

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014**

(2023/C 128/05)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

**Informacja dotycząca zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu oznaczonego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym pochodzącego z państwa członkowskiego**

**„Jabugo”**

Nr UE: PDO-ES-0009-AM03

Data przekazania informacji: 18.1.2023

ChOG ( ) ChNP (X)

**1. Nazwa produktu**

„Jabugo”

**2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

**3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

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

**4. Opis zatwierdzonych zmian**1. *Czas dojrzewania*

Opis

E) *Metoda produkcji*

Powodem zmiany w punkcie „Metoda produkcji” jest fakt, że w dwóch zmianach specyfikacji zarejestrowanych w Komisji Europejskiej minimalny czas dojrzewania szynki i łopatek został usunięty przez pomyłkę. Konieczne jest zatem przywrócenie tej informacji w celu potwierdzenia związku, przy jednoczesnym położeniu większego nacisku na stwierdzenie, że „naturalnie uzyskują one cechy obszaru przetwarzania ChNP »Jabugo«”.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014., s. 17.

Dodano następujący tekst:

„Etap ten musi trwać co najmniej 360 dni w przypadku szynki i 180 dni w przypadku łopatek”.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument

## 2. Aktualizacja danych kontaktowych właściwego organu.

Opis

### G) Organ kontrolny

W specyfikacji zaktualizowane zostały szczegóły dotyczące właściwego organu.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument

## 3. Etykietowanie produktów sprzedawanych w plastrach lub bez kości

Opis

W sekcji h) (Etykietowanie) specyfikacji oraz w pkt 3.6 jednolitego dokumentu dodano opis sposobu identyfikacji produktów sprzedawanych w plastrach, pokrojonych na kawałki, bez kości itp.

Dodano następujący tekst:

W przypadku sprzedaży w plastrach produkty muszą być opatrzone numerowaną etykietą certyfikacyjną ChNP „Jabugo”, na której w widocznym miejscu znajduje się nazwa pochodzenia.

W przypadku sprzedaży bez kości na produktach muszą być wypalone nazwa pochodzenia i kod identyfikacyjny podmiotu gospodarczego oraz muszą być one opatrzone ponumerowaną etykietą certyfikacyjną ChNP „Jabugo”, na której w widocznym miejscu umieszczono nazwę pochodzenia.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

## JEDNOLITY DOKUMENT

### 1. Nazwa lub nazwy

„Jabugo”

### 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

### 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

#### 3.1. Typ produktu

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 łopatek 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 marmurkowany.

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.

Tuszcz: tłusty i gęsty, błyszczący, barwy żółtawobiałej, aromatyczny, o przyjemnym smaku. Jego konsystencja różni się w zależności od proporcji żołądźmi 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 żołądźmi i innymi zasobami naturalnymi obszarów *dehesas* (śródlądowe zarośla dębowe) podczas okresu tuczenia przez wypas na pastwiskach, peklowanego naturalnie w unikalnym mikroklimacie La Sierra w prowincji Huelva.

Proces produkcji szynek musi trwać co najmniej 600 dni w przypadku szynki ważących mniej niż 7 kg, 730 dni w przypadku szynki ważących 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 żołądźmi lub tuczonych przez wypas na pastwiskach: świnie te są przeznaczone do uboju natychmiast po zakończeniu okresu tuczenia przez wypas wyłącznie żołądźmi i trawami na obszarach *dehesas* 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 żołądźmi i innymi zasobami naturalnymi obszarów *dehesas* 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 *dehesas* 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 *dehesas*, tj. żołądźmi, naturalnej roślinności i ściernisk.

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

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 itp. 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. W przypadku sprzedaży w plastrach produkty muszą być opatrzone numerowaną etykietą certyfikacyjną ChNP „Jabugo”, na której w widocznym miejscu znajduje się nazwa pochodzenia. W przypadku sprzedaży bez kości na produktach muszą być wypalone nazwa pochodzenia i kod identyfikacyjny podmiotu gospodarczego oraz muszą być one opatrzone ponumerowaną etykietą certyfikacyjną ChNP „Jabugo”, na której w widocznym miejscu umieszczono nazwę pochodzenia.

#### 4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji obejmuje gminy w następujących okręgach z obszarami *dehesas*, 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, Cañaverale de León, Castaño de Robledo, Cortecóncepción, Cortegana, Cortelazor, Cumbres de Enmedio, Cumbres de San Bartolomé, Cumbres Mayores, Encinasola, Fuenteheridos, Galaroza, La Granada de Río Tinto, Higuera de la Sierra, Hinojales, Jabugo, Linares de la Sierra, Los Marines, La Nava, Puerto Moral, Rosal de la Frontera, Santa Ana la Real, Santa Olalla del Cala, Valdelarco i Zufre.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar produkcji pokrywa się z porośniętymi drzewami obszarami *dehesas* 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 przechwytyje 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 *dehesas* 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 *dehesas* 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 rodziców na dzieci. Produkt końcowy jest rezultatem zwyczajowej wiedzy fachowej hodowców związanych z obszarami *dehesas* i zajmujących się chowem świni 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 *dehesas* przez tradycyjny chów świń rasy iberyjskiej przy jednoczesnym poszanowaniu dobrostanu zwierząt. Podczas tuczenia świń w systemie ekstensywnym stada zabierane są najpierw na najbardziej płaskie 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 łopatki 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 łopatki objętych ChNP „Jabugo” są wynikiem następujących czynników: produkcji w zrównoważonym ekosystemie, na obszarach *dehesas*, 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 łopatki 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 *dehesas*. Odczucie gładkości i aksamitności plasterków w dotyku i w ustach jest skutkiem płynności tłuszczu, ponieważ im większa ilość żołądki w pokarmie świni, 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 *dehesas* wykorzystywanych wyłącznie do produkcji żołędzi spożywanych przez świnie i ustanawia przepisy dotyczące ich ochrony.

Dowód historyczny potwierdzający produkcję wieprzowiny i żołędzi 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 Aracena, gdzie Arias Montano 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**

[https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/DOP\\_Jabugo.aspx](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/DOP_Jabugo.aspx)

---