INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2016/C 415/07)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 [1].

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE PODSTATNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM

Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

„JAMÓN DE HUELVA“

EÚ č: ES-PDO-0105-01372 – 25.9.2015

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Skupina žiadateľov a oprávnený záujem**

   Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Jamón de Huelva“ [Regulačná rada pre chránené označenie pôvodu „Jamón de Huelva“]

   Adresa: Apartado de correos, 1
   21290 Jabugo
   HUELVA
   ESPAÑA

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

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

   Španielsko

3. **Položky v špecifikácii, ktorých sa zmena týka**

   — ☒ Názov výrobku

   — ☒ Opis výrobku

   — ☐ Zemepisná oblasť

   — ☒ Dôkaz o pôvode

   — ☒ Spôsob výroby

   — ☒ Súvislosť

   — ☒ Označovanie

   — ☒ Iné [orgány alebo subjekty overujúce súlad so špecifikáciou výrobku]

4. **Typ zmeny (zmien)**

   — ☐ Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

   — ☒ Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej nebol uverejnený jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument).

[1] Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

5. **Zmena (zmeny)**

Názov výrobku

Týmto žiadame, aby sa názov „Jamón de Huelva“, ktorý je v súčasnosti zaregistrovaný ako chránené označenie pôvodu (CHOP) podľa nariadenia Komisie (EK) č. 195/98 z 26. januára 1998, nahradil názvom „Jabugo“.

Zemepisný názov „Jamón de Huelva“ bol v celej špecifikácii tohto CHOP nahradený názvom „Jabugo“.

Dôvody tejto zmeny názvu sú zhrnuté ďalej:

V dôsledku nezhody a chýbajúceho konsenzu medzi zainteresovanými stranami sa názov „Jabugo“ pôvodne nemohol použiť ako označenie pôvodu. Pritom ide o názov bežne používaný v domácom žargóne a v rámci obchodu na označenie chránených produktov, a preto mal byť práve tento názov od začiatku krytý označením pôvodu.

Prešlo už pätnásť rokov od podania žiadosti o registráciu názvu v Európskom spoločenstve a keďže väčšina spotrebiteľov na vnútroštátnych aj medzinárodných trhoch na označenie výrobku, na ktorý sa vzťahuje CHOP „Jamón de Huelva“, stále používa zemepisný názov „Jabugo“, znovu bolo zvážené rozhodnutie prijaté pred rokmi. V súlade s používaním a povesťou zemepisného označenia „Jabugo“ pri uvádzaní tejto šunky a pliecka na trh a vzhľadom na to, že tento názov je presnejší a súvisí s danou zemepisnou oblasťou, žiada sa o zmenu označenia.

Zmena názvu CHOP v špecifikácii je najlepším spôsobom ochrany tradičnej šunky vyrábanej v regióne La Sierra v provincii Huelva. Zároveň by sa tým zabránilo zániku časti živého kultúrneho a gastronomického dedičstva Európskej únie.

Zmena názvu bola 26. júna 2008 schválená na zasadnutí Regulačnej rady.

Regulačná rada pre chránené označenie pôvodu „Jamón de Huelva“ predložila v septembri 2008 ministerstvu pre životné prostredie a vidiecke a námorné záležitosti žiadosť o zmenu názvu z „Jamón de Huelva“ na „Jabugo“.

Tri spoločnosti predložili oznámenie o námietkach.

V januári 2010 ministerstvo vydalo rozhodnutie o zamietnutí zmeny názvu, keďže v žiadosti o zmenu nebol uvedený dostatok dôkazov o tom, že by spotrebitelia používali názov „Jabugo“ na označenie šuniek vyrábaných v samosprávnych obciach, ktoré tvoria spracovateľskú oblasť s označením pôvodu „Jamón de Huelva“. Zamietlo tiež argumenty predložené namietajúcimi stranami, pokiaľ ide o ich práva duševného vlastníctva.

Proti rozhodnutiu o zamietnutí žiadosti sa Regulačná rada odvolala. Proti rozhodnutiu sa odvolala aj samosprávna rada obce Jabugo a tiež 39 hospodárskych subjektov vyrábajúcich šunku s CHOP „Jamón de Huelva“. V roku 2012 ministerstvo vydalo rozhodnutie o tom, že odvolanie Regulačnej rady bolo neprípustné.

Od začiatku a počas celého procesu podania žiadosti o zmenu a odvolania mala táto iniciatíva jednohlasnú politickú, sociálnu a hospodársku podporu. Orgány, organizácie, subjekty a spoločnosti podporili zmenu názvu CHOP, pretože ho považujú za najvhodnejší názov, ktorý by navyše vo vidieckom okrese La Sierra v provincii Huelva pôsobil integrujúco a zjednocujúco. Nemali by byť žiadne pochybnosti o jednohlasnej podpore zmeny názvu CHOP na „Jabugo“.

Regulačná rada podala správne odvolanie na vyšší súd v Madride.

V júli 2014 tento vyšší súd v Madride zvrátil dve správne rozhodnutia a uznal, že zmena názvu bola dostatočne oprávnená a odôvodnená, pričom rozhodol, že žiadosť o zmenu by mala preskúmať Európska komisia.

Po dohode medzi Regulačnou radou a spoločnosťou Sánchez Romero Carvajal Jabugo, S.A.U., dosiahnutej 10. marca 2015, tri spoločnosti, ktoré predložili oznámenie o námietkach, svoje správne a zákonné kroky stiahli.

V súvislosti s rozhodnutím súdu z 23. júna 2015 bol vydaný dočasný exekučný príkaz. Rozsudok sa stal konečným, keď všetky strany stiahli svoje súdne podania.

Ďalej uvádzame zoznam dokumentov preukazujúcich používanie a dobrú povesť zemepisného názvu „Jabugo“ pri obchodovaní so šunkou a pliecko:

— kniha *Una Imagen de Calidad: Los productos del cerdo ibérico* [Odznak kvality: Výrobky z iberských ošípaných], uverejnená Generálnym riaditeľstvom pre potravinovú politiku v rámci ministerstva pre poľnohospodárstvo, rybné hospodárstvo a potraviny v roku 1984, obsahuje mnoho prípadov, v ktorých sa šunka „Jabugo“ spája s lokalitou Sierra de Aracena,

— kniha *El jamón de Jabugo y otros manjares del cerdo ibérico* [Šunka Jabugo a iné jedlá z iberských ošípaných], uverejnená Cesáreom Hernándezom Monjom v roku 2005, kde sa tiež uvádza šunka „Jabugo“,

— výskumná práca s názvom *Las industrias cárnicas en Jabugo. De la tradición al desarrollo* [Mäsopriemysel v obci Jabugo. Od tradície k rozvoju], ktorú v roku 1998 napísal Dr. Francisco Javier García Delgado z Inštitútu pre miestny rozvoj na Univerzite Huelva a ktorá obsahuje historické odkazy na „Jabugo“ a poukazuje na to, aký slabý je názov označenia pôvodu „Jamón de Huelva“ v porovnaní s názvom „Jabugo“,

— kniha *El cerdo ibérico: crianza, productos y gastronomía* [Iberská ošípaná: chov, výrobky a gastronómia], ktorú v roku 1998 uverejnila spoločnosť Iniciativas Leader Sierra de Aracena y Picos de Aroche, S.A., a v ktorej sa zemepisný názov „Jabugo“ spája so šunkou vyrábanou v oblastiach Sierra de Aracena a Picos de Aroche,

— rôzne oficiálne webové sídla (samosprávna rada obce Jabugo, Univerzita Córdoba a podobne) uvádzajú Jabugo ako výrobnú oblasť.

Krajský úrad ministerstva poľnohospodárstva vyzval 29. marca 1976 sektor šunky v regióne La Sierra na predloženie návrhu predbežného nariadenia týkajúceho sa označenia pôvodu „Jabugo“ a jeho Regulačnej rady.

Trhové prieskumy realizované tromi nezávislými organizáciami poukázali na prepojenie medzi názvom „Jabugo“ a koncepciou CHOP:

— Podľa plánu strategickej komunikácie, ktorý bol v roku 2003 vypracovaný na žiadosť Andalúzskej konferencie pre označovanie pôvodu a označovanie kvality, je označenie pôvodu „Jabugo“ druhým najznámejším označením pôvodu v Andalúzii a na vnútroštátnej úrovni je na siedmom mieste.

— Pri testovaní povedomia, ktoré v roku 2008 vykonala vláda autonómneho spoločenstva Andalúzia, sa ukázalo, že „Jabugo“ bolo najznámejšou značkou kvality/označením pôvodu v Andalúzii.

— Počas prieskumu vnímania iberskej šunky, ktorý v roku 2009 uskutočnilo Medziodvetvové združenie pre iberské ošípané, označilo 92,6 % respondentov „Jabugo“ ako CHOP iberskej šunky.

Uviesť treba aj ďalej uvedené informácie a dokumenty, z ktorých vyplýva, že na označenie šunky vyrábanej v oblastiach Sierra de Aracena a Picos de Aroche sa používa názov „Jabugo“:

— katalóg propagovaný EHS v rámci projektu Euroterroirs. V dokumente *Inventario Español de Productos Tradicionales* [Španielsky inventár tradičných produktov] zverejnenom ministerstvom sa názov „Jamón de Jabugo“ uvádza ako alternatívny názov, pričom sa spája s horskou oblasťou provincie Huelva v nadmorskej výške viac ako 600 metrov a najmä s obcami Cortegana, Jabugo, Castaño del Robledo, Cumbres Mayores a Aracena,

— vyhlásenia predsedu prvej Regulačnej rady v reakcii na vyhlásenia predsedu jednej z namietajúcich strán, v ktorých uvádza, že pôvodne sa malo označenie pôvodu v roku 1995 volať „Jabugo“, a v ktorých za oblasť Jabugo označuje spracovateľskú oblasť, nielen obec,

— názov „El Jabugo“ bol podporený na 5. svetovom kongrese o šunke, ktorý sa konal v roku 2009 v Aracene, kde bol tento názov zvolený ako titul oficiálnej publikácie, pretože organizátori ho považovali za názov reprezentujúci šunku vyrábanú v obciach regiónu La Sierra v provincii Huelva v Španielsku a zvyšku sveta,

— strategický plán pre sektor iberských ošípaných vypracovaný ASICI (Medziodvetvovým združením pre iberské ošípané). Pri uvádzaní označenia pôvodu sa v ňom používa názov „Jabugo“ a dokonca aj podrobnosti zabíjaných ošípaných zodpovedajú informáciám uvedeným v CHOP „Jamón de Huelva“,

— v časopise *Siete Leguas*, ktorý na trh uvádza denník *El Mundo*, bola zverejnená správa s názvom La Ruta del Jabugo [Cesta šunky Jabugo], v ktorej sa opisuje cesta cez rôzne obce regiónu La Sierra de Huelva na stope iberskej šunky z ošípaných kŕmených plodmi lesných stromov,

— e-mail: poslaný ďalej združením AICE (Španielske združenie mäsopriemyslu). Španielsky Hospodársky a obchodný úrad v Pekingu poslal Španielskemu inštitútu pre zahraničný obchod e-mail: žiadajúci o okamžitú ochranu označení pôvodu z EÚ všeobecne a Španielska predovšetkým, kde sa konkrétne uvádza Cava, Jerez, Jabugo atď.,

— v roku 2011 španielska ambasáda dospela k záveru, že Regulačná rada pre chránené označenie pôvodu „Jamón de Huelva“ dokáže najlepšie chrániť záujmy názvu „Jabugo“ pred žiadosťami o ochranné známky na názvy „Jabugo“ a „Hameng Jabugo“ podané v Číne a poslala nám ďalej všetky informácie, aby sme mohli vzniesť primerané námietky, pričom náklady znášajú výlučne chovatelia dobytka a producenti, ktorých výrobky sú chránené CHOP „Jamón de Huelva“. Čínsky správny úrad pre obchodovanie a obchod vyniesol rozsudok, že

„Jabugo“ je označením pôvodu svetovo známej španielskej iberskej šunky a že žiadosti o ochranné známky s týmto názvom sa môžu odvolávať len na toto označenie pôvodu. Ďalej uviedol, že obchodná známka, ktorá je totožná s názvom „Jabugo“ alebo tento názov obsahuje a súvisí so šunkou v triede 29, by mohla jednoducho zavádzať spotrebiteľov, pokiaľ ide o pôvod daných výrobkov,

— prípadová štúdia prestížnej obchodnej školy Medzinárodného inštitútu San Telmo s názvom *El jamón ibérico, ¿una cuestión de marca? DOP Jamón de Huelva o Jabugo* [Iberská šunka, otázka ochrannej známky? CHOP Jamón de Huelva alebo Jabugo], v ktorej sa skúmajú rôzne stanoviská k názvu „Jabugo“ ako ochrannej známke a CHOP,

— zriadenie čestného výboru, do ktorého činnosti sa zapájala aj Regulačná rada pre chránené označenie pôvodu „Jamón de Huelva“, s cieľom získať uznanie názvu „Jamón de Jabugo“ ako nehmotného dedičstva ľudstva v rámci organizácie Unesco,

— „Ruta del Jabugo“ [cesta Jabugo] bolo označenie, ktoré si zvolil regionálny výbor turistickej trasy Ruta del Jamón Ibérico [Cesta iberskej šunky] pre časť cesty, ktorá leží v zemepisnej oblasti patriacej pod CHOP „Jamón de Huelva“, ako ju navrhol inštitút Turespaña v roku 2009,

— noviny *Viva La Sierra* vydali 24. októbra 2015 správu o spustení webového sídla www.rutadeljabugo.travel, pričom uviedli, že súčasťou výletu Ruta del Jabugo je prechádzka po miestach súvisiacich s označením pôvodu „Jabugo“ v oblastiach Sierra de Aracena a Picos de Aroche.

Na záver možno dodať, že v uvedených dokumentoch sa uvádzajú dôkazy o používaní a povesti zemepisného názvu „Jabugo“ a CHOP „Jamón de Huelva“ sa v nich často označuje ako synonymum názvu „Jabugo“, ktorý sa často používa na trhu.

Informácie uvedené ďalej sa uvádzajú na podporu tvrdenia, že pojem „Jabugo“ je dostatočne presný a spája sa s vymedzenou zemepisnou oblasťou:

Samosprávna oblasť Jabugo leží prakticky v centre regiónu La Sierra v provincii Huelva v Andalúzii (Španielsko), v oblasti, kde sa spracúva šunka s CHOP a ktorá ďalej pozostáva z 30 dedín so spoločnou históriou, mikroklímou a typickou „šunkovou kultúrou“.

Huelva

Huelva je jednou z ôsmich provincií v autonómnom spoločenstve Andalúzia. Má 79 samosprávnych oblastí, z ktorých 31 samosprávnych oblastí v regióne La Sierra v provincii Huelva tvorí spracovateľskú oblasť pre chránené označenie pôvodu (CHOP) Jamón de Huelva.

Je hlavným mestom provincie Huelva. Nachádza sa mimo spracovateľskej oblasti pre CHOP Jamón de Huelva, južne od najjužnejšej hranice.

Jabugo

Jabugo je obec v provincii Huelva. Tvoria ju tieto miestne správy: Jabugo, El Repilado, Los Romeros a El Quejigo. Nachádza sa v zemepisnom strede spracovateľskej oblasti pre CHOP „Jamón de Huelva“.

Najkratšie vzdialenosti (v km) po ceste z Huelvy a Jabuga do štyroch obcí v hlavných miestach spracovateľskej oblasti pre CHOP:

	HUELVA	JABUGO
Encinasola (sever)	136	36
Rosal de la Frontera (západ)	104	53
Santa Olalla del Cala (východ)	119	62
Campofrío (juh)	80	51

Súradnice na mape pre Huelvu, Jabugo a štyri samosprávne oblasti, ktoré ležia na hlavných miestach spracovateľskej oblasti pre CHOP:

	Encinasola (sever) 38° 08′ s. z. š. 7° 12′ z. z. d.	
Rosal de la Frontera (západ) 37° 58′ s. z. š. 7° 12′ z. z. d.	Jabugo 37° 55′ s. z. š. 6° 43′ z. z. d.	Santa Olalla del Cala (východ) 37° 54′ s. z. š. 6° 12′ z. z. d.
	Campofrío (juh) 37° 46′ s. z. š. 6° 34′ z. z. d.	

Huelva 37° 15′ s. z. š. 6° 57′ z. z. d.

Provincia Huelva (znázornená ďalej), Huelva (čiernou farbou na juhu provincie), spracovateľská oblasť CHOP (béžovou farbou) a Jabugo (čiernou farbou v strede spracovateľskej oblasti):



Rozdelenie výrobcov, ktorí dobrovoľne dodržiavajú špecifikáciu pre CHOP „Jamón de Huelva“ v celej spracovateľskej oblasti, podľa obcí:

Obec	Počet podnikov	Percento
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 %
Spolu	43	100,00 %

V súčasnosti sa zemepisný názov „Jabugo“ často používa na pomýlenie alebo zavádzanie spotrebiteľov, keďže ho môže používať ktokoľvek, kdekoľvek na svete, pre akýkoľvek druh šunky, ako sa uvádza v rozprávke *La orden de los caballeros de la autenticidad y el hada calidad* [Rád rytierov pravosti a víla kvality], ktorú uverejnila kancelária Európskeho parlamentu v Španielsku v roku 2011.

Opis výrobku

V tomto oddiele sa urobili zmeny, aby sa zosúladil s kráľovským dekrétom č. 4/2014, ktorý nadobudol účinnosť 10. januára 2014 a ktorým sa schvaľuje norma kvality pre iberské (Ibérico) mäso, šunku, pliecko a konzervované karé, ktorú musia spĺňať iberské výrobky z ošípaných vyprodukované v Španielsku.

Preto sa museli vykonať tieto zmeny:

— Pojem „čistokrvné iberské ošípané“ sa nahrádza pojmom „100 % iberské ošípané“.

— Plemeno „Duroc-Jersey“ sa zmenilo na plemeno „Duroc“.

— Hmotnosť ošípaných na začiatku kŕmenia plodmi lesných stromov na dubovej savane *dehesa* sa zmenila z rozsahu „od 85 kg do 115 kg“ na rozsah „od 92 kg do 115 kg“. Hmotnosť, ktorú musia pribrať, sa zmenila z „minimálne 50 % alebo 65 % v závislosti od plemena“ na „minimálne 46 kg za 60 dní“. Pridali sa slová „minimálny vek pri zabití je 14 mesiacov“. Slová „maximálna povolená hmotnosť na konci kŕmenia plodmi lesných stromov je 180 kg“ sa nahradili slovami „jednotlivé jatočné telá musia vážiť aspoň 115 kg alebo aspoň 108 kg v prípade 100 % iberských ošípaných“.

— Odstránila sa kategória „ošípané kŕmené alebo dokrmované zmiešanou potravou“.

— Kategória „kŕmené krmivom“ bola nahradená kategóriou „pasené, kŕmené krmivom“, pretože ošípané s CHOP „Jabugo“ sa obhospodarujú v rámci extenzívneho chovného systému, ktorý zodpovedá danej kategórii.

— Pre kategóriu „pasené, kŕmené krmivom“ sa pridal text „minimálny čas výkrmu na dubových savanách *dehesa* pred porážkou je 60 dní“. Pridali sa slová „minimálny vek pri porážke je 12 mesiacov“. Slová „maximálna povolená priemerná hmotnosť zvieraťa na konci daného obdobia je 180 kg“ sa nahradili slovami „jednotlivé jatočné telá musia vážiť aspoň 115 kg alebo 108 kg v prípade 100 % iberských ošípaných“. Pridali sa slová „hustota osadenia nesmie byť viac ako 15 ošípaných na hektár“.

— Požiadavky vzťahujúce sa na jednotlivé plemená sú vyjadrené pojmami „100 % iberská ošípaná“ a „iberská ošípaná“, ktorou sa označuje ošípaná s minimálne 75 % iberskej krvi. Požiadavky týkajúce sa stravy sú vyjadrené pojmami „kŕmené žaluďmi“ alebo „pasené, kŕmené krmivom“.

— Výrobný proces musí trvať aspoň 600 dní v prípade šunky s hmotnosťou do 7,00 kg, 730 dní v prípade šunky s hmotnosťou viac ako 7,00 kg a 365 dní v prípade pliecka.

— Pokiaľ ide o fyzické znaky, minimálne hmotnosti sú: 5,75 kg v prípade 100 % iberskej šunky, 7,00 kg v prípade iberskej šunky, 3,70 kg v prípade 100 % iberského pliecka a 4 kg v prípade iberského pliecka.

Zmeny sa uskutočnili aj preto, že v predošlej špecifikácii sa neuvádzali triedy výrobkov. Regulačná rada sa preto rozhodla, že v novej špecifikácii by sa mali stanoviť triedy výrobkov, ktoré by navyše mali mať vlastné typické znaky, aby spotrebitelia dokázali odlíšiť výrobky, na ktoré sa vzťahuje toto CHOP.

Pri registrácii označenia pôvodu Jamón de Huelva v roku 1995 sektor iberskej šunky a pliecka nebol regulovaný konkrétnou normou. Od roku 2001 bol však regulovaný medziodvetvovými normami a teraz sa upravuje kráľovským dekrétom č. 4/2014 účinným od 10. januára 2014, ktorým sa schvaľuje norma kvality pre iberské (Ibérico) mäso, šunku, pliecko a konzervované karé.

V prvom rade treba poukázať na to, že norma kvality pre iberské (Ibérico) výrobky je minimálnou normou pre iberskú šunku a pliecko, a preto je povinná pre všetkých výrobcov, ktorí sa rozhodnú využívať označenia upravované normou, konkrétne Bellota (pre ošípané kŕmené žaluďmi), Cebo de campo (pre ošípané pasené, kŕmené krmivom), Cebo (pre ošípané kŕmené krmivom), 100 % Ibérico (pre 100 % iberské ošípané) a Ibérico (pre iberské ošípané). Normou sa takto určuje zatriedenie výrobkov, aby ich označovanie pri predaji umožnilo spotrebiteľom rozpoznať jednotlivé výrobky.

Ďalej treba poukázať na to, že špecifikácia pre CHOP „Jabugo“ sa týka len konkrétnej oblasti a konkrétnej úrovne kvality pre šunku a pliecko vyrábané v obciach regiónu La Sierra, a preto je povinná len pre výrobcov, ktorí sa ju dobrovoľne rozhodnú dodržiavať. V špecifikácii sa teda určuje dodatočné zatriedenie, v rámci ktorého získavajú výrobky špeciálne označenie kvality, ktorým sa odlišujú a vďaka ktorému získavajú pridanú hodnotu. Špecifikácia teda nemá žiaden vplyv na požiadavky na označovanie, ktoré musia výrobcovia spĺňať podľa normy kvality pre iberské (Ibérico) výrobky, a je od nej nezávislá.

V súlade s uvedeným sa špecifikácie pre CHOP „Jabugo“ osobitne týkajú tieto tri triedy: Summum, Excellens a Selección. Všetky tieto triedy sa spájajú s výkrmom prasiat na dubových savanách *dehesa* s voľným výbehom a minimálne 75 % iberskej krvi.

Trieda I: šunky a pliecka za klasifikujú ako Summum, ak sú vyrobené zo 100 % iberských ošípaných, ktoré boli v období kŕmenia plodmi lesných stromov kŕmené výlučne žaluďmi alebo prírodným rastlinstvom.

Trieda II: šunky a pliecka za klasifikujú ako Excellens, ak sú vyrobené z ošípaných so 75 % iberskej krvi, ktoré boli v období kŕmenia plodmi lesných stromov kŕmené výlučne žaluďmi alebo prírodným rastlinstvom.

Trieda III: šunky a pliecka za klasifikujú ako Selección, ak sú vyrobené z ošípaných s minimálne so 75 % iberskej krvi, ktoré boli kŕmené v rámci extenzívneho systému chovu na dubových savanách *dehesa*.

Stručne povedané, do tohto oddielu sa začlenili hodnoty, ktoré sa musia dodržiavať podľa platných vnútroštátnych predpisov, a zaviedli sa triedy produktov.

Zmeny sa teda netýkajú žiadnych zmien výrobkov, keďže všetky výrobky, na ktoré sa vzťahuje predchádzajúca špecifikácia, stále patria do pôsobnosti novej špecifikácie.

Dôkaz o pôvode

Zmenil sa len pododdiel s názvom Kontroly a certifikácia.

Aj tu sa vykonali rôzne zmeny s cieľom zosúladiť text s kráľovským dekrétom č. 4/2014, ktorý nadobudol účinnosť 10. januára 2014 a ktorým sa schvaľuje norma kvality pre iberské (Ibérico) mäso, šunku, pliecko a konzervované karé, ktorú musia iberské výrobky z ošípaných vyprodukované v Španielsku dodržiavať.

— Pojem „čistokrvné iberské ošípané“ sa nahrádza pojmom „100 % iberské ošípané“.

— Plemeno „Duroc-Jersey“ sa zmenilo na plemeno „Duroc“.

— Bolo potrebné stanoviť, že ušné štítky sa týkajú priamo CHOP, a stanoviť, kedy sa majú zvieratám nasadiť, aby sa odlíšili od ustanovení platných vnútroštátnych právnych predpisov.

— Bolo potrebné stanoviť, že pečať sa týka CHOP, aby sa odlíšila od ustanovení platných vnútroštátnych predpisov, a uviesť, kedy sa má pripevniť, aby boli tieto opatrenia v súlade s platnými právnymi predpismi.

— Bolo potrebné stanoviť, že konečné označenie pripevnené k výrobku by malo mať skôr podobu odznaku než pečate, aby sa zabránilo zámene s pečaťou, ktorá už bola pripevnená na bitúnku.

Okrem toho sa pridal odsek na zaistenie toho, aby výrobcovia spracujúci výrobok na predaj bez nožičky, s kosťami a rozsekaný na kusy, porcie alebo plátky, boli zaradení do evidencie s cieľom zabezpečiť vysledovateľnosť.

Tieto zmeny sa teda nijako netýkajú prípadných zmien v dôkaze o pôvode.

Spôsob výroby

V tomto oddiele sa urobili zmeny, aby sa zosúladil s kráľovským dekrétom č. 4/2014, ktorý nadobudol účinnosť 10. januára 2014 a ktorým sa schvaľuje norma kvality pre iberské (Ibérico) mäso, šunku, pliecko a konzervované karé, ktoré musia spĺňať iberské výrobky z ošípaných vyprodukované v Španielsku.

Preto sa museli vykonať tieto zmeny:

— Vypustili sa minimálne hmotnosti predných a zadných nôh s krvou, keďže sa neberú do úvahy ani v platných vnútroštátnych právnych predpisoch. V tých sa uvádza minimálna hmotnosť kusu pri opustení závodu, ktorá sa líši v závislosti od typu kusu (šunka alebo pliecko), a samotné hmotnosti šunky a pliecka.

— Vypustilo sa zatriedenie kusov podľa hmotnosti s krvou, keďže ide o kritérium, ktoré sa u jednotlivých výrobcov líši, a preto sa v platných vnútroštátnych právnych predpisoch nezohľadňuje.

— Minimálne trvanie celého výrobného procesu bolo stanovené na 600 dní v prípade šunky s hmotnosťou do 7 kg, 730 dní v prípade šunky s hmotnosťou 7 alebo viac kg a 365 dní v prípade šunky s hmotnosťou 3,70 alebo viac kg.

Vypustili sa aj ďalej uvedené konkrétne údaje stanovené v odborných právnych predpisoch týkajúcich sa zdravia na bitúnkoch, keďže sú v rozpore s usmerneniami EÚ pre dobré životné podmienky zvierat:

— Slová „pred zabitím musia ošípané stráviť aspoň 12 hodín na bitúnku“ boli nahradené slovami „pred zabitím musia ošípané stráviť na bitúnku aspoň istý čas, počas ktorého si oddýchnu“.

Zmeny sa uskutočnili aj v oblasti rozsahu relatívnej vlhkosti vo fáze solenia a rozsahu teploty, relatívnej vlhkosti a trvania vo fáze odležania, keďže zmena klímy má za následok vyššie teploty na konci jari a začiatku leta, a preto je potrebný dlhší čas na postupnú úpravu výrobku.

Začlenený bol aj odsek umožňujúci vytvorenie a udržiavanie jednotných podmienok v celej komore na prirodzené sušenie, aby mal celý výrobok jednotnú ventiláciu bez ohľadu na to, v ktorej časti sušiacej komory sa nachádza.

Napokon bol pridaný aj odsek zaisťujúci, aby mali výrobcovia spracúvajúci produkt na predaj bez nožičky, s kosťami a rozdelený na kusy, porcie alebo plátky zavedený vhodný systém na samostatné monitorovanie, ktorý možno overiť, aby sa zaručila vysledovateľnosť a pôvod finálneho výrobku.

Tieto zmeny sa teda nijako netýkajú prípadných zmien v spôsobe výroby.

Súvislosť

V oddiele Súvislosť boli urobené tieto zmeny, aby sa zosúladil s nariadením (EÚ) č. 1151/2012:

— pridal sa nový pododdiel s názvom „Poznatky miestnych výrobcov“ s cieľom dodržať nariadenie uvedené vyššie. Skladá sa z troch odsekov;

— pridali sa dva nové odseky vysvetľujúce špecifické znaky výrobku s cieľom dodržať nariadenie uvedené vyššie;

— pridali sa dva nové odseky, v ktorých sa opisuje príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo znakmi produktu s cieľom dodržať nariadenie uvedené vyššie;

— presunul sa text z pododdielu a) Historické súvislosti, ktorý sa teraz uvádza medzi historickými udalosťami, ktoré podporujú používanie a povesť zemepisného názvu „Jabugo“, presnosť názvu a jeho súvislosť s vymedzenou zemepisnou oblasťou;

— rozšíril sa zoznam historických udalostí, ktoré podporujú používanie a povesť zemepisného názvu „Jabugo“, presnosť názvu a jeho súvislosť s vymedzenou zemepisnou oblasťou;

— vypustil sa pododdiel c) Systémy výroby a spracovania, pretože sa v ňom len opakovali informácie už uvedené na iných miestach špecifikácie.

Zmeny sa teda netýkajú žiadnych zmien v súvislostiach, či už ide o prírodné a ľudské prostredie, alebo špecifické znaky výrobku či príčinné prepojenie medzi týmito dvomi faktormi.

Označovanie

Čo sa mení:

— Systém schvaľovania označení sa nahradil systémom, v ktorom výrobcovia informujú o označeniach predtým, ako sú výrobky s týmto označením umiestnené na trh, aby sa zaistilo správne používanie názvu CHOP.

V tomto oddiele sa vykonali zmeny, aby sa zosúladil s kráľovským dekrétom č. 4/2014, ktorý nadobudol účinnosť 10. januára 2014 a ktorým sa schvaľuje norma kvality pre iberské (Ibérico) mäso, šunku, pliecko a konzervované karé.

V súlade s tým sa urobili tieto zmeny:

— bolo potrebné stanoviť, že na kusy na bitúnku sa pripevňuje očíslovaná pečať;

— bolo potrebné stanoviť, že na šunku a pliecko v čase, keď opúšťajú pivnicu určenú na zrenie, sa pripevní očíslovaný odznak.

Orgány alebo subjekty overujúce súlad so špecifikáciou výrobku

Overovanie dodržiavania podmienok stanovených v špecifikácii pre chránené označenie pôvodu „Jabugo“ je zodpovednosťou Generálneho riaditeľstva pre potravinový priemysel v rámci ministerstva pre poľnohospodárstvo, potraviny a životné prostredie.

Dôvody zmeny:

Podľa článku 22 zákona č. 6/2015 z 12. mája 2015 o chránených zemepisných označeniach a označeniach pôvodu na vyššej úrovni autonómnych spoločenstiev je úradné monitorovanie chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení na vyššej úrovni autonómnych spoločenstiev vrátane CHOZ „Jamón de Huelva“ zodpovednosťou ministerstva pre poľnohospodárstvo, potravinárstvo a životné prostredie. Podľa kráľovského dekrétu č. 401/2012 zo 17. februára 2012, ktorým sa zriaďuje základná organizačná štruktúra ministerstva pre poľnohospodárstvo, potravinárstvo a životné prostredie, je úradné monitorovanie chránených označení pôvodu, chránených zemepisných označení a tradičných špecialít zaručených pred uvedením na trh zodpovednosťou Generálneho riaditeľstva pre potravinársky priemysel.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„JABUGO“

EÚ č: ES-PDO-0105-01372 – 25.9.2015

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov:**

„Jabugo“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Španielsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Šunky a pliecka s CHOP „Jabugo“ majú tieto základné vlastnosti:

Fyzické znaky

Vonkajší vzhľad: predĺžený, štylizovaný a profilovaný s charakteristickým rezom do V (nazývaný „serrano“). Pre pliecka je povolený aj rez v tvare polmesiaca. V oboch prípadoch sa ponecháva nožička.

Hmotnosť: minimálne 5,75 kg v prípade 100 % iberskej šunky, 7 kg v prípade iberskej šunky, 3,7 kg v prípade 100 % iberského pliecka a 4 kg v prípade iberského pliecka.

Organoleptické znaky

Vonkajší vzhľad: typický a čistý vonkajší vzhľad, hlavná farba je biela alebo tmavá modrosivá farba mykotickej flóry.

Farba a vzhľad rezu: typické sfarbenie siaha od ružovej po purpurovočervenú s lesklým rezom a pruhmi tukového tkaniva a tuku v svalovom tkanive.

Chuť a vôňa: chuť mäsa je jemná, sladká a nie veľmi slaná. Vôňa je typická a príjemná.

Hustota a textúra: svalové tkanivo má pevnú hustotu, zatiaľ čo tukové tkanivo je jemne mastné a na tlak povoľuje. Nie je veľmi vláknité, ale textúra je veľmi drobivá.

Tuk: mastný a hustý, lesklý, žltobielej farby, aromatický a s príjemnou chuťou. Jeho hustota sa líši podľa podielu žalúdov v strave.

Triedy

Surovina pochádza z čistokrvných iberských ošípaných alebo krížených plemien Duroc s minimálne 75 % iberskej krvi.

V závislosti od plemena a stravy zvierat sú šunky a pliecka zatriedené takto:

Trieda I – Summum: vyprodukované zo 100 % iberských ošípaných chovaných tradičným spôsobom a počas obdobia kŕmenia plodmi lesných stromov kŕmených výlučne žalúdmi a ďalšími prírodným zdrojmi dubových saván *dehesa* a následne zabitých vo veku najmenej 14 mesiacov, pričom mäso sa konzervuje prirodzene v jedinečnej mikroklíme regiónu La Sierra v provincii Huelva.

Trieda II – Excellens: vyprodukované z iberských ošípaných so 75 % iberskej krvi chovaných tradičným spôsobom a počas obdobia kŕmenia plodmi lesných stromov kŕmených výlučne žalúdmi a ďalšími prírodným zdrojmi dubových saván *dehesa* a následne zabitých vo veku najmenej 14 mesiacov, pričom mäso sa konzervuje prirodzene v jedinečnej mikroklíme regiónu La Sierra v provincii Huelva.

Trieda III – Selección: vyprodukované z iberských ošípaných s minimálne 75 % iberskej krvi, ktoré sa môžu voľne pásť na dubových savanách *dehesa* a ktoré sa vykrmujú stravou pozostávajúcou zo zdrojov dubovej savany *dehesa* a krmivom tvoreným primárne zrnom a zeleninou. Zabíjajú sa vo veku minimálne 12 mesiacov a ich mäso sa konzervuje prirodzene v jedinečnej mikroklíme regiónu La Sierra v provincii Huelva.

Výrobný proces musí trvať aspoň 600 dní v prípade šunky s hmotnosťou do 7 kg, 730 dní v prípade šunky s hmotnosťou viac ako 7 kg a 365 dní v prípade pliecka.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Krmivo

Výrobnú oblasť, v ktorej sa chovajú iberské ošípané poskytujúce suroviny pre chránené výrobky, tvoria rozsiahle dubové savany *dehesa* – pôdno-lesného pastierskeho ekosystému, ktorý predstavuje tradičné prírodné prostredie na chov iberských ošípaných – obrovských regiónov Extremadury a Andalúzie. Kľúčovými faktormi určujúcimi kvalitu iberských ošípaných, a teda následnú organoleptickú kvalitu chránenej šunky a pliecka, vďaka ktorej majú šunky a pliecka s CHOP „Jabugo“ svoju typickú kvalitu a vlastnosti, sú strava ošípaných a ich fyzická aktivita, keďže sa môžu voľne pásť, pričom počas celého ich života sa v plnej miere využívajú zdroje dubových saván *dehesa*, t. j. žalude, prirodzené rastlinstvo, tráva a strniská.

Zemepisná výrobná oblasť je vymedzená a v súlade s osobitnými podmienkami je zabezpečená týmito kontrolnými opatreniami: odhadovanie množstva žalúdov v lesoch s dubom cezmínovým, dubom korkovým a dubom zimným, ktoré sú k dispozícii pre ošípané na jednotlivých horských pastvinách; určovanie maximálneho množstva ošípaných a kontrola ich identity pomocou ušného štítka v čase, keď vstupujú na horskú pastvinu; a monitorovanie formou neohlásených inšpekcií s cieľom overiť, či sa ošípané kŕmia žalúdmi a iným prirodzeným rastlinstvom a či sa počas fázy výkrmu obhospodarujú v rámci extenzívneho chovného systému.

Predné a zadné nohy používané na výrobu šunky a pliecka s CHOP „Jabugo“ musia pochádzať z:

a) ošípaných kŕmených alebo dokrmovaných žaluďmi a inými plodmi lesných stromov: tieto ošípané sú určené na zabitie bezprostredne po vykŕmení plodmi lesných stromov a žaluďmi na tráve saván *dehesa* v lesoch s dubom cezmínovým, dubom korkovým a dubom zimným. Priemerná hmotnosť zvieraťa na začiatku výkrmu plodmi lesných stromov musí byť 92 kg až 115 kg. Minimálny prírastok hmotnosti za viac ako 60 dní obdobia výkrmu plodmi lesných stromov je 46 kg. Jednotlivé jatočné telá musia mať hmotnosť aspoň 115 kg alebo aspoň 108 kg v prípade 100 % iberských ošípaných;

b) ošípaných pasených a kŕmených krmivom: tieto ošípané sa vykrmujú v rámci extenzívneho systému chovu, kde na hektár pripadá maximálne 15 ošípaných, stravou skladajúcou sa zo zdrojov dubových saván *dehesa* a krmiva vyrábaného primárne zo zŕn a zeleniny. Pred porážkou musia ošípané stráviť minimálne 60 dní výkrmu na dubovej savane *dehesa*. Jednotlivé jatočné telá musia mať hmotnosť 115 kg alebo 108 kg v prípade 100 % iberských ošípaných.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Ošípané sa musia chovať a vykrmovať vo výrobnej oblasti. Spracovanie (porážka, mäsiarske spracovanie, solenie, umývanie, odležanie, sušenie a zrenie) sa musí vykonávať v spracovateľskej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Certifikované šunky a pliecka sa môžu predávať s kosťou, v porciách alebo v kusoch za predpokladu, že je zavedený primeraný systém samostatného monitorovania, balenia a označovania a za predpokladu, že bol prijatý overovací protokol vypracovaný správnou radou s cieľom zaručiť vysledovateľnosť a pôvod finálneho výrobku a že sa tento protokol dodržiava.

Na tento účel musí byť správna rada informovaná o tomto postupe.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Šunky a pliecka musia mať pečať pripevnenú na bitúnku a odznak pripevnený v momente, keď opúšťajú pivnicu určenú na zrenie, pričom obe tieto označenia sú typické pre CHOP „Jabugo“, musia byť očíslované a musí sa na nich viditeľne uvádzať názov označenia pôvodu. Na odznaku sa musí uvádzať aj trieda výrobku.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Výrobnú oblasť tvoria tieto okresy so savanami *dehesa* s dubom cezmínovým, dubom korkovým a dubom zimným v provinciách Cáceres a Badajoz v autonómnom spoločenstve Extremadura a v provinciách Sevilla, Córdoba, Huelva, Cádiz a Málaga v autonómnom spoločenstve Andalúzia:

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

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

— Sevilla: okres Sierra Norte;

— Córdoba: okresy Los Pedroches, La Sierra a Campiña Baja;

— Huelva: okresy La Sierra, Andévalo Occidental, Andévalo Oriental a Condado Campiña;

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

— Málaga: Serranía de Ronda.

Oblasť, v ktorej sa šunka a pliecko spracúvajú, sa skladá z týchto 31 samosprávnych oblastí v regióne La Sierra v provincii 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 a Zufre.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Výrobná oblasť sa prekrýva s dubovými savanami *dehesa* v autonómnych spoločenstvách Extremadura a Andalúzia. Práve spracovateľskou oblasťou pre CHOP „Jabugo“ sa odlišuje táto šunka od iných oblastí, ktoré v Španielsku produkujú iberskú šunku. Spracovateľská oblasť je obmedzená na región La Sierra de Huelva a má tieto znaky:

Reliéf

La Sierra de Huelva je najsevernejším okresom v provincii Huelva a nachádza sa na posledných (najzápadnejších) úpätiach pohoria Sierra Morena. Jej tridsaťjeden (31) samosprávnych oblastí tvorí homogénnu oblasť v rámci provincie Huelva.

Terén je pomerne kamenistý, ale pohorie dosahuje maximálne strednú úroveň nadmorskej výšky, keďže činnosť siete riek viedla k vytvoreniu veľkého počtu striedajúcich sa horských hrebeňov a údolí. Nadmorská výška je najnižšia v najodľahlejších oblastiach okresu a postupne sa zvyšuje smerom k jej stredu, pričom kulminuje v „ústrednom trojuholníku" známom ako Serranía de Aracena. Rozpätie nadmorskej výšky je od 500 do 1 042 metrov (Cumbre del Castaño), pričom priemerne dosahuje 700 metrov.

Klíma

Klíma v tejto oblasti je určovaná v podstate jej zemepisnou šírkou, ktorá siaha od 37° 04′ do 38° s. z. š. Leží teda na mieste, kde sa stretáva subtropický pás vysokého tlaku a subpolárny pás nízkeho tlaku, a klímu teda určuje raz jeden a inokedy druhý, v závislosti od ročného obdobia.

Blízkosť oblasti k Atlantickému oceánu má veľmi výrazný vplyv na jej klímu, keďže od západu sem bez prekážok vanie vlhký, mierny vietor, čo ovplyvňuje teplotu aj množstvo zrážok. V okrese sa zachytávajú všetky atlantické vzdušné masy prechádzajúce cez celú Andalúziu, keďže jej hlavné vrcholy sú prvou prekážkou, na ktorú vzdušná masa narazí. Izohyeta vo výške 1 000 mm sa takmer presne prekrýva s „ústredným trojuholníkom". Všeobecne má celý okres pomerne vysokú mieru množstva zrážok, pretože takmer celý sa nachádza v rámci izohyety 700 mm. Najviac zrážok spadne v zime. Množstvo zrážok na jar a na jeseň je takmer rovnaké, ale leto je obdobím sucha, ktoré pripadá takmer celé na júl a august.

Priemerná teplota dosahuje od 14,8 °C v Aracene do 18,4 °C v La Garnachi. Najteplejší mesiac je júl s priemernými teplotami od 25 °C v Aracene do 27,7 °C v La Garnachi. Najchladnejší mesiac je vždy január s výnimkou obce La Garnacha, kde je to december, s teplotami od 6,2 °C do 10,7 °C.

Hydrografia

Okres La Sierra tvorí povodie riek Guadiana, Guadalquivir a Odiel a nachádza sa tu veľa vodných tokov a sezónnych potokov vznikajúcich v závislosti od dažďa, ktoré tečú do riek a nádrží tejto oblasti.

Vegetácia

Povrchová plocha okresu La Sierra de Huelva je 307 952 ha, z ktorých viac ako 73 % (227 023 ha) tvoria lesy. Táto oblasť má viac ako 120 000 ha saván *dehesa* s dubom cezmínovým a dubom korkovým.

Súčasťou flóry tejto oblasti je *Trifolium subterraneum* a *Periballia laevis* na piesočnatej a zvetranej žulovej pôde, *Trifolium subterraneum* (veľmi hojný výskyt), *Poa bulbosa* a *Periballia minuta* na pastvinách s dubom cezmínovým a *Rumex bucephalophorus, Trifolium subterraneum* a *Periballia laevis* na kalkofóbnej pôde saván *dehesa* s dubom korkovým, ako aj *Cistaceae* a *Genisteae*.

Poznatky miestnych výrobcov

Poznatky miestnych výrobcov a spracovateľov sa predávajú z generácie na generáciu, z otca na syna. Finálny výrobok je výsledkom tradičných poznatkov chovateľov dobytka spájajúcich sa s dubovými savanami *dehesa* a iberskými ošípanými a poznatkov výrobcov šunky a pliecka spájajúcich sa s regiónom La Sierra v provincii Huelva.

Vďaka týmto poznatkom dokážu chovatelia dobytka udržiavať krehkú rovnováhu ekosystému dubových saván *dehesa* prostredníctvom tradičného chovu iberských ošípaných a pri dodržiavaní dobrých životných podmienok zvierat. Pri výkrme ošípaných v rámci extenzívneho systému chovu sa stáda najprv vedú na najstrmšie a najmenej dostupné pozemky a potom na najrovnejšie a najlepšie dostupné pozemky.

Výrobca šunky určí, kedy treba zadné a predné nohy nasoliť, kedy by mali byť šunka a pliecko zavesené v komorách s prirodzeným sušením, kedy treba otvoriť a zatvoriť okná v sušiacich komorách, aby sa využila mikroklíma, kedy treba šunku a pliecko odniesť do pivníc určených na prirodzené zrenie, aby sa začal pomalý proces zrenia, a kedy sú šunka a pliecko úplne zakonzervované a ich organoleptická kvalita dosiahla maximálnu hodnotu.

Črty geografického prostredia majú vplyv na surovinu aj finálny výrobok, keďže osobitné znaky šunky a pliecka s CHOP „Jabugo" sú výsledkom týchto faktorov: výroba v udržateľnom ekosystéme; dubové savany *dehesa*, na ktorých sa iberské ošípané vykrmujú v rámci extenzívneho systému chovu s využitím zdrojov, ktoré savana dáva; a spracovanie v mikroklíme regiónu La Sierra v provincii Huelva.

Najprv sa šunka a pliecko nasolia. Potom sa umyjú a nechajú sa odležať, aby soľ rovnomerne prenikla z povrchu do stredu. Potom sa šunka a pliecko zavesia v komorách s prirodzeným sušením, aby sa mohli „potiť", pričom sa využíva miestna mikroklíma. Napokon sa šunka a pliecko presunú do pivníc určených na prirodzené zrenie, kde pomaly zrejú a kde sa v dôsledku teploty a vlhkosti počas procesu vytvára ich vlastná vonkajšia mykotická flóra.

Organoleptické vlastnosti šunky a pliecka sú výsledkom fyzikálnych, chemických a biologických reakcií vznikajúcich pre výživové zložky žaluďov – najmä ich obsahu lipidov – a prirodzeného rastlinstva, keď sa metabolizujú v iberských ošípaných. Následne sa upravujú počas pomalého a postupného konzervovania šunky a pliecka – procesu, ktorý zahŕňa kombináciu týchto faktorov: zemepisná lokalita je najjužnejším miestom Európskej únie, v ktorom sa vyrába šunka, čo znamená, že je tu veľa horúcich letných dní, je v horách, čo znamená, že má studené letné noci a chladné zimy, a je to prvé horské pásmo, kde prší z búrok prichádzajúcich z Atlantického oceána, a teda má počas celého roka vysokú mieru vlhkosti.

Prerastenosť, farba chudého mäsa a lesklý vzhľad plátkov sú výsledkom plemena ošípanej, toho, že sa ošípané voľne pasú, a výživových zložiek dubových saván *dehesa*. Jemný a zamatový povrch plátkov na dotyk a v ústach je výsledkom rozpustnosti tuku, keďže väčšie množstvo žaluďov v strave ošípaných vedie k nižšiemu bodu topenia. Vôňa sa dá pripísať strave ošípaných založenej na plodoch a rastlinách, konkrétne žaluďoch a prirodzenom rastlinstve, a dlhému, pomalému procesu konzervácie. Chuť je jemne vyvážená a kombinuje sa v nej slanosť vyplývajúca z procesu solenia a sladkosť vyplývajúca z plánu solenia, ktorý určí výrobca šunky, a zložiek vznikajúcich pri predĺženej metabolizácii. Po šunke zostáva intenzívna a mimoriadne trvalá chuť, ktorá je následkom veľkých rozdielov medzi dennou a nočnou teplotou v lete počas procesu prirodzeného sušenia a pomalého procesu prirodzeného zrenia, ktorý prebieha počas celého roka. Strava ošípaných počas obdobia kŕmenia plodmi lesných stromov a ich fyzická aktivita navyše znamenajú, že šunka a pliecko sú šťavnaté, ale zároveň majú pevnejšiu svalovú textúru a prerastenejší vzhľad.

Používanie a povesť zemepisného názvu „Jabugo“, presnosť tohto názvu a jeho súvislosť s touto zemepisnou oblasťou sú podporené historickými udalosťami opísanými nižšie.

Už v samosprávnej charte obce Montánchez pochádzajúcej z roku 1236 sú historické zmienky o savanách *dehesa* určených výlučne na produkciu žaluďov na nakŕmenie ošípaných a stanovujú sa v nej zákony na ich ochranu.

Historické dôkazy o produkcii ošípaných a žaluďov poskytol aj Lope de Vega vo svojej slávnej Epištole Gasparovi de Barrionuevo (Epístola a Gaspar de Barrionuevo) z publikácie z roku 1604 s názvom *Rimas* [Rýmy]:

„… Šunka, ktorá by mala pochádzať zo španielskej ošípanej,

zo slávnych hôr Araceny,

kde Arias Montano unikol zo sveta…“

Pred mnohými storočiami sa súčasne s rozvojom obchodu začala v regióne La Sierra vyrábať šunka. Vyrábali ju malí remeselníci, z ktorých jeden bol v roku 1895 zaregistrovaný v obci Jabugo a v roku 1905 vybudoval obchodnú sieť, ktorá zahŕňala Sevillu, Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María, San Fernando a Cádiz ako distribučné uzly týchto výrobkov. V rokoch 1883 – 1884 bolo v samosprávnej oblasti Jabugo zabitých 400 ošípaných.

Jabugo je samosprávnou oblasťou v regióne La Sierra, kde sa nachádza najviac spracovateľov iberskej šunky.

Internetové vyhľadávanie pojmu Jabugo v súčasnosti vedie k takmer pol miliónu vnútroštátnych a medzinárodných kliknutí, pričom väčšina z nich sa vzťahuje na šunku.

Obec Jabugo leží prakticky v centre regiónu La Sierra v provincii Huelva v Andalúzii (Španielsko), v oblasti, kde sa spracúva šunka s CHOP „Jabugo“ a ktorá ďalej pozostáva z 30 dedín so spoločnou históriou, mikroklímou a typickou „šunkovou kultúrou“.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

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