

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012

«JABUGO»

Nº UE: [ES/PDO/0005/0009]

[Poner una «X» en la casilla que corresponda:] **DOP (X)** **IGP ()**

1. AGRUPACIÓN SOLICITANTE E INTERÉS LEGÍTIMO

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida *Jabugo*
Avenida Infanta María Luisa, 1. 21290-JABUGO (Huelva)
+34 959 127 900
info@dopjabugo.es

El Consejo Regulador está oficialmente reconocido como entidad de gestión de la DOP “Jabugo” de acuerdo con la disposición adicional primera de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas de ámbito territorial supraautonómico, y tiene entre sus funciones específicas la de proponer las modificaciones del pliego de condiciones.

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España

3. APARTADO DEL PLIEGO DE CONDICIONES AFECTADO POR LA MODIFICACIÓN

Nombre del producto

Descripción del producto

Zona geográfica

Prueba del origen

Método de obtención

Vínculo

Etiquetado

Otros [especifíquense]

Autoridades u organismos encargados de verificar el cumplimiento de lo dispuesto en el pliego de condiciones

4. TIPO DE MODIFICACIÓN

Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012, no se considera menor.

Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012, no se considera menor.

5. MODIFICACIONES

El cambio de nombre de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Jamón de Huelva a DOP Jabugo ha acelerado la tendencia hacia la excelencia que se venía observando en los últimos años.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Las modificaciones de este apartado obedecen a que se han simplificado las 3 clases (clase I Summum, clase II Excellens y clase III Selección) del producto amparado en 1 única y máxima clase, es decir, el pliego de condiciones solamente estará referido a jamón y paleta de cerdo 100% ibérico (raza autóctona) alimentado con bellotas y demás recursos de las dehesas en montanera.

Por un lado, el cerdo ibérico 100% es raza autóctona, rústica, adaptada perfectamente a la dehesa y a la vida en libertad. Raza de menor prolificidad y que requiere mayor edad para alcanzar el peso antes del sacrificio. Es un animal con un mayor nivel de infiltración de grasa.

Por otro lado, la bellota confiere al producto final unas singulares características organolépticas destacando el sabor, el aroma y la intensidad-persistencia retronasal.

En definitiva, el jamón y la paleta de cerdo 100% ibérico alimentado con bellotas y pastos naturales son los de más calidad sensorial, permiten conservar la pureza de la raza ibérica y la sostenibilidad del ecosistema.

En este sentido, las modificaciones realizadas son:

- Se eliminan los cerdos procedentes de los cruces con la duroc (raza foránea).
- En el cerdo de bellota o terminado en montanera se elimina el peso mínimo de la canal de los cerdos cruzados.
- Se elimina el cerdo de cebo de campo.
- Se fijan fechas de entrada y de salida de montanera dando cumplimiento a la legislación nacional sobre el ibérico.
- Se fija la densidad ganadera para asegurar la extensividad durante el engorde.
- Se elimina el nombre de la clase I: Summum, manteniendo sin modificar los requisitos de la misma.
- Se elimina la clase II: Excellens.
- Se elimina la clase III: Selección.

- Se eliminan los pesos mínimos para el jamón y la paleta de cerdos cruzados.

Las modificaciones son consecuencia de querer transmitir un mensaje claro y nítido a los consumidores de la Unión Europea posicionando a la DOP Jabugo en el segmento del mercado más exigente; al mismo tiempo que se es coherente con la tendencia del producto certificado ya que el número en la clase II es cada vez menor, siendo en estos momentos residual, y de que no se certifica producto en la clase III.

Por tanto, la modificación no supone modificación en el producto de máxima calidad.

Texto anterior DU:

“3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

...

Peso: no inferior a 5,75 kg. en jamón “100% ibérico” y 7 kg. en jamón “ibérico” y a 3,7 kg. en paleta “100% ibérico” y 4 kg. en paleta “ibérica”.

...

Clases

Los animales que proporcionan la materia prima son cerdos de raza 100% ibérica o procedentes de cruces de raza ibérica con la duroc y que poseen, como mínimo, un 75% de sangre Ibérica.

Atendiendo a la raza de los animales y su régimen de alimentación se establecen las siguientes clases de jamones y paletas:

Clase I. Summum. Procedentes de cerdos “100% ibérico”, cuya edad mínima al sacrificio sea de 14 meses, manejados de forma tradicional y alimentados durante la montanera exclusivamente con bellotas y demás recursos naturales propios de las dehesas y que se hayan curado de forma natural en las singulares condiciones microclimáticas de la Sierra de la provincia de Huelva.

Clase II. Excellens. Procedentes de cerdos cuyo factor racial sea “ibérico” que posean como mínimo el 75% de sangre ibérica y con el resto de características iguales que la Clase I.

Clase III. Selección. Procedentes de cerdos cuyo factor racial sea, al menos, “ibérico” que posean como mínimo el 75% de sangre ibérica, engordados en libertad en las dehesas mediante piensos, constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosa, cuya edad mínima al sacrificio sea de de 12 meses y que hayan sido curados de forma natural en las singulares condiciones microclimáticas de la Sierra de la provincia de Huelva.

...”

Texto nuevo DU:

“3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

...

Peso: no inferior a 5,75 kg. en jamón y a 3,7 kg. en paleta.

...

Son jamones y paletas procedentes de cerdos “100% ibérico” manejados de forma tradicional y alimentados durante la montanera exclusivamente con bellotas y demás

recursos naturales propios de las dehesas y que se hayan curado de forma natural en las singulares condiciones microclimáticas de la Sierra de la provincia de Huelva.

...”

Texto anterior DU:

“3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

La zona de producción, donde se lleva a cabo la crianza de los cerdos ibéricos que constituyen la materia prima para los productos amparados la conforman las amplias dehesas, ecosistema agro-silvo-pastoral y zona tradicional de crianza del cerdo ibérico, de las regiones extensas de Extremadura y Andalucía. El factor clave a la hora de determinar la calidad de los cerdos ibéricos y en consecuencia la posterior calidad organoléptica de las piezas amparadas, otorgando a los jamones y paletas con DOP «Jabugo» su calidad y características diferenciales, son la alimentación y el ejercicio con el manejo en régimen extensivo aprovechando a lo largo de su vida todos los recursos de la dehesa: bellotas, pastos naturales, hierbas y rastrojos.

La zona geográfica de producción está delimitada y las medidas de control que se aplican para garantizar el cumplimiento de las condiciones específicas son: aforo de la cantidad de bellotas en las encinas, alcornoques y quejigos a disposición de los cerdos en cada montanera; determinación del número máximo de cerdos e identificación con crotal en el momento de entrada en montanera; y seguimiento con visitas de control, sin previo aviso, para comprobar que la alimentación es con bellotas y pastos naturales y que el manejo es en extensivo durante la fase de engorde de los cerdos.

Las extremidades de los animales para elaborar el jamón y la paleta con DOP «Jabugo» proceden de:

- a) Cerdo de bellota o terminado en montanera: es aquel que se destina al sacrificio inmediatamente después del aprovechamiento exclusivo de la montanera de bellotas y hierbas en dehesas de encinas, alcornoques y quejigos. El peso medio del lote a la entrada en montanera estará situado entre 92 y 115 kg. La reposición mínima en montanera será de 46 kg durante más de 60 días. El peso individual de la canal será de 115 kg excepto para los animales 100 % ibéricos que será de 108 kg.*
- b) Cerdo de cebo de campo: es aquel cuya alimentación en fase de engorde se lleva a cabo en régimen extensivo, máximo 15 cerdos/hectárea, con los recursos de la dehesa y con piensos constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosas. La fase de engorde en las dehesas, previa al sacrificio, será como mínimo 60 días. El peso individual de la canal será de 115 kg excepto para los animales 100 % ibéricos que será de 108 kg.*

Texto nuevo DU:

“3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

Las extremidades de los animales para elaborar el jamón y la paleta con DOP “Jabugo” proceden de cerdos de raza 100% ibérica cuya alimentación antes del sacrificio se corresponde, según la terminología de la zona, con:

Cerdo de bellota o terminado en montanera: es aquel que se destina al sacrificio inmediatamente después del aprovechamiento exclusivo de la montanera de bellotas y hierbas en dehesas de encinas, alcornoques y quejigos. El peso medio del lote a la entrada en montanera estará situado entre 92 y 115 kg. La reposición mínima en montanera será de 46 kg durante más de 60 días. El peso mínimo individual de la canal será 108 kg.

La edad mínima al sacrificio de estos animales será de 14 meses, manejados de forma tradicional y alimentados durante la montanera, que tendrá lugar entre el 1 de octubre y el 31 de marzo, exclusivamente con bellotas y demás recursos naturales propios de las dehesas.

La zona de producción, donde se llevan a cabo el engorde de los cerdos ibéricos que constituyen la materia prima para los productos amparados la conforman las amplias dehesas de las regiones extensas de Extremadura y Andalucía. El factor clave a la hora de determinar la calidad de los cerdos y en consecuencia la posterior calidad organoléptica de las piezas amparadas, otorgando a los jamones y paletas con DOP “Jabugo” su calidad y características diferenciales, son la alimentación y el manejo en régimen extensivo en su fase final de engorde, aprovechando todos los recursos de las dehesas: bellotas, pastos naturales y rastrojos.

La densidad ganadera será, como máximo, de 1,25 cerdos por hectárea y se determina, en cada explotación, en función del aforo de la cantidad de bellotas en las encinas, alcornoques y quejigos a disposición de los cerdos para cada montanera.”

Texto anterior PC:

“B) Descripción del producto

Se entiende por jamones y paletas de la Denominación de Origen “Jabugo” las extremidades posteriores y anteriores curadas, procedentes de cerdos de raza 100% Ibérica o procedentes de cruces de raza Ibérica con la duroc y que posean, como mínimo, un 75% de sangre Ibérica.

Considerando la alimentación a la que el animal ha sido sometido antes del sacrificio y de acuerdo con la terminología de la zona se distingue:

a) Cerdo de bellota o terminado en montanera: Es aquel que se destina al sacrificio inmediatamente después del aprovechamiento exclusivo de la montanera de bellotas y hierbas en dehesas de encinas, alcornoques y quejigos. El peso medio del lote a la entrada en montanera estará situado entre 92 y 115 kg. la reposición mínima en montanera será de 46 kg durante más de 60 días. El peso mínimo individual de la canal será de 115 kg. excepto para los cerdos 100% ibéricos que será de 108 kg.

b) Cerdo de cebo de campo: Es aquel cuya alimentación en fase de engorde se lleva a cabo en régimen extensivo con los recursos de la dehesa y piensos constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosas. La fase de engorde en las dehesas, previa al sacrificio, será como mínimo 60 días. El peso individual de la canal será

de 115 kg. excepto para los animales 100% ibéricos que será de 108 kg. La densidad máxima será de 15 cerdos por hectárea.

Sin perjuicio y con independencia de lo establecido en la normativa nacional aplicable, se establecen las siguientes clases de jamones y paletas, en razón de los factores que condicionan su calidad: la pureza racial, el manejo de los cerdos, su alimentación con los productos de la dehesa exclusivamente, la edad mínima al sacrificio, y el tiempo de curación de esos jamones con las condiciones naturales de la Sierra de la provincia de Huelva.

Clase I: SUMMUM: Aquellos Jamones y Paletas, procedentes de cerdos “100% ibérico”, cuya edad mínima al sacrificio sea de 14 meses, manejados de forma tradicional y alimentados durante la montanera exclusivamente con bellotas y demás recursos naturales propios de las dehesas, y que hayan sido curados de forma natural en las singulares condiciones microclimáticas de la Sierra de la provincia de Huelva.

Clase II: EXCELLENS. Aquellos jamones y paletas procedentes de cerdos cuyo factor racial sea “ibérico” que posean el 75% de sangre ibérica, cuya edad mínima al sacrificio sea de 14 meses, manejados de forma tradicional y alimentados durante la montanera exclusivamente con bellotas y demás recursos naturales propios de las dehesas, y que hayan sido curados de forma natural en las singulares condiciones microclimáticas de la Sierra de la provincia de Huelva.

Clase III: SELECCIÓN. Aquellos jamones y paletas “cebo de campo 100% ibéricos” o “cebo de campo 75% ibéricos” que procedan de cerdos cuyo factor racial sea “ibérico”, que posean como mínimo el 75% de sangre ibérica, engordados en libertad con los recursos de las dehesas complementados mediante piensos constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosas, cuya edad mínima al sacrificio sea de 12 meses y que hayan sido curados de forma natural en las condiciones naturales de la Sierra de Huelva.

...

Peso: No inferior a 5,75 kg en jamón “100% ibérico” y 7,00 kg en jamón “ibérico” y a 3,70 kg en paleta “100% ibérico” y 4,00 kg en paleta “ibérica”.

...”

Texto nuevo PC:

“B) Descripción del producto

Se entiende por jamones y paletas de la Denominación de Origen “Jabugo” las extremidades posteriores y anteriores curadas, procedentes de cerdos de raza 100% Ibérica y cuya alimentación antes del sacrificio se corresponde, según la terminología de la zona, con:

Cerdo de bellota o terminado en montanera: es aquel manejado de forma tradicional se destina al sacrificio inmediatamente después del aprovechamiento exclusivo de la montanera de bellotas y hierbas en dehesas de encinas, alcornoques y quejigos que tiene lugar entre el 1 de octubre y el 31 de marzo. El peso medio del lote a la entrada en montanera estará situado entre 92 y 115 kg. La reposición mínima en montanera será de 46 kg durante más de 60 días. La edad mínima al sacrificio será de 14 meses. El peso mínimo individual de la canal será de 108 kg. La densidad ganadera será, como máximo, de 1,25 cerdos por hectárea y se determina, en cada

explotación, en función del aforo de la cantidad de bellotas en las encinas, alcornoques y quejigos a disposición de los cerdos para cada montanera.

Los jamones y paletas son curados de forma natural en las singulares condiciones microclimáticas de la Sierra de la provincia de Huelva.

...

Peso: No inferior a 5,75 kg en jamón y a 3,70 kg en paleta.

...”

ZONA GEOGRÁFICA

La modificación únicamente afecta al Pliego de Condiciones y consiste en sustituir los nombres de las comarcas agrícolas de la zona de producción por los nombres de los términos municipales que la integran.

El Documento Único ha sido revisado sustituyendo únicamente “de las siguientes comarcas” por la expresión “por los municipios de las siguientes comarcas” para que sea coherente con el Pliego de Condiciones.

Por tanto, la modificación no supone alteración de la zona geográfica de producción.

Texto anterior DU:

“La zona de producción está constituida por las siguientes comarcas con dehesas de encinas, alcornoques y quejigos de las provincias de Cáceres y Badajoz de Extremadura y de Sevilla, Córdoba, Huelva, Cádiz y Málaga de Andalucía:”

Texto nuevo DU:

“La zona de producción está constituida por los municipios de las siguientes comarcas con dehesas de encinas, alcornoques y quejigos de las provincias de Cáceres y Badajoz de Extremadura y de Sevilla, Córdoba, Huelva, Cádiz y Málaga de Andalucía:”

Texto anterior PC:

“La zona de producción de cerdos cuyas extremidades posteriores y anteriores son aptas para la elaboración de jamones y paletas amparados por la Denominación de Origen “Jabugo”, está constituida por las dehesas de encinas, alcornoques y quejigos situadas en las provincias de Sevilla, Córdoba, Huelva, Cádiz y Málaga de la Comunidad Autónoma de Andalucía, así como en las provincias de Cáceres y Badajoz de la Comunidad Autónoma de Extremadura y pertenecientes a las comarcas agrícolas que se relacionan:

Extremadura:

- *Cáceres: Comarcas de Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Logrosán, Navalmoral de la Mata, Jaraíz de la Vera, Plasencia, Hervás y Coria.*

- *Badajoz: Comarcas de Alburquerque, Mérida, Don Benito, Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Castuera, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena y Azuaya.*

Andalucía

- *Sevilla: Comarca de Sierra Norte*
- *Córdoba: Comarca de Los Pedroches, La Sierra y Campiña Baja*
- *Huelva: Comarcas de La Sierra, Andévalo Occidental, Andévalo oriental y Condado Campiña.*
- *Cádiz: La Sierra, La Janda, Campo de Gibraltar y Campiña.*
- *Málaga: Serranía de Ronda”*

Texto nuevo PC:

“La zona de producción de cerdos cuyas extremidades posteriores y anteriores son aptas para la elaboración de jamones y paletas amparados por la Denominación de Origen “Jabugo”, está constituida por las dehesas de encinas, alcornoques y quejigos situadas en las provincias de Sevilla, Córdoba, Huelva, Cádiz y Málaga de la Comunidad Autónoma de Andalucía, así como en las provincias de Cáceres y Badajoz de la Comunidad Autónoma de Extremadura y pertenecientes a los municipios que se relacionan:

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, Cañaverál, Carbajo, Carcaboso, Carrascalejo, Casar de Cáceres, Casar de Palomero, Casares de las Hurdes, Casas de Don Antonio, Casas de Don Gómez, Casas de Millán, Casas de Miravete, Casas del Castañar, Casas del Monte, Casatejada, Casillas de Coria, Castañar de Ibor, Ceclavín, Cedillo, Cerezo, Cilleros, Collado, Conquista de La Sierra, Coria, Cuacos de Yuste, Deleitosa, Descargamaría, El Gordo, El Torno, Eljas, Escurial, Fresnedoso de Ibor, Galisteo, Garciaz, Garganta la Olla, Gargantilla, Gargüera, Garrovillas de Alconétar, Garvín, Gata, Guadalupe, Guijo de Coria, Guijo de Galisteo, Guijo de Granadilla, Guijo de Santa Bárbara, Herguijuela, Hernán-Pérez, Herrera de Alcántara, Herrerueta, Hervás, Higuera, Hinojal, Holguera, Hoyos, Huélagá, Ibahernando, Jaraicejo, Jaraíz de La Vera, Jarandilla de La Vera, Jarilla, Jerte, La Aldea del Obispo, La Cumbre, La Garganta, La Granja, La Pesga, Ladrillar,*

Logrosán, Losar de La Vera, Madrigal de La Vera, Madrigalejo, Madroñera, Majadas, Malpartida de Cáceres, Malpartida de Plasencia, Marchagaz, Mata de Alcántara, Membrío, Mesas de Ibor, Miajadas, Millanes, Mirabel, Mohedas de Granadilla, Monroy, Montánchez, Montehermoso, Moraleja, Morcillo, Navaconcejo, Navalmoral de la Mata, Navalvillar de Ibor, Navas del Madroño, Navezuelas, Nuñomoral, Oliva de Plasencia, Palomero, Pasarón de La Vera, Pedroso de Acim, Peraleda de la Mata, Peraleda de San Román, Perales del Puerto, Pescueza, Piedras Albas, Pinofranqueado, Piornal, Plasencia, Plasenzuela, Portaje, Portezuelo, Pozuelo de Zarzón, Pueblonuevo de Miramontes, Puerto de Santa Cruz, Rebollar, 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, Torrequemada, Trujillo, Valdastillas, Valdecañas de Tajo, Valdefuentes, Valdehúncar, Valdelacasa de Tajo, Valdemorales, Valdeobispo, Valencia de Alcántara, Valverde de La Vera, Valverde del Fresno, Vegaviana, Viandar de la Vera, Villa del Campo, Villa del Rey, Villamesías, Villamiel, Villanueva de la Sierra, Villanueva de la Vera, Villar de Plasencia, Villar del Pedroso, Villasbuenas de Gata, Zarza de Granadilla, Zarza de Montánchez, Zarza la Mayor, Zorita.

- *Badajoz: Acedera, Aceuchal, Ahillones, Alange, Albuera (La), Alburquerque, Alconchel, Alconera, Aljucen, Almendral, Almendrilejo, Arroyo de San Servan, Atalaya, Azuaga, Badajoz, Barcarrota, Baterno, Benquerencia de la Serena, Berlanga, Bienvenida, Bodonal de la Sierra, Burguillos del Cerro, Cabeza del Buey, Cabeza la Vaca, Calamonte, Calera de León, Calzadilla de Los Barros, Campanario, Campillo de Llerena, Capilla, Carmonita, Carrascalejo (El), Casas de Don Pedro, Casas de Reina, Castilblanco, Castuera, Codosera (La), Cordobilla de Lacara, Coronada (La), Corte de Peleas, Cristina, Cheles, Don Alvaro, Don Benito, Entrin Bajo, Esparragalejo, Esparragosa de La Serena, Esparragosa de Lares, Feria, Fregenal de La Sierra, Fuenlabrada de los Montes, Fuente de Cantos, Fuente del Arco, Fuente del Maestre, Fuentes de Leon, Garbayuela, Garlitos, Garrovilla (La), Granja de Torrehermosa, Guareña, Haba (La), Helechosa, Herrera del Duque, Higuera de La Serena, Higuera de Llerena, Higuera de Vargas, Higuera La Real, Hinojosa del Valle, Hornachos, Jerez de Los Caballeros, Lapa (La), Llera, Llerena, Lobon, Magacela, Maguilla, Malcocinado, Malpartida de La Serena, Manchita, Medellin, Medina de Las Torres, Mengabril, Merida, Mirandilla, Monesterio, Montemolin, Monterrubio de La Serena, Montijo, Morera (La), Nava de Santiago (La), Navalvillar de Pela, Nogales, Oliva de La Frontera, Oliva de Merida, Olivenza, Orellana de la Sierra, Orellana la Vieja, Palomas, Parra (La), Peñalsordo, Peraleda del Zaucejo, Puebla de Alcocer, Puebla de La Reina, Puebla de Obando, Puebla de Sancho Perez, Puebla del Maestre, Puebla del Prior, Pueblo Nuevo del Guadiana, Quintana de La Serena, Reina, Rena, Retamal de Llerena, Ribera del Fresno, Risco, Roca de La Sierra (La),*

Salvaleon, Salvatierra de Los Barros, San Pedro de Merida, San Vicente de Alcantara, Sancti-Spiritus, Santa Amalia, Santa Marta, Santos de Maimona (Los), Segura de Leon, Siruela, Solana de Los Barros, Talarrubias, Talavera La Real, Taliga Tamurejo, Torre de Miguel Sesmero, Torremayor, Torremejia, Trasierra, Trujillanos, Usagre, Valdecaballeros, Valdetorres, Valencia de las Torres, Valencia del Mombuey, Valencia del Ventoso, Valle de La Serena, Valle de Matamoros, Valle de Santa Ana, Valverde de Burguillos, Valverde de Leganes, Valverde de Llerena, Valverde de Merida, Villafranca de los Barros, Villagarcia de la Torre, Villagonzalo, Villalba de Los Barros, Villanueva de la Serena, Villanueva del Fresno, Villar de Rena, Villar del Rey, Villarta de los Montes, Zafra, Zahinos, Zalamea de la Serena, Zarza (La), Zarza-Capilla.

Andalucía:

- *Sevilla: Alanís, Almadén de la Plata, Aznalcollar, Castilblanco de los Arroyos, Castillo de las Guardas, Cazalla de la Sierra, Constantina, Coripe, El Garrobo, El Madroño, El Pedroso, El Real de la Jara, El Ronquillo, Gerena, Guadalcanal, Guillena, Navas de la Concepción, Pruna, Puebla de los Infantes, Sanlúcar La Mayor, San Nicolás del Puerto, Villanueva del Río y Minas.*
- *Córdoba: Adamuz, Alcaracejos, Almodóvar del Río, Añora, Belalcazar, Belmez, Cardeña, Castro del Río, Conquista, Córdoba, Dos Torres, El Carpio, El Guijo, El Viso, Espiel, Fuente la Lancha, Fuente Obejuna, Hinojosa del Duque, Hornachuelos, La Granjuela, la Rambla, Los Blázquez, Montoro, Obejo, Pedroche, Palma del Río, Peñarroya-Pueblo Nuevo, Posadas, Pozoblanco, Santaella, Santa Eufemia, Torrecampo, Valsequillo, Villafranca de Córdoba, Villaharta, Villanueva de Córdoba, Villanueva del Duque, Villanueva del Rey, Villaralto, Villaviciosa de Córdoba.*
- *Huelva: Alajar, Almonaster la Real, Alosno, Aracena, Aroche, Arroyomolinos de León, Ayamonte, Beas, Berrocal, Bollullos Par del Condado, Cabezas Rubias, Cala, Calañas, Campofrío, Cañaverál de León, Cartaya, Castaño del Robledo, Corteconcepción, Cortelazor, Cortegana, Cumbres de Enmedio, Cumbres de San Bartolomé, Cumbres Mayores, Chucena, El Almendro, El Campillo, El Cerro del Andévalo, El Granado, Encinasola, Escacena del Campo, Fuenteheridos, Galaroza, Gibraleón, Higuera de la Sierra, Hinojales, Hinojos, Jabugo, La Granada de Rio Tinto, La Nava, La Palma del Condado, La Zarza, Linares de la Sierra, Los Marines, Manzanilla, Minas de Río Tinto, Nerva, Niebla, Paterna del Campo, Paymogo, Puebla de Guzmán, Puerto Moral, Rociana del Condado, Rosal de la Frontera, San Bartolomé de la Torre, San Juan del Puerto, Sanlúcar del Guadiana, San Silvestre de Guzmán, Santa Ana la Real, Santa Bárbara de Casa, Santa Olalla del Cala, Tharsis, Trigueros, Valdelarco, Valverde del Camino, Villablanca, Villalba del Alcor, Villanueva de las Cruces, Villanueva de los Castillejos, Villarrasa, Zalamea la Real, Zufre.*
- *Cádiz: Alcalá de los Gazules, Alcalá del Valle, Algar, Algeciras, Algodonales, Arcos de la Frontera, Barbate, Benalup-Casas Viejas, Benaocaz, Bornos, Castellar de la Frontera, Chiclana de la Frontera, El Bosque, Grazalema, El Gastor, Espera, Jérez de la Frontera, Jimena de la Frontera, La Línea, Los*

Barrios, Medina Sidonia, Olvera, Paterna de la Rivera, Prado del Rey, Puerto Real, Puerto Serrano, San Roque, San José del Valle, Setenil de las Bodegas, Ubrique, Tarifa, Torre-Alháquime, Vejer de la Frontera, Villaluenga del Rosario, Villamartín, Zahara de la Sierra.

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

PRUEBA DEL ORIGEN

La única modificación es en el subapartado de Controles y certificación debido a la simplificación de las 3 clases.

- Se elimina que los jamones y las paletas puedan proceder de cerdos de cruce con la raza duroc.
- Se debe añadir el manejo de valoración de la montanera y determinación de la carga ganadera.
- Se elimina el marcaje antes del inicio de la fase de engorde en extensivo que correspondía al cerdo de cebo de campo.
- Se añade el cumplimiento del protocolo de verificación establecido por la entidad de gestión.

Por tanto, la modificación no supone alteración de la prueba de origen.

Texto anterior PC:

“ ...

Los jamones y las paletas procederán exclusivamente de cerdos de la raza 100% Ibérica o de cruce con la raza duroc, manteniendo como mínimo un 75% de sangre Ibérica.

Los animales cuyas extremidades sean aptas para la elaboración de productos protegidos por la Denominación de Origen quedarán identificados en una de las orejas mediante un crotal o por una marca indeleble y específica de la Denominación de Origen “Jabugo”. El marcaje se realizará antes del inicio de la fase de engorde en montanera o régimen extensivo y siempre que proceda de una explotación inscrita.

... ”

Los operadores que manipulen el producto entero una vez elaborado para obtener las distintas presentaciones comerciales, sin pezuña, deshuesado, fraccionado, porcionado o loncheado deben estar inscritos en un registro de operadores con el fin de garantizar la trazabilidad del producto.”

Texto nuevo PC:

“ ...

Los jamones y las paletas procederán exclusivamente de cerdos de la raza 100% Ibérica.

Para garantizar el cumplimiento de las condiciones específicas de alimentación en montanera las medidas de control que se aplican son: aforo de la cantidad de bellotas en las encinas, alcornoques y quejigos a disposición de los cerdos en cada montanera; determinación del número máximo de cerdos e identificación con crotal en el momento de entrada en montanera; y seguimiento con visitas de control, sin previo aviso, para comprobar que la alimentación es con bellotas y pastos naturales y que el manejo es en extensivo durante la fase de engorde de los cerdos.

Los animales cuyas extremidades sean aptas para la elaboración de productos protegidos por la Denominación de Origen quedarán identificados en una de las orejas mediante un crotal o por una marca indeleble y específica de la Denominación de Origen “Jabugo”. El marcaje se realizará antes del inicio de la fase de engorde en montanera y siempre que proceda de una explotación inscrita.

...

Los operadores que manipulen el producto entero una vez elaborado para obtener las distintas presentaciones comerciales, sin pezuña, deshuesado, fraccionado, porcionado o loncheado deben estar inscritos en un registro de operadores con el fin de garantizar la trazabilidad del producto y tengan implantado el adecuado sistema de autocontrol, envasado, y etiquetado y que hayan aceptado y cumplan con el protocolo de verificación establecido por la entidad de gestión para garantizar la trazabilidad y el origen del producto final”.

MÉTODO DE OBTENCIÓN

Las modificaciones obedecen a la simplificación de las clases y al progresivo cambio climático

En este sentido, las modificaciones realizadas son:

- Se asegura que los productos no son sometidos a ningún tratamiento de congelación ni durante su elaboración ni antes de su comercialización.
- En salazón se amplía el rango de temperatura y se elimina el porcentaje de humedades relativas.
- Se concreta, para evitar cualquier interpretación, que el momento del lavado coincide con la entrada en fase de post-salado y salida de salazón.
- En equilibramiento salino se amplía el rango de temperaturas y el rango de humedad relativa.
- En equilibramiento salino se amplía el rango de tiempo en el que oscila esta fase.
- Se concreta, para mantener la duración de esta fase de secado natural, que las piezas deben permanecer en secado natural un mínimo de 3 meses para que la ampliación del rango de tiempo en equilibramiento salino no sea en menoscabo de esta fase de secado.
- En maduración se elimina la clasificación de las piezas según pesos y calidad a su entrada en bodega.

Las modificaciones de los intervalos de valores de temperatura y de humedad relativa en la salazón se deben, por un lado, a que las continuas aperturas y cierres de la puerta de la cámara de salazón durante los dos o tres meses en el que se concentran los sacrificios provocan modificaciones puntuales en los registros de temperatura que no afectan para nada a las piezas ya que se encuentran enterradas en todo momento en sal y, por otro, dado que las piezas se encuentran enterradas en sal la humedad relativa no es un factor influyente en los parámetros de calidad.

Las modificaciones de los intervalos de valores de temperatura, humedad relativa y duración en el equilibramiento salino, obedecen a que dado que el cambio climático, más severo si cabe en este sur de la Unión Europea, está provocando unas mayores temperaturas en los últimos meses de primavera y en los primeros de verano por lo que hay que procurar una más dilatada y paulatina adaptación del producto. Esta fase es crítica, tanto por los valores controlados de temperatura y humedad relativa como por su duración, por lo que hay que tratar de evitar que se rompa bruscamente la cadena de frío y procurar la adaptación adecuada de la temperatura y humedad de las piezas a la que hay en el exterior antes de la siguiente fase de secado.

La duración de la fase de secado natural no ha sufrido ninguna variación.

Por tanto, la modificación no supone alteración del método de obtención.

Texto anterior PC:

“ ...

Las extremidades que salen hacia los centros de elaboración no han sufrido ningún tratamiento de conservación, salvo la refrigeración y tratamiento superficial con sal común.

La elaboración consiste en el proceso completo de transformación de la extremidad posterior en jamón y la extremidad anterior en paleta, comprendiendo las siguientes fases:

Salazón: ... Este proceso tiene lugar a temperatura comprendida 0° C y 5° C y humedades relativas en torno al 70% - 96%.

...

Lavado: Terminada la fase de salazón se procede al lavado de las piezas con agua para eliminar la sal adherida superficialmente.

A continuación las piezas se moldean, perfilan, afinan y cuelgan.

Equilibramiento salino (también denominado "Postsalado" o "asentamiento"):... que en circunstancias normales será de 2° C a 17° C de temperatura y de un 65% a un 95% de humedad relativa.

El tiempo de esta fase oscilará entre los 30 y 90 días.

Secado: ...

La duración conjunta de las fases de salazón, equilibramiento salino y secado descritas anteriormente será, como mínimo, de 6 meses.

Maduración: *Tras la fase de secado, las piezas se trasladan a las bodegas en donde, a su entrada, se procede a su clasificación según peso y calidad, iniciándose...*

...”

Texto nuevo PC:

“ ...

Los productos no son sometidos a tratamiento de congelación en ninguna de las fases de elaboración ni antes de comercialización.

La elaboración consiste en el proceso completo de transformación de la extremidad posterior en jamón y la extremidad anterior en paleta, comprendiendo las siguientes fases:

Salazón: *...Este proceso tiene lugar a temperatura comprendida 0° C y 10° C.*

...

Lavado: *Terminada la fase de salazón se procede al lavado de las piezas con agua para eliminar la sal adherida superficialmente.*

Este momento coincide con la entrada en fase de post-salado y salida de salazón.

A continuación las piezas se moldean, perfilan, afinan y cuelgan.

Equilibramiento salino (también denominado "Postsalado" o "asentamiento"):*... que en circunstancias normales será de 2° C a 28° C de temperatura y de un 60% a un 100% de humedad relativa.*

El tiempo de esta fase oscilará entre los 30 y 180 días.

Secado: ...

Las piezas, deberán permanecer en esta fase de secado un mínimo de 3 meses.

Maduración: *Tras la fase de secado, las piezas se trasladan a las bodegas iniciándose...*

...”

ETIQUETADO

La modificación realizada es:

- Eliminación de la clase a la que pertenecen.
- Eliminación del caso particular de que el jamón o paleta certificado se comercializase envuelto o enfundado.

Por tanto, la modificación no supone alteración del etiquetado.

Texto anterior DU:

“3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

El jamón y la paleta deberán ir provistos de un precinto colocado en matadero y de un distintivo colocado a la salida de la bodega, ambos de la DOP “Jabugo”, numerados y en los que figurará de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen. En el distintivo, además, se incluirá la clase a la que pertenecen.”

Texto nuevo DU:

“3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

El jamón y la paleta deberán ir provistos de un precinto colocado en matadero y de un distintivo colocado a la salida de la bodega, ambos de la DOP “Jabugo”, numerados y en los que figurará de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen.”

Texto anterior PC:

“ ...

Todos los jamones y paletas amparados que se expidan para el consumo, deberán ir provistos de los precintos y distintivos de la Denominación de Origen “Jabugo” numerados y en los que figurará de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen y, además, en el distintivo la clase a la que pertenecen. La colocación de los precintos se realizará en el matadero y sala de despiece y siempre en forma que no permita una segunda utilización y el distintivo numerado a la salida de bodega.

En el caso particular de que el jamón o paleta se comercializase envuelto o enfundado deberá llevar, además, etiqueta exterior, en la que se reproduzca fielmente todos los datos del precinto, figurando también en ella lo preceptuado en la legislación vigente y una nota de advertencia dirigida al consumidor con las características identificativas que debe llevar el propio jamón o paleta en el interior.

Se establecerá un registro de marcas comerciales y etiquetas notificadas para comercializar productos amparados.”

Texto nuevo PC:

“ ...

Todos los jamones y paletas amparados que se expidan para el consumo, deberán ir provistos de los precintos y distintivos de la Denominación de Origen “Jabugo” numerados y en los que figurará de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen. La colocación de los precintos numerados se realizará en el matadero y sala de despiece y siempre en forma que no permita una segunda utilización y el distintivo numerado a la salida de bodega.

Se establecerá un registro de marcas comerciales y etiquetas notificadas para comercializar productos amparados.”

AUTORIDADES Y ORGANISMOS ENCARGADOS DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LO DISPUESTO EN EL PLIEGO DE CONDICIONES

La verificación del cumplimiento de las condiciones descritas en el pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida “Jabugo” es competencia de la Dirección General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y es ejercido a través de la Agencia de Información y Control Alimentarios.

Se actualiza esta información.

Texto anterior PC:

“G) Estructura de Control

*Dirección General de la Industria Alimentaria
Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente
Paseo Infanta Isabel, 1. 28014. Madrid.
Tel (34) 91 3475361/8477 Fax: 34 91 3475700
Correo electrónico: dgia@magrama.es”*

Texto nuevo PC:

“G) Estructura de Control

*Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA)
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Paseo Infanta Mercedes, 31. 28020 Madrid.
Tel (34) 91 347 84 01
Correo electrónico:*