ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2016/C 415/07)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE/INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE

Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

„JAMÓN DE HUELVA"

Nr. UE: ES-PDO-0105-01372 — 25.9.2015

DOP (X) IGP ( )

1. **Grupul solicitant și interesul legitim**

   Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Jamón de Huelva" [Consiliul de Reglementare pentru Denumirea de Origine Protejată „Jamón de Huelva"]

   Adresa: Apartado de correos, 1
   21290 Jabugo
   HUELVA
   ESPAÑA

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

2. **Statul membru sau țara terță**

   Spania

3. **Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)**

   — ☒ Descrierea produsului

   — ☒ Denumirea produsului

   — ☐ Aria geografică

   — ☒ Dovada originii

   — ☒ Metoda de producție

   — ☒ Legătură

   — ☒ Etichetare

   — ☒ Altele [Autoritățile sau organismele care verifică respectarea caietului de sarcini]

4. **Tipul modificării (modificărilor)**

   — ☐ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

   — ☒ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), modificare ce nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

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

5. **Modificare (modificări)**

Denumirea produsului

Prin prezenta, solicităm ca denumirea „Jamón de Huelva”, care este actualmente înregistrată ca denumire de origine protejată (DOP) în temeiul Regulamentului (CE) nr. 195/98 al Comisiei din 26 ianuarie 1998, să fie înlocuită cu denumirea de „Jabugo”.

Denumirea geografică „Jamón de Huelva” a fost înlocuită cu „Jabugo” prin caietul de sarcini aferent acestei DOP.

Motivele modificării acestei denumiri sunt sintetizate mai jos:

Ca urmare a neînțelegerii și lipsei consensului între părțile interesate, denumirea de „Jabugo”, care ar fi trebuit să fie denumirea desemnată drept denumire de origine, deoarece este cea folosită în mod curent și în comerț pentru a se face referire la produsele protejate, nu a putut fi folosită ca denumire de origine.

Acum, după mai bine de 15 ani de la depunerea cererii pentru înregistrarea denumirii în Comunitatea Europeană și având în vedere faptul că majoritatea consumatorilor, atât de pe piețele naționale, cât și de pe cele internaționale, încă utilizează denumirea geografică „Jabugo” pentru a face referire la produsul care beneficiază de denumirea de origine protejată „Jamón de Huelva”, s-a reanalizat decizia luată cu toți acești ani în urmă și s-a solicitat o modificare în conformitate cu utilizarea și renumele denumirii geografice „Jabugo” la comercializarea jambonului și a spetei, deoarece denumirea este mai precisă și este asociată cu aria geografică.

Cea mai bună modalitate de protejare a jambonului tradițional produs în La Sierra, provincia Huelva, este prin modificarea denumirii în caietul de sarcini al DOP, evitându-se astfel pierderea unei părți din patrimoniul gastronomic și cultural viu al Uniunii Europene.

La data de 26 iunie 2008, schimbarea denumirii a fost aprobată în cadrul reuniunii Consiliului de Reglementare.

În septembrie 2008, Consiliul de Reglementare pentru Denumirea de Origine Protejată „Jamón de Huelva” a depus o cerere la Ministerul Mediului și Afacerilor Rurale și Maritime pentru schimbarea denumirii din „Jamón de Huelva” în „Jabugo”.

Trei companii au depus declarații de opoziție.

În ianuarie 2010, Ministerul a emis o decizie prin care a refuzat schimbarea denumirii, deoarece „cererea de modificare nu a adus suficiente dovezi care să justifice faptul că denumirea «Jabugo» este utilizată de către consumatori pentru a face referire la jambonul produs în localitățile care reprezintă zona de prelucrare pentru denumirea de origine «Jamón de Huelva» și a respins argumentele adus de către părțile care au formulat opoziția în ceea ce privește drepturile lor de proprietate intelectuală.

Consiliul de Reglementare a contestat decizia de respingere a cererii. Consiliul Municipal din Jabugo a contestat de asemenea decizia, la fel ca și 39 de operatori economici fabricanți ai produsului care beneficiază de DOP «Jamón de Huelva»”. În 2012, Ministerul a emis o decizie prin care declară contestația depusă de Consiliul de Reglementare ca fiind inadmisibilă.

Chiar de la început și pe parcursul procesului de contestare și de depunere a cererii de modificare, a existat un sprijin politic, social și economic unanim pentru inițiativa respectivă. Autoritățile, organizațiile, organismele și companiile au sprijinit modificarea denumirii DOP, deoarece consideră că aceasta este cea mai potrivită denumire, care va constitui o forță integratoare și unificatoare în regiunea rurală La Sierra din provincia Huelva. Nu ar trebui să existe nicio îndoială cu privire la caracterul unanim al sprijinului acordat pentru schimbarea denumirii DOP în „Jabugo”.

Consiliul de Reglementare a înaintat un recurs în contencios administrativ la Înalta Curte de Justiție din Madrid.

În iulie 2014, Înalta Curte de Justiție din Madrid a revocat cele două decizii administrative, a recunoscut faptul că schimbarea denumirii este suficient de justificată și fundamentată și a dispus ca cererea de modificare să fie examinată de către Comisia Europeană.

Cele trei companii care au depus o declarație de opoziție și-au retras acțiunea juridică și în contencios administrativ după ce s-a ajuns la o înțelegere între Consiliul de Reglementare și compania Sánchez Romero Carvajal Jabugo, S.A.U., la 10 martie 2015.

La 23 iunie 2015, s-a emis o hotărâre de executare provizorie în legătură cu hotărârea judecătorească. După ce toate părțile și-au retras acțiunea, hotărârea a devenit definitivă.

Am enumerat mai jos documentele justificative care dovedesc utilizarea și renumele denumirii geografice „Jabugo” în comercializarea jambonului și a spetei:

— Cartea *Una Imagen de Calidad: Los productos del cerdo ibérico* [Emblema calității: produse iberice din porc], publicată în 1984 de Direcția Generală pentru Politica Alimentară a Ministerului Agriculturii, Pescuitului și al Sectorului Alimentar, conține numeroase relatări care asociază jambonul „Jabugo” cu Sierra de Aracena.

— Cartea *El jamón de Jabugo y otros manjares del cerdo ibérico* [Jambonul de Jabugo și alte preparate iberice din porc], publicată de Cesáreo Hernández Monjo în 2005, face de asemenea referire la jambonul „Jabugo”.

— Lucrarea de cercetare intitulată *Las industrias cárnicas en Jabugo. De la tradición al desarrollo* [Industria cărnii în Jabugo. De la tradiție la dezvoltare], scrisă în 1998 de Dr. Francisco Javier García Delgado de la Institutul pentru Dezvoltare Locală din cadrul Universității Huelva, conține trimiteri istorice la „Jabugo” și subliniază rezonanța redusă pe care o produce denumirea de origine „Jamón de Huelva” în comparație cu „Jabugo”.

— Cartea *El cerdo ibérico: crianza, productos y gastronomía* [Porcul iberic: creștere, produse și gastronomie], publicată în 1998 de Iniciativas Leader Sierra de Aracena y Picos de Aroche, S.A., identifică denumirea geografică „Jabugo” cu jambonul produs în Sierra de Aracena și Picos de Aroche.

— Diferite site-uri web oficiale (Consiliul Municipal Jabugo, Universitatea din Córdoba etc.) se referă la Jabugo ca fiind zona de producție.

La 29 martie 1976, Oficiul provincial al Ministerului Agriculturii a invitat sectorul de producție a jambonului din La Sierra să elaboreze un regulament provizoriu cu privire la denumirea de origine „Jabugo” și la Consiliul de Reglementare a acestuia.

Studiile de piață realizate de trei organizații imparțiale arată legătura dintre „Jabugo” și conceptul DOP:

— Conform planului de comunicare strategic elaborat în 2003 la solicitarea Conferinței Andaluze pentru Denumiri de origine și Denumiri de calitate, denumirea de origine „Jabugo” este a doua cea mai renumită denumire de origine din Andaluzia și pe locul șapte la nivel național.

— Testarea în 2008 de către Guvernul Comunității Autonome din Andaluzia a gradului de cunoaștere a mărcii a arătat că „Jabugo” este cea mai cunoscută marcă de calitate/denumire de origine din Andaluzia.

— În cadrul unui studiu de percepție a jambonului iberic realizat în 2009 de către Asociația interprofesională a porcului iberic, 92,6 % dintre cei chestionați au identificat „Jabugo” ca fiind o DOP a jambonului iberic.

Ar trebui menționate, de asemenea, următoarele informații și documente care arată faptul că utilizarea denumirii „Jabugo” face referire la jambonul produs în Sierra de Aracena și Picos de Aroche:

— Catalogul promovat de CEE în cadrul proiectului Euroterroirs. Atunci când face referire la „Jamón de Huelva”, *Inventario Español de Productos Tradicionales* [Inventarul spaniol al produselor tradiționale], publicat de către Minister, menționează „Jamón de Jabugo” ca denumire alternativă și o identifică cu „zona muntoasă a provinciei Huelva, având altitudini de peste 600 m, și, în special, satele Cortegana, Jabugo, Castaño del Robledo, Cumbres Mayores and Aracena”.

— Declarațiile emise de către președintele primului Consiliu de Reglementare ca răspuns la declarațiile președintelui uneia dintre părțile care au formulat opoziția, în care acesta a afirmat că ideea inițială pentru denumirea de origine a fost „Jabugo” în 1995 și a menționat că zona de prelucrare este regiunea Jabugo, nu doar municipalitatea.

— Denumirea „El Jabugo” a fost confirmată în cadrul Celui de al cincilea Congres mondial al jambonului, care a avut loc în 2009 la Aracena, atunci când a fost aleasă ca titlu al publicației oficiale, deoarece organizatorii au considerat că este denumirea care reprezintă cel mai bine jambonul produs în satele La Sierra din provincia Huelva în Spania și în toată lumea.

— Planul strategic pentru sectorul porcului iberic, elaborat de ASICI (Asociația interprofesională a porcului iberic). Atunci când face referire la denumirea de origine, aceasta utilizează denumirea de „Jabugo”, chiar și detaliile porcilor sacrificați corespunzând cu cele pentru DOP „Jamón de Huelva”.

— Revista *Siete Leguas*, care este comercializată de ziarul *El Mundo*, a publicat un raport intitulat „La Ruta del Jabugo” [Traseul Jabugo] care relata o călătorie desfășurată prin diferite sate din La Sierra de Huelva pe urmele jambonului iberic produs din porci care au fost hrăniți în stejăriș.

— Mesaj electronic transmis de AICE (Asociația Spaniolă a Industriei Cărnii). Oficiul Economic și Comercial Spaniol din Beijing a transmis un mesaj electronic Institutului Spaniol pentru Comerț în Străinătate, făcând apel la protejarea imediată a denumirilor de origine din UE, în general, și din Spania, în mod specific, menționând în mod concret denumirea Cava, Jerez, Jabugo etc.

— În 2011, Ambasada Spaniolă a conchis că cel mai în măsură să apere interesele denumirii „Jabugo” împotriva cererilor de înregistrare a mărcii depuse în China pentru „Jabugo” și „Hameng Jabugo” este Consiliul de Reglementare pentru Denumirea de Origine Protejată „Jamón de Huelva” și ne-a transmis toate informațiile pentru a ne permite să facem obiecțiile potrivite, costurile fiind suportate exclusiv de crescătorii de animale și de producătorii ale căror produse sunt protejate prin DOP „Jamón de Huelva”. Oficiul Administrativ Chinez pentru

Activități Comerciale și Comerț a dispus faptul că „Jabugo” este o denumire de origine pentru jambonul iberic spaniol renumit la nivel mondial, iar cererile de înregistrare a mărcii care includ denumirea respectivă pot face referire doar la respectiva denumire de origine. Mai mult, aceasta a afirmat că o marcă comercială identică cu sau care conține denumirea „Jabugo” și se referă la jambonul din clasa 29 ar putea să provoace foarte ușor confuzie în rândul consumatorilor în ceea ce privește originea produselor în cauză.

— Studiu de caz realizat de către prestigioasa școală de afaceri, Institutul Internațional San Telmo, denumit *El jamón ibérico, ¿una cuestión de marca? DOP Jamón de Huelva o Jabugo* [Jambonul iberic, o chestiune de marcă comercială? DOP Jamón de Huelva sau Jabugo], care analizează diferite puncte de vedere în legătură cu „Jabugo” ca marcă și DOP.

— Înființarea unui Comitet al Onoarei, cu implicarea Consiliului de Reglementare pentru Denumirea de Origine Protejată „Jamón de Huelva”, pentru a obține recunoașterea de către UNESCO a produsului „Jamón de Jabugo” ca făcând parte din patrimoniul intangibil al umanității.

— „Ruta del Jabugo” [Calea Jabugo] a fost denumirea aleasă de către comitetul regional al traseului turistic „Ruta del Jamón Ibérico” [Calea jambonului iberic] pentru porțiunea de drum care traversează aria geografică acoperită de DOP „Jamón de Huelva”, așa cum a fost concepută de Turespaña în 2009.

— La 24 octombrie 2015, publicația *Viva La Sierra* a relatat, în contextul lansării site-ului web www.rutadeljabugo.travel, că „experiența «Ruta del Jabugo» presupune parcurgerea unui traseu de vizitare a locurilor asociate cu denumirea de origine «Jabugo» din Sierra de Aracena și Picos de Aroche”.

În concluzie, documentele menționate anterior prezintă dovada utilizării și a renumelui denumirii geografice „Jabugo” și conferă deseori DOP „Jamón de Huelva” statutul de sinonim pentru „Jabugo”, termenul cu largă utilizare pe piață.

S-au oferit următoarele informații pentru a susține afirmația că termenul „Jabugo” este suficient de precis și asociat cu aria geografică definită:

Municipalitatea Jabugo este practic în centrul La Sierra din provincia Huelva din Andaluzia (Spania), zona în care se prelucrează produsul care beneficiază de DOP și care cuprinde alte 30 de sate care au în comun istoria, microclimatul și „cultura jambonului” cu caracter distinctiv.

Huelva

Huelva reprezintă una dintre cele opt provincii din regiunea Andaluzia. Aceasta cuprinde 79 de municipalități, iar 31 dintre acestea, aflate în districtul La Sierra din provincia Huelva, constituie zona de prelucrare pentru denumirea de origine protejată (DOP) „Jamón de Huelva”.

Aceasta este capitala provinciei Huelva. Ea se află în afara zonei de prelucrare a DOP „Jamón de Huelva”, la sud de limita sudică.

Jabugo

Jabugo este o municipalitate în provincia Huelva. Aceasta cuprinde următoarele patru orașe: Jabugo, El Repilado, Los Romeros și El Quejigo. Este situată geografic în centrul zonei de prelucrare a produsului care beneficiază de DOP „Jamón de Huelva”.

Cele mai scurte distanțe rutiere (în km) de la Huelva și Jabugo până la cele patru municipalități, în punctele cardinale ale zonei de prelucrare pentru DOP sunt următoarele:

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

Coordonatele geografice ale localităților Huelva, Jabugo și ale celor patru municipalități care se situează în punctele cardinale ale zonei de prelucrare a produsului cu DOP:

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

Huelva 37° 15′ N 6° 57′ V

Provincia Huelva (evidențiată mai jos), Huelva (marcată cu negru în sudul provinciei), zona de prelucrare a produsului cu DOP (marcată cu nuanță bej) și Jabugo (marcată cu negru în centrul zonei de prelucrare):



Repartizarea producătorilor care respectă în mod voluntar caietul de sarcini pentru DOP „Jamón de Huelva” în zona de prelucrare, pe municipalități:

Municipalitate	Număr de întreprinderi	Procent
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 %

În prezent, denumirea geografică „Jabugo” este utilizată deseori pentru a produce confuzie sau pentru a induce în eroare consumatorii, deoarece poate fi utilizată de către oricine, oriunde în lume, pentru orice tip de jambon, așa cum se povestește în basmul *La orden de los caballeros de la autenticidad y el hada calidad* [Ordinul Cavalerilor Autenticității și Zâna Calitate], publicat de Oficiul Parlamentului European în Spania, în 2011.

Descrierea produsului

Au fost aduse modificări acestei secțiuni pentru a asigura concordanța acesteia cu Decretul regal nr. 4/2014 din 10 ianuarie 2014 de aprobare a standardului de calitate pentru carnea, jambonul, spata și spinarea de porc iberic, care a intrat în vigoare și cu care produsele din carne de porc iberic realizate în Spania trebuie să fie conforme.

Ca atare, au fost necesare următoarele modificări:

— Termenul „de rasă iberică pură” a fost înlocuit cu „100 % iberic”.

— Rasa „Duroc-Jersey” a fost modificată, devenind „duroc”.

— Greutatea porcilor la începutul alimentației în stejăriș în *dehesa* a fost schimbată de la „85-115 kg” la „92-115 kg”; greutatea acumulată a fost modificată de la „minimum 50 sau 65 %, în funcție de rasă” la „minimum 46 kg în 60 de zile”; a fost adăugată mențiunea „vârsta minimă la momentul sacrificării este de 14 luni”; iar mențiunea „greutatea maximă admisă la sfârșitul alimentației în stejăriș este de 180 kg” a fost înlocuită cu mențiunea „carcasele individuale trebuie să cântărească cel puțin 115 kg sau cel puțin 108 kg pentru porci 100 % iberici”.

— Categoria „porci «de recebo» sau cu faza finală în alimentație mixtă” a fost eliminată.

— Categoria „îngrășați cu furaje” a fost înlocuită cu „de Cebo de Campo”, deoarece porcii care beneficiază de DOP „Jabugo” sunt gestionați într-un sistem extensiv de creștere care corespunde categoriei respective.

— Pentru categoria porcilor „de Cebo de Campo”, s-a adăugat mențiunea „perioada minimă de îngrășare în *dehesa* înainte de sacrificare este de 60 de zile”; s-a adăugat mențiunea „vârsta minimă la momentul sacrificării este de 12 luni”; mențiunea „greutatea medie maximă admisă pentru fiecare lot la sfârșitul perioadei respective este de 180 kg” a fost înlocuită cu mențiunea „carcasele individuale trebuie să cântărească cel puțin 115 kg sau cel puțin 108 kg pentru porci 100 % iberici” și au fost adăugate cuvintele „densitatea efectivelor nu trebuie să depășească 15 porci pe hectar”.

— Cerințele cu privire la rasă sunt „100 % iberică” și „iberică”, aceasta din urmă cu sânge iberic în proporție de cel puțin 75 %. Cerințele cu privire la alimentație sunt „hrăniți cu ghinde” sau „de Cebo de Campo”.

— Procesul de producție trebuie să dureze cel puțin 600 de zile pentru jambon sub 7,00 kg, 730 de zile pentru jambon de cel puțin 7,00 kg și 365 de zile pentru spată.

— În ceea ce privește caracteristicile fizice, greutatea minimă este de 5,75 kg pentru jambon 100 % iberic, de 7,00 kg pentru jambon iberic, de 3,70 kg pentru spată 100 % iberică și de 4 kg pentru spată iberică.

Au fost aduse modificări și pentru că în caietul de sarcini anterior nu au fost menționate clasele produsului. Prin urmare, Consiliul de Reglementare a decis ca noul caiet de sarcini să prezinte clasele produsului care trebuie să aibă, în plus, propriile caracteristici specifice pentru a permite consumatorilor să facă distincția între produsele care beneficiază de această DOP.

Atunci când a fost înregistrată denumirea de origine „Jamón de Huelva” în 1995, sectorul jambonului și al spatei iberice nu a fost reglementat de un standard specific. Acesta a fost însă reglementat de standarde transsectoriale încă din anul 2001, iar acum este reglementat prin Decretul regal nr. 4/2014 din 10 ianuarie 2014 de aprobare a standardului de calitate pentru carnea, jambonul, spata și spinarea de porc iberic.

În primul rând, ar trebui evidențiat faptul că standardul de calitate iberic (Ibérico) reprezintă un standard minim pentru jambonul și spata iberică și, prin urmare, este obligatoriu pentru toți producătorii care optează pentru utilizarea denumirilor reglementate de standardul respectiv, și anume „Bellota” (hrănit cu ghindă), „Cebo de campo” (hrănit cu iarbă de pășune, îngrășat cu furaje), „Cebo” (îngrășat cu furaje), „100 % Ibérico” (100 % iberic) și „Ibérico” (iberic). Mai exact, standardul stabilește o clasificare a produsului pentru ca denumirile folosite la punerea în vânzare să poată fi recunoscute de către consumatori.

În al doilea rând, ar trebui evidențiat faptul că caietul de sarcini pentru produsul care beneficiază de DOP „Jabugo” se referă doar la o zonă specifică și la anumite niveluri de calitate pentru jambonul și spata produse în satele din La Sierra și, prin urmare, acesta este obligatoriu doar pentru producătorii care optează în mod voluntar să se conformeze. Mai exact, caietul de sarcini stabilește o clasificare suplimentară în baza căreia produselor li se atribuie o denumire de calitate specială pentru a face deosebirea între ele și a le conferi valoare adăugată, fără a aduce atingere și independent de cerințele de etichetare pe care producătorii trebuie să le respecte în baza standardului de calitate iberic (Ibérico).

În consecință, pentru caietul de sarcini aferent DOP „Jabugo”, vor fi specifice următoarele trei clase: „Summum”, „Excellens” și „Selección”. Toate aceste clase sunt asociate cu *dehesa* (savană cu vegetație de stejari), îngrășarea în aer liber a porcilor și condiția ca aceștia să aibă sânge iberic în proporție de cel puțin 75 %.

Clasa I: jambonul și spata sunt clasificate drept „Summum” dacă sunt produse din porci 100 % iberici care au fost hrăniți exclusiv cu ghindă și au avut o alimentație erbacee naturală în etapa de hrănire în stejăriș.

Clasa II: jambonul și spata sunt clasificate drept „Excellens” dacă sunt produse din porci cu sânge iberic în proporție de 75 % care au fost hrăniți exclusiv cu ghindă și au avut o alimentație erbacee naturală în etapa de hrănire în stejăriș.

Clasa III: jambonul și spata sunt clasificate drept „Selección” dacă sunt produse din porci cu sânge iberic în proporție de cel puțin 75 % care au fost hrăniți într-un sistem extensiv de creștere în *dehesa*.

Pe scurt, în această secțiune au fost incluse cifrele care trebuie să fie respectate în temeiul legislației naționale în vigoare, precum și clasele produsului.

În consecință, modificările nu presupun schimbări cu privire la produs, deoarece toate produsele care intră sub incidența caietului de sarcini anterior sunt în continuare cuprinse în noul caiet de sarcini.

Dovada originii

Doar subsecțiunea intitulată „Verificări și certificare” a fost modificată.

Și în acest caz, au fost aduse diverse modificări pentru ca textul să fie în concordanță cu Decretul regal nr. 4/2014 din 10 ianuarie 2014 de aprobare a standardului de calitate pentru carnea, jambonul, spata și spinarea de porc iberic, care a intrat în vigoare și cu care produsele din carne de porc iberic realizate în Spania trebuie să fie conforme:

— Termenul „de rasă iberică pură” a fost înlocuit de „100 % iberic”.

— Rasa „Duroc-Jersey” a fost modificată, devenind „duroc”.

— A fost necesar a se menționa faptul că montarea crotaliei este specifică DOP, precum și momentul în care aceasta trebuie montată pentru a o deosebi de cea prevăzută prin legislația națională în vigoare.

— A fost necesar a se menționa faptul că aplicarea sigiliului este specifică DOP pentru a-l diferenția de cel prevăzut prin legislația națională în vigoare, precum și a se specifica momentul în care acesta ar trebui aplicat pentru a asigura respectarea legislației în vigoare.

— A fost necesar a se menționa faptul că marcajul final aplicat pe produs va fi mai degrabă o emblemă decât un sigiliu, pentru a nu se confunda cu sigiliul aplicat deja în abator.

Mai mult, a fost adăugat un alineat pentru a asigura faptul că operatorii care prelucrează produsul pentru a îl pune în vânzare fără copite, cu oase și sub formă de bucăți, porționat sau feliat sunt trecuți într-un registru pentru a asigura trasabilitatea.

Prin urmare, modificările nu presupun schimbări la nivelul dovezii originii.

Metoda de obținere

Au fost aduse modificări acestei secțiuni pentru a asigura concordanța acesteia cu Decretul regal nr. 4/2014 din 10 ianuarie 2014 de aprobare a standardului de calitate pentru carnea, jambonul, spata și spinarea de porc iberic, care a intrat în vigoare și cu care produsele din carne de porc iberic realizate în Spania trebuie să fie conforme.

Ca atare, au fost necesare următoarele modificări:

— Greutatea minimă în sânge a membrelor anterioare și posterioare a fost eliminată, deoarece acestea nu sunt avute în vedere în legislația națională în vigoare, care prevede în schimb greutatea minimă a bucății secționate la ieșirea din unitate, aceasta fiind variabilă în funcție de tipul bucății secționate (jambon sau spată), și greutatea jambonului și a spatei în sine.

— Clasificarea bucăților secționate după greutatea în sânge a fost eliminată, deoarece acesta este un criteriu care diferă de la un producător la altul și, prin urmare, nu este avut în vedere de legislația națională în vigoare.

— Durata minimă a procesului de producție în ansamblu a fost stabilită la 600 de zile pentru jambon care cântărește sub 7 kg, la 730 de zile pentru jambon care cântărește cel puțin 7 kg și la 365 de zile pentru spată care cântărește cel puțin 3,70 kg

De asemenea, a fost eliminată următoarea valoare specifică prevăzută în legislația din domeniul tehnic sanitar privind abatoarele, deoarece aceasta este contrară orientărilor UE privind bunăstarea animalelor:

— Mențiunea „porcii trebuie să ajungă la abator cu cel puțin 12 ore înainte de sacrificare” a fost înlocuită cu mențiunea „porcii trebuie să ajungă la abator cu câtva timp înainte de sacrificare, cel puțin pentru odihnă”.

De asemenea, au fost aduse modificări în ceea ce privește intervalul de umiditate relativă în etapa de sărare, precum și intervalul de temperatură, de umiditate relativă și durata în etapa de stabilizare, deoarece schimbările climatice determină creșterea temperaturii la sfârșitul primăverii și la începutul verii, motiv pentru care produsul trebuie să fie lăsat mai mult timp pentru a se adapta treptat.

De asemenea, a fost adăugat un alineat care prevede asigurarea posibilității de a crea și a menține condiții uniforme în camera de uscare naturală, pentru ca ventilația să fie asigurată uniform pentru întregul produs, indiferent de locul în care este amplasat în camera de uscare.

În ultimul rând, a fost adăugat un alineat pentru a asigura faptul că operatorii care prelucrează produsul pentru a-l pune în vânzare fără copite, cu oase și sub formă de bucăți, porționat sau feliat dețin un sistem individual de monitorizare adecvat și că acesta poate fi verificat pentru a garanta trasabilitatea și originea produsului finit.

Prin urmare, modificările nu presupun schimbări la nivelul metodei de obținere.

Legătura

Au fost aduse următoarele modificări secțiunii „Legătura” pentru a asigura concordanța acesteia cu Regulamentul (UE) nr. 1151/2012:

— A fost adăugată o nouă subsecțiune denumită „Cunoștințele producătorilor locali” pentru a asigura concordanța cu regulamentul menționat anterior. Aceasta cuprinde trei alineate.

— Au fost adăugate două alineate noi pentru a explica specificitatea produsului în vederea asigurării concordanței cu regulamentul menționat anterior.

— Au fost adăugate două alineate noi pentru a descrie legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului în vederea asigurării concordanței cu regulamentul menționat anterior.

— Textul de la subsecțiunea (a) „Istoric" a fost mutat și inclus printre evenimentele istorice care justifică utilizarea și renumele denumirii geografice „Jabugo", exactitatea denumirii și legătura acesteia cu aria geografică definită.

— A fost extinsă lista evenimentelor istorice care justifică utilizarea și renumele denumirii geografice „Jabugo", exactitatea denumirii și legătura acesteia cu aria geografică definită.

— Subsecțiunea (c) „Sisteme de producție și prelucrare" a fost eliminată, deoarece doar repeta informații prezentate deja în caietul de sarcini.

Prin urmare, modificările nu presupun nicio schimbare cu privire la legătură, nici în ceea ce privește mediul natural și cel antropic, nici în ceea ce privește specificitatea produsului sau legătura cauzală dintre acești doi factori.

Etichetarea

Au fost aduse următoarele modificări:

— Sistemul de aprobare a etichetelor a fost înlocuit cu un sistem prin care operatorii notifică etichetele înainte ca produsele care le poartă să fie plasate pe piață pentru a se obține certitudinea că denumirea DOP este utilizată în mod corect.

Au fost aduse modificări acestei secțiuni pentru a se asigura concordanța acesteia cu Decretul regal nr. 4/2014 din 10 ianuarie 2014 de aprobare a standardului de calitate pentru carnea, jambonul, spata și spinarea de porc iberic, care a intrat în vigoare.

Ca atare, au fost aduse următoarele modificări:

— A fost necesar a se specifica faptul că se va aplica un sigiliu numerotat pe bucățile secționate în abator.

— A fost necesar a se specifica faptul că se va aplica o emblemă numerotată pe jambon și spată la ieșirea din pivnița de maturare.

Autorități sau organisme însărcinate cu verificarea caietului de sarcini

Responsabilitatea pentru verificarea respectării condițiilor prevăzute în caietul de sarcini pentru denumirea de origine protejată „Jabugo" îi revine Direcției Generale pentru Industria Alimentară a Ministerului Agriculturii, Sectorului Alimentar și Mediului.

Motivele schimbării

În temeiul articolului 22 din Legea nr. 6/2015 din 12 mai 2015 cu privire la indicațiile geografice și denumirile de origine protejate a căror anvergură depășește nivelul comunităților autonome, responsabilitatea pentru monitorizarea oficială a denumirilor de origine protejate și a indicațiilor geografice protejate dincolo de nivelul comunităților autonome, inclusiv a DOP „Jamón de Huelva", îi revine Ministerului Agriculturii, Sectorului Alimentar și Mediului. Conform Decretului regal nr. 401/2012 din 17 februarie 2012 de stabilire a structurii organice de bază a Ministerului Agriculturii, Sectorului Alimentar și Mediului, responsabilitatea pentru monitorizarea oficială a denumirilor de origine protejate, a indicațiilor geografice protejate și a specialităților tradiționale garantate înainte de comercializare îi revine Direcției Generale pentru Industria Alimentară.

DOCUMENT UNIC

„JABUGO"

Nr. UE: ES-PDO-0105-01372 — 25.9.2015

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumire**

„Jabugo"

2. **Statul membru sau țara terță**

Spania

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tip de produs*

Clasa 1.2. Produse din carne (fierte, sărate, afumate etc.)

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Jambonul și spata care beneficiază de DOP „Jabugo” prezintă următoarele caracteristici de bază:

Fizice

Aspect exterior: prelung, stilizat, profil tipic secțiunii tradiționale serrano în „V”. Pentru spată se permite, de asemenea, secționarea „în semilună”. În ambele cazuri, copitele se păstrează.

Greutate: cel puțin 5,75 kg pentru jambon 100 % iberic, 7 kg pentru jambon iberic, 3,7 kg pentru spată 100 % iberică și 4 kg pentru spată iberică.

Organoleptice

Aspect exterior: aspect exterior caracteristic și curat, marcat de culoarea predominantă albă sau albăstrui-gri închis a florei sale micotice.

Culoarea și aspectul suprafeței secționate: o culoare caracteristică de la roz la roșu purpuriu, cu un aspect lucios la secționare, marmorat și cu fâșii de țesut gras.

Gust și aromă: gustul cărnii este delicat, dulce și nu foarte sărat. Aroma este caracteristică și plăcută.

Consistență și textură: masa musculară prezintă o consistență fermă, în timp ce țesutul gras este ușor onctuos și suplu. Textura nu este foarte fibroasă, ci sfărâmicioasă.

Țesut gras: onctuos și dens, lucios, de culoare gălbui-alb, aromat și cu gust plăcut. Consistența acestuia diferă în funcție de proporția de ghinde din alimentație.

Clase

Materia primă provine din porci iberici de rasă pură sau proveniți din încrucișări cu rasa Duroc cu sânge iberic în proporție de minimum 75 %.

În funcție de creșterea și alimentația animalelor, jambonul și spata se clasifică după cum urmează:

Clasa I – „Summum”: produse din porci 100 % iberici crescuți în stil tradițional și hrăniți exclusiv cu ghinde și alte resurse naturale din *dehesa* (savană cu vegetație de stejari) în perioada de hrănire în stejăriș, înainte de a fi sacrificați la vârsta de cel puțin 14 luni, care sunt maturate natural în microclimatul unic din La Sierra, provincia Huelva.

Clasa II – „Excellens”: produse din porci cu sânge iberic în proporție de 75 % crescuți în stil tradițional și hrăniți exclusiv cu ghinde și alte resurse naturale din *dehesa* în perioada de hrănire în stejăriș, înainte de a fi sacrificați la vârsta de cel puțin 14 luni, care sunt maturate natural în microclimatul unic din La Sierra, provincia Huelva.

Clasa III – „Selección”: produse din porci cu sânge iberic în proporție de cel puțin 75 % lăsați să circule liber în *dehesa* și îngrășați pe baza unei alimentații alcătuite din resurse din *dehesa* și bazată preponderent pe cereale și leguminoase, înainte de a fi sacrificați la vârsta de cel puțin 12 luni, care sunt maturate natural în microclimatul unic din La Sierra, provincia Huelva.

Procesul de producție trebuie să dureze cel puțin 600 de zile pentru jambon sub 7 kg, 730 de zile pentru jambon de cel puțin 7 kg și 365 de zile pentru spată.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Hrană pentru animale

Zona de producție în care sunt crescuți porcii iberici care furnizează materia primă pentru produsele protejate este reprezentată de *dehesa* în sistem extensiv – un ecosistem agro-silvo-pastoral care constituie habitatul tradițional pentru creșterea porcilor iberici – din regiunile întinse din Extremadura și Andaluzia. Factorii-cheie care determină calitatea porcilor iberici și implicit calitatea organoleptică ulterioară a jambonului și spatei protejate și care conferă jambonului și spetei care beneficiază de DOP „Jabugo” calitatea și caracteristicile lor distinctive sunt alimentația porcilor și mișcarea pe care o fac pentru că li se permite să circule liber, beneficiind la maximum de toate resursele din *dehesa*, mai exact ghinde, resurse erbacee naturale, iarbă și paie, pe parcursul întregii vieți.

Aria geografică de producție este delimitată și se asigură respectarea condițiilor specifice prin intermediul următoarelor măsuri de control: estimarea cantității de ghindă de stejar de stâncă, stejar de plută și stejar lusitan de care pot dispune porcii pe fiecare pășune montană; stabilirea numărului maxim de porci și verificarea identității acestora pe crotalie atunci când intră pe pășunea montană; și monitorizarea prin inspecții neanunțate pentru a se verifica dacă porcii se hrănesc cu ghinde și cu resurse erbacee naturale și dacă sunt crescuți în regim extensiv în etapa de îngrășare.

Membrele anterioare și cele posterioare utilizate pentru jambonul și spata care beneficiază de DOP „Jabugo” trebuie să provină din:

(a) porci „de bellota” hrăniți cu ghinde sau cu faza finală în stejăriș: acești porci sunt destinați sacrificării imediat după ce au primit o alimentație pe bază de ghinde și iarbă în *dehesa* cu vegetație de stejari de stâncă, stejari de plută și stejari lusitani. Greutatea medie a lotului de porci la începutul perioadei de hrănire în stejăriș trebuie să fie cuprinsă între 92 kg și 115 kg. Porcii trebuie să se îngrașe cu minimum 46 kg în perioada de hrănire în stejăriș în mai mult de 60 de zile. Carcasele individuale trebuie să cântărească cel puțin 115 kg sau cel puțin 108 kg în cazul porcilor 100 % iberici.

(b) Porci „de Cebo de Campo”: acești porci sunt îngrășați într-un sistem de agricultură extensivă, cu cel mult 15 porci pe hectar, având o alimentație bazată pe resurse din *dehesa* și fiind hrăniți preponderent cu cereale și leguminoase. Porcii trebuie să petreacă cel puțin 60 de zile în *dehesa* pentru îngrășare înainte de sacrificare. Carcasele individuale trebuie să cântărească 115 kg sau 108 kg în cazul porcilor 100 % iberici.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Porcii trebuie să fie crescuți și îngrășați în zona de producție. Prelucrarea (sacrificare, măcelărire, sărare, spălare, stabilizare, uscare și maturare) trebuie să aibă loc în zona de prelucrare.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Jambonul și spata certificate trebuie să fie puse în vânzare cu os, porționate sau secționate în bucăți, cu condiția să se fi instituit un sistem adecvat de monitorizare individuală, ambalare și etichetare și cu condiția acceptării și respectării protocolului de verificare elaborat de organul de conducere pentru a garanta trasabilitatea și originea produsului finit.

În acest sens, organul de conducere trebuie să fie anunțat cu privire la această practică.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Jambonul și spata trebuie să poarte un sigiliu aplicat la abator și o emblemă aplicată la ieșirea din pivnița de maturare, ambele fiind specifice DOP „Jabugo”, să fie numerotate și să afișeze în mod proeminent denumirea de origine. Emblema trebuie să arate, de asemenea, clasa produsului.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Zona de producție cuprinde următoarele districte cu dehesa de stejari de stâncă, stejari de plută și stejari lusitani în provinciile Cáceres și Badajoz din Extremadura și provinciile Sevilla, Córdoba, Huelva, Cádiz și Málaga din Andaluzia:

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

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

— Sevilla: districtul Sierra Norte;

— Córdoba: districtele Los Pedroches, La Sierra și Campiña Baja;

— Huelva: districtele La Sierra, Andévalo Occidental, Andévalo Oriental și Condado Campiña;

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

— Málaga: Serranía de Ronda

Zona în care se prelucrează jambon și spată cuprinde următoarele 31 de municipalități în districtul La Sierra din provincia 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 și Zufre.

5. **Legătura cu aria geografică**

Zona de producție coincide cu zonele împădurite de tip *dehesa* din Extremadura și Andaluzia. Zona de prelucrare pentru produsul care beneficiază de DOP „Jabugo” este cea care prezintă importanță atunci când se pune problema deosebirii sale de alte zone care produc jambon iberic în Spania. Aceasta este limitată la La Sierra de Huelva și are următoarele caracteristici:

Relief

La Sierra de Huelva este districtul aflat la limita nordică a provinciei Huelva și se întinde la limita vestică a lanțului Sierra Morena. Cele 31 de municipalități ale sale formează o zonă omogenă în provincia Huelva.

Terenul este destul de accidentat, deși munții prezintă altitudini medii, deoarece acțiunea rețelei hidrografice a determinat formarea unui peisaj în cadrul căruia alternează un mare număr de creste muntoase și văi. Cele mai joase altitudini se află în zonele periferice ale regiunii și cresc treptat spre centru, culminând cu un „triunghi central" cunoscut sub denumirea de Serranía de Aracena. Altitudinile variază între 500 m și 1 042 m (Cumbre del Castaño), media fiind în jur de 700 m.

Clima

Clima zonei este determinată în principiu de latitudinea sa, cuprinsă între 37° 04′ și 38° N. Prin urmare, aceasta este situată la punctul de întâlnire dintre centura subtropicală de înaltă presiune și centura subpolară de joasă presiune, clima fiind dominată de prima centură menționată, apoi de cealaltă, în funcție de anotimp.

Faptul că zona se află în apropierea Oceanului Atlantic are o influență semnificativă asupra climei, deoarece vânturile umede și temperate bat dinspre vest fără obstacole, afectând atât temperatura, cât și precipitațiile din această zonă. Regiunea interceptează toate masele de aer din Atlantic care traversează Andaluzia, deoarece vârfurile din partea centrală reprezintă prima barieră pe care acestea o întâlnesc în cale. Izohietul de 1 000 mm coincide aproape exact cu „triunghiul central". În general, regiunea în ansamblu prezintă un nivel destul de ridicat de precipitații, deoarece intră în întregime sub izohietul de 700 mm. Cele mai mari precipitații se produc iarna. Precipitațiile de primăvară și de toamnă sunt similare, însă vara este o perioadă de secetă, aceasta fiind aproape totală în iulie și august.

Temperatura medie variază între 14,8 °C în Aracena și 18,4 °C în La Garnacha. Cea mai călduroasă lună este iulie, cu temperaturi medii care variază între 25 °C în Aracena și 27,7 °C în La Garnacha. Cea mai rece lună este întotdeauna ianuarie, exceptând La Garnacha, unde cea mai rece lună este decembrie, cu temperaturi care variază între 6,2 °C și 10,7 °C.

Hidrografie

Regiunea La Sierra formează zona de delimitare a bazinelor hidrografice Guadiana, Guadalquivir și Odiel și este traversată de o multitudine de cursuri de apă sezoniere dependente de precipitații care se varsă în râurile și lacurile de acumulare din zonă.

Vegetație

La Sierra de Huelva are o suprafață de 307 952 ha, din care peste 73 % (227 023 ha) este acoperită de păduri. Această suprafață include peste 120 000 ha de *dehesa* de stejari de stâncă și stejari de plută.

Flora specifică zonei include *Trifolium subterraneum* și *Periballia laevis* pe soluri nisipoase și granitice, *Trifolium subterraneum* (foarte abundent), *Poa bulbosa* și *Periballia minuta* pe pășuni cu stejari de stâncă, precum și *Rumex bucephalophorus*, *Trifolium subterraneum* și *Periballia laevis* pe soluri calcifuge din *dehesa* cu stejari de plută, alături de *Cistaceae* și *Genisteae*.

Cunoștințele producătorilor locali

Cunoștințele producătorilor și prelucrătorilor locali se transmit de la o generație la alta, din tată în fiu. Produsul finit este rezultatul cunoștințelor cutumiare ale crescătorilor de animale în legătură cu *dehesa* și porcul iberic și ale producătorilor de jambon și spată în legătură cu La Sierra în provincia Huelva.

Cunoștințele crescătorilor de animale le permit acestora să mențină echilibrul delicat al ecosistemului *dehesa* prin creșterea tradițională a porcilor iberici, în același timp respectând bunăstarea animalelor. În cadrul îngrășării într-un sistem extensiv de creștere, turmele sunt duse mai întâi pe terenurile cele mai accidentate și cel mai puțin accesibile și, la final, pe cele mai plane și mai accesibile.

Meșterul care produce jambon stabilește exact momentul în care sărează membrele anterioare și cele posterioare; în care trebuie să atârne jambonul și spata în camere cu uscare naturală; în care trebuie să deschidă și să închidă ferestrele din camerele de uscare pentru a beneficia de microclimat; în care trebuie să ducă jambonul și spata în pivnițele de maturare naturală pentru a începe procesul lent de maturare; și în care jambonul și spata sunt complet uscate, când calitățile lor organoleptice au atins limita superioară.

Particularitățile mediului geografic afectează atât materia primă, cât și produsul finit, deoarece caracteristicile specifice ale jambonului și spetei care beneficiază de DOP „Jabugo" sunt rezultatul următorilor factori: producția într-un ecosistem durabil, *dehesa*, în care porcii iberici sunt îngrășați într-un sistem extensiv de creștere cu utilizarea resurselor oferite de aceasta; și prelucrarea în microclimatul La Sierra din provincia Huelva.

Mai întâi, jambonul și spata se sărează. Apoi, acestea se spală, după care urmează perioada de stabilizare pentru a permite răspândirea uniformă a sării între suprafață și miez. Jambonul și spata sunt apoi atârnate în camere de uscare naturală pentru a trece prin procesul de „sudado", beneficiind de microclimat. În final, jambonul și spata sunt mutate în pivnițe de maturare naturală pentru a se matura lent, dezvoltându-și propria floră micotică externă ca urmare a stabilității efective a condițiilor de temperatură și umiditate pe parcursul procesului.

Caracteristicile organoleptice ale jambonului și spetei sunt date de reacțiile fizice, chimice și biologice pe care le produc componentele nutritive ale ghindelor - în special conținutul lipidic al acestora - și resursele erbacee naturale atunci când sunt metabolizate de porcul iberic și, ulterior, pe parcursul procesului lent și treptat de uscare a jambonului sau a spetei, un proces care implică o combinație între următorii factori: locația geografică reprezintă punctul situat cel mai la sud în Uniunea Europeană în care se produce jambonul, ceea ce înseamnă că este caracterizată de zile de vară caniculare, se află în munți, așadar este caracterizată de nopți de vară răcoroase și ierni reci, și este primul lanț muntos asupra căruia își descarcă precipitațiile furtunile care vin dinspre Oceanul Atlantic, prin urmare prezintă niveluri ridicate de umiditate pe tot parcursul anului.

Aspectul marmorat, culoarea cărnii macre și aspectul lucios al feliilor sunt date de rasa de porc, de faptul că animalele sunt libere să se miște și de componentele nutritive ale *dehesa*. Textura fină și catifelată la atingere și la degustare este dată de fluiditatea grăsimii, deoarece cu cât este mai mare cantitatea de ghinde din alimentația unui porc, cu atât este mai scăzut punctul de topire. Aroma este pusă pe seama alimentației porcilor, bazată pe ghinde și resurse erbacee naturale, precum și a procesului îndelungat și lent de maturare. Gustul menține un echilibru subtil între gustul sărat rezultat în urma procesului de sărare și cel dulce rezultat în urma programului de sărare stabilit de meșterul măcelar, precum și componentele derivate din metabolizarea prelungită. În ultimul rând, acesta lasă un gust intens și deosebit de persistent ca urmare a fluctuațiilor mari de temperatură între zi și noapte în timpul verii, în timpul procesului de uscare naturală, precum și al procesului lent de maturare naturală care are loc pe tot parcursul anului. Mai mult, alimentația porcilor în timpul hrănirii în stejăriș și mișcarea pe care o fac asigură caracterul suculent al jambonului și spetei, care au totodată o textură fermă a musculaturii și un aspect mai marmorat.

Utilizarea și renumele denumirii geografice „Jabugo", exactitatea denumirii și legătura acesteia cu aria geografică sunt justificate prin evenimentele istorice enumerate mai jos:

Mai mult, în context istoric, carta municipalității Montánchez, care datează din 1236, conține deja trimiteri la ecosisteme de tip *dehesa* dedicate exclusiv producției de ghinde pentru hrana porcilor și prevede legi pentru protejarea acestora.

Lope de Vega aduce, de asemenea, dovezi istorice pentru producția de porci și ghinde în renumita sa Epistolă către Gaspar de Barrionuevo, din publicația din anul 1604 *Rimas* [Rhymes]:

„[…] Jambon presupus a proveni de la un porc spaniol,

din renumiții munți Aracena,

unde a fugit de lume Arias Montano […]"

Cu multe secole în urmă, odată cu dezvoltarea comerțului, mici producători artizanali au început să producă jambon în La Sierra, unul dintre aceștia fiind înregistrat în Jabugo în 1895, iar până în 1905, acesta a construit o rețea comercială care a inclus Sevilla, Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María, San Fernando și Cádiz ca centre de distribuție pentru produsele sale. În 1883/1884, în municipalitatea Jabugo au fost sacrificați 400 de porci.

Jabugo este municipalitatea din La Sierra cu cei mai mulți prelucrători de jambon iberic.

O căutare pe internet a termenului „Jabugo" generează în prezent aproape o jumătate de milion de ocurențe naționale și internaționale, marea majoritate a acestora făcând referire la jambon.

Municipalitatea Jabugo este practic în centrul La Sierra, în provincia Huelva din Andaluzia (Spania), zona în care se prelucrează produsul care beneficiază de DOP „Jabugo" și care cuprinde alte 30 având în comun istoria, microclimatul și „cultura jambonului" cu caracter distinctiv.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

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