

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2020/C 352/05)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė per tris mėnesius nuo paskelbimo dienos pareikšti prieštaravimą pakeitimo paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį.

PRODUKTO SU SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA ARBA SAUGOMA GEOGRAFINE NUORODA SPECIFIKACIJOS REIKŠMINGO PAKEITIMO PATVIRTINIMO PARAIŠKA

Pakeitimo patvirtinimo paraiška pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies pirmą pastraipą

„JABUGO“

ES Nr. PDO-ES-0009-AM02 – 2019 10 3

SKVN (X) SGN ()

1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas

Saugomos kilmės vietos nuorodos „Jabugo“ reguliavimo taryba
Avenida Infanta María Luisa, 1. 21290-JABUGO (Huelva), Spain
+34 959127900
info@dopjabugo.es

Reguliavimo taryba oficialiai pripažįstama SKNV „Jabugo“ valdymo institucija pagal Įstatymo Nr. 6/2015 (*Ley 6/2015, de 12 de mayo, de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas de ámbito territorial supraautonómico*) I papildomąją nuostatą. Viena iš konkrečių jos funkcijų yra siūlyti specifikacijos pakeitimus.

2. Valstybė narė arba Trečioji Šalis

Ispanija

3. Keičiamos produkto specifikacijos dalys

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografine vietove

(¹) O L L 343, 2012 12 14, p. 1.

- Ženklinimas
- Kita (nurodykite)
- Institucijos ir organizacijos, įgaliotos tikrinti, kaip laikomasi specifikacijos nuostatų

4. Pakeitimo (-ų) pobūdis

- Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą
- Produkto su registruota SKVN arba SGN, kurio bendrasis (arba lygiavertis) dokumentas nepaskelbtas, specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą

5. Pakeitimai

Pastaraisiais metais vis didesnis dėmesys skiriamas produkto kokybei ir saugomos kilmės vietos nuorodos (SKVN) pavadinimo „Jamón de Huelva“ keitimas į „Jabugo“ patvirtina šią tendenciją.

Produkto aprašymas

Ši dalis keičiama todėl, kad trys saugomo produkto klasės (I klasė „Summum“, II klasė „Excellens“ ir III klasė „Selección“) buvo pakeistos viena aukščiausia klase, t. y. specifikacijoje aprašomi tik grynaveislių (100 %) Iberijos (vietinės veislės) kiaulių, penėtų „montanera“ būdu (ganymas ažuolų giraitėse) gilėmis ir kitais ganyklų pašarais, kumpiai ir mentės.

Viena vertus, grynaveislės (100 %) atsparios vietinės Iberijos veislės kiaulės yra puikiai prisitaikiusios laisvai ganytis ganyklose. Tai nelabai produktyvi veislė, tad gyvulys turi sulaukti kiek ilgesnio amžiaus, kad pasiektų skerdimui būtiną svorį. Šios veislės kiaulių riebalai gerai prasiskverbia į raumenų masę.

Antra vertus, gilės galutiniam produktui suteikia unikalių juslinių savybių – skonį, kvapą ir giliai nosyje išliekantį stiprų aromatą.

Trumpai tariant, grynaveislių (100 %) Iberijos veislės kiaulių, penėtų gilėmis ir natūralių ganyklų pašaru, kumpiai ir mentės yra pačios aukščiausios juslinės kokybės, taip pat leidžia išsaugoti Iberijos veislės grynumą ir ekosistemos tvarumą.

Šiuo požiūriu daromi tokie pakeitimai:

- Išbraukiama galimybė naudoti su „Duroc“ (ne vietinės) veislės kiaulėmis sukryžmintas kiaules.
- Išbraukiamas „bellota“ arba ažuolų giraitėse baigtų penėti sukryžmintų kiaulių mažiausias skerdenos svoris.
- Išbraukiama nuoroda į „Cebo de Campo“ būdu penėtas kiaules.
- Atsižvelgiant į nacionalinės teisės aktų dėl Iberijos kiaulių auginimo nuostatus, nustatomos ganymo ažuolų giraitėse pradžios ir pabaigos datos.
- Nustatomas toks kiaulių bandos tankumas, kad penėjimas galėtų būti vykdomas ekstensyviai.
- I klasės pavadinimas „Summum“ išbraukiamas, nekeičiant šiai klasei taikomų sąlygų.
- II klasė „Excellens“ išbraukiama.
- III klasė „Selección“ išbraukiama.
- Išbraukiamas mažiausias sukryžmintų kiaulių kumpio ir mentės svoris.

Šie pakeitimai atspindi siekį perduoti Europos Sąjungos vartotojams aiškia žinią – SKVN „Jabugo“ yra pačiam reikliausiam rinkos segmentui skirtas produktas, juolab kad sertifikuojama vis mažiau ir mažiau II klasės produktų, kurių beveik ir nebeliko, ir visiškai nebėra sertifikuotų III klasės produktų.

Todėl šie pakeitimai neturi jokios įtakos aukščiausios kokybės produktui.

Ankstesnis bendrojo dokumento tekstas:

„3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

<...>

Svoris: ne mažiau kaip 5,75 kg kumpiams iš Iberijos veislės (100 %) kiaulių, 7 kg kumpiams iš Iberijos veislės kiaulių, 3,7 kg mentėms iš Iberijos veislės (100 %) kiaulių ir 4 kg mentėms iš Iberijos veislės kiaulių.

<...>

Klasė

Gyvuliai, iš kurių gaunama žaliava, yra grynaveislės (100 %) Iberijos veislės kiaulės arba sukryžmintos Iberijos ir „Duroc“ veislės kiaulės, turinčios ne mažiau kaip 75 % grynaveislių Iberijos kiaulių kraujo.

Priklausomai nuo kiaulių veislės ir jų penėjimo būdo, nustatytos tokios kumpių ir menčių klasės:

I klasė: „Summum“. Mėsa gaunama iš Iberijos veislės (100 %) kiaulių, kurios skerdziamos ne jaunesnės kaip 14 mėnesių, auginamos pagal tradicijas ir penimos „montanera“ būdu (penėjimas ažuolų giraitėse) tik gilėmis ir kitais ganykloms būdingais natūraliais pašarais. Mėsa brandinama natūraliai Huelvos provincijos Sierra regionui būdingomis mikroklimato sąlygomis.

II klasė: „Excellens“. Mėsa gaunama iš kiaulių, turinčių bent 75 % Iberijos veislės kraujo, kitos sąlygos nesiskiria nuo taikomų I klasei.

III klasė: „Selección“. Mėsa gaunama iš Iberijos veislės (ne mažiau kaip 75 %) kiaulių, kurios penimos lauke ganyklose, pašarais, kurių didžiausią dalį sudaro grūdai ir ankštiniai augalai, ir skerdziamos ne jaunesnės kaip 12 mėnesių. Mėsa brandinama natūraliai Huelvos provincijos Sierra regionui būdingomis mikroklimato sąlygomis.

<...>

Naujas bendrojo dokumento tekstas:

„3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

<...>

Svoris: kumpių – ne mažesnis kaip 5,75 kg, menčių – 3,7 kg.

<...>

Tai grynakraujų (100 %) Iberijos veislės kiaulių, išaugintų pagal tradicijas ir penimų „montanera“ būdu (penėjimas ažuolų giraitėse) tik gilėmis ir kitais ganykloms („dehesas“) būdingais natūraliais pašarais, kumpiai ir mentės. Mėsa brandinama natūraliai Huelvos provincijos Sieros komarkai būdingomis mikroklimato sąlygomis.

<...>

Ankstesnis bendrojo dokumento tekstas:

„3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Gamybos vietai, kurioje auginamos Iberijos kiaulės, iš kurių gaunami produktai su SKVN, būdingos didelės natūralios ganyklos („dehesas“), žemės ūkio ir miško ekosistema ir tradicinė Iberijos kiaulių auginimo teritorija plačiuose Estremadūros ir Andalūzijos regionuose. Svarbiausias veiksnys, lemiantis Iberijos veislės kiaulių, iš kurių bus gaminami SKVN „Jabugo“ kumpiai ir mentės, kokybę ir vėlesnę juslinę saugomų produktų kokybę bei jų išskirtines savybes, yra ekstensyvus kiaulių auginimas ir kiaulių penėjimas išnaudojant natūralių ganyklų („dehesas“) pašarus, tokius kaip gilės, natūralūs pašarai, žolė ir ražienos, viso auginimo metu.

Nustatyta geografinė gamybos vietovė ir taikomos tokios kontrolės priemonės, skirtos užtikrinti specialių sąlygų laikymąsi: akmeninių, kamštinių ir portugališkų ažuolų gilių, kuriomis gali misti kiaulės kiekviename ganymosi ažuolų giraitėse etape („montanera“), kiekio vertinimas; didžiausio kiaulių skaičiaus nustatymas ir kiaulių identifikavimas jas ženklinant ganymosi ažuolų giraitėse pradžioje; stebėjimas, atliekamas per patikrinimus be išankstinio įspėjimo, kurių tikslas – įsitikinti, ar kiaulės šeriamos gilėmis ir natūraliais pašarais bei auginamos ekstensyviu būdu penėjimo etape.

SKVN „Jabugo“ kumpiams ir mentėms gaminti naudojamos šių kiaulių kūno dalys:

- a) „Bellota“ arba ažuolų giraitėse („montanera“) baigtos penėti kiaulės. Skerdziamos iškart po to, kai baigiamas jų penėjimas „montanera“ būdu tik gilėmis ir žole iš akmeninių, kamštinių ir portugališkų ažuolų ganyklų. Vidutinis kiaulių svoris prieš pradėdant jas penėti ažuolų giraitėse turi būti 92–115 kg. Kiaulės ažuolų giraitėse penimos ilgiau kaip 60 dienų ir priauga ne mažiau kaip 46 kg svorio. Grynaveislių (100 %) Iberijos veislės kiaulių skerdenos svoris – 108 kg, sukryžmintų kiaulių – 115 kg.

- b) „Cebo de Campo“ kiaulės. Šios kiaulės auginamos ekstensyviuoju būdu natūraliose ganyklose („dehesas“) (daugiausia 15 kiaulių viename hektare) ir šeriamos pašarais, kurių didžiausią dalį sudaro grūdai ir ankštiniai augalai. Prieš skerdziant kiaulės mažiausiai 60 dienų šeriamos natūraliose ganyklose. Grynaveislių (100 %) Iberijos veislės kiaulių skerdenos svoris – 108 kg, sukryžmintų kiaulių – 115 kg.“

Naujas bendrojo dokumento tekstas:

„3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

SKVN „Jabugo“ kumpiams ir mentėms gaminti naudojamos grynaveislių (100 %) Iberijos veislės kiaulių, kurios prieš skerdimą buvo penimos toliau nurodytais vietos terminais įvardytais būdais, kūno dalys:

„Bellota“ arba ažuolų giraitėse („montanera“) baigtos penėti kiaulės. Skerdžiamos iškart po to, kai baigiamas jų penėjimas „montanera“ būdu tik gilėmis ir žole iš akmeninių, kamštinių ir portugališkų ažuolų ganyklų („dehesas“). Vidutinis kiaulių svoris prieš pradėdamas jas penėti ažuolų giraitėse turi būti 92–115 kg. Kiaulės ažuolų giraitėse penimos ilgiau kaip 60 dienų ir priauga ne mažiau kaip 46 kg svorio. Mažiausias skerdenos svoris – 108 kg.

Gyvuliai skerdziami sulaukę bent 14 mėnesių amžiaus, auginami pagal tradicijas ir penimi „montanera“ būdu (penėjimas ažuolų giraitėse) nuo spalio 1 d. iki kovo 31 d. tik gilėmis ir kitais natūralioms ganykloms („dehesas“) būdingais natūraliais pašarais.

Gamybos vietai, kurioje penimos Iberijos kiaulės, iš kurių gaunami SKVN žymimi produktai, būdingos Estremadūros ir Andalūzijos sričių platybėse plytinčios didžiulės natūralios ganyklos („dehesas“). Svarbiausias veiksnys, lemiantis kiaulių, iš kurių bus gaminami SKVN „Jabugo“ kumpiai ir mentės, kokybę ir vėlesnę juslinę saugomų produktų kokybę bei jų išskirtines savybes, yra kiaulių šėrimas ir ekstensyvus jų auginimas galutiniame penėjimo etape, išnaudojant natūralių ganyklų („dehesas“) pašarus, tokius kaip gilės, natūralūs pašarai ir ražienos.

Didžiausias gyvulių tankumas yra 1,25 kiaulės viename hektare ir kiekviename ūkyje nustatomas atsižvelgiant į akmeninių, kamštinių ir portugališkų ažuolų gilių, kuriomis gali misti kiaulės kiekviename ganyklos ažuolų giraitėse etape, kiekį.“

Ankstesnis specifikacijos tekstas:

„b) Produkto aprašymas

SKVN „Jabugo“ kumpiai ir mentės yra grynaveislių (100 %) Iberijos veislės kiaulių arba sukryžmintų Iberijos ir „Duroc“ veislės kiaulių, turinčių ne mažiau kaip 75 % grynaveislių Iberijos kiaulių kraujo, užpakalinės ir priekinės galūnės.

Atsižvelgiant į kiaulių penėjimo prieš skerdimą būdą, išskiriamos šios vietos terminais vadinamos kategorijos:

- a) „Cerdo de bellota“: penėtos gilėmis arba ažuolų giraitėse („montanera“) baigtos penėti kiaulės. Skerdžiamos iškart po to, kai baigiamas jų penėjimas „montanera“ būdu tik gilėmis ir žole iš „dehesas“ vadinamų natūralių akmeninių, kamštinių ir portugališkų ažuolų ganyklų. Vidutinis kiaulių svoris prieš pradėdamas jas penėti ažuolų giraitėse turi būti 92–115 kg. Kiaulės ažuolų giraitėse penimos ilgiau kaip 60 dienų ir per tą laiką turi priaugti ne mažiau kaip 46 kg svorio. Grynaveislių (100 %) Iberijos veislės kiaulių mažiausias skerdenos svoris – 108 kg, sukryžmintų kiaulių – 115 kg.
- b) „Cerdo de cebo de campo“: šios kiaulės penimos ekstensyviai natūraliose ganyklose („dehesas“), minta jose randamais pašarais ir pašarais, kurių didžiausią dalį sudaro grūdai ir ankštiniai augalai. Prieš skerdziant kiaulės mažiausiai 60 dienų penimos natūraliose ganyklose („dehesas“). Grynaveislių (100 %) Iberijos veislės kiaulių skerdenos svoris – 108 kg, sukryžmintų kiaulių – 115 kg. Viename hektare gali ganytis ne daugiau kaip 15 kiaulių.

Nepažeidžiant nacionalinės teisės aktų nuostatų ir nepriklausomai nuo jų, remiantis produkto kokybę nulemiančiais veiksniais, būtent veislės grynumu, kiaulių priežiūra, jų šėrimu tik natūralių ganyklų („dehesas“) pašarais, mažiausio skerdimo amžiaus ir kumpių brandinimo natūraliomis Huelvos provincijos Sierra regiono sąlygomis, nustatytos šios kumpių ir menčių klasės:

I klasė: „Summum“. Grynaveislių (100 %) Iberijos veislės kiaulių, kurios skerdziamos ne jaunesnės kaip 14 mėnesių, auginamos pagal tradicijas ir penimos „montanera“ būdu (penėjimas ažuolų giraitėse) tik gilėmis ir kitais natūralioms ganykloms („dehesas“) būdingais natūraliais pašarais, kumpiai ir mentės. Mėsa brandinama natūraliai Huelvos provincijos Sierra regionui būdingomis mikroklimato sąlygomis.

II klasė: „Excellens“. Iberijos veislės (75 %) kiaulių, kurios skerdziamos ne jaunesnės kaip 14 mėnesių, auginamos pagal tradicijas ir penimos „montanera“ būdu (penėjimas ažuolų giraitėse) tik gilėmis ir kitais natūralioms ganykloms („dehesas“) būdingais natūraliais pašarais, kumpiai ir mentės. Mėsa brandinama natūraliai Huelvos provincijos Sierra regionui būdingomis mikroklimato sąlygomis.

III klasė: „Selección“. Iberijos veislės (ne mažiau kaip 75 %) kiaulių, kurios penimos lauke ganyklose („dehesas“) natūraliais ganyklų pašarais bei pašarais, kurių didžiausią dalį sudaro grūdai ir ankštiniai augalai, ir skerdziamos ne jaunesnės kaip 12 mėnesių. Mėsa brandinama natūraliai Huelvos provincijos Sierra regionui būdingomis mikroklimato sąlygomis.

<...>

Svoris: Svoris ne mažiau kaip 5,75 kg kumpiams iš Iberijos veislės (100 %) kiaulių, 7,00 kg kumpiams iš Iberijos veislės kiaulių, 3,70 kg mentėms iš Iberijos veislės (100 %) kiaulių ir 4,00 kg mentėms iš Iberijos veislės kiaulių.

<...>“

Naujas specifikacijos tekstas:

„b) *Produkto aprašymas*

SKVN „Jabugo“ kumpiai ir mentės yra brandintos grynaveislių (100 %) Iberijos veislės kiaulių, kurios prieš skerdimą buvo penimos toliau nurodytais vietos terminais įvardytais būdais, užpakalinės ir priekinės galūnės:

„Bellota“ arba ažuolų giraitėse („montanera“) baigtos penėti kiaulės. Šios pagal tradiciją išaugintos kiaulės skerdziamos iškart po to, kai baigiamas jų penėjimas „montanera“ būdu tik gilėmis ir žole iš natūralių akmeninių, kamštinių ir portugaliskų ažuolų ganyklų („dehesas“), trukęs nuo spalio 1 d. iki kovo 31 d. Vidutinis kiaulių svoris prieš pradėdant jas penėti ažuolų giraitėse turi būti 92–115 kg. Kiaulės ažuolų giraitėse penimos ilgiau kaip 60 dienų ir priauga ne mažiau kaip 46 kg svorio. Skerdziamos ne jaunesnės kaip 14 mėnesių kiaulės. Mažiausias skerdenos svoris – 108 kg. Didžiausias gyvulių tankumas yra 1,25 kiaulės viename hektare ir kiekviename ūkyje nustatomas atsižvelgiant į akmeninių, kamštinių ir portugaliskų ažuolų gilių, kuriomis gali misti kiaulės kiekviename ganymosi ažuolų giraitėse etape, kiekį.

Kumpiai ir mentės brandinami natūraliai, Huelvos provincijos Sieros komarkai būdingomis mikroklimato sąlygomis.

<...>

Svoris: kumpių – ne mažesnis kaip 5,75 kg, menčių – 3,70 kg.

<...>“

Geografinė vietovė

Keičiama tik specifikacija, gamybos vietovės žemdirbystės vietovių pavadinimus pakeičiant ją sudarančių savivaldybių pavadinimais.

Peržiūrėjus bendrąjį dokumentą žodžiai „šiose <...> regiono <...> vietovėse“ pakeičiami žodžiais „šiose <...> srities <...> savivaldybėse“, kad sutaptų su specifikacijos redakcija.

Todėl šis pakeitimas neturi įtakos geografini gamybos vietovei.

Ankstesnis bendrojo dokumento tekstas:

„Auginimo vietovę sudaro akmeniniais, kamštiniais ir portugaliskais ažuolais apaugusios natūralios ganyklos, esančios šiose Estremadūros regiono Kasereso ir Badachozo provincijos bei Andalūzijos regiono Sevilijos, Kordobos, Huelvos, Kadiso ir Malagos provincijos vietovėse:“

Naujas bendrojo dokumento tekstas:

„Auginimo vietovę sudaro akmeniniais, kamštiniais ir portugaliskais ažuolais apaugusios natūralios ganyklos („dehesas“), plytinčios šiose Estremadūros srities Kasereso ir Badachozo provincijų ir Andalūzijos srities Sevilijos, Kordobos, Huelvos, Kadiso ir Malagos provincijų savivaldybėse:“

Ankstesnis specifikacijos tekstas:

„Kiaulių, kurių užpakalinės ir priekinės galūnės yra tinkamos saugoma kilmės vietos nuoroda „Jabugo“ žymimiems kumpiams ir mentėms gaminti, auginimo vietovę sudaro akmeniniais, kamštiniais ir portugaliskais ažuolais apaugusios natūralios ganyklos („dehesas“), esančios šiose autonominio Andalūzijos regiono Sevilijos, Kordobos, Huelvos, Kadiso ir Malagos provincijos ir autonominio Estremadūros regiono Kasereso ir Badachozo provincijos žemės ūkio vietovėse:

Estremadūra:

- Kasereso provincija: Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Logrosán, Navalmoral de la Mata, Jaraiz de la Vera, Plasencia, Hervás, Coria.
- Badachozo provincija: Albuquerque, Mérida, Don Benito, Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Castuera, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena, Azuaga.

Andalūzija:

- Sevilijos provincija: Sierra Norte.
- Kordobos provincija: Los Pedroches, La Sierra, Campiña Baja.
- Huelvos provincija: La Sierra, Andévalo (vakarinė ir rytinė dalys), Condado Campiña.
- Kadiso provincija: La Sierra, La Janda, Campo de Gibraltar, Campiña.
- Malagos provincija: Serranía de Ronda.“

Naujas specifikacijos tekstas:

„Kiaulių, kurių užpakalinės ir priekinės galūnės yra tinkamos saugoma kilmės vietos nuoroda „Jabugo“ žymimiems kumpiams ir mentėms gaminti, auginimo vietovę sudaro akmeniniais, kamštiniais ir portugališkais ąžuolais apaugusios natūralios ganyklos („dehesas“), esančios šiose autonominės Andalūzijos sritys Sevilijos, Kordobos, Huelvos, Kadiso ir Malagos provincijų ir autonominės Estremadūros sritys Kasereso ir Badachozo provincijų savivaldybėse:

Estremadūra:

- Kasereso provincija: Abadía, Abertura, Acebo, Acehuche, Aceituna, Ahigal, Albalá, Alcántara, Alcollarín, Alcuéscar, Aldea del Cano, Aldeacentenera, Aldeanueva de la Vera, Aldeanueva del Camino, Aldehuela de Jerte, Alía, Aliseda, Almaraz, Almoharín, Arroyo de La Luz, Arroyomolinos de La Vera, Arroyomolinos, Baños de Montemayor, Barrado, Belvís de Monroy, Benquerencia, Berrocalejo, Berzocana, Bohonal de Ibor, Botija, Brozas, Cabañas del Castillo, Cabezabellosa, Cabezuela del Valle, Cabrero, Cáceres, Cachorrilla, Cadalso, Calzadilla, Caminomorisco, Campillo de deleitosa, Campo Lugar, Cañamero, Cañaveral, Carbajo, Carcaboso, Carrascalejo, Casar de Cáceres, Casar de Palomero, Casares de las Hurdes, Casas de Don Antonio, Casas de Don Gómez, Casas de Millán, Casas de Miravete, Casas del Castañar, Casas del Monte, Casatejada, Casillas de Coria, Castañar de Ibor, Ceclavín, Cedillo, Cerezo, Cilleros, Collado, Conquista de La Sierra, Coria, Cuacos de Yuste, Deleitosa, Descargamaría, El Gordo, El Torno, Eljas, Escorial, Fresnedoso de Ibor, Galisteo, Garciaz, Garganta la Olla, Gargantilla, Gargüera, Garrovillas de Alconétar, Garvín, Gata, Guadalupe, Guijo de Coria, Guijo de Galisteo, Guijo de Granadilla, Guijo de Santa Bárbara, Herguijuela, Hernán-Pérez, Herrera de Alcántara, Herrerueta, Hervás, Higuera, Hinojal, Holguera, Hoyos, Huélagá, Ibañernando, Jaraicejo, Jaraíz de La Vera, Jarandilla de La Vera, Jarilla, Jerte, La Aldea del Obispo, La Cumbre, La Garganta, La Granja, La Pesga, Ladrillar, Logrosán, Losar de La Vera, Madrigal de La Vera, Madrigalejo, Madroñera, Majadas, Malpartida de Cáceres, Malpartida de Plasencia, Marchagaz, Mata de Alcántara, Membrión, Mesas de Ibor, Miajadas, Millanes, Mirabel, Mohedas de Granadilla, Monroy, Montánchez, Montehermoso, Moraleja, Morcillo, Navaconcejo, Navalmoral de la Mata, Navalvillar de Ibor, Navas del Madroño, Navezuelas, Nuñomoral, Oliva de Plasencia, Palomero, Pasarón de La Vera, Pedroso de Acim, Peraleda de la Mata, Peraleda de San Román, Perales del Puerto, Pescueza, Piedras Albas, Pinofranqueado, Piornal, Plasencia, Plasenzuela, Portaje, Portezuelo, Pozuelo de Zarzón, Pueblonuevo de Miramontes, Puerto de Santa Cruz, Rebollar, Riobobos, Robledillo de Gata, Robledillo de la Vera, Robledillo de Trujillo, Robledollano, Romangordo, Rosalejo, Ruanes, Salorino, Salvatierra de Santiago, San Martín de Trevejo, Santa Ana, Santa Cruz de la Sierra, Santa Cruz de Paniagua, Santa Marta de Magasca, Santiago de Alcántara, Santiago del Campo, Santibáñez el Alto, Santibáñez el Bajo, Saucedilla, Segura de Toro, Serradilla, Serrejón, Sierra de Fuentes, Talaván, Talaveruela de la Vera, Talayuela, Tejeda de Tiétar, Tiétar, Toril, Tornavacas, Torre de Don Miguel, Torre de Santa María, Torrecilla de los Angeles, Torrecillas de la Tiesa, Torrejón El Rubio, Torrejoncillo, Torremenga, Torremocha, Torreorgaz, Torrequemada, Trujillo, Valdastillas, Valdecañas de Tajo, Valdefuentes, Valdehúncar, Valdelacasa de Tajo, Valdemorales, Valdeobispo, Valencia de Alcántara, Valverde de La Vera, Valverde del Fresno, Vegaviana, Viandar de la Vera, Villa del Campo, Villa del Rey, Villamesías, Villamiel, Villanueva de la Sierra, Villanueva de la Vera, Villar de Plasencia, Villar del Pedroso, Villasbuenas de Gata, Zarza de Granadilla, Zarza de Montánchez, Zarza la Mayor, Zorita.
- Badachozo provincija: Acedera, Aceuchal, Ahillones, Alange, Albuera (La), Alburquerque, Alconchel, Alconera, Aljucen, Almendral, Almendralejo, Arroyo de San Servan, Atalaya, Azuaga, Badajoz, Barcarrota, Baterno, Benquerencia de la Serena, Berlanga, Bienvenida, Bodonal de la Sierra, Burguillos del Cerro, Cabeza del Buey, Cabeza la Vaca, Calamonte, Calera de León, Calzadilla de Los Barros, Campanario, Campillo de Llerena, Capilla, Carmonita, Carrascalejo (El), Casas de Don Pedro, Casas de Reina, Castilblanco, Castuera, Codosera (La), Cordobilla de Lacara, Coronada (La), Corte de Peleas, Cristina, Cheles, Don Alvaro, Don Benito, Entrín Bajo, Esparragalejo, Esparragosa de La Serena, Esparragosa de Lares, Feria, Fregenal de La Sierra, Fuenlabrada de los Montes, Fuente de Cantos, Fuente del Arco, Fuente del Maestre, Fuentes de Leon, Garbayuela, Garlitos, Garrovilla (La), Granja de Torrehermosa, Guareña, Haba (La), Helechosa, Herrera del Duque, Higuera de La Serena, Higuera de Llerena, Higuera de Vargas, Higuera La Real, Hinojosa del Valle, Hornachos, Jerez de Los Caballeros, Lapa (La),

Llera, Llerena, Lobon, Magacela, Maguilla, Malcocinado, Malpartida de La Serena, Manchita, Medellín, Medina de Las Torres, Mengabril, Merida, Mirandilla, Monesterio, Montemolin, Monterrubio de La Serena, Montijo, Morera (La), Nava de Santiago (La), Navalvillar de Pela, Nogales, Oliva de La Frontera, Oliva de Merida, Olivenza, Orellana de la Sierra, Orellana la Vieja, Palomas, Parra (La), Peñalsordo, Peraleda del Zaucejo, Puebla de Alcocer, Puebla de La Reina, Puebla de Obando, Puebla de Sancho Perez, Puebla del Maestre, Puebla del Prior, Pueblo Nuevo del Guadiana, Quintana de La Serena, Reina, Rena, Retamal de Llerena, Ribera del Fresno, Risco, Roca de La Sierra (La), Salvaleon, Salvatierra de Los Barros, San Pedro de Merida, San Vicente de Alcantara, Sancti-Spiritus, Santa Amalia, Santa Marta, Santos de Maimona (Los), Segura de Leon, Siruela, Solana de Los Barros, Talarrubias, Talavera La Real, Taliga Tamurejo, Torre de Miguel Sesmero, Torremayor, Torremejia, Trasierra, Trujillanos, Usagre, Valdecaballeros, Valdetorres, Valencia de las Torres, Valencia del Mombuey, Valencia del Ventoso, Valle de La Serena, Valle de Matamoros, Valle de Santa Ana, Valverde de Burguillos, Valverde de Leganes, Valverde de Llerena, Valverde de Merida, Villafranca de los Barros, Villagarcia de la Torre, Villagonzalo, Villalba de Los Barros, Villanueva de la Serena, Villanueva del Fresno, Villar de Rena, Villar del Rey, Villarta de los Montes, Zafra, Zahinos, Zalamea de la Serena, Zarza (La), Zarza-Capilla.

Andalūzija:

- Sevilijos provincija: Alanís, Almadén de la Plata, Aznácollar, Castilblanco de los Arroyos, Castillo de las Guardas, Cazalla de la Sierra, Constantina, Coripe, El Garrobo, El Madroño, El Pedroso, El Real de la Jara, El Ronquillo, Gerena, Guadalcanal, Guillena, Navas de la Concepción, Pruna, Puebla de los Infantes, Sanlúcar La Mayor, San Nicolás del Puerto, Villanueva del Río y Minas.
- Kordobos provincija: Adamuz, Alcaracejos, Almodóvar del Río, Añora, Belalcazar, Belmez, Cardeña, Castro del Río, Conquista, Córdoba, Dos Torres, El Carpio, El Guijo, El Viso, Espiel, Fuente la Lancha, Fuente Obejuna, Hinojosa del Duque, Hornachuelos, La Granjuela, la Rambla, Los Blázquez, Montoro, Obejo, Pedroche, Palma del Río, Peñarroya-Pueblo Nuevo, Posadas, Pozoblanco, Santaella, Santa Eufemia, Torrecampo, Valsequillo, Villafranca de Córdoba, Villaharta, Villanueva de Córdoba, Villanueva del Duque, Villanueva del Rey, Villaralto, Villaviciosa de Córdoba.
- Huelvos provincija: Alajar, Almonaster la Real, Alosno, Aracena, Aroche, Arroyomolinos de León, Ayamonte, Beas, Berrocal, Bollullos Par del Condado, Cabezas Rubias, Cala, Calañas, Campofrío, Cañaveral de León, Cartaya, Castaño del Robledo, Corteconcepción, Cortelazor, Cortegana, Cumbres de Enmedio, Cumbres de San Bartolomé, Cumbres Mayores, Chucena, El Almendro, El Campillo, El Cerro del Andévalo, El Granado, Encinasola, Escacena del Campo, Fuenteheridos, Galaroza, Gibrleón, Higuera de la Sierra, Hinojales, Hinojos, Jabugo, La Granada de Río Tinto, La Nava, La Palma del Condado, La Zarza, Linares de la Sierra, Los Marines, Manzanilla, Minas de Río Tinto, Nerva, Niebla, Paterna del Campo, Paymogo, Puebla de Guzmán, Puerto Moral, Rociana del Condado, Rosal de la Frontera, San Bartolomé de la Torre, San Juan del Puerto, Sanlúcar del Guadiana, San Silvestre de Guzmán, Santa Ana la Real, Santa Bárbara de Casa, Santa Olalla del Cala, Tharsis, Trigueros, Valdelarco, Valverde del Camino, Villablanca, Villalba del Alcor, Villanueva de las Cruces, Villanueva de los Castillejos, Villarrasa, Zalamea la Real, Zufre.
- Kadiso provincija: Alcalá de los Gazules, Alcalá del Valle, Algar, Algeciras, Algodonales, Arcos de la Frontera, Barbate, Benalup-Casas Viejas, Benaocaz, Bornos, Castellar de la Frontera, Chiclana de la Frontera, El Bosque, Grazalema, El Gastor, Espera, Jérez de la Frontera, Jimena de la Frontera, La Línea, Los Barrios, Medina Sidonia, Olvera, Paterna de la Rivera, Prado del Rey, Puerto Real, Puerto Serrano, San Roque, San José del Valle, Setenil de las Bodegas, Ubrique, Tarifa, Torre-Alháuquime, Vejer de la Frontera, Villaluenga del Rosario, Villamartín, Zahara de la Sierra.
- Malagos provincija: Algotocín, Alpandeire, Arriate, Atajate, Benadalid, Benalauría, Benaoján, Benarrabá, Campillos, Cañete la Real, Cartajima, Cortes de la Frontera, Cuevas del Becerro, El Burgo, Faraján, Gaucín, Genalguacil, Igualeja, Jimera de Líbar, Jubrique, Júcar, Montejaque, Parauta, Pujerra, Ronda, Yunquera.“

Kilmės įrodymas

Supaprastinus tris klases, keičiama tik dalis „Kontrolė ir sertifikavimas“.

- Išbraukiama nuostata, pagal kurią gali būti naudojami su „Duroc“ veislės kiaulėmis sukryžmintų kiaulių kumpiai ir mentės.
- Įterpiama informacija apie „montanera“ auginimo būdo naudojimo valdymą ir bandos tankumo nustatymą.
- Išbraukiama nuostata dėl „Cebo de Campo“ kiaulių ženklinimo prieš pradėdant ekstensyvųjį penėjimą.
- Įterpiama nuostata, įpareigojanti laikytis valdymo institucijos parengto tikrinimo protokolo.

Taigi šis pakeitimas nedaro poveikio kilmės įrodymui.

Ankstesnis specifikacijos tekstas:

„<...>

Naudojami tik grynaveislių (100 %) Iberijos veislės kiaulių arba sukryžmintų Iberijos ir „Duroc“ veislės kiaulių, turinčių ne mažiau kaip 75 % grynaveislių Iberijos kiaulių kraujo, kumpiai ir mentės.

Gyvuliai, kurių galūnės bus naudojamos saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems produktams, ženklinami kilmės vietos nuorodai būdingais ausų įšagais arba nenuvalomomis ausų žymomis. Gyvuliai ženklinami prieš penėjimo ąžuolų giraitėse arba ekstensyviai etapą, jei priklauso užregistruotam ūkiui.

<...>

Veiklos vykdytojai, pagaminatą nepjaustytą produktą pateikiantys prekybai įvairiomis formomis (be kanopų, be kaulų, gabalais, porcijomis arba griežinėliais), turi būti įrašyti į registrą siekiant užtikrinti produkto atsekamumą.“

Naujas specifikacijos tekstas:

„<...>

Naudojami tik grynaveislių (100 %) Iberijos veislės kiaulių kumpiai ir mentės.

Siekiant užtikrinti, kad būtų laikomasi specialių ganymo ąžuolų giraitėse sąlygų, taikomos šios kontrolės priemonės: akmeninių, kamštinių ir portugaliskų ąžuolų gilių, kuriomis gali misti kiaulės kiekviename ganymosi ąžuolų giraitėse etape („montanera“), kiekio vertinimas; didžiausio kiaulių skaičiaus nustatymas ir kiaulių identifikavimas jas ženklinant ganymosi ąžuolų giraitėse pradžioje; stebėjimas, atliekamas per patikrinimus be išankstinio įspėjimo, kurių tikslas – įsitikinti, ar kiaulės šeriamos gilėmis ir natūraliais pašarais ir auginamos ekstensyviai penėjimo etape.

Gyvuliai, kurių galūnės bus naudojamos saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems produktams, ženklinami kilmės vietos nuorodai būdingais ausų įšagais arba nenuvalomomis ausų žymomis. Gyvuliai ženklinami prieš penėjimo ąžuolų giraitėse etapą, jei priklauso užregistruotam ūkiui.

<...>

Veiklos vykdytojai, pagaminatą nepjaustytą produktą pateikiantys prekybai įvairiomis formomis (be kanopų, be kaulų, gabalais, porcijomis arba griežinėliais), turi būti įrašyti į registrą siekiant užtikrinti produkto atsekamumą. Taip pat jie turi būti įdiegę tinkamą savikontrolės, pakavimo ir ženklavimo sistemą ir patvirtinę ir pritaikę valdymo institucijos parengtą tikrinimo protokolą, kuris taikomas siekiant užtikrinti galutinio produkto atsekamumą ir kilmę.“

Gamybos būdas

Pakeitimai susiję su klasių supaprastinimu ir vis didėjančia klimato kaita.

Šiuo požiūriu daromi tokie pakeitimai:

- užtikrinama, kad produktai nebūtų užšaldomi nei gamybos metu, nei prieš pardavimą;
- padidinamas sūdyimo temperatūros intervalas ir išbraukiama santykinio drėgnio vertė;
- siekiant išvengti klaidingo aiškinimo, patikslinama, kad skalavimo momentas sutampa su apdžiovinimo etapo pradžia ir sūdyimo pabaiga;
- padidinamas druskos pasiskirstymo etapo temperatūros ir santykinio drėgnio verčių intervalas;
- taip pat pailginama šio etapo trukmė;
- siekiant išlaikyti natūralaus džiovavimo etapo trukmę, patikslinama, jog produktas turi natūraliai džiūti mažiausiai tris mėnesius, siekiant, kad pratęsta druskos pasiskirstymo trukmė nesutrumpintų džiovavimo etapo;
- išbraukiama nuostata dėl produktų klasifikavimo pagal svorį ir kokybę perkelti į rūsius brandinti.

Temperatūros ir santykinio drėgnio verčių intervalai sūdyimo metu keičiami, viena vertus, dėl to, kad du tris mėnesius, kai gyvuliai skerdziami, dažnai atidarant ir uždarant sūdyimo patalpas duris temperatūra pasikeičia trumpam ir tai visiškai nekenkia produktui, nes jis visą laiką padengtas druska, ir, antra vertus, dėl to, kad santykinis drėgnis neturi įtakos kokybei, nes produktas visą laiką padengtas druska.

Taip pat keičiami druskos pasiskirstymo etapo temperatūros ir santykinio drėgnio verčių intervalai ir jo trukmė, nes dėl klimato kaitos, kuri Europos Sąjungos pietuose yra didesnė, temperatūra pavasario pabaigoje ir vasaros pradžioje tampa aukštesnė, todėl reikia daugiau laiko, kad produktas palapsniui prie jos prisitaikytų. Šis etapas – ir kontroliuojama temperatūra bei drėgnis, ir jo trukmė – yra itin svarbus, tad būtina užtikrinti, kad temperatūra nepakiltų staiga, ir pabandyti pritaikyti patalpų temperatūrą ir drėgnį prie aplinkos sąlygų iki kito – džiovinimo – etapo.

Natūralaus džiovinimo etapo trukmė nepasikeitė.

Todėl šis pakeitimas neturi įtakos gamybos būdui.

Ankstesnis specifikacijos tekstas:

„<...>

Į gamybos centrus pristatomos galūnės negali būti apdorojamos, kad ilgiau išsilaikytų, išskyrus laikymą šaldytuve ir paviršiaus apdorojimą valgomąja druska.

Gamyba apima visą užpakalinės galūnės perdirbimo į kumpį ir priekinės galūnės perdirbimo į mentę procesą, kurį sudaro šie etapai:

Sūdymas: <...> Šis procesas vyksta esant 0–5 °C temperatūrai ir maždaug 70–96 % santykiniam oro drėgnumui.

<...>

Skalavimas: pasibaigus sūdyimo etapui, produktas nuskalaujamas vandeniu siekiant pašalinti ant paviršiaus prilipusią druską.

Tuomet produktas formuojamas ir pakabinamas.

Druskos įsigėrimas (taip pat vadinamas apdžiovinimu arba stabilizavimu): <...> įprastomis sąlygomis yra atitinkamai 2–17 °C ir 65–95 %.

Šis etapas trunka 30–90 dienų.

Džiovinimas: <...>

Mažiausia bendra pirmiau aprašytų sūdyimo, druskos pasiskirstymo ir džiovinimo etapų trukmė yra 6 mėnesiai.

Brandinimas: pasibaigus džiovinimo etapui, produktai perkelti į rūsius. Perkelti į rūsius produktai suskirstomi pagal svorį ir kokybę. Tuomet prasideda <...>

<...>“

Naujas specifikacijos tekstas:

„<...>

Produktai nėra užšaldomi nei gamybos metu, nei prieš pardavimą.

Gamyba apima visą užpakalinės galūnės perdirbimo į kumpį ir priekinės galūnės perdirbimo į mentę procesą, kurį sudaro šie etapai:

Sūdymas: <...> Šis procesas vyksta 0–10 °C temperatūroje.

<...>

Skalavimas: pasibaigus sūdyimo etapui, produktas nuskalaujamas vandeniu siekiant pašalinti ant paviršiaus prilipusią druską.

Skalavimas sutampa su apdžiovinimo etapo pradžia ir sūdyimo pabaiga.

Tuomet produktas formuojamas ir pakabinamas.

Druskos pasiskirstymas (taip pat vadinamas apdžiovinimu arba stabilizavimu): <...> įprastomis sąlygomis yra atitinkamai 2–28 °C ir 60–100 %.

Šis etapas trunka 30–180 dienų.

Džiovinimas: <...>

Džiovinimo etapas trunka mažiausiai tris mėnesius.

Brandinimas: pasibaigus džiovinimo etapui, produktai perkeliami į rūsius. Tuomet prasideda <...>

<...>“

Ženklinimas

Daromas toks pakeitimas:

- Išbraukiamos produktų klasės.
- Išbraukiami ypatingi atvejai, kai kumpiai parduodami įvynioti arba su apmautu.

Todėl šis pakeitimas neturi įtakos ženklinimui.

Ankstesnis bendrojo dokumento tekstas:

„3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės

Skerdykloje kumpiai ir mentės turi būti pažymėti SKVN „Jabugo“ antspaudu, o baigus brandinimo procesą uždedamas SKVN „Jabugo“ ženklas; antspaudas ir ženklas turi būti numeruoti ir juose turi būti aiškiai nurodyta saugomos kilmės vietos nuoroda. Ženkle taip pat turi būti nurodyta klasė, kuriai priklauso produktas.“

Naujas bendrojo dokumento tekstas:

„3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės

Skerdykloje kumpiai ir mentės turi būti pažymėti SKVN „Jabugo“ antspaudu, o baigus brandinimo procesą uždedamas SKVN „Jabugo“ ženklas; antspaudas ir ženklas turi būti numeruoti ir juose turi būti aiškiai nurodyta saugomos kilmės vietos nuoroda.“

Ankstesnis specifikacijos tekstas:

„<...>

Visi vartoti tiekiami kumpiai ir mentės turi būti paženklininti saugomos kilmės vietos nuorodos „Jabugo“ antspaudais ir ženklais, kurie turi būti numeruoti ir juose turi būti aiškiai nurodyta saugomos kilmės vietos nuoroda; be to, etiketėje turi būti nurodyta produkto klasė. Produktai antspaudais pažymimi skerdykloje arba pjaustymo patalpoje. Antspaudai visuomet dedami taip, kad nebūtų galima jų panaudoti pakartotinai. Ženklas su numeru uždedamas perkeliant produktus iš brandinimo rūšio.

Ypatingais atvejais, kai kumpiai ar mentės parduodami įvynioti arba su apmautu, taip pat būtina užklijuoti išorinę etiketę. Joje turi būti pateikta ta pati informacija kaip ir antspaudė, taip pat galiojančiuose teisės aktuose reikalaujama informacija ir informacija vartotojui, atkartojanti ant pakuotės viduje esančio kumpio ar mentės pateiktus identifikavimo duomenis.

Sukuriamas parduodamų saugoma kilmės vietos nuoroda žymimų produktų ženklų ir etikečių, apie kuriuos yra pranešta, registras.“

Naujas specifikacijos tekstas:

„<...>

Visi vartoti tiekiami kumpiai ir mentės turi būti paženklininti saugomos kilmės vietos nuorodos „Jabugo“ antspaudais ir ženklais, kurie turi būti numeruoti ir juose turi būti aiškiai nurodyta saugomos kilmės vietos nuoroda. Produktai numeruotais antspaudais pažymimi skerdykloje arba pjaustymo patalpoje. Antspaudai visuomet dedami taip, kad nebūtų galima jų panaudoti pakartotinai. Ženklas su numeru uždedamas perkeliant produktus iš brandinimo rūšio.

Sukuriamas parduodamų saugoma kilmės vietos nuoroda žymimų produktų ženklų ir etikečių, apie kuriuos yra pranešta, registras.“

Institucijos ir organizacijos, įgaliotos tikrinti, kaip laikomasi specifikacijos nuostatų

Tikrinti, kaip laikomasi saugomos kilmės vietos nuorodos „Jabugo“ specifikacijos sąlygų, yra kompetentingas *Dirección General de la Industria Alimentaria du Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación* (Žemės ūkio, žuvininkystės ir maisto produktų ministerijos Maisto pramonės generalinis direktoratas), tikrinimus atlieka *Agencia de Información y Control Alimentarios* (Maisto informacijos ir kontrolės agentūra).

Ši informacija atnaujinama.

Ankstesnis specifikacijos tekstas:

„g) *Priežiūros įstaiga*

Dirección General de la Industria Alimentaria

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

Paseo Infanta Isabel, 1. 28014 Madrid, Spain

Tel. +34 91 3475361/8477 Faks. +34 91 3475700

E. paštas dgia@magrama.es“

Naujas specifikacijos tekstas:

„g) *Priežiūros įstaiga*

Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA)

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Paseo Infanta Mercedes, 31. 28020 Madrid, Spain

Tel. +34 91 3478401

El. paštas“

BENDRASIS DOKUMENTAS

„JABUGO“

ES Nr. PDO-ES-0009-AM02 – 2019 10 3

SKVN (X) SGN ()

1. [SKVN arba SGN] pavadinimas (-ai)

„Jabugo“

2. Valstybė narė arba Trečioji Šalis

Ispanija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis (žr. XI priedą)

1.2 klasė. Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

SKVN „Jabugo“ kumpiai ir mentės pasižymi šiomis pagrindinėmis savybėmis:

Fizinės savybės

Forma: pailga, stilizuota, išpjauta naudojant vadinamąjį Serano „V“ formos pjūvį. Kalbant apie mentes, leidžiamas ir puslankio formos pjūvis. Abiem atvejais paliekama kanopa.

Svoris: kumpių – ne mažesnis kaip 5,75 kg, menčių – 3,7 kg.

Juslinės savybės

Išvaizda: standartinė šiam produktui būdinga išvaizda, spalva balta arba pilkai mėlva, patamsėjusi dėl grybelinės floros sluoksnio.

Spalva ir pjūvio vaizdas: būdinga raudona arba ryškiai raudona spalva; perpjovus matoma blizgi mėsa, riebalinio audinio sluoksnis ir raumenų masę išsiskverbę riebalai.

Skonis ir kvapas: mėsos skonis subtilus, saldus arba nesūrus. Malonus specifinis kvapas.

Konsistencija ir tekstūra: konsistencija kietoka raumenų srityje ir riebalinga bei minkšta riebalinio audinio vietose. Tekstūra: mažai skaidulų, mėsa labai trapi.

Riebalai: aliejingi ir tvirti, blizgūs, baltos arba gelsvos spalvos, malonaus kvapo ir skonio. Jų konsistencija priklauso nuo to, kiek laiko kiaulės buvo penimos gilėmis.

Tai grynakraujų (100 %) Iberijos veislės kiaulių, išaugintų pagal tradicijas ir penimų „montanera“ būdu (penėjimas ažuolų giraitėse) tik gilėmis ir kitais ganykloms („dehesas“) būdingais natūraliais pašarais, kumpiai ir mentės. Mėsa brandinama natūraliai Huelvos provincijos Sieros komarkai būdingomis mikroklimato sąlygomis.

Lengvesnių nei 7 kg kumpių gamybos procesas turi trukti ne mažiau kaip 600 dienų, 7 kg ar sunkesnių kumpių – ne mažiau kaip 730 dienų, menčių – ne mažiau kaip 365 dienas.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

SKVN „Jabugo“ kumpiams ir mentėms gaminti naudojamos grynaveislių (100 %) Iberijos veislės kiaulių, kurios prieš skerdimą buvo penimos toliau nurodytais vietos terminais įvardytais būdais, kūno dalys:

- a) „bellota“ arba ažuolų giraitėse („montanera“) baigtos penėti kiaulės. Skerdžiamos iškart po to, kai baigiamas jų penėjimas „montanera“ būdu tik gilėmis ir žole iš akmeninių, kamštinių ir portugališkų ažuolų ganyklų („dehesas“). Vidutinis kiaulių svoris prieš pradėdamas jas penėti ažuolų giraitėse turi būti 92–115 kg. Kiaulės ažuolų giraitėse penimos ilgiau kaip 60 dienų ir priauga ne mažiau kaip 46 kg svorio. Mažiausias skerdenos svoris – 108 kg.

Šie gyvuliai skerdžiami sulaukę mažiausiai 14 mėnesių amžiaus, auginami pagal tradicijas ir penimi „montanera“ būdu (penėjimas ažuolų giraitėse) nuo spalio 1 d. iki kovo 31 d. tik gilėmis ir kitais natūralioms ganykloms („dehesas“) būdingais natūraliais pašarais.

Gamybos vietai, kurioje penimos Iberijos kiaulės, iš kurių gaunami SKVN žymimi produktai, būdingos plačiose Estremadūros ir Andalūzijos srityse plytinčios didžiulės natūralios ganyklos („dehesas“). Svarbiausias veiksnys, lemiantis kiaulių, iš kurių gaminami SKVN „Jabugo“ kumpiai ir mentės, kokybę ir vėlesnę juslinę saugomų produktų kokybę bei jų išskirtines savybes, yra kiaulių šėrimas ir ekstensyvusis jų auginimas galutiniame penėjimo etape, išnaudojant natūralių ganyklų („dehesas“) pašarus, tokius kaip gilės, natūralūs pašarai ir ražienos.

Didžiausias gyvulių tankumas yra 1,25 kiaulės viename hektare ir kiekviename ūkyje nustatomas atsižvelgiant į akmeninių, kamštinių ir portugališkų ažuolų gilių, kuriomis gali misti kiaulės kiekviename ganymosi ažuolų giraitėse etape, kiekį.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Kiaulės turi būti auginamos ir penimos geografinėje gamybos vietovėje. Gamybos procesas (skerdimas, pjaustymas, sūdyimas, skalavimas, druskos pasiskirstymas, džiovinimas ir brandinimas) turi vykti geografinėje gamybos vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Jeigu užtikrinama atitinkama savikontrolės, pakavimo ir ženklinimo sistema ir patvirtinamas valdymo institucijos nustatytas patikrinimo protokolas, kuris taikomas siekiant užtikrinti galutinio produkto atsekamumą ir kilmę, sertifikuoti produktai gali būti parduodami be kaulo, porcijomis arba gabalais.

Šiuo tikslu apie tokios praktikos laikymąsi reikia pranešti valdymo institucijai.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Skerdykloje kumpiai ir mentės turi būti pažymėti SKVN „Jabugo“ antspaudu, o baigus brandinimo procesą uždedamas SKVN „Jabugo“ ženklas; antspaudas ir ženklas turi būti numeruoti ir juose turi būti aiškiai nurodyta saugomos kilmės vietos nuoroda.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Auginimo vietovę sudaro akmeniniais, kamštiniais ir portugališkais ažuolais apaugusios natūralios ganyklos („dehesas“), plytinčios šiose Estremadūros srities Kasereso ir Badachozo provincijų ir Andalūzijos srities Sevilijos, Kordobos, Huelvos, Kadiso ir Malagos provincijų savivaldybėse:

— Kasereso provincija: Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Logrosán, Navalmoral de la Mata, Jaraiz de la Vera, Plasencia, Hervás, Coria.

- Badachozo provincija: Alburquerque, Mérida, Don Benito, Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Castuera, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena, Azuaya.
- Sevilijos provincija: Sierra Norte.
- Kordobos provincija: Los Pedroches, La Sierra, Campiña Baja.
- Huelvos provincija: La Sierra, Andévalo (vakarinė ir rytinė dalys), Condado Campiña.
- Kadiso provincija: La Sierra, La Janda, Campo de Gibraltar, Campiña.
- Malagos provincija: Serranía de Ronda.

Gamybos vietovei priklauso 31 Huelvos provincijos Sieros komarkos savivaldybė: Alájar, Almonaster la Real, Aracena, Aroche, Arroyomolinos de León, Cala, Campofrío, Cañaveral de León, Castaño de Robledo, Cortecón, Cortegana, 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, Zufre.

5. Ryšys su geografine vietove

Auginimo vietovė sutampa su miškingomis natūraliomis Estremadūros ir Andalūzijos ganyklomis („dehesas“). SKVN „Jabugo“ gamybos vietovė, apimanti tik Siera de Huelvos komarką, kuriai būdingos toliau išvardytos savybės, yra itin svarbi dėl savo ypatumų, palyginti su kitomis Iberijos kumpio gamybos vietovėmis Ispanijoje.

Reljefo aprašymas

Siera de Huelva yra tokiu pat pavadinimu vadinamos provincijos šiaurinė komarka Siera Morenos vakarinėse priekalnėse. Šią komarką sudarantys 31 savivaldybei Huelvos provincijoje būdingas vienalytis reljefas.

Reljefas nelygus, nors negalėtų būti vertinamas kaip „vidutinio aukščio kalnai“, nes čia esantis upių tinklas suformavo peizažą, kuriame vienas kitą keičia gausūs kalnai ir slėniai. Kalbant apie aukštį virš jūros lygio, rajonas išsidėstęs koncentrinio būdu, o aukščiausia vieta yra centrinis trikampis, vadinamas Arasenos kalnų rajonu. Aukštis svyruoja nuo 500 iki 1 042 metrų (Kastanjo kalnas), o vidutinis aukštis yra maždaug 700 metrų.

Klimatas

Vienas iš pagrindinių vietovės klimatą lemiančių veiksnių yra platumas, t. y. tarp 37° 04' ir 38° šiaurės platumos; taigi tai yra vieta, kur vienas kitą priklausomai nuo metų laiko keičia aukštas subtropinis slėgis ir žemas subpoliarinis slėgis.

Nemažą poveikį klimatui daro netoliese plytintis Atlanto vandenynas – į vietovę pučia drėgnas ir švelnus vakarų vėjas, o tai turi įtakos tiek vietovės oro temperatūrai, tiek kritulių kiekiui. Centrinėje vietovės dalyje susidaro pirmoji kliūtis pučiantiems vėjams, todėl joje susilaiko visos į Andalūziją atnešamos Atlanto oro masės. 1 000 mm izohieta beveik tiksliai atitinka „centrinio trikampio“ teritoriją. Įprastai visoje srityje kritulių kiekis yra gana didelis ir visiškai atitinka 700 mm izohietą. Krituliai ypač dažni žiemą. Pavasarį ir rudenį kritulių iškrenta beveik vienodai, o vasaroms būdingos sausros, itin stiprios liepos ir rugpjūčio mėnesiais.

Vidutinė temperatūra priklausomai nuo vietovės yra nuo 14,8 °C Arasenoje iki 18,4 °C La Garnačos vietovėje. Liepa yra karščiausias metų mėnuo: vidutinė temperatūra Arasenoje pasiekia 25 °C, o La Garnačoje – 27,7 °C. Sausis yra šalčiausias metų mėnuo, išskyrus La Garnačos vietovę, kur gruodžio mėnesį temperatūra siekia 6,2–10,7 °C.

Hidrografija

Sieros komarka apima Gvadjanos, Gvadalkivyro ir Odjelio upių baseinų vandenskyros linijas, šiame rajone tam tikrais metų laikais dėl kritulių susidaro daug upelių, kurie įteka į minėtas upes ar dirbtinius vietovės vandens telkinius.

Flora

Siera de Huelvos komarka apima 307 952 ha, iš kurių 73 % (227 023 ha) yra miškingi plotai. Tarp jų reikėtų išskirti akmeninius ir kamštiniais ažuolais apaugusias natūralias ganyklas („dehesas“), kurios sudaro daugiau nei 120 000 ha.

Kalbant apie florą, pagrindinę augmenijos dalį sudaro smėlingame ir granito dirvožemyje augantys *Trifolium Subterraneum* (itin paplitę) ir *Periballia Laevis*; akmeninių ažuolų pavėsyje esančiose ganyklose augantys *Poa Bulbosa* ir *Periballia Minuta*; kalkingame kamštinio ažuolo ganyklų („dehesas“) dirvožemyje, kuriame auga švitrūniniai augalai ir prožirniai, augantys *Rumex Bucefaloforus*, *Trifolium Subterraneum* ir *Periballia Laevis*.

Ypatinga vietos gamintojų patirtis

Ypatingos vietos augintojų ir gamintojų žinios perduodamos iš kartos į kartą. Galutinio produkto kokybė priklauso nuo natūralias ganyklas naudojančių kiaulių augintojų tradicinių žinių, Iberijos kiaulių veislės ir Huelvos provincijos Sieros komarkoje dirbančių kumpių ir menčių gamintojų patirties.

Ypatinga augintojų patirtis leidžia išsaugoti trapią natūralių ganyklų („dehesas“) ekosistemos pusiausvyrą, nes Iberijos kiaulės čia auginamos tradiciniu būdu, atsižvelgiant į gyvulių gerovę. Ekstensyviojo penėjimo laikotarpiu kiaulių bandos ginamos arčiau kalvočiausių, sunkiai prieinamų sklypų, tuomet – į lygesnius, lengviau prieinamus sklypus.

Meistras mėsininkas labai tiksliai nustato kiaulės galūnių sūdymo dienų skaičių, tinkamą laiką sukabinti produktus natūraliose džiovyklose, džiovyklos langų atidarymo ir uždarymo laiką, kad būtų geriausiai pasinaudota mikroklimatu, laiką, kuomet produktus reikia perkelti į natūralius rūsius, kur jie pradeda lėtai bręsti, taip pat dieną, kurią baigiamas kumpių ir menčių brandinimas, kai jų juslinės savybės pasiekia didžiausią intensyvumą.

Geografinės vietovės savybės turi įtakos tiek žaliavai, tiek galutiniam produktui, nes kumpių ir menčių su SKVN „Jabugo“ savitumą lemia tokie veiksniai: auginimas tvarioje ekosistemoje, natūralios ganyklos („dehesas“), kuriose Iberijos kiaulės auginamos ekstensyviuoju būdu ir šeriamos šių ganyklų teikiamais pašarais, gamyba Huelvos provincijos Sieros komarkos mikroklimatė.

Pirmasis gamybos etapas yra kumpių ir menčių sūdyimas. Tuomet produktai skalaujami. Po to prasideda druskos pasiskirstymo tarp produkto išorės ir vidaus etapas. Tada produktai sukabinami natūraliose džiovyklose, kur esant tam tikroms mikroklimato sąlygoms nuvarvinami. Galiausiai kumpiai ir mentės perkeliama į natūralius rūsius, kur jie lėtai bręsta. Per šį etapą temperatūra ir drėgmė kinta labai nežymiai, todėl ant produktų išorės susidaro grybelinė flora.

Kumpių ir menčių juslines savybes lemia: fizinės, cheminės ir biologinės reakcijos, kurios vyksta, kai Iberijos kiaulės pradeda pasisavinti gilių maistinius elementus, ypač jų riebalus, ir natūralių pašarų elementus, vėliau kai vyksta lėtas ir progresyvus kumpių ir menčių brandinimas, t. y. etapas, kai šios vietovės piečiausia Europos Sąjungoje geografinė padėtis ir vasaros dienomis tvyrantis karštis neabejotinai turi įtakos kumpio gamybai; geografinė padėtis kalnų masyve, kuriam būdingos vėsios vasaros naktys ir atšiaurios žiemos; geografinė padėtis pirmoje kalnų grandinėje, kur iš Atlanto atnešamos audros su krituliais, dėl to čia visus metus tvyro didelė drėgmė.

Marmurinę išvaizdą, mėsos spalvą ir griežinėlių blizgesį lemia kiaulių veislė, gyvulių auginimas lauke ir ganyklose augančių natūralių pašarų maistiniai elementai. Liečiant ir ragaujant griežinėlius juntamas švelnumas ir riebumas dėl riebalų, kurių lydymosi temperatūra yra tuo žemesnė, kuo daugiau gilių suėdė kiaulė, išsidėstymo. Produktų kvapui įtakos turi geresnės kokybės penėjimas natūraliose ganyklose augančiomis gilėmis ir augalais, taip pat ilgas ir lėtas brandinimas. Skoniui būdinga subtili sūrumo, susijusio su sūdyimu, švelnumo, kurį lemia meistro mėsininko tinkamai nustatytas sūdymo dienų skaičius, ir kitų skonio detalių, susijusių su ilgai trunkančiu metabolizmu, pusiausvyra. Burnoje liekančiam skoniui būdingas intensyvumas ir visų pirma ilgai išliekantis poskonis, kurį nulemia dideli dienos ir nakties temperatūros skirtumai vasarą natūralaus džiovinimo etape ir lėtas brandinimas ištisuos metus natūralaus brandinimo etape. Be to, kiaulių mityba ganymo ažuolų giraitėse metu ir fizinis gyvulių aktyvumas suteikia produktams tam tikro sultingumo ir tankesnę raumenų tekstūrą su geriau įsiskverbusiais riebalais.

Geografinio pavadinimo „Jabugo“ naudojimą ir žinomumą ir šios nuorodos ryšį su geografine vietove trumpai galima būtų pagrįsti tokiais istoriniais faktais:

Jau „Fuero de Montánchez“ (1236 m.) teisės akte minimos natūralios ganyklos („dehesas“), skirtos gilėms, kuriomis šeriamos kiaulių bandos, auginti, priimti teisės aktai šioms ganykloms apsaugoti.

Apie kiaulių ir gilių auginimą taip pat liudija Lope de Vega savo garsiosiose eilėse laiške Al Contador Gaspar de Barrionueva, išspausdintame rinkinyje „Rimas“ (1604 m.):

„<...> Puikūs Ispanijos kiaulių kumpis

iš garsiųjų Arasenos kalnų,

kur Arias Montano pasitraukė iš pasaulio <...>“

Prieš keletą amžių pradėjus kurtis įmonėms, kumpis Sieros komarkoje pradėtas gaminti nedidelėse privačiose įmonėse; vienai iš tokių įmonių 1895 m. pavyko įsiregistruoti Chabugo registre, o 1905 m. ji jau turėjo prekybos tinklą, apimančią Seviliją, Cheres de la Fronterą, Puerto de Santa Mariją, San Fernandą ir Kadisą, kurie buvo svarbūs šių produktų pardavimo taškai. 1883–1884 m. Chabugo savivaldybėje buvo paskersta 400 kiaulių iš kiaulių bandos.

Chabugas yra kalnuotos vietovės savivaldybė, kurioje įsikūrė daugiausia įmonių, užsiimančių Iberijos kiaulių perdirbimu.

Jei šiandien sistemoje „Google“ atliekame žodžio „Jabugo“ paiešką, gauname apie 500 000 nacionalinių ir tarptautinių nuorodų, kurių didžioji dalis yra susijusi su kumpiu.

Chabugo savivaldybė yra beveik pačiame Huelvos provincijos Sieros komarkos centre, Andalūzijoje (Ispanija), ir su 30 kitų kaimų, priklausančių SKVN „Jabugo“ gamybos vietai, dalijasi bendra istorija, mikroklimatu ir ypatinga kumpio kultūra.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/200424pcdopjabugo_tcm30-540272.pdf
