

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2016/C 415/07)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítás iránti kérelem elleni felszólalásra

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012 rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

„JAMÓN DE HUELVA”

EU-szám: ES-PDO-0105-01372 – 2015.9.25.

OEM (X) OFJ ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jamón de Huelva (a „Jamón de Huelva” oltalom alatt álló eredetmegjelölés Szabályozó Tanácsa)

Cím: Apartado de correos, 1.
21290 Jabugo
HUELVA
ESPAÑA

Tel.: +34 959127900
E-mail: info@jamondehuelva.es

2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország

3. A termékleírás módosítással érintett szakaszcímei

- ☒ A termék elnevezése
- ☒ A termék leírása
- ☐ Földrajzi terület
- ☒ A származás igazolása
- ☒ Az előállítás módja
- ☒ Kapcsolat
- ☒ Címkézés
- ☒ Egyéb [A termékleírásban foglaltak teljesülését ellenőrző hatóságok vagy szervezetek]

4. A módosítás típusa

- ☐ Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása
- ☒ Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

5. Módosítás(ok)

A termék elnevezése

Az 1998. január 26-i 195/98/EK bizottsági rendelet értelmében oltalom alatt álló eredetmegjelölésként (OEM) nyilvántartott „Jamón de Huelva” elnevezés „Jabugo”-ra módosul.

A szóban forgó OEM termékleírásának teljes szövegében a „Jamón de Huelva” földrajzi elnevezés helyébe a „Jabugo” lép.

A névváltozás indoklásának részletei összefoglalva a z alábbiak:

Az egyetértés hiánya és a nézeteltérések miatt az eredetmegjelölés nem kaphatta a köznyelvben és a kereskedelemben az oltalom alatt álló termékek megnevezésére általánosan használt „Jabugo” nevet.

Több, mint tizenöt év telt el a közösségi nyilvántartásba vétel óta és ezalatt bebizonyosodott, hogy mind a hazai, mind a külföldi fogyasztók többsége továbbra is a „Jabugo” földrajzi nevet használja a Jamón de Huelva oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termék megnevezésére, ezért az évekkel ezelőtt hozott döntést átgondolva, a „Jabugo” földrajzi elnevezésnek a sonka és a lapockasonka értékesítésekor általános és széleskörű használata, a kifejezés pontossága és a földrajzi területhez való kapcsolódása alapján létrejött a módosítás iránti kérelem.

A Huelva tartomány hegyeiben előállított hagyományos sonka védelmét legjobban a termékleírásban szereplő, oltalom alatt álló eredetmegjelölés elnevezésének módosítása biztosíthatja, sőt, általa az Európai Unió kulturális és gasztronómiai öröksége egyik élő képviselőjének elvesztése is elkerülhető.

2008. június 26-án a Szabályozó Tanács ülése jóváhagyta az elnevezés módosítását.

2008 szeptemberében a Jamón de Huelva oltalom alatt álló eredetmegjelölés Szabályozó Tanácsa a Környezetvédelmi, Vidékfejlesztési és Tengerügyi Minisztériumnál kérelmezte a „Jamón de Huelva” elnevezés „Jabugo”-ra módosítását.

Három vállalkozás nyújtott be tiltakozást.

2010 januárjában a minisztériumi határozat arra hivatkozva utasította el a névváltoztatást, hogy „a névváltoztatási kérelem nem igazolta kellő mértékben, hogy a fogyasztók a piacon a »Jabugo« elnevezést használnák a »Jamón de Huelva« eredetmegjelölés oltalma alatt álló termék előállítási területét alkotó településeken készült sonkák megnevezésére, és elvetette a szellemi tulajdonjogaikra hivatkozva tiltakozó vállalkozások érveit is.

A Szabályozó Tanács fellebbezett az említett elutasító határozat ellen. Jabugo önkormányzata is fellebbezett az elutasító határozat ellen, ugyancsak fellebbezést nyújtott be a Jamón de Huelva oltalom alatt álló eredetmegjelölést viselő termék előállításával foglalkozó 39 gazdasági szereplő. 2012-ben a minisztérium határozatban utasította el a Szabályozó Tanács fellebbezését.

A kezdeményezés a termékleírás módosítására irányuló kérelem benyújtásától egészen a fellebbezési folyamat végéig egyöntetű politikai, társadalmi és gazdasági támogatottságot élvezett. Az OEM névváltoztatását támogató hatóságok, intézmények, testületek és vállalatok úgy vélik, hogy ez az elnevezés a legmegfelelőbb a Huelva tartomány hegyvidékét képviselő vidéki terület integrálására és strukturálására. Az OEM nevének „Jabugo”-ra módosítása melletti egységes állásfoglalás kétségszű.

A Szabályozó Tanács közigazgatási keresettel fordult a Tribunal Superior de Justicia de Madrid-hoz.

A Tribunal Superior de Justicia de Madrid 2014. júliusi határozatában megsemmisítette a két közigazgatási határozatot, elismerte, hogy a névmódosítás megfelelően alátámasztott és bizonyított, és hogy a módosítást az Európai Bizottságnak kell elbírálnia.

A Szabályozó Tanács és a Sánchez Romero Carvajal Jabugo, S.A.U. kereskedelmi vállalat közötti megállapodás március 10-i aláírását követően a tiltakozást benyújtó három vállalat visszavonta az általuk benyújtott összes közigazgatási és bírósági jogorvoslati kérelmet.

Az említett határozat ideiglenes végrehajtásáról 2015. június 23-án rendelkeztek. Miután az összes fél gyakorolta az elállás jogát, a határozat jogerőre emelkedett.

A következő bizonyító erejű dokumentumok támasztják alá a „Jabugo” földrajzi név használatát és ismertségét a sonka és a lapockasonka értékesítésekor.

— Az „Una imagen de calidad: Los productos del cerdo ibérico” (A megtestesült minőség; ibériai sertésből készült termékek) című, a Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium élelmiszerpolitikai főigazgatósága által 1984-ben kiadott könyv számos helyen utal a jabugói sonka és az Aracena-hegység kapcsolatára.

- A Cesáreo Hernández Monjo által 2005-ben kiadott „El jamón de Jabugo y otros manjares del cerdo ibérico” című könyv, amely ugyancsak tartalmaz utalásokat a jabugói sonkára.
- Dr. Francisco Javier García Delgado, a Huelvai Egyetem helyi fejlesztésekkel foglalkozó intézetének munkatársa által 1998-ban kivonatos formában ismertetett „Las industrias cárnicas de Jabugo. De la tradición al desarrollo” című kutatás, amely tartalmazza a Jabugóval kapcsolatos történelmi utalásokat, és rámutat arra, hogy a Jabugóval szemben a Jamón de Huelva gyenge elnevezés.
- Az „El cerdo ibérico: crianza, productos y gastronomía” (Az ibériai sertés: tenyésztés, termékek és gasztronómia) című, az Iniciativas LEADER Sierra de Aracena y Picos de Aroche, S.A. által 1998-ban kiadott könyv, amely a Jabugo földrajzi névet az Aracena-hegység és a Picos de Aroche településeinek feldolgozott sonkáival azonosítja.
- Különböző hivatalos weblapok (Jabugo polgármesteri hivatala, Córdoba-i Egyetem...), amelyek Jabugót előállítási területként említik.

1976. március 29-én a Mezőgazdasági Minisztérium tartományi kormányhivatala a hegyvidéki sonka feldolgozásával foglalkozó ágazathoz fordult azzal a kéréssel, hogy fogalmazzák meg a „Jabugo” eredetmegjelölés és annak Szabályozó Tanácsa ideiglenes szabályzatát.

Három intézmény által – és nem megbízásból – megvalósított több piacutalás eredményeit bemutató kiadvány, amely kiemeli a „Jabugo” kapcsolatát az OEM által képviselt koncepcióval.

- 2003-ban az eredetmegjelölések és minőségi megjelölések andalúziai konferenciájának kérésére készült stratégiai kommunikációs terv a Jabugo eredetmegjelölések ismertségi fokát hetedikként határozta meg a spanyolok és másodikként az andalúzok között.
- A Junta de Andalucía 2008-ban felmérést készített az igazoltan minőségi védjegyek népszerűségéről, amely szerint Andalúziában a minőségi megjelöléssel/eredetmegjelöléssel rendelkező termékek között Jabugo a legismertebb.
- Az ibériai sertés szakmaközi társasága 2009-ben készült értékelési tanulmánya, amely szerint a megkérdezettek 92,6 %-a azonosította a Jabugót az ibériai sonka oltalom alatt álló eredetmegjelöléseként.

Idézhető továbbá a következő információ és dokumentáció is, amelyből kitűnik, hogy az Aracena-hegység és a Picos de Aroche területén készült sonka „Jabugo” néven ismert:

- Az EGK által az „Euroterroirs” projekt keretében támogatott katalógus. A minisztérium által kiadott „Inventario Español de Productos Tradicionales” könyv a Jamón de Huelva egyéb elnevezéseként említi a „Jamón de Jabugo” kifejezést. Megadja, hogy „Huelva tartomány 600 méter feletti hegyvidékein állítják elő, külön kiemelve Cortegana, Jabugo, Castaño del Robledo, Cumbres Mayores és Aracena településeket”.
- Az első Szabályozó Tanács elnökének – aki a nyilatkozattétel idején az egyik kifogással élő vállalkozás elnöke volt – nyilatkozata, amelyben elismeri, hogy 1995-ben az eredetmegjelölésnek először a Jabugo nevet akarták adni, továbbá, hogy feldolgozási területen nem kizárólag a települést érti, hanem Jabugo egész körzetét.
- A 2009-ben az Aracénában tartott V. Sonka Világkongresszus igazolása arról, hogy az „El Jabugo” c. könyv elnyerte az intézmény könyve címet, mivel a szervezet véleménye szerint ez a név képviseli legjobban a Huelva tartomány hegyeiben található településeken készült sonkát.
- Az ibériai sertéságazat ASICI által kidolgozott stratégiai terve. Az eredetmegjelölések kapcsán a Jabugót idézi, sőt még a levágott sertések adatai is megegyeznek a Jamón de Huelva oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termékek adataival.
- Az El Mundo által forgalmazott Siete Leguas folyóirat „A Jabugo útja” címmel riportot közöl a Huelva-hegységben és az ottani települések tölgyes területein takarmányozott sertések nyomában tett utazásról.
- A Spanyolországi Húsipari Egyesület (AICE) által továbbított e-mail. Spanyolország pekingi Gazdasági és Kereskedelmi Kirendeltsége elektronikus levelet intézett a Spanyol Külkereskedelmi Intézethez, amelyben kéri általában az Európai Unió és különösen Spanyolország eredetmegjelöléseinek azonnali védelmét, külön említve a Cava, Jerez, Jabugo stb. eredetmegjelöléseket.
- 2011-ben a spanyol nagykövetség úgy ítélte meg, hogy a „Jabugo” és a „Hameng Jabugo” védjegyek bejegyzésére irányuló kérelemmel szemben a „Jabugo” elnevezés érdekeit az országban a Jamón de Huelva OEM Szabályozó Tanácsa tudná a legjobban képviselni, ennek megfelelően megküldte a szükséges információt a tiltakozások elkészítéséhez, amelyek kizárólag a Jamón de Huelva oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott

termékeket feldolgozó állattenyésztők és feldolgozók fedezik. A Kínai Köztársaság Ipari és Kereskedelmi Igazgatósága szó szerint azt állítja, hogy a „Jabugo” elnevezés Spanyolország világhírű ibériai sertésének egyik eredetmegjelölése, és a védjegy bejegyzése iránti kérelem csak erre az eredetmegjelölésre utalhat. Rámutat továbbá arra, hogy az azzal egyező védjegy, vagy amely tartalmazza a „Jabugo” nevet és a 29. védjegy-osztályba tartozik, könnyen megzavarhatja a fogyasztókat a termékek eredetét illetően.

- Az Instituto Internacional San Telmo nevű híres iskola „Védjegy kérdése-e az ibériai sonka? Jamón de Huelva vagy Jabugo OEM?” című esettanulmánya, amely a Jabugo kifejezést a védjegy, illetve az OEM szemszögéből veszi szemügyre.
- Az egyesület tiszteletbeli bizottságának létrehozása – a Jamón de Huelva OEM Szabályozó Tanácsa részvételével – abból a célból, hogy az UNESCO a Jabugo sonkát elismerje az emberiség szellemi öröksége részeként.
- A TURESPAÑA 2009-ben kidolgozott, az „Ibériai Sonka útja” elnevezésű turisztikai terméke klubjának területi bizottsága a programnak a Jamón de Huelva OEM földrajzi területére eső részének a Jabugo útja elnevezést választotta.
- Október 24-én a Viva La Sierra újság tudósít a www.rutadeljabugo.travel honlap elindításáról és kiemeli, hogy „A Jabugo útja turisztikai program során a résztvevők ellátogatnak a Jabugo eredetmegjelöléshez kapcsolódó területekre az Aracena-hegységben és Picos de Aroche” körzetben.

Végül hangsúlyozni kell, hogy a fenti dokumentumok bizonyítják a „Jabugo” földrajzi név – amelyet a piacon sokszor használnak a „Jamón de Huelva” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termék népszerű szinonimájaként – használatát és ismertségét.

Az alábbi információ igazolja, hogy a „Jabugo” kellő pontossággal meghatározott földrajzi területhez kapcsolódik:

Jabugo település Spanyolországban Andalúzia Huelva tartománya hegyekkel borított területének – az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termék előállítási területének – gyakorlatilag a közepén található, további harminc településsel együtt, amelyekkel a közös történelmen és mikroklímán, valamint a sonka egyedülálló kultúráján osztozik.

Huelva

A nyolc andalúziai tartomány egyike. Településeinek száma 79, amelyek közül 31 alkotja a Jamón de Huelva oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel (OEM) ellátott termék előállítási területét.

Huelva tartomány fővárosa. A főváros a déli határvonalától délebbre és a Jamón de Huelva oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termék előállítási területén kívül helyezkedik el.

Jabugo

Huelva tartomány egyik települése. Helységeinek száma 4: Jabugo, El Reilado, Los Romeros és El Quejigo. A Jamón de Huelva oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termék előállításának földrajzi középpontjában helyezkedik el.

Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termék előállítási területének főtengelyeit meghatározó 4 település Huelvától és Jabugótól számított legrövidebb úttávolsága kilométerben.

	HUELVA	JABUGO
Encinasola (Észak)	136	36
Rosal de la Frontera (Nyugat)	104	53
Santa Olalla del Cala (Kelet)	119	62
Campofrío (Dél)	80	51

Huelva, Jabugo és az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termék előállítási területének főtengelyeit meghatározó 4 település földrajzi koordinátái

	Encinasola (Észak) é. sz. 38° 08' ny. h. 7° 12'	
Rosal de la Frontera (Nyugat) é. sz. 37° 58' ny. h. 7° 12'	Jabugo é. sz. 37° 55' ny. h. 6° 43'	Santa Olalla del Cala (Kelet) é. sz. 37° 54' ny. h. 6° 12' (Nyugat)
	Campofrío (Dél) é. sz. 37° 6' ny. h. 6° 34'	
	Huelva é. sz. 37° 15' ny. h. 6° 57'	

Huelva tartomány (határvonal), Huelva (fekete színnel, a tartomány déli részén), az oltalom alatt álló eredetmegjelölés területe (drapp színnel árnyékolva) és Jabugo (fekete színnel, az előállítási terület közepén)



Termékeiket a *Jamón de Huelva* OEM termékleírásának önként megfelelő feldolgozó vállalkozások eloszlása az előállítás terület községei szerint

Település	Vállalkozások száma	Százalék
Aracena	3	6,97 %
Aroche	1	2,33 %
Castaño del Robledo	2	4,65 %
Corteconcepción	2	4,65 %
Cortegana	3	6,97 %
Cortelazor	1	2,33 %
Cumbres Mayores	11	25,58 %
Almonaster La Real	1	2,33 %
Jabugo	17	39,53 %
Galaroza	1	2,33 %
Santa Olalla del Cala	1	3,33 %
Összesen	43	100,00 %

Jelenleg a „Jabugo” földrajzi nevet sok esetben a fogyasztók becsapására vagy megtévesztésére használják, mivel a világ bármelyik pontján bárki, bármiféle sonkát nevezhet így, amint az az Európai Parlament Hivatala által 2011-ben Spanyolországban megjelentetett „A hitelességi rend lovagjai és a minőségtündér” című mesében is olvasható.

A termék leírása

A bekezdés módosításai részben az ibériai sertés húsára, sonkájára, lapockasonkájára és tarjahúsára vonatkozó minőségi szabvány jóváhagyásáról szóló, 2014. január 10-i 4/2014 számú királyi rendelet hatálybalépésének köszönhetőek, mivel annak betartása az ibériai sertésből Spanyolországban előállított összes termék esetében kötelező.

Ilyen értelemben kötelezően végrehajtott módosítások a következők:

- A „fajtatiszta ibériai” elnevezés „100 %-ban ibériai fajtára” módosul.
- A „Duroc-Jersey” fajta neve „duroc” fajtára módosul.

- A tölgyes legelőerdőkön („dehesa”) történő takarmányozásra meghatározott „85 és 115 kg” közötti kezdő súly „92 és 115 kg”-ra módosul; a korábbi „a sertések súlygyarapodása, fajtájuknak megfelelően, legalább 50–65 %-os” helyébe a „több mint 60 nap alatt legalább 46 kg-os testtömeg-növekedést kell elérni” lép; be kell illeszteni, hogy „a vágáskori minimuméletkor 14 hónap”; valamint „a tölgyes legelőerdőkön történő makkoltatás befejezésekor a megengedett maximális súly legfeljebb 180 kg” helyébe „a hasított test minimális egyedi súlya 115 kg, kivéve a 100 %-ban ibériai fajtájú állatokat, amelyeknek legalább 108 kg-ot kell nyomniuk” lép.
- A „Cerdo de recebo o terminado en recebo” (vegyes takarmányozású vagy levágás előtt vegyes takarmányon tartott sertés) kategória megszűnik.
- Mivel az oltalom alatt álló sertéseket extenzív tartásban nevelik, a „Cebo” (ibériai hízősertés) kategória „Cebo de campo”-ra (szabadban tartott ibériai hízősertés) módosul, és a kategória beolvad a „Cebo de Campo”-ba.
- A „Cebo de Campo” kategória leírása kiegészül azzal, hogy a „levágás előtt a tölgyes ligeterdőkben a hizlalási időszak legalább 60 nap”; hogy „a vágáskori minimuméletkor 12 hónap”; „a hizlalás befejezésekor a tételenkénti átlagsúly nem haladhatja meg a 180 kg-ot” a következők szerint módosul: „a hasított test minimális egyedi súlya 115 kg, kivéve a 100 %-ban ibériai fajtájú állatokat, amelyeknek legalább 108 kg-ot kell nyomniuk”; és kiegészül azzal, hogy „a maximális állománysűrűség 15 sertés/hektár lehet”.
- A fajtatényezőre vonatkozó követelmény a „100 %-ban ibériai” és „ibériai” fajta, ez utóbbi legalább 75 %-ban ibériai hibrid; a sertések takarmányozási típusa pedig „Bellota” (makkoltatás) vagy „Cebo de Campo” lesz.
- Az előállítási idő legalább 600 nap a 7 kg-nál kisebb és 730 nap a 7 kg-nál nagyobb tömegű sonkák, illetve 365 nap a lapockasonkák esetében.
- A fizikai tulajdonságok előírásai azon termékekre vonatkoznak, amelyek súlya legalább 5,75 kg a „100 %-ban ibériai” sonka, 7,00 kg az „ibériai” sonka és 3,70 kg a „100 %-ban ibériai” lapockasonka és 4 kg az „ibériai” lapockasonka esetében.

A módosításokra azért is szükség volt, mivel a korábbi termékleírás nem határozta meg a termékosztályokat. A Szabályozó Tanács ezért úgy döntött, hogy az új leírás tartalmazni fogja ezek meghatározását, méghozzá sajátos jelleggel, ami a fogyasztók szemében az OEM-mel rendelkező terméket megkülönbözteti.

Amikor 1995-ben elismerték a „Jamón de Huelva” eredetmegjelölést, az ibériai sertésből készült sonka és lapockasonka ágazatára még nem vonatkozott jogszabály. 2001-től kezdődően azonban már horizontális rendeletek szabályozták a terméket, jelenleg pedig az ibériai sertés húsára, sonkájára, lapockasonkájára és tarjájára vonatkozó szabványról szóló, 2014. január 10-i 4/2014 számú királyi rendelet hatálya alatt áll.

Először, pontosítani kell, hogy az ibériai sertésre vonatkozó szabvány az ibériai sonkára és az ibériai lapockasonkára vonatkozó minimális követelményeket írja elő, ezért teljesítésük kötelező azon gazdasági szereplők számára, akik az általa szabályozott elnevezések használata mellett döntenek, ezek: Bellota, Cebo de campo, 100 %-ban ibériai fajták. Tehát, annak érdekében, hogy a fogyasztó fel tudja ismerni az értékesítési megjelölést, a jogszabály meghatározza a termék típusát.

Másodszor, pontosítani kell, hogy a „Jabugo” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termék leírása kizárólag egy adott területhez és a hegyvidéki településeken előállított sonka és lapocka bizonyos minőségi szintjeihez kapcsolódik, ezért betartása kizárólag a teljesítést önként vállaló gazdasági szereplők termékei esetében kötelező. Vagyis a jogszabály további típuscsoportot hoz létre, amelynek megfelelően – a gazdasági szereplők számára az ibériai fajtára vonatkozó jogszabály alá tartozó termékek címkézésére vonatkozóan előírt kötelezettségektől függetlenül és azok sérelme nélkül – a termék saját minősítés kap.

Tehát, a „Jabugo” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termék leírása a sonkákat három (3), kizárólag számukra meghatározott osztályba sorolhatja, ezek: Summum, Excellens és Választott. Mindhárom a legelőerdőhöz, a szabadtartású serteshizlaláshoz és a legalább 75 %-ban ibériai fajtatényezőhöz kapcsolódik.

I. osztály: Summum minősítést azon sertések sonkái és lapockasonkái kapnak, amelyek a tölgyesekben töltött idő alatt kizárólag makkosokban és természetes legelőkön táplálkoznak, és 100 %-ban ibériai fajtájúak.

II. osztály: Excellens minősítés azon sertések sonkái és lapockasonkái kapnak, amelyek a tölgyesekben töltött idő alatt kizárólag makkot fogyasztanak, természetes legelőkön táplálkoznak és 75 %-ban ibériai fajtájúak.

III. osztály: Választott minősítést azon sertések sonkái és lapockasonkái kapnak, amelyek extenzív tartásban a legelőerdőkben táplálkoznak és legalább 75 %-ban ibériai fajtájúak.

Tehát ez a fejezet a hatályos nemzeti jogszabályokban már meghatározott, kötelezően betartandó értékeket, valamint a termékosztályokat tartalmazza.

Tehát a módosítás nem jelenti a termék módosítását, mivel az előző termékleírásban szereplő összes módosítás az új termékleírásban is szerepel.

A származás igazolása

Módosításokat csak az Ellenőrzések és tanúsítás albekezdés tartalmaz.

A bekezdés különböző módosításai egyrészt szintén az ibériai sertés húsára, sonkájára, lapockasonkájára és tarjahúsára vonatkozó minőségi szabvány jóváhagyásáról szóló, 2014. január 10-i 4/2014 számú királyi rendelet hatálybalépésének következményei, mivel ennek betartása az ibériai sertésből Spanyolországban előállított összes termék esetében kötelező.

- A „fajtatiszta ibériai” elnevezés „100 %-ban ibériai fajtájú”-ra módosul.
- A „duroc-jersey” fajta neve „duroc” fajtára módosul.
- A hatályos nemzeti jogszabályok rendelkezéseitől való megkülönböztetés érdekében pontosítani kell az OEM saját füljelzőjének használatát és a felhelyezés időpontját.
- A hatályos nemzeti jogszabályok rendelkezéseitől való megkülönböztetés érdekében pontosítani kell az OEP saját zárószalagjának használatát és a felhelyezés időpontját, amit a hatályos jogszabályok határoznak meg.
- Pontosítani kell, hogy a vágóhídon korábban felhelyezett zárószalaggal való összetévesztés elkerülése érdekében, a termék végső jelölése védjeggyel és nem zárószalaggal történik.

Beillesztésre kerül másrészt egy új bekezdés, annak érdekében, hogy a termék bontott részeit köröm nélkül, kicsontozva, felvágva, darabolva vagy szeletelve átvető szereplőket a termék nyomkövethetőségének biztosítása céljából nyilvántartásba vegyék.

A módosítás tehát nem jelenti az eredetmegjelölés megváltoztatását.

Az előállítás módja

A bekezdés módosításai az ibériai sertés húsára, sonkájára, lapockasonkájára és tarjahúsára vonatkozó minőségi szabvány jóváhagyásáról szóló, 2014. január 10-i 4/2014 számú királyi rendelet hatálybalépése következményei, mivel a rendelet betartása az ibériai sertésből Spanyolországban előállított összes termékre kötelező.

Ilyen értelemben a következő módosítások kötelezően valósultak meg:

- A vétagok elősúlyát törölni kell, mivel azt a hatályos nemzeti jogszabály nem veszi figyelembe, helyett az ipari létesítményeket elhagyó darab típusának – sonka vagy lapockasonka – megfelelő minimális súlyhoz viszonyít.
- A darabok elősúly szerinti osztályozását törölni kell, mivel ez az egyes feldolgozók saját döntési körébe tartozik, ezért a hatályos nemzeti jogszabály nem veszi figyelembe.
- A termék feldolgozása teljes folyamatának minimális időtartamát 600 napban kell meghatározni a 7 kg-nál kisebb súlyú sonkák, 730 napban a 7 kg-os vagy ennél nagyobb súlyú sonkák és 365 napban a 3,7 kg-os vagy ennél nagyobb súlyú lapockasonkák esetében.

A vágóhidak műszaki-egészségügyi szabályzatának megfelelően, ugyancsak törlésre került az állati jólétről szóló közösségi irányelvekkel ellentétes érték:

- A „sertéseknek legalább 12 órával a levágás előtt kell a vágóhídra érkezniük” a következők szerint módosul: „a vágóhídra érkezéskor, a levágás előtt, a sertések minimális pihenőidőt kapnak”.

Módosult a sózási folyamathoz szükséges relatív páratartalom és hőmérséklet értéktartománya, a relatív nedvességtartalom és a sótartalom kiegyenlítésének időtartama is, mivel az éghajlatváltozás miatt a tavasz végi és nyár eleji hónapok a szokásosnál melegebbek, ezért a termék adaptációjának hosszabb idő alatt és fokozatosan kell végbe mennie.

Beillesztésre kerül továbbá egy bekezdés, amely a természetes szárító teljes területén lehetővé teszi a körülmények homogenizálását, megkönnyítve azok fenntartását annak érdekében, hogy elhelyezésétől függetlenül az összes termék megfelelő szellőzést kapjon.

Végezetül, beillesztésre kerül egy új bekezdés, amely elősegíti, hogy a terméket köröm nélkül, kicsontozva, felvágva, darabolva vagy szeletelve átvető szereplők, a végtermék nyomon követhetőségének biztosítása érdekében, megfelelően telepített és bevizsgált önellenőrző rendszerrel rendelkezzenek.

Tehát, a módosítás nem jelenti az előállítási módszer megváltoztatását.

Kapcsolat

A Kapcsolat című rovat a 1151/2012/EU rendelethez való igazodás céljából módosult.

- Az említett rendelet előírásainak megfelelően „A helyi feldolgozók szaktudása” címmel a rovatba új, három (3) bekezdésből álló albekezdés került beillesztésre.

- Az említett rendelet teljesítése céljából két (2) új bekezdés részletezi a termék sajátos jellegét.
- Az említett rendelet teljesítése céljából két (2) új bekezdés tartalmazza a termék minősége és jellemzői, valamint annak földrajzi környezete közötti ok-okozati viszony leírását.
- Az a) Történelmi albekezdés szövege átkerült a történelmi mérföldkövekre utaló részbe, amely tartalmazza a „Jabugo” földrajzi név használatának és ismertségének igazolását, utal a megnevezés pontosságára és kapcsolatára a meghatározott földrajzi területtel.
- Bővült a történelmi mérföldkövek száma a „Jabugo” földrajzi név használatának és ismertségének igazolása érdekében, utalással a megnevezés pontosságára és kapcsolatára a meghatározott földrajzi területtel.
- Mivel tartalma megismételte a korábban a termékleírásban már megfogalmazottakat, törölve lett a c) Termelési és feldolgozási rendszerek című albekezdés.

Tehát a módosítás nem jelenti a természeti és humán környezettel, sem a termék sajátos jellegével, sem e két előbbi közötti ok-okozati viszonnal való kapcsolat módosulását.

Címkézés

A végbement módosítások:

- Az OEM megfelelő használata biztosítására, a szereplőknek a címkéket forgalomba hozataluk előtt kell bejelenteniük a címkék engedélyeztetése helyébe lépő rendszeren.

A bekezdés módosításai az ibériai sertés húsról, sonkájáról, lapockasonkájáról és tarhúsáról vonatkozó minőségi szabvány jóváhagyásáról szóló, 2014. január 10-i 4/2014 számú királyi rendelet hatálybalépésének következményei.

Ennek értelmében, a következő módosítások történtek:

- Pontosítani szükséges, hogy a vágóhídon a darabokat számozott zárószalaggal kell ellátni.
- Pontosítani szükséges, hogy a darabokat az érlelő helyiség elhagyásakor számozott azonosítóval kell ellátni.

A termékleírásban foglaltak teljesülését ellenőrző hatóságok vagy szervezetek

A „Jabugo” oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásában foglalt feltételek teljesülésének ellenőrzése a Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszeripari Minisztérium Élelmiszer-ipari Főigazgatósága hatáskörébe tartozik.

A változtatás indokolása

A szupra-autonóm területi hatályú oltalom alatt álló eredetmegjelölésekről és oltalom alatt álló földrajzi jelzésekről szóló, 6/2015 számú törvény (2015. május 12.) 22. cikke kimondja, hogy a szupra-autonóm területi hatályú oltalom alatt álló eredetmegjelölések és oltalom alatt álló földrajzi jelzések – amelyek között található a „Jamón de Huelva” OEM – hivatalos ellenőrzése a Mezőgazdasági, Élelmiszeripari és Környezetvédelmi Minisztérium hatáskörébe tartozik, és a Mezőgazdasági, Élelmiszeripari és Környezetvédelmi Minisztérium Élelmiszer-ipari Főigazgatóságának alapvető ellenőrzési struktúrájának kialakításáról szóló, 2012. február 17-i 401/2012 számú királyi rendelet az Élelmiszer-ipari Főigazgatóságot bízta meg az oltalom alatt álló eredetmegjelölések, az oltalom alatt álló földrajzi jelzések és a hagyományos különleges termékek hivatalos ellenőrzésével.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„JABUGO”

EU-szám: ES-PDO-0105-01372 – 2015.9.25.

OEM (X) OFJ ()

1. **Elnevezés**

„Jabugo”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. **A módosítás típusa**

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő megnevezéssel jelölt termék leírása

A „Jabugo” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott sonkák és lapockasonkák alapvető jellemzői a következők:

Fizikai tulajdonságok

Külsőalak: hosszúkas, kecses, „V” alakú, úgynevezett serrano vágással karcsúsított. A lapockasonkák esetében a „félhold” alakú vágás is megengedett. Mindkét esetben körömmel együtt.

Súly: legalább 5,75 kg a „100 %-ban ibériai” sonka, 7 kg az „ibériai” sonka, 3,7 kg a „100 %-ban ibériai” lapockasonka és 4 kg az „ibériai” lapockasonka esetében.

Érzékszervi tulajdonságok

Külső: tipikus, tiszta külső, amelyen kitűnik a penészgomba jelenlétének köszönhető fehér vagy sötét késszürke elszíneződés.

A szín és a vágási felület jellemzői: színe jellegzetes, a rózsaszíntől a bíborvörösre terjedő, vágáskor csillogó, vágási felületét átszövi az izomtömegbe hatolt zsírszövet.

Íz és aroma: enyhe, édes vagy kevésbé sós hús íz. Kellemes, jellegzetes aroma.

Állag és textúra: állaga az izomtömekben tömör, a zsírszövetek területén enyhén krémes, benyomható. Textúra: kevésbé rostos és nagyon porhanyós.

Zsír: kenhető állagú, tömör, csillogó sárgás-fehér színű, kellemes ízű. Állaga a makkkal való takarmányozás százalékos arányától függ.

Osztályok

A nyersanyagot adó állatok 100 %-ban ibériai fajtájú sertések vagy az ibériai fajták és a duroc fajta keresztezéséből származó, legalább 75 %-ban ibériai hibridek.

Az állatok fajtája és táplálkozási rendje alapján a sonkák és a lapockasonkák az alábbi osztályokba sorolhatók:

I. osztály. Summum. A levágáskor legalább 14 hónapos, hagyományosan tartott, tölgyesekben kizárólag makkkal és a legelőerdők egyéb természetes termékeivel táplálkozó, 100 %-ban ibériai sertésekből előállított termékek, amelyeket Huelva tartomány hegyei egyedülálló mikroklímájának körülményei között, természetes módon érleltek.

II. osztály Excellens. A levágáskor legalább 14 hónapos, hagyományosan tartott, tölgyesekben kizárólag makkkal és a legelőerdők egyéb természetes termékeivel táplálkozó, 75 %-ban ibériai fajtatenyészőjű, hibrid sertésekből előállított, a Huelva tartomány hegye egyedülálló mikroklímájának körülményei között természetes módon érlelt termékek.

III. osztály Választott. A levágáskor minimum 12 hónapos, a legelőerdőn szabadon hizlalt, annak termékeivel, valamint alapvetően gabonafélékből és hüvelyesekből álló takarmánnyal táplált, legalább 75 %-ban ibériai fajtatenyészőjű, hibrid sertésekből előállított, a Huelva tartomány hegyei egyedülálló mikroklímájának körülményei között természetes módon érlelt termékek.

Az előállítási idő legalább 600 nap a 7 kg-nál könnyebb, 730 nap a 7 kg-nál nagyobb tömegű sonkák, illetve 365 nap a lapockasonkák esetében.

3.3. Takarmány (kizárólag állati termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

Takarmány

Az előállítási területet, ahol az oltalom alatt álló termékek alapanyagául szolgáló ibériai sertések tenyésztése folyik, az ibériai sertés tenyésztésének hagyományos régiói, Extremadura és Andalúzia kiterjedt régióinak tágas agrár-erdőgazdálkodási-legeltetési ökoszisztémái, a dehesák (legelőerdők) alkotják. Az ibériai sertés minőségének – következésképpen az oltalom alatt álló darabok későbbi érzékszervi minőségének is – kulcsfontosságú, a „Jabugo” eredetmegjelölés oltalma alatt álló sonkák és lapockasonkák minőségét és megkülönböztető jellemzőit kölcsönző tényező az extenzív tartással járó takarmányozás és testmozgás, ami a dehesa összes erőforrásának, a makknak, a természetes legelőknek, a füveknek és a tarlóknak felhasználását jelenti az állatok egész élettartama alatt.

A termelés földrajzi területe körülhatárolt, és az alábbi ellenőrző intézkedések biztosítják a sajátos feltételei meglétét: minden egyes montanerában a magyalokon, a paratölgyeken és az ibériai tölgyeken a sertések rendelkezésére álló makk mennyiségének felmérése, a sertések maximális számának meghatározása, azonosítók felhelyezése a montanera kezdetén; és előre nem bejelentett látogatások szervezése, amelyek során ellenőrzik, hogy az állatok valóban makkkal és a természetes legelők növényeivel táplálkoznak, és hogy a sertések hizlalási szakaszában valóban az extenzív tartást alkalmazzák-e.

„Jabugo” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott sonka és lapockasonka feldolgozására szolgáló állati vétagok származása:

- a) Cerdo de bellota o terminado en montanera: az a sertés, amelyet levágása előtt kizárólag makkon és fűvön tartottak a legelőerdők magyallal, paratölgygel és ibériai tölgygel borított területein. A montanera takarmányozási rendszerbe való belépésekor a sertéscsoport egyedeinek átlagos súlya 92–115 kg. A montanera rendszerben töltött több mint 60 nap alatt a minimális súlygyarapodás 46 kg. A hasított test minimális egyedi súlya 115 kg, kivéve a 100 %-ban ibériai fajtájú állatokat, amelyeknek legalább 108 kg-ot kell nyomniuk.
- b) Cerdo de cebo de campo: az a sertés, amely a hizlalási szakaszt extenzív tartásban tölti – az állatok maximális sűrűsége 15 sertés/hektár lehet – és a dehesán legel, illetve alapvetően gabonafélékből és hüvelyesekből álló takarmánnyal táplálkozik. A levágás előtti hizlalási szakasz legalább 60 napos. A hasított test minimális egyedi súlya 115 kg, kivéve a 100 %-ban ibériai fajtájú állatokat, amelyeknek legalább 108 kg-ot kell nyomniuk.

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A sertések tenyésztése és hizlalása az előállítás földrajzi területén történik. A feldolgozási folyamat (levágás, darabolás, sózás, mosás, sókiegyenlítés, szárítás és érlelés) az előállítás földrajzi területén megy végbe.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására, stb. vonatkozó egyedi szabályok

Csomagolva és címkézve, az igazolással rendelkező darabok kicsontozva, adagolva vagy részekre osztva is értékesíthetők, amennyiben megfelelő önellenőrző rendszerrel és címkékkel vannak ellátva, az érintettek pedig elfogadták és vezetik a jogkezelő szervezet által bevezetett, a végtermék nyomon követhetőségét és eredetét garantáló hitelesítési jegyzőkönyvet.

E gyakorlat bevezetéséről értesíteni kell a vezetőtestületet.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A sonkát és a lapockasonkát a vágóhídon zárószalaggal, az érlelő elhagyásakor pedig védjeggyel kell ellátni, mindkettőn szerepelnie kell a „Jabugo” OEM feliratnak és a megfelelő számozásnak, valamint kiemelkedő formában, az eredetmegjelölés elnevezésének. A védjegynek tartalmaznia kell a termékostályt is.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Az előállítási területet az Extremadurához tartozó Cáceres és Badajoz tartomány és az andalúziai Sevilla, Córdoba, Huelva, Cádiz és Málaga tartomány következő, magyallal és paratölgygel borított ligetes legelőkben (dehesa) gazdag járásai alkotják:

- Cáceres: Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Logrosán, Navalmoral de la Mata, Jaraiz de la Vera, Plasencia, Hervás és Coria járás.
- Badajoz: Alburquerque, Mérida, Don Benito, Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Castuera, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena és Azuaya járás.
- Sevilla: Sierra Norte járás
- Córdoba: Los Pedroches, La Sierra és Campiña Baja járás
- Huelva: La Sierra, Andévalo Occidental, Andévalo Oriental és Condado Campiña járás.
- Cádiz: La Sierra, La Janda, Campo de Gibraltar és Campiña.
- Málaga: Serranía de Ronda

A sonkák és lapockasonkák előállítási területét pedig Huelva tartomány Sierra járásának 31 települése alkotja: 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 és Zufre.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

Az előállítási terület egybeesik Extremadura és Andalúzia ligetes legelőivel. A „Jabugo” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termék előállítási területe, a Huelva-hegység rendkívül fontos, mivel eltér az ibériai sonka előállításának egyéb spanyolországi területeitől.

Domborzat:

A Sierra Morena legnyugatibb nyúlványaiból álló Huelva-hegység az azonos nevű tartomány északi részén emelkedik. Az itt található harmincegy (31) település homogén egységet alkot Huelva tartományban.

A domborzat csak „középhegységnek” nevezhető, mégis meglehetősen szabdalt, mivel a folyóhálózat tevékenysége számtalan hegyet és völgyet hozott létre a felszínen. A tengerszint feletti magasságok koncentrikusan helyezkednek el, középen az Aracena-hegység néven ismert háromszögletű alakulattal. A tengerszint feletti magasság 500 méter és a Castaño-csúcs 1 042 métere között változik, átlagosan mintegy 700 m.

Éghajlat

A terület éghajlatát alapvetően az északi szélesség 37° 4' és 38° közötti elhelyezkedése határozza meg, mivel ebben a zónában találkoznak egymással a szubtrópusi magas nyomású és a szubpoláris alacsony nyomású légtömegek, amelyek évszakonként váltakozva dominálnak a területen.

Az Atlanti-óceán közelsége jelentősen árnyalja a képet, mivel az enyhe, nedves nyugati szelek akadály nélkül érkeznek és fejthetik ki hatásukat a régió hőmérsékleti viszonyaira és a lehulló csapadéokra. Az Andalúziába érkező óceáni légtömegek először a térség közepén ütköznek akadályba. Az 1 000 mm-es izohiéta majdnem pontosan egybeesik a „központi háromszög” területével. Az egész körzet meglehetősen csapadékos: teljes egészében a 700 mm-es izohiéta területén belül található. A tél a legcsapadékosabb évszak. Tavasszal és ősszel gyakorlatilag egyforma mennyiségű csapadék hullik, a nyár azonban száraz, júliusban és augusztusban gyakorlatilag teljes a szárazság.

A középhőmérséklet az aracenai 14,8 °C és a La Garnacha-i 18,4 °C között ingadozik. Július a legmelegebb hónap, középhőmérséklete az aracenai 25 °C és a La Garnacha-i 27,7 °C között ingadozik. A leghidegebb hónap mindig a január – kivéve La Garnacha-t, ahol a december –, 6,2 °C és 10,7 °C közötti hőmérsékletekkel.

Vízrajz:

A Huelva-hegység körzetében találhatók a Guadiana, Guadalquivir és Odiel folyók medencéinek vízvásztói. A terület gazdag a környék folyóiba vagy víztározóiba ömlő vízfolyásokban és a csapadéktól függő időszakos patakokban.

Növényzet:

A Huelva-hegység területe 307 952 hektár, amelynek több mint 73 %-át (227 023 hektár) erdők borítják. Közöttük is kitűnnek a magyal és paratölgyes legelőerdők (több mint 120 000 hektár) stb.

A homokos és a lebomlott gránitokból keletkezett talajokon a helyi flórát legjobban a *Trifolium subterraneum* és *Periballia levis* képviseli; a magyalfák árnyékolta legelőkön igen gyakori a *Trifolium subterraneum*, a *Poa bulbosa* és a *Periballia minuta*, a paratölgyes legelőerdők kalcifug talajain pedig a szuharfélék és genisteae nemzetségcsoport mellett a *Rumex bucefaloforus*, a *Trifolium subterraneum* és a *Periballia levis*.

A helyi termelők sajátos ismeretei

A helyi termelők és feldolgozók sajátos ismeretei apáról fiúra, generációról generációra szállnak. A végtermék a legelőerdőhöz és az ibériai sertéshez kapcsolódó állattenyésztők és Huelva tartomány hegyeihez kapcsolódó sonkák és lapockasonkák előállításához szükséges ismereteinek eredménye.

Az állattenyésztők sajátos ismeretei teszik lehetővé a dehesa ökoszisztéma kényes egyensúlyának fennmaradását az ibériai sertés hagyományos tartása és az állatok jólétének előtérbe helyezése révén. Az extenzív hizlalási rendszerben a sertéskondákat először a legmeredekebb és legnehezebben elérhető területekre hajtják, és csak ezután terelik őket síkabb, elérhetőbb földekre.

A sonkamester határozza meg a sertés végtagjainak sózásához szükséges napok pontos számát; a pillanatot, amikor a darabokat fel kell akasztani a természetes szárítóknak; a szárítók ablakai nyitására és becsukására időpontját a mikroklíma megőrzése céljából; a pillanatot, amikor a darabokat a természetes pincékbe viszik, hogy ott megkezdődjön természetes érésük; és azt a napot, amikor a sonkák és a lapockasonkák érlelése befejeződik, mivel elérték érzékszervi tulajdonságaik maximumát.

A földrajzi környezet jellemzői a nyersanyagot és a végterméket is befolyásolják. A „Jabugo” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott sonka és lapocka különleges jellege az alábbi tényezőknek köszönhető: a legelőerdő fenntartható ökoszisztémájában folyó termelésnek, magának a legelőerdőnek, amelyben az ibériai sertést az ottani erőforrások felhasználásával, extenzív tartásban hizlalják; és a Huelva tartományi hegyek mikroklímáján történő feldolgozásnak.

Ez a sonkák és lapockasonkák sózásával kezdődik. A következő lépés a darabok lemosása. Ezt követi a darabok külső és belső sőtartalmának kiegyensúlyozása. Majd a darabokat felakasztják a természetes szárítóknak, ahol a mikroklímának köszönhetően végbemegy az úgynevezett „izzadás”. Végül a sonkákat és a lapockasonkákat a természetes pincékbe szállítják, ahol a lassú érés végbemegy, és a gyakorlatilag állandó hőmérsékleti körülményeknek és páratartalomnak köszönhetően a darabok külsején lassan kialakul a sajátos mikroflóra.

A sonkák és a lapockasonkák érzékszervi tulajdonságai azon fizikai, kémiai és biológiai reakcióknak köszönhetők, amelyek a makkban – különösen annak lipid összetételében – és a természetes legelők tápanyag-összetevőiben, később pedig a sonka és a lapockasonka lassú, kényelmes érlelése alatt mennek végbe, amelynek során szerencsésen találkozunk az Európai Unió legdélibb földrajzi elhelyezkedése, ahol a sonkát a nyári nappalok melege érleli, a hegység földrajzi elhelyezkedésével, ahol hűvösebb az éjszakák és hidegebb a telek, az első hegylánc földrajzi elhelyezkedésével, ahol az Atlanti-óceán felől érkező zivatarfelhőkből lehullik a csapadék és ebből következően egész évben magas a levegő páratartalma.

A márványos felület, a színhús színe és a szeletek csillogása a sertések fajtatényezőjének, az állatok szabadtartásának és a legelőerdők tápanyag-összetevőinek köszönhető. A szeletek érintésekor és a szájban tapasztalható finom, bársonyos érzetet a zsír folyós állaga okozza, amelynek olvadáspontja annál alacsonyabb, minél nagyobb a sertés által elfogyasztott makk mennyisége. Aromája az elfogyasztott makk gyümölcsös és a természetes legelők növényeinek illatát idézi, és a hosszú ideig tartó, lassú érlelésnek is köszönhető. Íze finom egyensúlyt képvisel a sózás okozta sós íz és a sózási napoknak a sonkamester által meghatározott számától, valamint az azoktól az összetevőktől, amelyek az időben elhúzódó anyagcsere eredményei. Végezetül, az utóíz jellegzetesen intenzív és különösen tartós, amit a természetes szárítás és a lassú érlelés alatt a nyári nappalok és éjszakák közötti drasztikus hőmérsékletváltozások okoznak a természetes érési folyamat alatt. Ezenfelül, a sertés montanera alatti táplálkozása és az állat testmozgása szaftosabbá teszi a darabokat, az izmok textúrája ugyanakkor sűrűbbé válik és zsírszövetségük emelkedik.

A „Jabugo” földrajzi elnevezés használatát és ismertségét, valamint az elnevezés pontosságát és kapcsolatát a földrajzi területtel, összefoglalásként, a következő történelmi mérföldkövek támasztják alá:

Történelmileg már az 1236-os „Fuero de Montánchez” említést tesz a kizárólag a kocák takarmányozására szánt makk termesztésére használt legelőerdők meglétére, amelyek megővését törvényekkel biztosították.

A sertésnevelés és makktermelés történelmi bizonyítéka található Lope de Vega 1604-ben megjelent „Rimas” című kötetében az „Al Contador Gaspar de Barrionuevo” című episztolája híres sorában:

„...Jamón presunto de español marrano,
de la Sierra famosa de Aracena,
adonde huyó del mundo Arias Montano...”

A vállalkozások fejlődésével a hegységben található kis kézműves üzemekben már évszázadokkal ezelőtt elkezdődött a sonka előállítása, 1895-ben egyikük bejegyzéséről van tudomásunk. 1905-ben a vállalkozás kereskedelmi hálózatában a forgalmazás központjaiként Sevilla, Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María, San Fernando és Cádiz városokat említették. Az 1883-1884-es kampányban Jabugo település körzetében már 400 sertést öltek le.

A hegyi települések között Jabugo rendelkezik a legtöbb olyan üzemmel, amely az ibériai sertés feldolgozásával foglalkozik.

Jelenleg a „Jabugo” kifejezés keresésekor az internet közel fél millió hazai és nemzetközi eredményt talál, amelyek hatalmas többsége a sonkához kapcsolódik.

Jabugo település Huelva tartomány hegyekkel borított területének – az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termék előállítási területének – gyakorlatilag a közepén található, további harminc településsel együtt, amelyekkel a közös történelmen és mikroklímán, valamint a sonka egyedülálló kultúráján osztozik.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

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