

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2016/C 415/07)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012**«JAMÓN DE HUELVA»****N.º UE: ES-PDO-0105-01372 — 25.9.2015****DOP (X) IGP ()****1. Agrupación solicitante e interés legítimo**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jamón de Huelva

Dirección: Apartado de correos, 1
21290 Jabugo
HUELVA
ESPAÑA

Tel. +34 959127900
Correo electrónico: info@jamondehuelva.es

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- ☒ Nombre del producto
- ☒ Descripción del producto
- ☐ Zona geográfica
- ☒ Prueba del origen
- ☒ Método de obtención
- ☒ Vínculo
- ☒ Etiquetado
- ☒ Otros [Autoridades u organismos encargados de verificar el cumplimiento de lo dispuesto en el pliego de condiciones]

4. Tipo de modificación

- ☐ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.
- ☒ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

5. Modificaciones

Nombre del producto

Se solicita la modificación del nombre «Jamón de Huelva» actualmente registrado como Denominación de Origen Protegida (DOP) en virtud del Reglamento (CE) n.º 195/98 de la Comisión de 26 de enero de 1998, por el de «Jabugo».

El nombre geográfico «Jamón de Huelva» se sustituye por el de «Jabugo» en todo el texto del pliego de condiciones de esta DOP.

La justificación del cambio de nombre se detalla, de modo resumido, a continuación:

Por desencuentro y falta de consenso entre los intereses el nombre «Jabugo», que debería haber sido protegido por la Denominación de Origen por ser el empleado en la lengua común y en el comercio para referirse a los productos amparados por la misma, no pudo constituir el nombre de la Denominación de Origen.

Transcurridos más de quince años desde que se solicitó el registro comunitario y comprobando que sigue siendo utilizado mayoritariamente por los consumidores en el mercado, tanto nacional como internacional, el nombre geográfico «Jabugo» para referirse al producto amparado por la DOP Jamón de Huelva, se ha reconsiderado la decisión adoptada hace años, y se solicita la modificación de acuerdo con el uso y notoriedad del término geográfico «Jabugo» en la comercialización del jamón y la paleta, y por su precisión y relación con la zona geográfica.

La mejor forma para proteger el jamón tradicional elaborado en la Sierra de la provincia de Huelva es modificando el pliego de condiciones en lo que respecta al nombre de la Denominación de Origen Protegida y, de este modo, evitar la pérdida de uno de los patrimonios culturales y gastronómicos vivos de la Unión Europea.

El 26 de junio de 2008 se aprobó en reunión de Consejo Regulador la modificación de nombre.

En septiembre de 2008, el Consejo Regulador de la DOP Jamón de Huelva presentó solicitud de cambio del nombre de «Jamón de Huelva» por «Jabugo» ante el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.

Presentaron declaración de oposición tres entidades.

En enero de 2010, el Ministerio emitió resolución denegando el cambio de nombre porque «no se ha justificado suficientemente, en la solicitud de cambio de nombre, que los consumidores utilicen en el mercado el nombre “Jabugo” para referirse a los jamones elaborados en los municipios que constituyen la zona de elaboración de la Denominación de Origen “Jamón de Huelva”, y desestimando las alegaciones de las entidades opositoras referidas a sus derechos de propiedad intelectual.

El Consejo Regulador presentó recurso de alzada a la citada resolución denegatoria. Además, el Ayuntamiento de Jabugo presentó recurso de alzada a la citada resolución denegatoria y 39 operadores de la DOP Jamón de Huelva, también, presentaron recurso de alzada a la citada resolución denegatoria. En el año 2012 el Ministerio emitió resolución por la que inadmitió el recurso de alzada presentado por el Consejo Regulador.

Desde el inicio y a lo largo de este expediente de modificación del pliego de condiciones y del recurso de alzada se ha dejado constancia del unánime respaldo político, social y económico con la que cuenta la iniciativa emprendida. Las adhesiones de Administraciones, instituciones, Entidades y Empresas al cambio de nombre de la DOP son por considerarlo que es el nombre más apropiado, integrador y vertebrador del territorio rural que representa la Sierra de la provincia de Huelva. La unanimidad en el posicionamiento a favor del cambio de nombre de la DOP por el de «Jabugo» debe considerarse fuera de toda duda.

El Consejo Regulador presentó recurso contencioso-administrativo ante el Tribunal Superior de Justicia de Madrid.

El Tribunal Superior de Justicia de Madrid falló en julio de 2014 anulando las dos resoluciones administrativas, reconociendo que la modificación del nombre estaba suficientemente justificada y acreditada, y que dicha modificación debe ser tramitada ante la Comisión Europea.

Las tres entidades que presentaron declaración de oposición han retirado, tras el Acuerdo suscrito el pasado 10 de marzo entre el Consejo Regulador y la entidad mercantil Sánchez Romero Carvajal Jabugo, S.A.U., todos sus recursos administrativos y sus recursos judiciales.

Sobre esta sentencia recayó auto de ejecución provisional el pasado 23 de junio de 2015. Y, después del desistimiento de todas las partes, ha sobrevenido la firmeza de la propia sentencia.

A continuación, destacamos los documentos probatorios que acreditan el uso y notoriedad del nombre geográfico «Jabugo» en la comercialización del jamón y la paleta:

- Libro «Una Imagen de Calidad: Los productos del cerdo ibérico» publicado por la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en el año 1984 cuenta con abundantes reseñas al jamón de Jabugo vinculándolo con la Sierra de Aracena.

- Libro «El jamón de Jabugo y otros manjares del cerdo ibérico» publicado por D. Cesáreo Hernández Monjo en el año 2005 en el que también se alude al jamón de Jabugo.
- Trabajo de Investigación «Las industrias cárnicas en Jabugo. De la tradición al desarrollo» extraído y leído en 1998 por el Dr. Francisco Javier García Delgado del Instituto de Desarrollo Local de la Universidad de Huelva en el que contiene a referencias históricas a Jabugo y apunta la debilidad del nombre de la DO Jamón de Huelva frente a Jabugo.
- Libro «El cerdo ibérico: crianza, productos y gastronomía» publicado en 1998 por Iniciativas Leader Sierra de Aracena y Picos de Aroche, SA en el que se identifica el nombre geográfico Jabugo con el jamón elaborado en la localidades de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche.
- Distintas páginas web oficiales (Ayuntamiento de Jabugo, Universidad de Córdoba...) en la que se alude a Jabugo como zona de producción.

La Delegación Provincial del Ministerio de Agricultura convocó el 29 de marzo de 1976 convocó al sector del jamón de la Sierra para redactar el Reglamento Provisional de la Denominación de Origen «Jabugo» y de su Consejo Regulador.

La edición de estudios de mercado realizados por 3 instituciones, no de parte, en los que se pone de relieve el vínculo de «Jabugo» con el concepto que representa una DOP:

- Plan Estratégico de Comunicación realizado en 2003 a petición de la Conferencia Andaluza de Denominaciones de Origen y de Calidad por la que en el grado de conocimiento de las denominaciones de origen Jabugo se sitúa en séptimo lugar entre las españolas y segunda entre las andaluzas.
- Evaluación de la notoriedad de la marca calidad certificada realizada en 2008 por la Junta de Andalucía por la que Jabugo se sitúa como el distintivo de calidad/denominación de origen con mayor grado de conocimiento de Andalucía.
- Estudio de percepción del jamón ibérico realizado en 2009 por la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico por la que el 92,6 % de los encuestados señalaron Jabugo como una DOP de jamón ibérico.

También se puede citar la siguiente información y documentación que pone de relieve la utilización del nombre «Jabugo» para referirse al jamón elaborado en la Sierra de Aracena y Picos de Aroche:

- Catálogo promovido por la CEE bajo el proyecto «Euroterroirs». En el libro «Inventario Español de Productos Tradicionales» editado por el Ministerio al referirse al Jamón de Huelva se punta como otros nombres «Jamón de Jabugo» y se señala «en la zona montañosa de la provincia de Huelva con altitudes superiores a los 600 metros. Cabe destacar los pueblos de Cortegana, Jabugo, Castaño del Robledo, Cumbres Mayores y Aracena».
- Declaraciones del Presidente de primer Consejo Regulador, en el momento de las declaraciones Presidente de una de las entidades opositoras, en las que afirma que Jabugo fue la primera idea de nombre para la Denominación de Origen en 1995 y se refiere a la zona de elaboración como zona de Jabugo, no exclusivamente al municipio.
- Certificado del V Congreso Mundial del Jamón celebrado en Aracena en 2009 por el título del Libro Institucional fue «El Jabugo» al considerar la Organización que era el nombre que mejor representaba, en España y en el mundo, al jamón elaborado en los pueblos de la Sierra de la provincia de Huelva.
- Plan Estratégico del Sector Porcino Ibérico elaborado por ASICI. Cuando se refiere a las Denominaciones de Origen cita a Jabugo e incluso los datos de los cerdos sacrificados coinciden con los de la DOP Jamón de Huelva.
- Revista *Siete Leguas* comercializada por el diario *El Mundo* publica un reportaje titulado La Ruta del Jabugo que consiste en un relato de un viaje por la Sierra de Huelva y sus distintas localidades tras las huellas del jamón ibérico de montanera.
- Correo electrónico reenviado por la Asociación de la Industria de la Carne de España (AICE). La oficina Económica y Comercial de España en Pekín remitió un correo-e al Instituto Español de Comercio Exterior para la protección inmediata de las Denominaciones de Origen de la Unión Europea, en general, y de España, en particular, citando expresamente Cava, Jerez, Jabugo, etc.
- La Embajada de España consideró en el año 2011 que quien mejor podía defender los intereses del término «Jabugo» ante las solicitudes de marcas «Jabugo» y «Hameng Jabugo» en ese país era el Consejo Regulador de la DOP Jamón de Huelva, por lo que nos trasladó la información para que pudiéramos presentar las oportunas oposiciones con el consiguiente coste soportado exclusivamente por los ganaderos y elaboradores cuyos productos cuentan con la DOP Jamón de Huelva. La Oficina de la Administración para la Industria y Comercio de

la República China sostiene textualmente que el término «Jabugo» es una denominación de origen para el mundialmente famoso cerdo ibérico de España y la solicitud de registro de marcas con el citado término no tiene otro sentido que la referida denominación de origen. Y, además, especifica que la marca que es idéntica o contiene «Jabugo» y cubre los jamones en clase 29 fácilmente causará confusión entre los consumidores con respecto al origen de los productos.

- Caso elaborado por la prestigiosa Escuela de Negocios, Instituto Internacional San Telmo, denominado «El jamón ibérico, ¿una cuestión de marca? DOP Jamón de Huelva o Jabugo» en el que se plantean diversas perspectivas sobre el término Jabugo como marca y como DOP.
- Constitución del Comité de Honor de la Asociación para que el jamón de Jabugo sea reconocido como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por Unesco en el que participa el Consejo Regulador de la DOP Jamón de Huelva.
- La Ruta del Jabugo es el nombre que se ha elegido por el Comité Territorial del Club de producto turístico «Ruta del Jamón Ibérico» en el ámbito geográfico de la DOP Jamón de Huelva diseñado en 2009 por Turespaña.
- El 24 de octubre de este año en el periódico Viva La Sierra se habla del lanzamiento de la www.rutadeljabugo.travel destacando que «La experiencia turística de la Ruta del Jabugo consisten en recorrer los territorios de la Denominación de Origen Jabugo en la Sierra de Aracena y Picos de Aroche».

Para finalizar incidir en que los documentos anteriores acreditan el uso y notoriedad del término geográfico «Jabugo» y, en muchas ocasiones, conceden un posicionamiento sinonímico a la DOP «Jamón de Huelva» con la popularidad del término «Jabugo» en el mercado.

En relación con la justificación de que «Jabugo» es suficientemente preciso y está relacionado con la zona geográfica delimitada se ha aportado la siguiente información:

El municipio de Jabugo está prácticamente en el centro de la Sierra de la provincia de Huelva de Andalucía en España, la zona de elaboración de la DOP, en la que se localizan treinta pueblos más que comparten una historia común, un microclima y una singular cultura del jamón.

Huelva

Es una de las ocho provincias de la región de Andalucía. Cuenta con 79 municipios, de los cuales 31 municipios de la Sierra de la provincia de Huelva delimitan la zona de elaboración de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Jamón de Huelva.

Es la capital de la provincia de Huelva. Está situada al sur del límite más meridional y fuera de la zona de elaboración de la DOP Jamón de Huelva.

Jabugo

Es un municipio de la provincia de Huelva. Cuenta con 4 localidades: Jabugo, El Repilado, Los Romeros y El Quejigo. Está situado en el centro geográfico de la zona de elaboración de la DOP Jamón de Huelva.

Distancia mínima en Kilómetros por carretera desde Huelva y desde Jabugo hasta los 4 municipios que definen los ejes cardinales de la zona de elaboración de la Denominación de Origen Protegida

	HUELVA	JABUGO
Encinasola (Norte)	136	36
Rosal de la Frontera (Oeste)	104	53
Santa Olalla del Cala (Este)	119	62
Campofrío (Sur)	80	51

Coordenadas cartográficas de Huelva, de Jabugo y de los 4 municipios que definen los ejes cardinales de la zona de elaboración de la Denominación de Origen Protegida

	Encinasola (Norte) 38° 08' N 7° 12' O	
Rosal de la Frontera (Oeste) 37° 58' N 7° 12' O	Jabugo 37° 55' N 6° 43' O	Santa Olalla del Cala (Este) 37° 54' N 6° 12' O
	Campofrío (Sur) 37° 46' N 6° 34' O	
	Huelva 37° 15' N 6° 57' O	

Provincia de Huelva (perímetro), Huelva (color negro al Sur de la provincia), zona de elaboración de la Denominación de Origen Protegida (sombreado color beige) y Jabugo (color negro en el centro de la zona de elaboración)



Distribución, por municipios de la zona de elaboración, de las empresas elaboradoras que voluntariamente someten sus productos al pliego de condiciones de la DOP Jamón de Huelva

Municipio	Número de empresas	Porcentaje
Aracena	3	6,97 %
Aroche	1	2,33 %
Castaño del Robledo	2	4,65 %
Corteconcepción	2	4,65 %
Cortegana	3	6,97 %
Cortelazor	1	2,33 %
Cumbres Mayores	11	25,58 %
Almonaster La Real	1	2,33 %
Jabugo	17	39,53 %
Galaroza	1	2,33 %
Santa Olalla del Cala	1	3,33 %
Total	43	100,00 %

Actualmente el nombre geográfico «Jabugo» se está utilizando en muchos casos para engañar o inducir a error a los consumidores ya que puede ser utilizado por cualquiera, en cualquier parte del mundo y sobre cualquier tipo de jamón, tal y como se relata en el cuento *La orden de los caballeros de la autenticidad y el hada calidad* publicado por la Oficina del Parlamento Europeo en España en 2011.

Descripción del producto

Por un lado, las modificaciones de este apartado obedecen a la entrada en vigor del Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico que es de obligado cumplimiento para los productos ibéricos elaborados en España.

En este sentido, las modificaciones obligatoriamente realizadas son:

- La denominación «Raza ibérica pura» se modifica por «Raza 100 % ibérica».
- La denominación de la raza «Duroc-Jersey» se modifica por raza «duroc».

- Los pesos de entrada en régimen de montanera en dehesa «entre 85 y 115 kg» se modifican por «entre 92 y 115 kg»; la reposición de los cerdos «como mínimo el 50 % o el 65 % según sea su factor racial» se modifica por «como mínimo será de 46 kg durante más de 60 días»; se incluye «la edad mínima al sacrificio será de 14 meses»; y «el peso máximo permitido a la salida de montanera no excederá de los 180 kg» se modifica por «el peso mínimo individual de la canal será de 115 kg excepto para los 100 % ibéricos que será de 108 kg».
- La categoría de «Cerdo de recebo o terminado en recebo» se ha eliminado.
- La categoría de «Cebo» se ha modificado por «Cebo de campo» porque el manejo de los cerdos amparados es en régimen extensivo y se asimila a la categoría de «Cebo de campo».
- Para la categoría «Cebo de campo» se incluye «la estancia mínima en régimen de engorde en dehesa, previa al sacrificio será de 60 días»; se incluye «la edad mínima al sacrificio será de 12 meses»; «el peso medio máximo por partida permitido a la terminación no excederá de los 180 kg» se modifica por «el peso mínimo individual de la canal será de 115 kg. excepto para los 100 % ibéricos que será de 108 kg»; y se incluye «la densidad máxima será de 15 cerdos por hectárea».
- Los requisitos exigidos para el factor racial será «100 % ibérico» e «ibérico» este último con al menos el 75 % de su porcentaje genético correspondiente a la raza porcina ibérica y para la alimentación de los cerdos será «Bellota» o «Cebo de campo».
- El tiempo mínimo de elaboración será de El período mínimo de elaboración de 600 días para los jamones de < 7,00 kg y de 730 días para los de ≥7,00 kg y de 365 días para las paletas.
- El peso de las piezas en las características físicas será no inferior a 5,75 kg en jamón «100 % ibérico» y 7,00 kg en jamón «ibérico» y a 3,70 kg en paleta «100 % ibérico» y 4 kg en paleta «ibérica».

Y, por otro, las modificaciones obedecen a que en el anterior pliego de condiciones no se establecían clases de producto por lo que el Consejo Regulador ha decidido establecerlas en este nuevo y, además, que tengan carácter propio con objeto de diferenciar, ante los consumidores, el producto con DOP.

Cuando se reconoció a la Denominación de Origen Jamón de Huelva en el año 1995, el sector del jamón y la paleta de cerdo ibérico no estaba regulado con una normativa específica. Sin embargo, desde el año 2001 se ha visto regulado por normativas de carácter horizontal y, actualmente, está regulado por el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.

Hay que precisar, en primer lugar, que la normativa del ibérico es una norma reguladora de carácter de mínimos para el jamón ibérico y la paleta ibérica y, por tanto, de obligado cumplimiento para los operadores que decidan usar las menciones que se regulan en ella: Bellota, Cebo de campo, Cebo, 100 % Ibérico e Ibérico. Es decir, la normativa establece una tipificación en el producto con objeto de que la designación de venta pueda ser reconocida por el consumidor.

Y, en segundo lugar, precisar que el pliego de condiciones de la DOP «Jabugo» está vinculado exclusivamente a un territorio y a unos niveles de calidad para el jamón y la paleta elaborados en los pueblos de la Sierra y, por tanto, de obligado cumplimiento únicamente para los productos de los operadores que voluntariamente decidan cumplirlo. Es decir, se establece una tipificación adicional por la que, sin perjuicio y con independencia de lo establecido para los operadores con respecto al etiquetado de las piezas sujetas a la normativa del ibérico, se le otorga al producto una designación propia de calidad para valorizarlo y diferenciarlo.

Por tanto, el pliego de condiciones de la DOP «Jabugo» otorgará sus propias tres clases: Summum, Excellens y Selección. Todas ellas vinculadas a la dehesa, al engorde de los cerdos en libertad y a un factor racial como mínimo del 75 % de sangre ibérica.

La clase I: Summum se otorgará a los jamones y paletas de cerdos alimentados durante la montanera exclusivamente con bellotas y pastos naturales y con un factor racial 100 % ibérico.

La clase II: Excellens se otorgará a los jamones y paletas de cerdos alimentados durante la montanera exclusivamente con bellotas y pastos naturales y con un factor racial del 75 % de sangre ibérica.

La clase III: Selección se otorgará a los jamones y paletas de cerdos alimentados en régimen extensivo en las dehesas y con un factor racial como mínimo al 75 % de sangre ibérica.

En definitiva, por un lado, se incluyen en este apartado aquellos valores que estén ya determinados con carácter obligatorio en la legislación nacional vigente y, por otro lado, se incluyen las clases de producto.

Por tanto, la modificación no supone modificación en el producto ya que todos los que estaban acogidos al anterior pliego de condiciones lo siguen estando en este nuevo pliego de condiciones.

Prueba del origen

Las únicas modificaciones son en el subapartado de Controles y certificación.

Por un lado, hay diversas modificaciones que obedecen, nuevamente, a la entrada en vigor del Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico que es de obligado cumplimiento para los productos ibéricos elaborados en España:

- La denominación «Raza ibérica pura» se modifica por «raza 100 % ibérica».
- La denominación de la raza «Duroc-Jersey» se modifica por raza «duroc».
- Necesidad de precisar que el crotal sea específico de la DOP y el momento de su colocación para diferenciarlo del que se recoge en la legislación nacional vigente.
- Necesidad de precisar que el precinto sea específico de la DOP para diferenciarlo del que se recoge en la legislación nacional vigente y el momento de su colocación para adaptarlo a lo que establece la legislación vigente.
- Necesidad de precisar que el marcado final de las piezas será con un distintivo, y no con un precinto, para evitar confusión con el precinto colocado anteriormente en el matadero.

Además, se incorpora un párrafo para que los operadores que obtengan las presentaciones del producto sin pezuña, deshuesado, fraccionado, porcionado o loncheado estén inscritos en un registro con el fin de garantizar la trazabilidad del producto.

Por tanto, la modificación no supone alteración de la prueba de origen.

Método de obtención

Las modificaciones de este apartado obedecen a la entrada en vigor del Real Decreto 4/2014, de 10 de enero de 2014, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico que es de obligado cumplimiento para los productos ibéricos elaborados en España.

En este sentido, las modificaciones obligatoriamente realizadas son:

- Eliminación de los pesos mínimos de las extremidades en sangre ya que la legislación nacional vigente no los tiene en consideración referenciándolo al peso mínimo de la pieza a la salida de las instalaciones de la industria según el tipo de pieza, jamón y paleta, y el peso de la misma.
- Eliminación de la clasificación de las piezas por peso en sangre ya que es un criterio supeditado a cada elaborador y, consecuentemente, la legislación nacional vigente no la tienen en consideración.
- El establecimiento de la duración mínima de todo el proceso de elaboración del producto se establece en 600 días para jamones menores de 7 kg y de 730 días para los mayores e igual a 7 kg; y en 365 días para las paletas mayores o igual a 3,70 kg.

También, se ha eliminado aquel valor contrario a las directrices comunitarias sobre el bienestar animal tal y como se recoge en la legislación técnico-sanitaria para mataderos:

- «Los cerdos llegarán a dichos mataderos como mínimo 12 horas antes de su sacrificio» se modifica por «los cerdos llegarán a dichos mataderos como mínimo con un tiempo de reposo antes de su sacrificio».

Además, se han modificado los intervalos de valores de humedad relativa en la salazón y los intervalos de valores de temperatura, humedad relativa y duración en el equilibramiento salino, dado que el cambio climático está provocando unas mayores temperaturas en los últimos meses de primavera y en los primeros de verano por lo que hay que procurar una más dilatada y paulatina adaptación del producto.

Además, se incorpora un párrafo que permite homogeneizar y facilitar el mantenimiento de las condiciones en la totalidad del secadero natural para que la aireación llegue por igual a todo el producto, independientemente de su ubicación en el mismo.

Por último, se incorpora un párrafo para que los operadores que realizan las presentaciones del producto sin pezuña, deshuesado, fraccionado, porcionado o loncheado tengan implantado el adecuado sistema de autocontrol y que este pueda ser verificado para garantizar la trazabilidad y el origen del producto final.

Por tanto, la modificación no supone alteración del método de obtención.

Vínculo

Las siguientes modificaciones realizadas en el vínculo obedecen a su adaptación al Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

- Se ha incluido un nuevo subapartado «Conocimientos específicos de los productores locales» con tres (3) párrafos para dar cumplimiento con el Reglamento citado.

- Se han incluido dos nuevos párrafos para explicar el carácter específico del producto para dar cumplimiento con el Reglamento citado.
- Se han incluido dos nuevos párrafos para describir la relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto para dar cumplimiento con el Reglamento citado.
- El texto del subapartado a) Histórico se ha trasladado y se ha incluido dentro de los hitos históricos que justifican el uso y notoriedad del término geográfico «Jabugo» y la precisión y relación de este nombre con la zona geográfica delimitada.
- Se ha ampliado el número de hitos históricos para justificar el uso y notoriedad del término geográfico «Jabugo» y la precisión y relación de este nombre con la zona geográfica de limitada.
- Se ha eliminado el subapartado c) Sistemas de producción y elaboración porque su contenido era reiterativo con lo expresado ya con anterioridad en el pliego de condiciones.

Por tanto, la modificación no supone alteración del vínculo ni con el medio natural y humano, ni con el carácter específico del producto y ni con la relación causal entre las dos anteriores.

Etiquetado

La modificación realizada es:

- Sustitución de la autorización de las etiquetas por un sistema de notificación de las etiquetas antes de su puesta en circulación por parte de los operadores para garantizar el uso correcto del nombre de la DOP.

Las modificaciones de este apartado obedecen a la entrada en vigor del Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.

En este sentido, las modificaciones realizadas son:

- Necesidad de precisar que las piezas irán provistas de precinto numerado colocado en matadero.
- Necesidad de precisar que las piezas irán provistas de distintivo numerado colocado a la salida de bodega.

Autoridades y organismos encargados de verificar el cumplimiento de lo dispuesto en el pliego de condiciones

La verificación del cumplimiento de las condiciones descritas en el pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Jabugo» es competencia de la Dirección General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Justificación del cambio:

La Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico, en su artículo 22, establece que el control oficial de las Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico, entre las que se encuentra la DOP «Jamón de Huelva», es competencia del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, y el Real Decreto 401/2012, de 17 de febrero, por el que se desarrolla la estructura orgánica básica del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente atribuye a la Dirección General de la Industria Alimentaria el control oficial de las denominaciones de origen protegidas, indicaciones geográficas protegidas y especialidades tradicionales garantizadas antes de la comercialización.

DOCUMENTO ÚNICO

«JABUGO»

N.º UE: ES-PDO-0105-01372 — 25.9.2015

DOP (X) IGP ()

1. Nombre

«Jabugo»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

Los jamones y paletas con la DOP «Jabugo» presentan las siguientes características fundamentales:

Físicas

Forma exterior: alargada, estilizada, perfilada mediante el tradicional corte serrano en «V». Para las paletas también se permite el corte en «media luna». En ambos casos conservando la pezuña.

Peso: no inferior a 5,75 kg en jamón «100 % ibérico» y a 7 kg en jamón «ibérico» y a 3,7 kg en paleta «100 % ibérico» y a 4 kg en paleta «ibérica».

Organolépticas

Aspecto exterior: aspecto exterior típico y limpio, destacando la coloración se su flora micótica blanca o gris-azulada oscura.

Color y aspecto al corte: color característico del rosa al rojo púrpura y aspecto brillante al corte, con vetas de tejido adiposo y con grasa infiltrada en la masa muscular.

Sabor y aroma: carne de sabor delicado, dulce o poco salado. Aroma agradable y característico.

Consistencia y textura: consistencia firme en las masas musculares y levemente untuosa y depresible en las zonas del tejido adiposo. Textura poco fibrosa y de alta friabilidad.

Grasa: untuosa y consistente, brillante, coloración blanco-amarillenta, aromática y de grato sabor. Su consistencia depende del porcentaje de alimentación con bellota.

Clases

Los animales que proporcionan la materia prima son cerdos de raza 100 % ibérica o procedentes de cruces de raza ibérica con la duroc y que poseen, como mínimo, un 75 % de sangre Ibérica.

Atendiendo a la raza de los animales y su régimen de alimentación se establecen las siguientes clases de jamones y paletas:

Clase I. Summum. Procedentes de cerdos «100 % ibérico», cuya edad mínima al sacrificio sea de 14 meses, manejados de forma tradicional y alimentados durante la montanera exclusivamente con bellotas y demás recursos naturales propios de las dehesas y que se hayan curado de forma natural en las singulares condiciones microclimáticas de la Sierra de la provincia de Huelva.

Clase II. Excellens. Procedentes de cerdos cuyo factor racial sea «ibérico» que posean el 75 % de sangre ibérica, cuya edad mínima al sacrificio sea de 14 meses, manejados de forma tradicional y alimentados durante la montanera exclusivamente con bellotas y demás recursos naturales propios de las dehesas y que se hayan curado de forma natural en las singulares condiciones microclimáticas de la Sierra de la provincia de Huelva.

Clase III. Selección. Procedentes de cerdos cuyo factor racial sea, al menos, «ibérico» que posean como mínimo el 75 % de sangre ibérica, engordados en libertad en las dehesas mediante los recursos de la dehesa y piensos, constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosa, cuya edad mínima al sacrificio sea de 12 meses y que hayan sido curados de forma natural en las singulares condiciones microclimáticas de la Sierra de la provincia de Huelva.

El período de elaboración será como mínimo de 600 días para el jamón < 7kg, de 730 días para el jamón ≥ 7kg y de 365 días para la paleta.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

Piensos

La zona de producción, donde se lleva a cabo la crianza de los cerdos ibéricos que constituyen la materia prima para los productos amparados la conforman las amplias dehesas, ecosistema agro-silvo-pastoral y zona tradicional de crianza del cerdo ibérico, de las regiones extensas de Extremadura y Andalucía. El factor clave a la hora de determinar la calidad de los cerdos ibéricos y en consecuencia la posterior calidad organoléptica de las piezas amparadas, otorgando a los jamones y paletas con DOP «Jabugo» su calidad y características diferenciales, son la alimentación y el ejercicio con el manejo en régimen extensivo aprovechando a lo largo de su vida todos los recursos de la dehesa: bellotas, pastos naturales, hierbas y rastrojos.

La zona geográfica de producción está delimitada y las medidas de control que se aplican para garantizar el cumplimiento de las condiciones específicas son: aforo de la cantidad de bellotas en las encinas, alcornoques y quejigos a disposición de los cerdos en cada montanera; determinación del número máximo de cerdos e identificación con crotal en el momento de entrada en montanera; y seguimiento con visitas de control, sin previo aviso, para comprobar que la alimentación es con bellotas y pastos naturales y que el manejo es en extensivo durante la fase de engorde de los cerdos.

Las extremidades de los animales para elaborar el jamón y la paleta con DOP «Jabugo» proceden de:

- a) Cerdo de bellota o terminado en montanera: es aquel que se destina al sacrificio inmediatamente después del aprovechamiento exclusivo de la montanera de bellotas y hierbas en dehesas de encinas, alcornoques y quejigos. El peso medio del lote a la entrada en montanera estará situado entre 92 y 115 kg. La reposición mínima en montanera será de 46 kg durante más de 60 días. El peso individual de la canal será de 115 kg excepto para los animales 100 % ibéricos que será de 108 kg.
- b) Cerdo de cebo de campo: es aquel cuya alimentación en fase de engorde se lleva a cabo en régimen extensivo, máximo 15 cerdos/hectárea, con los recursos de la dehesa y con piensos constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosas. La fase de engorde en las dehesas, previa al sacrificio, será como mínimo 60 días. El peso individual de la canal será de 115 kg excepto para los animales 100 % ibéricos que será de 108 kg.

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

La fase de cría y engorde de los cerdos se realiza en la zona geográfica de producción. Y el proceso de elaboración (sacrificio, despiece, salazón, lavado, equilibramiento salino, secado y maduración) se realiza en la zona geográfica de elaboración.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

Se podrán comercializar piezas certificadas deshuesadas, en porciones, o fraccionadas siempre y cuando se asegure el apropiado sistema de autocontrol envasado, y etiquetado y que hayan aceptado y cumplan con el protocolo de verificación establecido por la entidad de gestión para garantizar la trazabilidad y el origen del producto final.

A tal efecto se notificará a la entidad de gestión la realización de esta práctica.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

El jamón y la paleta deberán ir provistos de un precinto colocado en matadero y de un distintivo colocado a la salida de la bodega, ambos de la DOP «Jabugo», numerados y en los que figurará de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen. En el distintivo, además, se incluirá la clase a la que pertenecen.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción está constituida por las siguientes comarcas con dehesas de encinas, alcornoques y quejigos de las provincias de las provincias de Cáceres y Badajoz de Extremadura y de Sevilla, Córdoba, Huelva, Cádiz y Málaga de Andalucía:

- Cáceres: Comarcas de Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Logrosán, Navalmoral de la Mata, Jaraiz de la Vera, Plasencia, Hervás y Coria.
- Badajoz: Comarcas de Alburquerque, Mérida, Don Benito, Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Castuera, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena y Azuaya.
- Sevilla: Comarca de Sierra Norte
- Córdoba: Comarca de Los Pedroches, La Sierra y Campiña Baja
- Huelva: Comarcas de La Sierra, Andévalo Occidental, Andévalo oriental y Condado Campiña.
- Cádiz: La Sierra, La Janda, Campo de Gibraltar y Campiña.
- Málaga: Serranía de Ronda

Y la zona de elaboración de los jamones y paletas está constituida por los siguientes 31 municipios de la Sierra de la provincia de Huelva: Alájar, Almonaster la Real, Aracena, Aroche, Arroyomolinos de León, Cala, Campofrío, Cañaverale 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 y Zufre.

5. Vínculo con la zona geográfica

En cuanto a la zona de producción coincide con las dehesas arboladas de Extremadura y Andalucía. Muy importante, por la diferenciación con el resto de las zonas productoras de jamón ibérico de España es la zona de elaboración de la DOP «Jabugo», circunscrita a la Sierra de Huelva y cuyas características son:

Orografía

La Sierra de Huelva es la comarca septentrional de la provincia del mismo nombre, constituyendo las últimas estribaciones occidentales de Sierra Morena. Los treinta y un municipios que integran la misma poseen una homogeneidad dentro de la provincia de Huelva.

El relieve es bastante escabroso, aunque solo pueden ser calificadas como «montaña media», debido a la acción de la red fluvial, que origina la aparición de gran número de sierras y valles alternantes. La comarca presenta una disposición concéntrica en su distribución altimétrica, culminando en el triángulo central conocido como Serranía de Aracena. Las alturas oscilan entre los 500 y los 1 042 metros, en la cumbre del Castaño, siendo la media en torno a los 700 metros.

Clima

Como factor básico es la climatología de la zona aparece la latitud, entre los paralelos 37° 04' y 38° Norte, quedando por tanto en la zona de encuentro de las altas presiones subtropicales y las bajas subpolares, que dominan la zona de forma alternante estacionalmente.

La cercanía del Atlántico introduce unos matices muy significativos, puesto que llegan sin obstáculos los vientos húmedos y templados de occidente, lo que va a marcar tanto el régimen térmico como el pluviométrico de la comarca. El corazón de la misma, le permite interceptar, como primer obstáculo al que acceden, todas las masas de aire atlántico que llegan a Andalucía. La isoyeta de los 1 000 mm abarca casi exactamente el área del «triángulo central». En general toda la comarca tiene un régimen pluviométrico bastante alto, pues toda ella queda dentro de la isoyeta de los 700 mm. El máximo pluviométrico se sitúa en el invierno. En primavera y otoño la precipitación es prácticamente equivalente, mientras que en el verano existe sequía, que es prácticamente total en julio y agosto.

La temperatura media oscila entre los 14,8 °C de Aracena y los 18,4 °C de La Garnacha. El mes más cálido es julio, con temperaturas medias que oscilan entre los 25 °C de Aracena y los 27,7 °C de La Garnacha. El mes más frío es siempre enero, excepto en La Garnacha que es diciembre, oscilando entre los 6,2 °C y 10,7 °C.

Hidrografía

En la comarca de la Sierra están ubicadas las divisorias de las cuencas del Guadiana, Gualdalquivir y Odiel, ricas en cursos de agua y corrientes de régimen estacional en función de la pluviometría, que aportan su caudal a los ríos o embalses de la zona.

Flora

La Sierra de Huelva tiene una superficie de 307 952 ha de la que más del 73 % (227 023 ha) están ocupadas por bosques. Dentro de ellos destacan las dehesas de encinas y alcornoques (más de 120 000 ha), etc.

En cuanto a la flora existente destaca el *Trifolium Subterraneum* y *Periballia Laevis* en suelo arenosos y de descomposición de granitos; *Trifolium Subterraneum* muy abundante, *Poa Bulbosa* y *Periballia Minuta* en pastizales bajo encinar; *Rumex Bucefaloformis*, *Trifolium Subterraneum* y *Periballia Laevis* en suelos calcifugos de dehesas de alcornoques, con presencia de cistáceas y genisteas.

Conocimientos específicos de los productores locales

Los conocimientos específicos de los productores y elaboradores locales se transmiten entre generaciones, de padres a hijos. El producto final es el resultado del conocimiento consuetudinario de los ganaderos vinculados a la dehesa y al cerdo ibérico, y del de los elaboradores de jamones y paletas vinculados a la Sierra de la provincia de Huelva.

Los conocimientos específicos de los ganaderos permiten mantener el delicado equilibrio del ecosistema de la dehesa con un manejo tradicional del cerdo ibérico, respetando su bienestar animal. Durante su engorde en régimen extensivo acercan las pjaras de cerdos a las parcelas más abruptas y de difícil acceso para, finalmente, conducir las a las parcelas más llanas y accesibles.

El maestro jamonero determina los días precisos de sal a las extremidades del cerdo; el momento en el que las piezas deben colgarse en los secaderos naturales; el instante de apertura y cierre de las ventanas de los secaderos para aprovechar el microclima; el momento de bajar las piezas a las bodegas naturales para que inicien su lenta maduración; y el día en que los jamones y paletas han culminado su curación una vez que han alcanzado la máxima expresión en sus cualidades organolépticas.

Estas características del medio geográfico influyen tanto en la materia prima como en el producto final ya que el carácter específico del jamón y la paleta con DOP «Jabugo» se debe a los siguientes factores: a la producción dentro de un ecosistema sostenible, la dehesa, en la que el cerdo ibérico se engorda en régimen extensivo aprovechando sus recursos; y a la elaboración en el microclima de la Sierra de la provincia de Huelva.

Primeramente, la salazón de los jamones y paletas. A continuación, se realiza el lavado de las piezas. Posteriormente, tiene lugar el equilibramiento salino entre el exterior e interior de las piezas. Seguidamente, las piezas se cuelgan en los secaderos naturales para tener lugar el llamado «sudado» aprovechando las condiciones microclimáticas. Y, finalmente, los jamones y paletas se trasladan a las bodegas naturales para que lentamente tenga lugar la maduración durante la que se desarrolla externamente una propia flora micótica gracias a las condiciones prácticamente estable de temperatura y humedad a lo largo del tiempo.

Las características sensoriales de los jamones y paletas se deben a las reacciones físicas, químicas y biológicas que los componentes nutricionales de la bellota, especialmente su composición lipídica, y pastos naturales van a sufrir durante su metabolismo por el cerdo ibérico y, posteriormente, durante la lenta y pausada curación del jamón y de la paleta en la que acertadamente se combinan la localización geográfica más meridional en la Unión Europea en la que se elabora jamón con el consecuente calor durante el día en verano; la localización geográfica en una Sierra con el consecuente frescor en verano durante las noches y con el frío en invierno; la localización geográfica en la primera cadena montañosa en la que descargan sus lluvias las borrascas procedentes del océano Atlántico con el consecuente alto índice de humedad durante todo el año.

La apariencia marmórea, el color del magro y el brillo de las lonchas son causadas por el factor racial de los cerdos, por el manejo en libertad de los animales y por los componentes nutricionales de la dehesa. El tacto de la loncha y su apreciación en boca es suave y aterciopelado causado por la fluidez de la grasa, cuyo punto de fusión es cuanto más bajo cuanto mayor sea la cantidad de bellota consumida por el cerdo. El aroma se debe a las reminiscencias de la alimentación afrutada con bellotas y vegetal con pastos naturales, y a la lenta curación a lo largo del tiempo. El sabor se mantiene en un sutil equilibrio entre la salinidad provocada por la salazón y la dulzura provocada por los días de salazón decididos por el maestro jamonero y los componentes resultantes de un metabolismo prolongado en el tiempo. Finalmente, el retrogusto se caracteriza por la intensidad y, particularmente, la persistencia causados por los drásticos cambios de temperatura entre el día y la noche del verano durante el secado natural y la maduración lenta a lo largo del año durante la maduración natural. Además, la alimentación del cerdo durante la montanera y el ejercicio físico realizado por el animal le confieren a las piezas jugosidad, al mismo tiempo que una textura muscular más densa y mejor infiltrada por las grasas.

El uso y notoriedad del término geográfico «Jabugo» y la precisión y relación de este nombre con la zona geográfica se justifica, a modo de resumen, por los siguientes hitos históricos:

Además, históricamente, ya aparece recogido en el «Fuero de Montánchez» del año 1236 la existencia de dehesas dedicadas exclusivamente a la producción de bellotas, con el fin de alimentar al ganado de cerda, dictándose Leyes para la protección de las mismas.

También da fe histórica de la producción de cerdos y bellotas, Lope de Vega en sus famosos versos escritos en la epístola «Al Contador Gaspar de Barrionuevo» en la publicación Rimas en 1604:

«...Jamón presunto de español marrano,
de la Sierra famosa de Aracena,
adonde huyó del mundo Arias Montano...»

Con el desarrollo empresarial, el jamón se comenzó a producir hace siglos en la Sierra por pequeñas industrias artesanas una de las cuales se llegó a registrar en 1895 en Jabugo y su red comercial contaba en 1905 con Sevilla, Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María, San Fernando y Cádiz como puntos neurálgicos para la distribución de sus productos. En la campaña de 1883/1884 ya fueron sacrificados en el término municipal de Jabugo 400 cabezas de ganado porcino.

Jabugo es el municipio serrano con más industrias dedicadas a la transformación del porcino ibérico.

Actualmente, la búsqueda del término «Jabugo» en internet de un resultado de casi medio millón de entradas nacionales e internacionales, la inmensa mayoría relacionadas con el jamón.

El municipio de Jabugo está prácticamente en el centro de la Sierra de la provincia de Huelva de Andalucía en España, la zona de elaboración de la DOP «Jabugo», en la que se localizan treinta pueblos más que comparten una historia, un microclima y una singular cultura del jamón.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/160224pliegocondicionesdopjabugo1examencomisioneeuropea_tcm7-390953.pdf
