SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Antrag auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2017/C 362/05)

Die Europäische Kommission hat die vorliegende geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission ([1]) genehmigt.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG

Antrag auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([2])

„GUIJUELO“

EU-Nr.: PDO-ES-0077-AM02 — 4.5.2017

g.U. (X) g.g.A. ( ) g.t.S. ( )

1. **Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Körperschaft des öffentlichen Rechts „Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida ‚Guijuelo‘“, errichtet gemäß dem Gesetz 6/2015
C/Filiberto Villalobos, 4
C.P. 37770 Guijuelo
SALAMANCA
ESPAÑA

Tel. +34 923581514
Fax +34 923580097
E-Mail: certificacion@jamondoguijuelo.com

Berechtigtes Interesse:

Der Kontrollausschuss ist gemäß der ersten Zusatzbestimmung des Gesetzes 6/2015 vom 12. Mai 2015 über geschützte Ursprungsbezeichnungen und geschützte geografische Angaben mit einem über die Autonome Gemeinschaft hinausgehenden territorialen Geltungsbereich offiziell als Kontrollstelle der g.U. „Guijuelo“ anerkannt, und zu seinen konkreten Aufgaben gehört es auch, Änderungen der Produktspezifikation vorzuschlagen.

Anzahl der eingetragenen Erzeugungsbetriebe: 70//Anzahl der eingetragenen Viehzuchtbetriebe: 399//Anzahl der eingetragenen Schlachthöfe: 10.

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

— ☐ Beschreibung des Erzeugnisses

— ☐ Ursprungsnachweis

— ☐ Erzeugungsverfahren

— ☐ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

— ☐ Kennzeichnung

— ☒ Sonstiges: (11) Warenzeichen

([1]) ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.
([2]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

4. **Art der Änderung(en)**

— ☐ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., die keine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erforderlich macht.

— ☒ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., die keine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erforderlich macht.

— ☐ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

— ☐ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.t.S.

5. **Änderung(en)**

Bisher:

Guijuelo

Denominación de Origen

Vorschlag:

GUIJUELO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Folgender Wortlaut zur Verwendung des Logos soll in die Produktspezifikation aufgenommen werden:

„Das verwendete Logo der g.U. ‚Guijuelo' muss in jedem Fall dem nachstehend abgebildeten rechtmäßig eingetragenen Logo entsprechen.

Die Verwendung des Logos der g.U. ‚Guijuelo' ist in dem geltenden Handbuch zur Corporate Identity geregelt und muss den darin festgelegten Vorgaben entsprechen".

Die Änderung wird aus nachstehend dargelegten Gründen beantragt:

In der Produktspezifikation der g.U. „Guijuelo" ist die Verwendung einer Wort-Bild-Marke festgelegt, deren bildliche bzw. grafische Darstellung geändert werden soll, da das Erscheinungsbild nach Angaben der Leitungsorgane des Kontrollausschusses nach 30-jähriger Verwendung des bisherigen Warenzeichens einer Modernisierung bedarf, insbesondere zu Werbezwecken, die gemäß Artikel 45 Absatz 1 Buchstabe c der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ausdrücklich vorgesehen sind.

Artikel 53 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 enthält die Vorschriften zur Änderung einer Produktspezifikation, und es handelt sich bei der beantragten Änderung um eine geringfügige Änderung, die keinen der in Absatz 2 des genannten Artikels aufgeführten Aspekte betrifft.

Durch die Änderung, die als geringfügige Änderung der Produktspezifikation dieser g.U. gemäß Artikel 53 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 zu betrachten ist, soll das Logo (Wort-Bild-Marke) geändert werden, das auf die Etiketten der Erzeugnisse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Guijuelo" aufgebracht wird, wobei die gesetzlich vorgeschriebenen Fristen nach Genehmigung der Änderung eingehalten werden.

Das Einzige Dokument wird dahin gehend geändert, dass das Logo der g.U. „Guijuelo", das bislang nicht enthalten war, aufgenommen und der Wortlaut zur Klarstellung der Verwendung des Logos geändert wird.

Bisheriger Wortlaut im Einzigen Dokument:

„Am Ende des Herstellungsprozesses wird das Produkt durch Anbringen der nummerierten Banderole der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚GUIJUELO' zertifiziert. Auf dieser sind neben der Marke und dem EU-Kennzeichen die Art des Produkts, die Schweinerasse und die jeweilige Klasse gemäß der Fütterung anzugeben.

Zusätzlich zur Banderole ist immer ein Handelsetikett anzubringen, das dem Kontrollausschuss vom Hersteller zu melden ist.

Falls ein Hersteller für den Verkauf von Erzeugnissen, die unter die Ursprungsbezeichnung fallen, und jenen, die nicht unter die Ursprungsbezeichnung fallen, die gleiche Marke verwendet, muss dies deutlich durch die Aufnahme des Logos der geschützten Ursprungsbezeichnung auf dem Handelsetikett des geschützten Erzeugnisses abgegrenzt werden."

Vorgeschlagener neuer Wortlaut im Einzigen Dokument:

„Am Ende des Herstellungsprozesses wird das Erzeugnis durch Anbringen der nummerierten Banderole der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚GUIJUELO' zertifiziert. Auf dieser ist neben der Marke und/oder dem Logo und dem EU-Kennzeichen die Erzeugnisklasse gemäß Abschnitt B der Produktspezifikation festgelegten Verkehrsbezeichnungen anzugeben.

Zusätzlich zur Banderole ist immer ein Handelsetikett anzubringen, das dem Kontrollausschuss vom Hersteller zu melden ist.

Alle unter die geschützte Ursprungsbezeichnung fallenden Erzeugnisse tragen das in der Produktspezifikation festgelegte Logo. Das verwendete Logo der g.U. „Guijuelo" muss in jedem Fall dem nachstehend abgebildeten rechtmäßig eingetragenen Logo entsprechen."

Aktualisierte Produktspezifikation (nur für g.U. und g.g.A.)

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

EINZIGES DOKUMENT

„GUIJUELO"

EU-Nr.: PDO-ES-0077-AM02 — 4.5.2017

g.U. (X) g.g.A. ( )

1. **Name**

„Guijuelo"

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Beschreibung: Die unter die geschützte Ursprungsbezeichnung „Guijuelo" fallenden Schinken und Vorderschinken sind Fleischerzeugnisse, die durch Salzen, Waschen, Ruhen, Trocknen/Reifen sowie Altern der Vorder- und Hinterbeine von Iberischen Schweinen bzw. deren in den staatlichen Rechtsvorschriften zugelassenen Kreuzungen unter Gewährleistung eines Rasseanteils des Iberischen Schweins von mindestens 75 % hergestellt werden.

Morphologische Eigenschaften: Länglich, schlank, mit einem Mindestgewicht von 6,5 kg für Schinken und 3,7 kg für Vorderschinken im Fall von 100 % reinrassigen Tieren bzw. einem Mindestgewicht von 7 kg für Schinken und 4 kg für Vorderschinken im Fall von Tieren mit einem Anteil der Iberischen Rasse von 75 %, ohne Hämatome, Brüche oder Quetschungen und mit Klaue, ausgenommen Schinken bzw. Vorderschinken, die entbeint, portioniert oder in Teile geschnitten vermarktet werden.

Sensorische Eigenschaften: Die Schnittfläche weist eine intensiv rosa bis purpurrote Färbung, ein glänzendes, mit Fettgewebe durchsetztes Aussehen, einen zarten, milden oder schwach salzigen Geschmack und ein von der Fütterung des Tieres vor der Schlachtung abhängiges typisches Aroma auf.

Es werden folgende Verkehrsbezeichnungen für Schinken und Vorderschinken festgelegt:

Klasse I: Jamón de Bellota 100 % Ibérico (100 % Iberischer Eichelschinken), von zu 100 % reinrassigen Iberischen Schweinen, wobei die fertigen Stücke ein Gewicht von mehr als 6,5 kg aufweisen müssen und die Mindestherstellungsdauer 730 Tage beträgt. Bei einer Mindestherstellungsdauer der Schinken dieser Kategorie von mehr als 800 Tagen darf auf der Banderole im Sichtbereich der Verkehrsbezeichnung die Angabe „Gran Selección" hinzugefügt werden.

Paleta de Bellota 100 % Ibérica (100 % Iberischer Eichelvorderschinken), von zu 100 % reinrassigen Iberischen Schweinen, wobei die fertigen Stücke ein Gewicht von mehr als 3,7 kg aufweisen müssen und die Mindestherstellungsdauer 365 Tage beträgt. Bei einer Mindestherstellungsdauer der Vorderschinken dieser Kategorie von mehr als 425 Tagen darf auf der Banderole im Sichtbereich der Verkehrsbezeichnung die Angabe „Gran Selección" hinzugefügt werden.

Klasse II: Jamón de Bellota Ibérico (Iberischer Eichelschinken), von Schweinen mit einem Anteil der Iberischen Rasse von 75 %, wobei die fertigen Stücke ein Gewicht von mehr als 7 kg aufweisen müssen und die Mindestherstellungsdauer 730 Tage beträgt. Bei einer Mindestherstellungsdauer der Schinken dieser Kategorie von mehr als 800 Tagen darf auf der Banderole im Sichtbereich der Verkehrsbezeichnung die Angabe „Gran Selección" hinzugefügt werden.

Paleta de Bellota Ibérica (Iberischer Eichelvorderschinken), von Schweinen mit einem Anteil der Iberischen Rasse von 75 %, wobei die fertigen Stücke ein Gewicht von mehr als 4 kg aufweisen müssen und die Mindestherstellungsdauer 365 Tage beträgt. Bei einer Mindestherstellungsdauer der Vorderschinken dieser Kategorie von mehr als 425 Tagen darf auf der Banderole im Sichtbereich der Verkehrsbezeichnung die Angabe „Gran Selección" hinzugefügt werden.

Klasse III: Jamón de Cebo de Campo Ibérico (Iberischer Schinken aus Futtermast) von Schweinen mit einem Anteil der Iberischen Rasse von mindestens 75 %, wobei die fertigen Stücke im Fall von Schinken vom zu 100 % reinrassigen Iberischen Schwein ein Gewicht von mehr als 6,5 kg und im Fall von Schinken vom Iberischen Schwein mit einem Rasseanteil von 75 % ein Gewicht von mehr als 7 kg aufweisen müssen und die Mindestherstellungsdauer 730 Tage beträgt.

Paleta de Cebo de Campo Ibérico (Iberischer Vorderschinken aus Futtermast) von Schweinen mit einem Anteil der Iberischen Rasse von mindestens 75 %, wobei die fertigen Stücke im Fall von Vorderschinken vom zu 100 % reinrassigen Iberischen Schwein ein Gewicht von mehr als 3,7 kg und im Fall von Vorderschinken vom Iberischen Schwein mit einem Rasseanteil von 75 % ein Gewicht von mehr als 4 kg aufweisen müssen und die Mindestherstellungsdauer 365 Tage beträgt.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Das oben beschriebene geografische Gebiet der Schweineproduktion umfasst das traditionelle Gebiet der extensiven Aufzucht Iberischer Schweine im Ökosystem der Dehesas, d. h. Hutewälder und Grasweiden, die das traditionelle Aufzuchtsystem der Iberischen Schweine darstellen.

Die Schlüsselfaktoren, die die Qualität der Iberischen Schweine und demzufolge die organoleptischen Merkmale der unter die Ursprungsbezeichnung fallenden Stücke bedingen und für die Qualität und die herausragenden Eigenschaften der Schinken und Vorderschinken mit der g.U. „Guijuelo" sorgen, sind die Fütterung und Haltung in der Endphase der Mast unter Nutzung aller Ressourcen der „Dehesa" genannten spanischen Hutewälder: Eicheln, natürliches Grünfutter und Ernterückstände. Das geografische Erzeugungsgebiet ist abgegrenzt, und zu den spezifischen Erzeugungsbedingungen gehören die Ermittlung der Eichelmenge der Steineichen, Korkeichen und Portugiesischen Eichen, die den Schweinen auf der jeweiligen Waldweide zur Verfügung steht, sowie die Festsetzung des maximalen Schweinebesatzes. Darüber hinaus werden Kontrollmaßnahmen zur Gewährleistung der Einhaltung der spezifischen Bedingungen ergriffen, wie z. B. unangemeldete Kontrollbesuche zur Prüfung der Fütterung mit Eicheln und natürlichem Grünfutter bzw. der extensiven Haltung während der Mast der Schweine.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Geburt, Aufzucht und Mast der Iberischen Schweine müssen im geografischen Erzeugungsgebiet erfolgen. Der Herstellungsprozess nach dem Schlachten und Zerlegen, der die Phasen Salzen, Waschen, Ruhen, Trocknen/Reifen und Altern umfasst, muss in dem in der Spezifikation angegebenen geografischen Gebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Betriebe können zertifizierte entbeinte, portionierte oder in Teile geschnittene Stücke vermarkten, sofern ein geeignetes System der Kontrolle und Etikettierung besteht, das die Rückverfolgbarkeit des Schinkens bzw. Vorderschinkens und seiner Kategorie gewährleistet.

Zu diesem Zweck ist dem Kontrollausschuss eine entsprechende Mitteilung zu erstatten.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Alle Keulen und Schultern, die für die Herstellung der unter die Ursprungsbezeichnung fallenden Schinken und Vorderschinken bestimmt sind, müssen im Schlachthof mit einem nummerierten Siegel versehen werden.

Auf dem Siegel sind der Name und/oder das Logo der geschützten Ursprungsbezeichnung „Guijuelo“ gut sichtbar anzugeben. Die Farbe des Siegels muss den Bestimmungen der Qualitätsnorm für Fleisch, Schinken, Vorderschinken und Lende vom Iberischen Schwein der jeweiligen Kategorie wie folgt entsprechen:

— Schwarz: 100 % Iberischer Eichelschinken oder Eichelvorderschinken.

— Rot: 75 % Iberischer Eichelschinken oder Eichelvorderschinken.

— Grün: Iberischer Schinken oder Vorderschinken aus Futtermast.

Am Ende des Herstellungsprozesses wird das Erzeugnis durch Anbringen der nummerierten Banderole der geschützten Ursprungsbezeichnung „GUIJUELO“ zertifiziert. Auf dieser ist neben der Marke und/oder dem Logo und dem EU-Kennzeichen die Erzeugnisklasse gemäß den in Punkt 3.2 festgelegten Verkehrsbezeichnungen anzugeben.

Zusätzlich zur Banderole ist immer ein Handelsetikett anzubringen, das dem Kontrollausschuss vom Hersteller zu melden ist.

Das verwendete Logo der g.U. „Guijuelo“ muss in jedem Fall dem nachstehend abgebildeten rechtmäßig eingetragenen Logo entsprechen.

GUIJUELO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Erzeugungsgebiet: Das Erzeugungsgebiet ist das traditionelle Gebiet der Aufzucht Iberischer Schweine im Westen und Südwesten Spaniens, das aus bestimmten agrarischen Landkreisen der nachstehend angeführten Provinzen besteht, in denen Dehesas und Grasweiden vorherrschen. Zamora: Landkreise Duero Bajo und Sayago; Segovia: Landkreis Cuellar; Ávila: Landkreise Piedrahita-Barco, Arévalo und Ávila; Salamanca: alle Landkreise; Cáceres: alle Landkreise; Badajoz: alle Landkreise; Toledo: Landkreise Talavera und La Jara; Ciudad Real: Landkreise Montes Norte und Montes Sur; Sevilla: Landkreis Sierra Norte; Córdoba: Landkreise Los Pedroches, La Sierra und Campiña Baja; Huelva: Landkreise La Sierra, Andévalo Occidental und Andévalo Oriental.

Herstellungsgebiet: Das Herstellungsgebiet umfasst die Gemarkungen der achtundsiebzig (78) nachstehend genannten Gemeinden im Südosten der Provinz Salamanca, wo die geografischen und klimatischen Bedingungen den Bestand einer auf das Iberische Schwein spezialisierten Fleischverarbeitungsindustrie ermöglicht haben, da sich die genannten Gemeinden mitten im Gebiet der Dehesas von Salamanca, im Bereich des Zusammentreffens der Gebirgszüge Sierra de Béjar und Sierra de Francia befinden: 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, Tejeda y Segoyuela, Tornadizos, Valdefuentes de Sangusín, Valdehijaderos, Valdelacasa, Valdelageve, Valero, Valverde de Valdelacasa und Villanueva del Conde.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zu unterscheiden ist zwischen dem geografischen Gebiet der Aufzucht der Iberischen Schweine, nachstehend Erzeugungsgebiet, und dem geografischen Gebiet der Herstellung von Schinken und Vorderschinken, nachstehend Herstellungsgebiet.

Der Umstand, dass es sich bei den Schweinen um eine einheimische Rasse handelt und das Herstellungsgebiet günstige klimatische Bedingungen zur Herstellung von Fleischerzeugnissen mit langer Reifezeit aufweist, begründet in Verbindung mit der jahrhundertelangen Tradition seiner Fleischverarbeitungsindustrie das Alleinstellungsmerkmal der Erzeugnisse.

Die klimatischen und landschaftlichen Bedingungen des Erzeugungsgebiets werden mit dem Ökosystem der Dehesas in Verbindung gebracht, das durch ausgedehntes Grünland und Grasweiden gekennzeichnet ist, auf denen seit jeher eine bedeutende, eng mit dem Gebiet verwobene Viehhaltung stattfindet.

Die Grasweiden bestehen aus natürlichen, an die klimatischen Bedingungen und die Bodenbeschaffenheit des Gebiets angepassten Pflanzengemeinschaften, die in manchen Fällen typisch für das Gebirge sind, wenngleich die klassischen Arten der Rumpfflächenlandschaft in Verbindung mit Gräsern und Leguminosen dominieren.

Die Baumarten der Hutweiden gehören überwiegend zur Gattung der Eichengewächse (*Quercus* spp.). Die Frucht dieser Arten, die Eichel, wird verwendet, um äußerst hochwertige Schweine heranzumästen.

Das Herstellungsgebiet der Schinken und Vorderschinken zeichnet sich durch seine Lage inmitten der Hochebene von Salamanca mit einer durchschnittlichen Seehöhe von 975 Metern, einem kontinentalen Klima mit langen und kalten Wintern, einer langen Frostperiode und einer niedrigen relativen Luftfeuchtigkeit aus. Diese Bedingungen haben seit mindestens 200 Jahren den Aufbau einer Fleischverarbeitungsindustrie mit einem traditionellen Herstellungsverfahren ermöglicht.

Die vorherrschenden Winde sind aufgrund der geografischen Lage zwischen dem Gebirgszug Sierra de Béjar und dem Gebirgsstock Peña de Francia sehr stark und trocken, was das Trocknen des Erzeugnisses und dessen nachfolgende Konservierung erleichtert.

Die besonderen Eigenschaften der Iberischen Schweine stellen gemeinsam mit der traditionellen Haltung, der Fütterung und dem hohen Schlachtalter die Unterscheidungsmerkmale der Rohstoffe dar, die für die Herstellung der unter die Ursprungsbezeichnung fallenden Schinken und Vorderschinken verwendet werden. In Verbindung mit den besonderen Bedingungen des Herstellungsgebiets und der langen Reifung verleihen sie den Fleischerzeugnissen ihre spezifischen sensorischen Eigenschaften. Hervorzuheben sind in dieser Hinsicht der aufgrund des niedrigen Salzgehalts milde Geschmack, der sie von anderen spanischen Fleischerzeugnissen unterscheidet, die rosa Färbung des Fleisches aufgrund der milden Umgebungstemperaturen beim Trocknen, das aufgrund der Fütterung der Tiere zarte Fett sowie die starke Fetteinlagerung im Muskel, die durch die Rasse der Tiere und die Haltung auf den Hutweiden und Grasweiden verstärkt wird.

Die Qualität der Schinken und Vorderschinken mit der Ursprungsbezeichnung „Guijuelo“ ist auf zweierlei Weise mit dem geografischen Gebiet verknüpft: zum einen durch die Aufzucht der Iberischen Schweine auf den Hutweiden des Erzeugungsgebiets und zum anderen durch die Herstellung der Schinken und Vorderschinken in dem gegenüber dem Erzeugungsgebiet wesentlich eingeschränkten Herstellungsgebiet, wo die Tradition und die besonderen klimatischen Bedingungen (niedrige Niederschlagsmengen, milde Umgebungstemperaturen, starke Windeinwirkung aufgrund der Lage in einer Rumpfflächenlandschaft zwischen zwei Gebirgszügen usw.) den Bestand einer auf Erzeugnisse vom Iberischen Schwein spezialisierten Fleischwarenindustrie begünstigt haben.

Die Erzeugung erfolgt in den angegebenen Landkreisen im Südwesten Spaniens, wo landwirtschaftliche Betriebe die Dehesa bewirtschaften, ein Ökosystem der Hutweiden, das durch die Präsenz von Bäumen der Gattung *Quercus* gekennzeichnet ist, deren Früchte, die Eicheln, von den Tieren gefressen werden und den Erzeugnissen ihre hohe Qualität verleihen. Die extensive Haltung in der Form der Waldweide während der letzten Mastphase der Tiere ist für die besondere Qualität des Enderzeugnisses von entscheidender Bedeutung. Die Arbeit und das Wissen der Schweinezüchter sorgen auf diese Weise für angemessenen Tierschutz und die Tiergesundheit sowie die Nutzung der natürlichen Ressourcen der Hutweiden.

Die verschiedenen Herstellungsphasen der Schinken und Vorderschinken, die in dem abgegrenzten geografischen Herstellungsgebiet erfolgen, sorgen für die sensorischen Besonderheiten dieser Erzeugnisse. Der Herstellungsprozess ist komplex, da die Qualität des Enderzeugnisses von zahlreichen Faktoren beeinflusst wird. Deswegen wird das über Generationen vermittelte Wissen zu einem Unterscheidungsmerkmal, das den Schinkenmeister in die Lage versetzt, je nach Witterungsbedingungen die richtigen Zeiten abzuschätzen, damit das Erzeugnis mit einem möglichst geringen Salzgehalt langsam reift und dabei die gewünschten organoleptischen Eigenschaften erwirbt. Die Lebensmittelsicherheit ist dadurch gewährleistet, dass der Prozess in natürlichen Trockenräumen stattfindet und die Umgebungsbedingungen (Temperatur, Feuchtigkeit, Lüftung) somit in jeder Herstellungsphase nach dem Salzen angepasst werden können.

Die Verarbeitungsschritte, denen das Ausgangserzeugnis nach dem Schlachten der Tiere und dem Zerlegen der Schlachtkörper unterzogen wird, sind (in dieser Reihenfolge):

— Salzen: Hierbei wird oberflächlich Salz aufgebracht.

— Waschen: Nach dem Salzen wird das Salz an der Oberfläche mit Trinkwasser und durch Abbürsten entfernt.

— Ruhen: In dieser Phase unterschiedlicher Dauer dringt das Salz gleichmäßig in das Innere des Schinkens bzw. Vorderschinkens ein.

— Trocknen/Reifen: In dieser Phase reduziert sich allmählich der Feuchtigkeitsgehalt des Schinkens bzw. Vorderschinkens.

— Alterung: In dieser Phase finden biochemische Reaktionen statt, deren Endprodukte für den charakteristischen Geruch und Geschmack des Erzeugnisses sorgen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

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