ATTI OĦRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda li mhijiex minuri għal speċifikazzjoni ta' prodott skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2020/C 352/05)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) fi żmien tliet xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

APPLIKAZZJONI GĦALL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA LI MHIJIEX MINURI GĦALL-ISPEĊIFIKAZZJONI TA' PRODOTT TA' DENOMINAZZJONIJIET TA' ORIĠINI PROTETTA JEW TA' INDIKAZZJONIJIET ĠEOGRAFIĊI PROTETTI

Applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda skont l-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012

"JABUGO"

Nru tal-UE: PDO-ES-0009-AM02 — 3.10.2019

DOP (X) IĠP ( )

1. **Grupp applikant u interess leġittimu**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida *Jabugo* [Bord Regolatorju għad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta *Jabugo*]

Avenida Intanta María Luisa 1, 21290-Jabugo (Huelva), SPANJA

+34 959127900

info@dopjabugo.es

Il-Bord Regolatorju huwa rikonoxxut uffiċjalment bħala l-korp ta' ġestjoni għad-DOP "Jabugo", skont l-ewwel dispożizzjoni addizzjonali tal-Liġi 6/2015 tal-12 ta' Mejju 2015 dwar id-Denominazzjonijiet ta' Oriġini Protetta u l-Indikazzjonijiet Ġeografiċi Protetti fil-livell supra-Awtonomu-Komunitarju, u waħda mill-funzjonijiet speċifiċi tiegħu hija li jipproponi emendi għall-ispeċifikazzjoni.

2. **Stat Membru jew Pajjiż Terz**

Spanja

3. **L-intestatura fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwata mill-emenda/i**

☐ Isem il-prodott

☒ Deskrizzjoni tal-prodott

☒ Żona ġeografika

☒ Prova tal-oriġini

☒ Metodu ta' produzzjoni

☐ Rabta

([1]) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

☒ Tikkettar

☐ Oħrajn (għandu jiġi speċifikat)

☒ Awtoritajiet jew korpi responsabbli mill-kontroll tal-konformità mal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

4. **Tip ta' emenda/i**

☒ Emenda għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' DOP jew IĠP irreġistrata, li ma għandhiex tikkwalifika bħala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

☐ Emenda għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' DOP jew IĠP irreġistrata li għaliha ma ġiex ippubblikat Dokument Uniku (jew ekwivalenti) li ma għandhiex tikkwalifika bħala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012

5. **Emenda/i**

Il-bidla fl-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta (DOP) minn "Jamón de Huelva" għad-DOP "Jabugo" aċċellerat it-tendenza lejn l-eċċellenza li ġiet osservata matul dawn l-aħħar snin.

Deskrizzjoni tal-prodott

Saru emendi għal din it-taqsima minħabba li t-tliet klassijiet ta' prodotti (Klassi I "Summum", Klassi II "Excellens" u Klassi III "Selección") ġew issimplifikati biex jiffurmaw klassi primjum waħda. Fi kliem ieħor, l-ispeċifikazzjoni tal-prodott tkopri biss il-perżut tal-koxxa u tal-ispalla minn ħnieżer ta' razza 100 % Iberika (razza lokali) b'dieta tal-ġandar u riżorsi oħra tad-*dehesas* (foresta tal-ballut) matul id-dieta tal-ġandar.

L-ewwel nett, il-ħanżir ta' razza 100 % Iberika huwa razza lokali u b'saħħitha li hija adattata perfettament għad-*dehesa* u l-ħajja fil-beraħ. Hija razza li hija inqas prolifika u teħtieġ iktar żmien biex tilħaq il-piż meħtieġ qabel il-qatla. Il-ħnieżer għandhom grad għoli ta' xaħam fil-massa muskulari.

It-tieni nett, il-ġandar jagħti l-karatteristiċi organolettiċi uniċi lill-prodott finali, b'mod partikolari t-togħma, l-aroma u l-intensità/il-persistenza retronażali tiegħu.

Fi kliem ieħor, il-perżut tal-koxxa u tal-ispalla minn ħnieżer ta' razza 100 % Iberika fuq dieta ta' ġandar u għalf naturali huwa tal-ogħla kwalità sensorjali u jagħmilha possibbli li tiġi ppreservata l-purità tar-razza Iberika u s-sostenibbiltà tal-ekosistema.

Għaldaqstant, saru l-emendi li ġejjin:

- L-inkroċji ma' ħnieżer Duroc (razza barranija) ġew esklużi.
- Għall-ħnieżer fuq dieta tal-ġandar jew imsemmna bid-dieta tal-montanera, il-piż minimu tal-karkassa għall-ħnieżer inkroċjati ġie mħassar.
- Il-ħnieżer tar-ragħa msemmna bil-foraġġ ġew esklużi.
- Id-dati tal-bidu u tat-tmiem għad-dieta tal-montanera ġew stabbiliti skont il-leġiżlazzjoni nazzjonali dwar il-perżut Iberiku.
- Ġiet speċifikata densità tal-bhejjem sabiex jiġi żgurat li l-bhejjem jiġu ġestiti b'mod estensiv waqt it-tismin.
- L-isem tal-Klassi I "Summum" tħassar, għalkemm ir-rekwiżiti baqgħu l-istess.
- Il-Klassi II "Excellens" tħassret.
- Il-Klassi III "Selección" tħassret.
- Il-piżijiet minimi għall-perżut tal-koxxa u tal-ispalla minn ħnieżer inkroċjati tħassru.

L-emendi saru minħabba x-xewqa li jintbagħat messaġġ ċar u mingħajr ambigwità lill-konsumaturi tal-UE li jippożizzjona lid-DOP "Jabugo" bħala parti mis-segment tas-suq mill-iktar eżiġenti. Fl-istess ħin, dan huwa konformi mat-tendenza fil-prodotti ċertifikati, peress li l-għadd ta' prodotti fil-Klassi II qed jonqos, fejn issa fadal ftit biss minnhom, u mhu qed jiġi ċċertifikat l-ebda prodott fil-Klassi III.

Konsegwentement, l-emenda ma tinvolvi l-ebda bidla fil-prodott tal-ogħla kwalità.

It-test preċedenti tad-dokument uniku:

"3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

[...]

Il-piż: Mhux anqas minn 5,75 kg għall-perżut tal-koxxa "100 % ibérico" u 7 kg għall-perżut tal-koxxa "ibérico", u 3,7 kg għall-perżut tal-ispalla "100 % ibérico" u 4 kg għall-perżut tal-ispalla "ibérico".

[...]

Klassijiet

Il-materja prima tiġi minn ħnieżer tar-razza pura Iberika jew ħnieżer minn inkroċji tar-razza Iberika mad-Duroc b'tal-anqas 75 % ta' demm Iberiku.

Il-klassijiet ta' prieżet tal-koxxa u tal-ispalla li ġejjin jiġu stabbiliti abbażi tar-razza tal-annimali u d-dieta alimentari:

Klassi I — "Summum": ġejjin minn ħnieżer 100 % Iberiċi, li l-età minima tagħhom meta jinqatlu tkun 14-il xahar, imrobbija bil-metodu tradizzjonali u li jingħalfu esklużivament ġandar u riżorsi naturali oħra tad-dehesa (foresta tal-ballut) matul il-perjodu tad-dieta tal-montanera u staġjonati b'mod naturali fil-kundizzjonijiet uniċi tal-mikroklima ta' La Sierra fil-provinċja ta' Huelva.

Klassi II — "Excellens": ġejjin minn ħnieżer tar-razza Iberika b'tal-anqas 75% demm Iberiku u li l-karatteristiċi l-oħrajn tagħhom huma identiċi għall-Klassi I.

Klassi III — "Selección": ġejjin minn ħnieżer tar-razza Iberika b'tal-anqas 75 % ta' demm Iberiku, li jitħallew jirgħu fil-beraħ tad-dehesa, u li jissemmnu fuq dieta ta' għalf magħmul primarjament minn ċereali u legumi, biex imbagħad jinqatlu meta jkollhom tal-anqas 12-il xahar u jiġu staġjonati b'mod naturali fil-kundizzjonijiet uniċi tal-mikroklima ta' La Sierra fil-provinċja ta' Huelva.

[...]"

Test ġdid tad-dokument uniku:

"3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

[...]

Il-piż: Mhux anqas minn 5,75 kg għall-perżut tal-koxxa u 3,7 kg għall-perżut tal-ispalla.

[...]

Dawn huma prieżet tal-koxxa u tal-ispalla prodotti minn ħnieżer ta' razza 100 % Iberika mrobbija bil-metodu tradizzjonali u li jingħalfu esklużivament ġandar u riżorsi naturali oħra tad-dehesa (foresta tal-ballut) matul il-perjodu tad-dieta tal-montanera u staġjonati b'mod naturali fil-mikroklima unika ta' La Sierra fil-provinċja ta' Huelva.

[...]"

It-test preċedenti tad-dokument uniku:

"3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Iż-żona tal-produzzjoni, fejn jitrabbew il-ħnieżer Iberiċi li huma l-materja prima għall-prodotti protetti, tikkonsisti fid-dehesa estensiva b'ekosistema agro-silvo pastorali u żona tradizzjonali tat-trobbija tal-ħanżir Iberiku, fir-reġjuni kbar tal-Extramadura u l-Andalusija. Il-fatturi l-aktar importanti li jiddeterminaw il-kwalità tal-ħnieżer Iberiċi u b'riżultat ta' dan il-kwalità organolettika ta' prieżet protetti u l-karatteristiċi partikolari tal-perżut tal-koxxa u tal-ispalla bid-DOP "Jabugo" huma l-ikel u l-eżerċizzju li jagħmlu l-ħnieżer minħabba li jittrabbew fil-beraħ u matul ħajjithom kollha jagħmlu użu tajjeb mir-riżorsi kollha tad-dehesa jiġifieri l-ġandar, l-għalf naturali, il-ħaxix u l-qasbija.

Iż-żona ġeografika tal-produzzjoni hija delimitata u l-miżuri ta' kontroll li huma applikati biex jagħtu garanzija tal-konformità mal-kundizzjoniet speċifiċi huma: l-istima tal-kwantità ta' ġandar fis-siġar tal-ballut u tas-sufra (encinas, alcornoques u quejigos) għad-dispożizzjoni tal-ħnieżer f'kull mergħa; id-determinazzjoni tan-numru massimu ta' ħnieżer u l-identifikazzjoni tagħhom permezz taċ-ċippa li jkollhom ma' widnejhom meta jibdew jingħalfu fuq dieta tal-montanera; u ż-żjajjar ta' kontroll, mingħajr avviż, biex ikun żgurat li l-ħnieżer qed jieklu biss ġandar u għalf naturali u li qed jitrabbew b'mod estensiv waqt il-fażi tas-simna.

L-idejn u s-saqajn tal-annimali għall-produzzjoni tal-perżut tal-koxxa u tal-ispalla bid-DOP "Jabugo" iridu jkunu ġejjin minn:

a) Ħnieżer fuq dieta tal-ġandar jew imsemmna bid-dieta tal-montanera: dawn il-ħnieżer huma maħsuba biex jinqatlu immedjatament wara li jieqfu jingħalfu d-dieta tal-montanera, jiġifieri esklużivament ġandar u ħaxix minn siġar tal-ballut u tas-sufra fid-dehesas. Il-piż medju tal-kunsinna meta jibdew jingħalfu d-dieta tal-montanera jrid ikun bejn 92 u 115-il kg. Waqt li jkunu għaddejjin fuq id-dieta tal-montanera, il-ħnieżer iridu jżidu tal-inqas 46 kg fuq aktar minn 60 ġurnata. Il-piż minimu individwali tal-karkassa għandu jkun ta' 115 kg, għajr għall-annimali 100 % Iberiċi li għandu jkun ta' 108 kg.

b) Cerdo de cebo de campo (Ħnieżer tar-ragħa msemmna bil-foraġġ): dawk il-ħnieżer imsemmna b'sistema ta' biedja estensiva, b'massimu ta' 15-il ħanżir għal kull ettaru, b'dieta li tikkonsisti minn riżorsi tad-dehesa u għalf magħmul primarjament minn ċereali u legumi. Il-fażi tas-simna fid-dehesa, qabel il-qatla, għandha tkun madwar 60 ġurnata. Il-piż minimu individwali tal-karkassa għandu jkun ta' 115 kg, għajr għall-annimali 100 % Iberiċi li għandu jkun ta' 108 kg.

Test ġdid tad-dokument uniku:

"3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

L-idejn u s-saqajn tal-annimali għall-produzzjoni tal-perżut tal-koxxa u tal-ispalla bid-DOP "Jabugo" iridu jkunu ġejjin minn ħnieżer ta' razza 100 % Iberika li d-dieta tagħhom qabel il-qatla, skont it-termini lokali użati, tikkorrispondi għal:

Ħnieżer fuq dieta tal-ġandar jew imsemmna bid-dieta tal-montanera: dawn il-ħnieżer huma maħsuba biex jinqatlu immedjatament wara li jieqfu jingħalfu d-dieta tal-montanera, jiġifieri esklużivament ġandar u ħaxix minn siġar tal-ballut u tas-sufra fid-dehesas. Il-piż medju tal-kunsinna meta jibdew jingħalfu d-dieta tal-montanera jrid ikun bejn 92 u 115-il kg. Il-ħnieżer iridu jżidu tal-inqas 46 kg f'madwar 60 ġurnata. Il-piż minimu individwali tal-karkassa għandu jkun mill-inqas 108 kg.

Dawn il-ħnieżer, imrobbija bil-metodu tradizzjonali u mitmugħa esklużivament ġandar u riżorsi naturali oħra tad-dehesa matul il-perjodu tad-dieta tal-ġandar, li jkun bejn l-1 ta' Ottubru u l-31 ta' Marzu, jinqatlu f'età ta' mill-inqas 14-il xahar.

Iż-żona tal-produzzjoni, fejn jissemmnu l-ħnieżer Iberiċi li huma l-materja prima għall-prodotti protetti, tikkonsisti fid-dehesas estensivi fir-reġjuni kbar tal-Extremadura u l-Andalusija. Il-fatturi l-aktar importanti li jiddeterminaw il-kwalità tal-ħnieżer u b'riżultat ta' dan il-kwalità organolettika ta' prieżet protetti u l-karatteristiċi partikolari tal-perżut tal-koxxa u tal-ispalla bid-DOP "Jabugo" huma l-ikel u l-immaniġġjar tagħhom taħt sistema estensiva ta' biedja matul l-aħħar stadju tat-tismin, li tagħmel użu sħiħ mir-riżorsi kollha tad-dehesa bħal: ġandar, għalf naturali, ħaxix u qasbija.

Id-densità tal-bhejjem m'għandhiex tkun iktar minn 1,25 ħnieżer għal kull ettaru u tiġi ddeterminata għal kull razzett abbażi ta' stima tal-kwantità ta' ġandar fis-siġar tal-ballut u tas-sufra disponibbli għall-ħnieżer f'kull mergħa b'ħafna ġandar."

Test preċedenti tal-ispeċifikazzjoni:

"(B) *Deskrizzjoni tal-prodott*

Il-prieżet tal-koxxa u tal-ispalla koperti mid-denominazzjoni tal-oriġini "Jabugo" huma s-saqajn ta' quddiem u ta' wara staġjonati ta' ħnieżer ta' razza 100 % Iberika jew inkroċji ma' Duroc b'mill-inqas 75 % demm Iberiku.

Il-kategoriji li ġejjin huma bbażati fuq id-dieta tal-annimali qabel il-qatla u t-termini lokali użati:

(a) Ħnieżer fuq dieta tal-ġandar jew imsemmna bid-dieta tal-montanera: dawn il-ħnieżer huma maħsuba biex jinqatlu immedjatament wara li jieqfu jingħalfu d-dieta tal-montanera, jiġifieri esklużivament ġandar u ħaxix minn siġar tal-ballut u tas-sufra fid-dehesas. Il-piż medju tal-kunsinna meta jibdew jingħalfu d-dieta tal-montanera jrid ikun bejn 92 u 115-il kg. Il-ħnieżer iridu jżidu tal-inqas 46 kg f'madwar 60 ġurnata. Il-piż minimu individwali tal-karkassa għandu jkun ta' mill-inqas 115-il kg, għajr għall-annimali 100 % Iberiċi li għandu jkun ta' 108 kg.

(b) Cerdo de cebo de campo (Ħnieżer tar-ragħa msemmna bil-foraġġ): dawk il-ħnieżer imsemmna b'sistema ta' biedja estensiva, b'dieta li tikkonsisti minn riżorsi tad-dehesa u għalf magħmul primarjament minn ċereali u legumi. Il-fażi tas-simna fid-dehesa, qabel il-qatla, għandha tkun madwar 60 ġurnata. Il-piż minimu individwali tal-karkassa għandu jkun ta' 115 kg, għajr għall-annimali 100 % Iberiċi li għandu jkun ta' 108 kg. Id-densità massima trid tkun 15-il ħanżir għal kull ettaru.

Mingħajr preġudizzju għall-istandards nazzjonali applikabbli u indipendentement minnhom, il-prieżet tal-koxxa u tal-ispalla huma kklassifikati kif ġej abbażi ta' fatturi ta' kwalità, jiġifieri l-purità tar-razza, il-ġestjoni tal-bhejjem, dieta li tikkonsisti esklużivament mir-riżorsi tad-dehesa, l-età minima tal-qatla u t-tul ta' żmien li fih il-prieżet jiġu staġjonati fil-kundizzjonijiet naturali ta' La Sierra fil-provinċja ta' Huelva:

Klassi I "SUMMUM": dawn il-prieżet tal-koxxa u tal-ispalla ġejjin minn ħnieżer 100 % Iberiċi, li l-età minima tagħhom meta jinqatlu tkun 14-il xahar, imrobbija bil-metodu tradizzjonali u mitmugħa esklużivament ġandar u risorsi naturali oħra tad-dehesa matul il-perjodu tad-dieta tal-ġandar u staġjonati b'mod naturali fil-kundizzjonijiet uniċi tal-mikroklima tas-Sierra fil-provinċja ta' Huelva.

Klassi II “EXCELLENS”: dawn il-prieżet tal-koxxa u tal-ispalla ġejjin minn ħnieżer tar-razza “Iberika” li għandhom tal-anqas 75 % ta’ demm Iberiku, li l-età minima tagħhom meta jinqatlu tkun 14-il xahar, imrobbija bil-metodu tradizzjonali u mitmugħa esklużivament ġandar u risorsi naturali oħra tad-dehesa matul il-perjodu tad-dieta tal-ġandar u staġjonati b’mod naturali fil-kundizzjonijiet uniċi tal-mikroklima ta’ La Sierra fil-provinċja ta’ Huelva.

Klassi III “SELECCIÓN”: dawn il-prieżet tal-koxxa u tal-ispalla huma “100 % Iberiċi, imsemmna bil-foraġġ tar-ragħa” jew “75 % Iberiċi, imsemmna bil-foraġġ tar-ragħa” u ġejjin minn ħnieżer tar-razza Iberika li għandhom tal-anqas 75 % ta’ demm Iberiku, li l-età minima tagħhom meta jinqatlu tkun 12-il xahar, imrobbija fil-beraħ fid-dehesa u msemmna fuq ir-riżorsi tad-dehesa u għalf li jkun magħmul primarjament minn ċereali u legumi u staġjonati b’mod naturali fil-kundizzjonijiet naturali ta’ La Sierra de Huelva.

[...]

Il-piż: mhux anqas minn 5,75 kg għall-perżut tal-koxxa “100 % ibérico” u 7,00 kg għall-perżut tal-koxxa “ibérico”, u 3,70 kg għall-perżut tal-ispalla “100 % ibérico” u 4,00 kg għall-perżut tal-ispalla “ibérico”.

[...]”

Test ġdid tal-ispeċifikazzjoni:

“(B) *Deskrizzjoni tal-prodott*

Il-prieżet tal-koxxa u tal-ispalla koperti mid-denominazzjoni tal-oriġini “Jabugo” huma s-saqajn ta’ quddiem u ta’ wara staġjonati ta’ ħnieżer ta’ razza 100 % Iberika li d-dieta tagħhom qabel il-qatla, skont it-termini lokali użati, tikkorrispondi għal:

Ħnieżer fuq dieta tal-ġandar jew imsemmna bid-dieta tal-montanera: dawn il-ħnieżer, imrobbija bil-metodu tradizzjonali, huma maħsuba biex jinqatlu immedjatament wara li jieqfu jingħalfu d-dieta tal-montanera, jiġifieri esklużivament ġandar u ħaxix minn siġar tal-ballut u tas-sufra fid-dehesas bejn l-1 ta’ Ottubru u l-31 ta’ Marzu. Il-piż medju tal-kunsinna meta jibdew jingħalfu d-dieta tal-montanera jrid ikun bejn 92 u 115-il kg. Il-ħnieżer iridu jżidu tal-inqas 46 kg f’madwar 60 ġurnata. L-età minima tal-qatla hija ta’ 14-il xahar. Il-piż minimu individwali tal-karkassa għandu jkun mill-inqas 108 kg. Id-densità tal-bhejjem m’għandhiex tkun iktar minn 1,25 ħnieżer għal kull ettaru u tiġi ddeterminata għal kull razzett abbażi ta’ stima tal-kwantità ta’ ġandar fis-siġar tal-ballut u tas-sufra disponibbli għall-ħnieżer f’kull mergħa b’ħafna ġandar.

Il-prieżet tal-koxxa u tal-ispalla jiġu staġjonati b’mod naturali fil-mikroklima unika ta’ La Sierra fil-provinċja ta’ Huelva.

[...]

Piż: Mhux anqas minn 5,75 kg għall-prieżet tal-koxxa u 3,70 kg għall-prieżet tal-ispalla.

[...]”

Żona ġeografika

L-emenda taffettwa biss l-ispeċifikazzjoni u tikkonsisti fis-sostituzzjoni tal-ismijiet tad-distretti agrikoli fiż-żona tal-produzzjoni bl-ismijiet tal-muniċipalitajiet li jinkludu.

L-unika reviżjoni li saret fid-dokument uniku kienet is-sostituzzjoni tal-kliem “mill-comarcas” bil-kliem “bil-muniċipalitajiet fil-comarcas li ġejjin” biex jinġieb konformi mal-ispeċifikazzjoni.

Għaldaqstant, l-emendi ma jinvolvu l-ebda bidla fiż-żona ġeografika tal-produzzjoni.

It-test preċedenti tad-dokument uniku:

Iż-żona tal-produzzjoni hija magħmula mill-comarcas bil-mergħat tal-ballut u tas-sufra (encinas, alcornoques u quejigos) fil-provinċji ta’ Cáceres u Badajoz fl-Extremadura u ta’ Sevilla, Córdoba, Huelva, Cádiz u Málaga fl-Andalusija:”

Test ġdid tad-dokument uniku:

”Iż-żona tal-produzzjoni hija magħmula mill-muniċipalitajiet fil-comarcas li ġejjin bil-mergħat tal-ballut u tas-sufra (encinas, alcornoques u quejigos) fil-provinċji ta’ Cáceres u Badajoz fl-Extremadura u ta’ Sevilla, Córdoba, Huelva, Cádiz u Málaga fl-Andalusija:”

Test preċedenti tal-ispeċifikazzjoni:

“Iż-żona tal-produzzjoni tal-ħnieżer li s-saqajn ta’ quddiem u ta’ wara tagħhom jistgħu jintużaw biex jagħmlu prieżet tal-koxxa u tal-ispalla bid-DOP “Jabugo” hija magħmula mill-mergħat tal-ballut u tas-sufra (encinas, alcornoques u quejigos) li jinsabu fil-provinċji ta’ Sevilla, Córdoba, Huelva, Cádiz u Málaga fil-Komunità Awtonoma ta’ Andalusija u l-provinċji ta’ Cáceres u Badajoz fil-Komunità Awtonoma ta’ Extremadura, fil-comarcas agrikoli li ġejjin:

Extremadura:

— Cáceres: il-comarcas ta’ Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Logrosán, Navalmoral de la Mata, Jaraiz de la Vera, Plasencia, Hervás u Coria.

— Badajoz: il-comarcas ta’ Alburquerque, Mérida, Don Benito, Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Castuera, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena u Azuaya.

Andalusija

— Sevilla: il-comarca ta’ Sierra Norte.

— Córdoba: il-comarcas ta’ Los Pedroches, La Sierra u Campiña Baja.

— Huelva: il-comarcas ta’ La Sierra, Andévalo Occidental, Andévalo Oriental u Condado Campiña.

— Cádiz: La Sierra, La Janda, Campo de Gibraltar u Campiña.

— Málaga: Serranía de Ronda.”

Test ġdid tal-ispeċifikazzjoni:

“Iż-żona tal-produzzjoni tal-ħnieżer li s-saqajn ta’ quddiem u ta’ wara tagħhom jistgħu jintużaw biex jagħmlu prieżet tal-koxxa u tal-ispalla bid-DOP “Jabugo” hija magħmula mill-mergħat tal-ballut u tas-sufra (encinas, alcornoques u quejigos) li jinsabu fil-provinċji ta’ Sevilla, Córdoba, Huelva, Cádiz u Málaga fil-Komunità Awtonoma ta’ Andalusija u l-provinċji ta’ Cáceres u Badajoz fil-Komunità Awtonoma ta’ Extremadura, fil-muniċipalitajiet li ġejjin:

Extremadura:

— Cáceres: Abadía, Abertura, Acebo, Acehuche, Aceituna, Ahigal, Albalá, Alcántara, Alcollarín, Alcuéscar, Aldea del Cano, Aldeacentenera, Aldeanueva de la Vera, Aldeanueva del Camino, Aldehuela de Jerte, Alía, Aliseda, Almaraz, Almoharín, Arroyo de La Luz, Arroyomolinos de La Vera, Arroyomolinos, Baños de Montemayor, Barrado, Belvís de Monroy, Benquerencia, Berrocalejo, Berzocana, Bohonal de Ibor, Botija, Brozas, Cabañas del Castillo, Cabezabellosa, Cabezuela del Valle, Cabrero, Cáceres, Cachorrilla, Cadalso, Calzadilla, Caminomorisco, Campillo de Deleitosa, Campo Lugar, Cañamero, Cañaveral, Carbajo, Carcaboso, Carrascalejo, Casar de Cáceres, Casar de Palomero, Casares de las Hurdes, Casas de Don Antonio, Casas de Don Gómez, Casas de Millán, Casas de Miravete, Casas del Castañar, Casas del Monte, Casatejada, Casillas de Coria, Castañar de Ibor, Ceclavín, Cedillo, Cerezo, Cilleros, Collado, Conquista de La Sierra, Coria, Cuacos de Yuste, Deleitosa, Descargamaría, El Gordo, El Torno, Eljas, Escurial, Fresnedoso de Ibor, Galisteo, Garciaz, Garganta la Olla, Gargantilla, Gargüera, Garrovillas de Alconétar, Garvín, Gata, Guadalupe, Guijo de Coria, Guijo de Galisteo, Guijo de Granadilla, Guijo de Santa Bárbara, Herguijuela, Hernán-Pérez, Herrera de Alcántara, Herreruela, Hervás, Higuera, Hinojal, Holguera, Hoyos, Huélaga, Ibahernando, Jaraicejo, Jaraíz de La Vera, Jarandilla de La Vera, Jarilla, Jerte, La Aldea del Obispo, La Cumbre, La Garganta, La Granja, La Pesga, Ladrillar, Logrosán, Losar de La Vera, Madrigal de La Vera, Madrigalejo, Madroñera, Majadas, Malpartida de Cáceres, Malpartida de Plasencia, Marchagaz, Mata de Alcántara, Membrío, Mesas de Ibor, Miajadas, Millanes, Mirabel, Mohedas de Granadilla, Monroy, Montánchez, Montehermoso, Moraleja, Morcillo, Navaconcejo, Navalmoral de la Mata, Navalvillar de Ibor, Navas del Madroño, Navezuelas, Nuñomoral, Oliva de Plasencia, Palomero, Pasarón de La Vera, Pedroso de Acim, Peraleda de la Mata, Peraleda de San Román, Perales del Puerto, Pescueza, Piedras Albas, Pinofranqueado, Piornal, Plasencia, Plasenzuela, Portaje, Portezuelo, Pozuelo de Zarzón, Pueblonuevo de Miramontes, Puerto de Santa Cruz, Rebollar, Riolobos, Robledillo de Gata, Robledillo de la Vera, Robledillo de Trujillo, Robledollano, Romangordo, Rosalejo, Ruanes, Salorino, Salvatierra de Santiago, San Martín de Trevejo, Santa Ana, Santa Cruz de la Sierra, Santa Cruz de Paniagua, Santa Marta de Magasca, Santiago de Alcántara, Santiago del Campo, Santibáñez el Alto, Santibáñez el Bajo, Saucedilla, Segura de Toro, Serradilla, Serrejón, Sierra de Fuentes, Talaván, Talaveruela de la Vera, Talayuela, Tejeda de Tiétar, Tiétar, Toril, Tornavacas, Torre de Don Miguel, Torre de Santa María, Torrecilla de los Ángeles, Torrecillas de la Tiesa, Torrejón El Rubio, Torrejoncillo, Torremenga, Torremocha, Torreorgaz, Torrequemada, Trujillo, Valdastillas, Valdecañas de Tajo, Valdefuentes, Valdehúncar, Valdelacasa de Tajo, Valdemorales, Valdeobispo, Valencia de Alcántara, Valverde de La Vera, Valverde del Fresno, Vegaviana, Viandar de la Vera, Villa del Campo, Villa del Rey, Villamesías, Villamiel, Villanueva de la Sierra, Villanueva de la Vera, Villar de Plasencia, Villar del Pedroso, Villasbuenas de Gata, Zarza de Granadilla, Zarza de Montánchez, Zarza la Mayor, Zorita.

— Badajoz: Acedera, Aceuchal, Ahillones, Alange, Albuera (La), Alburquerque, Alconchel, Alconera, Aljucen, Almendral, Almendralejo, Arroyo de San Servan, Atalaya, Azuaga, Badajoz, Barcarrota, Baterno, Benquerencia de la Serena, Berlanga, Bienvenida, Bodonal de la Sierra, Burguillos del Cerro, Cabeza del Buey, Cabeza la Vaca, Calamonte, Calera de León, Calzadilla de Los Barros, Campanario, Campillo de Llerena, Capilla, Carmonita, Carrascalejo (El), Casas de Don Pedro, Casas de Reina, Castilblanco, Castuera, Codosera (La), Cordobilla de Lacara, Coronada (La), Corte de Peleas, Cristina, Cheles, Don Alvaro, Don Benito, Entrin Bajo, Esparragalejo, Esparragosa de La Serena, Esparragosa de Lares, Feria, Fregenal de La Sierra, Fuenlabrada de los Montes, Fuente de Cantos, Fuente del Arco, Fuente del Maestre, Fuentes de Leon, Garbayuela, Garlitos, Garrovilla (La), Granja de Torrehermosa, Guareña, Haba (La), Helechosa, Herrera del Duque, Higuera de La Serena, Higuera de Llerena, Higuera de Vargas, Higuera La Real, Hinojosa del Valle, Hornachos, Jerez de Los Caballeros, Lapa (La), Llera, Llerena, Lobon, Magacela, Maguilla, Malcocinado, Malpartida de La Serena, Manchita, Medellin, Medina de Las

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

Andalusija:

— Sevilla: Alanís, Almadén de la Plata, Aználcollar, Castilblanco de los Arroyos, Castillo de las Guardas, Cazalla de la Sierra, Constantina, Coripe, El Garrobo, El Madroño, El Pedroso, El Real de la Jara, El Ronquillo, Gerena, Guadalcanal, Guillena, Navas de la Concepción, Pruna, Puebla de los Infantes, Sanlúcar La Mayor, San Nicolás del Puerto, Villanueva del Río y Minas.

— Córdoba: Adamuz, Alcaracejos, Almodóvar del Río, Añora, Belalcazar, Belmez, Cardeña, Castro del Río, Conquista, Córdoba, Dos Torres, El Carpio, El Guijo, El Viso, Espiel, Fuente la Lancha, Fuente Obejuna, Hinojosa del Duque, Hornachuelos, La Granjuela, la Rambla, Los Blázquez, Montoro, Obejo, Pedroche, Palma del Río, Peñarroya-Pueblo Nuevo, Posadas, Pozoblanco, Santaella, Santa Eufemia, Torrecampo, Valsequillo, Villafranca de Córdoba, Villaharta, Villanueva de Córdoba, Villanueva del Duque, Villanueva del Rey, Villaralto, Villaviciosa de Córdoba.

— Huelva: Alajar, Almonaster la Real, Alosno, Aracena, Aroche, Arroyomolinos de León, Ayamonte, Beas, Berrocal, Bollullos Par del Condado, Cabezas Rubias, Cala, Calañas, Campofrío, Cañaveral de León, Cartaya, Castaño del Robledo, Corteconcepción, Cortelazor, Cortegana, Cumbres de Enmedio, Cumbres de San Bartolomé, Cumbres Mayores, Chucena, El Almendro, El Campillo, El Cerro del Andévalo, El Granado, Encinasola, Escacena del Campo, Fuenteheridos, Galaroza, Gibraleón, Higuera de la Sierra, Hinojales, Hinojos, Jabugo, La Granada de Rio Tinto, La Nava, La Palma del Condado, La Zarza, Linares de la Sierra, Los Marines, Manzanilla, Minas de Río Tinto, Nerva, Niebla, Paterna del Campo, Paymogo, Puebla de Guzmán, Puerto Moral, Rociana del Condado, Rosal de la Frontera, San Bartolomé de la Torre, San Juan del Puerto, Sanlúcar del Guadiana, San Silvestre de Guzmán, Santa Ana la Real, Santa Bárbara de Casa, Santa Olalla del Cala, Tharsis, Trigueros, Valdelarco, Valverde del Camino, Villablanca, Villalba del Alcor, Villanueva de las Cruces, Villanueva de los Castillejos, Villarrasa, Zalamea la Real, Zufre.

— Cádiz: Alcalá de los Gazules, Alcalá del Valle, Algar, Algeciras, Algodonales, Arcos de la Frontera, Barbate, Benalup-Casas Viejas, Benaocaz, Bornos, Castellar de la Frontera, Chiclana de la Frontera, El Bosque, Grazalema, El Gastor, Espera, Jérez de la Frontera, Jimena de la Frontera, La Línea, Los Barrios, Medina Sidonia, Olvera, Paterna de la Rivera, Prado del Rey, Puerto Real, Puerto Serrano, San Roque, San José del Valle, Setenil de las Bodegas, Ubrique, Tarifa, Torre-Alháquime, Vejer de la Frontera, Villaluenga del Rosario, Villamartín, Zahara de la Sierra.

— Málaga: Algatocín, Alpandeire, Arriate, Atajate, Benadalid, Benalauría, Benaoján, Benarrabá, Campillos, Cañete la Real, Cartajima, Cortes de la Frontera, Cuevas del Becerro, El Burgo, Faraján, Gaucín, Genalguacil, Igualeja, Jimera de Líbar, Jubrique, Júzcar, Montejaque, Parauta, Pujerra, Ronda, Yunquera.

Prova tal-oriġini

L-uniċi emendi saru fit-sottotaqsima tal-"Kontrolli u ċertifikazzjoni", minħabba s-simplifikazzjoni tat-tliet klassijiet.

— It-test li jippermetti li l-prieżet tal-koxxa u tal-ispalla jinkisbu minn inkroċji ma' Duroc ġie mħassar.

— Ġew miżjuda dettalji dwar l-approċċ użat għall-valutazzjoni tal-mergħat b'ħafna ġandar u d-determinazzjoni tad-densità tal-bhejjem.

— Ir-referenza għall-immarkar tal-ħnieżer qabel il-bidu tat-tismin skont sistema ta' biedja estensiva ġiet imħassra, minħabba li din kienet tirrigwarda lill-ħnieżer imsemmna bil-foraġġ.

— Iddaħħlet referenza għall-konformità mal-protokoll ta' verifika żviluppat mill-korp ta' ġestjoni.

Għalhekk, l-emendi ma jinvolvu l-ebda tibdil fil-prova tal-oriġini.

Test preċedenti tal-ispeċifikazzjoni:

"[...]

Il-prieżet tal-koxxa u tal-ispalla jridu jkunu ġejjin esklużivament minn ħnieżer ta' razza 100 % Iberika jew ħnieżer minn inkroċji mad-Duroc b'tal-anqas 75 % ta' demm Iberiku.

Il-ħnieżer kollha li s-saqajn ta' quddiem u ta' wara tagħhom jistgħu jintużaw biex isiru prodotti protetti mid-DOP għandhom jiġu identifikati permezz ta' ċomba fuq widna waħda jew marka li ma tistax titħassar speċifika għad-DOP "Jabugo". Il-ħnieżer għandhom jiġu mmarkati qabel ma jibda t-tismin fuq mergħat b'ħafna ġandar jew taħt sistema ta' biedja estensiva u għandhom jiġu minn razzett reġistrat.

[...]

L-operaturi li jimmaniġġjaw il-prodott lest kollu sabiex jiksbu l-forom differenti li fihom għandu jinbiegħ, jiġifieri mingħajr il-pala, mingħajr għadma jew imqatta' f'biċċiet, f'porzjonijiet jew fi slajsis, għandhom ikunu operaturi reġistrati biex tkun garantita t-traċċabilità tal-prodott."

Test ġdid tal-ispeċifikazzjoni:

"[...]

Il-prieżet tal-koxxa u tal-ispalla jridu jkunu ġejjin esklużivament minn ħnieżer ta' razza 100 % Iberika.

Il-konformità mal-kundizzjonijiet speċifiċi dwar id-dieta tal-montanera tiġi żgurata permezz tal-miżuri ta' kontroll li ġejjin: l-istima tal-kwantità ta' ġandar fis-siġar tal-ballut u tas-sufra (encinas, alcornoques u quejigos) għad-dispożizzjoni tal-ħnieżer f'kull mergħa; id-determinazzjoni tan-numru massimu ta' ħnieżer u l-identifikazzjoni tagħhom permezz taċ-ċomba tal-widna meta meta jibdew jingħalfu d-dieta tal-montanera; u ż-żjajjar ta' kontroll, mingħajr avviż, biex ikun żgurat li l-ħnieżer qed jieklu biss ġandar u għalf naturali u li qed jitrabbew b'mod estensiv waqt il-fażi tas-simna.

Il-ħnieżer kollha li s-saqajn ta' quddiem u ta' wara tagħhom jistgħu jintużaw biex isiru prodotti protetti mid-DOP għandhom jiġu identifikati permezz ta' ċomba fuq widna waħda jew marka li ma tistax titħassar speċifika għad-DOP "Jabugo". Il-ħnieżer għandhom jiġu mmarkati qabel ma jibda t-tismin fuq mergħat b'ħafna ġandar u għandhom jiġu minn razzett reġistrat.

[...]

L-operaturi li jimmaniġġjaw il-prodott lest kollu sabiex jiksbu l-forom differenti li fihom għandu jinbiegħ, jiġifieri mingħajr il-pala, mingħajr għadma jew imqatta' f'biċċiet, f'porzjonijiet jew fi slajsis, għandhom ikunu operaturi reġistrati biex tkun garantita t-traċċabilità tal-prodott. Huma jeħtiġilhom li jkollhom stabbilita sistema adattata ta' awtokontroll, tal-ippakkjar u tat-tikkettar u jeħtiġilhom ikunu aċċettaw u jikkonformaw mal-protokoll ta' verifika żviluppat mill-korp ta' ġestjoni biex jiggarantixxi t-traċċabbiltà u l-oriġini tal-prodott lest."

Metodu ta' produzzjoni

Saru emendi minħabba s-simplifikazzjoni tal-klassijiet tal-prodotti u t-tibdil progressiv fil-klima.

Għaldaqstant, saru l-emendi li ġejjin:

— Għandu jiġi żgurat li l-prodotti ma jiġux iffriżati la matul l-ipproċessar u lanqas qabel il-bejgħ.

— Fl-istadju tat-tmelliħ, il-medda tat-temperatura żdiedet, u l-perċentwali tal-umdità relattiva ġie mħassar.

— Sabiex tiġi eskluża kull interpretazzjoni oħra, ġie speċifikat li l-ħasil jikkoinċidi mal-bidu tal-istadju ta' wara t-tmelliħ u t-tmiem tal-istadju tat-tmelliħ.

— Fl-istadju tal-mistrieħ, il-medda tat-temperatura u l-medda tal-umdità relattiva żdiedu.

— Żdiedet il-medda ta' żmien permessa għall-istadju tal-mistrieħ.

— Ġie speċifikat li l-prieżet tal-koxxa u tal-ispalla għandhom jitħallew jinxfu b'mod naturali għal mill-inqas tliet xhur, sabiex jiġi żgurat li l-medda ta' żmien permessa għall-istadju tal-mistrieħ ma tiżdiedx għad-detriment tal-istadju tat-tnixxif u li t-tul tat-tnixxif naturali jibqa' l-istess.

— Fl-istadju tal-maturazzjoni, il-klassifikazzjoni tal-prieżet tal-koxxa u tal-ispalla skont il-piż u l-kwalità meta jiddaħħlu fil-kantina tal-maturazzjoni ġiet imħassra.

Il-meded tat-temperatura u tal-umdità relattiva fl-istadju tat-tmelliħ ġew emendati minħabba li, l-ewwel nett, il-ftuħ u l-għeluq kontinwi tal-bieb tal-kamra tal-istaġjonar matul ix-xahrejn jew tlieta li matulhom hija kkonċentrata l-qatla jwasslu għal bidliet momentarji fit-temperatura reġistrata li bl-ebda mod ma taffettwa l-prieżet tal-koxxa u tal-ispalla, peress li jibqgħu midfuna fil-melħ f'kull mument, u, it-tieni nett, minħabba li jkunu midfuna fil-melħ, l-umdità relattiva bl-ebda mod ma taffettwa l-parametri tal-kwalità.

Saru wkoll aġġustamenti fil-meded tat-temperatura, tal-umdità relattiva u tat-tul tal-fażi tal-mistrieħ, għax it-tibdil fil-klima, li, jekk xejn, huwa iktar sever hawnhekk fin-Nofsinhar tal-Ewropa, qed jikkaġuna temperaturi ogħla fl-aħħar tar-rebbiegħa u fil-bidu tas-sajf, u għalhekk il-prodott jeħtieġ li jingħata iktar żmien biex jaġġusta gradwalment. Dan l-istadju huwa kritiku, kemm f'termini tat-temperatura kif ukoll tal-valuri tal-umdità relattiva kontrollati u f'termini tat-tul tiegħu, u għalhekk huwa importanti li l-katina ta' kesħa f'daqqa ma tiġix interrotta u li l-prieżet tal-koxxa u tal-ispalla jitħallew jadattaw kif suppost għat-temperatura u l-umdità barra qabel l-istadju li jmiss, jiġifieri t-tnixxif.

Ma kien hemm l-ebda bidla fit-tul tal-istadju naturali tat-tnixxif.

Għalhekk, l-emendi ma jinvolvu l-ebda tibdil fil-metodu tal-produzzjoni.

Test preċedenti tal-ispeċifikazzjoni:

"[...]

Is-saqajn ta' quddiem u ta' wara mibgħuta liċ-ċentri tal-ipproċessar ma jkun sarilhom l-ebda trattament ta' preservazzjoni ħlief it-tkessiħ u t-trattament tal-wiċċ b'melħ komuni.

L-ipproċessar jikkonsisti fil-proċess kollu tat-trasformazzjoni tas-sieq ta' wara u ta' quddiem f'perżut tal-koxxa u tal-ispalla, rispettivament, u jinkludi l-istadji li ġejjin:

Tmelliħ: [...] Dan il-proċess iseħħ f'temperatura ta' 0–5 °C u f'umdità relattiva ta' madwar 70–96 %.

[...]

Ħasil: Wara t-tmelliħ, il-prieżet tal-koxxa u tal-ispalla jinħaslu bl-ilma biex jitneħħa kwalunkwe melħ li jkun weħel mal-wiċċ.

Imbagħad jingħataw il-forma, jiġu mirquma u mdendla.

Mistrieħ (magħruf ukoll bħala "wara t-tmelliħ"): [...] li, f'ċirkostanzi normali, ikun f'temperatura ta' 2-17-il °C u f'umdità relattiva ta' 65-95 %.

Dan l-istadju jdum bejn 30 u 90 jum.

Tnixxif: [...]

It-tul totali tal-istadji tat-tmelliħ, tal-mistrieħ u tat-tnixxif deskritti hawn fuq għandu jkun ta' mill-inqas sitt xhur.

Maturazzjoni: Wara l-istadju tat-tnixxif, il-prieżet tal-koxxa u tal-ispalla jittieħdu fil-kantini tal-maturazzjoni, fejn jiġu kklassifikati skont il-piż u l-kwalità malli jiddaħħlu. Dan jimmarka l-bidu ta' [...]

[...]"

Test ġdid tal-ispeċifikazzjoni:

"[...]

Il-prodotti ma jiġux iffriżati fl-ebda stadju tal-ipproċessar jew qabel il-kummerċjalizzazzjoni.

L-ipproċessar jikkonsisti fil-proċess kollu tat-trasformazzjoni tas-sieq ta' wara u ta' quddiem f'perżut tal-koxxa u tal-ispalla, rispettivament, u jinkludi l-istadji li ġejjin:

Tmelliħ: [...] Dan il-proċess iseħħ f'temperatura ta' 0–10 °C.

[...]

Ħasil: Wara t-tmelliħ, il-prieżet tal-koxxa u tal-ispalla jinħaslu bl-ilma biex jitneħħa kwalunkwe melħ li jkun weħel mal-wiċċ.

Dan jikkoinċidi mal-bidu tal-istadju ta' wara t-tmelliħ u t-tmiem tal-istadju tat-tmelliħ.

Il-prieżet tal-koxxa u tal-ispalla mbagħad jingħataw il-forma, jiġu mirquma u mdendla.

Mistrieħ (magħruf ukoll bħala "wara t-tmelliħ"): [...] li, f'ċirkostanzi normali, ikun f'temperatura ta' 2–28 °C u f'umdità relattiva ta' 60–100 %.

Dan l-istadju jdum bejn 30 u 180 jum.

Tnixxif:..

Il-prieżet tal-koxxa u tal-ispalla għandhom jiħallew jinxfu għal mill-inqas tliet xhur.

Maturazzjoni: Wara l-istadju tat-tnixxif, il-prieżet tal-koxxa u tal-ispalla jittieħdu fil-kantini tal-maturazzjoni. Dan jimmarka l-bidu ta' [...].

[...]"

Tikkettar

Saru l-emendi li ġejjin:

— Il-klassi tal-prodott ġiet imħassra.

— Il-każ speċifiku ta' perżut tal-koxxa jew tal-ispalla ċertifikat mibjugħ imgeżwer jew miksi ġie mħassar.

Għalhekk, l-emendi ma jinvolvu l-ebda tibdil fit-tikkettar.

It-test preċedenti tad-dokument uniku:

"3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Il-perżut tal-koxxa u tal-ispalla jrid ikollhom siġill li jitwaħħal fil-biċċerija u baġġ li titwaħħal meta joħorġu mill-kantina tal-maturazzjoni. It-tnejn huma speċifiċi għad-DOP "Jabugo" u għandhom ikunu nnumerati u juru b'mod ċar l-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini. Il-baġġ trid tinkludi wkoll il-klassi tal-prodott."

Test ġdid tad-dokument uniku:

"3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Il-perżut tal-koxxa u tal-ispalla jrid ikollhom siġill li jitwaħħal fil-biċċerija u baġġ li titwaħħal meta joħorġu mill-kantina tal-maturazzjoni. It-tnejn huma speċifiċi għad-DOP "Jabugo" u għandhom ikunu nnumerati u juru b'mod ċar l-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini."

Test preċedenti tal-ispeċifikazzjoni:

"[...]

Il-prieżet tal-koxxa u tal-ispalla protetti kollha li jiġu rilaxxati għall-konsum għandu jkollhom fuqhom is-siġilli u t-tikketti nnumerati tad-DOP "Jabugo", li fuqhom għandu jintwera b'mod prominenti l-isem tad-denominazzjoni tal-oriġini, filwaqt li t-tikketta għandha turi wkoll il-klassi tal-prodott. Is-siġilli għandhom jitwaħħlu fil-biċċerija u fil-kamra tat-tqattigħ b'tali mod li ma jkunux jistgħu jerġgħu jintużaw, filwaqt li t-tikketta nnumerata trid titwaħħal meta l-prodott iħalli l-kantina tal-maturazzjoni.

Fil-każ speċifiku ta' prieżet tal-kaxxa u tal-ispalla mibjugħa mgeżwra jew miksija, dawn għandu jkollhom ukoll tikketta esterna, li fuqha d-dettalji kollha murija fuq is-siġill għandhom ikunu riprodotti eżatt kif inhuma. It-tikketta esterna għandu jkollha wkoll l-informazzjoni meħtieġa mil-leġiżlazzjoni fis-seħħ u nota konsultattiva għall-konsumatur li tiddeskrivi l-identifikaturi li għandu jkollu ġewwa l-perżut tal-koxxa jew tal-ispalla.

Għandu jiġi stabbilit reġistru ta' trademarks u tikketti nnotifikati għall-bejgħ ta' prodotti protetti."

Test ġdid tal-ispeċifikazzjoni:

"[...]

Il-prieżet tal-koxxa u tal-ispalla protetti kollha li jiġu rilaxxati għall-konsum iridu jkollhom fuqhom is-siġilli u t-tikketti numerati tad-DOP "Jabugo", li fuqhom l-isem tad-denominazzjoni tal-oriġini jrid jidher b'mod prominenti. Is-siġilli numerati għandhom jitwaħħlu fil-biċċerija u fil-kamra tat-tqattigħ b'tali mod li ma jkunux jistgħu jerġgħu jintużaw, filwaqt li t-tikketta numerata trid titwaħħal meta l-prodott iħalli l-kantina tal-maturazzjoni.

Għandu jiġi stabbilit reġistru ta' trademarks u tikketti notifikati għall-bejgħ ta' prodotti protetti."

Awtoritajiet jew korpi li jivverifikaw il-konformità mal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

Il-verifika tal-konformità mar-rekwiżiti stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta "Jabugo" hija r-responsabbiltà tad-Direttorat Ġenerali għall-Industrija tal-Ikel tal-Ministeru għall-Agrikoltura, is-Sajd u l-Ikel u titwettaq mill-Aġenzija għall-Informazzjoni u l-Ispezzjoni tal-Ikel.

Id-dettalji ġew aġġornati:

Test preċedenti tal-ispeċifikazzjoni:

"(G) *Korp ta' spezzjoni*

Id-Direttorat Ġenerali għall-Industrija tal-Ikel

Il-Ministeru għall-Agrikoltura, l-Ikel u l-Ambjent

Paseo Infanta Isabel 1, 28014. Madrid, SPANJA

Tel. +34 913475361/8477 Faks +34 913475700

Email: dgia@magrama.es"

Test ġdid tal-ispeċifikazzjoni:

"(G) *Korp ta' spezzjoni*

L-Aġenzija għall-Informazzjoni u l-Ispezzjoni tal-Ikel (AICA)

Il-Ministeru għall-Agrikoltura, is-Sajd u l-Ikel

Paseo Infanta Mercedes 31, 28020 Madrid, SPANJA

Tel. +34 913478401

Email: "

DOKUMENT UNIKU

"JABUGO"

Nru tal-UE: PDO-ES-0009-AM02 — 3.10.2019

DOP (X) IĠP ( )

1. **Isem(Ismijiet) [tad-DPO jew tal-IĠP]**

"Jabugo"

2. **Stat Membru jew Pajjiż Terz**

Spanja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott [elenkat fl-Anness XI]*

Klassi 1.2. Prodotti tal-laħam (imsajra, immellħa, affumikati, eċċ.)

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

Il-perżut tal-koxxa u tal-ispalla bid-DOP "Jabugo" jippreżenta dawn il-karatteristiċi bażiċi:

Karatteristiċi fiżiċi

Id-dehra minn barra: tawwalija, bi stil, bi profil tipiku tas-serrano bil-qatgħa tradizzjonali f'forma ta' "V". Għall-perżut tal-ispalla hija permessa l-qatgħa f'forma ta' nofs qamar. Fiż-żewġ każi tinżamm il-pala tas-sieq.

Il-piż: Mhux anqas minn 5,75 kg għall-perżut tal-koxxa u 3,7 kg għall-perżut tal-ispalla.

Karatteristiċi organolettiċi

Id-dehra minn barra: dehra karatteristika u nadifa, bil-lewn prominenti jkun l-abjad jew il-griż skur jagħti fl-ikħal tal-flora mikotika tiegħu.

Kulur u dehra meta jinqata': il-lewn karatteristiku bejn roża u aħmar fil-vjola b'dehra tleqq meta jinqata', bi strixxi ta' xaħam fil-massa muskulari.

It-togħma u l-aroma: laħam b'togħma delikata, ħelwa u mhux mielħa ħafna. Ghandu aroma tipika u pjaċevoli.

Il-konsistenza: konsistenza soda fil-massa muskulari filwaqt li l-partijiet xaħmin huma kemm kemm grassi u rotob. Ma tantx huwa fibruż imma jitfarrak ħafna.

Xaħam: grass u konsistenti, ileqq, lewn abjad fl-isfar, aromatiku u b'togħma pjaċevoli. Il-konsistenza tvarja skont il-perċentwal ta' alimentazzjoni bil-ġandar.

Dawn huma prieżet tal-koxxa u tal-ispalla prodotti minn ħnieżer ta' razza 100 % Iberika mrobbija bil-metodu tradizzjonali u mitmugħa esklużivament ġandar u riżorsi naturali oħra tad-dehesa (foresta tal-ballut) matul il-perjodu tad-dieta tal-ġandar u staġjonati b'mod naturali fil-mikroklima uniku ta' La Sierra fil-provinċja ta' Huelva.

Il-proċess tal-produzzjoni tal-prieżet irid jieħu mill-inqas 600 jum għall-prieżet ta' inqas minn 7 kg, 730 jum għall-prieżet ta' 7 kg jew iktar u 365 jum għall-prieżet tal-ispalla.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

L-idejn u s-saqajn tal-annimali għall-produzzjoni tal-perżut tal-koxxa u tal-ispalla bid-DOP "Jabugo" iridu jkunu ġejjin minn ħnieżer ta' razza 100 % Iberika li d-dieta tagħhom qabel il-qatla, skont it-termini lokali użati, tikkorrispondi għal:

(a) Ħnieżer fuq dieta tal-ġandar jew imsemmna bid-dieta tal-montanera: dawn il-ħnieżer huma maħsuba biex jinqatlu immedjatament wara li jieqfu jingħalfu d-dieta tal-montanera, jiġifieri esklużivament ġandar u ħaxix minn siġar tal-ballut u tas-sufra fid-*dehesas*. Il-piż medju tal-kunsinna meta jibdew jingħalfu d-dieta tal-montanera jrid ikun bejn 92 u 115-il kg. Il-ħnieżer iridu jżidu tal-inqas 46 kg f'madwar 60 ġurnata. Il-piż minimu individwali tal-karkassa għandu jkun mill-inqas 108 kg.

Dawn il-ħnieżer, imrobbija bil-metodu tradizzjonali u mitmugħa esklużivament ġandar u riżorsi naturali oħra tad-*dehesa* matul il-perjodu tar-ragħa, li jkun bejn l-1 ta' Ottubru u l-31 ta' Marzu, jinqatlu f'età ta' mill-inqas 14-il xahar.

Iż-żona tal-produzzjoni, fejn jissemmnu l-ħnieżer Iberiċi li huma l-materja prima għall-prodotti protetti, tikkonsisti f'mergħat kbar fir-reġjuni kbar tal-Extremadura u l-Andalusija. Il-fatturi l-aktar importanti li jiddeterminaw il-kwalità tal-ħnieżer u b'riżultat ta' dan il-kwalità organolettika ta' prieżet protetti u l-karatteristiċi partikolari tal-perżut tal-koxxa u tal-ispalla bid-DOP "Jabugo" huma l-ikel u l-immaniġġjar tagħhom taħt sistema estensiva ta' biedja matul l-aħħar stadju tat-tismin, li tagħmel użu sħiħ mir-riżorsi kollha tal-mergħat bħal: ġandar, għalf naturali, ħaxix u qasbija.

Id-densità tal-bhejjem m'għandhiex tkun iktar minn 1,25 ħnieżer għal kull ettaru u tiġi ddeterminata għal kull razzett abbażi ta' stima tal-kwantità ta' ġandar fis-siġar tal-ballut u tas-sufra disponibbli għall-ħnieżer f'kull mergħa b'ħafna ġandar.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-ħnieżer iridu jkunu mrobbija u msemmna fiż-żona tal-produzzjoni. L-ipproċessar (il-qatla, it-tbiċċir, it-tmelliħ, il-ħasil, il-mistrieħ, it-tnixxif u l-maturazzjoni) irid isir fiż-żona tal-ipproċessar.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-ippakkjar, eċċ.*

Jistgħu jiġu kummerċjalizzati prieżet tal-koxxa u tal-ispalla ċertifikati bla għadma, f'porzjonijiet jew imqattgħin sakemm ikun hemm sistema adattata ta' awtokontroll, tal-ippakkjar u tat-tikkettar, u sakemm ikun ġie aċċettat il-protokoll ta' verifika żviluppat mill-korp ta' ġestjoni biex jiggarantixxi t-traċċabilità u l-oriġini tal-prodott lest u jkunu konformi miegħu.

Għal dan il-għan, il-korp ta' ġestjoni jeħtieġ li jkun innotifikat b'din il-prattika.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Il-perżut tal-koxxa u tal-ispalla jrid ikollhom siġill li jitwaħħal fil-biċċerija u baġġ li titwaħħal meta joħorġu mill-kantina tal-maturazzjoni. It-tnejn huma speċifiċi għad-DOP "Jabugo" u għandhom ikunu nnumerati u juru b'mod ċar l-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini.

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona tal-produzzjoni hija magħmula mill-muniċipalitajiet fil-comarcas li ġejjin bil-mergħat tal-ballut u tas-sufra (encinas, alcornoques u quejigos) fil-provinċji ta' Cáceres u Badajoz fl-Extremadura u ta' Sevilla, Córdoba, Huelva, Cádiz u Málaga fl-Andalusija:

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

— Badajoz: Alburquerque, Mérida, Don Benito, Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Castuera, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena u Azuaya

— Sevilla: Sierra Norte

— Córdoba: Los Pedroches, La Sierra u Campiña Baja

— Huelva: La Sierra, Andévalo Occidental, Andévalo Oriental u Condado Campiña

— Cádiz: La Sierra, La Janda, Campo de Gibraltar u Campiña

— Málaga: Serranía de Ronda

Iż-żona tal-ipproċessar tinkludi l-31 muniċipalità fil-comarca ta' La Sierra fil-provinċja ta' Huelva: Alájar, Almonaster la Real, Aracena, Aroche, Arroyomolinos de León, Cala, Campofrío, Cañaveral de León, Castaño de Robledo, Corteconcepción, Cotegana, Cortelazor, Cumbres de Enmedio, Cumbres de San Bartolomé, Cumbres Mayores, Encinasola, Fuenteheridos, Galaroza, La Granada de Río Tinto, Higuera de la Sierra, Hinojales, Jabugo, Linares de la Sierra, Los Marines, La Nava, Puerto Moral, Rosal de la Frontera, Santa Ana la Real, Santa Olalla del Cala, Valdelarco u Zufre.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Iż-żona tal-produzzjoni tikkorrispondi għall-mergħat bis-siġar ta' Extremadura u Andalusija. Hija ż-żona tal-produzzjoni tad-DOP "Jabugo" li hija importanti biex tiddistingwi ż-żona mill-kumplament taż-żoni li jipproduċu l-perżut Iberiku fi Spanja. Din hija ristretta għal La Sierra de Huelva u għandha l-karatteristiċi li ġejjin:

Il-pajsaġġ

Is-Sierra de Huelva hija l-comarca l-iktar fit-Tramuntana tal-provinċja ta' Huelva, u tifforma l-aħħar għoljiet baxxi fil-Punent tas-Sierra Morena. Il-31 muniċipalità tagħha jiffurmaw żona omoġenja ġewwa l-provinċja ta' Huelva.

L-art hija pjuttost imħarbta, iżda l-muntanji jikkwalifikaw biss bħala medji fl-altitudni tagħhom billi l-azzjoni tan-network ta' xmajjar wasslet għall-formazzjoni ta' numru kbir ta' muntanji u widien alternanti. Il-comarca tippreżenta forma konċentrika b'għoljiet baxxi fuq barra li jogħlew iktar ma tidħol lejn iċ-ċentru, fejn jiltaqgħu f'forma ta' trianglu magħruf bħala s-Serranía de Aracena. L-għoli jvarja bejn 500 m u 1 042 m (f'Cumbre de Castaño), b'medja ta' madwar 700 m.

Il-klima

Il-klima taż-żona hija bażikament iddeterminata mil-latitudni tagħha, bejn il-paralelli 37° 04′ u 38° N. Għaldaqstant iż-żona tinsab fejn jiltaqgħu l-faxxa ta' pressjoni għolja subtropikali u l-faxxa ta' pressjoni baxxa subpolari, li jiddominaw iż-żona b'mod alternanti skont l-istaġun.

Il-fatt li ż-żona tinsab viċin l-Atlantiku jinfluwenza l-klima b'mod sinifikanti, billi l-irjieħ umdi li jonfħu mill-punent jilħqu ż-żona mingħajr tfixkil, u jaffettwaw kemm it-temperaturi kif ukoll l-ammont ta' xita li tagħmel fil-comarca. Il-comarca tinterċetta l-mases ta' arja li jaslu minn fuq l-Atlantiku lejn l-Andalusija, peress li l-qċaċet ċentrali tagħha huma l-ewwel ostaklu li jiltaqgħu miegħu. L-isoħajit ta' 1 000 mm jikkoinċidi kważi eżattament mat-"triangolu ċentrali". B'mod ġenerali, fil-comarca kollha tagħmel ħafna xita, billi kollha kemm hi tinsab fl-isoħajit ta' 700 mm. L-akbar ammont ta' xita jinżel fix-xitwa. Fir-rebbiegħa u fil-ħarifa tista' tgħid li jinżel l-istess ammont ta' xita, filwaqt li fis-sajf ikun hemm nixfa li prattikament tkun totali f'Lulju u f'Awwissu.

It-temperatura medja tvarja bejn 14,8 °C f'Aracena u 18,4 °C f'La Garnacha. Lulju huwa x-xahar l-aktar sħun, b'temperaturi medji li jvarjaw bejn 25 °C f'Aracena u 27,7 °C f'La Garnacha. Jannar huwa dejjem ix-xahar l-aktar kiesaħ, ħlief f'La Garnacha li huwa Diċembru, b'temperaturi li jvarjaw bejn 6,2 °C u 10,7 °C.

Idrografija

Il-comarca ta' La Sierra jifforma l-baċir tal-iskular għall-baċini tax-xmajjar Guadiana, Gualdalquivir u Odiel, u huwa żona b'ħafna kanali tal-ilma u nixxiegħat staġjonali li jiddependu minn kemm tinżel xita li kollha jiskulaw fix-xmajjar u fil-ġiebji tal-madwar.

Veġetazzjoni

Is-Sierra de Huelva għandha superfiċje ta' 307 952 ettaru li aktar minn 73 % minnhom (227 023 ettaru) huma msaġar. F'din iż-żona jinsabu aktar minn 120 000 ettaru ta' mergħat b'siġar tal-ballut u tas-sufra.

Il-flora taż-żona tinkludi it-*Trifoliom subterraneum* u l-*Periballia laevis* li jikbru f'ħamrija ramlija u magħmlula minn granit dekompost; it-*Trifolium subterraneum* li hija abbundanti, il-*Poa bulbosa* u l-*Periballia minuta* li jikbru fil-mergħat tal-ballut; ir-*Rumex bucephalophorus*, it-*Trifolium subterraneum* u l-*Periballia laevis* li jikbru f'ħamrija taflija f'mergħat tal-ballut, flimkien mal-*Cistaceae* u l-*Genisteae*.

Għarfien speċifiku tal-produtturi lokali

L-għarfien speċifiku tal-produtturi u l-proċessuri lokali jintiret minn ġenerazzjoni għall-oħra, mill-missier għall-ulied. Il-prodott finali huwa riżultat tal-għarfien tradizzjonali tar-raħħala marbut mad-*dehesa* u mal-ħanżir Iberiku, tal-produtturi tal-perżut tal-koxxa u tal-ispalla, marbut ma' La Sierra fil-provinċja ta' Huelva.

L-għarfien speċifiku tar-raħħala jgħinhom iżommu l-bilanċ delikat bejn l-ekosistema tad-*dehesa* u t-trobbija tradizzjonali tal-ħanżir Iberiku, filwaqt li jirrispettaw il-benessere tal-annimal. Waqt il-perjodu tas-simna f'sistema ta' biedja estensiva, il-merħliet, l-ewwel jittieħdu fil-mergħat l-aktar wieqfa u l-aktar diffiċli biex jiġu aċċessati u jispiċċaw fil-mergħat l-aktar ċatti u l-aktar aċċessibbli.

L-imgħallem tal-perżut jiddeċiedi n-numru eżatt ta' ġranet meta għandhom jitmellħu s-saqajn u l-ispalel tal-ħnieżer; il-mument meta l-prieżet tal-koxox u tal-ispalel għandhom jiddendlu fil-kmamar tat-tnixxif; meta għandhom jinfetħu u jingħalqu t-twieqi tal-kmamar tat-tnixxif biex isir l-aħjar użu mill-mikroklima; meta l-koxox u l-ispalel għandhom jitniżżlu fil-kantini naturali biex jibda' l-proċess tal-maturazzjoni bil-mod; u l-ġurnata meta l-perżut tal-koxxa u tal-ispalla ikun ġie staġjonat kemm suppost, jiġifieri meta l-kwalitajiet organolettiċi jkunu laħqu l-milja tagħhom.

Dawn il-karatteristiċi tal-ambjent ġeografiku jinfluwenzaw kemm il-materja prima kif ukoll il-prodott finali għaliex il-karatteristiċi speċifiċi tal-perżut tal-koxxa u tal-ispalla kopert mid-DOP "Jabugo" huma r-riżultat ta' dawn il-fatturi: il-produzzjoni f'ekosistema sostenibbli, id-*dehesa* li fiha jismen il-ħanżir Iberiku f'sistema ta' biedja estensiva fejn jagħmel l-aħjar użu mir-riżorsi; u l-ipproċessar fil-mikroklima ta' La Sierra fil-provinċja ta' Huelva.

L-ewwel, il-koxox u l-ispalel jinksew bil-melħ. Wara, dawn l-istess qatgħat jinħaslu, u jitħallew jistrieħu biex tinkiseb distribuzzjoni tajba tal-melħ bejn il-wiċċ u l-qalba tal-perżut. Imbagħad, il-koxox u l-ispalel jiġu mdendla fil-kmamar tat-tnixxif naturali biex joħroġ dak li jissejjaħ "għaraq" bis-saħħa tal-mikroklima. Fl-aħħar nett, il-perżut tal-koxxa u tal-ispalla jittieħed fil-kantini naturali biex issir il-maturazzjoni bil-mod il-mod, u hawn fuq il-wiċċ tal-perżut tiżviluppa l-flora mikotika tiegħu stess bis-saħħa tal-kundizzjonijiet stabbli tat-temperatura u l-umdità matul iż-żmien.

Il-karatteristiċi organolettiċi tal-perżut tal-koxxa u tal-ispalla huma r-riżultat tar-reazzjonijiet fiżiċi, kimiċi u bijoloġiċi li l-komponenti nutrittivi tal-ġandar — speċjalment il-kontenut ta' xaħam tiegħu — u tal-għalf naturali jgħaddu minnhom meta jiġu metabolizzati mill-ħanżir Iberiku, u wara waqt l-istaġjonar bil-mod u gradwali tal-perżut, ta' proċess li jinvolvi t-taħlita ta' dawn il-fatturi: iż-żona hija l-aktar post fejn jiġi prodott il-perżut fin-Nofsinhar tal-Unjoni Ewropea li jfisser li din il-lokalità għandha ġranet sħan fis-sajf; il-pożizzjoni fil-muntanji, li tfisser iljieli friski fis-sajf u xtiewi kesħin; u hija l-ewwel katina ta' muntanji li tieħu x-xita tal-maltemp li jidħol minn fuq l-Oċean Atlantiku, li jfisser li l-umdità tkun għolja matul is-sena kollha.

L-istrixxi tax-xaħam, il-kulur tal-laħam tari u d-dehra tleqq tal-flieli, huma dovuti għar-razza tal-ħnieżer, għall-fatt li jitħallew liberi fil-beraħ u għall-komponenti nutrizzjonali tad-*dehesa*. Il-perżut jinħass lixx qisu bellus u jinħall fil-ħalq minħabba l-fluwidu fix-xaħam tiegħu, għaliex aktar mal-ħanżir jiekol ġandar, aktar laħmu jinħall malajr. L-aroma tiegħu jafha lid-dieta tal-ħanżir ta' ġandar u ħaxix naturali, u mill-maturazzjoni bil-mod u fit-tul tiegħu. It-togħma għandha bilanċ sottili bejn l-imluħa tal-proċess tat-tmelliħ u l-ħlewwa li tirriżulta mit-tul ta' żmien tat-tmelliħ li jiddeterminah l-imgħallem tal-perżut u l-komponenti li jirriżultaw minn metaboliżmu mtawwal. Fl-aħħar nett, il-perżut iħalli togħma tajba, intensa u partikolarment persistenti, li hija r-riżultat tal-kambjamenti drastiċi fit-temperatura bejn il-lejl u n-nhar tas-sajf waqt il-proċess naturali ta' tnixxif u ta' proċess ta' maturazzjoni naturali bil-mod matul is-sena kollha. Barra minn hekk, id-dieta tal-ħanżir waqt li jkun fil-mergħat u l-eżerċizzju fiżiku li jagħmel l-annimal jagħmlu l-perżut aktar artab u tari u fl-istess ħin il-muskolu jkun iktar sod u b'dehra mżewqa.

L-użu u l-fama tal-isem ġeografiku "Jabugo" flimkien mal-preċiżjoni u r-rabta ta' dan l-isem maż-żona ġeografika jorbtu wkoll ma' dawn l-avvenimenti storiċi li ġejjin:

Storikament, il-Karta muniċipali ta' Montánchez tas-sena 1236 diġà kienet tinkludi referenza għad-*dehesas* (il-mergħat) dedikati esklużivament għall-produzzjoni tal-ġandar biex jintema' lill-ħnieżer, u hemm stabbiliti liġijiet għall-protezzjoni tagħhom.

Evidenza storika tal-produzzjoni tal-ħnieżer u tal-ġandar tingħata wkoll minn Lope de Vega fil-versi tal-Epistola tiegħu lil Gaspar de Barrionuevo, fil-pubblikazzjoni *Rimas* (Rimi) tal-1604:

"... Jamón presunto de español marrano (perżut staġjonat ġej minn ħanżir Spanjol),

de la Sierra famosa de Aracena (tal-muntanji famużi ta' Aracena),

adonde huyó del mundo Arias Montano…" (fejn Arias Montano ħarab mid-dinja).

Ħafna sekli ilu, minħabba l-iżvilupp tal-kummerċ, il-perżut beda jiġi prodott minn produtturi artiġjanali f'La Sierra, fosthom wieħed reġistrat f'Jabugo fl-1895 u, sal-1905 kien żviluppa network kummerċjali li kien jinkludi lil Sevilja, Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María, San Fernando u Cádiz bħala punti tad-distribuzzjoni tal-prodotti tiegħu. Bejn l-1883 u l-1884 fil-muniċipalità ta' Jabugo, ġew maqtula 400 ħanżir.

Jabugo hija l-muniċipalità ta' La Sierra bl-akbar ammont ta' proċessuri tal-perżut Iberiku.

Jekk wieħed ifittex it-terminu "Jabugo" fuq l-Internet, jirriżultaw kważi nofs miljun entrata nazzjonali u internazzjonali li l-parti l-kbira tagħhom jirreferu għall-perżut.

Il-muniċipalità ta' Jabugo tinsab prattikament fiċ-ċentru ta' La Sierra fil-provinċja ta' Huelva fl-Andalusija (Spanja), fiż-żona tal-produzzjoni tad-DOP "Jabugo", li tinkludi 30 raħal ieħor bi storja, mikroklima u "kultura unika tal-perżut" komuni bejniethom.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) tar-Regolament)

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