V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung einer genehmigten Standardänderung der Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder geschützten geografischen Angabe im Sektor Agrarerzeugnisse und Lebensmittel gemäß Artikel 6b Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission

(2023/C 128/05)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 6b Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission ([1]) veröffentlicht.

Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder einer geschützten geografischen Angabe eines Mitgliedstaats

„Jabugo“

EU-Nr.: PDO-ES-0009-AM03

Datum der Mitteilung: 18.1.2023

g. g. A. ( ) g. U. (X)

1. **Name des Erzeugnisses**

   „Jabugo“

2. **Mitgliedstaat, zu dem das geografische Gebiet gehört**

   Spanien

3. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

   Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación [Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung]

4. **Beschreibung der genehmigten Änderung(en)**

   1. *Aufnahme der Reifungszeit*

   Beschreibung

   E) Erzeugungsverfahren:

   Die Änderung des Erzeugungsverfahrens ist darauf zurückzuführen, dass bei den beiden bei der Europäischen Kommission eingetragenen Änderungen der Produktspezifikation fälschlicherweise die Mindestdauer für die Reifung der Hinter- und der Vorderschinken gestrichen wurde und diese wieder eingefügt werden muss, um den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet herzustellen; gleichzeitig muss klargestellt werden, was unter dem „natürlichen Erwerb der Merkmale des Verarbeitungsgebiets der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Jabugo‘“ zu verstehen ist.

([1]) ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

Folgender Text wird hinzugefügt:

„Die Mindestdauer dieser Phase beträgt 360 Tage bei Hinterschinken und 180 Tage bei Vorderschinken."

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

2. *Aktualisierung der Daten der zuständigen Behörde*

Beschreibung

G) Kontrollstelle:

Die Daten der zuständigen Behörde in der Produktspezifikation werden aktualisiert.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

3. *Beschreibung der Kennzeichnung für in Scheiben geschnittene und entbeinte Erzeugnisse*

Beschreibung

In der Produktspezifikation wird unter H) Kennzeichnung und im Einzigen Dokument unter Punkt 3.6 die zu verwendende Kennzeichnung für Erzeugnisse hinzugefügt, die in Scheiben oder Stücke geschnitten oder entbeint verkauft werden.

Folgender Text wird hinzugefügt:

In Scheiben geschnittene Schinken müssen mit dem nummerierten Kontrollsiegel der geschützten Ursprungsbezeichnung „Jabugo" versehen sein, das deutlich sichtbar den Namen der geschützten Ursprungsbezeichnung trägt.

In entbeinte Schinken muss ein Siegel mit dem Namen der geschützten Ursprungsbezeichnung und der Kennung des Marktteilnehmers eingebrannt sein; außerdem müssen diese Schinken mit dem nummerierten Kontrollsiegel der geschützten Ursprungsbezeichnung „Jabugo" versehen sein, das deutlich sichtbar den Namen der geschützten Ursprungsbezeichnung trägt.

Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name**

„Jabugo"

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Die Vorder- und Hinterschinken mit der g. U. „Jabugo" weisen folgende grundlegende Merkmale auf:

Äußere Merkmale

Form: länglich, schlank, profiliert mit dem traditionellen V-förmigen Serrano-Schnitt. Bei Vorderschinken ist auch der sogenannte „Halbmondschnitt" zulässig. In beiden Fällen bleibt die Klaue am Schinken.

Gewicht: bei Hinterschinken mindestens 5,75 kg, bei Vorderschinken mindestens 3,7 kg.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen: typisches und klares äußeres Erscheinungsbild mit auffälliger weißer oder dunkelblauer bis grauer Schimmelflora. Farbe und Aussehen im Anschnitt: charakteristische rosa bis purpurrote Farbe und glänzend im Anschnitt mit Fettadern und Fetteinlagerungen in der Muskelmasse.

Geschmack und Aroma: Fleisch von mildem, süßem oder leicht salzigem Geschmack; angenehmes und charakteristisches Aroma.

Konsistenz und Textur: im Bereich der Muskelmasse feste Konsistenz und im Bereich des Fettgewebes etwas geschmeidiger und formbarer. Gering faserige und stark brüchige Textur.

Fett: geschmeidig und fest, glänzend, weiß-gelblich gefärbt, aromatisch und angenehm im Geschmack. Die Konsistenz variiert je nach Anteil der Eicheln am Futter. Hinter- und Vorderschinken von Schweinen „100 % iberischer Rasse", die traditionell gehalten wurden und sich während der Mast ausschließlich von Eicheln und anderen auf den Dehesas (Hutweiden) natürlich vorkommenden Pflanzen ernährt haben; die Schinken müssen unter den einzigartigen mikroklimatischen Bedingungen von La Sierra in der Provinz Huelva natürlich getrocknet worden sein.

Die Herstellungsdauer muss bei Hinterschinken von weniger als 7 kg mindestens 600 Tage, bei Hinterschinken ab 7 kg mindestens 730 Tage und bei Vorderschinken mindestens 365 Tage betragen.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Die Extremitäten der zur Herstellung des Hinter- und Vorderschinkens mit der g. U. „Jabugo" verwendeten Tiere stammen von Schweinen 100 % iberischer Rasse, deren Ernährung vor der Schlachtung folgender Kategorie gemäß der Terminologie des Gebiets entspricht:

a) Schweine aus Eichelmast oder Endmast auf Waldweide: Dabei handelt es sich um Schweine, die unmittelbar nach der ausschließlichen Weidemast mit Eicheln und Gräsern auf den mit Stein-, Kork- und Galleichen bewachsenen Dehesas der Schlachtung zugeführt werden. Das Durchschnittsgewicht dieser Schweine muss bei Beginn der Mast zwischen 92 und 115 kg liegen. Die Gewichtszunahme während der Mast muss mindestens 46 kg über einen Zeitraum von mehr als 60 Tagen betragen. Das Mindestgewicht der einzelnen Schlachtkörper beträgt 108 kg. Das Mindestschlachtalter dieser Tiere beträgt 14 Monate, sie werden traditionell gehalten und ernähren sich während der zwischen dem 1. Oktober und dem 31. März stattfindenden Mast ausschließlich von Eicheln und anderen auf den Dehesas natürlich vorkommenden Pflanzen.

Das Erzeugungsgebiet, in dem die Mast der zur Herstellung der Erzeugnisse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung verwendeten Iberischen Schweine stattfindet, besteht aus ausgedehnten Dehesas in den weitläufigen Regionen Extremadura und Andalusien. Entscheidend für die Qualität der Schweine und damit auch für die späteren hochwertigen organoleptischen Eigenschaften der Erzeugnisse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung sowie die Qualität und die besonderen Merkmale der Hinter- und Vorderschinken mit der g. U. „Jabugo" ist die Ernährung und die extensive Weidehaltung in der Endphase des Mastzeitraums, bei der die Schweine sich von allen auf den Dehesas natürlich vorkommenden Pflanzen ernähren: Eicheln, natürliche Weidegräser und Ernterückstände.

Die Besatzdichte beträgt maximal 1,25 Schweine pro Hektar und wird in jedem Betrieb in Abhängigkeit von der Menge an Eicheln an den Stein-, Kork- und Galleichen bestimmt, die den Schweinen in jeder Mastperiode zur Verfügung stehen.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Aufzucht und Mast der Schweine muss in dem geografischen Erzeugungsgebiet erfolgen. Die gesamte Verarbeitung (Schlachtung, Zerlegung, Salzen, Waschen, Ruhen, Trocknung und Reifung) muss in dem geografischen Verarbeitungsgebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Zertifizierte Stücke dürfen entbeint, portioniert oder geschnitten verkauft werden, sofern ein geeignetes System für Eigenkontrolle, Verpackung und Kennzeichnung besteht und das Prüfprotokoll akzeptiert wurde und eingehalten wird, das von der Verwaltungseinrichtung eingeführt wurde, um den Ursprung des Enderzeugnisses rückverfolgen zu können. Die Nutzung dieser Möglichkeit muss der Verwaltungseinrichtung gemeldet werden.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Hinter- und Vorderschinken müssen mit einem im Schlachthof angebrachten Siegel und einem beim Verlassen des Reifekellers angebrachten Etikett versehen sein. Beide müssen für die g. U. „Jabugo" spezifisch und nummeriert sein und deutlich sichtbar den Namen der geschützten Ursprungsbezeichnung tragen. In Scheiben geschnittene Schinken müssen mit dem nummerierten Kontrollsiegel der geschützten Ursprungsbezeichnung „Jabugo" versehen sein, das deutlich sichtbar den Namen der geschützten Ursprungsbezeichnung trägt. In entbeinte Schinken muss ein Siegel mit dem Namen der geschützten Ursprungsbezeichnung und der Kennung des Marktteilnehmers eingebrannt sein; außerdem müssen diese Schinken mit dem nummerierten Kontrollsiegel der geschützten Ursprungsbezeichnung „Jabugo" versehen sein, das deutlich sichtbar den Namen der geschützten Ursprungsbezeichnung trägt.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet besteht aus den Gemeinden der nachstehenden Landkreise mit Dehesas mit Stein-, Kork- und Galleichen in den Provinzen Cáceres und Badajoz in Extremadura sowie Sevilla, Córdoba, Huelva, Cádiz und Málaga in Andalusien:

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

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

— Sevilla: Sierra Norte.

— Córdoba: Los Pedroches, La Sierra und Campiña Baja.

— Huelva: La Sierra, Andévalo Occidental, Andévalo Oriental und Condado Campiña.

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

— Málaga: Serranía de Ronda.

Das Verarbeitungsgebiet besteht aus den nachstehenden 31 Gemeinden von La Sierra in der Provinz 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 und Zufre.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Das Erzeugungsgebiet ist das Gebiet der baumbestandenen Dehesas in Extremadura und Andalusien. Ausschlaggebend für die Unterscheidung von den übrigen Gebieten, in denen in Spanien Iberischer Schinken hergestellt wird, ist das Verarbeitungsgebiet der g. U. „Jabugo“, das auf La Sierra de Huelva begrenzt ist und dessen besondere Merkmale im Folgenden beschrieben werden.

Orografie

La Sierra de Huelva ist der nördlichste Landkreis der gleichnamigen Provinz und bildet den westlichsten Ausläufer der Sierra Morena. Die 31 Gemeinden von La Sierra de Huelva bilden eine homogene Einheit innerhalb der Provinz Huelva. Das Gelände ist relativ zerklüftet, kann aber dennoch nur als Mittelgebirge bezeichnet werden, da durch das Wirken des Flussnetzes eine Landschaft aus zahlreichen Bergketten und Tälern entstanden ist. Was die Höhenlagen betrifft, ist der Landkreis konzentrisch angeordnet und gipfelt in dem zentralen, Serranía de Aracena genannten Dreieck. Die Höhenlagen reichen von 500 bis 1 042 Meter (auf dem Gipfel des Castaño), wobei die durchschnittliche Höhe etwa 700 Meter beträgt.

Klima

Mitbestimmend für das Klima in dem Gebiet ist die Lage zwischen 37° 04′ und 38° nördlicher Breite, d. h. in dem Bereich, in dem subtropische Hochdruckgebiete auf subpolare Tiefdruckgebiete treffen, welche je nach Jahreszeit in dieser Region dominieren. Die Nähe zum Atlantik wirkt sich erheblich auf das Klima aus, da die feuchten und gemäßigten Westwinde ungehindert auf das Gebiet treffen und sowohl die Temperaturen als auch die Niederschlagsmengen beeinflussen. Im Zentrum des Landkreises werden alle nach Andalusien vordringenden atlantischen Luftmassen abgefangen, da sie dort erstmals auf ein Hindernis treffen. Die 1 000-mm-Isohyete deckt sich praktisch genau mit dem „zentralen Dreieck“. Insgesamt sind die Niederschlagsmengen im gesamten Landkreis relativ hoch, da das gesamte Gebiet innerhalb der 700-mm-Isohyete liegt. Die meisten Niederschläge fallen im Winter. Im Frühling und Herbst fällt etwa gleich viel Niederschlag, wohingegen im Sommer Dürre herrscht, und es im Juli und August praktisch keine Niederschläge gibt. Die Durchschnittstemperatur liegt zwischen 14,8 °C in Aracena und 18,4 °C in La Garnacha. Der heißeste Monat ist der Juli mit Durchschnittstemperaturen zwischen 25 °C in Aracena und 27,7 °C in La Garnacha. Kältester Monat ist immer der Januar – mit Ausnahme von La Garnacha, wo es der Dezember ist – mit Durchschnittstemperaturen zwischen 6,2 °C und 10,7 °C.

Hydrografie

Im Landkreis La Sierra befinden sich die Wasserscheiden zwischen den Becken des Guadiana, des Guadalquivir und des Odiel. Diese Becken sind reich an Wasserläufen, die je nach Jahreszeit und Niederschlagsmenge unterschiedlich viel Wasser führen und in die Flüsse oder Stauseen der Region münden.

Vegetation

La Sierra de Huelva hat eine Fläche von 307 952 Hektar, wovon mehr als 73 % (227 023 Hektar) baumbestanden sind. Einen großen Teil davon wiederum machen Dehesas mit Stein- und Korkeichen aus (mehr als 120 000 Hektar). Bei der Flora sind hervorzuheben Trifolium subterraneum und Periballia laevis auf Böden aus Sand und zersetztem Granit, Trifolium subterraneum (sehr verbreitet), Poa bulbosa und Periballia minuta auf Weiden unter Steineichen sowie Rumex bucefaloforus, Trifolium subterraneum und Periballia laevis auf kalkarmen Böden von Dehesas mit Korkeichen, auf denen auch Cistaceae und Genisteae wachsen.

Spezifisches Know-how der lokalen Erzeuger

Das spezifische Know-how der lokalen Erzeuger und Verarbeiter wird von Generation zu Generation, von den Eltern an die Kinder, weitergegeben. Das Enderzeugnis ist das Ergebnis des traditionellen Know-hows der Viehzüchter, die Iberische Schweine auf Dehesas halten, sowie der Verarbeiter von Hinter- und Vorderschinken in La Sierra in der Provinz Huelva. Dank des spezifischen Know-hows der Viehhalter kann das prekäre Gleichgewicht des Ökosystems der Dehesas durch die traditionelle Haltung Iberischer Schweine unter Berücksichtigung des Tierwohls erhalten werden. Während der Mast in extensiver Weidehaltung werden die Schweineherden zunächst auf die steilsten und unzugänglichsten Parzellen getrieben, um am Ende auf den flachsten und am leichtesten zugänglichen Parzellen zu weiden.

Der Schinkenmeister bestimmt ganz genau, wann die Schweineextremitäten gesalzen werden, wann die Stücke in den natürlichen Trockenkammern aufgehängt werden, wann die Fenster der Trockenkammern geöffnet und geschlossen werden, um das Mikroklima bestmöglich zu nutzen, wann die Stücke in die natürlichen Reifekeller gebracht werden, damit sie ihre langsame Reifung beginnen, und an welchem Tag die Hinter- und Vorderschinken vollständig getrocknet sind, d. h. wann sich die optimalen organoleptischen Eigenschaften herausgebildet haben.

Diese Umgebungsbedingungen wirken sich sowohl auf den Rohstoff als auch auf das Enderzeugnis aus, da die besonderen Merkmale des Hinter- und Vorderschinkens mit der. g. U. „Jabugo“ auf folgende Faktoren zurückzuführen sind: die Erzeugung in einem nachhaltig bewirtschafteten Ökosystem, der Dehesas, in dem die Iberischen Schweine in extensiver Weidehaltung unter Nutzung der vorhandenen Ressourcen gemästet werden, und die Verarbeitung in dem Mikroklima von La Sierra in der Provinz Huelva.

Zunächst werden die Hinter- und Vorderschinken gesalzen. Danach werden die Stücke gewaschen. Es folgt die Ruhephase, in der sich das Salz gleichmäßig im gesamten Schinken verteilt. Im Anschluss daran werden die Stücke in den natürlichen Trockenkammern aufgehängt, wo sie unter Ausnutzung des Mikroklimas „schwitzen“.

Schließlich werden die Hinter- und Vorderschinken in die natürlichen Reifekeller gebracht, wo sie langsam reifen. Während dieses Reifungsprozesses bildet sich dank der über den gesamten Zeitraum praktisch gleichbleibenden Temperatur und Luftfeuchtigkeit auf der Oberfläche eine typische Schimmelflora.

Die organoleptischen Eigenschaften der Hinter- und Vorderschinken sind das Ergebnis physikalischer, chemischer und biologischer Reaktionen, denen die Nährstoffe aus den Eicheln – insbesondere deren Fettbestandteile – und den Weidegräsern unterzogen werden, wenn sie vom Iberischen Schwein verstoffwechselt werden und wenn der Hinter- und Vorderschinken anschließend langsam und allmählich getrocknet wird. Dabei spielen folgende Faktoren eine wichtige Rolle: die geografische Lage im südlichsten Gebiet der Europäischen Union, in dem Schinken hergestellt wird, und die damit verbundene Hitze an Sommertagen, die geografische Lage in einem Gebirge mit kühlen Nächten im Sommer und kalten Wintern und die geografische Lage in der ersten Bergkette, an der sich die vom Atlantischen Ozean kommenden Stürme abregnen, sodass das ganze Jahr über eine hohe Luftfeuchtigkeit herrscht.

Die Marmorierung, die Farbe des Magerfleisches und der Glanz der Schinkenscheiben entstehen aufgrund der Rasse der Schweine, der Freilandhaltung der Tiere und der Nährstoffe der Dehesas. Die Schinkenscheiben fühlen sich sowohl beim Anfassen als auch im Mund weich und samtig an, was auf das weiche Fett zurückzuführen ist, dessen Schmelzpunkt umso tiefer liegt, je mehr Eicheln das Schwein gefressen hat. Das Aroma entsteht dadurch, dass sich die Schweine von Eicheln und natürlichen Weidegräsern ernähren und die Schinken über einen langen Zeitraum langsam trocknen. Geschmacklich weist der Schinken ein subtiles Gleichgewicht zwischen der durch das Salzen hervorgerufenen Salzigkeit und der Süße auf, die dadurch entsteht, dass der Schinkenmeister das Salzen zeitlich entsprechend steuert und dass sich bei der langsamen Verstoffwechslung entsprechende Stoffe bilden.

Schließlich zeichnet sich der Schinken durch einen intensiven und besonders lang anhaltenden Nachgeschmack aus, der auf die drastischen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, die während der natürlichen Trocknung im Sommer auftreten, und auf die langsame natürliche Reifung im Jahresverlauf zurückzuführen ist. Darüber hinaus führen die Ernährung der Schweine während der Mast und der freie Auslauf dazu, dass die Schinken saftig sind und zugleich in der Muskelmasse eine festere Textur und stärkere Fetteinlagerungen aufweisen.

Die Verwendung und der Bekanntheitsgrad der geografischen Bezeichnung „Jabugo“ sowie die Genauigkeit des Namens und sein Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet lassen sich zusammenfassend durch nachstehende geschichtliche Ereignisse begründen: Historisch wird bereits in der Rechtsordnung „Fuero de Montánchez“ aus dem Jahr 1236 auf die Existenz von Dehesas verwiesen, die ausschließlich dazu genutzt wurden, Eicheln zum Zweck der Fütterung von Schweinen zu erzeugen; in dieser Rechtsordnung sind auch Vorschriften zu deren Schutz enthalten.

Historisch überliefert ist die Erzeugung von Schweinen und Eicheln auch in den berühmten Versen von Lope de Vega in der in seinem Werk Rimas aus dem Jahr 1604 veröffentlichten Epistel „Al Contador Gaspar de Barrionuevo“: „… Schinken wohl von einem spanischen Schwein aus der berühmten Sierra de Aracena, wohin Arias Montano vor der Welt floh ...“

Mit der Entwicklung des Handels vor mehreren Jahrhunderten begannen kleine handwerkliche Betriebe damit, in La Sierra Schinken herzustellen. Einer dieser Betriebe ließ sich 1895 in Jabugo registrieren und verfügte 1905 über ein Vertriebsnetz mit Sevilla, Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María, San Fernando und Cádiz als Knotenpunkte für den Verkauf seiner Erzeugnisse. 1883/1884 wurden im Gemeindegebiet von Jabugo bereits 400 Schweine geschlachtet. Jabugo ist die Gemeinde in La Sierra mit den meisten Verarbeitern von Iberischem Schwein. Wenn man heute im Internet nach „Jabugo“ sucht, erhält man beinahe eine halbe Million Treffer (auf nationalen wie auch internationalen Seiten), wobei es auf den allermeisten dieser Internetseiten um Schinken geht.

Die Gemeinde Jabugo liegt praktisch im Zentrum von La Sierra in der Provinz Huelva in Andalusien (Spanien), also dem Gebiet, in dem das Erzeugnis mit der g. U. „Jabugo“ hergestellt wird und das noch 30 weitere Dörfer mit einer gemeinsamen Geschichte, einem gemeinsamen Mikroklima und einer einzigartigen „Schinkenkultur“ umfasst.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/DOP_Jabugo.aspx