ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2016/C 415/07)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 [1].

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR SKYDDADE URSPRUNGSBETECKNINGAR ELLER SKYDDADE GEOGRAFISKA BETECKNINGAR SOM INTE ÄR EN MINDRE ÄNDRING

Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

”JAMÓN DE HUELVA”

EU-nr: ES-PDO-0105-01372 – 25.9.2015

SUB (X) SGB ( )

1. **Ansökande grupp och berättigat intresse**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen ”Jamón de Huelva”

Adress: Apartado de correos 1
21290 Jabugo
HUELVA
SPANIEN

Tfn +34 959127900
E-post: info@jamondehuelva.es

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen**

— ☒ Produktens namn

— ☒ Produktbeskrivning

— ☐ Geografiskt område

— ☒ Bevis på ursprung

— ☒ Produktionsmetod

— ☒ Samband

— ☒ Märkning

— ☒ Annat [Myndigheter eller organ som ansvarar för att kontrollera att bestämmelserna i produktspecifikationen följs]

4. **Typ av ändring(ar)**

— ☐ Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

— ☒ Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

[1] EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

5. **Ändringar**

Produktens namn

Namnet ”Jamón de Huelva”, som för närvarande är registrerat som skyddad ursprungsbeteckning (SUB) i enlighet med kommissionens förordning (EG) nr 195/98 av den 26 januari 1998, ska ersättas med namnet ”Jabugo”.

Den geografiska beteckningen ”Jamón de Huelva” ska ersättas med beteckningen ”Jabugo” i hela produktspecifikationen för denna skyddade ursprungsbeteckning.

Namnändringen motiveras av de skäl som sammanfattas nedan.

På grund av intressekonflikter och i avsaknad av konsensus har man inte kunnat använda sig av namnet ”Jabugo” som skyddad ursprungsbeteckning, trots att detta är det namn som borde ha använts från början eftersom det används både allmänt och i branschen för att beteckna de produkter som skyddas av ursprungsbeteckningen.

Det har nu gått över femton år sedan ansökan om gemenskapsregistrering lämnades, och den geografiska beteckningen ”Jabugo” används i praktiken fortfarande av de flesta konsumenterna på marknaden, såväl nationellt som internationellt, för att beteckna den produkt som avses med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Jamón de Huelva”. Det beslut som fattades på den tiden har därför omvärderats och en begäran om ändring lämnats mot bakgrund av att den geografiska beteckningen ”Jabugo” används allmänt och är välkänd i samband med saluföringen av skinka och bog, och mot bakgrund av att namnet är precist och har ett samband med det geografiska området.

Det bästa sättet att skydda den traditionella skinka som bereds i provinsen Huelvas bergsområde (*la Sierra de la provincia de Huelva*) är att ändra namnet i produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen, vilket skulle bidra till att bevara ett av Europeiska unionens levande gastronomiska kulturarv.

Vid sitt sammanträde den 26 juni 2008 godkände Consejo Regulador de la Denominación de Origen ”Jamón de Huelva” (nedan kallat *kontrollorganet*) namnändringen.

I september 2008 lade kontrollorganet fram en ansökan hos Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (nedan kallat *ministeriet*) om att ändra namnet ”Jamón de Huelva” till namnet ”Jabugo”.

Tre enheter motsatte sig förslaget.

I januari 2010 antog ministeriet ett beslut om att avslå ansökan om namnbyte med motiveringen att man i ansökan om namnändring inte i tillräcklig grad kunnat styrka att konsumenterna på marknaden använder beteckningen ”Jabugo” när de menar skinka som bereds i de kommuner som ingår i beredningsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Jamón de Huelva”. I beslutet avvisades också påståendena från de enheter som motsatt sig förslaget, i fråga om deras immateriella rättigheter.

Kontrollorganet inledde en hierarkisk överklagandeprocess mot avslaget. Dessutom inledde Jabugos kommunfullmäktige (*ayuntamiento*) en hierarkisk överklagandeprocess mot det ovannämnda avslaget, vilket även 39 aktörer med verksamhet inom den skyddade ursprungsbeteckningen ”Jamón de Huelva” gjorde. Under 2012 antog ministeriet ett beslut om avslag på kontrollorganets överklagande.

Initiativet för en ändring av produktspecifikationen har sedan starten och under hela förfarandet, liksom under överklagandet, haft ett enhälligt stöd på politisk, social och ekonomisk nivå. Förvaltningarna, institutionerna, enheterna och företagen har samtyckt till namnändringen av den skyddade ursprungsbeteckningen, då de anser att detta namn är det lämpligaste, mest inkluderande och mest grundläggande för det jordbruksområde som provinsen Huelvas bergsområde representerar. Det enhälliga ställningstagandet för att byta den skyddade ursprungsbeteckningens namn till ”Jabugo” kan betraktas som otvetydigt.

Kontrollorganet inledde ett överklagande i förvaltningsärende vid *Tribunal Superior de Justicia de Madrid*.

I juli 2014 ogiltigförklarade *Tribunal Superior de Justicia de Madrid* de två administrativa besluten, och meddelade att namnändringen var tillräckligt motiverad och styrkt och att ändringen skulle föreläggas Europeiska kommissionen för granskning.

Till följd av den överenskommelse som ingicks den 10 mars 2015 mellan kontrollorganet och företaget Sánchez Romero Carvajal Jabugo, S.A.U., har de tre enheter som reserverade sig återkallat sin talan i alla administrativa och rättsliga instanser.

Domen verkställdes preliminärt genom ett beslut av den 23 juni 2015. Sedan alla parter avstått från talan vann domen laga kraft.

Nedan följer en uppräkning av bevis som styrker att den geografiska beteckningen ”Jabugo” används och är välkänd i samband med saluföringen av de produkter av skinka och bog som avses.

— Boken *Una Imagen de Calidad: Los productos del cerdo ibérico*, som publicerades 1984 av Dirección General de Política Alimentaria du Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, innehåller flera referenser till skinka från ”Jabugo” som etablerar en koppling till Aracenas bergsområde.

— Boken *El jamón de Jabugo y otros manjares del cerdo ibérico*, som publicerades 2005 av D. Cesáreo Hernández Monjo, refererar också till skinka från ”Jabugo”.

— Forskningsrapporten *Las industrias cárnicas en Jabugo. De la tradición al desarrollo*, som sammanställts och läst 1998 av Dr. Francisco Javier García Delgado vid l'Instituto de Desarrollo Local vid universitetet i Huelva innehåller historiska referenser till benämningen ”Jabugo” och framhåller att beteckningen ”Jabugo” är vanligare än ursprungsbeteckningen ”Jamón de Huelva”.

— I boken *El cerdo ibérico: crianza, productos y gastronomía* som publicerades 1998 av Iniciativas Leader Sierra de Aracena y Picos de Aroche, SA sammankopplas den geografiska beteckningen ”Jabugo” med den skinka som bereds i byarna i området Sierra de Aracena y Picos de Aroche.

— På flera officiella internetsidor (Jabugos kommun, universitetet i Córdoba, m.fl.) nämns Jabugo som produktionsområde.

La Delegación Provincial del Ministerio de Agricultura sammankallade den 29 mars 1976 alla aktörer inom skinksektorn i Sierraområdet för att redigera de preliminära bestämmelserna som skulle tillämpas på ursprungsbeteckningen ”Jabugo” och dess kontrollorgan.

Marknadsstudier som gjorts av tre oberoende institutioner har visat att det finns en koppling mellan benämningen ”Jabugo” och det koncept som en skyddad ursprungsbeteckning innebär. Det rör sig om följande:

— *Plan Estratégico de Comunicación* som genomfördes 2003 på begäran av *Conferencia Andaluza de Denominaciones de Origen y de Calidad*, där kännedomen om ursprungsbeteckningen ”Jabugo” rankas på sjunde plats bland de spanska beteckningarna och på andra plats bland de andalusiska beteckningarna.

— En utvärdering av det certifierade kvalitetsmärkets renommé, som genomfördes 2008 av *Junta de Andalucía*. Man kom fram till att benämningen ”Jabugo” är Andalusiens mest välkända kvalitetsmärke/ursprungsbeteckning.

— En studie om uppfattningar kring iberisk skinka som genomfördes 2009 av *Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico*, där 92,6 % av de intervjuade personerna nämnde ”Jabugo” som en skyddad ursprungsbeteckning för iberisk skinka.

Även följande upplysningar och dokument kan citeras, vilka styrker att beteckningen ”Jabugo” används om den skinka som bereds i byarna i området Sierra de Aracena y Picos de Aroche:

— Katalogen som sammanställts av EEG inom ramen för projektet ”Euroterroirs”. Boken *Inventario Español de Productos Tradicionales de la tierra*, redigerad av ministeriet, där ”Jamón de Jabugo” omnämns som en alternativ beteckning på ”Jamón de Huelva” och där man anger att ”i provinsen Huelvas bergsområde, på en höjd över 600 m.ö.h, finns anledning att nämna byarna Cortegana, Jabugo, Castaño del Robledo, Cumbres Mayores och Aracena”.

— Förklaringar från ordföranden för det första kontrollorganet, som vid tidpunkten för dessa förklaringar ledde en av de enheter som motsatt sig ändringen, där han bekräftar att termen ”Jabugo” var den som man 1995 först hade tänkt sig för ursprungsbeteckningen, och där han framhåller att beredningsområdet är hela Jabugoområdet och inte bara kommunen Jabugo.

— Vid den femte världskongressen för skinka (*V Congreso Mundial del Jamón*), som hölls i Aracena 2009, valdes ”El Jabugo” som titel på organisationens *Libro Institucional* eftersom man bedömde att den beteckningen var den som – både i Spanien och internationellt – bäst representerade den skinka som bereds i byarna i provinsen Huelvas bergsområde.

— *Plan Estratégico del Sector Porcino Ibérico* som utarbetats av ASICI. När man i planen hänvisar till ursprungsbeteckningar anges ”Jabugo”. Dessutom sammanfaller uppgifterna om slaktade grisar med uppgifterna avseende den skyddade ursprungsbeteckningen ”Jamón de Huelva”.

— Magasinet *SIETE LEGUAS*, som saluförs av tidningen *EL MUNDO*, publicerade ett reportage med rubriken *La Ruta del Jabugo*. Det är en reseskildring från provinsen Huelvas bergsområde och dess byar i den iberiska bergsskinkans spår.

— Ett e-postmeddelande som vidarebefordrats från *Asociación de la Industria de la Carne de España* (AICE). I ett e-postmeddelande som Spaniens ekonomi- och handelsdelegation i Beijing skickat till *Instituto Español de Comercio Exterior* för att försäkra sig om ett omedelbart skydd för ursprungsbeteckningar i Europeiska unionen i allmänhet och i Spanien i synnerhet, nämns uttryckligen ”Cava”, ”Jerez”, ”Jabugo” m.fl.

— Spaniens ambassad bedömde 2011 att det organ som var mest lämpat att slå vakt om termen ”Jabugo” vid ansökningar om varumärkena ”Jabugo” och ”Hameng Jabugo” i landet var kontrollorganet för ursprungsbeteckningen ”Jamón de Huelva”. Därför vidarebefordrades informationen till oss för att vi skulle kunna komma med relevanta invändningar. Kostnaderna för dessa åtgärder bars helt av de uppfödare och producenter vilkas produkter omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Jamón de Huelva”. Folkrepubliken Kinas offentliga handels- och industriorgan har skriftligt bekräftat att termen ”Jabugo” är en ursprungsbeteckning för det

världskända iberiska grisköttet från Spanien och att begäran om registrering av varumärken som innehåller termen endast kan beviljas för produkter som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen. Organet framhåller också att ett identiskt varumärke, eller ett som innehåller termen ”Jabugo” och omfattar skinka av klass 29 lätt kan vilseleda konsumenten i fråga om produktens ursprung.

— En rapport som utarbetats av den prestigefulla handelshögskolan Instituto Internacional San Telmo, med rubriken *El jamón ibérico, ¿una cuestión de marca? DOP ”Jamón de Huelva” o ”Jabugo”* där man överväger olika möjligheter att använda termen ”Jabugo” som varumärke eller skyddad ursprungsbeteckning.

— Bildandet av *Comité de Honor de la Asociación* i syfte att få Jabugo-skinka erkänt som immateriellt kulturarv av Unesco, där även kontrollorganet för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Jamón de Huelva” deltar.

— Regionkommittén för Club de producto turístico ”Ruta del Jamón Ibérico” valde att använda beteckningen ”Ruta del Jabugo” (Jabugovägen) för det geografiska område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Jamón de Huelva”, som avgränsades 2009 av det spanska turistorganet Turespaña.

— Den 24 oktober 2015 nämnde tidningen ”Viva La Sierra” lanseringen av webbplatsen www.rutadeljabugo.travel, och skrev att turistupplevelsen *Ruta del Jabugo* består i att besöka de områden som omfattas av ursprungsbeteckningen ”Jabugo” i regionen Sierra de Aracena y Picos de Aroche.

De ovan nämnda dokumenten styrker att den geografiska termen ”Jabugo” används allmänt och är välkänd, och att det i många fall sätts likhetstecken mellan den skyddade ursprungsbeteckningen ”Jamón de Huelva” och termen ”Jabugo” som är mycket vanlig på marknaden.

För att styrka att termen ”Jabugo” är tillräckligt precis och har en koppling till det avgränsade geografiska området framhålls följande:

Kommunen Jabugo ligger praktiskt taget mitt i provinsen Huelvas bergsområde (i Andalusien i Spanien), som är beredningsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen och som omfattar ytterligare 30 byar med en gemensam historia, ett gemensamt mikroklimat och en gemensam specifik kultur när det gäller produktion av skinka.

Huelva

Provinsen Huelva är en av regionen Andalusiens åtta provinser. Den omfattar 79 kommuner, varav 31 hör till provinsen Huelvas bergsområde (*la Sierra*), vilket utgör det avgränsade beredningsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen (SUB) ”Jamón de Huelva”.

Staden Huelva är huvudort i provinsen Huelva. Den ligger söder om den södra gränsen till beredningsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Jamón de Huelva” och därmed utanför beredningsområdet.

Jabugo

Jabugo är en kommun i provinsen Huelva. Kommunen omfattar 4 byar, nämligen Jabugo, El Repilado, Los Romeros och El Quejigo. Geografiskt sett ligger den centralt i beredningsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Jamón de Huelva”.

Kortaste färdväg i kilometer på väg från Huelva och från Jabugo till de fyra kommuner som avgränsar beredningsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen i de olika väderstrecken

	HUELVA	JABUGO
Encinasola (norr)	136	36
Rosal de la Frontera (väster)	104	53
Santa Olalla del Cala (öster)	119	62
Campofrío (söder)	80	51

Kartkoordinater för Huelva, Jabugo och de fyra kommuner som avgränsar beredningsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen i de olika väderstrecken

	Encinasola (norr) 38° 08′ N 7° 12′ O	
Rosal de la Frontera (väster) 37° 58′ N 7° 12′ O	Jabugo 37° 55′ N 6° 43′ O	Santa Olalla del Cala (öster) 37° 54′ N 6°12′ O
	Campofrío (söder) 37° 46′ N 6° 34′ O	

Huelva 37° 15′ N 6° 57′ O

Provinsen Huelva (hela), Huelva (svartmarkerat i södra delen av provinsen), beredningsområdet för produkten med skyddad ursprungsbeteckning (skuggat med beige) och Jabugo (svartmarkerat i centrum av beredningsområdet)



Fördelning av producerande företag som på frivillig basis tillämpar de regler som anges i produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Jamón de Huelva”, per kommun i beredningsområdet.

Kommun	Antal företag	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 %
Totalt	43	100,00 %

I nuläget används den geografiska beteckningen ”Jabugo” ofta för att lura eller vilseleda konsumenterna, eftersom vem som helst får använda beteckningen var som helst i världen och för vilka typer av skinka som helst, vilket också framgår av berättelsen *La orden de los caballeros de la autenticidad y el hada calidad* som publicerades 2011 av Europaparlamentets informationskontor i Spanien.

Produktbeskrivning

Ändringarna av denna punkt följer för det första av ikraftträdandet av kungligt dekret (*Real Decreto*) nr 4/2014 av den 10 januari 2014 om godkännande av kvalitetsnormer för kött, skinka, bog och karré av iberisk gris, som ska följas vid produktion av iberiska produkter som bereds i Spanien.

De obligatoriska ändringar som ska göras i detta hänseende är följande:

— Benämningen ”ren iberisk ras” ska ersättas med ”100 % iberisk ras”.

— Benämningen av rasen ”Duroc-Jersey” ska ersättas med rasen ”duroc”.

— Angivelsen ”mellan 85 och 115 kg” gällande den startvikt då djuret ska släppas på ollonbete (*régimen de montanera en dehesa*) ska ersättas med ”mellan 92 och 115 kg”; angivelsen om relativ viktökning ”med minst 50 % eller 65 % beroende på ras” ska ersättas med ”med minst 46 kg under mer än 60 dagar”; följande angivelse ska läggas till: ”lägsta slaktålder är 14 månader” och meningen ”maximivikt vid avslutning av ollonbetet (*régimen de montanera*) får inte överstiga 180 kg” ska ersättas med ”minsta slaktvikt är 108 kg för djur av 100 % iberisk ras och 115 kg för övriga”.

— Kategorin ”Cerdo de recebo o terminado en recebo” ska tas bort.

— Kategorin ”Cebo” ska ersättas med kategorin ”Cebo de campo”, eftersom de grisar som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen föds upp med extensiv utfodring och denna metod är densamma som för kategorin ”Cebo de campo”.

— När det gäller kategorin ”Cebo de campo”, ska följande mening läggas till: ”innan slakten ska grisarna hållas på gödning i naturtypen *dehesa* i minst 60 dagar”; följande mening ska läggas till: ”lägsta slaktålder är 12 månader”; meningen ”den godkända maximala medelvikten per parti vid slakten får inte överstiga 180 kg” ska ersättas med meningen ”minsta slaktvikt är 108 kg för djur av 100 % iberisk ras och 115 kg för övriga”; och följande mening ska läggas till: ”maximal betestäthet är 15 grisar per hektar”.

— Grisarna ska vara av ”100 % iberisk ras” eller av ”iberisk ras”, där den sistnämnda ska ha minst 75 % av den genetiska arvsmassa som motsvarar den iberiska rasen. Grisarnas foder ska bestå av ”bellota” eller ”cebo de campo”.

— Beredningstiden ska vara minst 600 dagar för skinkor på mindre än 7 kg, 730 dagar för skinkor på 7,00 kg och mer samt 365 dagar för bogar.

— Beträffande de fysiska egenskaperna ska styckningsdetaljerna väga enligt följande: skinka från ”100 % iberisk ras” minst 5,75 kg; skinka från ”iberisk ras” minst 7,00 kg; bog från ”100 % iberisk ras” minst 3,70 kg och bog från ”iberisk ras” minst 4 kg.

För det andra följer ändringar av denna punkt av det faktum att produktklasserna inte har definierats i den tidigare versionen av produktspecifikationen. Kontrollorganet har därför beslutat att införa dem i den nya versionen och föreskriva särskilda kännetecken för att konsumenten ska kunna skilja ut den produkt som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen.

När ursprungsbeteckningen ”Jamón de Huelva” godkändes 1995 omfattades inte sektorn för iberisk skinka och bog av några specifika regler. Sedan 2001 omfattas sektorn dock av ett horisontellt regelverk, och i dagsläget av kungligt dekret nr 4/2014 av den 10 januari 2014 om godkännande av kvalitetsnormer för kött, skinka, bog och karré av iberisk gris.

Inledningsvis bör noteras att regelverket kring iberisk gris består av minimiregler som gäller iberisk skinka och bog, vilka följaktligen ska följas av de aktörer som har för avsikt att använda sig av de termer som definieras i regelverket, nämligen ”bellota”, ”cebo de campo”, ”cebo”, ”100 % ibérico” och ”ibérico”. Med andra ord delar regelverket in produkterna i olika kategorier för att konsumenten ska kunna känna igen handelsbeteckningen.

Det bör vidare preciseras att produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Jabugo” är knuten exklusivt till en viss region och till vissa kvalitetsnivåer på skinka och bog som bereds i byarna i bergsområdet och därför bara behöver följas i fråga om produkterna från de aktörer som frivilligt beslutar sig för att tillämpa den. Med andra ord fastställs även andra kategorier som ger produkten en unik kvalitetsbeteckning, för att skapa ett mervärde och göra den urskiljningsbar, utan förbehåll för och oberoende av de bestämmelser som gäller för alla aktörer i samband med märkning av produkter som omfattas av reglerna om iberisk gris.

Produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Jabugo” kommer därför att omfatta tre särskilda klasser: ”Summum”, ”Excellens” och ”Selección”. Alla tre klasserna är kopplade dels till naturtypen *dehesa*, dvs. gödning av grisarna i lösdrift, dels till rasen som ska vara av minst 75 % iberisk härstamning.

Klass I: Klassen ”Summum” är skinka och bog från grisar av 100 % iberisk ras, som fötts upp enbart på ollonbete (*régimen de montanera*) med ekollon och naturbete.

Klass II: Klassen ”Excellens” är skinka och bog från grisar av 75 % iberisk ras, som fötts upp enbart på ollonbete (*régimen de montanera*) med ekollon och naturbete.

Klass III: Klassen ”Selección” är skinka och bog från grisar av minst 75 % iberisk ras som föds upp med extensiv utfodring i naturtypen *dehesa*.

Tilläggen under denna punkt är alltså sammanfattningsvis dels de obligatoriska regler som redan fastställs i gällande nationell lagstiftning, dels de olika produktklasserna.

Ändringen påverkar därmed inte produkten, eftersom de bestämmelser som fanns i den tidigare versionen av produktspecifikationen finns kvar i den nya versionen.

Bevis på ursprung

Ändringarna gäller enbart punkten om kontroller och certifiering.

Vissa ändringar följer av ikraftträdandet av kungligt dekret nr 4/2014 av den 10 januari 2014 om godkännande av kvalitetsnormer för kött, skinka, bog och karré av iberisk gris, som ska följas vid produktion av iberiska produkter som bereds i Spanien.

— Benämningen ”ren iberisk ras” ska ersättas med ”100 % iberisk ras”.

— Benämningen av rasen ”Duroc-Jersey” ska ersättas med rasen ”duroc”.

— Det bör preciseras att märkningen ska vara specifik för den skyddade ursprungsbeteckningen, liksom tidpunkten då den appliceras, för att den ska kunna skiljas från den märkning som föreskrivs i den gällande nationella lagstiftningen.

— Det bör anges att stämpeln ska vara specifik för den skyddade ursprungsbeteckningen för att den ska kunna skiljas från den stämpel som föreskrivs i den gällande nationella lagstiftningen, liksom tidpunkten då den appliceras, för att anpassa bestämmelserna till den gällande nationella lagstiftningen.

— Det bör även anges att den slutliga märkningen av produkterna ska göras med ett märke och inte med en stämpel, för att undvika sammanblandning med den stämpel som påförs av slakteriet.

Vidare ska även en punkt läggas till om att de aktörer som tar emot produkten i olika former (utan klöv, urbenad, i bitar, i portionsförpackning eller i skivor) ska registreras för att garantera produktens spårbarhet.

Följaktligen har ändringarna ingen effekt på beviset på ursprung.

Framställningsmetod

Ändringarna av denna punkt följer av ikraftträdandet av kungligt dekret nr 4/2014 av den 10 januari 2014 om godkännande av kvalitetsnormer för kött, skinka, bog och karré av iberisk gris, som ska följas vid produktion av iberiska produkter som bereds i Spanien.

De obligatoriska ändringar som ska göras i detta hänseende är följande:

— Hänvisningen till extremiteternas minsta vikt med blod stryks, eftersom den gällande nationella lagstiftningen inte beaktar denna utan i stället använder styckningsdetaljens vikt vid utförseln från produktionsanläggningen beroende på typ av styckningsdetalj, skinka eller bog, och vikten på denna.

— Klassificeringen av styckningsdetaljer per vikt med blod stryks eftersom detta kriterium är individuellt för varje producent och därför inte beaktas i den gällande nationella lagstiftningen.

— Hela processen för beredning av produkten ska vara minst 600 dagar för skinkor som väger mindre än 7 kg, 730 dagar för skinkor som väger 7 kg eller mer, samt 365 dagar för bogar som väger 3,70 kg eller mer.

Det värde som strider mot gemenskapens riktlinjer för djurens välfärd i tekniska och hygieniska lagföreskrifter som är tillämpliga för slakterier ska också strykas:

— Meningen ”Grisarna anländer till slakterierna minst 12 timmar innan de slaktas” ska ersättas med ”Grisarna anländer till slakterierna där de ska ges möjlighet att vila innan de slaktas”.

De värden som anges angående relativ luftfuktighet vid saltningen och för temperatur, relativ luftfuktighet och varaktighet vid saltbalanseringen har också ändrats, mot bakgrund av att klimatförändringen leder till ökande temperaturer i slutet av våren och på försommaren, vilket innebär att det behövs mer tid för att gradvis anpassa produkten.

En punkt läggs också till för att harmonisera produktionsförhållandena och underlätta att de bibehålls överallt i de naturliga torkanläggningarna så att luften cirkulerar jämt kring hela produkten, oavsett var i anläggningen den placeras.

Slutligen läggs en punkt till för att de aktörer som erbjuder produkten utan klöv, urbenad, i bitar, i portionsförpackningar eller i skivor ska förfoga över ett lämpligt och verifierbart system för egenkontroll som kan garantera slutproduktens spårbarhet och ursprung.

Följaktligen har ändringarna ingen effekt på framställningsmetoden.

Samband

De ändringar som anges nedan i fråga om produktens samband syftar till att anpassa denna punkt till förordning (EU) nr 1151/2012.

— Ett nytt avsnitt med rubriken ”De lokala producenternas specifika kunskaper”, bestående av tre punkter, läggs till för att anpassa reglerna till den ovannämnda lagstiftningen.

— Två nya punkter läggs till med förklaringar av produktens specifika karaktär för att anpassa reglerna till den ovannämnda lagstiftningen.

— Två nya punkter införs för att beskriva orsakssambandet mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper, för att anpassa reglerna till den ovannämnda lagstiftningen.

— Texten under avsnitt a, ”Historia”, har flyttas till stycket med historiska milstolpar som motiverar användningen av den geografiska termen ”Jabugo” och visar att den används allmänt, är välkänd samt är precis och har en koppling till det avgränsade geografiska området.

— Fler historiska milstolpar har lagts till för att styrka att termen ”Jabugo” används allmänt, är välkänd samt är precis och har en koppling till det avgränsade geografiska området.

— Avsnitt c, ”System för produktion och beredning” har strukits, då det överlappade de bestämmelser som redan fanns i produktspecifikationen.

Följaktligen påverkar ändringarna varken sambandet mellan människor och miljö, produktens specifika karaktär eller orsakssambanden mellan de två sistnämnda.

Märkning

Följande ändringar ska göras:

— Systemet med godkännande av etiketter ska ersättas med ett system där aktörerna anmäler etiketterna innan de släpps ut på marknaden, för att garantera en korrekt användning av den skyddade ursprungsbeteckningen.

Ändringarna av denna punkt följer av ikraftträdandet av kungligt dekret nr 4/2014 av den 10 januari 2014 om godkännande av kvalitetsnormer för kött, skinka, bog och karré av iberisk gris.

De ändringar som ska göras i detta hänseende är följande:

— Krav på att varje styckningsdel ska förses med en numrerad stämpel som påförs i slakteriet.

— Krav på att varje styckningsdel ska förses med ett numrerat märke vid utförseln från mogningskällaren.

Myndigheter eller organ som ansvarar för att kontrollera att bestämmelserna i produktspecifikationen följs

La Dirección General de la Industria Alimentaria du Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente ansvarar för att kontrollera att bestämmelserna i produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Jabugo” följs.

Motivering till ändringen

I artikel 22 i lag (*Ley*) nr 6/2015 av den 12 maj 2015 om skyddade ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar som har territoriell verkan utöver de autonoma regionerna, fastställs att det officiella tillsynsansvaret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar som har territoriell verkan utöver de autonoma regionerna, däribland den skyddade ursprungsbeteckningen ”Jamón de Huelva”, åvilar *Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente*. I kungligt dekret nr 401/2012 av den 17 februari 2012 om förstärkning av den grundläggande organisationen inom *Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente*, tilldelas *Dirección General de la Industria Alimentaria* det officiella tillsynsansvaret över skyddade ursprungsbeteckningar, skyddade geografiska beteckningar och garanterade traditionella specialiteter före saluföring.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”JABUGO”

EU-nr: ES-PDO-0105-01372 – 25.9.2015

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn**

”Jabugo”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.2 Köttprodukter (kokta, saltade, rökta osv.)

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

De skinkor och bogar som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Jabugo” har följande huvudsakliga egenskaper:

Fysiska egenskaper

Yttre form: Avlång, smäcker form, profilerad med en V-formad utskärning (s.k. Serrano-skärning). För bogar är även skärning i halvcirkelform tillåten. I båda fallen ska klöven sitta kvar.

Vikt: Skinka från ”100 % iberisk ras” minst 5,75 kg; skinka från ”iberisk ras” minst 7 kg; bog från ”100 % iberisk ras” minst 3,7 kg och bog från ”iberisk ras” minst 4 kg.

Organoleptiska egenskaper

Yttre aspekt: Typisk och ren yttre aspekt som kännetecknas av den vita eller gråblå färgen från produktens mykotiska flora.

Färg och utseende vid skärning: Den karakteristiska färgen varierar från rosa till purpurröd och snittytan är glänsande och marmorerad med strimmor av fett i musklerna.

Smak och arom: Smaken är delikat, mild eller lite salt. Aromen är angenäm och typisk.

Konsistens och struktur: Musklerna ska ha en fast konsistens och fettet ska vara mjukt och lent. Strukturen ska vara mycket spröd och inte särskilt trådig.

Fettet: Milt och fast, glänsande, vitt till vitgult, aromatiskt och med en angenäm smak. Konsistensen varierar beroende på hur stor andel ekollon som har ingått i fodret.

Klasser

De djur som används som råvara är grisar av ”100 % iberisk ras” eller korsningar mellan iberisk ras och rasen ”duroc” med minst 75 % iberisk härstamning.

Beroende på djurens ras och utfodring delas produkterna upp i följande klasser:

Klass I – Summum: Kött från grisar av rasen ”100 % ibérico”, slaktade vid minst 14 månaders ålder, uppfödda traditionsenligt och utfordrade på ollonbete (*régimen de montanera*) uteslutande med ekollon och andra naturresurser som är typiska för naturtypen *dehesa*. Köttet förädlas på naturligt sätt i det särskilda mikroklimat som råder i provinsen Huelvas bergsområde.

Klass II – Excellens: Kött från grisar av ”iberisk ras” med 75 % iberisk härstamning, slaktade vid minst 14 månaders ålder, uppfödda traditionsenligt och utfordrade på ollonbete (*régimen de montanera*) uteslutande med ekollon och andra naturresurser som är typiska för naturtypen *dehesa*. Köttet förädlas på naturligt sätt i det särskilda mikroklimat som råder i provinsen Huelvas bergsområde.

Klass III – Selección: Kött från grisar av ”iberisk ras” med minst 75 % iberisk härstamning, gödda på utomhusbete på naturtypen *dehesa* med resurser från området samt med foder som består huvudsakligen av spannmål och baljväxter, slaktade vid minst 12 månaders ålder. Köttet förädlas på naturligt sätt i det särskilda mikroklimat som råder i provinsen Huelvas bergsområde.

Beredningsprocessen ska vara i minst 600 dagar för skinkor på mindre än 7 kg, 730 dagar för skinkor på 7 kg och mer samt 365 dagar för bogar.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Foder

Det produktionsområde där de iberiska grisarna föds upp som råvara till produkterna med skyddad ursprungsbeteckning kännetecknas av naturtypen *dehesa*, ett ekosystem med jordbruk, skogar och betesmarker som är det traditionella uppfödningsområdet för iberiska grisar i storregionerna Extremadura och Andalusien. De nyckelfaktorer som är avgörande för de iberiska grisarnas kvalitet och därmed de skyddade produkternas framtida organoleptiska kvalitet, som ger skinkor och bogar med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Jabugo” deras höga kvalitet och distinkta egenskaper, är grisarnas foder och den extensiva uppfödningen, som innebär att djuren under hela sitt liv utfodras med resurserna från naturtypen *dehesa*: ekollon, naturbete, gräs och spannmålsstubb.

Det geografiska produktionsområdet är avgränsat och följande kontrollåtgärder vidtas för att garantera de specifika produktionsvillkoren: bedömning av kvantiteten ekollon i stenek, korkek och *Quercus faginea* som grisarna har tillgång till under varje ollonbetesperiod (*régimen de montanera*); bestämning av högsta antal grisar och identifiering genom märkning i början av ollonbetesperioden; uppföljning genom oannonserade kontrollbesök, för att kontrollera att grisarna föds upp på ollon och naturbete, och att de även under gödningsperioden utfordras extensivt.

De styckningsdetaljer från djur som ska beredas till skinka och bog med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Jabugo” kommer från följande:

a) *Bellota*-grisar eller grisar från ollonbete: Dessa grisar ska slaktas direkt efter att uteslutande ha gått på ollonbete (*régimen de montanera*) och ätit ollon och gräs från naturtypen *dehesa* med stenek, korkek och *Quercus faginea*. Djurens medelvikt i ett parti grisar i början av ollonbetesperioden ska vara mellan 92 och 115 kg. Den minsta viktökningen under ollonbetesperioden ska vara 46 kg under en period på mer än 60 dagar. Slaktvikten ska vara 108 kg för djur av ”100 % iberisk ras” och 115 kg för övriga.

b) *Cebo de Campo*-grisar: Grisarna utfordras under gödningsfasen extensivt (högst 15 grisar per hektar) med resurser från naturtypen *dehesa* och foder som främst består av spannmål och baljväxter. Gödningsfasen med bete i naturtypen *dehesa* som föregår slakten ska vara minst 60 dagar. Slaktvikten ska vara 108 kg för djur av ”100 % iberisk ras” och 115 kg för övriga.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Uppfödning och gödning av grisarna ska ske i det geografiska produktionsområdet. Hela beredningsprocessen (slakt, styckning, saltning, sköljning, saltbalansering, torkning och förädling) ska äga rum i det geografiska beredningsområdet.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Certifierade produkter som är urbenade, portionsförpackade eller i bitar får saluföras under förutsättning att ett lämpligt system för egenkontroll, förpackning och märkning har inrättats och att det verifikationsprotokoll som förvaltningsorganet upprättat har godtagits och tillämpats så att slutproduktens ursprung och spårbarhet kan garanteras.

För detta ändamål ska aktörerna anmäla att de följer denna praxis till förvaltningsorganet.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Skinkor och bogar ska vara försedda med en stämpel som påförs i slakteriet och ett märke som påförs vid utförseln från mogningskällaren. Båda märkningarna ska tillhöra den skyddade ursprungsbeteckningen ”Jabugo”, vara numrerade och på ett tydligt sätt ange den skyddade ursprungsbeteckningens namn. Märket ska även ange vilken klass produkten hör till.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet består av följande områden (*comarcas*), som omfattar naturtypen *dehesa*, naturliga parkområden med stenek, korkek och *Quercus faginea* som ligger i provinserna Cáceres och Badajoz i Extremadura och Sevilla, Córdoba, Huelva, Cádiz och Málaga i Andalusien:

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

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

— Sevilla: Sierra Norte

— Córdoba: Los Pedroches, La Sierra och Campiña Baja

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

— Cadix: La Sierra, La Janda, Campo de Gibraltar och Campiña.

— Malaga: Serranía de Ronda

Beredningsområdet för skinkor och bogar består av följande 31 kommuner i provinsen Huelvas bergsområde: 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 och Zufre.

5. **Samband med det geografiska området**

Produktionsområdet motsvarar de trädbevuxna områdena av naturtypen *dehesa* i Extremadura och Andalusien. Beredningsområdet som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Jabugo” är begränsat till provinsen Huelvas bergsområde (*la Sierra de Huelva*). Beredningsområdet skiljer sig från andra produktionsområden i Spanien där iberisk skinka produceras och har nedanstående särskilda egenskaper.

Orografi

La Sierra de Huelva är den nordliga delen av provinsen Huelva och utgör den sydligaste utlöparen av *Sierra Morena*. Regionens trettioen kommuner utgör en homogen bygd inom provinsen Huelva.

Landskapet kan visserligen inte klassificeras som medelhögt berg, men på grund av det nätverk av vattendrag som format landskapet med dess många berg och dalar är det relativt hårt kuperat. Regionens höjdfördelning är koncentrisk och kulminerar i den centrala triangel som kallas ”Serranía de Aracena”. Höjden över havet varierar mellan 500 och 1 042 meter (la cumbre del Castaño), med en medelhöjd på omkring 700 m.ö.h.

Klimat

En av de grundläggande faktorerna för klimatzonen är latituden, som ligger mellan 37° 04′ och 38° nordlig bredd. Området ligger alltså i den zon där de subtropiska högtrycken och de subpolära lågtrycken möts, vilka omväxlande dominerar beroende på årstid.

Närheten till Atlanten påverkar också klimatet i betydande grad eftersom ingenting står i vägen för de fuktiga och milda västanvindarna, vilka har en stark inverkan på såväl temperaturer som nederbörd i regionen. Regionens centrala delar är det första hindret som möter västanvindarna, vilket innebär att regionen fångar upp de luftmassor från Atlanten som kommer in över Andalusien. Isohyeten för 1 000 mm motsvarar nästan exakt regionens ”centrala triangel”. Generellt sett får området ganska mycket regn, då hela regionen ligger inom isohyeten för 700 mm. Mest nederbörd kommer under vintern. Under vår och höst är nederbörden praktiskt taget densamma, medan sommaren kännetecknas av en nästan total torka under juli och augusti.

Medeltemperaturerna varierar mellan 14,8 °C i Aracena och 18,4 °C i La Garnacha. Juli är den varmaste månaden, med medeltemperaturer på mellan 25 °C i Aracena och 27,7 °C i La Garnacha. Januari är den kallaste månaden, utom i La Garnacha där december är kallare, med medeltemperaturer på mellan 6,2 °C och 10,7 °C.

Hydrografi

Området *la Sierra* omfattar delningslinjerna mellan avrinningsområdena för Guadiana, Guadalquivir och Odiel, med många vattendrag som rinner ut i områdets floder och dammar.

Flora

La Sierra de Huelva omfattar 307 952 ha, varav mer än 73 % (227 023 ha) är trädbevuxna. Bland dessa märks bland annat *dehesas*, naturliga parkområden som är bevuxna med stenek och korkek, och som omfattar mer än 120 000 ha.

Den befintliga floran består huvudsakligen av *Trifoliom Subterraneum* (mycket vanlig) och *Periballia Laevis* på de sandiga och granithaltiga marktyperna; *Poa Bulbosa* och *Periballia Minuta* på de betesmarker som skuggas av stenek; *Rumex Bucefaloforus, Trifolium Subterraneum* och *Periballia Laevis* på de kalkrika markerna med korkek, där även solvändeväxter och ginst växer.

De lokala producenternas specifika kunskaper

De lokala producenternas och beredarnas specifika kunskaper förmedlas från generation till generation, från far till son. Slutprodukten är resultatet av kunskaper och traditioner hos de uppfödare som är förknippande med naturtypen *dehesa*, den iberiska grisen och kunskaperna hos dem som bereder skinkor och bogar i provinsen Huelvas bergsområde.

Uppfödarnas specifika kunskaper gör att den känsliga jämvikten i *dehesa*-markernas ekosystem bibehålls, tack vare den traditionella uppfödningen av iberiska grisar, med omsorg om djurens välbefinnande. Under gödningsfasen med extensiv utfodring förs grisarna till de skiften som är brantast och mest svåråtkomliga för att sedan tas vidare ned mot mer plana och lättåtkomliga marker.

Charkuterimästaren avgör med stor noggrannhet vilka dagar saltningen av de olika styckningsdetaljerna ska ske, vilken tidpunkt som är lämplig för att hänga upp köttet i de naturliga torkanläggningarna, när det är lämpligt att öppna och stänga fönstren i torkanläggningarna för att dra bäst nytta av mikroklimatet, när det är dags att ta ned köttet till lagring i de naturliga källarna för att inleda den långsamma mogningen samt vilken dag som förädlingen av skinkorna och bogarna är klar, dvs. när köttets organoleptiska egenskaper har uppnått sin optimala intensitet.

Den geografiska miljöns särskilda egenskaper påverkar såväl råvaran som slutprodukten, eftersom de kvaliteter som kännetecknar skinka och bog med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Jabugo” är resultatet av följande faktorer: produktion i ett hållbart ekosystem, naturtypen *dehesa* – där den iberiska grisen föds upp extensivt och utfodras med de resurser marken erbjuder – samt beredningen i det mikroklimat som råder i provinsen Huelvas bergsområde.

Den första etappen är saltningen av skinkor och bogar. Därefter sköljs delarna. Sedan följer en fas med balansering av salthalten mellan produktens yttre och inre. Efter detta hängs produkterna upp i naturliga torkanläggningar under en torkningsfas (*sudado*), där mikroklimatet spelar en avgörande roll. Slutligen flyttas skinkorna och bogarna till naturliga källare där de får mogna långsamt, medan en mykotisk flora utvecklas på utsidan av köttet till följd av mikroklimatet i källarna, där temperaturen och luftfuktigheten knappt varierar under lagringstiden.

Skinkornas och bogarnas sensoriella egenskaper är resultatet av fysiska, kemiska och biologiska reaktioner som näringsämnena i naturbetet och i ekollonen, särskilt fettet, genomgår när de upptas av den iberiska grisen och sedan under den långsamma och gradvisa förädlingen av skinkan och bogen. Regionens geografiska läge, som den sydligaste regionen i EU där den här typen av skinka bereds, och sommarens höga dygnstemperaturer är otvivelaktigt viktiga samspelande faktorer i denna fas – dels läget i ett bergsmassiv, som kännetecknas av svala sommarnätter och bistra vintrar, dels det faktum att det är den första bergskedjan där stormarna från Atlanten släpper sitt regn, vilket ger en hög luftfuktighet året runt.

Köttets marmorering, färgen på köttet och köttskivornas glansighet beror på grisrasen, uppfödningen i det fria och näringsämnena från betet på *dehesa*-markerna. Skivorna känns både vid beröring och i munnen mjuka och lena på grund av det mjuka fettet, vars smältpunkt är lägre ju högre andel ekollon som grisen har ätit. Aromen är följden av utfodringen med ekollon och växter, naturbete och den långsamma beredningen. Smaken är en subtil jämvikt mellan sältan från insaltningen, sötma till följd av antalet dagar i salt som charkuterimästaren bedömer lämpligt och de element som följer av den långa metabolismen. Den långa eftersmaken kännetecknas av intensitet, som kommer sig av de stora temperaturskillnaderna mellan dag och natt under den naturliga torkningen sommartid och den långsamma lagringen under hela året under den naturliga lagringsfasen. Det foder som grisarna äter under ollonbetet, och det faktum att djuren är mycket fysiskt aktiva, ger dessutom ett saftigare kött och en tätare muskelmassa med mer integrerat fett.

Den geografiska termen ”Jabugo” används allmänt och är välkänd, den är också precis och har en koppling till det geografiska området, vilket kortfattat kan styrkas med följande historiska milstolpar:

Redan i *Fuero de Montánchez* (1236) nämns naturtypen *dehesas*, som används uteslutande åt produktion av ekollon för att utfodra grisar, och man hade redan då antagit lagar för att skydda naturtypen.

Lope de Vega vittnar också om uppfödning av grisar och odling av ollon i sina mycket kända verser från episteln *Al Contador Gaspar de Barrionueva* som finns i publikationen *Rimas* (1604):

”… Skinka som sägs vara från spansk gris,

från det kända berget Aracena,

där Arias Montano flydde undan världen …”

Framväxten av företag ledde för flera århundraden sedan till att produktionen av skinka tog fart i små hantverksföretag i *la Sierra* – ett av dessa företag registrerades redan 1895 i Jabugo och förfogade 1905 över ett handelsnät som omfattade Sévilla, Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María, San Fernando och Cadix som knutpunkter för distributionen av företagets produkter. Redan under säsongen 1883–1884 slaktades 400 grisar i kommunen Jabugo.

Jabugo är den bergskommun som har det största antalet företag som ängar sig åt förädling av iberisk gris.

Om man i dag gör en googlesökning på termen ”Jabugo” får man omkring 500 000 träffar, både nationellt och internationellt, varav de allra flesta nämner skinka.

Kommunen Jabugo ligger praktiskt taget mitt i *la Sierra* i provinsen Huelva i Andalusien i Spanien, som är beredningsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Jabugo”, vilket omfattar ytterligare 30 byar med en gemensam historia, ett gemensamt mikroklimat och en gemensam specifik kultur när det gäller produktion av skinka.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i genomförandeförordningen)

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