



Sommaire

II *Communications*

COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2016/C 415/01	Communication en application de l'article 34, paragraphe 7 a) iii) du règlement (UE) n° 952/2013 du Parlement européen et du Conseil, relatif aux décisions en matière de renseignements contraignants prises par les autorités douanières des États membres au sujet de classement des marchandises dans la nomenclature douanière	1
2016/C 415/02	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.7975 — Mylan/Meda) ⁽¹⁾	3
2016/C 415/03	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.8219 — CD&R/Drive DeVilbiss Healthcare) ⁽¹⁾	3

IV *Informations*

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2016/C 415/04	Taux de change de l'euro	4
2016/C 415/05	Notes explicatives de la nomenclature combinée de l'Union européenne	5

V Avis

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE CONCURRENCE

Commission européenne

2016/C 415/06	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.8241 — Nordic Capital/Nordnet/Group of individual investors) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	7
---------------	---	---

AUTRES ACTES

Commission européenne

2016/C 415/07	Publication d'une demande de modification en application de 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	8
---------------	---	---

⁽¹⁾ Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

II

*(Communications)*COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

**Communication en application de l'article 34, paragraphe 7 a) iii) du règlement (UE) n° 952/2013
du Parlement européen et du Conseil, relatif aux décisions en matière de renseignements
contraignants prises par les autorités douanières des États membres au sujet de classement des
marchandises dans la nomenclature douanière**

(2016/C 415/01)

Les autorités douanières révoquent les décisions en matière de renseignements contraignants, à compter de ce jour, si elles deviennent incompatibles avec l'interprétation de la Nomenclature douanière telle qu'elle résulte des mesures tarifaires internationales suivantes:

Décisions de classement, avis de classement ou modifications des Notes explicatives de la nomenclature du système harmonisé de désignation et de codification des marchandises, adoptés par le Conseil de Coopération Douanière (document CCD n° NC2237 — rapport de la 57^e session du Comité du SH):

MODIFICATIONS DES NOTES EXPLICATIVES À EFFECTUER PAR PROCÉDURE DE L'Article 8 DE LA CONVENTION DU SH ET AVIS
ET DÉCISIONS DE CLASSEMENT, RÉDIGÉS PAR LE COMITÉ DU SH DE L'OMD

(57^{ème} SESSION DU CSH — MARS 2016)

DOC. NC2237

Modifications des Notes Explicatives de la Nomenclature annexée à la Convention du SH

Règle générale d'interprétation 3 b)	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

Avis de classement approuvés par le Comité du SH

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

Décisions de classement approuvées par le Comité du SH

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

Les informations relatives au contenu de ces mesures peuvent être obtenues auprès de la direction générale Fiscalité et Union douanière de la Commission des Communautés européennes (rue de la Loi 200, 1049 Bruxelles, Belgique) ou peuvent être téléchargées du site internet de cette direction générale.

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

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.7975 — Mylan/Meda)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2016/C 415/02)

Le 20 juillet 2016, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), en liaison avec l'article 6, paragraphe 2), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG Concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union européenne, sous le numéro de document 32016M7975.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.8219 — CD&R/Drive DeVilbiss Healthcare)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2016/C 415/03)

Le 27 octobre 2016, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG Concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union européenne, sous le numéro de document 32016M8219.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

10 novembre 2016

(2016/C 415/04)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,0895	CAD	dollar canadien	1,4689
JPY	yen japonais	116,40	HKD	dollar de Hong Kong	8,4495
DKK	couronne danoise	7,4414	NZD	dollar néo-zélandais	1,5132
GBP	livre sterling	0,87785	SGD	dollar de Singapour	1,5348
SEK	couronne suédoise	9,9090	KRW	won sud-coréen	1 264,88
CHF	franc suisse	1,0762	ZAR	rand sud-africain	15,1054
ISK	couronne islandaise		CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,4065
NOK	couronne norvégienne	9,0733	HRK	kuna croate	7,5045
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	14 473,88
CZK	couronne tchèque	27,022	MYR	ringgit malais	4,6883
HUF	forint hongrois	307,30	PHP	peso philippin	53,358
PLN	zloty polonais	4,3588	RUB	rouble russe	69,6283
RON	leu roumain	4,5023	THB	baht thaïlandais	38,307
TRY	livre turque	3,5280	BRL	real brésilien	3,5815
AUD	dollar australien	1,4336	MXN	peso mexicain	22,0369
			INR	roupie indienne	72,7085

⁽¹⁾ Source: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

Notes explicatives de la nomenclature combinée de l'Union européenne

(2016/C 415/05)

En vertu de l'article 9, paragraphe 1, point a), deuxième tiret, du règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil ⁽¹⁾, les notes explicatives de la nomenclature combinée de l'Union européenne ⁽²⁾ sont modifiées comme suit:

Page 379:

Le texte suivant est inséré:

«9405 50 00 Appareils d'éclairage non électriques

Voir également les notes explicatives du SH relatives à la position 9405, parties (I) 5) et (I) 6).

Cette sous-position comprend les lanternes en toutes matières (exceptées les matières visées à la note 1 du chapitre 71), qu'elles soient munies ou non d'un dispositif permettant de fixer une bougie ou une bougie chauffe-plat. Elles possèdent généralement des trous pour la ventilation sur la partie supérieure et une "ouverture" par laquelle il est possible de placer une bougie.

Cette sous-position inclut également les candélabres (voir figures 1 et 2), les chandeliers (voir figures 3 et 4) et les porte-bougies (voir figure 5), ainsi que les candélabres, les chandeliers et les porte-bougies pour bougies chauffe-plat. Néanmoins, les "bougeoirs" en diverses matières (verre, céramique, bois, plastique, etc.), se présentant comme des réceptacles de formes différentes, sans dispositif permettant de fixer une bougie ou une bougie chauffe-plat sont exclus de cette sous-position et doivent être classés en fonction de leur matière constitutive (voir les figures 6 à 12). Le fait qu'une bougie ou une bougie chauffe-plat puisse être insérée fermement dans la cavité d'un réceptacle n'est pas un critère suffisant pour un classement dans cette sous-position [voir également le règlement (CE) n° 141/2002 de la Commission ^(*) et le règlement d'exécution (UE) n° 774/2011 de la Commission ^(**)].

Exemples de produits visés par la sous-position 9405 50 00:

Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4



⁽¹⁾ Règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil du 23 juillet 1987 relatif à la nomenclature tarifaire et statistique et au tarif douanier commun (JO L 256 du 7.9.1987, p. 1).

⁽²⁾ JO C 76 du 4.3.2015, p. 1.

Figure 5



Exemples de produits devant être classés en fonction de leur matière constitutive:

Figure 6



Figure 7



Figure 8



Figure 9



Figure 10



Figure 11



Figure 12



(*) Règlement (CE) n° 141/2002 de la Commission du 25 janvier 2002 relatif au classement de certaines marchandises dans la nomenclature combinée (JO L 24 du 26.1.2002, p. 11).

(**) Règlement d'exécution (UE) n° 774/2011 de la Commission du 2 août 2011 relatif au classement de certaines marchandises dans la nomenclature combinée (JO L 201 du 4.8.2011, p. 6).»

V

(Avis)

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE
CONCURRENCE

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration**(Affaire M.8241 — Nordic Capital/Nordnet/Group of individual investors)****Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2016/C 415/06)

1. Le 4 novembre 2016, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise Nordic Capital VIII Limited («Nordic Capital», Jersey) et un groupe d'investisseurs individuels acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), et de l'article 3, paragraphe 4, du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun de Nordnet AB (publ) («Nordnet», Suède) par offre publique d'achat annoncée le 25 octobre 2016.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Nordic Capital: capital-investissement par l'intermédiaire de fonds contrôlant actuellement 27 sociétés de portefeuille présentes dans divers secteurs économiques, principalement en Europe du Nord,
- Nordnet: services bancaires, principalement dans les secteurs de la négociation d'instruments et de titres financiers, de l'investissement et de l'épargne, des prêts et des pensions en Suède, en Norvège, au Danemark et en Finlande.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée du traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopieur (+32 22964301), par courrier électronique à COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence M.8241 — Nordic Capital/Nordnet/Group of individual investors, à l'adresse suivante:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles
BELGIQUE

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification en application de 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

(2016/C 415/07)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

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

«JAMÓN DE HUELVA»

N° UE: ES-PDO-0105-01372 — 25.9.2015

AOP (X) IGP ()

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée «Jamón de Huelva»

Adresse: Apartado de correos, 1
21290 Jabugo
HUELVA
ESPAÑA

Tel. +34 959127900
Courriel: info@jamondehuelva.es

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
- Étiquetage
- Autres [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

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

5. Modifications

Dénomination du produit

Il est demandé de remplacer la dénomination «Jamón de Huelva», actuellement enregistrée en tant qu'appellation d'origine protégée (AOP) en application du règlement (CE) n° 195/98 de la Commission du 26 janvier 1998, par la dénomination «Jabugo».

La dénomination géographique «Jamón de Huelva» est remplacée par la dénomination «Jabugo» dans l'ensemble du cahier des charges de cette AOP.

Ce changement de dénomination est justifié par les raisons exposées brièvement ci-après.

Du fait de divergences entre les intérêts et de l'absence de consensus, la dénomination «Jabugo», qui aurait dû bénéficier de l'appellation d'origine puisqu'elle était utilisée dans le langage courant et dans le milieu commercial pour désigner les produits protégés par cette appellation, n'a pas pu servir de dénomination à l'appellation d'origine.

Il s'est écoulé plus de quinze ans depuis l'introduction de la demande d'enregistrement communautaire et la dénomination géographique «Jabugo» étant en effet toujours utilisée par la plupart des consommateurs sur le marché, tant au niveau national qu'international, pour désigner le produit porteur de l'AOP «Jamón de Huelva», la décision adoptée à l'époque a été réexaminée et une demande de modification a été introduite en raison de l'utilisation et de la notoriété du terme géographique «Jabugo» dans le cadre de la commercialisation du jambon et de l'épaule, ainsi que de sa précision et de son lien avec l'aire géographique.

La meilleure manière de protéger le jambon traditionnel élaboré dans la Sierra de la province de Huelva est de modifier le cahier des charges en ce qui concerne la dénomination de l'appellation d'origine protégée, ce qui permettra d'éviter de perdre un des patrimoines culturels et gastronomiques vivants de l'Union européenne.

Le 26 juin 2008, le conseil régulateur a approuvé, lors d'une réunion, la modification de la dénomination.

En septembre 2008, le conseil régulateur de l'AOP «Jamón de Huelva» a présenté au Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino une demande visant à remplacer la dénomination «Jamón de Huelva» par «Jabugo».

Trois entités ont présenté une déclaration d'opposition.

En janvier 2010, le Ministerio a adopté une décision refusant le changement de dénomination au motif que «la demande de changement de dénomination n'a pas été suffisamment motivée, que les consommateurs utilisent sur le marché la dénomination "Jabugo" pour désigner les jambons élaborés dans les communes faisant partie de la zone d'élaboration de l'appellation d'origine "Jamón de Huelva", et rejetant les allégations des entités opposantes en ce qui concerne leurs droits de propriété intellectuelle.»

Le conseil régulateur a introduit un recours hiérarchique contre la décision de refus. De plus, le conseil municipal de Jabugo a introduit un recours hiérarchique contre la décision de refus précitée, à l'instar de 39 opérateurs de l'AOP «Jamón de Huelva». En 2012, le Ministerio a arrêté une décision rejetant le recours hiérarchique introduit par le conseil régulateur.

Depuis le début et tout au long de cette procédure relative à la modification du cahier des charges et au recours hiérarchique, l'initiative entreprise a toujours bénéficié d'un soutien unanime au niveau politique, social et économique. Des administrations, institutions, entités et entreprises ont marqué leur accord avec le changement de dénomination de l'AOP car elles estiment que cette dénomination est la plus appropriée, la plus inclusive et la plus fondamentale du territoire rural représenté par la Sierra de la province de Huelva. La position unanime en faveur du remplacement de la dénomination de l'AOP par la dénomination «Jabugo» doit être considérée comme sans équivoque.

Le conseil régulateur a introduit un recours contentieux administratif devant le Tribunal Superior de Justicia de Madrid.

Le Tribunal Superior de Justicia de Madrid a prononcé en juillet 2014 l'annulation des deux décisions administratives, reconnaissant que la modification de la dénomination était suffisamment motivée et attestée et que cette modification devait être soumise à la Commission européenne pour examen.

À la suite de l'accord intervenu le 10 mars dernier entre le conseil régulateur et la société commerciale Sánchez Romero Carvajal Jabugo, S.A.U., les trois entités qui avaient présenté une déclaration d'opposition ont retiré tous leurs recours administratifs et judiciaires.

Ce jugement a été exécuté à titre provisoire par ordonnance le 23 juin 2015. Après le désistement de toutes les parties, le caractère définitif du jugement rendu s'est alors imposé.

Les pièces justificatives attestant l'utilisation et la notoriété de la dénomination géographique «Jabugo» dans le cadre de la commercialisation du jambon et de l'épaule figurent ci-après:

— Le livre intitulé *Una Imagen de Calidad: Los productos del cerdo ibérico*, publié en 1984 par la Dirección General de Política Alimentaria du Ministerio de Agricultura, PESCA y Alimentación, comporte de nombreuses références au jambon de «Jabugo» qui établissent un lien avec la Sierra de Aracena.

- Le livre intitulé *El jamón de Jabugo y otros manjares del cerdo ibérico*, publié en 2005 par D. Cesáreo Hernández Monjo, fait également allusion au jambon de «Jabugo».
- Le travail de recherche intitulé *Las industrias cárnicas en Jabugo. De la tradición al desarrollo* compilé et lu en 1998 par le Dr. Francisco Javier García Delgado de l'Instituto de Desarrollo Local de l'Université de Huelva contient des références historiques à la dénomination «Jabugo» et souligne la faible utilisation de la dénomination de l'appellation d'origine «Jamón de Huelva» par rapport à la dénomination «Jabugo».
- Le livre *El cerdo ibérico: crianza, productos y gastronomía* publié en 1998 par Iniciativas Leader Sierra de Aracena y Picos de Aroche, S.A associe la dénomination géographique «Jabugo» au jambon élaboré dans les localités de la Sierra de Aracena et Picos de Aroche.
- Plusieurs pages internet officielles (Mairie de Jabugo, université de Cordoue, etc.) mentionnent Jabugo comme zone de production.

La Delegación Provincial del Ministerio de Agricultura a convoqué le 29 mars 1976 les acteurs du secteur du jambon de la Sierra afin de rédiger le règlement provisoire applicable à l'appellation d'origine «Jabugo» et à son conseil régulateur.

Des études de marché réalisées par 3 institutions neutres ont mis en évidence le lien entre la dénomination «Jabugo» et la notion représentée par une AOP; il s'agit:

- du *Plan Estratégico de Comunicación* réalisé en 2003 à la demande de la Conferencia Andaluza de Denominaciones de Origen y de Calidad, qui classe «Jabugo», selon la notoriété des appellations d'origine, à la septième place pour les dénominations espagnoles et à la deuxième pour les dénominations andalouses,
- de l'évaluation de la notoriété de la marque de qualité certifiée réalisée en 2008 par la Junta de Andalucía qui considère la dénomination «Jabugo» comme la marque de qualité/l'appellation d'origine la plus connue en Andalousie,
- de l'étude sur la perception du jambon ibérique réalisée en 2009 par l'Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico, selon laquelle 92,6 % des personnes interrogées ont mentionné la dénomination «Jabugo» en tant qu'AOP de jambon ibérique.

On peut également citer les informations et documents suivants qui mettent en évidence l'utilisation de la dénomination «Jabugo» pour désigner le jambon élaboré dans la Sierra de Aracena et Picos de Aroche:

- le catalogue établi par la CEE dans le cadre du projet «Euroterroirs»; le livre intitulé *Inventario Español de Productos Tradicionales* édité par le Ministerio, qui mentionne le «Jamón de Jabugo» comme une autre dénomination du «Jamón de Huelva» et indique que «dans la zone montagneuse de la province de Huelva, à une altitude de plus de 600 mètres, il y a lieu de mentionner les villages de Cortegana, Jabugo, Castaño del Robledo, Cumbres Mayores et Aracena»,
- les déclarations du président du premier conseil régulateur, qui à l'époque des déclarations était à la tête d'une des entités opposantes, dans lesquelles il affirme que le terme «Jabugo» était la première idée de dénomination pour l'appellation d'origine en 1995 et où il se réfère à la zone d'élaboration en tant que zone de Jabugo et pas uniquement à la commune,
- «El Jabugo» a été certifié par le V^e congrès mondial du jambon organisé à Aracena en 2009 pour servir de titre au *Libro Institucional*, l'organisation ayant jugé que la dénomination représentait au mieux, en Espagne et dans le monde, le jambon élaboré dans les villages de la Sierra de la province de Huelva,
- le *Plan Estratégico del Sector Porcino Ibérico* élaboré par l'ASICI. Lorsqu'il est fait référence aux appellations d'origine, «Jabugo» est cité et les données relatives aux porcs abattus coïncident également avec celles de l'AOP «Jamón de Huelva»,
- la revue *SIETE LEGUAS*, commercialisée par le journal *EL MUNDO*, a publié un reportage intitulé *La Ruta del Jabugo* qui est le récit d'un voyage dans la Sierra de Huelva et ses différentes localités sur les traces du jambon ibérique de montagne,
- le courrier électronique renvoyé par l'Asociación de la Industria de la Carne de España (AICE). La mission économique et commerciale d'Espagne à Pékin a adressé un courrier électronique à l'Instituto Español de Comercio Exterior afin d'assurer la protection immédiate des appellations d'origine de l'Union européenne, en général, et de l'Espagne, en particulier, qui cite expressément le «Cava», le «Jerez», le «Jabugo», etc.
- L'ambassade d'Espagne a estimé en 2011 que l'organe le plus à même de défendre les intérêts du terme «Jabugo» face aux demandes de marques «Jabugo» et «Hameng Jabugo» sur le territoire national était le conseil régulateur de l'AOP «Jamón de Huelva», raison pour laquelle l'information nous a été transmise afin que nous puissions présenter les oppositions appropriées, les frais de ces démarches étant supportés exclusivement par les éleveurs et les producteurs dont les produits bénéficient de l'AOP «Jamón de Huelva». L'Administration publique pour

L'Industrie et le Commerce de la République populaire de Chine affirme textuellement que le terme «Jabugo» est une appellation d'origine pour le mondialement connu porc ibérique d'Espagne et la demande d'enregistrement de marques comportant le terme mentionné ne peut désigner que l'appellation d'origine considérée. Elle précise en outre qu'une marque identique ou comportant le terme «Jabugo» et couvrant les jambons de la classe 29 induira facilement en erreur le consommateur en ce qui concerne l'origine des produits,

- le dossier élaboré par la prestigieuse école de commerce (Instituto Internacional San Telmo), intitulé *El jamón ibérico, ¿una cuestión de marca? DOP «Jamón de Huelva» o «Jabugo»* qui envisage différentes possibilités d'utilisation du terme «Jabugo» en tant que marque ou AOP,
- la création du Comité de Honor de la Asociación visant à faire reconnaître le «jamón de Jabugo» comme patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco, auquel participe le conseil régulateur de l'AOP «Jamón de Huelva»,
- la «Ruta del Jabugo» est le nom choisi par le comité territorial du Club de productos turístico «Ruta del Jamón Ibérico» dans l'aire géographique de l'AOP «Jamón de Huelva» délimitée en 2009 par TURESPAÑA.
- Le 24 octobre courant, le journal «Viva La Sierra» fait référence au lancement du site www.rutadeljabugo.travel, en précisant que «L'expérience touristique de la Ruta del Jabugo consiste à parcourir les territoires de l'appellation d'origine «Jabugo» dans la Sierra de Aracena et Picos de Aroche».

Enfin, les documents précédents attestent l'utilisation et la notoriété du terme géographique «Jabugo» et, à de nombreuses reprises, établissent une synonymie entre l'AOP «Jamón de Huelva» et le terme «Jabugo» très populaire sur le marché.

Pour étayer le caractère suffisamment précis du terme «Jabugo» et son lien avec l'aire géographique délimitée, les informations suivantes sont fournies:

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, qui compte 30 autres villages partageant une histoire commune, un micro-climat et une culture spécifique du jambon.

Huelva

Il s'agit d'une des huit provinces de la région d'Andalousie. Elle comprend 79 communes, dont 31 appartenant à la Sierra de la province de Huelva qui délimitent la zone d'élaboration de l'appellation d'origine protégée (AOP) «Jamón de Huelva».

C'est le chef-lieu de la province de Huelva. Elle se situe au sud de la limite la plus méridionale et en dehors de la zone d'élaboration de l'AOP «Jamón de Huelva».

Jabugo

Il s'agit d'une commune de la province de Huelva. Elle comprend 4 localités, à savoir Jabugo, El Repilado, Los Romeros et El Quejigo. Elle se situe d'un point de vue géographique au centre de la zone d'élaboration de l'AOP «Jamón de Huelva».

Distance minimale, en km, par route au départ de Huelva et de Jabugo à destination des 4 communes qui définissent les points cardinaux de la zone d'élaboration de l'appellation d'origine protégée

	HUELVA	JABUGO
Encinasola (Nord)	136	36
Rosal de la Frontera (Ouest)	104	53
Santa Olalla del Cala (Est)	119	62
Campofrío (Sud)	80	51

Coordonnées cartographiques de Huelva, de Jabugo et des 4 communes qui définissent les points cardinaux de la zone d'élaboration de l'appellation d'origine protégée

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

Province de Huelva (périmètre), Huelva (en noir, au sud de la province), zone d'élaboration de l'appellation d'origine protégée (hachurée en beige) et Jabugo (en noir, au centre de la zone d'élaboration)



Répartition par commune de la zone d'élaboration, des entreprises productrices qui appliquent à leurs produits, sur une base volontaire, les conditions du cahier des charges de l'AOP «Jamón de Huelva».

Commune	Nombre d'entreprises	Pourcentage
Aracena	3	6,97 %
Aroche	1	2,33 %
Castaño del Robledo	2	4,65 %
Corteconcepción	2	4,65 %
Cortegana	3	6,97 %
Cortelazor	1	2,33 %
Cumbres Mayores	11	25,58 %
Almonaster La Real	1	2,33 %
Jabugo	17	39,53 %
Galaroza	1	2,33 %
Santa Olalla del Cala	1	3,33 %
Total	43	100,00 %

Actuellement, la dénomination géographique «Jabugo» est utilisée dans de nombreux cas pour tromper ou induire en erreur les consommateurs étant donné que cette mention peut être utilisée par quiconque, dans le monde entier et pour n'importe quel type de jambon; c'est ce qui ressort du conte *La orden de los caballeros de la autenticidad y el hada calidad* publié en 2011 par l'antenne du Parlement européen en Espagne.

Description du produit

D'une part, les modifications de ce paragraphe découlent de l'entrée en vigueur du décret royal n° 4/2014 du 10 janvier, portant approbation de la norme de qualité pour la viande, le jambon, l'épaule et l'échine de porc ibérique, qui doit être respectée pour les produits ibériques élaborés en Espagne.

À cet égard, les modifications obligatoires apportées sont les suivantes:

- La dénomination «Raza ibérica pura» est remplacée par «raza 100 % ibérica».
- La dénomination de la race «Duroc-Jersey» est remplacée par la race «duroc».

- L'indication «entre 85 et 115 kg» relative aux poids à l'entrée en régime dit de «montanera» (pacage en chênaie) dans la «dehesa» est remplacée par «entre 92 et 115 kg»; celle relative à la prise de poids des porcs «d'au moins 50 % ou 65 % en fonction de la race» est remplacée par «d'au moins 46 kg pendant plus de 60 jours»; l'indication suivante est ajoutée: «l'âge d'abattage minimal est de 14 mois»; et la phrase «le poids maximal admis à la sortie du régime de "montanera" ne dépasse pas 180 kg» est remplacée par «le poids minimal de la carcasse est de 108 kg pour les animaux de race "100 % ibérica" et de 115 kg pour les autres».
- La catégorie «Porc "de recebo" ou fini en alimentation mixte» est supprimée.
- La catégorie «Cebo» est remplacée par «Cebo de campo», étant donné que les porcs bénéficiant de l'AOP sont élevés en régime extensif et que cette pratique est assimilée à la catégorie «Cebo de campo».
- En ce qui concerne la catégorie «Cebo de campo», la phrase suivante est ajoutée: «avant l'abattage, les porcs doivent rester au moins 60 jours en régime d'engraissement dans la "dehesa"; l'indication suivante est ajoutée: «l'âge d'abattage minimal est de 12 mois»; la phrase «le poids moyen maximal admis par lot au moment de la finition ne peut pas dépasser 180 kg» est remplacée par «le poids minimal de la carcasse est de 108 kg pour les animaux de race "100 % ibérica" et de 115 kg pour les autres»; et la phrase suivante est ajoutée: «la densité maximale est de 15 porcs par hectare».
- Les porcs doivent appartenir aux races «100 % ibérica» et «ibérica», cette dernière race ayant au moins 75 % du patrimoine génétique correspondant à la race porcine ibérique, et l'alimentation des porcs doit être constituée de «Bellota» ou «Cebo de campo».
- La durée minimale d'élaboration est d'au moins 600 jours pour les jambons de moins de 7,00 kg, 730 jours pour les jambons de 7,00 kg ou plus et 365 jours pour les épaules.
- En ce qui concerne les caractéristiques physiques, le poids des pièces est 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 % ibérica» et 4 kg pour l'épaule «ibérica».

D'autre part, les modifications sont dues au fait que, dans la version précédente du cahier des charges, les classes de produit n'étaient pas définies, raison pour laquelle le conseil régulateur a décidé de les inclure dans la nouvelle version et de leur attribuer un caractère distinct afin que le consommateur puisse différencier le produit porteur de l'AOP.

Lorsque l'appellation d'origine «Jamón de Huelva» a été reconnue en 1995, le secteur du jambon et de l'épaule de porc ibérique n'était pas régi par une réglementation spécifique. Mais depuis 2001, il est réglementé par des dispositions à caractère horizontal, et actuellement par le décret royal n° 4/2014 du 10 janvier, portant approbation de la norme de qualité pour la viande, le jambon, l'épaule et l'échine de porc ibérique.

Il convient tout d'abord de préciser que la réglementation relative au porc ibérique est constituée de dispositions réglementaires minimales applicables au jambon et à l'épaule ibériques, qui doivent par conséquent être respectées par les opérateurs qui décident d'utiliser les mentions relevant de cette réglementation: «Bellota», «Cebo de campo», «Cebo», «100 % Ibérico» et «Ibérico». En d'autres termes, la réglementation classe le produit dans différentes catégories afin que le consommateur puisse reconnaître la désignation commerciale.

Ensuite, il convient de préciser que le cahier des charges de l'AOP «Jabugo» est lié exclusivement à une région et à certains niveaux de qualité applicables au jambon et à l'épaule élaborés dans les villages de la Sierra et qu'il ne doit donc être respecté que pour les produits des opérateurs qui décident, sur une base volontaire, de l'appliquer. En d'autres termes, d'autres catégories sont établies qui, sans préjudice et indépendamment des dispositions applicables aux opérateurs en matière d'étiquetage des pièces soumises à la réglementation sur le porc ibérique, confèrent au produit une désignation de qualité unique afin de le valoriser et de le distinguer.

Par conséquent, le cahier des charges de l'AOP «Jabugo» comportera trois classes particulières: «Summum», «Excel-lens» et «Selección». Elles sont toutes liées à la «dehesa», à l'engraissement des porcs en plein air et à la race qui doit avoir au moins 75 % de sang ibérique.

La classe I: la classe «Summum» est attribuée aux jambons et épaules de porcs nourris en régime de «montanera» exclusivement avec des glands et des pâturages naturels et qui sont de race 100 % ibérique.

La classe II: la classe «Excel-lens» est attribuée aux jambons et épaules de porcs nourris en régime de «montanera» exclusivement avec des glands et des pâturages naturels et qui sont d'une race ayant 75 % de sang ibérique.

La classe III: la classe «Selección» est attribuée aux jambons et épaules de porcs nourris en régime extensif dans les «dehesas» et qui sont d'une race ayant au moins 75 % de sang ibérique.

En conclusion, sont ajoutées sous ce point, d'une part, les valeurs obligatoires qui sont déjà définies dans la législation nationale en vigueur et, d'autre part, les classes de produit.

Par conséquent, la modification ne porte pas sur le produit étant donné que toutes les dispositions énoncées dans la version précédente du cahier des charges figurent toujours dans la nouvelle version du cahier des charges.

Preuve de l'origine

Les modifications apportées ne concernent que le point relatif aux contrôles et à la certification.

D'une part, diverses modifications ont été apportées à la suite de l'entrée en vigueur récente du décret royal n° 4/2014 du 10 janvier, portant approbation de la norme de qualité pour la viande, le jambon, l'épaule et l'échine de porc ibérique, qui doit être respectée pour les produits ibériques élaborés en Espagne:

- La dénomination «Raza ibérica pura» est remplacée par «raza 100 % ibérica».
- La dénomination de la race «Duroc-Jersey» est remplacée par la race «duroc».
- Il convient de préciser que le marquage doit être spécifique à l'AOP, de même que le moment de son apposition afin de le différencier de celui prévu par la législation nationale en vigueur.
- Il y a lieu de mentionner que le cachet doit être spécifique à l'AOP afin de le distinguer de celui prévu par la législation nationale en vigueur, de même que le moment de son apposition afin de l'adapter aux dispositions de la législation en vigueur.
- Il est opportun d'indiquer que le marquage final des pièces est effectué à l'aide d'une marque et non d'un cachet, afin d'éviter toute confusion avec le cachet apposé précédemment à l'abattoir.

En outre, un paragraphe est ajouté de sorte que les opérateurs recevant le produit sous différentes formes de présentation (sans sabot, désossé, en morceaux, en portions ou en tranches) soient inscrits dans un registre afin de garantir la traçabilité du produit.

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

Méthode d'obtention

Les modifications de ce paragraphe découlent de l'entrée en vigueur du décret royal n° 4/2014 du 10 janvier, portant approbation de la norme de qualité pour la viande, le jambon, l'épaule et l'échine de porc ibérique, qui doit être respectée pour les produits ibériques élaborés en Espagne.

À cet égard, les modifications obligatoires apportées sont les suivantes:

- suppression du poids minimal en sang des membres puisque la législation nationale en vigueur ne le prend pas en considération et l'assimile au poids minimal de la pièce à la sortie des sites de production en fonction du type de pièce, jambon ou épaule, et du poids de celle-ci,
- suppression du classement des pièces par poids en sang puisque ce critère est propre à chaque producteur et partant, n'est pas pris en considération dans la législation nationale en vigueur,
- La durée minimale de l'ensemble du processus d'élaboration du produit est fixée à 600 jours pour les jambons de moins de 7 kg et à 730 jours pour les jambons de 7 kg ou plus; et à 365 jours pour les épaules de 3,70 kg ou plus.

La valeur contraire aux lignes directrices communautaires en matière de bien-être animal telle qu'elle figure dans la législation technique et sanitaire applicable aux abattoirs est également supprimée:

- la phrase «Les porcs arrivent aux abattoirs au moins 12 heures avant leur abattage» est remplacée par «les porcs arrivent aux abattoirs où ils disposent au moins d'un temps de repos avant leur abattage».

Les fourchettes de valeurs concernant l'humidité relative durant la salaison et les fourchettes de valeurs pour la température, l'humidité relative et la durée durant l'équilibrage salin ont aussi été modifiées, étant donné que le changement climatique 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.

Un paragraphe est également ajouté afin d'harmoniser les conditions et de faciliter leur maintien partout dans le séchoir naturel pour que l'aération parvienne de la même manière à l'ensemble du produit, indépendamment de l'endroit où il se trouve dans le séchoir.

Enfin, un paragraphe est inséré afin que les opérateurs qui présentent le produit sans sabot, désossé, en morceaux, en portions ou en tranches disposent du système d'autocontrôle approprié et que celui-ci puisse faire l'objet de vérifications pour garantir la traçabilité et l'origine du produit final.

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

Lien

Les modifications apportées ci-après au lien visent à adapter ce point au règlement (UE) n° 1151/2012.

- Un nouveau point intitulé «Connaissances spécifiques des producteurs locaux», constitué de trois paragraphes, est inséré afin de se conformer au règlement mentionné.

- Deux paragraphes ont été ajoutés pour expliquer le caractère spécifique du produit afin de se conformer au règlement mentionné.
- Deux nouveaux paragraphes ont été incorporés pour décrire le lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit afin de se conformer au règlement mentionné.
- Le texte figurant au point a) facteurs historiques a été déplacé et inséré dans les événements historiques qui justifient l'utilisation et la notoriété du terme géographique «Jabugo» ainsi que la précision de cette dénomination et son lien avec l'aire géographique délimitée.
- Un plus grand nombre d'événements historiques sont cités pour étayer l'utilisation et la notoriété du terme géographique «Jabugo» ainsi que la précision de cette dénomination et son lien avec l'aire géographique délimitée.
- Le point c) intitulé «Systèmes de production et d'élaboration» a été supprimé, son contenu faisant double emploi avec les dispositions qui figuraient déjà précédemment dans le cahier des charges.

Par conséquent, la modification n'a aucune incidence sur le lien ni sur l'environnement naturel et humain, ni sur le caractère spécifique du produit, ni sur le lien causal entre ces deux derniers éléments.

Étiquetage

La modification est la suivante:

- remplacement de l'autorisation des étiquettes par un système de notification des étiquettes par les opérateurs avant leur mise en circulation, en vue de garantir l'utilisation correcte de la dénomination de l'AOP.

Les modifications de ce paragraphe découlent de l'entrée en vigueur du décret royal n° 4/2014 du 10 janvier, portant approbation de la norme de qualité pour la viande, le jambon, l'épaule et l'échine de porc ibérique.

À cet égard, les modifications apportées sont les suivantes:

- nécessité de préciser que les pièces doivent être pourvues d'un cachet numéroté apposé à l'abattoir;
- nécessité de préciser que les pièces doivent être pourvues d'une marque numérotée apposée à la sortie de la cave de maturation.

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, Alimentación y Medio Ambiente,

Justification de la modification

La loi n° 6/2015 du 12 mai relative aux appellations d'origine et aux indications géographiques protégées d'une portée territoriale allant au-delà de la communauté autonome, en son article 22, dispose que le contrôle officiel des appellations d'origine protégées et des indications d'origine protégées d'une portée territoriale allant au-delà de la communauté autonome, parmi lesquelles figure l'AOP «Jamón de Huelva», relève de la compétence du Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, et le décret royal n° 401/2012 du 17 février amplifiant la structure organique de base du Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, confié à la Dirección General de la Industria Alimentaria le contrôle officiel des appellations d'origine protégées, des indications géographiques protégées et des spécialités traditionnelles garanties avant la commercialisation.

DOCUMENT UNIQUE

«JABUGO»

N° UE: ES-PDO-0105-01372 — 25.9.2015

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination

«Jabugo»

2. État membre ou pays tiers

Espagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

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 «100 % ibérico», 7 kg pour le jambon «ibérico» et 3,7 kg pour l'épaule «100 % ibérica» et 4 kg pour l'épaule «ibérica»

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.

Classe

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 «ibérica» ayant 75 % de sang ibérique, abattus à un âge minimal de 14 mois, élevés selon la tradition et nourris en régime de «montanera» 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 III — Selección Viande obtenue à partir de porcs au minimum de race «ibérica» ayant au moins 75 % de sang ibérique, engraisés en plein air dans les «dehesas» en exploitant les ressources de celles-ci et 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.

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)

Aliments pour animaux

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 des «dehesas» 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 faginé. 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.

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. La marque mentionnera également la classe à laquelle les pièces appartiennent.

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

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

- 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.
- 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

La zone d'élaboration des jambons et des épaules 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, Cañaver 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 trente-et-une 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'Odiel, 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, 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 la maturation lente tout au long de l'année pendant la 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 micro-climat et une culture spécifique du jambon.

Référence à la publication du cahier des charges

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

http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/160224pliegocondicionesdopjabugo1erexamencomisioneuropaea_tcm7-390953.pdf

ISSN 1977-0936 (édition électronique)
ISSN 1725-2431 (édition papier)



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR