JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2016/C 415/07)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 [1].

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU U CHRÁNĚNÉHO OZNAČENÍ PŮVODU/CHRÁNĚNÉHO ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU

Žádost o schválení změny v souladu s čl. 53 odst. 2 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012

„JAMÓN DE HUELVA“

EU č.: ES-PDO-0105-01372 – 25.9.2015

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Seskupení žadatelů a oprávněný zájem**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jamón de Huelva

Adresa: Apartado de correos, 1
21290 JABUGO
HUELVA
ESPAÑA

Tel. +34 959127900
E-mail: info@jamondehuelva.es

2. **Členský stát nebo třetí země**

Španělsko

3. **Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)**

— ☒ Název produktu

— ☒ Popis produktu

— ☐ Zeměpisná oblast

— ☒ Důkaz původu

— ☒ Metoda produkce

— ☒ Souvislost

— ☒ Označování

— ☒ Jiná [orgány nebo subjekty pověřené ověřováním dodržování specifikace produktu]

4. **Druh změny (změn)**

— ☐ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012

— ☒ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, pro nějž nebyl zveřejněn jednotný dokument (nebo jeho ekvivalent), která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012

[1] Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

5. **Změna (změny)**

Název produktu

Požaduje se změna názvu „Jamón de Huelva“, který je aktuálně zapsán do rejstříku chráněných označení původu (CHOP) na základě nařízení Komise (ES) č. 195/98 ze dne 26. ledna 1998, na název „Jabugo“.

Zeměpisný název „Jamón de Huelva“ se nahrazuje názvem „Jabugo“ v celém textu specifikace předmětného CHOP.

Změnu názvu lze souhrnně vzato zdůvodnit níže uvedenými argumenty:

Název „Jabugo“, jenž měl být předmětným označením původu chráněn, protože se jedná o název, který se v běžné i obchodní mluvě používá k pojmenovávání produktů, jež jsou daným označením původu chráněny, nemohl být jako název označení původu zapsán kvůli neshodám a absenci konsenzu mezi zainteresovanými stranami.

Po více než patnácti letech od podání žádosti o zápis do evropského rejstříku a po ověření, že spotřebitelé na domácím i zahraničním trhu nazývají produkt nesoucí CHOP „Jamón de Huelva“ i nadále především jako „Jabugo“, bylo rozhodnutí přijaté před několika lety přehodnoceno a žádá se o změnu názvu tak, aby odpovídal používání a známosti zeměpisného pojmu „Jabugo“ v oblasti obchodu s kýtami a plecemi a aby název přesně vystihoval souvislost produktu s vymezenou zeměpisnou oblastí.

Nejlepší způsob, jak zajistit ochranu tradiční kýty vyráběné v kraji Sierra provincie Huelva, a zabránit tak zániku jednoho z prvků živého kulturního a gastronomického dědictví Evropské unie, spočívá ve změně názvu, který je ve specifikaci chráněného označení původu uveden.

Regulační rada CHOP Jamón de Huelva (Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jamón de Huelva) změnu názvu schválila na svém zasedání dne 26. června 2008.

V září 2008 pak podala žádost o změnu názvu „Jamón de Huelva“ na název „Jabugo“ Ministerstvu pro životní prostředí, venkov a moře.

K žádosti vznesly námitky tři subjekty.

Ministerstvo vydalo v lednu 2010 rozhodnutí, v němž změnu názvu zamítlo s tím, že v žádosti není dostatečně podloženo, že spotřebitelé na trhu označují kýty produkované v obcích tvořících oblast zpracování CHOP „Jamón de Huelva“ jako kýty „Jabugo“, a v němž také odmítlo prohlášení subjektů, jež ke změně vznesly námitky, pokud jde o jejich práva duševního vlastnictví.

Regulační rada se proti zamítavému rozhodnutí odvolala. Proti tomuto rozhodnutí podaly odvolání i Obecní úřad Jabugo a 39 hospodářských subjektů používajících CHOP „Jamón de Huelva“. V roce 2012 ministerstvo vydalo rozhodnutí, kterým odvolání regulační rady z formálních důvodů bez dalšího zkoumání zamítlo.

Proces změny specifikace i proces odvolání provázely od počátku a v celém průběhu projevy jednomyslné politické, společenské a hospodářské podpory, které se podnikané iniciativě dostává. Skutečnost, že se ke změně názvu předmětného CHOP hlásí četné instituce, subjekty, podniky a veřejné orgány, svědčí o tom, že navrhovaný název nejlépe vystihuje podstatu, provázanost a soudržnost vymezeného venkovského kraje Sierra v provincii Huelva. O jednomyslném postoji ve prospěch změny názvu na „Jabugo“ nelze pochybovat.

Regulační rada podala opravný prostředek k vrchnímu soudu v Madridu.

Ten v červenci 2014 obě správní rozhodnutí zrušil s tím, že změna názvu byla dostatečně odůvodněna a doložena a že požadovaná změna by měla být postoupena k vyřízení Evropské komisi.

Tři subjekty, které proti změně vyjádřily námitky, stáhly v návaznosti na dohodu podepsanou dne 10. března 2015 mezi regulační radou a společností Sánchez Romero Carvajal Jabugo, S.A.U. všechna podaná správní i soudní odvolání.

Dne 23. června 2015 byl v souvislosti s uvedeným rozsudkem vydán předběžný soudní příkaz a po odstoupení všech stran se pak rozsudek stal pravomocným.

Níže figuruje výčet dokumentů, jež dokládají používání a známost zeměpisného názvu „Jabugo“ v obchodu s kýtami a plecemi:

— publikace „*Una Imagen de Calidad: Los productos del cerdo ibérico*“ (Obraz kvality – výrobky z iberského prasete) zveřejněná v roce 1984 Generálním ředitelstvím pro potravinovou politiku Ministerstva zemědělství, rybolovu a výživy (v této publikaci lze nalézt bezpočet zmínek o kýtách „Jabugo“, které produkt uvádějí do spojitosti s krajem Sierra de Aracena),

— kniha „*El jamón de Jabugo y otros manjares del cerdo ibérico*“ (Kýta z Jabuga a jiné pochoutky z iberského prasete), kterou v roce 2005 vydal Cesáreo Hernández Monjo (i v ní se píše o kýtách „Jabugo“),

— výzkumná práce „*Las industrias cárnicas en Jabugo. De la tradición al desarrollo*“ (Masný průmysl v Jabugu. Od tradice k rozvoji), kterou v roce 1998 vypracoval a prezentoval dr. Francisco Javier García Delgado z Ústavu pro místní rozvoj Univerzity v Huelvě (autor v práci uvádí historické odkazy na Jabugo a poukazuje na slabiny názvu CHOP „Jamón de Huelva“ oproti názvu „Jabugo“),

— kniha „*El cerdo ibérico: crianza, productos y gastronomía*“ (Iberské prase – chov, produkty a gastronomie) zveřejněná v roce 1998 společností Iniciativas Leader Sierra de Aracena y Picos de Aroche, S.A. (tato kniha ztotožňuje zeměpisný název „Jabugo“ s kýtami vyráběnými v krajích Sierra de Aracena a Picos de Aroche),

— rozličné oficiální internetové stránky (Obecní úřad Jabugo, Univerzita v Córdobě atd.), na kterých je Jabugo zmiňováno jako produkční oblast.

Provinciální zastoupení ministerstva zemědělství vyzvalo dne 29. března 1976 odvětví výroby kýt v kraji Sierra k tomu, aby pro označení původu „Jabugo“ a jeho regulační radu vypracovalo prozatímní řád.

Spojitost názvu „Jabugo“ s konceptem CHOP je vyzdvihována v několika tržních studiích provedených třemi nezávislými organizacemi:

— Andaluská konference pro označení původu a jakostní označení (Conferencia Andaluza de Denominaciones de Origen y de Calidad) si v roce 2003 nechala vypracovat strategický plán komunikace, v souvislosti s nímž bylo zjištěno, že „Jabugo“ je sedmým nejznámějším španělským označením původu a druhým nejznámějším andaluským označením původu,

— Andaluská autonomní vláda (Junta de Andalucía) provedla v roce 2008 hodnocení známosti značky „certifikovaná kvalita“, z něhož vyplynulo, že „Jabugo“ představuje nejznámější označení kvality/označení původu v Andalusii,

— Mezioborové sdružení pro vepřové maso z iberských prasat (Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico) uskutečnilo v roce 2009 studii zaměřenou na vnímání produktů z iberské kýty, ve které 92,6 % respondentů uvedlo, že „Jabugo“ je iberská kýta s chráněným označením původu.

Používání názvu „Jabugo“ v souvislosti s kýtami vyráběnými v krajích Sierra de Aracena a Picos de Aroche dokládají i tyto informace a dokumenty:

— propagační katalog EHS připravený v rámci projektu „Euroterroirs“. V materiálu „*Inventario Español de Productos Tradicionales*“ (Španělský soupis tradičních produktů) vydávaném ministerstvem se na „Jamón de Huelva“ odkazuje i názvem „Jamón de Jabugo“ a uvádí se, že se jedná o kýty z „horské oblasti provincie Huelva rozkládající se ve výškách 600 a více metrů nad mořem“ a že „za zmínku stojí především obce Cortegana, Jabugo, Castaño del Robledo, Cumbres Mayores a Aracena“,

— prohlášení předsedy první regulační rady v reakci na prohlášení předsedy jedné z oponujících stran: předseda první regulační rady v něm tvrdí, že „Jabugo“ bylo v roce 1995 pro označení původu prvním navrhovaným názvem a že oblastí zpracování je celá oblast Jabugo, nikoli jen obec Jabugo,

— „Jabugo“ bylo zvoleno jako titul oficiální publikace pátého světového kongresu věnovaného produktům z kýty, který se uskutečnil v Araceně v roce 2009: organizace jej považovala za název, který ve Španělsku i ve světě nejlépe reprezentuje kýty vyráběné v obcích kraje Sierra v provincii Huelva,

— strategický plán pro odvětví masa z iberských prasat vypracovaný Mezioborovým sdružením pro vepřové maso z iberských prasat. V souvislosti s označeními původu je v něm citován název „Jabugo“, a dokonce i údaje o poražených prasatech se shodují s údaji pro CHOP „Jamón de Huelva“,

— časopis Siete Leguas prodávaný deníkem El Mundo zveřejnil pod titulem „*La Ruta del Jabugo*“ (Po stopách Jabuga) reportáž z cesty po místech v kraji Sierra de Huelva, kde autoři sledovali stopy produkce kýty z volně pasených iberských prasat,

— e-mailová zpráva zprostředkovaná Španělským sdružením masného průmyslu (Asociación de la Industria de la Carne de España). Španělská hospodářská a obchodní kancelář v Pekingu zaslala Španělskému ústavu pro zahraniční obchod e-mail, ve kterém vyzývala k okamžité ochraně označení původu Evropské unie obecně a Španělska zvláště, přičemž výslovně uváděla označení Cava, Jerez, Jabugo aj.,

— španělské velvyslanectví dospělo v roce 2011 k závěru, že zájmy pojmu „Jabugo“ dokáže v této zemi před žádostmi o ochranné známky „Jabugo“ a „Hameng Jabugo“ nejlépe hájit Regulační rada CHOP Jamón de Huelva, a z tohoto důvodu regulační radě postoupilo příslušné informace, aby mohla vznést patřičné námitky, přičemž související náklady nesli výhradně chovatelé a zpracovatelé, jejichž výrobky nesou CHOP „Jamón de Huelva“. Čínský úřad pro průmysl a obchod doslova uvádí, že pojem „Jabugo“ je označení původu pro světově

známé maso ze španělského iberského prasete a žádost o zápis ochranných známek s citovaným pojmem se nemůže odvolávat na nic jiného než na uvedené označení původu. Kromě toho také uvádí, že ochranná známka, která je totožná nebo obsahuje slovo „Jabugo“ a vztahuje se na kýty v třídě 29 bude spotřebitele snadno mást ohledně původu produktů,

— případová studie prestižní obchodní školy při Instituto Internacional San Telmo s názvem „*El jamón ibérico, ¿una cuestión de marca? DOP Jamón de Huelva o Jabugo*“ (Iberská kýta – otázka značky? CHOP Jamón de Huelva, nebo Jabugo), ve kterém je pojem „Jabugo“ rozebírán z různých úhlů pohledu jako ochranná známka a jako CHOP,

— došlo k ustavení čestného výboru sdružení, aby byly kýty „Jabugo“ organizací OSN uznány za nehmotné kulturní dědictví. Do činnosti tohoto výboru je zapojena i Regulační rada CHOP Jamón de Huelva,

— regionální výbor pro turistický produkt „Ruta del Jamón Ibérico“ (Po stopách iberské kýty) navržený v roce 2009 agenturou TURESPAÑA zvolil pro část této turistické stezky, jež vede zeměpisnou oblastí CHOP „Jamón de Huelva“, název „La Ruta del Jabugo“ (Po stopách Jabuga),

— v periodiku Viva la Sierra z 24. října 2015 se pojednává o spuštění internetových stránek www.rutadeljabugo.travel a v článku se zdůrazňuje, že „turistický zážitek stezky la Ruta del Jabugo spočívá v návštěvách míst v krajích Sierra de Aracena a Picos de Aroche, která jsou spjata s označením původu Jabugo“.

Výše uvedené dokumenty a skutečnosti tedy dokládají používání a známost zeměpisného pojmu „Jabugo“ a v mnoha případech ho vzhledem k jeho popularitě na trhu uvádějí jako synonymum k CHOP „Jamón de Huelva“.

Pokud jde o odůvodnění, že „Jabugo“ je název dostatečně přesný a provázaný s vymezenou zeměpisnou oblastí, uvést lze následující:

Obec Jabugo se nalézá prakticky ve středu kraje Sierra v provincii Huelva španělské autonomní oblasti Andalusie. Tento kraj představuje oblast zpracování předmětného CHOP a nachází se v něm ještě dalších třicet obcí, jež sdílejí společnou historii, mikroklima a osobitou kulturu spojenou s produkcí kýt.

Huelva

Huelva je jednou z osmi provincií autonomní oblasti Andalusie. Čítá 79 obcí, z nichž 31 se nachází v kraji Sierra de Huelva a vymezuje hranice oblasti zpracování CHOP „Jamón de Huelva“.

Hlavní město provincie Huelva nese stejné jméno. Nachází se jižně od nejjižnějšího bodu oblasti zpracování CHOP „Jamón de Huelva“ (a mimo tuto oblast).

Jabugo

Jabugo je obec v provincii Huelva. Sestává ze čtyř lokalit, kterými jsou: Jabugo, El Repilado, Los Romeros a El Quejigo. Nachází se v zeměpisném středu oblasti zpracování CHOP „Jamón de Huelva“.

Nejkratší vzdálenost (po silnici a v kilometrech) mezi Huelvou a Jabugem na straně jedné a čtyřmi obcemi, jež vymezují oblast zpracování CHOP ze všech světových stran, na straně druhé je následující:

	HUELVA	JABUGO
Encinasola (sever)	136	36
Rosal de la Frontera (západ)	104	53
Santa Olalla del Cala (východ)	119	62
Campofrío (jih)	80	51

Kartografické souřadnice Huelvy, Jabuga a čtyř obcí, jež vymezují oblast zpracování CHOP ze všech světových stran, jsou pak následující:

	Encinasola (sever) 38° 08′ s. š. 7° 12′ z. d.	
Rosal de la Frontera (západ) 37° 58′ s. š. 7° 12′ z. d.	Jabugo 37° 55′ s. š. 6° 43′ z. d.	Santa Olalla del Cala (východ) 37° 54′ s. š. 6°12′ z. d.
	Campofrío (jih) 37° 46′ s. š. 6° 34′ z. d.	

Huelva 37° 15′ s. š. 6° 57′ z. d.

Provincie Huelva (celá mapa), Huelva (černě vyznačená oblast na jihu provincie), oblast zpracování CHOP (stínovaná plocha béžové barvy) a Jabugo (černě vyznačené místo ve středu oblasti zpracování):



Zastoupení výrobních podniků, které své produkty dobrovolně podrobují specifikaci CHOP „Jamón de Huelva“, podle obcí oblasti zpracování:

Obec	Počet podniků	Procentní podíl
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 %
Celkem	43	100,00 %

V současné době je zeměpisný název „Jabugo“ mnohdy používán s cílem oklamat spotřebitele nebo je uvést v omyl, protože jej může používat kdokoli, a to kdekoli na světě a na kterémkoli druhu kýty, tak jak se vypráví v pohádce „*La orden de los caballeros de la autenticidad y el hada calidad*“ (O řádu rytířů pravosti a víle kvalitě) vydané v roce 2011 kanceláří Evropského parlamentu ve Španělsku.

Popis produktu

Změny tohoto oddílu vycházejí mimo jiné ze skutečnosti, že vstoupil v platnost královský dekret č. 4/2014 ze dne 10. ledna 2014, kterým se schvaluje jakostní norma pro iberské maso, kýtu, plec a hřbet (*Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña*). Ustanovením tohoto předpisu musí vyhovovat všechny produkty z iberských prasat vyrobené ve Španělsku.

Provedeny tedy musely být následující změny:

— Označení „čistokrevné iberské plemeno“ bylo pozměněno na „100 % iberské plemeno“.

— Označení plemene „duroc-jersey“ bylo upraveno na „duroc“.

— Váha zvířat při vypouštění na volnou pastvu v dehesách původně stanovená na „85 až 115 kg“ byla změněna na „92 až 115 kg“; váhový přírůstek prasat „minimálně 50 nebo 65 % v závislosti na plemenném faktoru“ byl změněn na „minimálně 46 kg za více než 60 dní“; do oddílu byla doplněna informace, že „minimální věk v době porážky činí 14 měsíců“; text „nejvyšší přípustná hmotnost zvířete v době ukončení volné pastvy nesmí být vyšší než 180 kg“ byl změněn na text „minimální individuální hmotnost jatečné půlky činí 115 kg, s výjimkou 100 % iberských prasat, u kterých činí tato hmotnost 108 kg“.

— Zrušena byla kategorie „prasata dokrmovaná v ustájení s pomocí krmiv“.

— Kategorie „prasata vykrmovaná krmivy“ byla změněna na „prasata vykrmovaná krmivy a pastvou“, jelikož zvířata, jejichž maso je chráněno označením původu, jsou chována v extenzivním režimu, který se této kategorii podobá.

— V případě kategorie „prasata vykrmovaná krmivy a pastvou“ se doplňuje informace, že výkrm v dehese před porážkou trvá nejméně 60 dní; doplněna byla rovněž informace, že „minimální věk v době porážky činí 12 měsíců“; text „nejvyšší přípustná průměrná hmotnost zvířat ve stádu nesmí být na konci vyšší než 180 kg“ byl změněn na text „minimální individuální hmotnost jatečné půlky činí 115 kg, s výjimkou 100 % iberských prasat, u kterých činí tato hmotnost 108 kg“; doplněna byla také informace, že na jeden hektar připadá nejvýše 15 prasat.

— Požadavky na plemenný faktor jsou „100 % ibérico“ (100 % iberské prase) a „ibérico“ (iberské prase), přičemž iberské prase musí nést alespoň 75 % genů iberského plemene. Požadavky na potravu prasat jsou definovány jako „Bellota“ (potrava založená na žaludech) a „Cebo de campo“ (potrava založená na krmivech a pastvě).

— Zpracování musí probíhat po dobu nejméně 600 dní v případě kýt o hmotnosti nižší než 7 kg, 730 dní v případě kýt o hmotnosti 7 kg a více a 365 dní v případě plecí.

— Hmotnost produktu musí dosahovat nejméně 5,75 kg v případě kýty ze 100 % iberského prasete a 7 kg v případě kýty z iberského prasete. U plece ze 100 % iberského prasete musí hmotnost činit nejméně 3,7 kg a u plece z iberského prasete pak 4 kg.

Provedené změny vycházejí taktéž ze skutečnosti, že v předchozí specifikaci nebyly stanoveny třídy produktu. Regulační rada se je proto v nové specifikaci rozhodla zavést, a to tak, aby byly individuální, a spotřebitelé tudíž byli schopni produkty s CHOP rozlišit.

Když bylo v roce 1995 označení původu „Jamón de Huelva“ uznáno, nepodléhalo odvětví produkce kýt a plecí z iberského prasete žádné konkrétní regulaci. Od roku 2001 však existují horizontální předpisy a v současné době se na produkci těchto výrobků vztahuje již zmiňovaný královský dekret č. 4/2014 ze dne 10. Ledna 2014, kterým se schvaluje jakostní norma pro iberské maso, kýtu, plec a hřbet.

V prvé řadě je třeba upřesnit, že předpisy pro produkty z iberského prasete stanoví minimální charakteristiky, jež musí iberské kýty a plece vykazovat. Hospodářské subjekty, které se rozhodnou používat označení regulovaná těmito předpisy (Bellota, Cebo de campo, Cebo, 100 % Ibérico e Ibérico), jsou tudíž povinny dané charakteristiky dodržovat. Předpisy tedy stanoví typizaci produktu tak, aby byl spotřebitel schopen obchodní označení rozpoznat.

Za druhé je pak třeba upřesnit, že specifikace CHOP „Jabugo“ je vázána výhradně na území obcí kraje Sierra a na jakostní úrovně tam vyráběných kýt a plecí a musejí se jí povinně řídit pouze producenti, kteří se pro její dodržování dobrovolně rozhodnou. Stanoví se tudíž jakási nezávislá dodatečná typizace, jež má u předmětných produktů zajistit zvláštní jakostní označení za účelem jejich zhodnocení a odlišení, přičemž touto typizací nejsou nijak dotčeny povinnosti hospodářských subjektů, pokud jde o označování výrobků, jež podléhají předpisům pro produkty z iberského prasete.

V rámci specifikace CHOP „Jabugo“ se tak produkty budou rozdělovat do tří vlastních tříd, a sice Summum, Excellens a Selección. Všem těmto třídám je přitom společné, že výrobek musí pocházet z prasete, které bylo vykrmováno na volné pastvě v dehese a které mělo nejméně 75 % iberské krve.

Třída I: do třídy Summum se řadí kýty a plece ze 100 % iberských prasat, jejichž potravou během venkovního chovu byly výhradně žaludy a jiná přirozená pastva.

Třída II: třídou Excellens se označují kýty a plece z prasat, která měla 75 % iberské krve a jejichž potravou během venkovního chovu byly výhradně žaludy a jiná přirozená pastva.

Třída III: třída Selección je vyhrazena pro kýty a plece z prasat, která měla nejméně 75 % iberské krve a byla vykrmována v extenzivním režimu v dehesách.

Celkově vzato se tedy do tohoto oddílu doplňují jednak požadavky, které již byly závazně stanoveny v platné španělské legislativě, jednak vlastní třídy produktů.

Změny proto nejsou spojeny se změnami produktů – všechny produkty, na které se vztahovala dřívější specifikace, jsou zahrnuty i v této nové.

Důkaz původu

Ke změnám dochází pouze v pododdíle o kontrolách a certifikaci.

Četné změny jsou opět dány tím, že vstoupil v platnost královský dekret č. 4/2014 ze dne 10. ledna 2014, kterým se schvaluje jakostní norma pro iberské maso, kýtu, plec a hřbet, jehož ustanovením musí vyhovovat produkty z iberských prasat vyrobené ve Španělsku:

— Označení „čistokrevné iberské plemeno“ bylo pozměněno na „100 % iberské plemeno“.

— Označení plemene „duroc-jersey“ bylo upraveno na „duroc“.

— Bylo nutné upřesnit specifičnost zvířecí známky pro CHOP a okamžik jejího připevnění, tak aby došlo k odlišení od označování stanoveného v platné španělské legislativě.

— Stejně tak bylo zapotřebí upřesnit, že specifická pro CHOP je i visačka, která je jiná než visačka definovaná v platné španělské legislativě, a stanovit okamžik, kdy se touto visačkou produkt opatřuje, tak aby byl postup adaptován ustanovením platných právních předpisů.

— Upřesnění bylo nutné také v souvislosti s konečným označováním produktů – konkrétně bylo třeba stanovit, že produkty se opatřují pečetí, nikoli visačkou, aby nedocházelo k záměnám s visačkou, která se na produkt dříve připevňuje na jatkách.

Do oddílu se rovněž doplňuje odstavec, který má zajistit, aby hospodářské subjekty, které produkty zpracovávají na výrobky bez kopýtka, vykostěné, ve výsečích, v porcích nebo plátcích, byly zapsány v rejstříku, a bylo tak možno zaručit zpětnou dohledatelnost.

Změny s sebou tudíž nenesou úpravy v důkazu původu.

Metoda produkce

Změny tohoto oddílu vycházejí ze skutečnosti, že vstoupil v platnost královský dekret č. 4/2014 ze dne 10. ledna 2014, kterým se schvaluje jakostní norma pro iberské maso, kýtu, plec a hřbet, jehož ustanovením musí vyhovovat produkty z iberských prasat vyrobené ve Španělsku.

Provedeny tedy musely být následující změny:

— Byly zrušeny požadavky na minimální hmotnost končetin za čerstva, jelikož platná španělská legislativa nebere tento faktor v úvahu, hovoří se pouze o minimální hmotnosti kusů na výstupu ze zpracovatelského závodu podle toho, zda se jedná o kýtu, či plec, a o hmotnosti kýt a plecí.

— Zrušena byla rovněž klasifikace kusů podle hmotnosti za čerstva, protože toto kritérium závisí na jednotlivých zpracovatelích, a platné španělské předpisy jej proto neberou v úvahu.

— Minimální doba celého procesu zpracování produktu byla stanovena na 600 dní v případě kýt menších než 7 kg a na 730 dní v případě kýt o hmotnosti 7 a více kg. U plecí vážících nejméně 3,75 kg činí tato minimální doba 365 dní.

Zrušeny byly také požadavky, které byly v rozporu s evropskými směrnicemi o dobrých životních podmínkách zvířat, konkrétně pak s technickými a hygienickými předpisy pro jatka:

— Text „Prasata musí být na jatka dopravena nejméně 12 hodin před porážkou“ se mění na text „Prasata musí být na jatka dopravena nejméně s takovým předstihem před porážkou, aby si stihla odpočinout“.

Upravena byla taktéž rozpětí hodnot relativní vlhkosti ve fázi solení a rozpětí hodnot teploty, relativní vlhkosti a doby trvání stanovených pro fázi rovnoměrného rozkládání soli v mase. V důsledku změny klimatu jsou totiž na konci jara a na začátku léta pozorovány vyšší teploty, a u produktu je proto zapotřebí delší a postupné přizpůsobení.

Do oddílu se navíc doplňuje odstavec, jenž umožňuje standardizovat a snáze udržovat podmínky v celé přirozené sušárně tak, aby byly všechny produkty bez ohledu na jejich umístění rovnoměrně provzdušňovány.

Doplňuje se i odstavec, který má zajistit, aby hospodářské subjekty, které produkty zpracovávají na výrobky bez kopýtka, vykostěné, ve výsečích, v porcích nebo plátcích, měly zaveden vhodný systém vlastní kontroly a aby tento systém mohl být ověřován a zaručoval u konečného produktu zpětnou dohledatelnost jeho původu.

V důsledku provedených změn se tedy nijak nemění metoda produkce.

Souvislost

Tento odddíl byl změněn tak, aby byl uzpůsoben nařízení (EU) č. 1151/2012.

— V souladu s uvedeným nařízením do něho byl zapracován nový pododdíl o třech odstavcích pojednávající o specifických znalostech místních producentů.

— S ohledem na nařízení byly do oddílu také doplněny dva nové odstavce, které vysvětlují, v čem je produkt specifický.

— Další dva nové odstavce popisují příčinnou souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu, jak požaduje nařízení (EU) č. 1151/2012.

— Text pododdílu a) o historii byl přemístěn do části pojednávající o historických meznících, jež dokládají používání a známost zeměpisného pojmu „Jabugo“ a jeho výstižnost a vztah k vymezené zeměpisné oblasti.

— V textu je nyní více historických mezníků, aby se prokázalo používání a známost zeměpisného pojmu „Jabugo“ a jeho výstižnost a vztah k vymezené zeměpisné oblasti.

— Byl zrušen pododdíl c) o systémech produkce a zpracování, jelikož se v něm opakovaly informace, které už figurují v předcházejících částech specifikace.

Provedenými změnami se tedy nemění souvislost, pokud jde o přírodní a kulturní prostředí, ani pokud jde o specifičnost produktu a příčinnou souvislost mezi oběma dříve uvedenými faktory.

Označování

Provedeny byly tyto změny:

— Systém schvalování štítků byl nahrazen systémem, ve kterém hospodářské subjekty podobu štítků před jejich uvedením do oběhu oznamují, tak aby bylo zaručeno správné používání názvu předmětného CHOP.

Změny uskutečněné v tomto oddíle vycházejí ze skutečnosti, že vstoupil v platnost královský dekret č. 4/2014 ze dne 10. ledna 2014, kterým se schvaluje jakostní norma pro iberské maso, kýtu, plec a hřbet.

V tomto směru došlo k následujícím změnám:

— Bylo nutné upřesnit, že produkty musí být opatřeny číslovanou visačkou, která se na ně připevňuje na jatkách.

— Rovněž bylo třeba upřesnit, že produkty musí být označeny číslovanou pečetí, která se na ně umísťuje při vyskladňování ze sklepa.

Orgány a subjekty ověřující soulad se specifikací

Ověřování, zda jsou dodržovány podmínky stanovené ve specifikaci pro chráněné označení původu „Jabugo“, spadá do pravomoci Generálního ředitelství pro potravinářský průmysl Ministerstva zemědělství, potravinářství a životního prostředí.

Odůvodnění změny

Zákon č. 6/2015 ze dne 12. května 2015 o chráněných označeních původu a chráněných zeměpisných označeních, jejichž územní platnost přesahuje hranice autonomních oblastí, ve svém článku 22 stanoví, že úřední kontrola chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení, jejichž územní platnost přesahuje hranice autonomních oblastí (mezi něž patří i CHOP „Jamón de Huelva“) spadá do pravomoci Ministerstva zemědělství, potravinářství a životního prostředí, a královský dekret č. 401/2012 ze dne 17. února 2012, kterým se stanoví základní organizační struktura Ministerstva zemědělství, potravinářství a životního prostředí, pak úřední kontrolou chráněných označení původu, chráněných zeměpisných označení a zaručených tradičních specialit před uvedením na trh pověřuje Generální ředitelství pro potravinářský průmysl.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„JABUGO“

EU č.: ES-PDO-0105-01372 – 25.9.2015

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název**

„Jabugo“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Španělsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Kýty a plece nesoucí chráněné označení původu „Jabugo“ vykazují tyto základní charakteristiky:

Fyzikální vlastnosti

Tvar: protáhlý, stylizovaný a profilovaný tradičním řezem do „V“ (tzv. řezem serrano). V případě plecí se připouští také řez do tvaru půlměsíce. V obou případech musí být na končetině ponecháno kopýtko.

Hmotnost: nejméně 5,75 kg v případě kýty ze 100 % iberského prasete („100 % ibérico“) a 7 kg v případě kýty z iberského prasete („ibérico“). U plece ze 100 % iberského prasete musí hmotnost činit nejméně 3,7 kg a u plece z iberského prasete pak 4 kg.

Organoleptické vlastnosti

Vnější vzhled: typický a čistý, vyniká bílé nebo tmavé šedo-modravé zbarvení plísňové flóry.

Barva a vzhled na řezu: charakteristická růžová až purpurově červená barva, lesklý vzhled, proužky tukové tkáně a tuk prorostlý do svalové hmoty.

Chuť a vůně: maso má jemnou, sladkou a nepříliš slanou chuť a příjemnou, charakteristickou vůni.

Konzistence a textura: ve svalové tkáni je konzistence pevná a v místech tkáně tukové pak lehce vláčná a poddajná. Textura je málo vláknitá a snadno se rozmělňuje.

Tuk: vláčný a pevný, lesklý, bílo-žlutavé barvy, aromatický a příjemné chuti. Jeho konzistence závisí na podílu žaludů ve výživě prasat.

Třídy

Surovinou pro výrobu produktu je maso prasat 100 % iberského plemene nebo prasat, která jsou kříženci mezi iberským plemenem a plemenem duroc a mají nejméně 75 % iberské krve.

V závislosti na plemeni zvířat a způsobu jejich výživy se kýty a plece rozřazují do následujících tříd:

Třída I: Summum. Kýty a plece této třídy pocházejí ze 100 % iberských prasat, která musejí být v době porážky nejméně 14 měsíců stará, musejí být chována tradičním způsobem a jejich potravou během volné pastvy musejí být výhradně žaludy a jiné přírodní zdroje příznačné pro dehesy. Kýty a plece Summum se nechávají přirozeně vyzrát v jedinečných mikroklimatických podmínkách kraje Sierra v provincii Huelva.

Třída II: Excellens. Kýty a plece této třídy pocházejí z iberských prasat se 75 % iberské krve, která musejí být v době porážky nejméně 14 měsíců stará, musejí být chována tradičním způsobem a jejich potravou během volné pastvy musejí být výhradně žaludy a jiné přírodní zdroje příznačné pro dehesy. Kýty a plece Excellens se nechávají přirozeně vyzrát v jedinečných mikroklimatických podmínkách kraje Sierra v provincii Huelva.

Třída III: Selección. Kýty a plece této třídy pocházejí z prasat, jejichž plemenný faktor musí být přinejmenším iberský (tzn. zvířata musejí mít alespoň 75 % iberské krve). Prasata musejí být vykrmována ve volném výběhu v dehesách s pomocí tamějších zdrojů a s pomocí krmiv (především obilných a luštěninových) a v době porážky musejí být nejméně 12 měsíců stará. Kýty a plece Selección se nechávají přirozeně vyzrát v jedinečných mikroklimatických podmínkách kraje Sierra v provincii Huelva.

Zpracování musí probíhat po dobu nejméně 600 dní v případě kýt o hmotnosti nižší než 7 kg, 730 dní v případě kýt o hmotnosti 7 kg a více a 365 dní v případě plecí.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Krmiva

Produkční oblast, kde probíhá chov iberských prasat, jejichž maso je surovinou pro výrobu produktů nesoucích předmětné CHOP, je tvořena rozsáhlými dehesami (zemědělsko-lesnicko-pastevními ekosystémy, jež představují tradiční místo chovu iberských prasat) v autonomních oblastech Extremadura a Andalusie. Klíčovými faktory, jež předurčují kvalitu masa iberských prasat a později i organoleptickou kvalitu a mimořádné vlastnosti kýt a plecí nesoucích CHOP „Jabugo“, jsou potrava a pohyb – zvířata jsou chována v extenzivním režimu a v průběhu života se živí všemi zdroji, které dehesy nabízejí: žaludy, trávami, bylinami a posklizňovými zbytky.

Zeměpisná oblast produkce je vymezena a dodržování specifických podmínek se zaručuje několika kontrolními opatřeními – mapuje se množství žaludů na příslušných druzích dubů (dubu cesmínovitém, korkovém a portugalském), které mají prasata ve volné pastvě k dispozici, je stanoven maximální počet chovaných prasat, při vypouštění na volnou pastvu se zvířata označují známkami a chov je sledován prostřednictvím předem neohlášených kontrolních návštěv, při kterých se ověřuje, zda jsou prasata ve fázi výkrmu chována v extenzivním režimu a jejich potravu tvoří žaludy a přirozená pastva.

Končetiny používané pro výrobu kýt a plecí s CHOP „Jabugo“ pocházejí ze dvou typů prasat, kterými jsou:

a) „Cerdo de bellota o terminado en montanera“ (prasata krmená žaludy nebo dokrmovaná na pastvě): tato prasata se porážejí ihned po ukončení volné pastvy v dubových dehesách, kde se živila výhradně žaludy a bylinami. Průměrná hmotnost zvířat ve stádu vypouštěném na volnou pastvu činí 92 až 115 kg. Váhový přírůstek na pastvě činí minimálně 46 kg za více než 60 dní. Individuální hmotnost jatečné půlky činí 115 kg, s výjimkou 100 % iberských prasat, u kterých činí tato hmotnost 108 kg.

b) „Cerdo de cebo de campo“ (prasata vykrmovaná krmivy a pastvou): Krmení těchto prasat ve fázi výkrmu probíhá v extenzivním režimu, kde na jeden hektar připadá nejvýše 15 zvířat. Potrava prasat sestává ze zdrojů, které nabízí dehesa, a krmiv (především obilných a luštěninových). Výkrm v dehesách, než jsou zvířata poražena, trvá nejméně 60 dní. Individuální hmotnost jatečné půlky činí 115 kg, s výjimkou 100 % iberských prasat, u kterých činí tato hmotnost 108 kg.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

V zeměpisné oblasti produkce probíhají fáze chovu a výkrmu. Proces zpracování (porážka, bourání, solení, mytí, ponechávání, aby se sůl v produktu rovnoměrně rozložila, sušení a zrání) se pak uskutečňuje v zeměpisné oblasti zpracování.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Certifikovaný produkt může být uváděn na trh vykostěný, ve výsečích nebo v porcích, je-li zajištěn patřičný systém vlastní kontroly, balení a označování a akceptují-li a dodržují-li zpracovatelé protokol ověřování stanovení řídicím subjektem, tak aby byla u konečného výrobku zaručena dohledatelnost původu.

Za tímto účelem musí být řídicí subjekt o takovýchto druzích úpravy informován.

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Kýty a plece musejí být opatřeny visačkou, která se na ně připevňuje na jatkách, a pečetí, která se na ně umísťuje při vyskladňování ze sklepa. Na visačce i pečeti musí být viditelně uveden název CHOP „Jabugo“ a obě musejí být očíslovány. Na pečeti musí být kromě toho vyznačena třída daného produktu.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Produkční oblast je tvořena níže uvedenými oblastmi, kde se nacházejí dehesy s porosty dubu cesmínovitého, korkového a portugalského. Jedná se o oblasti v extremadurských provinciích Cáceres a Badajoz a v andaluských provinciích Sevilla, Córdoba, Huelva, Cádiz a Málaga.

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

— Provincie Badajoz: Alburquerque, Mérida, Don Benito, Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Castuera, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena a Azuaya,

— Provincie Sevilla: Sierra Norte,

— Provincie Córdoba: Los Pedroches, La Sierra a Campiña Baja,

— Provincie Huelva: La Sierra, Andévalo Occidental, Andévalo Oriental a Condado Campiña,

— Provincie Cádiz: La Sierra, La Janda, Campo de Gibraltar a Campiña,

— Provincie Málaga: Serranía de Ronda.

Oblast zpracování kýt a plecí pak zahrnuje těchto 31 obcí v kraji Sierra provincie Huelva: 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 a Zufre.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Oblast produkce se nachází v autonomních oblastech Extremadura a Andalusie a je tvořena dehesami se stromovým pokryvem. Pro svou odlišnost od jiných španělských oblastí, kde se vyrábějí iberské kýty, je velmi důležitá oblast zpracování CHOP „Jabugo“. Ta se omezuje na kraj Sierra de Huelva a vyznačuje se níže uvedenými charakteristikami:

Horopis

Kraj Sierra de Huelva se nachází na severu provincie Huelva a jedná se o nejzápadnější výběžky pohoří Sierra Morena. Tvoří jej 31 obcí, které v provincii Huelva představují stejnorodý celek.

Zdejší reliéf se vyznačuje značnými nerovnostmi, ale lze hovořit pouze o středních horských polohách, a to vzhledem k působení říční sítě, jež zdejší území rozčleňuje do mnoha vzájemně se střídajících horských hřbetů a údolí. Nadmořská výška se v tomto kraji soustředně zvyšuje – nejvyšší polohy se nacházejí v ústředním trojúhelníku známém jako Serranía de Aracena. Kraj se rozkládá ve výškách, jež sahají od 500 do 1 042 metrů nad mořem (nejvyšší vrchol Castaño). Průměrná nadmořská výška činí přibližně 700 m.

Podnebí

Základním faktorem z hlediska klimatu je zeměpisná šířka (oblast se nachází mezi 37° 04′ a 38° s. š.). V tomto místě se setkává subtropická tlaková výše se subpolární tlakovou níží, které v závislosti na ročním období střídavě určují místní podnebné podmínky.

Na zdejší podnebí také významně působí blízkost Atlantského oceánu – do vymezené oblasti mohou bez překážek vát vlhké a vlahé západní větry, jež v kraji ovlivňují teplotní i srážkový režim. Střed vymezené zeměpisné oblasti představuje pro tyto větry první překážku a zachycuje všechny vzduchové hmoty proudící od Atlantiku směrem do Andalusie. Izohyeta o 1 000 mm prochází téměř přesně oblastí ústředního trojúhelníku. Poměrně vysoký úhrn srážek je však příznačný pro celý kraj, neboť jeho území spadá do prostoru izohyety o 700 mm. Nejvíce zde prší v zimě. Na jaře a na podzim je množství srážek prakticky vyrovnané a v létě zde panuje sucho, které je v červenci a srpnu v podstatě absolutní.

Průměrná teplota se pohybuje mezi 14,8 °C v Araceně a 18,4 °C v dehese La Garnacha. Nejteplejším měsícem je červenec, kdy průměrné teploty kolísají mezi 25 °C v Araceně a 27,7 °C v dehese La Garnacha. Nejchladněji je vždy v lednu (s výjimkou dehesy La Garnacha, kde je nejstudenějším měsícem prosinec). Lednové teploty dosahují 6,2 až 10,7 °C.

Vodopis

Krajem Sierra procházejí rozvodnice, jež vymezují hranice mezi povodími řek Guadiana, Gaudalquivir a Odiel bohatými na stálé i sezónní (množstvím srážek ovlivňované) vodní toky, jež svádějí vodu do místních řek nebo přehrad.

Rostlinstvo

Kraj Sierra de Huelva se rozkládá na ploše 307 952 ha, přičemž více než 73 % této rozlohy (227 023 ha) zaujímají lesní porosty, mezi kterými jsou kromě jiných ekosystémů zastoupeny především dehesy s vegetací dubů cesmínovitých a korkových (120 000 ha).

Z rostlinných druhů, které se zde vyskytují, stojí za zmínku především jetel podzemní (*Trifolium subterraneum*) a tráva *Periballia laevis* rostoucí na písčitých a zrnitých půdách. Na pastvinách s duby cesmínovitými roste kromě hojného jetele podzemního také lipnice cibulkatá (*Poa bulbosa*) a tráva *Periballia minuta*. Na půdách dehes porostlých duby korkovými jsou zastoupeny především vápnostřezné druhy jako šťovík *Rumex bucefaloforus*, jetel podzemní a tráva *Periballia laevis*. Přítomny jsou rovněž druhy čeledi cistovité a druhy tribu *Genisteae*.

Specifické znalosti místních producentů

Specifické znalosti si místní chovatelé a zpracovatelé předávají z generace na generaci. V konečném výrobku se odrážejí tradiční znalosti zemědělců, pokud jde o podmínky dehes a chov iberských prasat, a tradiční obeznámenost zpracovatelů kýt a plecí s krajem Sierra de Huelva.

Zemědělci chovají iberská prasata podle starých zvyklostí, jež zvířatům zaručují dobré životní podmínky, a díky svým specifickým vědomostem dokážou citlivý ekosystém dehes udržovat v rovnováze. Během výkrmu v extenzivním režimu jsou stáda prasat nejprve směrována do prudších a hůře přístupných poloh a posléze je chovatelé přesouvají na místa, která jsou rovinatější a po kterých se prasata mohou snáze pohybovat.

Mistr, který maso zpracovává na výsledné kýty a plece, určuje přesný počet dní, po který budou končetiny naloženy v soli, a rozhoduje o tom, kdy mají být nasolené kusy rozvěšeny v přirozených sušárnách a kdy mají být v těchto sušárnách otevírána a zavírána okna tak, aby se využilo místního mikroklimatu. Následně stanovuje okamžik, kdy je třeba kýty a plece přesunout do přírodních sklepů, kde budou pomalu vyzrávat, a na závěr rozhoduje o tom, zda už je proces zrání u konce a produkty dosáhly maximálního vyjádření svých organoleptických kvalit.

Charakteristiky místního zeměpisného prostředí mají vliv jak na surovinu, tak na konečný produkt. Specifičnost kýt a plecí s CHOP „Jabugo“ je dána dvěma faktory: produkcí v udržitelném ekosystému dehes, kde jsou iberská prasata vykrmována v extenzivním režimu na bázi tamějších zdrojů, a zpracováním v mikroklimatu kraje Sierra de Huelva.

První fáze zpracování spočívá v tom, že se kýty a plece naloží do soli. Poté následuje omývání a maso se nechává uležet, aby došlo k rovnoměrnému rozložení soli mezi jeho povrchem a jeho vnitřkem. Další etapa spočívá v rozvěšení kýt a plecí do přirozených sušáren, kde za využití místních mikroklimatických podmínek probíhá tzv. pocení. Posléze se kýty a plece přemísťují do přírodních sklepů, aby tam pomalu vyzrávaly. Za prakticky stabilních podmínek, pokud jde o teplotu a vlhkost, se na jejich povrchu během zrání rozvine příznačná plísňová flóra.

Senzorické vlastnosti kýt a plecí jsou dány fyzikálními, chemickými a biologickými reakcemi, kterým podléhají nutriční složky žaludů (především tuky) a jiné spasené přirozené potravy při jejich metabolickém zpracování v těle iberského prasete, jakož i reakcemi, ke kterým později dochází při pomalém a přerušovaném zrání. To je bezpochyby ovlivňováno kombinací několika skutečností: vymezená zeměpisná oblast je nejjižnější lokalitou v Evropské unii, kde se kýty a plece vyrábějí, a v létě zde proto panují vysoké teploty během dne, rozkládá se v horských polohách, což s sebou nese chladné letní noci a nízké zimní teploty, a nachází se v prvním pohoří, na které narážejí větry vanoucí od Atlantského oceánu a zanechávají za sebou deště, jež v kraji zajišťují vysokou vlhkost v průběhu celého roku.

V mramorovém vzhledu, barvě svaloviny a lesku plátků se promítá plemenný faktor prasat, jejich chov ve volném výběhu a nutriční složky potravy, kterou zvířata v dehesách spásají. Plátky kýt a plecí jsou na dotyk a při ochutnání jemné a hebké, což je dáno roztékavostí tuku, která se zvyšuje s množstvím zkonzumovaných žaludů – čím vyšší byl jejich podíl v potravě zvířete, tím nižší má tuk bod tání. Z aromatického hlediska jsou klíčovými faktory výkrm založený na žaludech a na spásání jiné přirozené rostlinné potravy a pomalé zrání po dlouhý čas. Pro chuť je typická jemná rovnováha mezi slaností, které se dociluje nakládáním masa do soli, a sladkostí, která se odvíjí od rozhodnutí mistra, po kolik dní kýty a plece v soli zůstanou, a od produktů dlouhých metabolických procesů. Výrobek v ústech zanechává pronikavou a přetrvávající chuťovou stopu, kterou lze připsat výrazným teplotním výkyvům mezi dnem a nocí v létě během etapy přirozeného sušení a pomalému přirozenému zrání v průběhu roku. Díky potravě a pohybu prasat na volné pastvě jsou kýty a plece nejen šťavnaté, ale mají také hutnější konzistenci svaloviny, která je taktéž lépe prostoupená tukem.

Používání a známost zeměpisného pojmu „Jabugo“ a jeho výstižnost a vztah k vymezené zeměpisné oblasti lze ve stručnosti doložit níže uvedenými historickými milníky.

O dehesách využívaných výhradně k produkci žaludů pro výkrm prasat existují zmínky už v souboru správních dokumentů obce Montánchez („*Fuero de Montánchez*“) z roku 1236, jehož součástí jsou i zákony na ochranu těchto ekosystémů.

Historickým dokladem chovu prasat a produkce žaludů jsou i známé verše Lope de Vegy v epištole „*Al Contador Gaspar de Barrionuevo*“ publikované ve sbírce „*Rimas*“ z roku 1604, které mluví o šunce ze španělského prasete z proslulých hor aracenských:

„*… Jamón presunto de español marrano,*

de la Sierra famosa de Aracena,

adonde huyó del mundo Arias Montano…“

Kýty se v kraji Sierra začaly vyrábět spolu s rozvojem podnikání před několika staletími a jejich výrobě se věnovali drobní řemeslníci. Jeden z nich si nechal svoji firmu v roce 1895 zaregistrovat v Jabugu a v roce 1905 už jeho obchodní síť zahrnovala města či obce Sevilla, Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María, San Fernando a Cádiz, jež byly ústředními body pro distribuci produktů. V hospodářském roce 1883/84 už bylo v obci Jabugo poraženo na 400 prasat.

Jabugo je v kraji Sierra obcí s nejvyšším počtem zpracovatelů masa z iberského prasete.

Při vyhledávání na internetu se dnes pod heslem „Jabugo“ zobrazí téměř půl milionu výsledků pocházejících ze Španělska i zahraničí, přičemž většina odkazů má spojitost právě s kýtami.

Obec Jabugo se nalézá prakticky ve středu kraje Sierra v provincii Huelva španělské autonomní oblasti Andalusie. Tento kraj představuje oblast zpracování CHOP „Jabugo“ a nachází se v něm ještě dalších třicet obcí, jež sdílejí společnou historii, mikroklima a osobitou kulturu spojenou s produkcí kýt.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

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