DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za izmjenu u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2016/C 415/07)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE SPECIFIKACIJE KOJA NIJE MANJA ZA PROIZVOD ZAŠTIĆENE OZNAKE IZVORNOSTI/ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

Zahtjev za odobrenje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. prvim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

„JAMÓN DE HUELVA”

EU br.: ES-PDO-0105-01372 – 25.9.2015.

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Skupina koja podnosi zahtjev i pravni interes**

   Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Jamón de Huelva” (Regulatorno vijeće za zaštićenu oznaku izvornosti „Jamón de Huelva”)

   Adresa: Poštanski pretinac 1
   21290 Jabugo
   HUELVA
   ESPAÑA

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

2. **Država članica ili treća zemlja**

   Španjolska

3. **Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena**

   — ☒ Naziv proizvoda

   — ☒ Opis proizvoda

   — ☐ Zemljopisno područje

   — ☒ Dokaz o podrijetlu

   — ☒ Način proizvodnje

   — ☒ Povezanost

   — ☒ Označivanje

   — ☒ Ostalo [Institucije ili tijela zadužena za provjeru usklađenosti s odredbama specifikacije]

4. **Vrsta izmjene**

   — ☐ Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

   — ☒ Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a za koji nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument), koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

5. **Izmjene**

Naziv proizvoda

Podnesen je zahtjev za zamjenu naziva „Jamón de Huelva”, trenutačno registriranog kao zaštićena oznaka izvornosti (ZOI), u skladu s Uredbom Komisije (EZ) br. 195/98 od 26. siječnja 1998., nazivom „Jabugo”.

Zemljopisni naziv „Jamón de Huelva” u cijeloj je specifikaciji ovog ZOI-ja zamijenjen nazivom „Jabugo”.

Ova promjena naziva obrazložena je razlozima koji su ukratko izneseni u nastavku.

Zbog nepodudaranja interesa i nepostojanja konsenzusa, naziv „Jabugo”, koji je trebao nositi oznaku izvornosti jer se u svakodnevnom govoru i trgovačkom okruženju upotrebljavao za imenovanje proizvoda zaštićenih ovom oznakom, nije se mogao koristiti kao naziv za oznaku izvornosti.

Prošlo je više od 15 godina od podnošenja zahtjeva za registraciju u Zajednici i s obzirom na činjenicu da većina potrošača na nacionalnom i međunarodnom tržištu još uvijek upotrebljava zemljopisni naziv „Jabugo” za imenovanje proizvoda sa ZOI-jem „Jamón de Huelva”, prethodno donesena odluka preispitana je i podnesen je zahtjev za izmjenu na temelju uporabe i prepoznatljivosti zemljopisnog naziva „Jabugo” u okviru stavljanja na tržište šunke od buta i od plećke te zbog toga što je taj naziv točniji i povezan sa zemljopisnim područjem.

Najbolji način zaštite tradicionalne šunke koja se proizvodi u okrugu Sierra provincije Huelva jest izmjena specifikacije u pogledu naziva zaštićene oznake izvornosti, čime će se spriječiti gubitak dijela kulturne i gastronomske baštine Europske unije.

Regulatorno vijeće je na sastanku 26. lipnja 2008. odobrilo promjenu naziva.

U rujnu 2008. Regulatorno vijeće za ZOI „Jamón de Huelva” podnijelo je ministarstvu okoliša i ruralnih i pomorskih poslova (Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino) zahtjev za zamjenu naziva „Jamón de Huelva” nazivom „Jabugo”.

Tri su subjekta dala izjavu o prigovoru.

U siječnju 2010. ministarstvo je donijelo odluku kojom je odbijena promjena naziva zato što „zahtjev za promjenu naziva nije bio potkrijepljen dovoljnom količinom dokaza u prilog tome da potrošači na tržištu upotrebljavaju naziv ‚Jabugo’ za šunku proizvedenu u općinama koje pripadaju području prerade oznake izvornosti ‚Jamón de Huelva’ te kojom su odbačeni argumenti koje su izrazile strane koje su podnijele prigovor u pogledu svojih prava intelektualnog vlasništva.”

Regulatorno vijeće podnijelo je žalbu protiv odluke o odbijanju zahtjeva. Uz to, Općinsko vijeće Jabugo podnijelo je žalbu protiv navedene odluke o odbijanju, a to je učinilo i 39 subjekata koji proizvode ZOI „Jamón de Huelva”. Ministarstvo je 2012. donijelo odluku kojom je žalba koju je podnijelo Regulatorno vijeće odbačena.

Od početka postupka izmjene specifikacije i podnošenja žalbe i cijelo vrijeme njegova trajanja, poduzeta je inicijativa uvijek uživala jednoglasnu podršku na političkoj, društvenoj i gospodarskoj razini. Administracije, institucije, subjekti i poduzeća izrazili su slaganje s promjenom naziva ZOI-ja jer smatraju da je taj naziv najprikladniji, najuključiviji i najviše odražava bit ruralnog područja koje predstavlja okrug Sierra provincije Huelva. Jednoglasno stajalište u prilog zamjeni naziva ZOI-ja nazivom „Jabugo” ne bi se trebalo dovoditi u pitanje.

Regulatorno vijeće podnijelo je administrativnu žalbu pred Visokim sudom u Madridu (Tribunal Superior de Justicia de Madrid).

Visoki sud u Madridu u srpnju 2014. donio je presudu o poništenju dviju administrativnih odluka, utvrdio da je izmjena naziva dostatno obrazložena i potkrijepljena dokazima i da se ta izmjena treba podnijeti Europskoj komisiji na razmatranje.

Kao rezultat sporazuma koji su 10. ožujka 2015. sklopili Regulatorno vijeće i trgovačko društvo Sánchez Romero Carvajal Jabugo, S.A.U., tri subjekta koja su podnijela izjavu o prigovoru povukla su sve administrativne i sudske žalbe.

Ova je presuda privremeno provedena rješenjem od 23. lipnja 2015. Nakon povlačenja svih stranaka, donesena presuda postala je pravomoćna.

Popratni dokumenti kojima se dokazuje uporaba i prepoznatljivost zemljopisnog naziva „Jabugo” u okviru stavljanja na tržište šunke od buta i plećke navedena je u nastavku:

— Knjiga naslova *Una Imagen de Calidad: Los productos del cerdo ibérico* (Oznaka kvalitete: proizvodi od iberijske svinje), koju je 1984. objavila Opća uprava za prehrambenu politiku Ministarstva poljoprivrede (Dirección General de Política Alimentaria, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación) sadržava brojna upućivanja na šunku „Jabugo” u kojima se ona dovodi u vezu s planinskim lancem Sierra de Aracena.

— Knjiga naslova *El jamón de Jabugo y otros manjares del cerdo ibérico* (Šunka „Jabugo" i druga jela od iberijske svinje), koju je 2005. objavio D. Cesáreo Hernández Monjo, također upućuje na šunku „Jabugo".

— Istraživački rad naslova *Las industrias cárnicas en Jabugo*. U radu *De la tradición al desarrollo* (Mesna industrija u Jabugu. Od tradicije prema razvoju), koji je 1998. izradio dr. Francisco Javier García Delgado s Instituta za lokalni razvoj (Instituto de Desarrollo Local) Sveučilišta u Huelvi, sadržava povijesna upućivanja na naziv „Jabugo" i naglašava slabu uporabu naziva oznake izvornosti „Jamón de Huelva" u usporedbi s nazivom „Jabugo".

— Knjiga *El cerdo ibérico: crianza, productos y gastronomía* (Iberijska svinja: uzgoj, proizvodi i gastronomija), koju je 1998. objavilo društvo Iniciativas Leader Sierra de Aracena y Picos de Aroche, S.A., zemljopisni naziv „Jabugo" povezuje sa šunkom koja se proizvodi na lokalitetima Sierra de Aracena i Picos de Aroche.

— Na više službenih internetskih stranica (Općina Jabugo, Sveučilište u Cordobi itd.) Jabugo se navodi kao proizvodno područje.

Provincijski ured Ministarstva poljoprivrede sazvao je 29. ožujka 1976. dionike sektora proizvodnje šunke okruga Sierra radi sastavljanja privremenog pravilnika koji bi se primjenjivao na oznaku izvornosti „Jabugo" i na njezino Regulatorno vijeće.

Istraživanja tržišta koja su provele tri neutralne institucije otkrila su povezanost naziva „Jabugo" i koncepta ZOI-ja:

— Prema strateškom komunikacijskom planu (*Plan Estratégico de Comunicación*) koji je izrađen 2003. na zahtjev Andaluzijske konferencije za oznake izvornosti i oznake kvalitete (Conferencia Andaluza de Denominaciones de Origen y de Calidad), oznaka izvornosti „Jabugo" druga je najpoznatija andaluzijska oznaka izvornosti i zauzima sedmo mjesto na nacionalnoj ljestvici.

— Ispitivanje prepoznatljivosti certificirane oznake kvalitete koju je 2008. provela andaluzijska vlada (Junta de Andalucía) pokazalo je da je naziv „Jabugo" najpoznatija oznaka kvalitete/oznaka izvornosti u Andaluziji.

— Prema ispitivanju percepcije iberijske šunke, koje je 2009. provela Međustrukovna udruga za iberijsku svinju (Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico), 92,6 % ispitanika povezalo je naziv „Jabugo" sa ZOI-jem iberijske šunke.

Također se mogu navesti sljedeće informacije i dokumenti koji ističu uporabu naziva „Jabugo" za šunku proizvedenu u Sierra de Aracena i Picos de Aroche:

— katalog koji je izradila EEZ u okviru projekta „Euroterroirs"; knjiga naslova *Inventario Español de Productos Tradicionales* (Španjolski repozitorij tradicionalnih proizvoda) koju je izdalo ministarstvo i u kojoj se „Jamón de Jabugo" navodi kao drugi naziv za „Jamón de Huelva" te da „u planinskom području provincije Huelva, na visini iznad 600 metara, valja spomenuti sela Cortegana, Jabugo, Castaño del Robledo, Cumbres Mayores i Aracena";

— izjave predsjednika prvog Regulatornog vijeća, koji je u vrijeme kada je dao te izjave bio na čelu jednog od subjekata koji su dali izjavu o protivljenju, u kojima tvrdi da je „Jabugo" bio prvi prijedlog za naziv oznake izvornosti 1995. i u kojima spominje da je područje prerade šunke šire područje Jabuga, a ne samo općina;

— naziv „El Jabugo" certificiran je na V. svjetskom kongresu šunke organiziranom 2009. u Araceni, kada je odabran za naslov njihove službene publikacije, jer su organizatori smatrali da taj naziv najbolje predstavlja šunku proizvedenu u selima okruga Sierra u provinciji Huelva u Španjolskoj i svijetu;

— Strateški plan za sektor iberijske svinje (*Plan Estratégico del Sector Porcino Ibérico*) koji je izradio ASICI. Kada upućuje na oznake izvornosti, navodi naziv „Jabugo", a čak se i podaci o zaklanim svinjama podudaraju s podacima za ZOI „Jamón de Huelva";

— časopis *Siete Leguas*, koji izlazi u okviru dnevnog lista *El Mundo*, objavio je reportažu *La Ruta del Jabugo* (Putovanje kroz Jabugo), putopis s putovanja kroz razna sela okruga Sierra de Huelva tragovima planinske iberijske šunke;

— poruka elektroničke pošte koju je poslalo Španjolsko udruženje mesne industrije (Asociación de la Industria de la Carne de España, AICE). Španjolski ured za gospodarstvo i trgovinu u Pekingu uputio je Španjolskom institutu za vanjsku trgovinu (Instituto Español de Comercio Exterior) elektroničku poruku u kojoj je od njih zatražio hitnu zaštitu oznaka izvornosti Europske unije općenito, a osobito Španjolske, i u kojem su izričito navedeni „Cava", „Jerez", „Jabugo" itd.;

— veleposlanstvo Španjolske zaključilo je 2011. da je Regulatorno vijeće ZOI-ja „Jamón de Huelva" najprikladnije tijelo za obranu interesa naziva „Jabugo" u odnosu na zahtjeve podnesene u Kini za trgovačke marke „Jabugo" i „Hameng Jabugo", te je sve te informacije proslijedilo nama kako bismo mogli iznijeti odgovarajuće prigovore, pri čemu troškove postupaka snose isključivo uzgajivači i proizvođači čiji proizvodi imaju ZOI „Jamón de Huelva". Javna uprava za industriju i trgovinu Narodne Republike Kine izričito je potvrdila da je naziv „Jabugo"

oznaka izvornosti za svjetski poznatu španjolsku iberijsku šunku te da se zahtjevi za registraciju trgovačkih marki koje sadržavaju taj naziv mogu odnositi samo na navedenu oznaku izvornosti. Uz to je navela da bi trgovačka marka koja je istovjetna nazivu „Jabugo” ili koja sadržava taj naziv, a odnosi se na šunke iz 29. klase, vrlo vjerojatno mogla dovesti potrošače u zabludu u pogledu podrijetla dotičnih proizvoda;

— studija slučaja koju je izradila ugledna trgovačka škola (Instituto Internacional San Telmo), naslova *El jamón ibérico, ¿una cuestión de marca? DOP „Jamón de Huelva” o „Jabugo”* (Iberijska šunka, pitanje trgovačke marke? ZOI „Jamón de Huelva” ili „Jabugo”, u kojoj se ispituju različite mogućnosti uporabe naziva „Jabugo” kao trgovačke marke ili ZOI-ja;

— osnivanje odbora časti udruženja (Comité de Honor de la Asociación), u čiji je rad uključeno Regulatorno tijelo ZOI-ja „Jamón de Huelva”, kako bi Unesco priznao „Jamón de Jabugo” nematerijalnom baštinom čovječanstva;

— „Ruta del Jabugo” (Ruta Jabuga) ime je koje je odabrao regionalni odbor turističke rute „Ruta del Jamón Ibérico” (Ruta iberijske šunke) za dio rute koja se nalazi na zemljopisnom području obuhvaćenom ZOI-jem „Jamón de Huelva”, koje je 2009. odredio Turespaña.

— dnevni list „Viva La Sierra” u jednom članku od 24. listopada 2015. spominje pokretanje internetskih stranica www.rutadeljabugo.travel, navodeći da se „turističko iskustvo koje pruža ‚Ruta del Jabugo’ sastoji od obilaženja područja oznake izvornosti ‚Jabugo’ u Sierra de Aracena i Picos de Aroche”.

Konačno, prethodno navedeni dokumenti dokazuju uporabu i prepoznatljivost zemljopisnog pojma „Jabugo” i često izjednačavaju ZOI „Jamón de Huelva” i naziv „Jabugo”, koji je vrlo popularan na tržištu.

U prilog tvrdnji da je naziv „Jabugo” dovoljno precizan i povezan s određenim zemljopisnim područjem, dostavljene su sljedeće informacije.

Općina Jabugo praktički se nalazi u središtu okruga Sierra provincije Huelva u Andaluziji (Španjolska), području prerade ZOI-ja, a broji 30 drugih sela koja dijele istu povijest, mikroklimu i posebnu kulturu šunke.

Huelva

Riječ je o jednoj od osam provincija regije Andaluzije. Obuhvaća 79 općina, od kojih se 31 nalazi u okrugu Sierra provincije Huelva i čini područje prerade zaštićene oznake izvornosti (ZOI) „Jamón de Huelva”.

To je glavno mjesto provincije Huelva. Nalazi se južno od najjužnije granice, izvan područja prerade ZOI-ja „Jamón de Huelva”.

Jabugo

Jabugo je općina u provinciji Huelva. Obuhvaća sljedeća četiri mjesta: Jabugo, El Repilado, Los Romeros i El Quejigo. Geografski je smještena u središtu područja prerade ZOI-ja „Jamón de Huelva”.

Najmanje udaljenosti (u kilometrima) cestovnim putem od Huelve i Jabuga do četiri općine na kardinalnim točkama područja prerade ZOI-ja jesu sljedeće:

	HUELVA	JABUGO
Encinasola (sjever)	136	36
Rosal de la Frontera (zapad)	104	53
Santa Olalla del Cala (istok)	119	62
Campofrío (jug)	80	51

Zemljopisne koordinate Huelve, Jabuga i četiri općine koje se nalaze na kardinalnim točkama područja prerade ZOI-ja:

	Encinasola (sjever) 38° 08′ S 7° 12′ Z	
Rosal de la Frontera (zapad) 37° 58′ S 7° 12′ Z	Jabugo 37° 55′ S 6° 43′ Z	Santa Olalla del Cala (istok) 37° 54′ S 6° 12′ Z
	Campofrío (jug) 37° 46′ S 6° 34′ Z	

Huelva 37° 15′ S 6° 57′ Z

Provincija Huelva (prikazana u nastavku), Huelva (označena crnom bojom, na jugu provincije), područje prerade zaštićene oznake izvornosti (osjenčano bež bojom) i Jabugo (označeno crnom bojom, u središtu područja prerade):



Raspodjela proizvođača u području prerade koji dobrovoljno poštuju zahtjeve iz specifikacije ZOI-ja „Jamón de Huelva” po općinama:

Ppćina	Broj poduzeća	Postotak
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 %
Ukupno	43	100,00 %

Trenutno se zemljopisni naziv „Jabugo” u brojnim slučajevima upotrebljava za obmanjivanje ili zavaravanje potrošača s obzirom da tu oznaku može upotrijebiti svatko, u cijelome svijetu i za svaku vrstu šunke, kako je opisano u priči *La orden de los caballeros de la autenticidad y el hada calidad* (Red vitezova autentičnosti i vila od kvalitete) koju je 2011. objavio Ured Europskog parlamenta u Španjolskoj.

Opis proizvoda

Ovaj je odjeljak izmijenjen kako bi se uskladio s Kraljevskim dekretom br. 4/2014 od 10. siječnja 2014. kojim se odobrava standard kvalitete za meso, šunku od buta, šunku od plećke i greben vrata iberijske svinje (Ibérico) koji se mora poštovati za proizvode od iberijske svinje proizvedene u Španjolskoj.

U skladu s time, bile su obvezne sljedeće izmjene:

— Izraz „Raza ibérica pura” (čistokrvna iberijska) zamjenjuje se izrazom „raza 100 % ibérica” (100 % iberijska).

— Naziv pasmine „Duroc-Jersey” zamjenjuje se nazivom „duroc”.

— Izraz „između 85 i 115 kg”, koji se odnosi na težinu svinja na početku uzgoja „montanera” (ispaša u hrastovoj šumi) u ekosustavu „dehesa”, zamjenjuje se izrazom „između 92 i 115 kg”; izraz o povećanju težine svinja „od najmanje 50 % ili 65 % ovisno o pasmini” zamjenjuje se izrazom „od najmanje 46 kg tijekom 60 dana”; dodaju se sljedeće riječi: „najranija dob za klanje je 14 mjeseci”; riječi „najveća dopuštena težina u trenutku izlaska iz sustava uzgoja ‚montanera' ne smije biti iznad 180 kg” zamjenjuju se riječima „najmanja težina trupa mora biti 108 kg za životinje pasmine ‚100 % ibérica', a 115 kg za ostale pasmine”.

— Briše se kategorija „svinjetina ‚de recebo' odnosno uzgojena miješanom hranidbom”.

— Kategorija „Cebo” zamjenjuje se kategorijom „Cebo de campo” jer su svinje koje imaju ZOI uzgojene u ekstenzivnom sustavu uzgoja i ta se praksa odnosi na kategoriju „Cebo de campo”.

— U pogledu kategorije „Cebo de campo” dodaje se sljedeća rečenica: „svinje prije klanja moraju provesti najmanje 60 dana u sustavu tovljenja ‚dehesa'”; dodaje se sljedeći izraz: „najranija dob za klanje je 12 mjeseci”; rečenica „najveća dopuštena prosječna težina po pošiljci u završnoj fazi ne smije biti iznad 180 kg” zamjenjuje se rečenicom „najmanja težina trupa mora biti 108 kg za životinje pasmine ‚100 % ibérica', a 115 kg za ostale pasmine”; i dodaje se sljedeća rečenica: „najveća gustoća naseljenosti mora biti 15 svinja po hektaru”.

— Svinje moraju pripadati pasminama „100 % ibérica” i „ibérica”, s time da potonja mora imati najmanje 75 % genetskog nasljeđa iberijske svinje, a svinje se moraju hraniti ispašom „Belotta” ili „Cebo de campo”.

— Proizvodnja mora trajati najmanje 600 dana za šunke od buta ispod 7,00 kg, 730 dana za šunke od buta težine 7,00 kg ili više i 365 dana za šunke od plećke.

— Što se tiče fizičkih svojstava, težina pojedinačnih komada mora biti najmanje 5,75 kg za šunku od buta „100 % ibérico”, 7,00 kg za šunku od buta „ibérico” i 3,70 kg za šunku od plećke „100 % ibérica” te 4 kg za šunku od plećke „ibérica”.

S druge strane, izmjene su posljedica činjenice da u prethodnoj verziji specifikacije nisu bile definirane klase proizvoda, zbog čega je Regulatorno vijeće odlučilo uvrstiti ih u novu verziju i dati im razlikovni karakter kako bi potrošač mogao razlikovati proizvod koji ima ZOI.

Kada je 1995. bila priznata oznaka izvornosti „Jamón de Huelva”, sektor prerade šunki od buta i od plećke iberijske svinje nije bio uređen posebnim propisima. Ali on je od 2001. reguliran horizontalnim odredbama, a sada i Kraljevskim dekretom br. 4/2014 od 10. siječnja 2014. kojim se odobrava standard kvalitete za meso, šunku od buta, plećku i greben vrata iberijske svinje.

Prije svega valja istaknuti da su propisi o iberijskoj svinji minimalne regulatorne odredbe za iberijsku šunku od buta i od plećke kojih se moraju pridržavati subjekti koji odluče upotrebljavati oznake iz tih propisa: „Bellota”, „Cebo de campo”, „Cebo”, „100 % Ibérico” i „Ibérico”. Drugim riječima, proizvodi se prema propisima razvrstavaju u različite kategorije kako bi potrošač mogao prepoznati trgovački naziv.

Nadalje, valja naglasiti da se specifikacija ZOI-ja „Jabugo” povezuje isključivo s određenom regijom i određenim razinama kvalitete koje se primjenjuju na šunku od buta i od plećke koje se proizvode u selima okruga Sierra te koji se moraju poštovati samo u slučaju proizvoda subjekata koji ih dobrovoljno odluče primjenjivati. Drugim riječima, utvrđene su druge kategorije koje, ne dovodeći u pitanje odredbe koje se primjenjuju na subjekte u pogledu označivanja pojedinačnih komada koji podliježu propisima o iberijskoj svinji i neovisno o njima, proizvodu daju jedinstvenu oznaku kvalitete radi isticanja njegove vrijednosti i različitosti.

Specifikacija ZOI-ja „Jabugo” sadržavat će stoga tri zasebne klase: „Summum”, „Excellens” i „Selección”. Sve se odnose na sustav „dehesa”, na tovljenje svinja na otvorenom i na pasminu koja mora imati najmanje 75 % iberijske krvi.

Klasa I: klasa „Summum” dodjeljuje se šunkama od buta i od plećke svinja hranjenih u sustavu „montanera” isključivo žirovima i na prirodnim pašnjacima i koje su 100 % iberijske pasmine.

Klasa II: klasa „Excellens” dodjeljuje se šunkama od buta i od plećke svinja hranjenih u sustavu „montanera” isključivo žirovima i na prirodnim pašnjacima i koje su 75 % iberijske pasmine.

Klasa III: klasa „Selección” dodjeljuje se šunkama od buta i od plećke svinja hranjenih u ekstenzivnom sustavu „dehesa”, a koje pripadaju pasmini s najmanje 75 % iberijske krvi.

Zaključno, pod ovom su točkom, s jedne strane, dodane obvezne vrijednosti koje su već utvrđene u nacionalnom zakonodavstvu koje je na snazi, dok su, s druge strane, dodane klase proizvoda.

Prema tome, izmjena se ne odnosi na proizvod jer su sve odredbe sadržane u prethodnoj verziji specifikacije sadržane i u novoj verziji specifikacije.

Dokaz o podrijetlu

Izmjene se odnose samo na točku o nadzoru i certificiranju.

S jedne strane, uvedene su razne izmjene nakon nedavnog stupanja na snagu Kraljevskog dekreta br. 4/2014 od 10. siječnja 2014. kojim se odobrava standard kvalitete za meso, šunku od buta, plećku i greben vrata iberijske svinje koji se mora poštovati za iberijske proizvode proizvedene u Španjolskoj:

— Izraz „Raza ibérica pura" zamjenjuje se izrazom „raza 100 % ibérica".

— Naziv pasmine „Duroc-Jersey" zamjenjuje se nazivom „duroc".

— Trebalo je napomenuti da oznaka i trenutak njezina postavljanja moraju biti karakteristični za ZOI kako bi se razlikovala od oznake propisane nacionalnim zakonodavstvom na snazi.

— Trebalo je napomenuti da plomba mora biti karakteristična za ZOI kako bi se razlikovala od plombe propisane nacionalnim zakonodavstvom na snazi, te mora biti postavljena u određenom trenutku kako bi se prilagodila odredbama zakonodavstva na snazi.

— Trebalo je napomenuti da se na kraju pojedinačni komadi označavaju žigom, a ne plombom kako bi se izbjegla svaka zabuna s plombom koja se prethodno stavlja u klaonici.

Uz to, dodan je jedan stavak tako da subjekti koji pripremaju proizvod za prodaju u različitim oblicima pakiranja (bez nožice, bez kosti, u komadima, u dijelovima ili narezan) budu upisani u registar čime se jamči sljedivost proizvoda.

Prema tome, izmjena nema utjecaja na dokaz o podrijetlu.

Način proizvodnje

Ovaj je odjeljak izmijenjen kako bi se uskladio s Kraljevskim dekretom br. 4/2014 od 10. siječnja 2014. kojim se odobrava standard za meso, šunku od buta, plećku i greben vrata iberijske svinje koji se mora poštovati za iberijske proizvode proizvedene u Španjolskoj.

U skladu s time, bile su obvezne sljedeće izmjene:

— brisanje najmanje težine krvi nogu jer je nacionalno zakonodavstvo na snazi ne uzima u obzir, već upućuje na najmanju težinu pojedinačnog komada pri izlasku iz mjesta proizvodnje ovisno o kojem je pojedinačnom komadu riječ, šunki od buta ili od plećke, i njihovoj težini;

— brisanje klasificiranja komada po težini krvi jer svaki proizvođač ima svoj kriterij i stoga nije uzet u obzir u nacionalnom zakonodavstvu na snazi;

— cijeli proizvodni postupak mora trajati najmanje 600 dana za šunke do 7 kg, a 730 dana za šunke od 7 kg ili više; za plećke od 3,70 kg ili više mora trajati 365 dana.

Sljedeća vrijednost koja se nalazi u tehničkim i zdravstvenim propisima primjenjivima na klaonice, a koja je protivna smjernicama Zajednice u području dobrobiti životinja, također se briše:

— rečenica „Svinje stižu u klaonice najmanje 12 sati prije klanja" zamjenjuje se rečenicom „svinje stižu u klaonice gdje moraju barem imati vremena odmoriti se prije klanja".

Također su izmijenjeni rasponi vrijednosti za relativnu vlažnost tijekom soljenja te rasponi vrijednosti za temperaturu, relativnu vlažnost i trajanje tijekom uravnoteženja udjela soli jer klimatske promjene uzrokuju više temperature krajem proljeća i početkom ljeta, zbog čega proizvod mora imati više vremena za postupnu prilagodbu nastalim promjenama.

Dodan je i jedan stavak radi usklađivanja uvjeta i njihova lakšeg održavanja u cijeloj prirodnoj sušari kako bi zrak ravnomjerno dopirao do cijelog proizvoda bez obzira na mjesto na kojem se nalazi u sušari.

Konačno, umetnut je jedan stavak kako bi subjekti koji pakiraju proizvod bez nožice, bez kosti, u komadima, u dijelovima ili narezan imali odgovarajući sustav internog nadzora koji se može provjeravati kako bi se osigurala sljedivost i podrijetlo gotovog proizvoda.

Prema tome, izmjena nema utjecaja na način proizvodnje.

Povezanost

Izmjenama u pogledu povezanosti navedenima u nastavku ova se točka želi prilagoditi Uredbi (EU) br. 1151/2012.

— Nova točka naslova „Stručna znanja lokalnih proizvođača", koju čine tri (3) stavka, umetnuta je kako bi se postigla sukladnost s navedenom uredbom.

— Dodana su dva nova stavka kako bi se pojasnio poseban karakter proizvoda radi prilagodbe navedenoj uredbi.

— Umetnuta su dva nova stavka kako bi se opisala uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda radi prilagodbe navedenoj uredbi.

— Tekst iz točke (a) povijesni čimbenici premješten je i umetnut pod povijesne događaje kojima se opravdava uporaba i prepoznatljivost zemljopisnog pojma „Jabugo" te preciznost tog naziva i njegova povezanost s određenim zemljopisnim područjem.

— Naveden je veći broj povijesnih događaja kako bi se poduprla uporaba i prepoznatljivost zemljopisnog pojma „Jabugo" te preciznost tog naziva i njegova povezanost s određenim zemljopisnim područjem.

— Izbrisana je točka (c) naslovljena „Sustav proizvodnje i prerade" jer se njezin sadržaj preklapa s odredbama koje su već navedene u specifikaciji.

Stoga izmjena nema nikakvog utjecaja na povezanost, prirodno i ljudsko okruženje te poseban karakter proizvoda, a niti na uzročno-posljedičnu povezanost dva posljednja elementa.

Označivanje

Izmjena je sljedeća:

— zamjena odobravanja oznaka sustavom u kojem subjekti obavještavaju o oznakama prije njihova stavljanja u promet kako bi se osigurala ispravna uporaba naziva ZOI-ja.

Ovaj je odjeljak izmijenjen kako bi se uskladio s Kraljevskim dekretom br. 4/2014 od 10. siječnja 2014. kojim se odobrava standard kvalitete za meso, šunku od buta, plećku i greben vrata iberijske svinje.

U tom pogledu izmjene su sljedeće:

— obavezno je navesti da pojedinačni komadi moraju imati plombu s brojčanim oznakama koja se pričvršćuje u klaonici;

— obavezno je navesti da pojedinačni komadi moraju imati brojčanu oznaku stavljenu pri izlasku iz podruma za dozrijevanje.

Tijela zadužena za provjeru usklađenosti s odredbama specifikacije

Provjera usklađenosti s uvjetima sadržanima u specifikaciji zaštićene oznake izvornosti „Jabugo" u nadležnosti je Glavne uprave za prehrambenu industriju (Dirección General de la Industria Alimentaria) Ministarstva poljoprivrede, prehrane i okoliša.

Obrazloženje izmjene

Člankom 22. zakona br. 6/2015 od 12. svibnja 2015. o oznakama izvornosti i zaštićenim zemljopisnim oznakama koje izlaze izvan područja autonomne zajednice propisano je da je službeni nadzor zaštićenih naziva izvornosti i oznaka izvornosti koje izlaze izvan područja autonomne zajednice, među kojima se nalazi ZOI „Jamón de Huelva", u nadležnosti Ministarstva poljoprivrede, prehrane i okoliša, a Kraljevskim dekretom br. 401/2012 od 17. veljače 2012., kojim se proširuje temeljna organska struktura ministarstva, za službeni nadzor zaštićenih naziva izvornosti, zaštićenih zemljopisnih oznaka i garantirano tradicionalnih specijaliteta nadležna je Glavna uprava za prehrambenu industriju.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„JABUGO"

EU br.: ES-PDO-0105-01372 – 25.9.2015.

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Naziv**

„Jabugo"

2. **Država članica ili treća zemlja**

Španjolska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Šunke od buta i od plećke koje imaju ZOI „Jabugo” imaju sljedeća glavna svojstva:

Fizička svojstva

Vanjski oblik: izdužen, stiliziran, oblikovan rezom s nožicom, takozvanim „Serrano en V”. Za šunke od plećke dopušten je polukružni rez. Nožica je u oba slučaja sačuvana.

Težina: najmanje 5,75 kg za šunku od buta „100 % ibérico”, 7 kg za šunku od buta „ibérico” i 3,7 kg za šunku od plećke „100 % ibérica” te 4 kg za šunku od plećke „ibérica”

Organoleptička svojstva

Vanjski izgled: vanjski izgled karakterističan je i čist, obilježen bijelim ili zagasitim sivoplavim obojenjem mikotične flore.

Boja i izgled presjeka: karakteristična ružičasta do grimiznocrvena boja; površina reza sjajna je, s prugama masnoga tkiva i prožeta međumišićnom masnoćom.

Okus i aroma: meso profinjenog, slatkog ili umjereno slanog okusa; karakteristična ugodna aroma.

Konzistencija i tekstura: čvrsta konzistencija mišićnog tkiva i pomalo masna i podatna na područjima masnog tkiva; blago vlaknasta i vrlo drobljiva tekstura.

Masno tkivo: masno, čvrsto i sjajno, boje između bijele i žute, aromatično i ugodna okusa. Konzistencija mu ovisi o postotku žirova u prehrani.

Klasa

Životinje od kojih se dobiva sirovina svinje su pasmine „100 % ibérica” ili nastale križanjem pasmine „ibérica” i „duroc” koje imaju najmanje 75 % iberijske krvi.

S obzirom na pasminu životinja i njihovu prehranu, utvrđene su sljedeće klase šunka i plećki:

Klasa I – Meso Summum dobiveno od svinja koje su „100 % ibérico”, zaklane u dobi od najmanje 14 mjeseci, tradicionalno uzgojene i hranjene u sustavu „montanera” (ispaša u hrastovoj šumi) isključivo žirovima i drugim prirodnim resursima tipičnima za „dehesu”, koje zrije u posebnim mikroklimatskim uvjetima Sierre u provinciji Huelva.

Klasa II – Meso Excellens dobiveno od svinja pasmine „ibérica” koje imaju 75 % iberijske krvi, zaklane u dobi od najmanje 14 mjeseci, tradicionalno uzgojenih i hranjenih u sustavu „montanera” isključivo žirovima i drugim prirodnim resursima tipičinima za pašnjake „dehesa”, dozrelo u posebnim mikroklimatskim uvjetima okruga Sierra u provinciji Huelva.

Klasa III – Meso Selección dobiveno je od svinja koje su barem pasmine „ibérica” i imaju najmanje 75 % iberijske krvi, tovljenih na otvorenom na pašnjaku „dehesas” iskorištavanjem njegovih resursa i pomoću hrane koju najvećim dijelom čine žitarice i mahunarke, a zaklane su u dobi od najmanje 12 mjeseci i zrije u posebnim mikroklimatskim uvjetima okruga Sierra u provinciji Huelva.

Postupak proizvodnje mora trajati najmanje 600 dana za šunke od buta ispod 7 kg, 730 dana za šunke od buta težine 7 kg ili više i 365 dana za šunke od plećke.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Hrana za životinje

Za proizvodno područje u kojem se uzgajaju iberijske svinje koje predstavljaju sirovinu za proizvode sa ZOI-jem karakteristična su prostranstva „dehesas”, poljoprivredno-silvo-pastoralni ekosustav i tradicionalno područje uzgoja iberijske svinje, a nalaze se u prostranim regijama Ekstremadure i Andaluzije. Glavni čimbenici kojima se određuje kvaliteta iberijskih svinja, a time i posljedična organoleptička kvaliteta zaštićenih šunki od buta i od plećke, te koji daju šunkama od buta i od plećke ZOI-ja „Jabugo” njihovu posebnu kvalitetu i svojstva hranidba je tih svinja i upravljanje njima u okviru sustava ekstenzivnog uzgoja, čime se omogućuje da svinje iskorištavaju sve resurse pašnjaka „dehesas” cijeli svoj život: žirove, prirodne pašnjake, travu i slamu.

Definirano je zemljopisno područje proizvodnje, a mjere nadzora koje se primjenjuju kako bi se zajamčilo pridržavanje posebnih uvjeta sljedeće su: procjena količina žirova hrasta crnike, hrasta plutnjaka i portugalskog hrasta koje su dostupne svinjama na svakom planinskom pašnjaku („montanera”); određivanje najvećeg broja svinja koje se ondje mogu hraniti i identifikacija postavljanjem oznaka na početku ispaše u hrastovoj šumi; praćenje koje se osigurava nenajavljenim nadzorima koji se provode kako bi se potvrdilo da se svinje hrane žirovima i prirodnom ispašom te da je njihov uzgoj u fazi tovljenja ekstenzivan.

Noge životinja od kojih se proizvode šunke od buta i plećke ZOI-ja „Jabugo” dobivaju se od:

(a) svinje „de belotta” uzgojene u hrastovoj šumi („montanera”): ova se svinja kolje neposredno nakon što se hranila isključivo u sustavu „montanera”, žirovima i biljkama koje rastu u ekosustavu „dehesas” hrasta crnike, hrasta plutnjaka i portugalskog hrasta. Prosječna težina na početku žirovanja mora biti između 92 i 115 kg. Tijekom žirovanja svinje se moraju u razdoblju duljem od 60 dana udebljati najmanje 46 kg. Trupovi životinja pasmine „100 % ibérica” moraju težiti 108 kg, a ostalih pasmina 115 kg;

(b) svinje „Cebo de Campo”: ova se svinja u fazi tovljenja uzgaja u ekstenzivnom sustavu (najviše 15 svinja po hektaru) resursima ekosustava „dehesas” i hranom koju u najvećoj mjeri čine žitarice i mahunarke. Prije klanja životinje se u ekosustavima „dehesas” moraju toviti najmanje 60 dana. Trupovi životinja pasmine „100 % ibérica” moraju težiti 108 kg, a ostalih pasmina 115 kg.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Svinje se moraju uzgajati i toviti u zemljopisnom području proizvodnje. Postupak proizvodnje (klanje, rasijecanje, soljenje, pranje, uravnoteženje udjela soli, sušenje i starenje) mora se odvijati na zemljopisnom području prerade.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Na tržište se mogu stavljati certificirani pojedinačni komadi bez kosti, u komadima ili dijelovima, pod uvjetom da postoji odgovarajući sustav internog nadzora, pakiranja i označivanja te da je nadzorni protokol koji je uspostavilo upravljačko tijelo prihvaćen i da se provodi kako bi se zajamčila sljedivost i podrijetlo konačnog proizvoda.

Zbog toga se upravljačko tijelo mora obavijestiti o ovoj praksi.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Šunke od buta i od plećke moraju imati plombu koja se pričvršćuje u klaonici i oznaku koja se pričvršćuje pri izlasku iz podruma za dozrijevanje, pri čemu obje moraju biti karakteristične za ZOI „Jabugo”, moraju imati brojčanu oznaku i na njima mora biti vidljiv naziv oznake izvornosti. Na oznaci mora biti navedena i klasa kojoj pojedinačni komadi pripadaju.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Proizvodno područje obuhvaća sljedeće regije u kojima se nalaze ekosustavi „dehesas” hrasta crnike, hrasta plutnjaka i portugalskog hrasta, a smještene su u provincijama Cáceres i Badajoz u Ekstremaduri i u Sevilli, Córdobi, Huelvi, Cádizu i Málagi u Andaluziji:

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

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

— Sevilla: regija Sierra Norte.

— Córdoba: regije Los Pedroches, La Sierra i Campiña Baja.

— Huelva: regije La Sierra, Andévalo Occidental, Andévalo oriental i Condado Campiña.

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

— Malaga: Serranía de Ronda.

Područje prerade šunki od buta i od plećke obuhvaća 31 općinu okruga Sierra u provinciji 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 i Zufre.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Proizvodno područje obuhvaća šumovite ekosustave „dehesas” u Ekstremaduri i Andalauziji. Područje prerade ZOI-ja „Jabugo”, ograničeno na okrug Sierra de Huelva i čija se svojstva navode u nastavku, od velike su važnosti zbog svoje posebnosti u odnosu na druga proizvodna područja iberijske šunke u Španjolskoj.

Orografija

Sierra de Huelva sjeverna je regija provincije istog naziva, a predstavlja posljednje zapadne obronke gorja Sierra Morena. Trideset i jedna općina od kojih se sastoji čine jedinstvenu cjelinu unutar provincije Huelva.

Reljef je relativno brežuljkast, iako se može okvalificirati tek kao „srednje visoka planina" zbog djelovanja mreže rijeka koja je oblikovala pejzaž u kojem se izmjenjuju brojne planine i doline. U pogledu raspodjele visina, konfiguracija regije koncentrična je, a to najviše dolazi do izražaja u središnjem trokutu poznatom pod nazivom „Serranía de Aracena". Visina iznosi od 500 do 1 042 metara (vrh Castaño), a prosječna vrijednost je oko 700 metara.

Klima

Jedan je od temeljnih elemenata klime ovog područja njegova zemljopisna širina između 37° 04′ i 38° sjeverne geografske širine. Dakle, riječ je o području na kojem se susreću suptropski visoki tlak i suptropski niski tlak, koji se izmjenjuju ovisno o godišnjem dobu.

Blizina Atlantskog oceana u velikoj mjeri utječe na klimu jer vlažni i blagi vjetrovi sa zapada bez zapreke dopiru do ovog područja, što utječe na temperaturu i na količinu kiše u regiji. Središnji dio regije prva je prepreka na koju nailaze vjetrovi te se stoga ondje zadržava sva zračna masa s Atlantskog oceana koja pristiže u Andaluziju. Izohijeta na 1 000 mm gotovo potpuno odgovara području „središnjeg trokuta". Cijela regija odlikuje se prilično velikom količinom oborina, a nalazi se na izohijeti od 700 mm. Najviše je padalina zimi. U proljeće i jesen količine padalina gotovo su jednake, dok je za ljeto karakteristična suša, koja je gotovo potpuna u srpnju i kolovozu.

Prosječna temperatura iznosi od 14,8 °C u Araceni do 18,4 °C u La Garnachi. Srpanj je najtopliji mjesec, s prosječnim temperaturama od 25 °C u Araceni do 27,7 °C u La Garnachi. Siječanj je najhladniji mjesec, osim u La Garnachi gdje je to prosinac, s temperaturom od 6,2 °C do 10,7 °C.

Hidrografija

Regija Sierra obuhvaća razvodnice riječnih slivova rijeka Guadiana, Guadalquivir i Odiel, ispresijecanih brojnim sezonskim vodenim tokovima koji ovise o padalinama, a slijevaju se u rijeke ili retencijske bazene tog područja.

Flora

Sierra de Huelva zauzima 307 952 ha, od čega više od 73 % (227 023 ha) otpada na pošumljene površine. Među njima se osobito ističu ekosustavi „dehesas" hrasta crnike i hrasta plutnjaka, koji zauzimaju preko 120 000 ha.

Kada je riječ o flori, vegetaciju u najvećoj mjeri čine *Trifoliom Subterraneum* (vrlo raširen), *Periballia Laevis* na pjeskovitom i granitnom tlu; *Poa Bulbosa* i *Periballia Minuta* na pašnjacima u hladovini hrasta crnike; *Rumex Bucefaloforus*, *Trifolium Subterraneum* i *Periballia Laevis* na kalcifugnom tlu ekosustava „dehesas" hrasta plutnjaka na kojem rastu bušini i žutica.

Stručna znanja lokalnih proizvođača

Stručna znanja lokalnih proizvođača prenose se s generacije na generaciju, s oca na sina. Konačni proizvod rezultat je običajnih znanja uzgajivača koji se vežu uz ekosustav „dehesa" i iberijsku svinju i znanja proizvođača šunke od buta i od lopatice koji se vežu uz okrug Sierra provincije Huelva.

Stručna znanja uzgajivača omogućuju održavanje osjetljive ravnoteže ekosustava „dehesa" zahvaljujući tradicionalnom uzgoju iberijske svinje, kojim se poštuje dobrobit životinja. Za vrijeme tovljenja u ekstenzivnom sustavu uzgoja krda svinja vode se u blizinu najbrdovitijih, teško pristupačnih terena, a zatim se vode na ravnije i pristupačnije površine.

Majstori proizvođači šunki točno određuju dane soljenja svinjskih nogu, idealan trenutak za vješanje pojedinačnih komada u prirodnim sušarama, vrijeme kada treba otvoriti i zatvoriti prozore sušara kako bi se iskoristili mikroklimatski uvjeti, trenutak kada pojedinačne komade treba premjestiti u prirodne podrume kako bi započelo njihovo sporo dozrijevanje te dan kada završava starenje šunki od buta i od plećke, kada njihova organoleptička svojstva dosegnu najveći intenzitet.

Svojstva zemljopisnog okruženja utječu na sirovine, ali i na konačni proizvod jer posebnost šunke od buta i od plećke ZOI-ja „Jabugo" proizlazi iz sljedećih čimbenika: proizvodnje u održivom ekosustavu „dehesa" u kojem se iberijska svinja tovi u ekstenzivnom uzgoju, a hrani se resursima koje taj ekosustav nudi i prerade u mikroklimatskim uvjetima okruga Sierra provincije Huelva.

Prva je faza soljenje šunki od buta i od plećke. Zatim se pojedinačni komadi peru. Nakon toga počinje postupak uravnoteženja udjela soli između vanjske površine i unutrašnjosti pojedinačnih komada. Ti se komadi zatim vješaju u prirodne sušare kako bi se oznojili („sudado"), pri čemu se iskorištavaju mikroklimatski uvjeti. I na kraju, šunke od buta i od plećke premještaju se u prirodne podrume u kojima se odvija njihovo dozrijevanje, što je faza tijekom koje se zbog temperature i vlažnosti, koje se vrlo malo mijenjaju kroz vrijeme, na vanjskom dijelu pojedinačnog komada razvija mikotična flora.

Senzorna svojstva šunki od buta i od plećki plod su fizičkih, kemijskih i bioloških reakcija kojima su hranjivi elementi iz žirova, osobito njihov lipidni sastav, i prirodnih pašnjaka podvrgnuti prvo u probavnom sustavu svinja, a zatim tijekom sporog i postupnog starenja šunke od buta i od plećke, što je faza u kojoj zemljopisni položaj najjužnijeg područja Europske unije i dnevna toplina, koja je posljedica toga, nesumnjivo zajednički djeluju na preradu šunke. Isto su tako plod zemljopisnog položaja u planinskom masivu, koji obilježavaju hladne noći ljeti i oštre zime te zemljopisnog položaja u prvom planinskom lancu u koji oluje s Atlantskog oceana donose padaline, što se očituje visokom stopom vlažnosti tijekom cijele godine.

Prošarani izgled, boja posnog dijela i sjaj kriški postižu se zahvaljujući pasmini svinja, uzgoju životinja na otvorenom i hranjivim elementima ekosustava „dehesa". Kriške su na dodir i u ustima meke i glatke zbog fluidnosti masnog tkiva čija je točka topljenja tim niža što je količina žirova koje je svinja probavila veća. Aroma je rezultat ishrane žirovima i biljkama, prirodnih pašnjaka i sporog starenja. Okus proizlazi iz osjetljive ravnoteže između slanosti postignute soljenjem, blagosti koja se postiže kroz dane soljenja koje određuje majstor proizvođač šunki i elemenata koji proizlaze iz spore izmjene tvari. I konačno, intenzitet, a osobito trajnost okusa koji ostavlja u ustima posljedica su znatnih razlika između dnevne i noćne temperature za vrijeme prirodnog sušenja i sporog prirodnog sazrijevanja tijekom cijele godine. Osim toga, zahvaljujući ishrani svinje za vrijeme ispaše u hrastovoj šumi i tjelesne aktivnosti koju životinja obavlja, pojedinačni su komadi sočni, a mišićna tekstura gušća i bolje prožeta masnim tkivom.

U prilog uporabi i prepoznatljivosti zemljopisnog pojma „Jabugo" te preciznosti tog naziva i njegovoj povezanosti sa zemljopisnim područjem ukratko su izneseni sljedeći povijesni događaji:

već u zakoniku *Fuero de Montánchez* (1236.) spominje se postojanje ekosustava „dehesas" u kojima se isključivo uzgajao žir za prehranu svinja, a doneseni su i zakoni za njihovu zaštitu.

I Lope de Vega svjedoči o uzgoju svinja i žirova u svojim vrlo poznatim stihovima poslanice *Al Contador Gaspar de Barrionueva* koja je objavljena u zbirci *Rimas* (1604.):

„… Šunka od španjolske svinje,

iz poznatog masiva Aracena,

gdje je Arias Montano pobjegao od svijeta…"

Razvoj poduzeća prije mnogo stoljeća omogućio je da se proizvodnjom šunke u okrugu Sierra bave mala obrtnička poduzeća. Jedno od njih uspjelo se 1895. upisati u registar u Jabugu, a 1905. njegova je trgovačka mreža bila prisutna u gradovima Sevilli, Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María, San Fernando i Cádizu, ključnim točkama za distribuciju njegovih proizvoda. U razdoblju od 1883. do 1884. u općini Jabugo već je zaklano 400 grla svinja.

Jabugo je planinska općina s najvećim brojem poduzeća koje se bave preradom iberijske svinje.

Kada se danas na Googleu pretražuje pojam „Jabugo", dobiva se gotovo 500 000 nacionalnih i međunarodnih unosa od kojih velika većina upućuje na šunku.

Općina Jabugo praktički se nalazi u središtu okruga Sierra provincije Huelva u Andaluziji (Španjolska), području prerade ZOI-ja „Jabugo", koje broji 30 drugih sela koja dijele povijest, mikroklimu i posebnu kulturu šunke.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

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