



Περιεχόμενα

II Ανακοινώσεις

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2016/C 415/01	Ανακοίνωση κατ' εφαρμογή του άρθρου 34 παράγραφος 7 στοιχείο α) σημείο iii) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 952/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, σχετικά με τις αποφάσεις που αφορούν δεσμευτικές πληροφορίες οι οποίες λαμβάνονται από τις τελωνειακές αρχές των κρατών μελών σχετικά με την κατάταξη των εμπορευμάτων στην τελωνειακή ονοματολογία	1
2016/C 415/02	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.7975 — Mylan/Meda) ⁽¹⁾	3
2016/C 415/03	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.8219 — CD&R / Drive DeVilbiss Healthcare) ⁽¹⁾	3

IV Πληροφορίες

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2016/C 415/04	Ισοτιμίες του ευρώ	4
2016/C 415/05	Επεξηγηματικές σημειώσεις της συνδυασμένης ονοματολογίας της Ευρωπαϊκής Ένωσης	5

V Γνωστοποιήσεις

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2016/C 415/06	Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.8241 — Nordic Capital / Nordnet / Group of individual investors) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία ⁽¹⁾	7
---------------	---	---

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2016/C 415/07	Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων	8
---------------	--	---

⁽¹⁾ Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

II

(Ανακοινώσεις)

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ
ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ανακοίνωση κατ' εφαρμογήτου άρθρου 34 παράγραφος 7 στοιχείο α) σημείο iii) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 952/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, σχετικά με τις αποφάσεις που αφορούν δεσμευτικές πληροφορίες οι οποίες λαμβάνονται από τις τελωνειακές αρχές των κρατών μελών σχετικά με την κατάταξη των εμπορευμάτων στην τελωνειακή ονοματολογία

(2016/C 415/01)

Οι τελωνειακές αρχές ανακαλούν τις αποφάσεις που αφορούν δεσμευτικές πληροφορίες, από σήμερα, εάν δεν είναι πλέον συμβατές με την ερμηνεία της τελωνειακής ονοματολογίας όπως η ερμηνεία αυτή προκύπτει από τα ακόλουθα διεθνή δασμολογικά μέτρα:

Αποφάσεις κατάταξης, γνωμοδοτήσεις κατάταξης ή τροποποιήσεις των επεξηγηματικών σημειώσεων της ονοματολογίας του εναρμονισμένου συστήματος περιγραφής και κωδικοποίησης των εμπορευμάτων που εγκρίθηκαν από το Συμβούλιο Τελωνειακής Συνεργασίας (έγγραφο CCD αριθ. NC2237 — έκθεση της 57ης συνόδου της επιτροπής του ΕΣ):

ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΤΩΝ ΕΠΕΞΗΓΗΜΑΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΣΕΩΝ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΙΝΟΥΝ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 8 ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ ΤΟΥ ΕΣ ΚΑΙ ΓΝΩΜΟΔΟΤΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΚΑΤΑΤΑΞΗΣ ΠΟΥ ΕΚΔΟΘΗΚΑΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΟΥ ΕΣ ΤΟΥ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΥ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥ ΤΕΛΩΝΕΙΩΝ

(57η ΣΥΝΟΔΟΣ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ ΤΟΥ Ε.Σ. ΤΟΥ ΜΑΡΤΙΟΥ 2016)

ΕΓΓΡΑΦΟ NC2237

Τροποποιήσεις των επεξηγηματικών σημειώσεων της ονοματολογίας που επισυνάπτεται στη σύμβαση του ΕΣ

Γενικός ερμηνευτικός κανόνας 3 β)	S/29
03.05 - 03.08	S/1
29.09	S/14
29.11	S/14
29.37	S/13
30.05	S/19
70.20	S/2
73.10	S/2
76.12	S/2
8701.20	S/4
8701.90	S/4
94.01	S/26
95.03	S/3
95.06	S/3
96.17	S/2

Γνωμοδοτήσεις κατάταξης που εκδόθηκαν από την επιτροπή ΕΣ

0307.99/1	S/15
2106.90/32	S/16
2106.90/33	S/17
2911.00/1	S/18
3208.10/1-2	S/20
3302.90/1	S/21
3824.90/21	S/22
6104.63/1	S/23
6109.90/2	S/23
6307.90/7-8	S/24
6912.00/2	S/25
9403.20/5-6	S/27
9506.91/1	S/28

Αποφάσεις κατάταξης που ενέκρινε η επιτροπή του ΕΣ

2917.19 (ΔΚΟ: Κατάλογος 111)	S/7
2932.99	S/10
2934.99 (ΔΚΟ: Κατάλογος 110)	S/6
2934.99	S/11
2939.49	S/11
2939.99 (ΔΚΟ: Κατάλογος 108)	S/12
3002.10 (ΔΚΟ: Κατάλογος 109)	S/5
ΔΚΟ: Κατάλογος 112	S/8
ΔΚΟ: Κατάλογος 113	S/9
84.79	K/3
1515.90	K/10

Πληροφορίες σχετικά με τα στοιχεία των εν λόγω μέτρων μπορεί να ληφθούν από τη Γενική Διεύθυνση Φορολογίας και Τελωνειακής Ένωσης της Ευρωπαϊκής Επιτροπής (rue de la Loi / Wetstraat 200, 1049 Brussels, ΒΕΛΓΙΟ) ή περιέχονται στο διαδικτυακό τόπο της εν λόγω Γενικής Διεύθυνσης:

http://ec.europa.eu/comm/taxation_customs/customs/customs_duties/tariff_aspects/harmonised_system/index_en.htm

Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση**(Υπόθεση M.7975 — Mylan/Meda)****(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2016/C 415/02)

Στις 20 Ιουλίου 2016 η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να τη χαρακτηρίσει συμβιβασίμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) σε συνδυασμό με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου⁽¹⁾. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32016M7975. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

⁽¹⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση**(Υπόθεση M.8219 — CD&R / Drive DeVilbiss Healthcare)****(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2016/C 415/03)

Στις 27 Οκτωβρίου 2016 η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να τη χαρακτηρίσει συμβιβασίμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου⁽¹⁾. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32016M8219. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

⁽¹⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

IV

(Πληροφορίες)

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ
ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

10 Νοεμβρίου 2016

(2016/C 415/04)

1 ευρώ =

	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία		Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,0895	CAD	δολάριο Καναδά	1,4689
JPY	ιαπωνικό γιεν	116,40	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	8,4495
DKK	δανική κορόνα	7,4414	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,5132
GBP	λίρα στερλίνα	0,87785	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,5348
SEK	σοηδική κορόνα	9,9090	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 264,88
CHF	ελβετικό φράγκο	1,0762	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	15,1054
ISK	ισλανδική κορόνα		CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν	7,4065
NOK	νορβηγική κορόνα	9,0733	HRK	κροατική κούνα	7,5045
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	IDR	ρουπία Ινδονησίας	14 473,88
CZK	τσεχική κορόνα	27,022	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,6883
HUF	ουγγρικό φιορίνι	307,30	PHP	πέσο Φιλιππινών	53,358
PLN	πολωνικό ζλότι	4,3588	RUB	ρωσικό ρούβλι	69,6283
RON	ρουμανικό λέου	4,5023	THB	ταϊλανδικό μπατ	38,307
TRY	τουρκική λίρα	3,5280	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	3,5815
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,4336	MXN	πέσο Μεξικού	22,0369
			INR	ινδική ρουπία	72,7085

⁽¹⁾ Πηγή: Ισοτιμίες αναφοράς που δημοσιεύονται από την Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα.

Επεξηγηματικές σημειώσεις της συνδυασμένης ονοματολογίας της Ευρωπαϊκής Ένωσης

(2016/C 415/05)

Δυνάμει του άρθρου 9 παράγραφος 1 στοιχείο α) δεύτερη περίπτωση του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2658/87 του Συμβουλίου⁽¹⁾, οι επεξηγηματικές σημειώσεις της συνδυασμένης ονοματολογίας της Ευρωπαϊκής Ένωσης⁽²⁾ τροποποιούνται ως εξής:

Στη σελίδα 379

Προστίθεται το ακόλουθο κείμενο:

«9405 50 00 Συσκευές φωτισμού μη ηλεκτρικές

Βλέπε επίσης στις επεξηγηματικές σημειώσεις του ΕΣ, κλάση 9405, μέρος I, παράγραφοι 5 και 6.

Η διάκριση αυτή περιλαμβάνει φωτιστικά από οποιοδήποτε υλικό (εξαιρουμένων των υλικών που αναφέρονται στη σημείωση 1 του κεφαλαίου 71), ανεξάρτητα από το αν διαθέτουν ή όχι εξάρτημα ή ειδική θέση για κεριά ή κεριά ρεσό. Τα φωτιστικά αυτά συνήθως έχουν οπές εξαερισμού στο πάνω μέρος και ένα άνοιγμα από το οποίο μπορεί να περάσει το κεριά.

Η διάκριση αυτή περιλαμβάνει επίσης κηροπήγια (βλέπε σχήματα 1 και 2), κηροστάτες (βλέπε σχήματα 3 και 4), και κηροπήγια για σταθερές επιφάνειες (βλέπε σχήμα 5), συμπεριλαμβανομένων των κηροπήγιων, κηροστατών και κηροπήγιων για σταθερές επιφάνειες, στα οποία χρησιμοποιούνται κεριά ρεσό. Ωστόσο, τα κηροπήγια για κεριά ρεσό που είναι κατασκευασμένα από διάφορα υλικά (γυαλί, κεραμικό, ξύλο, πλαστικό κ.λπ.), που έχουν τη μορφή δοχείων διαφόρων σχημάτων και δεν έχουν εξάρτημα ή ειδική θέση για τη στερέωση κεριού ή κεριού ρεσό, εξαιρούνται από αυτή τη διάκριση και κατατάσσονται σύμφωνα με τη συστατική τους ύλη (βλέπε εικόνες 6 έως 12). Το γεγονός ότι ένα κεριά ή κεριά ρεσό μπορεί να τοποθετηθεί σταθερά σε κοίλωμα δοχείου δεν αρκεί για την κατάταξή του στη διάκριση αυτή [βλέπε επίσης τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 141/2002 της Επιτροπής (*), και τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 774/2011 της Επιτροπής (**)].

Παραδείγματα προϊόντων της διάκρισης 9405 50 00:

Εικόνα 1



Εικόνα 2



Εικόνα 3



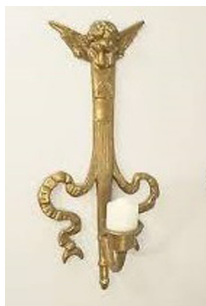
Εικόνα 4



(¹) Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2658/87 του Συμβουλίου, της 23ης Ιουλίου 1987, για τη δασμολογική και στατιστική ονοματολογία και το κοινό δασμολόγιο (ΕΕ L 256 της 7.9.1987, σ. 1).

(²) ΕΕ C 76 της 4.3.2015, σ. 1.

Εικόνα 5



Παραδείγματα προϊόντων τα οποία πρέπει να κατατάσσονται σύμφωνα με τη συστατική τους ύλη:

Εικόνα 6



Εικόνα 7



Εικόνα 8



Εικόνα 9



Εικόνα 10



Εικόνα 11



Εικόνα 12



(*) Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 141/2002 της Επιτροπής, της 25ης Ιανουαρίου 2002, για την κατάταξη εμπορευμάτων στη Συνδυασμένη Ονοματολογία (ΕΕ L 24 της 26.1.2002, σ. 11).

(**) Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 774/2011 της Επιτροπής, της 2ας Αυγούστου 2011, σχετικά με τη δασμολογική κατάταξη ορισμένων εμπορευμάτων στη Συνδυασμένη Ονοματολογία (ΕΕ L 201 της 4.8.2011, σ. 6).».

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης

(Υπόθεση M.8241 — Nordic Capital / Nordnet / Group of individual investors)

Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2016/C 415/06)

1. Στις 4 Νοεμβρίου 2016 η Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση σχεδιαζόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου⁽¹⁾ με την οποία η επιχείρηση Nordic Capital VIII Limited («Nordic Capital», Τζέρζι), καθώς και μια ομάδα από μεμονωμένους επενδυτές αποκτούν, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) και του άρθρου 3 παράγραφος 4 του κανονισμού συγκεντρώσεων κοινό έλεγχο της Nordnet AB (publ) («Nordnet», Σουηδία), με δημόσια προσφορά που ανακοινώθηκε στις 25 Οκτωβρίου 2016.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:

- Nordic Capital: επενδύσεις σε ιδιωτικό μετοχικό κεφάλαιο μέσω ταμείου που ελέγχει σήμερα 27 εταιρείες χαρτοφυλακίου που δραστηριοποιούνται σε διάφορους οικονομικούς τομείς και κυρίως στη Βόρεια Ευρώπη·
- Nordnet: τραπεζικές υπηρεσίες, κυρίως διαπραγμάτευση χρηματοπιστωτικών μέσων και αξιογράφων, επενδύσεις και αποταμιεύσεις, δάνεια και συντάξεις, στη Σουηδία, τη Νορβηγία, τη Δανία και τη Φινλανδία.

3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η γνωστοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση επί του σημείου αυτού. Σύμφωνα με την ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με απλοποιημένη διαδικασία για την εξέταση ορισμένων συγκεντρώσεων βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου⁽²⁾, σημειώνεται ότι η παρούσα υπόθεση είναι υποψήφια να εξεταστεί βάσει της διαδικασίας που προβλέπεται στην εν λόγω ανακοίνωση.

4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να της υποβάλουν τυχόν παρατηρήσεις για τη σχεδιαζόμενη συγκέντρωση.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να περιέλθουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός 10 ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης. Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με φαξ (+32 22964301), ηλεκτρονικά, στη διεύθυνση COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ή ταχυδρομικά, με την αναφορά M.8241 — Nordic Capital / Nordnet / Group of individual investors, στην ακόλουθη διεύθυνση:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1 («κανονισμός συγκεντρώσεων»).

⁽²⁾ ΕΕ C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2016/C 415/07)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα υποβολής ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης, κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ / ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

«JAMÓN DE HUELVA»

Αριθ. ΕΕ: ES-PDO-0105-01372 – 25.9.2015

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jamón de Huelva [Ρυθμιστικό Συμβούλιο για την Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) «Jamón de Huelva»]

Διεύθυνση: Apartado de correos, 1
21290 Jabugo
HUELVA
ESPAÑA

Τηλ. +34 959127900
Email: info@jamondehuelva.es

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ισπανία

3. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη προέλευσης
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Άλλο [Αρχές ή οργανισμοί που ελέγχουν την τήρηση των διατάξεων των προδιαγραφών του προϊόντος]

4. Τύπος τροποποίησης (τροποποιήσεων)

- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.
- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο) η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

5. Τροποποίηση (τροποποιήσεις)

Ονομασία του προϊόντος

Με την παρούσα ζητείται η αντικατάσταση της ονομασίας «Jamón de Huelva», η οποία είναι επί του παρόντος καταχωρισμένη ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 195/98, της 26ης Ιανουαρίου 1998, από την ονομασία «Jabugo».

Η γεωγραφική ονομασία «Jamón de Huelva» έχει αντικατασταθεί από την ονομασία Jabugo σε όλο το κείμενο των προδιαγραφών της εν λόγω ΠΟΠ.

Οι λόγοι για την εν λόγω μετονομασία συνοψίζονται ακολούθως:

Λόγω διαφωνιών και έλλειψης συναίνεσης μεταξύ των ενδιαφερομένων μερών, η ονομασία «Jabugo», η οποία θα έπρεπε να είναι η ονομασία που καλύπτεται από την ονομασία προέλευσης, δεδομένου ότι είναι αυτή που χρησιμοποιείται τόσο στην καθομιλουμένη όσο και στο εμπόριο όταν γίνεται αναφορά στα προστατευόμενα προϊόντα, δεν κατέστη δυνατό να χρησιμοποιηθεί ως ονομασία προέλευσης.

Σήμερα που έχουν παρέλθει δεκαπέντε και πλέον χρόνια από την υποβολή της αίτησης προς καταχώριση της ονομασίας από την Ευρωπαϊκή Κοινότητα, και ενόψει του γεγονότος ότι στην πλειονότητά τους οι καταναλωτές, τόσο στην εθνική αγορά όσο και στις διεθνείς αγορές, εξακολουθούν να χρησιμοποιούν την ονομασία «Jabugo» όταν αναφέρονται στα προϊόντα που φέρουν την ΠΟΠ «Jamón de Huelva», η απόφαση που ελήφθη πριν από τόσα χρόνια επανεξετάστηκε και ζητείται η τροποποίησή της με βάση τη χρήση και την αναγνωρισιμότητα της γεωγραφικής ονομασίας «Jabugo» στον χώρο της εμπορίας ζαμπόν και ωμοπλατών, αλλά και διότι η συγκεκριμένη ονομασία είναι πιο ακριβής και υπάρχει δεσμός μεταξύ αυτής και της γεωγραφικής περιοχής.

Ο καλύτερος τρόπος για την προστασία του παραδοσιακού ζαμπόν που παρασκευάζεται στην περιοχή La Sierra της επαρχίας Huelva είναι η τροποποίηση της ΠΟΠ στις προδιαγραφές, ώστε να μην χαθεί ένα κομμάτι της ζωντανής πολιτιστικής και γαστρονομικής παράδοσης της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Στις 26 Ιουνίου 2008, η αλλαγή της ονομασίας εγκρίθηκε στο πλαίσιο συνεδρίασης του Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jamón de Huelva (Ρυθμιστικό Συμβούλιο για την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Jamón de Huelva»).

Τον Σεπτέμβριο του 2008 το Ρυθμιστικό Συμβούλιο υπέβαλε στο MARM (Υπουργείο Περιβάλλοντος, Αγροτικών και Θαλάσσιων Υποθέσεων της Ισπανίας) αίτηση μετονομασίας από «Jamón de Huelva» σε «Jabugo».

Τρεις εταιρείες υπέβαλαν δήλωση ένστασης.

Τον Ιανουάριο του 2010 το υπουργείο εξέδωσε απόφαση με την οποία απέρριπτε τη μετονομασία διότι «η αίτηση τροποποίησης δεν συνοδεύεται από επαρκή στοιχεία που να αποδεικνύουν ότι οι καταναλωτές χρησιμοποιούν την ονομασία «Jabugo» όταν αναφέρονται στα ζαμπόν τα οποία παράγονται στους δήμους που απαρτίζουν την περιοχή μεταποίησης για την ονομασία προέλευσης «Jamón de Huelva» και επίσης απέρριπτε τα επιχειρήματα που είχαν προβάλει τα ενιστάμενα μέρη όσον αφορά τα δικαιώματά τους διανοητικής ιδιοκτησίας.

Το Ρυθμιστικό Συμβούλιο προσέφυγε κατά της απορριπτικής απόφασης. Κατά της απόφασης προσέφυγε και το δημοτικό συμβούλιο του Jabugo, όπως και 39 οικονομικοί φορείς που παράγουν προϊόντα που φέρουν την ΠΟΠ «Jamón de Huelva». Το 2012 το υπουργείο εξέδωσε απόφαση με την οποία κηρυσσόταν μη παραδεκτή η προσφυγή που άσκησε το Ρυθμιστικό Συμβούλιο.

Ευθύς εξαρχής και καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας της υποβολής αίτησης τροποποίησης και της προσφυγής, η πρωτοβουλία έτυχε ομόφωνης πολιτικής, κοινωνικής και οικονομικής στήριξης. Αρχές, οργανώσεις, φορείς και εταιρείες στήριξαν τη μετονομασία της ΠΟΠ διότι πιστεύουν ότι είναι η πλέον ενδεδειγμένη ονομασία και ότι θα αποτελέσει κατ'αλήθεια για την ενοποίηση και τη συνοχή της αγροτικής περιοχής της La Sierra στην επαρχία Huelva. Δεν υπάρχει καμιά αμφιβολία ως προς το ομόθυμο της υποστήριξης για μετονομασία της ΠΟΠ σε «Jabugo».

Το Ρυθμιστικό Συμβούλιο άσκησε διοικητική προσφυγή ενώπιον του Tribunal Superior de Justicia de Madrid (εφετείο Μαδρίτης).

Τον Ιούλιο του 2014 το εφετείο Μαδρίτης ανέτρεψε τις δύο διοικητικές αποφάσεις, αναγνώρισε ότι η μετονομασία ήταν επαρκώς αιτιολογημένη και τεκμηριωμένη και αποφάνθηκε ότι η αίτηση τροποποίησης θα πρέπει να εξεταστεί από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή.

Οι τρεις εταιρείες που είχαν υποβάλει δήλωση ένστασης παρατήθηκαν από κάθε διοικητική και νομική ενέργεια σε συνέχεια της συμφωνίας που επετεύχθη μεταξύ του Ρυθμιστικού Συμβουλίου και της εταιρείας Sánchez Romero Carvajal Jabugo, S.A.U. στις 10 Μαρτίου 2015.

Στις 23 Ιουνίου 2015, εκδόθηκε προσωρινή διαταγή εκτέλεσης επί της δικαστικής απόφασης. Το σύνολο των διαδικών παρατήθηκαν από τις προσφυγές τους και η απόφαση κατέστη τελεσίδικη.

Ακολούθως, παρατίθενται τα δικαιολογητικά έγγραφα που αποδεικνύουν τη χρήση και αναγνωρισιμότητα της γεωγραφικής ονομασίας «Jabugo» στο χώρο εμπορίας των ζαμπόν και ωμοπλατών:

— Το βιβλίο με τίτλο *Una Imagen de Calidad: Los productos del cerdo ibérico* (Σήμα ποιότητας: προϊόντα κρέατος ιβηρικού χοίρου), που εκδόθηκε από την Dirección General de Política Alimentaria (Γενική Διεύθυνση Πολιτικής Τροφίμων) του Υπουργείου Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων της Ισπανίας το 1984, περιέχει πολυάριθμες αναφορές που συνδέουν τα ζαμπόν «Jabugo» με τη Sierra de Aracena.

- Στο βιβλίο *El jamón de Jabugo y otros manjares del cerdo ibérico* (Ζαμπόν Jabugo και άλλα πιάτα ιβηρικού χοίρου), που εξέδωσε ο Cesáreo Hernández Monjo το 2005, επίσης γίνεται αναφορά στο ζαμπόν «Jabugo».
- Στην ερευνητική εργασία με τίτλο *Las industrias cárnicas en Jabugo. De la tradición al desarrollo* (Η βιομηχανία κρέατος του Jabugo. Από την παράδοση στην ανάπτυξη), που συνέγραψε το 1998 ο Dr Francisco Javier García Delgado του Instituto de Desarrollo Local (Ινστιτούτο τοπικής ανάπτυξης) του Πανεπιστημίου της Huelva, περιέχονται ιστορικές αναφορές στην ονομασία «Jabugo» και επισημαίνεται πόσο επικρατέστερη είναι η ονομασία αυτή έναντι της ονομασίας προέλευσης «Jamón de Huelva».
- Στο βιβλίο με τίτλο *El cerdo ibérico: crianza, productos y gastronomía* (Ιβηρικός χοίρος: αναπαραγωγή, προϊόντα και γαστρονομία), που εκδόθηκε το 1998 από την Iniciativas Leader Sierra de Aracena y Picos de Aroche, SA, η γεωγραφική ονομασία «Jabugo» ταυτίζεται με το ζαμπόν που παράγεται στις περιοχές Sierra de Aracena και Picos de Aroche.
- Διάφοροι επίσημοι ιστότοποι (του δημοτικού συμβουλίου του Jabugo, του Πανεπιστημίου της Córdoba κ.λπ.) αναφέρουν το Jabugo ως περιοχή παραγωγής.

Στις 29 Μαρτίου 1976 το Delegación Provincial (Επαρχιακό Γραφείο) του Υπουργείου Γεωργίας της Ισπανίας κάλεσε τους παραγωγούς ζαμπόν της La Sierra να εκπονήσουν έναν προσωρινό κανονισμό για την ονομασία προέλευσης «Jabugo» και το οικείο Ρυθμιστικό Συμβούλιο.

Οι έρευνες αγοράς που διεξήχθησαν από τρεις ανεξάρτητους οργανισμούς κατέδειξαν πώς η ονομασία «Jabugo» είναι συνυφασμένη με την έννοια της ΠΟΠ:

- Σύμφωνα με το στρατηγικό επικοινωνιακό σχέδιο που εκπονήθηκε το 2003 κατόπιν αιτήματος της Conferencia Andaluza de Denominaciones de Origen y de Calidad (Ανδαλουσιανή συνδιάσκεψη για τις ονομασίες προέλευσης και ποιότητας), η ονομασία προέλευσης «Jabugo» ήταν η δεύτερη πιο γνωστή ονομασία προέλευσης στην Ανδαλουσία και η έβδομη σε εθνικό επίπεδο.
- Από τη μέτρηση αναγνωρισιμότητας επωνυμίας που πραγματοποίησε το 2008 η κυβέρνηση της αυτόνομης κοινότητας της Ανδαλουσίας προέκυψε ότι το «Jabugo» ήταν η πιο γνωστή σφραγίδα ποιότητας/ονομασία προέλευσης στην Ανδαλουσία.
- Στο πλαίσιο της έρευνας αντιλήψεων για το ιβηρικό ζαμπόν που πραγματοποιήθηκε το 2009 από την ASICI (Διακλαδική Ένωση για τον Ιβηρικό Χοίρο), το 92,6 % των ερωτώμενων ανέφεραν ότι «Jabugo» είναι ΠΟΠ ιβηρικού ζαμπόν.

Θα πρέπει επίσης να αναφερθούν τα ακόλουθα στοιχεία και έγγραφα που δείχνουν ότι η χρήση της ονομασίας «Jabugo» παραπέμπει στο ζαμπόν που παράγεται στις περιοχές Sierra de Aracena και Picos de Aroche:

- Ο κατάλογος που προβλήθηκε από την EOK στο πλαίσιο του προγράμματος Euroterroirs. Στο λήμμα «Jamón de Huelva», του *Inventario Español de Productos Tradicionales* (Ισπανικό ευρετήριο παραδοσιακών προϊόντων), μιας έκδοσης του Υπουργείου Γεωργίας της Ισπανίας, ως εναλλακτική ονομασία αναφέρεται το «Jamón de Jabugo», το οποίο ταυτίζεται με «τα τμήματα υψόμετρου άνω των 600 μέτρων της ορεινής περιοχής της επαρχίας Huelva, και ιδίως τις κοινότητες Cortegana, Jabugo, Castaño del Robledo, Cumbres Mayores και Aracena».
- Οι παρατηρήσεις που υπέβαλε ο πρόεδρος του Ρυθμιστικού Συμβουλίου ως απάντηση στις παρατηρήσεις του προέδρου μιας εκ των εταιρειών που υπέβαλαν δήλωση ένστασης, στις οποίες αναφέρεται ότι η ονομασία «Jabugo» είχε επιλεγεί αρχικά για την ονομασία προέλευσης το 1995, και ότι ως Jabugo νοείται ολόκληρη η περιοχή μεταποίησης και όχι μόνο ο ομώνυμος δήμος.
- Η ονομασία «El Jabugo» υιοθετήθηκε από το 5ο παγκόσμιο συνέδριο για το ωριμασμένο ζαμπόν (V Congreso Mundial del Jamón) που πραγματοποιήθηκε στην Aracena το 2009, όταν επελέγη ως τίτλος για την επίσημη έκδοση του συνεδρίου, καθώς οι διοργανωτές τη θεώρησαν ως την αντιπροσωπευτικότερη ονομασία του ζαμπόν που παράγεται στις κοινότητες της La Sierra στην επαρχία Huelva τόσο για την Ισπανία όσο και για τον υπόλοιπο κόσμο.
- Το στρατηγικό σχέδιο για τον κλάδο του ιβηρικού χοίρου (Plan Estratégico del Sector Porcino Ibérico) που εκπόνησε η ASICI. Στο σχέδιο αυτό, όταν γίνεται αναφορά σε ονομασίες προέλευσης χρησιμοποιείται η ονομασία «Jabugo» και ακόμη και τα λεπτομερή στοιχεία για τους σφαιρασθόντες χοίρους συμπίπτουν με εκείνα για την ΠΟΠ «Jamón de Huelva».
- Στο περιοδικό *Siete Leguas*, το οποίο διανέμεται μαζί με την εφημερίδα *El Mundo*, δημοσιεύτηκε άρθρο με τίτλο «La Ruta del Jabugo» (Ο δρόμος του Jabugo), στο οποίο καταγράφεται ένα οδοιπορικό σε διάφορες κοινότητες της La Sierra de Huelva, στα χνάρια των ιβηρικών χοίρων που τρέφονται με βελανίδια.
- Μήνυμα ηλεκτρονικού ταχυδρομείου που προωδήθηκε από την AICE (Ισπανική Ένωση Βιομηχανιών Κρέατος). Το Οικονομικό και Εμπορικό Γραφείο της Ισπανίας στο Πεκίνο απέστειλε μήνυμα ηλεκτρονικού ταχυδρομείου στο Instituto Español de Comercio Exterior (Ισπανικό Ινστιτούτο Εξωτερικού Εμπορίου) ζητώντας την άμεση προστασία των ονομασιών προέλευσης τόσο από την ΕΕ εν γένει όσο και ειδικότερα από την Ισπανία, αναφέροντας συγκεκριμένα τις ΠΟΠ Cava, Jerez, Jabugo κ.λπ.
- Το 2011, η Πρεσβεία της Ισπανίας έκρινε ότι το Ρυθμιστικό Συμβούλιο για την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Jamón de Huelva» ήταν το πλέον αρμόδιο για να προασπιστεί τα συμφέροντα της ονομασίας «Jabugo» έναντι των αιτήσεων σήματος που κατατέθηκαν στην Κίνα για τις ονομασίες «Jabugo» και «Hameng Jabugo» και διαβίβασε όλα τα σχετικά στοιχεία σε εμάς ώστε να είμαστε σε θέση να προβάλλουμε τις αιτιάσεις μας, ενώ το σχετικό κόστος αναλήφθηκε εξ ολοκλήρου από τους εκτροφείς και τους παραγωγούς τα προϊόντα των οποίων φέρουν την ΠΟΠ «Jamón de Huelva». Η Διοικητική Υπηρεσία Βιομηχανίας και Εμπορίου της Κίνας απεφάνθη ότι η ονομασία «Jabugo»

αποτελεί ονομασία προέλευσης για το παγκοσμίου φήμης ισπανικό ιβηρικό ζαμπόν και οι αιτήσεις σήματος που περιλαμβάνουν την ονομασία αυτή μπορούν να παραπέμπουν μόνο στη συγκεκριμένη ονομασία προέλευσης. Ανέφερε, επίσης, ότι ένα σήμα που είναι ταυτόσημο με την ονομασία «Jabugo» ή την περιέχει και αφορά τα ζαμπόν που ανήκουν στην κλάση 29 μπορεί εύκολα να προκαλέσει σύγχυση στους καταναλωτές ως προς την προέλευση των σχετικών προϊόντων.

- Η μελέτη περίπτωσης της εγνωσμένου κύρους σχολής οργάνωσης επιχειρήσεων Instituto Internacional San Telmo, με τίτλο *El jamón ibérico, ¿una cuestión de marca? DOP Jamón de Huelva o Jabugo* (Ιβηρικό ζαμπόν, θέμα μάρκας; ΠΟΠ Jamón de Huelva ή Jabugo), που εξετάζει από διάφορες οπτικές γωνίες την ονομασία «Jabugo» ως σήμα και ως ΠΟΠ.
- Συγκρότηση επίτιμης επιτροπής, με τη συμμετοχή του Ρυθμιστικού Συμβουλίου για την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Jamón de Huelva», και με αντικείμενο να αναγνωριστεί το «Jamón de Jabugo» ως άυλη πολιτιστική κληρονομιά της ανθρωπότητας από την Unesco.
- «Ruta del Jabugo» (διαδρομή του Jabugo) ήταν το όνομα που επιλέχθηκε από την περιφερειακή επιτροπή του τουριστικού μονοπατιού «Ruta del Jamón Ibérico» (δρόμοι του ιβηρικού ζαμπόν) για το τμήμα που βρίσκεται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή της ΠΟΠ «Jamón de Huelva», όπως σχεδιάστηκε από την Turisraña το 2009.
- Στις 24 Οκτωβρίου 2015 η εφημερίδα *Viva La Sierra* δημοσίευσε άρθρο για την έναρξη λειτουργίας του ιστότοπου www.rutadeljabugo.travel, στο οποίο αναφερόταν ότι «η περιήγηση στην “Ruta del Jabugo” περιλαμβάνει ξενάγηση σε σημεία ενδιαφέροντος που σχετίζονται με την ονομασία προέλευσης “Jabugo” στις περιοχές Sierra de Aracena και Picos de Aroche».

Τέλος, τα προαναφερθέντα έγγραφα αποδεικνύουν τη χρήση και την αναγνωρισιμότητα της γεωγραφικής ονομασίας «Jabugo» και σε πολλά από αυτά η ΠΟΠ «Jamón de Huelva» αναφέρεται ως συνώνυμο του όρου «Jabugo», ο οποίος είναι επικρατέστερος στην αγορά.

Προς επίρρωση του ισχυρισμού ότι ο όρος «Jabugo» είναι αρκούτως ακριβής και υπάρχει δεσμός μεταξύ αυτού και της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής παρατίθενται οι ακόλουθες πληροφορίες:

Ο δήμος του Jabugo βρίσκεται ουσιαστικά στην καρδιά της La Sierra στην επαρχία Huelva στην Ανδαλουσία (Ισπανία), της περιοχής όπου γίνεται η μεταποίηση της ομώνυμης ΠΟΠ και η οποία περιλαμβάνει άλλες 30 κοινότητες που μοιράζονται την ίδια ιστορία, το ίδιο μικροκλίμα και την ίδια ξεχωριστή κουλτούρα της εκτροφής και της μεταποίησης του κρέατος του ιβηρικού χοίρου.

Huelva

Η Huelva είναι μία από τις οκτώ επαρχίες της περιφέρειας της Ανδαλουσίας. Περιλαμβάνει 79 δήμους, 31 εκ των οποίων — που βρίσκονται στην περιοχή της La Sierra στην επαρχία Huelva— συναρτηρίζουν την περιοχή μεταποίησης για την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) «Jamón de Huelva».

Πρωτεύουσα της επαρχίας Huelva είναι ο ομώνυμος δήμος, ο οποίος βρίσκεται εκτός της περιοχής μεταποίησης της ΠΟΠ «Jamón de Huelva», νοτίως των νοτιότερων ορίων της εν λόγω περιοχής.

Jabugo

Το Jabugo είναι δήμος της επαρχίας Huelva. Αποτελείται από τις ακόλουθες τέσσερις κωμοπόλεις: Jabugo, El Repilado, Los Romeros και El Quejigo. Από γεωγραφικής άποψης βρίσκεται στην καρδιά της περιοχής μεταποίησης της ΠΟΠ «Jamón de Huelva».

Οι συντομότερες οδικές (χιλιομετρικές) αποστάσεις μεταξύ της Huelva και του Jabugo και των τεσσάρων δήμων στα βόρεια, ανατολικά, νότια και δυτικά της περιοχής μεταποίησης της ΠΟΠ «Jamón de Huelva» έχουν ως εξής:

	HUELVA	JABUGO
Encinasola (βόρεια)	136	36
Rosal de la Frontera (δυτικά)	104	53
Santa Olalla del Cala (ανατολικά)	119	62
Campofrío (νότια)	80	51

Γεωγραφικές συντεταγμένες της Huelva, του Jabugo και των τεσσάρων δήμων που βρίσκονται στα τέσσερα σημεία του ορίζοντα με επίκεντρο την περιοχή μεταποίησης της ΠΟΠ:

	Encinasola (βόρεια) 38° 08' B 7° 12' Δ	
Rosal de la Frontera (δυτικά) 37° 58' B 7° 12' Δ	Jabugo 37° 55' B 6° 43' Δ	Santa Olalla del Cala (ανατολικά) 37° 54' B 6° 12' Δ
	Campofrío (νότια) 37° 46' B 6° 34' Δ	
	Huelva 37° 15' B 6° 57' Δ	

Η επαρχία Huelva (σχεδιάγραμμα), ο δήμος Huelva (με μαύρο στα νότια της επαρχίας), η περιοχή μεταποίησης του προϊόντος που φέρει την ΠΟΠ (με μπλε γραμμοσκίαση) και το Jabugo (με μαύρο στο κέντρο της περιοχής μεταποίησης):



Κατανομή των παραγωγών που συμμορφώνονται αυτοβούλως με τις προδιαγραφές της ΠΟΠ «Jamón de Huelva» στην περιοχή μεταποίησης, ανά δήμο:

Δήμος	Αριθμός επιχειρήσεων	Ποσοστό
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 %
Σύνολο	43	100,00 %

Επί του παρόντος, η γεωγραφική ονομασία «Jabugo» χρησιμοποιείται συχνά προκειμένου να προκληθεί σύγχυση ή παραπλάνηση των καταναλωτών, δεδομένου ότι μπορεί να τη χρησιμοποιεί οποιοσδήποτε στον κόσμο, για οποιονδήποτε τύπο ζαμπόν, όπως διηγείται και το παραμύθι με τίτλο *La orden de los caballeros de la autenticidad y el hada calidad* (Το Τάγμα των Ιπποτών της Γνησιότητας και η Νεράιδα της Ποιότητας), που εκδόθηκε από το Γραφείο Ενημέρωσης του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου στην Ισπανία το 2011.

Περιγραφή του προϊόντος

Στο κεφάλαιο αυτό εισάγονται τροποποιήσεις με γνώμονα την εναρμόνισή του με το βασιλικό διάταγμα 4/2014 της 10ης Ιανουαρίου 2014 για την έγκριση του προτύπου ποιότητας για το κρέας, τον μηρό, την ωμοπλάτη και τον τράχηλο του ιβηρικού χοίρου (Ibérico), με το οποίο πρέπει να συμμορφώνονται όλα τα προϊόντα ιβηρικού χοίρου που παράγονται στην Ισπανία.

Στο πλαίσιο αυτό εισάγονται οι ακόλουθες τροποποιήσεις:

- Ο όρος «καθαρόαιμοι ιβηρικής φυλής» αντικαθίσταται από τον όρο «100 % ιβηρικής φυλής».
- Κάθε αναφορά στη φυλή «Duroc-Jersey» αντικαθίσταται από αναφορά στη φυλή «duroc».

- Το βάρος των χοίρων στην αρχή της περιόδου βόσκησης βελανιδιών στις αγροδασικές εκτάσεις τροποποιείται από «85 έως 115 kg» σε «92 έως 115 kg»· το βάρος που πρέπει να προσλαμβάνουν οι χοίροι τροποποιείται από «τουλάχιστον 50 % ή 65 %, αναλόγως της φυλής τους» σε «τουλάχιστον 46 kg, σε περίοδο μεγαλύτερη των 60 ημερών»· προστίθεται η φράση «η ελάχιστη ηλικία σφαγής είναι 14 μήνες»· και η φράση «το μέγιστο επιτρεπόμενο βάρος στο τέλος της περιόδου πάχυνσης είναι 180 kg» αντικαθίσταται από τη φράση «το ελάχιστο βάρος σφαγίου πρέπει να είναι 115 kg ή 108 kg για χοίρους κατά 100 % ιβηρικής φυλής».
- Η κατηγορία χοίρων που τρέφονται με μεικτή διατροφή («Recebo») ή με μεικτή διατροφή κατά την τελική φάση πάχυνσης («Terminado en recebo») απαλείφθηκε.
- Η κατηγορία χοίρων παχυνόμενων με χορτονομές («Cebo») αντικαθίσταται από την κατηγορία χοίρων παχυνόμενων σε φυσικούς βοσκότοπους και με χορτονομές («Cebo de campo»), καθώς η διαχείριση των χοίρων γίνεται σε εκτατικό σύστημα εκτροφής που αντιστοιχεί σε αυτή την κατηγορία.
- Για την κατηγορία «Cebo de campo», προστίθεται η φράση «ο ελάχιστος χρόνος πάχυνσης στις αγροδασικές εκτάσεις πριν από τη σφαγή είναι 60 ημέρες»· προστίθεται η φράση «η ελάχιστη ηλικία σφαγής είναι 12 μήνες»· Η φράση «το μέγιστο επιτρεπόμενο βάρος ανά παρτίδα χοίρων στο τέλος της περιόδου αυτής είναι 180 kg» αντικαθίσταται από τη φράση «το ελάχιστο βάρος σφαγίου είναι 115 kg ή τουλάχιστον 108 kg για χοίρους κατά 100 % ιβηρικής φυλής» και προστίθεται η φράση «ο δείκτης πυκνότητας δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 15 χοίρους ανά εκτάριο».
- Οι απαιτήσεις όσον αφορά τη φυλή είναι «100 % ιβηρικής φυλής» και «ιβηρικής φυλής», ήτοι κατά 75 % ιβηρικής φυλής. Οι απαιτήσεις όσον αφορά τη διατροφή των χοίρων είναι «Bellota» (τρεφόμενοι με βελανίδια) ή «Cebo de campo» (παχυνόμενοι σε φυσικούς βοσκότοπους και με χορτονομές).
- Η διαδικασία μεταποίησης πρέπει να διαρκεί τουλάχιστον 600 ημέρες για τους μηρούς βάρους κάτω των 7,00 kg, 730 ημέρες για τους μηρούς βάρους 7,00 kg και άνω, και 365 ημέρες για τις ωμοπλάτες.
- Όσον αφορά τα φυσικά χαρακτηριστικά, το ελάχιστο βάρος είναι 5,75 kg για τους μηρούς κατά 100 % ιβηρικού χοίρου, 7,00 kg για τους μηρούς ιβηρικού χοίρου, 3,70 kg για τις ωμοπλάτες κατά 100 % ιβηρικού χοίρου και 4 kg για τις ωμοπλάτες ιβηρικού χοίρου.

Έγιναν επίσης τροποποιήσεις επειδή στις προηγούμενες προδιαγραφές δεν ορίζονταν κατηγορίες προϊόντων. Ως εκ τούτου, το Ρυθμιστικό Συμβούλιο αποφάσισε ότι οι νέες προδιαγραφές θα πρέπει να ορίζουν κατηγορίες προϊόντων οι οποίες, επιπλέον, θα πρέπει να έχουν τα δικά τους ειδικά χαρακτηριστικά ώστε οι καταναλωτές να είναι σε θέση να διακρίνουν τα προϊόντα που φέρουν τη συγκεκριμένη ΠΟΠ.

Το 1995 που καταχωρίστηκε η ονομασία προέλευσης «Jamón de Huelva», ο κλάδος του ιβηρικού ζαμπόν δεν διέπεται από ειδικό πρότυπο. Ωστόσο, από το 2001 διέπεται από διακλαδικά πρότυπα και πλέον διέπεται από το βασιλικό διάταγμα 4/2014 της 10ης Ιανουαρίου 2014 για την έγκριση του προτύπου ποιότητας για το κρέας, τον μηρό, την ωμοπλάτη και τον τράχηλο του ιβηρικού χοίρου (Ibérico).

Πρώτα από όλα θα πρέπει να επισημανθεί ότι το πρότυπο ποιότητας για τον ιβηρικό χοίρο (Ibérico) είναι ένα ελάχιστο πρότυπο για το ιβηρικό ζαμπόν και, ως εκ τούτου, είναι υποχρεωτικό για όλους τους παραγωγούς που επιλέγουν να χρησιμοποιούν τις ονομασίες που διέπει το πρότυπο, ήτοι «Bellota» (από χοίρους τρεφόμενους με βελανίδια), «Cebo de campo» (από χοίρους παχυνόμενους σε φυσικούς βοσκότοπους και με χορτονομές), «Cebo» (από χοίρους παχυνόμενους με χορτονομές) «100 % Ibérico» (από χοίρους 100 % ιβηρικούς) και «Ibérico» (από χοίρους ιβηρικούς). Δηλαδή, το πρότυπο καθιερώνει μια ταξινόμηση για τα προϊόντα ώστε οι ονομασίες πώλησης να είναι αναγνωρίσιμες από τους καταναλωτές.

Δεύτερον, θα πρέπει να επισημανθεί ότι οι προδιαγραφές για την ΠΟΠ «Jabugo» αφορούν μόνο μια συγκεκριμένη περιοχή και συγκεκριμένα επίπεδα ποιότητας για τα ζαμπόν που παράγονται στις κοινότητες της La Sierra και, ως εκ τούτου, είναι υποχρεωτικές μόνο για τους παραγωγούς που επιλέγουν αυτοβούλως να συμμορφωθούν με αυτές. Δηλαδή, οι προδιαγραφές καθιερώνουν μια πρόσθετη ταξινόμηση βάσει της οποίας στα προϊόντα αποδίδεται ειδική ονομασία ποιότητας, που τα διακρίνει από τα υπόλοιπα και τους παρέχει προστιθέμενη αξία, με την επιφύλαξη και ανεξάρτητα από τις απαιτήσεις επισημάνσης στις οποίες υπόκεινται οι παραγωγοί βάσει του προτύπου ποιότητας για τον ιβηρικό χοίρο (Ibérico).

Κατά συνέπεια, οι προδιαγραφές της ΠΟΠ «Jabugo» θα καλύπτουν τις τρεις ακόλουθες κατηγορίες: «Summum», «Excellens» και «Selección». Όλες αυτές οι κατηγορίες συσχετίζονται με τον τύπο εκτατικής εκτροφής κατά την τελική φάση πάχυνσης των ιβηρικών χοίρων στην dehesa (αγροδασική έκταση διαφόρων ειδών δρυός), και με ποσοστό ιβηρικής φυλής τουλάχιστον 75 %.

Κατηγορία I: τα χοιρομέρια και οι ωμοπλάτες ταξινομούνται ως «Summum» εάν παράγονται από χοίρους κατά 100 % ιβηρικής φυλής που τρέφονται αποκλειστικά με βελανίδια και φυσική βοσκή κατά την τελική φάση πάχυνσης.

Κατηγορία II: τα χοιρομέρια και οι ωμοπλάτες ταξινομούνται ως «Excellens» εάν παράγονται από χοίρους κατά 75 % ιβηρικής φυλής που τρέφονται αποκλειστικά με βελανίδια και φυσική βοσκή κατά την τελική φάση πάχυνσης.

Κατηγορία III: τα χοιρομέρια και οι ωμοπλάτες ταξινομούνται ως «Selección» εάν παράγονται από χοίρους κατά 75 % ιβηρικής φυλής που τρέφονται υπό εκτατικό σύστημα εκτροφής στην dehesa.

Εν συντομία, στο κεφάλαιο αυτό παρουσιάζονται οι αριθμητικές τιμές προς τις οποίες απαιτείται συμμόρφωση βάσει της ισχύουσας νομοθεσίας, καθώς και οι κατηγορίες προϊόντων.

Επομένως, οι τροποποιήσεις δεν αφορούν αλλαγές στο προϊόν, δεδομένου ότι όλα τα προϊόντα που καλύπτονται από τις προηγούμενες προδιαγραφές εξακολουθούν να καλύπτονται και από τις νέες προδιαγραφές.

Απόδειξη προέλευσης

Τροποποιήσεις γίνονται μόνο στο υποκεφάλαιο με τίτλο «Έλεγχος και πιστοποίηση».

Οι τροποποιήσεις εισάγονται και σε αυτή την περίπτωση με γνώμονα την εναρμόνιση του κειμένου με το βασιλικό διάταγμα 4/2014 της 10ης Ιανουαρίου 2014 για την έγκριση του προτύπου ποιότητας για το κρέας, τον μηρό, την ωμοπλάτη και τον τράχηλο του ιβηρικού χοίρου (Ibérico), με το οποίο πρέπει να συμμορφώνονται όλα τα προϊόντα ιβηρικού χοίρου που παράγονται στην Ισπανία.

- Ο όρος «καθαρόαιμοι ιβηρικής φυλής» αντικαθίσταται από τον όρο «100 % ιβηρικής φυλής».
- Κάθε αναφορά στη φυλή «Duroc-Jersey» αντικαθίσταται από αναφορά στη φυλή «duroc».
- Κρίθηκε αναγκαίο να οριστεί τόσο ότι το ενώτιο αφορά την ΠΟΠ όσο και το πότε πρέπει να τοποθετείται, για να είναι δυνατή η διάκρισή του από το ενώτιο που προβλέπει η ισχύουσα εθνική νομοθεσία.
- Κρίθηκε αναγκαίο να οριστεί τόσο ότι η σφραγίδα αφορά ειδικά την ΠΟΠ, για να είναι δυνατή η διάκρισή της από τη σφραγίδα που προβλέπει η ισχύουσα εθνική νομοθεσία, όσο και το πότε πρέπει να τοποθετείται, για να εξασφαλιστεί η εναρμόνιση με την ισχύουσα νομοθεσία.
- Κρίθηκε αναγκαίο να οριστεί ότι η τελική επισήμανση που τοποθετείται στο προϊόν έχει τη μορφή χαρτοταινίας και όχι σφραγίδας, ώστε να αποφεύγεται η σύγχυση με τη σφραγίδα που έχει ήδη τοποθετηθεί στο σφαγείο.

Επίσης προστίθεται μια παράγραφος που προβλέπει ότι οι επιχειρήσεις που μεταποιούν το προϊόν προς διάθεση στο εμπόριο χωρίς σπλές, χωρίς κόκκαλο, σε τεμάχια, μερίδες ή φέτες καταχωρίζονται σε μητρώο ώστε να εξασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα.

Ως εκ τούτου, οι τροποποιήσεις δεν περιλαμβάνουν αλλαγές ως προς την απόδειξη καταγωγής.

Μέθοδος παραγωγής

Στο κεφάλαιο αυτό εισάγονται τροποποιήσεις με γνώμονα την εναρμόνισή του με το βασιλικό διάταγμα 4/2014 της 10ης Ιανουαρίου 2014 για την έγκριση του προτύπου ποιότητας για το κρέας, τον μηρό, την ωμοπλάτη και τον τράχηλο του ιβηρικού χοίρου (Ibérico), με το οποίο πρέπει να συμμορφώνονται όλα τα προϊόντα ιβηρικού χοίρου που παράγονται στην Ισπανία.

Με βάση τα παραπάνω έγιναν οι ακόλουθες τροποποιήσεις:

- Απαλείφεται το ελάχιστο βάρος των πρόσθιων και οπίσθιων άκρων με το αίμα τους, καθώς δεν λαμβάνεται υπόψη στην ισχύουσα εθνική νομοθεσία, στην οποία αντ' αυτού γίνεται αναφορά στο ελάχιστο βάρος των τεμαχίων κατά την έξοδο από το εργοστάσιο παραγωγής, το οποίο διαφοροποιείται ανάλογα με το είδος του τεμαχίου (μηρός ή ωμοπλάτη) καθώς και με το βάρος του κάθε μηρού ή της ωμοπλάτης.
- Απαλείφεται η ταξινόμηση των τεμαχίων κατά βάρος με το αίμα τους καθώς είναι ένα κριτήριο που ποικίλει από παραγωγό σε παραγωγό και ως εκ τούτου δεν λαμβάνεται υπόψη στην ισχύουσα εθνική νομοθεσία.
- Η ελάχιστη διάρκεια της διαδικασίας μεταποίησης ορίζεται στις 600 ημέρες για τους μηρούς βάρους κάτω των 7 kg, 730 ημέρες για τους μηρούς βάρους 7 kg και άνω και 365 ημέρες για τις ωμοπλάτες βάρους 3,70 kg και άνω.

Διαγράφεται επίσης η ακόλουθη αριθμητική τιμή που ορίζεται στις τεχνικές υγειονομικές διατάξεις που διέπουν τα σφαγεία, δεδομένου ότι αντικείται στις κατευθυντήριες γραμμές της ΕΕ σχετικά με την καλή μεταχείριση των ζώων.

- Η φράση «οι χοίροι πρέπει να φθάνουν στο σφαγείο τουλάχιστον 12 ώρες πριν από τη σφαγή» αντικαθίσταται από τη φράση «οι χοίροι πρέπει να φθάνουν στο σφαγείο έγκαιρα ώστε να μπορούν να αναπαυθούν πριν από τη σφαγή».

Εισάγονται επίσης τροποποιήσεις στο εύρος της σχετικής υγρασίας κατά το στάδιο της αλάτισης καθώς και το εύρος της θερμοκρασίας, της σχετικής υγρασίας και της διάρκειας κατά το στάδιο της σταθεροποίησης, καθώς λόγω της κλιματικής αλλαγής οι θερμοκρασίες στα τέλη της άνοιξης και στις αρχές του καλοκαιριού είναι υψηλότερες, με αποτέλεσμα το προϊόν να χρειάζεται περισσότερο χρόνο για να προσαρμοστεί σταδιακά.

Προστίθεται επίσης μια παράγραφος που προβλέπει τη δημιουργία και τη διατήρηση ομοιόμορφων συνθηκών σε ολόκληρο τον θάλαμο φυσικής ξήρανσης ώστε ο εξαερισμός να είναι ομοιόμορφος για όλο το προϊόν ανεξάρτητα από τη θέση του θαλάμου ξήρανσης.

Τέλος, προστίθεται μια παράγραφος που προβλέπει ότι οι επιχειρήσεις που μεταποιούν το προϊόν προς διάθεση στο εμπόριο χωρίς σπλές, χωρίς κόκκαλο, σε τεμάχια, μερίδες ή φέτες πρέπει να διαθέτουν κατάλληλο σύστημα αυτοπαρακολούθησης το οποίο εγγυάται την ιχνηλασιμότητα και την προέλευση του τελικού προϊόντος και η εφαρμογή του οποίου υπόκειται σε έλεγχο.

Ως εκ τούτου, οι τροποποιήσεις δεν περιλαμβάνουν αλλαγές ως προς τη μέθοδο παραγωγής.

Δεσμός

Στο κεφάλαιο «Δεσμός» εισάγονται οι ακόλουθες τροποποιήσεις για την εναρμόνισή του με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012:

- Προστίθεται νέο υποκεφάλαιο με τίτλο «Τεχνογνωσία των τοπικών παραγωγών» σε συμμόρφωση με τον προαναφερθέντα κανονισμό, το οποίο αποτελείται από τρεις παραγράφους.

- Προστίθενται δύο νέες παράγραφοι που περιγράφουν την ιδιαιτερότητα του προϊόντος σε συμμόρφωση με τον προαναφερθέντα κανονισμό.
- Προστίθενται δύο νέες παράγραφοι που περιγράφουν την αιτιώδη σχέση μεταξύ της ποιότητας ή των χαρακτηριστικών του προϊόντος και του γεωγραφικού περιβάλλοντος σε συμμόρφωση με τον προαναφερθέντα κανονισμό.
- Το κείμενο του υποκεφαλαίου α) με τίτλο «Ιστορικό» μετακινείται στην ενότητα που περιγράφονται τα ιστορικά γεγονότα που στοιχειοθετούν τη χρήση και την αναγνωρισιμότητα της γεωγραφικής ονομασίας «Jabugo», την ακρίβεια της ονομασίας της και τον δεσμό της με την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.
- Ο κατάλογος με τα ιστορικά γεγονότα που στοιχειοθετούν τη χρήση και την αναγνωρισιμότητα της γεωγραφικής ονομασίας «Jabugo», την ακρίβεια της ονομασίας της και τον δεσμό της με την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή γίνεται πιο αναλυτικός.
- Το υποκεφάλαιο γ) με τίτλο «Συστήματα παραγωγής και μεταποίησης» απαλείφεται διότι ουσιαστικά σε αυτό επαναλαμβάνονταν πληροφορίες που παρατίθενται ήδη σε άλλα χωρία των προδιαγραφών.

Ως εκ τούτου, οι τροποποιήσεις δεν περιλαμβάνουν αλλαγές ως προς τον δεσμό, είτε αυτές αφορούν το φυσικό και το ανθρώπινο περιβάλλον είτε την αιτιώδη σχέση μεταξύ των δύο αυτών παραγόντων.

Επισήμανση

Εισάγονται οι ακόλουθες τροποποιήσεις:

- Το σύστημα έγκρισης ετικετών αντικαθίσταται από σύστημα στο πλαίσιο του οποίου οι ετικέτες κοινοποιούνται από τις επιχειρήσεις πριν από τη διάθεση των προϊόντων που τις φέρουν στην αγορά, ώστε να διασφαλίζεται η ορθή χρήση της ΠΟΠ.

Στο κεφάλαιο αυτό εισάγονται τροποποιήσεις με γνώμονα την εναρμόνισή του με το βασιλικό διάταγμα 4/2014 της 10ης Ιανουαρίου 2014 για την έγκριση του προτύπου ποιότητας για το κρέας, τον μηρό, την ωμοπλάτη και τον τράχηλο του ιβηρικού χοίρου (Ibérico).

Στο πλαίσιο αυτό εισάγονται οι ακόλουθες τροποποιήσεις:

- Κρίθηκε αναγκαίο να οριστεί ότι επί των τεμαχίων στο σφραγείο πρέπει να τοποθετείται αριθμημένη σφραγίδα.
- Κρίθηκε αναγκαίο να οριστεί ότι κατά την έξοδο των μηρών και των ωμοπλατών από την αποθήκη ωρίμασης τοποθετείται αριθμημένη χαρτοταινία επί αυτών.

Αρχές ή οργανισμοί που ελέγχουν την τήρηση των διατάξεων των προδιαγραφών του προϊόντος

Ο έλεγχος της τήρησης των προϋποθέσεων που περιγράφονται στις παρούσες προδιαγραφές της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Jabugo» εμπίπτει στην αρμοδιότητα της Dirección General de la Industria Alimentaria (Γενική διεύθυνση κλάδου τροφίμων) του Υπουργείου Γεωργίας, Τροφίμων και Περιβάλλοντος της Ισπανίας.

Λόγοι που επιβάλλουν την αλλαγή:

Σύμφωνα με το άρθρο 22 του νόμου αριθ. 6/2015 της 12ης Μαΐου 2015 σχετικά με τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις και τις ονομασίες προέλευσης σε κεντρικό επίπεδο, η παρακολούθηση των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και των προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων σε κεντρικό επίπεδο, συμπεριλαμβανομένης της ΠΟΠ «Jamón de Huelva», αποτελεί ευθύνη του Υπουργείου Γεωργίας, Τροφίμων και Περιβάλλοντος. Βάσει του βασιλικού διατάγματος 401/2012 της 17ης Φεβρουαρίου 2012 με το οποίο θεσπίζεται η βασική οργανική δομή του Υπουργείου Γεωργίας, Τροφίμων και Περιβάλλοντος, η επίσημη παρακολούθηση των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης, των προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων και των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων πριν από τη διάθεσή τους στο εμπόριο αποτελεί ευθύνη της Dirección General de la Industria Alimentaria.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«JABUGO»

Αριθ. ΕΕ: ES-PDO-0105-01372 – 25.9.2015

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Ονομασία

«Jabugo»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ισπανία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.2. Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Οι μηροί και οι ωμοπλάτες της ΠΟΠ «Jabugo» παρουσιάζουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Φυσικά

Εξωτερικό σχήμα: επίμηκες, σχηματοποιημένο, τυπικό προφίλ της κοπής Serrano «V». Για τους μηρούς επιτρέπεται και η κοπή σε σχήμα μισοφέγγαρου. Και στις δύο περιπτώσεις η οπλή διατηρείται.

Βάρος: το ελάχιστο βάρος είναι 5,75 kg για τους μηρούς κατά 100 % ιβηρικού χοίρου, 7 kg για τους μηρούς ιβηρικού χοίρου, 3,7 kg για τις ωμοπλάτες κατά 100 % ιβηρικού χοίρου και 4 kg για τις ωμοπλάτες ιβηρικού χοίρου.

Οργανοληπτικά

Εξωτερικό σχήμα: χαρακτηριστική και καθαρή εξωτερική εμφάνιση ενώ το χρώμα που επικρατεί είναι το λευκό ή το σκούρο κυανόγκριζο χρώμα της μυκητιασικής του μικροχλωρίδας.

Χρώμα και όψη κατά την κοπή: χαρακτηριστικό χρώμα ρόδινο έως πορφυρό, όψη λαμπερή κατά την κοπή, με φλέβες λιπώδους ιστού και εισχώρηση του λίπους στον μυϊκό ιστό.

Γεύση και άρωμα: κρέας με διακριτική γεύση, όχι πολύ αλμυρό ή γλυκό. Χαρακτηριστικό και ευχάριστο άρωμα.

Σύσταση και υφή: η μυϊκή μάζα έχει σφιχτή σύσταση, ενώ ο λιπώδης ιστός είναι ελαφρώς λιπαρός και υποχωρεί στην πίεση. Η υφή του δεν είναι πολύ ινώδης αλλά αρκετά εύθρυπτη.

Λίπος: λιπαρό και πυκνό, στιλπνό, λευκοκιτρινωπού χρώματος, αρωματικό, με ευχάριστη γεύση. Η σύστασή του ποικίλει αναλόγως του ποσοστού βελανιδιών στη διατροφή του ζώου.

Κατηγορίες

Η πρώτη ύλη προέρχεται από χοίρους ιβηρικής φυλής, καθαρόαιμους ή προερχόμενους από διασταύρωση ιβηρικής φυλής σε ποσοστό τουλάχιστον 75 % και φυλής duroc.

Ανάλογα με τη φυλή και τη διατροφή των ζώων τα χοιρομέρια και οι ωμοπλάτες ταξινομούνται ως εξής:

Κατηγορία I – «Summum»: παράγονται από χοίρους κατά 100 % ιβηρικής φυλής που εκτρέφονται με τον παραδοσιακό τρόπο και κατά την τελική φάση πάχυνσης τρέφονται αποκλειστικά με βελανίδια και άλλους φυσικούς πόρους της dehesa (αγροδασική έκταση διαφόρων ειδών δρυός), προτού να οδηγηθούν στη σφαγή σε ηλικία τουλάχιστον 14 μηνών και το κρέας τους ωριμάσει με φυσικό τρόπο στο μοναδικό μικροκλίμα της La Sierra στην επαρχία Huelva.

Κατηγορία II – «Excellens»: παράγονται από χοίρους κατά 75 % ιβηρικής φυλής που εκτρέφονται με τον παραδοσιακό τρόπο και κατά την τελική φάση πάχυνσης τρέφονται αποκλειστικά με βελανίδια και άλλους φυσικούς πόρους της dehesa, προτού να οδηγηθούν στη σφαγή σε ηλικία τουλάχιστον 14 μηνών και το κρέας τους ωριμάσει με φυσικό τρόπο στο μοναδικό μικροκλίμα της La Sierra στην επαρχία Huelva.

Κατηγορία III – «Selección»: παράγονται από χοίρους κατά 75 % ιβηρικής φυλής που βόσκουν ελεύθερα στην dehesa και παχύνονται με διατροφή που περιλαμβάνει τους φυσικούς πόρους της dehesa και ζωοτροφές που περιλαμβάνουν κυρίως σιτηρά και ψυχανθή, προτού να οδηγηθούν στη σφαγή σε ηλικία τουλάχιστον 12 μηνών και το κρέας τους ωριμάσει με φυσικό τρόπο στο μοναδικό μικροκλίμα της La Sierra στην επαρχία Huelva.

Η διαδικασία μεταποίησης πρέπει να διαρκεί τουλάχιστον 600 ημέρες για τους μηρούς βάρους κάτω των 7 kg, 730 ημέρες για τους μηρούς βάρους 7 kg και άνω, και 365 ημέρες για τις ωμοπλάτες.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Ζωοτροφές

Η περιοχή παραγωγής, εντός της οποίας εκτρέφονται οι ιβηρικοί χοίροι που παρέχουν την πρώτη ύλη για τα προστατευόμενα προϊόντα, περιλαμβάνει την dehesa —ένα αγρο-δασο-ποιμνικό οικοσύστημα που αποτελεί το φυσικό ενδιαίτημα για την εκτατική εκτροφή ιβηρικών χοίρων— που εκτείνεται στις αχανείς περιφέρειες της Εξτρεμαδούρας και της Ανδαλουσίας. Οι σημαντικότεροι παράγοντες που καθορίζουν την ποιότητα των ιβηρικών χοίρων και, μετέπειτα, την οργανοληπτική ποιότητα των προστατευόμενων χοιρομεριών και ωμοπλάτων που χαρίζουν στα χοιρομέρια και τις ωμοπλάτες που φέρουν την ΠΟΠ «Jabugo» την ξεχωριστή ποιότητα και τα χαρακτηριστικά που τα διακρίνουν, είναι η διατροφή και η σωματική άσκηση που εξασφαλίζει στους χοίρους τη δυνατότητα να βόσκουν ελεύθερα, αξιοποιώντας στο έπακρο όλους τους φυσικούς πόρους της dehesa, δηλαδή βελανίδια, φυσικές βοσκές, χορτονομές και υπολείμματα καλλιεργειών.

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής είναι οριοθετημένη και η τήρηση των ειδικών προϋποθέσεων διασφαλίζεται μέσω των ακόλουθων μέτρων ελέγχου: εκτίμηση της ποσότητας βελανιδιών στις αριές, τις φελλοδρύες και τις πορτογαλικές δρύες που έχουν στη διάθεσή τους οι χοίροι σε κάθε περίοδο βόσκησης στα δρυοδάση· καθορισμός του μέγιστου αριθμού χοίρων και έλεγχος της ταυτότητάς τους μέσω του ενωτίου τους όταν εισέρχονται στο δρυοδάσος («montanera»): και παρακολούθηση μέσω αιφνιδίων ελέγχων για να επαληθευτεί ότι η διατροφή των χοίρων αποτελείται από βελανίδια και φυσική βόσκηση και ότι η διαχείρισή τους είναι εκτατική κατά τη φάση της πάχυνσης.

Τα πρόσθια και οπίσθια άκρα των ζώων που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή χοιρομεριών και ωμοπλάτων που φέρουν την ΠΟΠ «Jabugo» πρέπει να προέρχονται από:

- α) Χοίρους τρεφόμενους αποκλειστικά με βελανίδια ή τρεφόμενους με βελανίδια κατά την τελική φάση πάχυνσης, με βόσκηση στο δρυοδάσος: οι εν λόγω χοίροι προορίζονται για σφαγή αμέσως μετά την τελική φάση πάχυνσης με διατροφή αποτελούμενη από βελανίδια και χορτονομές σε αγροδοασικές εκτάσεις (dehesa) αριάς, φελλοδρυός και πορτογαλικής δρυός. Το μέσο βάρος της παρτίδας χοίρων στην αρχή της περιόδου βόσκησης βελανιδιών πρέπει να είναι 92 έως 115 kg. Η ελάχιστη αύξηση βάρους στο πλαίσιο της βόσκησης βελανιδιών πρέπει να είναι 46 kg, σε περίοδο μεγαλύτερη των 60 ημερών. Το ελάχιστο βάρος σφαγίου πρέπει να είναι 115 kg ή 108 kg για χοίρους κατά 100 % ιβηρικής φυλής.
- β) Χοίρους τρεφόμενους σε φυσικούς βοσκότοπους και με χορτονομές: οι εν λόγω χοίροι εκτρέφονται υπό εκτατικό σύστημα εκτροφής με πυκνότητα που δεν υπερβαίνει τους 15 χοίρους ανά εκτάριο και η πάχυνσή τους πραγματοποιείται με διατροφή αποτελούμενη από φυσικούς πόρους της dehesa και ζωοτροφές που περιλαμβάνουν κυρίως σιτηρά και ψυχανθή. Οι χοίροι πρέπει να παχύνονται στη dehesa τουλάχιστον επί 60 ημέρες πριν να οδηγηθούν σε σφαγή. Το ελάχιστο βάρος σφαγίου πρέπει να είναι 115 kg ή 108 kg για χοίρους κατά 100 % ιβηρικής φυλής.

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Η εκτροφή και η πάχυνση των χοίρων πρέπει να γίνεται εντός της περιοχής παραγωγής. Η διαδικασία μεταποίησης (σφαγή των ζώων, τεμαχισμός των σφαγίων, αλάτιση, έκπλυση, σταθεροποίηση, ξήρανση και ωρίμαση) πρέπει να εκτελείται εντός της περιοχής μεταποίησης.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κλπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Πιστοποιημένα προϊόντα μπορούν να διατίθενται στο εμπόριο χωρίς κόκκαλο, σε μερίδες ή σε τεμάχια, εφόσον εφαρμόζεται το κατάλληλο σύστημα αυτοπαρακολούθησης, συσκευασίας και επισήμανσης, και με την προϋπόθεση ότι έχει υιοθετηθεί και τηρείται το πρωτόκολλο ελέγχου του φορέα διαχείρισης που εξασφαλίζει την ιχνηλασιμότητα και εγγυάται την προέλευση του προϊόντος.

Για τον σκοπό αυτό, ενημερώνεται ο οργανισμός διαχείρισης ότι εφαρμόζεται η συγκεκριμένη πρακτική.

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Τα χοιρομέρια και οι ωμοπλάτες πρέπει να φέρουν σφραγίδα που τοποθετείται στο σφαγείο και χαρτοταινία που τοποθετείται κατά την έξοδό τους από την αποθήκη ωρίμασης. Τόσο η σφραγίδα όσο και η χαρτοταινία είναι ειδικές για την ΠΟΠ «Jabugo» και πρέπει να είναι αριθμημένες και να εμφανίζεται σε αυτές η ονομασία προέλευσης. Στη χαρτοταινία πρέπει να εμφανίζεται επίσης η κλάση του προϊόντος.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής αποτελείται από τις ακόλουθες περιοχές (comarcas) που διαθέτουν αγροδοασικές εκτάσεις (dehesas) αριάς, φελλοδρυός και πορτογαλικής δρυός στις επαρχίες Cáceres και Badajoz στην Εξτρεμαδούρα και στις επαρχίες Σεβίλλη, Κόρδοβα, Huelva, Cádiz και Μάλαγα στην Ανδαλουσία:

- Cáceres: Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Logrosán, Navalmoral de la Mata, Jaraiz de la Vera, Plasencia, Hervás και Coria·
- Badajoz: Alburquerque, Mérida, Don Benito, Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Castuera, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena και Azuaya·
- Σεβίλλη: Sierra Norte·
- Κόρδοβα: Los Pedroches, La Sierra και Campiña Baja·
- Huelva: La Sierra, Andévalo Occidental, Andévalo Oriental και Condado Campiña·
- Cádiz: La Sierra, La Janda, Campo de Gibraltar και Campiña·
- Μάλαγα: Serranía de Ronda·

Η περιοχή μεταποίησης των μηρών και των ωμοπλάτων περιλαμβάνει τους ακόλουθους 31 δήμους στην περιοχή της La Sierra στην επαρχία Huelva: Alájar, Almonaster la Real, Aracena, Aroche, Arroyomolinos de León, Cala, Campofrío, Cañaveral de León, Castaño de Robledo, Corteconcepción, Cotegana, Cortelazor, Cumbres de Enmedio, Cumbres de San Bartolomé, Cumbres Mayores, Encinasola, Fuenteheridos, Galaroza, La Granada de Río Tinto, Higuera de la Sierra, Hinojales, Jabugo, Linares de la Sierra, Los Marines, La Nava, Puerto Moral, Rosal de la Frontera, Santa Ana la Real, Santa Olalla del Cala, Valdelarco και Zufre.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Η περιοχή παραγωγής συμπίπτει με τις αγροδοασικές εκτάσεις (dehesas) της Εξτρεμαδούρας και της Ανδαλουσίας. Το ειδοποιό στοιχείο που διαφοροποιεί την ΠΟΠ «Jabugo» από τις υπόλοιπες περιοχές που παράγουν ιβηρικό ζαμπόν στην Ισπανία είναι η περιοχή μεταποίησής της, η οποία περιορίζεται στην περιοχή La Sierra και έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Τοπογραφία

Η La Sierra de Huelva είναι η βορειότερη περιοχή (comarca) της επαρχίας Huelva και βρίσκεται στους δυτικότερους πρόποδες της Sierra Morena. Οι τριάντα ένας δήμοι της σχηματίζουν μια ομοιογενή περιοχή στο εσωτερικό της επαρχίας Huelva.

Παρά το γεγονός ότι το ανάγλυφο της περιοχής είναι αρκετά έντονο, τα βουνά της είναι μεσαίου υψομέτρου, καθώς η δράση του δικτύου των ποταμών οδήγησε στη δημιουργία διαρκών εναλλαγών κορυφογραμμών και κοιλάδων. Τα υψόμετρα είναι χαμηλότερα στα εξωτερικά όρια της περιοχής και αυξάνονται σταδιακά προς το κέντρο της, καταλήγοντας σε ένα «κεντρικό τρίγωνο» γνωστό ως Serranía de Aracena. Τα υψόμετρα κυμαίνονται μεταξύ 500 και 1 042 μέτρων (Cumbre del Castaño), με μέση τιμή τα 700 μέτρα.

Κλίμα

Το κλίμα της περιοχής καθορίζεται βασικά από το γεωγραφικό της πλάτος, το οποίο βρίσκεται μεταξύ 37° 04' και 38° Β. Καθώς λοιπόν βρίσκεται στο σημείο συνάντησης της υποτροπικής ζώνης υψηλών πιέσεων και της υποπολικής ζώνης χαμηλών πιέσεων, το κλίμα της κυριαρχείται είτε από τη μία και είτε από την άλλη, ανάλογα με την εποχή.

Η εγγύτητα της περιοχής με τον Ατλαντικό ωκεανό έχει πολύ σημαντική επίδραση στο κλίμα της, καθώς οι υγροί, ήπιοι άνεμοι φυσούν από τα δυτικά χωρίς να συναντούν εμπόδια, επηρεάζοντας τόσο τη θερμοκρασία όσο και τις βροχοπτώσεις. Η περιοχή ανακόπτει την πορεία όλων των αέριων μαζών που κινούνται από τον Ατλαντικό διασχίζοντας την Ανδαλουσία, καθώς οι κεντρικές της κορυφές είναι το πρώτο εμπόδιο που συναντούν. Η ισούψης των 1 000 μέτρων σχεδόν συμπίπτει με το «κεντρικό τρίγωνο». Γενικά, η περιοχή δέχεται μεγάλα βροχομετρικά ύψη καθώς βρίσκεται στο σύνολό της εντός της ισούψους των 700 μέτρων. Οι περισσότερες βροχοπτώσεις σημειώνονται τον χειμώνα. Τα βροχομετρικά ύψη την άνοιξη και το φθινόπωρο είναι σχεδόν ίδια, αλλά το καλοκαίρι επικρατεί ξηρασία, που τον Ιούλιο και τον Αύγουστο είναι σχεδόν πλήρης.

Η μέση θερμοκρασία κυμαίνεται από 14,8 °C στην Aracena έως 18,4 °C στη La Garnacha. Ο θερμότερος μήνας είναι ο Ιούλιος, με τη μέση θερμοκρασία να κυμαίνεται από 25 °C στην Aracena έως 27,7 °C στη La Garnacha. Ο ψυχρότερος μήνας είναι πάντοτε ο Ιανουάριος, εκτός από τη La Garnacha στην οποία είναι ο Δεκέμβριος, με τη θερμοκρασία να κυμαίνεται από 6,2 °C έως 10,7 °C.

Υδρογραφία

Η περιοχή της La Sierra αποτελεί τη λεκάνη απορροής των ποταμών Guadiana, Guadalquivir και Odiel και διαθέτει αφθονία υδατορευμάτων και εποχιακών χειμάρρων που εισρέουν στους ποταμούς και τους ταμιευτήρες της περιοχής.

Βλάστηση

Η La Sierra de Huelva έχει έκταση 307 952 εκταρίων, η οποία σε ποσοστό άνω του 73 % (227 023 εκτάρια) είναι δασώδης. Η έκταση αυτή περιλαμβάνει περισσότερα από 120 000 εκτάρια αγροδοσικών εκτάσεων (dehesas) αριάς και φελλοδρυός.

Η χλωρίδα της περιοχής περιλαμβάνει τα είδη *Trifolium subterraneum* και *Periballia laevis* στα αμμώδη εδάφη και τα εδάφη αποσαθρωμένου γρανίτη, *Trifolium subterraneum* (σε μεγάλη αφθονία), *Poa bulbosa* και *Periballia minuta* στις αγροδοσικές εκτάσεις αριάς, και *Rumex bucephalophorus*, *Trifolium subterraneum* και *Periballia laevis* στα όξινα εδάφη αγροδοσικών εκτάσεων φελλοδρυός, και συνοδεύεται από *Cistaceae* και *Genisteeae*.

Τεχνογνωσία των τοπικών παραγωγών

Η τεχνογνωσία των τοπικών παραγωγών και μεταποιητών περνά από γενιά σε γενιά, από πατέρα σε γιο. Το τελικό προϊόν είναι αποτέλεσμα της παραδοσιακής τεχνογνωσίας των εκτροφέν που έχουν δεσμό με τη dehesa και τον ιβηρικό χοίρο και των παραγωγών ζαμπόν που έχουν δεσμό με την περιοχή La Sierra της επαρχίας Huelva.

Η τεχνογνωσία που διαθέτουν οι εκτροφείς τους επιτρέπει να διατηρούν τη λεπτή ισορροπία του οικοσυστήματος της dehesa μέσω της παραδοσιακής εκτροφής του ιβηρικού χοίρου που τηρεί τους κανόνες της καλής μεταχείρισης των ζώων. Όταν οι χοίροι παχύνονται υπό εκτατικό σύστημα εκτροφής, τα κοπάδια οδηγούνται πρώτα στα πιο απότομα και λιγότερο προσβάσιμα γεωτεμάχια και στο τέλος στα πιο επίπεδα και προσβάσιμα.

Ο αλλαντοποιός προσδιορίζει την ακριβή στιγμή αλάτισης των πρόσθιων και οπίσθιων άκρων· τον χρόνο ανάρτησης των μηρών και των ωμοπλάτων στους θαλάμους φυσικής ξήρανσης· τον χρόνο ανοίγματος και κλεισίματος των παραθύρων στους θαλάμους ξήρανσης με σκοπό την αξιοποίηση του μικροκλίματος· τον χρόνο μεταφοράς των μηρών και των ωμοπλάτων στις αποθήκες φυσικής ωρίμασης με σκοπό την έναρξη της αργής διαδικασίας της ωρίμασης· και μετά την πλήρη ωρίμαση των μηρών και των ωμοπλάτων, τον χρόνο κατά τον οποίο η οργανοληπτική ποιότητά τους είναι η βέλτιστη.

Τα χαρακτηριστικά του γεωγραφικού περιβάλλοντος επηρεάζουν τόσο τις πρώτες ύλες όσο και το τελικό προϊόν, καθώς τα ειδικά χαρακτηριστικά των ζαμπόν της ΠΟΠ «Jabugo» είναι αποτέλεσμα των παρακάτω παραγόντων: της παραγωγής στο αειφορικό οικοσύστημα της dehesa, όπου οι ιβηρικοί χοίροι παχύνονται υπό εκτατικό σύστημα εκτροφής με χρήση των πόρων της αγροδοσικής αυτής περιοχής· και της μεταποίησης στο μικροκλίμα της La Sierra στην επαρχία Huelva.

Αρχικά, οι μηροί και οι ωμοπλάτες αλατίζονται. Στη συνέχεια πραγματοποιείται η διαδικασία έκπλυσης, η οποία ακολουθείται από το στάδιο σταθεροποίησης με σκοπό την ομοιόμορφη κατανομή του αλατιού μεταξύ της επιφάνειας και του εσωτερικού. Ακολούθως, οι μηροί και οι ωμοπλάτες αναρτώνται στους θαλάμους φυσικής ξήρανσης για να περάσουν σε φάση εξίδρωσης κατά την οποία αξιοποιείται το μικροκλίμα. Τέλος, οι μηροί και οι ωμοπλάτες μεταφέρονται στις αποθήκες φυσικής ωρίμασης για να ωριμάσουν αργά και να αναπτύξουν τη δική τους εξωτερική μυκητιασική μικροχλωρίδα ως αποτέλεσμα της διατήρησης σχεδόν σταθερών συνθηκών θερμοκρασίας και υγρασίας καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας.

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των χοιρομεριών και των ωμοπλατών είναι αποτέλεσμα των φυσικών, χημικών και βιολογικών αντιδράσεων που υφίστανται τα θρεπτικά συστατικά των βελανιδιών —ιδιαίτερα το λιπιδικό τους περιεχόμενο— και του φυσικού χόρτου κατά τον μεταβολισμό τους από τον ιβηρικό χοίρο και, κατ' επέκταση, κατά τη σταδιακή ωρίμαση του ζαμπόν, διαδικασία που περιλαμβάνει συνδυασμό των παρακάτω παραγόντων: της γεωγραφικής τοποθεσίας, που αποτελεί το νοτιότερο τμήμα παραγωγής ζαμπόν της Ευρωπαϊκής Ένωσης, το οποίο σημαίνει ότι έχει ζεστό καλοκαίρι, του γεγονότος ότι είναι ορεινή, που σημαίνει ότι χαρακτηρίζεται από δροσερές καλοκαιρινές νύχτες και κρύους χειμώνες, και του γεγονότος ότι είναι η πρώτη οροσειρά στην οποία εκτονώνονται οι καταιγίδες που έρχονται από τον Ατλαντικό ωκεανό, που σημαίνει ότι έχει υψηλά επίπεδα υγρασίας καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

Ο μυϊκός ιστός, το χρώμα του άπαχου κρέατος και η στιλπνή όψη των φετών είναι αποτέλεσμα της φυλής του χοίρου, του γεγονότος ότι είναι ελευθέρας βοσκής και των θρεπτικών συστατικών της διατροφής στη *dehesa*. Η στιλπνή, βελούδινη στο άγγιγμα και στη γεύση υφή είναι αποτέλεσμα της ρευστότητας του λίπους, καθώς όσο υψηλότερη είναι η ποσότητα βελανιδιών στη διατροφή του χοίρου, τόσο χαμηλότερο είναι το σημείο τήξης του λίπους. Το άρωμα αποδίδεται στη διατροφή του χοίρου που έχει βάση τους καρπούς και τα φυτά και περιλαμβάνει βελανιδία και φυσικό χόρτο, καθώς και στη μακρά και αργή διαδικασία ωρίμασης. Η γεύση διατηρεί μια λεπτή ισορροπία μεταξύ της αλμυρότητας που προκύπτει από τη διαδικασία αλάτισης και της γλυκύτητας που προκύπτει από το πρόγραμμα αλάτισης που καθορίζεται από τον αλλαντοποιό και τα συστατικά που προέρχονται από τον παρατεταμένο μεταβολισμό. Τέλος, έχει έντονη και ιδιαίτερα επίμονη επίγευση, αποτέλεσμα των μεγάλων διακυμάνσεων της θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας το καλοκαίρι, κατά τη διαδικασία φυσικής ξήρανσης, και της αργής διαδικασίας της φυσικής ωρίμασης που πραγματοποιείται κατά τη διάρκεια του έτους. Επιπλέον, η διατροφή των χοίρων κατά τη διάρκεια της περιόδου βόσκησης βελανιδιών και η σωματική άσκησή τους έχουν ως αποτέλεσμα τα χοιρομέρια και οι ωμοπλάτες να είναι χυμώδη, αλλά και να παρουσιάζουν σφιχτή μυϊκή υφή και πιο εμφανή διείδουση λίπους στον μυϊκό ιστό.

Η χρήση και η φήμη της γεωγραφικής ονομασίας «Jabugo», η ακρίβεια της ονομασίας και ο δεσμός της με τη γεωγραφική περιοχή στοιχειοθετούνται από τα ιστορικά γεγονότα που παρατιθενται στη συνέχεια:

Επιπλέον, ιστορικά, ο καταστατικός χάρτης του Montánchez που χρονολογείται από το 1236, περιέχει αναφορές σε *dehesas* που χρησιμοποιούνταν αποκλειστικά για την παραγωγή βελανιδιών προοριζόμενων να χρησιμοποιηθούν για την εκτροφή χοίρων και θεσπίζει νόμους για την προστασία τους.

Ιστορικές αποδείξεις της εκτροφής χοίρων και της παραγωγής βελανιδιών παρέχονται από τον Lope de Vega στη γνωστή επιστολή του προς τον Gaspar de Barrionuevo στο βιβλίο του με τίτλο *Rimas* (Ρίμες) του 1604:

«... Χοιρομέρι που είπαν πως προέρχεται από χοίρο ισπανικό,

από τα περιήματα βουνά της Aracena,

όπου ο Agias Montano βρήκε καταφύγιο από τον κόσμο αυτό...».

Πριν από πολλούς αιώνες, με την ανάπτυξη του εμπορίου, ξεκίνησε να παράγεται ζαμπόν στη La Sierra από μικρούς παραγωγούς, ένας από τους οποίους είχε την έδρα του στο Jabugo το 1895 και, έως το 1905, είχε δημιουργήσει σταδιακά ένα εμπορικό δίκτυο που περιλάμβανε τις πόλεις Σεβίλλη, Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María, San Fernando και Cádiz ως κέντρα διανομής των προϊόντων του. Στο διάστημα 1883-1884, 400 χοίροι οδηγήθηκαν στη σφαγή στον δήμο του Jabugo.

Το Jabugo είναι ο δήμος της La Sierra με τους περισσότερους μεταποιητές ιβηρικού ζαμπόν.

Από τη διαδικτυακή αναζήτηση για τον όρο «Jabugo» προκύπτουν τη στιγμή που συντάσσεται το παρόν περίπου μισό εκατομμύριο αποτελέσματα σε εθνικό και διεθνές επίπεδο, που αναφέρονται στην πλειονότητά τους στο ζαμπόν.

Ο δήμος του Jabugo βρίσκεται ουσιαστικά στην καρδιά της La Sierra στην επαρχία Huelva στην Ανδαλουσία (Ισπανία), της περιοχής όπου γίνεται η μεταποίηση της ΠΟΠ «Jabugo» και η οποία περιλαμβάνει άλλες 30 κοινότητες που μοιράζονται την ίδια ιστορία, το ίδιο μικροκλίμα και την ίδια ξεχωριστή κουλτούρα της εκτροφής και της μεταποίησης του κρέατος του ιβηρικού χοίρου.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/160224rpliegocondicionesdopjabugo1erexamencomisioneeuropea_tcm7-390953.pdf

ISSN 1977-0901 (ηλεκτρονική έκδοση)
ISSN 1725-2415 (έντυπη έκδοση)



Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης
2985 Λουξεμβούργο
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL