ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2016/C 415/07)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]).

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSESBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

Ansøgning om godkendelse af en ændring, jf. artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

»JAMÓN DE HUELVA«

EU-nr.: ES-PDO-0105-01372 — 25.9.2015

BOB (X) BGB ( )

1. **Ansøgende sammenslutning og legitim interesse**

Kontrolinstans for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jamón de Huelva«

Adresse: Postboks nr. 1
21290-Jabugo
HUELVA
SPANIEN

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

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen**

— ☒ Produktets betegnelse

— ☒ Beskrivelse af produktet

— ☐ Geografisk område

— ☒ Bevis for oprindelse

— ☒ Produktionsmetode

— ☒ Tilknytning

— ☒ Mærkning

— ☒ Andet [myndigheder eller organismer, som forestår kontrollen af, at bestemmelserne i varespecifikationen overholdes]

4. **Type ændring**

— ☐ Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB.

— ☒ Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende).

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

5. **Ændringer**

Produktets betegnelse

Der ansøges om at erstatte betegnelsen »Jamón de Huelva«, der i øjeblikket er registreret som beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB) i henhold til Kommissionens forordning (EF) nr. 195/98 af 26. januar 1998, med betegnelsen »Jabugo«.

Den geografiske betegnelse »Jamón de Huelva« erstattes af betegnelsen »Jabugo« i hele varespecifikationen for denne BOB.

Denne ændring er begrundet i følgende nedenfor anførte årsager, som beskrives kort.

På grund af interesseforskelle og manglende enighed kunne betegnelsen »Jabugo«, som skulle have været navnet på oprindelsesbetegnelsen, da den blev anvendt i almindelig tale og i erhvervskredse til at betegne produkter, der er beskyttet af denne betegnelse, ikke anvendes som oprindelsesbetegnelse.

Der er gået over 15 år siden indgivelsen af ansøgningen om fællesskabsregistrering, og eftersom den geografiske betegnelse »Jabugo« stadig bruges af de fleste forbrugere på markedet, både nationalt og internationalt, til at betegne produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jamón de Huelva«, er den beslutning, der blev vedtaget dengang, taget op til fornyet overvejelse. Der er indgivet en ændringsansøgning på grund af anvendelsen af den geografiske betegnelse »Jabugo« og dens omdømme i forbindelse med markedsføringen af skinken og boven samt betegnelsens nøjagtighed og tilknytning til det geografiske område.

Den bedste måde at beskytte den traditionelle skinke, der fremstilles i La Sierra i provinsen Huelva, er at ændre varespecifikationen, hvad angår navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse, således at man ikke mister en levende kulturarv og gastronomisk arv i Den Europæiske Union.

Kontrolinstansen godkendte den 26. juni 2008 på et møde ændringen af betegnelsen.

I september 2008 fremlagde kontrolinstansen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jamón de Huelva« for Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino en anmodning om at erstatte betegnelsen »Jamón de Huelva« med »Jabugo«.

Tre enheder har indgivet en indsigelse.

Ministeriet vedtog i januar 2010 en beslutning, hvor man forkastede ændringen af betegnelsen med den begrundelse, at »anmodningen om ændring af betegnelsen ikke var tilstrækkeligt begrundet, at forbrugerne anvender betegnelsen »Jabugo« på markedet til at betegne skinker fremstillet i de kommuner, der indgår i produktionsområdet for oprindelsesbetegnelsen »Jamón de Huelva««, og som afviste påstandene fra de enheder, der har gjort indsigelse, vedrørende deres intellektuelle ejendomsrettigheder.

Kontrolinstansen har indledt en rekurs mod beslutningen om afslag. Desuden har kommunalbestyrelsen i Jabugo indledt en rekurs mod ovennævnte beslutning om afslag ligesom 39 erhvervsdrivende for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jamón de Huelva«. Ministeriet traf i 2012 en afgørelse, der afviste rekursen indledt af kontrolinstansen.

Lige fra begyndelsen og i forbindelse med hele denne procedure vedrørende ændringen af varespecifikationen og under rekursen har initiativet altid fået enstemmig politisk, social og økonomisk støtte. Administrationer, institutioner, enheder og virksomheder har givet udtryk for, at de er enige i ændringen af den beskyttede oprindelsesbetegnelse, fordi de mener, at denne betegnelse er den mest hensigtsmæssige, den mest inklusive og væsentligste for landdistriktet La Sierra i provinsen Huelva. Den enstemmige holdning til fordel for at erstatte betegnelsen på den beskyttede oprindelsesbetegnelse med betegnelsen »Jabugo« er utvetydig.

Kontrolinstansen har anlagt et administrativt søgsmål ved Tribunal Superior de Justicia de Madrid.

Tribunal Superior de Justicia de Madrid afsagde i juli 2014 dom om omstødelse af de to administrative afgørelser, idet den anerkendte, at ændringen af betegnelsen var tilstrækkeligt begrundet og dokumenteret, og at denne ændring skulle forelægges Europa-Kommissionen med henblik på behandling.

På baggrund af den aftale, der blev indgået den 10. marts 2015 mellem kontrolinstansen og anpartsselskabet Sánchez Romero Carvajal Jabugo, S.A.U., trak de tre enheder, der havde indgivet en indsigelse, alle deres administrative klager og retslige søgsmål tilbage.

Denne dom blev eksekveret midlertidigt ved kendelse den 23. juni 2015. Efter alle parternes afkald blev den afsagte dom gjort endelig.

Nedenfor følger den dokumentation, der bekræfter anvendelsen af den geografiske betegnelse »Jabugo« og dens omdømme i forbindelse med markedsføringen af skinken og boven.

— Bogen med titlen *Una Imagen de Calidad: Los productos del cerdo ibérico*, udgivet i 1984 af Dirección General de Política Alimentaria du Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, som indeholder en lang række henvisninger til skinken »Jabugo«, og som etablerer en tilknytning til Sierra de Aracena.

— Bogen med titlen *El jamón de Jabugo y otros manjares del cerdo ibérico*, udgivet i 2005 af D. Cesáreo Hernández Monjo, henviser ligeledes til skinken »Jabugo«.

— Forskningsarbejdet med titlen *Las industrias cárnicas en Jabugo. De la tradición al desarrollo* sammenfattet og læst i 1998 af Dr. Francisco Javier García Delgado fra Instituto de Desarrollo Local på Huelva Universitet indeholder historiske henvisninger til betegnelsen »Jabugo« og understreger den sjældne anvendelse af oprindelsesbetegnelsen »Jamón de Huelva« i forhold til betegnelsen »Jabugo«.

— Bogen *El cerdo ibérico: crianza, productos y gastronomía*, udgivet i 1998 af Iniciativas Leader Sierra de Aracena y Picos de Aroche, S.A, knytter den geografiske betegnelse »Jabugo« til den skinke, der fremstilles i området Sierra de Aracena og Picos de Aroche.

— En række officielle internetsider (rådhuset i Jabugo, universitetet i Cordoue osv.) nævner Jabugo som produktionsområde.

Delegación Provincial del Ministerio de Agricultura indkaldte den 29. marts 1976 aktørerne i skinkesektoren i La Sierra med henblik på at udarbejde de midlertidige regler, som skal gælde for oprindelsesbetegnelsen »Jabugo« og for kontrolinstansen.

Markedsundersøgelser udført af tre neutrale institutioner har påvist forbindelsen mellem betegnelsen »Jabugo« og det begreb, der repræsenteres af den beskyttede oprindelsesbetegnelse; det drejer sig om:

— *Plan Estratégico de Comunicación* udarbejdet i 2003 efter anmodning af Conferencia Andaluza de Denominaciones de Origen y de Calidad, som klassificerer »Jabugo«, efter oprindelsesbetegnelsers omdømme, på en syvendeplads for spanske betegnelser og på andenpladsen for andalusiske betegnelser

— den vurdering af omdømmet for det certificerede kvalitetsmærke, der blev indført i 2008 af Junta de Andalucía, som anser betegnelsen »Jabugo« for at være det mest kendte kvalitetsmærke/den mest kendte oprindelsesbetegnelse i Andalusien

— den undersøgelse af opfattelsen af den iberiske skinke, der blev gennemført i 2009 af Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico, ifølge hvilken 92,6 % af de adspurgte nævnte betegnelsen »Jabugo« som BOB for den iberiske skinke.

Man kan også nævne følgende oplysninger og dokumenter, som påviser anvendelsen af betegnelsen »Jabugo« til at betegne den skinke, der er fremstillet i Sierra de Aracena og Picos de Aroche:

— fortegnelsen udarbejdet af EØF i forbindelse med projektet »Euroterroirs«; bogen med titlen *Inventario Español de Productos Tradicionales*, redigeret af ministeriet, som nævner »Jamón de Jabugo« som en anden betegnelse for »Jamón de Huelva« og anfører, »at man i bjergområdet i provinsen Huelva, som ligger i en højde på over 600 m, bør nævne landsbyerne Cortegana, Jabugo, Castaño del Robledo, Cumbres Mayores og Aracena«

— erklæringerne fra formanden for den første kontrolinstans, som på tidspunktet for erklæringerne stod i spidsen for en af de enheder, der har gjort indsigelse, og i hvilke han bekræfter, at betegnelsen »Jabugo« var den første idé til navn på oprindelsesbetegnelsen i 1995, og hvor han henviser til produktionsområdet som område for Jabugo og ikke kun til kommunen

— »El Jabugo« blev certificeret af den femte verdenskongres for skinke, der blev afholdt i Aracena i 2009, som benævnelse på *Libro Institucional*, idet organisationen mente, at betegnelsen bedst repræsenterede den skinke, der fremstilles i landsbyerne i la Sierra i provinsen Huelva, både i Spanien og i resten af verden

— *Plan Estratégico del Sector Porcino Ibérico* udarbejdet af ASICI. Når der henvises til oprindelsesbetegnelser, nævnes »Jabugo«, og oplysningerne om slagtede svin falder sammen med oplysningerne om den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jamón de Huelva«

— tidsskriftet *SIETE LEGUAS*, som sælges af avisen *EL MUNDO*, har offentliggjort en reportage med overskriften *La Ruta del Jabugo*, som er beretningen om en rejse i Sierra de Huelva og de forskellige lokaliteter på sporet af den iberiske bjergskinke

— e-mailen sendt af Asociación de la Industria de la Carne de España (AICE). Spaniens økonomiske mission og handelsmission til Peking har sendt en e-mail til Instituto Español de Comercio Exterior med henblik på at sikre den umiddelbare beskyttelse af oprindelsesbetegnelserne i EU generelt, og især i Spanien, hvori »Cava«, »Jerez«, »Jabugo« osv. nævnes.

— den spanske ambassade vurderede i 2011, at det organ, der var bedst egnet til at forsvare interesserne for betegnelsen »Jabugo« stillet over for kravene fra mærkerne »Jabugo« og »Hameng Jabugo« på nationalt område, var kontrolinstansen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jamón de Huelva«, hvorfor oplysningerne er blevet sendt til os, således at vi kan fremsætte de relevante indsigelser, idet udgifterne til disse procedurer udelukkende afholdes af de avlere og producenter, hvis produkter er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jamón

de Huelva«. Folkerepublikken Kinas offentlige administration for industri og handel bekræfter skriftligt, at betegnelsen »Jabugo« er en oprindelsesbetegnelse for den verdenskendte iberiske gris fra Spanien, og ansøgningen om registrering af varemærker, som omfatter den nævnte betegnelse, kan kun betegne den pågældende oprindelsesbetegnelse. Den præciserer desuden, at et identisk varemærke eller et varemærke, som omfatter betegnelsen »Jabugo«, og som dækker skinker i klasse 29, let kan vildlede forbrugerne med hensyn til produkternes oprindelse

— dokumentet, der er udarbejdet af den ansete handelsskole (Instituto Internacional San Telmo), med overskriften *El jamón ibérico, ¿una cuestión de marca? DOP »Jamón de Huelva« o »Jabugo«*, som overvejer forskellige muligheder for anvendelse af betegnelsen »Jabugo« som varemærke eller BOB

— oprettelsen af Comité de Honor de la Asociación, der har til formål at få anerkendt »jamón de Jabugo« som immateriel verdensarv hos UNESCO, i hvilken kontrolinstansen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jamón de Huelva« deltager

— »Ruta del Jabugo« er det navn, som det regionale udvalg for Club de producto turístico »Ruta del Jamón Ibérico« har valgt i det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jamón de Huelva«, som blev afgrænset i 2009 af Turespaña

— den 24. oktober 2015 nævnte avisen »Viva La Sierra« lanceringen af webstedet www.rutadeljabugo.travel, idet den anførte, at »Den turistmæssige oplevelse af Ruta del Jabugo består i at rejse igennem områderne for oprindelsesbetegnelsen »Jabugo« i Sierra de Aracena et Picos de Aroche«.

Endelig bevidner de ovennævnte dokumenter anvendelsen af den geografiske betegnelse »Jabugo« og dens omdømme, og de fastlægger gentagne gange en synonymitet mellem den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jamón de Huelva« og betegnelsen »Jabugo«, som er meget populær på markedet.

For at underbygge, at betegnelsen »Jabugo« er tilstrækkeligt præcis og dens tilknytning til det afgrænsede geografiske område, anføres følgende oplysninger:

Kommunen Jabugo ligger næsten midt i La Sierra i provinsen Huelva i Andalusien (Spanien), som er produktionsområde for den beskyttede oprindelsesbetegnelse, og som omfatter 30 andre landsbyer med en fælles historie og et mikroklima og en kultur, som er særegne for skinken.

Huelva

Huelva er en af otte provinser i regionen Andalusien. Den omfatter 79 kommuner, hvoraf 31 hører til La Sierra i provinsen Huelva, som afgrænser produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jamón de Huelva«.

Det er hovedstaden i provinsen Huelva. Den er beliggende syd for den sydligste grænse og uden for produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jamón de Huelva«.

Jabugo

Jabugo er en kommune i provinsen Huelva. Den omfatter fire lokaliteter, nemlig Jabugo, El Repilado, Los Romeros og El Quejigo. Den er beliggende geografisk midt i produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jamón de Huelva«.

Der er kort afstand i km ad landevej fra Huelva og Jabugo til de fire kommuner, som definerer kardinalpunkterne i produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

	HUELVA	JABUGO
Encinasola (nord)	136	36
Rosal de la Frontera (vest)	104	53
Santa Olalla del Cala (øst)	119	62
Campofrío (syd)	80	51

Geografiske koordinater for Huelva, Jabugo og de fire kommuner, som definerer kardinalpunkterne i produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

	Encinasola (nord) 38° 08′ N 7° 12′ V	
Rosal de la Frontera (vest) 37° 58′ N 7° 12′ V	Jabugo 37° 55′ N 6° 43′ V	Santa Olalla del Cala (øst) 37° 54′ N 6° 12′ V
	Campofrío (syd) 37° 46′ N 6° 34′ V	

Huelva 37° 15′ N 6° 57′ V

Provinsen Huelva (afgrænsning), Huelva (det med sort markerede område i den sydlige del af provinsen), produktionsområde for den beskyttede oprindelsesbetegnelse (det med gult markerede område) og Jabugo (det med sort markerede område midt i produktionsområdet)



Fordeling efter kommune i produktionsområdet, virksomheder, der på frivillig basis anvender betingelserne i varespecifikationerne for den beskyttede oprindelsebetegnelse »Jamón de Huelva« på deres produkter.

Kommune	Antal virksomheder	Procentdel
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 (øst)	1	3,33 %
I alt	43	100,00 %

For øjeblikket anvendes den geografiske betegnelse »Jabugo« i mange tilfælde for at vildlede forbrugerne, da denne betegnelse kan anvendes af enhver i hele verden og om en hvilken som helst type skinke; dette fremgår af fortællingen »La orden de los caballeros de la autenticidad y el hada calidad«, der blev offentliggjort i 2011 af Europa-Parlamentets afdeling i Spanien.

Beskrivelse af produktet

Ændringerne af dette afsnit er til dels en følge af ikrafttrædelsen af kongeligt dekret nr. 4/2014 af 10. januar 2014 om godkendelse af kvalitetsstandarderne for kød, skinke, bov og nakkekam fra iberiske svin, som skal overholdes for iberiske produkter fremstillet i Spanien.

I den forbindelse er der foretaget følgende obligatoriske ændringer:

— Betegnelsen »Raza ibérica pura« erstattes af »raza 100 % ibérica«.

— Betegnelsen på racen »Duroc-Jersey« erstattes af racen »duroc«.

— Angivelsen »mellem 85 og 115 kg« vedrørende vægten ved starten af den såkaldte »montanera«-opfodring (græsning i egeskov) i »dehesaen« (en særlig lokal landskabstype med egetræsvegetation og græsvegetation) erstattes af »mellem 92 og 115 kg«; angivelsen vedrørende svinenes vægtforøgelse »med mindst 50-65 % i forhold til racen« erstattes af »med mindst 46 kg i løbet af en periode på mindst 60 dage«; følgende angivelse tilføjes: »minimumsalderen ved slagtning er 14 måneder«; og sætningen »den højeste tilladte vægt ved afslutningen af »montanera«-opfedningen må ikke overstige 180 kg« erstattes af »den individuelle minimumsvægt for slagtekroppene er 108 kg for dyr af racen »100 % ibérica« og 115 kg for de andre«.

— Kategorien »recebo«-svin eller svin opfordret med blandet foder« udgår.

— Kategorien »Cebo« erstattes af »Cebo de campo« (landfedesvin), da svin, som er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse, er ekstensivt opdrættede svin, og da denne praksis sidestilles med kategorien »Cebo de campo«.

— Følgende sætning tilføjes til kategorien »Cebo de campo«: »før slagtningen skal svinene opholde sig mindst 60 dage til opfedning i dehesaen«; følgende angivelse tilføjes: »minimumsalderen ved slagtning er 12 måneder«; sætningen »dyrenes gennemsnitlige tilladte maksimumsvægt ved afslutningen af denne periode må ikke overstige 180 kg« erstattes af »den individuelle minimumsvægt for slagtekroppene er 108 kg for dyr af racen »100 % ibérica« og 115 kg for de andre«; og følgende sætning tilføjes: »den maksimale belægningsgrad er 15 svin pr. hektar«.

— Svinene skal tilhøre racerne »100 % ibérica« og »ibérica«, da den sidstnævnte race har mindst 75 % af arvemassen fra den iberiske svinerace, og svinenes foder skal bestå af »Bellota« eller »Cebo de campo«.

— Minimumsperioden for produktion af skinkerne er mindst 600 dage for skinker på under 7 kg, 730 dage for skinker på 7,00 kg eller derover og 365 dage for bove.

— Hvad angår de fysiske kendetegn, skal udskæringernes vægt være mindst 5,75 kg for skinken »100 % ibérico«, 7,00 kg for skinken »ibérico« og 3,70 kg for boven »100 % ibérica« og 4 kg for boven »ibérica«.

Ændringerne skyldes også, at produktkategorierne i den foregående version af varespecifikationen ikke var fastsat, og kontrolinstansen besluttede derfor at medtage dem i den nye version og give dem et særpræg, således at forbrugerne kan genkende det BOB-mærkede produkt.

Da oprindelsesbetegnelsen »Jamón de Huelva« blev godkendt i 1995, var sektoren for skinke og bov fra iberiske svin ikke reguleret af specifikke bestemmelser. Men siden 2001 har den været reguleret af horisontale bestemmelser og aktuelt af kongeligt dekret nr. 4/2014 af 10. januar 2014 om godkendelse af kvalitetsstandarderne for kød, skinke, bov og nakkekam fra iberiske svin.

Det bør for det første understreges, at bestemmelserne om iberiske svin består af minimumsbestemmelser, der finder anvendelse på iberisk skinke og bov, og som følgelig skal overholdes af de producenter, der beslutter at anvende de betegnelser, som er omhandlet i disse bestemmelser: »Bellota«, »Cebo de campo«, »Cebo«, »100 % Ibérico« og »Ibérico«. Bestemmelserne inddeler med andre ord produktet i forskellige kategorier for at forbrugerne kan genkende handelsbetegnelsen.

Dernæst bør det understreges, at varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jabugo« er knyttet udelukkende til én region og til bestemte kvalitetsniveauer, der finder anvendelse på den skinke og bov, der produceres i landsbyerne i La Sierra, og som derfor kun skal overholdes for produkter fra producenter, som beslutter at anvende den på frivillig basis. Med andre ord bliver der oprettet andre kategorier, som med forbehold af og uafhængigt af de bestemmelser, der finder anvendelse på producenterne vedrørende mærkning af de udskæringer, som er omfattet af bestemmelserne om iberiske svin, sikrer produktet en unik kvalitetsbetegnelse med henblik på at valorisere det og skelne det fra andre.

Derfor omfatter varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jabugo« tre særlige klasser: »Summum«, »Excellens« og »Selección«. De er alle knyttet til »dehesaen«, til opfedningen af svinene i det fri og til racen, som skal have mindst 75 % iberisk blod.

Klasse I: Klassen »Summum« omfatter skinker og bove fra svin opfordret ved »montanera«-opfodring udelukkende med agern og på naturlige græsningsarealer, og som er af racen 100 % iberisk.

Klasse II: Klassen »Excellens« omfatter skinker og bove fra svin opfordret ved »montanera«-opfodring udelukkende med agern og på naturlige græsarealer, og som er af en race med 75 % iberisk blod.

Klasse III: Klassen »Selección« omfatter skinker og bove fra ekstensivt opdrættede svin på »dehesaer«, og som er af en race med mindst 75 % iberisk blod.

Sammenfattende tilføjes under dette punkt dels de obligatoriske værdier, som allerede er fastsat i den gældende nationale lovgivning, og dels produktkategorierne.

Følgelig vedrører ændringen ikke produktet, da alle bestemmelserne i den foregående version af varespecifikationen stadig figurerer i den nye version.

Oprindelsesbevis

Ændringerne vedrører kun punktet om kontroller og certificering.

Der er dels foretaget forskellige ændringer som følge af den nylige ikrafttrædelse af kongeligt dekret nr. 4/2014 af 10. januar 2014 om godkendelse af kvalitetsstandarderne for kød, skinke, bov og nakkekam fra iberiske svin, som skal overholdes for iberiske produkter fremstillet i Spanien.

— Betegnelsen »Raza ibérica pura« erstattes af »raza 100 % ibérica«.

— Betegnelsen på racen »Duroc-Jersey« erstattes af racen »duroc«.

— Det bør understreges, at mærkningen samt tidspunktet for påføringen skal være specifik for den beskyttede oprindelsesbetegnelse, for at kunne skelne den fra den mærkning, der er fastsat i den gældende nationale lovgivning.

— Det bør nævnes, at stemplet samt tidspunktet for påføringen skal være specifikt for den beskyttede oprindelsesbetegnelse, således at det kan skelnes fra det stempel, der er fastsat i den gældende nationale lovgivning, for at tilpasse det til bestemmelserne i den gældende lovgivning.

— Det bør bemærkes, at den endelige mærkning af udskæringerne sker i form af et mærke og ikke et stempel for at undgå enhver forveksling med det stempel, der tidligere er påført på slagteriet.

Desuden er der tilføjet et afsnit om, at de erhvervsdrivende, der modtager produktet i forskellige former (uden klov, udbenet, i udskårne stykker, i portioner eller skiver), opføres i et register for at sikre produktets sporbarhed.

Derfor har ændringen ikke indvirkning på oprindelsesbeviset.

Produktionsmetode

Ændringerne af dette afsnit er en følge af ikrafttrædelsen af kongeligt dekret nr. 4/2014 af 10. januar 2014 om godkendelse af kvalitetsstandarderne for kød, skinke, bov og nakkekam fra iberiske svin, som skal overholdes for iberiske produkter fremstillet i Spanien.

I den forbindelse er der foretaget følgende obligatoriske ændringer:

— Benenes minimumsvægt før afblødning udgår, da den gældende nationale lovgivning ikke tager højde for og sidestiller den med udskæringens minimumsvægt, når de forlader produktionsstederne i forhold til, om udskæringen er en skinke eller en bov, og udskæringens vægt

— Klassificeringen af udskæringerne efter vægt før afblødning udgår, da dette kriterium er forskelligt for hver producent, og der følgelig ikke tages højde for det i den gældende nationale lovgivning

— Minimumsperioden for hele produktionen af skinkerne fastsættes til 600 dage for skinker på under 7 kg, 730 dage for skinker på 7 kg eller derover og 365 dage for bove på 3,70 kg eller derover.

Den værdi, der er i strid med EU-retningslinjerne for dyrs velfærd, som den er fastsat i den tekniske og sundhedsmæssige lovgivning, der finder anvendelse på slagterier, udgår ligeledes:

— Sætningen »Svinene ankommer til slagteriet mindst 12 timer før slagtningen«, erstattes af »Svinene ankommer til slagteriet, hvor de har tid til at hvile sig inden slagtningen«.

Værdiintervallerne vedrørende den relative fugtighed under saltningen og værdiintervallerne for temperaturen, den relative fugtighed og varigheden af afbalanceringen af saltningen er også blevet ændret, da klimaændringerne medfører en temperaturstigning i det sene forår og den tidlige sommer, og derfor skal produktet have længere tid til at tilpasse sig dertil gradvist.

Der er desuden tilføjet et afsnit for at harmonisere betingelserne og for at gøre det lettere at opretholde dem overalt i tørrerummet, således at ventilationen fordeles på samme måde på hele produktet, uafhængigt af, hvor det befinder sig i tørrerummet.

Endelig er der tilføjet et afsnit, der betyder, at de producenter, der tilbyder produktet uden klov, udbenet, i udskårne stykker, i portioner eller skiver, råder over et passende egenkontrolsystem, og at dette kan gøres til genstand for kontrol for at sikre slutproduktets sporbarhed og oprindelse.

Derfor har ændringen ikke indvirkning på produktionsmetoden.

Tilknytning

Formålet med de nedennævnte ændringer i tilknytningen er at tilpasse dette punkt til forordning (EU) nr. 1151/2012.

— Der er tilføjet et nyt punkt med overskriften »De lokale producenters særlige viden« bestående af tre afsnit for at overholde den nævnte forordning.

— Der er tilføjet to afsnit for at forklare produktets særlige karakter for at overholde den nævnte forordning.

— Der er indarbejdet to nye afsnit for at beskrive årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber for at overholde den nævnte forordning.

— Teksten i punkt a) om historiske faktorer er blevet flyttet og indsat under de historiske begivenheder, der berettiger anvendelsen af den geografiske betegnelse »Jabugo« og dens omdømme samt præciseringen af denne betegnelse og dens tilknytning til det afgrænsede geografiske område.

— Der nævnes et større antal historiske begivenheder for at underbygge anvendelsen af den geografiske betegnelse »Jabugo« og dens omdømme samt præciseringen af denne betegnelse og dens tilknytning til det afgrænsede geografiske område.

— Punkt c) med overskriften »Produktions- og forarbejdningssystemer« udgår, da punktets indhold overlappede de bestemmelser, som allerede figurerede i varespecifikationen.

Derfor har ændringen ingen indvirkning på tilknytningen, det naturlige og menneskelige miljø eller produktets særlige karakter eller på årsagssammenhængen mellem de to sidstnævnte elementer.

Mærkning

Punktet ændres som følger:

— Tilladelsen til etiketter erstattes af et system, hvor producenterne skal anmelde etiketterne, før de bringes i omsætning, med henblik på at sikre den korrekte anvendelse af betegnelsen på den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Ændringerne af dette afsnit er en følge af ikrafttrædelsen af kongeligt dekret nr. 4/2014 af 10. januar 2014 om godkendelse af kvalitetsstandarderne for kød, skinke, bov og nakkekam fra iberiske svin.

I den forbindelse er der foretaget følgende ændringer:

— Det er nødvendigt at præcisere, at udskæringerne skal være forsynet med et nummereret stempel påført på slagteriet.

— Det er nødvendigt at præcisere, at udskæringerne skal være forsynet med et nummereret mærke, som påføres, når de forlader modningsrummet.

Myndigheder og organismer, som forestår kontrollen af overholdelsen af bestemmelserne i varespecifikationen

Kontrollen af overholdelsen af betingelserne i varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jabugo« henhører under Dirección General de la Industria Alimentaria du Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente,

Begrundelse for ændringen

Lov nr. 6/2015 af 12. maj 2015 om oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser med en regional rækkevidde, som går ud over den selvstyrende region, fastsætter i artikel 22, at den officielle kontrol af oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser med en regional rækkevidde, som går ud over den selvstyrende region, og som omfatter den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jamón de Huelva«, henhører under Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, og kongeligt dekret nr. 401/2012 af 17. februar 2012 om styrkelse af den grundlæggende organisatoriske struktur i Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, som overlader den officielle kontrol med beskyttede oprindelsesbetegnelser, beskyttede geografiske betegnelser og garanterede traditionelle specialiteter inden markedsføringen til Dirección General de la Industria Alimentaria.

ENHEDSDOKUMENT

»JABUGO«

EU-nr.: ES-PDO-0105-01372 — 25.9.2015

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse**

»Jabugo«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.2: Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Skinker og bove med den beskyttede oprindelsesbetegnelse (BOB) »Jabugo« har følgende vigtige egenskaber:

Fysiske egenskaber

Ydre: Udskæringerne er aflange og profilerede med den typiske profil for serrano-skinkens »V«-udskæring. For bove er udskæring i en halvcirkel ligeledes tilladt. I begge tilfælde bevares kloven.

Vægt: mindst 5,75 kg for skinken »100 % ibérico«, 7 kg for skinken »ibérico« og 3,7 kg for boven »100 % ibérica« og 4 kg for boven »ibérica«.

Organoleptiske egenskaber

Udseende: standardudseende og karakteristisk udseende, som er hvidt eller blågråt og gjort mørkere af dets mykotiske flora.

Farve og skæreflade: Karakteristisk farve, der går fra mørk rosa til rødviolet; skærefladen er skinnende med intermuskulær fedtmarmorering.

Smag og aroma: Letkrydret kød, som hverken er for salt eller for sødt; karakteristisk og behagelig aroma.

Konsistens: fast konsistens i muskelmassen og let fyldig og blød i områder med fedtvæv; fiberfattig og meget smuldrende konsistens.

Fedt: glat og fast, skinnende gul-hvid farve, aromatisk med behagelig smag. Konsistensen varierer i forhold til andelen af agernbaseret foder.

Klasse

De dyr, der leverer råvaren, er svin af racen »100 % ibérica«, eller en krydsning mellem racen »ibérica« og »duroc«, og som har mindst 75 % iberisk blod.

Afhængigt af dyrenes race og foder klassificeres skinker og bove som følger:

Klasse I — Summum: fremstillet af 100 % iberiske svin, som slagtes i en alder af mindst 14 måneder og er opdrættet traditionelt og opfordret ved »montanera«-opfordring (græsning i egeskov) udelukkende med agern og andre naturlige typiske naturressourcer i »dehesaer«, og som modnes naturligt under de særlige mikroklimatiske forhold i la Sierra i provinsen Huelva.

Klasse II — Excellens: fremstillet af 75 % iberiske svin, som slagtes i en alder af mindst 14 måneder og er opdrættet traditionelt og opfordret ved »montanera«-opfordring (græsning i egeskov) udelukkende med agern og andre naturlige typiske naturressourcer i »dehesaer«, og som modnes naturligt under de særlige mikroklimatiske forhold i la Sierra i provinsen Huelva.

Klasse III — Selección: fremstillet af svin, der som minimum er af racen »ibérica« og har mindst 75 % iberisk blod, de opfedes i det fri i »dehesaer« med foder bestående primært af korn og bælgplanter. De slagtes i en alder af mindst 12 måneder, og kødet modnes naturligt under de særlige mikroklimatiske forhold i la Sierra i provinsen Huelva.

Produktionen af skinkerne skal vare mindst 600 dage for skinker på mindst 7 kg, 730 dage for skinker på 7 kg eller derover og 365 dage for bove.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Foder

Produktionsområdet, hvor de iberiske svin, som udgør råvaren til produkter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse, opdrættes, er kendetegnet ved områderne med »dehesaer«, et økosystem med landbrug, skovbrug og græsning og et traditionelt område med opdræt af iberiske svin, som er beliggende i de vidtstrakte regioner Extremadura og Andalusien. De vigtigste faktorer, som bestemmer kvaliteten af iberiske svin og den deraf følgende organoleptiske kvalitet af de beskyttede produkter, og som giver skinker og bove med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jabugo« deres kvalitet og særlige egenskaber, er foderet og motionen i forbindelse med ekstensivt opdræt, som giver svinene mulighed for at udnytte alle »dehesaens« ressourcer, dvs. agern, naturlige græsarealer, græs og stubbe.

Det geografiske produktionsområde er afgrænset, og der anvendes følgende kontrolforanstaltninger til at sikre, at de specifikke betingelser er opfyldt: opgørelse af mængden af agern på stenege, korkege og farveege, som svinene har adgang til på hvert af opdrætsarealerne, fastsættelse af det maksimale antal svin og identifikation ved mærkning i begyndelsen af perioden med græsning i egeskov, tilsyn, der sikres ved uanmeldte inspektioner, der har til formål at kontrollere, at svinene opfodres med agern og ved græsning på naturlige græsningsarealer, samt at opdrættet er ekstensivt i den afsluttende opfedningsfase.

Benene fra de dyr, der er bestemt til produktion af skinke og bov med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jabugo« stammer fra:

a) Agernfodrede svin eller afslutningsvist opfedede svin: Disse svin slagtes umiddelbart efter den såkaldte montanera-opfodringsfase, som finder sted i »dehesaer« med egetræsvegetation bestående af stenege, korkege og farveege, hvor en stor del af føden består af agern og græs. Dyrenes gennemsnitlige vægt i starten af denne periode skal være på mellem 92 og 115 kg. I løbet af en periode på mindst 60 dage øges dyrenes vægt med minimum 46 kg. Vægten for slagtekroppene er 108 kg for dyr af racen »100 % ibérica« og 115 kg for de andre.

b) »Cebo de Campo«-svin (svin på friland): Dette svin er i opfedningsperioden i ekstensivt opdræt (højst 15 svin/hektar) med ressourcerne i »dehesaer« og med foder bestående primært af korn og bælgplanter. Minimumsperioden for opfedningsfasen i »dehesaerne«, som går forud for slagtningen er 60 dage. Vægten for slagtekroppene er 108 kg for dyr af racen »100 % ibérica« og 115 kg for de andre.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Svinenes opdræt og opfedning skal finde sted i det geografiske produktionsområde. Forarbejdningen (slagtning, opskæring, saltning, vaskning, opnåelse af saltbalance, tørring og modning) finder sted i det geografiske produktionsområde.

3.5. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.*

Virksomhederne kan sælge de udskårne stykker udbenet, i portioner og skiveskåret, hvis der er indført et egnet egenkontrol-, emballerings- og mærkningssystem, og hvis den verifikationsprotokol, der er oprettet af forvaltningsorganet, er blevet godkendt, og den anvendes for at sikre slutproduktets sporbarhed og oprindelse.

I den forbindelse underrettes forvaltningsorganet om, at denne praksis overholdes.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, den registrerede betegnelse henviser til*

Skinker og bove skal være forsynet med et stempel påført på slagteriet og et mærke, der påsættes, når de forlader modningsrummet, og som begge tilhører den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jabugo« og er nummererede og omfatter den let læselige oprindelsesbetegnelse. Mærket skal ligeledes angive den klasse, som udskæringerne tilhører.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Produktionsområdet består af følgende distrikter, som omfatter »dehesaer« med egetræsvegetation bestående af stenege, korkege og farveege og er beliggende i provinserne Cáceres og Badajoz i Extremadura og Sevilla, Cordoue, Huelva, Cádiz og Malaga i Andalusien:

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

— Badajoz: distrikterne Albuquerque, Mérida, Don Benito, Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Castuera, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena og Azuaga.

— Sevilla: distriktet Sierra Norte

— Cordoue: distrikterne Los Pedroches, La Sierra og Campiña Baja

— Huelva: distrikterne La Sierra, Andévalo Occidental, Andévalo oriental og Condado Campiña.

— Cádiz: distrikterne La Sierra, La Janda, Campo de Gibraltar og Campiña.

— Malaga: distriktet Serranía de Ronda.

Forarbejdningsområdet for skinker og bove består af følgende 31 kommuner i La Sierra i provinsen 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 og Zufre.

5. Tilknytning til det geografiske område

Produktionsområdet består af »dehesaer« med træbevoksning i Extremadura og Andalusien. Forarbejdningsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jabugo«, der er begrænset til La Sierra de Huelva og har nedennævnte særlige karakteristika, har stor betydning på grund af dets særegenhed i forhold til andre områder, hvor der produceres iberisk skinke i Spanien.

Terrænforhold:

La Sierra de Huelva er det nordlige distrikt i provinsen af samme navn og de sidste vestlige forbjerge til Sierra Morena. De 31 kommuner, som den består af, danner en ensartet helhed i provinsen Huelva.

Terrænforholdene er relativt varierede, selv om de ikke kan betegnes som »gennemsnitsbjerge« på grund af flodnettet, som har formet et landskab, hvor der skiftevis er mange bjerge og dale. Regionen har en koncentrisk form, hvad angår højdefordelingen, som kulminerer i den centrale trekant, der er kendt under navnet »Serranía de Aracena«. Højden varierer mellem 500 og 1 042 m (det højeste punkt er Castaño), og gennemsnittet er ca. 700 m.

Klimaet

Et af de grundlæggende klimaforhold er breddegraden, som ligger mellem breddegraderne 37° 04′ og 38° N. Den ligger således i det område, hvor de subtropiske højtryk og de subpolare lavtryk mødes, som skiftevis er fremherskende i området alt efter årstiden.

Beliggenheden i nærheden af Atlanterhavet påvirker klimaet betydeligt, da de fugtige og milde vestenvinde når området uhindret, hvilket er bestemmende for både varmen og regnmængden i regionen. Den centrale del af regionen er den første hindring, som vindene støder på, og som gør det muligt for denne at opfange alle luftmasserne fra Atlanterhavet, som kommer til Andalusien. Isohyet på 1 000 mm svarer næsten nøjagtigt til området med den »centrale trekant«. Generelt har hele regionen en ret stor regnmængde, idet den fuldt ud kommer fra isohyet på 700 mm. Nedbøren falder hovedsageligt om vinteren. Der falder praktisk taget lige meget nedbør om foråret som om foråret, mens sommerperioden er præget af tørke, og der falder stort set ingen nedbør i juli og august.

Gennemsnitstemperaturen varierer mellem 14,8 °C i Aracena og 18,4 °C i La Garnacha. Juli er den varmeste måned med gennemsnitstemperaturer på mellem 25 °C i Aracena og 27,7 °C i La Garnacha. Januar er den koldeste måned, undtagen i La Garnacha, hvor det er december måned, med temperaturer på 6,2 °C-10,7 °C.

Hydrografi:

La Sierra-distriktet omfatter skel for afvandingsområderne Guadiana, Guadalquivir og Odiel, hvor talrige sæsonrelaterede vandløb løber igennem, som er afhængige af nedbøren, der strømmer ud i områdets floder eller reservoirer.

Flora:

Sierra de Huelva strækker sig over 307 952 ha, hvoraf mere end 73 % (227 023 ha) er skovarealer. Det mest karakteristiske er »dehesaerne« med egetræsvegetation bestående af stenege og korkege, som udgør over 120 000 ha.

Hvad angår den eksisterende flora, består vegetationen primært af *Trifoliom Subterraneum* (meget udbredt) og *Periballia Laevis* på sand- og granitholdig jordbund, *Poa Bulbosa* og *Periballia Minuta* på græsarealer dækket af steneg, *Rumex Bucefaloforus*, *Trifolium Subterraneum* og *Periballia Laevis* på kalkskyende jordbund i »dehesaer« med egetræsvegetation bestående af korkeg, hvor der vokser planter af soløjefamilien og Genisteae.

De lokale producenters særlige viden

De lokale producenters og fabrikanters særlige viden gives videre fra generation til generation, fra far til søn. Slutproduktet er et resultat af den traditionelle viden, som opdrættere, der holder iberiske svin på »dehesaen«, og producenter af skinker og bove i La Sierra i provinsen Huelva, besidder.

Gennem opdrætternes specifikke viden bevares den skrøbelige ligevægt i økosystemet i »dehesaen« takket være en traditionel opdrætning af iberiske svin med respekt for dyrevelfærd. I opfedningsperioden med ekstensivt opdrættede svin føres flokkene hen i nærheden af de mest varierede og vanskeligt tilgængelige parceller for derefter at blive ført til mere jævne og tilgængelige parceller.

Skinkeproducenten fastlægger nøjagtigt, hvor mange dage svinebenene skal saltes, det passende tidspunkt at placere udskæringerne i tørrerum, hvor de tørrer naturligt, det tidspunkt, hvor tørrerummets vinduer skal åbnes og lukkes for at nyde godt af mikroklimaet, det tidspunkt, hvor udskæringerne skal anbringes i modningsrummet, hvor de modner naturligt, således at de modner langsomt, samt den dag, hvor modningen af skinker og bove er afsluttet, når deres organoleptiske kvaliteter har nået den maksimale intensitet.

Det geografiske miljøs karakteristika indvirker både på råvaren og slutproduktet, da de særlige kendetegn for skinker og bove med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jabugo« er et resultat af følgende faktorer: produktionen i et bæredygtigt økosystem, »dehesaen«, hvor iberiske svin opfedes ved ekstensiv drift og opfordres med de ressourcer, der findes i »dehesaen«, og forarbejdningen i mikroklimaet i La Sierra i provinsen Huelva.

Den første fase er saltningen af skinkerne og bovene. Dernæst vaskes udskæringerne. Derefter går man videre til at opnå en saltbalance mellem udskæringernes udvendige og indvendige side. Udskæringerne placeres dernæst i tørrerum, hvor de tørrer naturligt, for at opnå en naturlig fusionering af fedtet (»sudado«) ved at udnytte de mikroklimatiske forhold. Til sidst anbringes skinkerne og bovene i modningsrummet, hvor de modner naturligt, således at de modner langsomt, og i denne fase udvikler der sig en mykotisk flora på udskæringens udvendige side på grund af temperatur- og fugtighedsbetingelserne, som varierer meget lidt med tiden.

Skinkernes og bovenes organoleptiske egenskaber er et resultat af fysiske, kemiske og biologiske reaktioner, som næringsstofferne i agern, særlig deres fedtstofsammensætning, og de naturlige græsningsarealer underkastes, når de nedbrydes i de iberiske svins stofskifte, og dernæst under den langsomme og gradvise modning af skinken og boven, som er den fase, hvor den sydligste geografiske beliggenhed i Den Europæiske Union for forarbejdning af skinke og den daglige varme som følge deraf om sommeren utvivlsomt udøver en kombineret virkning; den geografiske beliggenhed i en bjergkæde med kølige nætter om sommeren og strenge vintre; den geografiske beliggenhed i den største bjergkæde, hvor stormene fra Atlanterhavet lader deres nedbør falde, hvilket giver en høj fugtighedsgrad hele året.

Det marmorerede udseende, den matte farve og de skinnende skiver skyldes svineracen, opdrætningen i fri luft af dyrene og næringsstofferne i »dehesaen«. Ved berøring og i munden er skiverne bløde og fløjlsagtige på grund af det cremede fedt, hvor smeltepunktet er meget lavere end den mængde agern, svinet indtager, er højt. Aromaen er et resultat af svinenes fodring med agern og planter, de naturlige græsarealer og den langsomme modning over et langt tidsrum. Smagen ligger i en fin balance mellem saltindholdet på grund af saltningen, mildheden som følge af det antal saltningsdage, som skinkeproducenten har fastsat, og de stoffer, der opstår i forbindelse med det langsomme stofskifte. Endelig er eftersmagen i munden kendetegnet ved en intensitet og især en vedvarenhed på grund af de betydelige temperaturforskelle mellem dag og nat om sommeren under den naturlige tørring og den langsomme modning hele året i forbindelse med den naturlige modning. Desuden giver svinets foder i opfedningsperioden og dyrets fysiske aktivitet udskæringerne en vis saftighed samt en tættere muskulær konsistens med en bedre fedtmarmorering.

Anvendelsen af den geografiske betegnelse »Jabugo« og dens omdømme samt præciseringen af denne betegnelse og dens tilknytning til det afgrænsede geografiske område underbygges kort af følgende historiske begivenheder:

Man nævner allerede i *Fuero de Montánchez* (1236) eksistensen af »dehesaer« viet udelukkende til produktion af agern med henblik på at opfodre svinebestande, idet der var vedtaget love for at beskytte dem.

Lope de Vega bevidner ligeledes svine- og agernproduktionen i sine meget kendte vers i epistlen *Al Contador Gaspar de Barrionueva*, som figurerer i publikationen *Rimas* (1604):

»… Skinke, som formodes at være fra spanske svin,

fra den berømte bjergkæde Aracena,

hvor Arias Montano flygtede fra verden …«.

Virksomhedernes udvikling gjorde det for flere århundreder siden muligt at lancere produktionen af skinke i La Sierra i små håndværksvirksomheder. En af dem blev i 1895 optaget i registret i Jabugo og rådede i 1905 over et handelsnet, som omfattede Sevilla, Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María, San Fernando og Cádiz, som var centrale steder for distributionen af dens produkter. I løbet af produktionsåret 1883/84 var 400 svin i svinebestande allerede blevet slagtet i kommunen Jabugo.

Jabugo er den bjergkommune, der har flest virksomheder, der forarbejder iberiske svin.

Når man i dag søger på Google efter »Jabugo«, får man næsten 500 000 nationale og internationale hit, hvoraf de fleste henviser til skinken.

Kommunen Jabugo ligger næsten midt i La Sierra i provinsen Huelva i Andalusien (Spanien), som er produktionsområde for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jabugo«, og som omfatter 30 andre landsbyer med en fælles historie, et fælles mikroklima og en særlig »skinkekultur«.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i denne forordning

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