

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, conformément à l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2020/C 352/05)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande de modification, conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

«JABUGO»

N° UE: PDO-ES-0009-AM02 — 3.10.2019

AOP (X) IGP ()

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée *Jabugo*

Avenida Infanta María Luisa, 1. 21290-JABUGO (Huelva), Espagne

+34 959127900

info@dopjabugo.es

Le conseil régulateur est officiellement reconnu en tant qu'organisme de gestion de l'AOP «Jabugo» conformément à la première disposition additionnelle de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas de ámbito territorial supraautonómico, et l'une de ses fonctions spécifiques consiste à proposer les modifications à apporter au cahier des charges.

2. État membre ou Pays Tiers

Espagne

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification

- ☐ Dénomination du produit
- ☒ Description du produit
- ☒ Aire géographique
- ☒ Preuve de l'origine
- ☒ Méthode de production
- ☐ Lien

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

- ☒ Étiquetage
- ☐ Autre (préciser)
- ☒ Autorités ou organismes chargés de vérifier le respect des dispositions du cahier des charges

4. Type de modification(s)

- ☒ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012
- ☐ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

5. Modifications

Le changement de dénomination de l'appellation d'origine protégée (AOP) «Jamón de Huelva» à «Jabugo» a accéléré la tendance à l'excellence qui s'est manifestée ces dernières années.

Description du produit

Les modifications apportées à cette rubrique sont dues au fait que les trois classes (classe I *Summum*, classe II *Excellens* et classe III *Selección*) du produit protégé ont été remplacées par une classe unique maximale, c'est-à-dire que le cahier des charges ne se réfère qu'aux jambons et épaules de porcs 100 % ibériques (race autochtone) nourris en régime de *montanera* (pacage en chênaie) avec des glands et d'autres ressources des pâturages.

D'une part, le porc 100 % ibérique est une race autochtone, rustique, parfaitement adaptée au pâturage et à la vie en liberté. Il s'agit d'une race moins prolifique et qui nécessite que l'animal atteigne un âge plus avancé pour atteindre le poids souhaité avant l'abattage. Son degré d'infiltration de la graisse est particulièrement élevé.

D'autre part, le gland donne au produit final des caractéristiques organoleptiques uniques, notamment la saveur, l'arôme et l'intensité/la persistance au niveau rétronasal.

En résumé, le jambon et l'épaule de porcs 100 % ibériques nourris avec des glands et des pâturages naturels sont de la plus haute qualité sensorielle, et permettent de préserver la pureté de la race ibérique et la durabilité de l'écosystème.

À cet égard, les modifications apportées sont les suivantes:

- les porcs issus de croisements avec la Duroc (race étrangère) sont éliminés,
- chez les porcs *de bellota* ou finis en chênaie, le poids minimal de la carcasse des porcs croisés est éliminé,
- le porc *Cebo de Campo* est éliminé,
- des dates sont établies pour l'entrée et la sortie du pacage en chênaie, conformément à la législation nationale relative à l'élevage du porc ibérique,
- la densité du cheptel est établie de manière à garantir le caractère extensif de la phase d'engraissement,
- le nom de la classe I: *Summum* est supprimé, sans modification des conditions de cette classe,
- la classe II est supprimée: *Excellens*,
- la classe III est supprimée: *Selección*,
- les poids minimaux pour le jambon et l'épaule de porcs croisés sont éliminés.

Ces modifications traduisent la volonté de transmettre un message clair et précis aux consommateurs de l'Union européenne en positionnant l'AOP «Jabugo» dans le segment de marché le plus exigeant, tout en reflétant la tendance du produit certifié puisque le nombre de produits de classe II ne cesse de diminuer, au point d'être actuellement résiduel, et qu'aucun produit n'est certifié en classe III.

Par conséquent, la modification n'entraîne aucune modification du produit de la plus haute qualité.

Ancien libellé du document unique:

«3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

[...]

Poids: d'au moins 5,75 kg pour le jambon "100 % ibérico", 7 kg pour le jambon "ibérico" et 3,7 kg pour l'épaule "100 % ibérico" et 4 kg pour l'épaule "ibérica"

[...]

Classes

Les animaux fournissant la matière première sont des porcs de race “100 % ibérica” ou issus de croisements entre la race “ibérica” et la “Duroc” et ayant au moins 75 % de sang ibérique.

Compte tenu de la race des animaux et de leur régime alimentaire, les classes suivantes de jambons et d'épaules ont été définies:

Classe I — Summum Viande obtenue à partir de porcs “100 % ibérico”, abattus à un âge minimal de 14 mois, élevés selon la tradition et nourris en régime de “montanera” (pacage en chênaie) exclusivement avec des glands et d'autres ressources naturelles typiques des “dehesas”, et affinée de manière naturelle dans les conditions microclimatiques particulières de la Sierra de la province de Huelva.

Classe II — Excellens Viande obtenue à partir de porcs de race “ibérico” ayant au moins 75 % de sang ibérique, les autres caractéristiques restant identiques à celles de la classe I.

Classe III — Selección Viande obtenue à partir de porcs, au minimum, de race “ibérico” ayant au moins 75 % de sang ibérique, engraisés en plein air dans les “dehesas” au moyen d'aliments constitués essentiellement de céréales et de légumineuses et abattus à un âge minimal de 12 mois, et affinée de manière naturelle dans les conditions microclimatiques particulières de la Sierra de la province de Huelva.

[...]

Nouveau libellé du document unique:

«3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

[...]

Poids: d'au moins 5,75 kg pour le jambon et 3,7 kg pour l'épaule.

[...]

Il s'agit de jambons et d'épaules obtenus à partir de porcs “100 % ibérico” élevés selon la tradition et nourris en régime de “montanera” (pacage en chênaie) exclusivement avec des glands et d'autres ressources naturelles typiques des “dehesas”, et affinés de manière naturelle dans les conditions microclimatiques particulières de la Sierra de la province de Huelva.

[...]

Ancien libellé du document unique:

«3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

La zone de production, où se déroule l'élevage des porcs ibériques qui constituent la matière première des produits porteurs de l'AOP, se caractérise par les étendues de “dehesas”, écosystème agro-silvo-pastoral et zone traditionnelle d'élevage du porc ibérique, qui sont situées dans les vastes régions d'Estrémadure et d'Andalousie. Les facteurs clés qui déterminent la qualité des porcs ibériques et donc la qualité organoleptique future des pièces protégées et qui donnent aux jambons et aux épaules bénéficiant de l'AOP “Jabugo” leur qualité et leurs caractéristiques distinctives sont l'alimentation et l'exercice dans le cadre de l'élevage en régime extensif, qui permet aux porcs de tirer parti de toutes les ressources de la “dehesa” tout au long de leur vie: glands, pâturages naturels, herbes et chaumes.

L'aire géographique de production est délimitée et les mesures de contrôle appliquées pour garantir le respect des conditions spécifiques sont les suivantes: estimation de la quantité de glands dans les chênes verts, les chênes-lièges et les chênes fagins à la disposition des porcs au cours de chaque période de pacage en chênaie (“montanera”); détermination du nombre maximal de porcs et identification par marquage au début de la période de pacage en chênaie; suivi assuré par des visites de contrôle inopinées, effectuées pour vérifier que les porcs se nourrissent de glands et de pâturages naturels et qu'ils sont élevés de manière extensive au cours de la phase d'engraissement.

Les membres des animaux destinés à l'élaboration de jambon et d'épaule porteurs de l'AOP “Jabugo” proviennent de:

- a) Porc “de bellota” ou porc fini en chênaie (“montanera”): ce porc est destiné à être abattu immédiatement après s'être nourri exclusivement en “montanera” de glands et d'herbes provenant des “dehesas” de chênes verts, de chênes-lièges et de chênes fagins. Le poids moyen du lot de porcs au début de la période de pacage en chênaie doit être compris entre 92 et 115 kg. La prise de poids minimale dans le cadre du pacage en chênaie doit être de 46 kg, sur une période de plus de 60 jours. Le poids de la carcasse est de 108 kg pour les animaux de race “100 % ibérica” et de 115 kg pour les autres.

- b) Porc “Cebo de Campo”: ce porc est pendant la phase d'engraissement en régime extensif (maximum 15 porcs/hectare) à partir des ressources des “dehesas” et avec des aliments constitués essentiellement de céréales et de légumineuses. La durée minimale de la phase d'engraissement dans les “dehesas” qui précède l'abattage est de 60 jours. Le poids de la carcasse est de 108 kg pour les animaux de race “100 % ibérica” et de 115 kg pour les autres.»

Nouveau libellé du document unique:

«3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Les membres des animaux qui servent à élaborer le jambon et l'épaule bénéficiant de l'AOP “Jabugo” proviennent de porcs de race 100 % ibérique dont l'alimentation avant abattage correspond, selon la terminologie de la zone, à ce qui suit:

Porc “de bellota ”ou porc fini en chênaie (“montanera”): ce porc est destiné à être abattu immédiatement après s'être nourri exclusivement en “montanera” de glands et d'herbes provenant des “dehesas” de chênes verts, de chênes-lièges et de chênes fagins. Le poids moyen du lot de porcs au début de la période de pacage en chênaie doit être compris entre 92 et 115 kg. La prise de poids minimale dans le cadre du pacage en chênaie doit être de 46 kg, sur une période de plus de 60 jours. Le poids minimal de la carcasse est de 108 kg.

L'âge d'abattage minimal de ces animaux est de 14 mois et ceux-ci sont élevés selon la tradition et nourris en régime de “montanera”, du 1^{er} octobre au 31 mars, exclusivement avec des glands et d'autres ressources naturelles typiques des “dehesas”.

La zone de production, où se déroule l'engraissement des porcs ibériques qui constituent la matière première des produits porteurs de l'AOP, se caractérise par les étendues de “dehesas” dans les vastes régions d'Estrémadure et d'Andalousie. Les facteurs clés qui déterminent la qualité des porcs et donc la qualité organoleptique future des pièces protégées et qui donnent aux jambons et aux épaules bénéficiant de l'AOP “Jabugo” leur qualité et leurs caractéristiques distinctives sont l'alimentation des porcs et leur élevage en régime extensif lors de la phase finale d'engraissement, en tirant parti de toutes les ressources des “dehesas”: glands, pâturages naturels et chaumes.

La densité d'élevage maximale est de 1,25 porc par hectare et se détermine, dans chaque exploitation, en fonction de l'estimation de la quantité de glands dans les chênes verts, les chênes-lièges et les chênes fagins à la disposition des porcs au cours de chaque période de pacage en chênaie.»

Ancien libellé du document unique:

«B) *Description du produit*

Les jambons et les épaules couverts par l'appellation d'origine “Jabugo” correspondent aux extrémités postérieures et antérieures affinées, provenant de porcs de la race “100 % Ibérica” ou issus de croisements entre la race “Ibérica” et la race “Duroc” et ayant au moins 75 % de sang de la race “Ibérica”.

En fonction du régime alimentaire de l'animal précédant l'abattage, et conformément à la terminologie de la zone, il convient de distinguer les catégories suivantes:

- a) “Cerdo de bellota”: porc nourri de glands ou porc fini en chênaie appelée “montanera”. Ce porc est destiné à être abattu immédiatement après s'être nourri exclusivement en “montanera” de glands et d'herbes, provenant des pâturages appelés “dehesas” de chênes verts, de chênes-lièges et de chênes fagins. Le poids moyen du lot de porcs au début de la période de pacage en chênaie doit être compris entre 92 et 115 kg. La prise de poids minimale suite au pacage en chênaie doit être de 46 kg, sur une période de plus de 60 jours. Le poids minimum de la carcasse est de 108 kg pour les porcs de race “100 % Ibérica” et de 115 kg pour les autres.
- b) “Cerdo de cebo de campo”: pendant la phase d'engraissement, ce porc est en régime extensif et se nourrit des ressources qu'il tire des “dehesas” et aliments pour animaux constitués essentiellement de céréales et de légumineuses. La durée minimale de la phase d'engraissement dans les “dehesas”, qui précède l'abattage, est de 60 jours. Le poids de la carcasse est de 108 kg pour les porcs de race “100 % Ibérica” et de 115 kg pour les autres. La densité maximum est de 15 porcs à l'hectare.

Sans préjudice et indépendamment des dispositions établies par la réglementation nationale applicable, les classes suivantes de jambons et d'épaules sont définies en fonction des facteurs conditionnant leur qualité: la pureté de la race, le traitement accordé aux porcs, leur alimentation exclusivement constituée des produits issus des “dehesas”, l'âge minimum d'abattage et le temps d'affinage des jambons dans les conditions naturelles de la Sierra de la province de Huelva.

Classe I: “SUMMUM”. Elle concerne les jambons et les épaules provenant de porcs de la race “100 % Ibérica”, abattus à un âge minimal de 14 mois, élevés selon la tradition et nourris en régime de “montanera” (pacage en chênaie) exclusivement avec des glands et d'autres ressources naturelles typiques des “dehesas”, et affinés de manière naturelle dans les conditions microclimatiques particulières de la Sierra de la province de Huelva.

Classe II: "EXCELLENS". Elle concerne les jambons et les épaules provenant de porcs de la race "Ibérica" ayant 75 % de sang de la race "Ibérica", abattus à un âge minimal de 14 mois, élevés selon la tradition et nourris en régime de "montanera" (pacage en chênaie) exclusivement avec des glands et d'autres ressources naturelles typiques des "dehesas", et affinés de manière naturelle dans les conditions microclimatiques particulières de la Sierra de la province de Huelva.

Classe III: "SELECCIÓN". Elle concerne les jambons et les épaules provenant de porcs de la race "Ibérica" ayant au moins 75 % de sang de la race "Ibérica", engraisés en plein air dans les "dehesas" en exploitant les ressources de celles-ci, complétées avec des aliments pour animaux essentiellement à base de céréales et de légumineuses et abattus à un âge minimal de 12 mois, affinés de manière naturelle dans les conditions naturelles de la Sierra de Huelva.

[...]

Poids: Poids d'au moins 5,75 kg pour le jambon "100 % ibérico", 7,00 kg pour le jambon "ibérico" et 3,70 kg pour l'épaule "100 % ibérico" et 4,00 kg pour l'épaule "ibérica".

[...]

Nouveau libellé du document unique:

«B) Description du produit

Les jambons et les épaules couverts par l'appellation d'origine "Jabugo" correspondent aux extrémités postérieures et antérieures affinées, provenant de porcs de la race "100 % Ibérica", dont l'alimentation avant abattage correspond, selon la terminologie de la zone, à ce qui suit:

Porc "de bellota" ou porc fini en chênaie ("montanera"): ce porc élevé selon la tradition est destiné à être abattu immédiatement après s'être nourri exclusivement de glands et d'herbes provenant des pâturages ("dehesas") de chênes verts, de chênes-lièges et de chênes fagins, cette phase de montanera allant du 1^{er} octobre au 31 mars. Le poids moyen du lot de porcs au début de la période de pacage en chênaie doit être compris entre 92 et 115 kg. La prise de poids minimale dans le cadre du pacage en chênaie doit être de 46 kg, sur une période de plus de 60 jours. L'âge d'abattage minimal est de 14 mois. Le poids minimal de la carcasse est de 108 kg. La densité d'élevage maximale est de 1,25 porc par hectare et se détermine, dans chaque exploitation, en fonction de l'estimation de la quantité de glands dans les chênes verts, les chênes-lièges et les chênes fagins à la disposition des porcs au cours de chaque période de pacage en chênaie.

Les jambons et épaules sont affinés de manière naturelle dans les conditions microclimatiques particulières de la Sierra de la province de Huelva.

[...]

Poids: d'au moins 5,75 kg pour le jambon et 3,70 kg pour l'épaule.

[...]

Aire géographique

La modification concerne uniquement le cahier des charges et consiste à remplacer les noms des régions agricoles de la zone de production par les noms des communes qui la composent.

Le document unique a été révisé, l'expression «des régions suivantes» étant remplacée par «des communes appartenant aux régions suivantes» pour assurer la cohérence avec le cahier des charges.

Par conséquent, la modification n'a pas d'incidence sur l'aire géographique de production.

Ancien libellé du document unique:

«La zone de production est constituée des régions suivantes, qui comportent des "dehesas" de chênes verts, de chênes-lièges et de chênes fagins et sont situées dans les provinces de Cáceres et Badajoz en Estrémadure et de Séville, Cordoue, Huelva, Cadix et Malaga en Andalousie:»

Nouveau libellé du document unique:

«La zone de production est constituée des communes appartenant aux régions suivantes, qui comportent des "dehesas" de chênes verts, de chênes-lièges et de chênes fagins et sont situées dans les provinces de Cáceres et Badajoz en Estrémadure et de Séville, Cordoue, Huelva, Cadix et Malaga en Andalousie:»

Ancien libellé du document unique:

«L'aire de production des porcs dont les extrémités postérieures et antérieures sont éligibles à l'élaboration des jambons et des épaules couverts par l'appellation d'origine "Jabugo" est constituée par les "dehesas" de chênes verts, de chênes-lièges et de chênes fagins situées dans les provinces de Séville, Cordoue, Huelva, Cadix et Malaga de la communauté autonome d'Andalousie, ainsi que dans les provinces de Cáceres et Badajoz de la communauté autonome d'Estrémadure et appartenant aux régions agricoles suivantes:

Estrémadure:

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

Andalousie:

- Séville: région de Sierra Norte.
- Cordoue: régions de Los Pedroches, La Sierra et Campiña Baja.
- Huelva: régions de La Sierra, Andévalo Occidental, Andévalo oriental et Condado Campiña.
- Cadix: La Sierra, La Janda, Campo de Gibraltar et Campiña.
- Malaga: Serranía de Ronda.»

Nouveau libellé du document unique:

«L'aire de production des porcs dont les extrémités postérieures et antérieures sont éligibles à l'élaboration des jambons et des épaules couverts par l'appellation d'origine "Jabugo" est constituée par les "dehesas" de chênes verts, de chênes-lièges et de chênes fagins situés dans les provinces de Séville, Cordoue, Huelva, Cadix et Malaga de la communauté autonome d'Andalousie, ainsi que dans les provinces de Cáceres et Badajoz de la communauté autonome d'Estrémadure et appartenant aux communes suivantes:

Estrémadure:

- 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, Descargamaria, 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, Herreruella, Hervás, Higuera, Hinojal, Holguera, Hoyos, Huélagá, Ibañernando, Jaraicejo, Jaraiz 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, Pinofrankueado, 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, Ruane, 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, Torrejuncillo, Torremenga, Torremocha, Torreorgaz, Torrequemada, 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, 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 León, 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, Lobon, 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 Guadiana, 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), Zarza-Capilla.

Andalousie:

- Séville: Alanís, Almadén de la Plata, Aznalcollar, 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, Villanueva del Río y Minas.
- Cordoue: 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, 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, Cañaveral de León, Cartaya, Castaño del Robledo, Corteconcepción, 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, Gibraleón, 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 Guadiana, 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, Zufre.
- Cadix: 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-Alhájquime, Vejer de la Frontera, Villaluenga del Rosario, Villamartín, 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 Líbar, Jubrique, Júzcar, Montejaque, Parauta, Pujerra, Ronda, Yunquera.»

Preuve de l'origine

La seule modification concerne la rubrique Contrôles et certification en raison de la simplification des trois classes.

- La mention selon laquelle les jambons et les épaules peuvent provenir de porcs croisés avec la race Duroc est éliminée.
- Il convient d'ajouter la gestion de la valorisation de la montanera et la détermination de la densité du cheptel.
- La mention relative au marquage avant le début de la phase d'engraissement en régime extensif, qui correspondait au porc «Cebo de Campo», est supprimée.
- Le respect du protocole de vérification établi par l'organe de gestion est ajouté.

Par conséquent, la modification n'a pas d'incidence sur la preuve de l'origine.

Ancien libellé du document unique:

«[...]

Les jambons et les épaules proviennent exclusivement de porcs de la race "100 % Ibérica" ou sont issus de croisements entre la race "Ibérica" et la race "Duroc", avec au moins 75 % de sang de la race "Ibérica".

Les animaux dont les extrémités sont éligibles à l'élaboration des produits couverts par l'appellation d'origine sont identifiés au moyen d'une marque auriculaire ou d'une marque indélébile apposée sur l'oreille, propre à l'appellation d'origine "Jabugo". Le marquage est apposé avant le début de la phase d'engraissement en chênaie ou du régime extensif, dès lors que l'animal provient d'une exploitation inscrite.

[...]

Les opérateurs manipulant le produit entier après élaboration, pour obtenir les différentes présentations commerciales, sans sabot, désossé, en morceaux, en portions ou en tranches doivent être inscrits dans un registre d'opérateurs, afin de garantir la traçabilité du produit.»

Nouveau libellé du document unique:

«[...]

Les jambons et les épaules proviennent exclusivement de porcs de la race "100 % Ibérica".

Pour garantir le respect des conditions spécifiques d'alimentation en chênaie, les mesures de contrôle appliquées sont les suivantes: estimation de la quantité de glands dans les chênes verts, les chênes-lièges et les chênes fagins à la disposition des porcs au cours de chaque période de pacage en chênaie ("montanera"); détermination du nombre maximal de porcs et identification par marquage au début de la période de pacage en chênaie; suivi assuré par des visites de contrôle inopinées, effectuées pour vérifier que les porcs se nourrissent de glands et de pâturages naturels et qu'ils sont élevés de manière extensive au cours de la phase d'engraissement.

Les animaux dont les extrémités sont éligibles à l'élaboration des produits couverts par l'appellation d'origine sont identifiés au moyen d'une marque auriculaire ou d'une marque indélébile apposée sur l'oreille, propre à l'appellation d'origine "Jabugo". Le marquage est apposé avant le début de la phase d'engraissement en chênaie, dès lors que l'animal provient d'une exploitation inscrite.

[...]

Les opérateurs qui manipulent le produit entier après élaboration pour obtenir les différentes présentations commerciales, sans sabot, désossé, en morceaux, en portions ou en tranches, doivent être inscrits dans un registre d'opérateurs afin de garantir la traçabilité du produit et doivent avoir mis en place un système approprié d'autocontrôle, de conditionnement et d'étiquetage, mais également accepté et appliqué le protocole de vérification établi par l'organe de gestion afin de garantir la traçabilité et l'origine du produit final.»

Méthode de production

Les modifications découlent de la simplification des classes et du changement climatique progressif

À cet égard, les modifications apportées sont les suivantes:

- il est garanti que les produits ne sont soumis à aucun traitement de congélation, ni pendant leur élaboration, ni avant leur commercialisation,
- la fourchette de valeurs concernant la température durant la salaison est élargie et le pourcentage d'humidité relative est éliminé,
- pour éviter toute interprétation, il est précisé que le moment du lavage coïncide avec le début de la phase de post-salage et la fin de la salaison,
- durant la phase de l'équilibre salin, les fourchettes de températures et d'humidité relative sont étendues,
- la durée de cette phase est également étendue,
- pour maintenir la durée de la phase de séchage naturel, il est précisé que les pièces doivent sécher naturellement pendant au moins trois mois afin que l'allongement de la durée de l'équilibre salin ne soit pas préjudiciable à la phase de séchage,
- en ce qui concerne l'affinage, la classification des pièces en fonction de leur poids et de leur qualité à leur entrée dans la cave est éliminée.

Les modifications des fourchettes de valeurs concernant la température et l'humidité relative durant la salaison sont dues, d'une part, au fait que l'ouverture et la fermeture continues de la porte de la chambre de salaison pendant les deux ou trois mois au cours desquels se concentrent les abattages provoquent des changements ponctuels dans les relevés de température qui ne nuisent en rien aux pièces puisqu'elles sont enfouies en permanence dans du sel et, d'autre part, au fait que l'humidité relative n'influe pas sur les paramètres de qualité, étant donné que les pièces sont enfouies dans du sel.

Les fourchettes de valeurs concernant la température, l'humidité relative et la durée de l'équilibrage salin ont également été modifiées, étant donné que le changement climatique, plus marqué dans le sud de l'Union européenne, engendre une augmentation de la température à la fin du printemps et au début de l'été, raison pour laquelle le produit doit disposer de plus de temps pour s'y adapter progressivement. Cette étape est critique, tant au niveau des valeurs contrôlées de température et d'humidité relative qu'au niveau de sa durée: il faut donc éviter que la chaîne du froid ne se rompe brusquement et essayer d'adapter la température et l'humidité des pièces aux conditions extérieures avant la phase suivante du séchage.

La durée de la phase de séchage naturel n'a pas changé.

Par conséquent, la modification n'a pas d'incidence sur la méthode de production.

Ancien libellé du document unique:

«[...]

Les extrémités envoyées vers les centres d'élaboration n'ont subi aucun traitement de conservation, à l'exception de la réfrigération et d'un traitement superficiel avec du sel ordinaire.

L'élaboration consiste en un processus complet de transformation de l'extrémité postérieure en jambon et de l'extrémité antérieure en épaule, comprenant les phases suivantes:

Salaison: [...] Ce processus a lieu à une température située entre 0 °C et 5 °C et une humidité relative comprise entre 70 % et 96 % environ.

[...]

Lavage: après la phase de salaison, les pièces sont lavées à l'eau afin d'éliminer le sel adhérent en surface.

Elles sont ensuite moulées, profilées, affinées, puis suspendues.

Équilibrage salin (également appelé postsalage ou stabilisation): [...] sont comprises, dans des conditions normales, respectivement entre 2 et 17 °C et 65 et 95 %.

La durée de cette phase varie entre 30 et 90 jours.

Séchage: [...]

La durée totale minimum des différentes phases de salaison, d'équilibrage salin et de séchage décrites ci-dessus est de 6 mois.

Affinage: après la phase de séchage, les pièces sont transférées dans les caves. Dès leur entrée, elles sont classées en fonction de leur poids et de leur qualité. Débute alors

[...]»

Nouveau libellé du document unique:

«[...]

Les produits ne sont soumis à aucun traitement de congélation, ni pendant leur élaboration, ni avant leur commercialisation.

L'élaboration consiste en un processus complet de transformation de l'extrémité postérieure en jambon et de l'extrémité antérieure en épaule, comprenant les phases suivantes:

Salaison: [...] Ce processus a lieu à une température située entre 0 °C et 10 °C.

[...]

Lavage: après la phase de salaison, les pièces sont lavées à l'eau afin d'éliminer le sel adhérent en surface.

Ce lavage coïncide avec le début de la phase de post-salage et la fin de la salaison.

Elles sont ensuite moulées, profilées, affinées, puis suspendues.

Équilibrage salin (également appelé postsalage ou stabilisation): [...] sont comprises, dans des conditions normales, respectivement entre 2 et 28 °C et 60 et 100 %.

La durée de cette phase varie entre 30 et 180 jours.

Séchage: [...]

La durée de cette phase de séchage est de trois mois minimum.

Affinage: après la phase de séchage, les pièces sont transférées dans les caves. Débute alors

[...]

Étiquetage

La modification est la suivante:

- suppression de la classe à laquelle appartient la pièce,
- élimination du cas particulier de commercialisation du jambon ou de l'épaule enveloppé ou placé dans une housse.

Par conséquent, la modification n'a pas d'incidence sur l'étiquetage.

Ancien libellé du document unique:

«3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Le jambon et l'épaule doivent être munis d'un cachet apposé à l'abattoir et d'une marque apposée à la sortie de la cave de maturation, appartenant tous deux à l'AOP "Jabugo", numérotés et comportant de manière bien lisible la dénomination de l'appellation d'origine. La marque mentionnera également la classe à laquelle les pièces appartiennent.»

Nouveau libellé du document unique:

«3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Le jambon et l'épaule doivent être munis d'un cachet apposé à l'abattoir et d'une marque apposée à la sortie de la cave de maturation, appartenant tous deux à l'AOP "Jabugo", numérotés et comportant de manière bien lisible la dénomination de l'appellation d'origine.»

Ancien libellé du document unique:

«[...]

Tous les jambons et les épaules protégés qui sont expédiés en vue de leur consommation doivent être pourvus des cachets et des labels de l'appellation d'origine "Jabugo", numérotés et revêtus de manière bien visible de la dénomination de l'appellation d'origine; de plus, la classe à laquelle ils appartiennent doit figurer sur le label. La mise en place des cachets est effectuée au sein de l'abattoir et dans la salle de découpe. Ils sont toujours apposés de manière à ne pouvoir être réutilisés. Le label numéroté est apposé à la sortie de la cave.

Dans les cas particuliers de commercialisation du jambon ou de l'épaule enveloppé ou placé dans une housse, une étiquette extérieure doit en outre être apposée. Celle-ci doit reproduire fidèlement l'ensemble des informations du cachet, ainsi que les éléments prévus par la législation en vigueur et une note destinée au consommateur précisant les caractéristiques d'identification devant figurer sur le jambon ou l'épaule se trouvant à l'intérieur.

Un registre des marques et des étiquettes notifiées pour commercialiser les produits couverts par l'appellation d'origine est mis en place.»

Nouveau libellé du document unique:

«[...]

Tous les jambons et les épaules protégés qui sont expédiés en vue de leur consommation doivent être pourvus des cachets et des labels de l'appellation d'origine "Jabugo", numérotés et revêtus de manière bien visible de la dénomination de l'appellation d'origine. La mise en place des cachets numérotés est effectuée au sein de l'abattoir et dans la salle de découpe. Ils sont toujours apposés de manière à ne pouvoir être réutilisés. Le label numéroté est apposé à la sortie de la cave.

Un registre des marques et des étiquettes notifiées pour commercialiser les produits couverts par l'appellation d'origine est mis en place.»

Autorités et organismes chargés de vérifier le respect des dispositions du cahier des charges

La vérification du respect des conditions énoncées dans le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Jabugo» relève de la compétence de la Dirección General de la Industria Alimentaria du Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, et est effectuée par la agencia de Información y Control Alimentarios.

Cette information est mise à jour.

Ancien libellé du document unique:

«G) *Organe de contrôle*

Dirección General de la Industria Alimentaria

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

Paseo Infanta Isabel 1, 28014 Madrid, Espagne

Tél.: +34 91 3475 361/8477 Fax +34 91 3475 700

Courrier électronique: dgia@magrama.es

Nouveau libellé du document unique:

«G) *Organe de contrôle*

Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA)

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Paseo Infanta Mercedes 31, 28020 Madrid, Espagne

Tél.: +34 91 34784 01

Courrier électronique: »

DOCUMENT UNIQUE

«JABUGO»

N° UE PDO-ES-0009-AM02 — 3.10.2019

AOP (X) IGP ()

1. **Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]**

«Jabugo»

2. **État membre ou Pays Tiers**

Espagne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit [voir annexe XI]*

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Les jambons et épaules bénéficiant de l'AOP «Jabugo» présentent les principales caractéristiques suivantes:

Caractéristiques physiques

Forme extérieure: allongée, stylisée, profilée par une découpe dite «Serrano en V». Pour les épaules, la découpe en demi-cercle est également autorisée. Dans les deux cas, le sabot est conservé.

Poids: d'au moins 5,75 kg pour le jambon et 3,7 kg pour l'épaule.

Caractéristiques organoleptiques

Aspect externe: aspect externe type et propre, marqué par la coloration blanche ou gris bleuté foncé de sa flore mycotique.

Coloration et aspect à la découpe: couleur caractéristique allant du rose au rouge pourpre; la coupe révèle un aspect brillant, des veines de tissu adipeux et des infiltrations de graisse intramusculaire.

Goût et arôme: viande à la saveur délicate, douce ou peu salée; arôme agréable et caractéristique.

Consistance et texture: consistance ferme au niveau des masses musculaires et légèrement onctueuse et souple au niveau des zones de tissus adipeux; texture peu fibreuse et très friable.

Gras: onctueux et ferme, brillant, de couleur se situant entre le blanc et le jaune, aromatique et au goût agréable. Sa consistance varie en fonction du pourcentage d'alimentation à base de glands.

Il s'agit de jambons et d'épaules obtenus à partir de porcs «100 % ibérico» élevés selon la tradition et nourris en régime de «montanera» (pacage en chênaie) exclusivement avec des glands et d'autres ressources naturelles typiques des «dehesas», et affinés de manière naturelle dans les conditions microclimatiques particulières de la Sierra de la province de Huelva.

Le processus d'élaboration doit durer au moins 600 jours pour les jambons de moins de 7 kg, 730 jours pour les jambons de 7 kg ou plus et 365 jours pour les épaules.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Les membres des animaux qui servent à élaborer le jambon et l'épaule bénéficiant de l'AOP «Jabugo» proviennent de porcs de race 100 % ibérique dont l'alimentation avant abattage correspond, selon la terminologie de la zone, à ce qui suit:

- a) Porc «de bellota» ou porc fini en chênaie («montanera»): ce porc est destiné à être abattu immédiatement après s'être nourri exclusivement en «montanera» de glands et d'herbes provenant des «dehesas» de chênes verts, de chênes-lièges et de chênes fagins. Le poids moyen du lot de porcs au début de la période de pacage en chênaie doit être compris entre 92 et 115 kg. La prise de poids minimale dans le cadre du pacage en chênaie doit être de 46 kg, sur une période de plus de 60 jours. Le poids minimal de la carcasse est de 108 kg.

L'âge d'abattage minimal de ces animaux est de 14 mois et ceux-ci sont élevés selon la tradition et nourris en régime de montanera, du 1^{er} octobre au 31 mars, exclusivement avec des glands et d'autres ressources naturelles typiques des dehesas.

La zone de production, où se déroule l'engraissement des porcs ibériques qui constituent la matière première des produits porteurs de l'AOP, se caractérise par les étendues de «dehesas» dans les vastes régions d'Estrémadure et d'Andalousie. Les facteurs clés qui déterminent la qualité des porcs et donc la qualité organoleptique future des pièces protégées et qui donnent aux jambons et aux épaules bénéficiant de l'AOP «Jabugo» leur qualité et leurs caractéristiques distinctives sont l'alimentation des porcs et leur élevage en régime extensif lors de la phase finale d'engraissement, en tirant parti de toutes les ressources des «dehesas»: glands, pâturages naturels et chaumes.

La densité d'élevage maximale est de 1,25 porc par hectare et se détermine, dans chaque exploitation, en fonction de l'estimation de la quantité de glands dans les chênes verts, les chênes-lièges et les chênes fagins à la disposition des porcs au cours de chaque période de pacage en chênaie.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

L'élevage et l'engraissement des porcs doivent avoir lieu dans l'aire géographique de production. Le processus d'élaboration (abattage, découpage, salaison, lavage, équilibrage salin, séchage et affinage) doit se dérouler dans l'aire géographique d'élaboration.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Peuvent être commercialisées les pièces certifiées désossées, en portions ou en morceaux, à condition qu'un système approprié d'autocontrôle, de conditionnement et d'étiquetage ait été mis en place et que le protocole de vérification établi par l'organe de gestion ait été accepté et qu'il soit appliqué afin de garantir la traçabilité et l'origine du produit final.

À cet effet, le respect de cette pratique est notifié à l'organisme de gestion.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Le jambon et l'épaule doivent être munis d'un cachet apposé à l'abattoir et d'une marque apposée à la sortie de la cave de maturation, appartenant tous deux à l'AOP «Jabugo», numérotés et comportant de manière bien lisible la dénomination de l'appellation d'origine.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

La zone de production est constituée des communes appartenant aux régions suivantes, qui comportent des «dehesas» de chênes verts, de chênes-lièges et de chênes fagins et sont situées dans les provinces de Cáceres et Badajoz en Estrémadure et de Séville, Cordoue, Huelva, Cadix et Malaga en Andalousie:

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

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

La zone d'élaboration est constituée des 31 communes suivantes de la Sierra de la province de 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 et Zufre.

5. Lien avec l'aire géographique

La zone de production correspond aux «dehesas» boisées d'Estrémadure et d'Andalousie. La zone d'élaboration de l'AOP «Jabugo», limitée à la Sierra de Huelva et présentant les caractéristiques ci-après, revêt une grande importance en raison de sa singularité par rapport aux autres zones de production de jambon ibérique en Espagne.

Orographie

La Sierra de Huelva est la région septentrionale de la province du même nom et constitue les derniers contreforts occidentaux de la Sierra Morena. Les 31 communes qui la composent forment un ensemble homogène au sein de la province de Huelva.

Le relief est relativement accidenté, bien qu'il ne puisse être qualifié que de «moyenne montagne», en raison de l'action du réseau fluvial qui a façonné un paysage où alternent un grand nombre de montagnes et de vallées. La région présente une configuration concentrique au niveau de sa répartition altimétrique, qui culmine dans le triangle central connu sous le nom de «Serranía de Aracena». L'altitude varie entre 500 et 1 042 mètres (sommet du Castaño), la moyenne se situant à environ 700 mètres.

Climat

Un des éléments fondamentaux du climat de la zone est la latitude, comprise entre les latitudes 37° 04' et 38° Nord; elle se situe donc dans la zone où se rencontrent les hautes pressions subtropicales et les basses pressions subpolaires, qui prévalent en alternance dans la zone en fonction des saisons.

La proximité de l'Atlantique influence considérablement le climat car les vents d'ouest humides et doux atteignent la zone sans encombre, ce qui définit aussi bien le régime thermique que la pluviométrie dans la région. La partie centrale de la région est le premier obstacle auquel se heurtent les vents et permet à celle-ci d'intercepter toutes les masses d'air de l'Atlantique qui arrivent en Andalousie. L'isohyète des 1 000 mm correspond presque exactement à la zone du «triangle central». En général, l'ensemble de la région bénéficie d'une pluviométrie assez élevée, celle-ci relevant intégralement de l'isohyète des 700 mm. Les précipitations se concentrent en hiver. Au printemps et en automne, les précipitations sont quasiment identiques, tandis que l'été est caractérisé par la sécheresse, qui est presque totale en juillet et août.

La température moyenne varie entre 14,8 °C à Aracena et 18,4 °C à La Garnacha. Juillet est le mois le plus chaud, avec des températures moyennes comprises entre 25 °C à Aracena et 27,7 °C à La Garnacha. Janvier reste le mois le plus froid, sauf à La Garnacha, où c'est le mois de décembre, avec des températures allant de 6,2 °C à 10,7 °C.

Hydrographie

La région de la Sierra comprend les lignes de partage des bassins hydrographiques du Guadiana, du Guadalquivir et de l'Odriel, parcourus par de nombreux cours d'eau saisonniers tributaires des précipitations, qui se déversent dans les fleuves ou les bassins de retenue de la zone.

Flore

La Sierra de Huelva s'étend sur 307 952 ha, dont plus 73 % (227 023 ha) sont des surfaces boisées. Parmi celles-ci, on distingue notamment les «dehesas» de chênes verts et de chênes-lièges, qui représentent plus de 120 000 ha.

Pour ce qui est de la flore existante, la végétation est constituée essentiellement de *Trifolium subterraneum* (très répandu) et de *Periballia laevis* sur les sols sablonneux et granitiques; de *Poa bulbosa* et de *Periballia minuta* dans les pâturages ombragés par des chênes verts; de *Rumex bucefaloforus*, de *Trifolium subterraneum* et de *Periballia laevis* sur les sols calcifuges des «dehesas» de chênes-lièges, où poussent des cistacées et des genistées.

Connaissances spécifiques des producteurs locaux

Les connaissances spécifiques des producteurs et des fabricants locaux se transmettent de génération en génération, de père en fils. Le produit final résulte de la connaissance coutumière des éleveurs associés à la «dehesa» et au porc ibérique et de la connaissance des fabricants de jambons et d'épaules associés à la Sierra de la province de Huelva.

Les connaissances spécifiques des éleveurs permettent de maintenir l'équilibre fragile de l'écosystème de la «dehesa» grâce à un élevage traditionnel du porc ibérique, respectueux du bien-être animal. Pendant l'engraissement en régime extensif, les troupeaux de porcs sont amenés à proximité des parcelles les plus accidentées et difficiles d'accès pour ensuite être conduits vers des parcelles plus planes et accessibles.

Le maître charcutier détermine avec précision les jours de salage des membres du porc; le moment opportun pour suspendre les pièces dans les séchoirs naturels, le moment de l'ouverture et de la fermeture des fenêtres des séchoirs pour profiter du microclimat, le moment de descendre les pièces dans les caves naturelles pour qu'elles entament leur maturation lente, ainsi que le jour où s'achève l'affinage des jambons et des épaules, lorsque leurs qualités organoleptiques ont atteint leur intensité maximale.

Les caractéristiques du milieu géographique influent aussi bien sur la matière première que sur le produit final, étant donné que la spécificité du jambon et de l'épaule porteurs de l'AOP «Jabugo» résulte des facteurs suivants: la production dans un écosystème durable, la «dehesa», dans laquelle le porc ibérique est engraisé en régime extensif et nourri avec les ressources qu'elle offre; l'élaboration dans le microclimat de la Sierra de la province de Huelva.

La première étape est la salaison des jambons et des épaules. Ensuite, les pièces sont lavées. Après, on procède à un équilibrage salin entre l'extérieur et l'intérieur des pièces. Les pièces sont ensuite suspendues dans les séchoirs naturels pour permettre le ressuage («sudado»), en mettant à profit les conditions microclimatiques. Enfin, les jambons et les épaules sont déplacés vers les caves naturelles pour qu'ils parviennent lentement à maturation, phase au cours de laquelle une flore mycotique se développe à l'extérieur de la pièce du fait des conditions de température et d'humidité variant très peu au fil du temps.

Les caractéristiques sensorielles des jambons et des épaules résultent de réactions physiques, chimiques et biologiques que les éléments nutritifs des glands, en particulier leur composition lipidique, et des pâturages naturels subiront lorsqu'ils seront métabolisés par le porc ibérique et ensuite, durant l'affinage lent et progressif du jambon et de l'épaule, phase au cours de laquelle la situation géographique la plus méridionale de l'Union européenne pour l'élaboration de jambon et la chaleur diurne qui en résulte en été exercent indiscutablement une action combinée; la situation géographique dans un massif montagneux, caractérisé par des nuits fraîches en été et des hivers rigoureux; la situation géographique dans la première chaîne de montagnes où les tempêtes provenant de l'océan Atlantique déversent leurs précipitations, ce qui se traduit par un taux d'humidité élevé tout au long de l'année.

L'aspect marbré, la couleur du maigre et le brillant des tranches sont dus à la race des porcs, à l'élevage en plein air des animaux et aux éléments nutritifs de la «dehesa». Au toucher et en bouche, les tranches sont moelleuses et veloutées en raison de la fluidité du gras, dont le point de fusion est d'autant plus bas que la quantité de glands ingérée par le porc est élevée. L'arôme résulte des réminiscences de l'alimentation agrémentée de glands et de végétaux issus de pâturages naturels, et de l'affinage lent au fil du temps. La saveur réside dans un équilibre subtil entre la salinité due à la salaison, la douceur résultant des jours de salaison prévus par le maître charcutier et les éléments découlant d'un métabolisme prolongé dans le temps. Enfin, le goût laissé en bouche se caractérise par une intensité, et surtout, une persistance dues aux écarts significatifs de température entre le jour et la nuit en été pendant le séchage naturel et à l'affinage lent tout au long de l'année pendant la phase de maturation naturelle. Par ailleurs, l'alimentation du porc pendant la période de pacage en chênaie et l'exercice physique effectué par l'animal confèrent aux pièces une certaine jutosité, ainsi qu'une texture musculaire plus dense et mieux infiltrée par la graisse.

L'utilisation et la notoriété du terme géographique «Jabugo» et la précision de cette dénomination et son lien avec l'aire géographique sont étayés brièvement par les événements historiques suivants:

on mentionne déjà dans le «Fuero de Montánchez» (1236) l'existence de «dehesas» consacrées exclusivement à la production de glands, afin de nourrir le cheptel porcin, des lois ayant été adoptées pour protéger celles-ci.

Lope de Vega témoigne également de la production de porcs et de glands dans ses vers très connus de l'épître «Al Contador Gaspar de Barrionueva» figurant dans la publication Rimas (1604):

«...Jambon présumé de cochon espagnol,
du fameux massif d'Aracena,
où Arias Montano a fui le monde...»

L'essor des entreprises a permis, il y a plusieurs siècles, de lancer la production du jambon dans la Sierra dans de petites entreprises artisanales; l'une d'entre elles est parvenue en 1895 à s'inscrire dans le registre de Jabugo et disposait en 1905 d'un réseau commercial regroupant Séville, Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María, San Fernando et Cadix qui servaient de points névralgiques pour la distribution de ses produits. Au cours de la campagne 1883/1884, 400 têtes de cheptel porcin avaient déjà été abattues dans la commune de Jabugo.

Jabugo est la commune de montagne comportant le plus grand nombre d'entreprises consacrées à la transformation du porc ibérique.

Lorsqu'on effectue aujourd'hui une recherche sur Google pour le terme «Jabugo», on obtient près de 500 000 entrées nationales et internationales, dont la grande majorité fait référence au jambon.

La commune de Jabugo se situe pratiquement au centre de la Sierra de la province de Huelva en Andalousie (Espagne), zone d'élaboration de l'AOP «Jabugo», qui compte 30 autres villages qui partagent une histoire, un microclimat et une culture spécifique du jambon.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

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