CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

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

(2016/C 415/07)

Saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51. pantu šī publikācija piešķir tiesības iebilst pret grozījuma pieteikumu.

PIETEIKUMS GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAI SAISTĪBĀ AR AIZSARGĀTO CILMES VIETAS NOSAUKUMU/AIZSARGĀTO ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀŽU PRODUKTA SPECIFIKĀCIJU, KAS NAV KLASIFICĒJAMS KĀ MAZSVARĪGS

Pieteikums grozījuma apstiprināšanai saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta 1. apakšpunktu

JAMÓN DE HUELVA

ES Nr.: ES-PDO-0105-01372 – 25.9.2015.

ACN (X) AĢIN ( )

1. **Pieteikuma iesniedzēju grupa un likumīgās intereses**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jamón de Huelva (Aizsargātā cilmes vietas nosaukuma *Jamón de Huelva* Regulatīvā padome)

Adrese: Apartado de correos 1
21290 Jabugo
HUELVA
ESPAÑA

Tālr.: +34 959127900
E-pasts: info@jamondehuelva.es

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Spānija

3. **Grozījuma ietekmētais nosaukums produkta specifikācijā,**

— ☒ Produkta nosaukums

— ☒ Produkta apraksts

— ☐ Ģeogrāfiskais apgabals

— ☒ Izcelsmes apliecinājums

— ☒ Ražošanas metode

— ☒ Saikne

— ☒ Marķējums

— ☒ Cits [kompetentās iestādes vai struktūras, kas apstiprina atbilstību produkta specifikācijai]

4. **Grozījuma(-u) veids**

— ☐ Produkta specifikācijas ar reģistrētu ACN vai AĢIN grozījums, kas nav klasificējams kā mazsvarīgs saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu.

— ☒ Produkta specifikācijas ar reģistrētu ACN vai AĢIN grozījums, kas nav publicēts kā vienotais dokuments (vai ekvivalents) un nav klasificējams kā mazsvarīgs saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu

([1]) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

5. **Grozījums(-i)**

Produkta nosaukums

Ar šo mēs pieprasām, lai nosaukums *Jamón de Huelva*, kas pašlaik reģistrēts kā aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACN) saskaņā ar 1998. gada 26. janvāra Komisijas Regulu (EK) Nr. 195/98, tiktu nomainīts pret nosaukumu *Jabugo*.

Ģeogrāfiskais nosaukums *Jamón de Huelva* tika nomainīts pret *Jabugo* visā šī ACN specifikācijā.

Šīs nosaukumu maiņas pamatojums ir apkopots tālākajā tekstā.

Tā kā ieinteresētās puses nespēja vienoties un panākt vienprātību, nosaukumu *Jabugo*, kuram bija jābūt ietvertam cilmes vietas nosaukumā, jo tas ir tiek izmantots sadzīvē un profesionālajā vidē, lai apzīmētu aizsargātos produktus, nevarēja izmantot kā cilmes vietas nosaukumu.

Tagad, kad pagājuši vairāk nekā 15 gadi kopš pieteikuma iesniegšanas, lai Eiropas Kopiena reģistrētu nosaukumu, un, ņemot vērā faktu, ka vairums patērētāju vietējā un starptautiskajos tirgos joprojām izmanto ģeogrāfisko nosaukumu *Jabugo*, lai apzīmētu ACN *Jamón de Huelva* ietverto produktu, pirms visiem šiem gadiem pieņemtais lēmums tika pārskatīts, un grozījums tiek pieprasīts saskaņā ar ģeogrāfiskā nosaukuma *Jabugo* lietojumu un atpazīstamību šķiņķa un plecu daļas šķiņķa mārketingā un arī tāpēc, ka šis nosaukums ir precīzāks un saistīts ar ģeogrāfisko apgabalu.

Labākais veids, kā aizsargāt tradicionālo šķiņķi, kas ražots Sjerras apgabala Velvas provincē, ir grozīt specifikācijā norādīto ACN, tādējādi nezaudējot Eiropas Savienības dzīvā kultūras un gastronomijas mantojuma daļu.

Nosaukuma maiņa tika apstiprināta 2008. gada 26. jūnijā Regulatīvās padomes sanāksmē.

2008. gada septembrī aizsargātā cilmes vietas nosaukuma *Jamón de Huelva* Regulatīvā padome iesniedza pieteikumu Vides, lauku un jūras lietu ministrijai, lai nosaukums no *Jamón de Huelva* tiktu nomainīts uz *Jabugo*.

Trīs uzņēmumi iesniedza iebilduma paziņojumu.

2010. gada janvārī ministrija izdeva lēmumu noraidīt nosaukuma maiņu, jo "grozījuma iesniegumā netika sniegti pietiekami apstiprinoši pierādījumi, ka patērētāji izmanto nosaukumu *Jabugo*, lai apzīmētu šķiņķi, kas ražots pašvaldībās, kas uzskatāmas par cilmes vietas nosaukuma *Jamón de Huelva* apstrādes vietām", un tajā tika noraidīti iebilstošo pušu argumenti attiecībā uz to intelektuālajām īpašumtiesībām.

Regulatīvā padome pārsūdzēja lēmumu par pieteikuma noraidīšanu. Habugo pašvaldības padome arī pārsūdzēja lēmumu, tāpat kā 39 komersanti, kas ražo produktu ar ACN *Jamón de Huelva*. 2012. gadā ministrija izdeva lēmumu, kurā paziņoja, ka Regulatīvās padomes iesniegtā apelācija ir nepieņemama.

Jau no paša grozījuma pieteikuma un apelācijas procesa sākuma un visā tā laikā iniciatīva saņēmusi vienprātīgu politisku, sociālu un finansiālu atbalstu. Kompetentās iestādes, organizācijas, struktūras un uzņēmumi atbalsta ACN maiņu, jo tie uzskata, ka tas ir atbilstošākais nosaukums, kas kalpos kā integrējošs un vienojošs spēks Sjerras lauku rajonā Velvas provincē. Nevar būt nekādu šaubu par vienprātīgo atbalstu ACN maiņai uz *Jabugo*.

Regulatīvā padome iesniedza administratīvu apelāciju Madrides Augstākajā tiesā.

2014. gada jūlijā Madrides Augstākā tiesa atcēla divus administratīvos lēmumus, atzina, ka nosaukuma maiņa bija pietekami pamatota un argumentēta un ka grozījuma pieteikums jāizskata Eiropas Komisijai.

Pēc tam, kad 2015. gada 10. martā tika panākta vienošanās Regulatīvās padomes un uzņēmuma *Sánchez Romero Carvajal Jabugo, S.A.U* starpā, trīs uzņēmumi, kas iesniedza iebilduma paziņojumu, atsauca savas administratīvās un tiesiskās darbības.

Par šo tiesas spriedumu 2015. gada 23. jūnijā tika izdots pagaidu izpildraksts. Pēc tam, kad visas puses atsauca savas darbības, spriedums kļuva galīgs.

Tālāk norādīti apstiprinošie dokumenti, kas pierāda ģeogrāfiskā nosaukuma *Jabugo* lietojumu un atpazīstamību šķiņķa un plecu daļas šķiņķa mārketingā.

— Grāmatā "*Una Imagen de Calidad: Los productos del cerdo Ibérico*" ("Kvalitātes zīme: Ibērijas cūkgaļas produkti"), ko 1984. gadā publicēja Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrijas Pārtikas politikas ģenerāldirektorāts, *Jabugo* šķiņķis vairākkārt minēts saistībā ar Arakenas grēdām.

— Grāmatā "*El jamón de Jabugo y otros manjares del cerdo Ibérico*" ("Habugo šķiņķis un citi Ibērijas cūkgaļas ēdieni"), ko 2005. gadā publicēja *Cesáreo Hernández Monjo*, arī minēts *Jabugo* šķiņķis.

— Pētījums ar nosaukumu "*Las industrias cárnicas en Jabugo. De la tradición al desarrollo*" ("Gaļas pārstrādes nozare Habugo. No tradīcijām līdz attīstībai"), ko 1998. gadā veica Dr. *Francisco Javier García Delgado* no Velvas Universitātes Vietējās attīstības institūta, ietver vēsturiskas atsauces uz *Jabugo*, un tajā uzsvērts, cik neizteiksmīgs salīdzinājumā ar *Jabugo* ir cilmes vietas nosaukums *Jamón de Huelva*.

— Grāmatā "*El cerdo Ibérico: crianza, productos y gastronomía*" ("Ibērijas cūka: audzēšana, produkti un gastronomija"), ko 1998. gadā publicēja "*Iniciativas Leader Sierra de Aracena y Picos de Aroche, S.A.*", norādīts, ka ģeogrāfiskais nosaukums *Jabugo* saistīts ar šķiņķi, kas ražots Arakenas grēdās un Arošas kalnos.

— Dažādās oficiālajās tīmekļa vietnēs (Habugo pašvaldības padomes, Kordovas Universitātes u. c. vietnēs) Habugo minēts kā ražošanas apgabals.

1976. gada 29. martā Lauksaimniecības ministrijas provinces birojs aicināja Sjerras šķiņķa ražošanas nozares pārstāvjus izveidot pagaidu regulu saistībā ar cilmes vietas nosaukumu *Jabugo* un tā Regulatīvo padomi.

Tirgus aptaujas, ko veica trīs neatkarīgas organizācijas, parāda saikni starp *Jabugo* un ACN koncepciju.

— Saskaņā ar stratēģisko saziņas plānu, kas 2003. gadā tika izveidots pēc Andalūzijas konferences par cilmes vietas nosaukumiem un kvalitātes apzīmējumiem pieprasījuma, cilmes vietas nosaukums *Jabugo* ir otrs atpazīstamākais cilmes vietas nosaukums Andalūzijā, un tas ir septītajā vietā valsts līmenī.

— Zīmola atpazīstamības pārbaudē, ko 2008. gadā veica Andalūzijas autonomās kopienas valdība, atklājās, ka *Jabugo* ir atpazīstamākā kvalitātes zīme/cilmes vietas nosaukums Andalūzijā.

— Vērtēšanas pētījumā par Ibērijas šķiņķi, ko 2009. gadā veica Ibērijas cūkgaļas ražošanas starpnozaru asociācija, 92,6 % aptaujāto identificēja *Jabugo* kā Ibērijas šķiņķa ACN.

Jāmin arī tālākā informācija un dokumenti, kuros norādīts nosaukuma *Jabugo* lietojums, lai apzīmētu Arakenas grēdās un Arošas kalnos ražoto šķiņķi.

— EEK atbalstītais katalogs kā projekta *Euroterroirs* daļa. Minot *Jamón de Huelva*, "*Inventario Español de Productos Tradicionales*" ("Spānijas tradicionālo produktu uzskaite"), ko publicēja Ministrija, piedāvā *Jamón de Jabugo* kā alternatīvu nosaukumu un saista to ar "kalnaino Velvas provinces apgabalu vairāk nekā 600 m augstumā, konkrēti Korteganas, Habugo, Kastanjosas del Robledo, Majores virsotņu un Arakenas ciematiem".

— Pirmās Regulatīvās padomes priekšsēdētājs izteica apgalvojumus atbildē uz vienas iebildumu iesniegušās puses priekšsēdētāja izteiktajiem apgalvojumiem, norādot, ka 1995. gadā *Jabugo* bija sākotnējā cilmes vietas nosaukuma ideja, un kā apstrādes apgabals tika minēta ne vien pašvaldība, bet arī Habugo apgabals.

— *El Jabugo* tika ierosināts 5. pasaules šķiņķa kongresā, kas notika Arakenā 2009. gadā, kad to izvēlējās kā oficiālās publikācijas nosaukumu, jo organizatori uzskatīja, ka šis nosaukums vislabāk raksturo Sjerras ciematos Velvas provincē Spānijā un pārējā pasaulē ražoto šķiņķi.

— Stratēģiskais plāns Ibērijas cūkgaļas ražošanas sektoram, ko izveidojusi *ASICI* (Ibērijas cūkgaļas ražošanas starpnozaru asociācija) Minot cilmes vietas nosaukumu, tā izmanto nosaukumu *Jabugo*, un pat informācija par nokautajām cūkām atbilst informācijai par ACN *Jamón de Huelva*.

— Žurnāls *Siete Leguas*, ko reklamē laikraksts *El Mundo*, publicēja ziņojumu ar nosaukumu "*La Ruta del Jabugo*" ("Habugo ceļš"), kurā tika sniegts pārskats par braucienu pa dažādiem ciematiem un Sjerra de Velva kalnu ganībām, soli pa solim izsekojot Ibērijas šķiņķa ražošanu.

— *AICE* (Spānijas Gaļas ražošanas nozares asociācijas) pārsūtītā e-pasta ziņa Spānijas Ekonomikas un tirdzniecības birojs Pekinā nosūtīja e-pasta ziņu Spānijas Ārvalstu tirdzniecības institūtam, aicinot ES kopumā un it īpaši Spāniju nekavējoties aizsargāt cilmes vietas nosaukumus un konkrēti minētos *Cava*, *Jerez*, *Jabugo* u. c.

— 2011. gadā Spānijas vēstniecība secināja, ka aizsargātā cilmes vietas nosaukuma *Jamón de Huelva* Regulatīvā padome varēja vislabāk aizstāvēt nosaukuma *Jabugo* intereses pret Ķīnā iesniegtajiem *Jabugo* un *Hameng Jabugo* preču zīmju pieteikumiem, un pārsūtīja visu informāciju mums, lai mēs varētu izteikt attiecīgos iebildumus; izmaksas sedz tikai mājlopu audzētāji un ražotāji, kuru produktus aizsargā ACN *Jamón de Huelva*. Ķīnas Administratīvais tirdzniecības un komercijas birojs noteica, ka *Jabugo* ir pasaulē pazīstamā Spānijas Ibērijas

šķiņķa cilmes vietas nosaukums un prečzīmes, kas ietver šo nosaukumu, drīkst norādīt tikai uz šo cilmes vietas nosaukumu. Turklāt tas norādīja, ka preču zīme, kas ir identiska vai ietver nosaukumu *Jabugo* un norāda uz 29. klases šķiņķiem, varētu viegli radīt patērētājos neskaidrību par attiecīgo produktu izcelsmi.

— Prestižās uzņēmējdarbības skolas, San Telmo Starptautiskā institūta, gadījuma izpēte ar nosaukumu *"El jamón Ibérico, ¿una cuestión de marca? DOP Jamón de Huelva o Jabugo"* ("Ibērijas šķiņķis" – jautājums par preču zīmi? ACN *Jamón de Huelva* vai *Jabugo*), kurā apskatīti dažādi viedokļi par *Jabugo* kā preču zīmi un ACN.

— Goda komitejas izveide, kurā tika iesaistīta aizsargātā cilmes vietas nosaukuma *Jamón de Huelva* Regulatīvā padome, lai iegūtu *UNESCO* atzinumu par *Jamón de Jabugo* kā cilvēces nemateriālo mantojumu.

— Tūristu maršruta *Ruta del Jamón Ibérico* ("Ibērijas šķiņķa ceļš") reģionālā komiteja *Turespaña* 2009. gadā izveidotā maršruta daļai, kas atrodas ACN *Jamón de Huelva* ģeogrāfiskajā apgabalā, izraudzījās nosaukumu *Ruta del Jabugo* ("Habugo ceļš").

— 2015. gada 24. oktobrī laikraksts *"Viva La Sierra"* ziņoja par tīmekļa vietnes www.rutadeljabugo.travel palaišanu, norādot, ka *"Ruta del Jabugo* ietver ar cilmes vietas nosaukumu *Jabugo* saistīto vietu apmeklēšanu Arakenas grēdās un Arošas kalnos."

Iepriekš minētie dokumenti sniedz pierādījumus par ģeogrāfiskā nosaukuma *Jabugo* lietojumu un atpazīstamību, un ACN *Jamón de Huelva* bieži vien tiek izmantots kā sinonīms tirgū plaši izmantotajam terminam *Jabugo*.

Tālākā informācija tika sniegta, lai pamatotu apgalvojumu, ka termins *Jabugo* ir pietiekami precīzs un saistīts ar noteikto ģeogrāfisko apgabalu.

Habugo pašvaldība atrodas gandrīz pašā Sjerras centrā, Velvas provincē Andalūzijā (Spānijā) – tas ir apgabals, kur tiek pārstrādāts ACN, un tas ietver vēl 30 ciemus ar kopīgu vēsturi, mikroklimatu un īpašu "šķiņķa kultūru".

Velva

Velva ir viena no astoņām Andalūzijas reģiona provincēm. Tā ietver 79 pašvaldības, un no tām 31 pašvaldība Sjerras apgabalā Velvas provincē veido aizsargātā cilmes vietas nosaukuma (ACN) *Jamón de Huelva* apstrādes teritoriju.

Tā sauc arī Velvas provinces galvaspilsētu. Tā atrodas ārpus ACN *Jamón de Huelva* apstrādes teritorijas, uz dienvidiem no tālākās dienvidu robežas.

Habugo

Habugo ir pašvaldība Velvas provincē. Tā ietver šādas četras pilsētas: Habugo, Elrepilado, Losromerosu un Elkehigo. Tā atrodas ACN *Jamón de Huelva* apstrādes teritorijas ģeogrāfiskajā centrā.

Mazākie ceļa attālumi (kilometros) no Velvas un Habugo uz četrām pašvaldībām ACN apstrādes teritorijas galvenajos punktos ir šādi:

	VELVA	HABUGO
Encinasola (ziemeļi)	136	36
Rosal de la Frontera (rietumi)	104	53
Santa Olalla del Cala (austrumi)	119	62
Campofrío (dienvidi)	80	51

Velvas, Habugo un četru pašvaldību, kas atrodas ACN apstrādes teritorijas galvenajos punktos, koordinātas kartē:

	Encinasola (ziemeļi) 38° 08′ N 7° 12′ W	
Rosal de la Frontera (rietumi) 37° 58′ N 7° 12′ W	Habugo 37° 55′ N 6° 43′ W	*Santa Olalla del Cala* (austrumi) 37° 54′ N 6° 12′ W
	Campofrío (dienvidi) 37° 46′ N 6° 34′ W	

Velva 37° 15′ N 6° 57′ W

Velvas province (iezīmēta tālāk), Velva (melnā krāsā provinces dienvidos), ACN apstrādes teritorija (ietonēta bēšā krāsā) un Habugo (melnā krāsā apstrādes teritorijas centrā):



Ražotāju, kas brīvprātīgi nodrošina atbilstību ACN *Jamón de Huelva* specifikācijai apstrādes teritorijā, sadalījums pašvaldībās:

Pašvaldība	Uzņēmumu skaits	Procentuālā daļa
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 %
Habugo	17	39,53 %
Galaroza	1	2,33 %
Santa Olalla del Cala	1	3,33 %
Kopā	43	100,00 %

Pašlaik ģeogrāfiskais nosaukums *Jabugo* bieži vien tiek izmantots, lai mulsinātu vai maldinātu patērētājus, jo to var lietot jebkurš, jebkurā vietā pasaulē, attiecībā uz jebkura veida šķiņķi, kā minēts Eiropas Parlamenta biroja 2011. gadā Spānijā publicētajā pasakā "*La orden de los caballeros de la autenticidad y el hada calidad*" ("Autentiskuma bruņinieku orderis un kvalitātes feja").

Produkta apraksts

Šajā sadaļā veikti grozījumi, lai saskaņotu to ar Karaļa 2014. gada 10. janvāra dekrēta Nr. 4/2014 stāšanos spēkā, kas apstiprina Ibērijas (*Ibérico*) gaļas, šķiņķa, plecu daļas šķiņķa un konservētas filejas kvalitātes standartu, kas jāievēro Spānijā ražotiem Ibērijas cūkgaļas produktiem.

Līdz ar to bija jāveic šādi grozījumi:

— termins "tīršķirnes Ibērijas" tika aizstāts ar "100 % Ibērijas",

— šķirnes nosaukums *Duroc-Jersey* tika mainīts uz *duroc*,

— cūku svars, sākot barošanu ar lopbarību no *dehesa* augu valsts, mainīts no "no 85 kg līdz 115 kg" uz "no 92 kg līdz 115 kg"; svars, kurā tām jāpieņemas, mainīts no "kā minimums 50 % vai 65 % atkarībā no šķirnes" uz "kā minimums 46 kg 60 dienu laikā"; pievienoti vārdi "minimālais vecums kaušanas brīdī ir 14 mēneši"; vārdi "maksimālais pieļaujamais svars, beidzot barošanu ar lopbarību, ir 180 kg" aizstāti ar vārdiem "atsevišķu kautķermeņu svaram jābūt vismaz 115 kg vai vismaz 108 kg 100 % Ibērijas cūkām",

— tika izdzēsta kategorija "ar jauktu barību barotas vai nobarotas cūkas",

— kategorija "ar rupjo lopbarību nobarotas" aizstāta ar kategoriju "ganītas, ar rupjo lopbarību nobarotas", jo ACN *Jabugo* cūkas tiek uzturētas plašā lopkopības sistēmā, kas atbilst šai kategorijai,

— kategorijā "ganītas, ar rupjo lopbarību nobarotas" cūkas pievienoti vārdi "minimālais nobarošanas laiks ar lopbarību no *dehesa* augu valsts ir 60 dienas"; pievienoti vārdi "minimālais vecums kaušanas brīdī ir 12 mēneši"; vārdi "maksimāli pieļaujamais viena sūtījuma vidējais svars šī laika beigās ir 180 kg" aizstāti ar vārdiem "atsevišķu kautķermeņu svaram jābūt vismaz 115 kg vai vismaz 108 kg 100 % Ibērijas cūkām"; pievienoti vārdi "ganāmpulka blīvums nedrīkst būt lielāks kā 15 cūkas uz vienu hektāru",

— prasības attiecībā uz šķirni ir "100 % Ibērijas" un "Ibērijas" – otras šķirnes cūkām ir vismaz 75 % Ibērijas cūkas asiņu. Prasības attiecībā uz barošanu ir "barotas ar ozolzīlēm" vai "ganītas, ar rupjo lopbarību nobarotas",

— šķiņķu, kuru svars ir mazāks par 7,00 kg, ražošanas procesam jānorisinās vismaz 600 dienas, šķiņķu, kas sver 7,00 kg un vairāk – 730 dienas, bet plecu daļas šķiņķu – 365 dienas,

— attiecībā uz fizisko raksturojumu minimālais svars 100 % Ibērijas šķiņķiem ir 5,75 kg, Ibērijas šķiņķiem – 7,00 kg, 100 % Ibērijas plecu daļas šķiņķiem – 3,70 kg, bet Ibērijas plecu daļas šķiņķiem – 4 kg.

Grozījumi tika veikti arī tāpēc, ka iepriekšējā specifikācijā nebija norādītas produktu klases. Līdz ar to Regulatīvā padome izlēma, ka jaunajā specifikācijā jānorāda produktu klases, kurām turklāt jābūt savām konkrētām īpašībām, lai patērētāji varētu izšķirt šī ACN produktus.

1995. gadā, kad tika reģistrēts cilmes vietas nosaukums *Jamón de Huelva*, Ibērijas šķiņķa un plecu daļas šķiņķa jomu neregulēja konkrēts standarts. Tomēr jomu kopš 2001. gada regulēja starpnozaru standarti, un tagad to regulē Karaļa 2014. gada 10. janvāra dekrēts Nr. 4/2014, kas apstiprina Ibērijas (*Ibérico*) gaļas, šķiņķa, plecu daļas šķiņķa un konservētas filejas kvalitātes standartu.

Pirmkārt, jāuzsver, ka Ibērijas (*Ibérico*) kvalitātes standarts ir minimālais standarts Ibērijas šķiņķim un plecu daļas šķiņķim, tāpēc visiem ražotājiem obligāti jāizmanto standarta noteiktie apzīmējumi – *Bellota* (barotas ar ozolzīlēm), *Cebo de campo* (ganītas, nobarotas ar rupju lopbarību), *Cebo* (nobarotas ar rupju lopbarību), *100 % Ibérico* (100 % Ibērijas) un *Ibérico* (Ibērijas). Tas nozīmē, ka standarts nosaka produktu klasifikāciju, lai pārdošanā izmantotie apzīmējumi būtu atpazīstami patērētājiem.

Otrkārt, jāuzsver, ka ACN *Jabugo* specifikācija saistīta tikai ar konkrētu teritoriju un konkrētiem Sjerras ciemos ražotā šķiņķa un plecu daļas šķiņķa kvalitātes līmeņiem, tāpēc tā ir obligāta tikai ražotājiem, kas brīvprātīgi izvēlas nodrošināt atbilstību šai specifikācijai. Tas nozīmē, ka specifikācija nosaka papildu klasifikāciju, saskaņā ar kuru produktiem tiek piešķirts īpašs kvalitātes apzīmējums, lai tie būtu atšķirami un tiem būtu pievienotā vērtība, neskarot un neatkarīgi no marķēšanas prasībām, kas ražotājiem piemērojamas saskaņā ar Ibērijas (*Ibérico*) kvalitātes standartu.

Līdz ar to ACN *Jabugo* specifikācijai tiks piešķirtas šādas trīs klases: *Summum*, *Excellens* un *Seleccion*. Visas šīs klases ir saistītas ar *dehesa* (ozolu ganību), brīvu cūku nobarošanu un kā minimums 75 % Ibērijas asiņu.

I klase: šķiņķi un plecu daļas šķiņķi tiek klasificēti kā *Summum*, ja tie ir ražoti no 100 % Ibērijas cūkām, kas lopbarības barošanas posmā barotas tikai ar ozolzīlēm un dabīgiem zālaugiem.

II klase: šķiņķi un plecu daļas šķiņķi tiek klasificēti kā *Excellens*, ja tie ir ražoti no cūkām ar vismaz 75 % Ibērijas asiņu, kas lopbarības barošanas posmā barotas tikai ar ozolzīlēm un dabīgiem zālaugiem.

III klase: šķiņķi un plecu daļas šķiņķi tiek klasificēti kā *Seleccion*, ja tie ir ražoti no cūkām ar vismaz 75 % Ibērijas asiņu, kas plašā lopkopības sistēmā barotas ar *dehesa* augu valsts lopbarību.

Šajā sadaļā ietverti skaitļi, kas jāievēro saskaņā ar spēkā esošajiem valsts tiesību aktiem, un ieviestas produktu klases.

Līdz ar to grozījumi neparedz nekādas izmaiņas produktā, jo visi iepriekšējā specifikācijā ietvertie produkti ir ietverti arī jaunajā specifikācijā.

Izcelsmes apliecinājums

Grozīta tika tikai apakšsadaļa ar nosaukumu "Pārbaudes un sertifikācija".

Tika veikti dažādi grozījumi, lai saskaņotu tekstu ar Karaļa 2014. gada 10. janvāra dekrēta Nr. 4/2014 stāšanos spēkā, kas apstiprina Ibērijas (*Ibérico*) gaļas, šķiņķa, plecu daļas šķiņķa un konservētas filejas kvalitātes standartu, kas jāievēro Spānijā ražotiem Ibērijas cūkgaļas produktiem.

— Termins "tīršķirnes Ibērijas" tika aizstāts ar "100 % Ibērijas".

— Šķirnes nosaukums *Duroc-Jersey* tika mainīts uz *duroc*.

— Bija nepieciešams norādīt, ka krotālija ir raksturīga konkrēti ACN un kad tā jāievieto, lai diferencētu to no spēkā esošajos valsts tiesību aktos paredzētās.

— Bija nepieciešams norādīt, ka zīmogs ir raksturīgs konkrēti ACN, lai diferencētu to no spēkā esošajos valsts tiesību aktos paredzētā un kad tas jāuzliek, lai saskaņotu to ar spēkā esošajiem tiesību aktiem.

— Bija nepieciešams norādīt, ka galīgajam produktam uzliktajam marķējumam jābūt nozīmei, nevis zīmogam, lai tas netiktu sajaukts ar kautuvē uzlikto zīmogu.

Tika pievienots arī vēl viens punkts, lai garantētu, ka operatori, kas apstrādā produktu pārdošanai bez kājas, atkaulotu un sagrieztu gabalos, porcijās vai šķēlēs, tiktu ievadīti reģistrā, tādējādi nodrošinot izsekojamību.

Tāpēc grozījumos nav nekādu izcelsmes apliecinājuma izmaiņu.

Ražošanas metode

Šajā sadaļā veikti grozījumi, lai saskaņotu to ar Karaļa 2014. gada 10. janvāra dekrēta Nr. 4/2014 stāšanos spēkā, kas apstiprina Ibērijas (*Ibérico*) gaļas, šķiņķa, plecu daļas šķiņķa un konservētas filejas kvalitātes standartu, kas jāievēro Spānijā ražotiem Ibērijas cūkgaļas produktiem.

Līdz ar to bija jāveic tālāk norādītie grozījumi.

— Minimālais priekšāju un pakaļāju svars ar asinīm tika svītrots, jo tas netiek ņemts vērā spēkā esošajos valsts tiesību aktos, kuros minēts minimālais izcirtņa svars, izvedot produkciju no ražotnes, kas atšķiras atkarībā no izcirtņa veida (šķiņķis vai plecu daļas šķiņķis), kā arī pašu šķiņķu un plecu daļas šķiņķu svara.

— Izcirtņu klasifikācija pēc svara ar asinīm tika svītrota, jo tas ir kritērijs, kas katram ražotājam atšķiras un tāpēc netiek ņemts vērā spēkā esošajos valsts tiesību aktos.

— Noteiktais minimālais kopējais ražošanas procesa ilgums šķiņķiem, kas sver mazāk nekā 7 kg, ir 600 dienas, šķiņķiem, kas sver 7 kg vai vairāk – 730 dienas, bet plecu daļas šķiņķiem, kas sver 3,70 kg vai vairāk – 365 dienas.

Arī tālāk norādītais konkrētais skaitlis tehniskajos veselības tiesību aktos attiecībā uz kautuvēm tika svītrots, jo tas ir pretrunā ar ES pamatnostādnēm par dzīvnieku labturību.

— Vārdi "cūkas jānogādā kautuvē vismaz 12 stundas pirms kaušanas" aizstāti ar vārdiem "cūkas jānogādā kautuvē tā, lai tām būtu minimālais miera periods pirms kaušanas".

Tika veiktas korekcijas arī relatīvā mitruma diapazonā sālīšanas posmā, kā arī temperatūras, relatīvā mitruma un ilguma diapazonā atpūtas posmā, jo klimata izmaiņas veicina augstāku temperatūru pavasara beigās un vasaras sākumā, tāpēc produktam nepieciešams vairāk laika, lai tas pakāpeniski pielāgotos.

Ietverts arī punkts, kas ļauj izveidot un uzturēt vienotus apstākļus visā dabīgās žāvēšanas kamerā, lai ventilācija visam produktam būtu vienāda neatkarīgi no tā novietojuma žāvēšanas kamerā.

Visbeidzot pievienots punkts, lai nodrošinātu, ka operatoriem, kas apstrādā produktu pārdošanai bez kājas, atkaulotu un sagrieztu gabalos, porcijās vai šķēlēs, ir pienācīga paškontroles sistēma un ka to var pārbaudīt, lai garantētu galaprodukta izsekojamību un izcelsmi.

Tāpēc grozījumos nav nekādu ražošanas metodes izmaiņu.

Saikne

Sadaļā "Saikne" veikti tālāk norādītie grozījumi, lai saskaņotu to ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

— Tika pievienota apakšsadaļa ar nosaukumu "Vietējo ražotāju zinātība", lai nodrošinātu atbilstību iepriekš minētajai Regulai. Tā sastāv no trim punktiem.

— Tika pievienoti divi jauni punkti, lai izskaidrotu produkta specifiku, tādējādi nodrošinot atbilstību iepriekš minētajai Regulai.

— Tika pievienoti divi jauni punkti, lai aprakstītu cēloņsakarību starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai raksturojumu, tādējādi nodrošinot atbilstību iepriekš minētajai Regulai.

— Teksts no apakšsadaļas a) "Vēsture" tika pārvietots un tagad ir ietverts vēstures notikumos, kas apliecina ģeogrāfiskā nosaukuma *Jabugo* lietojumu un atpazīstamību, nosaukuma precizitāti un tā saikni ar noteikto ģeogrāfisko apgabalu.

— Saraksts ar vēstures notikumiem, kas apliecina ģeogrāfiskā nosaukuma *Jabugo* lietojumu un atpazīstamību, nosaukuma precizitāti un tā saikni ar noteikto ģeogrāfisko apgabalu, tika papildināts.

— Apakšsadaļa c) "Ražošanas un pārstrādes sistēmas" tika izdzēsta, jo tajā atkārtojās citur specifikācijā sniegtā informācija.

Līdz ar to grozījumi neietver saiknes izmaiņas attiecībā uz dabīgo vidi un cilvēka veidoto vidi vai produkta specifiku, vai šo abu faktoru cēloņsakarību.

Marķēšana

Tika veikti tālāk norādītie grozījumi.

— Marķējumu apstiprināšanas sistēma tika aizstāta ar sistēmu, kurā pirms marķēto produktu laišanas tirgū operatori pārbauda marķējumus, lai pārliecinātos, ka ACN ir izmantots pareizi.

Šajā sadaļā veikti grozījumi, lai saskaņotu to ar Karaļa 2014. gada 10. janvāra dekrēta Nr. 4/2014 stāšanos spēkā, kas apstiprina Ibērijas (*Ibérico*) gaļas, šķiņķa, plecu daļas šķiņķa un konservētas filejas kvalitātes standartu.

Attiecīgi tika veikti tālāk norādītie grozījumi.

— Bija nepieciešams norādīt, ka numurētie zīmogi izcirtņiem jāuzliek kautuvē.

— Bija nepieciešams norādīt, ka numurētās nozīmes šķiņķiem un plecu daļas šķiņķiem jāuzliek, kad tie tiek izņemti no nogatavināšanas pagraba.

Kompetentās iestādes vai struktūras, kas apstiprina atbilstību produkta specifikācijai

Apstiprināt atbilstību nosacījumiem, kas norādīti aizsargātā cilmes vietas nosaukuma *Jabugo* specifikācijā, ir Lauksaimniecības, pārtikas un vides ministrijas Pārtikas nozares ģenerāldirektorāta atbildība.

Izmaiņu pamatojums

Saskaņā ar 2015. gada 12. maija likuma Nr. 6/2015 22. pantu par aizsargātajām ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm un cilmes vietas nosaukumiem ārpus autonomā apgabala līmeņa aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, tostarp ACN *Jamón de Huelva*, oficiālā kontrole ārpus autonomā apgabala līmeņa ir Lauksaimniecības, pārtikas un vides ministrijas atbildība. Saskaņā ar Karaļa 2012. gada 17. februāra dekrētu Nr. 401/2012, kas nosaka vienoto Lauksaimniecības, pārtikas un vides ministrijas pamatstruktūru, aizsargāto cilmes vietas nosaukumu, aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un garantēto tradicionālo īpatnību oficiālā kontrole pirms realizācijas ir Pārtikas nozares ģenerāldirektorāta atbildība.

VIENOTAIS DOKUMENTS

JABUGO

ES Nr.: ES-PDO-0105-01372 – 25.9.2015.

ACN (X) AĢIN ( )

1. **Nosaukums**

Jabugo

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Spānija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.2. klase "Gaļas produkti (cepti, sālīti, kūpināti u. c.)"

3.2. *Produkta, uz kuru attiecas (1) minētais nosaukums, apraksts*

ACN *Jabugo* šķiņķiem un plecu daļas šķiņķiem piemīt tālāk norādītās pamatpazīmes.

Fiziskās pazīmes

Ārējais izskats: iegarens, stilizēts, sānskatā redzams raksturīgais tradicionālais *serrano* V veida griezums. Plecu daļas šķiņķiem atļauts arī pusmēness formas griezums. Abos gadījumos kāja tiek atstāta.

Svars: 100 % Ibērijas šķiņķiem – vismaz 5,75 kg, Ibērijas šķiņķiem – 7 kg, 100 % Ibērijas plecu daļas šķiņķiem – 3,7 kg, bet Ibērijas plecu daļas šķiņķiem – 4 kg.

Organoleptiskās īpašības

Ārējais izskats: raksturīgs un tīrs ārējais izskats, dominējošā krāsa ir balta vai mikotiskās floras tumši zilpelēkā krāsa.

Krāsa un izskats griežot: raksturīga krāsa no rozā līdz violeti sarkanai, griežot spīdīgs, ar tauku joslām un marmorējumu.

Garša un aromāts: gaļas garša ir maiga, salda un ne pārāk sāļa. Aromāts ir raksturīgs un patīkams.

Konsistence un tekstūra: muskuļu konsistence ir stingra, bet tauku gabaliņi ir nedaudz taukaini un pakļaujas spiedienam. Tekstūra nav ļoti šķiedraina, bet tā ir ļoti irdena.

Tauki: taukaini un blīvi, spīdīgi, dzelteni baltā krāsā, aromātiski un ar patīkamu garšu. Konsistence atšķiras atkarībā no ozolzīļu proporcijas uzturā.

Klases

Izejmateriāls ir no tīršķirnes Ibērijas cūkām vai *duroc* krustojumiem ar vismaz 75 % Ibērijas asiņu.

Atkarībā no dzīvnieku šķirnes un uztura šķiņķi un plecu daļas šķiņķi tiek klasificēti tālāk norādītajā veidā.

I klase – *Summum*: šķiņķis ražots no 100 % Ibērijas cūkām, kuru kaušanas minimālais vecums ir vismaz 14 mēneši, kuras audzētas tradicionālā veidā un lopbarības periodā barotas tikai ar ozolzīlēm un citiem *dehesa* (ozolu ganību) dabas resursiem, kā arī dabīgi žāvēts unikālajā Sjerras apgabala provinces Velvas mikroklimatā.

II klase – *Excellens*: šķiņķis ražots no Ibērijas cūkām ar 75 % Ibērijas asiņu, kuru kaušanas minimālais vecums ir vismaz 14 mēneši, kuras audzētas tradicionālā veidā un lopbarības periodā barotas tikai ar ozolzīlēm un citiem *dehesa* dabas resursiem, kā arī dabīgi žāvēts unikālajā Sjerras provinces Velvas mikroklimatā.

III klase – *Selección*: šķiņķis ražots no Ibērijas cūkām ar vismaz 75 % Ibērijas asiņu, kuru kaušanas minimālais vecums ir vismaz 12 mēneši, kurām atļauts brīvi ganīties *dehesa*, kas nobarotas ar *dehesa* resursiem un lopbarību, kura sastāv galvenokārt no graudiem un pākšaugiem, kā arī dabīgi žāvēts unikālajā Sjerras provinces Velvas mikroklimatā.

Šķiņķu, kuru svars ir mazāks par 7 kg, ražošanas procesam jānorisinās vismaz 600 dienas, šķiņķu, kas sver 7 kg un vairāk – 730 dienas, bet plecu daļas šķiņķu – 365 dienas.

3.3. *Barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejmateriāli (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Barība

Ražošanas teritorijā, kurā tiek audzētas Ibērijas cūkas, kas nodrošina aizsargāto produktu izejmateriālu, ir plaša *dehesa* – zemkopības, mežsaimniecības un lopkopības ekosistēma, kas veido tradicionālo Ibērijas cūku audzēšanas biotopu – plašajos Estremaduras un Andalūzijas reģionos. Galvenie faktori, kas nosaka Ibērijas cūku kvalitāti un līdz ar to – attiecīgo aizsargāto šķiņķu un plecu daļas šķiņķu organoleptisko kvalitāti – un piešķir ACN *Jabugo* šķiņķiem un plecu daļas šķiņķiem to izcilo kvalitāti un īpašības, ir cūku uzturs un fiziskās aktivitātes, ko tās veic, jo tām ir ļauts brīvi ganīties, visu savu dzīvi pilnībā izmantojot visus *dehesa* resursus, t. i., ozolzīles, dabīgos zālaugus, zāli un rugājus.

Ģeogrāfiskā ražošanas teritorija ir noteikta, un atbilstība konkrētajiem apstākļiem tiek nodrošināta, izmantojot šādus kontroles pasākumus: aprēķinot palienē esošo ozolzīļu daudzumu, cūkām katrās kalnu ganībās pieejamo korķozolu un ozolu ar pangāboliem skaitu; nosakot maksimālo cūku skaitu un identificējot cūkas ar krotālijām, kad tās ienāk kalnu ganībās; veicot iepriekš nepaziņotas pārbaudes, lai pārliecinātos, ka cūkas tiek barotas ar ozolzīlēm un dabīgajiem zālaugiem un ka uzbarošanas posmā tās tiek pastiprināti uzraudzītas.

ACN *Jabugo* šķiņķu un plecu daļas šķiņķu ražošanai izmantotajām priekškājām un pakaļkājām jābūt no:

a) ar ozolzīlēm barotām vai lopbarību nobarotām cūkām: šīs cūkas ir paredzētas nokaušanai nekavējoties pēc barošanas ar lopbarību – ozolzīlēm un zālaugiem palienē, korķozoliem un ozoliem ar pangāboliem *dehesa* ekosistēmās. Vidējam sūtījuma svaram, sākot barot ar lopbarību, jābūt no 92 kg līdz 115 kg. Barojoties ar lopbarību, cūkām vairāk nekā 60 dienu periodā jāuzbarojas par vismaz 46 kg. Atsevišķiem kautķermeņiem jāsver vismaz 115 kg, izņemot 100 % Ibērijas cūku kautķermeņiem – vismaz 108 kg;

b) ganītām, ar rupju lopbarību nobarotām cūkām: šīs cūkas tiek nobarotas plašā lopkopības sistēmā, kur vienā hektārā nav vairāk par 15 cūkām, to uzturu veido *dehesa* ekosistēmas resursi, un barības sastāvā ir galvenokārt graudi un pākšaugi. Pirms kaušanas cūkām kā minimums 60 dienas jānobarojas, ēdot *dehesa* ekosistēmas resursus. Atsevišķiem kautķermeņiem jāsver 115 kg, izņemot 100 % Ibērijas cūku kautķermeņiem – 108 kg.

3.4. *Konkrētas darbības ražošanas procesā, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Cūkas jāaudzē un jānobaro ražošanas teritorijā. Apstrādei (kaušanai, miesnieka darbam, sālīšanai, mazgāšanai, nostāvināšanai, žāvēšanai un nogatavināšanai) jānotiek apstrādes teritorijā.

3.5. *Īpaši noteikumi par produkta, uz kuru attiecas reģistrētais nosaukums, griešanu šķēlēs, rīvēšanu, iepakošanu u. c.*

Sertificētus šķiņķus un plecu daļas šķiņķus drīkst pārdot atkaulotus, porcijās vai gabalos, ja pastāv piemērota paškontroles, iepakošanas un marķēšanas sistēma, ir apstiprināts un ievērots pārbaudes protokols, ko izveidojusi vadības struktūra, lai garantētu galaprodukta izsekojamību un izcelsmi.

Tāpēc vadības struktūra jāinformē par šo praksi.

3.6. *Īpaši noteikumi par produkta, uz kuru attiecas reģistrētais nosaukums, marķēšanu*

Šķiņķiem un plecu daļas šķiņķiem jābūt kautuvē uzliktam zīmogam un nozīmei, kas tiek pievienota, kad tos izņem no nogatavināšanas pagraba – abi ir īpaši noteikti ACN *Jabugo*, tiem jābūt numurētiem un tajos redzami jānorāda cilmes vietas nosaukums. Nozīmē jānorāda arī produkta klase.

4. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija**

Ražošanas teritorija ietver tālāk norādītos apgabalus *dehesa* ekosistēmās ar palienēm, korķozoliem, ozoliem ar pangāboliem Kaseresas un Badahosas provincē Estremadurā, kā arī Seviļas, Kordovas, Velvas, Kadisas un Malagas provincē Anadalūzijā:

— Kasaresa: *Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Logrosán, Navalmoral de la Mata, Jaraiz de la Vera, Plasencia, Hervás* un *Coria* komarka,

— Badahosa: *Alburquerque, Mérida, Don Benito, Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Castuera, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena* un *Azuaya* komarka,

— Seviļa: *Sierra Norte* komarka,

— Kordova: *Los Pedroches, La Sierra* un *Campiña Baja* komarka,

— Velva: *La Sierra, Andévalo Occidental, Andévalo Oriental* un *Condado Campiña* komarka,

— Kadisa: *La Sierra, La Janda, Campo de Gibraltar* un *Campiña*,

— Malaga: *Ronda* kalnienes.

Apgabals, kurā tiek apstrādāti šķiņķi un plecu daļas šķiņķi, ietver šo 31 pašvaldību Sjerras apgabalā Velvas provincē: *Alájar, Almonaster la Real, Aracena, Aroche, Arroyomolinos de León, Cala, Campofrío, Cañaveral de León, Castaño de Robledo, Corteconcepción, 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* un *Zufre*.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Ražošanas teritorija sakrīt ar Estremaduras un Andalūzijas kokiem klātajām *dehesa* ekosistēmām. Svarīga ir ACN *Jabugo* apstrādes teritorija – tā jānošķir no citām teritorijām, kurās Spānijā ražo Ibērijas šķiņķi. Teritorija ir ierobežota līdz Sjerra de Velva, un tai piemīt tālāk norādītās pazīmes.

Reljefs

Sjerra de Velva ir tālākais ziemeļu apgabals Velvas provincē, un tā ir pēdējo (tālākais rietumu punkts) Sjerramorenas kalnu pakāju starpā. Tā 31 (trīsdesmit viena) pašvaldība veido homogēnu apgabalu Velvas provincē.

Apvidus ir diezgan nelīdzens, bet kalni nepārsniedz vidēju augstumu, jo upju tīkls ir radījis daudzas kalnu grēdas un ielejas. kas nomaina viena otru. Zemākais augstums ir nomaļākajās apgabala teritorijās, un tas pakāpeniski palielinās centra virzienā, sasniedzot kulmināciju "centrālajā trijstūrī" jeb Arakenas kalnienēs. Augstums ir no 500 m līdz 1 042 m (Kastanjosas virsotnes), un vidējais augstums ir aptuveni 700 m.

Klimats

Teritorijas klimatu pamatā nosaka tās platums, kas ir no 37° 04′ līdz 38° N. Tas atrodas subtropu augstspiediena joslas un subpolārās zemspiediena joslas krustpunktā – klimatu vispirms nosaka pirmā josla, bet pēc tam otra – atkarībā no gadalaika.

Teritorijas tuvums Atlantijas okeānam ļoti būtiski ietekmē tās klimatu, jo mitrie, mērenie vēji bez jebkādiem šķēršļiem pūš no rietumiem, ietekmējot gan temperatūru, gan nokrišņu daudzumu. Apgabalā ieplūst visas Atlantijas okeāna gaisa masas, kas virzās pār Andalūziju, jo tās centrālās virsotnes ir pirmais šķērslis to ceļā. 1 000 mm izohiēta gandrīz precīzi saskaras ar "centrālo trijstūri". Kopumā apgabalā ir diezgan augsts nokrišņu līmenis, jo viss apgabals ir 700 mm izohiētā. Augstākais nokrišņu līmenis ir ziemā. Nokrišņu līmenis pavasarī un rudenī ir gandrīz vienāds, bet vasarā ir sausums, un tas ir gandrīz pilnīgs jūlijā un augustā.

Vidējā temperatūra ir no 14,8 °C *Aracena* līdz 18,4 °C *La Garnacha*. Karstākais mēnesis ir jūlijs, kas vidējā temperatūra ir no 25 °C *Aracena* līdz 27,7 °C *La Garnacha*. Aukstākais mēnesis vienmēr ir janvāris, izņemot *La Garnacha*, kur visaukstāk ir decembrī, kad temperatūra ir no 6,2 °C līdz 10,7 °C.

Hidrogrāfija

Sjerras apgabals veido ūdenssšķirtni Gvadjanas, Gvadalkiviras un Odjelas upju baseiniem, un tajā ir ļoti daudz ūdensteču un no lietus atkarīgu sezonālo strautu, kas ieplūst teritorijas upēs un rezervuāros.

Veģetācija

Sjerra de Velva virsmas laukums ir 307 952 ha, no kuriem vairāk nekā 73 % (227 023 ha) ir mežs. Šajā apgabalā ir vairāk nekā 120 000 ha palieņu un korķozolu *dehesa* ekosistēmu.

Šī apgabala flora ietver *Trifolium subterraneum* un *Periballia laevis* smilšainā augsnē un augsnē ar sadalījušos granītu, *Trifolium subterraneum* (ļoti bagātīgi), *Poa bulbosa*, *Periballia minuta* palieņu ozolu ganībās, *Rumex bucephalophorus*, *Trifolium subterraneum* un *Periballia laevis* kaļķainajās augsnēs korķozola *dehesa* ekosistēmās, kā arī *Cistaceae* un *Genisteae*.

Vietējo ražotāju zinātība

Vietējo ražotāju un pārstrādātāju zinātība tiek nodota no paaudzes paaudzē, no vecākiem – bērniem. Galaprodukts ir tradicionālās lopkopju zinātības rezultāts, kas saistīts ar *dehesa* ekosistēmu un Ibērijas cūkām, kā arī šķiņķa un plecu daļas šķiņķa ražotāju zinātības rezultāts, kas saistīts ar Sjerras apgabalu Velvas provincē.

Lopkopju zinātība ļauj tiem saglabāt smalko *dehesa* ekosistēmas līdzsvaru, īstenojot tradicionālo Ibērijas cūku lopkopību, vienlaikus ievērojot dzīvnieku labturības principus. Kad cūkas tiek nobarotas plašā lopkopības sistēmā, ganāmpulki vispirms tiek vesti uz stāvākajiem un visgrūtāk pieejamajiem zemes gabaliem, bet pašās beigās – uz līdzenākajiem un visvieglāk pieejamajiem zemes gabaliem.

Šķiņķa meistars nosaka, kad tieši iesālīt priekškājas un pakaļkājas; kad šķiņķi un plecu daļas šķiņķi jākarina dabīgās žāvēšanas kamerās; kad jāatver un jāaizver žāvēšanas kameru logi, lai izmantotu mikroklimata sniegtās priekšrocības; kad šķiņķi un plecu daļas šķiņķi jānes uz dabīgās nogatavināšanas pagrabiem, lai sāktu lēno nogatavināšanas procesu; kad šķiņķu un plecu daļas šķiņķu žāvēšana ir pilnībā pabeigta un kad to organoleptiskās īpašības sasniegušas augstāko līmeni.

Ģeogrāfiskās vides īpašības ietekmē gan izejmateriālu, gan galaproduktu, jo ACN *Jabugo* šķiņķi un plecu daļas šķiņķi ražoti, pateicoties šādiem faktoriem: ražošana notiek ilgtspējīgā ekosistēmā, *dehesa*, kurā Ibērijas cūkas tiek nobarotas plašā lopkopības sistēmā, izmantojot ekosistēmas sniegtos resursus; pārstrāde notiek Sjerras apgabala Velvas provinces mikroklimatā.

Vispirms šķiņķi un plecu daļas šķiņķi tiek iesālīti. Pēc tam tos nomazgā un nostāvina, lai nodrošinātu vienmērīgu sāls sadali virspusē un vidusdaļā. Tad šķiņķus un plecu daļas šķiņķus iekarina dabīgās žāvēšanas kamerās, ļaujot tiem norasot un tādējādi izmantojot mikroklimata sniegtās priekšrocības. Visbeidzot šķiņķi un plecu daļas šķiņķi tiek pārvietoti uz dabīgās nogatavināšanas pagrabiem, kur tie lēnām nogatavojas, izveidojot savu ārējo mikotisko floru, pateicoties gandrīz pilnīgai temperatūras un mitruma apstākļu stabilitātei visa procesa laikā.

Šķiņķu un plecu daļas šķiņķu organoleptiskās īpašības radušās zīļu – it īpaši to lipīdu satura – un dabīgo zālaugu barības vielu fizisko, ķīmisko un bioloģisko reakciju rezultātā, kad Ibērijas cūka tās metabolizē, un līdz ar to lēnajā un pakāpeniskajā šķiņķa vai plecu daļas šķiņķa žāvēšanā, procesā, kas ietver šādu faktoru apvienojumu: ģeogrāfiskā atrašanās vieta ir dienvidu tālākais punkts Eiropas Savienībā, kur šķiņķis tiek ražots, kas nozīmē, ka dienas vasarā ir karstas, šī vieta atrodas kalnos, kas nozīmē, ka vasaras naktis ir vēsas, un ziemas ir aukstas, un tā atrodas pirmajā kalnu grēdā, kurā no Atlantijas okeāna ienākošās vētras atnes lietu, kas nozīmē, ka visu gadu ir augsts mitruma līmenis.

Marmorējums, liesās gaļas krāsa un šķēļu spīdīgais izskats ir radies cūkas šķirnes ietekmē un tāpēc, ka cūkām ir ļauts brīvi ganīties, kā arī *dehesa* ekosistēmas barības vielu ietekmē. Šķēļu gludums un samtainums pieskaroties un mutē ir radies tauku plūstamības rezultātā – jo lielāks ozolzīļu daudzums ir cūkas uzturā, jo zemāka ir šķiņķa kušanas temperatūra. Aromātu veido cūkas uzturs, kura pamatā ir rieksti un augi – ozolzīles un dabīgie zālaugi –, kā arī ilgais, lēnais žāvēšanas process. Garšā ieturēts līdzsvars starp sāļumu, kas radies sālīšanas procesa rezultātā, un saldumu, kas radies no šķiņķa meistara noteiktās sālīšanas procedūras un komponentiem, kas izveidojušies ilgstošas vielmaiņas rezultātā. Šķiņķim ir intensīva un īpaši noturīga pēcgarša, kas radusies lielo vasaras dienas un nakts temperatūras svārstību rezultātā dabīgajā žāvēšanas procesā, kā arī lēnā, dabīgā nogatavināšanas procesa rezultātā, kas norisinās visu gadu. Turklāt cūku uzturs, tām barojoties ar lopbarību, un cūku fiziskā aktivitāte nozīmē, ka šķiņķi un plecu daļas šķiņķi ir sulīgi, bet tiem ir arī stingrāka muskuļu tekstūra un izteiktāks marmorējums.

Ģeogrāfiskā nosaukuma *Jabugo* lietojumu un atpazīstamību, nosaukuma precizitāti un tā saikni ar ģeogrāfisko apgabalu pamato tālāk norādītie vēstures notikumi.

Turklāt vēsturiski Montančesas pašvaldības hartā, kas pieņemta 1236. gadā, jau ir ietvertas atsauces uz *dehesa* ekosistēmām, kas paredzētas tikai ozolzīļu ieguvei, lai barotu cūkas, un nosaka likumus attiecībā uz to aizsardzību.

Vēsturiskos pierādījumus par cūku produkciju un ozolzīļu ieguvi savā slavenajā "Vēstulē Gasparam de Barionevo" no 1604. gada publikācijas "*Rimas*" ("Dzejoļi") sniedzis arī Lope de Vega:

"… Uzskata, ka šķiņķis nācis no spāņu cūkas,

no slavenajiem Arakenas kalniem,

kur Arias Montano pameta pasauli…"

Pirms daudziem gadsimtiem, attīstoties komercijai, šķiņķi Sjerrā sāka ražot mazi sīkražotāji. Viens no tiem 1895. gadā bija reģistrēts Habugo un līdz 1905. gadam izveidoja komerctīklu, kas kā produktu izplatīšanas mezglus ietvēra Seviļu, Heresu de la Fronteru, Puerto de Santa Maria, Sanfernando un Kadisu. 1883./1884. gadā Habugo pašvaldībā tika nokautas 400 cūkas.

Habugo ir pašvaldība Sjerras apgabalā, kurā ir visvairāk Ibērijas šķiņķa pārstrādātāju.

Pašlaik, ierakstot interneta meklētājā vārdu *Jabugo*, tiek parādīts gandrīz pusmiljons nacionālo un starptautisko rezultātu, un lielākā to daļa ir saistīta ar šķiņķi.

Habugo pašvaldība atrodas gandrīz pašā Sjerras centrā, Velvas provincē Andalūzijā (Spānijā) – tas ir apgabals, kur tiek pārstrādāts ACN *Jabugo*, un tas ietver vēl 30 ciemus ar kopīgu vēsturi, mikroklimatu un īpašu "šķiņķa kultūru".

Atsauce uz produkta specifikācijas publikāciju

(šīs Regulas 6. panta 1. punkta 2. apakšpunkts)

http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/160224pliegocondicionesdopjabugo1erexamencomisioneuropea_tcm7-390953.pdf