

Gazzetta ufficiale

C 415

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

59° anno

11 novembre 2016

Sommario

II *Comunicazioni*

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

Commissione europea

2016/C 415/01	Comunicazione in applicazione dell'articolo 34, paragrafo 7, lettera a), punto iii), del regolamento (UE) n. 952/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle decisioni in materia di informazioni vincolanti adottate dalle autorità doganali degli Stati membri in materia di classificazione delle merci nella nomenclatura doganale	1
2016/C 415/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.7975 — Mylan/Meda) ⁽¹⁾	3
2016/C 415/03	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.8219 — CD&R/Drive DeVilbiss Healthcare) ⁽¹⁾	3

IV *Informazioni*

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

Commissione europea

2016/C 415/04	Tassi di cambio dell'euro	4
2016/C 415/05	Note esplicative della nomenclatura combinata dell'Unione europea	5

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

V *Avvisi*

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2016/C 415/06	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.8241 — Nordic Capital/Nordnet/Group of individual investors) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	7
---------------	--	---

ALTRI ATTI

Commissione europea

2016/C 415/07	Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	8
---------------	---	---

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

II

*(Comunicazioni)*COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI
E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE EUROPEA

Comunicazione in applicazione dell'articolo 34, paragrafo 7, lettera a), punto iii), del regolamento (UE) n. 952/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle decisioni in materia di informazioni vincolanti adottate dalle autorità doganali degli Stati membri in materia di classificazione delle merci nella nomenclatura doganale

(2016/C 415/01)

Le autorità doganali revocano le decisioni relative a informazioni vincolanti, a decorrere dalla data odierna, se diventano incompatibili con l'interpretazione della nomenclatura doganale a seguito delle seguenti misure tariffarie internazionali:

decisioni di classificazione, pareri in materia di classificazione o modifiche delle note esplicative della nomenclatura del sistema armonizzato di designazione e codificazione delle merci adottati dal Consiglio di cooperazione doganale (documento CCD n. NC2237 - relazione della 57ª sessione del comitato del sistema armonizzato, «Comitato SA»):

MODIFICHE ALLE NOTE ESPLICATIVE DA EFFETTUARE AI SENSI DELLA PROCEDURA DI CUI ALL'ARTICOLO 8 DELLA CONVENZIONE DEL SISTEMA ARMONIZZATO E PARERI E DECISIONI DI CLASSIFICAZIONE REDATTI DAL COMITATO SA DELL'ORGANIZZAZIONE MONDIALE DELLE DOGANE

(57ª RIUNIONE DEL C.S.A DI MARZO 2016)

DOC. NC2237

Modifiche alle note esplicative della nomenclatura allegata alla Convenzione S.A

Regola generale per l'interpretazione 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

Pareri di classificazione approvati dal comitato SA

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

Decisioni di classificazione approvate dal Comitato SA

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

Le informazioni relative al contenuto di queste disposizioni possono essere richieste presso la Direzione Generale Fisca-
lità e unione doganale della Commissione delle Comunità europee, Rue de la Loi/Wetstraat 200, 1049 Bruxelles, Belgio
oppure consultando il sito Internet di questa Direzione Generale al seguente indirizzo:

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

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.7975 — Mylan/Meda)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2016/C 415/02)

Il 20 luglio 2016 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b, in combinato disposto con l'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32016M7975. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.8219 — CD&R/Drive DeVilbiss Healthcare)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2016/C 415/03)

Il 27 ottobre 2016 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32016M8219. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

IV

(Informazioni)

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

10 novembre 2016

(2016/C 415/04)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,0895	CAD	dollari canadesi	1,4689
JPY	yen giapponesi	116,40	HKD	dollari di Hong Kong	8,4495
DKK	corone danesi	7,4414	NZD	dollari neozelandesi	1,5132
GBP	sterline inglesi	0,87785	SGD	dollari di Singapore	1,5348
SEK	corone svedesi	9,9090	KRW	won sudcoreani	1 264,88
CHF	franchi svizzeri	1,0762	ZAR	rand sudafricani	15,1054
ISK	corone islandesi		CNY	renminbi Yuan cinese	7,4065
NOK	corone norvegesi	9,0733	HRK	kuna croata	7,5045
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	14 473,88
CZK	corone ceche	27,022	MYR	ringgit malese	4,6883
HUF	fiorini ungheresi	307,30	PHP	peso filippino	53,358
PLN	zloty polacchi	4,3588	RUB	rublo russo	69,6283
RON	leu rumeni	4,5023	THB	baht thailandese	38,307
TRY	lire turche	3,5280	BRL	real brasiliano	3,5815
AUD	dollari australiani	1,4336	MXN	peso messicano	22,0369
			INR	rupia indiana	72,7085

⁽¹⁾ Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

Note esplicative della nomenclatura combinata dell'Unione europea

(2016/C 415/05)

A norma dell'articolo 9, paragrafo 1, lettera a), secondo trattino, del regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio ⁽¹⁾, le note esplicative della nomenclatura combinata dell'Unione europea ⁽²⁾ sono così modificate:

A pagina 379

È inserito il seguente testo:

«9405 50 00 Apparecchi per l'illuminazione non elettrici

Cfr. anche le note esplicative del SA, voce 9405, parte I, punti 5 e 6.

Questa sottovoce include lanterne di qualsiasi materiale (escluse quelle di cui alla nota 1 del capitolo 71), anche con accessorio o dispositivo di fissaggio specifico per una candela o un lumino. Di norma esse sono munite di fori di ventilazione sulla parte superiore e di un'“apertura” attraverso la quale si può inserire una candela.

Questa sottovoce include anche candelabri (cfr. figure 1 e 2), candelieri (cfr. figure 3 e 4) nonché candelieri a parete (cfr. figura 5), compresi candelabri, candelieri e candelieri a parete per lumini. Tuttavia, i cosiddetti “portalumini”, di diversi materiali (vetro, ceramica, legno, plastica ecc.), a forma di ricettacolo di forme diverse, senza accessori o dispositivi di fissaggio specifici per tenere una candela o un lumino in una posizione fissa, sono esclusi da questa sottovoce e devono essere classificati in base al materiale costitutivo (cfr. figure da 6 a 12). Il fatto che la candela o il lumino possa essere collocato saldamente in un alloggiamento del ricettacolo non è motivo sufficiente per la classificazione in questa sottovoce [cfr. anche il regolamento (CE) n. 141/2002 della Commissione ^(*) e il regolamento di esecuzione (UE) n. 774/2011 della Commissione ^(**)].

Esempi di prodotti della sottovoce 9405 50 00:

Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4



⁽¹⁾ Regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio, del 23 luglio 1987, relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune (GU L 256 del 7.9.1987, pag. 1).

⁽²⁾ GU C 76 del 4.3.2015, pag. 1.

Figura 5



Esempi di prodotti classificati in base al materiale costitutivo:

Figura 6



Figura 7



Figura 8



Figura 9



Figura 10



Figura 11



Figura 12



(*) Regolamento (CE) n. 141/2002 della Commissione, del 25 gennaio 2002, relativo alla classificazione di talune merci nella nomenclatura combinata (GU L 24 del 26.1.2002, pag. 11).

(**) Regolamento di esecuzione (UE) n. 774/2011 della Commissione, del 2 agosto 2011, relativo alla classificazione di talune merci nella nomenclatura combinata (GU L 201 del 4.8.2011, pag. 6).»

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione**(Caso M.8241 — Nordic Capital/Nordnet/Group of individual investors)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2016/C 415/06)

1. In data 4 novembre 2016 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione l'impresa Nordic Capital VIII Limited («Nordic Capital», Jersey) e un gruppo di singoli investitori acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di Nordnet AB (publ) («Nordnet», Svezia) mediante offerta pubblica annunciata il 25 ottobre 2016.
2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:
 - Nordic Capital: investimenti in private equity attraverso fondi che controllano attualmente 27 società in portafoglio operanti in un'ampia gamma di settori economici, principalmente nell'Europa settentrionale,
 - Nordnet: prestazione di servizi bancari, principalmente in materia di negoziazione di strumenti finanziari e titoli, investimenti e risparmi, prestiti e pensioni, in Svezia, Norvegia, Danimarca e Finlandia.
3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.
4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione europea per fax (+32 22964301), per email all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento M.8241 — Nordic Capital/Nordnet/Group of individual investors, al seguente indirizzo:

Commissione europea
Direzione generale Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1 («il regolamento sulle concentrazioni»).

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2016/C 415/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica a norma dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

«JAMÓN DE HUELVA»

N. UE: ES-PDO-0105-01372 — 25.9.2015

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jamón de Huelva

Indirizzo: Apartado de correos, nº 1.
21290 Jabugo
HUELVA
ESPAÑA

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

2. Stato membro o paese terzo

Spagna

3. Rubrica del disciplinare oggetto della modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Altro [Autorità od organismi incaricati di verificare il rispetto del disciplinare]

4. Tipo di modifica

- Modifica del disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Modifica del disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

5. Modifica (Modifiche)

Nome del prodotto

Si chiede di sostituire la denominazione «Jamón de Huelva», attualmente registrata come denominazione d'origine protetta (DOP) in applicazione del regolamento (CE) n. 195/98 della Commissione del 26 gennaio 1998, con la denominazione «Jabugo».

La denominazione geografica «Jamón de Huelva» sostituisce la denominazione «Jabugo» nell'intero testo del disciplinare di questa DOP.

Questa modifica della denominazione è giustificata dalle ragioni esposte brevemente in appresso.

A causa di divergenze di interessi e della mancanza di consenso, la denominazione «Jabugo», che avrebbe dovuto beneficiare della denominazione d'origine in quanto era utilizzata nel linguaggio comune e nel commercio per designare i prodotti tutelati dalla denominazione stessa, non ha potuto servire da denominazione alla DOP.

Essendo trascorsi oltre quindici anni dall'introduzione della domanda di registrazione comunitaria e poiché la denominazione geografica «Jabugo» continua in effetti ad essere utilizzata dalla maggior parte dei consumatori sul mercato, sia a livello nazionale che internazionale, per designare il prodotto protetto dalla DOP «Jamón de Huelva», la decisione adottata all'epoca è stata riesaminata ed una domanda di modifica è stata presentata conformemente all'uso e alla notorietà del termine geografico «Jabugo» nell'ambito della commercializzazione del prosciutto e della spalla, nonché della sua precisione e del suo legame con la zona geografica.

Il modo migliore di proteggere il prosciutto tradizionale elaborato nella Sierra della provincia di Huelva è modificare il disciplinare per quanto riguarda la denominazione della DOP, evitando in tal modo la perdita di uno dei patrimoni culturali e gastronomici vivi dell'Unione europea.

Il 26 giugno 2008 il Consiglio regolatore ha approvato, durante una riunione, la modifica della denominazione.

Nel settembre 2008, il Consiglio regolatore della DOP Jamón de Huelva ha presentato al *Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino* una domanda intesa a sostituire la denominazione «Jamón de Huelva» con «Jabugo».

Tre enti hanno presentato dichiarazione di opposizione.

Nel mese di gennaio 2010, il *Ministerio* ha adottato una decisione di rifiuto del cambio di denominazione in quanto «nella domanda di cambiamento della denominazione non è stato sufficientemente giustificato il fatto che i consumatori utilizzino sul mercato la denominazione “Jabugo” per designare i prosciutti elaborati nei comuni che costituiscono la zona di elaborazione della denominazione d'origine “Jamón de Huelva”, e respingendo gli argomenti degli enti oppositori per quanto riguarda i loro diritti di proprietà intellettuale.

Il Consiglio regolatore ha presentato un ricorso gerarchico contro la decisione di rifiuto. Inoltre, il consiglio comunale di Jabugo ha introdotto un ricorso gerarchico contro la sopra citata decisione di rifiuto, sull'esempio di 39 operatori della DOP «Jamón de Huelva». Nel 2012, il *Ministerio* ha adottato una decisione con cui respinge il ricorso gerarchico introdotto dal Consiglio regolatore.

Fin dall'inizio e durante l'intera procedura relativa alla modifica del disciplinare e al ricorso gerarchico, l'iniziativa intrapresa ha sempre usufruito di un sostegno unanime a livello politico, sociale ed economico. Varie amministrazioni, istituzioni, organismi ed imprese si sono dichiarati d'accordo con il cambiamento di denominazione della DOP in quanto reputano che tale denominazione sia la più adatta, la più completa e la più fondamentale del territorio rurale rappresentato dalla Sierra della provincia di Huelva. La posizione unanime a favore della sostituzione della denominazione della DOP con la denominazione «Jabugo» deve essere considerata senza ombra di dubbio.

Il Consiglio regolatore ha presentato un ricorso contenzioso-amministrativo al *Tribunal Superior de Justicia* di Madrid.

Nel luglio 2014 il *Tribunal Superior de Justicia* di Madrid ha annullato le due decisioni amministrative, riconoscendo che la modifica della denominazione fosse sufficientemente motivata ed accreditata e che tale modifica dovesse essere trasmessa alla Commissione europea.

I tre organismi che avevano presentato dichiarazione di opposizione hanno ritirato, dopo l'accordo sottoscritto lo scorso 10 marzo tra il Consiglio regolatore e la società commerciale Sánchez Romero Carvajal Jabugo, S.A.U., tutti i loro ricorsi amministrativi e giudiziari.

Questa sentenza è stata eseguita provvisoriamente lo scorso 23 giugno 2015 e, dopo la rinuncia di tutte le parti, ha prevalso il carattere definitivo della sentenza.

In appresso figurano i documenti giustificativi che comprovano l'utilizzo e la notorietà della denominazione geografica «Jabugo» nell'ambito della commercializzazione del prosciutto e della spalla.

— Il libro intitolato «Una Imagen de Calidad: Los productos del cerdo ibérico», pubblicato nel 1984 dalla Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, comporta numerosi riferimenti al prosciutto di «Jabugo» che istituiscono un legame con la Sierra de Aracena.

- Il libro intitolato «El jamón de Jabugo y otros manjares del cerdo ibérico», pubblicato da D. Cesáreo Hernández Monjo nel 2005, allude anch'esso al «jamón de Jabugo».
- Il lavoro di ricerca intitolato «Las industrias cárnicas en Jabugo. De la tradición al desarrollo», compilato e letto nel 1998 dal Dottor Francisco Javier García Delgado dell'*Instituto de Desarrollo Local* dell'Università di Huelva, contiene alcuni riferimenti storici alla denominazione «Jabugo» e sottolinea lo scarso utilizzo della denominazione della DOP «Jamón de Huelva» rispetto alla denominazione «Jabugo».
- Il libro «El cerdo ibérico: crianza, productos y gastronomía», pubblicato nel 1998 da *Iniciativas Leader Sierra de Aracena y Picos de Aroche, SA*, associa la denominazione geografica «Jabugo» con il prosciutto elaborato nelle località di Sierra de Aracena e Picos de Aroche.
- Diverse pagine Internet ufficiali (Comune di Jabugo, Università di Cordoba ecc. ...) citano Jabugo come zona di produzione.

La *Delegación Provincial del Ministerio de Agricultura* ha convocato il 29 marzo 1976 gli operatori del settore del *jamón de la Sierra* per redigere il regolamento provvisorio applicabile alla denominazione d'origine «Jabugo» ed al suo Consiglio regolatore.

Studi di mercato effettuati da tre istituzioni neutre hanno messo in evidenza il legame esistente fra la denominazione «Jabugo» e la nozione rappresentata da una DOP; si tratta:

- del *Plan Estratégico de Comunicación*, realizzato nel 2003 su richiesta della Conferencia Andaluza de Denominaciones de Origen y de Calidad, che inserisce il prodotto «Jabugo», in base alla notorietà delle denominazioni d'origine, al settimo posto per le denominazioni spagnole e al secondo per le denominazioni andaluse;
- della valutazione della notorietà del marchio di qualità certificato, realizzata nel 2008 dalla *Junta de Andalucía*, che considera la denominazione «Jabugo» come il marchio di qualità/la denominazione d'origine più conosciuta dell'Andalusia;
- dello studio sulla percezione del *jamón ibérico* realizzato nel 2009 dall'*Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico*, secondo cui il 92,6 % degli intervistati ha citato il «Jabugo» come una DOP di *jamón ibérico*.

Si possono citare anche le seguenti informazioni e i seguenti documenti che mettono in evidenza l'utilizzo del nome «Jabugo» per designare il prosciutto elaborato nella Sierra de Aracena e Picos de Aroche:

- il catalogo promosso dalla CEE nell'ambito del progetto «Euroterroirs»; il libro «Inventario Español de Productos Tradicionales» edito dal ministero che menziona il «Jamón de Jabugo» come un'altra denominazione del «Jamón de Huelva» e indica che «nella zona montagnosa della provincia di Huelva, ad un'altitudine di oltre 600 metri, occorre citare i paesini di Cortegana, Jabugo, Castaño del Robledo, Cumbres Mayores e Aracena»;
- le dichiarazioni del presidente del primo Consiglio regolatore, che all'epoca delle dichiarazioni era a capo di uno degli organismi di opposizione, nelle quali afferma che il termine «Jabugo» fu la prima idea di nome per la Denominazione d'origine nel 1995 e si riferisce alla zona di elaborazione come zona di Jabugo, non esclusivamente al comune;
- «El Jabugo» è stato certificato dal *V Congreso Mundial del Jamón*, organizzato ad Aracena nel 2009 per costituire il titolo del *Libro Institucional*; l'organizzazione aveva infatti ritenuto che la denominazione rappresentasse al meglio, in Spagna e nel mondo, il prosciutto elaborato negli agglomerati della Sierra della provincia di Huelva;
- il *Plan Estratégico del Sector Porcino Ibérico*, elaborato dall'ASICI. Quando si fa riferimento alle denominazioni d'origine, «Jabugo» viene citato e i dati relativi ai suini macellati coincidono anche con quelli della DOP «Jamón de Huelva»;
- la rivista *SIETE LEGUAS*, commercializzata dal giornale *EL MUNDO*, ha pubblicato un servizio intitolato *La Ruta del Jabugo* che racconta di un viaggio nella Sierra de Huelva e delle diverse località sulle tracce del *jamón ibérico* di montagna;
- il messaggio di posta elettronica inviato dall'*Asociación de la Industria de la Carne de España* (AICE). La missione economica e commerciale di Spagna a Pechino ha trasmesso un messaggio di posta elettronica all'*Instituto Español de Comercio Exterior* allo scopo di assicurare la protezione immediata delle denominazioni d'origine dell'Unione europea, in generale, e della Spagna, in particolare, che cita espressamente il «Cava», le «Jerez», le «Jabugo» ecc.;
- l'ambasciata di Spagna ha ritenuto, nel 2011, che l'organo più adatto a difendere gli interessi del termine «Jabugo» di fronte alle domande di marchio «Jabugo» e «Hameng Jabugo» sul territorio nazionale fosse il Consiglio regolatore della DOP «Jamón de Huelva», ragion per cui l'informazione ci è stata trasmessa affinché potessimo presentare le opportune opposizioni; i costi sono sostenuti esclusivamente dagli allevatori e dai produttori i cui prodotti beneficiano della DOP «Jamón de Huelva». L'Amministrazione pubblica per l'industria e il commercio della Repubblica popolare cinese afferma testualmente che il termine «Jabugo» è una denominazione

d'origine per il maiale iberico di Spagna mondialmente conosciuto e la domanda di registrazione di marchi che comporta il termine sopra citato non può designare che la denominazione d'origine considerata. Essa precisa inoltre che un marchio identico o che comporta il termine «Jabugo» e che include i prosciutti della classe 29 provocherà facilmente confusione tra i consumatori per quanto riguarda l'origine del prodotto;

- il fascicolo elaborato dalla prestigiosa scuola di commercio (Istituto Internacional San Telmo), intitolato *El jamón ibérico, ¿una cuestión de marca? DOP «Jamón de Huelva» o «Jabugo»* che prevede diverse possibilità di utilizzo del termine «Jabugo» in quanto marchio o DOP;
- la costituzione del Comité de Honor de la Asociación, intesa a far riconoscere il «jamón de Jabugo» come patrimonio immateriale dell'umanità dall'Unesco, al quale partecipa il Consiglio regolatore della DOP «Jamón de Huelva»;
- la «Ruta del Jabugo» è il nome scelto dal comitato territoriale del *Club de producto turístico «Ruta del Jamón Ibérico»* nella zona geografica della DOP «Jamón de Huelva», delimitata nel 2009 da TURESPAÑA;
- il 24 ottobre di quest'anno il giornale «Viva La Sierra» accenna al lancio del sito www.rutadeljabugo.travel, precisando che «L'esperienza turistica della Ruta del Jabugo consiste nel percorrere i territori della denominazione d'origine "Jabugo" nella Sierra de Aracena e Picos de Aroche».

Infine, i documenti di cui sopra comprovano l'utilizzo e la notorietà del termine geografico «Jabugo» e, a numerose riprese, stabiliscono una sinonimia tra la DOP «Jamón de Huelva» e il termine «Jabugo», molto popolare sul mercato.

Per corroborare il carattere sufficientemente preciso del termine «Jabugo» e il suo legame con la zona geografica delimitata, si riporta la seguente informazione:

il comune di Jabugo si colloca praticamente al centro della Sierra della provincia di Huelva in Andalusia (Spagna), zona di elaborazione della DOP, che annovera altri 30 paesini che condividono una storia comune, un microclima e una cultura specifiche del prosciutto.

Huelva

È una delle otto province della regione dell'Andalusia; annovera 79 comuni, 31 dei quali appartengono alla Sierra della provincia di Huelva che delimitano la zona di elaborazione della Denominazione d'origine protetta (DOP) «Jamón de Huelva».

È la capitale della provincia di Huelva; è ubicata a sud del confine più meridionale e al di fuori della zona di elaborazione della DOP «Jamón de Huelva».

Jabugo

Si tratta di un comune della provincia di Huelva. Annovera 4 località: Jabugo, El Repilado, Los Romeros e El Quejigo. È ubicato nel centro geografico della zona di elaborazione della DOP «Jamón de Huelva».

Distanza minima in km su strada da Jabugo fino ai 4 comuni che definiscono i punti cardinali della zona di elaborazione della Denominazione d'origine protetta

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

Coordinate geografiche di Huelva, di Jabugo e dei 4 comuni che definiscono i punti cardinali della zona di elaborazione della Denominazione d'origine protetta

	Encinasola (Nord) 38° 08' N 7° 12' O	
Rosal de la Frontera (Ovest) 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	

Provincia di Huelva (perimetro), Huelva (in nero a sud della provincia), zona di elaborazione della Denominazione di origine protetta (ombreggiato in beige) e Jabugo (in nero al centro della zona di elaborazione)



Distribuzione, per comuni della zona di elaborazione, delle imprese produttrici che, su base volontaria, applicano ai loro prodotti le condizioni del disciplinare della DOP Jamón de Huelva

Comune	Numero di imprese	Percentuale
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 %
Totale	43	100,00 %

Attualmente la denominazione geografica «Jabugo» viene in molti casi utilizzata per ingannare o indurre in errore i consumatori visto che può essere utilizzata da chiunque, in qualsiasi parte del mondo e per qualsiasi tipo di prosciutto, come si evince dal racconto «La orden de los caballeros de la autenticidad y el hada calidad» pubblicato dall'antenna del Parlamento europeo in Spagna nel 2011.

Descrizione del prodotto

Da un lato, le modifiche di questo paragrafo derivano dall'entrata in vigore del Real Decreto 4/2014, del 10 gennaio, recante approvazione della norma di qualità per la carne, il prosciutto, la spalla e la lombata del maiale iberico, che deve essere rispettata per i prodotti iberici elaborati in Spagna.

In proposito, le modifiche apportate obbligatoriamente sono:

- la denominazione «Raza ibérica pura» è sostituita da «Raza 100 % ibérica».
- La denominazione della razza «Duroc-Jersey» è sostituita dalla razza «duroc».

- L'indicazione del peso di entrata nel regime detto di «montanera» nella «dehesa» «fra 85 e 115 kg» è sostituita da «fra 92 e 115 kg»; quella relativa all'aumento di peso dei maiali «come minimo del 50 % o del 65 % a seconda della razza» è sostituita da «come minimo di 46 kg. per più di 60 giorni»; si aggiunge la seguente frase «l'età minima di macellazione è di 14 mesi»; e la frase «il peso massimo consentito all'uscita dal regime di *montanera* non supera i 180 kg.» è sostituita da «il peso minimo della carcassa è di 115 kg. tranne che per gli animali di razza "100 % ibérica", per i quali è di 108 kg».
- La categoria di «Cerdo "de recebo" o finito in alimentazione mista» è soppressa.
- La categoria di «Cebo» è sostituita da «Cebo de campo» poiché i suini che beneficiano della DOP sono allevati in regime estensivo e tale pratica è assimilata alla categoria «Cebo de campo».
- Per la categoria «Cebo de campo» si aggiunge la seguente frase: «prima della macellazione i suini devono restare almeno 60 giorni in regime di ingrasso nella *dehesa*»; si aggiunge anche: «l'età minima di macellazione è di 12 mesi»; «il peso medio massimo consentito per partita al momento dell'ingrasso non può superare i 180 kg.» è sostituita da «il peso minimo della carcassa è di 115 kg. tranne che per gli animali di razza "100 % ibérica", per i quali è di 108 kg»; e si aggiunge la frase seguente «la densità massima è di 15 maiali per ettaro».
- I suini devono appartenere alle razze «100 % ibérico» e «ibérico»; quest'ultima razza possiede almeno il 75 % del patrimonio genetico corrispondente alla razza suina iberica e l'alimentazione dei maiali deve essere costituita da «Bellota» o «Cebo de campo».
- La durata minima di elaborazione è di almeno 600 giorni per i prosciutti di meno di 7 kg e di 730 giorni per quelli di 7 kg o più e di 365 giorni per le spalle.
- Per quanto riguarda le caratteristiche fisiche, il peso dei pezzi non deve essere inferiore a 5,75 kg per il prosciutto «100 % ibérico» e 7 kg per il prosciutto «ibérico» e a 3,70 kg per la spalla «100 % ibérico» e 4 kg per la spalla «ibérica».

Dall'altro, le modifiche sono dovute al fatto che, nella versione precedente del disciplinare, le classi del prodotto non erano definite, ragion per cui il Consiglio regolatore ha deciso di inserirle nella nuova versione e di attribuire loro un carattere distinto affinché il consumatore possa differenziare il prodotto tutelato dalla DOP.

Quando la Denominación de Origen Jamón de Huelva fu riconosciuta nel 1995, il settore del prosciutto e della spalla di maiale iberico non era disciplinato da una normativa specifica. A partire dall'anno 2001, tuttavia, esso è disciplinato da disposizioni di carattere orizzontale e, attualmente, dal Real Decreto 4/2014, del 10 gennaio, recante approvazione della norma di qualità per la carne, il prosciutto, la spalla e la lombata di maiale iberico.

Occorre precisare innanzitutto che la normativa relativa al maiale iberico consta di disposizioni regolamentari minime per il prosciutto e la spalla iberici e che, pertanto, devono essere rispettate dagli operatori che decidono di utilizzare le diciture previste nella suddetta normativa: «Bellota», «Cebo de campo», «Cebo», «100 % Ibérico» e «Ibérico». In altri termini, la normativa classifica il prodotto in diverse categorie affinché il consumatore possa riconoscere la designazione commerciale.

In secondo luogo, occorre precisare che il disciplinare della DOP «Jabugo» è vincolato esclusivamente ad un territorio e ad alcuni livelli di qualità per il prosciutto e la spalla elaborati nei paesini de *la Sierra* e che, pertanto, deve essere rispettato unicamente per i prodotti degli operatori che decidono, volontariamente, di applicarlo. In altre parole, si stabiliscono altre categorie che, fatte salve le (e a prescindere dalle) disposizioni applicabili agli operatori in materia di etichettatura dei pezzi soggetti alla normativa relativa al maiale iberico, conferiscono al prodotto una designazione propria di qualità per valorizzarlo e differenziarlo.

Di conseguenza, il disciplinare della DOP «Jabugo» comporterà tre classi particolari: *Summum*, *Excellens* e *Selección*. Esse sono tutte legate alla «dehesa», all'ingrasso dei maiali all'aria aperta e alla razza che deve avere come minimo il 75 % di sangue iberico.

La classe I: *Summum* è attribuita ai prosciutti e alle spalle di maiali alimentati in regime di «montanera» esclusivamente con ghiande e pascoli naturali e di razza al 100 % iberica.

La classe II: *Excellens* è attribuita ai prosciutti e alle spalle di maiali alimentati in regime di «montanera» esclusivamente con ghiande e pascoli naturali e di razza che presenta il 75 % di sangue iberico.

La classe III: *Selección* è attribuita ai prosciutti e alle spalle di maiali alimentati in regime estensivo nelle «dehesas» e di razza che presenta come minimo il 75 % di sangue iberico.

In definitiva, da un lato si inseriscono in questo punto i valori obbligatori che sono già determinati nella legislazione nazionale in vigore e, dall'altro, si includono le classi di prodotto.

Pertanto, la modifica non riguarda il prodotto in quanto tutte le disposizioni figuranti nel precedente disciplinare continuano ad essere presenti in questo nuovo disciplinare.

Prova dell'origine

Le uniche modifiche apportate riguardano il punto relativo ai Controlli e alla certificazione.

Da un lato, vi sono diverse modifiche apportate in seguito alla recente entrata in vigore del Real Decreto 4/2014, del 10 gennaio, recante approvazione della norma di qualità per la carne, il prosciutto, la spalla e la lombata di maiale iberico, che deve essere rispettata per i prodotti iberici elaborati in Spagna.

- La denominazione «Raza ibérica pura» è modificata in «raza 100 % ibérica».
- La denominazione della razza «Duroc-Jersey» è modificata dalla razza «duroc».
- Necessità di precisare che il marchio sia specifico della DOP come pure il momento della sua apposizione per differenziarlo da quello previsto dalla legislazione nazionale in vigore.
- Necessità di precisare che il timbro sia specifico della DOP per differenziarlo da quello previsto dalla legislazione nazionale in vigore come pure il momento della sua apposizione per adattarlo alle disposizioni della legislazione in vigore.
- Necessità di precisare che la marcatura finale dei pezzi è effettuata mediante apposizione di un marchio e non di un timbro onde evitare qualsiasi confusione con il timbro precedentemente apposto nel mattatoio.

Inoltre, si aggiunge un paragrafo in modo che gli operatori che ricevono il prodotto sotto diverse forme di presentazione, senza zoccolo, disossato, in pezzi, porzionato o a fette, siano iscritti in un registro al fine di garantire la tracciabilità del prodotto.

Pertanto, la modifica non presuppone la modifica della prova dell'origine.

Metodo di ottenimento

Le modifiche di questo paragrafo si attengono all'entrata in vigore del Real Decreto 4/2014, del 10 gennaio, recante approvazione della norma di qualità per la carne, il prosciutto, la spalla e la lombata di maiale iberico, che deve essere rispettata per i prodotti iberici elaborati in Spagna.

A tal proposito, le modifiche apportate obbligatoriamente sono:

- soppressione del peso minimo in sangue delle estremità poiché la legislazione nazionale vigente non lo prende in considerazione e l'assimila al peso minimo del pezzo all'uscita degli impianti a seconda del tipo di pezzo, prosciutto e spalla, e del peso del pezzo;
- soppressione della classificazione dei pezzi per peso in sangue poiché si tratta di un criterio proprio di ciascun produttore e, di conseguenza, non viene preso in considerazione nella vigente legislazione nazionale;
- la durata minima di tutto il proceso di elaborazione del prodotto è fissata a 600 giorni per i prosciutti di meno di 7 kg e a 730 giorni per i prosciutti di 7 kg o più; e a 365 giorni per le spalle di 3,70 kg o più.

Si sopprime anche il valore contrario agli orientamenti comunitari in materia di benessere degli animali come figura nella legislazione tecnico-sanitaria destinata ai mattatoi:

- la frase «I maiali arrivano ai mattatoi almeno 12 ore prima della macellazione» è sostituita dalla seguente «i maiali arrivano ai mattatoi in cui dispongono almeno di un periodo di riposo prima di essere macellati».

Inoltre, sono stati modificati gli intervalli di valori di umidità relativa durante la salatura e gli intervalli di valori di temperatura, umidità relativa e durata nella fase di equilibratura salina, dato che il cambiamento climatico sta provocando un aumento delle temperature negli ultimi mesi della primavera e nei primi mesi dell'estate, ragion per cui il prodotto deve disporre di più tempo per adeguarsi progressivamente.

Inoltre, si aggiunge un paragrafo che permette di armonizzare e facilitare il mantenimento delle condizioni in ogni punto dell'essiccatoio naturale affinché l'aerazione giunga uniformemente a tutto il prodotto, indipendentemente dall'ubicazione di quest'ultimo nell'essiccatoio.

Infine, si inserisce un paragrafo in modo che gli operatori che presentano il prodotto senza zoccolo, disossato, a pezzi, porzionato o a fette dispongano del sistema di autocontrollo appropriato e che quest'ultimo possa essere oggetto di verifiche per garantire la tracciabilità e l'origine del prodotto finale.

Pertanto, la modifica non incide sul metodo di ottenimento.

Legame

Le seguenti modifiche apportate al legame intendono adeguare questo punto al regolamento (UE) n. 1151/2012.

- Si inserisce un nuovo punto dal titolo «Conoscenze specifiche dei produttori locali» con tre paragrafi allo scopo di conformarlo al regolamento sopra citato.

- Si aggiungono due nuovi paragrafi per spiegare il carattere specifico del prodotto allo scopo di conformarlo al regolamento citato.
- Si aggiungono due nuovi paragrafi per descrivere il legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto allo scopo di conformarlo al regolamento citato.
- Il testo del punto a) «Cenni storici» è stato spostato e inserito negli eventi storici che giustificano l'utilizzo e la notorietà del termine geografico «Jabugo» nonché la precisione e il suo legame con la zona geografica delimitata.
- Si cita un maggior numero di eventi storici per giustificare l'utilizzo e la notorietà del termine geografico «Jabugo» nonché la precisione e il suo legame con la zona geografica delimitata.
- È stato soppresso il punto c) «Sistemi di produzione e di elaborazione» in quanto il suo contenuto era reiterativo delle disposizioni che figuravano già in precedenza nel disciplinare.

Pertanto, la modifica non incide né sul legame né sull'ambiente naturale e umano né sul legame causale fra questi due ultimi elementi.

Etichettatura

La modifica è la seguente:

- sostituzione dell'autorizzazione delle etichette con un sistema di notifica delle etichette da parte degli operatori prima della loro messa in circolazione allo scopo di garantire il corretto utilizzo della denominazione della DOP.

Le modifiche di questo paragrafo derivano dall'entrata in vigore del Real Decreto 4/2014, del 10 gennaio, recante approvazione della norma di qualità per la carne, il prosciutto, la spalla e la lombata di maiale iberico.

A tal proposito, le modifiche apportate sono le seguenti:

- necessità di precisare che i pezzi devono essere provvisti di un timbro numerato apposto nel mattatoio;
- necessità di precisare che i pezzi devono essere provvisti di un marchio numerato apposto all'uscita del locale di stagionatura.

Autorità e organismi incaricati di verificare il rispetto delle disposizioni del disciplinare

La verifica del rispetto delle condizioni descritte nel disciplinare della Denominazione di origine protetta «Jabugo» spetta alla *Dirección General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente*.

Giustificazione della modifica

L'articolo 22 della legge n. 6/2015, del 12 maggio, relativa alle denominazioni d'origine e alle indicazioni geografiche protette di portata territoriale che va oltre la Comunità autonoma, stabilisce che il controllo ufficiale delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette di portata territoriale che va oltre la Comunità autonoma, tra cui figura la DOP «Jamón de Huelva», rientri nella sfera di competenza del *Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente*, e il Real Decreto n. 401/2012, del 17 febbraio, che sviluppa la struttura organica di base del *Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente*, attribuisce alla *Dirección General de la Industria Alimentaria* il controllo ufficiale delle denominazioni d'origine protette e delle specialità tradizionali garantite prima della commercializzazione.

DOCUMENTO UNICO

«JABUGO»

N. UE: ES-PDO-0105-01372 — 25.9.2015

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Jabugo»

2. Stato membro o paese terzo

Spagna

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

I prosciutti e le spalle protetti dalla DOP «Jabugo» presentano le seguenti caratteristiche fondamentali:

Caratteristiche fisiche

Forma esterna: allungata, stilizzata, profilata mediante il tradizionale taglio detto «Serrano en V». Per le spalle è consentito anche il taglio a «mezza luna». In entrambi i casi si conserva lo zoccolo.

Peso: non inferiore a 5,75 kg. nel prosciutto «100 % ibérico» e a 7 kg. nel prosciutto «ibérico» e a 3,7 kg. nella spalla «100 % ibérico» e a 4 kg. nella spalla «ibérica».

Caratteristiche organolettiche

Aspetto esteriore: aspetto esteriore tipico e pulito, contrassegnato dalla colorazione bianca o grigio azzurrino scuro della sua flora micotica.

Colore aspetto al taglio: colore caratteristico dal rosa al rosso porpora e aspetto lucido al taglio, con vene di tessuto adiposo e infiltrazioni di grasso intramuscolare.

Sapore e aroma: carne dal sapore delicato, dolce o poco salato. Aroma gradevole e caratteristico.

Consistenza: consistenza soda nelle masse muscolari e leggermente untuosa e morbida nelle zone del tessuto adiposo. Consistenza poco fibrosa e altamente friabile.

Grasso: untuoso e consistente, lucido, di colore fra il bianco e il giallo, aromatico e dal sapore gradevole. La sua consistenza dipende dalla percentuale di alimentazione a base di ghiande.

Classi

Gli animali che forniscono la materia prima sono maiali di razza «100 % ibérica» o provenienti da incroci fra la razza «ibérica» e la «duroc» e che hanno almeno il 75 % di sangue iberico.

In considerazione della razza degli animali e del loro regime alimentare, sono state definite le seguenti classi di prosciutti e di spalle.

Classe I. *Summum*. Carne ottenuta da maiali «100 % ibérico», macellati ad un'età minima di 14 mesi, allevati secondo metodi tradizionali e alimentati in regime di «montanera» esclusivamente con ghiande e altre risorse naturali proprie delle «dehesas» e stagionati in modo naturale nelle condizioni microclimatiche particolari della provincia di Huelva.

Classe II. *Excellens*. Carne ottenuta da maiali di razza «ibérica» con almeno il 75 % di sangue iberico, macellati ad un'età minima di 14 mesi, allevati secondo metodi tradizionali ed alimentati in regime di «montanera» esclusivamente con ghiande e altre risorse naturali proprie delle «dehesas» e stagionati in modo naturale nelle condizioni microclimatiche particolari della Sierra della provincia di Huelva.

Classe III. *Selección*. Carne ottenuta da maiali almeno di razza «ibérica», con almeno il 75 % di sangue iberico, ingrassati in libertà nelle «dehesas» con le risorse della «dehesa» e alimenti composti essenzialmente da cereali e leguminose, macellati ad un'età minima di 12 mesi, stagionati in modo naturale nelle condizioni microclimatiche particolari della Sierra della provincia di Huelva.

Il periodo minimo di elaborazione deve essere di 600 giorni per il prosciutto di meno di 7 kg, di 730 giorni per il prosciutto di 7 kg o più e di 365 giorni per la spalla.

3.3. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Alimenti per animali

La zona di produzione in cui si svolge l'allevamento dei maiali iberici che costituiscono la materia prima per i prodotti della DOP è caratterizzata dalle ampie «dehesas», ecosistema agro-silvo-pastorale e zona tradizionale di allevamento del maiale iberico, site nelle vaste regioni dell'Estremadura e dell'Andalusia. I fattori chiave che determinano la qualità dei maiali iberici e, di conseguenza, la futura qualità organolettica dei pezzi tutelati, e che conferiscono ai prosciutti e alle spalle con DOP «Jabugo» la loro qualità e le loro caratteristiche distintive, sono l'alimentazione e l'esercizio nell'ambito dell'allevamento in regime estensivo che consente ai maiali di approfittare di tutte le risorse della «dehesa»: ghiande, pascoli naturali, erbe e stoppie.

La zona geografica di produzione è delimitata e le misure di controllo che si applicano per garantire il rispetto delle condizioni specifiche sono le seguenti: valutazione della quantità di ghiande nei lecci, nelle querce da sughero e *Quercus faginea* a disposizione dei maiali nel corso di ogni periodo di pascolo in «montanera»; determinazione del numero massimo di maiali e identificazione mediante marcatura al momento di inizio del periodo in «montanera»; follow-up assicurato da visite di controllo senza preavviso, per verificare che i maiali siano nutriti con ghiande e pascoli naturali e che essi siano allevati in regime estensivo durante la fase di ingrasso dei maiali.

Le estremità degli animali destinate all'elaborazione di prosciutti e spalle protetti dalla DOP «Jabugo» provengono da:

- a) maiale «de bellota» o ingrassato in regime di «montanera»: questo maiale è destinato ad essere macellato immediatamente dopo essere stato nutrito in regime di «montanera» di ghiande e di erbe provenienti dalle «dehesas» di lecci, querce da sughero e *Quercus faginea*. Il peso medio della partita di maiali all'inizio del periodo di «montanera» deve essere compreso fra 92 e 115 kg. L'aumento minimo di peso in regime di «montanera» è di 46 kg per oltre 60 giorni. Il peso della carcassa è di 115 kg, tranne che per gli animali di razza «100 % ibérica» per i quali è di 108 kg.
- b) Maiale «Cebo de campo»: si tratta di quel maiale la cui alimentazione nella fase di ingrasso avviene in regime estensivo (massimo 15 maiali/ettaro) con le risorse della «dehesa» e con alimenti costituiti essenzialmente da cereali e leguminose. La fase di ingrasso nelle «dehesas», che precede la macellazione, deve avere una durata minima di 60 giorni. Il peso della carcassa è di 115 kg, tranne che per gli animali di razza «100 % ibérica» per i quali è di 108 kg.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

La fase di allevamento e di ingrasso dei maiali devono avere luogo nella zona geografica di produzione. Il processo di elaborazione (macellazione, sezionamento, salatura, lavaggio, equilibratura salina, essiccazione e stagionatura) deve avere luogo nella zona geografica di elaborazione.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc., del prodotto a cui si applica la denominazione

Si possono immettere in commercio pezzi certificati disossati, in porzioni o in pezzi, a condizione che sia stato messo a punto un sistema appropriato di autocontrollo, di condizionamento e di etichettatura e che il protocollo di verifica stabilito dall'organismo di gestione sia stato accettato e che sia applicato al fine di garantire la tracciabilità e l'origine del prodotto finale.

A tal fine verrà notificata all'ente di gestione la realizzazione di questa pratica.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione

Il prosciutto e la spalla devono essere muniti di un timbro apposto al mattatoio e di un marchio apposto all'uscita del locale di stagionatura, appartenenti entrambi alla DOP «Jabugo», numerati e sui quali figurino in modo leggibile la denominazione della DOP. Sul marchio deve figurare inoltre la classe a cui appartengono i pezzi.

4. Descrizione concisa della zona geografica

La zona di produzione è costituita dalle seguenti regioni con «dehesas» di lecci, querce da sughero e *Quercus faginea* nelle province di Cáceres e Badajoz in Estremadura e di Sevilla, Cordoba, Huelva, Cadice e Malaga in Andalusia:

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

La zona di elaborazione dei prosciutti e delle spalle è costituita dai seguenti 31 comuni della Sierra della provincia di 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 e Zufre.

5. Legame con la zona geografica

La zona di produzione coincide con le «dehesas» boschive di Estremadura e di Andalusia. Molto importante per la sua singolarità rispetto alle altre zone di produzione del prosciutto iberico in Spagna è la zona di elaborazione della DOP «Jabugo», circoscritta alla Sierra de Huelva e le cui caratteristiche sono le seguenti.

Orografia

La Sierra de Huelva è la regione settentrionale della provincia che porta lo stesso nome e costituisce gli ultimi contrafforti occidentali della Sierra Morena. I trentuno (31) comuni che la compongono formano un insieme omogeneo all'interno della provincia di Huelva.

Il rilievo è piuttosto accidentato, benché possa essere definito soltanto «media montagna», a causa dell'azione della rete fluviale che ha modellato un paesaggio in cui si alterna un gran numero di montagne e di valli. La regione presenta una disposizione concentrica a livello della sua distribuzione altimetrica, che culmina nel triangolo centrale noto con il nome di Serranía de Aracena. L'altitudine varia fra i 500 e i 1 042 metri (cima del Castaño) e la media si aggira sui 700 metri.

Clima

Uno degli elementi fondamentali del clima della zona è la latitudine, compresa fra i paralleli 37° 04' e 38° Nord; essa si colloca quindi nella zona in cui si incontrano le alte pressioni subtropicali e le basse pressioni subpolari, che predominano nella zona a seconda delle stagioni.

La prossimità dell'Atlantico incide notevolmente sul clima in quanto i venti che soffiano da Ovest, umidi e miti, arrivano in questa zona senza ostacoli, il che definisce sia il regime termico che la pluviometria della regione. Il cuore della regione è il primo ostacolo che i venti incontrano e consente a quest'ultima di intercettare tutte le masse d'aria atlantica che giungono in Andalusia. La isoyeta dei 1 000 mm. corrisponde quasi esattamente alla zona del «triangolo centrale». In generale, tutta la regione beneficia di una pluviometria abbastanza elevata, che permane all'interno della isoyeta dei 700 mm. Le precipitazioni si concentrano nella stagione invernale. In primavera e in autunno le precipitazioni sono pressoché identiche mentre d'estate si registrano periodi di siccità che sono praticamente totali a luglio e agosto.

La temperatura media oscilla fra i 14,8 °C di Aracena e i 18,4 °C di La Garnacha. Il mese più caldo è luglio, con temperature medie comprese fra i 25 °C di Aracena e i 27,7 °C di La Garnacha. Il mese più freddo è sempre gennaio, tranne che a La Garnacha in cui il mese più freddo è invece dicembre, con temperature che oscillano fra i 6,2 °C e i 10,7 °C.

Idrografia

Nella regione della Sierra si collocano le linee divisorie dei bacini idrografici del Guadiana, del Guadalquivir e dell'Odiel, ricche di corsi d'acqua e torrenti che dipendono dalla pluviometria e che si riversano nei fiumi o nei bacini della zona.

Flora

La Sierra de Huelva ha una superficie di 307 952 ha delle quali oltre il 73 % (227 023 has) è occupato da superfici boschive fra cui si distinguono, in particolare, le «dehesas» di lecci e di querce da sughero (più di 120 000 ha) ecc.

Per quanto riguarda la flora esistente, la vegetazione è costituita essenzialmente da *Trifolium Subterraneum* (molto diffuso) e da *Periballia Laevis* sui terreni sabbiosi e granitici; da *Poa Bulbosa* e da *Periballia Minuta* nei pascoli all'ombra dei querceti; da *Rumex Bucefaloforus*, da *Trifolium Subterraneum* e da *Periballia Laevis* sui terreni calcifughi delle «dehesas» di querce da sughero, con presenza di cistacee e di geniste.

Conoscenze specifiche dei produttori locali

Le conoscenze specifiche dei produttori ed elaboratori del posto si trasmettono di generazione in generazione, di padre in figlio. Il prodotto finale è il risultato delle conoscenze consuetudinarie degli allevatori legati alla «dehesa» e al maiale iberico, e degli elaboratori di prosciutti e di spalle legati alla Sierra della provincia di Huelva.

Le conoscenze specifiche degli allevatori consentono di mantenere il delicato equilibrio dell'ecosistema della *dehesa* con un allevamento tradizionale del maiale iberico, rispettando il benessere degli animali. Durante la fase di ingrasso in regime estensivo i suini vengono condotti in prossimità delle particelle più accidentate e di difficile accesso per poi essere ricondotti verso particelle più pianeggianti e accessibili.

Il mastro salumaio determina con precisione il numero esatto di giorni di salatura delle estremità del maiale; il momento opportuno per appendere i pezzi negli essiccatoi naturali; il momento dell'apertura e della chiusura delle finestre dei locali di essiccazione per beneficiare del microclima; il momento in cui portare i pezzi nelle cantine naturali in modo che si possa dare l'avvio alla fase di lenta maturazione; nonché il giorno in cui ha termine la stagionatura dei prosciutti e delle spalle, allorché le loro qualità organolettiche hanno raggiunto la massima espressione.

Queste caratteristiche dell'ambiente geografico incidono sia sulla materia prima che sul prodotto finale, visto che la specificità del prosciutto e della spalla tutelati dalla DOP «Jabugo» deriva dai seguenti fattori: la produzione all'interno di un ecosistema sostenibile, la «dehesa», in cui il maiale iberico viene ingrassato in regime estensivo e nutrito con le risorse che essa offre; l'elaborazione nel microclima della Sierra della provincia di Huelva.

La prima fase è la salatura dei prosciutti e delle spalle. In un secondo tempo si lavano i pezzi, dopo di che si procede ad un'equilibratura salina fra la parte esterna e quella interna dei pezzi. Successivamente i pezzi vengono appesi nei locali di essiccazione naturale per consentire la fase cosiddetta di «sudado», approfittando delle condizioni microclimatiche. Infine, i prosciutti e le spalle vengono collocati nelle cantine naturali dove ha luogo lentamente la stagionatura, fase durante la quale si sviluppa una flora micotica all'esterno del pezzo grazie al fatto che le condizioni di temperatura e umidità variano molto poco nel corso del tempo.

Le caratteristiche sensoriali dei prosciutti e delle spalle sono dovute alle reazioni fisiche, chimiche e biologiche che gli elementi nutritivi delle ghiande, specialmente la loro composizione lipidica, e dei pascoli naturali subiranno allorché saranno metabolizzati dal maiale iberico e, successivamente, durante la lenta e progressiva stagionatura del prosciutto e della spalla, fase durante la quale l'ubicazione geografica più a sud dell'Unione europea per l'elaborazione del prosciutto e il calore diurno durante l'estate esercitano indiscutibilmente un'azione combinata; l'ubicazione geografica in un massiccio montuoso, caratterizzato da notti fresche durante l'estate e da inverni freddi; l'ubicazione geografica nella prima catena montuosa in cui le tempeste provenienti dall'oceano atlantico riversano le precipitazioni, con il conseguente elevato tasso di umidità durante tutto l'anno.

L'aspetto marmorizzato, il colore della carne e la lucentezza delle fette sono dovuti alla razza dei maiali, all'allevamento all'aperto degli animali ed agli elementi nutritivi della «dehesa». Al tatto e al palato la fetta si presenta morbida e vellutata a causa della fluidità del grasso, il cui punto di fusione è tanto più basso quanto maggiore è la quantità di ghiande consumate dal maiale. L'aroma è dovuto alle reminiscenze dell'alimentazione integrata con ghiande e vegetali, pascoli naturali, ed alla lenta stagionatura nel corso del tempo. Il sapore si mantiene in un sottile equilibrio fra la salinità causata dalla salatura, la dolcezza derivante dai giorni di salatura decisi dal mastro salumaio e gli elementi derivanti da un metabolismo prolungato nel tempo. Infine, il retrogusto è caratterizzato dall'intensità e, in particolare, dalla persistenza attribuibili ai drastici cambiamenti di temperatura fra il giorno e la notte d'estate durante l'essiccazione naturale e alla lenta stagionatura durante l'anno. Inoltre, l'alimentazione del maiale durante la fase cosiddetta di «montanera» e l'esercizio fisico effettuato dall'animale conferiscono ai pezzi una certa succosità nonché una consistenza muscolare più densa e meglio infiltrata dal grasso.

L'utilizzo e la notorietà del termine geografico «Jabugo» nonché la precisione e il legame di questo nome con la zona geografica sono giustificati in maniera concisa dai seguenti eventi storici:

per di più si cita già nel *Fuero de Montánchez* dell'anno 1236 l'esistenza di «dehesas» consacrate esclusivamente alla produzione di ghiande, al fine di alimentare i suini, e delle leggi adottate per proteggerle.

Anche Lope de Vega è testimone della produzione di suini e di ghiande nei suoi famosi versi scritti nell'epistola Al Contador Gaspar de Barrionuevo che figura nella pubblicazione *Rimas* del 1604:

«...Prosciutto presunto di maiale spagnolo,

del famoso massiccio di Aracena,

in cui Arias Montano fuggì dal mondo...»

Con lo sviluppo delle imprese ebbe inizio la produzione del prosciutto nella Sierra in piccole imprese artigianali, una delle quali nel 1895 fu addirittura iscritta nel registro di Jabugo e, nel 1905, disponeva di una rete commerciale che raggruppava Siviglia, Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María, San Fernando e Cadice come punti nevralgici per la distribuzione dei prodotti. Durante la campagna 1883-1884 furono macellati 400 maiali nel comune di Jabugo.

Jabugo è il comune di montagna che annovera il maggior numero di imprese dedite alla trasformazione del maiale iberico.

Attualmente, allorché si effettua una ricerca del termine «Jabugo» in Internet, si ottiene un risultato di quasi mezzo milione di occorrenze nazionali e internazionali, la maggior parte delle quali fa riferimento al prosciutto.

Il comune di Jabugo è ubicato praticamente al centro della Sierra della provincia di Huelva de Andalucía in Spagna, la zona di elaborazione della DOP «Jabugo», in cui si trovano trenta paesi che condividono la stessa storia, lo stesso microclima la stessa singolare tecnica di lavorazione del prosciutto.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/160224pliegocondicionesdopjabugo1erexamencomisioneeuropea_tcm7-390953.pdf

ISSN 1977-0944 (edizione elettronica)
ISSN 1725-2466 (edizione cartacea)



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT