KITI AKTAI

# EUROPOS KOMISIJA

## Pakeitimo 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

(2016/C 415/07)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė 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 PARAIŠKA

**Paraiška dėl pakeitimo patvirtinimo pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies pirmą pastraipą**

**„JAMÓN DE HUELVA“**

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

**SKVN ( X ) SGN ( )**

1. **Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas**

Saugomos kilmės vietos nuorodos „Jamón de Huelva“ Kontrolės taryba

Adresas: P. d. Nr. 1
21290 Jabugo
HUELVA
ESPAÑA

Tel. +34 959127900
El. paštas info@jamondehuelva.es

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

— ☒ Ženklinimas

— ☒ Kita [Institucija arba įstaiga, atsakinga už specifikacijos nuostatų laikymosi kontrolę]

4. **Pakeitimo (-ų) rūšis**

— ☐ Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris negali būti laikomas 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 negali būti laikomas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

[1] OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

5. **Pakeitimas (-ai)**

*Produkto pavadinimas*

Prašoma pavadinimą „Jamón de Huelva“, kuris šiuo metu pagal 1998 m. sausio 26 d. Komisijos reglamentą (EB) Nr. 195/98 yra registruotas kaip saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN), keisti pavadinimu „Jabugo“.

Geografinis pavadinimas „Jamón de Huelva“ keičiamas pavadinimu „Jabugo“ visoje šios SKVN specifikacijoje.

Šis pavadinimo keitimas grindžiamas tokiomis toliau trumpai pateikiamomis priežastimis.

Dėl išsiskyrusių interesų ir bendro sutarimo nebuvimo pavadinimas „Jabugo“, kuriam turėjo būti suteikta kilmės vietos nuoroda, nes būtent šis pavadinimas naudojamas kasdieninėje kalboje ir komercijos aplinkoje kalbant apie šia nuoroda saugomus produktus, netapo saugoma kilmės vietos nuoroda.

Prabėgo daugiau nei penkiolika metų nuo prašymo registruoti Bendrijos saugomos kilmės vietos nuorodą pateikimo, o geografinį pavadinimą „Jabugo“ iš tiesų vis dar naudoja dauguma vartotojų tiek nacionalinėje, tiek tarptautinėje rinkoje kalbėdami apie produktą su SKVN „Jamón de Huelva“, todėl anuomet priimtas sprendimas peržiūrėtas ir pateikta pakeitimo paraiška dėl geografinio pavadinimo „Jabugo“ naudojimo ir pripažinimo parduodant kumpį ir mentę bei dėl šio pavadinimo patikslinimo ir jo ryšio su geografine vietove.

Geriausias būdas apsaugoti tradicinį Huelvos provincijos Sierra vietovėje gaminamą kumpį yra specifikacijoje pakeisti saugomą kilmės vietos nuorodą, o tai leistų išsaugoti vieną iš Europos Sąjungos gyvosios kultūros ir gastronomijos paveldui priklausančių produktų.

2008 m. birželio 26 d. Kontrolės taryba posėdyje pritarė nuorodos pakeitimui.

2008 m. rugsėjo mėn. SKVN „Jamón de Huelva“ Kontrolės taryba Aplinkos, kaimo ir jūrų reikalų ministerijai (Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino) pateikė prašymą nuorodą „Jamón de Huelva“ pakeisti nuoroda „Jabugo“.

Trys subjektai pateikė prieštaravimą.

2010 m. sausio mėn. ministerija priėmė sprendimą, kuriame atsisakoma keisti nuorodą dėl to, kad „prašymas keisti nuorodą nebuvo pakankamai motyvuotas, vartotojai rinkoje naudoja nuorodą „Jabugo“ kalbėdami apie kumpį, pagamintą savivaldybėse, kurios patenka į saugomos kilmės nuorodos „Jamón de Huelva“ gamybos vietovę“, ir atmetė prieštaraujančių subjektų teiginius dėl jų intelektinės nuosavybės teisių.

Kontrolės taryba pateikė skundą dėl sprendimo atsisakyti keisti nuorodą. Be to, Chabugo savivaldybės taryba, kaip ir 39 SKVN „Jamón de Huelva“ veiklos vykdytojai, pateikė skundą dėl minėto sprendimo. 2012 m. ministerija priėmė sprendimą, kuriuo atmetamas Kontrolės tarybos pateiktas skundas.

Nuo pat šios procedūros, susijusios su specifikacijos pakeitimu ir pateiktu skundu, pradžios ir jai vykstant iniciatyva, kurios buvo imtasi, visuomet susilaukė vieningos politinio, socialinio ir ekonominio lygmens paramos. Administracijos, institucijos, subjektai ir įmonės pritarė SKVN pakeitimui, nes mano, kad toks pavadinimas yra labiausiai tinkamas, išskirtinis ir reikšmingas kalbant apie kaimo vietovę, kuri priklauso Huelvos provincijos Sierra teritorijai. Vieninga pozicija dėl SKVN keitimo pavadinimu „Jabugo“ neturėtų kelti abejonių.

Kontrolės taryba administracinį ieškinį pateikė *Tribunal Superior de Justicia de Madrid*.

2014 m. liepos mėn. *Tribunal Superior de Justicia de Madrid* anuliavo abu administracinius sprendimus ir pripažino, kad nuorodos keitimas buvo pakankamai motyvuotas bei patvirtintas ir kad toks keitimas turėtų būti pateiktas svarstyti Europos Komisijai.

2015 m. metų kovo mėn. 10 d. pasiekus susitarimo tarp Kontrolės tarybos ir komercinės bendrovės „Sánchez Romero Carvajal Jabugo, S.A.U.“, trys subjektai, kurie buvo pateikę prieštaravimo paraišką, atsiėmė visus savo administracinius ir teisminius ieškinius.

Šis sprendimas laikinai įgyvendintas 2015 m. birželio 23 d. nutartimi. Visoms šalims atsisakius prieštaravimų tapo būtina galutinai įgyvendinti priimtą sprendimą.

Toliau pateikiami patvirtinamieji dokumentai, įrodantys, kad geografinės nuorodos „Jabugo“ naudojimas ir žinomumas parduodant kumpį ir mentę yra svarbus:

— Knygoje *Una Imagen de Calidad: Los productos del cerdo ibérico*, kurią 1984 m. išleido Dirección General de Política Alimentaria du Ministerio de Agricultura, PESCA y Alimentación, pateikiama daugybė nuorodų į kumpį „Jabugo“, kurios įrodo jo ryšį su Sierra de Aracena vietove.

— Knygoje *El jamón de Jabugo y otros manjares del cerdo ibérico*, kurią 2005 m. išleido D. Cesáreo Hernández Monjo, taip pat daroma užuomina į kumpį „Jabugo“.

— Moksliniame tyrime *Las industrias cárnicas en Jabugo. De la tradición al desarrollo*, kurį 1998 m. surinko ir redagavo dr. Francisco Javier García Delgado iš Huelvos universiteto instituto Instituto de Desarrollo Local, pateikiama istorinių nuorodų į pavadinimą „Jabugo“ ir pabrėžiama, kad, palyginti su pavadinimu „Jabugo“, kilmės vietos nuoroda „Jamón de Huelva“ vartojama retai.

— Knygoje *El cerdo ibérico: crianza, productos y gastronomía*, kurią 1998 m. išleido akcinė bendrovė „Iniciativas Leader Sierra de Aracena y Picos de Aroche, S.A“, geografinė nuoroda „Jabugo“ siejama su kumpiu, gaminamu Sierra de Aracena ir Picos de Aroche vietovėse.

— Daugybėje oficialių interneto puslapių (Chabugo merijos, Kordobos universiteto ir kt.) Chabugo miestas minimas kaip gamybos vietovė.

1976 m. kovo 29 d. Žemės ūkio ministerijos provincijų delegacija (Delegación Provincial del Ministerio de Agricultura) sukvietė Sierra vietovės kumpio gamybos sektoriaus dalyvius tam, kad būtų sukurtas laikinas reglamentas, taikytinas kilmės vietos nuorodai „Jabugo“ ir jos Kontrolės tarybai.

Trijų neutralių institucijų atlikti rinkos tyrimai parodė, kad yra ryšys tarp pavadinimo „Jabugo“ ir SKVN sąvokos; kalbama apie šiuos tyrimus:

— *Plan Estratégico de Comunicación*, 2003 m. atliktą „Conferencia Andaluza de Denominaciones de Origen y de Calidad“ prašymu, kuris parodė, kad kilmės vietų nuorodų žinomumo požiūriu „Jabugo“ yra septintoje vietoje tarp ispaniškų nuorodų ir antroje vietoje tarp Andalūzijos nuorodų;

— sertifikuoto kokybės ženklo žinomumo vertinimą, kurį 2008 m. atliko „Junta de Andalucía“ ir kuris parodė, kad pavadinimas „Jabugo“ siejamas su žinomiausiu Andalūzijos kokybės ženklu ir (arba) kilmės vietos nuoroda;

— 2009 m. „Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico“ atliktą Iberijos kumpio suvokimo tyrimą, kuris parodė, kad 92,6 % apklaustų asmenų pavadinimą „Jabugo“ paminėjo kaip Iberijos kumpio kilmės vietos nuorodą.

Taip pat galima paminėti tokią informaciją ir dokumentus, kurie parodo, kad pavadinimas „Jabugo“ naudojamas kalbant apie kumpį, pagamintą Sierra de Aracena ir Picos de Aroche vietovėse:

— EEB pagal „Euroterroirs“ projektą parengtas katalogas; ministerijos išleista knyga *Inventario Español de Productos Tradicionales*, kurioje teigiama, kad „Jamón de Jabugo“ yra kitas „Jamón de Huelva“ pavadinimas ir nurodoma „kad Huelvos provincijos kalnuotoje teritorijoje, daugiau nei 600 m. aukštyje reikėtų paminėti Cortegana, Jabugo, Castaño del Robledo, Cumbres Mayores ir Aracena kaimus“;

— pirmojo Kontrolės tarybos pirmininko, kuris tuo metu vadovavo vienam iš prieštaraujančių subjektų, pareiškimai, kuriuose jis teigia, kad pavadinimas „Jabugo“ kilo 1995 m., pirmiausia kalbant apie saugomą kilmės vietos nuorodą, ir nurodo, kad Chabugas yra gamybos vietovė, o ne tik savivaldybė;

— pavadinimas „El Jabugo“ patvirtintas V-ajame Pasaulio kumpio kongrese, surengtame 2009 m. Aracenos savivaldybėje, ir skirtas naudoti *Libro Institucional*, nes organizacija nusprendė, kad šis pavadinimas tiek Ispanijoje, tiek pasaulyje geriausiai pristato kumpį, pagamintą Huelvos provincijos Sierra vietovės kaimuose;

— *Plan Estratégico del Sector Porcino Ibérico*, kurį parengė Tarpšakinė Iberijos kiaulių sektoriaus asociacija (ASICI). Kai daroma nuoroda į kilmės vietos pavadinimą, vartojamas pavadinimas „Jabugo“, o duomenys, susiję su paskerstomis kiaulėmis, taip pat sutampa su SKVN „Jamón de Huelva“;

— žurnalas *SIETE LEGUAS*, kurį leidžia laikraštis *EL MUNDO*, išspausdino reportažą pavadinimu *La Ruta del Jabugo*, kuriame pasakojama apie kelionę į Sierra de Huelva ir jos įvairias vietoves siekiant susipažinti su iberišku kalnų kumpiu;

— „Asociación de la Industria de la Carne de España (AICE)“ persiųstas elektroninis laiškas. Ispanijos ekonomikos ir prekybos misija Pekine išsiuntė elektroninį laišką Ispanijos užsienio prekybos institutui, kuriame raginama tuojau pat užtikrinti Europos Sąjungos apskritai, o ypač Ispanijos, kilmės vietų pavadinimų apsaugą ir minimi tokie pavadinimai kaip „Cava“, „Jerez“, „Jabugo“ ir kt.

— Ispanijos ambasada manė, kad 2011 m. institucija, nacionaliniame lygmenyje geriausiai galinti ginti pavadinimo „Jabugo“ interesus prekės ženklų „Jabugo“ ir „Hameng Jabugo“ reikalavimų atžvilgiu, yra SKVN „Jamón de Huelva“ Kontrolės taryba, todėl ši informacija buvo perduota mums, kad galėtume tinkamai pateikti prieštaravimus, o šių veiksmų išlaidos tenka tik augintojams ir gamintojams, kurių produktai turi SKVN „Jamón de

Huelva“. Kinijos Liaudies Respublikos Pramonės ir komercijos viešoji administracija raštu patvirtino, kad pavadinimas „Jabugo“ yra pasaulyje žinoma Ispanijos Iberijos kiaulių kilmės vietos nuoroda ir prašymuose registruoti prekės ženklus su minėta nuoroda gali būti nurodoma tik aptariama kilmės vietos nuoroda. Be to, ši administracija patikslina, kad identiškas prekės ženklas ar ženklas, kuriame yra pavadinimas „Jabugo“, taikomas kumpiams, patenkantiems į 29 klasę, lengvai suklaidintų vartotoją dėl produktų kilmės vietos;

— prestižinės prekybos mokyklos (Instituto Internacional San Telmo) parengti dokumentai *El jamón ibérico, ¿una cuestión de marca? DOP „Jamón de Huelva“ o „Jabugo“*, kuriuose numatomos įvairios galimybės vartoti pavadinimą „Jabugo“ kaip prekės ženklą arba kaip SKVN;

— įsteigtas komitetas „Honor de la Asociación“, kuris siekia, kad UNESCO pripažintų „Jamón de Jabugo“ kaip žmonijos nematerialųjį paveldą, šiame komitete dalyvauja ir SKVN „Jamón de Huelva“ Kontrolės taryba;

— turistinių produktų klubo teritorinis komitetas „Ruta del Jamón Ibérico“ geografinėje SKVN „Jamón de Huelva“ vietovėje sudarė maršrutą „Ruta del Jabugo“, kurį 2009 m. apibrėžė TURESPAÑA.

— 2015 m. spalio 24 d. laikraštyje „Viva La Sierra“ pranešama apie naują svetainę ir nurodoma, kad „Maršruto „Ruta del Jabugo“ turistinis tikslas – susipažinti su kilmės vietos „Jabugo“ teritorijomis Sierra de Aracena ir Picos de Aroche vietovėse“.

Taigi pirmiau minėti dokumentai patvirtina, kad geografinis pavadinimas „Jabugo“ yra naudojamas ir žinomas, be to, ne kartą nustatomas sinoniminis ryšys tarp SKVN „Jamón de Huelva“ ir pavadinimo „Jabugo“, kuris yra labai populiarus rinkoje.

Norint pagrįsti pakankamai tikslų pavadinimo „Jabugo“ pobūdį ir šio pavadinimo ryšį su apibrėžta geografine vietove pateikiama tokia informacija:

Chabugo savivaldybė yra beveik pačiame Huelvos provincijos Sierra rajono centre, Andalūzijoje (Ispanija), tai SKVN gamybos vietovė, į kurią įeina 30 kitų kaimų su bendra istorija, specifiniu mikroklimatu ir kumpio gamybos kultūra.

Huelva

Tai viena iš aštuonių Andalūzijos regiono provincijų. Ją sudaro 79 savivaldybės, iš kurių 31 priklauso Huelvos provincijos Sierra rajonui, kuris apibrėžia saugomos kilmės vietos nuorodos (SKVN) „Jamón de Huelva“ gamybos vietovę.

Huelva yra Huelvos provincijos svarbiausias miestas. Huelva yra prie pietinės provincijos ribos ir nepatenka į SKVN „Jamón de Huelva“ gamybos vietovę.

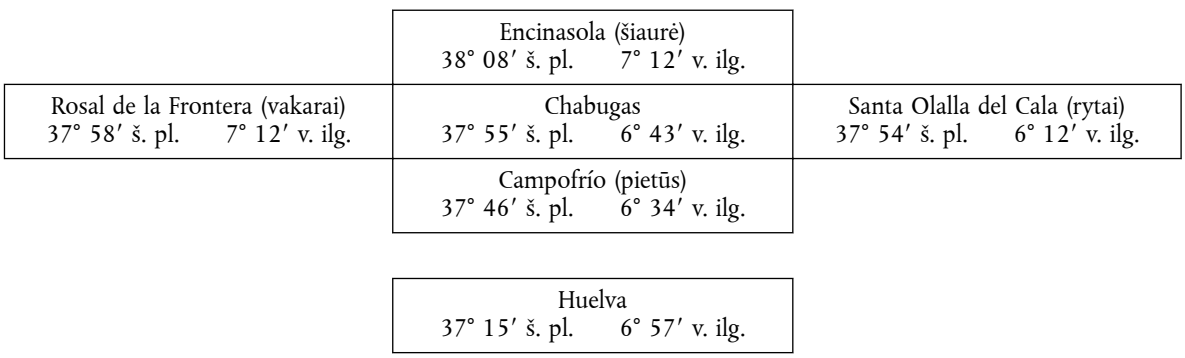
Chabugas

Chabugas yra Huelvos provincijos savivaldybė. Į ją patenka 4 vietovės, būtent Jabugo, El Repilado, Los Romeros ir El Quejigo. Geografiniu požiūriu Chabugas yra SKVN „Jamón de Huelva“ gamybos teritorijos centre.

Mažiausias atstumas (km) keliais nuo Huelvos ir Chabugo iki 4 savivaldybių, kurios yra saugomos kilmės vietos nuorodos gamybos vietovės kraštiniai taškai

| | HUELVA | JABUGO |
|---|---|---|
| Encinasola (šiaurė) | 136 | 36 |
| Rosal de la Frontera (vakarai) | 104 | 53 |
| Santa Olalla del Cala (rytai) | 119 | 62 |
| Campofrío (pietūs) | 80 | 51 |

Huelvos, Chabugo ir 4 savivaldybių, kurios yra saugomos kilmės vietos nuorodos gamybos vietovės kraštiniai taškai, kartografiniai duomenys



Huelvos provincija (teritorija), Huelvos miestas (juoda spalva, provincijos pietuose), saugoma kilmės vietos nuorodos gamybos vietovė (užbrūkšniuota kremine spalva) ir Chabugas (juoda spalva, gamybos vietovės centre)



Gamintojų, kurie savanorišku pagrindu savo produktams taiko SKVN „Jamón de Huelva“ specifikacijos sąlygas, pasiskirstymas gamybos vietovės savivaldybėse.

| Savivaldybė | Įmonių skaičius | Procentinis dydis |
|---|---|---|
| Aracena | 3 | 6,97 % |
| Aroche | 1 | 2,33 % |
| Castaño del Robledo | 2 | 4,65 % |
| Corteconcepción | 2 | 4,65 % |
| Cortegana | 3 | 6,97 % |
| Cortelazor | 1 | 2,33 % |
| Cumbres Mayores | 11 | 25,58 % |
| Almonaster La Real | 1 | 2,33 % |
| Jabugo | 17 | 39,53 % |
| Galaroza | 1 | 2,33 % |
| Santa Olalla del Cala | 1 | 3,33 % |
| Iš viso | 43 | 100,00 % |

Šiuo metu geografinis pavadinimas „Jabugo“ daugeliu atveju naudojamas siekiant apgauti ar suklaidinti vartotojus, nes šį pavadinimą visame pasaulyje gali naudoti bet kas ir bet kokiai kumpio rūšiai, kaip tai rodo pasakojimas „La orden de los caballeros de la autenticidad y el hada calidad“, kurį 2011 m. paskelbė Europos Parlamento skyrius Ispanijoje.

*Produkto aprašymas*

Viena vertus, šios dalies pakeitimus lėmė tai, kad įsigaliojo 2014 m. sausio 10 d. Karališkasis įsakas Nr. 4/2014, kuriuo nustatomi ispaniškų Iberijos veislės kiaulių mėsos, kumpio, mentės ir sprandinės kokybės standartai, kurio reikia laikytis kalbant apie Ispanijoje gaminamus Iberijos produktus.

Šiuo požiūriu daromi tokie privalomi pakeitimai:

— Pavadinimas „Raza ibérica pura“ keičiamas „Raza 100 % ibérica“.

— Veislės pavadinimas „Duroc-Jersey“ keičiamas veislės pavadinimu „Duroc“.

— Nuoroda „85–115 kg“, susijusi su kiaulių penėjimu „montanera“ būdu (penėjimas ąžuolų giraitėse) ganyklose (*dehesa*), keičiama „92–115 kg“; nuoroda, kad kiaulės priauga „ne mažiau kaip 50 % arba 65 % svorio priklausomai nuo veislės“, keičiama „ne mažiau kaip 46 kg per daugiau nei 60 dienų“; pridedama tokia nuoroda: „skerdžiamos ne jaunesnės kaip 14 mėn. kiaulės“; sakinys „didžiausias leistinas svoris baigus penėti „montanera“ būdu neturi viršyti 180 kg“ keičiamas taip: „mažiausias grynaveislių Iberijos veislės kiaulių skerdenos svoris – 108 kg, sukryžmintų kiaulių – 115 kg“.

— Išbraukiama *recebo* kiaulių, t. y. mišraus penėjimo kiaulių, klasė.

— *Cebo* klasė keičiama *Cebo de campo* klase, nes kiaulės, kurioms suteikiama SKVN, auginamos ekstensyviu būdu, o ši praktika siejama su *Cebo de campo* klase.

— Kalbant apie *Cebo de campo* klasę, pridedamas toks sakinys: „prieš skerdžiant kiaulės ne trumpiau kaip 60 dienų praleidžia natūraliose ganyklose (*dehesa*), kur yra penimos“; pridedama tokia nuoroda: „skerdžiamos ne jaunesnės kaip 12-os mėnesių kiaulės“; sakinys „vidutinis didžiausias leistinas vienos kiaulės svoris baigus penėti neturi viršyti 180 kg“ keičiamas taip: „mažiausias grynaveislių Iberijos veislės kiaulių skerdenos svoris – 108 kg, sukryžmintų kiaulių – 115 kg“; pridedamas toks sakinys: „viename hektare gali ganytis ne daugiau kaip 15 kiaulių“.

— Turi būti naudojamos grynaveislės Iberijos veislės kiaulės (100 %) ir Iberijos veislės kiaulės, kurių mažiausiai 75 % genofondo sudaro Iberijos kiaulių veislė, o šerti kiaules reikia *bellota* arba *cebo de campo* būdu.

— Trumpiausias kiaulių auginimo laikas yra bent 600 dienų kalbant apie mažiau nei 7 kg sveriančius kumpius, 730 dienų kalbant apie 7 kg ar daugiau sveriančius kumpius ir 365 dienos kalbant apie mentes.

— Kalbant apie fizines savybes, nustatomas toks 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 kg mentėms iš Iberijos veislės kiaulių.

Kita vertus, pakeitimų reikia dėl to, kad ankstesnėje specifikacijos versijoje neapibrėžtos produkto klasės, todėl Kontrolės taryba nusprendė šias klases įtraukti į naują versiją ir padaryti jas aiškesnes, kad vartotojai galėtų skirti produktus su SKVN.

Kai 1995 m. buvo pripažinta kilmės vietos nuoroda „Jamón de Huelva“, Iberijos veislės kiaulių kumpių ir menčių sektoriui nebuvo taikomos specialios taisyklės. Tačiau nuo 2001 m. jam taikomos horizontalaus pobūdžio nuostatos, o šiuo metu taikomas 2014 m. sausio 10 d. Karališkasis įsakas Nr. 4/2014, kuriuo nustatomi ispaniškų Iberijos veislės kiaulių mėsos, kumpio, mentės ir sprandinės kokybės standartai.

Visų pirma reikėtų patikslinti, kad taisyklėse dėl Iberijos veislės kiaulių nustatytos minimalios Iberijos veislės kiaulių kumpiui ir mentei taikytinos nuostatos, kurių turi laikytis veiklos vykdytojai, nusprendę naudoti į šių taisyklių taikymo sritį patenkančius pavadinimus: „Bellota“, „Cebo de campo“, „Cebo“, „100 % Ibérico“ ir „Ibérico“. Kitaip tariant, taisyklėse produktai suskirstomi į skirtingas klases, kad vartotojai galėtų atpažinti prekės pavadinimą.

Be to, reikėtų patikslinti, kad SKVN „Jabugo“ specifikacija susijusi tik su vienu regionu ir tam tikrais kokybės lygmenimis, taikomais kumpiui ir mentei, kurie gaminami Sierra kaimuose, ir kad todėl šios produktų specifikacijos turi laikytis tik tie veiklos vykdytojai, kurie savanoriškai nusprendžia jos laikytis. Kitaip tariant, nepažeidžiant veiklos vykdytojams taikomų nuostatų dėl produktų, kuriems galioja taisyklės dėl Iberijos veislės kiaulių, ženklinimo ir atskirai nuo šių nuostatų nustatomos kitos klasės, suteikiančios produktui unikalų kokybės pavadinimą, leidžiantį įvertinti ir išskirti šį produktą.

Taigi SKVN „Jabugo“ specifikacijoje pateikiamos trys atskiros klasės: „Summum“, „Excellens“ ir „Selección“. Visos jos susijusios su natūraliomis ganyklomis (*dehesa*), kiaulių penėjimu lauke ir veisle, kurios kiaulės turi bent 75 % Iberijos veislės kraujo.

I klasė: klasei „Summum“ priskiriami kumpiai ir mentės, gaunami iš Iberijos veislės (100 %) kiaulių, penimų „montanera“ būdu tik gilėmis ir natūraliais pašarais.

II klasė: klasei „Excellens“ priskiriami kumpiai ir mentės, gaunami iš Iberijos veislės (75 %) kiaulių, penimų „montanera“ būdu tik gilėmis ir natūraliais pašarais.

III klasė: klasei „Selección“ priskiriami kumpiai ir mentės, gaunami iš Iberijos veislės (ne mažiau kaip 75 %) kiaulių, penimų ekstensyviu būdu natūraliose ganyklose.

Apibendrinant galima teigti, kad šioje dalyje, viena vertus, pridedamos privalomos vertės, kurios jau nustatytos galiojančiuose nacionaliniuose teisės aktuose, kita vertus, pridedamos produktų klasės.

Taigi pakeitimai nėra susiję su produktu, nes visos ankstesnėje specifikacijos versijoje nurodytos nuostatos taip pat nurodytos ir naujojoje specifikacijos versijoje.

*Kilmės įrodymas*

Padaryti pakeitimai susiję tik su klausimais dėl kontrolės ir sertifikavimo.

Viena vertus, įvairūs pakeitimai padaryti dėl to, kad įsigaliojo 2014 m. sausio 10 d. Karališkasis įsakas Nr. 4/2014, kuriuo nustatomi ispaniškų Iberijos veislės kiaulių mėsos, kumpio, mentės ir sprandinės kokybės standartai, kurio reikia laikytis kalbant apie Ispanijoje gaminamus Iberijos produktus:

— Pavadinimas „Raza ibérica pura“ keičiamas „raza 100 % ibérica“.

— Veislės pavadinimas „Duroc-Jersey“ keičiamas veislės pavadinimu „Duroc“.

— Reikėtų patikslinti, kad žymėjimas, taip pat ir žymėjimo momentas turi būti būdingi SKVN, kad šį žymėjimą galima būtų atskirti nuo žymėjimo, kurį nustato galiojantys nacionaliniai teisės aktai.

— Taip pat reikėtų paminėti, kad antspaudas turi būti būdingas SKVN, kad jį galima būtų atskirti nuo antspaudo, kurį nustato galiojantys nacionaliniai teisės aktai, o antspaudo uždėjimo momentas turi būti būdingas SKVN, kad atitiktų galiojančius teisės aktus.

— Be to, reikia pažymėti, kad galutiniame etape produktas ženklinamas ženklu, o ne antspaudu, kad būtų išvengta painiojimo su pirmiau skerdykloje uždėtu antspaudu.

Taip pat pridedama viena pastraipa apie tai, kad veiklos vykdytojai, gaunantys įvairiomis formomis pateiktą produktą (be kanopų, be kaulų, gabalais, porcijomis arba griežinėliais) turi būti įrašyti į registrą siekiant užtikrinti produkto atsekamumą.

Taigi šis pakeitimas nedaro poveikio kilmės įrodymui.

*Gamybos būdas*

Šios dalies pakeitimai padaryti dėl to, kad įsigaliojo 2014 m. sausio 10 d. Karališkasis įsakas Nr. 4/2014, kuriuo nustatomi ispaniškų Iberijos veislės kiaulių mėsos, kumpio, mentės ir sprandinės kokybės standartai, kurio turi būti laikomasi kalbant apie Ispanijoje gaminamus Iberijos produktus.

Šiuo požiūriu daromi tokie privalomi pakeitimai:

— panaikinamas mažiausias kiaulės dalyse esančio kraujo svoris, nes galiojančiuose nacionaliniuose teisės aktuose į tai neatsižvelgiama, o šis svoris pridedamas prie mažiausio iš gamybos vietos išsiunčiamo produkto svorio priklausomai nuo produkto tipo (kumpis ar mentė) ir šio produkto svorio;

— panaikinamas produktų skirstymas pagal kraujo kiekį, nes toks kriterijus priklauso nuo kiekvieno gamintojo ir į jį neatsižvelgiama galiojančiuose nacionaliniuose teisės aktuose;

— Nustatytas toks produkto viso gamybos proceso trumpiausias laikas: 600 dienų kalbant apie mažiau nei 7 kg sveriančius kumpius, 730 dienų kalbant apie 7 kg ar daugiau sveriančius kumpius ir 365 dienos kalbant apie 3,70 kg ar daugiau sveriančias mentes.

Be to, panaikinama nuostata, nurodyta skerdykloms taikomose techninėse ir sanitarinėse taisyklėse, kuri prieštarauja Bendrijos gairėms dėl gyvūnų gerovės:

— sakinys „Kiaulės atgabenamos į skerdyklą ne vėliau kaip 12 valandų prieš skerdimą“ keičiamas taip: „Kiaulės atgabenamos į skerdyklą, kur joms suteikiama laiko atsigauti prieš skerdimą“.

Be to, pakeistos drėgmės sūdymo metu ribos ir temperatūros ribos, taip pat pakeista reliatyvi drėgmė ir druskos įsigėrimo etapo trukmė, nes dėl klimato kaitos temperatūra pavasario pabaigoje ir vasaros pradžioje yra aukštesnė, o dėl to produktui reikia daugiau laiko palaipsniui prie to prisitaikyti.

Taip pat pridėta pastraipa, skirta suderinti sąlygas visose natūraliose džiovyklose ir palengvinti tų džiovyklų priežiūrą, kad visi produktai būtų vėdinami vienodai, nepriklausomai nuo produkto pakabinimo džiovykloje vietos.

Be to, pridedama pastraipa, kurioje numatyta, kad visi veiklos vykdytojai, pateikiantys produktą be kanopos, be kaulo, supjaustytą gabalais, porcijomis ar griežinėliais, turi taikyti tinkamą savikontrolės sistemą, kurią būtų galima patikrinti ir garantuoti galutinio produkto atsekamumą ir kilmę.

Taigi šis pakeitimas nedaro poveikio gamybos būdui.

*Ryšys su geografine vietove*

Toliau pateikiami pakeitimai padaryti siekiant suderinti šią dalį su Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 nuostatomis.

— Siekiant įgyvendinti minėto Reglamento nuostatas įtraukiamas naujas skyrius „Ypatinga vietinių gamintojų patirtis“, kurį sudaro trys pastraipos.

— Dvi pastraipos įtrauktos siekiant paaiškinti specifinį produkto pobūdį ir prisiderinti prie minėto Reglamento.

— Dvi naujos pastraipos įtrauktos siekiant apibūdinti geografinės vietovės ir produkto kokybės ar savybių priežastinį ryšį, tokiu būdu siekiant prisiderinti prie minėto Reglamento.

— Punkte a („Istoriniai veiksniai“) esantis tekstas perkeltas ir įtrauktas į istorinius faktus, kuriais pagrindžiamas geografinio pavadinimo „Jabugo“ naudojimas ir žinomumas bei šio pavadinimo ryšys su nustatyta geografine vietove.

— Siekiant pagrįsti geografinio pavadinimo „Jabugo“ naudojimą ir žinomumą bei šio pavadinimo ryšį su nustatyta geografine vietove pateikiama daugiau istorinių faktų.

— Panaikinamas punktas c („Auginimo ir gamybos sistemos“), nes jo turinys atkartoja nuostatas, kurios jau pirmiau buvo pateiktos specifikacijoje.

Todėl pakeitimas neturi jokios įtakos ryšiui su geografine vietove, gamtinei ir žmogaus aplinkai, specifiniam produkto pobūdžiui, priežastiniam ryšiui tarp pastarųjų dviejų detalių.

*Ženklinimas*

Daromas toks pakeitimas:

— keičiama veiklos vykdytojų naudojama pranešimo apie etiketes sistema prieš pateikiant etiketes naudojimui, taip siekiant užtikrinti, kad būtų teisingai naudojamas SKVN pavadinimas.

Šios dalies pakeitimai padaryti dėl to, kad įsigaliojo 2014 m. sausio 10 d. Karališkasis įsakas Nr. 4/2014, kuriuo nustatomi ispaniškų Iberijos veislės kiaulių mėsos, kumpio, mentės ir sprandinės kokybės standartai.

Šiuo požiūriu daromi tokie pakeitimai:

— būtinybė patikslinti, kad skerdykloje ant produktų turi būti uždėtas numeruotas antspaudas;

— būtinybė patikslinti, kad po brandinimo ant produktų turi būti uždėtas numeruotas ženklas.

*Institucijos ir organizacijos, įgaliotos tikrinti, kaip laikomasi specifikacijos nuostatų*

Saugomos kilmės vietos nuorodos „Jabugo“ specifikacijoje nurodytų sąlygų laikymąsi kontroliuoja Dirección General de la Industria Alimentaria du Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Pakeitimo pagrindimas

2015 m. gegužės 12 d. įstatyme Nr. 6/2015 dėl vietos autonominių regionų saugomų kilmės vietos ir geografinių nuorodų, ypač jo 22 straipsnyje, nustatyta, kad oficiali vietos autonominių regionų saugomų kilmės vietos ir geografinių nuorodų, tarp kurių minima SKVN „Jamón de Huelva“, kontrolė priklauso Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente kompetencijai, o 2012 m. vasario 17 d. Karališkuoju įsaku Nr. 401/2012 Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente struktūra praplėsta ir direkcijai Dirección General de la Industria Alimentaria suteikiama oficiali saugomų kilmės vietos nuorodų, saugomų geografinių nuorodų ir tradicinių produktų kontrolė prieš pateikiant produktus prekybai.

BENDRASIS DOKUMENTAS

**„JABUGO“**

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

**SKVN ( X ) SGN ( )**

1. **Pavadinimas**

„Jabugo“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Ispanija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

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 „100 % ibérico“ atveju, 7 kg „ibérico“ atveju, menčių – 3,7 kg „100 % ibérico“ atveju ir 4 kg „ibérica“ atveju.

Juslinės savybės

Išvaizda: standartinė šiam produktui būdinga išvaizda, spalva balta arba pilkai melsva, 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 įsiskverbę 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 penėtos gilėmis.

Klasė

Gyvuliai, iš kurių gaunama žaliava, yra grynaveislės 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 skerdžiamos ne jaunesnės kaip 2, auginamos pagal tradicijas ir penimos „montanera“ būdu (penėjimas ąžuolų 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 Iberijos veislės (75 %) kiaulių, kurios skerdžiamos ne jaunesnės kaip 2, auginamos pagal tradicijas ir penimos „montanera“ būdu (penėjimas ąžuolų giraitėse) tik gilėmis ir kitais ganykloms būdingais natūraliais pašarais. Mėsa brandinama natūraliai Huelvos provincijos Sierra regionui būdingomis mikroklimato sąlygomis.

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

Gamybos procesas turi trukti ne mažiau kaip: 600 dienų kalbant apie lengvesnius nei 7 kg kumpius, 730 dienų kalbant apie 7 kg ar sunkesnius kumpius ir 365 dienas kalbant apie mentis.

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

Pašarai

Gamybos vietovei, kurioje auginamos Iberijos kiaulės, iš kurių gaunami produktai su SKVN, būdingos didelės natūralios ganyklos (*dehesa*), 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 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 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 bei auginamos ekstensyviu būdu penėjimo etape.

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

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

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

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

Kiaulės privalo būti auginamos ir penimos geografinėje auginimo vietovėje. Gamybos procesas (skerdimas, pjaustymas, sūdymas, skalavimas, druskos kiekio balansavimas, 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 prie kumpių ir menčių turi būti pritvirtinta plomba, o baigus brandinimo procesą uždedamas ženklas su SKVN „Jabugo“; plomba 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.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

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

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

— Badachozo provincijoje: *Albuquerque, Mérida, Don Benito, Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Castuera, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena* ir *Azuaga*.

— Sevilijos provincijoje: *Sierra Norte*.

— Kordobos provincijoje: *Los Pedroches, La Sierra* ir *Campiña Baja*.

— Huelvos provincijoje: *La Sierra, Andévalo* vakarinė dalis, *Andévalo* rytinė dalis ir *Condado Campiña*.

— Kadiso provincijoje: *La Sierra, La Janda, Campo de Gibraltar* ir *Campiña*.

— Malagos provincijoje: *Serranía de Ronda*.

Kumpių ir menčių apdorojimo vietovei priklauso 31 Huelvos provincijos Sierra vietovės savivaldybė: *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* ir *Zufre*.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Auginimo vietovė sutampa su Estremadūros ir Andalūzijos miškingomis natūraliomis ganyklomis. SKVN „Jabugo“ apdorojimo vietovė, t. y. tik Sierra de Huelva rajonas su toliau nurodytomis jam būdingomis savybėmis, yra itin svarbi dėl savo ypatumų palyginti su kitomis Iberijos kumpių gamybos vietovėmis Ispanijoje.

Reljefo aprašymas

Sierra de Huelva yra tokiu pat pavadinimu vadinamos provincijos šiaurinis rajonas Siera Morenos vakarinėse priekalnėse. Į šį rajoną įeinančiai trisdešimt vienai savivaldybei Huelvos provincijoje būdingas vienalytis reljefas.

Reljefas čia nelygus, nors negalėtų būti vertinamas kaip „vidutiniai kalnai“, nes čia esantis upių tinklas suformavo peizažą, kuriame vienas kitą keičia gausūs kalnai ir slėniai. Kalbant apie aukštį virš jūros lygio, rajonas išsidėstęs koncentriniu būdu, o aukščiausia vieta yra centrinis trikampis, vadinamas „Serranía de Aracena“. Aukštis yra nuo 500 iki 1 042 metrų (Castaño viršūnė), o vidutinis aukštis yra maždaug 700 metrų.

Klimatas

Vienas iš pagrindinių veiksnių, įtakojančių vietovės klimatą, yra platuma, t. y. 37° 04′–38° šiaurės platumos; taigi tai yra vieta, kur vienas kitą priklausomai nuo metų laiko keičia aukštas subtropinis slėgis ir žemas subpoliarinis slėgis.

Netoli plytintis Atlanto vandenynas turi nemažos įtakos klimatui, nes drėgnas ir švelnus vakarų vėjas netrukdomas pučia į aptariamą vietovę, o tai turi įtakos tiek regiono oro temperatūrai, tiek kritulių kiekiui. Centrinėje regiono dalyje susidaro pirmoji kliūtis pučiantiems vėjams, todėl joje susilaiko visos į Andalūziją atnešamos Atlanto oro masės. 1 000 mm dydžio izohieta beveik tiksliai atitinka „centrinio trikampio“ teritoriją. Įprastai visame regione kritulių kiekis yra pakankamai didelis ir visiškai atitinka 700 mm izohietą. Krituliai ypač dažni žiemą. Pavasarį ir rudenį kritulių iškrenta beveik vienodai, tuo tarpu vasaroms būdingos sausros, kurios itin stiprios liepos ir rugpjūčio mėnesiais.

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

Hidrografija

Sierra rajone yra *Guadiana, Guadalquivir* ir *Odiel* upių baseinų vandenskyros linijos, šiame rajone tam tikrais metų laikais dėl kritulių susidaro daug upelių, kurie įteka į minėtas upes ar dirbtinius vietovės vandens telkinius.

Flora

Sierra de Huelva rajonas apima 307 952 ha, iš kurių 73 % (227 023 ha) yra miškingi plotai. Tarp jų reikėtų išskirti akmeniniais ir kamštiniais ąžuolais apaugusias natūralias ganyklas (*dehesa*), kurios sudaro daugiau nei 120 000 ha.

Kalbant apie florą, pagrindinę augmenijos dalį sudaro *Trifoliom Subterraneum* (itin paplitę) ir *Periballia Laevis* smėlingame ir granito dirvožemyje; *Poa Bulbosa* ir *Periballia Minuta* akmeninių ąžuolų pavėsyje esančiose ganyklose; *Rumex Bucefaloforus, Trifolium Subterraneum* ir *Periballia Laevis* kalkingame kamštinių ąžuolų ganyklų (*dehesa*) dirvožemyje, kuriame auga švitrūniniai augalai ir prožirniai.

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 Sierra vietovėje dirbančių kumpių ir menčių gamintojų patirties.

Ypatinga augintojų patirtis leidžia išsaugoti trapią natūralių ganyklų ekosistemos pusiausvyrą, nes Iberijos kiaulės čia auginamos tradiciniu būdu atsižvelgiant į gyvulių gerovę. Ekstensyvaus šėrimo laikotarpiu kiaulių bandos ginamos arčiau labiausiai kalvotų ir sunkiai prieinamų sklypų, tuomet ginamos į lygesnius ir lengviau prieinamus sklypus.

Mėsininkas-meistras labai tiksliai nustato kiaulės galūnių sūdymo dieną, 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“ ypatumą lemia tokie veiksniai: auginimas tvarioje ekosistemoje, natūralios ganyklos, kuriose Iberijos kiaulės auginamos ekstensyviu būdu ir šeriamos šių ganyklų teikiamais pašarais, gamyba Huelvos provincijos Sierra vietovės mikroklimate.

Pirmasis gamybos etapas yra kumpių ir menčių sūdymas. Tuomet produktai skalaujami. Po to prasideda druskos kiekio balansavimo produktų išorėje ir viduje etapas. Tada produktai sukabinami natūraliose džiovyklose, kur esant tam tikroms mikroklimato sąlygoms jie nuvarva. Galiausiai kumpiai ir mentės perkeliami į natūralius rūsius, kur jie lėtai bręsta. Per visą 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 įsisavinti gilių maistinius elementus, ypač jų lipidinę sudėtį, bei 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 yra aukštas drėgmės lygis.

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 bei ilgas ir lėtas brandinimas. Skoniui būdinga subtili sūrumo, susijusio su sūdymu, švelnumo, kurį lemia mėsininko-meistro tinkamai nustatytos sūdymo dienos, ir kitų skonio detalių, susijusių su ilgalaikiu metabolizmu, pusiausvyra. Burnoje liekančiam skoniui būdingas intensyvumas ir visų pirma ilgai išliekantis poskonis, kurį nulemia dideli dienos ir nakties temperatūros skirtumai vasaromis natūralaus džiovinimo etape ir lėtas brandinimas ištisus metus natūralaus brandinimo etape. Be to, kiaulių šėrimas ganymo ąžuolų giraitėse metu ir fizinis gyvulių aktyvumas suteikia produktams tam tikro sultingumo ir tankesnę, su geriau įsiskverbusiais riebalais raumenų tekstūrą.

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

jau *Fuero de Montánchez* (1236 m.) teisės akte minimos natūralios ganyklos (*dehesa*), 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.):

„…Puikusis Ispanijos kiaulių kumpis

iš garsiojo Aracena masyvo,

kur Arias Montano pasitraukė iš pasaulio…“

Prieš keletą amžių pradėjus kurtis įmonėms kumpis Sierra rajone pradėtas gaminti nedidelėse privačiose įmonėse; vienai iš tokių įmonių 1895 m. pavyko įsiregistruoti Chabugo registre, o 1905 m. ji jau turėjo prekybos tinklą, apimantį Seviliją, Cheresą de la Frontera, Puerto de Santa María, San Fernando ir Kadisą, kurie buvo svarbūs šių produktų pardavimo taškai. 1883–1884 m. Chabugo savivaldybėje buvo paskersta 400 kiaulių iš kiaulių bandos.

Chabugo yra kalnuotos vietovės savivaldybė, kurioje įsikūrė daugiausiai įmonių, užsiimančių Iberijos kiaulių perdirbimu.

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

Chabugo savivaldybė yra beveik pačiame Huelvos provincijos Sierra vietovės centre, Andalūzijoje (Ispanija), ir su 30 kitų kaimų, priklausančių SKVN „Jabugo“ gamybos vietovei, dalijasi vienoda istorija, mikroklimatu ir ypatinga kumpio kultūra.

**Nuoroda į paskelbtą specifikaciją**

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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