OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2016/C 415/07)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE ALTERAÇÕES NÃO MENORES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDAS/INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Pedido de aprovação de alterações nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

«JAMÓN DE HUELVA»

N.º UE: ES-PDO-0105-01372 — 25.9.2015

DOP (X) IGP ( )

1. **Grupo requerente e interesse legítimo**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Jamón de Huelva»

Endereço: Apartado de correos, 1
21290 Jabugo
HUELVA
ESPANHA

Tel. +34 959127900
Correio eletrónico: info@jamondehuelva.es

2. **Estado-membro ou país terceiro**

Espanha

3. **Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações**

— ☒ Nome do produto

— ☒ Descrição do produto

— ☐ Área geográfica

— ☒ Prova de origem

— ☒ Método de obtenção

— ☒ Relação

— ☒ Rotulagem

— ☒ Outras — Autoridades ou organismos responsáveis pelo controlo do cumprimento do disposto no caderno de especificações

4. **Tipo de alterações**

— ☐ Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento n.º 1151/2012, não é considerada menor.

— ☒ Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, mas cujo Documento Único (ou equivalente) não foi publicado, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

([1]) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

5. **Alterações**

Nome do produto

Requer-se a substituição do nome «Jamón de Huelva», registado enquanto Denominação de Origem Protegida (DOP) em aplicação do Regulamento (CE) n.º 195/98 da Comissão, de 26 de janeiro de 1998, pelo nome «Jabugo».

Substitui-se a denominação geográfica «Jamón de Huelva» por «Jabugo» em todas as ocorrências do caderno de especificações da DOP.

A alteração do nome justifica-se pelos motivos expostos sucintamente abaixo:

Considerando as divergências entre os interesses e a ausência de consenso, o nome «Jabugo», que deveria beneficiar da Denominação de Origem, por ser utilizado na linguagem corrente e no meio comercial para designar os produtos por ele protegidos, não pôde dar o nome à Denominação de Origem Protegida.

Decorridos mais de quinze anos após a introdução do pedido de registo comunitário, a denominação geográfica «Jabugo» continua a ser utilizada pela maioria dos consumidores e no mercado, quer a nível nacional, quer internacional, para designar o produto de DOP «Jamón de Huelva», pelo que se reapreciou a decisão então adotada, introduzindo-se um pedido de alteração, face à utilização e reputação do termo geográfico «Jabugo» no âmbito da comercialização do presunto e da pá, e bem assim da sua precisão e relação com a área geográfica.

A melhor forma de proteger o presunto tradicional elaborado na Sierra da província de Huelva é alterar o caderno de especificações no que respeita à Denominação de Origem Protegida, pois evitar-se-á assim a perda de um dos patrimónios culturais e gastronómicos vivos da União Europeia.

Em 26 de junho de 2008, o *Consejo Regulador* aprovou a alteração do nome em reunião.

Em setembro de 2008, o *Consejo Regulador* da DOP «Jamón de Huelva» apresentou ao *Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino* um requerimento para substituição do nome «Jamón de Huelva» por «Jabugo».

Ao requerimento opuseram-se três entidades.

Em janeiro de 2010, o ministério em causa adotou uma decisão de indeferimento da alteração, fundamentada no seguinte: «O requerimento de alteração do nome carece de fundamento; o consumidor utiliza o nome "Jabugo" no mercado para designar presunto elaborado nas divisões administrativas que fazem parte da área de produção da Denominação de Origem "Jamón de Huelva"; não se aceitam as alegações das entidades oponentes em matéria de direitos de propriedade intelectual».

O *Consejo Regulador* introduziu recurso hierárquico contra a decisão de indeferimento. Acresce ainda que o conselho municipal de Jabugo introduziu um recurso hierárquico contra a referida decisão de indeferimento, em nome de 39 operadores da DOP «Jamón de Huelva». Em 2012, o ministério da tutela rejeitou o recurso hierárquico introduzido pelo *Consejo Regulador*.

Desde o início e durante todo o processo de alteração do caderno de especificações e do recurso hierárquico, a iniciativa sempre granjeou o apoio unânime a nível político, social e económico. As administrações, instituições e empresas que deram o seu acordo à alteração do nome da DOP entendem ser este o mais adequado, inclusivo e fundamental do território rural representado pela Sierra da província de Huelva. A posição unânime favorável à alteração do nome da DOP para «Jabugo» deve ser considerada sem equívocos.

O *Consejo Regulador* introduziu um recurso contencioso administrativo perante o *Tribunal Superior de Justicia* de Madrid.

Em julho de 2014, este tribunal pronunciou a anulação de ambas as decisões administrativas, reconhecendo que a alteração do nome estava suficientemente motivada e fundamentada, devendo ser apresentada à Comissão Europeia para apreciação.

Na sequência do acordo de 10 de março último, entre o *Consejo Regulador* e a sociedade comercial Sánchez Romero Carvajal Jabugo, S.A.U., as três entidades que haviam apresentado declaração de oposição retiraram os recursos administrativos e judiciais.

A sentença foi executada a título provisório por decisão de 23 de junho de 2015. Perante a retirada de todas as partes, impôs-se o caráter definitivo da sentença.

Indicam-se abaixo os documentos que certificam a utilização e reputação da denominação geográfica «Jabugo» na comercialização do presunto e da pá.

— O livro intitulado *Una Imagen de Calidad: Los productos del cerdo ibérico*, publicado em 1984 pela *Dirección General de Política Alimentaria du Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación*, inclui numerosas referências ao presunto «Jabugo» que estabelecem a relação com a Sierra de Aracena;

— O livro intitulado *El jamón de Jabugo y otros manjares del cerdo ibérico*, publicado em 2005 por Cesáreo Hernández Monjo, faz igualmente referência ao presunto «Jabugo»;

— O trabalho de investigação intitulado *Las industrias cárnicas en Jabugo - De la tradición al desarrollo*, de 1998, editado por Francisco Javier García Delgado, do *Instituto de Desarrollo Local de l'Université de Huelva*, inclui referências históricas ao nome «Jabugo» e salienta a baixa utilização da denominação de origem «Jamón de Huelva» relativamente ao nome «Jabugo»;

— O livro *El cerdo ibérico: crianza, productos y gastronomía*, publicado em 1998 por *Iniciativas Leader Sierra de Aracena y Picos de Aroche*, S.A, alia a denominação geográfica «Jabugo» ao presunto elaborado nas localidades da Sierra de Aracena e Picos de Aroche;

— Várias páginas oficiais da internet (Câmara Municipal de Jabugo, Universidade de Córdova, etc.) mencionam Jabugo como área de produção.

Em 29 de março de 1976, a *Delegación Provincial del Ministerio de Agricultura* convocou os intervenientes do setor do presunto da Sierra para a redação do regulamento provisório aplicável à denominação de origem «Jabugo» e seu *Consejo Regulador*.

Estudos de mercado realizados por três instituições independentes destacaram a relação entre o nome «Jabugo» e a noção representada por uma DOP, a saber:

— *Plan Estratégico de Comunicación*, realizado em 2003 a pedido da *Conferencia Andaluza de Denominaciones de Origen y de Calidad*, que classifica o «Jabugo», de acordo com a reputação das denominações de origem, em sétimo lugar entre as denominações espanholas e em segundo entre as andaluzas;

— Avaliação da reputação da marca de qualidade certificada, realizada em 2008 pela *Junta de Andalucía*, que considera o nome «Jabugo» como a marca de qualidade/Denominação de Origem mais conhecida da Andaluzia;

— Estudo sobre a perceção do presunto ibérico, realizado em 2009 pela *Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico*, segundo a qual 92,6 % dos inquiridos citaram o nome «Jabugo» como DOP de presunto ibérico.

São ainda de referir as informações e documentos abaixo, que salientam a utilização do nome «Jabugo» para designar o presunto elaborado na Sierra de Aracena e Picos de Aroche:

— Catálogo da CEE no âmbito do projeto «Euroterroirs»; livro intitulado *Inventario Español de Productos Tradicionales*, editado pelo ministério, que menciona o «Jamón de Jabugo» como outro dos nomes de «Jamón de Huelva» e indica que, «na zona montanhosa de província de Huelva, à altitude de mais de 600 metros, são de referir as aldeias de Cortegana, Jabugo, Castaño del Robledo, Cumbres Mayores e Aracena»;

— As declarações do presidente do primeiro *Consejo Regulador*, que, quando as proferiu, estava à cabeça de uma das entidades oponentes, em que afirma que o termo «Jabugo» foi a primeira ideia de nome para a denominação de origem, em 1995, e que *Jabugo* designava a zona de elaboração e não apenas o município;

— «El Jabugo» foi certificado pelo V Congresso Mundial do Presunto, organizado em Aracena em 2009, para servir de título ao *Libro Institucional*, por a organização entender tratar-se do nome que melhor representava, em Espanha e no mundo, o presunto elaborado nas localidades da Sierra da província de Huelva;

— *Plan Estratégico del Sector Porcino Ibérico*, elaborado pela ASICI. «Jabugo» figura nas referências às denominações de origem e os dados sobre os suínos abatidos coincidem igualmente com os da DOP «Jamón de Huelva»;

— A revista *Siete Leguas*, comercializada pelo jornal *El Mundo*, publicou uma reportagem intitulada *La Ruta del Jabugo*, que conta uma viagem na Sierra de Huelva e suas localidades, seguindo os vestígios do presunto ibérico de montanha;

— Correio eletrónico enviado pela *Asociación de la Industria de la Carne de España* (AICE). A delegação económica e comercial de Espanha em Pequim enviou uma mensagem eletrónica ao *Instituto Español de Comercio Exterior*, instando à proteção imediata das denominações de origem da União Europeia, em geral, e de Espanha, em especial; entre os nomes citados figuram o «Cava», «Jerez», «Jabugo», etc.

— A embaixada de Espanha entendeu, em 2011, que o órgão mais indicado para defender os interesses do termo «Jabugo» face à procura de marcas «Jabugo» e «Hameng Jabugo» no território nacional era o *Consejo Regulador* da DOP «Jamón de Huelva»; a informação foi-nos transmitida para que pudéssemos manifestar a devida oposição, tendo os encargos dos trâmites sido suportados exclusivamente pelos criadores e produtores implicados no «Jamón de Huelva». A Administração Pública da Indústria e Comércio da República Popular da China afirma

textualmente que o termo «Jabugo» designa uma Denominação de Origem do porco ibérico espanhol, mundialmente famosa, e que o pedido de registo de marcas que incluam o termo referido só pode designar a denominação de origem em questão. Especifica ainda que marcas idênticas ou que incluam o termo «Jabugo» e designem presunto da classe 29 induzirão facilmente o consumidor em erro quanto à origem dos produtos;

— Documentos elaborados por prestigiosa escola comercial (*Instituto Internacional San Telmo*), intitulados *El jamón ibérico, ¿una cuestión de marca? DOP «Jamón de Huelva» o «Jabugo»*, em que se consideram diferentes possibilidades de utilização do termo «Jabugo» enquanto marca ou DOP;

— Criação do *Comité de Honor de la Asociación*, para o reconhecimento do «Jamón de Jabugo» como património imaterial da humanidade pela Unesco, com a participação do *Consejo Regulador* da DOP «Jamón de Huelva»;

— «Ruta del Jabugo» é a designação escolhida pelo comité territorial do Clube turístico do produto «Ruta del Jamón Ibérico» na área geográfica da DOP «Jamón de Huelva», identificada em 2009 por Turespaña;

— Em 24 de outubro de 2015, o jornal «Viva La Sierra» faz referência ao lançamento do sítio internet www.rutadeljabugo.travel, especificando que «A experiência turística da *Ruta del Jabugo* consiste em percorrer territórios em busca da Denominação de Origem "Jabugo" na Sierra de Aracena e Picos de Aroche».

Por último, salienta-se que os documentos precedentes atestam a utilização da reputação do termo geográfico «Jabugo» e, em muitos casos, estabelecem sinonímia entre a DOP «Jamón de Huelva» e o termo «Jabugo», muito popular no mercado.

O caráter preciso do termo «Jabugo» e a sua relação com a área geográfica identificada são demonstrados pelo seguinte:

A localidade de Jabugo situa-se praticamente no centro da Sierra da província de Huelva, na Andaluzia (Espanha), área de elaboração da DOP, que conta outras 30 localidades que partilham história, microclima e cultura específica do presunto.

Huelva

É uma das oito províncias da região da Andaluzia. Compreende 79 divisões administrativas, das quais 31 pertencem à Sierra da província de Huelva, que delimitam a área de elaboração da Denominação de Origem Protegida (DOP) «Jamón de Huelva».

É a capital da província de Huelva. Situa-se a sul do limite mais meridional e fora da área de elaboração da DOP «Jamón de Huelva».

Jabugo

É uma divisão administrativa da província de Huelva. Compreende quatro localidades: Jabugo, El Repilado, Los Romeros e El Quejigo. Situa-se, do ponto de vista geográfico, no centro da área de elaboração da DOP «Jamón de Huelva».

Distância mínima, em km, por estrada, com partida de Huelva e de Jabugo em direção às quatro divisões administrativas que definem os pontos cardeais da área de elaboração da Denominação de Origem Protegida.

	HUELVA	JABUGO
Encinasola (norte)	136	36
Rosal de la Frontera (oeste)	104	53
Santa Olalla del Cala (este)	119	62
Campofrío (sul)	80	51

Coordenadas cartográficas de Huelva, de Jabugo e das quatro divisões administrativas que definem os pontos cardeais da área de elaboração da Denominação de Origem Protegida.

	Encinasola (norte) 38° 08′ N 7° 12′ O	
Rosal de la Frontera (oeste) 37° 58′ N 7° 12′ O	Jabugo 37° 55′ N 6° 43′ O	Santa Olalla del Cala (este) 37° 54′ N 6° 12′ O
	Campofrío (sul) 37° 46′ N 6° 34′ O	

Huelva 37° 15′ N 6° 57′ O

Província de Huelva (perímetro), Huelva (a preto, a sul da província), área de elaboração da Denominação de Origem Protegida (sombreada a bege) e Jabugo (a preto, no centro da área de elaboração).



Repartição, por divisão administrativa da área de elaboração, das empresas produtoras que aplicam aos seus produtos, voluntariamente, as condições do caderno de especificações da DOP «Jamón de Huelva».

Divisão administrativa	Número de empresas	Percentagem
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 %
Total	43	100,00 %

Atualmente, a denominação geográfica «Jabugo» utiliza-se em muitos casos para enganar ou induzir em erro o consumidor, visto tratar-se de uma menção que pode ser utilizada por qualquer pessoa, em todo o mundo e para qualquer tipo de presunto; assim se deduz do conto «*La orden de los caballeros de la autenticidad y el hada calidad*», publicado em 2011 pela antena do Parlamento Europeu em Espanha.

Descrição do produto

Por um lado, as alterações deste parágrafo devem-se à entrada em vigor do diploma real n.º 4/2014, de 10 de janeiro, sobre a aprovação da norma de qualidade para a carne, o presunto, a pá e o lombo de porco ibérico, de aplicação aos produtos ibéricos elaborados em Espanha.

Deste ponto de vista, introduzem-se as seguintes alterações obrigatórias:

— Onde se lê «Raça ibérica pura» passa a ler-se «raça 100 % ibérica»;

— Substitui-se a denominação da raça «Duroc-Jersey» pela raça «duroc»;

— Onde se lê: «entre 85 e 115 kg», relativo ao peso de entrada em regime de «montanera» (montado) na «dehesa», deve ler-se: «entre 92 e 115 kg»; sobre a engorda dos suínos, onde se lê: «de 50 % ou 65 %, no mínimo, consoante a raça», passa a ler-se: «de 46 kg, no mínimo, durante mais de 60 dias»; adita-se o seguinte: «idade mínima de abate: 14 meses»; e onde se lê: «o peso máximo autorizado no termo do regime de montado não pode ultrapassar 180 kg», passa a ler-se: «o peso mínimo da carcaça é de 108 kg nos animais de raça "100 % ibérica" e de 115 kg nas restantes»;

— Suprime-se a categoria «Porco "de recebo", ou acabado com alimentos mistos»;

— A categoria «Cebo» é substituída por «Cebo de campo», pois os suínos que beneficiam da DOP são criados em regime extensivo, que é uma prática da categoria «Cebo de campo»;

— No que respeita a categoria «Cebo de campo», adita-se a seguinte frase: «antes do abate, os animais devem permanecer durante 60 dias, no mínimo, em regime de engorda, na "dehesa"»; adita-se o seguinte: «idade mínima de abate: 12 meses»; onde se lê: «o peso médio máximo autorizado por lote no termo do acabamento não pode ultrapassar 180 kg», passa a ler-se: «o peso mínimo da carcaça é de 108 kg nos animais de raça "100 % ibérica" e de 115 kg nas restantes». Adita-se o seguinte: «a densidade máxima é de 15 animais por hectare»;

— Os suínos devem pertencer às raças «100 % ibérica» e «ibérica»; esta última deve possuir, no mínimo, 75 % do património genético correspondente à raça suína ibérica; a alimentação dos suínos deve corresponder a «Bellota» ou «Cebo de campo»;

— A duração mínima de elaboração é de 600 dias para o presunto de menos de 7,00 kg, 730 dias para o de 7,00 kg ou mais e 365 dias para a pá;

— No que respeita às características físicas, o peso das peças é, no mínimo, de 5,75 kg no presunto «100 % ibérico», 7,00 kg no presunto «ibérico», 3,70 kg na pá «100 % ibérica» e 4 kg na pá «ibérica».

Acresce que as alterações se devem ao facto de, na versão precedente do caderno de especificações, as classes de produto estarem omissas, tendo o *Consejo Regulador* decidido incluí-las na nova versão e atribuir-lhes caráter distinto, para que o consumidor possa distinguir o produto DOP.

Quando a Denominação de Origem «Jamón de Huelva» foi reconhecida, em 1995, o setor do presunto e da pá de porco ibérico não era regido por regulamentação específica. No entanto, a partir de 2001, está regulamentado por disposições de caráter horizontal, e, atualmente, pelo diploma n.º 4/2014 de 10 de janeiro, de aprovação da norma de qualidade da carne, presunto, pá e lombo de porco ibérico.

Antes de mais, convém precisar que a regulamentação relativa ao porco ibérico é constituída por disposições regulamentares mínimas aplicáveis ao presunto e à pá ibéricos, que devem, por conseguinte, ser respeitadas pelos operadores que decidirem utilizar as menções que com ela se prendam: «Bellota», «Cebo de campo», «Cebo», «100 % Ibérico» e «Ibérico». Ou seja, regulamentação por classe de produtos em diferentes categorias, para que o consumidor possa reconhecer a designação comercial.

Convém igualmente precisar que o caderno de especificações da DOP «Jabugo» está ligado exclusivamente a uma região e a determinados níveis de qualidade aplicáveis ao presunto e à pá elaborados nas localidades da Sierra, pelo que, assim sendo, só estão a ele obrigados os produtos dos operadores que decidam aplicá-lo numa base voluntária. Deste modo, estabelecem-se outras categorias que, independentemente das disposições aplicáveis aos operadores em matéria de rotulagem das peças submetidas à regulamentação do porco ibérico, e sem prejuízo das mesmas, conferem ao produto uma designação de qualidade única que o valoriza e distingue.

Por conseguinte, o caderno de especificações da DOP «Jabugo» compreende três classes específicas: «Summum», «Excellens» e «Selección». Todas elas estão ligadas à «dehesa», à engorda dos suínos ao ar livre e à raça, que deve possuir, no mínimo, 75 % de sangue ibérico.

Classe I: «Summum» — atribuída ao presunto e pá de porco alimentado em regime de montado («montanera»), exclusivamente com bolota e pasto natural, de raça 100 % ibérica.

Classe II: «Excellens» — atribuída ao presunto e à pá de porco alimentado em regime de montado («montanera»), exclusivamente com bolota e pasto natural, de raça 75 % ibérica.

Classe III: «Selección» — atribuída a presunto e à pá de porco alimentado em regime extensivo, em «dehesas», de raça com 75 %, no mínimo, de sangue ibérico.

Em conclusão, aditam-se neste ponto, por um lado, os valores obrigatórios já definidos na legislação nacional em vigor e, por outro, as classes de produto.

Assim sendo, a alteração não incide no produto, pois todas as disposições enunciadas na versão precedente do caderno de especificações continuam a figurar na nova versão do mesmo.

Prova de origem

As alterações introduzidas referem-se exclusivamente aos controlos e à certificação.

Por um lado, as várias alterações devem-se à recente entrada em vigor do diploma real n.º 4/2014, de 10 de janeiro, sobre a aprovação da norma de qualidade para a carne, o presunto, a pá e o lombo de porco ibérico, de aplicação aos produtos ibéricos elaborados em Espanha.

— Onde se lê «Raça ibérica pura» passa a ler-se «raça 100 % ibérica»;

— Substitui-se a denominação da raça «Duroc-Jersey» pela raça «duroc»;

— Convém precisar que a marcação deve ser específica da DOP, tal como o momento da sua aposição, para a diferenciar da prevista na legislação nacional em vigor;

— Convém referir que a marca deve ser específica da DOP, para a distinguir da prevista na legislação nacional em vigor, tal como o momento da respetiva aposição, para a adaptar às disposições da legislação em vigor;

— Convém indicar que a marcação final das peças se processa por meio de marca e não de carimbo, para evitar confusões com o carimbo aposto anteriormente no matadouro.

Além disso, adita-se um parágrafo, para que os operadores que rececionem o produto sob diferentes apresentações (sem unha, desossado, em pedaços, porções ou fatias) figurem num registo, de modo a garantir a rastreabilidade do produto.

Assim sendo, a alteração não tem incidência na prova de origem.

Método de obtenção

As alterações deste parágrafo devem-se à entrada em vigor do diploma real n.º 4/2014, de 10 de janeiro, sobre a aprovação da norma de qualidade para a carne, o presunto, a pá e o lombo de porco ibérico, de aplicação aos produtos ibéricos elaborados em Espanha.

Neste sentido, introduzem-se as seguintes alterações obrigatórias:

— Supressão do peso mínimo dos membros em sangue, pois a legislação nacional em vigor não tem em consideração e não alia o peso mínimo da peça à saída das instalações de produção em função do tipo de peça, presunto ou pá, e o peso da mesma;

— Supressão da classificação das peças por peso em sangue, visto tratar-se de um critério próprio de cada produtor, pelo que, consequentemente, não é tido em consideração na legislação nacional em vigor;

— Fixa-se a duração mínima da totalidade do processo de elaboração do produto em 600 dias para o presunto de menos de 7 kg, 730 dias para o presunto de 7 kg ou mais e 365 dias para a pá de 3,70 kg ou mais.

Suprime-se igualmente o valor contrário às diretrizes comunitárias sobre bem-estar animal, nos termos em que figura na legislação técnica e sanitária aplicável aos matadouros:

— Onde se lê: «Os animais devem chegar ao matadouro 12 horas, no mínimo, antes do abate», passa a ler-se: «Os animais devem chegar ao matadouro com a antecedência devida que lhes permita repousar antes do abate».

Alteram-se igualmente os leques de valores sobre a humidade relativa durante a salga e os da temperatura, humidade relativa e duração de equilíbrio salino, pois as alterações climáticas geram aumento da temperatura no final da primavera e início do verão, pelo que o produto deve dispor de mais tempo para adaptação progressiva.

Adita-se ainda um parágrafo para harmonizar as condições e facilitar a sua manutenção na secagem natural, para que a aeração seja uniforme a todo o produto, independentemente do local em que se encontre nas instalações.

Por último, insere-se um parágrafo para que os operadores que apresentem o produto sem unha, desossado, em pedaços, porções ou fatias disponham do devido sistema de controlo e que o mesmo possa ser objeto de inspeção para garantir a rastreabilidade e origem do produto final.

Assim sendo, a alteração não tem incidência no método de obtenção.

Relação

As alterações abaixo relativas à relação visam adaptar este ponto ao Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

— Insere-se um novo ponto intitulado «Saber específico dos produtores locais», constituído por três parágrafos, para dar cumprimento ao referido regulamento;

— Aditam-se dois parágrafos para explicar o caráter específico do produto e dar cumprimento ao referido regulamento;

— Aditam-se dois novos parágrafos para descrever a relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou as características do produto, de modo a dar cumprimento ao regulamento em questão;

— Desloca-se o texto que figura na alínea a), «Fatores históricos», e insere-se nos acontecimentos históricos que justificam a utilização da reputação do termo geográfico «Jabugo» e a sua relação com a área geográfica identificada;

— Citam-se mais acontecimentos históricos para demonstrar a utilização e reputação do termo geográfico «Jabugo» e precisa-se a sua relação com a área geográfica identificada;

— Suprime-se a alínea c), intitulada «Sistemas de produção e elaboração», visto repetir as disposições que já figuravam no caderno de especificações.

Por conseguinte, a alteração não tem incidência na relação, no ambiente natural e humano, no caráter específico do produto nem na relação causal entre estes dois últimos elementos.

Rotulagem

Alteração:

— Substitui-se a autorização dos rótulos por um sistema de notificação dos mesmos pelos operadores antes do escoamento para o mercado, para garantir a utilização correta do nome da DOP.

As alterações deste parágrafo devem-se à entrada em vigor do diploma real n.º 4/2014, de 10 de janeiro, sobre a aprovação da norma de qualidade para a carne, o presunto, a pá e o lombo de porco ibérico, de aplicação aos produtos ibéricos.

Neste sentido, introduzem-se as seguintes alterações:

— Obrigatoriedade de as peças ostentarem um carimbo numerado aposto no matadouro;

— Obrigatoriedade de as peças ostentarem uma marca numerada aposta à saída das instalações de cura.

Autoridades e organismos responsáveis pelo controlo do cumprimento do disposto no caderno de especificações

A verificação do respeito do disposto no caderno de especificações da Denominação de Origem Protegida «Jabugo» compete à *Dirección General de la Industria Alimentaria du Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente*

Fundamentação da alteração

O artigo 22.º da lei n.º 6/2015, de 12 de maio, sobre as Denominações de Origem e as Indicações Geográficas Protegidas com caráter nacional que ultrapassa a comunidade autónoma, dispõe que o controlo oficial das Denominações de Origem Protegida e das Indicações Geográficas Protegidas de dimensão territorial que ultrapasse a comunidade autónoma, entre as quais figura a DOP «Jamón de Huelva», é da competência do *Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente*, e o diploma real n.º 401/2012, de 17 de fevereiro, que aumenta a estrutura orgânica de base do *Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente*, confia à *Dirección General de la Industria Alimentaria* o controlo oficial das Denominações de Origem Protegidas, Indicações Geográficas Protegidas e Especialidades Tradicionais Garantidas antes da comercialização.

DOCUMENTO ÚNICO

«JABUGO»

N.º UE: ES-PDO-0105-01372 — 25.9.2015

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s)**

«Jabugo»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Espanha

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

Características principais do presunto e pá que beneficiam da DOP «Jabugo»:

Características físicas

Forma exterior: alongada, estilizada, de corte designado por «Serrano en V». Na pá, autoriza-se igualmente o corte em meia-lua. A unha conserva-se em ambos os casos.

Peso: 5,75 kg, no mínimo, no presunto «100 % ibérico», 7 kg no presunto «ibérico», 3,7 kg na pá «100 % ibérica» e 4 kg na pá «ibérica».

Características organolépticas

Aspeto exterior: peculiar e limpo, de cor branca ou cinzento-azulado-escura, pela flora micótica.

Cor e aspeto da secção: cor característica, entre rosado e vermelho-púrpura; a secção apresenta aspeto brilhante, veios de tecido adiposo e infiltrações de gordura intramuscular.

Sabor e cheiro: carne de sabor delicado, suave e pouco salgado; aroma agradável e característico.

Consistência e textura: consistência firme ao nível das massas musculares e ligeiramente untuosa e macia ao nível dos tecidos adiposos. Textura pouco fibrosa e facilmente desintegrável.

Gordura: untuosa e firme, brilhante, de cor entre branco e amarelo, aromática e de paladar agradável. A consistência varia consoante a percentagem de alimentação à base de bolota.

Classe

Os animais que fornecem a matéria-prima são suínos da raça «100 % ibérica» ou descendentes de cruzamentos entre a raça «ibérica» e a «duroc» com 75 %, no mínimo, de sangue ibérico.

Tendo em consideração a raça dos animais e o seu regime alimentar, definiram-se as seguintes classes de presunto e pá:

Classe I — *Summum* — Carne de suínos «100 % ibérico», abatidos com, no mínimo, 14 meses, criados de acordo com a tradição e alimentados em regime de «montanera» (montado) exclusivamente com bolota e outros recursos naturais típicos da «dehesas», curada naturalmente nas condições microclimáticas peculiares da Sierra da província de Huelva.

Classe II — *Excellens* — Carne de suínos «75 % ibérico», abatidos com, no mínimo, 14 meses, criados de acordo com a tradição e alimentados em regime de «montanera» (montado) exclusivamente com bolota e outros recursos naturais típicos da «dehesas», curada naturalmente nas condições microclimáticas peculiares da Sierra da província de Huelva.

Classe III — *Selección* — Carne de suínos com, no mínimo, 75 % de sangue ibérico, cevados ao ar livre em «dehesas» por exploração dos recursos aí presentes e com alimentos constituídos essencialmente por cereais e leguminosas e abatidos na idade mínima de 12 meses, curada naturalmente nas condições microclimáticas peculiares da Sierra da província de Huelva.

O processo de elaboração é de 600 dias para o presunto de menos de 7 kg, 730 dias para o de 7 kg ou mais e 365 dias para a pá.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Alimentos para animais

A área de criação do porco ibérico que constitui a matéria-prima dos produtos da DOP caracteriza-se por «dehesas», ecossistema agro-silvo-pastoral e área tradicional de criação do porco ibérico, localizadas nas vastas regiões da Estremadura e Andaluzia. A alimentação e o exercício são os fatores-chave que determinam a qualidade do porco ibérico e a qualidade organoléptica das peças protegidas e que conferem ao presunto e pá de DOP «Jabugo» a sua qualidade e características distintivas, aliadas ao exercício no âmbito da criação em regime extensivo, que permite aos animais tirarem partido de todos os recursos das «dehesas» durante toda a vida: bolota, pasto natural, forragens e restolho.

A área geográfica de produção é delimitada, com a aplicação de medidas de controlo que garantem as seguintes disposições específicas: cálculo da quantidade de bolota de azinheira, carvalho e sobreiro à disposição dos animais durante os períodos de montado («montanera»); determinação do número máximo de animais e identificação por marcação, no início da alimentação em montado; acompanhamento garantido por visitas de controlo inesperadas, realizadas para verificar se os animais se alimentam de bolota e pasto natural e se são criados em regime extensivo durante a fase de engorda.

Proveniência dos membros dos animais destinados à elaboração de presunto e pá DOP:

a) Porco «de bellota» ou porco acabado em montado («montanera»): animais destinados ao abate imediatamente após alimentação exclusiva em «montanera», de bolota e forragens provenientes das «dehesas» de azinheiras, carvalhos e sobreiros. O peso médio do lote de suínos no início do período de alimentação em montado deve estar compreendido entre 92 e 115 kg. Os animais devem engordar, no mínimo, 46 kg, no âmbito da alimentação em montado, num período de mais de 60 dias. O peso da carcaça é de 108 kg nos animais de raça «100 % ibérica» e de 115 kg nos restantes.

b) Porco «Cebo de campo»: animais em regime extensivo na fase de engorda (máximo 15 suínos/hectare), a partir dos recursos das «dehesas» e com alimentos constituídos essencialmente por cereais e leguminosas. A duração mínima da fase de engorda nas «dehesas», antes do abate, é de 60 dias. O peso da carcaça é de 108 kg nos animais de raça «100 % ibérica» e de 115 kg nos restantes.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

A criação e engorda dos animais têm de ocorrer na área geográfica de produção. O processo de elaboração (abate, desmancha, salga, lavagem, equilíbrio salino, secagem e cura) deve desenrolar-se na área geográfica de obtenção.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

Podem comercializar-se as peças certificadas desossadas, em porções ou pedaços, na condição de existir um sistema adequado de autocontrolo, acondicionamento e rotulagem e de o protocolo de verificação estabelecido pelo órgão de gestão ter sido aceite e ser aplicado de modo a garantir a rastreabilidade do produto final.

Para tanto, há que notificar o respeito desta prática ao organismo de gestão.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

O presunto e a pá devem apresentar-se munidos de carimbo aplicado no matadouro e de marca aplicada à saída das instalações de cura, ambos pertencentes à DOP «Jabugo», numerados e em que o nome da Denominação de Origem seja bem legível. A marca deve mencionar igualmente a classe das peças açougueiras.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção é constituída pelas divisões administrativas («comarcas») seguidamente enumeradas, que incluem as «dehesas» de azinheiras, carvalhos e sobreiros localizadas nas províncias de Cáceres e Badajoz, na Estremadura, e de Sevilha, Córdova, Huelva, Cádis e Málaga, na Andaluzia:

— Cáceres: divisões administrativas («comarcas») de Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Logrosán, Navalmoral de la Mata, Jaraiz de la Vera, Plasencia, Hervás e Coria;

— Badajoz: divisões administrativas («comarcas») de Albuquerque, Mérida, Don Benito, Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Castuera, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena e Azuaga;

— Sevilha: divisão administrativa («comarca») de Sierra Norte;

— Córdova: divisões administrativas («comarcas») de Los Pedroches, La Sierra e Campiña Baja;

— Huelva: divisões administrativas («comarcas») de La Sierra, Andévalo Occidental, Andévalo oriental e Condado Campiña;

— Cádis: La Sierra, La Janda, Campo de Gibraltar e Campiña;

— Málaga: Serranía de Ronda.

A área de elaboração do presunto e da pá é constituída pelas seguintes 31 divisões administrativas (municípios) da Sierra da província de 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 e Zufre.

5. **Relação com a área geográfica**

A área de produção corresponde às «dehesas» arborizadas da Estremadura e da Andaluzia. A área de elaboração da DOP «Jabugo» está limitada à Sierra de Huelva e apresenta as características enunciadas *infra;* reveste-se de grande importância devido à sua singularidade relativamente a outras áreas de produção de presunto ibérico em Espanha.

Orografia

A Sierra de Huelva corresponde à região setentrional da província do mesmo nome e constitui os últimos contrafortes ocidentais da Sierra Morena. Os 31 municípios que a compõem formam um conjunto homogéneo dentro da província de Huelva.

O relevo é relativamente acidentado, muito embora não possa ser qualificado de «montanhoso», devido à rede fluvial que define uma paisagem em que as montanhas alternam com os vales. A região apresenta uma configuração concêntrica ao nível da repartição altimétrica, que culmina no triângulo central conhecido sob a designação de «Serranía de Aracena». A altitude varia entre 500 e 1 042 metros (pico do Castaño), com uma média de aproximadamente 700 metros.

Clima

Um dos elementos fundamentais do clima da área identificada é a latitude, compreendida entre 37° 04′ e 38º norte; situa-se, pois, na área de confluência das altas pressões subtropicais e as baixas pressões subpolares, prevalecentes em alternância na zona, em função das estações.

A proximidade do Atlântico influencia o clima consideravelmente, pois os ventos húmidos e amenos de oeste atingem facilmente a área, definindo não só o regime térmico, mas também a pluviometria da região. A parte central da mesma constitui o primeiro obstáculo aos ventos, permitindo que aqui se intercetem todas as massas de ar do Atlântico que atingem a Andaluzia. A isoiética de 1 000 mm corresponde quase exatamente à zona do «triângulo central». Em geral, toda a região beneficia de pluviometria bastante elevada, com uma isoiética de 700 mm. As precipitações concentram-se no inverno. Na primavera e no outono as precipitações são praticamente idênticas, sendo o verão caracterizado por seca, quase total em julho e agosto.

A temperatura média varia entre 14,8 °C em Aracena e 18,4 °C em La Garnacha. Julho é o mês mais quente, com temperaturas médias compreendidas entre 25 °C em Aracena e 27,7 °C em La Garnacha. Janeiro é o mês mais frio, exceto em La Garnacha, onde o mês mais frio é dezembro, com temperaturas oscilantes entre 6,2 °C e 10,7 °C.

Hidrografia

A região da Sierra compreende as linhas divisórias das bacias hidrográficas do Guadiana, do Guadalquivir e do Odiel, atravessadas por numerosos cursos de água sazonais decorrentes da precipitação e que desaguam nos rios ou bacias de retenção da área identificada.

Flora

A Sierra de Huelva estende-se ao longo de 307 952 ha, com mais de 73 % (227 023 ha) de superfícies arborizadas. Entre elas, distinguem-se, nomeadamente, as «dehesas» de azinheiras e sobreiros, que representam mais de 120 000 ha.

No que respeita à flora, a vegetação é constituída essencialmente por *Trifoliom Subterraneum* (muito generalizado) e de *Periballia Laevis*, em solos arenosos e graníticos, *Poa Bulbosa* e *Periballia Minuta*, em pastagens à sombra de azinheiras, *Rumex Bucefaloforus*, *Trifolium Subterraneum* e *Periballia Laevis*, nos solos calcífugos das «dehesas» de sobreiros, onde predominam a esteva e a giesta.

Saber específico dos produtores locais

O saber específico dos produtores e fabricantes locais transmite-se ao longo das gerações, de pais para filhos. O produto final é o resultado do saber adquirido dos criadores em torno da «dehesa» e do porco ibérico e do dos fabricantes de presunto e pá no seio da Sierra da província de Huelva.

O saber específico dos criadores permite manter o equilíbrio frágil do ecossistema da «dehesa», graças à pecuária tradicional do porco ibérico, no respeito do bem-estar animal. Durante a engorda em regime extensivo, as varas de porcos são primeiramente conduzidas para as parcelas mais acidentadas e de acesso difícil, e posteriormente para as mais planas e acessíveis.

Os operadores determinam com precisão os dias de salga dos membros do porco, o momento adequado para suspender as peças em secadores naturais, o momento de abertura e fecho das janelas das instalações de secagem, para tirar partido do microclima, o momento de transferência das peças para as instalações naturais onde ocorre a cura lenta e a data do termo da cura do presunto e da pá, quando atingiram as qualidades organolépticas ideais.

As características do meio geográfico influenciam a matéria-prima e o produto acabado, uma vez que a especificidade do presunto e da pá de DOP «Jabugo» resulta dos seguintes fatores: a produção em ecossistema durável, a «dehesa», onde o porco ibérico é cevado em regime extensivo e alimentado com os recursos que aquela proporciona e a elaboração no microclima da Sierra da província de Huelva.

A primeira etapa consiste na salga do presunto e da pá. Seguidamente, lavam-se as peças. Na etapa seguinte, procede-se ao equilíbrio da salga entre o exterior e o interior das mesmas. Decorrida esta fase, as peças são suspensas em secadores naturais, para permitir a exsudação («sudado»), tirando partido das condições microclimáticas. Por fim, transferem-se as peças para instalações naturais de cura, onde decorre a maturação lenta, durante a qual se desenvolve flora micótica no exterior das peças, pela ação conjunta da temperatura e da humidade, que vão variando ao longo do tempo.

As características organolépticas do presunto e da pá resultam das reações físicas, químicas e biológicas que os elementos nutritivos da bolota, em especial a sua composição lipídica, e das pastagens naturais vão sofrer pelo metabolismo do porco ibérico e, posteriormente, durante a cura lenta e progressiva do presunto e da pá, ao longo de uma fase em que a situação geográfica a sul da União Europeia é propícia à elaboração de presunto, pela ação combinada das temperaturas estivais diurnas elevadas; a situação geográfica em maciço montanhoso, caracterizado por noites estivais frescas e invernos rigorosos; a situação geográfica na primeira cadeia montanhosa, onde as tempestades provenientes do oceano Atlântico propiciam precipitação que se traduz por elevado teor de humidade ao longo de todo o ano.

O aspeto marmoreado, a cor da fêvera e o brilho das fatias devem-se à raça de suínos, à pecuária ao ar livre e aos elementos nutritivos da «dehesa». No tato e no palato, as fatias são macias e aveludadas, graças à fluidez da gordura, com um ponto de fusão proporcionalmente inverso à quantidade de bolota ingerida (quanto mais bolota ingerida, mais baixo o ponto de fusão da gordura). O aroma resulta da reminiscência da alimentação enriquecida de bolota e vegetais, pasto natural e cura lenta ao longo do tempo. O sabor revela o equilíbrio subtil entre a salinidade transmitida pela salga, a suavidade resultante da salga determinada pelo operador especializado e os elementos decorrentes de metabolismo prolongado. Por último, o sabor residual no palato caracteriza-se por intensidade e, sobretudo, persistência, devidos à amplitude térmica estival significativa dia/noite durante a secagem natural e à cura lenta ao longo do ano, durante a maturação natural. Acresce ainda que a alimentação dos suínos durante o período de montado e o exercício físico efetuado pelos animais conferem às peças uma certa suculência e textura muscular mais densa e com menos infiltração de gordura.

A utilização e reputação do termo geográfico «Jabugo» e a precisão deste nome, bem como a sua relação com a área geográfica, estão bem patentes nos seguintes acontecimentos históricos:

No *Fuero de Montánchez* (1236) surge já a referência às «dehesas» consagradas exclusivamente à produção de bolota para alimentação de suínos, com a adoção de leis que as protegiam.

Lope de Vega testemunha igualmente a produção de suínos e de bolota nos seus versos famosos de *Al Contador Gaspar de Barrionueva*, incluídos na publicação *Rimas* (1604):

«…Presunto de marrano espanhol,

da célebre serra de Aracena,

onde Arias Montano fugiu do mundo…»

O incremento empresarial permitiu, já há vários séculos, lançar a produção do presunto na Sierra em pequenas empresas artesanais; em 1895, uma de entre elas conseguiu inscrever-se no registo de Jabugo e, em 1905, dispunha já de uma rede comercial que abarcava Sevilha, Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María, San Fernando e Cádis, que funcionavam como pontos nevrálgicos para a distribuição dos seus produtos. Na campanha de 1883-1884 foram abatidas 400 cabeças de suínos no município de Jabugo.

Jabugo constitui o município de montanha com mais empresas consagradas à transformação do porco ibérico.

Uma pesquisa no Google sobre o termo «Jabugo» dá como resultado aproximadamente 500 000 entradas nacionais e internacionais, a maioria das quais fazendo referência ao presunto.

A localidade de Jabugo situa-se praticamente no centro da Sierra da província de Huelva, na Andaluzia (Espanha), área de elaboração da DOP «Jabugo», que conta outras 30 localidades que partilham história, microclima e cultura específica do presunto.

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento).

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