

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2016/C 415/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„JAMÓN DE HUELVA”

Nr UE: ES-PDO-0105-01372 – 25.9.2015

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Jamón de Huelva” [Rada Regulacyjna ds. Chronionej Nazwy Pochodzenia „Jamón de Huelva”]

Adres: Apartado de correos, 1
21290 Jabugo
HUELVA
HISZPANIA

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

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [Organy lub jednostki kontrolujące zgodność ze specyfikacją produktu]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

5. Zmiany

Nazwa produktu

Niniejszym wnosi się o zastąpienie nazwy „Jamón de Huelva”, która jest obecnie zarejestrowana jako chroniona nazwa pochodzenia (ChNP) zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 195/98 z dnia 26 stycznia 1998 r., nazwą „Jabugo”.

Nazwę geograficzną „Jamón de Huelva” zastąpiono nazwą „Jabugo” w całej specyfikacji przedmiotowej ChNP.

Powody tej zmiany nazwy przedstawiono pokrótce poniżej:

W wyniku różnicy zdań i braku konsensusu między zainteresowanymi stronami nazwa „Jabugo”, która powinna być objęta nazwą pochodzenia, ponieważ jest używana potocznie i w handlu w odniesieniu do produktów chronionych, nie mogła zostać wykorzystana jako nazwa pochodzenia.

Teraz, gdy minęło ponad piętnaście lat od złożenia wniosku o rejestrację nazwy przez Wspólnotę Europejską oraz z uwagi na fakt, że większość konsumentów, zarówno na rynkach krajowych, jak i międzynarodowych, nadal używa nazwy geograficznej „Jabugo” w odniesieniu do produktu objętego ChNP „Jamón de Huelva”, decyzja podjęta lata temu została ponownie rozważona i wnioskuje się o zmianę uwzględniającą używanie i renomę nazwy geograficznej „Jabugo” we wprowadzaniu do obrotu szynki i łopatki, ponieważ nazwa ta jest dokładniejsza i związana z obszarem geograficznym.

Najlepszym sposobem chronienia tradycyjnej szynki produkowanej w La Sierra, prowincja Huelva, jest zmiana ChNP w specyfikacji, co pozwoli na uniknięcie utraty części żywego dziedzictwa kulturowego i kulinarnego Unii Europejskiej.

W dniu 26 czerwca 2008 r. zmiana nazwy została zatwierdzona na posiedzeniu Rady Regulacyjnej.

We wrześniu 2008 r. Rada Regulacyjna ds. Chronionej Nazwy Pochodzenia „Jamón de Huelva” złożyła wniosek do Ministerstwa Środowiska, Rolnictwa i Gospodarki Morskiej o zmianę nazwy z „Jamón de Huelva” na „Jabugo”.

Trzy przedsiębiorstwa złożyły oświadczenie o sprzeciwie.

W styczniu 2010 r. ministerstwo wydało decyzję o odmowie zmiany nazwy, ponieważ wniosek o zatwierdzenie zmiany nie zawierał wystarczających dowodów potwierdzających, że konsumenci używają nazwy „Jabugo” odnośnie do szynek produkowanych w gminach, które stanowią obszar przetwarzania na potrzeby nazwy pochodzenia „Jamón de Huelva”, i odrzuciło argumenty przedstawione przez zgłaszające sprzeciw strony w odniesieniu do ich praw własności intelektualnej.

Rada Regulacyjna odwołała się od decyzji o odrzuceniu wniosku. Rada gminy Jabugo także odwołała się od tej decyzji, podobnie jak 39 podmiotów gospodarczych wytwarzających produkt objęty ChNP „Jamón de Huelva”. W 2012 r. ministerstwo wydało decyzję o uznaniu odwołania złożonego przez Radę Regulacyjną za niedopuszczalne.

Już od samego początku oraz przez cały proces składania wniosku o zatwierdzenie zmiany i całe postępowanie odwoławcze istniało jednomyślne poparcie polityczne, społeczne i gospodarcze dla tej inicjatywy. Organy, organizacje, podmioty i przedsiębiorstwa poparły zmianę ChNP, ponieważ są przekonane, że jest to najbardziej odpowiednia nazwa, taka, która będzie czynnikiem integrującym i jednoczącym w okręgu wiejskim La Sierra, w prowincji Huelva. Nie powinno być żadnych wątpliwości co do jednomyślności poparcia dla zmiany ChNP na „Jabugo”.

Rada Regulacyjna złożyła odwołanie administracyjne do Najwyższego Trybunału Sprawiedliwości w Madrycie.

W lipcu 2014 r. Najwyższy Trybunał Sprawiedliwości w Madrycie uchylił wspomniane dwie decyzje administracyjne, uznał, że zmiana nazwy była wystarczająco uzasadniona i umotywowana, oraz orzekł, że wniosek o zatwierdzenie zmiany powinien zostać rozpatrzony przez Komisję Europejską.

Trzy przedsiębiorstwa, które złożyły oświadczenie o sprzeciwie, wycofały swoje powództwa administracyjne i prawne po osiągnięciu w dniu 10 marca 2015 r. porozumienia między Radą Regulacyjną a przedsiębiorstwem Sánchez Romero Carvajal Jabugo, S.A.U.

W dniu 23 czerwca 2015 r. wydany został tymczasowy tytuł egzekucyjny w odniesieniu do wyroku Trybunału. Po wycofaniu powództwa przez wszystkie strony orzeczenie stało się prawomocne.

Poniżej wymieniono dokumenty potwierdzające, które zawierają dowody używania i renomy nazwy geograficznej „Jabugo” we wprowadzaniu do obrotu szynki i łopatki:

— książka *Una Imagen de Calidad: Los productos del cerdo ibérico* [Znak jakości: produkty ze świń rasy iberyjskiej], wydana przez Dyрекcję Generalną ds. Polityki Żywnościowej w Ministerstwie Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności w 1984 r., zawiera liczne wzmianki łączące szynkę „Jabugo” z Sierra de Aracena,

- książka *El jamón de Jabugo y otros manjares del cerdo ibérico* [Szynka Jabugo i inne potrawy ze świń rasy iberyjskiej] 2005 r., której autorem jest Cesáreo Hernández Monja, również zawiera wzmiankę o szynce „Jabugo”,
- artykuł naukowy pt. *Las industrias cárnicas en Jabugo. De la tradición al desarrollo* [Przemysł mięsny w Jabugo. Od tradycji do rozwoju] z 1998 r., którego autorem jest dr Francisco Javier García Delgado z Instytutu Rozwoju Lokalnego na Uniwersytecie w Huelvie, zawiera odniesienia historyczne do nazwy „Jabugo” i pokazuje, jak mało rozpoznawalna jest nazwa pochodzenia „Jamón de Huelva” w porównaniu z „Jabugo”,
- w książce *El cerdo ibérico: crianza, productos y gastronomía* [Świnia rasy iberyjskiej: hodowla, produkty i gastronomia], wydanej w 1998 r. przez Iniciativas Leader Sierra de Aracena y Picos de Aroche, SA, utożsamia się nazwę geograficzną „Jabugo” z szynką produkowaną w Sierra de Aracena i Picos de Aroche,
- na różnych oficjalnych stronach internetowych (rady gminy Jabugo, Uniwersytetu w Kordowie itp.) jest mowa o Jabugo jako o obszarze produkcji.

W dniu 29 marca 1976 r. urząd prowincji Ministerstwa Rolnictwa zaprosił sektor produkcji szynki w La Sierra do opracowania projektu rozporządzenia tymczasowego dotyczącego nazwy pochodzenia „Jabugo” i Rady Regulacyjnej do spraw tej nazwy.

Badania rynku przeprowadzone przez trzy niezależne organizacje wykazują związek między nazwą „Jabugo” a pojęciem ChNP:

- według strategicznego planu komunikacji opracowanego w 2003 r. na wniosek Andaluzjskiej Konferencji ds. Nazw Pochodzenia i Oznaczeń Jakości nazwa pochodzenia „Jabugo” jest drugą najbardziej znaną nazwą pochodzenia w Andaluzji, a siódmą na poziomie krajowym,
- badania świadomości marki przeprowadzone w 2008 r. przez rząd Wspólnoty Autonomicznej Andaluzji wykazały, że „Jabugo” było najbardziej znanym znakiem jakości/najbardziej znaną nazwą pochodzenia w Andaluzji,
- w badaniu dotyczącym szynki iberyjskiej przeprowadzonym w 2009 r. przez Stowarzyszenie Międzybranżowe na rzecz Świni Rasy Iberyjskiej 92,6 % respondentów zidentyfikowało „Jabugo” jako ChNP szynki iberyjskiej.

Należy również wspomnieć następujące informacje i dokumenty wskazujące na używanie nazwy „Jabugo” w odniesieniu do szynki produkowanej w Sierra de Aracena i Picos de Aroche:

- katalog promowany przez WE w ramach projektu Euroterroirs. W odniesieniu do „Jamón de Huelva” w *Inventario Español de Productos Tradicionales* [hiszpański wykaz produktów tradycyjnych], publikowanym przez ministerstwo, podano „Jamón de Jabugo” jako inną nazwę i powiązano ten produkt z „górzystym obszarem prowincji Huelva, na wysokości ponad 600 m, a w szczególności wsiami Cortegana, Jabugo, Castaño del Robledo, Cumbres Mayores i Aracena”,
- wypowiedź przewodniczącego pierwszej Rady Regulacyjnej w odpowiedzi na stwierdzenia przewodniczącego jednej ze stron zgłaszających sprzeciw, w której stwierdził on, że nazwa „Jabugo” była pierwotnym pomysłem na nazwę pochodzenia w 1995 r., i odniósł się do obszaru przetwarzania jako obszaru Jabugo, a nie tylko gminy,
- nazwę „El Jabugo” zatwierdzono podczas 5. Światowego Kongresu Szynki, który odbył się w Aracenie w 2009 r., kiedy to została ona wybrana jako tytuł oficjalnej publikacji, ponieważ organizatorzy uznali, że nazwa ta najlepiej reprezentuje szynkę produkowaną we wsiach La Sierra w prowincji Huelva wobec Hiszpanii i zagranicy,
- plan strategiczny na rzecz sektora świni rasy iberyjskiej, opracowany przez ASICI (Stowarzyszenie Międzybranżowe na rzecz Świni Rasy Iberyjskiej). W odniesieniu do nazw pochodzenia używa się w nim nazwy „Jabugo”, a szczegółowe informacje na temat świń poddanych ubojowi odpowiadają specyfikacji ChNP „Jamón de Huelva”,
- w magazynie *Siete Leguas*, który jest sprzedawany przez dziennik *El Mundo*, opublikowano sprawozdanie pt. „La Ruta del Jabugo” [Szlak Jabugo], które zawierało relację z podróży po różnych wsiach w La Sierra de Huelva na szlaku produkcji szynki ze świń rasy iberyjskiej tuczonych poprzez wypas na pastwiskach,
- wiadomość e-mail przesłana przez AICE (Hiszpańskie Stowarzyszenie Przemysłu Mięsnego). Hiszpańskie Biuro Ekonomiczno-Handlowe w Pekinie wysłało wiadomość e-mail do hiszpańskiego Instytutu Handlu Zagranicznego, wzywając do natychmiastowej ochrony nazw pochodzenia z UE ogólnie, a w szczególności z Hiszpanii, i wymieniając konkretnie nazwy Cava, Jerez, Jabugo itd.,
- w 2011 r. ambasada Hiszpanii stwierdziła, że Rada Regulacyjna ds. Chronionej Nazwy Pochodzenia „Jamón de Huelva” jest najlepiej przygotowana do obrony interesów nazwy „Jabugo” wobec złożonych w Chinach zgłoszeń znaków towarowych „Jabugo” i „Hameng Jabugo”, i przekazała Radzie wszystkie informacje umożliwiające jej zgłoszenie odpowiednich sprzeciwów, przy czym koszty ponieśli wyłącznie hodowcy i producenci, których produkty są chronione ChNP „Jamón de Huelva”. Chiński Urząd Administracyjny ds. Handlu orzekł, że „Jabugo”

to nazwa pochodzenia słynnej na cały świat hiszpańskiej szynki iberyjskiej, a zgłoszenia znaków towarowych zawierające tę nazwę mogą odnosić się tylko do tej nazwy pochodzenia. Ponadto stwierdził, że znak towarowy, który jest taki sam jak nazwa „Jabugo” lub zawiera tę nazwę i odnosi się do szynek należących do klasy 29, mógłby łatwo doprowadzić do dezorientacji konsumentów co do pochodzenia przedmiotowych produktów,

- analiza przykładów przeprowadzona przez Międzynarodowy Instytut San Telmo, prestiżową szkołę biznesu, pt. *El jamón ibérico, ¿una cuestión de marca? DOP Jamón de Huelva o Jabugo* [Szynka iberyjska – kwestia znaku towarowego? ChNP „Jamón de Huelva” lub „Jabugo”], w której zbadano różne punkty widzenia dotyczące „Jabugo” jako znaku towarowego i ChNP;
- utworzenie Komitetu Honorowego z udziałem Rady Regulacyjnej ds. Chronionej Nazwy Pochodzenia „Jamón de Huelva” w celu uzyskania uznania „Jamón de Jabugo” przez Unesco za niematerialne dziedzictwo ludzkości,
- „Ruta del Jabugo” [szlak Jabugo] to nazwa wybrana przez komitet regionalny ds. „Ruta del Jamón Ibérico” [szlaku szynki iberyjskiej] – szlaku turystycznego na odcinku trasy, która znajduje się na obszarze geograficznym objętym ChNP „Jamón de Huelva” i została wytyczona przez Turespaña w 2009 r.,
- w dniu 24 października 2015 r. gazeta *Viva La Sierra* poinformowała o uruchomieniu strony internetowej www.rutadeljabugo.travel, stwierdzając, że „podróż »Ruta del Jabugo« obejmuje zwiedzanie miejsc związanych z nazwą pochodzenia »Jabugo« w Sierra de Aracena i Picos de Aroche”.

Podsumowując, wyżej wspomniane dokumenty dostarczają dowodów używania i renomy nazwy geograficznej „Jabugo” i często dają ChNP „Jamón de Huelva” status synonimu „Jabugo”, terminu powszechnie stosowanego na rynku.

Poniższe informacje zostały przedstawione w celu poparcia twierdzenia, że termin „Jabugo” jest dostatecznie precyzyjny i że jest związany z określonym obszarem geograficznym:

Gmina Jabugo leży praktycznie w samym sercu La Sierra, w prowincji Huelva, w Andaluzji (Hiszpania), na obszarze, na którym produkt objęty ChNP jest przetwarzany i który obejmuje dalsze 30 wsi mających wspólną historię, mikroklimat i charakterystyczną „kulturę produkcji szynki”.

Huelva

Huelva jest jedną z ośmiu prowincji w regionie Andaluzji. Składa się z 79 gmin, z czego 31 gmin w okręgu La Sierra, w prowincji Huelva, stanowi obszar przetwarzania na potrzeby chronionej nazwy pochodzenia (ChNP) „Jamón de Huelva”.

Miasto Huelva jest stolicą prowincji Huelva. Znajduje się poza obszarem przetwarzania na potrzeby ChNP „Jamón de Huelva”, na południe od południowej granicy.

Jabugo

Jabugo jest gminą w prowincji Huelva. Gmina ta obejmuje cztery miasta: Jabugo, El Repilado, Los Romeros i El Quejigo. Znajduje się w geograficznym centrum obszaru przetwarzania na potrzeby ChNP „Jamón de Huelva”.

Najkrótsze odległości (w km) drogą między Huelva i Jabugo a czterema gminami w głównych punktach obszaru przetwarzania na potrzeby ChNP są następujące:

	HUELVA	JABUGO
Encinasola (północ)	136	36
Rosal de la Frontera (zachód)	104	53
Santa Olalla del Cala (wschód)	119	62
Campofrío (południe)	80	51

Współrzędne geograficzne gmin Huelva i Jabugo oraz czterech gmin znajdujących się w głównych punktach obszaru przetwarzania na potrzeby ChNP:

	Encinasola (północ) 38° 08' N 7° 12' W	
Rosal de la Frontera (zachód) 37° 58' N 7° 12' W	Jabugo 37° 55' N 6° 43' W	Santa Olalla del Cala (wschód) 37° 54' N 6° 12' W
	Campofrío (południe) 37° 46' N 6° 34' W	
	Huelva 37° 15' N 6° 57' W	

Prowincja Huelva (przedstawiona poniżej), miasto Huelva (zaznaczone kolorem czarnym w południowej części prowincji), obszar przetwarzania na potrzeby ChNP (zaznaczony kolorem beżowym) oraz gmina Jabugo (zaznaczona kolorem czarnym w centrum obszaru przetwarzania):



Rozmieszczenie producentów, którzy dobrowolnie stosują się do specyfikacji dotyczącej ChNP „Jamón de Huelva”, na całym obszarze przetwarzania, w podziale na gminy:

Gmina	Liczba przedsiębiorstw	Udział procentowy
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 %
Ogółem	43	100,00 %

Obecnie nazwa geograficzna „Jabugo” jest często używana, aby mylić konsumentów lub wprowadzać ich w błąd, gdyż może być wykorzystywana przez każdą osobę w dowolnym miejscu na świecie w odniesieniu do każdego rodzaju szynki, o czym mowa w bajce *La orden de los caballeros de la autenticidad y el hada calidad* [Zakon Rycerzy Autentyczności i wróżka jakości], którą opublikowało w 2011 r. Biuro Parlamentu Europejskiego w Hiszpanii.

Opis produktu

Niniejszą sekcję zmieniono, aby dostosować ją ze względu na wejście w życie dekretu królewskiego nr 4/2014 z dnia 10 stycznia 2014 r. zatwierdzającego normę jakości iberyjskich (ibérico) mięsa, szynki, łopatki i schabu peklowanego, którą muszą spełniać produkty ze świń rasy iberyjskiej produkowane w Hiszpanii.

W związku z tym należało wprowadzić następujące zmiany:

- termin „czystorasowe świnie rasy iberyjskiej” zastąpiono terminem „świnie w 100 % rasy iberyjskiej”,
- nazwę rasy „Duroc-Jersey” zmieniono na „duroc”,

- masę świń na początku okresu tuczenia poprzez wypas na pastwiskach na obszarach *dehesa* zmieniono z „od 85 kg do 115 kg” na „od 92 kg do 115 kg”; przyrost masy świń zmieniono z „co najmniej 50 % lub 65 %, w zależności od rasy” na „co najmniej 46 kg w ciągu 60 dni”; dodano sformułowanie „minimalny wiek w momencie uboju wynosi 14 miesięcy”; sformułowanie „maksymalna dopuszczalna masa na końcu okresu tuczenia poprzez wypas na pastwiskach wynosi 180 kg” zastąpiono sformułowaniem „pojedyncze tusze muszą ważyć co najmniej 115 kg lub co najmniej 108 kg w przypadku świń w 100 % rasy iberyjskiej”,
- usunięto kategorię „świń karmionych lub tuczonych mieszanką paszy i żołądźmi”,
- kategorię „tuczone paszą pochodzącą z pastwisk” zastąpiono kategorią „wypasane, tuczone paszą pochodzącą z pastwisk”, ponieważ świnię, z których wytwarza się produkt objęty ChNP „Jabugo”, są hodowane w systemie ekstensywnym, który odpowiada tej kategorii,
- w odniesieniu do kategorii „wypasane, tuczone paszą pochodzącą z pastwisk” dodano sformułowanie „minimalny czas tuczu na obszarach *dehesa* przed ubojem wynosi 60 dni”; dodano sformułowanie „minimalny wiek w momencie uboju wynosi 12 miesięcy”; sformułowanie „maksymalna dopuszczalna średnia masa grupy zwierząt na koniec tego czasu wynosi 180 kg” zastąpiono sformułowaniem „pojedyncze tusze muszą ważyć co najmniej 115 kg lub co najmniej 108 kg w przypadku świń w 100 % rasy iberyjskiej” oraz dodano sformułowanie „gęstość obsady nie może przekraczać 15 świń na hektar”,
- wymogi w odniesieniu do rasy świń brzmią „w 100 % rasy iberyjskiej” i „rasy iberyjskiej”, przy czym te drugie są w co najmniej 75 % rasy iberyjskiej; wymogi w odniesieniu do żywienia brzmią „żywiące się żołądźmi” lub „wypasane, tuczone paszą pochodzącą z pastwisk”,
- proces produkcji musi trwać co najmniej 600 dni w przypadku szynki ważących mniej niż 7,00 kg, 730 dni w przypadku szynki ważących co najmniej 7,00 kg i 365 dni w przypadku łopatek,
- jeżeli chodzi o właściwości fizyczne, minimalna masa wynosi 5,75 kg w przypadku szynki ze świń w 100 % rasy iberyjskiej, 7,00 kg w przypadku szynki ze świń rasy iberyjskiej, 3,70 kg w przypadku łopatek ze świń w 100 % rasy iberyjskiej i 4 kg w przypadku łopatek ze świń rasy iberyjskiej.

Zmiany wprowadzono również dlatego, że w poprzedniej specyfikacji nie określono klas produktów. Rada Regulacyjna postanowiła zatem, że w nowej specyfikacji należy ustanowić klasy produktów, które ponadto powinny mieć swoje cechy szczególne, aby umożliwić konsumentom odróżnianie produktów objętych niniejszą ChNP.

Kiedy nazwa pochodzenia „Jamón de Huelva” została zarejestrowana w 1995 r., sektor iberyjskich szynki i łopatki nie był regulowany określoną normą. Od 2001 r. został on jednak uregulowany normami międzysektorowymi, a obecnie jest uregulowany dekretem królewskim nr 4/2014 z dnia 10 stycznia 2014 r. zatwierdzającym normę jakości iberyjskich (*ibérico*) mięsa, szynki, łopatki i schabu peklowanego.

Po pierwsze, należy zwrócić uwagę na fakt, że norma jakości produktów iberyjskich (*ibérico*) stanowi minimalną normę w odniesieniu do iberyjskich szynki i łopatki, a zatem jest obowiązkowa dla wszystkich producentów, którzy decydują się korzystać z oznaczeń regulowanych tą normą, a mianowicie „Bellota” (żywiące się żołądźmi), „Cebo de Campo” (wypasane, tuczone paszą pochodzącą z pastwisk), „Cebo” (tuczone paszą pochodzącą z pastwisk) „100 % Ibérico” (w 100 % rasy iberyjskiej) i „Ibérico” (rasy iberyjskiej). W normie ustanowiono zatem klasyfikację produktu, tak aby nazwy handlowe były rozpoznawalne dla konsumentów.

Po drugie, należy zwrócić uwagę na fakt, że specyfikacja dotycząca ChNP „Jabugo” odnosi się tylko do określonego obszaru i określonych poziomów jakości szynki i łopatki produkowanych we wsiach w okręgu La Sierra, a zatem jest obowiązkowa tylko dla producentów, którzy dobrowolnie zdecydują się na zgodność z tą specyfikacją. W specyfikacji tej ustanowiono zatem dodatkową klasyfikację, w ramach której produktom przyznaje się specjalne oznaczenie jakości, aby wyróżnić je i nadać im wartość dodaną, bez uszczerbku dla wymogów w zakresie etykietowania, którym producenci podlegają zgodnie z normą jakości produktów iberyjskich (*ibérico*), oraz niezależnie od tych wymogów.

W konsekwencji specyfikacja dotycząca ChNP „Jabugo” będzie obejmowała następujące trzy klasy: „Summum”, „Excellens” i „Selección”. Wszystkie te klasy są związane z obszarami *dehesa* (śródlądowymi zaroślami dębowymi), swobodnym wypasem świń w celu ich utuczenia oraz tym, że świnię muszą być w co najmniej 75 % rasy iberyjskiej.

Klasa I: szynki i łopatki są klasyfikowane jako „Summum”, jeżeli są produkowane ze świń w 100 % rasy iberyjskiej, które żywiły się wyłącznie żołądźmi lub naturalną roślinnością podczas okresu tuczenia poprzez wypas na pastwiskach.

Klasa II: szynki i łopatki są klasyfikowane jako „Excellens”, jeżeli są produkowane ze świń w 75 % rasy iberyjskiej, które żywiły się wyłącznie żołądźmi lub naturalną roślinnością podczas okresu tuczenia poprzez wypas na pastwiskach.

Klasa III: szynki i łopatki są klasyfikowane jako „Selección”, jeżeli są produkowane ze świń w 75 % rasy iberyjskiej, które żywiły się w systemie ekstensywnym na obszarach *dehesa*.

Krótko mówiąc, w sekcji tej zawarto dane liczbowe, do których należy się stosować zgodnie z obowiązującym prawodawstwem krajowym, oraz wprowadzono klasy produktów.

W związku z tym zmiany nie wiążą się z żadnymi zmianami w produkcie, ponieważ wszystkie produkty objęte poprzednią specyfikacją są nadal objęte nową specyfikacją.

Dowód pochodzenia

Zmieniono wyłącznie podsekcję zatytułowaną „Kontrola i certyfikacja”.

Również w tym przypadku wprowadzono różne zmiany, aby dostosować tekst ze względu na wejście w życie dekretu królewskiego nr 4/2014 z dnia 10 stycznia 2014 r. zatwierdzającego normę jakości iberyjskich (*ibérico*) mięsa, szynki, łopatki i schabu peklowanego, którą muszą spełniać produkty ze świń rasy iberyjskiej produkowane w Hiszpanii:

- termin „czystorasowe świny rasy iberyjskiej” zastąpiono terminem „świny w 100 % rasy iberyjskiej”,
- nazwę rasy „Duroc-Jersey” zmieniono na „duroc”,
- konieczne było określenie, że kolczyk jest specyficzny dla ChNP, oraz określenie, kiedy zakłada się kolczyk, tak aby odróżnić go od kolczyka przewidzianego w obowiązującym prawodawstwie krajowym,
- konieczne było określenie, że pieczęć jest specyficzna dla ChNP, tak aby odróżnić ją od pieczęci przewidzianej w obowiązującym ustawodawstwie krajowym, oraz określenie, kiedy umieszcza się pieczęć, tak aby dostosować tę kwestię do obowiązującego prawodawstwa,
- konieczne było określenie, że końcowym oznaczeniem na produkcie jest plakietka, a nie pieczęć, aby uniknąć pomylenia z pieczęcią już umieszczoną w rzeźni.

Ponadto dodano ustęp mający na celu zapewnienie, aby wszystkie podmioty gospodarcze przetwarzające produkt na sprzedaż bez kości nogi, pozbawiony kości i pocięty na mniejsze części, porcje lub plastry zostały wpisane do rejestru, tak aby zapewnić identyfikowalność.

Zmiany te nie wiążą się zatem z żadnymi zmianami dowodu pochodzenia.

Metoda produkcji

Niniejszą sekcję zmieniono, aby dostosować ją ze względu na wejście w życie dekretu królewskiego nr 4/2014 z dnia 10 stycznia 2014 r. zatwierdzającego normę jakości iberyjskich (*ibérico*) mięsa, szynki, łopatki i schabu peklowanego, którą muszą spełniać produkty ze świń rasy iberyjskiej produkowane w Hiszpanii.

W związku z tym należało wprowadzić następujące zmiany:

- zapisy o minimalnej masie krwi nóg przednich i tylnych zostały usunięte, ponieważ nie uwzględniono w nich obowiązującego prawodawstwa krajowego, w którym jest zamiast tego mowa o minimalnej masie elementów tuszy w chwili opuszczenia zakładu, która jest różna w zależności od rodzaju elementu (szynka lub łopatka), oraz o samych masach szynek i łopatek,
- klasyfikacja elementów tuszy według masy krwi została usunięta, ponieważ kryterium to różni się w zależności od producenta i dlatego nie jest uwzględnione w obowiązującym prawodawstwie krajowym,
- minimalny czas trwania całego procesu produkcji ustalono na 600 dni w przypadku szynek ważących mniej niż 7 kg, 730 dni w przypadku szynek ważących 7 kg lub więcej i 365 dni w przypadku łopatek ważących 3,70 kg lub więcej.

Poniższe szczegółowe dane liczbowe określone w przepisach techniczno-sanitarnych dotyczących rzeźni również zostały usunięte, ponieważ były sprzeczne z wytycznymi UE dotyczącymi dobrostanu zwierząt:

- sformułowanie „świny muszą przybyć do rzeźni co najmniej 12 godzin przed ubojem” zastąpiono sformulowaniem „świny muszą przybyć do rzeźni w czasie umożliwiającym im przynajmniej odpoczynek przed ubojem”.

Zmiany wprowadzono również w odniesieniu do zakresu wilgotności względnej na etapie solenia oraz zakresów temperatury, wilgotności względnej i czasu trwania etapu odpoczynania, ponieważ zmiana klimatu sprawia, że pod koniec wiosny i na początku lata panują wyższe temperatury, dlatego produkt potrzebuje więcej czasu na stopniowe dostosowanie się.

Wprowadzono również ustęp umożliwiający stworzenie i utrzymywanie jednolitych warunków we wszystkich naturalnych suszarniach, tak aby wentylacja była jednakowa dla wszystkich produktów, niezależnie od miejsca, w którym znajduje się suszarnia.

Ponadto dodano ustęp mający na celu zapewnienie, aby podmioty gospodarcze przetwarzające produkt na sprzedaż bez kości nogi, pozbawiony kości i pocięty na mniejsze części, porcje lub plastry posiadały system samodzielnego monitorowania oraz aby system ten można było weryfikować w celu zagwarantowania identyfikowalności i pochodzenia produktu końcowego.

Zmiany te nie wiążą się zatem z żadnymi zmianami metody produkcji.

Związek

W sekcji „Związek” wprowadzono następujące zmiany, aby dostosować ją do rozporządzenia (UE) nr 1151/2012:

- dodano nową podsekcję zatytułowaną „Wiedza fachowa producentów lokalnych”, aby spełnić wymogi wyżej wspomnianego rozporządzenia. Składa się ona z trzech ustępów,

- dodano dwa nowe ustępy w celu wyjaśnienia specyfiki produktu, aby spełnić wymogi wyżej wspomnianego rozporządzenia,
- dodano dwa nowe ustępy w celu opisanego związku przyczynowego między obszarem geograficznym a jakością lub właściwościami produktu, aby spełnić wymogi wyżej wspomnianego rozporządzenia,
- tekst zawarty w podsekcji a) „Związek historyczny” został przeniesiony i obecnie znajduje się w opisie wydarzeń historycznych, które potwierdzają używanie i renomę nazwy geograficznej „Jabugo”, prawidłowość tej nazwy i jej związek z określonym obszarem geograficznym,
- rozszerzono wykaz wydarzeń historycznych, które potwierdzają używanie i renomę nazwy geograficznej „Jabugo”, prawidłowość tej nazwy i jej związek z określonym obszarem geograficznym,
- usunięto podsekcję c) „Systemy produkcji i przetwarzania”, ponieważ stanowiła tylko powtórzenie informacji już znajdujących się w innej części specyfikacji.

Zmiany te nie wiążą się zatem z żadnymi zmianami związku, jeżeli chodzi o środowisko naturalne i ludzkie lub o specyfikę produktu, lub o związek przyczynowy między tymi dwoma czynnikami.

Etykietowanie

Wprowadzono następujące zmiany:

- system zatwierdzenia etykiet zastąpiono systemem, w którym podmioty gospodarcze zgłaszają etykiety przed wprowadzeniem do obrotu opatrzonych nimi produktów, co ma na celu zapewnienie, aby ChNP była używana prawidłowo.

Niniejszą sekcję zmieniono, aby dostosować ją ze względu na wejście w życie dekretu królewskiego nr 4/2014 z dnia 10 stycznia 2014 r. zatwierdzającego normę jakości iberyjskich (*ibérico*) mięsa, szynki, łopatki i schabu peklowanego.

W związku z tym wprowadzono następujące zmiany:

- konieczne było sprecyzowanie, że na elementach tuszy należy w rzeźni umieścić pieczęć z numerem,
- konieczne było sprecyzowanie, że w momencie opuszczania dojrzewalni przez szynki i łopatki należy umieścić na nich plaketkę z numerem.

Organy lub jednostki kontrolujące zgodność ze specyfikacją produktu

Za weryfikację zgodności z warunkami określonymi w specyfikacji dotyczącej chronionej nazwy pochodzenia „Jabugo” odpowiada Dyrekcja Generalna ds. Przemysłu Spożywczego w Ministerstwie Rolnictwa, Żywności i Środowiska.

Podstawa zmiany:

Zgodnie z art. 22 ustawy nr 6/2015 z dnia 12 maja 2015 r. w sprawie chronionych oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia na poziomie wyższym niż poziom Wspólnoty Autonomicznej za urzędowe monitorowanie chronionych oznaczeń geograficznych i chronionych nazw pochodzenia na poziomie wyższym niż poziom Wspólnoty Autonomicznej, w tym ChNP „Jamón de Huelva”, odpowiada Ministerstw Rolnictwa, Żywności i Środowiska. Zgodnie z dekretem królewskim nr 401/2012 z dnia 17 lutego 2012 r. ustanawiającym podstawową strukturę organiczną Ministerstwa Rolnictwa, Żywności i Środowiska za urzędowe monitorowanie chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności przed ich wprowadzeniem do obrotu odpowiada Dyrekcja Generalna ds. Przemysłu Spożywczego.

JEDNOLITY DOKUMENT

„JABUGO”

Nr UE: ES-PDO-0105-01372 – 25.9.2015

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Jabugo”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Szynki i łopatki objęte ChNP „Jabugo” posiadają następujące podstawowe właściwości:

Właściwości fizyczne

Wygląd zewnętrzny: wydłużony, stylizowany kształt, profilowany przez tak zwane tradycyjne krojenie na sposób góralski w kształcie litery „V”. W przypadku łopatek dozwolone jest również cięcie w kształcie półksiężyca. W obu przypadkach pozostawia się kość nogi.

Masa: co najmniej 5,75 kg w przypadku szynki ze świń w 100 % rasy iberyjskiej, 7 kg w przypadku szynki ze świń rasy iberyjskiej, 3,7 kg w przypadku łopatek ze świń w 100 % rasy iberyjskiej i 4 kg w przypadku łopatek ze świń rasy iberyjskiej.

Właściwości organoleptyczne

Wygląd zewnętrzny: charakterystyczny, czysty wygląd zewnętrzny, dominującą barwą jest biały lub ciemny niebieskawoszary kolor flory grzybiczej.

Barwa i wygląd po przecięciu: charakterystyczna barwa od różowej do fioletowoczerwonej, produkt po przecięciu jest lśniący, poprzerastany tkanką tłuszczową i marmurkowaty.

Smak i zapach: smak mięsa jest delikatny, słodki i niezbyt słony. Zapach jest charakterystyczny i przyjemny.

Konsystencja: mięśnie są jędrne, natomiast tkanka tłuszczowa jest nieco tłusta i ustępuje pod naciskiem. Mięso jest niezbyt włókniste, lecz bardzo kruche.

Tłuszcz: tłusty i gęsty, błyszczący, barwy żółtawobiałej, aromatyczny, o przyjemnym smaku. Jego konsystencja różni się w zależności od proporcji żołądździ w pokarmie spożywanym przez świnię.

Klasy

Surowiec pochodzi z czystorasowych świń rasy iberyjskiej lub krzyżówek świń rasy duroc będących co najmniej w 75 % świniami rasy iberyjskiej.

W zależności od rasy zwierząt i sposobu ich żywienia szynki i łopatki klasyfikuje się w następujący sposób:

klasa I – „Summum”: produkowana z mięsa świń w 100 % rasy iberyjskiej hodowanych w sposób tradycyjny i żywiących się wyłącznie żołądździami i innymi zasobami naturalnymi obszarów *dehesa* (śródlądniomorskie zarośla dębowe) podczas okresu tuczenia poprzez wypas na pastwiskach, przed ubojem w wieku co najmniej 14 miesięcy, peklowanego naturalnie w unikalnym mikroklimacie La Sierra w prowincji Huelva;

klasa II – „Excellens”: produkowana z mięsa świń w 75 % rasy iberyjskiej hodowanych w sposób tradycyjny i żywiących się wyłącznie żołądździami i innymi zasobami naturalnymi obszarów *dehesa* podczas okresu tuczenia poprzez wypas na pastwiskach, przed ubojem w wieku co najmniej 14 miesięcy, peklowanego naturalnie w unikalnym mikroklimacie La Sierra w prowincji Huelva;

klasa III – „Selección”: produkowana z mięsa świń w 75 % rasy iberyjskiej wypasanych w ramach chowu wybiegowego na obszarach *dehesa* i tuczonych pokarmem, który stanowią zasoby obszarów *dehesa* i pasza składająca się głównie ze zbóż i roślin strączkowych, przed ubojem w wieku co najmniej 12 miesięcy, peklowanego naturalnie w unikalnym mikroklimacie La Sierra w prowincji Huelva.

Proces produkcji musi trwać co najmniej 600 dni w przypadku szynki ważących mniej niż 7 kg, 730 dni w przypadku szynki ważących 7 kg lub więcej i 365 dni w przypadku łopatek.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Pasza

Obszar produkcji, na którym hodowane są świnię rasy iberyjskiej dostarczające surowiec na potrzeby wytwarzania produktów objętych ChNP, obejmuje rozległe obszary *dehesa* – ekosystemu rolno-leśno-pasterskiego, który stanowi tradycyjne siedlisko chowu świń rasy iberyjskiej – na obszernych regionach Estremadury i Andaluzji. Kluczowymi czynnikami, które decydują o jakości mięsa świń rasy iberyjskiej, a tym samym o jakości organoleptycznej szynki i łopatek objętych ChNP, i które nadają szynkom i łopatom objętym ChNP „Jabugo” wyróżniającą je jakość i cechy, są sposób żywienia i wysiłek fizyczny świń, które wynikają z zapewnienia zwierzętom możliwości swobodnego przemieszczania się i wykorzystywania w pełni wszystkich zasobów obszarów *dehesa*, tj. żołądździ, naturalnej roślinności, traw i ściernisk, przez całe ich życie.

Geograficzny obszar produkcji jest zdefiniowany, a zgodność z określonymi warunkami jest zapewniana za pomocą następujących środków kontroli: szacowanie ilości żołądździ na dębach bezszypułkowych, korkowych i portugalskich dostępnej dla świń na każdym pastwisku górskim; ustalenie maksymalnej liczby świń i sprawdzanie ich tożsamości na podstawie kolczyka przy wejściu na pastwisko górskie; oraz monitorowanie za pomocą niezapowiedzianych inspekcji mających na celu sprawdzenie, czy świnię żywią się żołądździami i naturalną roślinnością oraz czy na etapie tuczenia są wypasane w systemie ekstensywnym.

Przednie i tylne nogi wykorzystywane do produkcji szynki i łopatek opatrzonych ChNP „Jabugo” muszą pochodzić ze:

- a) świń żywiących się żołądziami lub tuczonych poprzez wypas na pastwiskach: świnie te są przeznaczone do uboju natychmiast po zakończeniu okresu tuczenia poprzez wypas żołądziami i trawami na obszarach *dehesas* porośniętych dębami bezszypułkowymi, korkowymi i portugalskimi. Średnia masa grupy zwierząt na początku okresu tuczenia poprzez wypas na pastwiskach musi wynosić od 92 kg do 115 kg. Masa świń musi zwiększyć się o co najmniej 46 kg podczas okresu tuczenia poprzez wypas na pastwiskach trwającego dłużej niż 60 dni. Pojedyncze tusze muszą ważyć co najmniej 115 kg lub co najmniej 108 kg w przypadku świń w 100 % rasy iberyjskiej;
- b) świń wypasanych, tuczonych paszą pochodzącą z pastwisk: świnie te są tuczone w systemie ekstensywnym przy gęstości obsady nieprzekraczającej 15 świń na hektar, karmione pokarmem, który stanowią zasoby obszarów *dehesa* i pasza składająca się głównie ze zbóż i roślin strączkowych. Przed ubojem świnie muszą być przez co najmniej 60 dni tuczone poprzez wypas na pastwiskach na obszarach *dehesa*. Pojedyncze tusze muszą ważyć 115 kg lub 108 kg w przypadku świń w 100 % rasy iberyjskiej.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Świnie muszą być hodowane i tuczone na obszarze produkcji. Przetwarzanie (ubój, rozbiór, solenie, mycie, odpoczywanie, suszenie i dojrzewanie) musi odbywać na obszarze przetwarzania.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Objęte certyfikatem szynki i łopatki mogą być sprzedawane bez kości, w porcjach lub w kawałkach, o ile istnieje odpowiedni system samodzielnego monitorowania, pakowania i etykietowania oraz pod warunkiem że przyjęto protokół weryfikacji opracowany przez organ zarządzający w celu zagwarantowania identyfikowalności i pochodzenia produktu końcowego i zapewniono zgodność z tym protokołem.

W tym celu należy powiadomić organ zarządzający o tej praktyce.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Szynki i łopatki muszą być opatrzone pieczęcią w rzeźni i plakietką w chwili opuszczania dojrzewalni, przy czym oba te elementy są specyficzne dla ChNP „Jabugo”, muszą być numerowane i muszą zawierać dobrze widoczne informacje na temat nazwy pochodzenia. Plakietka musi również wskazywać klasę produktu.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji obejmuje następujące okręgi z obszarami *dehesas*, porośniętymi dębami bezszypułkowymi, korkowymi i portugalskimi, położonymi w prowincjach Cáceres i Badajoz w Estremadurze oraz w prowincjach Sewilla, Kordowa, Huelva, Kadyks i Malaga w Andaluzji:

- Cáceres: okręgi Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Logrosán, Navalmoral de la Mata, Jaraiz de la Vera, Plasencia, Hervás i Coria,
- Badajoz: okręgi Alburquerque, Mérida, Don Benito, Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Castuera, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena i Azuaya,
- Sewilla: okręg Sierra Norte,
- Kordowa: okręgi Los Pedroches, La Sierra i Campiña Baja,
- Huelva: okręgi La Sierra, Andévalo Occidental, Andévalo Oriental i Condado Campiña,
- Kadyks: La Sierra, La Janda, Campo de Gibraltar i Campiña,
- Malaga: Serranía de Ronda.

Obszar, na którym przetwarzane są szynki i łopatki, składa się z następujących 31 gmin w okręgu La Sierra, w prowincji Huelva: Alájar, Almonaster la Real, Aracena, Aroche, Arroyomolinos de León, Cala, Campofrío, Cañaveralejo, Castaño de Robledo, Cortecón, Cortegana, 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 i Zufre.

5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar produkcji pokrywa się z trzema porośniętymi drzewami obszarami *dehesas* w Estremadurze i Andaluzji. To obszar przetwarzania produktu objętego ChNP „Jabugo” jest istotny, jeżeli chodzi o odróżnienie go od innych obszarów Hiszpanii, na których produkuje się szynkę iberyjską. Jest on ograniczony do La Sierra de Huelva i posiada następujące cechy charakterystyczne:

Rzeźba

La Sierra de Huelva jest okręgiem prowincji Huelva najdalej wysuniętym na północ oraz leży na ostatnim (najdalej wysuniętym na zachód) pogórzcu Sierra Morena. Jego trzydzieści jeden (31) gmin tworzy jednolity obszar w prowincji Huelva.

Teren jest dość nierówny, lecz góry nie przekraczają średniej wysokości, ponieważ działanie sieci rzek doprowadziło do ukształtowania dużej liczby naprzemiennie występujących grzbietów górskich i dolin. Najniższe wzniesienia znajdują się na zewnętrznych obszarach okręgu i stopniowo rosną w kierunku jego środka, łącząc się w centralnym trójkącie znanym jako Serranía de Aracena. Wysokości mieszczą się w przedziale od 500 m do 1 042 m (Cumbre del Castaño), a średnia wynosi około 700 m.

Klimat

Klimat obszaru uwarunkowany jest zasadniczo jego szerokością geograficzną, która wynosi od 37°04' N do 38° N. Obszar ten leży zatem w miejscu, gdzie spotykają się subtropikalny pas wysokiego ciśnienia i subpolarny pas niskiego ciśnienia, a klimat jest zdominowany przez jeden z tych pasów, w zależności od pory roku.

Bliskość Oceanu Atlantyckiego ma bardzo znaczący wpływ na klimat obszaru, ponieważ wilgotne, umiarkowane wiatry bez przeszkód wieją od zachodu, oddziałując zarówno na temperaturę, jak i na opady na tym obszarze. Okręg przechwytuje wszystkie masy powietrza atlantyckiego przechodzące przez Andaluzję, ponieważ jego leżące w centrum szczyty są pierwszą barierą, jaką napotkają. Teren, na którym wielkość opadów wynosi 1 000 mm, niemal dokładnie pokrywa się z centralnym trójkątem. Ogólnie cały okręg ma dość wysoki poziom opadów, ponieważ cały jego obszarze opady wynoszą 700 mm. Najwięcej opadów przypada na zimę. Poziom opadów wiosną i jesienią jest prawie identyczny, ale lato jest porą suszy, która w lipcu i sierpniu jest niemal całkowita.

Średni zakres temperatur wynosi od 14,8 °C w gminie Aracena do 18,4 °C w gminie La Garnacha. Najgorętszym miesiącem jest lipiec – średnia temperatura wynosi od 25 °C w gminie Aracena do 27,7 °C w gminie La Garnacha. Najzimniejszym miesiącem jest zawsze styczeń, z wyjątkiem gminy La Garnacha, w której jest to grudzień, a temperatura wynosi od 6,2 °C do 10,7 °C.

Hydrografia

Okręg La Sierra znajduje się w dorzeczu rzek Gwadiana, Gwadalkiwir i Odiel oraz charakteryzuje się dużą liczbą cieków wodnych i zależnych od opadów sezonowych strumieni, które płyną do rzek i zbiorników na tym obszarze.

Roślinność

La Sierra de Huelva ma powierzchnię 307 952 ha, z czego ponad 73 % (227 023 ha) stanowią tereny zalesione. Obszar ten obejmuje ponad 120 000 ha *dehesas* porośniętych dębami bezszypułkowymi i korkowymi.

Flora obszaru obejmuje takie gatunki, jak: *Trifolium subterraneum* i *Periballia laevis* na glebach piaszczystych i podłożu granitowym, *Trifolium subterraneum* (występuje bardzo obficie), *Poa bulbosa* i *Periballia minuta* na pastwiskach porośniętych dębami bezszypułkowymi, a także *Rumex bucephalophorus*, *Trifolium subterraneum* i *Periballia laevis* na kwaśnych glebach *dehesas* porośniętych dębami korkowymi, wraz z roślinami z rodziny *Cistaceae* i plemienia *Genisteae*.

Wiedza fachowa producentów lokalnych

Wiedza fachowa lokalnych producentów i przetwórców jest przekazywana z pokolenia na pokolenie, z ojca na syna. Produkt końcowy jest rezultatem zwyczajowej wiedzy fachowej hodowców związanych z obszarami *dehesa* i zajmujących się chowem świń rasy iberyjskiej, a także producentów szynki i łopatki związanych z okręgiem La Sierra w prowincji Huelva.

Wiedza fachowa hodowców zwierząt gospodarskich pozwala im utrzymać delikatną równowagę ekosystemu obszarów *dehesa* poprzez tradycyjny chów świń rasy iberyjskiej przy jednoczesnym poszanowaniu dobrostanu zwierząt. Podczas tuczenia świń w systemie ekstensywnym stada zabierane są najpierw na najbardziej strome i najmniej dostępne tereny, a na końcu na obszary najbardziej płaskie i najłatwiej dostępne.

Mistrz szynkarz dokładnie określa, kiedy solić przednie i tylne nogi; kiedy szynki i łopatki należy powiesić w naturalnych suszarniach; kiedy okna w suszarniach powinny być otwarte, a kiedy zamknięte, aby lepiej wykorzystać mikroklimat; kiedy szynki i łopatki należy przenieść do naturalnych dojrzwalni, aby rozpocząć powolny proces dojrzewania, oraz kiedy peklowanie szynki i łopatek dobiegło końca i kiedy ich jakość organoleptyczna osiągnęła najwyższy poziom.

Cechy środowiska geograficznego wpływają zarówno na surowiec, jak i na produkt końcowy, ponieważ cechy szczególne szynki i łopatek objętych ChNP „Jabugo” są wynikiem następujących czynników: produkcji w zrównoważonym ekosystemie, na obszarach *dehesa*, na których świni rasy iberyjskiej są tuczone w systemie ekstensywnym z wykorzystaniem dostępnych zasobów, oraz przetwarzanie w mikroklimacie La Sierra w prowincji Huelva.

Najpierw szynki i łopatki są solone. Następnie są myte, po czym odkładane do odpoczęcia, aby umożliwić równomierne rozprowadzenie soli między powierzchnią a środkiem. Szynki i łopatki są następnie wieszane w naturalnych suszarniach, co umożliwia im „pocenie się” dzięki wykorzystaniu mikroklimatu. Wreszcie szynki i łopatki przenosi się do naturalnych dojrzwalni, aby powoli dojrzewały oraz aby w wyniku temperatury i wilgotności, które to warunki są praktycznie niezmiennie podczas całego procesu produkcji, rozwijała się ich zewnętrzna flora grzybicza.

Organoleptyczne cechy charakterystyczne szynki i łopatek są wynikiem reakcji fizycznych, chemicznych i biologicznych, w których uczestniczą składniki odżywcze żołądki – w szczególności zawarte w nich tłuszcze – oraz naturalna roślinność, gdy są one metabolizowane przez świnie rasy iberyjskiej, a następnie – podczas długiego i stopniowego peklowania szynki lub łopatki – procesu związanego z połączeniem następujących czynników: położenia geograficznego na najbardziej wysuniętym na południe obszarze Unii Europejskiej, na którym szynka jest produkowana, co oznacza gorące letnie dni, położenia geograficznego w górach, co oznacza chłodne letnie noce i mroźne zimy, oraz położenia geograficznego w pierwszym paśmie górskim, na które burze nadchodzące z Oceanu Atlantyckiego zrzucają opady, co oznacza wysoki poziom wilgotności przez cały rok.

Marmurkowatość, barwa chudego mięsa i lśniący wygląd plastrów są wynikiem rasy świń, faktu, że zwierzęta mogą swobodnie się poruszać, oraz składników odżywczych na obszarach *dehesa*. Odczucie gładkości i aksamitności plastrów w dotyku i w ustach jest skutkiem płynności tłuszczu, ponieważ im większa ilość żołądki w pokarmie świni, tym niższa temperatura topienia. Zapach związany jest z pokarmem świń opartym na orzechach i roślinach, składającym się z żołądki i naturalnej roślinności, a także z długim, powolnym procesem peklowania. Smak zachowuje subtelną równowagę między słonością wynikającą z procesu solenia a słodkością będącą efektem harmonogramu solenia ustalonego przez mistrza szynkarza oraz składników pochodzących z przedłużonego metabolizmu. Produkt posiada intensywny i szczególnie trwały posmak, który jest wynikiem dużej różnicy między temperaturami dziennymi a nocnymi latem podczas procesu naturalnego suszenia oraz procesu naturalnego dojrzewania, który odbywa się przez cały rok. Ponadto pokarm świń w okresie tuczenia poprzez wypas na pastwiskach i wysiłek fizyczny świń oznaczają, że szynki i łopatki są soczyste, lecz także mają jędrniejszą konsystencję mięśni i bardziej marmurkowany wygląd.

Używanie i renoma nazwy geograficznej „Jabugo”, prawidłowość tej nazwy i jej związek z obszarem geograficznym są potwierdzone niżej przedstawionymi wydarzeniami historycznymi.

Ponadto pod względem historycznym już akt nadania praw miejskich miejscowości Montánchez z 1236 r. zawiera odniesienie do obszarów *dehesas* wykorzystywanych wyłącznie do produkcji żołądki spożywanych przez świnie i ustanawia przepisy dotyczące ich ochrony.

Dowód historyczny potwierdzający produkcję wieprzowiny i żołądki dostarczył również Lope de Vega w swoim słynnym liście do Gaspara de Barrionueva pochodzącym z publikacji *Rimas* [Rymy] z 1604 r.:

„...Szynka prawdopodobnie z hiszpańskiej świni,

ze słynnych gór Araceny,

gdzie Arias Montato uciekł od świata [...]”.

Wiele wieków temu wraz z rozwojem handlu szynkę zaczęli produkować w La Sierra drobni rzemieślnicy, z których jeden był zarejestrowany w Jabugo w 1895 r., a do 1905 r. zbudował sieć handlową obejmującą Sewillę, Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María, San Fernando i Kadyks jako ośrodki dystrybucji swoich produktów. W latach 1883–1884 w gminie Jabugo dokonano uboju 400 świń.

Jabugo jest gminą w okręgu La Sierra o największej liczbie przetwórców szynki iberyjskiej.

Aktualnie wynikiem wyszukiwania w internecie terminu „Jabugo” jest niemal pół miliona trafień krajowych i międzynarodowych, z czego ogromna większość odnosi się do szynki.

Gmina Jabugo leży praktycznie w samym sercu La Sierra w prowincji Huelva, w Andaluzji (Hiszpania), na obszarze, na którym produkt objęty ChNP „Jabugo” jest przetwarzany i który obejmuje dalsze 30 wsi mających wspólną historię, mikroklimat i charakterystyczną „kulturę produkcji szynki”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/160224pliegocondicionesdopjabugo1erexamencomisioneeuropea_tcm7-390953.pdf
