
**REGISTRATION CERTIFICATE
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT
CERTIFICADO DE REGISTRO**

**Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen
European Union**

Union européenne

Unión Europea

Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro

AO-1220

Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)

Jabugo

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, March 23, 2023



Alexandra Grazioli
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1220

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Jabugo

GOOD(S)

1. **Ham and shoulder**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.
2. Regulatory Council of the Protected Designation of Origin “Jabugo”.

Address Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Jabugo”
Avda. Infanta M^a Luisa, 1, Edificio El Tiro
21290 Jabugo, Huelva
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area comprises the following counties with meadows of holm oaks, cork oaks and gall oaks in the provinces of Cáceres and Badajoz in Extremadura (Spain) and Seville, Córdoba, Huelva, Cádiz and Málaga in Andalucía (Spain):

- Cáceres: Counties of Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Logrosán, Navalmoral de la Mata, Jaraiz de la Vera, Plasencia, Hervás and Coria.
- Badajoz: Counties of Alburquerque, Mérida, Don Benito, Puebla de

Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Castuera, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena and Azuaya.

- Seville: County of Sierra Norte
- Córdoba: Counties of Los Pedroches, La Sierra and Campiña Baja
- Huelva: Counties of La Sierra, Western Andévalo, Eastern Andévalo and Campiña County.
- Cádiz: La Sierra, La Janda, Campo de Gibraltar and Campiña.
- Málaga: Serranía de Ronda

For its part, the production area for hams and shoulders is made up of the following 31 municipalities in the Sierra of the province of Huelva (Spain): 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 and Zufre.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 195/98 of October 26, 1998 supplementing the Annex to Regulation (EC) No. 2400/96 on the entry of certain designations in the Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications established in Council Regulation (EEC) No. 2081/92 on the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs.

Official Journal of the European Union L20 dated 27.01.1998.

PDO-ES-0009

January 27, 1998

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

European Union



WIPO | LISBON

The International System
of Appellations of Origin

APPELLATION OF ORIGIN AO-1220

PAGE 3 OF 3

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1220

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Jabugo

PRODUIT(S)

1. **Jambon et palette**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.
2. Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée "Jabugo".

Adresse Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Jabugo"
Avda. Infanta M^a Luisa, 1, Edificio El Tiro
21290 Jabugo, Huelva
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production est constituée des régions suivantes comportant des terrains de pâturage constitués de chênes verts, de chênes-liège et de chênes fagins dans les provinces de Cáceres et de Badajoz en Estrémadure (Espagne) et de Séville, Córdoba, Huelva, Cadix et Málaga en Andalousie (Espagne):

- Cáceres: Régions de Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Logrosán, Navalmoral de la Mata, Jaraiz de la Vera, Plasencia, Hervás et Coria.

- Badajoz: Régions de Alburquerque, Mérida, Don Benito, Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Castuera, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena et Azuaya.
- Sevilla: Région de Sierra Norte
- Córdoba: Région de Los Pedroches, La Sierra y Campiña Baja
- Huelva: Régions de La Sierra, Andévalo Occidental, Andévalo oriental et Condado Campiña.
- Cádiz: La Sierra, La Janda, Campo de Gibraltar et Campiña.
- Málaga: Serranía de Ronda

Pour sa part, l'aire de production des jambons et des palettes comprend les 31 communes suivantes de la Sierra dans la province de Huelva (Espagne): 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 et Zufre.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement (CE) n° 195/98 de la Commission du 26 janvier 1998 complétant l'annexe du règlement (CE) n° 2400/96 relatif à l'inscription de certaines dénominations dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées prévu au règlement (CEE) no 2081/92 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

Journal officiel de l'Union européenne L20 du 27.01.1998.

PDO-ES-0009

27.01.1998

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation



WIPO | LISBON

The International System
of Appellations of Origin

APPELLATION D'ORIGINE AO-1220

PAGE 3/3

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1220

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Jabugo

PRODUCTO(S)

1. **Jamón y paleta**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.
2. Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Jabugo”.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Jabugo”
Avda. Infanta M^a Luisa, 1, Edificio El Tiro
21290 Jabugo, Huelva
España

ZONA GEOGRÁFICA

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

- Cáceres: Comarcas de Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Logrosán, Navalmoral de la Mata, Jaraiz 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.

- 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

Por su parte, la zona de elaboración de los jamones y paletas está constituida por los siguientes 31 municipios de la Sierra de la provincia de Huelva (España): Alájar, Almonaster la Real, Aracena, Aroche, Arroyomolinos de León, Cala, Campofrío, Cañaveralejo, Castaño de Robledo, Cortecón, Cortegana, 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 y Zufre.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) No 195/98 de la Comisión de 26 de enero de 1998 que completa el anexo del Reglamento (CE) no 2400/96 relativo a la inscripción de determinadas denominaciones en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas establecido en el Reglamento (CEE) no 2081/92 del Consejo relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Diario Oficial de la Unión Europea L20 de 27.01.1998.

PDO-ES-0009

27.01.1998

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español



WIPO | LISBON

The International System
of Appellations of Origin

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

‘JABUGO’

EU No: PDO-ES-0009-AM02 – 3.10.2019

PDO (X) PGI ()

1. Name(s) [of PDO or PGI]

‘Jabugo’

2. Member State or Third Country

Spain

3. Description of the agricultural product or foodstuff

3.1. Type of product [listed in Annex XI]

Class 1.2. Meat products (cooked, salted, smoked, etc.)

3.2. Description of the product to which the name in (1) applies

PDO ‘Jabugo’ hams and shoulder hams have the following basic characteristics:

Physical

External appearance: elongated, stylised, profile typical of the traditional serrano ‘V’ cut. The ‘half-moon’ cut is also permitted for shoulder hams. In both cases, the trotter is left on.

Weight: at least 5,75 kg for hams and 3,7 kg for shoulder hams.

Organoleptic

External appearance: characteristic and clean external appearance, the prominent colouring being the white or dark bluish-grey colour of its mycotic flora.

Colour and appearance when cut: characteristic colour ranging from pink to purplish-red, with a shiny appearance when cut, and streaks of fatty tissue and marbling.

Flavour and aroma: the flavour of the meat is delicate, sweet and not very salty. It has a typical, pleasant aroma.

Consistency and texture: the muscle is firm in consistency, while the fatty tissue is slightly greasy and yields to pressure. It is not very fibrous but very crumbly in texture.

Fat: greasy and dense, shiny, yellowish-white in colour, aromatic and with a pleasant flavour. Its consistency varies according to the proportion of acorns in the diet.

These are hams and shoulder hams produced from 100 % pure-bred Iberian pigs raised in the traditional way and fed exclusively on acorns and other natural resources of the *dehesa* (oak savannah) during the mast-feeding period, and cured naturally in the unique microclimate of La Sierra in the province of Huelva.

The process of making the hams must take at least 600 days for hams of less than 7 kg, 730 days for hams of 7 kg or more and 365 days for shoulder hams.

3.3. Feed (for products of animal origin only) and raw materials (for processed products only)

The fore and hind legs used to make PDO 'Jabugo' hams and shoulder hams must come from 100 % pure-bred Iberian pigs whose diet prior to slaughter, in accordance with the local terms used, corresponds to:

- (a) Acorn-fed or mast-finished pigs: these pigs are intended for slaughter immediately after mast-feeding exclusively on acorns and grasses on the holm, cork and gall oak *dehesas*. The average weight of the consignment at the start of mast-feeding must be between 92 kg and 115 kg. The pigs must gain a minimum of 46 kg during mast-feeding over more than 60 days. Individual carcasses must weigh at least 108 kg.

These pigs, raised in the traditional way and fed exclusively on acorns and other natural resources of the *dehesa* during the mast-feeding period, which takes place between 1 October and 31 March, are slaughtered at an age of at least 14 months.

The production area, where the Iberian pigs that provide the raw material for the protected products are fattened, consists of the extensive *dehesas* in the vast regions of Extremadura and Andalusia. The key factors which determine the quality of the pigs and thus the subsequent organoleptic quality of the protected hams and shoulder hams and which give PDO 'Jabugo' hams and shoulder hams their distinctive quality and characteristics are the pigs' diet and their management under an extensive system of farming during the final fattening stage, making full use of the resources of the *dehesa*, i.e. acorns, natural herbage and stubble.

The livestock density must be no more than 1,25 pigs per hectare and is determined for each farm on the basis of an estimate of the quantity of acorns on the holm, cork and gall oak trees available to the pigs on each acorn-rich pasture.

3.4. Specific steps in production that must take place in the defined geographical area

The pigs must be reared and fattened in the production area. Processing (slaughter, butchery, salting, washing, resting, drying and maturing) must take place in the processing area.

3.5. *Specific rules concerning slicing, grating, packaging, etc. of the product to which the registered name refers*

Certified hams and shoulder hams may be sold boned, in portions or in pieces, provided that a suitable system of self-monitoring, packaging and labelling is in place and provided that the verification protocol developed by the management body to guarantee the traceability and origin of the finished product has been accepted and is complied with.

To this end, the management body must be notified of this practice.

3.6. *Specific rules concerning labelling of the product to which the registered name refers*

Hams and shoulder hams must bear a seal affixed at the slaughterhouse and a label affixed when they leave the maturing cellar, both of which are specific to the 'Jabugo' PDO and must be numbered and prominently display the name of the designation of origin.

4. Concise definition of the geographical area

The production area comprises the municipalities in the following districts with holm, cork and gall oak *dehesas* in the provinces of Cáceres and Badajoz in Extremadura and the provinces of Seville, Córdoba, Huelva, Cádiz and Málaga in Andalusia:

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

The processing area comprises the 31 municipalities in the district of La Sierra in the province of Huelva: Alájar, Almonaster la Real, Aracena, Aroche, Arroyomolinos de León, Cala, Campofrío, Cañaverale 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 and Zufre.

5. Link with the geographical area

The production area corresponds to the tree-covered *dehesas* of Extremadura and Andalusia. It is the processing area for PDO 'Jabugo' that is important when it comes to distinguishing the area from the other areas that produce Iberian ham in Spain. It is restricted to La Sierra de Huelva and has the following characteristics:

Landscape

La Sierra de Huelva is the northernmost district in the province of Huelva and is in the last (westernmost) foothills of the Sierra Morena. Its 31 municipalities form a homogeneous area within the province of Huelva.

The terrain is quite rugged, but the mountains do not rank as more than medium altitude, because the action of the network of rivers has led to the formation of a large number of alternating mountain ridges and valleys. Altitudes are lowest in the outermost areas of the district and increase gradually toward its centre, culminating in a 'central triangle' known as the Serranía de Aracena. Altitudes range between 500 m and 1 042 m (Cumbre del Castaño), the average being around 700 m.

Climate

The area's climate is basically determined by its latitude, which is between 37° 04' and 38° N. It therefore lies where the subtropical high-pressure belt and the subpolar low-pressure belt meet, the climate being dominated by first one and then the other, depending on the season.

The area's proximity to the Atlantic Ocean has a very significant influence on its climate, as the moist, temperate winds blow in from the west without hindrance, affecting both temperature and rainfall. The district intercepts all the Atlantic air masses moving across Andalusia, as its central peaks are the first barrier they encounter. The 1 000 mm isohyet coincides almost exactly with the 'central triangle'. In general, the district as a whole has quite a high level of rainfall, as it lies entirely within the 700 mm isohyet. The highest rainfall is in winter. Rainfall in spring and autumn is almost the same, but the summer is a time of drought, which is almost total in July and August.

The average temperature ranges from 14.8 °C in Aracena to 18.4 °C in La Garnacha. The hottest month is July, with average temperatures ranging from 25 °C in Aracena to 27.7 °C in La Garnacha. The coldest month is always January, except in La Garnacha, where it is December, with temperatures ranging from 6.2 °C to 10.7 °C.

Hydrography

The district of La Sierra forms the watershed for the Guadiana, Guadalquivir and Odiel river basins and has an abundance of watercourses and rain-dependent seasonal streams which flow into the area's rivers and reservoirs.

Vegetation

La Sierra de Huelva has a surface area of 307 952 ha, of which more than 73 % (227 023 ha) is wooded. This area includes more than 120 000 ha of holm and cork oak *dehesas*.

The area's flora includes *Trifolium subterraneum* and *Periballia laevis* on sandy and decomposed granite soils, *Trifolium subterraneum* (very abundant), *Poa bulbosa* and *Periballia minuta* on holm oak pastures, and *Rumex bucephalophorus*, *Trifolium subterraneum* and *Periballia laevis* on the calcifugous soils of the cork oak *dehesas*, along with *Cistaceae* and *Genisteae*.

Know-how of local producers

The know-how of the local producers and processors is passed on from one generation to the next, from father to son. The finished product is the result of the customary know-how of the livestock farmers, linked to the *dehesa* and the Iberian pig, and of the ham and shoulder ham producers, linked to La Sierra in the province of Huelva.

The know-how of the livestock farmers enables them to maintain the delicate balance of the *dehesa* ecosystem through the traditional farming of Iberian pigs while respecting animal welfare. When the pigs are being fattened under an extensive system of farming, the herds are taken to the steepest and least accessible plots of land first and the flattest and most accessible plots of land last.

The master ham-maker determines exactly how long to salt the fore and hind legs; when the hams and shoulder hams should be hung in the natural drying chambers; when the windows should be opened and closed in the drying chambers to take advantage of the microclimate; when the hams and shoulder hams should be taken down to the natural maturing cellars to start the slow process of maturing; and when the hams and shoulder hams are fully cured, when their organoleptic qualities have reached their peak.

The features of the geographical environment affect both the raw material and the finished product, as the specific characteristics of PDO 'Jabugo' hams and shoulder hams are due to the following factors: production in a sustainable ecosystem, the *dehesa*, in which Iberian pigs are fattened under an extensive system of farming using the resources it affords; and processing in the microclimate of La Sierra in the province of Huelva.

First the hams and shoulder hams are salted. Then, they are washed, after which they are rested to allow an even distribution of salt to be achieved between the surface and the core. The hams and shoulder hams are then hung in the natural drying chambers to allow them to 'sweat', taking advantage of the microclimate. Finally, the hams and shoulder hams are moved to the natural maturing cellars to mature slowly, developing their own external mycotic flora as a result of the virtual stability of the temperature and humidity conditions over time.

The organoleptic characteristics of the hams and shoulder hams are the result of the physical, chemical and biological reactions undergone by the nutritional components of the acorns (especially their lipid content) and natural herbage when they are metabolised by the Iberian

pig and, subsequently, during the slow and gradual curing of the ham or shoulder ham, a process where the following factors come into play: the geographical location is the most southerly area in the European Union in which ham is produced, which means that it has hot summer days; it is in the mountains, which means that it has cool summer nights and cold winters; and it is the first mountain range on which storms coming in from the Atlantic Ocean shed their rain, which means that humidity is high throughout the year.

The marbling, the colour of the lean meat and the shiny appearance of the slices are due to the breed of pig, the fact that they are free to roam and the nutritional components of the *dehesa*. The smooth, velvety feel of the slices to the touch and in the mouth is the result of the fluidity of the fat, because the higher the quantity of acorns in the pig's diet, the lower the melting point. The aroma derives from the pig's nut and plant-based diet of acorns and natural herbage and the long, slow curing process. The flavour maintains a subtle balance between the saltiness resulting from the salting process and the sweetness resulting from the duration of salting, determined by the master ham-maker, and the components derived from prolonged metabolisation. Lastly, it has an intense and particularly persistent aftertaste, which is the result of the large fluctuations between daytime and night-time temperatures in the summer during the natural drying process and of the slow natural maturing process which takes place throughout the year. Furthermore, because of the pigs' diet during mast-feeding and the physical exercise they get, the hams and shoulder hams are succulent, but also have a firmer muscle texture and more marbled appearance.

The use and renown of the geographical name 'Jabugo', the accuracy of the name and its link to the geographical area are supported by the historical events outlined below:

Historically, the municipal charter of Montánchez, which dates from 1236, already contains references to *dehesas* dedicated exclusively to producing acorns to feed pigs and lays down laws for their protection.

Historical evidence of the production of pigs and acorns is also provided by Lope de Vega in his famous Epistle to Gaspar de Barrionuevo, from the 1604 publication *Rimas* [Rhymes]:

'... Cured ham from a Spanish pig,
from the famous mountains of Aracena,
where Arias Montano fled from the world ...'

Many centuries ago, with the development of commerce, ham started to be produced in La Sierra by small artisanal producers, one of which was registered in Jabugo in 1895 and, by 1905, had built up a commercial network which included Seville, Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María, San Fernando and Cádiz as distribution hubs for its products. In 1883/1884, 400 pigs were slaughtered in the municipality of Jabugo.

Jabugo is the municipality in La Sierra with the most Iberian ham processors.



WIPO | LISBON

The International System
of Appellations of Origin

An internet search for the term 'Jabugo' currently results in almost half a million national and international hits, the great majority referring to ham.

The municipality of Jabugo is practically at the heart of La Sierra in the province of Huelva in Andalusia (Spain), the area in which PDO 'Jabugo' is processed, which comprises a further 30 villages that share a common history, microclimate and distinctive 'ham culture'.

Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.

«JABUGO»

N° UE PDO-ES-0009-AM02 — 3.10.2019

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]

«Jabugo»

2. État membre ou Pays Tiers

Espagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit [voir annexe XI]

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Les jambons et épaules bénéficiant de l'AOP «Jabugo» présentent les principales caractéristiques suivantes:

Caractéristiques physiques

Forme extérieure: allongée, stylisée, profilée par une découpe dite «Serrano en V». Pour les épaules, la découpe en demi-cercle est également autorisée. Dans les deux cas, le sabot est conservé.

Poids: d'au moins 5,75 kg pour le jambon et 3,7 kg pour l'épaule.

Caractéristiques organoleptiques

Aspect externe: aspect externe type et propre, marqué par la coloration blanche ou gris bleuté foncé de sa flore mycotique.

Coloration et aspect à la découpe: couleur caractéristique allant du rose au rouge pourpre; la coupe révèle un aspect brillant, des veines de tissu adipeux et des infiltrations de graisse intramusculaire.

Goût et arôme: viande à la saveur délicate, douce ou peu salée; arôme agréable et caractéristique.

Consistance et texture: consistance ferme au niveau des masses musculaires et légèrement onctueuse et souple au niveau des zones de tissus adipeux; texture peu fibreuse et très friable.

Gras: onctueux et ferme, brillant, de couleur se situant entre le blanc et le jaune, aromatique et au goût agréable. Sa consistance varie en fonction du pourcentage d'alimentation à base de glands.

Il s'agit de jambons et d'épaules obtenus à partir de porcs «100 % ibérico» élevés selon la tradition et nourris en régime de «montanera» (pacage en chênaie) exclusivement avec des glands et d'autres ressources naturelles typiques des «dehesas», et affinés de manière naturelle dans les conditions microclimatiques particulières de la Sierra de la province de Huelva.

Le processus d'élaboration doit durer au moins 600 jours pour les jambons de moins de 7 kg, 730 jours pour les jambons de 7 kg ou plus et 365 jours pour les épaules.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Les membres des animaux qui servent à élaborer le jambon et l'épaule bénéficiant de l'AOP «Jabugo» proviennent de porcs de race 100 % ibérique dont l'alimentation avant abattage correspond, selon la terminologie de la zone, à ce qui suit:

a) Porc «de bellota» ou porc fini en chênaie («montanera»): ce porc est destiné à être abattu immédiatement après s'être nourri exclusivement en «montanera» de glands et d'herbes provenant des «dehesas» de chênes verts, de chênes-lièges et de chênes fagins. Le poids moyen du lot de porcs au début de la période de pacage en chênaie doit être compris entre 92 et 115 kg. La prise de poids minimale dans le cadre du pacage en chênaie doit être de 46 kg, sur une période de plus de 60 jours. Le poids minimal de la carcasse est de 108 kg.

L'âge d'abattage minimal de ces animaux est de 14 mois et ceux-ci sont élevés selon la tradition et nourris en régime de montanera, du 1^{er} octobre au 31 mars, exclusivement avec des glands et d'autres ressources naturelles typiques des dehesas.

La zone de production, où se déroule l'engraissement des porcs ibériques qui constituent la matière première des produits porteurs de l'AOP, se caractérise par les étendues de «dehesas» dans les vastes régions d'Estrémadure et d'Andalousie. Les facteurs clés qui déterminent la qualité des porcs et donc la qualité organoleptique future des pièces protégées et qui donnent aux jambons et aux épaules bénéficiant de l'AOP «Jabugo» leur qualité et leurs caractéristiques distinctives sont l'alimentation des porcs et leur élevage en régime extensif lors de la phase finale d'engraissement, en tirant parti de toutes les ressources des «dehesas»: glands, pâturages naturels et chaumes.

La densité d'élevage maximale est de 1,25 porc par hectare et se détermine, dans chaque exploitation, en fonction de l'estimation de la quantité de glands dans les chênes verts, les

chênes-lièges et les chênes faginéés à la disposition des porcs au cours de chaque période de pacage en chênaie.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

L'élevage et l'engraissement des porcs doivent avoir lieu dans l'aire géographique de production. Le processus d'élaboration (abattage, découpage, salaison, lavage, équilibrage salin, séchage et affinage) doit se dérouler dans l'aire géographique d'élaboration.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Peuvent être commercialisées les pièces certifiées désossées, en portions ou en morceaux, à condition qu'un système approprié d'autocontrôle, de conditionnement et d'étiquetage ait été mis en place et que le protocole de vérification établi par l'organe de gestion ait été accepté et qu'il soit appliqué afin de garantir la traçabilité et l'origine du produit final.

À cet effet, le respect de cette pratique est notifié à l'organisme de gestion.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Le jambon et l'épaule doivent être munis d'un cachet apposé à l'abattoir et d'une marque apposée à la sortie de la cave de maturation, appartenant tous deux à l'AOP «Jabugo», numérotés et comportant de manière bien lisible la dénomination de l'appellation d'origine.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

La zone de production est constituée des communes appartenant aux régions suivantes, qui comportent des «dehesas» de chênes verts, de chênes-lièges et de chênes faginéés et sont situées dans les provinces de Cáceres et Badajoz en Estrémadure et de Séville, Cordoue, Huelva, Cadix et Malaga en Andalousie:

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

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

—Séville: Sierra Norte.

—Cordoue: Los Pedroches, La Sierra et Campiña Baja.

—Huelva: La Sierra, Andévalo occidental, Andévalo oriental et Condado Campiña.

—Cadix: La Sierra, La Janda, Campo de Gibraltar et Campiña.

—Malaga: Serranía de Ronda.

La zone d'élaboration est constituée des 31 communes suivantes de la Sierra de la province de 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 et Zufre.

5. Lien avec l'aire géographique

La zone de production correspond aux «dehesas» boisées d'Estrémadure et d'Andalousie. La zone d'élaboration de l'AOP «Jabugo», limitée à la Sierra de Huelva et présentant les caractéristiques ci-après, revêt une grande importance en raison de sa singularité par rapport aux autres zones de production de jambon ibérique en Espagne.

Orographie

La Sierra de Huelva est la région septentrionale de la province du même nom et constitue les derniers contreforts occidentaux de la Sierra Morena. Les 31 communes qui la composent forment un ensemble homogène au sein de la province de Huelva.

Le relief est relativement accidenté, bien qu'il ne puisse être qualifié que de «moyenne montagne», en raison de l'action du réseau fluvial qui a façonné un paysage où alternent un grand nombre de montagnes et de vallées. La région présente une configuration concentrique au niveau de sa répartition altimétrique, qui culmine dans le triangle central connu sous le nom de «Serranía de Aracena». L'altitude varie entre 500 et 1 042 mètres (sommet du Castaño), la moyenne se situant à environ 700 mètres.

Climat

Un des éléments fondamentaux du climat de la zone est la latitude, comprise entre les latitudes 37° 04' et 38° Nord; elle se situe donc dans la zone où se rencontrent les hautes pressions subtropicales et les basses pressions subpolaires, qui prévalent en alternance dans la zone en fonction des saisons.

La proximité de l'Atlantique influence considérablement le climat car les vents d'ouest humides et doux atteignent la zone sans encombre, ce qui définit aussi bien le régime thermique que la pluviométrie dans la région. La partie centrale de la région est le premier obstacle auquel se heurtent les vents et permet à celle-ci d'intercepter toutes les masses d'air de l'Atlantique qui arrivent en Andalousie. L'isohyète des 1 000 mm correspond presque exactement à la zone du «triangle central». En général, l'ensemble de la région bénéficie d'une pluviométrie assez élevée, celle-ci relevant intégralement de l'isohyète des 700 mm. Les précipitations se concentrent en hiver. Au printemps et en automne, les précipitations sont quasiment

identiques, tandis que l'été est caractérisé par la sécheresse, qui est presque totale en juillet et août.

La température moyenne varie entre 14,8 °C à Aracena et 18,4 °C à La Garnacha. Juillet est le mois le plus chaud, avec des températures moyennes comprises entre 25 °C à Aracena et 27,7 °C à La Garnacha. Janvier reste le mois le plus froid, sauf à La Garnacha, où c'est le mois de décembre, avec des températures allant de 6,2 °C à 10,7 °C.

Hydrographie

La région de la Sierra comprend les lignes de partage des bassins hydrographiques du Guadiana, du Guadalquivir et de l'Odiel, parcourus par de nombreux cours d'eau saisonniers tributaires des précipitations, qui se déversent dans les fleuves ou les bassins de retenue de la zone.

Flore

La Sierra de Huelva s'étend sur 307 952 ha, dont plus 73 % (227 023 ha) sont des surfaces boisées. Parmi celles-ci, on distingue notamment les «dehesas» de chênes verts et de chênes-lièges, qui représentent plus de 120 000 ha.

Pour ce qui est de la flore existante, la végétation est constituée essentiellement de *Trifolium subterraneum* (très répandu) et de *Periballia laevis* sur les sols sablonneux et granitiques; de *Poa bulbosa* et de *Periballia minuta* dans les pâturages ombragés par des chênes verts; de *Rumex bucefaloforus*, de *Trifolium subterraneum* et de *Periballia laevis* sur les sols calcifuges des «dehesas» de chênes-lièges, où poussent des cistacées et des genistées.

Connaissances spécifiques des producteurs locaux

Les connaissances spécifiques des producteurs et des fabricants locaux se transmettent de génération en génération, de père en fils. Le produit final résulte de la connaissance coutumière des éleveurs associés à la «dehesa» et au porc ibérique et de la connaissance des fabricants de jambons et d'épaules associés à la Sierra de la province de Huelva.

Les connaissances spécifiques des éleveurs permettent de maintenir l'équilibre fragile de l'écosystème de la «dehesa» grâce à un élevage traditionnel du porc ibérique, respectueux du bien-être animal. Pendant l'engraissement en régime extensif, les troupeaux de porcs sont amenés à proximité des parcelles les plus accidentées et difficiles d'accès pour ensuite être conduits vers des parcelles plus planes et accessibles.

Le maître charcutier détermine avec précision les jours de salage des membres du porc; le moment opportun pour suspendre les pièces dans les séchoirs naturels, le moment de l'ouverture et de la fermeture des fenêtres des séchoirs pour profiter du microclimat, le moment de descendre les pièces dans les caves naturelles pour qu'elles entament leur maturation lente, ainsi que le jour où s'achève l'affinage des jambons et des épaules, lorsque leurs qualités organoleptiques ont atteint leur intensité maximale.

Les caractéristiques du milieu géographique influent aussi bien sur la matière première que sur le produit final, étant donné que la spécificité du jambon et de l'épaule porteurs de l'AOP «Jabugo» résulte des facteurs suivants: la production dans un écosystème durable, la «dehesa», dans laquelle le porc ibérique est engraisé en régime extensif et nourri avec les ressources qu'elle offre; l'élaboration dans le microclimat de la Sierra de la province de Huelva.

La première étape est la salaison des jambons et des épaules. Ensuite, les pièces sont lavées. Après, on procède à un équilibrage salin entre l'extérieur et l'intérieur des pièces. Les pièces sont ensuite suspendues dans les séchoirs naturels pour permettre le ressuage («sudado»), en mettant à profit les conditions microclimatiques. Enfin, les jambons et les épaules sont déplacés vers les caves naturelles pour qu'ils parviennent lentement à maturation, phase au cours de laquelle une flore mycotique se développe à l'extérieur de la pièce du fait des conditions de température et d'humidité variant très peu au fil du temps.

Les caractéristiques sensorielles des jambons et des épaules résultent de réactions physiques, chimiques et biologiques que les éléments nutritifs des glands, en particulier leur composition lipidique, et des pâturages naturels subiront lorsqu'ils seront métabolisés par le porc ibérique et ensuite, durant l'affinage lent et progressif du jambon et de l'épaule, phase au cours de laquelle la situation géographique la plus méridionale de l'Union européenne pour l'élaboration de jambon et la chaleur diurne qui en résulte en été exercent indiscutablement une action combinée; la situation géographique dans un massif montagneux, caractérisé par des nuits fraîches en été et des hivers rigoureux; la situation géographique dans la première chaîne de montagnes où les tempêtes provenant de l'océan Atlantique déversent leurs précipitations, ce qui se traduit par un taux d'humidité élevé tout au long de l'année.

L'aspect marbré, la couleur du maigre et le brillant des tranches sont dus à la race des porcs, à l'élevage en plein air des animaux et aux éléments nutritifs de la «dehesa». Au toucher et en bouche, les tranches sont moelleuses et veloutées en raison de la fluidité du gras, dont le point de fusion est d'autant plus bas que la quantité de glands ingérée par le porc est élevée. L'arôme résulte des réminiscences de l'alimentation agrémentée de glands et de végétaux issus de pâturages naturels, et de l'affinage lent au fil du temps. La saveur réside dans un équilibre subtil entre la salinité due à la salaison, la douceur résultant des jours de salaison prévus par le maître charcutier et les éléments découlant d'un métabolisme prolongé dans le temps. Enfin, le goût laissé en bouche se caractérise par une intensité, et surtout, une persistance dues aux écarts significatifs de température entre le jour et la nuit en été pendant le séchage naturel et à l'affinage lent tout au long de l'année pendant la phase de maturation naturelle. Par ailleurs, l'alimentation du porc pendant la période de pacage en chênaie et l'exercice physique effectué par l'animal confèrent aux pièces une certaine jutosité, ainsi qu'une texture musculaire plus dense et mieux infiltrée par la graisse.

L'utilisation et la notoriété du terme géographique «Jabugo» et la précision de cette dénomination et son lien avec l'aire géographique sont étayés brièvement par les événements historiques suivants:

on mentionne déjà dans le «Fuero de Montánchez» (1236) l'existence de «dehesas» consacrées exclusivement à la production de glands, afin de nourrir le cheptel porcin, des lois ayant été adoptées pour protéger celles-ci.

Lope de Vega témoigne également de la production de porcs et de glands dans ses vers très connus de l'épître «Al Contador Gaspar de Barrionueva» figurant dans la publication Rimas (1604):

«...Jambon présumé de cochon espagnol,
du fameux massif d'Aracena,
où Arias Montano a fui le monde...»

L'essor des entreprises a permis, il y a plusieurs siècles, de lancer la production du jambon dans la Sierra dans de petites entreprises artisanales; l'une d'entre elles est parvenue en 1895 à s'inscrire dans le registre de Jabugo et disposait en 1905 d'un réseau commercial regroupant Séville, Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María, San Fernando et Cadix qui servaient de points névralgiques pour la distribution de ses produits. Au cours de la campagne 1883/1884, 400 têtes de cheptel porcin avaient déjà été abattues dans la commune de Jabugo.

Jabugo est la commune de montagne comportant le plus grand nombre d'entreprises consacrées à la transformation du porc ibérique.

Lorsqu'on effectue aujourd'hui une recherche sur Google pour le terme «Jabugo», on obtient près de 500 000 entrées nationales et internationales, dont la grande majorité fait référence au jambon.

La commune de Jabugo se situe pratiquement au centre de la Sierra de la province de Huelva en Andalousie (Espagne), zone d'élaboration de l'AOP «Jabugo», qui compte 30 autres villages qui partagent une histoire, un microclimat et une culture spécifique du jambon.

Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.

«JABUGO»

Nº UE PDO-ES-0009-AM02 – 3.10.2019

DOP (X) IGP ()

1. Nombre [de DOP o IGP]

«Jabugo»

2. Estado miembro o Tercer País

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. *Tipo de producto [enumerado en el anexo XI]*

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

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

Los jamones y paletas con la DOP «Jabugo» presentan las siguientes características fundamentales:

Físicas

Forma exterior: alargada, estilizada, perfilada mediante el tradicional corte serrano en «V». Para las paletas también se permite el corte en «media luna». En ambos casos conservando la pezuña.

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

Organolépticas

Aspecto exterior: aspecto exterior típico y limpio, destacando la coloración de su flora micótica blanca o gris-azulada oscura.

Color y aspecto al corte: color característico del rosa al rojo púrpura y aspecto brillante al corte, con vetas de tejido adiposo y con grasa infiltrada en la masa muscular.

Sabor y aroma: carne de sabor delicado, dulce o poco salado. Aroma agradable y característico.

Consistencia y textura: consistencia firme en las masas musculares y levemente untuosa y depresible en las zonas del tejido adiposo. Textura poco fibrosa y de alta friabilidad.

Grasa: untuosa y consistente, brillante, coloración blanco-amarillenta, aromática y de grato sabor. Su consistencia depende del porcentaje de alimentación con bellota.

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.

El período de elaboración será como mínimo de 600 días para el jamón de menos de 7 kg, de 730 días para el jamón de 7 kg o más y de 365 días para la paleta.

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 corresponde, según la terminología de la zona, con:

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 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.

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

La fase de cría y engorde de los cerdos se realiza en la zona geográfica de producción. Y el proceso de elaboración (sacrificio, despiece, salazón, lavado, equilibramiento salino, secado y maduración) se realiza en la zona geográfica de elaboración.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

Se podrán comercializar piezas certificadas deshuesadas, en porciones, o fraccionadas siempre y cuando se asegure el apropiado 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.

A tal efecto se notificará a la entidad de gestión la realización de esta práctica.

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.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

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:

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

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

—Sevilla: Sierra Norte

—Córdoba: Los Pedroches, La Sierra y Campiña Baja

—Huelva: La Sierra, Andévalo Occidental, Andévalo oriental y Condado Campiña.

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

—Málaga: Serranía de Ronda

Y la zona de elaboración está constituida por los 31 municipios de la Sierra de la provincia de 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 y Zufre.

5. Vínculo con la zona geográfica

En cuanto a la zona de producción coincide con las dehesas arboladas de Extremadura y Andalucía. Muy importante, por la diferenciación con el resto de las zonas productoras de jamón ibérico de España es la zona de elaboración de la DOP «Jabugo», circunscrita a la Sierra de Huelva y cuyas características son:

Orografía

La Sierra de Huelva es la comarca septentrional de la provincia del mismo nombre, constituyendo las últimas estribaciones occidentales de Sierra Morena. Los treinta y un municipios que integran la misma poseen una homogeneidad dentro de la provincia de Huelva.

El relieve es bastante escabroso, aunque solo pueden ser calificadas como «montaña media», debido a la acción de la red fluvial, que origina la aparición de gran número de sierras y valles alternantes. La comarca presenta una disposición concéntrica en su distribución altimétrica, culminando en el triángulo central conocido como Serranía de Aracena. Las alturas oscilan entre los 500 y los 1 042 metros, en la cumbre del Castaño, siendo la media en torno a los 700 metros.

Clima

Como factor básico es la climatología de la zona aparece la latitud, entre los paralelos 37° 04' y 38° Norte, quedando por tanto en la zona de encuentro de las altas presiones subtropicales y las bajas subpolares, que dominan la zona de forma alternante estacionalmente.

La cercanía del Atlántico introduce unos matices muy significativos, puesto que llegan sin obstáculos los vientos húmedos y templados de occidente, lo que va a marcar tanto el régimen térmico como el pluviométrico de la comarca. El corazón de la misma, le permite interceptar, como primer obstáculo al que acceden, todas las masas de aire atlántico que llegan a Andalucía. La isoyeta de los 1 000 mm abarca casi exactamente el área del «triángulo central». En general toda la comarca tiene un régimen pluviométrico bastante alto, pues toda ella queda dentro de la isoyeta de los 700 mm. El máximo pluviométrico se sitúa en el invierno. En primavera y otoño la precipitación es prácticamente equivalente, mientras que en el verano existe sequía, que es prácticamente total en julio y agosto.

La temperatura media oscila entre los 14,8 °C de Aracena y los 18,4 °C de La Garnacha. El mes más cálido es julio, con temperaturas medias que oscilan entre los 25 °C de Aracena y los 27,7 °C de La Garnacha. El mes más frío es siempre enero, excepto en La Garnacha que es diciembre, oscilando entre los 6,2 °C y 10,7 °C.

Hidrografía

En la comarca de la Sierra están ubicadas las divisorias de las cuencas del Guadiana, Guadalquivir y Odiel, ricas en cursos de agua y corrientes de régimen estacional en función de la pluviometría, que aportan su caudal a los ríos o embalses de la zona.

Flora

La Sierra de Huelva tiene una superficie de 307 952 ha de la que más del 73 % (227 023 ha) están ocupadas por bosques. Dentro de ellos destacan las dehesas de encinas y alcornoques (más de 120 000 ha), etc.

En cuanto a la flora existente destaca el *Trifolium Subterraneum* y *Periballia Laevis* en suelo arenosos y de descomposición de granitos; *Trifolium Subterraneum* muy abundante, *Poa Bulbosa* y *Periballia Minuta* en pastizales bajo encinar; *Rumex Bucefaloforus*, *Trifolium Subterraneum* y *Periballia Laevis* en suelos calcifugos de dehesas de alcornoques, con presencia de cistáceas y genisteas.

Conocimientos específicos de los productores locales

Los conocimientos específicos de los productores y elaboradores locales se transmiten entre generaciones, de padres a hijos. El producto final es el resultado del conocimiento consuetudinario de los ganaderos vinculados a la dehesa y al cerdo ibérico, y del de los elaboradores de jamones y paletas vinculados a la Sierra de la provincia de Huelva.

Los conocimientos específicos de los ganaderos permiten mantener el delicado equilibrio del ecosistema de la dehesa con un manejo tradicional del cerdo ibérico, respetando su bienestar animal. Durante su engorde en régimen extensivo acercan las piaras de cerdos a las parcelas más abruptas y de difícil acceso para, finalmente, conducirlos a las parcelas más llanas y accesibles.

El maestro jamonero determina los días precisos de sal a las extremidades del cerdo; el momento en el que las piezas deben colgarse en los secaderos naturales; el instante de apertura y cierre de las ventanas de los secaderos para aprovechar el microclima; el momento de bajar las piezas a las bodegas naturales para que inicien su lenta maduración; y el día en que los jamones y paletas han culminado su curación una vez que han alcanzado la máxima expresión en sus cualidades organolépticas.

Estas características del medio geográfico influyen tanto en la materia prima como en el producto final ya que el carácter específico del jamón y la paleta con DOP «Jabugo» se debe a los siguientes factores: a la producción dentro de un ecosistema sostenible, la dehesa, en la que el cerdo ibérico se engorda en régimen extensivo aprovechando sus recursos; y a la elaboración en el microclima de la Sierra de la provincia de Huelva.

Primeramente, la salazón de los jamones y paletas. A continuación, se realiza el lavado de las piezas. Posteriormente, tiene lugar el equilibramiento salino entre el exterior e interior de las piezas. Seguidamente, las piezas se cuelgan en los secaderos naturales para tenga lugar

el llamado «sudado» aprovechando las condiciones microclimáticas. Y, finalmente, los jamones y paletas se trasladan a las bodegas naturales para que lentamente tenga lugar la maduración durante la que se desarrolla externamente una propia flora micótica gracias a las condiciones prácticamente estable de temperatura y humedad a lo largo del tiempo.

Las características sensoriales de los jamones y paletas se deben a las reacciones físicas, químicas y biológicas que los componentes nutricionales de la bellota, especialmente su composición lipídica, y pastos naturales van a sufrir durante su metabolismo por el cerdo ibérico y, posteriormente, durante la lenta y pausada curación del jamón y de la paleta en la que acertadamente se combinan la localización geográfica más meridional en la Unión Europea en la que se elabora jamón con el consecuente calor durante el día en verano; la localización geográfica en una Sierra con el consecuente frescor en verano durante las noches y con el frío en invierno; la localización geográfica en la primera cadena montañosa en la que descargan sus lluvias las borrascas procedentes del océano Atlántico con el consecuente alto índice de humedad durante todo el año.

La apariencia marmórea, el color del magro y el brillo de las lonchas son causadas por el factor racial de los cerdos, por el manejo en libertad de los animales y por los componentes nutricionales de la dehesa. El tacto de la loncha y su apreciación en boca es suave y aterciopelado causado por la fluidez de la grasa, cuyo punto de fusión es cuanto más bajo cuanto mayor sea la cantidad de bellota consumida por el cerdo. El aroma se debe a las reminiscencias de la alimentación afrutada con bellotas y vegetal con pastos naturales, y a la lenta curación a lo largo del tiempo. El sabor se mantiene en un sutil equilibrio entre la salinidad provocada por la salazón y la dulzura provocada por los días de salazón decididos por el maestro jamonero y los componentes resultantes de un metabolismo prolongado en el tiempo. Finalmente, el retrogusto se caracteriza por la intensidad y, particularmente, la persistencia causados por los drásticos cambios de temperatura entre el día y la noche del verano durante el secado natural y la maduración lenta a lo largo del año durante la maduración natural. Además, la alimentación del cerdo durante la montanera y el ejercicio físico realizado por el animal le confieren a las piezas jugosidad, al mismo tiempo que una textura muscular más densa y mejor infiltrada por las grasas.

El uso y notoriedad del término geográfico «Jabugo» y la precisión y relación de este nombre con la zona geográfica se justifica, a modo de resumen, por los siguientes hitos históricos:

Además, históricamente, ya aparece recogido en el «Fuero de Montánchez» del año 1236 la existencia de dehesas dedicadas exclusivamente a la producción de bellotas, con el fin de alimentar al ganado de cerda, dictándose Leyes para la protección de las mismas.

También da fe histórica de la producción de cerdos y bellotas, Lope de Vega en sus famosos versos escritos en la epístola «Al Contador Gaspar de Barrionuevo» en la publicación Rimas en 1604:

«...Jamón presunto de español marrano,

de la Sierra famosa de Aracena,
adonde huyó del mundo Arias Montano...»

Con el desarrollo empresarial, el jamón se comenzó a producir hace siglos en la Sierra por pequeñas industrias artesanas una de las cuales se llegó a registrar en 1895 en Jabugo y su red comercial contaba en 1905 con Sevilla, Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María, San Fernando y Cádiz como puntos neurálgicos para la distribución de sus productos. En la campaña de 1883/1884 ya fueron sacrificados en el término municipal de Jabugo 400 cabezas de ganado porcino.

Jabugo es el municipio serrano con más industrias dedicadas a la transformación del porcino ibérico.

Actualmente, la búsqueda del término «Jabugo» en internet de un resultado de casi medio millón de entradas nacionales e internacionales, la inmensa mayoría relacionadas con el jamón.

El municipio de Jabugo está prácticamente en el centro de la Sierra de la provincia de Huelva de Andalucía en España, la zona de elaboración de la DOP «Jabugo», en la que se localizan treinta pueblos más que comparten una historia, un microclima y una singular cultura del jamón.