

## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50 (2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2020/C 352/05)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do govora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA/ZAŠČITENE GEOGRAFSKE OZNAČBE, KI NI MANJŠA

**Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012**

„JABUGO“

EU št.: PDO-ES-0009-AM02 – 3. 10. 2019

ZOP (X) ZGO ( )

**1. Skupina vložnikov in pravni interes**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida *Jabugo* [Regulativni odbor za zaščiteni označbo porekla *Jabugo*]

Avenida Infanta María Luisa 1, 21290 Jabugo (Huelva), Španija

+34 959127900

info@dopjabugo.es

Regulativni odbor je uradno priznan kot organ za upravljanje ZOP „Jabugo“ v skladu s prvo dodatno določbo Zakona št. 6/2015 z dne 12. maja 2015 o zaščitenih označbah porekla in geografskih označbah, ki se uporabljajo na ozemlju, večjem od avtonomne skupnosti, ena izmed njegovih posebnih funkcij pa je predlaganje sprememb specifikacije.

**2. Država članica ali Tretja Država**

Španija

**3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša**

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu
- Metoda proizvodnje
- Povezava

<sup>(1)</sup> ULL 343, 14.12.2012, str. 1.

- Označevanje
- Drugo (Navedite.)
- Organi ali telesa, pristojni za preverjanje skladnosti s specifikacijo proizvoda

#### 4. Vrsta sprememb

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.
- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

#### 5. Spremembe

Sprememba imena zaščitene označbe porekla (ZOP) iz „Jamón de Huelva“ v ZOP „Jabugo“ je pospešila trend odličnosti, zaznan v zadnjih nekaj letih.

##### **Opis proizvoda**

Spremembe tega odstavka so bile uvedene, ker so bile tri skupine proizvodov (skupina I „Summum“, skupina II „Excellens“ in skupina III „Selección“) poenostavljene tako, da tvorijo eno vrhunsko skupino. Torej specifikacija proizvoda zajema samo pršut in pleče iz prašičev „100-odstotne iberske“ pasme (avtohtona pasma), ki se prehranjujejo z želodno pašo, to je z želodi in drugimi naravnimi viri, značilnimi za hrastove gmajne (*dehesas*).

Prvič, prašič „100-odstotne iberske“ pasme je avtohtona, kmečka pasma, popolnoma prilagojena za hrastove gmajne (*dehesas*) in prosto rejo. Gre za pasmo, ki ima manj prirasta in potrebuje več časa, da pridobi težo pred zakolom. Prašiči imajo visoko stopnjo medmišične maščobe.

Drugič, želodi dajejo končnemu proizvodu edinstvene organoleptične značilnosti, in sicer njegov okus, aromo in retronazalno izrazitost/obstojnost.

Z drugimi besedami sta pršut in pleče iz prašičev „100-odstotne iberske“ pasme, ki se prehranjujejo z želodi in naravnih pašnikih, najvišje senzorične kakovosti ter omogočata ohranjanje čistosti „iberske“ pasme in trajnostnost ekosistema.

V zvezi s tem so bile uvedene naslednje spremembe:

- Križanci s pasmo „duroc“ (tuja pasma) so bili izključeni.
- V primeru prašičev z želodne paše ali prašičev, dopitanih z želodno pašo, je bila črtana najmanjša teža trupov s kožo za prašiče križance.
- Prašiči, krmljeni v prosti reji, so bili izključeni.
- V skladu z nacionalno zakonodajo o iberskem pršutu sta bila nastavljena začetni in končni datum za želodno pašo.
- Določena je bila gostota živine, ki zagotavlja, da se živina med dopitanjem goji ekstenzivno.
- Ime skupine I „Summum“ je bilo črtano, čeprav zahteve ostajajo nespremenjene.
- Skupina II „Excellens“ je bila črtana.
- Skupina III „Selección“ je bila črtana.
- Najmanjša teža pršuta in plečeta za prašiče križance je bila črtana.

Spremembe so bile narejene zaradi želje, da se potrošnikom EU pošlje jasno in nedvoumno sporočilo o določanju položaja ZOP „Jabugo“ kot dela najzahtevnejšega tržnega segmenta. Hkrati je to skladno s trendom pri certificiranih proizvodih, saj število proizvodov skupine II upada in jih je ostalo samo še nekaj, noben proizvod pa ni certificiran v skupino III.

Posledično sprememba ne vključuje kakršne koli spremembe proizvoda vrhunske kakovosti.

Prejšnje besedilo enotnega dokumenta:

„3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

[...]

Teža: najmanj 5,75 kg za „100-odstotni iberski“ pršut, 7 kg za „iberski“ pršut, 3,7 kg za „100-odstotno ibersko“ pleče in 4 kg za „ibersko“ pleče.

[...]

### Skupina

Živali, namenjene proizvodnji mesa, so prašiči ,100-odstotne iberske' pasme ali križanci ,iberske' pasme in pasme ,duroc', ki so najmanj 75 % iberske pasme.

Glede na pasmo živali in njihovo krmo so bile opredeljene naslednje skupine pršutov in plečet:

Skupina I – Summum: meso, pridobljeno iz prašičev ,100-odstotne iberske' pasme, ki se zakoljejo pri starosti najmanj 14 mesecev ter vzrejajo tradicionalno in prehranjujejo z želodno pašo (montanera), to je izključno z želodi in drugimi naravnimi viri, značilnimi za hrastove gmajne (dehesas), pri čemer meso zori naravno pod posebnimi mikroklimatskimi pogoji območja Sierra pokrajine Huelva.

Skupina II – Excellens: meso, pridobljeno iz prašičev 75-odstotne ,iberske' pasme, katere značilnosti so enake skupini I.

Skupina III – Selección: meso, pridobljeno iz prašičev najmanj 75-odstotne ,iberske' pasme, ki se dopitajo na prostem v hrastovih gmajnah (dehesas) s krmo, ki jo sestavljajo večinoma žita in stročnice, ter se zakoljejo pri starosti najmanj 12 mesecev, pri čemer meso zori naravno pod posebnimi mikroklimatskimi pogoji območja Sierra pokrajine Huelva.

[...]"

Novo besedilo enotnega dokumenta:

„3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

[...]

Teža: najmanj 5,75 kg za pršut in 3,7 kg za pleče.

[...]

To so pršuti in plečeta, pridobljena iz prašičev ,100-odstotne iberske' pasme, ki se vzrejajo tradicionalno in prehranjujejo z želodno pašo (montanera), to je izključno z želodi in drugimi naravnimi viri, značilnimi za hrastove gmajne (dehesas), pri čemer meso zori naravno pod posebnimi mikroklimatskimi pogoji območja Sierra pokrajine Huelva.

[...]"

Prejšnje besedilo enotnega dokumenta:

„3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Za območje proizvodnje, na katerem se vzrejajo iberski prašiči, namenjeni proizvodnji mesnih izdelkov z ZOP, so značilni obsežna območja hrastovih gmajn (dehesas), kmetijsko-drevesno-pašniški ekosistem in tradicionalno območje vzreje iberskega prašiča, ki ležijo na prostranih območjih Extremadure in Andaluzije. Ključna dejavnika, od katerih so odvisni kakovost iberskih prašičev in s tem poznejše organoleptične značilnosti zaščitenih kosov ter ki pršutom in plečetom z ZOP ,Jabugo' zagotavljata kakovost in dajeta razpoznavne značilnosti, sta prehranjevanje in gibanje v okviru ekstenzivne vzreje, ki prašičem omogoča, da med celotnim vzrejnim obdobjem izkoristijo vse vire iz hrastovih gmajn (dehesas), kot so želodi, naravni pašniki, trava in strnišče.

Geografsko območje proizvodnje je opredeljeno in za zagotavljanje posebnih pogojev se izvajajo naslednji nadzorni ukrepi: ocena količine želodov na črničevju, plutovcu in hrastu Quercus Lusitanica, ki je na voljo prašičem med vsakim obdobjem želodne paše (montanera); določitev največjega števila prašičev in identifikacija z označevanjem na začetku obdobja želodne paše; spremljanje z nenapovedanimi pregledi, da se preveri, ali se prašiči hranijo z želodom in na naravnih pašnikih ter ali se med dopitanjem vzrejajo ekstenzivno.

Za proizvodnjo pršuta in plečet z ZOP ,Jabugo' se uporabijo noge:

- prašičev iz želodne paše ali prašičev, dopitanih z želodno pašo: ta prašič je namenjen za zakol takoj po izključni želodni paši (montanera) z želodi in travo z območij hrastovih gmajn (dehesas), poraščenih s črničevjem, plutovcem in hrastom Quercus Lusitanica. Prašiči morajo na začetku obdobja želodne paše tehtati v povprečju med 92 kg in 115 kg. Na tej prehrani morajo v več kot 60 dneh pridobiti vsaj 46 kg. Posamezni trupi ,100-odstotne iberske' pasme tehtajo 108 kg, trupi drugih pasem pa 115 kg;

- b) prašičev krmljenih v prosti reji: ti prašiči se v fazi dopitanja vzrejajo ekstenzivno (največ 15 prašičev na hektar), pri čemer se prehranjujejo z viri iz hrastovih gmajn (dehesas) in s krmo, ki jo sestavljajo večinoma žita in stročnice. Faza dopitanja v hrastovih gmajnah (dehesas), ki poteka pred zakolom, traja 60 dni. Posamezni trupi ,100-odstotne iberske' pasme tehtajo 108 kg, trupi drugih pasem pa 115 kg.“

Novo besedilo enotnega dokumenta:

„3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Za proizvodnjo pršuta in plečet z ZOP ‚Jabugo‘ se uporabijo noge prašičev ,100-odstotne iberske' pasme, katerih prehrana pred zakolom v skladu z lokalnimi pogoji ustreza prehrani:

prašičev z želodne paše ali prašičev, dopitanih z želodno pašo: ti prašiči so namenjeni za zakol takoj po želodni paši (montanera) izključno z želodi in travo z območij hrastovih gmajn (dehesas), poraščenih s črničevjem, plutovcem in hrastom *Quercus Lusitanica*. Prašiči morajo na začetku obdobja želodne paše tehtati v povprečju med 92 kg in 115 kg. Na tej prehrani morajo v več kot 60 dneh pridobiti vsaj 46 kg. Posamezni trupi morajo tehtati vsaj 108 kg.

Ti prašiči, vzrejeni na tradicionalen način, ki se prehranjujejo z želodno pašo (montanera), to je izključno z želodi in drugimi naravnimi viri, značilnimi za hrastove gmajne (dehesas), in sicer v obdobju med 1. oktobrom in 31. marcem, se zakoljejo pri starosti najmanj 14 mesecev.

Za območje proizvodnje, na katerem se pitajo iberski prašiči, namenjeni proizvodnji mesnih izdelkov z ZOP, so značilne obsežne hrastove gmajne (dehesas) na prostranih območjih Extremadure in Andaluzije. Ključna dejavnika, od katerih so odvisne kakovost prašičev in s tem poznejše organoleptične značilnosti zaščitenega pršuta in plečet ter ki pršutom in plečetom z ZOP ‚Jabugo‘ zagotavljata kakovost in dajeta razpoznavne značilnosti, sta prehranjevanje in ekstenzivna reja prašičev med končnim dopitanjem, ki prašičem omogoča, da v celoti izkoristijo vse vire iz hrastovih gmajn (dehesas), kot so želodi, naravni pašniki in strnišče.

Gostota živine ne sme biti večja od 1,25 prašiča na hektar in je za vsako kmetijo določena na podlagi ocene količine želodov na črničevju, plutovcu in hrastu *Quercus Lusitanica*, ki je na voljo prašičem med vsakim obdobjem želodne paše.“

Prejšnje besedilo specifikacije:

„(B) Opis proizvoda

Pršuti in plečeta, ki jih zajema označba porekla ‚Jabugo‘, so zorjene noge ,100-odstotne iberske' pasme ali križanci ,iberske' pasme in pasme ‚duroc‘, ki so najmanj 75 % iberske pasme.

Naslednje kategorije temeljijo na prehrani živali pred zakolom in na uporabljenih lokalnih pogojih:

- (a) Prašiči z želodne paše ali prašiči, dopitani z želodno pašo: ta prašič je namenjen za zakol takoj po izključno želodni paši (montanera) z želodi in travo z območij hrastovih gmajn (dehesas), poraščenih s črničevjem, plutovcem in hrastom *Quercus Lusitanica*. Prašiči morajo na začetku obdobja želodne paše tehtati med 92 kg in 115 kg. Na tej prehrani morajo v več kot 60 dneh pridobiti vsaj 46 kg. Posamezni trupi ,100-odstotne iberske' pasme tehtajo vsaj 108 kg, trupi drugih pasem pa vsaj 115 kg.
- (b) Prašiči, krmljeni v prosti reji: ti prašiči se v fazi dopitanja vzrejajo ekstenzivno, pri čemer se prehranjujejo z viri iz hrastovih gmajn (dehesas) ter s krmo, ki jo sestavljajo večinoma žita in stročnice. Faza dopitanja v hrastovih gmajnah (dehesas), ki poteka pred zakolom, traja 60 dni. Posamezni trupi ,100-odstotne iberske' pasme tehtajo 108 kg, trupi drugih pasem pa 115 kg. Največja gostota je 15 prašičev na hektar.

Brez poseganja v in neodvisno od veljavnih nacionalnih standardov so pršuti in plečeta razvrščeni, kot sledi na podlagi dejavnikov kakovosti, in sicer čistost pasme, upravljanja živine, prehrane, ki sestoji izključno iz virov hrastovih gmajn (dehesas), najnižje starosti ob zakolu in dolžine časa, v katerem pršuti zorijo pod naravnimi pogoji območja Sierra pokrajine Huelva.

Skupina I ‚SUMMUM‘: pršuti in plečeta, pridobljeni iz prašičev ,100-odstotne iberske' pasme, ki se zakoljejo pri starosti najmanj 14 mesecev ter vzrejajo tradicionalno in prehranjujejo z želodno pašo (montanera), to je izključno z želodi in drugimi naravnimi viri, značilnimi za hrastove gmajne (dehesas), pri čemer meso zori naravno pod posebnimi mikroklimatskimi pogoji območja Sierra pokrajine Huelva.

Skupina II ‚EXCELLENS‘: pršuti in plečeta, pridobljeni iz prašičev ‚100-odstotne iberske‘ pasme, ki se zakoljejo pri starosti najmanj 14 mesecev ter vzrejajo tradicionalno in prehranjujejo z želodno pašo (montanera), to je izključno z želodi in drugimi naravnimi viri, značilnimi za hrastove gmajne (dehesas), pri čemer meso zori naravno pod posebnimi mikroklimatskimi pogoji območja Sierra pokrajine Huelva.

Skupina III ‚SELECCIÓN‘: pršuti in plečeta so iz ‚100 -odstotnih iberskih prašičev, krmljenih v prosti reji‘, ali ‚75-odstotnih iberskih prašičev, krmljenih v prosti reji‘, ter pridobljeni iz prašičev najmanj 75-odstotne ‚iberske‘ pasme, ki se dopitajo na prostem v hrastovih gmajnah (dehesas) z uporabo virov v njih in s krmo, ki jo sestavljajo večinoma žita in stročnice, ter se zakoljejo pri starosti najmanj 12 mesecev, pri čemer meso zori naravno pod naravnimi pogoji La Sierre de Huelva.

[...]

Teža: najmanj 5,75 kg za ‚100-odstotni iberski‘ pršut, 7,00 kg za ‚iberski‘ pršut, 3,70 kg za ‚100-odstotno ibersko‘ pleče in 4,00 kg za ‚ibersko pleče‘.

[...]“

Novo besedilo specifikacije:

„(B) Opis proizvoda

Pršuti in plečeta, ki jih zajema označba porekla ‚Jabugo‘, so zorjene noge ‚100-odstotne iberske‘ pasme, katerih prehrana pred zakolom v skladu z lokalnimi pogoji ustreza:

prašičem z želodne paše ali prašičem, dopitanim z želodno pašo: ti prašiči so namenjeni za zakol takoj po želodni paši (montanera) izključno z želodi in travo z območij hrastovih gmajn (dehesas), poraščenih s črničevjem, plutovcem in hrastom *Quercus Lusitanica*, med 1. oktobrom in 31. marcem. Prašiči morajo na začetku obdobja želodne paše tehtati med 92 kg in 115 kg. Na tej prehrani morajo v več kot 60 dneh pridobiti vsaj 46 kg. Najnižja starost ob zakolu je 14 mesecev. Posamezni trupi morajo tehtati vsaj 108 kg. Gostota živine ne sme biti večja od 1,25 prašiča na hektar in je za vsako kmetijo določena na podlagi ocene količine želodov na črničevju, plutovcu in hrastu *Quercus Lusitanica*, ki je na voljo prašičem med vsakim obdobjem želodne paše.

Pršuti in plečeta zorijo naravno pod posebnimi mikroklimatskimi pogoji območja Sierra pokrajine Huelva.

[...]

Teža: vsaj 5,75 kg za pršut in 3,70 kg za pleče.

[...]“

### **Geografsko območje**

Sprememba vpliva samo na specifikacijo in sestoji iz zamenjave imen kmetijskih območij na območju proizvodnje z imeni občin, ki jih sestavljajo.

Edini popravek enotnega dokumenta je bila zamenjava besed „ta območja“ z besedami „občine na teh območjih“ za usklajitev s specifikacijo.

Sprememba zato ne vpliva na geografsko območje proizvodnje.

Prejšnje besedilo enotnega dokumenta:

„Območje proizvodnje sestavljajo ta območja, ki so poraščena s hrastovimi gmajnami (dehesas) črničevja, plutovca in hrasta *Quercus Lusitanica* ter ležijo v pokrajinah Cáceres in Badajoz v Extremaduri ter Sevilja, Kordoba, Huelva, Cádiz in Malaga v Andaluziji.“

Novo besedilo enotnega dokumenta:

„Območje proizvodnje sestavljajo občine na teh območjih, ki so poraščena s hrastovimi gmajnami (dehesas) črničevja, plutovca in hrasta *Quercus Lusitanica* ter ležijo v pokrajinah Cáceres in Badajoz v Extremaduri ter Sevilja, Kordoba, Huelva, Cádiz in Malaga v Andaluziji.“

Prejšnje besedilo specifikacije:

„Območje proizvodnje za prašiče, katerih noge se lahko uporabijo za proizvodnjo pršutov in plečet z ZOP ‚Jabugo‘, sestavljajo območja, ki so poraščena s hrastovimi gmajnami (dehesas) črničevja, plutovca in hrasta *Quercus Lusitanica* ter ležijo v pokrajinah Sevilja, Kordoba, Huelva, Cádiz in Málaga v avtonomni skupnosti Andaluziji ter pokrajinah Cáceres in Badajoz v avtonomni skupnosti Extremadura z naslednjimi območji:

## Extremadura:

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

## Andaluzija:

- Sevilja: območje Sierra Norte;
- Kordoba: območja Los Pedroches, La Sierra in Campiña Baja;
- Huelva: območja La Sierra, Andévalo Occidental, Andévalo oriental in Condado Campiña;
- Cádiz: La Sierra, La Janda, Campo de Gibraltar in Campiña;
- Málaga: Serranía de Ronda.“

## Novo besedilo specifikacije:

„Območje proizvodnje za prašiče, katerih noge se uporabijo za proizvodnjo pršutov in plečet z ZOP ‚Jabugo‘, sestavljajo območja, ki so poraščena s hrastovimi gmajnami (dehesas) črničevja, plutovca in hrasta *Quercus Lusitanica* ter ležijo v pokrajinah v Cáceres in Badajoz v Extremaduri ter Sevilja, Kordoba, Huelva, Cádiz in Malaga v Andaluziji znotraj naslednjih občin:

## 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, Cañaverl, 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, Escorial, Fresnedoso de Ibor, Galisteo, Garciaz, Garganta la Olla, Gargantilla, Gargüera, Garrovillas de Alconétar, Garvín, Gata, Guadalupe, Guijo de Coria, Guijo de Galisteo, Guijo de Granadilla, Guijo de Santa Bárbara, Herguifuela, Hernán-Pérez, Herrera de Alcántara, Herrerueta, Hervás, Higuera, Hinojal, Holguera, Hoyos, Huélagu, 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, Pínofrankeado, Piornal, Plasencia, Plasenzuela, Portaje, Portezuelo, Pozuelo de Zarzón, Pueblonuevo de Miramontes, Puerto de Santa Cruz, Rebollar, Riobobos, Robledillo de Gata, Robledillo de la Vera, Robledillo de Trujillo, Robledollano, Romangordo, Rosalejo, 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, Torquemada, Trujillo, Valdastillas, Valdecañas de Tajo, Valdefuentes, Valdehúncar, Valdelacasa de Tajo, Valdemorales, Valdeobispo, Valencia de Alcántara, Valverde de La Vera, Valverde del Fresno, Vegaviana, Viandar de la Vera, Villa del Campo, Villa del Rey, Villamesías, Villamiel, Villanueva de la Sierra, Villanueva de la Vera, Villar de Plasencia, Villar del Pedroso, Villasbuenas de Gata, Zarza de Granadilla, Zarza de Montánchez, Zarza la Mayor, Zorita;
- Badajoz: Acedera, Aceuchal, Ahillones, Alange, Albuera (La), Alburquerque, Alconchel, Alconera, Aljucen, Almendral, Almendralejo, Arroyo de San Serván, Atalaya, Azuaga, Badajoz, Barcarrota, Baterno, Benquerencia de la Serena, Berlanga, Bienvenida, Bodonal de la Sierra, Burguillos del Cerro, Cabeza del Buey, Cabeza la Vaca, Calamonte, Calera de León, Calzadilla de Los Barros, Campanario, Campillo de Llerena, Capilla, Carmonita, Carrascalejo (El), Casas de Don Pedro, Casas de Reina, Castilblanco, Castuera, Codosera (La), Cordobilla de Lacara, Coronada (La), Corte de Peleas, Cristina, Cheles, Don Alvaro, Don Benito, Entrín Bajo, Esparragalejo, Esparragosa de La Serena, Esparragosa de Lares, Feria, Fregenal de La Sierra, Fuenlabrada de los Montes, Fuente de Cantos, Fuente del Arco, Fuente del Maestre, Fuentes de 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, Lobos, Magacela, Maguilla, Malcocinado, Malpartida de La Serena, Manchita, Medellín, Medina de Las

Torres, Mengabril, Merida, Mirandilla, Monesterio, Montemolin, Monterrubio de La Serena, Montijo, Morera (La), Nava de Santiago (La), Navalvillar de Pela, Nogales, Oliva de La Frontera, Oliva de Merida, Olivenza, Orellana de la Sierra, Orellana la Vieja, Palomas, Parra (La), Peñalsordo, Peraleda del Zaucejo, Puebla de Alcocer, Puebla de La Reina, Puebla de Obando, Puebla de Sancho Perez, Puebla del Maestre, Puebla del Prior, Pueblo Nuevo del Gadiana, 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;

#### Andaluzija:

- Sevilla: Alanís, Almadén de la Plata, Aznácollar, 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;
- Kordoba: 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, Cañaverl de León, Cartaya, Castaño del Robledo, Cortecconcepción, 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, Gibrleón, Higuera de la Sierra, Hinojales, Hinojos, Jabugo, La Granada de Río Tinto, La Nava, La Palma del Condado, La Zarza, Linares de la Sierra, Los Marines, Manzanilla, Minas de Río Tinto, Nerva, Niebla, Paterna del Campo, Paymogo, Puebla de Guzmán, Puerto Moral, Rociana del Condado, Rosal de la Frontera, San Bartolomé de la Torre, San Juan del Puerto, Sanlúcar del Gadiana, 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 Gaster, 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-Alháuquime, Vejer de la Frontera, Villaluenga del Rosario, Villamartín, Zahara de la Sierra;
- Málaga: Algatocín, Alpandeire, Arriate, Atajate, Benadalid, Benalauría, Benaolán, Benarrabá, Campillos, Cañete la Real, Cartajima, Cortes de la Frontera, Cuevas del Becerro, El Burgo, Faraján, Gaucín, Genalguacil, Igualeja, Jimera de Libar, Jubrique, Júzcar, Montejaque, Parauta, Pujerra, Ronda, Yunquera.“

#### **Dokazilo o poreklu**

Uvedene spremembe se nanašajo samo na postavko v zvezi s pregledi in certificiranjem, spremenjeno kot posledica poenostavitve treh skupin.

- Besedilo, ki dovoljuje pršute in plečeta, pridobljena iz križancev pasme „duroc“, je bilo črtano.
- Dodane so bile podrobnosti glede pristopa k ocenjevanju želodne pašne in določanja gostote živine.
- Sklicevanje na označevanje prašičev pred začetkom dopitja v okviru ekstenzivne reje je bilo črtano, saj je povezano s prašiči, krmljenimi v prosti reji.
- Vstavljeno je bilo sklicevanje na skladnost s protokolom za preverjanje, ki ga je razvil organ za upravljanje.

Sprememba zato ne vpliva na dokazilo o poreklu.

Prejšnje besedilo specifikacije:

„[...]

Pršuti in plečeta morajo biti meso izključno ‚100-odstotne iberske‘ pasme ali križancev ‚iberske‘ pasme in pasme ‚duroc‘, ki so najmanj 75 % iberske pasme.

Vsi prašiči, katerih noge se lahko uporabijo za pripravo proizvodov, zaščiteneh z ZOP, morajo biti identificirani na enem ušesu z ušesno znamko ali neizbrisno oznako, značilno za ZOP ‚Jabugo‘. Prašiči morajo biti pred začetkom dopitanja z želodno pašo ali v okviru ekstenzivne reje označeni in morajo priti iz registrirane kmetije.

[...]

Gospodarski subjekti, ki ravnajo s celim končnim proizvodom, da bi pridobili različne oblike, v katerih se prodaja, tj. brez parkljev, brez kosti, v koščkih, kosih ali rezinah, morajo biti registrirani gospodarski subjekti, da se zagotovi sledljivost proizvoda.“

Novo besedilo specifikacije:

„[...]

Pršuti in plečeta morajo biti izključno meso ‚100-odstotne iberske‘ pasme.

Za zagotavljanje posebnih pogojev prehranjevanja z želodno pašo (montanera) se izvajajo naslednji nadzorni ukrepi: ocena količine želodov na črničevju, plutovcu in hrastu *Quercus Lusitanica*, ki je na voljo prašičem med vsakim obdobjem želodne paše (montanera); določitev največjega števila prašičev in identifikacija z označevanjem na začetku obdobja želodne paše; spremljanje z nenapovedanimi pregledi, da se preveri, ali se prašiči hranijo z želodom in na naravnih pašnikih ter ali se med dopitanjem vzrejajo ekstenzivno.

Vsi prašiči, katerih noge se lahko uporabijo za pripravo proizvodov, zaščiteneh z ZOP, morajo biti identificirani na enem ušesu z ušesno znamko ali neizbrisno oznako, značilno za ZOP ‚Jabugo‘. Prašiči morajo biti pred začetkom dopitanja z želodno pašo označeni in morajo priti iz registrirane kmetije.

[...]

Gospodarski subjekti, ki ravnajo s celim končnim proizvodom, da bi pridobili različne oblike, v katerih se prodaja, tj. brez parkljev, brez kosti, v koščkih, kosih ali rezinah, morajo biti registrirani gospodarski subjekti, da se zagotovi sledljivost proizvoda. Vzpostavljen mora biti ustrezen sistem samonadzora, pakiranja in označevanja ter sprejet protokol za preverjanje, ki ga je določil upravni organ in se uporablja za zagotovitev sledljivosti in izvora končnega proizvoda.“

### **Metoda proizvodnje**

Spremembe so bile narejene zaradi poenostavitve skupin proizvodov in naraščajočih podnebnih sprememb.

V zvezi s tem so bile uvedene naslednje spremembe:

- Zagotoviti je treba, da proizvodi niso zamrznjeni niti med proizvodnim postopkom niti pred prodajo.
- V fazi soljenja je bil temperaturni razpon povečan, odstotkovna relativna vlažnost pa je bila črtana.
- Da se izključi kakršna koli druga razlaga, je bilo določeno, da izpiranje sovpada z začetkom faze presoljevanja in koncem faze soljenja.
- V fazi počivanja sta bila zvišana temperaturni razpon in relativna vlažnost.
- Časovni razpon, dovoljen za fazo počivanja, je bil podaljšan.
- Določeno je bilo, da mora biti pršutu in plečetom dovoljeno, da se naravno sušijo vsaj tri mesece, tako da se ne podaljša časovni razpon, dovoljen za fazo počivanja na račun stroškov faze sušenja, in da se trajanje naravnega sušenja ne spremeni.
- Klasifikacija pršutov in plečet po teži in kakovosti ob vstopu v klet za zorenje v fazi zorenja je bila črtana.

Temperaturni razponi in relativna vlažnost v fazi soljenja so bili spremenjeni, ker, prvič, stalno odpiranje in zapiranje vrat omare za zorenje v dveh ali treh mesecih, v katerih je zakol skoncentriran, vodi do kratkotrajnih nihanj zabeležene temperature, ki nikakor ne vpliva na pršute in plečeta, saj so ves čas zakopani v sol, in, drugič, ker so zakopani v sol, relativna vlažnost ne vpliva na parametre kakovosti.



Spremembe so bile narejene tudi za temperaturne razpone, relativno vlažnost in trajanje faze izravnavanja vsebnosti soli, saj podnebne spremembe, ki so, če ne drugega, izrazitejše v južni Evropi, vodijo do višjih temperatur ob koncu pomladi in začetku poletja, zato proizvod potrebuje več časa, da se sčasoma prilagodi. Ta faza je ključna, tako glede vrednosti nadzorovane temperature kot relativne vlažnosti ter glede njenega trajanja, zaradi česar je pomembno, da se hladnejši del ne prekine nenadoma ter se pršutom in plečetom omogoči, da se ustrezno prilagodijo temperaturi in vlažnosti zunaj pred naslednjo fazo, tj. sušenjem.

Glede trajanja naravne faze naravnega sušenja ni bilo nobene spremembe.

Spremembe zato ne vključujejo kakršnih koli sprememb metode proizvodnje.

Prejšnje besedilo specifikacije:

„[...]

Noge, poslane centrom za proizvodnjo, niso bile deležne kakršnega koli drugega konzerviranja kot hlajenja in površinske obdelave z navadno soljo.

Obdelava sestoji iz celotnega procesa spreminjanja zadnjih ali prednjih nog v pršut oziroma plečeta ter vključuje naslednje faze:

Soljenje: [...] Ta postopek poteka pri temperaturi 0–5 °C in relativni vlažnosti približno 70–96 %.

[...]

Izpiranje: Po soljenju se pršuti in plečeta izperejo z vodo, da se odstrani kakršna koli sol, prilepljena na površino.

Nato so oblikovani, obrezani in obešeni.

Izravnavanje vsebnosti soli (poznano tudi kot ‚presoljevanje‘): [...] ki bo v običajnih razmerah pri temperaturah 2–17 °C in relativni vlažnosti 65–95 %.

Ta faza traja med 30 in 90 dni.

Sušenje: [...]

Skupno trajanje zgoraj opisanih faz soljenja, izravnavanje vsebnosti soli in sušenja mora biti najmanj šest mesecev.

Zorenje: Po fazi sušenja se pršuti in plečeta premestijo v zorilne kleti, kjer so ob vstopu razvrščeni glede na težo in kakovost. To označuje začetek [...]

[...]“

Novo besedilo specifikacije:

„[...]

Proizvodi niso zamrznjeni v kateri koli fazi obdelave ali pred trženjem.

Obdelava sestoji iz celotnega procesa spreminjanja zadnjih ali prednjih nog v pršut oziroma plečeta ter vključuje naslednje faze:

Soljenje: [...] Ta postopek poteka pri temperaturi 0–10 °C.

[...]

Izpiranje: Po soljenju se pršuti in plečeta izperejo z vodo, da se odstrani kakršna koli sol, prilepljena na površino.

To sovпада z začetkom faze presoljevanja in koncem faze soljenja.

Pršuti in plečeta so nato oblikovani, obrezani in obešeni.

Izravnavanje vsebnosti soli (poznano tudi kot ‚presoljevanje‘): [...] ki bo v običajnih razmerah potekalo pri temperaturah 2–28 °C in relativni vlažnosti 60–100 %.

Ta faza traja med 30 in 180 dni.

Sušenje:

Pršuti in plečeta se morajo sušiti vsaj tri mesece.

Zorenje: Po fazi sušenja se pršuti in plečeta premestijo v zorilne kleti. To označuje začetek [...].

[...]"

### **Označevanje**

Spremembe so naslednje:

- Skupina proizvoda je bila ukinjena.
- Poseben primer certificiranega pršuta ali plečeta, ki se prodajajo zaviti ali oviti, je bil črtan.

Spremembe zato ne vključujejo kakršnih koli sprememb označevanja.

Prejšnje besedilo enotnega dokumenta:

#### *„3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Pršut in pleče je treba opremiti z žigom, ki se odtisne v klavnici, in z oznako, ki se namesti ob zapustitvi zorilne kleti, pri čemer sta žig in oznaka v okviru ZOP ‚Jabugo‘ oštevilčena in vsebujeta razločno berljivo ime označbe porekla. Na oznaki je navedena tudi skupina, v katero spadajo kosi.“

Novo besedilo enotnega dokumenta:

#### *„3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Pršut in pleče je treba opremiti z žigom, ki se odtisne v klavnici, in z oznako, ki se namesti ob zapustitvi zorilne kleti, pri čemer sta žig in oznaka v okviru ZOP ‚Jabugo‘ oštevilčena in vsebujeta razločno berljivo ime označbe porekla.“

Prejšnje besedilo specifikacije:

„[...]

Ves zaščiten pršut in plečeta, ki se sprostijo v porabo, morajo biti opremljena z oštevilčenimi žigi in oznakami ZOP ‚Jabugo‘, na katerih mora biti na vidnem mestu prikazana označba porekla, medtem ko mora oznaka prav tako prikazovati skupino proizvoda. Žigi morajo biti nameščeni v klavnici in razsekovalnici tako, da jih ni mogoče ponovno uporabiti, medtem ko mora biti oštevilčena oznaka nameščena, ko proizvod zapusti zorilno klet.

V posebnem primeru, ko se pršut in plečeta prodajajo zaviti ali oviti, morajo biti opremljeni tudi z zunanjo oznako, na kateri so natančno povzete podrobnosti, prikazane na žigu. Zunanja oznaka mora vsebovati informacije, ki jih zahteva veljavna zakonodaja, in svetovalno opombo za potrošnike, ki opisuje obvezne identifikatorje za pršut ali plečeta, ki se nahajajo znotraj.

Ustanovljen naj bi bil register priglašениh blagovnih znamk in oznak za prodajo zaščitenih proizvodov.“

Novo besedilo specifikacije:

„[...]

Ves zaščiten pršut in plečeta, ki se sprostijo v porabo, morajo biti opremljena z oštevilčenimi žigi in oznakami ZOP ‚Jabugo‘, na katerih mora biti na vidnem mestu prikazana označba porekla. Oštevilčeni žigi morajo biti nameščeni v klavnici in razsekovalnici tako, da jih ni mogoče ponovno uporabiti, medtem ko mora biti oštevilčena oznaka nameščena, ko proizvod zapusti zorilno klet.

Ustanovljen naj bi bil register priglašениh blagovnih znamk in oznak za prodajo zaščitenih proizvodov.“

### **Organi ali telesa, ki preverjajo skladnost s specifikacijo proizvoda**

Za preverjanje upoštevanja zahtev, navedenih v specifikaciji proizvoda za zaščiteni označbo porekla ‚Jabugo‘, je pristojen generalni direktorat za prehransko industrijo ministrstva za kmetijstvo, ribolov in prehrano, izvaja pa ga agencija za prehranske informacije in nadzor.

Posodobljene so bile podrobnosti:

Prejšnje besedilo specifikacije:

„(G) Nadzorni organ

Generalni direktorat za živilsko industrijo

Ministrstvo za kmetijstvo, prehrano in okolje

Paseo Infanta Isabel 1, 28014 Madrid, Španija

Tel. +34 91 3475361/8477 Faks: +34 91 3475700

E-naslov: dgia@magrama.es“

Novo besedilo specifikacije:

„(G) Nadzorni organ

Agencija za prehranske informacije in nadzor

Ministrstvo za kmetijstvo, ribolov in prehrano

Paseo Infanta Mercedes 31, 28020 Madrid, Španija

Tel. +34 91 34784 01

E-naslov:“

ENOTNI DOKUMENT

„JABUGO“

EU št.: PDO-ES-0009-AM02 – 3. 10. 2019

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime [ZOP ali ZGO]**

„Jabugo“

2. **Država članica ali Tretja Država**

Španija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. *Vrsta proizvoda (v skladu s Prilogo XI)*

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itn.)

3.2. *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Pršuti in plečeta z ZOP „Jabugo“ imajo te glavne značilnosti:

Fizične

Zunanja oblika: podolgovata, stilizirana, profil, značilen za t. i. rez „Serrano“ v obliki črke „V“. Za plečeta je dovoljen tudi polkrožni rez. V obeh primerih se parklji ohranijo.

Teža: najmanj 5,75 kg za pršut in 3,7 kg za pleče.

Organoleptični opis

Zunanji videz: standarden in čist zunanji videz, za katerega je značilna bela ali modrikastosiva barva, ki je zatemnjena zaradi glivične flore.

Barva in videz ob razrezu: značilna barva, ki prehaja med rožnato in škrlatno rdečo; meso je ob razrezu sijoče, mastno tkivo preprejeno z žilami, vidna pa je tudi medmišična maščoba.

Okus in aroma: meso je nežnega, blagega ali rahlo slanega okusa ter ima značilno prijetno aromo.

Čvrstost in tekstura: mišična masa je čvrsta ter nekoliko mastna in prožna na delih, prepređenih z mastnim tkivom; tekstura je nekoliko vlaknata in zelo krhka.

Maščoba: meso je mastno in čvrsto ter sijoče, njegova barva prehaja med belo in rumeno, poleg tega pa je aromatično in prijetnega okusa. Njegova čvrstost se spreminja glede na delež krme, ki temelji na želodih.

To so pršuti in plečeta, pridobljeni iz prašičev „100-odstotne iberske“ pasme, ki se vzrejajo tradicionalno in prehranjujejo z želodno pašo (montanera), to je izključno z želodi in drugimi naravnimi viri, značilnimi za hrastove gmajne (*dehesas*), pri čemer meso zori naravno pod posebnimi mikroklimatskimi pogoji območja Sierra pokrajine Huelva.

Proizvodni postopek manj kot 7-kilogramskih pršutov mora trajati najmanj 600 dni, najmanj 7-kilogramskih pršutov 730 dni in plečet 365 dni.

### 3.3. Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Za proizvodnjo pršuta in plečet z ZOP „Jabugo“ se uporabijo noge prašičev „100-odstotne iberske“ pasme, katerih prehrana pred zakolom v skladu z lokalnimi pogoji ustreza prehrani:

- (a) prašičev z želodne paše ali prašičev, dopitanih z želodno pašo: ti prašiči so namenjeni za zakol takoj po želodni paši (montanera) izključno z želodi in travo z območij hrastovih gmajn (*dehesas*), poraščenih s črničevjem, plutovcem in hrastom *Quercus Lusitanica*. Prašiči morajo na začetku obdobja želodne paše tehtati med 92 kg in 115 kg. Na tej prehrani morajo v več kot 60 dneh pridobiti vsaj 46 kg. Posamezni trupi morajo tehtati vsaj 108 kg.

Ti prašiči, vzrejeni na tradicionalen način, ki se prehranjujejo z želodno pašo (montanera), to je izključno z želodi in drugimi naravnimi viri, značilnimi za hrastove gmajne (*dehesas*), in sicer v obdobju med 1. oktobrom in 31. marcem, se zakoljejo pri starosti najmanj 14 mesecev.

Za območje proizvodnje, na katerem se pitajo iberski prašiči, namenjeni proizvodnji mesnih izdelkov z ZOP, so značilne obsežne hrastove gmajne (*dehesas*) na prostranih območjih Extremadure in Andaluzije. Ključna dejavnika, od katerih so odvisne kakovost prašičev in s tem poznejše organoleptične značilnosti zaščitene pršuta in plečet ter ki pršutom in plečetom z ZOP „Jabugo“ zagotavljata kakovost in dajeta razpoznavne značilnosti, sta prehranjevanje in ekstenzivna reja prašičev med končnim dopitanjem, ki prašičem omogoča, da v celoti izkoristijo vse vire iz hrastovih gmajn (*dehesas*), kot so želodi, naravni pašniki in strnišče.

Gostota živine ne sme biti večja od 1,25 prašiča na hektar in je za vsako kmetijo določena na podlagi ocene količine želodov na črničevju, plutovcu in hrastu *Quercus Lusitanica*, ki je na voljo prašičem med vsakim obdobjem želodne paše.

### 3.4. Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Vzreja in dopitanje prašičev morata potekati na geografskem območju. Proizvodni postopek (zakol, razrez, soljenje, izpiranje, izravnavanje vsebnosti soli, sušenje in zorenje) mora potekati na geografskem območju proizvodnje.

### 3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Tržijo se lahko certificirani kosi ali koščki brez kosti, pod pogojem da je bil vzpostavljen ustrezen sistem samonadzora, pakiranja in označevanja ter da je bil sprejet protokol za preverjanje, ki ga je določil upravni organ, in da se ta uporablja za zagotovitev sledljivosti končnega proizvoda.

V ta namen je upravni organ uradno obveščen o spoštovanju te prakse.

### 3.6. Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Pršut in pleče je treba opremiti z žigom, ki se odtisne v klavnici, in z oznako, ki se namesti ob zapustitvi zorilne kleti, pri čemer sta žig in oznaka v okviru ZOP „Jabugo“ oštevilčena in vsebujeta razločno berljivo ime označbe porekla.

## 4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje proizvodnje sestavljajo občine na teh območjih, ki so poraščena s hrastovimi gmajnami (*dehesas*) črničevja, plutovca in hrasta *Quercus Lusitanica* ter ležijo v pokrajinah Cáceres in Badajoz v Extremaduri ter Sevilja, Kordoba, Huelva, Cádiz in Malaga v Andaluziji:

- Cáceres: Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Logrosán, Navalmoral de la Mata, Jaraiz de la Vera, Plasencia, Hervás in Coria;

- Badajoz: Alburquerque, Mérida, Don Benito, Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Castuera, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena in Azuaga;
- Sevilja: Sierra Norte;
- Kordoba: Los Pedroches, La Sierra in Campiña Baja;
- Huelva: La Sierra, Andévalo Occidental, Andévalo Oriental in Condado Campiña;
- Cádiz: La Sierra, La Janda, Campo de Gibraltar in Campiña;
- Málaga: Serranía de Ronda.

Območje proizvodnje obsega 31 občin na območju Sierra v pokrajini 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 in Zufre.

## 5. Povezava z geografskim območjem

Proizvodno območje zajema hrastove gmajne (*dehesas*) v Extremaduri in Andaluziji. Območje proizvodnje ZOP „Jabugo“ je zelo pomembno zaradi svoje edinstvenosti glede na druga območja proizvodnje iberskega pršuta v Španiji. Omejeno je na območje Sierra de Huelva in ima naslednje značilnosti:

### Pokrajina

Območje Sierra de Huelva leži na severnem delu istoimenske province in je med zadnjimi zahodnimi obronki gorovja Sierra Morena. Sestavlja ga 31 občin, ki tvorijo homogeno celoto v pokrajini Huelva.

Površje je dokaj razgibano, čeprav ga ne bi bilo mogoče opredeliti kot „sredogorje“, saj je rečno omrežje s svojim delovanjem izoblikovalo pokrajino, v kateri se izmenjujejo številne gore in doline. Navedeno območje je oblikovano koncentrično na različnih nadmorskih višinah, pri čemer je najvišja točka v osrednjem trikotniku, znanem pod imenom „Serranía de Aracena“. Nadmorska višina se giblje od 500 do 1 042 metrov (vrh Castaño) in v povprečju znaša 700 metrov.

### Podnebje

Eden temeljnih vidikov podnebja na navedenem območju je severna zemljepisna širina med 37° 04' in 38° N; ta torej obsega območje, kjer se stikata visok subtropski zračni pritisk in nizek subpolarni zračni pritisk, ki izmenično prevladujeta na navedenem območju glede na letni čas.

Bližina Atlantika občutno vpliva na podnebje, saj zahodni vlažni in blagi vetrovi neovirano dosežejo navedeno območje, kar vsekakor določa tudi temperature in količino padavin na njem. Osrednji predel navedenega območja je prva ovira, na katero naletijo vetrovi in zaradi katere se lahko vse zračne mase z Atlantika zadržijo nad navedenim območjem. Izohieta 1 000 mm skoraj v celoti sovпада z območjem „osrednjega trikotnika“. Na navedenem območju je načeloma veliko padavin, saj leži v celoti na izohieti 700 mm. Največ padavin je pozimi. Spomladi in jeseni pade skoraj enaka količina padavin, za poletje pa je značilna suša, ki je julija in avgusta skoraj popolna.

Povprečna temperatura niha med 14,8 °C v Araceni in 18,4 °C v La Garnachi. Najbolj vroč mesec je julij, ko povprečna temperatura niha med 25 °C v Araceni in 27,7 °C v La Garnachi. Januar ostaja najhladnejši mesec, razen v La Garnachi, kjer je najhladnejše decembra s temperaturami med 6,2 °C in 10,7 °C.

### Hidrografija

Območje Sierra zajema meje povodij rek Guadiana, Guadalquivir in Odiel, prepređenih s številnimi sezonskimi vodnimi tokovi, ki nastanejo ob padavinah in se stekajo v reke ali zbiralnike na navedenem območju.

### Rastlinje

Območje Sierra de Huelva se razteza na 307 952 ha, pri čemer 73 % (227 023 ha) prekrivajo gozdne površine. Med njimi hrastove gmajne (*dehesas*) črničevja in plutovca obsegajo več kot 120 000 ha.

Obstoječe rastlinstvo sestavljajo zlasti rastlini *Trifolium subterraneum* in *Periballia laevis*, ki raste na peščenih in granitnih tleh; rastline *Trifolium subterraneum* (zelo razširjena), *Poa bulbosa* in *Periballia minuta*, ki raste na pašnikih, obsenčenih s črničevjem; rastline *Rumex bucephalophorus*, *Trifolium subterraneum* in *Periballia laevis*, ki rastejo na apnenčastih tleh hrastovih gmajn (*dehesas*) plutovca, kjer uspevajo brškinovke in metuljnice.

### *Posebna znanja lokalnih proizvajalcev*

Posebna znanja lokalnih proizvajalcev in izdelovalcev se prenašajo iz roda v rod, z očeta na sina. Končni proizvod je plod tradicionalnega znanja rejcev, ki vzrejajo iberske prašiče v hrastovih gmajnah (*dehesaa*), ter znanja izdelovalcev pršutov in plečet, ki delujejo na območju Sierra v pokrajini Huelva.

Rejci lahko s svojimi posebnimi znanji ohranjajo krhko ravnotežje ekosistema hrastove gmajne (*dehesa*) s tradicionalno vzrejo iberskega prašiča, pri kateri poskrbijo za dobro počutje živali. Črede prašičev so med ekstenzivnim dopitanjem privedene v bližino najstrmejših in težko dostopnih zemljišč, nato pa na položnejša in dostopnejša zemljišča.

Mesarski mojster natančno določi dneve soljenja prašičjih nog; ustrezen čas razobešanja kosov v naravnih sušilnicah; čas odpiranja in zapiranja oken v sušilnicah, da se izkoristi mikroklima; čas premestitve kosov v naravne kleti, da bi se začelo počasno zorenje; ter dan konca zorenja pršutov in plečet, ko njihove organoleptične značilnosti postanejo najizrazitejše.

Na surovine in končni proizvod vplivajo tudi značilnosti geografskega okolja, saj posebnosti pršuta in plečet z ZOP „Jabugo“ izhajajo iz naslednjih dejavnikov: proizvodnje v trajnostnem ekosistemu, to je hrastovi gmajni (*dehesa*), pri kateri se iberski prašič dopita v okviru ekstenzivne reje in prehranjuje z viri v gmajni; proizvodnje v mikroklimi območja Sierra v pokrajini Huelva.

V prvi fazi se pršuti in plečeta posolijo. Nato se sperejo. Zatem se izravnava vsebnost soli na njihovi površini in znotraj njih. Pršuti in plečeta se nato razobesijo v naravnih sušilnicah, da bi se lahko posušili („sudado“), pri čemer se izkoristijo mikroklimatski pogoji. Nato se premestijo v naravne kleti, da bi počasi dozoreli. V tej fazi se na njihovem zunanem delu razvije glivična flora zaradi temperaturnih pogojev in vlažnosti, ki se skozi čas le neznatno spreminjata.

Senzorične značilnosti pršutov in plečet izhajajo iz fizikalnih, kemijskih in bioloških reakcij, ki jim bodo izpostavljena hranila iz želodov (zlasti njihova lipidna sestava), in z naravnih pašnikov med presnavljanjem iberskega prašiča ter nato med počasnim in postopnim zorenjem pršuta in plečet, to je v fazi, v kateri na proizvodnjo pršuta nesporno skupaj vpliva več dejavnikov, med katerimi so zemljepisna lega na skrajnem jugu Evropske unije in posledična dnevna toplota; zemljepisna lega v gorovju, za katero so značilne sveže poletne noči in ostre zime; ter zemljepisna lega v prvi gorski verigi, ki je na udaru neviht z Atlantskega oceana, kar se odraža v visoki stopnji vlažnosti skozi celo leto.

Marmoriran videz, barva pustega mesa in sijoča barva rezin izhajajo iz pasme prašičev, vzreje živali na prostem in prehranjevanja s hranili iz hrastove gmajne (*dehesa*). Rezine so na otip in v ustih mehke in žametne zaradi tekočega stanja maščobe, katere tališče se zmanjšuje premo sorazmerno s količino uporabljenih želodov. Aroma izhaja iz krme, obogatene s prehranjevanjem z želodi in rastlinami ter travo na naravnih pašnikih, k njej pa prispeva tudi počasno zorenje skozi čas. Okus izhaja iz prefinjenega ravnotežja med slanostjo, pridobljeno s soljenjem, blagostjo, ki jo je zagotovil mesarski mojster z ustrezno določitvijo trajanja soljenja, in dejavniki, ki izhajajo iz časovno podaljšanega metabolizma. Nazadnje, za okus, ki ostane v ustih, je značilna intenzivnost, zlasti pa trajnost, pridobljena zaradi poletnih velikih temperaturnih razponov med dnevom in nočjo med naravnim sušenjem ter počasnega zorenja skozi celo leto med naravnim zorenjem. Poleg tega imajo pršut in plečeta zaradi krme prašičev v obdobju želodne paše in fizičnega gibanja živali določeno sočnost ter gostejšo mišično teksturo, ki je močneje preprejena z maščobo.

V podkrepitev uporabe in slovesa geografske navedbe „Jabugo“ ter za pojasnitev te navedbe in njeno povezavo z geografskim območjem so na kratko navedeni ti zgodovinski dogodki:

že v delu *Fuero de Montánchez* (1236) je omenjen obstoj hrastovih gmajn (*dehesas*), namenjenih izključno pridelavi želodov za krmo prašičje črede, pri čemer so bili za njihovo zaščito sprejeti zakoni.

Lope de Vega priča tudi o vzreji prašičev in pridelavi želodov v svojih zelo znanih verzih iz pisma *Al Contador Gaspar de Barrionueva*, vsebovanega v objavi *Rimas* (Rime) (1604):

„ ... Pršut iz španskega prašiča,  
iz znamenitih gora Aracena,  
kamor je Arias Montano pobegnil pred svetom ...“

Z rastjo podjetij je bilo mogoče pred več stoletji začeti proizvajati pršut na območju Sierra v malih obrtnih podjetjih; eno med njimi je bilo leta 1895 vpisano v register občine Jabugo in leta 1905 je njegova tržna mreža zajemala mesta Sevilja, Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María, San Fernando in Cádiz, ki so bila distribucijska središča njegovih proizvodov. V sezoni 1883–1884 je bilo v občini Jabugo zaklanih že 400 prašičev iz prašičje črede.

Jabugo je gorska občina, ki se ponaša z največ podjetji za predelavo iberškega prašiča.

Če danes v Google vnesemo poizvedbo „Jabugo“, dobimo skoraj pol milijona zadetkov na španskih in mednarodnih straneh, od katerih se velika večina nanaša na pršut.

Občina Jabugo je dejansko v središču območja Sierra v andaluzijski pokrajini Huelva (Španija), območja proizvodnje ZOP, ki vključuje še 30 drugih vasi s skupno zgodovino, mikroklimo in posebno kulturo, povezano s pršutom.

### **Sklic na objavo specifikacije**

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

[https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/200424pcdopjabugo\\_tcm30-540272.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/200424pcdopjabugo_tcm30-540272.pdf)

---