

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2020/C 352/05)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSESBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

Ansøgning om godkendelse af en ændring, jf. artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012.

»JABUGO«

EU-nr.: PDO-ES-0009-AM02 — 3.10.2019

BOB (X) BGB ()

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida *Jabugo* [Kontrolinstans for den beskyttede oprindelsesbetegnelse *Jabugo*]

Avenida Infanta María Luisa 1, 21290-Jabugo (Huelva), Spanien

+34 959127900

info@dopjabugo.es

Kontrolinstansen er officielt anerkendt som forvaltningsorgan for den beskyttede oprindelsesbetegnelse (BOB) »Jabugo« i henhold til første tillægsbestemmelse til lov nr. 6/2015 af 12. maj 2015 om beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser på niveauet over Spaniens selvstyrende regioner, og en af dens særlige opgaver er at fremsætte ændringsforslag til varespecifikationen.

2. Medlemsstat eller Tredjeland

Spanien

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- Produktets betegnelse
- Beskrivelse af produktet
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

- Mærkning
- Andet [angives nærmere]
- Myndigheder eller organer med ansvar for at kontrollere overholdelsen af varespecifikationen.

4. Type ændring

- Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB.
- Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende).

5. Ændring(er)

Ændringen af betegnelsen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse (BOB) fra »Jamón de Huelva« til »Jabugo« BOB har fremskyndet den tendens i retning af fremragende kvalitet, der er blevet observeret i de seneste år.

Beskrivelse af produktet

Der er blevet foretaget ændringer af dette afsnit, fordi de tre produktklasser (klasse I »Summum«, klasse II »Excellens« og klasse III »Selección«) er blevet forenklet og nu udgør en enkelt førsteklasse. Det vil sige, at varespecifikationen kun omfatter skinke og bove fra 100 % racerene iberiske svin (en hjemmehørende race), der fodres med agern og andre ressourcer fra *dehesaen* (en særlig lokal landskabstype med egetræsvegetation og græsvegetation) under den såkaldte »montanera«-opfedning (græsning i egeskov).

For det første er 100 % racerene iberiske svin en hjemmehørende og hårdfør race, som er perfekt tilpasset *dehesaen* og et liv i det fri. Det er en race, der er mindre frugtbar, og som har brug for mere tid til at nå op på slagtevægten. Kødet fra disse svin er meget marmoreret.

For det andet giver agern slutproduktet unikke organoleptiske egenskaber, navnlig smag, aroma og retronasal intensitet/vedvarende.

Med andre ord er skinke og bov fra 100 % racerene iberiske svin, der er opfodret med agern og naturfoderplanter, af højeste sensoriske kvalitet og gør det muligt at bevare den iberiske races renhed og økosystemets bæredygtighed.

I denne forbindelse er der foretaget følgende ændringer:

- Krydsninger med duroc-svin (en udenlandsk race) udgår.
- Slagtekroppens minimumsvægt for krydsninger af agernfodrede svin eller svin, der afslutningsvis er »montanera«-opfodrede, udgår.
- »Cebo de Campo«-svin (opfodrede svin på friland) udgår.
- Der er fastsat start- og slutdatoer for »montanera«-opfedning i overensstemmelse med den nationale lovgivning om iberisk skinke.
- Der er fastsat en besætningstæthed for at sikre, at bestanden forvaltes ekstensivt under opfedning.
- Betegnelsen klasse I »Summum« udgår, selv om kravene forbliver uændrede.
- Klasse II »Excellens« udgår.
- Klasse III »Selección« udgår.
- Mindstevægten for skinke og bov fra krydsavlede svin udgår.

Ændringerne er blevet foretaget på grund af et ønske om at sende EU's forbrugere et klart og utvetydigt budskab, der positionerer den beskyttede oprindelsesbetegnelse (BOB) »Jabugo« som en del af det mest krævende markedssegment. Samtidig er dette på linje med tendensen for certificerede produkter, eftersom antallet af produkter i klasse II er faldende, idet der nu kun er nogle få tilbage, og ingen produkter er certificeret i klasse III.

Derfor medfører ændringen ingen ændringer i produktets fremragende kvalitet.

Den tidligere tekst i enhedsdokumentet:

»3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

[...]

Vægt: mindst 5,75 kg for skinken »100 % ibérico«, 7 kg for skinken »ibérico« og 3,7 kg for boven »100 % ibérica« og 4 kg for boven »ibérica«.

[...]

Klasse

De dyr, der leverer råvaren, er svin af racen »100 % ibérica«, eller en krydsning mellem racen »ibérica« og »duroc«, og som har mindst 75 % iberisk blod.

Afhængigt af dyrenes race og foder klassificeres skinker og bove som følger:

Klasse I — Summum: fremstillet af 100 % iberiske svin, som slagtes i en alder af mindst 14 måneder og er opdrættet traditionelt og opfodret ved »montanera«-opfedning (græsning i egeskov) udelukkende med agern og andre naturlige typiske naturressourcer i »dehesaer«, og som modnes naturligt under de særlige mikroklimatiske forhold i la Sierra i provinsen Huelva.

Klasse II — Excellens: fremstillet af svin, der som minimum er af racen »ibérica« og har mindst 75 % iberisk blod, og hvis andre kendetegn er identiske med klasse I.

Klasse III — Selección: fremstillet af svin, der som minimum er af racen »ibérica« og har mindst 75 % iberisk blod, de opfedes i det fri i »dehesaer« med foder bestående primært af korn og bælgeplanter. De slagtes i en alder af mindst 12 måneder, og kødet modnes naturligt under de særlige mikroklimatiske forhold i la Sierra i provinsen Huelva.

[...]

Den nye tekst i enhedsdokumentet:

»3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

[...]

Vægt: mindst 5,75 kg for skinken og 3,7 kg for boven.

[...]

Skinke og bov fremstilles af 100 % racerene iberiske svin, som opdrættes på den traditionelle måde og fodres udelukkende med agern og andre naturlige ressourcer i dehesaen (en særlig lokal landskabstype med egetræsvegetation og græsvegetation) under »montanera«-opfedningen, og kødet modnes naturligt under de særlige mikroklimatiske forhold i la Sierra i provinsen Huelva.

[...]

Den tidligere tekst i enhedsdokumentet:

»3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Produktionsområdet, hvor de iberiske svin, som udgør råvaren til produkter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse, opdrættes, er kendetegnet ved områderne med »dehesaer«, et økosystem med landbrug, skovbrug og græsning og et traditionelt område med opdræt af iberiske svin, som er beliggende i de vidtstrakte regioner Extremadura og Andalusien. De vigtigste faktorer, som bestemmer kvaliteten af iberiske svin og den deraf følgende organoleptiske kvalitet af de beskyttede produkter, og som giver skinker og bove med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jabugo« deres kvalitet og særlige egenskaber, er foderet og motionen i forbindelse med ekstensivt opdræt, som giver svinene mulighed for at udnytte alle »dehesaens« ressourcer, dvs. agern, naturlige græsarealer, græs og stubbe under hele deres opvækst.

Det geografiske produktionsområde er afgrænset, og der anvendes følgende kontrolforanstaltninger til at sikre, at de specifikke betingelser er opfyldt: opgørelse af mængden af agern på stenege, korkege og farvege, som svinene har adgang til på hvert af opdrætsarealerne, fastsættelse af det maksimale antal svin og identifikation ved mærkning i begyndelsen af perioden med græsning i egeskov, tilsyn, der sikres ved uanmeldte inspektioner, der har til formål at kontrollere, at svinene opfodres med agern og ved græsning på naturlige græsningsarealer, samt at opdrættet er ekstensivt i den afsluttende opfedningsfase.

Benene fra de dyr, der er bestemt til produktion af skinke og bov med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jabugo« stammer fra:

- a) agernfodrede eller montanera-opfodrede svin: Disse svin slagtes umiddelbart efter den såkaldte montanera-opfedningsfase, som finder sted i »dehesaer« med egetræsvegetation bestående af stenege, korkege og farvege, hvor føden udelukkende består af agern og græs. Dyrenes gennemsnitlige vægt i starten af denne periode skal være på mellem 92 og 115 kg. I løbet af en periode på mindst 60 dage øges dyrenes vægt med minimum 46 kg. Vægten for slagtekroppene er 108 kg for dyr af racen »100 % ibérica« og 115 kg for de andre.

- b) »Cebo de Campo«-svin (svin på friland): Disse svin er i opfedningsperioden i ekstensivt opdræt (højest 15 svin/hektar) og fodres med ressourcerne i »dehesaer« og med foder bestående primært af korn og bælgeplanter. Minimumsperioden for opfedningsfasen i »dehesaerne« forud for slagtingen er 60 dage. Vægten for slagtekroppene er 108 kg for dyr af racen »100 % ibérica« og 115 kg for de andre.«

Den nye tekst i enhedsdokumentet:

»3.3. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Benene fra de dyr, der er bestemt til produktion af skinke og bov med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jabugo« stammer fra 100 % racerene iberiske svin, hvis foder forud for slagtingen i henhold til de gældende lokale bestemmelser består af:

Agernfodrede eller montanera-opfodrede svin: Disse svin slagtes umiddelbart efter den såkaldte montanera-opfedningsfase, som finder sted i »dehesaer« med egetræsvegetation bestående af stenege, korkege og farvege, hvor føden udelukkende består af agern og græs. Dyrenes gennemsnitlige vægt i starten af denne periode skal være på mellem 92 og 115 kg. I løbet af en periode på mindst 60 dage øges dyrenes vægt med minimum 46 kg. De enkelte slagtekroppe skal veje mindst 108 kg.

Disse svin opdrættes på traditionel vis og fodres udelukkende med agern og andre naturressourcer i dehesaen under montanera-opfedningen, som finder sted mellem den 1. oktober og den 31. marts, og de slagtes, når de er mindst 14 måneder.

Produktionsområdet, hvor de iberiske svin, der leverer råvaren til de beskyttede produkter, opfedes, består af de udbredte dehesaer i de vidtstrakte regioner Extremadura og Andalusien. De vigtigste faktorer, som bestemmer kvaliteten af iberiske svin og den deraf følgende organoleptiske kvalitet af de beskyttede produkter, og som giver skinker og bove med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jabugo« deres kvalitet og særlige egenskaber, er foderet og det ekstensive opdræt under den afsluttende opfedningsperiode, som giver svinene mulighed for at udnytte alle »dehesaens« ressourcer, dvs. agern, naturlige græsarealer, græs og stubbe, fuldt ud.

Besætningstætheden må højst være 1,25 svin pr. hektar og fastsættes for hver bedrift på grundlag af et skøn over den mængde agern på stenege, korkege og farvege, som svinene har adgang til på hver af de agernrige græsningsområder.«

Den tidligere tekst i varespecifikationen:

»B) Beskrivelse af produktet

De skinker og bove, der er omfattet af oprindelsesbetegnelsen »Jabugo«, er modnede ben fra 100 % racerene iberiske svin eller duroc-krydsninger med mindst 75 % iberisk blod.

Følgende kategorier er baseret på dyrenes foder forud for slagting og de gældende lokale bestemmelser:

- a) agernfodrede eller montanera-opfodrede svin: Disse svin slagtes umiddelbart efter den såkaldte montanera-opfedningsfase, som finder sted i »dehesaer« med egetræsvegetation bestående af stenege, korkege og farvege, hvor føden udelukkende består af agern og græs. Dyrenes gennemsnitsvægt ved starten af montanera-opfedningen skal være på mellem 92 kg og 115 kg. I løbet af en periode på mindst 60 dage øges dyrenes vægt med minimum 46 kg. Vægten for slagtekroppene er 108 kg for dyr af racen »100 % ibérica« og 115 kg for de andre.
- b) »Cebo de Campo«-svin (opfodrede svin på friland): Disse svin opfedes i ekstensivt opdræt med foder bestående af ressourcerne i »dehesaen« og primært korn og bælgeplanter. Minimumsperioden for opfedningsfasen i »dehesaerne« forud for slagtingen er 60 dage. Vægten for slagtekroppene er 108 kg for dyr af racen »100% ibérica« og 115 kg for de andre. Besætningstætheden må højst være 15 svin pr. hektar.

Med forbehold for og uafhængigt af de gældende nationale standarder klassificeres skinker og bove som følger på grundlag af kvalitetsfaktorer, nemlig avlens renhed, forvaltning af besætningen, et foder bestående udelukkende af ressourcerne i dehesaen, mindstealder ved slagting og varigheden af den periode, i hvilken skinkerne modnes under de naturlige forhold i La Sierra i provinsen Huelva:

Klasse I »SUMMUM«: Disse skinker og bove er fremstillet af 100 % »iberica«, som er opdrættet traditionelt og opfodret udelukkende med agern og andre naturlige typiske naturressourcer i »dehesaer« under »montanera-opfedningen (græsning i egeskov), inden de slagtes, når de er mindst 14 måneder gamle, og kødet modnes naturligt under de særlige mikroklimatiske forhold i La Sierra i provinsen Huelva.

Klasse II »EXCELLENCE«: Disse skinker og bove er fremstillet af racen »ibérica« med 75 % iberisk blod, som er opdrættet traditionelt og opfodret udelukkende med agern og andre naturlige typiske naturressourcer i »dehesaer« under »montanera«-opfedningen (græsning i egeskov), inden de slagtes, når de er mindst 14 måneder gamle, og kødet modnes naturligt under de særlige mikroklimatiske forhold i La Sierra i provinsen Huelva.

Klasse III »SELECCIÓN«: Disse skinker og bove er fremstillet af »100 % Cebo de campo«-svin (opfodrede svin på friland) eller »75 % Cebo de campo« og er fremstillet af racen »ibérica« og har mindst 75 % iberisk blod, de opfodes i det fri i »dehesaer« med foder bestående af dehesaens ressourcer og primært af korn og bælgplanter. De slagtes i en alder af mindst 12 måneder, og kødet modnes naturligt under de særlige mikroklimatiske forhold i La Sierra i provinsen Huelva.

[...]

Vægt: mindst 5,75 kg for skinken »100 % ibérico«, 7,00 kg for skinken »ibérico« og 3,70 kg for boven »100 % ibérica« og 4,00 kg for boven »ibérica«.

[...]«

Den nye tekst i varespecifikationen:

»B) *Beskrivelse af produktet*

De skinker og bove, der er omfattet af oprindelsesbetegnelsen »Jabugo«, er modnede ben fra 100 % racerene iberiske svin, hvis foder forud for slagtning i henhold til de anvendte lokale bestemmelser består af:

Agernfodrede eller montanera-opfodrede svin: Disse svin, der er opdrættet på traditionel vis, slagtes umiddelbart efter montanera-opfedningen, som finder sted i »dehesaer« med egetræsvegetation bestående af stenege, korkege og farvege, hvor føden består udelukkende af agern og græs, mellem den 1. oktober og den 31. marts. Dyrenes gennemsnitlige vægt i starten af denne periode skal være på mellem 92 og 115 kg. I løbet af en periode på mindst 60 dage øges dyrenes vægt med minimum 46 kg. Minimumsalderen ved slagtning er 14 måneder. De enkelte slagtekroppe skal veje mindst 108 kg. Besætningstætheden må højst være 1,25 svin pr. hektar og fastsættes for hver bedrift på grundlag af et skøn over den mængde agern på stenege, korkege og farvege, som svinene har adgang til på hver af de agernrige græsningsområder.

Skinker og bove modnes naturligt under de særlige mikroklimatiske forhold i La Sierra i provinsen Huelva.

[...]

Vægt: mindst 5,75 kg for skinken og 3,70 kg for boven.

[...]«

Geografisk område:

Ændringen vedrører kun varespecifikationen og består i, at navnene på landbrugsdistrikterne i produktionsområdet erstattes med navnene på de kommuner, de består af.

Den eneste ændring af enhedsdokumentet har været, at ordene »følgende distrikter« er blevet erstattet af ordene »kommunerne i følgende distrikter« for at bringe det i overensstemmelse med varespecifikationen.

Derfor har ændringerne ikke indvirkning på det geografiske produktionsområde.

Den tidligere tekst i enhedsdokumentet:

»Produktionsområdet består af følgende distrikter, som omfatter »dehesaer« med egetræsvegetation bestående af stenege, korkege og farvege og er beliggende i provinserne Cáceres og Badajoz i Extremadura og Sevilla, Cordoue, Huelva, Cádiz og Málaga i Andalusien:«

Den nye tekst i enhedsdokumentet:

»Produktionsområdet består af kommunerne i følgende distrikter, som omfatter »dehesaer« med egetræsvegetation bestående af stenege, korkege og farvege og er beliggende i provinserne Cáceres og Badajoz i Extremadura og Sevilla, Cordoue, Huelva, Cádiz og Málaga i Andalusien:«

Den tidligere tekst i varespecifikationen:

»Produktionsområdet for svin, hvis for- og bagben kan anvendes til fremstilling af skinke og bov med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jabugo«, omfatter »dehesaer« med egetræsvegetation bestående af stenege, korkege og farvege beliggende i provinserne Sevilla, Cordoue, Huelva, Cádiz og Málaga i den selvstyrende region Andalusien og provinserne Cáceres og Badajoz i den selvstyrende region Extremadura inden for følgende landbrugsdistrikter:

Extremadura:

- Cáceres: distrikterne Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Logrosán, Navalmoral de la Mata, Jaraiz de la Vera, Plasencia, Hervás og Coria.
- Badajoz: distrikterne Alburquerque, Mérida, Don Benito, Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Castuera, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena og Azuaga.

Andalusien

- Sevilla: distriktet Sierra Norte.
- Cordoue: distrikterne Los Pedroches, La Sierra og Campiña Baja.
- Huelva: distrikterne La Sierra, Andévalo Occidental, Andévalo Oriental og Condado Campiña.
- Cádiz: distrikterne La Sierra, La Janda, Campo de Gibraltar og Campiña.
- Málaga: distriktet Serranía de Ronda.«

Den nye tekst i varespecifikationen:

»Produktionsområdet for svin, hvis for- og bagben kan anvendes til fremstilling af skinke og bov med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jabugo«, omfatter »dehesaer« med egetræsvegetation bestående af stenege, korkege og farvege beliggende i provinserne Sevilla, Cordoue, Huelva, Cádiz og Málaga i den selvstyrende region Andalusien og provinserne Cáceres og Badajoz i den selvstyrende region Extremadura inden for følgende landbrugsdistrikter:

Extremadura:

- Cáceres: Abadía, Abertura, Acebo, Acehuche, Aceituna, Ahigal, Albalá, Alcántara, Alcollarín, Alcuéscar, Aldea del Cano, Aldeacentenera, Aldeanueva de la Vera, Aldeanueva del Camino, Aldehuela de Jerte, Alía, Aliseda, Almaraz, Almoharín, Arroyo de La Luz, Arroyomolinos de La Vera, Arroyomolinos, Baños de Montemayor, Barrado, Belvís de Monroy, Benquerencia, Berrocalejo, Berzocana, Bohonal de Ibor, Botija, Brozas, Cabañas del Castillo, Cabezabellosa, Cabezuela del Valle, Cabrero, Cáceres, Cachorrilla, Cadalso, Calzadilla, Caminomorisco, Campillo de Deleitosa, Campo Lugar, Cañamero, Cañaveral, Carbajo, Carcaboso, Carrascalejo, Casar de Cáceres, Casar de Palomero, Casares de las Hurdes, Casas de Don Antonio, Casas de Don Gómez, Casas de Millán, Casas de Miravete, Casas del Castañar, Casas del Monte, Casatejada, Casillas de Coria, Castañar de Ibor, Ceclavín, Cedillo, Cerezo, Cilleros, Collado, Conquista de La Sierra, Coria, Cuacos de Yuste, Deleitosa, Descargamaría, El Gordo, El Torno, Eljas, Escorial, Fresnedoso de Ibor, Galisteo, Garciaz, Garganta la Olla, Gargantilla, Gargüera, Garrovillas de Alconétar, Garvín, Gata, Guadalupe, Guijo de Coria, Guijo de Galisteo, Guijo de Granadilla, Guijo de Santa Bárbara, Herguifuela, Hernán-Pérez, Herrera de Alcántara, Herrerueta, Hervás, Higuera, Hinojal, Holguera, Hoyos, Huélagá, Ibahernando, Jaraicejo, Jaraíz de La Vera, Jarandilla de La Vera, Jarilla, Jerte, La Aldea del Obispo, La Cumbre, La Garganta, La Granja, La Pesga, Ladrillar, Logrosán, Losar de La Vera, Madrigal de La Vera, Madrigalejo, Madroñera, Majadas, Malpartida de Cáceres, Malpartida de Plasencia, Marchagaz, Mata de Alcántara, Membrío, Mesas de Ibor, Miajadas, Millanes, Mirabel, Mohedas de Granadilla, Monroy, Montánchez, Montehermoso, Moraleja, Morcillo, Navaconcejo, Navalmoral de la Mata, Navalvillar de Ibor, Navas del Madroño, Navezuelas, Nuñomoral, Oliva de Plasencia, Palomero, Pasarón de La Vera, Pedroso de Acim, Peraleda de la Mata, Peraleda de San Román, Perales del Puerto, Pescueza, Piedras Albas, Pínofrancoado, Piornal, Plasencia, Plasenzuela, Portaje, Portezuelo, Pozuelo de Zarzón, Pueblonuevo de Miramontes, Puerto de Santa Cruz, Rebollar, Riobobos, Robledillo de Gata, Robledillo de la Vera, Robledillo de Trujillo, Robledollano, Romangordo, Rosalejo, Ruanes, Salorino, Salvatierra de Santiago, San Martín de Trevejo, Santa Ana, Santa Cruz de la Sierra, Santa Cruz de Paniagua, Santa Marta de Magasca, Santiago de Alcántara, Santiago del Campo, Santibáñez el Alto, Santibáñez el Bajo, Saucedilla, Segura de Toro, Serradilla, Serrejón, Sierra de Fuentes, Talaván, Talaveruela de la Vera, Talayuela, Tejeda de Tiétar, Tiétar, Toril, Tornavacas, Torre de Don Miguel, Torre de Santa María, Torrecilla de los Ángeles, Torrecillas de la Tiesa, Torrejón El Rubio, Torrejoncillo, Torremenga, Torremocha, Torreorgaz, Torquemada, Trujillo, Valdastillas, Valdecañas de Tajo, Valdefuentes, Valdehúncar, Valdelacasa de Tajo, Valdemorales, Valdeobispo, Valencia de Alcántara, Valverde de La Vera, Valverde del Fresno, Vegaviana, Viandar de la Vera, Villa del Campo, Villa del Rey, Villamesías, Villamiel, Villanueva de la Sierra, Villanueva de la Vera, Villar de Plasencia, Villar del Pedroso, Villasbuenas de Gata, Zarza de Granadilla, Zarza de Montánchez, Zarza la Mayor og Zorita.
- Badajoz: Acedera, Aceuchal, Ahillones, Alange, Albuera (La), Alburquerque, Alconchel, Alconera, Aljucen, Almendral, Almendralejo, Arroyo de San Serván, Atalaya, Azuaga, Badajoz, Barcarrota, Baterno, Benquerencia de la Serena, Berlanga, Bienvenida, Bodonal de la Sierra, Burguillos del Cerro, Cabeza del Buey, Cabeza la Vaca, Calamonte, Calera de León, Calzadilla de Los Barros, Campanario, Campillo de Llerena, Capilla, Carmonita, Carrascalejo (El), Casas de Don Pedro, Casas de Reina, Castilblanco, Castuera, Codosera (La), Cordobilla de Lacara, Coronada (La), Corte de Peleas, Cristina, Cheles, Don Alvaro, Don Benito, Entrín Bajo, Esparragalejo, Esparragosa de La Serena, Esparragosa de Lares, Feria, Fregenal de La Sierra, Fuenlabrada de los Montes, Fuente de Cantos, Fuente del Arco, Fuente del Maestre, Fuentes de Leon, Garbayuela, Garlitos, Garrovilla (La), Granja de Torrehermosa, Guareña, Haba (La), Helechosa, Herrera del Duque, Higuera de La Serena, Higuera de Llerena, Higuera de Vargas, Higuera La Real, Hinojosa del Valle, Hornachos, Jerez de Los Caballeros, Lapa (La), Llera, Llerena, Lobos, Magacela, Maguilla, Malcocinado, Malpartida de La Serena, Manchita, Medellín, Medina de Las

Torres, Mengabril, Merida, Mirandilla, Monesterio, Montemolin, Monterrubio de La Serena, Montijo, Morera (La), Nava de Santiago (La), Navalvillar de Pela, Nogales, Oliva de La Frontera, Oliva de Merida, Olivenza, Orellana de la Sierra, Orellana la Vieja, Palomas, Parra (La), Peñalsordo, Peraleda del Zaucejo, Puebla de Alcocer, Puebla de La Reina, Puebla de Obando, Puebla de Sancho Perez, Puebla del Maestre, Puebla del Prior, Pueblo Nuevo del Gadiana, Quintana de La Serena, Reina, Rena, Retamal de Llerena, Ribera del Fresno, Risco, Roca de La Sierra (La), Salvaleon, Salvatierra de Los Barros, San Pedro de Merida, San Vicente de Alcantara, Sancti-Spiritus, Santa Amalia, Santa Marta, Santos de Maimona (Los), Segura de Leon, Siruela, Solana de Los Barros, Talarrubias, Talavera La Real, Taliga Tamurejo, Torre de Miguel Sesmero, Torremayor, Torremejia, Trasierra, Trujillanos, Usagre, Valdecaballeros, Valdetorres, Valencia de las Torres, Valencia del Mombuey, Valencia del Ventoso, Valle de La Serena, Valle de Matamoros, Valle de Santa Ana, Valverde de Burguillos, Valverde de Leganes, Valverde de Llerena, Valverde de Merida, Villafranca de los Barros, Villagarcia de la Torre, Villagonzalo, Villalba de Los Barros, Villanueva de la Serena, Villanueva del Fresno, Villar de Rena, Villar del Rey, Villarta de los Montes, Zafra, Zahinos, Zalamea de la Serena, Zarza (La) og Zarza-Capilla.

Andalusien:

- Sevilla: Alanís, Almadén de la Plata, Aznácollar, Castilblanco de los Arroyos, Castillo de las Guardas, Cazalla de la Sierra, Constantina, Coripe, El Garrobo, El Madroño, El Pedroso, El Real de la Jara, El Ronquillo, Gerena, Guadalcanal, Guillena, Navas de la Concepción, Pruna, Puebla de los Infantes, Sanlúcar La Mayor, San Nicolás del Puerto og Villanueva del Río y Minas.
- Córdoba: Adamuz, Alcaracejos, Almodóvar del Río, Añora, Belalcazar, Belmez, Cardeña, Castro del Río, Conquista, Córdoba, Dos Torres, El Carpio, El Guijo, El Viso, Espiel, Fuente la Lancha, Fuente Obejuna, Hinojosa del Duque, Hornachuelos, La Granjuela, la Rambla, Los Blázquez, Montoro, Obejo, Pedroche, Palma del Río, Peñarroya-Pueblo Nuevo, Posadas, Pozoblanco, Santaella, Santa Eufemia, Torrecampo, Valsequillo, Villafranca de Córdoba, Villaharta, Villanueva de Córdoba, Villanueva del Duque, Villanueva del Rey, Villaralto og Villaviciosa de Córdoba.
- Huelva: Alajar, Almonaster la Real, Alosno, Aracena, Aroche, Arroyomolinos de León, Ayamonte, Beas, Berrocal, Bollullos Par del Condado, Cabezas Rubias, Cala, Calañas, Campofrío, Cañaverl de León, Cartaya, Castaño del Robledo, Cortecconcepción, Cortelazor, Cortegana, Cumbres de Enmedio, Cumbres de San Bartolomé, Cumbres Mayores, Chucena, El Almendro, El Campillo, El Cerro del Andévalo, El Granado, Encinasola, Escacena del Campo, Fuenteheridos, Galaroza, Gibrleón, Higuera de la Sierra, Hinojales, Hinojos, Jabugo, La Granada de Río Tinto, La Nava, La Palma del Condado, La Zarza, Linares de la Sierra, Los Marines, Manzanilla, Minas de Río Tinto, Nerva, Niebla, Paterna del Campo, Paymogo, Puebla de Guzmán, Puerto Moral, Rociana del Condado, Rosal de la Frontera, San Bartolomé de la Torre, San Juan del Puerto, Sanlúcar del Gadiana, San Silvestre de Guzmán, Santa Ana la Real, Santa Bárbara de Casa, Santa Olalla del Cala, Tharsis, Trigueros, Valdalarco, Valverde del Camino, Villablanca, Villalba del Alcor, Villanueva de las Cruces, Villanueva de los Castillejos, Villarrasa, Zalamea la Real og Zufre.
- Cádiz: Alcalá de los Gazules, Alcalá del Valle, Algar, Algeciras, Algodonales, Arcos de la Frontera, Barbate, Benalup-Casas Viejas, Benaocaz, Bornos, Castellar de la Frontera, Chiclana de la Frontera, El Bosque, Grazalema, El Gastor, Espera, Jérez de la Frontera, Jimena de la Frontera, La Línea, Los Barrios, Medina Sidonia, Olvera, Paterna de la Rivera, Prado del Rey, Puerto Real, Puerto Serrano, San Roque, San José del Valle, Setenil de las Bodegas, Ubrique, Tarifa, Torre-Alháquime, Vejer de la Frontera, Villaluenga del Rosario, Villamartín og Zahara de la Sierra.
- Malaga: Algatocín, Alpandeire, Arriate, Atajate, Benadalid, Benalauría, Benaolán, Benarrabá, Campillos, Cañete la Real, Cartajima, Cortes de la Frontera, Cuevas del Becerro, El Burgo, Faraján, Gaucín, Genalguacil, Igualeja, Jimera de Libar, Jubrique, Júzcar, Montejaque, Parauta, Pujerra, Ronda og Yunquera.«

Bevis for oprindelse

Kun punkt om »kontroller og certificering« er blevet ændret som følge af forenklingen af de tre klasser.

- Teksten, der tillader skinke og bov fra duroc-krydsninger, udgår.
- Nærmere oplysninger om tilgangen til vurdering af agernrige græsningsområder og bestemmelse af husdyrtætheden er blevet tilføjet.
- Henvisningen til mærkning af svin inden opfedning i det ekstensive produktionssystem udgår, da den vedrørte »Cebo de Campo«-svin.
- Der indsættes en henvisning til overholdelsen af den verifikationsprotokol, som forvaltningsorganet udarbejder.

Derfor har ændringen ikke indvirkning på bevis for oprindelse.

Den tidligere tekst i varespecifikationen:

»[...]«

Skinke og bov skal udelukkende stamme fra 100 % racerene iberiske svin, eller duroc-krydsninger, som har mindst 75 % iberisk blod.

Alle svin, hvis ben kan anvendes til fremstilling af produkter, der er beskyttet af BOB'en, skal identificeres ved et øremærke eller et uudsletteligt mærke, der er specifikt for BOB'en »Jabugo«. Svin skal mærkes før starten af opfedningen på agernrige græsningsarealer eller under et ekstensivt produktionssystem og skal stamme fra et registreret landbrug.

[...]

De producenter, der håndterer hele det færdige produkt for at få adgang til de forskellige former, hvori det skal sælges, dvs. uden klov, udbenet, i udskårne stykker, i portioner eller skiver, skal være registreret med henblik på at sikre produktets sporbarhed.»

Den nye tekst i varespecifikationen:

»[...]

Skinke og bov må udelukkende stamme fra 100 % racerene iberiske svin.

Overholdelse af de særlige betingelser for montanera-opfedning sikres ved hjælp af følgende kontrolforanstaltninger: opgørelse af mængden af agern på stenege, korkege og farvege, som svinene har adgang til på hvert af opdrætsarealerne, fastsættelse af det maksimale antal svin og identifikation ved mærkning i begyndelsen af montanera-opfedningsperioden, tilsyn, der sikres ved uanmeldte inspektioner, der har til formål at kontrollere, at svinene opfodres med agern og ved græsning på naturlige græsningsarealer, samt at opdrættet er ekstensivt i den afsluttende opfedningsfase.

Alle svin, hvis ben kan anvendes til fremstilling af produkter, der er beskyttet af BOB'en, skal identificeres ved et øremærke eller et uudsletteligt mærke, der er specifikt for BOB'en »Jabugo«. Svinene skal mærkes før starten af opfedningen på agernrige græsningsarealer og skal stamme fra et registreret landbrug.

[...]

De producenter, der håndterer hele det færdige produkt for at få adgang til de forskellige former, hvori det skal sælges, dvs. uden klov, udbenet, i udskårne stykker, i portioner eller skiver, skal være registreret med henblik på at sikre produktets sporbarhed. De skal råde over et passende system til egenkontrol, emballering og mærkning, og de skal have accepteret og overholde den verifikationsprotokol, som forvaltningsorganet har udarbejdet for at sikre slutproduktets sporbarhed og oprindelse.»

Produktionsmetode

Ændringerne er blevet foretaget på grund af forenklingen af produktklasserne og de gradvise klimaforandringer.

I den forbindelse er der foretaget følgende ændringer:

- Det skal sikres, at produkterne ikke fryses ned enten under forarbejdningen eller før salg.
- Temperaturintervallet under saltningen øges, og den relative fugtighed udgår.
- For at udelukke enhver anden fortolkning er det blevet præciseret, at vaskning falder sammen med begyndelsen af eftersaltningen og afslutningen af saltningen.
- Temperaturintervallet ved afbalanceringen af saltningen og den relative fugtighed øges.
- Det tidsinterval, der medgår til afbalanceringen af saltningen, øges.
- Det præciseres, at skinker og bove skal tørre naturligt i mindst tre måneder for at sikre, at tidsintervallet for afbalanceringen af saltningen ikke øges på bekostning af tørringen, og at varigheden af den naturlige tørring forbliver uændret.
- I modningsfasen udgår klassificeringen af skinker og bove efter vægt og kvalitet ved indlagringen i modningsrummet.

Temperaturintervallerne og den relative fugtighed under saltningen ændres, for det første fordi den konstante åbning og lukning af dørene til modningsrummet i de to eller tre måneder, hvor slagtingen er koncentreret, fører til kortvarige udsving i den registrerede temperatur, hvilket på ingen måde påvirker skinkerne og bovene, da de hele tiden er begravet i salt, og for det andet fordi den relative fugtighed ikke har indflydelse på kvalitetsparametrene, eftersom skinkerne og bovene er begravet i salt.

Der er også foretaget ændringer af temperaturintervallerne, den relative fugtighed og varigheden af afbalanceringen af saltningen, eftersom klimaforandringerne, der om noget er mere alvorlige her i Sydeuropa, fører til højere temperaturer i slutningen af foråret og starten af sommeren, så produktet skal have mere tid til at tilpasse sig gradvist. Denne fase er afgørende både med hensyn til den kontrollerede temperatur og den relative fugtighed og med hensyn til dens varighed, hvilket er grunden til, at det er vigtigt, at kølekæden ikke brydes pludseligt, og at skinkerne og bovene får mulighed for at tilpasse sig ordentligt til temperaturen og fugtigheden udenfor inden næste fase, dvs. tørringen.

Der er ikke foretaget nogen ændring i varigheden af den naturlige tørringsfase.

Ændringerne medfører derfor heller ikke nogen ændringer af produktionsmetoden.

Den tidligere tekst i varespecifikationen:

»[...]

De ben, der sendes til forarbejdningscentrene, har ikke undergået nogen anden konservering end nedkøling og overfladebehandling med almindeligt salt.

Forarbejdningen består i hele processen med at omdanne benene til henholdsvis skinke og bov, og omfatter følgende stadier:

Saltning: [...] Denne proces finder sted ved en temperatur på 0-5 °C og en relativ fugtighed på omkring 70-96 %.

[...]

Vaskning: Efter saltning vaskes skinker og bove med vand for at fjerne det salt, der sidder på overfladen.

Derefter formes, trimmes og ophænges de.

Afbalancering (også kendt som »eftersaltning«): [...] som under normale omstændigheder vil ske ved en temperatur på 2-17 °C og en relativ fugtighed på 65-95 %.

Dette stadium varer mellem 30 og 90 dage.

Tørring: [...]

Den samlede varighed af saltning, afbalancering og tørring som beskrevet ovenfor skal være mindst seks måneder.

Modning: Efter tørringen anbringes skinker og bove i modningskamre, hvor de klassificeres efter vægt og kvalitet ved indlagringen. Dette markerer starten på [...]

[...]«

Den nye tekst i varespecifikationen:

»[...]

Produkterne nedfryses ikke på noget tidspunkt under forarbejdningen eller før markedsføring.

Forarbejdningen består i hele processen med at omdanne benene til henholdsvis skinke og bov, og omfatter følgende stadier:

Saltning: [...] Denne proces finder sted ved en temperatur på 0-10 °C.

[...]

Vaskning: Efter saltning vaskes skinker og bove med vand for at fjerne det salt, der sidder på overfladen.

Dette er sammenfaldende med starten på afbalanceringen af saltningen og afslutningen af saltningen.

Skinker og bove formes, trimmes og ophænges derefter.

Afbalancering (også kendt som »eftersaltning«): [...] som under normale omstændigheder vil ske ved en temperatur på 2-28 °C og en relativ fugtighed på 60-100 %.

Dette stadie varer mellem 30 og 180 dage.

Tørring:

Skinker og bove skal tørres i mindst tre måneder.

Modning: Efter tørringen, lagres skinker og bove i modningsrum. Dette markerer starten på [...].

[...]«

Mærkning

Der er foretaget følgende ændringer:

- Produktklassen udgår.
- Det særlige tilfælde med skinke eller bov, der sælges indpakket eller svøbt i klæde udgår.

Ændringerne medfører derfor ingen ændringer af mærkningen.

Den tidligere tekst i enhedsdokumentet:

»3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, den registrerede betegnelse henviser til*

Skinker og bove skal være forsynet med et stempel påført på slagteriet og et mærke, der påsættes, når de forlader modningsrummet, og som begge tilhører den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jabugo« og er nummererede og omfatter den let læselige oprindelsesbetegnelse. Mærket skal ligeledes angive den klasse, som udsæringerne tilhører.«

Den nye tekst i enhedsdokumentet:

»3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Skinker og bove skal være forsynet med et stempel, der påsættes på slagteriet, og en etiket, der påsættes, når de forlader modningsrummet. Begge er specifikke for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jabugo« og skal være nummereret, og navnet på oprindelsesbetegnelsen skal fremgå klart.«

Den tidligere tekst i varespecifikationen:

»[...]

Alle beskyttede skinker og bove, der frigives til forbrug, skal være forsynet med nummererede stempler og etiketter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jabugo«, og navnet på oprindelsesbetegnelsen skal fremgå klart, mens produktklassen også skal fremgå af etiketten. Stemplerne skal påsættes på slagteriet og i opskæringsrummet på en sådan måde, at de ikke kan genanvendes, mens den nummererede etiket skal påsættes, når produktet forlader modningsrummet.

I det særlige tilfælde, hvor skinker og bove sælges indpakket eller svøbt i klæde, skal de også være forsynet med en etiket udenpå, hvorpå oplysningerne på stemplet er gengivet nøjagtigt. Etiketten udenpå skal også være forsynet med de oplysninger, der kræves i henhold til gældende lovgivning, og en vejledning til forbrugeren om, hvilke egenskaber skinken eller boven indeni skal have.

Der oprettes et register over registrerede varemærker og etiketter til brug ved salg af de beskyttede produkter.«

Den nye tekst i varespecifikationen:

»[...]

Alle beskyttede skinker og bove, der frigives til forbrug, skal være forsynet med de nummererede stempler og etiketter for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jabugo«, og navnet på oprindelsesbetegnelsen skal fremgå klart. De nummererede stempler skal påsættes på slagteriet og i opskæringsrummet på en sådan måde, at de ikke kan genanvendes, mens den nummererede etiket skal påsættes, når produktet forlader modningsrummet.

Der oprettes et register over registrerede varemærker og etiketter til brug ved salg af de beskyttede produkter.«

Myndigheder eller organer, der verificerer opfyldelse af bestemmelserne i varespecifikationen

Ansvar for verificering af opfyldelsen af de krav, der er fastsat i varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jabugo«, ligger hos Dirección General de Política Alimentaria du Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, og verificeringen foretages af fødevaretilsynet.

De nærmere oplysninger er blevet ajourført:

Den tidligere tekst i varespecifikationen:

»G) Tilsynsorgan

Dirección General de Política Alimentaria

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

Paseo Infanta Isabel 1, 28014. Madrid, Spanien

Tlf.: +34 91 3475361/8477 Fax: +34 91 3475700

E-mail: dgja@magrama.es«

Den nye tekst i varespecifikationen:

»G) Tilsynsorgan

Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA)

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Paseo Infanta Mercedes 31, 28020 Madrid, Spanien.

Tlf.: +34 91 3478401

E-mail:«

ENHEDSDOKUMENT

»JABUGO«

EU-nr.: PDO-ES-0009-AM02 — 3.10.2019

BOB (X) BGB ()

1. **Betegnelse [på BOB eller BGB]**

»Jabugo«

2. **Medlemsstat eller Tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype [opført i bilag XI]*

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Skinke og bove med den beskyttede oprindelsesbetegnelse (BOB) »Jabugo« har følgende grundlæggende egenskaber:

Fysiske egenskaber

Udseende: Udskæringerne er aflange og profilerede med den typiske profil for serrano-skinkeens »V«-udskæring. For bove er udskæring i en halvcirkel ligeledes tilladt. I begge tilfælde bevares kloven.

Vægt: mindst 5,75 kg for skinken og 3,7 kg for boven.

Organoleptiske egenskaber

Udseende: karakteristisk og rent ydre udseende, idet den fremherskende farve er den hvide eller mørke blågrå farve, der stammer fra den mycotiske flora.

Farve og udseende ved udskæring: karakteristisk farve, der går fra pink til rødlig med et skinnende udseende ved udskæring og striber af fedtvæv og marmorering.

Smag og aroma: Kødets smag er delikat, sød og ikke særlig salt. Det har en typisk, behagelig aroma.

Konsistens og tekstur: Musklen har en fast konsistens, mens fedtvævet er lettere fedtet og giver efter for tryk. Den har ikke mange fibre, men har en meget smuldrende tekstur.

Fedt: glat og fast, skinnende, hvidgullig, aromatisk og med en behagelig smag. Konsistensen varierer afhængigt af andelen af agern i foderet.

Disse skinker og bove er fremstillet af 100 % racerene iberiske svin, der er opdrættet på traditionel vis og opfodret udelukkende med agern og andre naturressourcer i *dehesaen* (egetræsvegetation) under montanera-opfodringen, og kødet modnes naturligt under de særlige mikroklimatiske forhold i la Sierra i provinsen Huelva.

Processen med fremstilling af skinker tager mindst 600 dage for skinker på under 7 kg og 730 dage for skinker på 7 kg eller derover eller mere end 365 dage for bove.

3.3. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Benene fra de dyr, der er bestemt til produktion af skinke og bov med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jabugo« stammer fra 100 % racerene iberiske svin, hvis foder forud for slagtingen i henhold til de gældende lokale bestemmelser består af:

- a) agernfodrede eller montanera-opfodrede svin: Disse svin slagtes umiddelbart efter montanera-opfodringen udelukkende med agern og græsser på *dehesaer* med egetræsvegetation bestående af stenege, korkege og farvege. Dyrenes gennemsnitsvægt ved starten af montanera-opfodringen skal være på mellem 92 kg og 115 kg. I løbet af en periode på mindst 60 dage øges dyrenes vægt med minimum 46 kg. De enkelte slagtekroppe skal veje mindst 108 kg.

Disse grise opdrættes på traditionel vis og fodres udelukkende med agern og andre naturressourcer i *dehesaen* under montanera-opfodringen, som finder sted mellem den 1. oktober og den 31. marts, og de slagtes, når de er mindst 14 måneder.

Produktionsområdet, hvor de iberiske svin, der leverer råvaren til de beskyttede produkter, opfedes, består af de udbredte *dehesaer* i de vidtstrakte regioner Extremadura og Andalusien. De vigtigste faktorer, som bestemmer kvaliteten af iberiske svin og den deraf følgende organoleptiske kvalitet af de beskyttede produkter, og som giver skinker og bove med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jabugo« deres kvalitet og særlige egenskaber, er foderet og motionen i forbindelse med ekstensivt opdræt, som giver svinene mulighed for at udnytte alle *dehesaens* ressourcer, dvs. agern, naturlige græsarealer, græs og stubbe fuldt ud.

Besætningstætheden må højst være 1,25 svin pr. hektar og fastsættes for hver bedrift på grundlag af et skøn over den mængde agern på stenege, korkege og farvege, som svinene har adgang til på hver af de agernrige græsningsområder.

3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Svinene opdrættes og opfedes i det geografiske produktionsområde. Forarbejdningen (slagting, opskæring, saltning, vaskning, opnåelse af saltbalance, tørring og modning) finder sted i det geografiske produktionsområde.

3.5. Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til

De certificerede skinker og bove kan sælges udskåret, i portioner og skiveskåret, hvis der er indført et egnet egenkontrol-, emballerings- og mærkningssystem, og hvis den verifikationsprotokol, der er oprettet af forvaltningsorganet for at sikre slutproduktets sporbarhed og oprindelse, er blevet godkendt og anvendes.

I den forbindelse underrettes forvaltningsorganet om denne praksis.

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

Skinker og bove skal være forsynet med et stempel påført på slagteriet og et mærke, der påsættes, når de forlader modningsrummet, og som begge tilhører den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jabugo« og er nummererede og omfatter den let læselige oprindelsesbetegnelse.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Produktionsområdet omfatter kommunerne i følgende distrikter med *dehesaer* med bevoksninger af stenege, korkege og farvege i provinserne Cáceres og Badajoz i Extramadura og provinserne Sevilla, Cordoue, Huelva, Cádiz og Málaga i Andalusien:

- Cáceres: Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Logrosán, Navalmoral de la Mata, Jaraiz de la Vera, Plasencia, Hervás og Coria

- Badajoz: Alburquerque, Mérida, Don Benito, Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Castuera, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena og Azuaya
- Sevilla: Sierra Norte
- Cordoue: Los Pedroches. La Sierra og Campiña Baja.
- Huelva: La Sierra, Andévalo Occidental, Andévalo Oriental og Condado Campiña
- Cádiz: La Sierra, La Janda, Campo de Gibraltar og Campiña
- Malaga: Serranía de Ronda

Forarbejdningsområdet omfatter 31 kommuner i distriktet La Sierra i Huelva-provinsen: Alájar, Almonaster la Real, Aracena, Aroche, Arroyomolinos de León, Cala, Campofrío, Cañaveral de León, Castaño de Robledo, Corteconcepción, Cotegana, Cortelazor, Cumbres de Enmedio, Cumbres de San Bartolomé, Cumbres Mayores, Encinasola, Fuenteheridos, Galaroza, La Granada de Río Tinto, Higuera de la Sierra, Hinojales, Jabugo, Linares de la Sierra, Los Marines, La Nava, Puerto Moral, Rosal de la Frontera, Santa Ana la Real, Santa Olalla del Cala, Valdelarco og Zufre.

5. Tilknytning til det geografiske område

Produktionsområdet består af *dehesas* med træbevoksning i Extremadura og Andalusien. Det er forarbejdningsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jabugo«, der er vigtigt, når området skal adskilles fra andre områder i Spanien, der fremstiller iberisk skinke. Det er begrænset til La Sierra de Huelva og har følgende kendetegn:

Landskaber

La Sierra de Huelva er det nordligste distrikt i provinsen af samme navn og udgør de sidste (vestlige) forbjerge til Sierra Morena. Dets 31 kommuner udgør et ensartet område i Huelva-provinsen.

Terrænforholdene er relativt ujævne, men bjergene kan kun betegnes som middelhøje på grund af flodnettet, der har formet et landskab med mange bjerge og dale. Højden er lavest ved distriktets ydergrænse, stiger gradvist ind mod dets centrum og kulminerer i en "central trekant" kaldet Serranía de Aracena. Højden varierer mellem 500 og 1 042 m (det højeste punkt er Castaño), og gennemsnittet er ca. 700 m.

Klima

Et af de grundlæggende klimaforhold er breddegraden, som ligger mellem 37° 04' og 38° Nord. Den ligger således i det område, hvor det subtropiske højtryksbælte og det subpolare lavtryksbælte mødes, idet disse skiftevis er fremherskende i området alt efter årstiden.

Beliggenheden i nærheden af Atlanterhavet påvirker klimaet betydeligt, da de fugtige og milde vestenvinde når området uhindret, hvilket er bestemmende for både temperaturerne og regnmængden. Den centrale del af regionen er den første hindring, som vindene støder på, og som gør det muligt for regionen at opfange alle luftmasserne fra Atlanterhavet, som bevæger sig hen over Andalusien. Isohyet på 1 000 mm er næsten nøjagtigt sammenfaldende med den »centrale trekant«. Generelt har distriktet en ret stor nedbørmængde, idet det ligger helt i isohyet på 700 mm. Nedbøren falder hovedsageligt om vinteren. Der falder praktisk taget lige meget nedbør om foråret og om efteråret, mens sommerperioden er præget af tørke, og der falder stort set ingen nedbør i juli og august.

Gennemsnitstemperaturen varierer mellem 14,8 °C i Aracena og 18,4 °C i La Garnacha. Juli er den varmeste måned med gennemsnitstemperaturer på mellem 25 °C i Aracena og 27,7 °C i La Garnacha. Januar er den koldeste måned, undtagen i La Garnacha, hvor det er december måned, med temperaturer på mellem 6,2 °C og 10,7 °C.

Hydrografi

La Sierra-distriktet danner skel mellem afvandingsområderne for Guadiana, Guadalquivir og Odiel, og har talrige sæsonbestemte og nedbørsafhængige vandløb, der strømmer ud i områdets floder eller reservoirer.

Flora

Sierra de Huelva har et areal på over 307 952 ha, hvoraf mere end 73 % (227 023 ha) er skovarealer. Området har over 120 000 ha *dehesas* med egetræsvegetation bestående af stenege og korkege.

Områdets flora omfatter *Trifolium subterraneum* og *Periballia laevis* på sandjord og nedbrudt granitjord, *Trifolium subterraneum* (meget udbredt), *Poa bulbosa* og *Periballia minuta* på græsningarealer med stenege og *Rumex bucephalophorus*, *Trifolium subterraneum* og *Periballia laevis* på den sure jord på *dehesas* med bevoksning af korkege samt *Cistaceae* og *Genisteae*.

De lokale producenters knowhow

De lokale producenters og forarbejdningsvirksomheders knowhow gives videre fra generation til generation, fra far til søn. Slutproduktet er resultatet af den traditionelle knowhow, som opdrættere, der holder iberiske svin i *dehesaen*, og producenter af skinker og bove i La Sierra i provinsen Huelva, besidder.

Opdrætternes knowhow sætter dem i stand til at bevare den skrøbelige ligevægt i økosystemet i *dehesaen* takket være det traditionelle opdræt af iberiske svin med respekt for dyrevelfærd. I opfedningsperioden under det ekstensive landbrug føres flokkene først til de mest stejle og vanskeligt tilgængelige områder og til sidst til de mest jævne og tilgængelige områder.

Skinkeproducenten afgør nøjagtigt, hvor længe benene skal saltes, hvornår skinkerne og bovene skal anbringes i naturlige tørrerum, hvornår vinduerne skal åbnes og lukkes i tørrerummene for at drage fordel af mikroklimaet, hvornår skinkerne og bovene skal anbringes i de naturlige modningsrum for at påbegynde den langsomme modningsproces, og hvornår skinkerne og bovene er fuldt modnede, når deres organoleptiske egenskaber er fuldt udviklede.

De geografiske omgivelser påvirker både råvaren og det færdige produkt, da de særlige kendetegn ved skinker og bove med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jabugo« kan tilskrives følgende faktorer: produktionen i et bæredygtigt økosystem, *dehesaen*, hvor de iberiske svin opfedes under et ekstensivt produktionssystem, som udnytter de ressourcer, der findes, og forarbejdningen i mikroklimaet i La Sierra i provinsen Huelva.

Først saltes skinkerne og bovene. Derefter vaskes de, hvorefter saltningen afbalanceres for at opnå saltbalance mellem udskæringernes overflade og centrum. Skinkerne og bovene ophænges dernæst i tørrerum, hvor de tørrer naturligt, for at opnå en naturlig fusionering af fedtet (»sudado«) ved at udnytte de mikroklimatiske forhold. Endelig flyttes skinkerne og bovene til naturlige modningsrum, hvor de langsomt modnes og udvikler deres egen ydre mycotiske flora som følge af de meget stabile temperatur- og fugtighedsforhold over tid.

Skinkernes og bovenes organoleptiske egenskaber er resultatet af de fysiske, kemiske og biologiske reaktioner, som næringsstofferne i agern, særlig deres fedtstofsammensætning, og de naturlige græsser gennemgår, når de nedbrydes i de iberiske svin, og dernæst under den langsomme og gradvise modning af skinken eller boven, som er den fase, hvor følgende faktorer kommer i spil: Den geografiske placering er det sydligste område i Den Europæiske Union, hvor der produceres skinke, hvilket betyder, at der er varme sommerdage, det er beliggende i bjergene, hvilket betyder, at der er kølige sommernætter og kolde vintre, og det er det første bjergområde, som storme fra Atlanterhavet frigiver deres regn over, hvilket betyder, at fugtigheden er høj hele året rundt.

Det magre køds marmorering og farve, og skivernes skinnende udseende skyldes svineracen, den omstændighed, at de kan gå frit rundt, og næringsstofferne i *dehesaen*. Ved berøring og i munden er skiverne bløde og fløjlsagtige på grund af den højere mængde agern i svinenes foder og det lavere smeltepunkt. Aromaen stammer fra svinenes nødde- og plantebaserede foder bestående af agern og naturlige græsser og den langvarige, langsomme modningsproces. Smagen ligger i en fin balance mellem saltindholdet på grund af saltningen, sødmen som følge af saltningens varighed, som skinkeproducenten har fastsat, og de stoffer, der opstår i forbindelse med det langsomme stofskifte. Endelig er eftersmagen i munden kendetegnet ved en intensitet og især en vedvarende på grund af de betydelige temperaturforskelle mellem dag og nat om sommeren under den naturlige tørring og den langsomme modning hele året i forbindelse med den naturlige modning. Desuden giver svinets foder i montanera-opfedningsperioden og den motion, det får, skinkerne og bovene en vis saftighed og en tættere muskeltekstur med en bedre fedtmarmorering.

Anvendelsen af den geografiske betegnelse »Jabugo« og dens omdømme samt præciseringen af denne betegnelse og dens tilknytning til det afgrænsede geografiske område underbygges af følgende historiske begivenheder:

Man nævner allerede i Fuero de Montánchez (1236) eksistensen af *dehesaer* viet udelukkende til produktion af agern med henblik på opfedning af svin, idet der var vedtaget love for at beskytte dem.

Lope de Vega bevidner ligeledes svine- og agernproduktionen i sine meget kendte vers i epistlen til Gaspar de Barrionueva, som findes i publikationen *Rimas* (1604):

»... Modnet skinke fra et spansk svin,
fra de berømte Aracena-bjerge,
hvor Arias Montano flygtede fra verden ...«

For mange århundreder siden, da handelen begyndte at udvikle sig, startede små håndværkerproducenter med at fremstille skinke i La Sierra, og en af dem, som i 1895 blev optaget i registret i Jabugo, havde i 1905 opbygget et handelsnet, der omfattede Sevilla, Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María, San Fernando og Cádiz, der var centrale steder for distributionen af dens produkter. I løbet af produktionsåret 1883-1884 blev der slagtet 400 svin i kommunen Jabugo.

Jabugo er den bjergkommune i La Sierra, der har flest skinkeforarbejdningsvirksomheder.

En internetsøgning på ordet »Jabugo« giver i øjeblikket næsten en halv million nationale og internationale hits, idet langt størstedelen af dem omhandler skinke.

Kommunen Jabugo ligger næsten midt i La Sierra i provinsen Huelva i Andalusien (Spanien), som er produktionsområde for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jabugo«, og som omfatter 30 andre landsbyer med en fælles historie, et fælles mikroklima og en særlig »skinkekultur«.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i nærværende forordning)

https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/200424pcdopjabugo_tcm30-540272.pdf
