ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 415/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag ([1]).

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

„JAMÓN DE HUELVA"

EU-nummer: ES-PDO-0105-01372 — 25.9.2015

BOB (X) BGA ( )

1. **Aanvragende groepering en rechtmatig belang**

   Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Jamón de Huelva" [raad van toezicht voor de beschermde oorsprongsbenaming „Jamón de Huelva"]

   Adres: Apartado de correos, 1
   21290 Jabugo
   HUELVA
   SPANJE

   Tel. +34 959127900
   Email: info@jamondehuelva.es

2. **Lidstaat of derde land**

   Spanje

3. **Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft**

   — ☒ Naam van het product

   — ☒ Beschrijving van het product

   — ☐ Geografisch gebied

   — ☒ Bewijs van oorsprong

   — ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product

   — ☒ Verband

   — ☒ Etikettering

   — ☒ Overige [Autoriteiten of organen die de naleving van het productdossier controleren]

4. **Aard van de wijziging(en)**

   — ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

   — ☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

5. **Wijziging(en)**

Naam van het product

Het verzoek betreft de vervanging van de op grond van Verordening (EG) nr. 195/98 van de Commissie van 26 januari 1998 geregistreerde beschermde oorsprongsbenaming (BOB) „Jamón de Huelva" door „Jabugo".

De geografische benaming „Jamón de Huelva" is in het gehele productdossier voor deze BOB vervangen door „Jabugo".

De redenen voor deze naamsverandering worden hieronder samengevat.

Als gevolg van een verschil van mening en een gebrek aan consensus tussen de belanghebbenden kon de naam „Jabugo", die de oorsprongsbenaming had moeten zijn, aangezien deze in het gewone taalgebruik en in de handel wordt gebruikt om de beschermde producten aan te duiden, niet als de oorsprongsbenaming worden gebruikt.

Nu er meer dan vijftien jaar is verstreken sinds de registratieaanvraag voor de naam bij de Europese Gemeenschap werd ingediend en gezien het feit dat de meeste consumenten, zowel op de nationale als de internationale markten, nog steeds de geografische naam „Jabugo" gebruiken om het product met de BOB „Jamón de Huelva" aan te duiden, is het besluit dat al die jaren geleden is genomen heroverwogen en wordt een wijziging verzocht in overeenstemming met het gebruik en de bekendheid van de geografische naam „Jabugo" in de handel in ham en schouderham en omdat de naam juister is en verband houdt met het geografische gebied.

De traditionele ham die in La Sierra in de provincie Huelva wordt gemaakt, wordt het best beschermd door de BOB in het productdossier te wijzigen, waardoor wordt vermeden dat een deel van het levende culturele en gastronomische erfgoed van de Europese Unie verloren gaat.

Op 26 juni 2008 werd de naamswijziging tijdens een vergadering van de raad van toezicht goedgekeurd.

In september 2008 diende de raad van toezicht met betrekking tot de beschermde oorsprongsbenaming „Jamón de Huelva" een aanvraag in bij het ministerie van Milieu, Platteland en Mariene Aangelegenheden om de naam „Jamón de Huelva" te veranderen in „Jabugo".

Drie ondernemingen dienden een bezwaarschrift in.

In januari 2010 nam het ministerie een besluit waarin de naamsverandering werd geweigerd omdat „de wijzigingsaanvraag niet voldoende bewijsmateriaal bevatte waaruit blijkt dat consumenten de naam „Jabugo" gebruiken om te verwijzen naar hammen die zijn gemaakt in de gemeenten die het verwerkingsgebied voor de oorsprongsbenaming „Jamón de Huelva" vormen" en waarin de door de bezwaarmakende partijen aangevoerde argumenten met betrekking tot hun intellectuele-eigendomsrechten werden afgewezen.

De raad van toezicht tekende beroep aan tegen het besluit om de aanvraag af te wijzen. De gemeenteraad van Jabugo tekende ook beroep aan tegen het besluit, evenals 39 producenten van de BOB „Jamón de Huelva". In 2012 nam het ministerie een besluit waarin het beroep van de raad van toezicht niet-ontvankelijk werd verklaard.

Van meet af aan en gedurende de gehele wijzigingsaanvraag- en beroepsprocedure was er unanieme politieke, sociale en economische steun voor het initiatief. Autoriteiten, organisaties, instanties en ondernemingen steunen de naamsverandering van de BOB omdat het volgens hen de meest geschikte naam is en een naam die een integrerende en bindende kracht zal vormen in de plattelandsregio La Sierra in de provincie Huelva. Er mag geen twijfel bestaan over de unanimiteit van de steun voor de naamsverandering van de BOB in „Jabugo".

De raad van toezicht heeft bij het Tribunal Superior de Justicia van Madrid een administratief beroep ingesteld.

In juli 2014 verklaarde het Tribunal Superior de Justicia van Madrid de twee administratieve besluiten nietig, erkende dat de naamsverandering voldoende gerechtvaardigd en onderbouwd was en oordeelde dat de wijzigingsaanvraag door de Europese Commissie diende te worden onderzocht.

De drie ondernemingen die een bezwaarschrift hadden ingediend, trokken hun bestuursrechtelijke en gerechtelijke maatregelen in nadat de raad van toezicht en de onderneming Sánchez Romero Carvajal Jabugo, S.A.U. op 10 maart 2015 tot een akkoord waren gekomen.

Op 23 juni 2015 werd met betrekking tot de uitspraak van het gerecht een voorlopig bevel tot tenuitvoerlegging uitgevaardigd. Nadat alle partijen hun maatregelen hadden ingetrokken, werd de uitspraak definitief.

Hieronder staan de bewijsstukken vermeld waaruit het gebruik en de bekendheid van de geografische naam „Jabugo" in de handel in ham en schouderham blijkt.

— Het boek *Una Imagen de Calidad: Los productos del cerdo ibérico* [Een kenteken van kwaliteit: producten van het Iberische varken], in 1984 gepubliceerd door het directoraat-generaal Voedselbeleid van het Ministerie van Landbouw, Visserij en Voedselvoorziening, bevat talrijke beschrijvingen waarin „Jabugo"-ham in verband wordt gebracht met Sierra de Aracena.

— In het boek *El jamón de Jabugo y otros manjares del cerdo ibérico* [Jabugo-ham en andere gerechten van het Iberische varken], in 2005 gepubliceerd door Cesáreo Hernández Monjo, wordt ook over „Jabugo"-ham gesproken.

— Het onderzoeksdocument *Las industrias cárnicas en Jabugo. De la tradición al desarrollo* [De vleesindustrie in Jabugo. Van traditie naar ontwikkeling], in 1998 geschreven door dr. Francisco Javier García Delgado van het instituut voor lokale ontwikkeling van de universiteit van Huelva, bevat historische verwijzingen naar „Jabugo" en maakt duidelijk hoe zwak de naam van de oorsprongsbenaming „Jamón de Huelva" is in vergelijking met „Jabugo".

— In het boek *El cerdo ibérico: crianza, productos y gastronomía* [Het Iberische varken: fokken, producten en gastronomie], in 1998 gepubliceerd door Iniciativas Leader Sierra de Aracena y Picos de Aroche, SA, wordt de geografische naam „Jabugo" in verband gebracht met de ham die wordt geproduceerd in Sierra de Aracena en Picos de Aroche.

— Op diverse officiële websites (gemeenteraad van Jabugo, universiteit van Córdoba, enz.) wordt Jabugo als het productiegebied vermeld.

Op 29 maart 1976 heeft het provinciale kantoor van het Ministerie van Landbouw de hamsector van La Sierra uitgenodigd om een voorlopige verordening op te stellen inzake de oorsprongsbenaming „Jabugo" en de betrokken raad van toezicht.

Uit door drie onafhankelijke organisaties uitgevoerde marktonderzoeken blijkt het verband tussen „Jabugo" en het BOB-concept.

— Volgens het in 2003 op verzoek van de Andalusische conferentie voor oorsprongsbenamingen en kwaliteitsbenamingen opgestelde strategisch communicatieplan is de oorsprongsbenaming „Jabugo" de op een na bekendste oorsprongsbenaming in Andalusië en de op zes na bekendste op nationaal niveau.

— Uit in 2008 door de regering van de autonome gemeenschap Andalusië uitgevoerde merkbekendheidstests bleek dat „Jabugo" in Andalusië het bekendste kwaliteitsmerk/de bekendste oorsprongsbenaming was.

— Bij een door de brancheorganisatie voor het Iberische varken in 2009 uitgevoerde perceptie-enquête over Iberische ham wees 92,6 % van de ondervraagden „Jabugo" aan als BOB van Iberische ham.

De volgende informatie en documenten waaruit blijkt dat de naam „Jabugo" wordt gebruikt om te verwijzen naar de ham die in Sierra de Aracena en Picos de Aroche wordt geproduceerd, dienen ook te worden vermeld.

— De catalogus die door de EEG wordt gepromoot als onderdeel van het project Euroterroirs. Wanneer het over „Jamón de Huelva" gaat, wordt in de *Inventario Español de Productos Tradicionales* [Spaanse inventaris van traditionele producten], gepubliceerd door het ministerie, „Jamón de Jabugo" als alternatieve benaming gegeven en wordt er een verband gelegd met „het berggebied van de provincie Huelva, op hoogten van meer dan 600 m, en met name de dorpen Cortegana, Jabugo, Castaño del Robledo, Cumbres Mayores en Aracena".

— De verklaringen van de voorzitter van de eerste raad van toezicht in antwoord op de verklaringen van de voorzitter van een van de bezwaarmakende partijen, waarin hij verklaarde dat „Jabugo" in 1995 het oorspronkelijke idee voor de naam van de oorsprongsbenaming was en naar de regio Jabugo als het verwerkingsgebied verwees en niet enkel naar de gemeente.

— „El Jabugo" werd goedgekeurd door het 5e wereldhamcongres in Aracena in 2009 toen het als de titel van de officiële bekendmaking werd gekozen, omdat dit volgens de organisatoren de naam was die de in de dorpen van La Sierra in de provincie Huelva geproduceerde ham het best vertegenwoordigde voor Spanje en de rest van de wereld.

— Het strategisch plan voor de sector van het Iberische varken, dat is opgesteld door de ASICI (de brancheorganisatie voor het Iberische varken). Wanneer naar de oorsprongsbenaming wordt verwezen, wordt de naam „Jabugo" gebruikt, en zelfs de bijzonderheden van de geslachte varkens komen overeen met die voor de BOB „Jamón de Huelva".

— In het tijdschrift *Siete Leguas*, dat wordt verkocht door de krant *El Mundo*, is een verslag gepubliceerd getiteld „La Ruta del Jabugo" [De Jabugo-route] met daarin een beschrijving van een tocht door verschillende dorpen in La Sierra de Huelva op het spoor van de ham van het met eikels gevoederde Iberische varken.

— Een door de AICE (de Spaanse organisatie voor de vleessector) doorgestuurde e-mail. Het Spaanse Bureau voor economie en handel in Peking heeft een e-mail aan het Spaanse Instituut voor buitenlandse handel gestuurd waarin werd opgeroepen tot onmiddellijke bescherming van oorsprongsbenamingen uit de EU in het algemeen en Spanje in het bijzonder, en waarin specifiek Cava, Jerez, Jabugo enz. werden genoemd.

— In 2011 concludeerde de Spaanse ambassade dat de raad van toezicht voor de beschermde oorsprongsbenaming „Jamón de Huelva" het best in staat was om de belangen van de naam „Jabugo" te beschermen tegen de in China voor „Jabugo" en „Hameng Jabugo" ingediende handelsmerkaanvragen en stuurde alle informatie naar haar door zodat zij de juiste bezwaren kon indienen, waarbij de kosten uitsluitend voor rekening kwamen van de veehouders en de producenten van wie de producten door de BOB „Jamón de Huelva" worden beschermd. De Chinese Administratieve dienst voor de handel oordeelde dat „Jabugo" een oorsprongsbenaming voor de

wereldberoemde Spaanse Iberische ham is en dat handelsmerkaanvragen waarin die naam voorkomt, uitsluitend naar die oorsprongsbenaming kunnen verwijzen. Voorts verklaarde de dienst dat een handelsmerk dat identiek is aan de naam „Jabugo" of deze bevat, en betrekking heeft op hammen uit klasse 29, bij de consument eenvoudig verwarring kan veroorzaken wat betreft de oorsprong van de betrokken producten.

— Een casestudy door het prestigieuze San Telmo International Institute, getiteld *El jamón ibérico, ¿una cuestión de marca? DOP Jamón de Huelva o Jabugo* [Iberische ham, een handelsmerkkwestie? BOB Jamón de Huelva of Jabugo], waarin verschillende standpunten over „Jabugo" als handelsmerk en BOB worden onderzocht.

— De instelling van een erecomité, waarbij de raad van toezicht voor de beschermde oorsprongsbenaming „Jamón de Huelva" betrokken was, om „Jamón de Huelva" door de Unesco als immaterieel erfgoed van de mensheid te laten erkennen.

— De „Ruta del Jabugo" [Jabugo-route] was de naam die het regionaal comité van de toeristische „Ruta del Jamón Ibérico" [route van de Iberische ham] had gekozen voor het deel van de route dat in het geografische gebied van de BOB „Jamón de Huelva" ligt, zoals in 2009 door Turespaña bedacht.

— Op 24 oktober 2015 berichtte de krant *Viva La Sierra* over de lancering van de website www.rutadeljabugo.travel, waarbij werd vermeld dat „het ervaren van de „Ruta del Jabugo" inhoudt dat de plaatsen worden bezocht die verband houden met de oorsprongsbenaming „Jabugo" in Sierra de Aracena en Picos de Aroche".

Ten slotte wordt in de bovengenoemde documenten bewijs verschaft van het gebruik en de bekendheid van de geografische naam „Jabugo" en krijgt de BOB „Jamón de Huelva" vaak de status van synoniem van „Jabugo", de benaming die op de markt gangbaar is.

De volgende informatie is verstrekt ter onderbouwing van de bewering dat de benaming „Jabugo" voldoende nauwkeurig is en verband houdt met het afgebakende geografische gebied:

De gemeente Jabugo ligt praktisch in het hart van La Sierra in de provincie Huelva in Andalusië (Spanje), het gebied waarin de BOB wordt verwerkt, dat nog eens 30 dorpen omvat die een gemeenschappelijke geschiedenis, een microklimaat en een kenmerkende „hamcultuur" delen.

Huelva

Huelva is een van de acht provincies in de regio Andalusië. Zij bestaat uit 79 gemeenten, waarvan 31 gemeenten in het district La Sierra in de provincie Huelva het verwerkingsgebied voor de beschermde oorsprongsbenaming (BOB) „Jamón de Huelva" vormen.

Huelva is de hoofdstad van de provincie Huelva. Deze ligt buiten het verwerkingsgebied van de BOB „Jamón de Huelva", ten zuiden van de zuidelijkste grens.

Jabugo

Jabugo is een gemeente in de provincie Huelva. Zij bestaat uit de volgende vier steden: Jabugo, El Repilado, Los Romeros en El Quejigo. Jabugo ligt in het geografische hart van het verwerkingsgebied van de BOB „Jamón de Huelva".

De kortste afstand (in km) over de weg van Huelva en Jabugo naar de vier gemeenten in de hoofdwindstreken van het verwerkingsgebied van de BOB staat in onderstaande tabel weergegeven.

	HUELVA	JABUGO
Encinasola (noorden)	136	36
Rosal de la Frontera (westen)	104	53
Santa Olalla del Cala (oosten)	119	62
Campofrío (zuiden)	80	51

De kaartcoördinaten van Huelva, Jabugo en de vier gemeenten in de hoofdwindstreken van het verwerkingsgebied van de BOB:

	Encinasola (noorden) 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 (oosten) 37° 54′ N 6° 12′ W
	Campofrío (zuiden) 37° 46′ N 6° 34′ W	

Huelva 37° 15′ N 6° 57′ W

De provincie Huelva (hieronder weergegeven), Huelva (in het zwart in het zuiden van de provincie), het BOB-verwerkingsgebied (beige gearceerd) en Jabugo (in het zwart in het midden van het verwerkingsgebied):



De spreiding van de producenten die vrijwillig aan het productdossier van de BOB „Jamón de Huelva" voldoen over het gehele verwerkingsgebied, per gemeente:

Gemeente	Aantal ondernemingen	Percentage
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 %
Totaal	43	100,00 %

Momenteel wordt de geografische naam „Jabugo" vaak gebruikt om consumenten te verwarren of misleiden, aangezien deze door iedereen en overal ter wereld voor elk soort ham kan worden gebruikt, zoals wordt verhaald in het in 2011 door het Bureau van het Europees Parlement in Spanje gepubliceerde sprookje *La orden de los caballeros de la autenticidad y el hada calidad* [De orde van de authenticiteitsridders en de kwaliteitsfee].

Beschrijving van het product

Deze afdeling is in overeenstemming gebracht met de inwerkingtreding van Koninklijk Besluit nr. 4/2014 van 10 januari 2014 ter goedkeuring van de kwaliteitsnorm voor vlees, ham, schouderham en beenham van het Iberische varken (Ibérico), waaraan de in Spanje geproduceerde producten van het Iberische varken moeten voldoen.

Bijgevolg moesten de onderstaande wijzigingen worden aangebracht.

— De term „raszuiver Iberisch" is vervangen door „100 % Iberisch".

— Het ras „Duroc-Jersey" is gewijzigd in „duroc".

— Het gewicht van de varkens aan het begin van de periode van het grazen in eikenbossen in de *dehesa* is gewijzigd van „tussen de 85 en 115 kg" in „tussen de 92 en 115 kg"; het gewicht dat ze moeten aankomen is gewijzigd van „minstens 50 % of 65 %, afhankelijk van het ras" in „minstens 46 kg over een periode van 60 dagen"; de woorden „de minimumleeftijd bij slachting is veertien maanden" zijn toegevoegd; en de woorden „het maximaal toegestane gewicht aan het einde van de graasperiode is 180 kg" zijn vervangen door de woorden „het karkas van 100 % Iberische varkens moet ten minste 108 kg wegen, dat van andere varkens ten minste 115 kg".

— De categorie „varkens „de recebo", gevoederd of afgemest op een gemengd dieet" is geschrapt.

— De categorie „met veevoer gevoederd" is vervangen door „de cebo de campo (grazend, met veevoer gevoederd)", aangezien de varkens van de BOB „Jabugo" worden gehouden in een extensief veehouderijsysteem dat met die categorie overeenkomt.

— Voor de categorie varkens „de cebo de campo (grazend, met veevoer gevoederd)" zijn de woorden „de minimale afmestperiode in de *dehesa* voorafgaand aan de slacht is 60 dagen" toegevoegd; de woorden „de minimale slachtleeftijd is twaalf maanden" zijn toegevoegd; de woorden „het maximaal toegestane gemiddelde gewicht van de partij varkens aan het eind van die periode is 180 kg" zijn vervangen door de woorden „het karkas van 100 % Iberische varkens moet ten minste 108 kg wegen, dat van andere varkens ten minste 115 kg" en de woorden „de dierdichtheid mag niet meer dan vijftien varkens per hectare bedragen" zijn toegevoegd.

— De eisen met betrekking tot het ras zijn „100 % Iberisch" en „Iberisch", waarbij het laatstgenoemde ras ten minste 75 % Iberisch bloed heeft. De voedingsvoorwaarden zijn „de bellota (met eikels gevoederd)" of „de cebo de campo (grazend, met veevoer gevoederd)".

— Het productieproces moet minstens 600 dagen duren voor hammen van minder dan 7,00 kg, 730 dagen voor hammen van 7,00 kg of meer en 365 dagen voor schouderhammen.

— Wat de fysieke kenmerken betreft, moeten 100 % Iberische hammen minimaal 5,75 kg wegen, Iberische hammen 7,00 kg, 100 % Iberische schouderhammen 3,70 kg en Iberische schouderhammen 4 kg.

Er zijn ook wijzigingen aangebracht omdat in het vorige productdossier geen productklassen werden vermeld. De raad van toezicht heeft derhalve besloten dat in het nieuwe productdossier productklassen moeten worden vastgelegd, die bovendien hun eigen specifieke kenmerken moeten hebben zodat de consumenten de producten met de betrokken BOB kunnen onderscheiden.

Toen de beschermde oorsprongsbenaming „Jamón de Huelva" in 1995 werd geregistreerd, gold er voor de sector van de Iberische ham en schouderham geen specifieke norm. Sinds 2001 gelden er echter sectoroverschrijdende normen en deze sector wordt thans gereguleerd bij Koninklijk Besluit nr. 4/2014 van 10 januari 2014 ter goedkeuring van de kwaliteitsnorm voor vlees, ham, schouderham en beenham van het Iberische varken (Ibérico).

Ten eerste moet erop worden gewezen dat de kwaliteitsnorm voor het Iberische varken (Ibérico) een minimumnorm voor Iberische ham en schouderham is, en derhalve verplicht is voor alle producenten die ervoor kiezen de benamingen te gebruiken die aan de norm moeten voldoen, te weten „Bellota" (met eikels gevoederd), „Cebo de campo" (grazend, met veevoer gevoederd), „Cebo" (met veevoer gevoederd), „100 % Ibérico" (100 % Iberisch) en „Ibérico" (Iberisch). Met andere woorden, bij de norm wordt een productindeling vastgesteld, zodat de verkoopbenamingen herkenbaar zijn voor de consument.

Ten tweede moet erop worden gewezen dat het productdossier van de BOB „Jabugo" enkel betrekking heeft op een specifiek gebied en specifieke kwaliteitsniveaus voor in de dorpen van La Sierra geproduceerde ham en schouderham, en derhalve alleen verplicht is voor de producenten die vrijwillig voor de naleving daarvan kiezen. Met andere woorden, bij het productdossier wordt een aanvullende indeling vastgesteld waaronder producten een speciale kwaliteitsbenaming krijgen om voor onderscheid tussen de producten te zorgen en deze een toegevoegde waarde te geven, onverminderd en onafhankelijk van de etiketteringsvoorschriften waaraan de producenten op grond van de kwaliteitsnorm voor het Iberische varken (Ibérico) moeten voldoen.

Bijgevolg zullen voor de BOB „Jabugo" de volgende drie (3) specifieke klassen gelden: „Summum", „Excellens" en „Selección". Al deze klassen houden verband met in een extensief systeem gehouden Iberische varkens met ten minste 75 % Iberisch bloed, die in de *dehesa* (savanne met eikenbomen) worden afgemest.

Klasse I: hammen en schouderhammen worden als „Summum" ingedeeld als ze afkomstig zijn van 100 % Iberische varkens die tijdens de graasperiode uitsluitend met eikels en natuurlijke grassoorten zijn gevoederd.

Klasse II: hammen en schouderhammen worden als „Excellens" ingedeeld als ze afkomstig zijn van varkens met 75 % Iberisch bloed, die tijdens de graasperiode uitsluitend met eikels en natuurlijke grassoorten zijn gevoederd.

Klasse III: hammen en schouderhammen worden als „Selección" ingedeeld als ze afkomstig zijn van varkens met ten minste 75 % Iberisch bloed, die zijn gevoederd in een extensief veehouderijsysteem in de *dehesa*.

Kortom, de waarden waaraan op grond van de geldende nationale wetgeving moet worden voldaan, zijn in deze afdeling opgenomen en er zijn productklassen ingevoerd.

Bijgevolg betreffen de wijzigingen geen veranderingen van het product, aangezien alle onder het vorige productdossier vallende producten ook onder het nieuwe productdossier vallen.

Bewijs van oorsprong

Enkel de onderafdeling „Controles en certificering" is gewijzigd.

Ook hier zijn verschillende wijzigingen aangebracht om de tekst in overeenstemming te brengen met de inwerkingtreding van Koninklijk Besluit nr. 4/2014 van 10 januari 2014 ter goedkeuring van de kwaliteitsnorm voor vlees, ham, schouderham en beenham van het Iberische varken (Ibérico), waaraan de in Spanje geproduceerde producten van het Iberische varken moeten voldoen.

— De term „raszuiver Iberisch" is vervangen door „100 % Iberisch".

— Het ras „Duroc-Jersey" is gewijzigd in „duroc".

— Er moest worden bepaald dat het oormerk kenmerkend is voor de BOB en wanneer het moet worden aangebracht, teneinde onderscheid te maken met hetgeen in de nationale wetgeving is voorzien.

— Er moest worden bepaald dat het merkteken kenmerkend is voor de BOB, teneinde onderscheid te maken met hetgeen in de nationale wetgeving is voorzien, en wanneer het moet worden aangebracht, teneinde het in overeenstemming te brengen met de geldende wetgeving.

— Er moest worden bepaald dat het uiteindelijke merkteken dat op het product wordt aangebracht, geen zegel maar een badge moet zijn, teneinde verwarring met het reeds in het slachthuis aangebrachte zegel te voorkomen.

Voorts is er een paragraaf toegevoegd om ervoor te zorgen dat de marktdeelnemers die het product verwerken voor verkoop zonder poot, uitgebeend en in stukken, porties of plakken gesneden, in een register worden opgenomen zodat de traceerbaarheid wordt gegarandeerd.

De wijzigingen betreffen derhalve geen veranderingen in het bewijs van oorsprong.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Deze afdeling is in overeenstemming gebracht met de inwerkingtreding van Koninklijk Besluit nr. 4/2014 van 10 januari 2014 ter goedkeuring van de kwaliteitsnorm voor vlees, ham, schouderham en beenham van het Iberische varken (Ibérico), waaraan de in Spanje geproduceerde producten van het Iberische varken moeten voldoen.

Bijgevolg moesten de onderstaande wijzigingen worden aangebracht.

— Het minimumbloedgewicht van de voor- en achterbouten is geschrapt, aangezien dat niet in aanmerking wordt genomen in de geldende nationale wetgeving, waarin in plaats daarvan wordt verwezen naar het minimumgewicht van het stuk vlees wanneer dit het bedrijf verlaat, dat varieert naargelang het soort vlees (ham of schouderham), en het gewicht van de hammen en schouderhammen zelf.

— De indeling van de stukken vlees naar bloedgewicht is geschrapt, aangezien dit een criterium is dat per producent varieert en derhalve niet in aanmerking wordt genomen in de geldende nationale wetgeving.

— De minimale duur van het productieproces als geheel is vastgesteld op 600 dagen voor hammen met een gewicht van minder dan 7 kg, 730 dagen voor hammen met een gewicht van 7 kg of meer en 365 dagen voor schouderhammen met een gewicht van 3,70 kilo of meer.

De volgende in de technische gezondheidswetgeving inzake slachthuizen vastgelegde specifieke waarde is ook geschrapt, aangezien deze in strijd is met de EU-richtsnoeren inzake dierenwelzijn:

— de woorden „de varkens moeten ten minste twaalf uur vóór de slacht in het slachthuis aankomen" zijn vervangen door de woorden „de varkens moeten na aankomst in het slachthuis vóór de slacht nog enige tijd kunnen rusten".

Ook het bereik voor de relatieve vochtigheid bij het zouten en het bereik voor de temperatuur, relatieve vochtigheid en duur in de rustfase zijn aangepast, aangezien de klimaatverandering leidt tot hogere temperaturen aan het einde van het voorjaar en het begin van de zomer. Daarom moet het product meer tijd krijgen om zich geleidelijk aan te passen.

Er is ook een paragraaf opgenomen om het mogelijk te maken in de hele natuurlijke droogkamer gelijke omstandigheden te scheppen en te handhaven, zodat de ventilatie voor het hele product hetzelfde is, ongeacht waar het in de droogkamer wordt geplaatst.

Ten slotte is er een paragraaf toegevoegd om ervoor te zorgen dat de marktdeelnemers die het product verwerken voor verkoop zonder poot, uitgebeend en in stukken, porties of plakken gesneden, over een goed systeem van zelfcontrole beschikken en dat kan worden geverifieerd dat de traceerbaarheid en oorsprong van het afgewerkte product zijn gegarandeerd.

De wijzigingen betreffen derhalve geen veranderingen in de werkwijze voor het verkrijgen van het product.

Verband

De volgende wijzigingen zijn in de afdeling „Verband" aangebracht om deze in overeenstemming te brengen met Verordening (EU) nr. 1151/2012:

— een nieuwe onderafdeling met als titel „Kennis van de lokale producenten" is toegevoegd om aan bovengenoemde verordening te voldoen. Deze bestaat uit drie paragrafen;

— er zijn twee nieuwe paragrafen toegevoegd om de specificiteit van het product uiteen te zetten, teneinde aan bovengenoemde verordening te voldoen;

— er zijn twee nieuwe paragrafen toegevoegd om het causale verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product te beschrijven, teneinde aan bovengenoemde verordening te voldoen;

— de tekst onder a), „Historie" is verplaatst en is nu opgenomen bij de historische gebeurtenissen die het gebruik en de bekendheid van de geografische naam „Jabugo", de juistheid van de naam en het verband ervan met het afgebakende geografische gebied onderbouwen;

— de lijst van historische gebeurtenissen die het gebruik en de bekendheid van de geografische naam „Jabugo", de juistheid van de naam en het verband ervan met het afgebakende geografische gebied onderbouwen, is uitgebreid;

— onderafdeling c), „Productie- en verwerkingssystemen", is geschrapt, omdat deze alleen maar een herhaling was van informatie elders uit het productdossier.

De wijzigingen betreffen derhalve geen veranderingen in het verband, noch wat betreft de natuurlijke omgeving en de menselijke factor, noch wat betreft de specificiteit van het product of het causale verband tussen deze twee factoren.

Etikettering

De volgende wijzigingen zijn aangebracht:

— het goedkeuringssysteem voor etiketten is vervangen door een systeem waarbij de etiketten door de marktdeelnemers worden ingediend voordat de producten waarop het etiket is aangebracht op de markt worden gebracht, teneinde ervoor te zorgen dat de naam van de BOB correct wordt gebruikt.

Deze afdeling is in overeenstemming gebracht met de inwerkingtreding van Koninklijk Besluit nr. 4/2014 van 10 januari 2014 ter goedkeuring van de kwaliteitsnorm voor vlees, ham, schouderham en beenham van het Iberische varken (Ibérico).

Bijgevolg zijn de volgende wijzigingen aangebracht:

— er moest worden gespecificeerd dat in het slachthuis een genummerd zegel op de stukken vlees moet worden aangebracht;

— er moest worden gespecificeerd dat op de hammen en schouderhammen een badge moet worden aangebracht wanneer ze de rijpingskelder verlaten.

Autoriteiten of organen die de naleving van het productdossier controleren

De controle op de naleving van de voorschriften in het productdossier van de beschermde oorsprongsbenaming „Jabugo" is de verantwoordelijkheid van het directoraat-generaal Voedingsmiddelenindustrie van het Ministerie van Landbouw, Voedselvoorziening en Milieu.

Motivering voor de verandering

Op grond van artikel 22 van wet nr. 6/2015 van 12 mei 2015 betreffende beschermde geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen op het niveau van de supra-autonome gemeenschap, is het officiële toezicht op beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen op het niveau van de supra-autonome gemeenschap, met inbegrip van de BOB „Jamón de Huelva", de verantwoordelijkheid van het Ministerie van Landbouw, Voedselvoorziening en Milieu. Op grond van Koninklijk Besluit nr. 401/2012 van 17 februari 2012 tot vaststelling van de fundamentele organische structuur van het Ministerie van Landbouw, Voedselvoorziening en Milieu is het officiële toezicht op beschermde oorsprongsbenamingen, beschermde geografische aanduidingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten vóór het in de handel brengen de verantwoordelijkheid van het directoraat-generaal Voedingsmiddelenindustrie.

ENIG DOCUMENT

„JABUGO"

EU-nummer: ES-PDO-0105-01372 — 25.9.2015

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam**

„Jabugo"

2. **Lidstaat of derde land**

Spanje

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt, enz.)

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De hammen en schouderhammen met de BOB „Jabugo" hebben de volgende basiskenmerken:

Fysiek

Uiterlijk voorkomen: langwerpig, gestileerd, met een ingesneden profiel („serrano en V"). De „halvemaansnede" is ook toegestaan voor schouderham. In beide gevallen met poot.

Gewicht: minstens 5,75 kg voor 100 % Iberische hammen, 7 kg voor Iberische hammen, 3,7 kg voor 100 % Iberische schouderhammen en 4 kg voor Iberische schouderhammen.

Organoleptisch

Uiterlijk voorkomen: kenmerkend en helder uiterlijk voorkomen, met een prominente witte kleur of een donkere blauwgrijze kleur van de schimmelflora.

Kleur en snijvlak: kenmerkende roze tot purperrode kleur, met een glanzend snijvlak en streepjes zacht vet en marmering.

Smaak en aroma: vlees met een delicate smaak, zoet en licht zout. Aangenaam, typisch aroma.

Consistentie en textuur: stevig spierweefsel, licht vettig vetweefsel dat meegeeft wanneer erop wordt gedrukt. Niet erg vezelig, maar zeer brosse textuur.

Vet: vet en compact, glanzend, witgeel aromatisch spek met een aangename smaak. De consistentie varieert naargelang van het percentage eikels in de voeding van de varkens.

Klassen

De grondstof is afkomstig van raszuivere Iberische varkens of van kruisingen met duroc-varkens met ten minste 75 % Iberisch bloed.

Afhankelijk van het ras en de voeding van de dieren worden hammen en schouderhammen als volgt ingedeeld:

Klasse I — „Summum": geproduceerd van 100 % Iberische varkens die op traditionele wijze worden gehouden en gedurende de periode van het grazen in eikenbossen uitsluitend worden gevoederd met eikels en andere in de *dehesa* (savanne met eikenbomen) voorkomende natuurlijke hulpbronnen. De minimale slachtleeftijd is veertien maanden. Het vlees wordt op natuurlijke wijze gedroogd in het unieke microklimaat van La Sierra in de provincie Huelva.

Klasse II — „Excellens": geproduceerd van Iberische varkens met ten minste 75 % Iberisch bloed die op traditionele wijze worden gehouden en gedurende de periode van het grazen in eikenbossen uitsluitend worden gevoederd met eikels en andere in de *dehesa* voorkomende natuurlijke hulpbronnen. De minimale slachtleeftijd is veertien maanden. Het vlees wordt op natuurlijke wijze gedroogd in het unieke microklimaat van La Sierra in de provincie Huelva.

Klasse III — „Selección": geproduceerd van Iberische varkens met ten minste 75 % Iberisch bloed die vrij in de *dehesa* kunnen grazen en in de afmestperiode worden gevoederd met de in de *dehesa* voorkomende hulpbronnen en diervoeders die hoofdzakelijk uit granen en peulvruchten bestaan. De minimale slachtleeftijd is twaalf maanden. Het vlees wordt op natuurlijke wijze gedroogd in het unieke microklimaat van La Sierra in de provincie Huelva.

Het productieproces moet minstens 600 dagen duren voor hammen van minder dan 7 kg, 730 dagen voor hammen van 7 kg of meer en 365 dagen voor schouderhammen.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Diervoeders

Het productiegebied waarin de Iberische varkens worden gehouden waarvan de grondstof voor de beschermde producten afkomstig is, bestaat uit de uitgestrekte *dehesa* — een bosweidelandbouw-ecosysteem dat het traditionele leefgebied is voor het houden van Iberische varkens — van de uitgestrekte regio's van Extremadura en Andalusië. De belangrijkste factoren die bepalend zijn voor de kwaliteit van de Iberische varkens en dus ook voor de organoleptische kenmerken van de hammen en schouderhammen, en die de hammen en schouderhammen met de BOB „Jabugo" hun onderscheidende eigenschappen en kenmerken geven, zijn de voeding van de varkens en de beweging die ze krijgen doordat ze vrij kunnen grazen, waarbij ze hun leven lang ten volle gebruikmaken van alle hulpbronnen die in de *dehesa* aanwezig zijn, d.w.z. eikels, natuurlijke graasweiden, grassen en stoppelgewas.

Het geografische productiegebied is afgebakend en door middel van de volgende controlemaatregelen wordt ervoor gezorgd dat aan de specifieke voorwaarden is voldaan: de hoeveelheid eikels aan de steeneiken, kurkeiken en de „Gall oak" (*Quercus lusitanica*) schatten die beschikbaar zijn voor de varkens op elke bergweide; het maximale aantal varkens bepalen en hun identiteit controleren aan de hand van het oormerk wanneer ze naar de bergweide gaan; en toezicht houden door middel van onaangekondigde inspecties om te verifiëren of de varkens zich voeden met eikels en natuurlijke grassoorten en dat ze extensief worden gehouden tijdens de periode van afmesten.

De voor- en achterbouten die worden gebruikt om hammen en schouderhammen met de BOB „Jabugo" te maken, moeten afkomstig zijn van:

a) met eikels gevoederde varkens („de bellota") of in eikenbossen afgemeste varkens: dit zijn varkens bedoeld voor de slacht meteen na de graasperiode in de *dehesas* waarin ze worden gevoederd met grassen en eikels van steeneiken, kurkeiken en de „Gall oak" (*Quercus lusitanica*). Het gemiddelde gewicht van de partij varkens aan het begin van de graasperiode moet tussen de 92 en 115 kg liggen. De varkens moeten minstens 46 kg aankomen tijdens het grazen in eikenbossen over een periode van meer dan 60 dagen. Het karkas van 100 % Iberische varkens moet ten minste 108 kg wegen, dat van andere varkens ten minste 115 kg;

b) varkens de cebo de campo (grazend, met veevoer gevoederd): deze varkens worden afgemest in een extensief veehouderijsysteem, met niet meer dan vijftien varkens per hectare, en gevoederd met de in de *dehesa* voorkomende hulpbronnen en diervoeders die hoofdzakelijk uit granen en peulvruchten bestaan. De varkens moeten zich gedurende ten minste 60 dagen in de *dehesa* voeden voorafgaand aan de slacht. Het karkas van 100 % Iberische varkens moet 108 kg wegen, dat van andere varkens 115 kg.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De varkens moeten in het productiegebied worden gehouden en afgemest. De verwerking (slachten, versnijden, zouten, wassen, rusten, drogen en rijpen) moet in het verwerkingsgebied plaatsvinden.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Gecertificeerde hammen en schouderhammen mogen worden verkocht zonder bot, in porties of stukken, op voorwaarde dat er een geschikt systeem van zelfcontrole, verpakking en etikettering is ingevoerd en op voorwaarde dat het verificatieprotocol dat door de beheersinstantie is opgesteld om de traceerbaarheid en de oorsprong van het afgewerkte product te garanderen, is goedgekeurd en wordt nageleefd.

Daarom moet de beheersinstantie op de hoogte worden gebracht wanneer van deze mogelijkheid gebruik wordt gemaakt.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De hammen en schouderhammen moeten een zegel dragen dat in het slachthuis wordt aangebracht en een badge die wordt aangebracht wanneer ze de rijpingskelder verlaten. Beide merktekens zijn specifiek voor de BOB „Jabugo" en moeten genummerd zijn, en de naam van de oorsprongsbenaming moet er prominent op aanwezig zijn. Op de badge moet ook de productklasse worden vermeld.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied bestaat uit de volgende districten met *dehesas* met steeneiken, kurkeiken en de „Gall oak" (*Quercus lusitanica*) in de provincies Cáceres en Badajoz in Extremadura en de provincies Sevilla, Córdoba, Huelva, Cádiz en Málaga in Andalusië:

— Cáceres: de districten Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Logrosán, Navalmoral de la Mata, Jaraiz de la Vera, Plasencia, Hervás en Coria;

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

— Sevilla: het district Sierra Norte;

— Córdoba: de districten Los Pedroches, La Sierra en Campiña Baja;

— Huelva: de districten La Sierra, Andévalo Occidental, Andévalo Oriental en Condado Campiña;

— Cádiz: La Sierra, La Janda, Campo de Gibraltar en Campiña;

— Málaga: Serranía de Ronda.

Het gebied waarin de hammen en schouderhammen worden verwerkt, bestaat uit de volgende 31 gemeenten in het district la Sierra in de provincie Huelva: Alájar, Almonaster la Real, Aracena, Aroche, Arroyomolinos de León, Cala, Campofrío, Cañaveral de León, Castaño de Robledo, Corteconcepción, Cotegana, Cortelazor, Cumbres de Enmedio, Cumbres de San Bartolomé, Cumbres Mayores, Encinasola, Fuenteheridos, Galaroza, La Granada de Río Tinto, Higuera de la Sierra, Hinojales, Jabugo, Linares de la Sierra, Los Marines, La Nava, Puerto Moral, Rosal de la Frontera, Santa Ana la Real, Santa Olalla del Cala, Valdelarco en Zufre.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het productiegebied komt overeen met de met bomen begroeide *dehesas* van Extremadura en Andalusië. Het verwerkingsgebied van de BOB „Jabugo" is van belang om onderscheid te kunnen maken met de andere gebieden in Spanje waar Iberische ham wordt geproduceerd. Het is beperkt tot La Sierra de Huelva en heeft de volgende kenmerken:

Reliëf

La Sierra de Huelva is het meest noordelijke district in de provincie Huelva en ligt in de laatste (meest westelijke) uitlopers van de Sierra Morena. De eenendertig gemeenten van het district vormen een homogeen gebied in de provincie Huelva.

Het terrein is vrij ruig, maar de bergen zijn hooguit van slechts gemiddelde hoogte, omdat zich door het netwerk van rivieren een groot aantal bergkammen en -dalen heeft gevormd. De ultraperifere gebieden van het district liggen het laagst en naar het midden van het district neemt de hoogte geleidelijk toe, uitmondend in een „centrale driehoek" die bekend is als de Serranía de Aracena. De hoogte varieert van 500 tot 1 042 m (Cumbre del Castaño), met een gemiddelde hoogte van ongeveer 700 m.

Klimaat

Het klimaat in het gebied wordt voornamelijk bepaald door de breedtegraad ervan, die tussen de 37° 04′ en de 38° N bedraagt. Het gebied ligt derhalve daar waar het subtropische hogedrukgebied en het subpolaire lagedrukgebied samenkomen, waardoor het klimaat eerst door het ene en daarna door het andere drukgebied wordt beheerst, afhankelijk van het seizoen.

De nabijheid van de Atlantische Oceaan heeft een zeer grote invloed op het klimaat van het gebied, aangezien de vochtige, gematigde wind ongehinderd vanuit het westen waait, wat van invloed is op zowel de temperatuur als de neerslag. Alle Atlantische luchtmassa's die zich over Andalusië verplaatsen, worden door het district onderschept, aangezien de centrale bergtoppen de eerste barrière zijn die ze tegenkomen. De isohyeet van 1 000 mm valt vrijwel exact samen met de „centrale driehoek". In het algemeen valt er in het district als geheel vrij veel neerslag, aangezien het hele district binnen de isohyeet van 700 mm valt. De meeste neerslag valt in de winter. In het voorjaar en het najaar valt er ongeveer evenveel neerslag, maar de zomer is een periode van droogte, met bijna totale droogte in juli en augustus.

De gemiddelde temperatuur varieert van 14,8 °C in Aracena tot 18,4 °C in La Garnacha. De warmste maand is juli, met een gemiddelde temperatuur van 25 °C in Aracena tot 27,7 °C in La Garnacha. De koudste maand is altijd januari, behalve in La Garnacha, waar de koudste maand december is, met temperaturen die variëren van 6,2 °C tot 10,7 °C.

Hydrografie

Het district La Sierra vormt het stroomgebied van de Guardiana, de Guadalquivir en de Odiel en is zeer rijk aan waterstromen en van neerslag afhankelijke seizoensgebonden stromen die in de rivieren en stuwmeren van het gebied stromen.

Vegetatie

La Sierra de Huelva heeft een oppervlakte van 307 952 ha, waarvan meer dan 73 % (227 023 ha) bebost is. Dit gebied omvat meer dan 120 000 ha *dehesas* met steeneiken en kurkeiken.

De flora van het gebied bestaat onder meer uit *Trifolium subterraneum* en *Periballia laevis* op zandige en vergane granietbodems, *Trifolium subterraneum* (zeer overvloedig), *Poa bulbosa* en *Periballia minuta* op weidegronden met steeneiken en *Rumex bucephalophorus*, *Trifolium subterraneum* en *Periballia laevis* op de kalkhoudende bodems van de *dehesas* met kurkeiken, samen met *Cistaceae* en *Genisteae*.

Kennis van de lokale producenten

De kennis van de lokale producenten en verwerkers wordt van generatie op generatie doorgegeven, van vader op zoon. Het afgewerkte product is het resultaat van de gebruikelijke kennis van de veehouders in verband met de *dehesa* en het Iberische varken, en van de ham- en schouderhamproducenten in verband met La Sierra in de provincie Huelva.

De kennis van de veehouders stelt hen in staat het delicate evenwicht van het ecosysteem van de *dehesa* in stand te houden met behulp van de traditionele wijze van houden van Iberische varkens met respect voor het welzijn van de dieren. Wanneer de varkens in een extensief veehouderijsysteem worden afgemest, worden ze als eerste naar de steilste en minst toegankelijke stukken grond gebracht en als laatste naar de vlakste en meest toegankelijke stukken grond.

De meesterhammaker bepaalt exact wanneer de voor- en achterbouten gezouten moeten worden; wanneer de hammen en schouderhammen in de natuurlijke droogkamers moeten worden gehangen; wanneer de ramen in de droogkamers geopend en gesloten moeten worden om te profiteren van het microklimaat; wanneer de hammen en schouderhammen naar de natuurlijke rijpingskelders moeten worden gebracht om het langzame rijpingsproces te starten; en wanneer de hammen en schouderhammen volledig gedroogd zijn, wanneer de organoleptische kenmerken ervan optimaal zijn.

De kenmerken van de geografische omgeving zijn van invloed op zowel de grondstof als het afgewerkte product, aangezien de specifieke kenmerken van de hammen en schouderhammen met de BOB „Jabugo" het resultaat zijn van de volgende factoren: de productie in een duurzaam ecosysteem, de *dehesa*, waarin Iberische varkens worden afgemest in een extensief veehouderijsysteem met de hulpbronnen uit de dehesa; en de verwerking in het microklimaat van La Sierra in de provincie Huelva.

Eerst worden de hammen en schouderhammen gezouten. Vervolgens worden ze gewassen, waarna men ze laat rusten zodat het zout zich gelijkmatig tussen het oppervlak en de kern van de ham kan verdelen. Daarna worden de hammen en schouderhammen in de natuurlijke droogkamers opgehangen om ze te laten „zweten", waarbij van het microklimaat wordt geprofiteerd. Ten slotte worden de hammen en schouderhammen naar de natuurlijke rijpingskelders verplaatst om langzaam te rijpen en hun eigen externe schimmelflora te ontwikkelen als gevolg van de praktisch stabiele temperatuur en vochtigheid gedurende het gehele proces.

De organoleptische kenmerken van de hammen en schouderhammen zijn het resultaat van de fysische, chemische en biologische reactie die de voedingsbestanddelen van de eikels — met name het vetgehalte — en de natuurlijke grassoorten ondergaan wanneer ze door het Iberische varken worden gemetaboliseerd en, daarna, tijdens het langzame en geleidelijke drogen van de ham of schouderham, een proces dat een combinatie van de volgende factoren behelst: de geografische locatie is de meest zuidelijke plaats in de Europese Unie waar ham wordt geproduceerd, wat betekent dat de zomerdagen warm zijn, en het is gelegen in de bergen, wat betekent dat de zomernachten koel en de winters koud zijn. Tevens is het de eerste bergketen waar neerslag valt uit de stormen die vanaf de Atlantische Oceaan komen, waardoor het er het hele jaar zeer vochtig is.

De marmering, de kleur van het magere vlees en het glanzende uiterlijk van de plakken zijn het resultaat van het ras van het varken, het feit dat ze vrij rond kunnen lopen en de voedingsbestanddelen van de *dehesa*. Het soepele, fluweelzachte gevoel bij aanraking en in de mond is het resultaat van de soepelheid van het vet, omdat het smeltpunt lager wordt naarmate er meer eikels in de voeding van het varken zitten. Het aroma is toe te schrijven aan de uit eikels en natuurlijke grassoorten bestaande voeding van het varken op basis van noten en planten en het langdurige, langzame droogproces. In de smaak wordt een subtiel evenwicht behouden tussen het zoutgehalte dat voortkomt uit het proces van zouten en de zoetheid die voorkomt uit het door de meesterhammaker bepaalde schema voor het zouten en de bestanddelen die afkomstig zijn van langdurige metabolisering. Ten slotte heeft de ham een intense en bijzonder lange nasmaak, die het resultaat is van de grote schommelingen tussen de dag- en nachttemperaturen in de zomer tijdens het natuurlijke droogproces en van het langzame natuurlijke rijpingsproces dat het hele jaar door plaatsvindt. Voorts betekenen de voeding van de varkens tijdens de graasperiode en de beweging die de varkens krijgen dat de hammen en schouderhammen sappig zijn, maar ook steviger spierweefsel en een meer gemarmerd uiterlijk hebben.

Het gebruik en de bekendheid van de geografische naam „Jabugo", de juistheid van de naam en het verband ervan met het geografische gebied worden onderbouwd door de hieronder beschreven historische gebeurtenissen.

Daarnaast bevat het gemeentehandvest van Montánchez, dat dateert uit 1236, reeds verwijzingen naar *dehesas* waar uitsluitend eikels werden geproduceerd om varkens mee te voederen, alsook wetten voor de bescherming daarvan.

Historisch bewijs van de productie van varkens en eikels wordt ook verschaft door Lope de Vega in zijn beroemde „Epístola Al Contador Gaspar de Barrionuevo", uit de publicatie *Rimes* [Rijmen] uit 1604:

„… Ham vermoedelijk van een Spaans zwijn,

van het beroemde Aracena-gebergte,

waar Arias Montano de wereld ontvluchtte…"

Vele eeuwen geleden, met de ontwikkeling van handel, werd in La Sierra gestart met de productie van ham door kleine ambachtelijke producenten, waarvan er één in 1895 in Jabugo was geregistreerd en tegen 1905 een handelsnetwerk had opgebouwd waartoe Sevilla, Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María, San Fernando en Cádiz behoorden als distributiecentra voor zijn producten. In 1883/1884 werden er 400 varkens geslacht in de gemeente Jabugo.

Jabugo is de gemeente in La Sierra met de meeste verwerkers van Iberische ham.

Een zoekopdracht op internet naar de term „Jabugo" levert momenteel bijna een half miljoen nationale en internationale zoekresultaten op, waarvan het merendeel betrekking heeft op ham.

De gemeente Jabugo ligt praktisch in het hart van La Sierra in de provincie Huelva in Andalusië (Spanje), het gebied waarin de BOB „Jabugo" wordt verwerkt, dat nog eens 30 dorpen omvat die een gemeenschappelijke geschiedenis, een microklimaat en een kenmerkende „hamcultuur" delen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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