

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2015/C 329/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012<sup>(1)</sup>.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE INNEJ NIŻ NIEZNACZNA ZMIANY SPECYFIKACJI PRODUKTU OBJĘTEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 „GUIJUELO”**

Nr UE: ES-PDO-0117-01320 – 10.3.2015

ChNP ( X ) ChOG ( )

**1. Grupa składająca wniosek i uzasadniony interes**

Consejo Regulador D.O.P. Guijuelo [Rada Regulacyjna ds. ChNP „Guijuelo”]

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

**3. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Inne [określić jakie]

**4. Rodzaj zmiany (zmian)**

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

## 5. Zmiana (zmiany)

Uznano za stosowne wprowadzenie w całym dokumencie ogólnej zmiany w celu zastąpienia pojęcia podmiotu „zarejestrowanego” pojęciem podmiotu „wprowadzonego do rejestrów prowadzonych przez organ zarządzający, w którym zarejestrować się mogą wszystkie podmioty zlokalizowane na określonym obszarze geograficznym i spełniające warunki specyfikacji”.

Wprowadzone zmiany i ich uzasadnienie przedstawiono poniżej. Oryginalny tekst starej specyfikacji, który zostaje zastąpiony, oznaczono kolorem czerwonym, a tekst, który zostaje dodany, oznaczono kolorem niebieskim.

### B) OPIS PRODUKTU

Zmiany wprowadzono w odniesieniu do rasy świń odpowiednich do wyrobu produktu objętego ChNP oraz sposobu ich żywienia w celu zapewnienia zgodności specyfikacji z przepisami dekretu królewskiego nr 4/2014 określającego normę jakości iberyjskich (*ibérico*) mięsa, szynki, łopatki i schabu peklowanego, przy czym świnię w dalszym ciągu muszą być w co najmniej 75 % rasy iberyjskiej.

Brzmienie obecnej specyfikacji jest następujące:

Zwierzętami odpowiednimi do produkcji szynki i łopatek objętych niniejszą ChNP są świnię rasy iberyjskiej lub krzyżówki świń w 75 % rasy iberyjskiej i w 25 % rasy Duroc-Jersey.

Przedstawione poniżej kategorie określono w oparciu o sposób żywienia świń przed ubojem i terminologię stosowaną w tej dziedzinie:

- a) świnię żywiące się żołądziami lub tuczone poprzez wypas na pastwiskach (hiszp. *montanera*): są to świnię przeznaczone do uboju natychmiast po zakończeniu wypasu na pastwiskach;
- b) świnię karmione paszą pochodzącą z pastwisk (hiszp. *recebo*) lub tuczone taką paszą: po osiągnięciu przez świnię określonej masy w wyniku wypasu na pastwiskach ich masę zwiększa się przed ubojem o około 30 % poprzez żywienie paszą zatwierdzoną przez Radę Regulacyjną;
- c) świnię karmione paszą lub tuczone paszą: po osiągnięciu przez świnię określonej masy w wyniku wypasu na pastwiskach albo karmienia paszą ich masę zwiększa się przed ubojem o ponad 30 % poprzez żywienie paszą zatwierdzoną przez Radę Regulacyjną.

Zmieniony tekst otrzymuje brzmienie:

Szynki i łopatki objęte chronioną nazwą pochodzenia „Guijuelo” muszą być w pełni zgodne z niniejszą specyfikacją oraz obowiązującymi przepisami krajowymi dotyczącymi chowu świń rasy iberyjskiej i przetwarzania produktów otrzymanych ze świń rasy iberyjskiej.

Zwierzętami, z których mogą być pozyskiwane szynki i łopatki objęte wspomnianą ChNP, są świnię rasy iberyjskiej lub zatwierdzone przepisami krajowymi krzyżówki rasy iberyjskiej i rasy Duroc będące w co najmniej 75 % świniami rasy iberyjskiej.

Przedstawione poniżej kategorie określono w oparciu o rasę świń oraz sposób ich żywienia i zarządzania ich wzrostem przed ubojem:

- d) świnię w 100 % rasy iberyjskiej żywiące się żołądziami. Są to świnię czystej rasy iberyjskiej będące potomstwem knura i lochy zarejestrowanych w księdze hodowlanej. Jeżeli chodzi o zarządzanie wzrostem i żywienie, świnię te posiadają certyfikat „żywiące się żołądziami” wydawany przez organ kontrolny.

Sposób zarządzania wzrostem i żywienia musi spełniać warunki określone poniżej.

Tereny i pomieszczenia, w których żywione są świnię, muszą być zidentyfikowane w systemie informacji geograficznej o działkach rolnych (SIGPAC) jako odpowiednie do tuczenia zwierząt żywiących się żołądziami.

W okresie wypasu na pastwiskach muszą być wykorzystywane zasoby naturalne obszarów określanych jako *dehesa* (śródlądowe zarośla dębowe) zgodnie z obowiązującą normą jakości iberyjskich (*ibérico*) mięsa, szynki, łopatki i schabu peklowanego.

Okres wypasu na pastwiskach musi rozpoczynać się między dniem 1 października a 15 grudnia, podczas gdy ubój następuje między dniem 15 grudnia a 31 marca.

Minimalne wymogi w odniesieniu do masy i wieku świń są następujące:

- średnia masa grupy zwierząt na początku okresu wypasu na pastwiskach musi wynosić 92–115 kg,
  - świnię muszę zwiększyć masę o co najmniej 46 kg w okresie wypasu na pastwiskach, który trwa ponad 60 dni,
  - minimalny wiek w momencie uboju wynosi 14 miesięcy,
  - pojedyncze tusze muszę ważyć co najmniej 108 kg;
- e) świnię w 75 % rasy iberyjskiej żywiące się żołądziami. Świnię te są potomstwem lochy rasy iberyjskiej zarejestrowanej w księdze hodowlanej i knura rozplodowego rasy powstałej w wyniku skrzyżowania lochy rasy iberyjskiej i knura rasy Duroc, zarejestrowanych w odpowiedniej dla danej rasy księdze hodowlanej. Jeżeli chodzi o zarządzanie wzrostem i żywienie, świnię te posiadają certyfikat „żywiące się żołądziami” wydawany przez organ kontrolny.

Sposób zarządzania wzrostem i żywienia musi spełniać warunki określone poniżej.

Tereny i pomieszczenia, w których żywione są świnię, muszę być zidentyfikowane w systemie informacji geograficznej o działkach rolnych (SIGPAC) jako odpowiednie do tuczenia zwierząt żywiących się żołądziami.

W okresie wypasu na pastwiskach muszę być wykorzystywane zasoby naturalne obszarów *dehesa* (śródlądowo-morskie zarośla dębowe) zgodnie z obowiązującą normą jakości iberyjskich (*ibérico*) mięsa, szynki, łopatki i schabu peklowanego.

Okres wypasu na pastwiskach musi rozpoczynać się między dniem 1 października a 15 grudnia, podczas gdy ubój następuje między dniem 15 grudnia a 31 marca.

Minimalne wymogi w odniesieniu do masy i wieku świń są następujące:

- średnia masa grupy zwierząt na początku okresu wypasu na pastwiskach musi wynosić 92–115 kg,
  - świnię muszę zwiększyć masę o co najmniej 46 kg w okresie wypasu na pastwiskach, który trwa ponad 60 dni,
  - minimalny wiek w momencie uboju wynosi 14 miesięcy,
  - pojedyncze tusze muszę ważyć co najmniej 115 kg;
- f) wypasane świnię rasy iberyjskiej karmione paszą pochodzącą z pastwisk. Są to świnię czystej rasy iberyjskiej będące potomstwem knura i lochy zarejestrowanych w księdze hodowlanej lub są świnięmi będącymi krzyżówką w 75 % rasy iberyjskiej, które są potomstwem lochy rasy iberyjskiej zarejestrowanej w księdze hodowlanej i knura rozplodowego rasy powstałej w wyniku skrzyżowania lochy rasy iberyjskiej i knura rasy Duroc, zarejestrowanych w odpowiedniej dla danej rasy księdze hodowlanej. Jeżeli chodzi o zarządzanie wzrostem i karmieniem, świnię te posiadają certyfikat „karmione paszą pochodzącą z pastwisk” wydawany przez organ kontrolny.

Sposób zarządzania wzrostem i karmienia musi spełniać warunki określone poniżej.

Zwierzęta te mogą być tuczone w gospodarstwach rolnych prowadzących tucz pracujących w systemie ekstensywnym, które muszę spełniać wymogi obowiązujących przepisów krajowych, lub w gospodarstwach rolnych prowadzących tucz na świeżym powietrzu pracujących w systemie intensywnym, na których terenie może znajdować się objęty obszar. Całkowity pozbawiony przeszkód obszar dla świń przeznaczonych do produkcji o masie ciała żywego zwierzęcia przekraczającej 110 kg musi wynosić co najmniej 100 m<sup>2</sup> na zwierzę na etapie tuczenia.

Minimalna długość pobytu zwierząt w takich gospodarstwach rolnych przed ubojem wynosi 60 dni.

Minimalny wiek w momencie uboju wynosi 12 miesięcy.

Pojedyncze tusze muszę ważyć co najmniej 108 kg w przypadku świń czystej rasy iberyjskiej i co najmniej 115 kg w przypadku świń w 75 % rasy iberyjskiej.

Klasyfikacji szynki i łopatek dokonano na podstawie różnych kategorii świń i minimalnego czasu przetwarzania potrzebnego do wprowadzenia produktu na rynek.

Minimalna masa przy wprowadzaniu do obrotu szynki i łopatek została zmieniona w celu dostosowania jej do wymogów wspomnianej wyżej normy jakości produktów pochodzenia iberyjskiego (*ibérico*), przy czym w przypadku niektórych kategorii specyfikacje są bardziej rygorystyczne.

Brzmienie obecnej specyfikacji jest następujące:

Na podstawie rasy i paszy, tj. kluczowych czynników wpływających na jakość szynki, określono następujące klasy szynki:

**klasa I:** szynki z roczniaków rasy iberyjskiej żywiących się żołądziami, które są żywione paszą, resztkami poźniwnymi i trawą do momentu osiągnięcia przez nie masy 80 kg, a następnie tuczone do osiągnięcia masy 160–180 kg trawą i żołądziami na pastwiskach;

**klasa II:** szynki ze roczniaków rasy iberyjskiej, które są żywione paszą, resztkami poźniwnymi i trawą do momentu osiągnięcia przez nie masy 80 kg, a następnie tuczone do osiągnięcia masy 160–180 kg żołądziami, trawą rosnącą na pastwiskach i paszą lub samą paszą.

Szynki i łopatki objęte ChNP „Guijuelo” posiadają następujące właściwości:

*wygląd zewnętrzny:* wydłużony, charakterystyczny kształt, z zachowaniem racycy;

*waga:* co najmniej 4,5 kg w przypadku szynki i 3,5 kg w przypadku łopatek.

Zmieniony tekst otrzymuje brzmienie:

W zależności od klasyfikacji zwierząt szynki i łopatki klasyfikuje się do sprzedaży w następujący sposób:

**klasa I:** szynki ze świń w 100 % rasy iberyjskiej żywiących się żołądziami. Gotowe szynki muszą ważyć ponad 6,5 kg, a proces ich produkcji musi trwać co najmniej 730 dni. Jeżeli minimalny czas procesu produkcji szynki 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 w 100 % rasy iberyjskiej żywiących się 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 ze świń w 75 % 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 szynki 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 w 75 % rasy iberyjskiej żywiących się 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 w co najmniej 75 % rasy iberyjskiej wypasanych i karmionych paszą pochodzącą z pastwisk. Gotowe szynki muszą ważyć ponad 6,5 kg w przypadku szynki ze świń w 100 % rasy iberyjskiej i ponad 7 kg w przypadku szynki ze świń w 75 % rasy iberyjskiej, a proces ich produkcji musi trwać co najmniej 730 dni;

łopatki ze świń w co najmniej 75 % rasy iberyjskiej wypasanych i karmionych paszą pochodzącą z pastwisk. Gotowe łopatki muszą ważyć ponad 3,7 kg w przypadku łopatek ze świń w 100 % rasy iberyjskiej i ponad 4 kg w przypadku łopatek ze świń w 75 % rasy iberyjskiej, a proces ich produkcji musi trwać co najmniej 365 dni.

### C) OBSZAR GEOGRAFICZNY

Obszar geograficzny zmieniono w celu skorygowania błędu pisarskiego, ponieważ w rzeczywistości na obszarze produkcji znajduje się 78 (siedemdziesiąt osiem) gmin.

Brzmienie obecnej specyfikacji jest następujące:

Obszar przetwarzania obejmuje następujących 77 gmin położonych w południowo-wschodniej części prowincji Salamanka: 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, Naval Moral 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, Valdelaageve, Valero, Valverde de Valdelacasa oraz Villanueva del Conde.

Zmieniony tekst otrzymuje brzmienie:

Obszar przetwarzania obejmuje następujących 78 gmin położonych w południowo-wschodniej części prowincji Salamanka: 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, Naval Moral 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, Valdelaageve, Valero, Valverde de Valdelacasa oraz Villanueva del Conde.

#### D) DOWÓD POCHODZENIA

Sekcję, w której przedstawia się dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z danego obszaru, zmieniono w celu usunięcia akapitu dotyczącego niepewności konsumentów co do pochodzenia produktu, ponieważ gwarancję pochodzenia zapewnia wyłącznie Rada Regulacyjna.

Tekst zmieniany w obecnej specyfikacji otrzymuje brzmienie:

Wymienione właściwości nie są wystarczające, aby zagwarantować pochodzenie produktu, ponieważ jedynie lokalni konsumenci oraz osoby spożywające produkt najczęściej byłiby w stanie zidentyfikować produkt jako pochodzący z danego obszaru. Jego pochodzenie należy zatem zagwarantować.

- Należy wprowadzić zmiany w warunkach przed ubojem, tak aby zapewnić ich zgodność z przepisami w zakresie dobrostanu zwierząt obowiązującymi na szczeblu krajowym i wspólnotowym.
- Wprowadzono zmiany w oznaczeniach szynki i łopatki, aby zapewnić zgodność z przepisami dekretu królewskiego nr 4/2014 określającego normę jakości iberyjskich (*ibérico*) mięsa, szynki, łopatki i schabu peklowanego.
- Na potrzeby monitorowania procesu przetwarzania szynki i łopatki Radę Regulacyjną zastąpił organ zarządzający, aby zapewnić zgodność ze wstępnym projektem ustawy dotyczącej nazw pochodzenia, obowiązującej we wszystkich wspólnotach autonomicznych.
- Skreślono akapit dotyczący odpowiednich badań produktu końcowego, ponieważ oceniane właściwości produktu zostały już opisane.
- Wprowadzono zmianę w treści akapitu, w którym stwierdzono, że po zakończeniu wszystkich wspomnianych wyżej etapów kontroli i dokonaniu oceny szynki zostaje ona wprowadzona do obrotu z gwarancją pochodzenia w postaci numerowanych pieczęci i etykiet. Treść tego akapitu zmieniono w celu wyjaśnienia gwarancji pochodzenia i zapewnienia zgodności z przepisami dekretu królewskiego nr 4/2014 określającego normę jakości iberyjskich (*ibérico*) mięsa, szynki, łopatki i schabu peklowanego.

Brzmienie obecnej specyfikacji jest następujące:

1. Szynki i łopatki mogą być wytwarzane wyłącznie ze świń rasy iberyjskiej lub krzyżówek w 75 % rasy iberyjskiej i w 25 % rasy Duroc-Jersey pochodzących z zarejestrowanych gospodarstwach hodowlanych zlokalizowanych w obrębie obszaru produkcji.
2. Ubojnie muszą być położone w obrębie obszaru przetwarzania oraz muszą spełniać warunki techniczne i sanitarne określone w obowiązujących przepisach i niniejszej regulacji.

Przed ubojem zwierzę musi spędzić w ubojni co najmniej 12 godzin w celu wyeliminowania zmęczenia spowodowanego transportem i zapewnienia, by posiadało minimalne rezerwy glikogenu mięśniowego.

Rada Regulacyjna musi prowadzić rejestr wszystkich ubojni, w których dokonuje się uboju świń, których nogi kwalifikują się do ochrony w ramach niniejszej ChNP. Rejestr musi zawierać nazwę przedsiębiorstwa, lokalizację i teren oraz wszelkie inne informacje szczegółowe konieczne do zapewnienia prawidłowej identyfikacji i rejestracji zakładu.

3. Szynki i łopatki objęte niniejszą ChNP muszą być przetwarzane w zarejestrowanych suszarniach i piwnicach kontrolowanych przez Radę Regulacyjną.
4. Produkt końcowy może zostać poddany odpowiednim badaniom, aby można było zagwarantować jego jakość.
5. Po zakończeniu wszystkich wspomnianych wyżej etapów kontroli i dokonaniu oceny szynki zostaje ona wprowadzona do obrotu z gwarancją pochodzenia w postaci numerowanych pieczęci i etykiet Rady Regulacyjnej.

Zmieniony tekst otrzymuje brzmienie:

W zależności od klasyfikacji świń szynki i łopatki klasyfikuje się do sprzedaży w sposób opisany poniżej.

1. Szynki i łopatki objęte niniejszą ChNP mogą być wytwarzane wyłącznie ze świń czystej rasy iberyjskiej lub zatwierdzonych przepisami krajowymi krzyżówek rasy iberyjskiej i rasy Duroc będących w co najmniej 75 % świniami rasy iberyjskiej, pochodzących z gospodarstw hodowlanych wprowadzonych do rejestrów prowadzonych przez organ zarządzający, w którym zarejestrować się mogą wszystkie podmioty zlokalizowane na określonym obszarze geograficznym i spełniające warunki specyfikacji.
2. Ubojnie muszą być położone w obrębie obszaru przetwarzania oraz muszą spełniać warunki techniczne i sanitarne określone w obowiązujących przepisach.

Przed ubojem należy pozwolić zwierzętom odpocząć w warunkach określonych w obowiązujących przepisach dotyczących uboju zwierząt i ich dobrostanu. Zwierzętom nie należy usuwać kolczyków, aby można było zidentyfikować gospodarstwo, z którego pochodzą, i zapewnić, by pieczęci gwarantowały odpowiednią identyfikowalność od gospodarstwa do produktu końcowego.

Organ zarządzający musi prowadzić rejestr wszystkich ubojni, w których dokonuje się uboju świń, których nogi kwalifikują się do ochrony w ramach niniejszej ChNP. Rejestr musi zawierać nazwę przedsiębiorstwa, lokalizację i teren oraz wszelkie inne informacje szczegółowe konieczne do zapewnienia prawidłowej identyfikacji i rejestracji zakładu.

W ubojni na wszystkich nogach przednich i tylnych, z których zostaną wytworzone szynki i łopatki objęte ChNP, należy umieścić numerowane pieczęcie, a każdy numer musi jednoznacznie odpowiadać, w rejestrze identyfikowalności danej ubojni, partii uboju, partii gospodarstwa i partii paszy.

Na pieczęci muszą być dobrze widoczne nazwa lub logo ChNP „Guijuelo” oraz kolory odpowiadające kolorom określonym w normie jakości iberyjskich (*ibérico*) mięsa, szynki, łopatek i schabu peklowanego.

3. Szynki i łopatki objęte niniejszą ChNP muszą być przetwarzane w suszarniach i piwnicach wprowadzonych do rejestrów prowadzonych przez organ zarządzający, w którym zarejestrować się mogą wszystkie podmioty zlokalizowane na określonym obszarze geograficznym i spełniające warunki specyfikacji.

4. Po zakończeniu procesu produkcji numerowane etykiety należy umieścić na wszystkich szynkach i łopatkach objętych ChNP, a numery te muszą odpowiadać numerom znajdującym się na pieczęciach, na których należy w widocznym miejscu umieścić nazwę i logo ChNP „Guijuelo” oraz klasę produktu, z wykorzystaniem nazw handlowych i opcjonalnego napisu, o którym mowa w sekcji B, oraz symbolu UE.

Po zakończeniu wszystkich wspomnianych wyżej etapów kontroli i dokonaniu oceny szynek i łopatek zostają one wprowadzone do obrotu z gwarancją pochodzenia w postaci ponumerowanych pieczęci i etykiet właściwych dla ChNP „Guijuelo”.

#### E) METODA PRODUKCJI

Zmiana dotycząca etapów produkcji ma na celu zaktualizowanie i wyjaśnienie nazw szynek i łopatek, z uwzględnieniem kryteriów technicznych odpowiadających nazwom będącym obecnie w użyciu.

Nowa sekcja dotycząca etapu sezonowania, który był znany jako *paso a bodega* („etap piwnicy”), zawierała tabelę przedstawiającą masy krwi kawałków tuszy, czas przetrzymywania w piwnicy oraz ich szacunkowe masy po opuszczeniu piwnicy. Należało wprowadzić zmiany w tej sekcji, aby zapewnić zgodność z przepisami dekretu królewskiego nr 4/2014 określającego normę jakości iberyjskich (*ibérico*) mięsa, szynki, łopatek i schabu peklowanego poprzez ustalenie związku z minimalną masą tusz w momencie uboju i minimalnymi masami peklowanych szynki i łopatek, w zależności od udziału rasy iberyjskiej.

Aby uwzględnić nowy popyt konsumpcyjny oraz nowe formy, w jakich dany produkt jest prezentowany do sprzedaży, wzięto pod uwagę m.in. oddzielanie od kości, tarcie, filetowanie i krojenie.

Brzmienie obecnej specyfikacji jest następujące:

Świnie przeznaczone do produkcji szynki i łopatek „Guijuelo” pochodzą z zarejestrowanych gospodarstw spełniających warunki określone w sekcji B.

Po uzyskaniu nóg przednich i tylnych rozpoczyna się proces peklowania. Proces ten obejmuje pięć następujących etapów: solenie, mycie, formowanie, odpoczywanie i suszenie.

**Solenie:** polega na obłożeniu tkanki mięśniowej solą w celu przyspieszenia odwodnienia i zapewnienia doskonałej konserwacji nóg wieprzowych. Etap ten zajmuje 1 dzień na każdy kilogram szynki lub łopatki.

**Mycie:** szynki lub łopatki myje się ciepłą wodą w celu usunięcia soli przylegającej do powierzchni, zanim zostaną uformowane, ukształtowane i wytrybowane.

**Odpoczywanie:** na tym etapie powoli i stopniowo usuwana jest wilgoć z szynki lub łopatki.

**Suszenie:** szynki i łopatki umieszcza się w naturalnych suszarniach, w których pozostają tak długo, jak jest to konieczne do umożliwienia naturalnego przeniknięcia tłuszczów znajdujących się w ochronnej warstwie tłuszczu. Etap ten jest znany jako *sudado* (pocenie) i stanowi moment, w którym ocenia się, czy szynki i łopatki zostały wystarczająco wysuszone.

Na tym etapie kończy się obrabianie i kształtowanie szynki i łopatek.

Proces ten trwa co najmniej sześć miesięcy.

Szynki i łopatki następnie przenosi się do piwnicy, gdzie są klasyfikowane według masy, jakości i kształtu oraz długości czasu, przez który muszą pozostać w piwnicy, w następujący sposób:

	Masa krwi kawałka tuszy w uboju	Minimalny czas dojrzewania w piwnicy	Oczekiwana masa po opuszczeniu piwnicy
W przypadku szynki	7–8 kg 8–11 kg Powyżej 11 kg	9 miesięcy 9–12 miesięcy 16 miesięcy	4,5–5 kg 5–7,5 kg Powyżej 8 kg
W przypadku łopatek	5 kg Powyżej 5 kg	5 miesięcy 6 miesięcy	3,5–4 kg Powyżej 4 kg

Zmieniony tekst otrzymuje brzmienie:

Świnie przeznaczone do produkcji szynek i łopatek „Guijuelo” muszą pochodzić z gospodarstw wprowadzonych do rejestrów prowadzonych przez organ zarządzający, w którym zarejestrować się mogą wszystkie podmioty zlokalizowane na określonym obszarze geograficznym i spełniające warunki specyfikacji oraz warunki określone w sekcji B.

Po uzyskaniu nóg przednich i tylnych rozpoczyna się proces peklowania. Proces ten obejmuje pięć następujących etapów: solenie, mycie, odpoczywanie, suszenie/dojrzewanie i sezonowanie.

*Solenie:* polega na obłożeniu tkanki mięśniowej solą w celu przyspieszenia odwodnienia i zapewnienia doskonałej konserwacji nóg wieprzowych. Czas potrzebny na ten proces zależy od masy szynki lub łopatki.

*Mycie:* szynki i łopatki myje się ciepłą wodą w celu usunięcia soli przylegającej do powierzchni, zanim zostaną uformowane, ukształtowane i wytrybowane.

*Odpoczywanie:* na tym etapie sól przenika do wnętrza szynki lub łopatki.

*Suszenie/dojrzewanie:* szynki i łopatki stopniowo tracą wilgoć, co pomaga w ich konserwacji. Etap ten zachodzi w suszarniach o naturalnych warunkach otoczenia i z oknami wychodzącymi na zewnątrz, zatem suszenie odbywa się w warunkach naturalnych. Szynki i łopatki pozostają w suszarniach tak długo, jak jest to konieczne do umożliwienia naturalnego przeniknięcia tłuszczów znajdujących się w ochronnej warstwie tłuszczu, a proces ten określa się jako *sudado* (pocenie).

Na tym etapie kończy się obrabianie i kształtowanie szynek i łopatek.

Proces ten trwa co najmniej sześć miesięcy.

*Sezonowanie:* na tym etapie szynki i łopatki przenosi się do piwnicy, gdzie zostają ostatecznie sklasyfikowane i oznaczone etykietą, jeżeli spełniają wymogi określone w sekcji B w odniesieniu do masy, rasy świni oraz zarządzania wzrostem świń.

Zakłady 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 szynek i łopatek do obrotu należy poinformować o tym organ zarządzający.

#### G) ORGANY I PODMIOTY ODPOWIEDZIALNE ZA WERYFIKACJĘ SPECYFIKACJI

Tekst został uproszczony, ponieważ sprawdzanie zgodności ze specyfikacją jest zadaniem Dirección General de la Industria Alimentaria (Generalnej Dyrekcji ds. Przemysłu Spożywczego).

Brzmienie obecnej specyfikacji jest następujące:

Organem kontrolnym do spraw chronionej nazwy pochodzenia jest Rada Regulacyjna będąca profesjonalnym organem, w którym reprezentowani są producenci i przetwórcy.

W skład Rady wchodzi:

- przewodniczący,
- wiceprzewodniczący,
- 4 członków reprezentujących sektor produkcji zwierzęcej,
- 4 członków reprezentujących sektor przetwórstwa,
- 2 członków posiadających wiedzę specjalistyczną z zakresu chowu trzody chlewnej i sektora szynki.

Członkowie reprezentujący sektor produkcji zwierzęcej i sektor szynki są demokratycznie wybierani co cztery lata.



### 1. Zakres odpowiedzialności

Pod względem terytorium: obszary, na których produkt jest produkowany i przetwarzany.

W odniesieniu do produktu: produkty objęte chronioną nazwą pochodzenia na wszystkich etapach promocji, przetwarzania, dystrybucji i wprowadzania do obrotu.

W odniesieniu do osób: osoby fizyczne i prawne wpisane do różnych rejestrów.

### 2. Obowiązki

- sporządzanie i kontrolowanie różnych rejestrów,
- zapewnianie wytycznych dotyczących nadzorowania i monitorowania produkcji, pakowania i jakości szynek objętych ChNP. Kontrola i monitorowanie są przeprowadzane przez inspektorów upoważnionych przez odpowiednie organy, którzy wypełniają swoje obowiązki bezstronnie w odniesieniu do producentów i przetwórców,
- ocena produktu,
- promowanie i ochrona chronionej nazwy pochodzenia,
- decydowanie o postępowaniu dyscyplinarnym w przypadku niespełnienia wymogów określonych w rozporządzeniu,
- działanie z pełną odpowiedzialnością prawną i zdolnością do czynności prawnych (tj. do zaciągania zobowiązań i bycia stroną postępowania sądowego), podejmowanie działania odpowiedniego do sprawowanej roli w zakresie reprezentowania i obrony ogólnych interesów związanych z nazwą pochodzenia.

Zmieniony tekst otrzymuje brzmienie:

Dirección General de la Industria Alimentaria  
Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente  
Paseo Infanta Isabel, 1  
28014 Madrid  
ESPAÑA  
Tel. +34 913475361/8477  
Faks +34 913475700  
dgia@magrama.es

Zadanie sprawdzania zgodności ze specyfikacją na etapie produkcji zwierzęcej może zostać zlecone organom kontroli akredytowanym w odniesieniu do normy jakości produktów pochodzenia iberyjskiego (*ibérico*) na podstawie normy UNE EN ISO/IEC 17020.

Zadanie sprawdzania zgodności ze specyfikacjami na etapie przetwarzania może zostać zlecone jednostkom certyfikującym akredytowanym w odniesieniu do specyfikacji dotyczącej ChNP „Guijuelo” na podstawie normy UNE EN ISO/IEC 17065.

### H) ETYKIETOWANIE

Wprowadzono zmiany do szeregu akapitów dotyczących etykietowania. Pierwszą zmianą jest to, że etykiety są raczej zapewniane niż zatwierdzane przez organ zarządzający. Druga zmiana, która dotyczy koloru pieczęci i etykiet, została wprowadzona w celu dostosowania ich do przepisów dekretu królewskiego nr 4/2014 określającego normę jakości iberyjskich (*ibérico*) mięsa, szynki, łopatki i schabu peklowanego. Trzecia zmiana, która dotyczy umieszczania pieczęci, również jest konieczna, aby zapewnić zgodność z przepisami dekretu królewskiego nr 4/2014 określającego normę jakości iberyjskich (*ibérico*) mięsa, szynki, łopatki i schabu peklowanego, ponieważ pieczęcie te muszą być umieszczane w rzeźni. Czwarta zmiana, która dotyczy numerowanych etykiet wydawanych przez Radę Regulacyjną, ma służyć wyjaśnieniu, czym jest numerowana etykieta, i przede wszystkim określeniu wyróżniających cech, jakie musi posiadać etykieta producenta, by mogła zostać wykorzystana w odniesieniu do produktu objętego ChNP i produktu nieobjętego ChNP, biorąc pod uwagę przepisy wspólnotowe w zakresie ochrony nazwy pochodzenia, ogólne przepisy dotyczące etykietowania i wstępny projekt ustawy dotyczącej nazw pochodzenia, który ma zastosowanie we wszystkich wspólnotach autonomicznych.

Brzmienie obecnej specyfikacji jest następujące:

Etykiety handlowe każdego zarejestrowanego przedsiębiorstwa muszą zostać zatwierdzone przez Radę Regulacyjną.

Produkt wprowadzony do obrotu musi być opatrzony numerowanymi pieczęciami wydanymi przez Radę Regulacyjną, na których muszą być widocznie wyeksponowane nazwa i logo nazwy pochodzenia oraz klasa, do której należy dany produkt. Pieczęć musi być koloru czerwonego w przypadku szynki ze świni rasy iberyjskiej żywiącej się żołądziami i koloru żółtego w przypadku szynki ze świni rasy iberyjskiej karmionej mieszanką paszy i żołądźmi lub samą paszą (załączono kopię modelu).

Pieczone muszają być umieszczane w zarejestrowanym zakładzie w sposób uniemożliwiający ich ponowne wykorzystanie.

Aby produkt mógł zostać wprowadzony na rynek, na produkcie umieszcza się numerowaną etykietę wydaną przez Radę Regulacyjną (przedstawiono przykład).

Zmieniony tekst otrzymuje brzmienie:

Etykiety handlowe stosowane przez każde zarejestrowane przedsiębiorstwo, które mają być wykorzystywane w odniesieniu do produktów objętych ChNP „Guijuelo”, muszają zostać zgłoszone organowi zarządzającemu w celu zapewnienia prawidłowego użycia nazwy.

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 „Guijuelo” na etykiecie handlowej produktu objętego ChNP.

Logo ChNP „Guijuelo” musi być zawsze używane zgodnie z wymogami prawnymi określonymi poniżej.



Produkt wprowadzony do obrotu musi posiadać numerowane i zabezpieczone pieczęcie oraz odpowiednią etykietę. Na produkcie muszają być widocznie wyeksponowane: nazwa lub logo ChNP „Guijuelo”, symbol UE i klasa, do której należy dany produkt, zgodnie z nazwami handlowymi określonymi w sekcji B. W stosownych przypadkach etykieta może również zawierać napis „Gran Selección”.

Pieczone muszają być umieszczane w rzeźni w sposób uniemożliwiający ich ponowne wykorzystanie.

Etykiety muszają być umieszczane w zakładzie po zakończeniu minimalnego okresu produkcji oraz przed wysyłką szynek i łopatek w celu spożycia.

#### I) KRAJOWE WYMOGI PRAWNE

Sekcja ta została usunięta, ponieważ nie jest przewidziana w rozporządzeniu (UE) nr 1151/2012.

JEDNOLITY DOKUMENT

„GUIJUELO”

Nr UE: ES-PDO-0117-01320 – 10.3.2015

ChNP ( X ) ChOG ( )

1. **Nazwa**  
„Guijuelo”
2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**  
Hiszpania
3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**
  - 3.1. *Rodzaj produktu*  
Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

### 3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Opis. Szyunki i łopatki oznaczone ChNP „Guijuelo” są produktami mięsnymi uzyskiwanymi przez solenie, mycie, odpoczywanie, suszenie/dojrzwianie i sezonowanie przednich i tylnych nóg świń rasy iberyjskiej lub zatwierdzonych przepisami krajowymi krzyżówek rasy iberyjskiej i rasy Duroc będących w co najmniej 75 % świniami rasy iberyjskiej.

Cechy morfologiczne. Mają wydłużony i charakterystyczny kształt i ważą co najmniej 6,5 kg i 3,7 kg odpowiednio w odniesieniu do szynki i łopatek ze świń w 100 % rasy iberyjskiej oraz co najmniej 7 kg i 4 kg odpowiednio w odniesieniu do szynki i łopatek ze świń w 75 % 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.

Cechy organoleptyczne. 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.

Szyunki i łopatki klasyfikuje się do sprzedaży w następujący sposób:

**klasa I:** szyunki ze świń w 100 % rasy iberyjskiej żywiących się wyłącznie żołądziami. Gotowe szyunki muszą ważyć ponad 6,5 kg, a proces ich produkcji musi trwać co najmniej 730 dni. Jeżeli minimalny czas procesu produkcji szynki 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 w 100 % 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:** szyunki ze świń w 75 % rasy iberyjskiej żywiących się żołądziami. Gotowe szyunki muszą ważyć ponad 7 kg, a proces ich produkcji musi trwać co najmniej 730 dni. Jeżeli minimalny czas procesu produkcji szynki 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 w 75 % rasy iberyjskiej żywiących się 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:** szyunki ze świń w co najmniej 75 % rasy iberyjskiej, wypasanych i karmionych paszą pochodzącą z pastwisk. Gotowe szyunki muszą ważyć ponad 6,5 kg w przypadku szynki ze świń w 100 % rasy iberyjskiej i ponad 7 kg w przypadku szynki ze świń w 75 % rasy iberyjskiej, a proces ich produkcji musi trwać co najmniej 730 dni;

łopatki ze świń w co najmniej 75 % rasy iberyjskiej wypasanych i karmionych paszą pochodzącą z pastwisk. Gotowe łopatki muszą ważyć ponad 3,7 kg w przypadku łopatek ze świń w 100 % rasy iberyjskiej i ponad 4 kg w przypadku łopatek ze świń w 75 % 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 świny, obejmuje obszar, na którym tradycyjnie prowadzono chów ekstensywny świń rasy iberyjskiej w ekosystemie *dehesa* („śródoziemnomorskie 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 łopatek objętych chronioną nazwą pochodzenia, które nadają szynkom i łopatom oznaczonym ChNP „Guijuelo” wyróżniającą je jakość i cechy, 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 specjalne szczegółowe; na przykład przeprowadza się niezapowiedziane kontrole w celu sprawdzenia, czy świny żywią się żołądziami i wypasane na naturalnych pastwiskach i czy w 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*

Świnie 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/dojrzwania i sezonowania, musi się odbywać na obszarze geograficznym określonym w specyfikacji.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. 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 szynek i łopatek do obrotu należy poinformować o tym organ zarządzający.

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 w 100 % rasy iberyjskiej żywiących się żołądziami,
- czerwony – szynka lub łopatka ze świń w 75 % rasy iberyjskiej żywiących się 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 „Guijuelo” oraz na której wskazany jest rodzaj produktu, rasa i klasa, do której należy produkt, w zależności od sposobu żywienia zwierzęcia.

Etykiecie musi zawsze towarzyszyć etykieta handlowa, którą producent musi wcześniej zgłosić organowi zarządzającemu.

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.

#### 4. **Zwięźle 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 Ávila), 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, Naval Moral 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 wyróżniający 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 peniepleny 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 łopatek 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 łopatek „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 łopatek 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 penieplenie 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 świny, pozwalają otrzymać najwyższej jakości produkty. Świny 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 łopatek przeprowadzane na obszarze geograficznym określanym jako obszar przetwarzania nadają produktom wyróżniające je cechy organoleptyczne. 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/dojrzwanie. 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 produktu**

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

[http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/PLIEGO\\_GUIJUELO\\_vers\\_10-03-15\\_tcm7-357644.pdf](http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/PLIEGO_GUIJUELO_vers_10-03-15_tcm7-357644.pdf)

---