

## V

(Atzinumi)

## CITI TIESĪBU AKTI

## EIROPAS KOMISIJA

**Grozījumu pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām**

(2013/C 242/04)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret grozījumu pieteikumu atbilstoši Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51. pantam.

## GROZĪJUMU PIETEIKUMS

## PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

**par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību <sup>(2)</sup>**

## GROZĪJUMU PIETEIKUMS SASKAŅĀ AR 9. PANTU

"JAMÓN DE TERUEL"/"PALETA DE TERUEL"

EK Nr.: ES-PDO-0217-0987-10.04.2012

AGIN ( ) ACVN ( X )

## 1. Produkta specifikācijas nodaļa, kurā izdarīti grozījumi

- Produkta nosaukums
- Apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķējums
- Valstu prasības
- Citur

## 2. Grozījuma veids

- Grozījumi vienotajā dokumentā vai kopsavilkuma lapā

<sup>(1)</sup> OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

<sup>(2)</sup> OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

- Grozījumi reģistrētu aizsargātu cilmes vietas nosaukumu (ACVN) vai aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu (AGIN) specifikācijā, ja nav publicēts ne vienots dokuments, ne kopsavilkums
- Grozījumi specifikācijā, ja publicētajā vienotajā dokumentā (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 3. punkts) nav jāizdara grozījumi
- Pagaidu grozījumi specifikācijā, kas saistīti ar valsts iestāžu noteikto obligāto sanitāro vai fitosanitāro pasākumu ievērošanu (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 4. punkts)

### 3. **Grozījumi**

#### 3.1. *Nosaukums*

“Jamón de Teruel”/“Paleta de Teruel”

Produkta nosaukums tiek grozīts, lai iekļautu atsauci uz “Paleta”, norādot uz produktu, kas tiek aizsargāts, lai skaidri informētu par to, uz kāda veida produktiem aizsargātais nosaukums attiecas.

Nosaukumu “Paleta de Teruel” patērētāji tradicionāli izmanto, pieprasot produktu, un tā iekļaušana aizsargātajā cilmes vietas nosaukumā šo izmantojumu vienkārši apstiprina. Tā kā šā produkta izmantošana ir plaši izplatīta, ražotājiem tas jāpārdod ar nosaukumiem, kuros ir atsaucē uz tā cilmes vietu, jo tā iekļaušana garantē to produktu autentiskumu, kurus ir tiesības apzīmēt ar šo nosaukumu.

Ir vairāki dokumenti, kas apliecina nosaukuma “Paleta de Teruel” kā atsevišķa produkta plašu izmantošanu. Ir daudz atsauču uz šo produktu, no kurām dažas ir norādītas šim dokumentam pievienotajā pavadmateriālā, un šīs atsaucē ir dotas dažādos kontekstos, piemēram:

- vēsturiskajā,
- komerciālajā,
- informatīvajā,
- pētniecības projektos.

#### 3.2. *Produkta apraksts*

Nosaukums “Paleta” jeb “kūpināts plecs” (no cūkas priekškājām) ir iekļauts kopā ar nosaukumu “Jamón” jeb kūpināts šķiņķis (no pakalķājām). Kā jau minēts, kūpinātu plecu parasti iegūst no cūkas priekškājām. Pleca kvalitātes īpašības visos aspektos ir līdzīgas kā gurnam; atšķiras vienīgi gabala izmērs un svars, kas ir ievērojami mazāks. Attiecīgi specifikācijā ir noteiktas atšķirības starp abu produktu kopējo pārstrādes laiku un laiku, kas vajadzīgs dažu obligāto pasākumu veikšanai un kas attiecībā uz pleca gabalu ir īsāks. Iemesls ir tikai tāds, ka mazāks izmērs nozīmē, ka sālīšanai, pēcsālīšanai, kūpināšanai (žāvēšanai un nogatavināšanai) un izturēšanai ir vajadzīgs mazāk laika. Kūpināta pleca iekļaušana specifikācijā ir saskaņā ar modeli, kas jau ieviests attiecībā uz citiem aizsargātiem kūpināta šķiņķa cilmes vietas nosaukumiem Spānijā (*Guijuelo, Dehesa de Extremadura, Huelva/Jabugo* un *Los Pedroches*), kuriem to ACVN piešķirti pēc “Jamón de Teruel”.

No šīs specifikācijas sadaļas tiek svītrotas atsaucē uz mājdzīvniekiem, no kuriem iegūst produktu, jo tas jau ir aprakstīts attiecīgajā sadaļā par ražošanu.

Punktu, kurā ir atsaucē uz ārstniecisko barību vai ārstēšanu, precizēšanas un vienkāršošanas labad svītro, jo tas nenodrošina nekādu pamatojuma elementu produkta aprakstam.

Kūpināti šķiņķi un pleci, uz kuriem attiecas aizsargātais cilmes vietas nosaukums “Jamón de Teruel”/“Paleta de Teruel”, ir gaļas produkti, ko iegūst cūku priekškāju un pakalķāju sālīšanas, attīrīšanas, pēcsālīšanas, kūpināšanas (žāvēšanas un nogatavināšanas) un izturēšanas procesā. Tas precīzāk atbilst specifikācijai, kuras grozījumi tagad tiek prasīti, skaidri aprakstot pasākumus, kuru rezultātā tiek iegūti vajadzīgās kvalitātes produkti.

Daži neprecīzi formulējumi, piemēram, “svars: no 8 līdz 9 kg; jebkurā gadījumā ne mazāks par 7 kg”, tiek aizstāti ar konkrētāku formulējumu, šajā piemērā – “svars: 7 kg vai lielāks šķiņķiem un 4,5 kg vai lielāks kūpinātiem pleciem noteiktā minimālā ražošanas laika beigās”.

Atsauce uz “V” veida griezumu, kura virsotne ir kūpinātā pleca vai kājas šķiņķa masas vidū” tiek grozīta, lai precizētu, ka griezums ir “V” veida griezums, kura virsotne vienmēr ir šķiņķa masas vidū, bet kurš atkarībā no šķiņķa formas ne vienmēr ir ciskas viduspunktā.

### 3.3. Ģeogrāfiskais apgabals

Specifikācijā, kuras grozījumi tagad tiek prasīti, norāde uz pārstrādes ģeogrāfisko apgabalu ir iekļauta trijās sadaļās:

C sadaļā: “Ražošanas apgabalu veido to Tervelas (*Teruel*) provinces pašvaldību teritorija, kas atrodas 800 vai vairāk metru virs jūras līmeņa.”;

E sadaļā: “(..) kur tos tur pakārtus mitruma un temperatūras apstākļos (..) 800 vai vairāk metru virs jūras līmeņa.”;

F sadaļas 3.b punktā: “Šķiņķi tiek nogatavināti ļoti labvēlīgos klimatiskajos apstākļos 800 vai vairāk metru virs jūras līmeņa.”

Ar šiem grozījumiem kritērijus, ko piemēro pēdējam pārstrādes posmam un kūpinātavai, tagad iekļauj vienā sadaļā, apvienojot visas atsauces uz apgabalu, kurā notiek pārstrāde.

Turklāt, ņemot vērā, ka specifikācijā, kuras grozījumi tagad tiek prasīti, nav norādīta metode, kā noteikt pašvaldības vai kūpinātavas augstumu virs jūras līmeņa, pašreizējā formulējumā ir paredzēta pietiekami precīza metode, lai aprēķinātu absolūto augstumu virs jūras līmeņa, kas būtu jāattiecinā uz ACVN reģistros iekļautajām kūpinātavām. Tomēr, ņemot vērā, ka dažas kūpinātavas tika reģistrētas atbilstoši ne pārāk precīzajām augstuma virs jūras līmeņa aprēķināšanas metodēm, kuras izmantoja līdz šim, būtu jāpiemēro zināma pielāide, kurai gan nevajadzētu pārsniegt 6 %, kas būtu līdzvērtīgi 48 metru pielāidei. Jāņem vērā, ka troposfērā, proti, zemākajā atmosfēras slānī, temperatūra krītas vidēji par 0,65 °C katros nākamajos 100 metros virs jūras līmeņa, tāpēc, ja tiktu piemērota pielāide, būtu pieļaujams, ka kūpinātavas atrodas vietās, kur vidējā temperatūra ir par 0,31 °C augstāka nekā temperatūra 800 metru augstumā. Pieļaujot šo novirzi, kas ražošanas procesā nebūtu pamanāma, varētu novērst to, ka no ACVN jāizslēdz kūpinātavas, kas jau ir reģistrētas un ir ražojušas produktus, uz kuriem attiecas ACVN un kuru īpašības atbilst visām specifikācijā noteiktajām kvalitātes prasībām.

Tāpat ir norādīts, ka dzīvnieki tiek audzēti, nokauti un sadalīti Tervelas provincē, tādējādi nodrošinot, ka tie atbilst piemērojamām dzīvnieku labturības prasībām.

### 3.4. Izcelsmes apliecinājums

Tā kā tiek ieviests jaunais regulējums par kontroles struktūru un produkta sertifikācijas veidu, no D sadaļas jāvītro punkti, kuros atbilstības pārbaude formulēta neskaidri un pārprotami. Tajā pašā laikā atsauces uz Regulatīvo padomi tiek izņemtas no visu punktu aprakstiem, kuros tās varētu radīt neskaidrības, un aizstātas ar vārdkopu “pārbaudes iestāde”.

Konkrēti tas attiecas uz turpmāk norādītajiem aspektiem.

Tiek svītrotā otrā rindkopa a) punktā “Produkta īpašības” (tikai apgabala patērētāji vai personas, kuras visvairāk pieradušas to pirkt, varētu identificēt produktu, tāpēc ir jāgarantē tā izcelsme), jo, ņemot vērā tā īpašības, kas apliecinātas ar ACVN, tas ir specifisks produkts, nevis produkts, kuram atšķiras tikai etiķete.

Tiek svītrots c) punkta 8. apakšpunkts par pārbaudēm un sertifikāciju attiecībā uz galaprodukta analīzi, jo produkta īpašības tiek pārbaudītas visā ražošanas procesā.

Ir grozīts dzīvnieku identifikācijai izmantojamās krotālijas saturs. Tagad tajā būs jānorāda tās saimniecības nosaukums, no kuras dzīvnieks atvests (obligāta oficiāla identifikācija). Šīm izmaiņām vajadzētu uzlabot dzīvnieku labturību, izvairoties no divu krotāliju izmantošanas, no kurām viena bija paredzēta oficiālajai identifikācijai, bet otra – norādei par aizsargāto cilmes vietas nosaukumu (ACVN).

### 3.5. Ražošanas metode

- a) Lai vēl vairāk precizētu un vienkāršotu specifikāciju, tiek svītroti punkti, kuros nav paredzēts nekāds pamatojuma elements attiecībā uz produkta ražošanas metodi vai kuri jau ir iekļauti attiecīgajā sadaļā.
- b) Specifikācijā ir noteikts šādi: lai iegūtu produktu, attiecīgajiem dzīvniekiem jābūt izaudzētiem no šādu šķirņu krustojumiem:

mātītes – *Landrace*, *Large White* vai abu šo šķirņu krustojums;

tēviņi – *Duroc*.

Lai nodrošinātu produkta viendabīgumu, tēviņi drīkst būt tikai *Duroc* šķirnes dzīvnieki, tādējādi samazinot šķirņu krustojumu variācijas un būtiski uzlabojot produkta kvalitāti.

Līdz ar pakāpeniskajiem uzlabojumiem, kas attiecībā uz šīm šķirnēm ieviesti ar Spānijas ciltsgrāmatu, ir attīstījusies ganāmpulku barošanas efektivitāte un augšanas temps, un tas nozīmē, ka dzīvnieki sasniedz kaušanas svaru jaunākā vecumā.

- c) tāpat arī tiek uzskatīts, ka barošana lopkopības saimniecībās uzlabo produkta kvalitāti, tāpēc cūku barība sastāv galvenokārt no graudaugiem, kas veido vismaz 50 % no barības izejvielām.

Turklāt 2007. gada oktobrī Eiropas Komisija pieprasīja “papildu informāciju” (par barības izcelsmi un kvalitāti), pamatojoties uz 2005. gadā nosūtīto prasību grozīt ACVN specifikāciju.

Savukārt 2008. gada 12. septembrī *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* tika publicēta ACVN kopsavilkuma lapa, kuras 4.6. sadaļā (“Saikne”) bija šāds teksts: “95 % barības ir ražoti ražotnēs, kas atrodas tajā pašā ģeogrāfiskajā apgabalā, tādējādi garantējot izmantoto izejvielu lielākās daļas izcelsmi” – formulējums, kas tika nosūtīts Komisijai, atbildot uz tās pieprasījumu sniegt papildu informāciju, un 2009. gada 20. aprīlī šī redakcija tika apstiprināta, publicējot Komisijas 2009. gada 20. aprīļa Regulu (EK) Nr. 324/2009, ar ko apstiprina izmaiņas, kuras nav maznozīmīgas, tāda nosaukuma specifikācijā, kas reģistrēts Aizsargātu cilmes vietas nosaukumu un aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (*Jamón de Teruel* (ACVN)).

Attiecībā uz apgalvojumu, ka 95 % barības jābūt saražotiem ražotnēs Tervalas provincē, ir jāņem vērā šādi apsvērumi:

- tradicionālo sistēmu ACVN mērķiem paredzētas barības ražošanā izmanto ne tikai Tervalas provincē, bet arī citos kaimiņapgabalos,
- tam nevajadzētu nelabvēlīgi ietekmēt barības ražotājus, kuri, kaut arī atrodas apgabalos netālu no Tervalas provinces robežas, lielu daļu graudaugu iegādājas Tervēlā un jau kādu laiku lielai lauksaimnieku grupai piegādā barību, kas paredzēta izbarošanai cūkām, no kurām iegūst gaļu, uz ko attiecas ACVN,
- nosakot, ka barībai jābūt ražotai tikai Tervalas provincē, var rasties loģistikas problēmas,
- piegādājot barību no ražotnēm, kas atrodas apgabalos netālu no Tervalas provinces, bet ne pašā Tervalas provincē, piemēram, kaimiņprovincēs, atsevišķi ACVN ražotāji varētu ietaupīt ražošanas izmaksas, vienlaikus nodrošinot, ka, ciktāl iespējams, loģistikas apsvērumu dēļ barības ražotāji graudaugus iepērk ražošanas apgabalā, lai optimizētu piegādi un loģistiku.

Ņemot vērā visus šos apsvērumus, tiek prasīts barības ražošanas apgabalā iekļaut arī provinces, kas robežojas ar Tervelas provinci, proti, Saragozas (*Zaragoza*), Gvadalaharas (*Guadalajara*), Kvenkas (*Cuenca*), Valensijas (*Valencia*), Kasteljonas (*Castellón*) un Taragonas (*Tarragona*) provinci.

Tomēr, ciktāl iespējams, šim graudaugu komponentam joprojām būtu jābūt no ražošanas apgabala. Nevajadzētu būt prasībai noteikt konkrētu vērtību, jo šā komponenta pieejamība ir atkarīga no ražošanas izmaiņām, ko rada laikapstākļi un tā ražošanas islaicīgais raksturs. Pārbaudes iestāde būs atbildīga par izejvielu sastāva un izcelsmes pārbaudīšanu, lai pārliecinātos par šādu pieejamību, pamatojoties uz ražošanas datiem.

- d) Tiek iekļautas jaunas prasības, kurās process ir definēts precīzāk atbilstoši tehnoloģiju attīstībai, piemēram,

lai ražotu kūpinātus šķiņķus un plecus, ko apzīmē ar šo ACVN, drīkst izmantot tikai gaļas gabalus no tādiem cūku liemeņiem, kuru svars, kad tie ir silti, ir vismaz 86 kg un muguras speķa biezums, mērot mugurkaula daļā pakājkājas galā, ir no 16 mm līdz 45 mm.

Tas precīzāk raksturo to cūku veidu, kuras izmanto šā produkta ražošanai, un, lai gan tas atbilst cūkām ar dzīvsvaru aptuveni 115–130 kg, šī prasība kā tāda tiek svītrotā, tāpat kā prasība attiecībā uz cūku vecumu, jo atsauce uz to nebūt precīzi negarantē kaušanai paredzēto cūku viendabīgumu, un šīs prasības tiek aizstātas ar prasību par minimālo svaru un muguras tauku biezumu, ko mēra mugurkaula, nevis ceturtās ribas daļā, jo tā ir mazāk specifiska iezīme.

- e) Pirms nokaušanas dzīvniekus apdullina, izmantojot visas oficiāli atzītās metodes, tostarp elektrošoku.
- f) Citas izmaiņas sadaļu formulējumā attiecībā uz ražošanas metodi tiek veiktas tikai tāpēc, lai uzlabotu formulējumu un izpratni par metodi, un tas jebkurā gadījumā produkta kvalitāti ietekmē – ja vispār ietekmē – tādejādi, ka tā tiek uzlabota vai tiek nodrošināts lielāks produkta viendabīgums. Šīs izmaiņas attiecas tikai uz specifikāciju, bet ne uz kopsavilkuma lapu, kas šajos aspektos netiek mainīta.
- g) Ražošanas process ir aprakstīts skaidrāk un precīzāk, nošķirot dažādos posmus un nosacījumus, kas jāievēro šķiņķu un plecu pārstrādē.

Pirmām kārtām tiek noteikts, ka process paredz šādas piecas darbības: sālišanu, attīrīšanu, pēcsālīšanu, kūpināšanu (žāvēšanu un nogatavināšanu) un izturēšanu. Tādējādi tiek panākts uzlabojums, atsevišķi definējot posmus, kuru rezultātā iegūst vajadzīgās kvalitātes produktus.

- Sālišana. Atšķirību starp šķiņķiem un pleciem nosaka, pamatojoties uz šo gabalu svaru. Tā kā sāls iesūkšanās audos ir atkarīga no katra gaļas gabala muskuļu masas, lai uzlabotu procesa kontroli, uzņēmēji strādā, pamatojoties uz svaru, jo sālišanai vajadzīgā laika aprēķināšana, pamatojoties uz gabalu svaru, ir precīzāka nekā maksimālā dienu skaita kā absolūtas vērtības noteikšana.
- Izturēšana jeb pēcsālīšana. Atšķirību starp šķiņķiem un pleciem nosaka, pamatojoties ne tikai uz šo gabalu svaru, bet arī uz prasību minimumu, kas paredzēts, lai nodrošinātu šo produktu pareizu stabilitāti visā procesā, ļaujot pārstrādātājam noteikt maksimālos laikus, lai tos varētu pielāgot vēlākajam žāvēšanas un nogatavināšanas posmam.
- Kūpināšana (žāvēšana un nogatavināšana). Pieprasītais grozījums ļautu vajadzības gadījumā veikt korekcijas, ņemot vērā izmaiņas dabas vides apstākļos, kas nepieciešami izcilai žāvēšanai, iespējams, izmantojot atbilstošu aprīkojumu, lai uzturētu attiecīgo mitruma līmeni. Šāds aprīkojums nedrīkstētu mainīt vides apstākļus, bet tam ir jāveicina šādu apstākļu atjaunošana visā ražotnē, lai sasniegtu to viendabīgumu un nodrošinātu, ka apstākļi ir vienādi visam produktam kopumā.

Mehāniskā aprīkojuma lietošanas mērķis, kas minēts kopš nosaukuma iekļaušanas reģistrēto ACVN un AĢIN sarakstā 1996. gadā, ir standartizēt mitruma apstākļus visā ražotnē, kurā produkts tiek pārstrādāts. Ņemot vērā žāvētavas lielumu, ir vajadzīga gaisa iekšējā recirkulācija, ko nodrošina, izmantojot iepriekš minēto aprīkojumu ar funkcijām gaisa padevei, izpūšanai, recirkulācijai vai ierobežošanai, kuru izmanto jebkurā kūpināšanas un izturēšanas procesa brīdī, kamēr vien ir vajadzīgs šāds vides apstākļu viendabīgums, tajā pašā laikā vienmēr saglabājot produkta īpašības.

Mērķis ir tikai atjaunot to, kas tika atļauts ar tiesību aktiem, kuri reglamentēja cilmes vietas nosaukumus, pirms stājās spēkā Padomes 1992. gada 14. jūlija Regula (EEK) Nr. 2081/92 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību. Tādējādi 17. pants Lauksaimniecības, lopkopības un mežsaimniecības ministrijas 1993. gada 29. jūlija Rīkojumā, ar ko apstiprina Noteikumus par cilmes vietas nosaukumu "Jamón de Teruel" un tā regulatīvo iestādi, nosaka, ka žāvētavās var ierīkot aprīkojumu, kas ir piemērots atbilstoša mitruma līmeņa uzturēšanai.

Līdz ar Regulas (EEK) Nr. 2081/92 stāšanos spēkā 1993. gada 24. jūlijā bija nepieciešams sagatavot specifikāciju un kopsavilkuma lapu par katru ACVN/AĢIN, ko reģistrē un aizsargā katra dalībvalsts. Valsts Cilmes vietas nosaukumu institūts (Spānijas valdībai pakļauta autonoma iestāde) 1994. gada janvārī nosūtīja Eiropas Komisijai specifikāciju un kopsavilkuma lapu par cilmes vietas nosaukumu "Jamón de Teruel". Šajos dokumentos nav burtiskas atsauces uz iepriekš minēto 17. pantu noteikumus, kas apstiprināti ar 1993. gada 29. jūlija rīkojumu, bet tajos ir noteikts: "Žāvēšana. Šo darbību veic dabiskās žāvētavās, kontrolējot ventilāciju, lai radītu optimālus relatīvā mitruma un temperatūras apstākļus."

Specifikācija un kopsavilkuma lapa, ko nosūtīja Eiropas Komisijai, likumīgi pastāvēja līdztekus noteikumiem, kurus apstiprināja ar 1993. gada 29. jūlija rīkojumu, līdz noteikumi tika atcelti ar lauksaimniecības un pārtikas rūpniecības reģionālā ministra 2009. gada 6. februāra Rīkojumu, ar ko apstiprina konkrētus noteikumus par aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Jamón de Teruel". Lai novērstu jebkādas standartu neatbilstības, nosacījumi nosaukuma "Jamón de Teruel" iegūšanai, kas bija iekļauti specifikācijās, kuras bija publicētas kā pēdējā minētā rīkojuma I pielikums, bija formulēti tāpat kā specifikācijā, kas nosūtīta Eiropas Komisijai 1994. gadā, lai gan bija izlaista atsauce uz "aprīkojumu, kas ir piemērots atbilstoša mitruma līmeņa uzturēšanai".

Ņemot vērā iepriekš minēto, būtu jāatjauno atsauce uz mehanizētiem ventilācijas līdzekļiem, ja tādi nepieciešami, lai uzturētu dabiskās vides apstākļus, kas vajadzīgi pienācīgai un viendabīgai visa produkta kūpināšanai žāvētavā.

- Izturēšana. Šis ir noteikts kā atsevišķs posms, lai nodrošinātu smaržas un garšas intensitātes uzlabošanu, kā arī konsistences izmaiņas bioķīmiskās nogatavināšanas rezultātā. Jāuzsver, ka šis posms ir vajadzīgs, lai iegūtu kvalitatīvu produktu, jo izturēšana ir lēnāks process nekā kūpināšana.

Gan šķiņķiem, gan pleciem minimālo pārstrādes laiku veido visu pārstrādes posmu kopējais laiks. Minimālais laiks (60 nedēļas šķiņķim un 36 nedēļas pleciem) nodrošina, ka vienmēr tiek iegūts kvalitatīvs produkts. Attiecībā uz šķiņķi ierosināto izmaiņu rezultātā kopējais vajadzīgais laiks palielinātos no pašreizējiem 12 mēnešiem līdz ierosinātajām 60 nedēļām. Tas ir būtisks palielinājums, kas neapšaubāmi uzlabotu ACVN produkta "Jamón de Teruel" kvalitāti.

Šīs prasības attiecībā uz laiku ļautu ražotājiem brīvi izlemt, kā sadalīt šo laiku starp kūpināšanas un izturēšanas posmu, lai pielāgotos atšķirīgajiem klimatiskajiem apstākļiem dažādās kūpinātavās.

Attiecībā uz visām specifiskajām prasībām, ko piemēro ražošanas procesā, ir noteikti kritēriji šo prasību minimālo vērtību ievērošanai, jo tām ir izšķiroša ietekme uz produkta kvalitāti.

- h) Žāvētavas vai iepakojšanas uzņēmumi, kas atbilst specifikācijā noteiktajām prasībām un iztur noteiktās pārbaudes un sertifikācijas procesu, var izvēlēties pārdot kūpinātos šķiņķus un plecus atkaulotus, iepakojumā pa porcijām vai šķēlēs. Tā ir tikai pielāgošanās tirgus vajadzībām, kas iepriekš nebija regulētas un ir attīstījušās tāpēc, ka mūsu patērētāju sabiedrība ir kļuvusi daudzveidīgāka.

### 3.6. Marķējums

Tāpat kā šķiņķis, arī kūpināts plecs, tiklīdz būs pabeigts tā ražošanas process un izpildītas noteiktās prasības, tiks identificēts un uz tā tiks iedezināts zīmols ar nosaukumu "TERUEL" un astoņstaru zvaigzni, kā arī tam tiks piestiprināta numurēta etiķete (skava) ar ACVN logotipu.

Sīkāka informācija ir norādīta uz iedezinātā zīmola logotipa, ar ko identificē šķiņķa un pleca gabalus, norādot, ka tas ietver vārdu "TERUEL" un astoņstaru zvaigzni.

Līdzīgi kārtā tiek nodrošināta arī produktu identifikācija, izmantojot terminu "numurēta etiķete" jeb "*etiqueta numerada*" vesela kūpinātā pleca vai šķiņķa (gan atkaulota, gan neatkaulota) iepakojumam un terminu "numurēta kontroletiķete" ("*contraetiqueta numerada*") kūpināto šķiņķu vai plecu daļu iepakojumam.

Tiek svītrots vārds "lentes", jo tas ir tikai līdzeklis etiķetes piestiprināšanai. Mūsdienās etiķeti piestiprina pie "brida" ("atloks" jeb "cilpa"), un nākotnē, iespējams, izmantos sistēmu, kas tehnoloģiski ir vēl vairāk uzlabota un etiķešu piestiprināšanai ir vēl efektīvāka.

Jauna etiķetes piestiprināšanas veida ieviešana, kas paredzēts, lai numurētas kontroletiķetes ar norādi "šīs numurētās kontroletiķetes saturs ir iekļauts komerciālajā etiķetē" piestiprinātu pie atkaulotas, porcijās sadalītas vai šķēlēs sagrieztas gaļas iepakojumiem, atbilst tehnoloģiskiem kritērijiem, kurus piemēro iepakojuma skavām, un to apstrādes tempu vēlāk, kad tiek piestiprinātas sekundārās etiķetes, vairs nevar būtiski samazināt.

## VIENOTS DOKUMENTS

### PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību <sup>(3)</sup>

"JAMÓN DE TERUEL"/"PALETA DE TERUEL"

EK Nr.: ES-PDO-0217-0987-10.04.2012

AĢIN ( ) ACVN ( X )

#### 1. Nosaukums

"Jamón de Teruel"/"Paleta de Teruel"

#### 2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Spānija

#### 3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

##### 3.1. Produkta veids

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sāļīti, kūpināti u. c.)

##### 3.2. Tā produkta apraksts, uz kuru attiecas 1. punktā norādītais nosaukums

"Jamón de Teruel"/"Paleta de Teruel" ir gaļas produkti, ko iegūst cūku priekškāju un pakakļāju sāļišanas, attīrīšanas, pēcsāļišanas, kūpināšanas (žāvēšanas un nogatavināšanas) un izturēšanas procesā.

<sup>(3)</sup> Aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

### Morfoloģiskās īpašības

Kūpinātiem šķiņķiem un pleciem ir šādas īpašības:

- a) forma: ar garenām, profilētām un apaļām ārējām malām, līdz parādās muskulis, ar kāju; var tikt piedāvāts ar visu ādu vai izgriezts "V" veidā, ar griezuma virsotni šķiņķa masas vidū;
- b) svars: 7 kg vai lielāks šķiņķiem un 4,5 kg vai lielāks kūpinātiem pleciem noteiktā minimālā ražošanas laika beigās.

### Organoleptiskās īpašības

Gabalu virsa var būt pārklāta ar tipisko pelējumu, tā var būt arī tīra vai pārklāta ar eļļu vai taukiem. Gabala virsai ir šādas īpašības:

- a) krāsa: šķiņķis ir sarkanā krāsā un spīdīgs griezuma vietā, muskuļu masā daļēji cauraudzis ar speķi;
- b) gaļa: izsmalcināta garša, mazsālīta;
- c) tauki: valkani, spīdīgi, krāsa dzeltenīgi balta, patīkams aromāts un garša.

### 3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Cūkas, kas ir piemērotas, lai no tām iegūtu kūpinātu šķiņķi un plecus, uz ko attiecas šis nosaukums, izaudzē, krustojot šādas šķirnes:

mātītes: *Landrace*, *Large White* vai abu šo šķirņu krustojums;

tēviņi: *Duroc*.

Priekšējās un pakājkājas, kas ir piemērotas aizsargāto kūpināto šķiņķu un plecu ražošanai, var iegūt tikai no cūkām, kuras dzimušas un nobarotas saimniecībās Tervelas provincē un nokautas un sadalītas lopkautuvēs, kas arī atrodas Tervelas provincē.

Vaislai turētus dzīvniekus neizmanto, lai no tiem iegūtu pakājkājas un priekšējās tādu kūpinātu šķiņķu un plecu ražošanai, kurus apzīmē ar šo cilmes vietas nosaukumu.

Pirms ievietošanas nobarošanas saimniecībā tēviņus kastrē, un mātītes to kaušanas brīdī nemeklējas.

Lai ražotu kūpinātus šķiņķus un plecus, uz ko attiecas cilmes vietas nosaukums, drīkst izmantot tikai gaļas gabalus no tādiem cūku liemeņiem, kuru svars, kad tie ir silti, ir vismaz 86 kg un muguras speķa biezums, mērot mugurkaula daļā pakājkājas galā, ir no 16 mm līdz 45 mm.

### 3.4. Barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

Ražotājiem, kas ražo tādu cūku nobarošanai paredzētus barības maisījumus, uz kurām attiecas ACVN, jāatrodas ģeogrāfiskajā apgabalā, kas ietver Tervelas provinci un tās kaimiņprovinci, proti, Saragosas, Gvadalahas, Kvenkas, Valensijas, Kasteljonas un Taragonas provinci.

Dzīvnieku barība sastāv galvenokārt no graudaugiem, kuru īpatsvars barības izejvielās ir vismaz 50 % un kuriem, ciktāl iespējams, būtu jābūt novāktiem ražošanas apgabalā.

Pārbaudes iestāde būs atbildīga par izejvielu sastāva un izcelsmes pārbaudīšanu, lai pārliecinātos par šādu pieejamību, pamatojoties uz ražošanas datiem.

### 3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Posmi, kas jāveic ražošanas apgabalā:

— dzīvnieku audzēšana,

— dzīvnieku nokaušana un sadalīšana.



Posmi, kas jāveic pārstrādes apgabalā:

- sālīšana,
- tīrīšana,
- pēcsālīšana,
- kūpināšana,
- izturēšana.

### 3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.

Pārbaudes iestādes bez diskriminācijas pilnvaro reģistrētas žāvētavas un iepakojšanas uzņēmumus, kas atrodas pārstrādes apgabalā, pārdot kūpinātus šķiņķus un plecus – atkaulotus, iepakojumā pa porcijām vai šķēlēm, ar nosacījumu, ka tie atbilst specifikācijā noteiktajām prasībām un iztur noteiktās pārbaudes un sertifikācijas procesu.

Prasība, ka šo produktu pārstrādei un vēlākai iepakojšanai jānotiek tikai pārstrādes apgabalā, atbilst stingriem tehniskajiem kritērijiem, lai garantētu produkta kvalitātes saglabāšanu, jo kvalitāte var mainīties, ja mainās uzglabāšanas un apstrādes apstākļi.

### 3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

Katra reģistrētā uzņēmuma komerciālajās etiķetēs jābūt šādiem vārdiem: “Aizsargāts cilmes vietas nosaukums “Jamón de Teruel”/“Paleta de Teruel”” (atkarībā no konkrētā produkta).

Visam pārdošanai paredzētā šķiņķa vai pleca gabalam jābūt identificētam ar vārdu “TERUEL” un iededzinātu astoņstaru zvaigzni, kā arī ar numurētu etiķeti (skavu), uz kuras ir ACVN logotips. Šīm etiķetēm jābūt piestiprinātām atbilstoši nozares praksei un vienmēr tā, lai tās nevarētu izmantot atkārtoti.

Uz atkauloto šķiņķu vai kūpinātu plecu porciju vai šķēļu iepakojumiem jābūt numurētai kontroletiķetei, uz kuras atkarībā no konkrētā produkta norādīti vārdi “Jamón” vai “Paleta” un ACVN logotips.

Šādas numurētās kontroletiķetes saturu var iekļaut to uzņēmumu komerciālajās etiķetēs, kuri pieprasa atļauju to darīt.

Šīs darbības, kas saistītas ar vārdkopas “aizsargāts cilmes vietas nosaukums” un vārda “TERUEL” pareizu lietošanu, nedrīkst īstenot diskriminējoši. Etiķetes un kontroletiķetes jāpiešķir automātiski ikvienam produktam, ja pierādīts, ka tas atbilst specifikācijai, pamatojoties uz ziņojumiem, kurus sagatavojuši regulatīvā iestāde, kas veic sertifikāciju, tādējādi nodrošinot, ka šo darbību īstenošanā uzņēmēji netiek diskriminēti.

## 4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Ražošanas apgabals ir Tervelas province.

Kūpinātu šķiņķu un plecu ražošanas apgabalu veido Tervelas provinces pašvaldības, kas atrodas vietās ar vidējo augstumu virs jūras līmeņa 800 vai vairāk metru, lai gan žāvētavām jāatrodas vismaz 800 m augstumā virs jūras līmeņa. Vidējo augstumu virs jūras līmeņa mēra, izmantojot “digitālo reljefa modeli” (DTM) vai citu tamlīdzīgu tehnoloģiju, un žāvētavas absolūto augstumu virs jūras līmeņa mēra, izmantojot Aragonas Teritoriālās informācijas sistēmu (*Sistema de Información Territorial de Aragón — SITAR*) vai tamlīdzīgu sistēmu, abos gadījumos ar 6 % pielaidi.

## 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

### 5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Produkta “Jamón de Teruel”/“Paleta de Teruel” izcilo kvalitāti nodrošina galvenokārt apstākļi, kādos dzīvnieki tiek turēti pirms un pēc nokaušanas, kā arī tās laikā, tomēr ir jānoskaidro ģeogrāfiskais apgabals, kurā dzīvniekus audzē, nokauj un sadala, turpmāk tekstā “ražošanas apgabals”, un ģeogrāfiskais apgabals, kurā notiek šķiņķu un kūpinātu plecu pārstrāde, turpmāk tekstā “pārstrādes apgabals”.

## Dabas faktori

Šķiņķu un kūpinātu plecu pārstrādes apgabalam ir raksturīgs kontinentāls klimats ar Vidusjūras ietekmi un ilgām, aukstām ziemām un lielām salnām kalnājos. Klimats ir sauss, ar daudzām saulainām dienām. Nokrišņu daudzums gadā ir aptuveni 400 mm, un gadā ir aptuveni 70 lietainu dienu.

Gada vidējā temperatūra ir 12 °C; vidējā absolūtā maksimālā temperatūra ir 37 °C, savukārt vidējā absolūtā minimālā temperatūra ir – 10 °C. Atšķirība starp vidējo temperatūru vasarā un ziemā ir 19 °C. Bezsals periods, kas ilgst no maija līdz oktobrim, rada labvēlīgus apstākļus gaļas ražošanas nozarei.

Šķiņķi un pleci tiek nogatavināti ģeogrāfiskajā pārstrādes apgabalā ar ļoti labiem klimatiskajiem apstākļiem, ar sausu, aukstu klimatu – tie ir īpaši piemēroti apstākļi augstas kvalitātes šķiņķu un plecu iegūšanai.

## Cilvēkfaktori

Spāņu dabas zinātnieks, jurists un vēsturnieks *Jordan de Asso* savā darbā par Aragonas politiskās ekonomijas vēsturi “*Historia de la Economía Política de Aragón*” (1798. gads) īpaši raksturoja “cūkas, kas audzētas Albarasīnā (*Albaracín*) un tiek augstu vērtētas kā delikateses. Šie dzīvnieki ļoti iecienījuši asfodeles (*Asphoedus ramosus*) lapas, un augu žāvē, lai izmantotu kā barību ziemā.” Kaut arī šo dzīvnieku skaits bija mazs un tiem nobarošanas rezultātā bija liels kautsvars, “mājas” cūkas lauku saimniecībās bija īsts dārgums un veidoja Tervelas zemnieku ģimeņu uztura pamatu visu gadu. Šīs cūkas bija dzīvnieku izcelsmes “izejmateriāls”, un to īpašais uzturs un fakts, ka šos dzīvniekus baroja ar ozolzīlēm, apvienojumā ar Hilokas (*Jiloca*), Albarasīnas, Gudas (*Gúdar*) un Maestrasgo (*Maestrazgo*) kalnieņu auksto un sauso klimatu ļāva attīstīties stabilai tradīcijai ražot augstas kvalitātes gaļu, šķiņķus un cūku plecus. Acīmredzot šie dzīvnieki ir izzuduši, tomēr daudzu kvalificētu lauksaimnieku pieredze un zināšanas par šo dzīvnieku audzēšanu ir saglabājušās un nodotas tālāk, lai saglabātu šo šķirņu (oriģinālā šķirne *Molina Celtic* un šķirne *Morella Iberian*, kas vislabāk nobarojas un veido speķi) īpašības, ļaujot saglabāt pagātnes tradīciju augstas kvalitātes gaļas ražošanā.

Ar šo nosaukumu apzīmētā produkta būtiska iezīme, kas noteikti jāuzsver, ir zināšanas, lai varētu pārņemt pagātnes pieredzi piemērotu dzīvnieku audzēšanā no *Landrace*, *Large White* un *Duroc* šķirnes. Šīs piemērotās cūkas ir radušās, krustojot iepriekš minētās šķirnes, lai izmantotu to hibrīdu izturības priekšrocības. To morfoloģiskās īpašības lielā mērā izriet no atlases kritērijiem, kas tika piemēroti to priekštečiem.

Acīmredzot visas šīs pārņemtās zināšanas tiek papildinātas ar to uzņēmēju zināšanām, kas kauj cūkas, kurām jābūt ne tikai ar liemeņa svaru vismaz 86 kg, bet arī ar pareizu speķa kārtas biezumu, mērot pusliemeņa punktā, lai tās varētu pieņemt pārstrādei produktā, kas apzīmēts ar šo ACVN. Attiecībā uz sadalīšanu vēlreiz jāuzsver zināšanas par to, kā dzīvnieku sadalīt vai sagriezt tā, lai netiktu salauzta tā pakāļkājas vai priekškājas, kā dzīvnieku atasiņot, kā noņemt tā lieko ādu, kā dzīvnieku pārvest uz žāvētavu un kā klasificēt sagrieztos gabalus, pamatojoties uz dzīvnieku svaru un iekšējo temperatūru, lai iegūtu viendabīgus produktus, ko pārstrādātāji var pieņemt, zinot, ka šādi gabali ar speķa kārtu un bez bojājumiem ir gabali, kas tiks izmantoti produkta ražošanai.

Zināšanas par sālišanas praksi, atstājot gaļas gabalus saskarē ar sāli no 0,65 līdz 1 dienai uz vienu pakāļkājas vai priekškājas svaigā svara kilogramu, ir nodotas tālāk līdz pat šai dienai, tādējādi ļaujot iegūt patīkamu, izsmalcinātu un nedaudz sāļu šķiņķa garšu. Šī sālišanas prakse ir bijusi iespējama, pateicoties arī izpratnei par pārstrādes apgabala vietējā klimata īpatnībām.

Tervelas ģeogrāfisko apstākļu daudzveidīgums ir veicinājis vairāku senu un tradicionālu recepšu radīšanu. Divi etnoloģi un gastronomi, profesors *Antonio Beltrán* un *José Manuel Porquet*, savos gastronomiskajos apcerējumos min Tervelas provincē raksturīgas receptes, kurās kā sastāvdaļa minēta “*Jamón de Terule*”, proti, “Tervelas ķiploku zupa” ar kubiņos sagrieztu šķiņķi un “šķiņķis Tervelas gaumē ar

tomātiem”. Visbeidzot, jāpiebilst, ka nedrīkst aizmirst “regaños”, ko bieži ēd “Vaquilla del Ángel” festivālā Tervelā, – tā ir mīklas pamatne, kas ierīvēta ar eļļu un pārklāta ar šķiņķa un sarkano piparu šķēlēm, cepta krāsni vai pannā.

## 5.2. Produkta specifika

- *Duroc* šķirnei ir raksturīgs optimāls augšanas ātrums, liela izturība, laba vaislība un augsta produktivitāte. Šīs šķirnes dzīvnieku gaļai ir augsts tauku saturs, tāpēc ir iespējams iegūt augstas kvalitātes gaļu.
- *Landrace* ir dzīvnieks virs viduvējā līmeņa izmēra un garuma ziņā, tāpēc tas ir labs gaļas avots ar šo cilmes vietas nosaukumu apzīmētā produkta ražošanai. Šī šķirne ir ievērojama ar savu izcilo formu, strauju dzīvsvara ikdienas pieaugumu, augstu nobarošanas efektivitāti un muguras spēķa kārtas biežumu.
- *Large White* šķirne ir ļoti spējīga pielāgoties, izturīga, vaislīga un produktīva, ar labiem augšanas un tehniskajiem rādītājiem un izcilu gaļas kvalitāti, ko nosaka galvenokārt tās sulīgums, konsistence, forma un krāsa.

*Duroc* šķirnes pozitīvā ietekme un īpaša veida barība uz graudaugu bāzes apvienojumā ar lielu liemeņa svaru ir veidojuši un paplašinājuši vairāku kvalificētu lauksaimnieku zināšanas pagātnē. Viņu tālāk nodotā pieredze līdz ar mūsdienīgu tehnoloģiju ļauj iegūt kvalitatīvus produktus – “Jamón de Teruel” un “Paleta de Teruel”.

Būtiskākās kvalitātes īpašības, kas šos produktus atšķir no citiem līdzīgiem produktiem, piemīt jau svaigās gaļas gabaliem, kas paredzēti kūpināšanai un kam ir šādas īpašības:

- nedaudz augstāks pH un mazāks sadalīšanās ātrums,
- tumšāka krāsa,
- lielāka ūdens aizturēšanas spēja,
- lielāks sulīgums,
- augstāks starpmuskuļu tauku saturs (lielāks starpmuskuļu tauku īpatsvars),
- zemāks piesātināto taukskābju saturs,
- maigāka konsistence un vairāk “maigās” gaļas (tā ir taukāka un sulīgāka),
- vairāk piemērota konservēšanai un nogatavināšanai.

Savukārt pārstrādātais produkts ir mazāk sāļš un ar izteiktāku “kūpinājuma” garšu, kā aprakstīts 3.2. punktā.

## 5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)

Gaļas produktu pārstrādē ir nepieciešams, lai izejvielas tiktu konservētas, izmantojot vairākas metodes, galvenokārt sāļšanu un atūdeņošanu, lai stabilizētu galaprodukta mikrobioloģiskās īpašības. Ģeogrāfiskie apstākļi attiecīgajā augstumā virs jūras līmeņa, nokrišņi, apkārtējās vides temperatūra pārstrādes apgabalā apvienojumā ar tradīcijām, kas tiek nodotas no paaudzes paaudzei, piešķir šiem produktiem to sevišķās organoleptiskās īpašības:

- īpašā garša ar minimālu sāls saturu, pateicoties izmantotajai sāļšanas metodei, gaļas gabalus apstrādājot ar sausu sāli ļoti zemā temperatūrā un izturot minimālo laiku, kas nepieciešams, lai gaļā iesūktos pareizais sāls daudzums,
- gabalu izturēšana pēc sāļšanas, arī ļoti zemā temperatūrā,

- gaļas gabalu sarkanā krāsa un nevainojamais izskats, ko iegūst, pateicoties mērenai apkārtējās vides temperatūrai žāvēšanas procesā. Žāvēšanas process ir maksimāli līdzīgs tipiskajiem klimatiskajiem apstākļiem Tervelas provincē, ar pārsvarā svaigu vidi un vidēju līdz zemu mitrumu, kas nodrošina lēnu, labi līdzsvarotu žāvēšanu. Tas savukārt intensificē nogatavināšanu, ļaujot veidoties izteiktākai garšai un smaržai, kā arī maigai konsistencei, produktam kļūstot viegli sakošļājamam. Starpmuskuļu tauki veicina šo lēnās žāvēšanas un intensīvās nogatavināšanas procesu,
- apstrāde galīgajos nogatavināšanas un izturēšanas posmos, kas palielina proteolītisko un lipolītisko procesu intensitāti, tādējādi uzlabojot un papildinot gan liesuma, gan treknuma smaržu, garšu un konsistenci,
- speķis pēc taustes eļļains, spīdīgs, dzeltenīgi baltā krāsā, tam ir patīkams aromāts un garša, ko nodrošina nevainojams cūku genotips, tostarp īpašības, kas piemīt *Duroc* šķirnes tēviņiem pa tēva līniju, augstais graudaugu saturs barībā, ko izēdina dzīvniekiem, un lielais dzīvnieku dzīvsvars, kas nodrošina to, ka vajadzīgajā brīdī gaļa nav “ne jauna, ne veca”, ar pareizo starpmuskuļu tauku daudzumu.

Visas šīs produkta iezīmes padara to īpašu un atšķir no līdzīgiem produktiem, pateicoties dabas faktoriem un cilvēku ieguldījumam, kā aprakstīts 5.1. punktā.

#### **Atsauce uz specifikācijas publikāciju**

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 <sup>(4)</sup> 5. panta 7. punkts)

[http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AgriculturaGanaderia/Areas/08\\_Calidad\\_Agroalimentaria/jamon\\_de\\_teruel\\_11\\_2012.pdf](http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AgriculturaGanaderia/Areas/08_Calidad_Agroalimentaria/jamon_de_teruel_11_2012.pdf)

---

<sup>(4)</sup> Skat. 3. atsauci.