

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie innej niż nieznaczną zmiany w specyfikacji produktu zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2020/C 352/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„JABUGO”

Nr UE: PDO-ES-0009-AM02 – 3.10.2019

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Jabugo” [Rada Regulacyjna ds. Chronionej Nazwy Pochodzenia „Jabugo”]

Avenida Infanta María Luisa 1, 21290-Jabugo (Huelva), Hiszpania

+34 959127900

info@dopjabugo.es

Rada Regulacyjna została oficjalnie uznana za organ zarządzający ds. ChNP „Jabugo” zgodnie z pierwszym przepisem dodatkowym ustawy nr 6/2015 z dnia 12 maja 2015 r. w sprawie chronionych nazw pochodzenia oraz oznaczeń geograficznych, których terytorialny zakres stosowania obejmuje więcej niż jedną wspólnotę autonomiczną Hiszpanii; jedną z jej szczególnych funkcji jest przedstawianie wniosków w sprawie zmian specyfikacji.

2. Państwo członkowskie lub Państwo Trzecie

Hiszpania

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Etykietowanie
- Inne [określić]
- Organy odpowiedzialne za weryfikację zgodności ze specyfikacją produktu

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Zmiana nazwy objętej chronioną nazwą pochodzenia (ChNP) z „Jamón de Huelva” na „Jabugo” przyspieszyła dążenie do doskonałości, które odnotowano w ostatnich kilku latach.

Opis produktu

Wprowadzono zmiany w tej sekcji, ponieważ trzy klasy produktów (klasa I „Summum”, klasa II „Excellens” oraz klasa III „Selección”) uproszczono, aby utworzyć jedną klasę premium. Oznacza to, że specyfikacja produktu obejmuje wyłącznie szynki i łopatki ze świń w 100 % rasy iberyjskiej (rasa rodzima) żywiących się żołądziami i innymi zasobami obszarów *dehesa* (śródlądowe zarośla dębowe) podczas okresu tuczenia przez wypas na pastwiskach.

Po pierwsze, świny w 100 % rasy iberyjskiej są odporną rasą rodzimą, która jest idealnie przystosowana do życia na obszarach *dehesa* i na wolnym wybiegu. Rasa ta jest mniej płodna i potrzebuje więcej czasu, aby osiągnąć masę przed ubojem. Świny tej rasy charakteryzują się wysokim stopniem marmurkowatości.

Po drugie, żołądź nadają produktowi końcowemu niepowtarzalne właściwości organoleptyczne, w szczególności smak, aromat i intensywność/trwałość.

Innymi słowy, szynki i łopatki ze świń w 100 % rasy iberyjskiej karmionych żołądziami i naturalną roślinnością są najwyższej jakości, jeśli chodzi o wywoływane przez nie wrażenia zmysłowe, i umożliwiają zachowanie czystości rasy iberyjskiej oraz zrównoważonego rozwoju ekosystemu.

W związku z tym wprowadzono następujące zmiany:

- wykluczono krzyżówki ze świniami rasy duroc (rasa obca),
- w przypadku świń żywiących się żołądziami lub tuczonych przez wypas na pastwiskach usunięto minimalną masę tuszy w odniesieniu do świń będących krzyżówkami,
- wykluczono świny wypasane, tuczone paszą pochodzącą z pastwisk,
- określono daty rozpoczęcia i zakończenia okresu tuczenia przez wypas na pastwiskach zgodnie z przepisami krajowymi dotyczącymi szynki iberyjskiej,
- określono gęstość obsady, aby zapewnić wypasanie zwierząt w systemie ekstensywnym na etapie tuczenia,
- skreślono nazwę klasy I „Summum”, chociaż wymogi pozostają niezmienione,
- skreślono klasę II „Excellens”,
- skreślono klasę III „Selección”,
- skreślono masę minimalną w odniesieniu do szynki i łopatek ze świń będących krzyżówkami.

Zmiany wprowadzono z myślą o wysłaniu konsumentom w UE jasnego i jednoznacznego komunikatu pozycjonującego ChNP „Jabugo” jako część najbardziej wymagającego segmentu rynku. Jednocześnie jest to zgodne z tendencją dotyczącą produktów certyfikowanych, ponieważ liczba produktów w klasie II spada (pozostało ich już tylko kilka), a żaden produkt nie jest certyfikowany w klasie III.

Zmiany te nie wiążą się zatem z żadną zmianą produktu o jakości premium.

Poprzednie brzmienie jednolitego dokumentu:

„3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

[...]

Masa: co najmniej 5,75 kg w przypadku szynki ze świń w 100 % rasy iberyjskiej, 7 kg w przypadku szynki ze świń rasy iberyjskiej, 3,7 kg w przypadku łopatek ze świń w 100 % rasy iberyjskiej i 4 kg w przypadku łopatek ze świń rasy iberyjskiej.

[...]

Klasy

Surowiec pochodzi z czystorasowych świń rasy iberyjskiej lub krzyżówek świń rasy duroc będących co najmniej w 75 % świniami rasy iberyjskiej.

W zależności od rasy zwierząt i sposobu ich żywienia szynki i łopatki klasyfikuje się w następujący sposób:

klasa I – »Summum«: produkowana z mięsa świń w 100 % rasy iberyjskiej hodowanych w sposób tradycyjny i żywiących się wyłącznie żołądziami i innymi zasobami naturalnymi obszarów *dehesa* (śródziemnomorskie zarośla dębowe) podczas okresu tuczenia przez wypas na pastwiskach, przed ubojem w wieku co najmniej 14 miesięcy, peklowanego naturalnie w unikalnym mikroklimacie La Sierra w prowincji Huelva;

klasa II – »Excellens« produkowana ze świń iberyjskich w co najmniej 75 % rasy iberyjskiej i której pozostałe właściwości są identyczne z właściwościami klasy I;

klasa III – »Selección«: produkowana z mięsa świń w 75 % rasy iberyjskiej wypasanych w ramach chowu wybiegowego na obszarach *dehesa* i tuczonych paszą składającą się głównie ze zbóż i roślin strączkowych, przed ubojem w wieku co najmniej 12 miesięcy, peklowanego naturalnie w unikalnym mikroklimacie La Sierra w prowincji Huelva.

[...].”.

Nowe brzmienie jednolitego dokumentu:

„3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

[...]

Masa: co najmniej 5,75 kg w przypadku szynki i 3,7 kg w przypadku łopatek.

[...]

Są to szynki i łopatki produkowane z mięsa świń w 100 % rasy iberyjskiej hodowanych w sposób tradycyjny i żywiących się wyłącznie żołądziami i innymi zasobami naturalnymi obszarów *dehesa* (śródziemnomorskie zarośla dębowe) podczas okresu tuczenia przez wypas na pastwiskach, peklowanego naturalnie w unikalnym mikroklimacie La Sierra w prowincji Huelva.

[...].”.

Poprzednie brzmienie jednolitego dokumentu:

„3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Obszar produkcji, na którym hodowane są świny rasy iberyjskiej dostarczające surowiec na potrzeby wytwarzania produktów objętych ChNP, obejmuje rozległe obszary *dehesa* – ekosystemu rolno-leśno-pasterskiego, który stanowi tradycyjne siedlisko chowu świń rasy iberyjskiej – na obszernych regionach Estremadury i Andaluzji. Kluczowymi czynnikami, które decydują o jakości mięsa świń rasy iberyjskiej, a tym samym o jakości organoleptycznej szynki i łopatek objętych ChNP, i które nadają szynkom i łopatom objętym ChNP »Jabugo« wyróżniającą je jakość i cechy, są sposób żywienia i wysiłek fizyczny świń, które wynikają z zapewnienia zwierzętom możliwości swobodnego przemieszczania się i wykorzystywania w pełni wszystkich zasobów obszarów *dehesa*, tj. żołądź, naturalnej roślinności, traw i ściernisk, przez całe ich życie.

Geograficzny obszar produkcji jest zdefiniowany, a zgodność z określonymi warunkami jest zapewniana za pomocą następujących środków kontroli: szacowanie ilości żołądź na dębach bezszypułkowych, korkowych i portugalskich dostępnej dla świń na każdym pastwisku bogatym w żołądź; ustalenie maksymalnej liczby świń i sprawdzanie ich tożsamości na podstawie kolczyka przy rozpoczęciu etapu tuczenia; oraz monitorowanie za pomocą niezapowiedzianych inspekcji mających na celu sprawdzenie, czy świny żywią się żołądziami i naturalną roślinnością oraz czy na etapie tuczenia są wypasane w systemie ekstensywnym.

Przednie i tylne nogi wykorzystywane do produkcji szynki i łopatek opatrzonej ChNP »Jabugo« muszą pochodzić ze:

- a) świń żywiących się żołądziami lub tuczonych przez wypas na pastwiskach: świny te są przeznaczone do uboju natychmiast po zakończeniu okresu tuczenia przez wypas wyłącznie żołądziami i trawami na obszarach *dehesa* porośniętych dębami bezszypułkowymi, korkowymi i portugalskimi. Średnia masa grupy zwierząt na początku okresu tuczenia przez wypas na pastwiskach musi wynosić od 92 kg do 115 kg. Masa świń musi zwiększyć się o co najmniej 46 kg podczas okresu tuczenia przez wypas na pastwiskach trwającego dłużej niż 60 dni. Pojedyncze tusze muszą ważyć 115 kg lub 108 kg w przypadku świń w 100 % rasy iberyjskiej;

- b) świń wypasanych, tuczonych paszą pochodzącą z pastwisk: świnię te są tuczone w systemie ekstensywnym przy gęstości obsady nieprzekraczającej 15 świń na hektar, karmione pokarmem, który stanowią zasoby obszarów *dehesa* i pasza składająca się głównie ze zbóż i roślin strączkowych. Przed ubojem świnię muszą być przez co najmniej 60 dni tuczone przez wypas na pastwiskach na obszarach *dehesa*. Pojedyncze tusze muszą ważyć 115 kg lub 108 kg w przypadku świń w 100 % rasy iberyjskiej.”.

Nowe brzmienie jednolitego dokumentu:

„3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Przednie i tylne nogi wykorzystywane do produkcji szynki i łopatek opatrzonej ChNP »Jabugo« muszą pochodzić ze świń w 100 % rasy iberyjskiej, żywionych przed ubojem pokarmem, który zgodnie z zastosowaną terminologią lokalną odpowiada pokarmowi:

świń żywiących się żołądziami lub tuczonych przez wypas na pastwiskach: świnię te są przeznaczone do uboju natychmiast po zakończeniu okresu tuczenia przez wypas wyłącznie żołądziami i trawami na obszarach *dehesa* porośniętych dębami bezszypułkowymi, korkowymi i portugalskimi. Średnia masa grupy zwierząt na początku okresu tuczenia przez wypas na pastwiskach musi wynosić od 92 kg do 115 kg. Masa świń musi zwiększyć się o co najmniej 46 kg podczas okresu tuczenia przez wypas na pastwiskach trwającego dłużej niż 60 dni. Pojedyncze tusze muszą ważyć co najmniej 108 kg.

Świnię te, hodowane w sposób tradycyjny i żywiące się wyłącznie żołądziami i innymi zasobami naturalnymi obszarów *dehesa* podczas okresu tuczenia przez wypas na pastwiskach, który trwa od dnia 1 października do dnia 31 marca, poddaje się ubojowi w wieku co najmniej 14 miesięcy.

Obszar produkcji, na którym tuczone są świnię rasy iberyjskiej dostarczające surowiec na potrzeby wytwarzania produktów objętych ChNP, obejmuje rozległe obszary *dehesa* w bardzo dużych regionach Estremadury i Andaluzji. Kluczowymi czynnikami, które decydują o jakości mięsa świń, a tym samym o jakości organoleptycznej szynki i łopatek objętych ChNP, i które nadają szynkom i łopatom objętym ChNP »Jabugo« wyróżniającą je jakość i cechy, są sposób żywienia i wypasania zwierząt w systemie ekstensywnym w końcowym etapie tuczenia oraz wykorzystywanie w pełni wszystkich zasobów obszarów *dehesa*, tj. żołądź, naturalnej roślinności i ściernisk.

Gęstość obsady, która nie może przekraczać 1,25 świń na hektar, ustala się dla każdego gospodarstwa na podstawie szacowanej ilości żołądź na dębach bezszypułkowych, korkowych i portugalskich dostępnej dla świń na każdym pastwisku bogatym w żołądź.”.

Poprzednie brzmienie specyfikacji:

„b) Opis produktu

Szynki i łopatki objęte nazwą pochodzenia »Jabugo« produkuje się z peklowanego mięsa przednich i tylnych nóg świń w 100 % rasy iberyjskiej lub krzyżówek świń rasy duroc będących co najmniej w 75 % szynkami rasy iberyjskiej.

Wyróżnia się następujące kategorie w zależności od pokarmu, którym żywiono zwierzęta przed ubojem, oraz zastosowanej terminologii lokalnej:

- a) świń żywiących się żołądziami lub tuczonych przez wypas na pastwiskach: świnię te są przeznaczone do uboju natychmiast po zakończeniu okresu tuczenia przez wypas wyłącznie żołądziami i trawami na obszarach *dehesa* porośniętych dębami bezszypułkowymi, korkowymi i portugalskimi. Średnia masa grupy zwierząt na początku okresu tuczenia przez wypas na pastwiskach musi wynosić od 92 kg do 115 kg. Masa świń musi zwiększyć się o co najmniej 46 kg podczas okresu tuczenia przez wypas na pastwiskach trwającego dłużej niż 60 dni. Pojedyncze tusze muszą ważyć co najmniej 115 kg lub co najmniej 108 kg w przypadku świń w 100 % rasy iberyjskiej;
- b) świń wypasanych, tuczonych paszą pochodzącą z pastwisk: świnię te są tuczone w systemie ekstensywnym, karmione pokarmem, który stanowią zasoby obszarów *dehesa* i pasza składająca się głównie ze zbóż i roślin strączkowych. Przed ubojem świnię muszą być przez co najmniej 60 dni tuczone przez wypas na pastwiskach na obszarach *dehesa*. Pojedyncze tusze muszą ważyć 115 kg lub 108 kg w przypadku świń w 100 % rasy iberyjskiej. Gęstość obsady nie może przekraczać 15 świń na hektar.

Bez uszczerbku dla obowiązujących norm krajowych i niezależnie od nich szynki i łopatki są klasyfikowane w następujący sposób na podstawie czynników jakościowych, mianowicie czystości rasowej, systemu wypasania zwierząt, pokarmu składającego się wyłącznie z zasobów obszarów *dehesa*, minimalnego wieku ubojowego oraz czasu peklowania szynki w naturalnych warunkach La Sierra w prowincji Huelva:

klasa I »Summum«: te szynki i łopatki produkuje się z mięsa świń w 100 % rasy iberyjskiej hodowanych w sposób tradycyjny i żywiących się wyłącznie żołądziami i innymi zasobami naturalnymi obszarów *dehesa* podczas okresu tuczenia przez wypas na pastwiskach, przed ubojem w wieku co najmniej 14 miesięcy, peklowanego naturalnie w unikalnym mikroklimacie La Sierra w prowincji Huelva;

klasa II »Excellens«: te szynki i łopatki produkuje się z mięsa świń w 75 % rasy iberyjskiej hodowanych w sposób tradycyjny i żywiących się wyłącznie żołądziami i innymi zasobami naturalnymi obszarów *dehesa* podczas okresu tuczenia przez wypas na pastwiskach, przed ubojem w wieku co najmniej 14 miesięcy, peklowanego naturalnie w unikalnym mikroklimacie La Sierra w prowincji Huelva;

klasa III »Selección«: te szynki i łopatki pochodzą od »świń w 100 % rasy iberyjskiej tuczonych paszą pochodzącą z pastwisk« lub »świń w 75 % rasy iberyjskiej tuczonych paszą pochodzącą z pastwisk« oraz są produkowane z mięsa świń w 75 % rasy iberyjskiej wypasanych w ramach chowu wybiegowego na obszarach *dehesa* i tuczonych pokarmem, który stanowią zasoby obszarów *dehesa* i pasza składająca się głównie ze zbóż i roślin strączkowych, przed ubojem w wieku co najmniej 12 miesięcy, peklowanego naturalnie w naturalnych warunkach La Sierra w prowincji Huelva.

[...]

Masa: co najmniej 5,75 kg w przypadku szynki ze świń w 100 % rasy iberyjskiej, 7,00 kg w przypadku szynki ze świń rasy iberyjskiej, 3,70 kg w przypadku łopatek ze świń w 100 % rasy iberyjskiej i 4,00 kg w przypadku łopatek ze świń rasy iberyjskiej.

[...].”

Nowe brzmienie specyfikacji:

„b) Opis produktu

Szynki i łopatki objęte nazwą pochodzenia »Jabugo« produkuje się z peklowanego mięsa przednich i tylnych nóg świń w 100 % rasy iberyjskiej, żywionych przed ubojem pokarmem, który zgodnie z zastosowaną terminologią lokalną odpowiada pokarmowi:

świń żywiących się żołądziami lub tuczonych przez wypas na pastwiskach: świnie te, hodowane w tradycyjny sposób, są przeznaczone do uboju natychmiast po zakończeniu okresu tuczenia przez wypas żołądziami i trawami na obszarach *dehesa* porośniętych dębami bezszypułkowymi, korkowymi i portugalskimi w okresie od dnia 1 października do dnia 31 marca. Średnia masa grupy zwierząt na początku okresu tuczenia przez wypas na pastwiskach musi wynosić od 92 kg do 115 kg. Masa świń musi zwiększyć się o co najmniej 46 kg podczas okresu tuczenia przez wypas na pastwiskach trwającego dłużej niż 60 dni. Minimalny wiek ubojowy wynosi 14 miesięcy. Pojedyncze tusze muszą ważyć co najmniej 108 kg. Gęstość obsady, która nie może przekraczać 1,25 świń na hektar, ustala się dla każdego gospodarstwa na podstawie szacowanej ilości żołądzi na dębach bezszypułkowych, korkowych i portugalskich dostępnej dla świń na każdym pastwisku bogatym w żołądzie.

Szynki i łopatki pekluje się naturalnie w unikalnym mikroklimacie La Sierra w prowincji Huelva.

[...]

Masa:co najmniej 5,75 kg w przypadku szynki i 3,70 kg w przypadku łopatek.

[...].”

Obszar geograficzny

Zmiana ta dotyczy wyłącznie specyfikacji i polega na zastąpieniu nazw okręgów rolniczych na obszarze produkcji nazwami gmin, które wchodzi w ich skład.

Jedyną zmianą wprowadzoną w jednolitym dokumencie jest zastąpienie słów „następujące okręgi” słowami „gminy w następujących okręgach” w celu dostosowania go do specyfikacji.

Zmiany te nie wiążą się zatem z żadnymi zmianami geograficznego obszaru produkcji.

Poprzednie brzmienie jednolitego dokumentu:

„Obszar produkcji obejmuje następujące okręgi z obszarami *dehesa*, porośniętymi dębami bezszypułkowymi, korkowymi i portugalskimi, położonymi w prowincjach Cáceres i Badajoz w Estremadurze oraz w prowincjach Sewilla, Kordowa, Huelva, Kadyks i Malaga w Andaluzji.”

Nowe brzmienie jednolitego dokumentu:

„Obszar produkcji obejmuje gminy w następujących okręgach z obszarami *dehesa*, porośniętymi dębami bezszypułkowymi, korkowymi i portugalskimi, położonych w prowincjach Cáceres i Badajoz w Estremadurze oraz w prowincjach Sewilla, Kordowa, Huelva, Kadyks i Malaga w Andaluzji.”

Poprzednie brzmienie specyfikacji:

„Obszar produkcji w przypadku świń, z których przednich i tylnych nóg można wyprodukować szynki i łopatki objęte ChNP »Jabugo«, obejmuje obszary *dehesa*, porośnięte dębami bezszypułkowymi, korkowymi i portugalskimi, położone w prowincjach Sewilla, Kordowa, Huelva, Kadyks i Malaga we Wspólnocie Autonomicznej Andaluzji oraz w prowincjach Cáceres i Badajoz we Wspólnocie Autonomicznej Estremadury, w granicach następujących okręgów rolniczych:

Estremadura:

- Cáceres: okřęgi Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Logrosán, Navalmoral de la Mata, Jaraiz de la Vera, Plasencia, Hervás i Coria,
- Badajoz: okřęgi Alburquerque, Mérida, Don Benito, Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Castuera, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena i Azuaya;

Andaluzja:

- Sewilla: okřęg Sierra Norte,
- Kordowa: okřęgi Los Pedroches, La Sierra i Campiña Baja,
- Huelva: okřęgi La Sierra, Andévalo Occidental, Andévalo Oriental i Condado Campiña,
- Kadyks: La Sierra, La Janda, Campo de Gibraltar i Campiña,
- Malaga: Serranía de Ronda.”

Nowe brzmienie specyfikacji:

„Obszar produkcji w przypadku świń, z których przednich i tylnych nóg można wyprodukować szynki i łopatki objęte ChNP »Jabugo«, obejmuje obszary *dehesa*, porośnięte dębami bezszypułkowymi, korkowymi i portugalskimi, położone w prowincjach Sewilla, Kordowa, Huelva, Kadyks i Malaga we Wspólnocie Autonomicznej Andaluzji oraz w prowincjach Cáceres i Badajoz we Wspólnocie Autonomicznej Estremadury, w granicach następujących gmin:

Estremadura:

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

Navalvillar de Pela, Nogales, Oliva de La Frontera, Oliva de Merida, Olivenza, Orellana de la Sierra, Orellana la Vieja, Palomas, Parra (La), Peñalsordo, Peraleda del Zaucejo, Puebla de Alcocer, Puebla de La Reina, Puebla de Obando, Puebla de Sancho Perez, Puebla del Maestre, Puebla del Prior, Pueblo Nuevo del Guadiana, Quintana de La Serena, Reina, Rena, Retamal de Llerena, Ribera del Fresno, Risco, Roca de La Sierra (La), Salvaleon, Salvatierra de Los Barros, San Pedro de Merida, San Vicente de Alcántara, Sancti-Spiritus, Santa Amalia, Santa Marta, Santos de Maimona (Los), Segura de Leon, Siruela, Solana de Los Barros, Talarrubias, Talavera La Real, Taliga Tamurejo, Torre de Miguel Sesmero, Torremayor, Torremejia, Trasierra, Trujillanos, Usagre, Valdecaballeros, Valdeterres, Valencia de las Torres, Valencia del Mombuey, Valencia del Ventoso, Valle de La Serena, Valle de Matamoros, Valle de Santa Ana, Valverde de Burguillos, Valverde de Leganes, Valverde de Llerena, Valverde de Merida, Villafranca de los Barros, Villagarcía de la Torre, Villagonzalo, Villalba de Los Barros, Villanueva de la Serena, Villanueva del Fresno, Villar de Rena, Villar del Rey, Villarta de los Montes, Zafra, Zahinos, Zalamea de la Serena, Zarza (La), Zarza-Capilla;

Andaluzja:

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

Dowód pochodzenia

Zmieniono wyłącznie podsekcję zatytułowaną „Kontrola i certyfikacja”, co jest wynikiem uproszczenia trzech klas.

- Usunięto fragment stanowiący o tym, że szynki i łopatki można pozyskiwać od krzyżówek świń rasy duroc.
- Dodano szczegółowe informacje dotyczące podejścia do oceny pastwisk bogatych w żołądzie i określania gęstości obsady.
- Usunięto odniesienie do znakowania świń przed rozpoczęciem ich tuczenia w systemie ekstensywnym, ponieważ dotyczyło to świń wypasanych, tuczonych paszowo.
- Dodano odniesienie do zgodności z protokołem weryfikacji opracowanym przez organ zarządzający.

Zmiany te nie wiążą się zatem z żadnymi zmianami dowodu pochodzenia.

Poprzednie brzmienie specyfikacji:

„[...]”

Szynki i łopatki muszą pochodzić wyłącznie od świń w 100 % rasy iberyjskiej lub krzyżówek świń rasy duroc będących co najmniej w 75 % świniami rasy iberyjskiej.

Wszystkie świnie, z których przednich i tylnych nóg można wyprodukować produkty objęte ChNP »Jabugo«, muszą być oznakowane na jednym uchu kolczykiem lub nieusuwalnym znakiem charakterystycznym dla ChNP »Jabugo«. Świnie muszą zostać oznakowane przed rozpoczęciem tuczenia na pastwiskach bogatych w żołądzie lub w systemie ekstensywnym i muszą pochodzić z zarejestrowanego gospodarstwa.

[...]

Podmioty gospodarcze, które przetwarzają cały produkt końcowy w celu uzyskania poszczególnych form, w których ma on być sprzedawany, tj. bez kości nogi, pozbawiony kości lub pocięty na mniejsze części, porcje lub plastry, muszą być podmiotami zarejestrowanymi, aby zapewnić identyfikowalność produktu.”

Nowe brzmienie specyfikacji:

„[...]

Szynki i łopatki muszą pochodzić wyłącznie od świń w 100 % rasy iberyjskiej.

Zgodność z określonymi warunkami tuczenia przez wypas na pastwiskach jest zapewniana za pomocą następujących środków kontroli: szacowanie ilości żołądzi na dębach bezszypułkowych, korkowych i portugalskich dostępnej dla świń na każdym pastwisku bogatym w żołądzie; ustalenie maksymalnej liczby świń i sprawdzanie ich tożsamości na podstawie kolczyka przy rozpoczęciu etapu tuczenia; oraz monitorowanie za pomocą niezapowiedzianych inspekcji mających na celu sprawdzenie, czy świnie żywią się żołądziami i naturalną roślinnością oraz czy na etapie tuczenia są wypasane w systemie ekstensywnym.

Wszystkie świnie, z których przednich i tylnych nóg można wyprodukować produkty objęte ChNP »Jabugo«, muszą być oznakowane na jednym uchu kolczykiem lub nieusuwalnym znakiem charakterystycznym dla ChNP »Jabugo«. Świnie muszą zostać oznakowane przed rozpoczęciem tuczenia na pastwiskach bogatych w żołądzie i muszą pochodzić z zarejestrowanego gospodarstwa.

[...]

Podmioty gospodarcze, które przetwarzają cały produkt końcowy w celu uzyskania poszczególnych form, w których ma on być sprzedawany, tj. bez kości nogi, pozbawiony kości lub pocięty na mniejsze części, porcje lub plastry, muszą być podmiotami zarejestrowanymi, aby zapewnić identyfikowalność produktu. Podmioty te muszą wprowadzić odpowiedni system samodzielnego monitorowania, pakowania i etykietowania oraz muszą przyjąć protokół weryfikacji opracowany przez organ zarządzający w celu zagwarantowania identyfikowalności i pochodzenia produktu końcowego i zapewnić zgodność z tym protokołem.”

Metoda produkcji

Zmiany wprowadzono ze względu na uproszczenie klas produktów i postępującą zmianę klimatu.

W związku z tym wprowadzono następujące zmiany:

- należy zapewnić, aby produkty nie były zamrażane ani podczas przetwarzania, ani przed sprzedażą,
- na etapie solenia zwiększono zakres temperatury i usunięto wyrażoną procentowo wilgotność względną,
- aby wykluczyć jakąkolwiek inną interpretację, określono, że mycie zbiega się z początkiem etapu po soleniu i końcem etapu solenia,
- na etapie odpoczywania zwiększono zakres temperatury i zakres wilgotności względnej,
- wydłużono czas przeznaczony na etap odpoczywania,
- określono, że szynki i łopatki muszą być poddawane naturalnemu suszeniu przez co najmniej trzy miesiące w celu zapewnienia, aby czas przeznaczony na etap odpoczywania nie został zwiększony kosztem etapu suszenia oraz aby czas naturalnego suszenia pozostał niezmienny,
- na etapie dojrzewania skreślono klasyfikację szynek i łopatek według masy i jakości przy wprowadzaniu do dojrzewalni.

Zmieniono zakresy temperatury i wilgotności względnej na etapie solenia, ponieważ – po pierwsze – ciągle otwieranie i zamykanie drzwi komory do peklowania w ciągu dwóch lub trzech miesięcy, podczas których odbywa się ubój, prowadzi do chwilowych wahań rejestrowanej temperatury, które w żaden sposób nie wpływają na szynki i łopatki, ponieważ są one przez cały czas przykryte solą, a – po drugie – zważywszy że produkty te są przykryte solą, wilgotność względna nie ma wpływu na parametry jakościowe.

Zmiany wprowadzono również w odniesieniu do zakresów temperatury, wilgotności względnej i czasu trwania etapu odpoczywania, ponieważ zmiana klimatu, która jest jeszcze bardziej odczuwalna tutaj na południu Europy, sprawia, że pod koniec wiosny i na początku lata panują wyższe temperatury, dlatego produkt potrzebuje więcej czasu na stopniowe dostosowanie się. Etap ten ma zasadnicze znaczenie zarówno pod względem kontrolowanych wartości temperatury i wilgotności względnej, jak i czasu trwania, dlatego też ważne jest, by starać się nie przerywać nagle łańcucha chłodniczego i pozwolić szynkom i łopatkom na właściwe dostosowanie się do temperatury i wilgotności na zewnątrz przed kolejnym etapem, tj. suszeniem.

Nie nastąpiła żadna zmiana w czasie trwania naturalnego etapu suszenia.

Zmiany te nie wiążą się zatem z żadnymi zmianami metody produkcji.

Poprzednie brzmienie specyfikacji:

„[...]”

Przednie i tylne nogi wysyłane do punktów przetwarzania nie zostały poddane żadnej obróbce konserwującej poza chłodzeniem i natarciem z zewnątrz solą kuchenną.

Przetwarzanie obejmuje cały proces przetwarzania tylnej i przedniej nogi odpowiednio na szynkę i łopatkę oraz składa się z następujących etapów:

Solenie: [...] Ten proces odbywa się w temperaturze 0–5 °C przy względnej wilgotności około 70–96 %.

[...]

Mycie: Po soleniu szynki i łopatki myje się wodą, aby usunąć z powierzchni ewentualne pozostałości soli.

Następnie się je formuje, kształtuje, przycina i wiesza.

Odpoczywanie (zwane również etapem po soleniu): [...] w normalnych warunkach proces będzie przebiegał w temperaturze 2–17 °C i przy wilgotności względnej wynoszącej 65–95 %.

Ten etap trwa 30–90 dni.

Suszenie: [...]

Całkowity czas trwania opisanych powyżej etapów solenia, odpoczywania i suszenia musi wynosić co najmniej sześć miesięcy.

Dojrzewanie: Po zakończeniu etapu suszenia szynki i łopatki przenosi się do dojrzewalni, gdzie przy wprowadzaniu klasyfikuje się je według masy i jakości. Ta czynność oznacza początek [...]

[...]”.

Nowe brzmienie specyfikacji:

„[...]”

Produkty nie są zamrażane na żadnym z etapów przetwarzania ani przed wprowadzeniem do obrotu.

Przetwarzanie obejmuje cały proces przetwarzania tylnej i przedniej nogi odpowiednio na szynkę i łopatkę oraz składa się z następujących etapów:

Solenie: [...] Ten proces odbywa się w temperaturze 0–10 °C.

[...]

Mycie: Po soleniu szynki i łopatki myje się wodą, aby usunąć z powierzchni ewentualne pozostałości soli.

Ta czynność zbiega się z początkiem etapu po soleniu i końcem etapu solenia.

Następnie szynki i łopatki się formuje, kształtuje, przycina i wiesza.

Odpoczywanie (zwane również etapem po soleniu): [...] w normalnych warunkach proces będzie przebiegał w temperaturze 2–28 °C i przy wilgotności względnej wynoszącej 60–100 %.

Ten etap trwa 30–180 dni.

Suszenie:

Szynki i łopatki poddaje się suszeniu przez co najmniej trzy miesiące.

Dojrzewanie: Po zakończeniu etapu suszenia szynki i łopatki przenosi się do dojrzewalni. Ta czynność oznacza początek [...].

[...].”

Etykietowanie

Wprowadzono następujące zmiany:

- usunięto klasę produktu,
- usunięto szczególny przypadek certyfikowanej szynki lub łopatki sprzedawanej w opakowaniach lub osłonach.

Zmiany te nie wiążą się zatem z żadnymi zmianami oznakowania.

Poprzednie brzmienie jednolitego dokumentu:

„3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Szynki i łopatki muszą być opatrzone pieczęcią w rzeźni i etykietą w chwili opuszczania dojrzewalni, przy czym oba te elementy są specyficzne dla ChNP »Jabugo«, muszą być numerowane i muszą zawierać dobrze widoczne informacje na temat nazwy pochodzenia. Etykieta musi również wskazywać klasę produktu.”

Nowe brzmienie jednolitego dokumentu:

„3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Szynki i łopatki muszą być opatrzone pieczęcią w rzeźni i etykietą w chwili opuszczania dojrzewalni, przy czym oba te elementy są specyficzne dla ChNP »Jabugo«, muszą być numerowane i muszą zawierać dobrze widoczne informacje na temat nazwy pochodzenia.”

Poprzednie brzmienie specyfikacji:

„[...]

Wszystkie szynki i łopatki objęte ChNP dopuszczone do obrotu muszą być opatrzone numerowanymi pieczęciami i etykietami ChNP »Jabugo«, na których musi być wyraźnie widoczna nazwa pochodzenia, a na etykiecie musi znajdować się również oznaczenie klasy produktu. Pieczęcie muszą być umieszczone w rzeźni i pomieszczeniu rozbioru w taki sposób, aby nie mogły być ponownie wykorzystane, natomiast etykieta z numerem musi zostać umieszczona na produkcie, gdy opuszcza on dojrzewalnię.

W szczególnym przypadku szynki i łopatki sprzedawanych w opakowaniach lub osłonach muszą być one opatrzone etykietą zewnętrzną, na której muszą być wiernie odtworzone wszystkie szczegóły umieszczone na pieczęci. Na etykiecie zewnętrznej muszą znajdować się również informacje wymagane na mocy obowiązujących przepisów oraz nota doradcza dla konsumenta opisująca identyfikatory, które muszą być umieszczone na szynce lub łopatce wewnętrznie.

Należy utworzyć rejestr zgłoszonych znaków towarowych i etykiet do celów sprzedaży produktów objętych ChNP.”

Nowe brzmienie specyfikacji:

„[...]

Wszystkie szynki i łopatki objęte ChNP dopuszczone do obrotu muszą być opatrzone numerowanymi pieczęciami i etykietami ChNP »Jabugo«, na których musi być wyraźnie widoczna nazwa pochodzenia. Numerowane pieczęcie muszą być umieszczone w rzeźni i pomieszczeniu rozbioru w taki sposób, aby nie mogły być ponownie wykorzystane, natomiast etykieta z numerem musi zostać umieszczona na produkcie, gdy opuszcza on dojrzewalnię.

Należy utworzyć rejestr zgłoszonych znaków towarowych i etykiet do celów sprzedaży produktów objętych ChNP.”

Organy lub jednostki kontrolujące zgodność ze specyfikacją produktu

Za weryfikację spełnienia wymogów określonych w specyfikacji dotyczącej chronionej nazwy pochodzenia „Jabugo” odpowiada Dyrekcja Generalna ds. Przemysłu Spożywczego w Ministerstwie Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności. Weryfikację przeprowadza Agencja ds. Informacji na temat Żywności i Kontroli.

Zaktualizowano informacje szczegółowe.

Poprzednie brzmienie specyfikacji:

g) *Organ kontrolny*

Dirección General de la Industria Alimentaria [Dyrekcja Generalna ds. Przemysłu Spożywczego]

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente [Ministerstwo Rolnictwa, Żywności i Środowiska]

Paseo de la Infanta Isabel, 1, 28014 Madrid, Hiszpania

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

E-mail: dgia@magrama.es

Nowe brzmienie specyfikacji:

g) *Organ kontrolny*

Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) [Agencja ds. Informacji na temat Żywności i Kontroli]

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación [Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności]

Paseo Infanta Mercedes 31, 28020 Madrid, Hiszpania

Tel.: +34 91 3478401

E-mail:

JEDNOLITY DOKUMENT

„JABUGO”

Nr UE: PDO-ES-0009-AM02 – 3.10.2019

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Jabugo”

2. **Państwo członkowskie lub Państwo Trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]*

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Szynki i łopatki objęte ChNP „Jabugo” posiadają następujące podstawowe właściwości:

Właściwości fizyczne

Wygląd zewnętrzny: wydłużony, stylizowany kształt, profilowany przez tak zwane tradycyjne krojenie na sposób góralski w kształcie litery „V”. W przypadku łopatek dozwolone jest również cięcie w kształcie półksiężyca. W obu przypadkach pozostawia się kość nogi.

Masa: co najmniej 5,75 kg w przypadku szynki i 3,7 kg w przypadku łopatek.

Właściwości organoleptyczne

Wygląd zewnętrzny: charakterystyczny, czysty wygląd zewnętrzny, dominującą barwą jest biały lub ciemny niebieskawoszary kolor flory grzybiczej.

Kolor i wygląd po przekrojeniu: charakterystyczna barwa od różowej do fioletowoczerwonej, produkt po przecięciu jest lśniący, poprzerastany tkanką tłuszczową i marmurkowaty.

Smak i zapach: smak mięsa jest delikatny, słodki i niezbyt słony. Zapach jest typowy i przyjemny.

Konsystencja: mięśnie są jędrne, natomiast tkanka tłuszczowa jest nieco tłusta i ustępuje pod naciskiem. Mięso jest niezbyt włókniste, lecz bardzo kruche.

Tłuszcz: tłusty i gęsty, błyszczący, barwy żółtawobiałej, aromatyczny, o przyjemnym smaku. Jego konsystencja różni się w zależności od proporcji żołądździ w pokarmie spożywanym przez świnie.

Są to szynki i łopatki produkowane z mięsa świń w 100 % rasy iberyjskiej hodowanych w sposób tradycyjny i żywiących się wyłącznie żołądździami i innymi zasobami naturalnymi obszarów *dehesa* (śródlądowe zarośla dębowe) podczas okresu tuczenia przez wypas na pastwiskach, peklowanego naturalnie w unikalnym mikroklimacie La Sierra w prowincji Huelva.

Proces produkcji szynki musi trwać co najmniej 600 dni w przypadku szynki ważącej mniej niż 7 kg, 730 dni w przypadku szynki ważącej 7 kg lub więcej i 365 dni w przypadku łopatek.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Przednie i tylne nogi wykorzystywane do produkcji szynki i łopatek opatrzonej ChNP „Jabugo” muszą pochodzić ze świń w 100 % rasy iberyjskiej, żywionych przed ubojem pokarmem, który zgodnie z zastosowaną terminologią lokalną odpowiada pokarmowi:

- a) świń żywiących się żołądździami lub tuczonych przez wypas na pastwiskach: świnie te są przeznaczone do uboju natychmiast po zakończeniu okresu tuczenia przez wypas wyłącznie żołądździami i trawami na obszarach *dehesa* porośniętych dębami bezszypułkowymi, korkowymi i portugalskimi. Średnia masa grupy zwierząt na początku okresu tuczenia przez wypas na pastwiskach musi wynosić od 92 kg do 115 kg. Masa świń musi zwiększyć się o co najmniej 46 kg podczas okresu tuczenia przez wypas na pastwiskach trwającego dłużej niż 60 dni. Pojedyncze tusze muszą ważyć co najmniej 108 kg.

Świnie te, hodowane w sposób tradycyjny i żywiące się wyłącznie żołądździami i innymi zasobami naturalnymi obszarów *dehesa* podczas okresu tuczenia przez wypas na pastwiskach, który trwa od dnia 1 października do dnia 31 marca, poddaje się ubojowi w wieku co najmniej 14 miesięcy.

Obszar produkcji, na którym tuczone są świnie rasy iberyjskiej dostarczające surowiec na potrzeby wytwarzania produktów objętych ChNP, obejmuje rozległe obszary *dehesa* w bardzo dużych regionach Estremadury i Andaluzji. Kluczowymi czynnikami, które decydują o jakości mięsa świń, a tym samym o jakości organoleptycznej szynki i łopatek objętych ChNP, i które nadają szynkom i łopatom objętym ChNP „Jabugo” wyróżniającą je jakość i cechy, są sposób żywienia i wypasania zwierząt w systemie ekstensywnym w końcowym etapie tuczenia oraz wykorzystywanie w pełni wszystkich zasobów obszarów *dehesa*, tj. żołądździ, naturalnej roślinności i ściernisk.

Gęstość obsady, która nie może przekraczać 1,25 świnia na hektar, ustala się dla każdego gospodarstwa na podstawie szacowanej ilości żołądździ na dębach bezszypułkowych, korkowych i portugalskich dostępnej dla świń na każdym pastwisku bogatym w żołądździe.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Świnie muszą być hodowane i tuczone na obszarze produkcji. Przetwarzanie (ubój, rozbiór, solenie, mycie, odpoczywanie, suszenie i dojrzewanie) musi odbywać się na obszarze przetwarzania.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Objęte certyfikatem szynki i łopatki mogą być sprzedawane bez kości, w porcjach lub w kawałkach, o ile istnieje odpowiedni system samodzielnego monitorowania, pakowania i etykietowania oraz pod warunkiem że przyjęto protokół weryfikacji opracowany przez organ zarządzający w celu zagwarantowania identyfikowalności i pochodzenia produktu końcowego i zapewniono zgodność z tym protokołem.

W tym celu należy powiadomić organ zarządzający o tej praktyce.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Szynki i łopatki muszą być opatrzone pieczęcią w rzeźni i etykietą w chwili opuszczania dojrzewalni, przy czym oba te elementy są specyficzne dla ChNP „Jabugo”, muszą być numerowane i muszą zawierać dobrze widoczne informacje na temat nazwy pochodzenia.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji obejmuje gminy w następujących okręgach z obszarami *dehesa*, porośniętymi dębami bezszypułkowymi, korkowymi i portugalskimi, położonych w prowincjach Cáceres i Badajoz w Estremadurze oraz w prowincjach Sewilla, Kordowa, Huelva, Kadyks i Malaga w Andaluzji:

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

- Badajoz: Alburquerque, Mérida, Don Benito, Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Castuera, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena i Azuaya,
- Sewilla: Sierra Norte,
- Kordowa: Los Pedroches, La Sierra i Campiña Baja,
- Huelva: La Sierra, Andévalo Occidental, Andévalo Oriental i Condado Campiña,
- Kadyks: La Sierra, La Janda, Campo de Gibraltar i Campiña,
- Malaga: Serranía de Ronda.

Obszar przetwarzania składa się z 31 gmin w okręgu La Sierra w prowincji Huelva: Alájar, Almonaster la Real, Aracena, Aroche, Arroyomolinos de León, Cala, Campofrío, Cañaveral de León, Castaño de Robledo, Cortecóncepción, Cotegana, Cortelazor, Cumbres de Enmedio, Cumbres de San Bartolomé, Cumbres Mayores, Encinasola, Fuenteheridos, Galaroza, La Granada de Río Tinto, Higuera de la Sierra, Hinojales, Jabugo, Linares de la Sierra, Los Marines, La Nava, Puerto Moral, Rosal de la Frontera, Santa Ana la Real, Santa Olalla del Cala, Valdelarco i Zufre.

5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar produkcji pokrywa się z porośniętymi drzewami obszarami *dehesa* w Estremadurze i Andaluzji. To obszar przetwarzania produktu objętego ChNP „Jabugo” jest istotny, jeżeli chodzi o odróżnienie go od innych obszarów Hiszpanii, na których produkuje się szynkę iberyjską. Jest on ograniczony do La Sierra de Huelva i posiada następujące cechy charakterystyczne:

Krajobraz

La Sierra de Huelva jest okręgiem prowincji Huelva najdalej wysuniętym na północ oraz leży na ostatnim (najdalej wysuniętym na zachód) pogórzu Sierra Morena. Jego 31 gmin tworzy jednolity obszar w prowincji Huelva.

Teren jest dość nierówny, lecz góry nie przekraczają średniej wysokości, ponieważ działanie sieci rzek doprowadziło do ukształtowania dużej liczby naprzemiennie występujących grzbietów górskich i dolin. Najniższe wzniesienia znajdują się na zewnętrznych obszarach okręgu i stopniowo rosną w kierunku jego środka, łącząc się w centralnym trójkącie znanym jako Serranía de Aracena. Wysokości mieszczą się w przedziale od 500 m do 1 042 m (Cumbre del Castaño), a średnia wynosi około 700 m.

Klimat

Klimat obszaru uwarunkowany jest zasadniczo jego szerokością geograficzną, która wynosi od 37°04' N do 38° N. Obszar ten leży zatem w miejscu, gdzie spotykają się subtropikalny pas wysokiego ciśnienia i subpolarny pas niskiego ciśnienia, a klimat jest zdominowany przez jeden z tych pasów, w zależności od pory roku.

Bliskość Oceanu Atlantyckiego ma bardzo znaczący wpływ na klimat obszaru, ponieważ wilgotne, umiarkowane wiatry bez przeszkód wieją od zachodu, oddziałując zarówno na temperaturę, jak i na opady na tym obszarze. Okręg przechwytuje wszystkie masy powietrza atlantyckiego przechodzące przez Andaluzję, ponieważ jego leżące w centrum szczyty są pierwszą barierą, jaką napotkają. Teren, na którym wielkość opadów wynosi 1 000 mm, niemal dokładnie pokrywa się z centralnym trójkątem. Ogólnie cały okręg ma dość wysoki poziom opadów, ponieważ na całym jego obszarze opady wynoszą 700 mm. Najwięcej opadów przypada na zimę. Poziom opadów wiosną i jesienią jest prawie identyczny, ale lato jest porą suszy, która w lipcu i sierpniu jest niemal całkowita.

Średni zakres temperatur wynosi od 14,8 °C w gminie Aracena do 18,4 °C w gminie La Garnacha. Najgorętszym miesiącem jest lipiec – średnia temperatura wynosi od 25 °C w gminie Aracena do 27,7 °C w gminie La Garnacha. Najzimniejszym miesiącem jest zawsze styczeń, z wyjątkiem gminy La Garnacha, w której jest to grudzień, a temperatura wynosi od 6,2 °C do 10,7 °C.

Hydrografia

Okręg La Sierra znajduje się w dorzeczu rzek Gwadiana, Gwadalkiwir i Odiel oraz charakteryzuje się dużą liczbą cieków wodnych i zależnych od opadów sezonowych strumieni, które płyną do rzek i zbiorników na tym obszarze.

Roślinność

La Sierra de Huelva ma powierzchnię 307 952 ha, z czego ponad 73 % (227 023 ha) stanowią tereny zalesione. Obszar ten obejmuje ponad 120 000 ha *dehesa* porośniętych dębami bezszypułkowymi i korkowymi.

Flora obszaru obejmuje takie gatunki, jak: *Trifolium subterraneum* i *Periballia laevis* na glebach piaszczystych i podłożu granitowym, *Trifolium subterraneum* (występuje bardzo obficie), *Poa bulbosa* i *Periballia minuta* na pastwiskach porośniętych dębami bezszypułkowymi, a także *Rumex bucephalophorus*, *Trifolium subterraneum* i *Periballia laevis* na kwaśnych glebach *dehesa* porośniętych dębami korkowymi, wraz z roślinami z rodziny *Cistaceae* i plemienia *Genisteae*.

Wiedza fachowa producentów lokalnych

Wiedza fachowa lokalnych producentów i przetwórców jest przekazywana z pokolenia na pokolenie, z ojca na syna. Produkt końcowy jest rezultatem zwyczajowej wiedzy fachowej hodowców związanych z obszarami *dehesa* i zajmujących się chowem świń rasy iberyjskiej, a także producentów szynki i łopatki związanych z okręgiem La Sierra w prowincji Huelva.

Wiedza fachowa hodowców zwierząt gospodarskich pozwala im utrzymać delikatną równowagę ekosystemu obszarów *dehesa* przez tradycyjny chów świń rasy iberyjskiej przy jednoczesnym poszanowaniu dobrostanu zwierząt. Podczas tuczenia świń w systemie ekstensywnym stada zabierane są najpierw na najbardziej strome i najmniej dostępne tereny, a na końcu na obszary najbardziej płaskie i najłatwiej dostępne.

Mistrz szynkarz dokładnie określa, kiedy solić przednie i tylne nogi; kiedy szynki i łopatki należy powiesić w naturalnych suszarniach; kiedy okna w suszarniach powinny być otwarte, a kiedy zamknięte, aby lepiej wykorzystać mikroklimat; kiedy szynki i łopatki należy przenieść do naturalnych dojrzewalni, aby rozpocząć powolny proces dojrzewania; oraz kiedy peklowanie szynki i łopatek dobiegło końca i kiedy ich jakość organoleptyczna osiągnęła najwyższy poziom.

Cechy środowiska geograficznego wpływają zarówno na surowiec, jak i na produkt końcowy, ponieważ cechy szczególne szynki i łopatek objętych ChNP „Jabugo” są wynikiem następujących czynników: produkcji w zrównoważonym ekosystemie, na obszarach *dehesa*, na których świni rasy iberyjskiej są tuczone w systemie ekstensywnym z wykorzystaniem dostępnych zasobów, oraz przetwarzanie w mikroklimacie La Sierra w prowincji Huelva.

Najpierw szynki i łopatki są solone. Następnie są myte, po czym odkładane do odpoczęcia, aby umożliwić równomierne rozprowadzenie soli między powierzchnią a środkiem. Szynki i łopatki są następnie wieszane w naturalnych suszarniach, co umożliwia im „pocenie się” dzięki wykorzystaniu mikroklimatu. Wreszcie szynki i łopatki przenosi się do naturalnych dojrzewalni, aby powoli dojrzewały oraz aby w wyniku temperatury i wilgotności, które to warunki są praktycznie niezmiennie przez cały czas, rozwijała się ich zewnętrzna flora grzybicza.

Organoleptyczne cechy charakterystyczne szynki i łopatek są wynikiem reakcji fizycznych, chemicznych i biologicznych, w których uczestniczą składniki odżywcze żołądki (w szczególności zawarte w nich tłuszcze) oraz naturalna roślinność, gdy są one metabolizowane przez świnię rasy iberyjskiej, a następnie – podczas długiego i stopniowego peklowania szynki lub łopatki – procesu, w którym dochodzi do połączenia następujących czynników: położenia geograficznego na najbardziej wysuniętym na południe obszarze Unii Europejskiej, na którym szynka jest produkowana, co oznacza gorące letnie dni, położenia geograficznego w górach, co oznacza chłodne letnie noce i mroźne zimy, oraz położenia geograficznego w pierwszym paśmie górskim, na które burze nadchodzące z Oceanu Atlantyckiego zrzucają opady, co oznacza wysoki poziom wilgotności przez cały rok.

Marmurkowatość, barwa chudego mięsa i lśniący wygląd plastrów są wynikiem rasy świń, faktu, że zwierzęta mogą swobodnie się poruszać, oraz składników odżywczych na obszarach *dehesa*. Odczucie gładkości i aksamitności plasterów w dotyku i w ustach jest skutkiem płynności tłuszczu, ponieważ im większa ilość żołądki w pokarmie świń, tym niższa temperatura topienia. Zapach wynika z pokarmu świń opartego na orzechach i roślinach, składającego się z żołądki i naturalnej roślinności, a także z długiego, powolnego procesu peklowania. Smak zachowuje subtelną równowagę między słonością wynikającą z procesu solenia a słodkością będącą efektem czasu solenia ustalonego przez mistrza szynkarza oraz składników pochodzących z przedłużonego metabolizmu. Produkt posiada intensywny i szczególnie trwały posmak, który jest wynikiem dużej różnicy między temperaturami dziennymi a nocnymi latem podczas procesu naturalnego suszenia oraz procesu naturalnego dojrzewania, który odbywa się przez cały rok. Ponadto pokarm świń w okresie tuczenia przez wypas na pastwiskach i wysiłek fizyczny świń oznaczają, że szynki i łopatki są soczyste, lecz także mają jędrniejszą konsystencję mięśni i bardziej marmurkowaty wygląd.

Używanie i renoma nazwy geograficznej „Jabugo”, prawidłowość tej nazwy i jej związek z obszarem geograficznym są potwierdzone niżej przedstawionymi wydarzeniami historycznymi.

Pod względem historycznym już akt nadania praw miejskich miejscowości Montánchez z 1236 r. zawiera odniesienie do obszarów *dehesa* wykorzystywanych wyłącznie do produkcji żołądki spożywanych przez świnię i ustanawia przepisy dotyczące ich ochrony.

Dowód historyczny potwierdzający produkcję wieprzowiny i żołądki dostarczył również Lope de Vega w swoim słynnym liście do Gaspara de Barrionueva pochodzącym z publikacji *Rimas* [Rymy] z 1604 r.:

„(...) Szynka prawdopodobnie z hiszpańskiej świni,
ze słynnych gór Araceny,
gdzie Arias Montato uciekł od świata (...)”.

Wiele wieków temu wraz z rozwojem handlu szynkę zaczęli produkować w La Sierra drobni rzemieślnicy, z których jeden był zarejestrowany w Jabugo w 1895 r., a do 1905 r. zbudował sieć handlową obejmującą Sewillę, Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María, San Fernando i Kadyks jako ośrodki dystrybucji swoich produktów. W latach 1883–1884 w gminie Jabugo dokonano uboju 400 świń.

Jabugo jest gminą w powiecie La Sierra o największej liczbie przetwórców szynki iberyjskiej.

Aktualnie wynikiem wyszukiwania w internecie terminu „Jabugo” jest niemal pół miliona trafień krajowych i międzynarodowych, z czego ogromna większość odnosi się do szynki.

Gmina Jabugo leży praktycznie w samym sercu La Sierra w prowincji Huelva, w Andaluzji (Hiszpania), na obszarze, na którym produkt objęty ChNP „Jabugo” jest przetwarzany i który obejmuje dalsze 30 wsi mających wspólną historię, mikroklimat i charakterystyczną „kulturę produkcji szynki”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

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