

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Wniosek o zatwierdzenie nieznaczonej zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2017/C 362/05)

Komisja Europejska zatwierdziła tę nieznaczną zmianę zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE NIEZNACZONEJ ZMIANY

Wniosek o zatwierdzenie nieznaczonej zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽²⁾**„GUIJUELO”**

Nr UE: PDO-ES-0077-AM02 – 4.5.2017

ChNP (X) ChOG () GTS ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Guijuelo” [Rada Regulacyjna ds. Chronionej Nazwy Pochodzenia „Guijuelo”] będąca spółką prawa publicznego (*corporación de derecho público*) ustanowioną na mocy ustawy nr 6/2015.

C/Filiberto Villalobos, 4

C.P. 37770 Guijuelo

SALAMANKA

HISZPANIA

Tel. +34 923581514

Faks +34 923580097

E-mail: certificacion@jamondoguijuelo.com

Uzasadniony interes:

Rada Regulacyjna została oficjalnie uznana za organ zarządzający ds. ChNP „Guijuelo” zgodnie z pierwszym przepisem dodatkowym ustawy nr 6/2015 z dnia 12 maja 2015 r. w sprawie chronionych nazw pochodzenia oraz oznaczeń geograficznych, których terytorialny zakres stosowania obejmuje więcej niż jedną wspólnotę autonomiczną Hiszpanii; jedną z jej szczególnych funkcji jest przedstawianie wniosków w sprawie zmian specyfikacji.

Liczba zarejestrowanych zakładów: 70//Liczba zarejestrowanych hodowców zwierząt gospodarskich: 399//Liczba zarejestrowanych rzeźni: 10

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Opis produktu
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: (11) Wizerunek marki

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Obecne logo:



Proponowane logo:



Wnosimy o uwzględnienie w specyfikacji następujących zasad korzystania z logo:

„Logo ChNP »Guijuelo« musi być zawsze zarejestrowanym zgodnie z prawem logo, które przedstawiono poniżej.

Korzystanie z logo ChNP »Guijuelo« jest uregulowane w obowiązującym podręczniku identyfikacji wizualnej i odbywa się zgodnie z tym podręcznikiem”.

Wnosimy o dokonanie zmiany z powodów określonych poniżej.

W specyfikacji ChNP „Guijuelo” przewidziano powielanie znaku towarowego o charakterze mieszanym. Pragniemy zmienić jego logo/element graficzny ze względu na wskazaną przez organy zarządzające spółki korzyść, jaką może przynieść unowocześnienie trzydziestoletniego wizerunku marki, w szczególności w celu jego komercyjnego promowania zgodnie z art. 45 lit. c) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Art. 53 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 przewiduje zmiany w specyfikacji produktu, przy czym zmiana, której dotyczy wniosek i która nie wpływa na żaden z aspektów wymienionych w ust. 2 wspomnianego artykułu, ma charakter nieznaczny.

Celem zmiany – uznanej za nieznaczną zmianę w specyfikacji omawianej chronionej nazwy pochodzenia zgodnie z art. 53 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 – jest zmiana logo (znaku towarowego o charakterze mieszanym), które będzie wykorzystywane na etykietach produktów objętych ChNP „Guijuelo” po zatwierdzeniu zmiany w okresach określonych w prawie.

Zmieniliśmy również jednolity dokument, tak by zawierał on obecnie logo ChNP „Guijuelo”, oraz zmieniliśmy jego brzmienie w celu sprecyzowania zasad korzystania z logo.

Poprzednie brzmienie jednolitego dokumentu było następujące:

„Po zakończeniu procesu produkcji produkt jest certyfikowany poprzez umieszczenie numerowanej etykiety charakterystycznej dla ChNP »Guijuelo«, na której znajduje się symbol UE oraz znak towarowy »Guijuelo« oraz na której wskazany jest rodzaj produktu, rasa zwierzęcia i klasa, do której należy produkt, w zależności od sposobu żywienia zwierzęcia.

Etykiecie tej musi zawsze towarzyszyć etykieta handlowa, którą producent musi wcześniej zgłosić Radzie Regulacyjnej.

Jeżeli producent stosuje ten sam znak towarowy w celu wprowadzenia do obrotu produktu objętego ChNP i produktu nieobjętego ChNP, należy wprowadzić rozróżnienie poprzez umieszczenie logo ChNP na etykiecie handlowej produktu objętego ChNP.”

Proponowane nowe brzmienie jest następujące:

„Po zakończeniu procesu produkcji produkt jest certyfikowany poprzez umieszczenie numerowanej etykiety charakterystycznej dla ChNP »Guijuelo«, na której znajduje się symbol UE oraz znak towarowy lub logo »Guijuelo« oraz na której wskazana jest klasa, do której należy produkt, zgodnie z nazwami handlowymi określonymi w sekcji B specyfikacji.

Etykiecie tej musi zawsze towarzyszyć etykieta handlowa, którą producent musi wcześniej zgłosić Radzie Regulacyjnej.

Wszystkie produkty objęte ChNP muszą być opatrzone logo określonym w specyfikacji. Logo ChNP »Guijuelo« musi być zawsze zarejestrowanym zgodnie z prawem logo, które przedstawiono poniżej.”



Zaktualizowana specyfikacja produktu (wyłącznie w odniesieniu do ChNP i ChOG)

http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/pliego2017-02-13_tcm7-448957.pdf

JEDNOLITY DOKUMENT

„GUIJUELO”

Nr UE: PDO-ES-0077-AM02 – 4.5.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Guijuelo”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

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*

Opis: Szynki i łopatki oznaczone ChNP „Guijuelo” są produktami mięsnymi uzyskiwanymi przez solenie, mycie, odpoczywanie, suszenie/dojrzewanie i sezonowanie przednich i tylnych nóg świń rasy iberyjskiej lub zatwierdzonych przepisami krajowymi krzyżówek rasy iberyjskiej i rasy Duroc z udziałem genów rasy iberyjskiej co najmniej 75 %.

Cechy morfologiczne: Mają wydłużony i charakterystyczny kształt i wagą co najmniej 6,5 kg i 3,7 kg odpowiednio w odniesieniu do szynek i łopatek ze świń czystej rasy iberyjskiej oraz co najmniej 7 kg i 4 kg odpowiednio w odniesieniu do szynek i łopatek z 75 % mieszańców rasy iberyjskiej. Są pozbawione krwiaków, pęknięć lub stłuczeń, a kości nogi nie zostały usunięte, z wyjątkiem przypadków, w których są sprzedawane bez kości, porcjowane lub w kawałkach.

Organoleptyczne cechy charakterystyczne: Przekrój ma intensywny różowy kolor przechodzący w purpurową czerwień, jest błyszczący i poprzerastany tkanką tłuszczową. Ma delikatny słodki lub lekko słony smak i charakterystyczny aromat, w zależności od sposobu żywienia zwierzęcia przed ubojem.

Szynki i łopatki klasyfikuje się do sprzedaży w następujący sposób:

klasa I: szynki ze świń czystej rasy iberyjskiej żywiących się wyłącznie żołądziami. Gotowe szynki muszą ważyć ponad 6,5 kg, a proces ich produkcji musi trwać co najmniej 730 dni. Jeżeli minimalny czas procesu produkcji szynek należących do tej kategorii przekracza 800 dni, na etykiecie można opcjonalnie umieścić napis „Gran Selección” w tym samym polu widzenia, w którym znajduje się nazwa handlowa;

łopatki ze świń czystej rasy iberyjskiej żywiących się wyłącznie żołądziami. Gotowe łopatki muszą ważyć ponad 3,7 kg, a proces ich produkcji musi trwać co najmniej 365 dni. Jeżeli minimalny czas procesu produkcji łopatek należących do tej kategorii przekracza 425 dni, na etykiecie można opcjonalnie umieścić napis „Gran Selección” w tym samym polu widzenia, w którym znajduje się nazwa handlowa;

klasa II: szynki z 75 % mieszańców rasy iberyjskiej żywiących się żołądziami. Gotowe szynki muszą ważyć ponad 7 kg, a proces ich produkcji musi trwać co najmniej 730 dni. Jeżeli minimalny czas procesu produkcji szynek należących do tej kategorii przekracza 800 dni, na etykiecie można opcjonalnie umieścić napis „Gran Selección” w tym samym polu widzenia, w którym znajduje się nazwa handlowa;

łopatki z 75 % mieszańców rasy iberyjskiej karmionych żołądziami. Gotowe łopatki muszą ważyć ponad 4 kg, a proces ich produkcji musi trwać co najmniej 365 dni. Jeżeli minimalny czas procesu produkcji łopatek należących do tej kategorii przekracza 425 dni, na etykiecie można opcjonalnie umieścić napis „Gran Selección” w tym samym polu widzenia, w którym znajduje się nazwa handlowa;

klasa III: szynki ze świń z co najmniej 75 % udziałem genów rasy iberyjskiej wypasanych i karmionych paszą pochodzącą z pastwisk. Gotowe szynki muszą ważyć ponad 6,5 kg w przypadku szynek ze świń czystej rasy iberyjskiej i ponad 7 kg w przypadku szynek z 75 % mieszańców rasy iberyjskiej, a proces ich produkcji musi trwać co najmniej 730 dni;

łopatki ze świń z co najmniej 75 % udziałem genów rasy iberyjskiej wypasanych i karmionych paszą pochodzącą z pastwisk. Gotowe łopatki muszą ważyć ponad 3,7 kg w przypadku łopatek ze świń czystej rasy iberyjskiej i ponad 4 kg w przypadku łopatek z 75 % mieszańców rasy iberyjskiej, a proces ich produkcji musi trwać co najmniej 365 dni.

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

Obszar geograficzny, na którym hodowane są wyżej opisane świnię, obejmuje obszar, na którym tradycyjnie prowadzono chów ekstensywny świń rasy iberyjskiej w ekosystemie *dehesa* („śródmorskie zarośla dębowe”) oraz w gospodarstwach rolnych posiadających użytki zielone i zajmujących się chowem zwierząt gospodarskich, co jest tradycyjną metodą chowu świń rasy iberyjskiej.

Kluczowymi czynnikami decydującymi o jakości mięsa świni rasy iberyjskiej, a zatem o organoleptycznej jakości szynki i łopatki objętych ochroną nazwą pochodzenia, które nadają szynkom i łopatką oznaczonym ChNP „Guijuelo” wyróżniającą je jakością i cechami, są sposób żywienia i zarządzania wzrostem świń w ramach systemu chowu ekstensywnego na ostatnim etapie tuczenia, na którym w pełni wykorzystuje się zasoby obszaru *dehesa*, tj. żołądzie, naturalne pastwiska i ścierniska. Obszar geograficzny produkcji jest określony, podobnie jak szczegółowe warunki produkcji, takie jak potrzeba oszacowania ilości żołądzi na dębach bezszypułkowych, dębach korkowych i dębach portugalskich dostępnej dla świń na każdym pastwisku oraz potrzeba określenia maksymalnej liczby świń, które mogą być tam wypasane. Ponadto przeprowadza się kontrole w celu dopilnowania, aby spełnione były warunki szczegółowe; na przykład przeprowadza się niezapowiedziane kontrole w celu sprawdzenia, czy świnię żywią się żołądziami i są wypasane na naturalnych pastwiskach i czy na etapie tuczenia zarządzanie wzrostem tych świń odbywa się w sposób ekstensywny.

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

Świnię rasy iberyjskiej muszą się rodzić, być chowane i tuczone na geograficznym obszarze produkcji. Przetwarzanie następujące po uboju zwierząt i rozbiórce mięsa, które obejmuje etapy solenia, mycia, odpoczywania, suszenia/dojrzenia i sezonowania, musi się odbywać na obszarze geograficznym określonym w specyfikacji.

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

Piwnice mogą wprowadzać do obrotu certyfikowane szynki i łopatki bez kości, porcjowane lub w kawałkach, pod warunkiem że istnieje odpowiedni system kontroli i etykietowania gwarantujący identyfikowalność produktu, szynki lub łopatki i klasy produktu.

W tym celu po wprowadzeniu szynki i łopatek do obrotu należy poinformować o tym Radę Regulacyjną.

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

W rzeźni wszystkie nogi przednie i tylne, z których powstaną szynki i łopatki objęte ChNP, muszą zostać opatrzone numerowaną pieczęcią.

Pieczęć musi widocznie eksponować nazwę lub logo ChNP „Guijuelo” i mieć kolor, który odpowiada kolorom określonym dla każdej kategorii normy jakości iberyjskich (*ibérico*) mięsa, szynki, łopatki i schabu peklowanego, jak wyjaśniono poniżej:

- czarny – szynka lub łopatka ze świń czystej rasy iberyjskiej żywiących się żołądziami,
- czerwony – szynka lub łopatka z 75 % mieszańców rasy iberyjskiej karmionych żołądziami,
- zielony – szynka lub łopatka ze świń wypasanych i karmionych paszą pochodzącą z pastwisk.

Po zakończeniu procesu produkcji produkt jest certyfikowany poprzez umieszczenie numerowanej etykiety charakterystycznej dla ChNP „Guijuelo”, na której znajduje się symbol UE oraz znak towarowy lub logo „Guijuelo” oraz na której wskazana jest klasa, do której należy produkt, zgodnie z nazwami handlowymi określonymi w sekcji 3.2.

Etykiecie tej musi zawsze towarzyszyć etykieta handlowa, którą producent musi wcześniej zgłosić Radzie Regulacyjnej.

Logo ChNP „Guijuelo” musi być zawsze zarejestrowanym zgodnie z prawem logo, które przedstawiono poniżej.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji. Obszar, na którym tradycyjnie zajmowano się chowem świń rasy iberyjskiej, jest położony w zachodniej i południowo-zachodniej Hiszpanii. Obejmuje określone regiony rolnicze, na których dominują obszary *dehesa* i użytki zielone, położone w następujących prowincjach: Zamora (regiony Duero Bajo i Sayago), Segovia (region Cuellar), Ávila (regiony Piedrahita-Barco, Arévalo i Avila), Salamanka (wszystkie regiony), Cáceres (wszystkie regiony), Badajoz (wszystkie regiony), Toledo (regiony Talavera i La Jara), Ciudad Real (regiony Montes Norte i Montes Sur), Sevilla (region Sierra Norte), Kordowa (regiony Los Pedroches, La Sierra i Campiña Baja) i Huelva (regiony La Sierra, Andévalo Occidental i Andévalo Oriental).

Obszar przetwarzania. Obszar przetwarzania obejmuje następujących 78 gmin położonych w południowo-wschodniej części prowincji Salamanka, gdzie tereny i klimat sprzyjały rozwojowi przemysłu mięsnego wyspecjalizowanego w mięsie ze świń rasy iberyjskiej, przy czym przedmiotowe gminy są położone w samym środku salamanckiego obszaru *dehesa*, w południowo-wschodniej części prowincji Salamanka, w miejscu, gdzie spotykają się pasma górskie Sierra de Béjar i Sierra de Francia: Alberca (La), Aldeacipreste, Aldeanuela de la Sierra, Aldeavieja de Tormes, Bastida (La), Béjar, Cabaco (El), Cabeza de Béjar (La), Cabezuela de Salvatierra, Campillo de Salvatierra, Calzada de Béjar, Candelario, Cantagallo, Casafranca, Casas del Conde (Las), Cepeda, Cereceda de la Sierra, Cerro (El), Cespedosa, Cilleros de la Bastida, Colmenar de Montemayor, Cristóbal, Endrinal de la Sierra, Escurial de la Sierra, Frades de la Sierra, Fresnedoso, Fuenterroble de Salvatierra, Fuentes de Béjar, Garcibuey, Guijo de Ávila, Guijuelo, Herguijuela de la Sierra, Herguijuela del Campo, Horcajo de Montemayor, Hoya (La), Lagunilla, Ledrada, Linares de Riofrío, Madroñal, Miranda del Castañar, Mogarraz, Molinillo, Monforte de la Sierra, Monleón, Montemayor del Río, Navacarros, Nava de Béjar, Nava de Francia, Navalmoral de Béjar, Navarredonda de la Rinconada, Palacios de Salvatierra, Peñacaballera, Peromingo, Pinedas, Puebla de San Medel, Puerto de Béjar, Rinconada de la Sierra (La), Sanchotello, San Esteban de la Sierra, San Martín de Castañar, San Miguel de Robledo, San Miguel de Valero, Santibáñez de la Sierra, Santos (Los), Sequeros, Sierpe (La), Sorihuela, Sotoserrano, Tamanes, Tejada y Segoyuela, Tornadizos, Valdefuentes de Sangusín, Valdehijaderos, Valdelacasa, Valdelageve, Valero, Valverde de Valdelacasa oraz Villanueva del Conde.

5. Związek z obszarem geograficznym

Należy wprowadzić rozróżnienie między obszarem geograficznym, na którym chowane są świny rasy iberyjskiej, określanym jako obszar produkcji, a obszarem geograficznym, na którym przetwarza się szynki i łopatki, określanym jako obszar przetwarzania.

Rodzimy charakter rasy, klimat panujący na obszarze przetwarzania, który bardzo dobrze odpowiada produkcji wolno dojrzewających produktów mięsnych, i wielowiekowa tradycja przetwarzania mięsa nadają produktom ich wyjątkowy charakter.

Klimat i ukształtowanie terenu obszaru produkcji są typowe dla ekosystemu *dehesa* charakteryzującego się rozległymi obszarami leśnych pastwisk i łąk, na których chów zwierząt gospodarskich był tradycyjnie ważną działalnością silnie związaną z ziemią.

Pastwiska obejmują naturalne zbiorowiska roślin zielnych, które są przystosowane do warunków klimatycznych i glebowych tego obszaru. W niektórych przypadkach są to rośliny typowe dla regionów górskich, chociaż dominują gatunki typowe dla penepłeny oraz trawy i rośliny strączkowe.

Trzy główne gatunki występujące na obszarze *dehesa* to gatunki *Quercus*. To owoce tych gatunków, tj. żołędzie, są wykorzystywane do tuczenia świń, z których powstaje mięso najwyższej jakości.

Obszar, na którym przetwarzane są szynki i łopatki, jest położony na płaskowyżu salamanckim na średniej wysokości 975 m. Panuje tam klimat kontynentalny z długimi, zimnymi zimami, długotrwałymi mrozami i niską wilgotnością względną; warunki te doprowadziły do powstania na omawianym obszarze przemysłu mięsnego, który korzysta z tradycyjnych metod produkcji od co najmniej 200 lat.

Ze względu na położenie między pasmem górskim Béjar a szczytem La Peña de Francia na obszarze dominują bardzo silne i suche wiatry, które wspierają proces suszenia i późniejszej konserwacji produktu.

Czynnikami, które wyróżniają surowce wykorzystywane do produkcji szynki i łopatki objętych ChNP, są szczególne cechy świń rasy iberyjskiej, tradycyjny system chowu zwierząt gospodarskich, sposób żywienia świń i fakt, że do uboju wybierane są starsze osobniki. W połączeniu ze szczególnymi warunkami utrzymującymi się na obszarze przetwarzania i procesem powolnego suszenia nadaje to produktowi cechy, które wyróżniają go spośród innych produktów mięsnych, ponieważ posiada on szczególne właściwości organoleptyczne. Na szczególną uwagę zasługują łagodny smak, który wynika z małej zawartości soli, w przeciwieństwie do innych hiszpańskich produktów mięsnych, różowy kolor mięsa, który wynika z łagodnych temperatur otoczenia podczas procesu suszenia, tłusta konsystencja, która wynika ze sposobu żywienia zwierząt, marmurkowy wygląd z powierzchnią poprzerastaną tłuszczem międzymięśniowym, który wynika z rasy zwierząt i systemu chowu świń na obszarach *dehesas* i użytkach zielonych.

Jakość szynki i łopatki „Guijuelo” jest związana z obszarem geograficznym na dwa sposoby: po pierwsze, poprzez chów świń rasy iberyjskiej na obszarach *dehesas* występujących na obszarze produkcji i po drugie, poprzez przetwarzanie szynki i łopatki na obszarze przetwarzania, który jest znacznie bardziej ograniczony niż obszar produkcji i na którym tradycja i szczególne warunki klimatyczne (niskie opady, łagodne temperatury otoczenia i silne wiatry wynikające z położenia na penepłenie między dwoma pasmami górskimi itp.) doprowadziły do powstania przemysłu przetwórstwa mięsa wieprzowego wysoce wyspecjalizowanego w produktach ze świń rasy iberyjskiej.

Etap produkcji odbywa się w określonych rejonach w południowo-zachodniej Hiszpanii, w których gospodarstwa są położone na obszarze *dehesa*, ekosystemie, w którym prowadzone jest leśnictwo połączone z hodowlą zwierząt i który charakteryzuje się występowaniem drzew z gatunku *Quercus*, których owoce, tj. żołędzie, zjadane przez świnię, pozwalają otrzymać najwyższej jakości produkty. Świnię są hodowane w ramach systemu chowu ekstensywnego określanego jako *montanera*, w ramach którego mogą żywić się na pastwiskach na ostatnim etapie tuczenia, co jest istotnym czynnikiem wpływającym na wyróżniającą jakość produktu końcowego. Oznacza to, że wiedza fachowa hodowców zwierząt gospodarskich w zakresie chowu świń zapewnia właściwy dobrostan i dobre zdrowie zwierząt oraz odpowiednie wykorzystywanie zasobów naturalnych zapewnianych przez obszary *dehesa*.

Różne etapy przetwarzania szynki i łopatki przeprowadzane na obszarze geograficznym określanym jako obszar przetwarzania nadają produktom wyróżniające je organoleptyczne cechy charakterystyczne. Proces produkcji jest złożony, ponieważ wiele czynników wpływa na ostateczną jakość produktu, dlatego też to wiedza fachowa przekazywana z pokolenia na pokolenie sprawia, że produkt się wyróżnia, i dzięki niej mistrz masarski posiada umiejętności konieczne do oceny czasu potrzebnego, w zależności od warunków klimatycznych, na stopniowe dojrzewanie produktu i uzyskanie niezbędnych cech organoleptycznych przy minimalnej ilości soli oraz na zagwarantowanie bezpieczeństwa żywności w odniesieniu do warunków środowiskowych (temperatury, wilgotności, wentylacji) na każdym z etapów produkcji następujących po soleniu, biorąc pod uwagę fakt, że proces ten odbywa się w naturalnych suszarniach.

Po uboju i rozbiorze tuszy surowiec przechodzi kolejno przez następujące procesy:

- solenie. Polega na okładaniu powierzchni mięsa solą,
- mycie. Po soleniu sól przylegająca do powierzchni jest zmywana za pomocą wody pitnej, a mięso jest szczotkowane,
- odpoczywanie. Na tym etapie, o różnym czasie trwania, sól przenika do wnętrza szynki lub łopatki,

- suszenie/dojrzewanie. Etap ten obejmuje stopniową utratę wilgoci z szynki lub łopatki,
- sezonowanie. Na tym etapie zachodzą reakcje biochemiczne, które prowadzą do wytworzenia związków odpowiedzialnych za charakterystyczny dla produktu smak i aromat.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/pliego2017-02-13_tcm7-448957.pdf
