



Sisukord

II *Teatised*

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

Euroopa Komisjon

| | | |
|---------------|--|---|
| 2016/C 415/01 | Teade vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 952/2013 artikli 34 lõike 7 punkti a alapunktile iii selliste siduvat informatsiooni käsitlevate otsuste kohta, mis liikmesriikide tolliasutused on teinud seoses kaupade klassifitseerimisega tollinomenklatuuris | 1 |
| 2016/C 415/02 | Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (juhtum M.7975 – Mylan/Meda) ⁽¹⁾ | 3 |
| 2016/C 415/03 | Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (juhtum M.8219 – CD&R / Drive DeVilbiss Healthcare) ⁽¹⁾ | 3 |

IV *Teave*

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

| | | |
|---------------|---|---|
| 2016/C 415/04 | Euro vahetuskurss | 4 |
| 2016/C 415/05 | Euroopa Liidu kombineeritud nomenklatuuri selgitavad märkused | 5 |

V Teated

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Euroopa Komisjon

| | | |
|---------------|---|---|
| 2016/C 415/06 | Eelteatis koondumise kohta (juhtum M.8241 – Nordic Capital / Nordnet / rühm jaainvestoreid) — Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾ | 7 |
|---------------|---|---|

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

| | | |
|---------------|--|---|
| 2016/C 415/07 | Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase muutmistaotluse avaldamine | 8 |
|---------------|--|---|

⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

II

(Teatised)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

Teade vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 952/2013 artikli 34 lõike 7 punkti a alapunktile iii selliste siduvat informatsiooni käsitlevate otsuste kohta, mis liikmesriikide tolliasutused on teinud seoses kaupade klassifitseerimisega tollinomenklatuuris

(2016/C 415/01)

Tolliasutused võtavad tagasi siduvat informatsiooni käsitlevad otsused alates päevast, kui need otsused enam ei ühildu tollinomenklatuuri tõlgendamise järgmiste rahvusvaheliste tariifimeetmete tõttu:

klassifitseerimisotsused, klassifitseerimisalased arvamused või kaupade kirjeldamise ja kodeerimise harmoneeritud süsteemi nomenklatuuri selgitavate märkuste muudatused, mille on vastu võtnud Tollikoostöö Nõukogu (dokument CCD nr NC2237 – HSi komitee 57 istungi aruanne):

SELGITAVATE MÄRKUSTE MUUDATUSED, MIS TULENEVAD HSi KONVENTSIOONI ARTIKLIS 8 SÄTESTATUD MENETLUSEST
NING MAAILMA TOLLIORGANISTASIOONIS (WCO) KOOSTATUD KLASSIFITSEERIMISOTSUSTEST JA
KLASSIFITSEERIMISALASTEST ARVAMUSTEST

(HS KOMITEE 57. ISTUNG, MÄRTS 2016)

DOKUMENT NC2237

HS konventsiooni lisas oleva nomenklatuuri selgitavate märkuste muudatused

| | |
|--------------------------------|------|
| Üldine tõlgendamise reegel 3b) | S/29 |
| 03.05 – 03.08 | S/1 |
| 29.09 | S/14 |
| 29.11 | S/14 |
| 29.37 | S/13 |
| 30.05 | S/19 |
| 70.20 | S/2 |
| 73.10 | S/2 |
| 76.12 | S/2 |
| 8701.20 | S/4 |
| 8701.90 | S/4 |
| 94.01 | S/26 |
| 95.03 | S/3 |
| 95.06 | S/3 |
| 96.17 | S/2 |

HS komitee poolt vastu võetud klassifitseerimise arvamused

| | |
|-------------|------|
| 0307.99/1 | S/15 |
| 2106.90/32 | S/16 |
| 2106.90/33 | S/17 |
| 2911.00/1 | S/18 |
| 3208.10/1–2 | S/20 |
| 3302.90/1 | S/21 |
| 3824.90/21 | S/22 |
| 6104.63/1 | S/23 |
| 6109.90/2 | S/23 |
| 6307.90/7–8 | S/24 |
| 6912.00/2 | S/25 |
| 9403.20/5–6 | S/27 |
| 9506.91/1 | S/28 |

Klassifitseerimisotsused on heaks kiitnud HSi komitee

| | |
|----------------------------|------|
| 2917.19 (INN: Loetelu 111) | S/7 |
| 2932.99 | S/10 |
| 2934.99 (INN: Loetelu 110) | S/6 |
| 2934.99 | S/11 |
| 2939.49 | S/11 |
| 2939.99 (INN: Loetelu 108) | S/12 |
| 3002.10 (INN: Loetelu 109) | S/5 |
| INN: Loetelu 112 | S/8 |
| INN: Loetelu 113 | S/9 |
| 84.79 | K/3 |
| 1515.90 | K/10 |

Antud meetmete sisu kohta saab informatsiooni Euroopa Komisjoni maksukorralduse ja tolliliidu peadirektoraadist (rue de la Loi/Wetstraat 200, 1049 Brüssel, Belgia) või käesoleva peadirektoraadi internetileheküljelt:

http://ec.europa.eu/comm/taxation_customs/customs/customs_duties/tariff_aspects/harmonised_system/index_en.htm

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta**(juhtum M.7975 – Mylan/Meda)****(EMPs kohaldatav tekst)**

(2016/C 415/02)

20. juulil 2016 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004⁽¹⁾ artikli 6 lõike 1 punkt b koostoimes sama määruse artikli 6 lõikega 2. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32016M7975 all. EUR-Lex pakub *on-line*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta**(juhtum M.8219 – CD&R / Drive DeVilbiss Healthcare)****(EMPs kohaldatav tekst)**

(2016/C 415/03)

27. oktoobril 2016 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004⁽¹⁾ artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32016M8219 all. EUR-Lex pakub *on-line*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss⁽¹⁾

10. november 2016

(2016/C 415/04)

1 euro =

| Valuuta | Kurss | Valuuta | Kurss | | |
|---------|-------------------|---------|-------|--------------------|-----------|
| USD | USA dollar | 1,0895 | CAD | Kanada dollar | 1,4689 |
| JPY | Jaapani jeen | 116,40 | HKD | Hongkongi dollar | 8,4495 |
| DKK | Taani kroon | 7,4414 | NZD | Uus-Meremaa dollar | 1,5132 |
| GBP | Inglise nael | 0,87785 | SGD | Singapuri dollar | 1,5348 |
| SEK | Rootsi kroon | 9,9090 | KRW | Korea vonn | 1 264,88 |
| CHF | Šveitsi frank | 1,0762 | ZAR | Lõuna-Aafrika rand | 15,1054 |
| ISK | Islandi kroon | | CNY | Hiina jüaan | 7,4065 |
| NOK | Norra kroon | 9,0733 | HRK | Horvaatia kuna | 7,5045 |
| BGN | Bulgaaria leev | 1,9558 | IDR | Indoneesia ruupia | 14 473,88 |
| CZK | Tšehhi kroon | 27,022 | MYR | Malaisia ringit | 4,6883 |
| HUF | Ungari forint | 307,30 | PHP | Filipiini peeso | 53,358 |
| PLN | Poola zlott | 4,3588 | RUB | Vene rubla | 69,6283 |
| RON | Rumeenia leu | 4,5023 | THB | Tai baat | 38,307 |
| TRY | Türgi liir | 3,5280 | BRL | Brasilia reaal | 3,5815 |
| AUD | Austraalia dollar | 1,4336 | MXN | Mehhiko peeso | 22,0369 |
| | | | INR | India ruupia | 72,7085 |

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

Euroopa Liidu kombineeritud nomenklatuuri selgitavad märkused

(2016/C 415/05)

Vastavalt nõukogu määruse (EMÜ) nr 2658/87⁽¹⁾ artikli 9 lõike 1 punkti a teisele taandele muudetakse Euroopa Liidu kombineeritud nomenklatuuri selgitavaid märkusi⁽²⁾ järgmiselt.

Leheküljel 379

lisatakse järgmine tekst:

„9405 50 00 Mitteelektrilised lambid ja valgustid

Vaata ka HSi selgitavad märkused, rubriik 9405, I osa, punktid 5 ja 6.

Sellesse alamrubriiki kuuluvad laternad mis tahes materjalist (v.a materjalid, millele on viidatud grupi 71 märkuses 1), olenemata sellest, kas neil on hoidmiseseade või spetsiaalne konstruktsioon küünla või teeküünla jaoks. Tavaliselt on neil üleval õhutusavad ning avaus küünla sisse panemiseks.

Sellesse alamrubriiki kuuluvad ka kandelaabrid (vt fotod 1 ja 2), küünlajalad (vt fotod 3 ja 4) ning küünlahoidikud (vt foto 5), sealhulgas kandelaabrid, küünlajalad ja -hoidikud teeküünaldele. Ent eri materjalidest (klaas, keraamika, puit, plast jne) ja eri kujuga nn teeküünlaalused ilma hoidmiseseadme või spetsiaalse konstruktsioonita küünla või teeküünla kindlaks paigal hoidmiseks ei kuulu siia alamrubriiki, vaid need tuleb klassifitseerida nende koostismaterjali järgi (vt fotod 6–12). Asjaolust, et küünal või teeküünal asub tihkelt mahuti süvendis, ei piisa sellesse alamrubriiki klassifitseerimiseks (vt ka komisjoni määrus (EÜ) nr 141/2002^(*) ja komisjoni rakendusmäärus (EL) nr 774/2011^(**)).

Alamrubriiki 9405 50 00 kuuluvate toodete näited:

Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



⁽¹⁾ Nõukogu 23. juuli 1987. aasta määrus (EMÜ) nr 2658/87 tariifi- ja statistikanomenklatuuri ning ühise tollitariifistiku kohta (EÜT L 256, 7.9.1987, lk 1).

⁽²⁾ ELT C 76, 4.3.2015, lk 1.

Foto 5



Vastavalt nende koostismaterjalile klassifitseeritavate toodete näited:

Foto 6



Foto 7



Foto 8



Foto 9



Foto 10



Foto 11



Foto 12



(*) Komisjoni 25. jaanuari 2002. aasta määrus (EÜ) nr 141/2002 teatavate kaupade klassifitseerimise kohta kombineeritud nomenklatuuris (EÜT L 24, 26.1.2002, lk 11).

(**) Komisjoni 2. augusti 2011. aasta rakendusmäärus (EL) nr 774/2011 teatavate kaupade klassifitseerimise kohta kombineeritud nomenklatuuris (ELT L 201, 4.8.2011, lk 6)."

V

(Teated)

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Eelteatis koondumise kohta

(juhtum M.8241 – Nordic Capital / Nordnet / rühm jaainvestoreid)

Võimalik lihtsustatud korras menetlemine

(EMPs kohaldatav tekst)

(2016/C 415/06)

1. 4. novembril 2016 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta, mille raames ettevõtja Nordic Capital VIII Limited („Nordic Capital”, Jersey) ja rühm jaainvestoreid omandavad ühiskontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b ja lõike 4 tähenduses ettevõtja Nordnet AB (publ) („Nordnet”, Rootsi) üle 25. oktoobril 2016 väljakuulutatud avalikul pakkumisel.
2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:
 - Nordic Capital: börsivälisesse ettevõtetesse investeerimine selliste fondide kaudu, mis praegu kontrollivad portfelli, millesse kuulub 27 äriühingut, mis tegutsevad mitmes majandussektoris peamiselt Põhja-Euroopas;
 - Nordnet: pangandusteenuste osutamine, peamiselt seoses finantsinstrumentide ja väärtipaberite, investeeringute ja hoiuste, laenude ja pensionidega Rootsis, Norras, Taanis ja Soomes.
3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse kohaldamisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud. Vastavalt komisjoni teatisele lihtsustatud korra kohta teatavate koondumiste menetlemiseks vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 139/2004 ⁽²⁾ tuleb märkida, et käesolevat juhtumit on võimalik käsitleda kõnealusel teatises sätestatud korra kohaselt.
4. Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkusi võib saata komisjonile faksi (+32 22964301) või elektronpostiga (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) või posti teel järgmisel aadressil (lisada viitenumber M.8241 – Nordic Capital / Nordnet / rühm jaainvestoreid):

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („ühinemismäärus”).

⁽²⁾ ELT C 366, 14.12.2013, lk 5.

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase muutmistaotluse avaldamine

(2016/C 415/07)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada muutmistaotluse suhtes vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012⁽¹⁾ artiklile 51.

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE/KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE
HEAKSKIITMISE TAOTLUS

Muudatuse heakskiitmise taotlemine kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 esimese lõiguga.

„JAMÓN DE HUELVA”

ELi nr: ES-PDO-0105-01372 – 25.9.2015

KPN (X) KGT ()

1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Jamón de Huelva” (kaitstud päritolunimetuse „Jamón de Huelva” reguleeriv asutus)

Aadress: Apartado de correos, 1
21290 Jabugo
HUELVA
HISPAANIA

Tel +34 959127900
E-post: info@jamondehuelva.es

2. Liikmesriik või kolmas riik

Hispaania

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistus
- Muu (ametiasutused või sertifitseerimisasutused, kes kontrollivad vastavust spetsifikaadile)

4. Muudatus(t)e liik

- Registreeritud KPNI või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline
- Sellise registreeritud KPNI või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mille koonddokumenti (või sellega võrdväärset) ei ole avaldatud ja mida ei käsitleta määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt väikese muudatusena

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

5. Muudatus(ed)

Toote nimetus

Taotletakse nimetuse „Jamón de Huelva” (mis praegu on komisjoni 26. jaanuari 1998. aasta määruse (EÜ) nr 195/98 kohaselt registreeritud kui kaitstud päritolunimetus) asendamist nimetusega „Jabugo”.

Geograafiline nimetus „Jamón de Huelva” on asendatud kõnealuse KPNi kogu spetsifikaadis läbivalt nimetusega „Jabugo”.

Nimetuse muutmise põhjused on võetud kokku alljärgnevalt.

Nimetust „Jabugo”, mis oleks pidanud olema kaitstud päritolunimetusena, kuna just seda kasutatakse tavakõnes ja kaubanduses, et viidata kaitstud toodetele, ei saanud kasutada päritolunimetusena, sest huvitatud osapooltel olid erimeelsused ja puudus ühine arusaam.

Nüüd, mil on möödunud rohkem kui 15 aastat Euroopa Ühendusele nimetuse registreerimise taotluse esitamisest, ning arvestades seda, et suurem osa Hispaania ja välismaistest tarbijatest kasutavad KPNiga „Jamón de Huelva” kaitstud tootele viitamiseks endiselt geograafilist nimetust „Jabugo”, on aastaid tagasi tehtud otsus läbi vaadatud ning taotletakse muudatust, mis on kooskõlas geograafilise nimetuse „Jabugo” kasutuse ja tuntusega singi ja abatükide turul, kuna see nimetus on täpsem ja seotud geograafilise piirkonnaga.

Parim viis, kuidas kaitsta Huelva provintsis La Sierras valmistatud traditsioonilist sinki, on muuta KPNi nimetust spetsifikaadis ja seeläbi vältida Euroopa Liidu elava kultuuri- ja gastronoomiapärandi ühe osa kadumist.

26. juunil 2008 kiideti nimemuutus reguleeriva asutuse koosolekul heaks.

Kaitstud päritolunimetus „Jamón de Huelva” reguleeriv asutus esitas 2008. aasta septembris keskkonna- ning maa- ja metsandusministeeriumile taotluse asendada „Jamón de Huelva” nimetusega „Jabugo”.

Kolm äriühingut esitasid vastuväited.

Ministeerium tegi 2010. aasta jaanuaris otsuse, millega keelduti nime muutmast, kuna „muutmistaotlus ei sisaldanud piisavalt taotlust toetavaid tõendeid selle kohta, et tarbijad kasutavad nimetust „Jabugo” viitamaks singile, mis on valmistatud omavalitsusüksustes, mis moodustavad päritolunimetusena „Jamón de Huelva” töötlemispiirkonna”, ning jättis rahuldamata vastuväited esitanud isikute nõuded seoses intellektuaalomandi õigustega.

Reguleeriv asutus vaidlustas otsuse, millega jäeti taotlus rahuldamata. Otsuse vaidlustasid ka Jabugo kohaliku omavalitsuse volikogu ning 39 ettevõtjat, kes toodavad KPNiga „Jamón de Huelva” kaitstud sinki. 2012. aastal tegi ministeerium otsuse, millega jäeti reguleeriva asutuse esitatud kaebus menetlusse võtmata.

Kohe muutmistaotluse ja vaidlustamise algusest peale ja selle ajal on algatusel olnud üksmeelne poliitiline, sotsiaalne ja majanduslik toetus. KPNi nimetuse muutmist on toetanud ametiasutused, organisatsioonid, organid ja äriühingud, sest nad usuvad, et see on kõige sobivam nimetus ning sellel oleks Huelva provintsis La Sierra maapiirkondi integreeriv ja ühendav jõud. Ei tohiks olla kahtlust üksmeelse toetuse suhtes sellele, et muuta KPNi nimetus „Jabugo’ks”.

Reguleeriv asutus esitas Madridi kõrgemale kohtule halduskaebuse.

Madridi kõrgem kohus tunnistas 2014. aasta juulis kaks haldusotsust tühiseks ja leidis, et nimetuse muutmine on piisavalt õigustatud ja põhjendatud, ning tegi otsuse, et muutmistaotlust peab kontrollima Euroopa Komisjon.

Kolm äriühingut, kes esitasid vastuväiteid, loobusid haldus- ja kohtumenetlustest pärast seda, kui reguleeriv asutus ja äriühing Sánchez Romero Carvajal Jabugo, S.A.U. jõudsid 10. märtsil 2015 kokkuleppele.

Kohtuotsuse kohta väljastati 23. juunil 2015 lisaks ajutine täitemäärus. Kohtuotsus oli lõplik pärast seda, kui kõik pooled võtsid oma nõuded tagasi.

Järgnevalt loetletakse tõendavad dokumendid ja andmekandjad geograafilise nimetuse „Jabugo” kasutamise ja tuntuse kohta singi ja abatükide turul.

— Raamat „Una Imagen de Calidad: Los productos del cerdo ibérico” (Kvaliteedimärk: Ibeeria sealihatooted), mille andis 1984. aastal välja põllumajandus-, kalandus- ja toiduministeeriumi toidupoliitika direktoraat, sisaldab arvukalt viiteid, mis seostavad „Jabugo” singi Sierra de Aracena.

- Raamatus „El jamón de Jabugo y otros manjares del cerdo ibérico” (Jabugo sink ja muud Ibeeria sealihatoidud), mille avaldas Cesáreo Hernández Monjo 2005. aastal, viidatakse samuti „Jabugo” singile.
- Uurimus „Las industrias cárnicas en Jabugo. De la tradición al desarrollo” (Lihatööstus Jabugos. Traditsioonist arenguni), mille tegi 1998. aastal dr Francisco Javier García Delgado (Huelva ülikooli kohaliku arengu instituut), sisaldab ajaloolisi viiteid nimetusele „Jabugo” ning selles rõhutatakse, et päritolunimetus „Jamón de Huelva” on väiksema mõjuga kui nimetus „Jabugo”.
- Raamatus „El cerdo ibérico: crianza, productos y gastronomía” (Ibeeria siga: tõuaretus, tooted ja gastronoomia), mille avaldas 1998. aastal Iniciativas Leader Sierra de Aracena y Picos de Aroche, S.A., kasutatakse geograafilist nimetust „Jabugo” Sierra de Aracenas ja Picos de Aroches toodetud singi kohta.
- Mitmel ametlikul veebilehel (Jabugo kohalik omavalitsus, Córdoba ülikool jne) viidatakse Jabugole kui tootmispiirkonnale.

Põllumajandusministeeriumi büroo provintsis palus 29. märtsil 1976 koostada La Sierra singisektoril ajutine eeskiri päritolunimetuse „Jabugo” ja selle reguleeriva asutuse kohta.

Kolme erapooletu organisatsiooni turu-uuring näitas seost nimetuse „Jabugo” ja KPNi mõiste vahel.

- 2003. aastal Andalusia päritolu- ja kvaliteedinimetusete konverentsi nõudel koostatud strateegilise kommunikatsioonikava kohaselt on päritolunimetus „Jabugo” Andalusias tuntuselt teisel kohal ja Hispaanias seitsmendal kohal.
- Andalusia autonoomse piirkonna valitsuse 2008. aastal tehtud kaubamärgiteadlikkuse uuringust selgus, et „Jabugo” oli kõige paremini tuntud kvaliteedimärk/päritolunimetus Andalusias.
- Ibeeria sea tootmisharudevahelise ühenduse 2009. aastal tehtud hinnangute uuringus Ibeeria tõugu sigadest valmistatud singi kohta nimetas 92,6 % küsitletutest „Jabugot” Ibeeria singi KPNina.

Mainida tuleb ka järgmist teavet ja dokumente, mis kajastavad nimetuse „Jabugo” kasutamist Sierra de Aracenas ja Picos de Aroches toodetud singile viitamisel.

- Kataloog, mida tutvustas EMÜ Euroterroirs'i projekti osana. Viidates nimetusele „Jamón de Huelva”, pakub väljaanne „Inventario Español de Productos Tradicionales” (Hispaania traditsiooniliste toodete andmekogu), mille avaldas ministeerium, nimetust „Jamón de Jabugo” kui alternatiivi ning määratleb selle „Huelva provintsi mägise alana, mis asub kõrgemal kui 600 m ning kuhu kuuluvad eelkõige Cortegana, Jabugo, Castaño del Robledo, Cumbres Mayores ja Aracena külad”.
- Esimese reguleeriva asutuse juhi seisukoht vastusena ühe vastuväiteid esitanud osapoole seisukohale oli, et nimetus „Jabugo” pakuti esialgse ideena välja päritolunimetuse jaoks 1995. aastal ning see viitab Jabugo piirkonnale kui töötlemispiirkonnale, mitte üksnes kohalikule omavalitsusele.
- „El Jabugo” sai heakskiidu maailma singitööstuse viiendal kongressil, mis peeti Aracenas 2009. aastal, kui see valiti ametlikuks nimetuseks, sest korraldajate meelest esindas see kõige paremini Huelva provintsis La Sierra külades toodetud sinki Hispaanias ja mujal maailmas.
- Ibeeria seasektori strateegiline kava, mille on koostanud ASICI (Ibeeria sigade tootmisharudevaheline assotsiatsioon). Kui selles viidatakse päritolunimetusele, siis on kasutatud nimetust „Jabugo”, ning isegi sigade tapmise üksikasjad on vastavuses KPNiga „Jamón de Huelva”.
- Ajakiri Siete Leguas, mida levitab ajaleht El Mundo, avaldas aruande „La Ruta del Jabugo” (Jabugo tee), milles käsitleti teekonda läbi La Sierra de Huelva külade, otsides tammeterudega toidetud Ibeeria sigadest valmistatud sinki.
- AICE (Hispaania lihatööstuse assotsiatsiooni) edastatud e-kiri. Hispaania majandus- ja kaubandusajade büroo Pekingis saatis Hispaania ülemereturgude instituudile e-kirja, kutsudes üles võtma viivitamata kaitse alla üldiselt ELi ja konkreetsemalt Hispaania päritolunimetuse ning mainides eraldi Cavat, Jerezi, Jabugot jne.
- 2011. aastal tegi Hispaania saatkond järelduse, et kaitstud päritolunimetuse „Jamón de Huelva” reguleeriv asutus oli parim määratud asutus nimetuse „Jabugo” huvide kaitsmiseks Hiinas nimetuste „Jabugo” ja „Hameng Jabugo” osas esitatud kaubamärgi taotluste vastu, ning edastas kogu teabe, et saaks esitada asjaomaseid vastuväiteid, mille kulud kandsid üksnes loomakasvatajad ja nende toodete tootjad, mida kaitstakse KPNiga „Jamón de

Huelva". Hiina kaubandusamet leidis, et „Jabugo” on maailmakuulsa Hispaaniast pärit Iberia singi päritolunimetuse ning seda nime sisaldavad kaubamärgi taotlused saavad viidata üksnes päritolunimetusele. Lisaks märkis amet, et kaubamärk, mis on identne nimetusega „Jabugo” või mis seda sisaldab ning mis seondub klassi 29 kuuluva singiga, võib tekitada tarbijates segadust asjaomase toote päritolu suhtes.

- San Telmo rahvusvahelise instituudi tunnustatud ärikooli juhtumiuuringus „El jamón ibérico, ¿una cuestión de marca? DOP Jamón de Huelva o Jabugo” (Iberia sink, kas kaubamärgi küsimus? KPN Jamón de Huelva või Jabugo) uuriti erinevaid seisukohti „Jabugo” kui kaubamärgi ja kui KPNi kohta.
- Aukomitee moodustamine, milles osales kaitstud päritolunimetuse „Jamón de Huelva” reguleeriv asutus, et saavutada UNESCO kaudu nimetuse „Jamón de Jabugo” tunnustamine inimkonna vaimse pärandina.
- „Ruta del Jamón Ibérico” (Iberia singi tee) piirkondlik komitee valis turismitee selle osa, mis kulgeb KPNi „Jamón de Huelva” geograafilises piirkonnas, nimeks „Ruta del Jabugo” (Jabugo tee), mille arendas 2009. aastal välja Hispaania turismiinstituut Turespaña.
- 24. oktoobril 2015 teatas ajaleht Viva La Sierra veebilehe www.rutadeljabugo.travel avamisest, kus kinnitati, et väljend „Ruta del Jabugo” tähendab „Jabugo” päritolunimetusega seonduvate kohtade külastamist Sierra de Aracenas ja Picos de Aroches.

Kokkuvõttes pakuvad eespool nimetatud dokumendid tõendeid geograafilise nimetuse „Jabugo” kasutamise ja tunnustamise ning selle kohta, et sageli kasutatakse nimetusi „Jamón de Huelva” ja „Jabugo” sünonüümidega, kusjuures viimane on turul rohkem kasutusel.

Toetamaks kinnitust, et termin „Jabugo” on piisavalt täpne ja seondub määratletud geograafilise piirkonnaga, on esitatud järgmine teave:

Jabugo kohalik omavalitsus asub praktiliselt La Sierra südames Huelva provintsis Andaluusias (Hispaania), kus töödeldakse KPNiga „Jabugo” tooteid ja mis koosneb 30 külast, millel on ühine ajalugu, mikrokliima ja eriomane singikultuur.

Huelva

Huelva on üks kaheksast Andaluusia provintist. See koosneb 79 kohalikust omavalitsusest, millest 31 Huelva provintsi La Sierra piirkonna omavalitsust moodustavad kaitstud päritolunimetusega „Jamón de Huelva” singi töötlemispiirkonna.

See on Huelva provintsi pealinn. Selle asukoht jääb KPNiga „Jamón de Huelva” singi töötlemispiirkonnast välja-poolle, lõunapiirist lõunasse.

Jabugo

Jabugo on Huelva provintsis asuv kohalik omavalitsus. See koosneb neljast linnast: Jabugo, El Repilado, Los Romanos ja El Quejigo. See asub geograafiliselt KPNiga „Jamón de Huelva” singi töötlemispiirkonna keskel.

Kõige lühemad teed (km-tes) Huelvast ja Jabugost nelja kohaliku omavalitsusse, mis asuvad KPNiga toote töötlemispiirkonna kardiaalpunktides, on järgmised:

| | HUELVA | JABUGO |
|-----------------------------|--------|--------|
| Encinasola (põhi) | 136 | 36 |
| Rosal de la Frontera (lääs) | 104 | 53 |
| Santa Olalla del Cala (ida) | 119 | 62 |
| Campofrío (lõuna) | 80 | 51 |

Huelva, Jabugo ja KPNiga singi töötlemispiirkonna kardiaalpunktides asuvate nelja kohaliku omavalitsuse kaardi-koordinaadid on järgmised:

| | | |
|---|---|---|
| | Encinasola (põhi) 38° 08' N 7° 12' W | |
| Rosal de la Frontera (lääs) 37° 58' N 7° 12' W | Jabugo 37° 55' N 6° 43' W | Santa Olalla del Cala (ida) 37° 54' N 6° 12' W |
| | Campofrío (lõuna) 37° 46' N 6° 34' W | |
| | Huelva 37° 15' N 6° 57' W | |

Huelva provints (osutatud allpool), Huelva (mustalt provintsi lõunaosas), KPNi töötlemispiirkond (varjutatud beežiga) ja Jabugo (mustalt töötlemispiirkonna keskel):



Vabatahtlikult KPNi „Jamón de Huelva” spetsifikaatidele vastavate tootjate jaotus kogu töötlemispiirkonnas kohalike omavalitsuste kaupa:

| Omaavalitsus | Ettevõtete arv | Osakaal |
|-----------------------|----------------|----------|
| Aracena | 3 | 6,97 % |
| Aroche | 1 | 2,33 % |
| Castaño del Robledo | 2 | 4,65 % |
| Corteconcepción | 2 | 4,65 % |
| Cortegana | 3 | 6,97 % |
| Cortelazor | 1 | 2,33 % |
| Cumbres Mayores | 11 | 25,58 % |
| Almonaster La Real | 1 | 2,33 % |
| Jabugo | 17 | 39,53 % |
| Galaroza | 1 | 2,33 % |
| Santa Olalla del Cala | 1 | 3,33 % |
| Kokku | 43 | 100,00 % |

Praegu kasutatakse geograafilist nimetust „Jabugo” sageli tarbijate segadusse ajamiseks või eksitamiseks, sest seda võib kasutada kes tahes igal pool maailmas igat liiki singi puhul, nagu nähtub muinasjutust „La orden de los caballeros de la autenticidad y el hada calidad” (Autentsuse rüütliridu ja kvaliteedihaldjas), mille avaldas 2011. aastal Euroopa Parlamendi esindus Hispaanias.

Toote kirjeldus

Selles jaotises on tehtud muudatusi selleks, et viia see vastavusse 10. jaanuari 2014. aasta kuningliku dekreediga nr 4/2014, millega kiideti heaks Iberia (Ibérico) tõugu sigade liha, singi, abatükkide ja soolatud seljatükkide kvaliteedistandard, millele peavad vastama Iberia tõugu sigadest valmistatud Hispaania tooted.

Vastavalt tehti järgmised muudatused.

- Termin „puhas Iberia tõug” asendati terminiga „100 % Iberia tõugu”.
- Tõugu „Duroc-Jersey” on muudetud nii, et seda loetakse „Duroc”.

- Muudetud on sigade kaalu sõnastust tammeterudega toitmise alguses *dehesa*'del (suured avatud niidukarjamaad, kus kasvavad põõgilised): „85–115 kg” asemel „92–115 kg”; sigade juurdevõetud kaalu sõnastust on muudetud järgmiselt: „minimaalselt 50 % või 65 % sõltuvalt nende tõust” asemel „minimaalselt 46 kg 60 päevaga”; lisatud on sõnad „minimaalne vanus tapmisel on 14 kuud” ning sõnad „maksimaalne lubatud kaal tammeterudega toitmise lõpus on 180 kg” on asendatud sõnadega „üksikud lihakehad peavad kaaluma vähemalt 115 kg või 100 % Ibeeria tõugu sigade puhul vähemalt 108 kg”.
- Välja on jäetud kategooria „segatoidul olevad või olnud sead”.
- Kategooria „söödaga nuumatud” sõnastus on asendatud sõnastusega „karjamaal peetud ja söödaga nuumatud”, kuna KPNi „Jabugo” sigu kasvatakse ekstensiivse loomakasvatuse meetodil, mis on vastavuses selle kategooriaga.
- Kategooria „karjamaal peetud ja söödaga nuumatud” sigade kohta on lisatud sõnad „minimaalne nuumamisaeg *dehesa*'l enne tapmist on 60 päeva”; lisatud on sõnad „miinimumvanus tapmise hetkel on 12 kuud”; sõnad „saadetise maksimaalne lubatud keskmine kaal selle aja lõpus on 180 kg” on asendatud sõnadega „üksikud lihakehad peavad kaaluma vähemalt 115 kg või 100 % Ibeeria tõugu sigade puhul vähemalt 108 kg” ning lisatud sõnad „ning pidamisel ei tohi olla rohkem kui 15 siga hektari kohta”.
- Selleks, et viidata tõule kui „100 % Ibeeria tõugu” ja „Ibeeria tõugu”, peab tõug olema vähemalt 75 % ulatuses Ibeeria tõugu. Nõuded toitumisele on „tammeterudega toidetud” või „kajamaal peetud ja söödaga nuumatud”.
- Tootmisprotsess peab kestma vähemalt 600 päeva singi puhul, mis kaalub vähem kui 7,00 kg, 730 päeva singi puhul, mis kaalub 7,00 kg või rohkem, ning 365 päeva abatükkide puhul.
- Füüsiliste omaduste osas on minimaalne kaal 5,75 kg 100 % Ibeeria tõugu sigade sinkide puhul, 7,00 kg Ibeeria tõugu sigade sinkide puhul, 3,70 kg 100 % Ibeeria tõugu sigade abatükkide puhul ning 4 kg Ibeeria tõugu sigade abatükkide puhul.

Muudatused on tehtud ka seepärast, et varasem spetsifikaat ei määratlenud toote klasse. Reguleeriv asutus otsustas seepärast, et uue spetsifikaadiga tuleb kehtestada tooteklassid, mis aitavad lisaks tarbijatel eriomaduste abil eristada selle KPNiga hõlmatud tooteid.

Kui päritolunimetuse „Jamón de Huelva” registreeriti 1995. aastal, ei olnud Ibeeria sinkide ja abatükkide sektor eristandardiga reguleeritud. Alates 2001. aastast reguleerivad seda aga sektoritevahelised standardid ning nüüd ka 10. jaanuari 2014. aasta kuninglik dekreet nr 4/2014, millega kiideti heaks Ibeeria (Ibérico) tõugu sigade liha, singi, abatükkide ja soolatud seljatükkide kvaliteedistandard.

Esmalt tuleb märkida, et Ibeeria (Ibérico) tõugu sigade kvaliteedistandard tähendab Ibeeria singi ja abatükkide miinimumstandartid ning on seepärast kohustuslik kõigile tootjatele, kes otsustavad kasutada standardiga hõlmatud nimetust, täpsemalt „Bellota” (tammeterudega toidetud), „Cebo de campo” (karjamaal peetud ja söödaga nuumatud), „Cebo” (söödaga nuumatud) „100 % Ibérico” (100 % Ibeeria tõugu) ja „Ibérico” (Ibeeria tõugu). Seega kehtestatakse standardiga toodete klassifikatsioon selliselt, et müüginimetused on tarbijate jaoks äratuntavad.

Teiseks tuleb märkida, et KPNi „Jabugo” spetsifikaat seondub üksnes konkreetse piirkonnaga ning La Sierra külates toodetud singi ja abatükkide kindla kvaliteediga, mistõttu see on kohustuslik vaid tootjatele, kes otsustavad vabatahtlikult neid nõudeid täita. See tähendab, et spetsifikaat kehtestab täiendava klassifikatsiooni, mille kohaselt toodetele omistatakse spetsiaalne kvaliteedinimetuse, mis eristab neid ja annab neile lisaväärtuse, ilma et see piiraks märgistamisnõudeid või neist sõltumatult, tingimusel et tootjad järgivad Ibeeria (Ibérico) tõugu sigade kvaliteedistandardit.

Sellest tulenevalt iseloomustavad järgmised kolm klassi KPNi „Jabugo” spetsifikaati: „Summum”, „Excellens” ja „Selección”. Kõik need klassid seonduvad *dehesa*'dega (suured avatud niidukarjamaad, kus kasvavad põõgilised), vabapidamisel sigade nuumamisega ja vähemalt 75 % ulatuses Ibeeria tõugu sigadega.

I klass: singid ja abatükid klassifitseeritakse kui „Summum”, kui need on toodetud 100 % Ibeeria tõugu sigadest, keda on nuumamise etapis toidetud üksnes tammeterude ja loodusliku taimestikuga.

II klass: singid ja abatükid klassifitseeritakse kui „Excellens”, kui need on toodetud sigadest, kes on vähemalt 75 % ulatuses Ibeeria tõugu ja keda on nuumamise etapis toidetud üksnes tammeterude ja loodusliku taimestikuga.

III klass: singid ja abatükid klassifitseeritakse kui „Selección”, kui need on toodetud sigadest, kes on vähemalt 75 % ulatuses Ibeeria tõugu ja keda on toidetud ekstensiivse loomakasvatuse meetodi tingimustes *dehesa*'del.

Kokkuvõttes on need arvnäitajad, mis peavad olema vastavuses kehtiva riikliku õigusega, lisatud kõnealusesse jaotisesse ning kasutusele on võetud tooteklassid.

Sellest tulenevalt ei hõlma muudatused muutusi toodetes, sest kõik tooted, mis olid hõlmatud varasema spetsifikaadiga, on hõlmatud ka uue spetsifikaadiga.

Päritolutõend

Muudetud on vaid lõiku „Kontrollid ja sertifitseerimine”.

Samas on mitmeid muudatusi tehtud selleks, et viia sõnastus kooskõlla 10. jaanuari 2014. aasta kuningliku dekreediga nr 4/2014, millega kiideti heaks Ibeeria (Ibérico) tõugu sigade liha, singi, abatükkide ja soolatud seljatükkide kvaliteedistandard, millele peavad vastama Ibeeria seast valmistatud Hispaania tooted.

- Termin „puhas Ibeeria tõug” on asendatud terminiga „100 % Ibeeria tõugu”.
- Tõugu „Duroc-Jersey” on muudetud nii, et seda loetakse „Duroc”.
- Oli vajalik märkida, et kõrvasilt on KPNile iseloomulik, ning kindlaks teha, millal see tuleb paigaldada, et eristada seda kehtivas riiklikus õiguses sätestatust.
- Oli vajalik märkida, et pitsat on KPNile iseloomulik, et eristada seda kehtivas riiklikus õiguses sätestatust, ning kindlaks teha, millal see tuleb lisada, et viia see kooskõlla kehtiva õigusega.
- Oli vajalik märkida, et lõplik märgistus peab olema pigem märk kui tempel, et vältida segadust templiga, mis on paigaldatud tapamajas.

Peale selle on lisatud lõige tagamaks, et lihatöötledajad, kes töötlevad tooteid müügiks ilma jäsemeteta, konditustatult ning tükkideks, portsjoniteks ja viiludeks lõigatuna, kannavad need jälgitavuse huvides registrisse.

Muudatused ei hõlma seega muutusi päritolutõendi osas.

Tootmismeetod

Selles jaotises on tehtud muudatusi selleks, et viia see vastavusse 10. jaanuari 2014. aasta kuningliku dekreediga nr 4/2014, millega kiideti heaks Ibeeria (Ibérico) tõugu sigade liha, singi, abatükkide ja soolatud seljatükkide kvaliteedistandard, millele peavad vastama Ibeeria seast valmistatud Hispaania tooted.

Vastavalt tehti järgmised muudatused.

- Välja on jäetud esi- ja tagajalgade minimaalne veesisaldus, sest neid ei võeta arvesse kehtivates riiklikes õigusaktides, milles viidatakse selle asemel tehasest väljasaadetava tüki minimaalsele kaalule, mis võib olla erinev sõltuvalt tüki liigist (sink või abatükk) ning sinkide ja abatükkide enda kaalust.
- Tükkide klassifitseerimine tapajärgse kaalu alusel on välja jäetud, sest see on kriteerium, mis muutub tootjate lõikes ning seepärast ei saa seda võtta arvesse kehtivates riiklikes õigusaktides.
- Kogu tootmisprotsess peab kestma vähemalt 600 päeva singi puhul, mis kaalub vähem kui 7 kg, 730 päeva singi puhul, mis kaalub 7 kg või rohkem, ning 365 päeva 3,70 kg või rohkem kaaluvate abatükkide puhul.

Välja on jäetud järgmine konkreetne arv, mis kehtestati tehniliste tervisekaitset käsitlevate õigusaktidega, kuna see on vastuolus ELi õigusaktidega loomade heaolu kohta:

- sõnad „sead peavad jõudma tapamajja vähemalt 12 tundi enne tapmist” on asendatud sõnadega „sead peavad jõudma tapamajja nii, et neile jäetakse mõningane rahulik aeg enne tapmist”.

Muudatusi on tehtud ka suhtelise niiskuse vahemiku suhtes soolamisetaapis ning temperatuuride vahemike, suhtelise niiskuse ja aja suhtes seismisetaapis, kuna kliima muutumine toob kevade lõpus ja suve alguses kaasa kõrgemad õhutemperatuurid, mistõttu vajab toode rohkem aega järkjärguliseks valmimiseks.

Lisatud on ka lõige, mis annab võimaluse luua ja säilitada ühtsed tingimused kogu loodusliku kuivatuse kambri kasutamise ajal, nii et ventilatsioon on kogu toote puhul ühtlane, sõltumata sellest, kus kuivatuskamber asub.

Lisaks on lisatud lõige tagamaks, et lihatöötledajatel, kes töötlevad tooteid müügiks ilma jäsemeteta, kontideta ning tükkideks, portsjoniteks või viiludeks lõigatuna, on olemas asjakohane enesejälgimise süsteem ning seda saab kasutada jälgitavuse ja lõpliku toote päritolu kinnitamiseks.

Muudatused ei hõlma seega muutusi tootmismeetodi osas.

Seos piirkonnaga

Osas „Seos piirkonnaga” on tehtud järgmised muudatused, et viia see kooskõlla määrusega (EL) nr 1151/2012.

- Lisatud on uus alljaotis „Kohalike tootjate teadmised ja oskused”, et viia see vastavusse eespool nimetatud määrusega. See jaotis koosneb kolmest lõikest.

- Kaks uut lõiget on lisatud, et selgitada toote eripära, mis peab olema vastavuses eespool nimetatud määrusega.
- Kaks uut lõiget on lisatud, et kirjeldada tavapärasest geograafilise piirkonna ja toote kvaliteedi või omaduste vahel, mis peavad vastama nimetatud määruse nõuetele.
- Varem alljaotises a („Ajalooline”) olnud tekst on nüüd lisatud muude ajalooliste sündmuste hulka, mis toetavad geograafilise nimetuse „Jabugo” kasutamist ja tunnustamist, nimetuse täpsust ning selle seost määratletud geograafilise piirkonnaga.
- Laiendatud on loetelu ajalooliste sündmuste kohta, mis toetavad geograafilise nimetuse „Jabugo” kasutamist ja tunnustamist, nimetuse täpsust ning selle seost määratletud geograafilise piirkonnaga.
- Alljaotis c („Tootmis- ja töötlemissüsteemid”) on välja jäetud, sest selles korraldus muudatuses esitatud teavet.

Seega ei hõlma muudatused muutusi eri seoste puhul – nii looduse ja inimkeskkonna või toote erinevuse või nende kahe teguri tavapärase seose korral.

Märgistamine

Muudatused on järgmised.

- Märkiste heakskiitmise süsteem on asendatud süsteemiga, mille puhul teatavad töötledjad märkistest enne toote turule laskmist, et tagada KPNi nimetuse õige kasutamine.

Selles jaotises on tehtud muudatusi selleks, et viia see vastavusse 10. jaanuari 2014. aasta kuningliku dekreediga nr 4/2014, millega kiideti heaks Iberia (Ibérico) tõugu sigade liha, singi, abatükkide ja soolatud seljatükkide kvaliteedistandard.

Vastavalt tehti järgmised muudatused.

- Vaja oli määratleda, et tapamajades tuleb tükkidele kinnitada numbriga tempel.
- Vaja oli määratleda, et laagerduskeldrist väljaminekul tuleb sinkidele ja abatükkidele kinnitada numbriga märk.

Ametiasutused või sertifitseerimisasutused, kes kontrollivad vastavust spetsifikaadile

Kaitstud päritolunimetuse „Jabugo” spetsifikaadis kirjeldatud tingimustele vastavuse kontrolli eest vastutav pädev asutus on Hispaania põllumajandus-, toiduainete ja keskkonnaministeeriumi toiduainetööstuse peadirektoraat.

Põhjendused muudatuste kohta

12. mai 2015. aasta autonoomse ühenduse ülesel tasandil kaitstud geograafilise piirkonna ja päritolunimetuste seaduse nr 6/2015 artikli 22 kohaselt kuulub kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud päritolutähiste ametlik jälgimine autonoomsete ühenduste ülesel tasandil (sealhulgas KPNi „Jamón de Huelva” puhul) põllumajandus-, toiduainete ja keskkonnaministeeriumi vastutusalasse. 17. veebruari 2012. aasta kuningliku dekreeidi nr 401/2012 alusel, millega kehtestati põllumajandus-, toiduainete ja keskkonnaministeeriumi peamine struktuur, kuulub kaitstud päritolunimetuste, kaitstud päritolutähiste ja traditsiooniliste toitumise ametlik jälgimine enne turule laskmist toiduainetööstuse peadirektoraadi kohustuste hulka.

KOONDDOKUMENT

„JABUGO”

ELi nr: ES-PDO-0105-01372 – 25.9.2015

KPN (X) KGT ()

1. Nimetus

„Jabugo”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Hispaania

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.2 Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

KPNI „Jabugo” singid ja abatükid on järgmiste omadustega.

Füüsikalised omadused

Välimus: piklik, stiliseeritud profiil on tüüpiline traditsioonilisele *serrano*-singi V-tükile. Abatüki puhul on lubatud ka poolkuukujuline tükk. Mõlemal juhul on jalg alles jäetud.

Minimaalne kaal 5,75 kg 100 % Ibeeria tõugu sigade sinkide puhul, 7 kg Ibeeria tõugu sigade sinkide puhul, 3,7 kg 100 % Ibeeria tõugu sigade abatükkide puhul ning 4 kg Ibeeria tõugu sigade abatükkide puhul.

Organoleptilised omadused

Välimus: iseloomulik ja puhas välimus, selle mükootilise floora peamine värvus võib olla valge või tumedapoolne sinakashall.

Värvus ja välimus lõikamisel: iseloomulik värvus varieerub roosast kuni lillakaspunaseni, kusjuures lõikamisel tekib läikiv välimus, rasvkoos tekivad triibud ja mustrid.

Maitse ja lõhn: liha maitse on õrn, magus ja mitte väga soolane. Lõhn on iseloomulik ja meeldiv.

Konsistents ja tekstuur: lihas on konsistentsilt tugev, samas on rasvkude kergelt rasvane ja vetrub vajutamisel. See pole tekstuurilt ei kiuline ega mure.

Rasv: rasvane ja tihke, läikiv, värvuselt kollakasvalge, aromaadne ning meeldiva maitsega. Selle konsistents varieerub vastavalt tammeterude sisalduse osakaalule toidus.

Klassid

Tooraine saadakse puhtatõulistest Ibeeria sigadest või vähemalt 75 % ulatuses Ibeeria tõugu Duroci ristanditest.

Sõltuvalt looma tõust ja toitumisest klassifitseeritakse sink ja abatükid järgmiselt.

I klass – „Summum”: toodetud 100 % Ibeeria tõugu sigadest, keda on kasvatatud traditsiooniliselt ning toidetud üksnes tammeterude ja muude *dehesa*'del (suured avatud niidukarjamaad, kus kasvavad pöögilised) leiduvate loodusvaradega nuumamise etapis enne nende tapmist vähemalt 14 kuu vanusena ning mis on looduslikult soolatud Huelva provintsi La Sierra unikaalses mikrokliimas.

II klass – „Excellens”: toodetud 75 % Ibeeria tõugu sigadest, keda on kasvatatud traditsiooniliselt ning toidetud üksnes tammeterude ja muude *dehesa* loodusvaradega nuumamise etapis enne nende tapmist vähemalt 14 kuu vanusena ning mis on looduslikult soolatud Huelva provintsi La Sierra unikaalses mikrokliimas.

III klass – „Selección”: toodetud Ibeeria sigadest, kes on vähemalt 75 % ulatuses Ibeeria tõugu, keda peetakse vabalt *dehesa*'del ja keda on nuumatud *dehesa*'del kasvava toiduga ning nuumatud peamiselt teravilja ja kaunviljadega enne nende tapmist vähemalt 12 kuu vanusena ning mis on looduslikult soolatud Huelva provintsis asuva La Sierra unikaalses mikrokliimas.

Tootmisprotsess peab kestma vähemalt 600 päeva singi puhul, mis kaalub vähem kui 7 kg, 730 päeva singi puhul, mis kaalub 7 kg või rohkem, ning 365 päeva abatükkide puhul.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Sööt

Tootmispiirkond, kus kasvatatakse Ibeeria sigu, mis annavad toorainet kaitstud toodetele, koosneb suures osas Extremadura ja Andalusia piirkonna *dehesa*'dest – põllumajanduslike metsakarjamaade ökosüsteemist, kus on traditsioonide ja tavade kohaselt Ibeeria sigu kasvatatud. Põhitegurid, mis määravad Ibeeria sigade liha kvaliteedi ja kaitstud singi ja abatükkide sellest tulenevad organoleptilised omadused ning mis tagavad KPNiga „Jabugo” hõlmatud singi ja abatükkide erilise kvaliteedi ja omadused, on sigade toitmine ja füüsiline koormus, mis tähendab seda, et need sead on kogu elu vabapidamisel ja kasutavad täielikult ära *dehesa* loodusvarasid, st toituvad tammeterudest, looduslikust taimestikust, rohust ja õlgedest.

Geograafiline tootmispiirkond on määratletud ja selle kooskõla eritingimustega on tagatud järgmiste kontrollimeetmete abil: igal mägikarjamaal hinnatakse sigade jaoks kättesaadavat tammeterude kogust vahemere tamme, korgitamme ja muude tamme puhul; määratakse kindlaks sigade arv ja tehakse kindlaks nende identiteet kõrvasildi abil mägikarjamaale sisenemisel; teatamata kontrollide käigus veendutakse, et sead toituvad tammeterudest ja looduslikust taimestikust ning et nuumamisetapis kasvatatakse neid ekstensiivselt.

KPNI „Jabugo” singi ja abatükkide valmistamiseks kasutatavad esi- ja tagajalad peavad pärinema

- a) tammeterudega toidetud või nuumal olnud sigadest: need sead tuleb tappa kohe pärast tammeterudega ja rohuga nuumamist vahemere tammede, korgitammede ja muude tammedega *dehesa*del. Sigade keskmine kaal peab nuumamise alguses olema vahemikus 92–115 kg. Sead peavad võtma juurde vähemalt 46 kg rohkem kui 60 päeva kestva nuumamise jooksul. Üksikud lihakehad peavad kaaluma vähemalt 115 kg või 100 % Ibeeria tõugu sigade puhul vähemalt 108 kg;
- b) karjamaal peetavad ja söödaga nuumatud sead: neid sigu nuumatakse ekstensiivse loomakasvatuse meetodi abil, nuumates mitte rohkem kui 15 siga ühel hektaril toiduga, mis koosneb *dehesa* loodusvaradest ning söödast, mis sisaldab peamiselt teravilja ja kaunvilju. Sead peavad enne tapmist viibima vähemalt 60 päeva *dehesa*l nuumamisel. Üksikud lihakehad peavad kaaluma 115 kg või 100 % Ibeeria tõugu sigade puhul 108 kg.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Sead peavad olema kasvatatud ja nuumatud tootmispiirkonnas. Töötlamine (tapmine, tükeldamine, soolamine, pesemine, seismine, kuivatamine ja laagerdumine) peab toimuma töötlemispiirkonnas.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Sertifitseeritud sinki ja abatükke võib müüa ilma kondita, portsjonite või tükkidena eeldusel, et kehtestatud on enesejälgimiseks, pakendamiseks ja märgistamiseks sobiv süsteem ning et juhtimisasutuse välja töötatud kontrolliproto-koll lõpptoote jälgitavuse ja päritolu tagamiseks on saanud nõusoleku ja kogu tegevus on sellega kooskõlas.

Sellest tavast tuleb juhtimisasutust teavitada.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Singid ja abatükid peavad kandma tapamajas paigaldatud templit ning laagerduskeldris paigaldatud märki, mis mõlemad on iseloomulikud KPNIle „Jabugo” ning mis peavad olema nummerdatud ning kajastama nähtavalt päritolunimetust. Märgil peab kajastuma ka toote klass.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Tootmispiirkond koosneb kolmest piirkonnast, kus asuvad vahemere tammede, korgitammede ja muude tammedega *dehesa*d Cáceresi ja Badajoz provintsis Extremaduras ja Sevilla, Córdoba, Huelva, Cádiz ja Málaga provintsis Andalusias:

- Cáceres: Cáceresi, Trujillo, Brozasi, Valencia de Alcántara, Logrosáni, Navalmoral de la Mata, Jaraiz de la Vera, Plasencia, Hervási ja Coria piirkonnad;
- Badajoz: Alburquerque, Mérida, Don Benito, Puebla de Alcoceri, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Castuera, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena ja Azuaya piirkonnad;
- Sevilla: Sierra Norte piirkond;
- Córdoba: Los Pedrochesi, La Sierra ja Campiña Baja piirkonnad;
- Huelva: La Sierra, Lääne-Andévalo, Ida-Andévalo ja Condado Campiña piirkonnad;
- Cádiz: La Sierra, La Janda, Campo de Gibraltar ja Campiña;
- Málaga: Serranía de Ronda.

Piirkond, kus sinki ja abaliha töödeldakse, koosneb 31st La Sierra piirkonnas Huelva provintsis asuvast kohalikust omavalitsusest: Alájar, Almonaster la Real, Aracena, Aroche, Arroyomolinos de León, Cala, Campofrío, Cañaverál de León, Castaño de Robledo, Cortecóncepción, Cotegana, Cortelazor, Cumbres de Enmedio, Cumbres de San Bartolomé, Cumbres Mayores, Encinasola, Fuenteheridos, Galaroza, La Granada de Río Tinto, Higuera de la Sierra, Hinojales, Jabugo, Linares de la Sierra, Los Marines, La Nava, Puerto Moral, Rosal de la Frontera, Santa Ana la Real, Santa Olalla del Cala, Valdelarco ja Zufre.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Tootmispiirkonna moodustavad Extremadura ja Andalusia metsadega kaetud *dehesa*d. KPNI „Jabugo” töötlemispiirkond on oluline siis, kui seda tuleb eristada teistest Ibeeria tõugu sigadest sinki tootvatest piirkondadest Hispaanias. See piirkond piirdub geograafiliselt La Sierra de Huelvaga ja seda iseloomustab järgmine.

Pinnamood

La Sierra de Huelva on kõige põhjapoolsem piirkond Huelva provintsis ning see on Sierra Morena mägedele (läänest) kõige lähemal. Selle 31 kohalikku omavalitsust moodustavad ühtse ala Huelva provintsis.

Maastik on üsna ebatasane, kuid mäed ei ole keskmisest kõrgemad, sest jõgede võrgustik on tekitanud arvukalt mäeseljakuid ja orge. Madalamad alad on piirkonna välispiiridel ja kõrgus kasvab järk-järgult piirkonna keskme suunas, mille kõige kõrgem koht on Serranía de Aracena nime kandev nn keskmine kolmnurk. Kõrgused varieeruvad 500 meetrist 1 042 meetrini (Cumbre del Castaño) ning keskmine kõrgus on umbes 700 meetrit.

Kliima

Piirkonna kliima määrab ära peamiselt selle laiuskraad, mis jääb vahemikku 37° 04' ja 38° N. Seetõttu kohtuvad piirkonnas subtropiline kõrgrõhuvöönd ning subpolaarne madalrõhuvöönd – kliimas domineerivad need vaheldumisi sõltuvalt aastaajast.

Kliimat mõjutab oluliselt selle piirkonna lähedus Atlandi ookeanile, kuna niiske mõõdukas tuul saab läänest liikuda takistusteta, mis mõjutab nii õhutemperatuuri kui ka sademetehulka. Piirkonda mõjutavad kõik Atlandi ookeanilt tulevad õhumassid, mis liiguvad üle Andaluusia, sest selle keskel asuvad mäetipud on esimesed takistused nende teel. 1 000 mm samasajujoon langeb peaaegu täpselt kokku nn keskse kolmnurga asukohaga. Üldiselt on piirkonnas suhteliselt suur sademetehulk, sest kogu piirkond jääb 700 mm samasajujoone alla. Kõige rohkem sajab vihma talvel. Kevadel ja sügisel sajab enam-vähem sama palju, kuid suvel on kuiv periood, mis tähendab peaaegu täielikku põuda juulis ja augustis.

Keskmine õhutemperatuur ulatub 14,8 °C-st Aracenas kuni 18,4 °C-ni La Garnachas. Kõige kuumem kuu on juuli, kui keskmine õhutemperatuur ulatub 25 °C-st Aracenas kuni 27,7 °C-ni La Garnachas. Kõige külmem kuu on alati jaanuar, välja arvatud La Garnachas, kus on kõige külmem detsembris, mil õhutemperatuur jääb vahemikku 6,2–10,7 °C.

Hüdrograafia

La Sierra piirkond moodustab Guadiana, Guadalquiviri ja Odieli jõgede vesikondade valgala ning selles on arvukalt vooluveekogusid ning sademetest sõltuvat hooajalist voolavat vett, mis liigub piirkonna jõgedesse ja veehoidlatesse.

Taimestik

La Sierra de Huelva pindala on 307 952 ha, millest on metsaga kaetud rohkem kui 73 % (227 023 ha). See piirkond hõlmab rohkem kui 120 000 ha vahemere tammede ja korgitammedega *dehesa*'sid.

Piirkonna taimestik hõlmab järgmisi liike: *Trifolium subterraneum* ja *Periballia laevis* liivastel ja murenenud graniidi rikastel pinnastel, *Trifolium subterraneum* (väga rikkalikult), *Poa bulbosa* ja *Periballia minuta* vahemere tammedega kaetud karjamaadel ning *Rumex bucephalophorus*, *Trifolium subterraneum* ja *Periballia laevis* korgitammedega *dehesa*'de kaltsiumirikastel pinnastel koos *Cistaceae* ja *Gemisteae*'ga.

Kohalike tootjate teadmised ja oskused

Kohalike tootjate ja töötajate teadmised ja oskused on antud edasi põlvest põlve isalt pojale. Lõpptoode valmib *dehesa*'ga seotud Ibeeria sigadega tegelevate karjakasvatavate ning Huelva provintsi La Sierraga seonduvate singi ja abatükkide tootjate tavadel põhinevate teadmiste ja oskuste tulemusel.

Karjapidajate teadmised ja oskused võimaldavad säilitada *dehesa* ökosüsteemi tundliku tasakaalu, kasvatades Ibeeria sigu traditsiooniliselt ja samal ajal austades loomade heaolu. Kui sigu nuumatakse ekstensiivse loomakasvatuse meetodi abil, siis viiakse loomad esmalt kõige järsematele ja kõige halvema juurdepääsuga aladele ning viimasena tasastele ja kõige parema juurdepääsuga aladele,

Singimeister määrab täpselt kindlaks, millal tuleb esi- ja tagajalgu soolata; millal tuleb singid ja abatükkid riputada kuivatuskambritesse; millal tuleb kuivatuskambri aknaid avada ja sulgeda, et kasutada mikrokliima eeliseid; millal tuleb singid ja abatükkid toimetada laagerduskeldritesse, et alustada aeglast ja loomulikku laagerdumisprotsessi; millal on singid ja abatükkid täiesti valmis ning millal nende organoleptilised omadused saavutavad täiuse.

Geograafilise keskkonna omadused mõjutavad nii toorainet kui ka lõpptoodet, sest KPni „Jabugo” sinkide ja abatükide eriomadused saadakse järgmiste tegurite tulemusena: tootmine jätkusuutlikus ökosüsteemis *dehesa*'s, kus Ibeeria sigu nuumatakse ekstensiivse loomakasvatuse meetodi abil, kasutades selle pakutavaid loodusvarasid, ning töötlemine Huelva provintsi La Sierra mikrokliimas.

Sink ja abatükkid esmalt soolatakse. Seejärel need pestakse, misjärel need jäetakse seisma, et sool jaotuks ühtlaselt pinna ja sisu vahel. Singid ja abatükkid riputatakse seejärel laagerduskeldritesse, et need hakkaksid n-õ higistama, millega kasutatakse ära mikrokliima eelised. Viimaks viiakse singid ja abatükkid laagerduskeldritesse, et need laagerduksid aeglaselt ja et selle protsessi ajal stabiilse õhutemperatuuri ja niiskuse tingimuste tulemusena tekiks neile omane väline mükootiline floora.

Sinkide ja abatiikkide organoleptilised omadused tulenevad tammetõrudes (eelkõige tänu nende lipiidide sisaldusele) ning looduslikus taimestikust leiduvate toitainete füüsilistest, keemilistest ja bioloogilistest reaktsioonidest, kui neid toite seedib Ibeeria siga, ja sellele järgnevalt sinkide ja abatiikkide aeglasest ja järkjärgulisest laagerdumisest; see protsess hõlmab kombinatsiooni järgmistest teguritest: sinki toodetakse Euroopa Liidu kõige lõunapoolsemas geograafilises piirkonnas, mis tähendab, et suvel on seal päeval palav; see asub mägedes, mis tähendab, et suveööd on jahedad ning talved on külmad, ning tegemist on esimese mäestikuga, mida kastavad vihmaga Atlandi ookeanilt tulevad tormid, mis tähendab, et kogu aasta jooksul on niiskustase kõrge.

Rasvkoe muster, tailiha värvus ja viilude läikiv välimus tuleneb sigade tõuaretusest ning asjaolust, et neid ei piirata ruumiga ning nende toit koosneb *dehesa*'del kasvavate taimede toitainetest. Viilude katsumisel ja söömisel sile ja sametine tekstuur on saavutatud rasva voolavusega, sest mida suurem on sea toidus tammetõrude osakaal, seda madalam on rasva sulamispunkt. Lõhn on saavutatud tänu sea pähklike- ja taimepõhisele toitumisele (tammetõrud ja looduslik taimestik) ning pikale ja aeglasele laagerdumisprotsessile. Maitstes on tunda mõõdukat soolase ja magusa tasakaalu; soolane maitse saadakse soolamisprotsessist ning magus maitse singimeistri määratud soolamisskeemist ning pikendatud seedimisprotsessist tulenevatest komponentidest. Viimasena tuleb nimetada tugevat ja eriti pikalt kestvat järelmaitset, mis tekib suveperioodil toimuva loomuliku kuivatamisprotsessi ajal päevase ja öise õhutemperatuuri suure erinevuse tõttu ning kogu aasta kestva aeglase ja loomuliku laagerdumisprotsessi tulemusena. Lisaks tähendab sigade toitumine nuumamisperioodil ning nende füüsiline koormus seda, et singid ja abatiikid on mahlakad, kuid nende lihaskoe tekstuur on tugevam ning selge muustriga.

Nimetuse „Jabugo” kasutamist ja tunnustamist, nimetuse täpsust ning selle seost määratletud geograafilise piirkonnaga toetab loetelu ajalooliste sündmuste kohta, mis on alljärgnevalt välja toodud.

Ka Montánchezi kohaliku omavalitsuse 1236. aasta harta sisaldab juba viidet *dehesa*'le, mille eesmärk oli ainult tammetõrudega toidetavate sigade tootmine ning millega kehtestati seadused nende kaitseks.

Ajalooline tõend sealihaga ja tammetõrude tootmise kohta leidub ka Lope de Vega 1604. aastal avaldatud teose „Rimas” (Riimid) kuulsas kõnes Gaspar de Barrionuevole:

„... Singi puhul eeldatakse, et see on valmistatud Hispaania sigadest,

mis pärinevad kuulsatelt Aracena mägedelt,

kuhu Arias Montano pages maailma eest peitu ...”

Mitu sajandit tagasi, kui kaubandus hakkas arenema, alustasid väikesed käsitöölised singi tootmist, neist üks registreeriti Jabugos 1895. aastal ning 1905. aastaks oli tekkinud kaubandusvõrgustik, millesse olid kaasatud Sevilla, Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María, San Fernando ja Cádiz kui oma toodete levitamise kaubandushoovad. Aastatel 1883 ja 1884 tapeti Jabugo kohalikus omavalitsuses 400 siga.

Jabugo on kohalik omavalitsus La Sierras ning seal on kõige rohkem Ibeeria singi töötlejaid.

Kui otsida internetist terminit „Jabugo”, siis annab see praegu ligi 500 000 riiklikku ja rahvusvahelist vastet, millest suurem osa viitavad singile.

Jabugo kohalik omavalitsus asub praktiliselt La Sierra südames Huelva provintsis Andaluusias (Hispaania), kus töödeldakse KPNiga „Jabugo” tooteid ja mis koosneb 30 külast, millel on ühine ajalugu, mikrokliima ja eriomane singikultuur.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(Määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/160224pliegocondicionesdopjabugo1erexamencomisioneeuropea_tcm7-390953.pdf

ISSN 1977-0898 (elektroniline väljaanne)
ISSN 1725-5171 (paberväljaanne)



Euroopa Liidu Väljaannete Talitus
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

ET