SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung einer Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2023/C 160/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von drei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„LOS PEDROCHES“

EU-Nr.: PDO-ES-0506-AM02 – 29.7.2021

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

1. **Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Los Pedroches“ [Regulierungsausschuss für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Los Pedroches“]

C/ Pozoblanco No 3, 14440 Villanueva de Córdoba (Córdoba), Spanien

Telefon: +34 957121084; Fax: +34 957121084

E-Mail: informacion@jamondolospedroches.es

Der Regulierungsausschuss für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Los Pedroches“ ist eine Organisation ohne Erwerbszweck, die von der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats durch den Erlass des andalusischen Regionalministeriums für Landwirtschaft und Fischerei ([2]) vom 30. Januar 1998 als Verwaltungsstelle für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Los Pedroches“ anerkannt wurde und deren derzeitige Satzung durch den Erlass des Regionalministeriums vom 12. Februar 2018 festgelegt wurde. Er vertritt die an der Herstellung des unter die g. U. fallenden Erzeugnisses beteiligten Betriebe, ist den Grundsätzen der Demokratie und der Vertretung der wirtschaftlichen und branchenspezifischen Interessen im Zusammenhang mit der g. U. verpflichtet und widmet Minderheiten besondere Aufmerksamkeit, wobei er die verschiedenen Interessen gleichermaßen vertritt. Der Regulierungsausschuss ist daher rechtlich befugt, diesen Änderungsantrag gemäß den nationalen Rechtsvorschriften, insbesondere Artikel 13 Absatz 2 Buchstabe a des Gesetzes Nr. 2/2011 der andalusischen Regierung vom 25. März 2011 über Fischerei und Lebensmittelqualität, zu stellen.

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

([2]) Zuständige nationale Behörde im Sinne von Artikel 36 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

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

☐ Name des Erzeugnisses

☒ Beschreibung des Erzeugnisses

☒ Geografisches Gebiet

☒ Ursprungsnachweis

☒ Erzeugungsverfahren

☒ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

☒ Kennzeichnung

☒ Sonstiges [Kontrolle der Einhaltung der Spezifikationen und Anforderungen aufgrund von Rechtsvorschriften]

4. **Art der Änderung(en)**

☒ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.

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

5. **Änderung(en)**

Am 12. Januar 2014 trat in Spanien das Königliche Dekret 4/2014 vom 10. Januar 2014 über den Erlass der Qualitätsnorm für Fleisch, Hinter- und Vorderschinken und Lende von Iberischem Schwein (im Folgenden „Qualitätsnorm“ oder „iberische Qualitätsnorm“) zur Aufhebung und Ersetzung des vorherigen Königlichen Dekrets 1469/2007 vom 2. November 2007 mit demselben Titel in Kraft. Diese Qualitätsnorm sorgt für eine Standardisierung innerhalb des Sektors, und zwar durch verbindliche Anforderungen für Erzeugnisse aus Iberischem Schwein, für die die darin geregelten Angaben verwendet werden sollen, wie es bei Hinter- und Vorderschinken mit der g. U. „Los Pedroches“ der Fall ist.

Wir beantragen daher eine Reihe von Änderungen der Spezifikation für die g. U., die die Abschnitte „Beschreibung des Erzeugnisses“, „Geografisches Gebiet“, „Ursprungsnachweis“, „Erzeugungsverfahren“, „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ und „Kennzeichnung“ betreffen. Alleiniges Ziel ist es, die Spezifikation mit den aktuellen Anforderungen der iberischen Qualitätsnorm in Bezug auf die Bedingungen für die Haltung der Schweine, den Rassefaktor und die Verkehrsbezeichnungen der Erzeugnisse in Einklang zu bringen und den Betrieben ein umfassendes Dokument an die Hand zu geben. Außerdem werden alle Bezugnahmen auf das Königliche Dekret 1469/2007 vom 2. November 2007 durch Bezugnahmen auf das Königliche Dekret 4/2014 vom 10. Januar 2014 ersetzt.

Ungeachtet dieser Änderungen werden die in der ursprünglichen Spezifikation der g. U. festgelegten Bedingungen beibehalten, die restriktiver sind als diejenigen der Qualitätsnorm. Dies betrifft insbesondere die Bedingungen für die Haltung der Schweine (vor allem Ernährung und Auslauf) und die minimale prozentuale iberische Rassereinheit, die dem Rohstoff die wesentlichen Merkmale verleihen, die für die Herstellung einzigartiger und unverwechselbarer Erzeugnisse wie der Hinter- und Vorderschinken der g. U. „Los Pedroches“ erforderlich sind.

Andere Änderungen, die nicht auf Änderungen der iberischen Qualitätsnorm beruhen, werden auf Initiative des Regulierungsausschusses beantragt und betreffen hauptsächlich das Produktionsverfahren. Die Begründungen für diese Änderungen werden in diesem Dokument gegeben.

5.1. *Beschreibung des Erzeugnisses*

1. Die ursprüngliche Spezifikation sah die Möglichkeit vor, für die Erzeugung von unter die g. U. fallenden Hinter- und Vorderschinken Schweine zu verwenden, die zu mindestens 75 % Iberische Schweine sind (gemäß der gesetzlichen Klassifizierung, die durch das inzwischen aufgehobene Königliche Dekret 1469/2007 vom 2. November 2007 festgelegt war). Während die aktuelle iberische Qualitätsnorm (erlassen durch das Königliche Dekret 4/2014 vom 10. Januar 2014) für die Erzeugung von Hinter- und Vorderschinken, die als „iberisch“ vermarktet werden, nach wie vor die Verwendung von Schweinen mit einer iberischen Rassereinheit von 75 % zulässt, kommen im Rahmen der Spezifikation nur Teilstücke von Schweinen mit 100 % iberischer genetischer Rassereinheit für die Zertifizierung gemäß der g. U. infrage. Die Möglichkeit der Verwendung von Schweinen, die mit anderen, nicht heimischen Rassen gekreuzt wurden, wird daher gestrichen.

Dementsprechend erhält die folgende Beschreibung aus der ursprünglichen Spezifikation (Abschnitt B.2, „Infrage kommende Rassen“):

Die Teilstücke für die Herstellung der Hinter- und Vorderschinken mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Los Pedroches“ dürfen nur vom Iberischen Schwein aller Zuchtlinien stammen, sofern die Tiere zu mindestens 75 % vom Iberischen Schwein und zu höchstens 25 % von den Rassen Duroc oder Duroc-Jersey abstammen, wie festgelegt im Königlichen Dekret 1469/2007 vom 2. November 2007, mit dem die Qualitätsnorm für Fleisch, Hinter- und Vorderschinken und Lende von Iberischem Schwein erlassen wurde, oder gemäß der diese Norm ersetzenden Rechtsvorschrift …

in der neuen Spezifikation die folgende Fassung:

Die Teilstücke für die Herstellung der Hinter- und Vorderschinken mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Los Pedroches“ dürfen nur von Schweinen stammen, die zu 100 % vom Iberischen Schwein abstammen, wie festgelegt im Königlichen Dekret 4/2014 vom 10. Januar 2014, mit dem die Qualitätsnorm für Fleisch, Hinter- und Vorderschinken und Lende …

Im Einzigen Dokument wird der folgende Absatz unter Punkt 4.2, „Beschreibung“, gestrichen (altes Format oder Übersichtsblatt):

„Die Tierart, die für die Lieferung von Teilstücken für die Herstellung von Hinter- und Vorderschinken mit geschützter Ursprungsbezeichnung geeignet ist, ist das Iberische Schwein aller Zuchtlinien. Zulässig sind Schweine, die zu mindestens 75 % aus iberischen Rassen und zu höchstens 25 % von den Rassen Duroc oder Duroc-Jersey abstammen, sofern sie von rein iberischen Sauen gemäß dem Königlichen Dekret 1469/2007 vom 2. November 2007 stammen.“

Begründung:

Diese Änderung, die durch die Möglichkeit begründet ist, in der Spezifikation strengere Anforderungen als in den allgemeinen Rechtsvorschriften festzulegen, soll die Erzeugung, die unter die g. U. fällt, auf Erzeugnisse der höchsten Handelsqualität innerhalb des Sektors beschränken. Das Iberische Schwein (das auf der Iberischen Halbinsel beheimatet ist) ist eine Landrasse, die perfekt an das Klima und das Leben auf der *Dehesa* [*bewaldetes Weideland, wie es für Mittel- und Südspanien typisch ist: Grasland mit krautigen Arten, das als Weide für Rinder, Ziegen und Schafe genutzt wird, und Baumarten der Gattung Quercus (Eiche), wie z. B. Steineiche (Quercus ilex sp. ballota)*] angepasst ist. Diese Rasse liefert Fleisch mit einer starken Fettmarmorierung und einem intensiven Aroma und Geschmack. Die Verbraucher, die die Einzigartigkeit von „iberischem“ Hinter- und Vorderschinken zu schätzen wissen, sind sich zunehmend der verschiedenen kommerziellen Klassifizierungen auf der Grundlage der genetischen Rassereinheit der Schweine und ihrer Ernährung bewusst und bevorzugen Erzeugnisse von reinrassigen Iberischen Schweinen. Außerdem wird diese Änderung dazu beitragen, die Reinheit des Iberischen Schweins zu erhalten.

2. Bezüglich Schweinen, die zur Lieferung von Teilstücken für die Erzeugung von Hinter- und Vorderschinken im Rahmen der g. U. geeignet sind, erhält folgende Anforderung in der ursprünglichen Spezifikation (Abschnitt B.2, „Infrage kommende Rassen“):

„und alle Lebensabschnitte, von der Geburt bis zur Endmast, im hier definierten und abgegrenzten geografischen Gebiet verbracht hat“

folgende Fassung:

„und alle Erzeugungsschritte in dem in diesem Dokument definierten und abgegrenzten geografischen Gebiet durchlaufen hat.“

Daher erhält in der Produktspezifikation der folgende Absatz (Abschnitt D.1, „Herkunft, Kennzeichnung und Kontrolle der Tiere“):

Das gesamte Leben der Schweine, von der Geburt bis zur Endmast, läuft ab und endet in Betrieben, die in den Registern des Regulierungsausschusses für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Los Pedroches“ eingetragen sind, und damit im Erzeugungsbereich dieser geschützten Ursprungsbezeichnung.

folgende Fassung:

Alle Verarbeitungsschritte, die die Schweine durchlaufen, werden in Betrieben durchgeführt und abgeschlossen, die in den Registern des Regulierungsausschusses für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Los Pedroches“ eingetragen sind, und damit im Erzeugungsbereich dieser geschützten Ursprungsbezeichnung.

Außerdem wirkt sich diese Änderung auch auf die folgenden Abschnitte der Zusammenfassung aus: 4.2, „Beschreibung“ (wonach jedes Tier „alle Lebensabschnitte, von der Geburt bis zur Endmast, im hier definierten und abgegrenzten geografischen Gebiet verbracht hat“), 4.3, „Geografisches Gebiet“ (wonach „die Schweine […] in dem abgegrenzten Gebiet geboren, aufgezogen und gemästet wurden“) und 4.4, „Ursprungsnachweis“ (wonach „jede Lebensphase der Schweine von der Geburt über die Aufzucht bis zur Endmast in dem abgegrenzten Gebiet stattfindet“). Stattdessen werden unter Punkt 3.4 des neuen Einzigen Dokuments, „Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen“, die folgenden Schritte festgelegt:

„Alle Erzeugungsschritte erfolgen im geografischen Gebiet. Diese sind wie folgt:

— Aufzucht und Mast der Schweine, deren Keulen zur Herstellung des in Rede stehenden Produkts verwendet werden.

— Schlachtung des Tiers und Zerlegen des Fleisches.

— Alle Zubereitungsphasen, die Folgendes umfassen: Salzen, Waschen, Ruhen, Trocknen/Reifen und Ausreifung in Lagern.“

Begründung:

Der ursprüngliche Wortlaut der Spezifikation verlangte nicht nur, dass alle Phasen der Herstellung der Hinter- und Vorderschinken in dem abgegrenzten geografischen Gebiet stattfinden, sondern auch, dass die Schweine, die das Rohmaterial für das Erzeugnis liefern (die Schlachtkörper, insbesondere die Hinter- bzw. Vorderläufe), in dem abgegrenzten geografischen Gebiet geboren sein müssen. Diese Phase war in der ursprünglichen Fassung des Erlasses des Regionalministeriums für Landwirtschaft und Fischerei vom 30. Januar 1998 zur Genehmigung der Verordnung über die Ursprungsbezeichnung „Los Pedroches“ und deren Regulierungsausschuss, veröffentlicht am 21. Februar 1998 im *Amtsblatt der andalusischen Regierung*, nicht enthalten. Artikel 5 dieses Erlasses bestimmt:

Das Erzeugungsgebiet, in dem die Schweine aufgezogen und gemästet werden, deren Keulen später zur Herstellung von Hinter- und Vorderschinken mit der Ursprungsbezeichnung „Los Pedroches“ verwendet werden, besteht aus den mit Stein-, Kork- und Galleichen bewachsenen *Dehesas*.

Die beantragte Änderung zieht die Verarbeitungsschritte (statt der Lebensabschnitte der Tiere) heran, wobei die Durchführung dieser Schritte auf das abgegrenzte geografische Gebiet beschränkt wird und die Beschränkung auf den Geburtsort der Schweine aufgehoben wird, die fachlich nicht gerechtfertigt war.

Wie im Abschnitt „Geografisches Gebiet“ der Spezifikation bzw. unter Punkt „Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen“ des Einzigen Dokuments erläutert, handelt es sich bei den Erzeugungsschritten, die in dem geografischen Gebiet erfolgen müssen, um die Aufzucht und Endmast der Schweine sowie alle Verarbeitungsschritte.

Im vorliegenden Fall ist die Geburt der Ferkel ein Lebensabschnitt des Tiers (wie in der ursprünglichen Spezifikation angegeben), aber kein Verarbeitungsschritt von Hinter- und Vorderschinken, der unter die g. U. fällt. Hinzu kommt, dass diese Ferkel für andere Zwecke als die Schlachtung für Erzeugnisse mit der g. U. verwendet werden können (z. B. für den Verzehr als gebratenes Spanferkel) und dass für die genetische Anforderung, die sie erfüllen müssen (zu 100 % vom Iberischen Schwein abstammend im Falle der g. U.) ihr Geburtsort keine Rolle spielt.

Darüber hinaus ist, wie in dem speziellen Abschnitt über den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet erläutert, die Art der Schweinehaltung, insbesondere die Eichelmast nach dem Absetzen (wobei der Einfluss der *Dehesa-Weiden* auf die Ernährung der Schweine betont wird), für die Herstellung des Enderzeugnisses wichtig und verleiht ihm seine besonderen Eigenschaften. Dagegen ist der Geburtsort der Schweine für die Herstellung des Erzeugnisses nicht von Belang und hat auch keinen Einfluss auf die Qualität des Erzeugnisses.

In einer technischen Studie („Bericht über die Irrelevanz des Ortes der Geburt und der Aufzucht für die Endqualität der unter die g. U. ‚Los Pedroches‘ fallenden Schweine“ von Dr. Vicente Rodríguez Estévez, DVM, PhD, Fachbereich Tierproduktion der Universität Córdoba), die sich auf vorhandene Literatur stützt, wurde unter anderem der Schluss gezogen, dass die Anforderung, dass die Schweine in dem abgegrenzten geografischen Gebiet geboren sein müssen, „keine fachliche Grundlage im Hinblick auf die Qualitätsmerkmale des Enderzeugnisses hat, da sie diese nicht beeinflusst; diese hängen vielmehr entscheidend von der Nahrung ab, die das Schwein in den letzten 2 bis 3 Lebensmonaten aufnimmt, d. h. von den Weidepflanzen und Eicheln, die von der physischen Umgebung von Los Pedroches und den angrenzenden Gebieten geprägt ist.“

Die Aufhebung der Anforderung, dass die Schweine innerhalb der Grenzen des geografischen Gebiets geboren sein müssen, ist auch durch die Notwendigkeit gerechtfertigt, die *Dehesa* in ihrem biologischen und ökologischen Wert zu erhalten. Die Aufzucht Iberischer Schweine in ihrem frühen Lebensstadium außerhalb der traditionellen *Dehesa*-Betriebe hat den Vorteil, dass dadurch die negativen Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden, die Züchter, die traditionell auf kleine Bereiche der *Dehesa* beschränkt sind, andernfalls auf diese Gegend hätten, ohne dass diese Anforderung Vorteile mit sich brächte oder die Qualität oder die charakteristischen Eigenschaften der Tiere verbessern würde. Zu bedenken ist auch, dass die Ferkelerzeugung deutlich intensiver und professioneller geworden ist, wodurch ein übermäßiger Viehbestand entstanden ist, der neben anderen nachteiligen Auswirkungen auf die *Dehesa* auch ein Übermaß an Gülle oder Exkrementen zur Folge hat, die den Boden und die Bäume der *Dehesa* gefährden.

Schließlich wird die Aufhebung dieser Vorschrift auch dem Problem der Inzucht bei den Schweinen, die zur Erzeugung des geschützten Erzeugnisses verwendet werden, entgegenwirken, das sich aus der kleinen Ferkelerzeugung in traditionellen Betrieben mit einem geringen Bestand an Züchtern ergibt und sich negativ auf die Effizienz des Produktionsverfahrens und sogar auf die Qualität des Enderzeugnisses auswirken kann. Die Hauptfolgen sind geringere Geburten- und Wachstumsraten sowie das Auftreten von Missbildungen, was zu einer geringeren Ovulation bei Sauen und einer höheren pränatalen Sterblichkeit führt und damit das Risiko des Aussterbens der Art erhöht.

3. In der aktuellen iberischen Qualitätsnorm wurde die Kategorie „Recebo“ für Hinter- und Vorderschinken gestrichen, was entsprechende Änderungen an der Spezifikation und dem Einzigen Dokument nach sich zieht.

Daher wird die folgende in der Spezifikation enthaltene Klasse von Teilstücken gestrichen (Abschnitt B.3, „Klassen von Teilstücken“):

„— Iberische ‚Recebo‘-Hinter- und -Vorderschinken: von Schweinen, die in einer ersten Phase der Eichelmast in *Dehesas* in unserer Region ausschließlich auf der Basis von Eicheln und Gras gemästet wurden. Sobald in dieser Phase eine Gewichtszunahme von mindestens 29 kg erreicht ist, wird die Freilandmast bei Bedarf täglich durch ein vom Regulierungsausschuss geprüftes und zugelassenes Futter auf der Basis von Getreide und Leguminosen ergänzt. Bei diesen Tieren muss eine gaschromatografische Analyse der Fettsäuren im Unterhautfettgewebe Werte im Bereich ‚Recebo‘ ergeben. Diese Parameter werden vom Regulierungsausschuss für die geschützte Ursprungsbezeichnung ‚Los Pedroches‘ für jedes Wirtschaftsjahr festgelegt. Damit eine ausreichende Menge Eicheln zur Verfügung steht, darf die Besatzdichte bei Schweinen, die für die Kategorie ‚Recebo‘ der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Los Pedroches‘ bestimmt sind, zwei Iberische Schweine pro Hektar nicht übersteigen. Diese Dichte kann nach der von den Prüfern der Kontrollstelle dieses Regulierungsausschusses e durchgeführten Berechnung der verfügbaren Eichelmenge verringert werden. Diese Teilstücke sind mit einem roten Siegel und dem Etikett ‚Recebo‘ der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Los Pedroches‘ gekennzeichnet.“

Im Einzigen Dokument wird der folgende Absatz unter Punkt 4.2, „Beschreibung“, gestrichen (altes Format):

„— Iberische ‚Recebo‘-Hinter- und -Vorderschinken: von Schweinen, die in einer ersten Phase der Eichelmast auf *Dehesas* in unserer Region ausschließlich auf der Basis von Eicheln und Gras gemästet wurden. Sobald in dieser Phase eine Gewichtszunahme von mindestens 8,75 kg erreicht ist, wird die Freilandmast bei Bedarf täglich durch ein vom Regulierungsausschuss geprüftes und zugelassenes Futter auf der Basis von Getreide und Leguminosen ergänzt. Bei diesen Tieren muss eine gaschromatografische Analyse der Fettsäuren im Unterhautfettgewebe Werte im Bereich ‚Recebo‘ ergeben. Damit eine ausreichende Menge Eicheln zur Verfügung steht, darf die Besatzdichte bei Schweinen, die für die Kategorie ‚Recebo‘ der Ursprungsbezeichnung ‚Los Pedroches‘ bestimmt sind, zwei Iberische Schweine pro Hektar nicht übersteigen.“

4. Die Definitionen der Kategorien „de Bellota“ und „Cebo de Campo“ werden in „Bellota 100 % Ibérico“ bzw. „Cebo de Campo 100 % Ibérico“ geändert.

Dementsprechend werden die folgenden Absätze der Spezifikation (Abschnitt B.3, „Klassen von Teilstücken“):

Die Hinter- und Vorderschinken werden gemäß dem Königlichen Dekret 1469/2007 vom 2. November 2007 entsprechend der Fütterung wie folgt klassifiziert:

— Iberische „Bellota“-Hinter- und -Vorderschinken: von Schweinen, deren Endmast nach dem Eichelmastsystem auf *Dehesas* in unserer Region ausschließlich auf der Basis von Eicheln und Gras erfolgte. Bei ihnen muss eine gaschromatografische Analyse der Fettsäuren im Unterhautfettgewebe Werte im Bereich „Bellota“ ergeben. Diese Parameter werden vom Regulierungsausschuss für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Los Pedroches“ für jedes Wirtschaftsjahr festgelegt. … Diese Teilstücke sind mit einem schwarzen Siegel und dem Etikett „Bellota“ der geschützten Ursprungsbezeichnung „Los Pedroches“ gekennzeichnet. […]

— Iberische „Cebo de Campo“-Hinter- und -Vorderschinken: von Schweinen, deren Endmast auf *Dehesas* in unserer Region erfolgt, im Prinzip mit dem je nach Jahreszeit auf der *Dehesa* vorhandenen natürlichen Futter (Gras, Weidepflanzen oder Ernterückstände), gegebenenfalls ergänzt durch eine tägliche Ration von […] Futter […] Diese Teilstücke sind mit einem gelben Siegel und dem Etikett „Cebo de Campo“ der geschützten Ursprungsbezeichnung „Los Pedroches“ gekennzeichnet.

ersetzt durch:

Die Hinter- und Vorderschinken werden gemäß dem Königlichen Dekret 4/2014 vom 10. Januar 2014 entsprechend der Rasse und Fütterung wie folgt klassifiziert:

— Hinter- und Vorderschinken „Bellota 100 % Ibérico“: von 100 % genetisch reinen Iberischen Schweinen gemäß dem Königlichen Dekret 4/2014 vom 10. Januar 2014, deren Endmast nach dem Eichelmastsystem auf *Dehesas* in unserer Region ausschließlich auf der Basis von Eicheln und Gras erfolgte. […] Diese Teilstücke sind mit einem schwarzen Siegel und dem Etikett „Bellota 100 % Ibérico“ der geschützten Ursprungsbezeichnung „Los Pedroches“ gekennzeichnet.

— Hinter- und Vorderschinken „Cebo de Campo 100 % Ibérico“: von 100 % genetisch reinen Iberischen Schweinen gemäß dem Königlichen Dekret 4/2014 vom 10. Januar 2014, deren Mast auf den *Dehesas* in unserer Region erfolgt, im Prinzip mit dem je nach Jahreszeit auf der Dehesa vorhandenen natürlichen Futter (Gras, Weidepflanzen oder Ernterückstände), gegebenenfalls ergänzt durch eine tägliche Ration von […] Futter […] Diese Teilstücke sind mit einem grünen Siegel und dem Etikett „Cebo de Campo 100 % Ibérico“ der geschützten Ursprungsbezeichnung „Los Pedroches“ gekennzeichnet.

Im Einzigen Dokument erhalten die folgenden Absätze unter Punkt 4.2, „Beschreibung“ – altes Format):

Die Teilstücke sind diejenigen von den verschiedenen Arten von Schweinen, die gemäß dem Königlichen Dekret 1469/2007 vom 2. November 2007 nach ihrer Rasse und der Art der Fütterung in der Endmastphase klassifiziert wurden. Sie sind in drei Klassen eingeteilt:

— Iberische „Bellota“-Hinter- und -Vorderschinken: von Schweinen, deren Endmast nach dem Eichelmastsystem auf der *Dehesa* ausschließlich auf der Basis von Eicheln und Gras erfolgte. Bei ihnen muss eine gaschromatografische Analyse der Fettsäuren im Unterhautfettgewebe Werte im Bereich „Bellota“ ergeben. Damit eine ausreichende Menge Eicheln zur Verfügung steht, darf die Besatzdichte bei Schweinen, die für die Kategorie „Bellota“ der Ursprungsbezeichnung „Los Pedroches“ bestimmt sind, ein Iberisches Schwein pro Hektar nicht übersteigen.

…

— „Cebo de Campo“-Hinter- und -Vorderschinken: von Schweinen, deren Mast auf den *Dehesas* in unserer Region erfolgt, im Prinzip mit dem je nach Jahreszeit auf dem Weideland vorhandenen natürlichen Futter (Gras, Weidepflanzen oder Ernterückstände), bei Bedarf täglich durch ein vom Regulierungsausschuss geprüftes und zugelassenes Futter auf der Basis von Getreide und Leguminosen ergänzt. Damit eine ausreichende Menge natürliches Weidefutter auf der *Dehesa* zur Verfügung steht, darf die Besatzdichte bei Schweinen, die für die Kategorie „Cebo de Campo“ der Ursprungsbezeichnung „Los Pedroches“ bestimmt sind, zwölf Iberische Schweine pro Hektar nicht übersteigen.

die folgende Fassung (Punkt 3.2, „Beschreibung des Erzeugnisses“ – aktuelles Format):

Die verschiedenen Teilstücke werden entsprechend der Rasse und der Art der Fütterung der Schweine in der Endmastphase wie folgt klassifiziert:

— Hinter- und Vorderschinken „Bellota 100 % Ibérico“: von zu 100 % vom Iberischen Schwein abstammenden Schweinen, deren Endmast nach dem Eichelmastsystem auf der *Dehesa* ausschließlich auf der Basis von Eicheln und Gras erfolgt.

— Hinter- und Vorderschinken „Cebo de Campo 100 % Ibérico“: von zu 100 % vom Iberischen Schwein abstammend Schweinen, deren Mast auf den *Dehesas* in unserer Region erfolgt, im Prinzip mit dem auf der *Dehesa* vorhandenen natürlichen Futter und gegebenenfalls ergänzt durch eine tägliche Futterration.

Begründung:

Neben dem Faktor „Futter“ hat die iberische Qualitätsnorm den Faktor „Rasse“ für die Klassifizierung der Erzeugnisse eingeführt, wobei der prozentuale Anteil an Iberischem Schwein an den für die Erzeugung der Erzeugnisse verwendeten Schweinen angegeben werden muss. Da die Produktspezifikation für die g. U. auf 100 % iberische Erzeugnisse beschränkt ist, müssen die Kategorien „de Bellota“ und „Cebo de Campo“ in „Bellota 100 % Ibérico“ bzw. „Cebo de Campo 100 % Ibérico“ geändert werden.

5. Es wird die Möglichkeit hinzugefügt, die maximale Besatzdichte bei Schweinen pro Hektar gemäß den in der Qualitätsnorm für die Kategorie „de Bellota“ festgelegten Parametern zu verringern.

Dementsprechend erhält der folgende Absatz der Spezifikation (Abschnitt B.3, „Klassen von Teilstücken“):

Damit eine ausreichende Menge Eicheln zur Verfügung steht, darf die Besatzdichte bei Schweinen, die für die Kategorie „de Bellota“ der Ursprungsbezeichnung „Los Pedroches“ bestimmt sind, ein Iberisches Schwein pro Hektar nicht übersteigen. Diese Dichte kann nach der von den Prüfern der Kontrollstelle dieses Regulierungsausschusses durchgeführten Berechnung der verfügbaren Eichelmenge verringert werden.

folgende Fassung:

Damit eine ausreichende Menge Eicheln zur Verfügung steht, darf die Besatzdichte bei Schweinen, die für diese Kategorie der Ursprungsbezeichnung „Los Pedroches“ bestimmt sind, ein Iberisches Schwein pro Hektar nicht übersteigen. Diese Dichte kann jedoch gemäß den Bestimmungen des Anhangs des Königlichen Dekrets 4/2014 vom 10. Januar 2014 über die maximal zulässige Besatzdichte, die anhand der Bewaldungsdichte in der LPIS-Anlage von „SIGPAC“ (Geografisches Informationssystem für landwirtschaftliche Parzellen) ermittelt wurde – siehe Abschnitt E.1 dieses Dokuments – oder nach der von den Prüfern der Kontrollstelle dieses Regulierungsausschusses durchgeführten Berechnung der verfügbaren Eichelmenge verringert werden.

Diese Änderung betrifft auch Punkt 4.2, „Beschreibung“, des bisherigen Einzigen Dokuments, in dem es ebenfalls heißt, dass „die Besatzdichte bei Schweinen, die für die Kategorie ‚Bellota‘ der Ursprungsbezeichnung ‚Los Pedroches‘ bestimmt sind, ein Iberisches Schwein pro Hektar nicht übersteigen darf“.

Begründung:

Bezüglich der Anforderungen für die Kategorie „de Bellota“ sah die ursprüngliche Spezifikation die Möglichkeit vor, die vorgeschriebene Höchstbesatzdichte von einem Schwein pro Hektar auf der Grundlage der von den Prüfern der Kontrollstelle durchgeführten Berechnung der verfügbaren Eichelmenge zu verringern. Mit dieser Dichtekontrolle soll sichergestellt werden, dass die Schweine mit Eicheln gefüttert werden und dass ihr Beitrag zum Ökosystem der *Dehesa* verbessert wird.

Um die Spezifikation mit der iberischen Qualitätsnorm in Einklang zu bringen, wird die Möglichkeit hinzugefügt, die maximale Besatzdichte bei Schweinen pro Hektar gemäß den im Anhang zur Qualitätsnorm mit dem Titel „Maximal zulässige Besatzdichte, ermittelt anhand der Bewaldungsdichte in der LPIS-Anlage von ‚SIGPAC‘ (Geografisches Informationssystem für landwirtschaftliche Parzellen)“ festgelegten Parametern zu verringern. SIGPAC ist eine Anwendung der spanischen Regierung (Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung), mit der die Parzellen (in diesem Fall in dem in der Spezifikation der g. U. festgelegten Gebiet), die von Vieh genutzt werden, sowie die dort mit Eicheln tragenden Bäumen der Gattung *Quercus* sp. bedeckte Fläche geografisch bestimmt werden können.

6. Das in der Qualitätsnorm für 100 % iberische Hinter- und Vorderschinken vorgesehene Mindestgewicht wird sowohl in die Spezifikation (Abschnitt B.4, „Physikalische und organoleptische Eigenschaften“) als auch in das Einzige Dokument (Punkt 3.2, „Beschreibung des Erzeugnisses“ – aktuelles Format) aufgenommen:

„Mindestgewicht 5,75 kg für Hinterschinken und 3,7 kg für Vorderschinken.“

Begründung:

Die iberische Qualitätsnorm regelt das Mindestgewicht von Hinter- und Vorderschinken, die unter der Bezeichnung „Ibérico“ vermarktet werden dürfen. Dieses Kriterium (das dem in der Qualitätsnorm für 100 % iberische Hinter- und Vorderschinken festgelegten Mindestgewicht entspricht) wird daher in die physischen Merkmale des Produkts aufgenommen.

7. Bei Verkauf im Ganzen wird die Möglichkeit hinzugefügt, die Klaue an den Hinter- und Vorderschinken zu belassen. Der folgende Absatz der Spezifikation (Abschnitt B.4, „Physikalische und organoleptische Eigenschaften“) und des Einzigen Dokuments (Punkt 3.2, „Beschreibung des Erzeugnisses“ – aktuelles Format):

„Aussehen: Typische längliche, schlanke Form, die durch den sogenannten *Serrano-Schnitt* in V-Form betont wird. Die Klaue bleibt erhalten, um die Identifizierung zu erleichtern.“

wird daher durch die folgende Klarstellung geändert:

„Aussehen: Typische längliche, schlanke Form, die durch den sogenannten *Serrano-Schnitt* in V-Form betont wird. Bei Verkauf im Ganzen bleibt die Klaue erhalten, um die Identifizierung zu erleichtern.“

Begründung:

Die ursprüngliche Spezifikation sah als Teil der physischen Merkmale des Erzeugnisses vor, dass die Klaue belassen werden musste, um die Identifizierung zu erleichtern.

Die Erhaltung der Klaue bei iberischen Hinter- und Vorderschinken ist in der Tat ein Unterscheidungsmerkmal, ist aber nur sinnvoll, wenn die Teilstücke im Ganzen vermarktet werden, was traditionell bei den meisten der Fall ist. Die ursprüngliche Spezifikation sah jedoch auch die Möglichkeit vor, die Erzeugnisse in entbeinter, portionierter oder in Scheiben geschnittener Form zu verkaufen (Formen, die auch in der neuen Spezifikation beibehalten werden), wobei die Klaue nicht als Teil des äußeren Erscheinungsbildes erhalten werden kann.

5.2. *Geografisches Gebiet*

1. Der folgende Satz in der Produktspezifikation (Abschnitt C, „Geografisches Gebiet“):

„Die Schweine verbringen alle Lebensabschnitte, von der Geburt über die Aufzucht bis zur Endmast, in diesem Gebiet und unter der Aufsicht des Regulierungsausschusses. Auch alle Produktionsschritte der iberischen Hinter- und Vorderschinken, von der Schlachtung und Zerlegung der Iberischen Schweine bis zur anschließenden Reifung, finden hier statt.“

erhält folgende Fassung:

„Alle Produktionsschritte, die die Schweine durchlaufen – Aufzucht und Endmast – finden in diesem Gebiet statt und werden von der Kontrollstelle kontrolliert. Auch alle Produktionsschritte der iberischen Hinter- und Vorderschinken, von der Schlachtung und Zerlegung der Iberischen Schweine bis zur anschließenden Reifung, finden hier statt.t.“

Im Einzigen Dokument (Punkt 4.3, „Geografisches Gebiet“) erhält der folgende Satz:

Die Tiere, aus deren Extremitäten Hinter- und Vorderschinken mit der Ursprungsbezeichnung „Los Pedroches“ hergestellt werden sollen, müssen im geografischen Gebiet geboren, aufgezogen und gemästet werden. Auch die gesamte Herstellung – das Schlachten und Zerlegen der Tiere sowie das Salzen, Reifen, Trocknen und Ausreifen der Keulen – muss dort erfolgen. Dieses Gebiet umfasst […]

folgende Fassung:

Die Tiere, aus deren Extremitäten Hinter- und Vorderschinken mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Los Pedroches“ hergestellt werden sollen, müssen im geografischen Gebiet aufgezogen und gemästet werden. Auch die gesamte Herstellung – das Schlachten und Zerlegen der Tiere sowie das Salzen, Reifen, Trocknen und Ausreifen der Keulen – muss dort erfolgen. Dieses Gebiet umfasst […]

Begründung:

Diese Änderung ist aus den Gründen gerechtfertigt, die bereits in Änderung Nr. 2 zu „Beschreibung des Erzeugnisses“ dargelegt wurden.

Außerdem hieß es in der ursprünglichen Spezifikation fälschlicherweise, dass die verschiedenen Lebensabschnitte „unter der Aufsicht des Regulierungsausschusses“ stehen, während diese Aufgabe tatsächlich von der Kontrollstelle wahrgenommen wird. Dieser Fehler wird in der vorgeschlagenen Neufassung berichtigt.

5.3. *Ursprungsnachweis*

1. Infolge der Streichung der Kategorie „Recebo“ für Hinter- und Vorderschinken gemäß der iberischen Qualitätsnorm (siehe wiederum Änderung Nr. 3 unter „Beschreibung des Erzeugnisses“) wird der folgende Absatz der Spezifikation (Abschnitt D.2, „Identifizierung, Kennzeichnung und Kontrolle der Teilstücke“):

„e) Diese Hinter- und Vorderschinken müssen mit einer Kennzeichnung versehen sein, die für jedes Wirtschaftsjahr und für jede der drei oben in dieser Spezifikation definierten Futtermittelkategorien fortlaufend nummeriert ist.“

durch folgende Fassung ersetzt:

„e) Diese Hinter- und Vorderschinken müssen mit einer Kennzeichnung versehen sein, die für jedes Wirtschaftsjahr und für jede der beiden oben in dieser Spezifikation definierten Futtermittelkategorien fortlaufend nummeriert ist.“

Ebenso erhält der folgende Absatz der Spezifikation (Abschnitt D.6, „Herkunft des Futters der Schweine“):

„Bei dieser Endmastphase lassen sich drei Kategorien unterscheiden. In jeder dieser Kategorien wird die besondere Qualität der Erzeugnisse durch die natürlichen Stoffe bestimmt, von denen sich die Schweine zu jeder Jahreszeit frei auf der *Dehesa* ernähren.“

folgende Fassung (Abschnitt D.5, „Herkunft des Futters der Schweine“):

„Bei dieser Endmastphase lassen sich die folgenden Kategorien unterscheiden. In jeder dieser Kategorien wird die besondere Qualität der Erzeugnisse durch die natürlichen Stoffe bestimmt, von denen sich die Schweine zu jeder Jahreszeit frei auf der *Dehesa* ernähren.“

In demselben Abschnitt wird der folgende Absatz aus der Spezifikation gestrichen:

„Recebo“: In einem Teil der Ausmastphase erfolgt die Mast ausschließlich auf der Basis von Eicheln und Gras, wobei die Schweine ein Zusatzgewicht von mindestens 29 kg erreichen. Danach ernähren sich die Schweine auf den *Dehesas* der bei der geschützten Ursprungsbezeichnung eingetragenen Betriebe von Gras und anderen natürlichen Stoffen; ihre Nahrung wird jedoch nach Bedarf durch ein vom Regulierungsausschuss zugelassenes und geprüftes Futter ergänzt. Der Nahrungsanteil, der aus dem hier definierten und abgegrenzten geografischen Gebiet stammt, beträgt mindestens 85 %.

2. Die gaschromatografische Analyse der Fettsäuren wird gestrichen.

Der folgende Absatz der Spezifikation wird gestrichen (Abschnitt D.3, „Analytische Prüfungen“):

„D.3. Analytische Prüfungen.

Zusätzlich zu den erforderlichen Vor-Ort-Kontrollen wird eine gaschromatografische Analyse der Fettsäuren an dem Fett durchgeführt, das dem Rumpf Iberischer Schweine zum Zeitpunkt der Schlachtung entnommen wurde, wie in der Verordnung PRE/3844/2004 vom 18. November 2014 zur Festlegung der amtlichen Methoden für die Entnahme von Proben aus den Schlachtkörpern Iberischer Schweine und der Analysemethode zur Bestimmung der Fettsäurenzusammensetzung des Gesamtfettgewebes des subkutanen Fettgewebes Iberischer Schweine festgelegt, um zu überprüfen, ob die analytischen Parameter innerhalb der für die einzelnen Futtermittel festgelegten Werte liegen.

Dementsprechend werden die nachfolgenden Unterabschnitte neu durchnummeriert (‚D.3‘, ‚D.4‘ usw.).“

Begründung:

Die Fetteigenschaften der Iberischen Schweine hängen von der Art des Futters ab, das sie in ihrer Endmastphase erhalten. Die Analyse, die in letzter Zeit zur Ermittlung der Futtermittelqualitäten eingesetzt wurde, ist die Analyse der Fettsäureprofile des Fetts mithilfe von gaschromatografischen Verfahren.

Jüngste Studien in diesem Sektor haben gezeigt, dass die Bestimmung des Fettsäureprofils mithilfe der Gaschromatografie keine zuverlässige wissenschaftliche Methode ist, um die Tiere nach den verschiedenen Futterarten zu klassifizieren, die Iberische Schweine erhalten könnten. Es hat sich herausgestellt, dass diese Methode der Analyse des Fettsäureprofils zu einer großen Anzahl von „falsch-positiven“ (als „Bellota“ eingestufte Schweine, die mit Futter gemästet wurden) und „falsch-negativen“ (nicht als „Bellota“ eingestufte Schweine, die durch Eichelmast gemästet wurden) Ergebnissen führt. Dies bestätigt, dass neben der Fütterung in der Endmastphase zahlreiche weitere Faktoren das endgültige Lipidprofil der Schweine beeinflussen, wie z. B. die Zusammensetzung des Futters in der Vorbereitungsphase vor der Endmast oder die unterschiedliche Menge und Qualität der Eicheln in den verschiedenen Eichelmastperioden.

Darüber hinaus haben die Futtermittelhersteller in den letzten Jahren Futtermittel für Iberische Schweine entwickelt, die mit einfach ungesättigten Fettsäuren angereichert sind, vor allem mit Ölsäure (bis zu 70 % der gesamten Fettsäuren). Diese ergeben bei Schweinen, die ausschließlich mit Futtermitteln gemästet werden, ein Fettsäureprofil, das demjenigen der Eichelmast ähnlich ist. Erstere haben jedoch diese traditionelle Form der Fütterung nicht erhalten, sodass sich die gewonnenen Enderzeugnisse in ihrer Qualität deutlich unterscheiden und unterschiedlich zu klassifizieren sind.

Dies hat das spanische Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung veranlasst, diese Analyse aus der iberischen Qualitätsnorm zu streichen.

3. Der folgende Absatz der ursprünglichen Spezifikation (Abschnitt D.5, „Identifizierung, Kennzeichnung und Kontrolle der Produktion in Teilen“):

Die registrierten Verarbeitungsbetriebe müssen beim Regulierungsausschuss 24 Stunden im Voraus einen entsprechenden Antrag stellen, wenn Hinter- oder Vorderschinken, die die geschützte Ursprungsbezeichnung „Los Pedroches“ tragen, entbeint, portioniert oder in Scheiben geschnitten werden sollen.

wird wie folgt geändert (Abschnitt D.4, „Identifizierung, Kennzeichnung und Kontrolle der Produktion in Teilen“):

Registrierte Betriebe müssen beim Regulierungsausschuss vorab einen entsprechenden Antrag stellen, wenn Hinter- oder Vorderschinken, die die geschützte Ursprungsbezeichnung „Los Pedroches“ tragen, entbeint, portioniert oder in Scheiben geschnitten werden sollen.

Begründung:

Diese Änderung betrifft nur organisatorische Fragen im Zusammenhang mit den Betrieben und dem Regulierungsausschuss („Betriebe“ ist im neuen Wortlaut gleichbedeutend mit „Verarbeitungsbetriebe“). Es reicht aus, wenn die Betriebe diese Verfahren (Entbeinen, Portionieren und/oder Aufschneiden) vor der Durchführung dem Regulierungsausschuss melden und bei dieser einen entsprechenden Antrag stellen, ohne dass diese Anträge 24 Stunden im Voraus eingereicht werden müssen, d. h. sie können diese Verfahren auch mit einer kürzeren Vorankündigung durchführen.

4. Im Abschnitt über das Futter der Schweine, die für die Herstellung von Erzeugnissen mit der Bezeichnung „Cebo de Campo“ verwendet werden (Abschnitt D.5, „Herkunft des Futters der Schweine“ der neuen Produktspezifikation und gleichnamiger Abschnitt D.6 der alten Produktspezifikation), wird unter Beibehaltung der Anforderung, dass „der Anteil des Futters, das aus dem in diesem Dokument definierten und abgegrenzten geografischen Gebiet stammt, mindestens 65 % beträgt“, der folgende Absatz der Spezifikation:

„In jedem Fall erfolgt die Verarbeitung des Futters, welches die Schweine mit dieser geschützten Ursprungsbezeichnung bekommen, zur Gänze im hier definierten geografischen Gebiet.“

durch folgende Fassung ersetzt:

Die Verarbeitung des Futters, welches die Schweine mit dieser geschützten Ursprungsbezeichnung bekommen, erfolgt im Wesentlichen im hier definierten geografischen Gebiet. Das Futter besteht aus einer Mischung, die hauptsächlich aus Getreide (Weizen, Gerste und Mais) und zu einem geringeren Teil aus Hülsenfrüchten (Erbsen und Sojabohnen) besteht. Ein großer Teil der Zutaten stammt aus der traditionellen Erzeugung im geografischen Gebiet, ein kleinerer Teil der Zutaten, wie z. B. Soja, jedoch nicht. Dies bedeutet, dass es technisch nicht möglich ist, dass die Futtermittel vollständig aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammen; daher wird die Zugabe von Futtermitteln von außerhalb des Gebiets gestattet.

Die traditionelle Freilandmast, die für das Aufzucht- und Mästungssystem selbst erforderlich ist, und die Tatsache, dass nur ein kleiner Teil des Futters außerhalb des Gebiets erzeugt werden darf, sorgen in jedem Fall dafür, dass der Prozentsatz der insgesamt aufgenommenen Trockenmasse, der aus dem geografischen Gebiet stammt, im Fall der „Cebo de Campo“-Schweine (deren Futter durch Futtermittel ergänzt wird) deutlich über dem nach den geltenden Rechtsvorschriften zulässigen Minimum liegt (Artikel 1 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission vom 18. Dezember 2013).

Darüber hinaus wird Punkt 3.3, „Futter und Rohstoffe“, des Einzigen Dokuments um den folgenden Inhalt ergänzt:

Rohstoffe

Schweinekeulen von:

— „Bellota“-Schweinen: Endmast ausschließlich auf der Basis von Eicheln und Gras auf den *Dehesas* des abgegrenzten geografischen Gebiets. Somit stammt die Nahrung zu 100 % aus dem hier abgegrenzten geografischen Gebiet.

— „Cebo de Campo“-Schweinen: In der Endmast werden die Schweine auf den *Dehesas* des abgegrenzten geografischen Gebiets gehalten und ernähren sich im Wesentlichen von dem auf den Weiden je nach Jahreszeit vorhandenen natürlichen Futter, wie etwa Eichelresten, Gras oder Getreidestoppeln. Ergänzt wird ihre Nahrung nach Bedarf durch Futtermittel. Der Nahrungsanteil, der aus dem hier abgegrenzten geografischen Gebiet stammt, beträgt mindestens 65 %.

Futter

Das Futter, das zur Ergänzung der Nahrung der „Cebo de Campo“-Schweine verwendet wird, besteht aus einer Mischung, die hauptsächlich aus Getreide (Weizen, Gerste und Mais) und zu einem geringeren Teil aus Hülsenfrüchten (Erbsen und Sojabohnen) besteht. Ein großer Teil der Zutaten stammt aus der traditionellen Erzeugung im geografischen Gebiet, ein kleinerer Teil der Zutaten, wie z. B. Soja, jedoch nicht. Dies bedeutet, dass es technisch nicht möglich ist, dass die Futtermittel vollständig aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammen; daher wird die Zugabe von Futtermitteln von außerhalb des Gebiets gestattet.

Die traditionelle Freilandmast, die für das Aufzucht- und Mästungssystem selbst erforderlich ist, und die Tatsache, dass nur ein kleiner Teil des Futters außerhalb des Gebiets erzeugt werden darf, sorgen in jedem Fall dafür, dass der Prozentsatz der insgesamt aufgenommenen Trockenmasse, der aus dem geografischen Gebiet stammt, im Fall der „Cebo de Campo“-Schweine (deren Futter durch Futtermittel ergänzt wird) deutlich über dem nach den geltenden Rechtsvorschriften zulässigen Minimum liegt (Artikel 1 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission vom 18. Dezember 2013).

Begründung:

Wie im neuen Text selbst erläutert, ist es technisch nicht möglich, dass 100 % des verwendeten Futters aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammen, da einige seiner Nebenbestandteile, wie z. B. Soja, nicht vor Ort produziert werden. Die in Artikel 1 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission vom 18. Dezember 2013 genannten Begleitumstände sind aber erfüllt: i) weder die Qualität des Erzeugnisses noch seine spezifischen, durch das geografische Umfeld bedingten Merkmale werden beeinträchtigt, da diese auf den Teil der Ernährung der Schweine zurückzuführen sind, der aus den Weideflächen der *Dehesa* stammt, und ii) die Menge der außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets beschafften Futtermittel übersteigt in keinem Fall 50 % der Trockenmasse auf Jahresbasis.

5. Die Redundanz in Bezug auf den Anteil des Futters aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet wird aus dem Text entfernt. Im gleichen Abschnitt (Abschnitt D.6, „Herkunft des Futters der Schweine“, in der alten Produktspezifikation) wird der Absatz:

„Bis zur Endmast ernähren sich die Iberischen Schweine auf den *Dehesas* der in der geschützten Ursprungsbezeichnung eingetragenen Betriebe, und zwar je nach Jahreszeit mit natürlichen Stoffen aus der *Dehesa* wie Gras, Weidepflanzen oder Getreidestoppeln. Hinzu kommen sehr kleine Rationen von Futter, das vom Regulierungsausschuss genehmigt und überwacht wird. Ziel dieser Phase ist es, ein Schwein im fortgeschrittenen Alter und mit sehr geringem Gewicht zu erhalten, das eine hohe Knochenmasse und einen sehr geringen Fettanteil aufweist, damit es sich später in der Endmastphase mästen kann, die für die Qualität der Teilstücke entscheidend ist. Der Nahrungsanteil, der während dieser Phase aus dem hier definierten und abgegrenzten geografischen Gebiet stammt, beträgt mindestens 65 %.“

durch den folgenden Absatz ersetzt (Abschnitt D.5, „Herkunft des Futters der Schweine“, der neuen Produktspezifikation):

Bis zur Endmast ernähren sich die Iberischen Schweine auf den *Dehesas* der in der geschützten Ursprungsbezeichnung eingetragenen Betriebe, und zwar je nach Jahreszeit mit natürlichen Stoffen aus der *Dehesa* wie Gras, Weidepflanzen oder Getreidestoppeln. Hinzu kommen sehr kleine Rationen von Futter, das vom Regulierungsausschuss genehmigt und überwacht wird. Ziel dieser Phase ist es, ein Schwein im fortgeschrittenen Alter und mit sehr geringem Gewicht zu erhalten, das eine hohe Knochenmasse und einen sehr geringen Fettanteil aufweist, damit es sich später in der Endmastphase mästen kann, die für die Qualität der Teilstücke entscheidend ist.

Diese Änderung betrifft auch Punkt 3.3, „Futter und Rohstoffe“, des Einzigen Dokuments, in dem es heißt, dass bei „Cebo de Campo“-Schweinen „der Nahrungsanteil, der aus dem hier definierten und abgegrenzten geografischen Gebiet stammt, mindestens 65 % beträgt“.

Begründung:

Der letzte Satz wird gelöscht: Der Nahrungsanteil, der während dieser Phase aus dem hier definierten und abgegrenzten geografischen Gebiet stammt, beträgt mindestens 65 %. Der Grund dafür ist, dass er überflüssig ist, da diese Anforderung bereits im unmittelbar vorangehenden Absatz über die Kategorie „Cebo de Campo“ enthalten ist. Dieser Mindestanteil an Futter, der aus dem geografischen Gebiet stammt, gilt nur für diese Kategorie, da für die Kategorie „Bellota“ 100 % der Futtermittel in dieser Phase aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammen müssen.

6. Im Einzigen Dokument wird der Punkt „Ursprungsnachweis“ vollständig gestrichen, um ihn an das neue Format in Anhang VI der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission vom 13. Juni 2014 anzupassen.

5.4. *Erzeugungsverfahren*

1. In der Spezifikation werden in Abschnitt E.1, „Haltungspraxis und Schweinearten“, unter Teilrubrik a, „Cerdo de Bellota“ die folgenden Absätze:

„Gewicht zu Beginn der Eichelmastzeit: zwischen 92 kg und 115 kg (zwischen 8 und 10 spanischen *Arroben*).

[…]

Letzter Termin für die Schlachtung: 31. März, ausnahmsweise 15. April.

[…]

Maximale Besatzdichte: ein Iberisches Schwein pro Hektar *Dehesa*.“

wie folgt geändert:

„Gewicht des Loses zu Beginn der Eichelmastzeit: zwischen 92 kg und 115 kg (zwischen 8 und 10 spanischen *Arroben*).

[…]

Die Eichelmastzeit für die Schweine muss zwischen dem 1. Oktober und dem 15. Dezember beginnen, die Schlachtung erfolgt zwischen dem 15. Dezember und dem 31. März.

[…]

Die maximal zulässige Besatzdichte muss gemäß dem Königlichen Dekret 4/2014 vom 10. Januar 2014 wie folgt festgelegt werden, wobei jedoch gilt, dass sie die maximale Besatzdichte von einem Iberischen Schwein pro Hektar *Dehesa* nicht überschreiten darf:

Erfasste Waldfläche in den LPIS-Flächen, die den Betrieb bilden (Prozentsatz)	Höchstzulässige Besatzdichte im Betrieb (Schweine pro ha)
Bis 10	0,25
Bis 15	0,42
Bis 20	0,58
Bis 25	0,75
Bis 30	0,92
Bis 35	1
Über 35	1“

Folgender Absatz wird ebenfalls hinzugefügt:

Die für diese Art der Fütterung genutzten Gehege und Flächen sind im Königlichen Dekret 4/2014 vom 10. Januar 2014 definiert (d. h. sie müssen auf der Eichelmast-Ebene des LPIS-Systems „SIGPAC“ angegeben sein), sofern sie sich in dem in dieser Spezifikation festgelegten Gebiet befinden.

Begründung:

Diese Änderungen werden ausschließlich vorgenommen, um die Spezifikation der g. U. mit der neuen iberischen Qualitätsnorm in Einklang zu bringen, in der die maximal zulässige Besatzdichte von Schweinen für die Herstellung von Erzeugnissen mit der Bezeichnung „de Bellota“ sowie der Zeitpunkt des Beginns der Eichelmast und der Schlachtung festgelegt sind.

2. Infolge der Streichung der Kategorie „Recebo“ für Hinter- und Vorderschinken aus der iberischen Qualitätsnorm wird der folgende Absatz aus der Spezifikation gestrichen (Abschnitt E.1, „Haltungspraxis und Schweinearten“):

„Recebo“-Schweine weisen folgende Merkmale auf:

— Mindestalter bei der Schlachtung: 14 Monate.

— Gewicht zu Beginn der Eichelmastzeit: zwischen 92 kg und 115 kg (zwischen 8 und 10 spanischen *Arroben*).

— Nachdem die Tiere mindestens 29 kg (2,5 *Arroben*) ausschließlich mit Eichel- und Grasfutter zugenommen haben, erfolgt die Endmast ausschließlich mit Weidepflanzen, natürlichen Stoffen und vom Regulierungsausschuss zugelassenem und überwachtem Futter, das hauptsächlich aus Getreide und Leguminosen bestehen muss.

— Der letzte Termin für die Schlachtung ist der 15. Mai.

— Maximale Besatzdichte: zwei Iberische Schweine pro Hektar *Dehesa*.

Das Wort „Recebo“ wird auch im folgenden Absatz gestrichen:

[…] zugelassenes Futter, das in dem in diesem Dokument definierten und abgegrenzten geografischen Gebiet zur Verwendung in den Kategorien „Recebo“ und „Cebo de Campo“ hergestellt wird …

Er lautet nun wie folgt:

[…] zugelassenes Futter, das in dem in diesem Dokument definierten und abgegrenzten geografischen Gebiet zur Verwendung in der Kategorie „Cebo de Campo“ hergestellt wird …

3. Der Wortlaut wird an die geltenden Rechtsvorschriften über die Registrierung von Betrieben des Futtermittelsektors angepasst.

Der folgende Absatz der Spezifikation (Abschnitt E.1, „Haltungspraxis und Schweinearten“):

Der Regulierungsausschuss hat eine Positivliste von zugelassenem Futter, das in dem in diesem Dokument definierten und abgegrenzten geografischen Gebiet zur Verwendung in den Kategorien „Recebo“ und „Cebo de Campo“ hergestellt wird, auf der Grundlage der Zusammensetzung festgelegt (hauptsächlich Getreide und Leguminosen). Er hat deren Zusammensetzung anhand des Königlichen Dekrets 1191/1998 über die Registrierung von Betrieben des Futtermittelsektors überprüft.

wird wie folgt geändert:

Der Regulierungsausschuss muss auf der Grundlage der Zusammensetzung (hauptsächlich Getreide und Leguminosen) prüfen, ob das zugelassene Futter zur Verwendung in der Kategorie „Cebo de Campo“ in dem in diesem Dokument definierten und abgegrenzten geografischen Gebiet hergestellt wird. Er muss auch die Einhaltung der Bestimmungen des Königlichen Dekrets 629/2019 vom 31. Oktober 2019 über das allgemeine Register der Betriebe des Futtermittelsektors, die Bedingungen für die Zulassung oder Registrierung dieser Betriebe und der nationalen Eingangsorte und die Tätigkeiten der Futtermittelunternehmer und des Nationalen Koordinierungsausschusses für Futtermittel überprüfen.

Begründung:

Infolge der Aufhebung des Königlichen Dekrets 1191/1998 vom 12. Juni 1998 über die Zulassung und Registrierung von Betrieben und zwischengeschalteten Akteuren des Futtermittelsektors wird der Wortlaut an die neuen Rechtsvorschriften angepasst.

4. Der folgende Satz wird aus der Spezifikation gestrichen (Abschnitt E.2, „Schlachtung und Zerteilen“):

„Die Schweine müssen mindestens 12 Stunden vor dem Schlachten beim Schlachthof ankommen, damit sie sich von den Strapazen des Transports erholen und ein Mindestmaß an Muskelglykogenreserven gewährleistet ist.“

Begründung:

Diese Streichung ist darauf zurückzuführen, dass eine Verweildauer der Schweine im Schlachthof von mehr als 24 Stunden (die ursprüngliche Spezifikation sah eine Mindestdauer von 12 Stunden vor) gegen die europäischen Tierschutzrichtlinien verstößt. Es ist daher sinnvoller, lediglich vorzuschreiben, dass die Schweine gemäß den geltenden fachlichen und gesundheitlichen Vorschriften in den Schlachthof gebracht werden und dort verbleiben.

5. Der folgende Absatz der ursprünglichen Spezifikation (Abschnitt E.2 „Schlachtung und Zerteilen“):

„Gliedmaßen von Schlachtkörpern mit einem Gewicht von weniger als 110 kg müssen entsorgt werden.“

wird ersetzt durch:

„Gliedmaßen von Schlachtkörpern mit einem Gewicht von weniger als 108 kg müssen entsorgt werden.“

Begründung:

Der Grund für diese Änderung ist die Anpassung der Spezifikation der g. U. an die neue iberische Qualitätsnorm, in der das Mindestschlachtgewicht in Abhängigkeit von der Schweinerasse festgelegt ist. Für zu 100 % vom Iberischen Schwein abstammende Schweine sieht die Qualitätsnorm ein Mindestschlachtgewicht von 108 kg vor. Dies entspricht einer Verringerung von nur 2 kg gegenüber dem in der ursprünglichen Spezifikation der g. U. festgelegten Mindestgewicht (110 kg), was sich nur geringfügig auf das Endgewicht der gepökelten Teilstücke auswirkt und keinen Einfluss auf die Qualität des Enderzeugnisses hat. Diese Änderung ist also schlicht dadurch gerechtfertigt, dass die genaue Übereinstimmung mit der Qualitätsnorm die Behandlung der Schlachtkörper vereinfacht.

6. Hinsichtlich des Verfahrens des Ruhens der Teilstücke wird der folgende Absatz der Spezifikation (Abschnitt E.3, „Industrielle Verarbeitung“):

„Je nach Gewicht bleiben die Teilstücke 30 bis 90 Tage lang in den Kühlkammern.“

wie folgt geändert:

„Je nach Gewicht bleiben die Teilstücke 30 bis 90 Tage lang in den Kühlkammern. Diese Phase kann jedoch weiter verlängert werden und sich mit der Trocknungs-/Reifungsphase überschneiden, um die natürlichen Umgebungsbedingungen in Bezug auf Temperatur und relative Luftfeuchtigkeit zu erreichen, die erforderlich sind, um eine korrekte Herstellung des Erzeugnisses auf traditionelle Weise zu gewährleisten.“

Begründung:

Der vorgeschlagene neue Wortlaut ist besser auf die traditionellen Erzeugungspraktiken und -gewohnheiten im Gebiet der g. U. abgestimmt, die sich aus dem besonderen Klima ergeben. Historisch gesehen sind die Temperaturen in diesem Gebiet extremer als in anderen Hinter- und Vorderschinkenerzeugungsgebieten Spaniens, was sich auf die Temperatur in den natürlichen Trockenräumen auswirkt, die in den Sommermonaten höher und im Winter niedriger ist. Aufgrund der hohen Temperaturen in den Sommermonaten kann es erforderlich sein, den Teilstücken eine Anpassungszeit zwischen dem Nachsalzraum und dem Naturtrockenraum zu gewähren, in dem Temperaturen von bis zu 30 °C herrschen. Auf diese Weise können plötzliche Schwankungen der Temperatur und der relativen Luftfeuchtigkeit vermieden werden, denen die Hinter- und Vorderschinken beim Übergang von einer Phase in die andere ausgesetzt sind, da dies zu einer ungleichmäßigen Trocknung der Teilstücke führen könnte.

7. Hinsichtlich des Verfahrens der Trocknung der Teilstücke wird der folgende Absatz der Spezifikation (Abschnitt E.3, „Industrielle Verarbeitung“):

„Dieser Prozess wird schätzungsweise etwa sechs Monate dauern.“

durch folgende Fassung ersetzt:

„Dieser Prozess wird schätzungsweise zwischen sechs und zwölf Monaten dauern.“

Begründung:

Der neue Wortlaut steht mehr im Einklang mit traditionellen Praktiken und Gepflogenheiten bei der Herstellung von Hinter- und Vorderschinken im Gebiet der g. U., ohne dass dies die Qualität oder den besonderen Charakter der Erzeugnisse beeinträchtigen würde. Die Festlegung einer Spanne („zwischen sechs und zwölf Monaten“) schafft mehr Klarheit als eine geschätzte Angabe der üblichen Zeitspanne („etwa sechs Monate“).

8. Die Mindestreifungszeiten werden an die neue iberische Qualitätsnorm angepasst, indem der folgende Absatz der Spezifikation über den Ausreifungsprozess in den Lagern (Abschnitt E.3, „Industrielle Verarbeitung“):

„Die Reifungsdauer der Teilstücke im Lager beträgt bei Hinterschinken mindestens 18 Monate und bei Vorderschinken mindestens 12 Monate ab Beginn des Produktionsverfahrens.“

durch folgenden Absatz ersetzt wird:

„Die Reifungsdauer der Teilstücke im Lager beträgt mindestens zwei Jahre (Hinterschinken) bzw. ein Jahr (Vorderschinken) ab Beginn des Produktionsverfahrens.“

Entsprechend erhält der folgende Absatz unter Punkt 4.2, „Beschreibung“, des bisherigen Einzigen Dokuments:

„Die Mindestreifungszeit beträgt bei Vorderschinken 12 Monate und bei Hinterschinken 18 Monate.“

die folgende Fassung (Punkt 3.2, „Beschreibung des Erzeugnisses“):

„Die Mindestreifungszeit beträgt bei Vorderschinken ein Jahr und bei Hinterschinken zwei Jahre.“

Begründung:

Die in der neuen iberischen Qualitätsnorm festgelegten Mindestreifungszeiten machen es erforderlich, die Ausreifungszeit für Hinterschinken zu verlängern, was die Qualitätsanforderungen keineswegs verringert.

9. Der folgende Absatz in der Spezifikation (Abschnitt E.3, „Industrielle Verarbeitung“) und im Einzigen Dokument (Punkt 3.5, „Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen“) über die Behandlung des Enderzeugnisses:

Registrierte Lagerhäuser können die Genehmigung erhalten, die entbeinten Hinter- und Vorderschinken „Los Pedroches“ als „Mittelstücke“, „Scheiben“ oder „Portionen“ zu vermarkten, sofern gewährleistet ist, dass die Herkunft des Erzeugnisses nicht auf das Erzeugungs- und Verarbeitungsgebiet beschränkt ist.

wird wie folgt geändert:

Hinter- und Vorderschinken mit der g. U. „Los Pedroches“ können ohne Knochen, als Teilstücke, Scheiben oder Portionen zum Verkauf angeboten werden, sofern sie verpackt sind und ihr Ursprung identifiziert werden kann. Dies kann von Betrieben durchgeführt werden, die das vom Regulierungsausschuss festgelegte Betriebsprotokoll akzeptiert haben und einhalten, um die Rückverfolgbarkeit, Herkunft, Identifizierung und Endqualität des Produkts zu gewährleisten, und die zu diesem Zweck in den Registern des Regulierungsausschusses eingetragen sind.

Begründung:

Schaffung besserer Garantien für die Rückverfolgbarkeit des Produkts.

10. Im Einzigen Dokument wird der Punkt „Erzeugungsverfahren“ vollständig gestrichen, um Übereinstimmung mit dem neuen Format in Anhang VI der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission vom 13. Juni 2014 zu erreichen.

5.5. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*

1. Der Abschnitt über den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wird umformuliert.

Die folgende Erläuterung in Abschnitt F der Spezifikation, „Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen“, (und die entsprechende Erläuterung in Abschnitt 4.6, „Zusammenhang“, der Zusammenfassung):

In dem geografisch als „Los Pedroches“ bezeichneten Gebiet und generell im gesamten nördlichen Teil der Provinz Córdoba gibt es etwa 300 000 Hektar Steineichen-*Dehesa*, was 10 % der landesweiten Gesamtfläche von etwa 3 Millionen Hektar ausmacht. In diesem land-, forst- und weidewirtschaftlichen Ökosystem hat sich von alters her eine bedeutende extensive Tierhaltung entwickelt, deren wichtigster Zweig die Zucht und Haltung des Iberischen Schweins unter optimaler Nutzung des Nahrungspotenzials der Eicheln ist. Ohne Schweine wäre dieses Ökosystem vermutlich zum Verschwinden verurteilt.

Dieser fruchtbare Wald, der einst einen großen Teil des Mittelmeerraums bedeckte, ist auf einige wenige Gebiete Spaniens, wie z. B. das in Rede stehende, geschrumpft, da man seine wirtschaftliche Rentabilität bezweifelte. Diese *Dehesas* wurden im 16. Jahrhundert von der Krone erworben und zur Nutzung unter verschiedenen Systemen versteigert, wobei der Eichelmast besondere Bedeutung zukam. Später, im 19. Jahrhundert, wurde die lehnsrechtliche Bindung der Ländereien aufgehoben, eine gewisse Kontrolle über ihre Nutzung blieb jedoch bestehen. Diesem Umstand und späteren Regelungen über das Schlägern und die Beforstung des Eichenwaldes ist es zu verdanken, dass dieses Ökosystem bis heute in der uns bekannten Form erhalten geblieben ist.

Die derzeitige Dichte der Bäume der Gattung *Quercus* auf der *Dehesa* „Los Pedroches“ schwankt zwischen 40 und 50 pro Hektar. Die Aussaat von Getreide auf der *Dehesa* wurde im östlichen Teil des Gebiets aufgegeben, während sie im Westen beibehalten wurde. Im Allgemeinen ist jedes achte Jahr ein Mastjahr. Die durchschnittliche Eichelernte in unserer Region beträgt etwa 1 000 kg/ha.

Das Iberische Schwein ist zweifelsohne das Tier, das am besten für das Eichelmastsystem infrage kommt, da es sich aufgrund seines Verhaltens von Natur aus für dieses System eignet. Nur dieses Tier, das mit diesem Fütterungssystem gemästet wird, kann der Industrie das Rohmaterial für die Erzeugung der beim Endverbraucher so beliebten Fleischprodukte liefern.

Dieses Aufzuchtsystem dauert mindestens 15 Monate, von denen die letzten vier bis fünf Monate für die Eichelmast genutzt werden. Diese Phase beginnt je nach Jahr Ende Oktober oder Anfang November und kann bis Anfang März dauern. Hier wird die Mast der Tiere abgeschlossen, wobei sie die Früchte der Steineiche, der Korkeiche und der Galleiche sowie die natürlichen Weidepflanzen, die es zu dieser Jahreszeit in diesem Gebiet gibt, auf ganz natürliche Weise und in Freilandhaltung nutzen. Wichtig ist zu wissen, dass dies das einzige *Dehesa*-Gebiet ist, in dem die Galleiche Früchte trägt. Die Eicheln dieser Art reifen etwa 20 Tage früher als dies bei den übrigen Arten der Gattung *Quercus* der Fall ist, sodass die Eichelmastzeit für das Iberische Schwein früher beginnt. Dies ist von außerordentlicher Bedeutung für die Merkmale der Erzeugnisse, welche die geschützte Ursprungsbezeichnung führen. Es sei darauf hingewiesen, dass die Schweine im Gebiet „Los Pedroches" die einzigen sind, die sich in erheblichem Umfang von den Eicheln dieses Baumes ernähren, was für den Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem Gebiet mit der geschützten Ursprungsbezeichnung von Bedeutung ist.

Die in diesem Gebiet am häufigsten vorkommenden Zuchtlinien des Iberischen Schweins sind *Lampiño*, *Negra entrepelada*, *Retinta* und *Torbiscal*. Hervorzuheben sind auch die derzeitigen Bemühungen um die Wiederbelebung der Zuchtlinie „Negro de Los Pedroches", einer in unserem Gebiet beheimateten Rasse, die fast ausgestorben war.

Den vom Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und ländliche Entwicklung der andalusischen Regierung erhobenen historischen Produktionsdaten für dieses Tier lässt sich entnehmen, dass in unserem Erzeugungsgebiet jährlich etwa 50 000 Schweine mit Eicheln gemästet werden, wobei diese Zahl je nach der Menge der auf der *Dehesa* wachsenden Früchte jährlich schwankt.

Durch diese Art der Viehhaltung, die erwähnte traditionelle Eichelmast, bekommt das Fett einen niedrigen Schmelzpunkt – je mehr Eicheln ein Schwein gefressen hat, umso niedriger ist er – und wird der Schinken besonders aromatisch und saftig. Zweitens bekommt das Schwein durch die Bewegung eine festere und besser von Fett durchzogene Muskulatur.

Die außerordentlichen sensorischen Qualitätsmerkmale der Hinter- und Vorderschinken mit der geschützten Ursprungsbezeichnung sind somit auf die Haltung in diesem abwechslungsreichen und weltweit einzigartigen Bewirtschaftungssystem der extensiven Freilandhaltung auf Weiden und in Wäldern zurückzuführen, das sich die natürlichen Ressourcen der *Dehesa* in der Ausmastphase zunutze macht. Dies sind vor allem Eicheln und Gras. Das ist der wesentliche Faktor, der dem Erzeugnis eine unnachahmliche Fettzusammensetzung verleiht, die mit keinem anderen Tierhaltungssystem jemals erreicht werden kann.

Auf den *Dehesas* im Norden der Provinz Córdoba finden wir den höchsten Anteil an Steineichen im Vergleich mit anderen Arten der Gattung *Quercus* sp. auf der Iberischen Halbinsel. Dies ist von Bedeutung hinsichtlich der Art der Eicheln, die die Schweine in dem geografischen Gebiet mit der geschützten Ursprungsbezeichnung fressen.

Besonders betont werden muss die Bedeutung der *Dehesa*-Weiden für die Ernährung der in Extensivhaltung auf der *Dehesa* aufgezogenen Iberischen Schweine als Alleinstellungsmerkmal des durch diese Ursprungsbezeichnung geschützten Enderzeugnisses und folglich für den Zusammenhang des Erzeugnisses mit dem geografischen Gebiet. Die Menge und die Art der Vegetation, die auf den *Dehesas* von „Los Pedroches" das ganze Jahr über vorhanden ist, ist ungewöhnlich und anders als die Vegetation auf den anderen *Dehesas*. Auch dies zeigt die Bedeutung der Eicheln und der Weidepflanzen in einem bestimmten Gebiet für die Alleinstellung des Erzeugnisses und die Ausprägung seiner endgültigen organoleptischen Eigenschaften.

Allein der Markt ist schon ein Beweis für die hervorragende Qualität der Hinter- und Vorderschinken „Los Pedroches", da ein großer Teil der Tiere, die in diesem Gebiet ausgewählt, aufgezogen und gemästet wurden, um Lebensmittel von hoher Nährwertqualität zu erhalten, traditionell in andere Teile des Landes exportiert wurde, in denen die Tiere geschlachtet wurden. Ihre anschließende Aufbereitung und Vermarktung verlieh ihnen einen erheblichen Mehrwert.

Diese Situation, die die Wirtschaft des Bezirks bremste, hat sich jedoch geändert, und in den 1980er-Jahren begannen sich immer mehr Unternehmen im Gebiet niederzulassen, die die in unserer Region erzeugten iberischen Schweineschlachtkörper verarbeiten und sich auf die Zubereitung und Vermarktung, insbesondere der besseren Teilstücke des Schweins, konzentrieren.

Der bleibende Erfolg dieser Unternehmen liegt in ihrem Wissen, dass die kulinarische Qualität der feineren Erzeugnisse vom Iberischen Schwein auf der Vollendung der Grundqualität des Rohstoffs durch handwerkliche Produktionstechniken beruht. Ihre größte Leistung besteht darin, dass sie die in unserem Gebiet im Laufe der Jahre etablierten und entwickelten Produktionstechniken in moderne industrielle Verfahren überführt haben, ohne dabei den Kern der einzelnen Schritte der Schinkenherstellung anzutasten – von der Notwendigkeit, die Tiere ruhen zu lassen, bis hin zur endgültigen Präsentation für den Verbraucher. Darüber hinaus hat die Entwicklung all dieser Techniken zu Verbesserungen geführt, wie z. B. die Beherrschung möglicher Klimaauswirkungen, die Beseitigung schädlicher Auswirkungen, die in manchen Jahren auftreten können, und die Überwachung und Standardisierung des Produkts über mehrere Vermarktungszyklen hinweg.

Wesentliche Elemente der Produktion sind die individuelle Behandlung und Kontrolle jedes einzelnen Stücks, eine durchschnittliche Höhe von ca. 700 m über dem Meeresspiegel und das kühle und trockene Kontinentalklima, das während der Produktionssaison in dem Gebiet herrscht.

Durch diesen gesamten Prozess erhalten wir ein Endprodukt, das im Anschnitt marmoriert aussieht und ein Aroma und eine Saftigkeit aufweist, wie sie von keinem anderen haltbar gemachten Fleisch auf der Welt erreicht wird. Nicht nur der Markt würdigt diese Punkte, sondern die besondere Qualität der Hinter- und Vorderschinken von „Los Pedroches“ ist eben wegen ihrer Herkunft auch wissenschaftlich anerkannt.

wird in Abschnitt F der Spezifikation, „Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen“, durch folgende Angaben ersetzt:

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet beruht auf natürlichen Faktoren, auf den besonderen Merkmalen des Erzeugnisses und auf dem spezifischen Herstellungsverfahren in dem abgegrenzten geografischen Gebiet. Das besondere Ökosystem des geografischen Gebiets hat Auswirkungen auf das System, in dem die Tiere aufgezogen werden, und ermöglicht die Fütterung mit verschiedenen natürlichen Ressourcen, die die organoleptischen Eigenschaften des Enderzeugnisses bestimmen. Darüber hinaus ist das Produktionsverfahren, vor allem die Trocknungs- und die Reifungsphase, die in einer natürlichen Umgebung stattfinden und von den klimatischen Bedingungen des Gebiets profitieren, für die Entwicklung des Aromas und des Geschmacks des Produkts entscheidend.

Was die natürlichen Bedingungen betrifft, gibt es in dem geografisch als „Los Pedroches“ bezeichneten Gebiet und generell im gesamten nördlichen Teil der Provinz Córdoba etwa 300 000 Hektar Steineichen-*Dehesa*, was 10 % der landesweiten Gesamtfläche von etwa 3 Millionen Hektar ausmacht. In diesem besonderen land-, forst- und weidewirtschaftlichen Ökosystem konnte sich eine bedeutende extensive Tierhaltung entwickeln, deren wichtigster Zweig die Zucht und Haltung des Iberischen Schweins unter optimaler Ausnutzung des Nahrungspotenzials der Eicheln ist. Ohne Schweine wäre dieses Ökosystem vermutlich zum Verschwinden verurteilt.

Die natürlichen Gegebenheiten des Gebiets wirken sich daher zunächst auf das System der Tierhaltung aus, in dem die Tiere mit den Früchten der Steineiche, der Korkeiche und der Galleiche und den natürlichen Weidepflanzen der *Dehesa* optimal auf ganz natürliche Weise und in extensiver Haltung die Endmastphase abschließen können. Es ist darauf hinzuweisen, dass das Iberische Schwein aufgrund seines Verhaltens das Tier ist, das am besten an eine natürliche Eichelmast angepasst ist.

Die in diesem Gebiet am häufigsten vorkommenden Zuchtlinien des Iberischen Schweins sind *Lampiño*, *Negra entrepelada*, *Retinta* und *Torbiscal*. Hervorzuheben sind auch die derzeitigen Bemühungen um die Wiederbelebung der Zuchtlinie „Negro de Los Pedroches“, einer in unserem Gebiet beheimateten Rasse.

Weiterhin ist „Los Pedroches“ das einzige *Dehesa*-Gebiet, in dem die Galleiche Früchte trägt. Die Eicheln dieser Art reifen etwa 20 Tage früher als dies bei den übrigen Arten der Gattung *Quercus* der Fall ist, weshalb die Eichelmastzeit für das Iberische Schwein früher beginnen kann. Diese Phase beginnt je nach Jahr Ende Oktober oder Anfang November und kann bis Anfang März dauern. Wie bereits erläutert, schließen die Tiere die Endmast mit den natürlichen Ressourcen des Gebiets ab und ernähren sich in diesem speziellen Fall vor allem von den Eicheln der genannten Bäume.

Dadurch ist die Ernährung der Tiere, die den Rohstoff für die Herstellung der Hinter- und Vorderschinken mit der g. U. liefern, durch die Art der von ihnen gefressenen Eicheln geprägt, wobei zu berücksichtigen ist, dass die *Dehesas* im Norden der Provinz Córdoba im Vergleich mit anderen Arten der Gattung *Quercus* den höchsten Anteil an Steineichen auf der gesamten Iberischen Halbinsel aufweisen. Die Ernährung der Tiere wird auch durch die Weidepflanzen, das Gras, die Ernterückstände und andere natürliche Stoffe auf der *Dehesa* geprägt.

Schließlich verleiht diese Art der extensiven Weidehaltung, deren Hauptmerkmal die Eichelmast ist, den Hinter- und Vorderschinken, die unter die g. U. fallen, eine Reihe von verzweigten Kohlenwasserstoffen aus den von den Schweinen gefressenen Eicheln und dem Gras sowie Fett mit einem niedrigeren Schmelzpunkt als andere tierische Fette. Dies zeigt, welchen Einfluss die in dem Gebiet vorhandenen natürlichen Faktoren auf die Qualität und die besonderen Merkmale des erzeugten Produkts haben.

Diese Umstände und das anschließende Produktionsverfahren, das in hohem Maße mit den natürlichen klimatischen Bedingungen des Gebiets verknüpft ist, insbesondere die Phasen in den natürlichen Trocknungshallen und Lagern, liefern die Substanzen, die für den charakteristischen Geschmack und das Aroma der Hinter- und Vorderschinken „Los Pedroches“ verantwortlich sind, wie im Folgenden erläutert wird.

Das abgegrenzte geografische Gebiet (im Norden der Provinz Córdoba, bestehend aus den Gemeinden Valle de Los Pedroches, Valle del Guadiato und Sierra de Córdoba, die alle über 300 m liegen und eine durchschnittliche Höhe von etwa 700 m über dem Meeresspiegel aufweisen) hat ein eigenes Klima, das sich von dem der übrigen Provinz und Andalusiens unterscheidet. Das Gebiet liegt im Herzen der Sierra Morena und wird im Süden von einer Reihe von Gebirgszügen begrenzt, die Teil der Sierra Morena sind. Im Westen und Nordwesten wird es vom Fluss Zújar begrenzt, im Norden durch den Fluss Guadalmez und im Osten durch den Fluss Yeguas. Sie alle profitieren von niedrigen Gebirgszügen, ein Kontrast zu der weitläufigen Ebene, die das Gebiet insgesamt ausmacht. Das besondere Klima der Region ist auf die isolierte Lage zwischen den Gebirgszügen Sierra Morena und Betische Kordillere zurückzuführen.

Das Klima ist semihumid-mediterran, wenn auch kontinental geprägt, mit langen und kalten Wintern, die strengen Frost und unregelmäßige Niederschläge mit sich bringen, und heißen und trockenen Sommern. Der kontinentale Aspekt zeigt sich vor allem im Niederschlagsschema und in den täglichen und jährlichen Temperaturschwankungen, wobei letztere erheblich sind und deutliche Unterschiede zwischen Sommer und Winter aufweisen. Es überwiegen klare oder wolkenarme Tage, und die durchschnittliche Zahl der Sonnenstunden liegt bei über 2 500 pro Jahr.

Die Temperaturen schwanken stark zwischen den Jahreszeiten und sogar während des Tages. Die Temperatur ist jedoch im gesamten Gebiet gleichmäßig, mit Durchschnittstemperaturen von 26 bis 27 °C im Sommer und 7 bis 8 °C im Winter. Im Sommer, vor allem im Juli und August, herrschen die höchsten Temperaturen, die tagsüber gelegentlich 35 °C überschreiten, während sie nachts auf 18–20 °C sinken. Im Winter sind die Temperaturen deutlich niedriger und reichen von durchschnittlichen Höchstwerten zwischen 10 °C und 15 °C bis zu durchschnittlichen Tiefstwerten zwischen -2 °C und 2 °C.

Diese klimatischen Bedingungen erlauben es, den Schinken in natürlichen Trockenräumen zu trocknen. Die Teilstücke werden aufgehängt und dem Umgebungsklima ausgesetzt, wobei die erforderliche Temperatur und Luftfeuchtigkeit durch einfaches Öffnen und Schließen der Fenster erreicht wird. Dieser Schritt sorgt für die Farbstabilität und trocknet den Schinken so weit, dass seine endgültige Stabilität gewährleistet ist. Er fördert auch die Bildung von Verbindungen, die für den Geschmack (freie Aminosäuren) und das Aroma des Schinkens verantwortlich sind (Proteolyse und Lipidabbauprozesse). Zu diesem Zweck wird der Schinken immer höheren Temperaturen und immer niedrigerer relativer Luftfeuchtigkeit ausgesetzt. Es ist darauf hinzuweisen, dass diese Phase in der Regel mit der Sommersaison zusammenfällt, die einen allmählichen Anstieg der Temperatur von 15–18 °C auf 28–30 °C und eine relative Luftfeuchtigkeit von 60–80 % mit sich bringt. Dieser Temperaturanstieg fördert die Salzdiffusion und die Dehydratisierung, was zu einem Gleichgewicht des Salzgehalts und des Wassergehalts zwischen äußeren und inneren Bereichen führt und Proteolyseprodukte freisetzt, die die Wasseraktivität hemmen (a_w).

Schließlich werden die Hinter- und Vorderschinken in die Lagerhallen gebracht, wo die letzte langsame Reifung stattfindet. In diesem letzten Erzeugungsschritt setzt sich der chemische Prozess fort, der in der vorherigen Phase einsetzte, ebenso wie die Reaktionen, die die Verbindungen erzeugen, die für den charakteristischen Geschmack und das Aroma des Fleisches verantwortlich sind. Die niedrigere Temperatur, die relative Luftfeuchtigkeit und a_w bewirken eine Verdichtung der Produkte der intensiven Hydrolyse von Lipiden und Proteinen. Dies sind Verbindungen mit geringem Molekulargewicht und hohem Geschmacks- und Aromapotenzial: Peptide, Aminosäuren und Amine aus der Proteinhydrolyse sowie freie Fettsäuren, Aldehyde, Ketone, Alkohole, Ester und Kohlenwasserstoffe aus der Hydrolyse und Oxidation von Lipiden. Wie oben erläutert, sind auch eine Reihe verzweigter Kohlenwasserstoffe aus pflanzlichen Produkten, Eicheln und Gras enthalten, die Teil der Ernährung der Schweine sind.

Schließlich bestimmen diese Faktoren des Produktionsverfahrens (vor allem Temperatur, Wasseraktivität und Salzkonzentration) die mikrobielle Population auf der Oberfläche der getrockneten Hinter- und Vorderschinken, die hauptsächlich aus Hefen, Schimmelpilzen und Mikrokokken besteht, die am besten an die erreichten Umweltbedingungen angepasst sind. Diese beeinflussen die organoleptischen Eigenschaften des Enderzeugnisses durch die flüchtigen Produkte, die sie erzeugen. Diesbezüglich gibt es wissenschaftliche Belege für die Rolle der Mikroorganismen bei den proteolytischen und lipolytischen Prozessen, die während der Reifung des Schinkens vom Iberischen Schwein ablaufen (Núñez et al., 1998, Rodríguez et al., 1998), und für ihren Beitrag zur Entwicklung von Aroma und Geschmack des Fleisches (Martín et al., 2004, 2006); Andrade, 2009).

und durch den gleichen Inhalt in Punkt 5, „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“, des Einzigen Dokuments, mit Ausnahme des neunten Absatzes, der knapper gefasst wurde:

„Das abgegrenzte geografische Gebiet (bestehend aus den Gemeinden Valle de Los Pedroches, Valle del Guadiato und Sierra de Córdoba, die alle über 300 m liegen und eine durchschnittliche Höhe von etwa 700 m über dem Meeresspiegel aufweisen) hat ein eigenes Klima, das sich von dem der übrigen Provinz und Andalusiens unterscheidet. Dies ist ein Ergebnis seiner Isolierung aufgrund der Gebirgsketten der Sierra Morena und der Betischen Kordillere.“

Begründung:

Mit dieser Änderung soll der Einfluss des Gebiets und der dortigen Produktionsbedingungen während der Erzeugung in der natürlichen Umwelt sowie der Einfluss auf die spezifischen Merkmale des Enderzeugnisses hervorgehoben werden, zusätzlich zu der bereits in der ursprünglichen Spezifikation betonten Bedeutung der *Dehesas* und des extensiven Haltungssystems, in dem die Endmast der Schweine erfolgt. Diese Aspekte der Reifung, die einen unbestreitbaren Einfluss auf die Eigenschaften des Enderzeugnisses haben (wie in einer Studie und einem technischen Bericht über den „Einfluss des Erzeugungsgebiets auf die Reifung des iberischen Schinkens mit der g. U. ‚Los Pedroches‘“ der FEI-Abteilung des Technologiezentrums CICAP hervorgehoben wird), waren in der ursprünglichen Spezifikation fälschlicherweise nicht in den Abschnitt über den Zusammenhang aufgenommen worden.

Die Änderung dient auch dazu, den ursächlichen Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und den in dem geografischen Gebiet gegebenen Faktoren deutlich zu machen, wobei allgemeine oder zu vage Hinweise vermieden werden.

5.6. *Kennzeichnung*

1. Die Angabe der Rasse und des Futters der Schweine auf der Kennzeichnung der Erzeugnisse wird aufgenommen. Der folgende Absatz der Spezifikation (Abschnitt H, „Kennzeichnung“):

[…] auf dem mindestens die Bezeichnung „Denominación de Origen Protegida ‚Los Pedroches‘“ sowie die Kategorie, welcher das betreffende Teilstück oder der betreffende Vorderschinken oder Hinterschinken angehört, sowie die Futterkategorie angegeben sein müssen.

und der folgende Absatz des Einzigen Dokuments (Punkt 4.8, „Kennzeichnung“):

[…] auf dem die Bezeichnung „Denominación de Origen ‚Los Pedroches‘“ sowie die Kategorie, welcher das betreffende Teilstück angehört, angegeben sind.

wird durch Folgendes ersetzt (Abschnitt H, „Kennzeichnung“, der neuen Spezifikation und Punkt 3.6, „Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen“, des neuen Einzigen Dokuments):

[…] auf dem die Bezeichnung „Denominación de Origen Protegida ‚Los Pedroches‘“ sowie die Klasse, welcher das betreffende Teilstück angehört (Hinterschinken oder Vorderschinken), und die Kategorie der Rasse und des Futters angegeben sind.

Begründung:

Die Qualitätsnorm schreibt vor, dass der prozentuale Anteil an Iberischem Schwein auf der Kennzeichnung der Erzeugnisse angegeben werden muss, weshalb ein Hinweis auf die Rasse aufgenommen wurde.

2. Das offizielle Logo der g. U., das alle geschützten Hinter- und Vorderschinken kennzeichnet, wird sowohl in der Spezifikation als auch im Einzigen Dokument abgebildet:

Auf der Kennzeichnung muss außerdem das offizielle Logo der g. U. (siehe unten) abgebildet sein:

5.7. *Kontrolle der Einhaltung der Spezifikation*

1. Die Angaben in den folgenden Absätzen der Spezifikation (Abschnitt G, „Überprüfung auf Einhaltung der Spezifikation“) werden aktualisiert:

„Die Kontrolle der Einhaltung der Spezifikationen vor der Vermarktung des Erzeugnisses wird gemäß der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 durchgeführt.

Die zuständige Kontrollstelle ist die Generaldirektion für Industrie und Lebensmittelqualität des andalusischen Regionalministeriums für Landwirtschaft und Fischerei – C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla, Spanien; Tel: +34 955032278; Fax: +34 955032112; E-Mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

Die Angaben zu den Stellen, die mit der Kontrolle der Einhaltung der Bedingungen der Produktspezifikation beauftragt sind, können dem folgenden Link entnommen werden:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/jamones-y-paletas.html.“

Sie werden ersetzt durch:

„Bevor das Erzeugnis in Verkehr gebracht wird, wird es gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel auf die Einhaltung der Produktspezifikationen überprüft.

Die für die Überprüfungen zuständige Behörde ist das Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla; Tel: +34 955032278; Fax: +34 955032112; E-Mail: dgiica.cagpds@juntadeandalucia.es.

Die Angaben zu den Stellen, die mit der Kontrolle der Einhaltung der Bedingungen der Produktspezifikation beauftragt sind, können dem folgenden Link entnommen werden:

https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible/areas/industrias-agroalimentarias/calidad/paginas/denominaciones-calidad-jamones-paletas.html“

Begründung:

Dieser Abschnitt wird aufgrund von Änderungen des Namens der zuständigen Behörde, der geltenden EU-Rechtsvorschriften und des Links zu den Informationen über die für die Überprüfung der Einhaltung der Spezifikation zuständigen Stellen geändert.

2. Im Einzigen Dokument wurde der Punkt „Kontrollstelle“ gestrichen, um ihn an das neue Format in Anhang VI der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission vom 13. Juni 2014 anzupassen.

5.8. *Anforderungen aufgrund von Rechtsvorschriften*

Der Abschnitt I, „Anforderungen aufgrund von Rechtsvorschriften“, wird gestrichen, da er nicht zu den Abschnitten gehört, die gemäß Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel in die Spezifikation aufgenommen werden müssen.

EINZIGES DOKUMENT

„LOS PEDROCHES“

EU-Nr.: PDO-ES-0506-AM02 – 29.7.2021

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

1. **Name(n)**

„Los Pedroches“

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*

Nach Abschluss des Produktionsverfahrens müssen die Hinter- und Vorderschinken der g. U. „Los Pedroches“ folgende Merkmale aufweisen:

— Aussehen: Typische längliche, schlanke Form, die durch den sogenannten Serrano-Schnitt in V-Form betont wird. Bei Verkauf im Ganzen bleibt die Klaue erhalten, um die Identifizierung zu erleichtern.

— Mindestgewicht 5,75 kg für Hinterschinken und 3,7 kg für Vorderschinken.

— Charakteristische Farbe von rosa bis purpurrot, der Anschnitt zeigt ein marmoriertes Aussehen.

— Das Fleisch ist im Geschmack nicht sehr salzig oder mild. Typischer Rohschinkengeschmack. Angenehmes, intensives Aroma, das an geröstetes Brot oder Nüsse erinnert, wie es für diese Art von Erzeugnissen typisch ist.

— Kaum faserige Textur.

— Das Fett ist glänzend, von zartrosa oder gelblicher Farbe; aromatisch und von angenehmem Geschmack; die Konsistenz variiert je nach Anteil der Eicheln am Futter.

Die verschiedenen Teilstücke werden entsprechend der Rasse und der Art der Fütterung der Schweine in der Endmastphase wie folgt klassifiziert:

— Hinter- und Vorderschinken „Bellota 100 % Ibérico“: von zu 100 % vom Iberischen Schwein abstammenden Schweinen, deren Endmast nach einem Eichelmastsystem auf der *Dehesa* ausschließlich auf der Basis von Eicheln und Gras erfolgte.

— Hinter- und Vorderschinken „Cebo de Campo 100 % Ibérico“: von 100 % Iberischen Schweinen, deren Mast auf den *Dehesas* in unserer Region erfolgt, im Prinzip mit dem je nach Jahreszeit auf der *Dehesa* vorhandenen natürlichen Futter und gegebenenfalls ergänzt durch eine tägliche Futterration.

Die Mindestreifungszeit beträgt bei Vorderschinken ein Jahr und bei Hinterschinken zwei Jahre.

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

Die Rohstoffe

Schweinekeulen von:

— „Bellota“-Schweinen: Endmast ausschließlich auf der Basis von Eicheln und Gras auf den *Dehesas* des abgegrenzten geografischen Gebiets. Somit stammt die Nahrung zu 100 % aus dem hier abgegrenzten geografischen Gebiet.

— „Cebo de Campo“-Schweinen: In der Endmast werden die Schweine auf den *Dehesas* des abgegrenzten geografischen Gebiets gehalten und ernähren sich im Wesentlichen von dem auf den Weiden je nach Jahreszeit vorhandenen natürlichen Futter, wie etwa Eichelresten, Gras oder Getreidestoppeln. Ergänzt wird ihre Nahrung nach Bedarf durch Futtermittel. Der Nahrungsanteil, der aus dem hier abgegrenzten geografischen Gebiet stammt, beträgt mindestens 65 %.

Futter

Das Futter, das zur Ergänzung der Nahrung der „Cebo de Campo“-Schweine verwendet wird, besteht aus einer Mischung, die sich hauptsächlich aus Getreide (Weizen, Gerste und Mais) und zu einem geringeren Teil aus Hülsenfrüchten (Erbsen und Sojabohnen) zusammensetzt. Ein großer Teil der Zutaten stammt aus der traditionellen Erzeugung im geografischen Gebiet, ein kleinerer Teil der Zutaten, wie z. B. Soja, jedoch nicht. Dies bedeutet, dass es technisch nicht möglich ist, dass die Futtermittel vollständig aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammen; daher wird die Zugabe von Futtermitteln von außerhalb des Gebiets gestattet.

Wie unter Punkt 5 dieses Dokuments erläutert, sind die auf der *Dehesa* vorhandenen Weidepflanzen ausschlaggebend für die Qualität sowohl des zur Herstellung der Hinter- und Vorderschinken mit der g. U. verwendeten Rohstoffs als auch des Erzeugnisses selbst. Die Verwendung von Futtermitteln von außerhalb des Gebiets beeinträchtigt daher nicht die Qualität des Erzeugnisses, die auf das geografische Umfeld zurückzuführen ist.

Die traditionelle Freilandmast, die für das Aufzucht- und Mastsystem selbst erforderlich ist, und die Tatsache, dass nur ein kleiner Teil des Futters außerhalb des Gebiets erzeugt werden darf, sorgen in jedem Fall dafür, dass der Prozentsatz der insgesamt aufgenommenen Trockenmasse, der aus dem geografischen Gebiet stammt, im Fall der „Cebo de Campo"-Schweine (deren Futter durch Futtermittel ergänzt wird) deutlich über dem nach den geltenden Rechtsvorschriften erforderlichen Minimum liegt (Artikel 1 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission vom 18. Dezember 2013).

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

Alle Erzeugungsschritte erfolgen im geografischen Gebiet. Diese sind wie folgt:

— Aufzucht und Mast der Schweine, deren Keulen zur Herstellung des in Rede stehenden Produkts verwendet werden.

— Schlachtung des Tiers und Zerlegen des Fleisches.

— Alle Zubereitungsphasen, die Folgendes umfassen: Salzen, Waschen, Ruhen, Trocknen/Reifen und Ausreifung in Lagern.

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

Hinter- und Vorderschinken mit der g. U. „Los Pedroches" können ohne Knochen, als Teilstücke, Scheiben oder Portionen zum Verkauf angeboten werden, sofern sie verpackt sind und ihr Ursprung identifiziert werden kann. Dies kann von Betrieben durchgeführt werden, die das vom Regulierungsausschuss festgelegte Betriebsprotokoll akzeptiert haben und einhalten, um die Rückverfolgbarkeit, Herkunft, Identifizierung und Endqualität des Produkts zu gewährleisten, und die zu diesem Zweck in den Registern des Regulierungsausschusses eingetragen sind.

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

Der Regulierungsausschuss muss auf jedem Teilstück eine zweite Kennzeichnung so anbringen, dass sie vollständig sichtbar ist, und in einer solchen Weise, dass eine Wiederverwendung ausgeschlossen ist, und auf der die Bezeichnung „Denominación de Origen Protegida ‚Los Pedroches'" sowie die Klasse, welcher das betreffende Teilstück angehört (Hinterschinken oder Vorderschinken), und die Kategorie der Rasse und des Futters angegeben sind.

Auf der Kennzeichnung muss außerdem das offizielle Logo der g. U. (siehe unten) abgebildet sein:



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die Tiere, aus deren Extremitäten Hinter- und Vorderschinken mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Los Pedroches" hergestellt werden sollen, müssen im geografischen Gebiet aufgezogen und gemästet werden. Auch die gesamte Herstellung – das Schlachten und Zerlegen der Tiere sowie das Salzen, Reifen, Trocknen und Ausreifen der Teilstücke – muss dort erfolgen. Dieses Gebiet umfasst die folgenden Gemeinden der Provinz Córdoba:

Alcaracejos, Añora, Belalcázar, Bélmez, Los Blázquez, Cardeña, Conquista, Dos Torres, Espiel, Fuente La Lancha, Fuente Obejuna, La Granjuela, El Guijo, Hinojosa del Duque, Pedroche, Peñarroya-Pueblonuevo, Pozoblanco, Santa Eufemia, Torrecampo, Valsequillo, Villanueva de Córdoba, Villanueva del Duque, Villanueva del Rey, Villaralto und El Viso sowie jene Teile der Gemeinden Adamuz, Hornachuelos, Montoro, Obejo, Posadas, Villaharta und Villaviciosa, die auf einer Höhe von über 300 m liegen.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet beruht auf natürlichen Faktoren, auf den besonderen Merkmalen des Erzeugnisses und auf dem spezifischen Herstellungsverfahren in dem abgegrenzten geografischen Gebiet. Das besondere Ökosystem des geografischen Gebiets hat Auswirkungen auf das System, in dem die Tiere aufgezogen werden, und ermöglicht die Fütterung mit verschiedenen natürlichen Ressourcen, die die organoleptischen Eigenschaften des Enderzeugnisses bestimmen. Darüber hinaus ist das Produktionsverfahren, vor allem die Trocknungs- und die Reifungsphase, die in einer natürlichen Umgebung stattfinden und von den klimatischen Bedingungen des Gebiets profitieren, für die Entwicklung des Aromas und des Geschmacks des Produkts entscheidend.

Was die natürlichen Bedingungen betrifft, gibt es in dem geografisch als „Los Pedroches“ bezeichneten Gebiet und generell im gesamten nördlichen Teil der Provinz Córdoba etwa 300 000 Hektar Steineichen-*Dehesa*, was 10 % der landesweiten Gesamtfläche von etwa 3 Millionen Hektar ausmacht. In diesem besonderen land-, forst- und weidewirtschaftlichen Ökosystem konnte sich eine bedeutende extensive Tierhaltung entwickeln, deren wichtigster Zweig die Zucht und Haltung des Iberischen Schweins unter optimaler Ausnutzung des Nahrungspotenzials der Eicheln ist. Ohne Schweine wäre dieses Ökosystem vermutlich zum Verschwinden verurteilt.

Die natürlichen Gegebenheiten des Gebiets wirken sich daher zunächst auf das System der Tierhaltung aus, in dem die Tiere mit den Früchten der Steineiche, der Korkeiche und der Galleiche und den natürlichen Weidepflanzen der *Dehesa* optimal auf ganz natürliche Weise und in extensiver Haltung die Endmastphase abschließen können. Es ist darauf hinzuweisen, dass das Iberische Schwein aufgrund seines Verhaltens das Tier ist, das am besten an eine natürliche Eichelmast angepasst ist.

Die in diesem Gebiet am häufigsten vorkommenden Zuchtlinien des Iberischen Schweins sind *Lampiño*, *Negra entrepelada*, *Retinta* und *Torbiscal*. Hervorzuheben sind auch die derzeitigen Bemühungen um die Wiederbelebung der Zuchtlinie „Negro de Los Pedroches“, einer in unserem Gebiet beheimateten Rasse.

Weiterhin ist „Los Pedroches“ das einzige *Dehesa*-Gebiet, in dem die Galleiche Früchte trägt. Die Eicheln dieser Art reifen etwa 20 Tage früher als dies bei den übrigen Arten der Gattung *Quercus* der Fall ist, weshalb die Eichelmastzeit für das Iberische Schwein früher beginnen kann. Diese Phase beginnt je nach Jahr Ende Oktober oder Anfang November und kann bis Anfang März dauern. Wie bereits erläutert, schließen die Tiere die Endmast mit den natürlichen Ressourcen des Gebiets ab und ernähren sich in diesem speziellen Fall vor allem von den Eicheln der genannten Bäume.

Dadurch ist die Ernährung der Tiere, die den Rohstoff für die Herstellung der Hinter- und Vorderschinken mit der g. U. liefern, durch die Art der von ihnen gefressenen Eicheln geprägt, wobei zu berücksichtigen ist, dass die *Dehesas* im Norden der Provinz Córdoba im Vergleich mit anderen Arten der Gattung *Quercus* den höchsten Anteil an Steineichen auf der gesamten Iberischen Halbinsel aufweisen. Die Ernährung der Tiere wird auch durch die Weidepflanzen, das Gras, die Ernterückstände und andere natürliche Stoffe auf der *Dehesa* geprägt.

Schließlich verleiht diese Art der extensiven Weidehaltung, deren Hauptmerkmal die Eichelmast ist, den Hinter- und Vorderschinken, die unter die g. U. fallen, eine Reihe von verzweigten Kohlenwasserstoffen aus den von den Schweinen gefressenen Eicheln und dem Gras sowie Fett mit einem niedrigeren Schmelzpunkt als andere tierische Fette. Dies zeigt, welchen Einfluss die in dem Gebiet vorhandenen natürlichen Faktoren auf die Qualität und die besonderen Merkmale des erzeugten Produkts haben.

Diese Umstände und das anschließende Produktionsverfahren, das in hohem Maße mit den natürlichen klimatischen Bedingungen des Gebiets verknüpft ist, insbesondere die Phasen in den natürlichen Trocknungshallen und Lagern, liefern die Substanzen, die für den charakteristischen Geschmack und das Aroma der Hinter- und Vorderschinken „Los Pedroches“ verantwortlich sind, wie im Folgenden erläutert wird.

Das abgegrenzte geografische Gebiet (bestehend aus den Gemeinden Valle de Los Pedroches, Valle del Guadiato und Sierra de Córdoba, die alle über 300 m liegen und eine durchschnittliche Höhe von etwa 700 m über dem Meeresspiegel aufweisen) hat ein eigenes Klima, das sich von dem der übrigen Provinz und Andalusiens unterscheidet. Dies ist ein Ergebnis seiner Isolierung aufgrund der Gebirgsketten der Sierra Morena und der Betischen Kordillere.

Das Klima ist semihumid-mediterran, wenn auch kontinental geprägt, mit langen und kalten Wintern, die strengen Frost und unregelmäßige Niederschläge mit sich bringen, und heißen und trockenen Sommern. Der kontinentale Aspekt zeigt sich vor allem im Niederschlagsschema und in den täglichen und jährlichen Temperaturschwankungen, wobei letztere erheblich sind und deutliche Unterschiede zwischen Sommer und Winter aufweisen. Es überwiegen klare oder wolkenarme Tage, und die durchschnittliche Zahl der Sonnenstunden liegt bei über 2 500 pro Jahr.

Die Temperaturen schwanken stark zwischen den Jahreszeiten und sogar während des Tages. Die Temperatur ist jedoch im gesamten Gebiet gleichmäßig, mit Durchschnittstemperaturen von 26 bis 27 °C im Sommer und 7 bis 8 °C im Winter. Im Sommer, vor allem im Juli und August, herrschen die höchsten Temperaturen, die tagsüber gelegentlich 35 °C überschreiten, während sie nachts auf 18–20 °C sinken. Im Winter sind die Temperaturen deutlich niedriger und reichen von durchschnittlichen Höchstwerten zwischen 10 °C und 15 °C bis zu durchschnittlichen Tiefstwerten zwischen -2 °C und 2 °C.

Diese klimatischen Bedingungen erlauben es, den Schinken in natürlichen Trockenräumen zu trocknen. Die Teilstücke werden aufgehängt und dem Umgebungsklima ausgesetzt, wobei die erforderliche Temperatur und Luftfeuchtigkeit durch einfaches Öffnen und Schließen der Fenster erreicht wird. Dieser Schritt sorgt für die Farbstabilität und trocknet den Schinken so weit, dass seine endgültige Stabilität gewährleistet ist. Er fördert auch die Bildung von Verbindungen, die für den Geschmack (freie Aminosäuren) und das Aroma des Schinkens verantwortlich sind (Proteolyse und Lipidabbauprozesse). Zu diesem Zweck wird der Schinken immer höheren Temperaturen und immer niedrigerer relativer Luftfeuchtigkeit ausgesetzt. Es ist darauf hinzuweisen, dass diese Phase in der Regel mit der Sommersaison zusammenfällt, die einen allmählichen Anstieg der Temperatur von 15–18 °C auf 28–30 °C und eine relative Luftfeuchtigkeit von 60–80 % mit sich bringt. Dieser Temperaturanstieg fördert die Salzdiffusion und die Dehydratisierung, was zu einem Gleichgewicht des Salzgehalts und des Wassergehalts zwischen äußeren und inneren Bereichen führt und Proteolyseprodukte freisetzt, die die Wasseraktivität hemmen (a_w).

Schließlich werden die Hinter- und Vorderschinken in die Lagerhallen gebracht, wo die letzte langsame Reifung stattfindet. In dieser Endmastphase setzt sich der chemische Prozess fort, der in der vorherigen Phase einsetzte, ebenso wie die Reaktionen, die die Verbindungen erzeugen, die für den charakteristischen Geschmack und das Aroma des Fleisches verantwortlich sind. Die niedrigere Temperatur, die relative Luftfeuchtigkeit und a_w bewirken eine Verdichtung der Produkte der intensiven Hydrolyse von Lipiden und Proteinen. Dies sind Verbindungen mit niedrigem Molekulargewicht und hohem Geschmacks- und Aromapotenzial: Peptide, Aminosäuren und Amine aus der Proteinhydrolyse sowie freie Fettsäuren, Aldehyde, Ketone, Alkohole, Ester und Kohlenwasserstoffe aus der Hydrolyse und Oxidation von Lipiden. Wie oben erläutert, sind auch eine Reihe verzweigter Kohlenwasserstoffe aus pflanzlichen Produkten, Eicheln und Gras enthalten, die Teil der Ernährung der Schweine sind.

Schließlich bestimmen diese Faktoren des Produktionsverfahrens (vor allem Temperatur, Wasseraktivität und Salzkonzentration) die mikrobielle Population auf der Oberfläche der getrockneten Hinter- und Vorderschinken, die hauptsächlich aus Hefen, Schimmelpilzen und Mikrokokken besteht, die am besten an die erreichten Umweltbedingungen angepasst sind. Diese beeinflussen die organoleptischen Eigenschaften des Enderzeugnisses durch die flüchtigen Produkte, die sie erzeugen. Diesbezüglich gibt es wissenschaftliche Belege für die Rolle der Mikroorganismen bei den proteolytischen und lipolytischen Prozessen, die während der Reifung des Schinkens vom Iberischen Schwein ablaufen (Núñez et al., 1998, Rodríguez et al., 1998), und für ihren Beitrag zur Entwicklung von Aroma und Geschmack des Fleisches (Martín et al., 2004, 2006); Andrade, 2009).

Verweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

https://juntadeandalucia.es/sites/default/files/inline-files/2022/08/Pliego_modificado_Los_Pedroches.pdf