(2)</sup>**

ASETUksen 9 ARTIKLASSA TARKOITETTU MUUTOSHAKEMUS

**”TERNERA DE EXTREMADURA”**

**EU-nro: ES-PGI-0105-01129–8.7.2013**

**SMM ( X ) SAN ( )**

**1. Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee**

- Tuotteen nimi
- Kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- Merkinnät
- Kansalliset vaatimukset
- Muut (valvontaelin)

**2. Muutoksen/muutosten tyyppi**

- Yhtenäisen asiakirjan tai yhteenvedon muutos
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n eritelmän muutos, kun yhtenäistä asiakirjaa tai yhteenvettoa ei ole julkaistu
- Eritelmän muutos, joka ei edellytä julkaistun yhtenäisen asiakirjan muutosta (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 3 kohta)
- Eritelmän väliaikainen muutos, joka johtuu viranomaisten asettamista pakollisista terveys- tai kasvinsuojelutoimista (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 4 kohta)

**3. Muutos/muutokset**

*Tuotteen kuvaus*

Sanaston selkeyttämiseksi sekä sekaannusten välttämiseksi koko asiakirjassa seuraava virke poistetaan: ”Tämän suojatun maantieteellisen merkinnän saaneet toisen polven risteytyksestä saadut rodut eivät saa olla lisääntymiseen käytettäviä rotuja.” Korvataan virke seuraavalla virkkeellä: ”Jatkuvalla risteytyksellä saadut naaraat eivät voi olla tämän suojatun maantieteellisen merkinnän kohteena olevia siitosnaaraita.”

<sup>(1)</sup> EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUVL L 93, 31.3.2006, s. 1. Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

Poistetaan kohdat, joissa kuvataan eläinten kasvatus- ja ruokintaehtoja, jotka toistetaan kohdassa E "Tuotteen tuotantomenetelmän kuvaus".

Poistetaan ilmaisu "aiemmin sallitut ravintolisät" ja korvataan se ilmaisulla "sallitut ravintolisät". Sallittujen ravintolisien tyyppi määritetään myöhemmin kohdassa E "Tuotteen tuotantomenetelmän kuvaus".

Ajanjakso, jona pH-arvo voidaan mitata, on toimijoiden työjärjestelmä huomioon ottaen pidennetty 24 tunnista 48 tuntiin. Tämä johtuu siitä, että eläimet teurastetaan eri aikoihin ja tuodaan leikkaamoon samaan aikaan. Asiakirjaan on sisällytetty myös muut pH:n mittaamiseen tarkoitettut alueet, jotta tämä parametri voidaan tarkistaa leikatavaksi tarkoitetuissa ruhoissa.

*Tekijät, jotka osoittavat, että tuote on peräisin maantieteelliseltä alueelta*

#### D.2 Sertifiointitarkastukset

Poistetaan kohta, jossa kuvaillaan rotuja, joiden lihaa voidaan toimittaa suojatulla maantieteellisellä merkinnällä "Tertera de Extremadura" varustettuna, ja joka toistetaan kohdassa B "Tuotteen kuvaus".

Standardin UNE-EN-40511 mukaisen uuden sertifiointijärjestelmän mukaisesti joitakin kohtia muutetaan siten, että niissä kuvataan toimijoiden eritelmän mukaisesti suorittamaa valvontaa sekä sääntelyneuvoston valvonta- ja sertifiointielimen suorittamaa eritelmän noudattamisen tarkastamista.

Rekisteröidyille karjatiloilta kuuluvien, suojattua maantieteellistä merkintää varten tarkoitettujen eläinten sekoittaminen muihin eläimiin on sallittua kuljetusten helpottamiseksi pieniltä tiloilta edellyttäen, että ne kuuluvat samaan kuljetuserään ja että niiden tunnistaminen varmistetaan. Tämä johtuu siitä, että samaa ajoneuvoa käytetään kuljetuksiin, jotka tehdään osuuskuntaan tai tuottajien ryhmään kuuluvilta eri tiloilta teurastamoon. Lisäksi joillakin tuotantotiloilla pidetään samoissa tiloissa sekä suojatun maantieteellisen merkinnän piiriin kuuluvia että muita eläimiä. Eläinten pitämistä erillään lastaamisen ja teuraaksi kuljettamisen aikana ei katsota tarpeelliseksi.

*Tuotteen tuotantomenetelmän kuvaus*

Emolehmien ruokintaa koskevan kohdan sanamuotoa muutetaan sen sisällön selkeyttämiseksi.

Tästä syystä poistetaan ja korvataan seuraavat kohdat:

- Poistetaan ilmaisu "ja palkokasvit ja sallitut kuitutiivisteet" ja korvataan ne ilmaisulla "valkuaiskasvit ja muut raaka-aineet edellyttäen, että ne ovat kasviperäisiä, sekä tarvittavat kivennäisaineet ja vitamiinit".
- Poistetaan seuraava kohta: "Sääntelyneuvoston on julkaistava luettelot kyseisten eläinten rehuissa sallituista raaka-aineista."

Suojatun maantieteellisen merkinnän piiriin kuuluvien eläinten että muiden eläinten teurastus ja niiden ruhojen leikkaaminen samanaikaisesti on sallittua edellyttäen, että niiden erottelu ja tunnistaminen varmistetaan. Tämä muutos tehdään teurastamojen käytäntöjen mukaisesti, eikä sillä vaikuteta tuotteen tunnistamiseen tai jäljitettävyyteen.

Tässä osiossa tehdään muutoksia kohtiin, jotka koskevat sääntelyneuvoston suorittamaa valvontaa, jonka osalta ei noudatettu nykyistä sertifiointijärjestelmää. Uudessa versiossa kuvaillaan toimijoiden tällä hetkellä eritelmien mukaisesti suorittamaa valvontaa sekä sääntelyneuvoston valvonta- ja sertifiointielimen suorittamaa eritelmän noudattamisen tarkastamista standardin UNE-EN-40511 mukaisen uuden sertifiointijärjestelmän mukaisesti.

*Valvontaelin*

Sääntelyneuvostoa koskevat tiedot on saatettu ajan tasalle lisäämällä tiedot perustetusta valvonta- ja sertifiointielimestä, joka on itsenäinen hakemuksista vastaava elin ja jonka kansallinen akkreditoitelin (ENAC) on akkreditoinut elintarviketuotteiden sertifiointia varten standardin UNE-EN 45.011 kriteerien mukaisesti (akkreditointi 109/C-PR188).

Kriteerit on myöhemmin mukautettu standardin UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 mukaisiksi.

*Merkinnät*

Jotta kuluttajille voidaan antaa lopputuotteesta tarkemmat ensimmäisen tai toisen polven risteytystä koskevat tiedot (ne on vaikea tarkistaa, eivätkä ne ole nähtävissä tuotteen lopullisen tunnistuksen yhteydessä), merkinnöissä on mainittava, onko liha peräisin jonkin polven risteytyksestä.

Tästä osiosta poistetaan kaikki viittaukset jäljitettävyyteen, sillä ne eivät kuulu merkintöihin.

Kohdassa, joka koskee eläinten teurastusta ja ruhojen leikkaamista samanaikaisesti, poistetaan sana "ei" ja lisätään seuraava ilmaisu: "edellyttäen, että niiden erottelu ja tunnistaminen varmistetaan".

Poistetaan viittaus merkin käyttöön.

#### Lainsäädäntö

Tämä osio poistetaan, koska se on vanhentunut maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012<sup>(3)</sup> antamisen myötä.

Muodolliset muutokset:

Poistetaan sana "tämä" kohdista, joissa se esiintyy viitattaessa eritelmään, eli seuraavista kohdista:

- todisteita siitä, että tuote on peräisin maantieteelliseltä alueelta, koskevan osion toinen kohta
- tuotteen tuotantomenetelmän kuvausta koskevan osion kolmas kohta sekä
- merkintöjä koskevan osion toinen kohta.

Hakemuksen ruutua "Laadun ja maantieteellisen ympäristön välinen yhteys" ei valittu, sillä tehdyt muutokset ovat ainoastaan muodollisia (siirtoja ja poistoja toistojen vuoksi).

Kohdan 3 "Tuotanto- ja jalostusjärjestelmä" ensimmäinen, neljäs ja viides alakohta poistetaan, sillä ne toistetaan kohdassa B "Tuotteen kuvaus".

Kohdan 3 "Tuotanto- ja jalostusjärjestelmä" toinen ja kolmas alakohta poistetaan, sillä ne toistetaan kohdassa E "Tuotteen tuotantomenetelmän kuvaus".

#### YHTENÄINEN ASIAKIRJA

### Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu neuvoston asetukset (EY) N:o 510/2006<sup>(4)</sup>

#### "TERNERA DE EXTREMADURA"

EU-nro: ES-PGI-0105-01129-8.7.2013

SMM ( X ) SAN ( )

#### 1. Nimitys

"Ternera de Extremadura"

#### 2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Espanja

#### 3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

##### 3.1 Tuotelaji

Luokka 1.1 – Tuore liha (ja muut eläimenosat)

##### 3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Nimityksellä "Ternera de Extremadura" tarkoitetaan ainoastaan ruhoja, jotka ovat peräisin seuraavien maataisrotujen karjaeläimistä: "Retinta", "Avileña Negra-Ibérica", "Morucha", "Blanca Cacerëña" ja "Berrendas" sekä niiden keskinäisistä risteytyksistä tai niiden risteytyksistä ympäristöön täysin sopeutuneiden rotujen "Charolais" ja "Limousin" kanssa sekä risteytyksistä edellä mainittujen maataisrotujen kanssa, kun ne on kasvatettu osana laajaperäistä tuotantojärjestelmää.

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä "Ternera de Extremadura" varustetulla lihalla on seuraavat ominaisuudet:

- I) Vasikanliha: Niiden eläinten liha, joiden ikä teurastushetkellä on 7 kuukauden ja päivää vaille 12 kuukauden välillä. Lihan väri on kirkkaanpunainen ja siinä on valkeaa rasvaa, liha on kiinteää, hieman kosteaa ja hienosyistä.
- II) Nuoret naudat: Niiden eläinten liha, joiden ikä teurastushetkellä on 12 kuukauden ja päivää vaille 16 kuukauden välillä. Lihan väri on kirkkaanpunaisen ja purppuranpunaisen välillä ja lihassa on valkeaa rasvaa, liha on kiinteää, hieman kosteaa ja hienosyistä.

<sup>(3)</sup> Ks. alaviite 1.

<sup>(4)</sup> Ks. alaviite 2.

III) Nuoret sonnit: Niiden eläinten liha, joiden ikä teurastushetkellä on 16 kuukauden ja 36 kuukauden välillä. Lihan väri on kirsikanpunainen ja siinä on kermanvalkeaa rasvaa, liha on kiinteää, hieman kosteaa ja hienosyistä, ja siinä on kohtuullisesti lihaksensisäistä rasvaa.

Ruhojen tyypit on määritetty ja niitä on mukautettu seuraavien vaatimusten perusteella:

1. – Neuvoston asetuksessa (ETY) N:o 1208/81<sup>(5)</sup> kuvattujen luokkien A ja E ruhot.
2. – Lihakkuusluokka: EURO.
3. – Rasvaisuusluokka 2, 3 ja 4.
4. – Hygienia: sovelletaan eurooppalaisia ja kansallisia standardeja.
5. – pH-arvon on oltava 24–48 tunnin kuluttua teurastuksesta alle 6 *longissimus dorsi* -lihaksessa viidennen ja kuudennen kylkiluun tasolla ja/tai olkapään ja/tai kylkiluun ja/tai kupeen lihaksissa leikattavaksi tarkoitetuissa ruhoissa.

### 3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

—

### 3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

Emolehmien kasvatuksessa noudatetaan laajaperäisessä karjankasvatusjärjestelmässä käytössä olevia luonnonvarojen käyttöä koskevia menetelmiä ja tapoja. Emolehmiä ruokitaan alueen laidunniityillä ("dehesa") ja muilla Extremaduran ekosysteemin laidunmailla, joilla eläimet laiduntavat ympäri vuoden. Eläimille annetaan tarvittaessa lisärehua, jonka valmistukseen käytetään olkea, heinää, viljaa, valkuaiskasveja ja muita raaka-aineita edellyttäen, että ne ovat kasviperäisiä, sekä tarvittavia kivennäisaineita ja vitamiineja.

Emolehmät imettävät vasikoita vähintään viisikuukautisiksi asti.

Sellaisten tuotteiden käyttö on joka tapauksessa ehdottomasti kiellettyä, jotka voisivat häiritä eläimen normaalia kasvu- ja kehitysvauhtia. Asiassa sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

### 3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Erityiset tuotantovaiheet: Syntymän, kasvatuksen, teurastuksen ja lihan leikkaamisen on tapahduttava kyseisellä alueella.

### 3.6 Esimerkiksi viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

—

### 3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Jotta kuluttajille voidaan antaa lopputuotteesta tarkemmat risteytystä koskevat tiedot, merkinnöissä on mainittava, onko liha peräisin jonkin polven risteytyksestä.

## 4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Eläinten, joiden liha voidaan merkitä suojatulla maantieteellisellä merkinnällä "Ternera de Extremadura", tuotantoalueen muodostavat seuraavat piirikunnat ja niiden kunnat:

Alburquerque, Almendralejo, Azuaga, Badajoz, Brozas, Cáceres, Castuera, Coria, Don Benito, Herrera del Duque, Hervás, Jaraíz de la Vera, Jerez de los Caballeros, Logrosán, Llerena, Mérida, Navalmoral de la Mata, Olivenza, Plasencia, Puebla de Alcocer, Trujillo ja Valencia de Alcántara.

Jalostus suoritetaan kyseisellä maantieteellisellä tuotantoalueella.

## 5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

### 5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Kyseessä olevasta alueesta 35 prosenttia on pensaikon (kuten päivännouto, piikkiherne ja kanerva) ja tiheikön (kuten tammi, korkkitammi, portugalintammi ja pyreneentammi) peitossa. Muuta aluetta peittää nurmipeite, joka soveltuu karjan ruokintaan.

Extremaduralla esiintyvään eläimistöön ja kotieläinlajeihin kuuluu pääasiassa maatiaislajeja, jotka ovat läheisesti sidoksissa alueen tyypillisimpään ympäristöön (laidunniityt). Koska kyseiset eläimet ovat kestäviä ja pystyvät erittäin hyvin sopeutumaan vaikeisiin elinympäristöihin, ne edistävät ekosysteemin säilyttämistä ja parantamista, sillä ne lannoittavat maaperää, parantavat laidunmaiden laatua ja hidastavat pensaikkojen leviämistä. On kuitenkin muistettava, että useimmilla tiloilla kyseisiä lajeja kasvatetaan siten, että ne risteytetään espanjalaisten liharotujen kanssa, jotta tuotanto voidaan mukauttaa nykyisiin markkinoiden vaatimuksiin.

<sup>(5)</sup> EYVL L 123, 7.5.1981, s. 3.

Lajit, joista saadaan "Termera de Extremadura" -lihaa, ovat sopeutuneet ankariin lämpötila- ja sadeolosuhteisiin parhaalla mahdollisella tavalla, sillä ne sietävät sekä kylmyyttä että kuumuutta että veden niukkuutta kuivuuskausina.

Laidunniittyjen ekosysteemi on muodostunut vuosisatojen aikana ihmisten toiminnan tuloksena Välimeren metsissä. Ekosysteemi muodostaa suuren osan Extremaduran alueesta. Perinteisesti alueen karjankasvatuksessa on keskitytty laajaperäiseen tuotantoon, jossa eläinlajit (sekä kotieläimet että luonnonvaraiset eläimet), ympäristö ja ihmisten vaikutus ovat aina olleet tasapainossa. Laajaperäisyyden käsite liittyy läheisesti laajojen pinta-alojen hyödyntämiseen laidunmaina karjalle, joka kestävyytensä ansiosta on sopeutunut erinomaisesti ympäristöön. Ilmaston ankaruus ja maaperän karuus ovat suosineet karjankasvatuksen kehittymistä.

Laidunjärjestelmille on ominaista ympäristön hyödyntäminen karjan laidunmaina, ja ympäristön nurmentuotannolla tyydytetään merkittävä osa laiduntavien eläinten energiantarpeesta. Laidunmaiden ansiosta järjestelmän energiavarat ovat suuret, ja laitimilla kasvaa runsaasti yksivuotisia itsesementäviä kasvilajeja.

Laidunniityillä sijaitsevilla tiloilla puiden merkitys on tärkeä, sillä ne lisäävät sellaisten käyttömahdollisuuksien ja tuotantovaihtoehtojen monipuolisuutta, joita ympäristö tarjoaa ihmisten suorittamalle järjestelmän hallinnolle.

Laidunniittyjen puusto muodostuu kahdesta seuraavasta tärkeimmästä lajista: rautatammi (*Quercus ilex*) ja korkkitammi (*Quercus suber*) sekä joistakin vähäisemmistä lajeista, kuten portugalintammi (*Quercus lusitanica*), jalokastanja (*Castanea sativa*) ja tammi (*Quercus robur*). Puustosta saadaan monenlaista hyödykkeitä, kuten tammenterhoja, oksia ja lehtiä, joita voidaan käyttää karjan ruokkimiseen, kun ruohonsaanti on niukkaa.

Pensaiden edustavimmat lajit ovat yleinen päivännouto (*Cistus ladaniferus*), jänönvihma (*Sarothamnus scoparius*), päivännouto (*Cistus monspeliense*) ja piikkiherne (*Genista spp.*).

Laitumet voidaan luokitella niiden maaperän mukaan seuraavasti:

- graniittiperäisten maiden laitumet
- savipitoisten maiden laitumet
- tertiäärisillä ja kvaternäärisillä sedimenttimailloilla olevat laitumet
- lannoittamisella ja laiduntamisella parannetut laidunmaat
- erityisalueilla, kuten vuorilla, sijaitsevat muut laidunmaat.

On muistettava, että laidunmaiden lisäksi laidunniittyjen ekosysteemi tuottaa tammenterhoja, viljarehua (vehnä, ohra, ruis ja ruisvehnä), palkokasveja (esimerkiksi kahviherne ja pavut), korkkia, polttopuuta ja hiiltä sekä muita hyödykkeitä. Näin ollen on kiistatonta, että laidunniityillä on Extremaduran kaltaisessa maatalousvaltaisessa yhteisössä ensisijaisen tärkeä taloudellinen merkitys, sillä niiden osuus koko alueen maatalouden lopputuotannosta on 45 prosenttia.

Useat tutkimukset (Espejo Diaz, M. García Torres, S., Características específicas y diferenciadoras de las carnes de ganado Bovino de las dehesas españolas (Espanjan laidunniityillä kasvatetun karjan lihan erityisominaisuudet)) ovat osoittaneet, että ne ominaisuudet, joita kuluttajat eniten etsivät, korostuvat merkittävästi laidunniityillä kasvatetuissa roduissa.

## 5.2 Tuotteen erityisyys

Espanjan laidunniityillä kasvatetun karjan lihan erityisominaisuuksia koskevaa tutkimusta esiteltiin laidunniittyjen eläintuotteiden ominaisuuksia käsittelevässä kansainvälisessä symposiumissa, joka järjestettiin Méridassa (Badajoz, Espanja) (Euroopan kotieläinjärjestön (EAAP) julkaisu nro 90, 1998). Tutkimus osoittaa, että suojatulla maantieteellisellä merkinnällä "Termera de Extremadura" varustettu, laidunniityillä kasvatetuista roduista saatava liha on erityislaatuista. Koulutettujen testaajien ja kuluttajien muodostamien paneelien suorittamista aistinvaraisista testeistä käy ilmi, että tällaisella lihalla on suuresti arvostettuja erityisiä ominaisuuksia.

Näin ollen liha, josta käytetään nimitystä "Termera de Extremadura", on määritetty korkealaatuiseksi tuotteeksi sen aistinvaraisten ominaisuuksien, kuten mureuden, mehukkuuden ja maun, ansiosta.

## 5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)

Koska alueella on elänyt eri rotuja rinnakkain, sekä vanhat että nykyiset rodut ja niiden risteytykset on tunnustettu "Extremadura"-roduksi Iberian niemimaalla.

Rotujen "Blanca Cacerña" ja "Tronco de capa negra" risteytyksen tuloksena ovat syntyneet rodut "Ganado barroso cacereño" ja "Colorada extremeña", jonka nykyinen muoto on "Retinta"-rotu. Nämä rodut olivat hyvin edustettuina vuoden 1913 kansallisissa karjakilpailuissa. Rotu kehittyi "Cacereña"-roduksi, joka esiteltiin vuosina 1922, 1926 ja 1930, ja kahtena viimeisenä vuotena se tunnettiin nimellä "paradas de Cabestros". Samaa nimeä käytettiin vuosina 1953, 1956 ja 1959, ja tämän jälkeen rotu katosi vuoteen 1975 asti, jolloin se tuotiin takaisin näyttelyyn valtion omistuksessa olleessa karjaerässä. (Sánchez Belda A., Publicaciones de Extensión Agraria, 1984.)

Rotuun viitataan myös ruokakulttuurissa, sillä vasikan ja Extremaduran välinen yhteys on nähtävissä useissa valmistusohjeissa: Ternera asada al estilo de la Vera (vasikanpaisti Veran tapaan) (teoksessa "Cocina Tradicional de la Vera", José V. Serradilla Muñoz, 1992, 3. painos 1999, Gráficas Romero de Jaraíz de la Vera (Cáceres)), Envueltillos de Ternera (vasikanlihakääröt) (teoksessa "La cocina día a día, Cocina extremeña", Ana María Calera, 1987, Plaza y Janes S. A.); Chuletas de vaca a la extremeña (Extremadura-naudanlihakyljykset) (teoksessa "Gran Enciclopedia de la Cocina", ABC, 1994, Ediciones Nobel S. A., Madrid), tai Entrecot al modo de Cáceres (välilylys Cáceresin tapaan) (teoksessa "Cocina Extremeña", Tecló Villalón y Pedro Plasencia, 1999, Everest).

1900-luvulta on myös löydettävissä viittauksia kyseiseen karjaan, kuten 10. päivältä tammikuuta 1927, kun "Sociedad Productos de la Ganadería Extremeña" perustettiin tulevan Mérida-teurastamon toimintaa varten. Hieman myöhempi viittaus on peräisin noin vuodelta 1930, jolloin ylimääräisiä tuotteita myytiin Extremaduran ulkopuolella. Tuolloin lihakarjaa tuotiin alueen ulkopuolisille markkinoille, joilla myytiin 62 prosenttia sen kokonaiselopainosta. (Extremadura: la historia, Archivo Ediciones Extremeñas, S. L. 1997).

### **Eritelmän julkaisutiedot**

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

[http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded\\_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/IGP\\_TerneraDeExtremadura\\_PliegoCondiciones.pdf](http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/IGP_TerneraDeExtremadura_PliegoCondiciones.pdf)

---