SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2016/C 415/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] Einspruch gegen den Änderungsantrag einzulegen.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„JAMÓN DE HUELVA“

EU-Nr.: ES-PDO-0105-01372 — 25.9.2015

g.U. (X) g.g.A. ( )

1. **Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

   Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jamón de Huelva

   Anschrift: Apartado de correos, 1.
   21290 Jabugo
   HUELVA
   ESPAÑA

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

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

   Spanien

3. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

   — ☒ Name des Erzeugnisses

   — ☒ Beschreibung des Erzeugnisses

   — ☐ Geografisches Gebiet

   — ☒ Ursprungsnachweis

   — ☒ Erzeugungsverfahren

   — ☒ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

   — ☒ Kennzeichnung

   — ☒ Sonstiges [Behörden oder Organismen, die damit beauftragt sind, die Einhaltung der Produktspezifikation zu überprüfen]

4. **Art der Änderung(en)**

   — ☐ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A.

   — ☒ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

[1] ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

5. **Änderungen**

Name des Erzeugnisses

Hiermit wird beantragt, den Namen „Jamón de Huelva“, der derzeit gemäß der Verordnung (EG) Nr. 195/98 der Kommission vom 26. Januar 1998 als geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) eingetragen ist, in „Jabugo“ zu ändern.

Der geografische Name „Jamón de Huelva“ wird im gesamten Text der Produktspezifikation dieser g.U. durch „Jabugo“ ersetzt.

Die Namensänderung wird — kurz gefasst — wie folgt begründet:

Der Name „Jabugo“, für den die geschützte Ursprungsbezeichnung hätte beantragt werden sollen, da dies der im allgemeinen Sprachgebrauch und im Handel geläufige Name für die entsprechend geschützten Erzeugnisse ist, konnte aufgrund von Differenzen und fehlendem Konsens zwischen den Interessenträgern nicht als geschützte Ursprungsbezeichnung verwendet werden.

Nachdem nunmehr 15 Jahre vergangen sind, seit der Name in das Register der Europäischen Gemeinschaft eingetragen wurde, und die Verbraucher sowohl auf dem nationalen als auch auf dem internationalen Markt nach wie vor überwiegend den geografischen Namen „Jabugo“ verwenden, wenn sie das Erzeugnis mit der g.U. „Jamón de Huelva“ meinen, wurde die damalige Entscheidung nochmals überdacht. Um der Verwendung und dem Bekanntheitsgrad der geografischen Bezeichnung „Jabugo“ bei der Vermarktung des Hinter- und Vorderschinkens Rechnung zu tragen, und weil diese Bezeichnung genauer ist und den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet herstellt, wird nun die Änderung des Namens beantragt.

Der traditionelle Schinken, der in La Sierra in der Provinz Huelva hergestellt wird, kann am besten geschützt werden, wenn der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung in der Produktspezifikation geändert und so vermieden wird, dass ein lebendiges kulturelles und gastronomisches Erbe der Europäischen Union verloren geht.

Die Änderung des Namens wurde am 26. Juni 2008 auf einer Sitzung des Regulierungsausschusses verabschiedet.

Im September 2008 beantragte der Regulierungsausschuss für die g.U. „Jamón de Huelva“ beim Ministerium für Umwelt, ländlichen Raum und Meeresumwelt die Änderung des Namens „Jamón de Huelva“ in „Jabugo“.

Drei Stellen legten Einspruch dagegen ein.

Im Januar 2010 lehnte das Ministerium die Namensänderung ab, da im Antrag auf Namensänderung nicht hinreichend nachgewiesen worden sei, dass die Verbraucher auf dem Markt den Namen „Jabugo“ verwenden, wenn sie die Schinken meinen, die in den Gemeinden des Verarbeitungsgebiets der geschützten Ursprungsbezeichnung „Jamón de Huelva“ hergestellt werden. Gleichzeitig wurden die Argumente der Einspruchsführer bezüglich der Rechte des geistigen Eigentums zurückgewiesen.

Der Regulierungsausschuss reichte eine Beschwerde gegen die Ablehnung des Antrags ein. Auch die Gemeinde Jabugo sowie 39 Erzeuger der g.U. „Jamón de Huelva“ legten Beschwerde gegen diese Entscheidung ein. 2012 erließ das Ministerium einen Beschluss, mit dem die Beschwerde des Regulierungsausschusses für unzulässig erklärt wurde.

In dem Verfahren zur Änderung der Produktspezifikation sowie in dem Beschwerdeverfahren erhielt diese Initiative von Beginn an ungeteilte politische, gesellschaftliche und wirtschaftliche Unterstützung. Behörden, Institutionen, Unternehmen und andere Einrichtungen unterstützten die Änderung des Namens der g.U., da dieser ihrer Ansicht nach der geeignetste Name ist und für das ländliche Gebiet in La Sierra in der Provinz Huelva integrierend und verbindend wirkt. Es steht außer Zweifel, dass die Änderung des Namens der g.U. in „Jabugo“ einhellig befürwortet wurde.

Der Regulierungsausschuss reichte Klage beim Obersten Gerichtshof in Madrid ein.

Gemäß dem Urteil des Obersten Gerichtshofs in Madrid vom Juli 2014 wurden die beiden Verwaltungsentscheidungen annulliert, da die Namensänderung hinreichend begründet und belegt worden war; ferner musste die entsprechende Änderung bei der Europäischen Kommission beantragt werden.

Die drei Stellen, die Einspruch eingelegt hatten, zogen ihre Beschwerden und Rechtsbehelfe zurück, nachdem am 10. März 2015 eine Einigung zwischen dem Regulierungsausschuss und dem Unternehmen Sánchez Romero Carvajal Jabugo, S.A.U. unterzeichnet worden war.

Das Urteil wurde mit Wirkung vom 23. Juni 2015 vorläufig vollstreckt. Nachdem alle Parteien ihre Rechtsmittel zurückgezogen hatten, wurde das Urteil rechtskräftig.

Nachstehend sind Schriften aufgeführt, die die Verwendung und den Bekanntheitsgrad des geografischen Namens „Jabugo“ bei der Vermarktung des Hinter- und Vorderschinkens belegen:

— In dem Buch *Una Imagen de Calidad: Los productos del cerdo ibérico* (Ein Qualitätsprodukt: Die Erzeugnisse des Iberischen Schweins), das im Jahr 1984 von der Generaldirektion für Ernährungspolitik des Ministeriums für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung herausgegeben wurde, sind zahlreiche Beschreibungen des Jabugo-Schinkens und Verweise auf den Zusammenhang mit der Sierra de Aracena enthalten.

— Auch in dem Buch *El jamón de Jabugo y otros manjares del cerdo ibérico* (Jabugo-Schinken und andere Speisen aus Iberischem Schwein) von D. Cesáreo Hernández Monjo aus dem Jahr 2005 wird auf den Jabugo-Schinken eingegangen.

— Die Forschungsarbeit *Las industrias cárnicas en Jabugo. De la tradición al desarrollo* (Die Fleischindustrie in Jabugo. Von der Tradition zum Fortschritt), die 1998 von Dr. Francisco Javier García Delgado vom Institut für lokale Entwicklung der Universität Huelva verfasst wurde, enthält historische Verweise auf Jabugo und zeigt auf, wie wenig der Name der g.U. „Jamón de Huelva" im Vergleich zu „Jabugo" verwendet wird.

— In dem von Iniciativas Leader Sierra de Aracena y Picos de Aroche, S.A. im Jahr 1998 veröffentlichten Buch *El cerdo ibérico: crianza, productos y gastronomía* (Das Iberische Schwein: Zucht, Erzeugnisse und Gastronomie) wird der geografische Name „Jabugo" mit dem in den Gemeinden Sierra de Aracena und Picos de Aroche hergestellten Schinken in Verbindung gebracht.

— Auf verschiedenen offiziellen Websites (Gemeinde Jabugo, Universität Córdoba usw.) wird auf Jabugo als Erzeugungsgebiet verwiesen.

Am 29. März 1976 forderte das Provinzbüro des Landwirtschaftsministeriums den Schinkensektor in La Sierra auf, die vorläufige Verordnung für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Jabugo" und den betreffenden Regulierungsausschuss zu verfassen.

In Marktstudien, die von drei unabhängigen Einrichtungen durchgeführt wurden, wird der Zusammenhang zwischen „Jabugo" und dem g.U.-Konzept verdeutlicht:

— Im Strategischen Kommunikationsplan, der auf Antrag der Andalusischen Konferenz für Ursprungs- und Qualitätsbezeichnungen im Jahr 2003 erstellt wurde, heißt es, dass „Jabugo" unter den geschützten Ursprungsbezeichnungen beim Bekanntheitsgrad an siebter Stelle in Spanien und an zweiter Stelle in Andalusien liegt.

— Bei einem 2008 von der Regionalregierung Andalusiens vorgenommenen Test des Bekanntheitsgrads eingetragener Qualitätsbezeichnungen erwies sich „Jabugo" als die bekannteste Qualitäts-/Ursprungsbezeichnung in Andalusien.

— Bei einer 2009 vom Branchenverband für das Iberische Schwein durchgeführten Umfrage zu Iberischem Schinken erkannten 92,6 % der Befragten „Jabugo" als eine geschützte Ursprungsbezeichnung für Iberischen Schinken.

Auch folgende Informationen und Unterlagen zeigen, dass der Name „Jabugo" verwendet wird, um den in Sierra de Aracena und Picos de Aroche hergestellten Schinken zu bezeichnen:

— Katalog der EWG im Rahmen des Projekts „Euroterroirs"; das vom Ministerium herausgegebene Buch *Inventario Español de Productos Tradicionales* (Verzeichnis der traditionellen Erzeugnisse Spaniens), in dem bei der Nennung von „Jamón de Huelva" als weitere Bezeichnung „Jamón de Jabugo" angegeben und auf „die Bergregion der Provinz Huelva mit Höhenlagen von über 600 m, insbesondere die Dörfer Cortegana, Jabugo, Castaño del Robledo, Cumbres Mayores und Aracena" verwiesen wird;

— Erklärungen des Vorsitzenden des ersten Regulierungsausschusses, der zu diesem Zeitpunkt Vorsitzender einer der Stellen war, die Einspruch eingelegt hatten, wonach 1995 zunächst „Jabugo" als Name für die geschützte Ursprungsbezeichnung gewählt werden sollte und worin er mit Jabugo nicht nur die Gemeinde, sondern das Verarbeitungsgebiet bezeichnete;

— Bestätigung durch den V. Weltschinkenkongress in Aracena im Jahr 2009, als „El Jabugo" als Titel für die offizielle Veröffentlichung gewählt wurde, da der in den Dörfern von La Sierra in der Provinz Huelva hergestellte Schinken nach Ansicht der Organisatoren in Spanien und der Welt unter diesem Namen am bekanntesten war;

— vom ASICI (Branchenverband für das Iberische Schwein) erstellter Strategischer Plan für den Sektor des Iberischen Schweins. Darin wird bei Verweis auf die geschützten Ursprungsbezeichnungen der Name „Jabugo" verwendet, und selbst die Angaben zu den geschlachteten Schweinen stimmen mit denen der g.U. „Jamón de Huelva" überein;

— Reportage mit dem Titel *La Ruta del Jabugo* in der Zeitschrift *Siete Leguas*, die von der Zeitung *El Mundo* vertrieben wird. Darin wird von einer Reise durch La Sierra de Huelva und ihre Dörfer auf den Spuren des Schinkens von Iberischen Mastschweinen berichtet;

— vom AICE (Verband der spanischen Fleischindustrie) weitergeleitete E-Mail; das spanische Wirtschafts- und Handelsbüro in Peking hatte eine E-Mail an das spanische Institut für Außenhandel geschickt, um die Ursprungsbezeichnungen der Europäischen Union im Allgemeinen und Spaniens im Besonderen mit sofortiger Wirkung zu schützen, und nannte dabei ausdrücklich Cava, Jerez, Jabugo usw.;

— Auffassung der Spanischen Botschaft im Jahr 2011, wonach der Regulierungsausschuss der g.U. „Jamón de Huelva" die Interessen des Namens „Jabugo" gegenüber den Anmeldungen der Marken „Jabugo" und „Hameng Jabugo" in China am besten vertreten könne. Deshalb übermittelte die Botschaft uns die erforderlichen Informationen, damit wir entsprechend Widerspruch einlegen konnten, wobei die Kosten ausschließlich von den Landwirten und Herstellern der Erzeugnisse mit der g.U. „Jamón de Huelva" getragen wurden. Nach ausdrücklicher

Auffassung des Industrie- und Handelsbüros der Republik China ist der Name „Jabugo“ eine Ursprungsbezeichnung für das weltweit berühmte Iberische Schwein und der Antrag auf Eintragung der Handelsmarke mit diesem Namen kann sich nur auf die genannte Ursprungsbezeichnung beziehen. Darüber hinaus erklärte das Büro, dass eine Marke, die den Namen „Jabugo“ trägt oder enthält und sich auf Schinken der Klasse 29 bezieht, unter den Verbrauchern leicht zu Verwirrung hinsichtlich der Herkunft der Erzeugnisse führen könnte;

— Fallstudie der renommierten Escuela de Negocios, Instituto Internacional San Telmo, mit dem Titel *El jamón ibérico, ¿una cuestión de marca? DOP Jamón de Huelva o Jabugo* (Der Iberische Schinken, eine Frage der Marke? G.U. „Jamón de Huelva“ oder „Jabugo“?), worin unterschiedliche Standpunkte zu dem Namen „Jabugo“ als Handelsmarke und als g.U. untersucht werden;

— Einrichtung des Ehrenkomitees des Verbands mit dem Ziel, Jabugo-Schinken von der Unesco als immaterielles Kulturerbe der Menschheit anerkennen zu lassen, woran der Regulierungsausschuss der g.U. „Jamón de Huelva“ mitarbeitet;

— Tatsache, dass „Ruta del Jabugo“ vom Regionalausschuss des Vereins für die Touristenroute „Ruta del Jamón Ibérico“ als Name für den Teil der 2009 von Turespaña entwickelten Route gewählt wurde, der im geografischen Gebiet der g.U. „Jamón de Huelva“ liegt;

— Bericht in der Zeitung *Viva La Sierra* vom 24. Oktober dieses Jahres über den Start der Website www.rutadeljabugo.travel, auf der es heißt, dass „das Erlebnis ‚Ruta del Jabugo‘ bedeute, die Gebiete der Ursprungsbezeichnung ‚Jabugo‘ in Sierra de Aracena und Picos de Aroche zu besuchen“.

Abschließend bleibt festzuhalten, dass die angeführten Dokumente die Verwendung und den Bekanntheitsgrad der geografischen Bezeichnung „Jabugo“ bestätigen und die g.U. „Jamón de Huelva“ oftmals als synonym zu der auf dem Markt gängigen Bezeichnung „Jabugo“ betrachten.

Was den Nachweis betrifft, dass „Jabugo“ ausreichend präzise ist und mit dem abgegrenzten geografischen Gebiet in Zusammenhang steht, werden folgende Informationen vorgelegt:

Die Gemeinde Jabugo liegt praktisch im Zentrum von La Sierra in der Provinz Huelva in Andalusien (Spanien), also dem Gebiet, in dem das Erzeugnis mit der g.U. hergestellt wird und das noch 30 weitere Dörfer mit einer gemeinsamen Geschichte, einem gemeinsamen Mikroklima und einer einzigartigen „Schinkenkultur“ umfasst.

Huelva

Huelva ist eine der acht Provinzen der Region Andalusien. Sie umfasst 79 Gemeinden, von denen 31 im Distrikt La Sierra in der Provinz Huelva das Verarbeitungsgebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.) „Jamón de Huelva“ bilden.

Huelva ist die Hauptstadt der Provinz Huelva. Sie liegt im südlichsten Teil der Provinz und außerhalb des Verarbeitungsgebiets der g.U. „Jamón de Huelva“.

Jabugo

Jabugo ist eine Gemeinde der Provinz Huelva. Sie umfasst vier Ortschaften: Jabugo, El Repilado, Los Romeros und El Quejigo. Sie liegt geografisch im Zentrum des Verarbeitungsgebiets der g.U. „Jamón de Huelva“.

Nachstehende Tabelle zeigt die jeweils kürzeste Straßenentfernung in Kilometern zwischen Huelva und Jabugo einerseits und den in den vier Himmelsrichtungen äußersten Gemeinden des Verarbeitungsgebiets der geschützten Ursprungsbezeichnung andererseits:

	HUELVA	JABUGO
Encinasola (Norden)	136	36
Rosal de la Frontera (Westen)	104	53
Santa Olalla del Cala (Osten)	119	62
Campofrío (Süden)	80	51

Die Koordinaten von Huelva, Jabugo und den in den vier Himmelsrichtungen äußersten Gemeinden des Verarbeitungsgebiets der geschützten Ursprungsbezeichnung sind:

	Encinasola (Norden) 38° 08′ N 7° 12′ W	
Rosal de la Frontera (Westen) 37° 58′ N 7° 12′ W	Jabugo 37° 55′ N 6° 43′ W	Santa Olalla del Cala (Osten) 37° 54′ N 6°12′ W
	Campofrío (Süden) 37° 46′ N 6° 34′ W	

Huelva 37° 15′ N 6° 57′ W

Die Karte zeigt die Provinz Huelva (gesamte Abbildung), Huelva (schwarz gefärbter Bereich im Süden der Provinz), das Verarbeitungsgebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung (beige gefärbter Bereich) und Jabugo (schwarz gefärbter Bereich im Zentrum des Erzeugungsgebiets):



Nachstehende Tabelle enthält die Betriebe, aufgeschlüsselt nach Gemeinden des Verarbeitungsgebiets, die ihre Erzeugnisse freiwillig der Produktspezifikation der g.U. „Jamón de Huelva“ unterwerfen:

Gemeinde	Anzahl der Unternehmen	Anteil
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 %
insgesamt	43	100,00 %

Gegenwärtig wird der geografische Name „Jabugo“ vielfach verwendet, um die Verbraucher zu täuschen oder irrezuführen, da jeder in jedem Teil der Welt für jede Art von Schinken diesen Namen verwenden kann, wie es in dem Märchen *La orden de los caballeros de la autenticidad y el hada calidad* (Der Orden der Echtheitsritter und die Fee Qualität) erzählt wird, das das Büro des Europäischen Parlaments in Spanien 2011 herausgegeben hat.

Beschreibung des Erzeugnisses

Die Änderungen in diesem Abschnitt sind zum Teil auf das Inkrafttreten des Königlichen Dekrets 4/2014 vom 10. Januar 2014 zur Verabschiedung der Qualitätsnorm für Fleisch, Hinterschinken, Vorderschinken und Lende vom Iberischen Schwein zurückzuführen, das für in Spanien hergestellte Erzeugnisse vom Iberischen Schwein verbindlich ist.

Die aus diesem Grund zwingend erforderlichen Änderungen sind:

— Die Bezeichnung „reine Iberische Rasse“ wird durch „100 % Iberische Rasse“ ersetzt.

— Die Rassenbezeichnung „Duroc-Jersey“ wird durch „Duroc“ ersetzt.

— Die Angabe des Gewichts zu Beginn der Mast auf der Dehesa (Hutweide) wird von „zwischen 85 und 115 kg“ in „zwischen 92 und 115 kg“ geändert. Bei der Gewichtszunahme wird anstatt „mindestens 50 % oder 65 % je nach Rasse“ angegeben „mindestens 46 kg über einen Zeitraum von mehr als 60 Tagen“. Zusätzlich aufgenommen wird „das Mindestschlachtalter beträgt 14 Monate“, und „das zulässige Höchstgewicht am Ende der Mast darf nicht mehr als 180 kg betragen“ wird geändert in „das Mindestgewicht der einzelnen Schlachtkörper beträgt bei 100 % Iberischer Rasse 108 kg, bei allen anderen Tieren 115 kg“.

— Die Kategorie „Cerdo de recebo o terminado en recebo (Schweine aus Mischfuttermast oder -endmast)“ wird gestrichen.

— Die Kategorie „Cebo (Futtermast)“ wird in „Cebo de campo (Freiland-Futtermast)“ geändert, da die Schweine der geschützten Ursprungsbezeichnung in extensiver Weidehaltung gehalten werden, die der Kategorie „Cebo de campo“ entspricht.

— Bei der Kategorie „Cebo de campo (Freiland-Futtermast)“ wird hinzugefügt „der Mindestmastzeitraum auf der Dehesa vor der Schlachtung beträgt 60 Tage“; zusätzlich aufgenommen wird „das Mindestschlachtalter beträgt 12 Monate“; „das zulässige maximale Durchschnittsgewicht am Ende der Mast darf nicht mehr als 180 kg betragen“ wird geändert in „das Mindestgewicht der einzelnen Schlachtkörper beträgt bei 100 % Iberischer Rasse 108 kg, bei allen anderen Tieren 115 kg“, und es wird hinzugefügt „die maximale Besatzdichte beträgt 15 Schweine pro Hektar“.

— Die Anforderungen an die Rasse sind „100 % Iberisch“ und „Iberisch“, wobei im letztgenannten Fall mindestens 75 % des Erbguts vom Iberischen Schwein stammen muss. Die Anforderungen an die Fütterung der Schweine sind „Bellota (Eichelmast)“ oder „Cebo de campo (Freiland-Futtermast)“.

— Die Herstellung muss bei Hinterschinken von weniger als 7,00 kg mindestens 600 Tage, bei Hinterschinken ab 7,00 kg mindestens 730 Tage und bei Vorderschinken mindestens 365 Tage dauern.

— Was die äußeren Merkmale betrifft, so beträgt das Mindestgewicht der Teile bei „100 % Iberischem“ Hinterschinken 5,75 kg, bei „Iberischem“ Hinterschinken 7,00 kg, bei „100 % Iberischem“ Vorderschinken 3,70 kg und bei „Iberischem“ Vorderschinken 4,00 kg.

Andere Änderungen sind darauf zurückzuführen, dass in der bisherigen Produktspezifikation keine Erzeugnisklassen festgelegt waren. Der Regulierungsausschuss hat nun beschlossen, in der neuen Spezifikation Erzeugnisklassen einzuführen, die zudem spezifische Merkmale aufweisen, damit die Verbraucher das Erzeugnis mit der g.U. erkennen können.

Als die geschützte Ursprungsbezeichnung „Jamón de Huelva“ 1995 anerkannt wurde, gab es für den Sektor der Hinter- und Vorderschinken vom Iberischen Schwein keine spezifischen Vorschriften. Seit 2001 unterliegt der Sektor jedoch horizontalen Normen, und gegenwärtig gilt das Königliche Dekret 4/2014 vom 10. Januar 2014 zur Verabschiedung der Qualitätsnorm für Fleisch, Hinterschinken, Vorderschinken und Lende vom Iberischen Schwein.

Zunächst sei darauf hingewiesen, dass es sich bei den Normen um Mindeststandards für Iberischen Hinter- und Vorderschinken handelt, die von allen Marktteilnehmern eingehalten werden müssen, die beschließen, die darin geregelten Bezeichnungen zu verwenden, d. h. „Bellota“ (Eichelmast), „Cebo de campo“ (Freiland-Futtermast), „Cebo“ (Futtermast), „100 % Ibérico“ (100 % Iberisch) und „Ibérico“ (Iberisch). Das bedeutet, dass durch die Norm eine Klassifizierung des Erzeugnisses gegeben ist, damit der Verbraucher die jeweiligen Handelsbezeichnungen zuordnen kann.

Darüber hinaus muss klargestellt werden, dass die Produktspezifikation der g.U. „Jabugo“ ausschließlich für ein bestimmtes Gebiet und für bestimmte Qualitätsstandards von Hinter- und Vorderschinken gilt, die in den Dörfern von La Sierra hergestellt werden, und dass diese Spezifikation somit nur von den Marktteilnehmern zwingend einzuhalten ist, die sich freiwillig dazu verpflichten. Das bedeutet, dass eine zusätzliche Klassifizierung eingeführt wird, durch die dem Erzeugnis — unbeschadet der gemäß der Norm für Iberischen Schinken geltenden Kennzeichnungsvorschriften — ein eigenes Qualitätsmerkmal zugeschrieben wird, durch das es sich von anderen Erzeugnissen unterscheidet und positiv abhebt.

Daher werden in der Produktspezifikation der g.U. „Jabugo“ drei eigene Klassen eingeführt: „Summum“, „Excellens“ und „Selección“. Alle drei Klassen beziehen sich auf Schweine, die auf Dehesas gehalten und in Freiheit gemästet werden und die zu mindestens 75 % von Iberischem Blut sind.

Klasse I: Die Bezeichnung „Summum“ erhalten Hinter- und Vorderschinken von 100 % Iberischen Schweinen, die während der Mast ausschließlich Eicheln und natürliche Weidegräser gefressen haben.

Klasse II: Die Bezeichnung „Excellens“ erhalten Hinter- und Vorderschinken von Schweinen, die während der Mast ausschließlich Eicheln und natürliche Weidegräser gefressen haben und die zu mindestens 75 % von Iberischem Blut sind.

Klasse III: Die Bezeichnung „Selección“ erhalten Hinter- und Vorderschinken von Schweinen, die in extensiver Weidehaltung auf Dehesas gehalten werden und die zu mindestens 75 % von Iberischem Blut sind.

Somit werden die Werte, die bereits in der geltenden nationalen Gesetzgebung verbindlich festgeschrieben sind, und die Erzeugnisklassen in diesen Abschnitt aufgenommen.

Die Änderung führt also nicht zu einer Änderung des Erzeugnisses, da alle Bestimmungen der bisherigen Spezifikation in dieser neuen Spezifikation beibehalten werden.

Ursprungsnachweis

Die Änderungen betreffen ausschließlich den Unterabschnitt „Kontrolle und Zertifizierung".

Auch hier gibt es verschiedene Änderungen, die auf das Inkrafttreten des Königlichen Dekrets 4/2014 vom 10. Januar 2014 zur Verabschiedung der Qualitätsnorm für Fleisch, Hinterschinken, Vorderschinken und Lende vom Iberischen Schwein zurückzuführen sind, das für in Spanien hergestellte Erzeugnisse vom Iberischen Schwein verbindlich ist.

— Die Bezeichnung „reine Iberische Rasse" wird durch „100 % Iberische Rasse" ersetzt.

— Die Rassenbezeichnung „Duroc-Jersey" wird durch „Duroc" ersetzt.

— Es wird explizit angegeben, dass die Ohrmarke spezifisch für die g.U. ist und wann diese anzubringen ist, um sie von den Bestimmungen der geltenden nationalen Gesetzgebung zu unterscheiden.

— Es wird explizit angegeben, dass das Siegel spezifisch für die g.U. ist, um es von den Bestimmungen der geltenden nationalen Gesetzgebung zu unterscheiden; zudem wird festgelegt, wann es anzubringen ist, damit die geltenden Gesetze eingehalten werden.

— Es musste präzisiert werden, dass zur abschließenden Kennzeichnung der Stücke ein Etikett und kein Siegel zu verwenden ist, um Verwechslungen mit dem zuvor im Schlachthof angebrachten Siegel zu verhindern.

Zudem wird ein Absatz eingefügt, wonach die Marktteilnehmer, die für die entsprechenden Aufmachungen des Erzeugnisses sorgen (ohne Klaue, entbeint, portioniert, in Stücke oder Scheiben geschnitten), in ein Register eingetragen werden müssen, um die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses zu gewährleisten.

Somit hat die Änderung keine Auswirkungen auf den Ursprungsnachweis.

Erzeugungsverfahren

Die Änderungen in diesem Abschnitt sind auf das Inkrafttreten des Königlichen Dekrets 4/2014 vom 10. Januar 2014 zur Verabschiedung der Qualitätsnorm für Fleisch, Hinterschinken, Vorderschinken und Lende vom Iberischen Schwein zurückzuführen, das für in Spanien hergestellte Erzeugnisse vom Iberischen Schwein verbindlich ist.

Die aus diesem Grund zwingend erforderlichen Änderungen sind:

— Streichung der Mindestwarmgewichte der Extremitäten, da diese in der geltenden nationalen Gesetzgebung nicht vorgesehen sind, sondern auf das Mindestgewicht des jeweiligen Stückes beim Verlassen des Betriebs bezogen werden, das je nach Art und Gewicht des Stücks (Hinter- oder Vorderschinken) variiert;

— Streichung der Klassifizierung der Stücke nach Warmgewicht, da dieses Kriterium von Hersteller zu Hersteller variiert und deshalb in der geltenden nationalen Gesetzgebung nicht berücksichtigt wird;

— Festlegung der Dauer des gesamten Herstellungsprozesses des Erzeugnisses auf 600 Tage bei Hinterschinken von weniger als 7 kg, 730 Tage bei Hinterschinken ab 7 kg und auf 365 Tage bei Vorderschinken ab 3,70 kg.

Zudem wurde die Bestimmung in den Hygienevorschriften für Schlachthöfe gestrichen, die europäischen Tierschutzvorschriften widerspricht:

— Die Bestimmung „die Schweine müssen mindestens 12 Stunden vor ihrer Schlachtung im Schlachthof ankommen" wird ersetzt durch „die Schweine müssen so im Schlachthof ankommen, dass sie sich vor ihrer Schlachtung zumindest noch erholen können".

Darüber hinaus wurden die Wertebereiche für die relative Feuchtigkeit beim Salzen und die Wertebereiche für die Temperatur, die relative Feuchtigkeit und die Dauer der Ruhephase geändert, da aufgrund des Klimawandels im Spätfrühling und Frühsommer höhere Temperaturen herrschen und dem Erzeugnis somit mehr Zeit für eine allmähliche Anpassung gegeben werden muss.

Es wird auch ein Absatz eingefügt, durch den in der gesamten natürlichen Trockenkammer einheitliche Bedingungen geschaffen und beibehalten werden können, sodass das gesamte Erzeugnis unabhängig von seiner Position in der Trockenkammer gleichmäßig belüftet wird.

Schließlich wird ein Absatz eingefügt, wonach die Marktteilnehmer, die für die entsprechenden Aufmachungen des Erzeugnisses sorgen (ohne Klaue, entbeint, portioniert, in Stücke oder Scheiben geschnitten), über ein geeignetes und überprüfbares Eigenkontrollsystem verfügen müssen, damit die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses gewährleistet werden kann.

Somit hat die Änderung keine Auswirkungen auf das Erzeugungsverfahren.

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Durch die folgenden Änderungen bezüglich des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet wird dieser Abschnitt mit der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 in Einklang gebracht.

— Es wird ein neuer Unterabschnitt „Spezifisches Know-how der lokalen Erzeuger" mit drei Absätzen eingeführt, um der genannten Verordnung zu entsprechen.

— Es werden zwei neue Absätze eingefügt, um gemäß der genannten Verordnung die besonderen Merkmale des Erzeugnisses zu beschreiben.

— Es werden zwei neue Absätze eingefügt, um gemäß der genannten Verordnung den ursächlichen Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität bzw. den Merkmalen des Erzeugnisses zu beschreiben.

— Der Unterabschnitt „a) Geschichte“ wird in den Abschnitt über die geschichtlichen Ereignisse verschoben, die die Verwendung und den Bekanntheitsgrad der geografischen Bezeichnung „Jabugo“, die Genauigkeit des Namens und seinen Zusammenhang mit dem abgegrenzten geografischen Gebiet begründen.

— Es werden mehr geschichtliche Ereignisse aufgeführt, um die Verwendung und den Bekanntheitsgrad der geografischen Bezeichnung „Jabugo“, die Genauigkeit des Namens und seinen Zusammenhang mit dem abgegrenzten geografischen Gebiet zu begründen.

— Der Unterabschnitt „c) Erzeugungs- und Verarbeitungsverfahren“ wird gestrichen, da in diesem Abschnitt lediglich Punkte wiederholt werden, die bereits an anderer Stelle der Produktspezifikation enthalten sind.

Somit hat die Änderung keine Auswirkungen auf den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet, und zwar weder auf die natürlichen oder menschlichen Faktoren noch auf die besonderen Merkmale des Erzeugnisses oder den ursächlichen Zusammenhang zwischen den beiden genannten Faktoren.

Kennzeichnung

Es wird folgende Änderung vorgenommen:

— Die Genehmigung der Kennzeichnung wird ersetzt durch ein System, in dem die Marktteilnehmer die entsprechende Kennzeichnung melden, bevor diese in Verkehr gebracht wird, um eine korrekte Verwendung des Namens der g.U. zu gewährleisten.

Andere Änderungen in diesem Abschnitt sind auf das Inkrafttreten des Königlichen Dekrets 4/2014 vom 10. Januar 2014 zur Verabschiedung der Qualitätsnorm für Fleisch, Hinterschinken, Vorderschinken und Lende vom Iberischen Schwein zurückzuführen.

Die aus diesem Grund vorzunehmenden Änderungen sind:

— Es muss präzisiert werden, dass die Stücke mit einem im Schlachthof angebrachten nummerierten Siegel versehen sein müssen.

— Es muss präzisiert werden, dass die Stücke mit einem nummerierten Etikett versehen sein müssen, das beim Verlassen des Reifekellers angebracht wird.

Behörden und Organismen, die damit beauftragt sind, die Einhaltung der Produktspezifikation zu überprüfen

Für die Überprüfung, ob die Bestimmungen der Produktspezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Jabugo“ eingehalten werden, ist die Generaldirektion für die Lebensmittelindustrie im Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Umwelt zuständig.

Begründung für die Änderung:

Gemäß Artikel 22 des Gesetzes 6/2015 vom 12. Mai 2015 über geschützte Ursprungsbezeichnungen und geschützte geografische Angaben mit einem über die Autonome Gemeinschaft hinausgehenden territorialen Geltungsbereich obliegt die amtliche Kontrolle der geschützten Ursprungsbezeichnungen und geschützten geografischen Angaben mit einem über die Autonome Gemeinschaft hinausgehenden Geltungsbereich, zu denen auch die g.U. „Jamón de Huelva“ zählt, dem Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Umwelt. Mit dem Königlichen Dekret 401/2012 vom 17. Februar 2012, in dem der grundlegende organisatorische Aufbau des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Umwelt geregelt ist, wird die amtliche Kontrolle der geschützten Ursprungsbezeichnungen, der geschützten geografischen Angaben und der garantiert traditionellen Spezialitäten vor der Vermarktung der Generaldirektion für die Lebensmittelindustrie übertragen.

EINZIGES DOKUMENT

„JABUGO“

EU-Nr.: ES-PDO-0105-01372 — 25.9.2015

g.U. (X) g.g.A. ( )

1. **Name**

„Jabugo“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Die Vorder- und Hinterschinken mit der g.U. „Jabugo“ weisen folgende grundlegende Merkmale auf:

Äußere Merkmale

Form: länglich, schlank, profiliert mit dem traditionellen V-förmigen Serrano-Schnitt. Bei Vorderschinken ist auch der sogenannte „Halbmondschnitt“ zulässig. In beiden Fällen bleibt die Klaue am Schinken.

Gewicht: bei „100 % Iberischem“ Hinterschinken mindestens 5,75 kg, bei „Iberischem“ Hinterschinken mindestens 7 kg, bei „100 % Iberischem“ Vorderschinken mindestens 3,7 kg und bei „Iberischem“ Vorderschinken mindestens 4 kg.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen: typisches und klares äußeres Erscheinungsbild mit auffälliger weißer oder dunkelblauer bis grauer Schimmelflora.

Farbe und Aussehen im Anschnitt: charakteristische rosa bis purpurrote Farbe und glänzend im Anschnitt mit Fettadern und Fetteinlagerungen in der Muskelmasse.

Geschmack und Aroma: Fleisch von mildem, süßem oder leicht salzigem Geschmack; angenehmes und charakteristisches Aroma.

Konsistenz und Textur: im Bereich der Muskelmasse feste Konsistenz und im Bereich des Fettgewebes etwas geschmeidiger und formbarer. Gering faserige und stark brüchige Textur.

Fett: geschmeidig und fest, glänzend, weiß-gelblich gefärbt, aromatisch und angenehm im Geschmack. Die Konsistenz variiert je nach Anteil der Eicheln am Futter.

Klassen

Bei den zur Erzeugung des Schinkens genutzten Tieren handelt es sich um Schweine von 100 % Iberischer Rasse oder um Kreuzungen aus der Iberischen Rasse und Duroc, wobei der Anteil an Iberischem Blut mindestens 75 % betragen muss.

Je nach Rasse der Tiere und ihrer Fütterung werden die Vorder- und Hinterschinken in folgende Klassen unterteilt:

Klasse I — Summum: Schinken von Schweinen von „100 % Iberischer Rasse“ mit einem Mindestschlachtalter von 14 Monaten, die traditionell gehalten wurden und sich während der Mast ausschließlich von Eicheln und anderen auf den Dehesas (Hutweiden) natürlich vorkommenden Pflanzen ernährt haben; die Schinken müssen unter den einzigartigen mikroklimatischen Bedingungen von La Sierra in der Provinz Huelva natürlich getrocknet worden sein.

Klasse II — Excellens: Schinken von Schweinen der „Iberischen“ Rasse mit einem Anteil an Iberischem Blut von mindestens 75 % und mit einem Mindestschlachtalter von 14 Monaten, die traditionell gehalten wurden und sich während der Mast ausschließlich von Eicheln und anderen auf den Dehesas (Hutweiden) natürlich vorkommenden Pflanzen ernährt haben; die Schinken müssen unter den einzigartigen mikroklimatischen Bedingungen von La Sierra in der Provinz Huelva natürlich getrocknet worden sein.

Klasse III — Selección: Schinken von Schweinen der „Iberischen“ Rasse mit einem Anteil an Iberischem Blut von mindestens 75 % und mit einem Mindestschlachtalter von 12 Monaten, die in Freilandhaltung auf den Dehesas gemästet wurden und sich dabei sowohl von den natürlich vorkommenden Pflanzen als auch Futtermitteln (hauptsächlich Getreide und Leguminosen) ernährt haben; die Schinken müssen unter den einzigartigen mikroklimatischen Bedingungen von La Sierra in der Provinz Huelva natürlich getrocknet worden sein.

Die Herstellungsdauer muss bei Hinterschinken von weniger als 7 kg mindestens 600 Tage, bei Hinterschinken ab 7 kg mindestens 730 Tage und bei Vorderschinken mindestens 365 Tage betragen.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Futtermittel

Das Erzeugungsgebiet, in dem die zur Herstellung der Erzeugnisse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung verwendeten Iberischen Schweine gehalten werden, besteht aus ausgedehnten Dehesas (land-, forst- und weidewirtschaftliches Ökosystem und traditionelles Gebiet für die Haltung des Iberischen Schweins) der weitläufigen Regionen Extremaduras und Andalusiens. Entscheidend für die Qualität der Iberischen Schweine und damit auch für die späteren hochwertigen organoleptischen Eigenschaften der Erzeugnisse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung sowie die Qualität und die besonderen Merkmale der Hinter- und Vorderschinken mit der g.U. „Jabugo“ ist die extensive Weidehaltung, bei der die Schweine viel Auslauf haben und sich ihr Leben lang von allen auf den Dehesas natürlich vorkommenden Pflanzen ernähren: Eicheln, natürliche Weidegräser und Ernterückstände.

Das geografische Erzeugungsgebiet ist abgegrenzt, und die Einhaltung der besonderen Bedingungen wird durch folgende Kontrollmaßnahmen gewährleistet: Ermittlung der Menge an Eicheln an den Stein-, Kork- und Galleichen, die den Schweinen in jeder Mastperiode zur Verfügung stehen; Bestimmung der Höchstzahl an Schweinen und Anbringen der Ohrmarken zu Beginn der Mast auf der Dehesa; Durchführung unangekündigter Kontrollbesuche, um zu überprüfen, dass die Schweine in der Mastphase Eicheln und natürliche Weidegräser fressen und in extensiver Weidehaltung gehalten werden.

Die Extremitäten der zur Herstellung des Hinter- und Vorderschinkens mit der g.U. „Jabugo“ verwendeten Tiere stammen von

a) Schweinen aus Eichelmast oder Endmast auf Waldweide: Dabei handelt es sich um Schweine, die unmittelbar nach der ausschließlichen Weidemast mit Eicheln und Gräsern auf den mit Stein-, Kork- und Galleichen bewachsenen Dehesas der Schlachtung zugeführt werden. Das Durchschnittsgewicht dieser Schweine muss bei Beginn der Mast zwischen 92 und 115 kg liegen. Die Gewichtszunahme während der Mast muss mindestens 46 kg über einen Zeitraum von mehr als 60 Tagen betragen. Das Gewicht der einzelnen Schlachtkörper beträgt bei 100 % Iberischer Rasse 108 kg, bei allen anderen Tieren 115 kg;

b) „Cebo de campo“ (Schweinen aus Freiland-Futtermast): Dabei handelt es sich um Schweine, die in der Mastphase in extensiver Weidehaltung mit einer Besatzdichte von maximal 15 Schweinen pro Hektar gehalten werden und sich von den Pflanzen der Dehesa sowie hauptsächlich aus Getreide und Leguminosen bestehenden Futtermitteln ernähren. Der Mindestmastzeitraum auf der Dehesa vor der Schlachtung beträgt 60 Tage. Das Gewicht der einzelnen Schlachtkörper beträgt bei 100 % Iberischer Rasse 108 kg, bei allen anderen Tieren 115 kg.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Aufzucht und Mast der Schweine muss in dem geografischen Erzeugungsgebiet erfolgen. Die gesamte Verarbeitung (Schlachtung, Zerlegung, Salzen, Waschen, Ruhen, Trocknung und Reifung) muss in dem geografischen Verarbeitungsgebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Zertifizierte Stücke dürfen entbeint, portioniert oder geschnitten verkauft werden, sofern ein geeignetes System für Eigenkontrolle, Verpackung und Kennzeichnung besteht und das Prüfprotokoll akzeptiert wurde und eingehalten wird, das von der Verwaltungseinrichtung eingeführt wurde, um den Ursprung des Enderzeugnisses rückverfolgen zu können.

Die Nutzung dieser Möglichkeit muss der Verwaltungseinrichtung gemeldet werden.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Hinter- und Vorderschinken müssen mit einem im Schlachthof angebrachten Siegel und einem beim Verlassen des Reifekellers angebrachten Etikett versehen sein. Beide müssen für die g.U. „Jabugo“ spezifisch und nummeriert sein und deutlich sichtbar den Namen der geschützten Ursprungsbezeichnung tragen. Auf dem Etikett ist auch die entsprechende Erzeugnisklasse anzugeben.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet besteht aus den nachstehenden Distrikten mit Dehesas mit Stein-, Kork- und Galleichen in den Provinzen Cáceres und Badajoz in Extremadura sowie Sevilla, Córdoba, Huelva, Cádiz und Málaga in Andalusien:

— Cáceres: die Distrikte Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Logrosán, Navalmoral de la Mata, Jaraiz de la Vera, Plasencia, Hervás und Coria;

— Badajoz: die Distrikte Alburquerque, Mérida, Don Benito, Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Castuera, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena und Azuaya;

— Sevilla: der Distrikt Sierra Norte;

— Córdoba: die Distrikte Los Pedroches, La Sierra und Campiña Baja;

— Huelva: die Distrikte La Sierra, Andévalo Occidental, Andévalo oriental und Condado Campiña;

— Cádiz: die Distrikte La Sierra, La Janda, Campo de Gibraltar und Campiña;

— Málaga: der Distrikt Serranía de Ronda.

Das Verarbeitungsgebiet der Hinter- und Vorderschinken besteht aus den nachstehenden 31 Gemeinden von La Sierra in der Provinz 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 und Zufre.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Das Erzeugungsgebiet ist das Gebiet der baumbestandenen Dehesas in Extremadura und Andalusien. Ausschlaggebend für die Unterscheidung von den übrigen Gebieten, in denen in Spanien Iberischer Schinken hergestellt wird, ist das Verarbeitungsgebiet der g.U. „Jabugo“, das auf La Sierra de Huelva begrenzt ist und dessen besondere Merkmale im Folgenden beschrieben werden.

Orografie

La Sierra de Huelva ist der nördlichste Distrikt der Provinz des gleichen Namens und bildet den westlichsten Ausläufer der Sierra Morena. Die 31 Gemeinden von La Sierra de Huelva bilden eine homogene Einheit innerhalb der Provinz Huelva.

Das Gelände ist ziemlich zerklüftet, kann aber dennoch nur als Mittelgebirge bezeichnet werden, da durch das Wirken des Flussnetzes eine Landschaft aus zahlreichen Bergketten und Tälern entstanden ist. Was die Höhenlagen betrifft, ist der Distrikt konzentrisch angeordnet und gipfelt in dem zentralen, als Serranía de Aracena bekannten Dreieck. Die Höhenlagen reichen von 500 bis 1 042 Meter (auf dem Gipfel des Castaño), wobei die durchschnittliche Höhe etwa 700 Meter beträgt.

Klima

Mitbestimmend für das Klima in dem Gebiet ist die Lage zwischen 37° 04′ und 38° Nord, d. h. in dem Bereich, in dem subtropische Hochdruckgebiete auf subpolare Tiefdruckgebiete treffen, welche je nach Jahreszeit in dieser Region dominieren.

Die Nähe zum Atlantik wirkt sich erheblich auf das Klima aus, da die feuchten und gemäßigten Westwinde ungehindert auf das Gebiet treffen und sowohl die Temperaturen als auch die Niederschlagsmengen beeinflussen. Im Zentrum des Distrikts werden alle nach Andalusien vordringenden atlantischen Luftmassen abgefangen, da sie dort erstmals auf ein Hindernis treffen. Die 1 000-mm-Isohyete deckt sich praktisch genau mit dem „zentralen Dreieck". Insgesamt sind die Niederschlagsmengen im gesamten Distrikt ziemlich hoch, da das gesamte Gebiet innerhalb der 700-mm-Isohyete liegt. Die meisten Niederschläge fallen im Winter. Im Frühling und Herbst fällt etwa gleich viel Niederschlag, wohingegen im Sommer Dürre herrscht, und es im Juli und August praktisch keine Niederschläge gibt.

Die Durchschnittstemperatur liegt zwischen 14,8 °C in Aracena und 18,4 °C in La Garnacha. Der heißeste Monat ist der Juli mit Durchschnittstemperaturen zwischen 25 °C in Aracena und 27,7 °C in La Garnacha. Kältester Monat ist der Januar — mit Ausnahme von La Garnacha, wo es der Dezember ist — mit Durchschnittstemperaturen zwischen 6,2 °C und 10,7 °C.

Hydrografie

Im Distrikt La Sierra befinden sich die Wasserscheiden zwischen den Becken des Guadiana, des Guadalquivir und des Odiel. Diese Becken sind reich an Wasserläufen, die je nach Jahreszeit und Niederschlagsmenge unterschiedlich viel Wasser führen und in die Flüsse oder Stauseen der Region münden.

Vegetation

La Sierra de Huelva hat eine Fläche von 307 952 Hektar, wovon mehr als 73 % (227 023 Hektar) baumbestanden sind. Einen großen Teil davon wiederum machen Dehesas mit Stein- und Korkeichen aus (mehr als 120 000 Hektar).

Bei der Flora sind hervorzuheben *Trifolium subterraneum* und *Periballia laevis* auf Böden aus Sand und zersetztem Granit, *Trifolium subterraneum* (sehr verbreitet), *Poa bulbosa* und *Periballia minuta* auf Weiden unter Steineichen sowie *Rumex bucefaloforus*, *Trifolium subterraneum* und *Periballia laevis* auf kalkarmen Böden von Dehesas mit Korkeichen, auf denen auch *Cistaceae* und *Genisteae* wachsen.

Spezifisches Know-how der lokalen Erzeuger

Das spezifische Know-how der lokalen Erzeuger und Verarbeiter wird von Generation zu Generation, vom Vater zum Sohn, weitergegeben. Das Enderzeugnis ist das Ergebnis des traditionellen Know-hows der Viehzüchter, die Iberische Schweine auf Dehesas halten, sowie der Hersteller von Hinter- und Vorderschinken in La Sierra in der Provinz Huelva.

Durch das spezifische Know-how der Viehhalter kann das prekäre Gleichgewicht des Ökosystems der Dehesas mit Hilfe der traditionellen Haltung Iberischer Schweine unter Berücksichtigung des Tierwohls erhalten werden. Während der Mast in extensiver Weidehaltung werden die Schweineherden zunächst auf die steilsten und unzugänglichsten Parzellen getrieben, um am Ende auf den flachsten und am leichtesten zugänglichen Parzellen zu weiden.

Der Schinkenmeister bestimmt ganz genau, wann die Schweineextremitäten gesalzen werden, wann die Stücke in den natürlichen Trockenkammern aufgehängt werden, wann die Fenster der Trockenkammern geöffnet und geschlossen werden, um das Mikroklima bestmöglich zu nutzen, wann die Stücke in die natürlichen Reifekeller gebracht werden, damit sie ihre langsame Reifung beginnen, und an welchem Tag die Hinter- und Vorderschinken vollständig getrocknet sind, d. h. wann sich die optimalen organoleptischen Eigenschaften herausgebildet haben.

Diese Umgebungsbedingungen wirken sich sowohl auf den Rohstoff als auch auf das Enderzeugnis aus, da die besonderen Merkmale des Hinter- und Vorderschinkens mit der. g.U. „Jabugo" auf folgende Faktoren zurückzuführen sind: die Erzeugung in einem nachhaltig bewirtschafteten Ökosystem, der Dehesa, in dem die Iberischen Schweine in extensiver Weidehaltung unter Nutzung der vorhandenen Ressourcen gemästet werden, und die Verarbeitung in dem Mikroklima von La Sierra in der Provinz Huelva.

Zunächst werden die Hinter- und Vorderschinken gesalzen. Danach werden die Stücke gewaschen. Es folgt die Ruhephase, in der sich das Salz gleichmäßig im gesamten Schinken verteilt. Im Anschluss daran werden die Stücke in den natürlichen Trockenkammern aufgehängt, wo sie unter Ausnutzung des Mikroklimas „schwitzen". Schließlich werden die Hinter- und Vorderschinken in die natürlichen Reifekeller gebracht, wo sie langsam reifen. Während dieses Reifungsprozesses bildet sich dank der über den gesamten Zeitraum praktisch gleichbleibenden Temperatur und Luftfeuchtigkeit auf der Oberfläche eine typische Schimmelflora.

Die organoleptischen Eigenschaften der Hinter- und Vorderschinken sind das Ergebnis physikalischer, chemischer und biologischer Reaktionen, denen die Nährstoffe aus den Eicheln — insbesondere deren Fettbestandteile — und den Weidegräsern unterzogen werden, wenn sie vom Iberischen Schwein verstoffwechselt werden und wenn der Hinter- und Vorderschinken anschließend langsam und allmählich getrocknet wird. Dabei spielen folgende Faktoren eine wichtige Rolle: die geografische Lage im südlichsten Gebiet der Europäischen Union, in dem Schinken hergestellt wird, und die damit verbundene Hitze an Sommertagen, die geografische Lage in einem Gebirge mit kühlen Nächten im Sommer und kalten Wintern und die geografische Lage in der ersten Bergkette, an der sich die vom Atlantischen Ozean kommenden Stürme abregnen, sodass das ganze Jahr über eine hohe Luftfeuchtigkeit herrscht.

Die Marmorierung, die Farbe des Magerfleisches und der Glanz der Schinkenscheiben entstehen aufgrund der Rasse der Schweine, der Freilandhaltung der Tiere und der Nährstoffe der Dehesas. Die Schinkenscheiben fühlen sich sowohl beim Anfassen als auch im Mund weich und samtig an, was auf das weiche Fett zurückzuführen ist, dessen Schmelzpunkt umso tiefer liegt, je mehr Eicheln das Schwein gefressen hat. Das Aroma entsteht dadurch, dass sich die Schweine von Eicheln und natürlichen Weidegräsern ernähren und die Schinken über einen langen Zeitraum langsam trocknen. Geschmacklich weist der Schinken ein subtiles Gleichgewicht zwischen der durch das Salzen hervorgerufenen Salzigkeit und der Süße auf, die dadurch entsteht, dass der Schinkenmeister das Salzen zeitlich entsprechend steuert und dass sich bei der langsamen Verstoffwechslung entsprechende Stoffe bilden. Schließlich zeichnet sich der Schinken durch einen intensiven und besonders lang anhaltenden Nachgeschmack aus, der auf die drastischen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, die während der natürlichen Trocknung im Sommer auftreten, und auf die langsame natürliche Reifung im Jahresverlauf zurückzuführen ist. Darüber hinaus führen die Ernährung der Schweine während der Mast und der freie Auslauf dazu, dass die Schinken saftig sind und zugleich in der Muskelmasse eine festere Textur und stärkere Fetteinlagerungen aufweisen.

Die Verwendung und der Bekanntheitsgrad der geografischen Bezeichnung „Jabugo“ sowie die Genauigkeit des Namens und sein Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet lassen sich zusammenfassend durch nachstehende geschichtliche Ereignisse begründen.

Historisch wird bereits in der Rechtsordnung „Fuero de Montánchez“ aus dem Jahr 1236 auf die Existenz von Dehesas verwiesen, die ausschließlich dazu genutzt wurden, Eicheln zum Zweck der Fütterung von Schweinen zu erzeugen; in dieser Rechtsordnung sind auch Vorschriften zu deren Schutz enthalten.

Historisch überliefert ist die Erzeugung von Schweinen und Eicheln auch in den berühmten Versen von Lope de Vega in der in seinem Werk *Rimas* aus dem Jahr 1604 veröffentlichten Epistel *Al Contador Gaspar de Barrionuevo*:

„… Schinken wohl von einem spanischen Schwein

aus der berühmten Sierra de Aracena,

wohin Arias Montano vor der Welt floh …“

Mit der Entwicklung des Handels vor mehreren Jahrhunderten begannen kleine handwerkliche Betriebe damit, in La Sierra Schinken herzustellen. Einer dieser Betriebe ließ sich 1895 in Jabugo registrieren und verfügte 1905 über ein Vertriebsnetz mit Sevilla, Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María, San Fernando und Cádiz als Knotenpunkte für den Verkauf seiner Erzeugnisse. 1883/1884 wurden im Gemeindegebiet von Jabugo bereits 400 Schweine geschlachtet.

Jabugo ist die Gemeinde in La Sierra mit den meisten Verarbeitern von Iberischem Schwein.

Wenn man heute im Internet nach „Jabugo“ sucht, erhält man beinahe eine halbe Million Treffer (auf nationalen wie auch internationalen Seiten), wobei es auf den allermeisten dieser Internetseiten um Schinken geht.

Die Gemeinde Jabugo liegt praktisch im Zentrum von La Sierra in der Provinz Huelva in Andalusien (Spanien), also dem Gebiet, in dem das Erzeugnis mit der g.U. „Jabugo“ hergestellt wird und das noch 30 weitere Dörfer mit einer gemeinsamen Geschichte, einem gemeinsamen Mikroklima und einer einzigartigen „Schinkenkultur“ umfasst.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

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