



En base al Reglamento publicado hoy en el Diario Oficial de la UE

## La Denominación de Origen Protegida “Jabugo” queda inscrita en el Registro Comunitario de DOP e IGP

- La inscripción ha sido posible tras varios años de negociaciones en los que el Ministerio ha colaborado activamente con todos los sectores implicados, para facilitar el consenso y dar curso a la tramitación de este proyecto conjunto
- La finalidad es proteger jurídicamente el término Jabugo, sinónimo de calidad diferenciada en el mercado nacional e internacional
- Según datos de 2015, la producción de cerdos sacrificados con destino a esta DOP fue de 12.723, comercializando 29.608 jamones y 24.603 paletas, siendo el valor económico total estimado de 9,14 millones de euros

07 de marzo de 2017. El Diario Oficial de la Unión Europea ha publicado hoy un Reglamento por el que se aprueba la modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida “Jamón de Huelva”, que consigue así el cambio de nombre a Denominación de Origen Protegida “Jabugo”, y su inscripción en el Registro Comunitario de Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas. Un Reglamento que entrará en vigor a los veinte días de su publicación.

Esta inscripción ha sido posible tras varios años de negociaciones en los que el Ministerio ha colaborado activamente con todos los sectores implicados, para facilitar el consenso y dar curso a la tramitación de este proyecto conjunto, cuya finalidad es proteger jurídicamente el término Jabugo, sinónimo de calidad diferenciada en el mercado nacional e internacional.

La zona de producción de la materia prima se circunscribe a las Comunidades Autónomas de Andalucía y Extremadura. Al abarcar territorio

Nota de prensa



de más de una Comunidad Autónoma esta figura de calidad es supraautonómica y depende del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, tal y como establece la Ley 6/2015.

Los jamones y paletas de la DOP “Jabugo”, presentan una serie de características específicas, físicas y organolépticas definidas en su el pliego de condiciones. Así, los animales que proporcionan la materia prima deben ser cerdos de raza 100% Ibérica, o procedentes de cruces con la raza Duroc y que posean como mínimo un 75% de sangre Ibérica. Dependiendo de su alimentación se comercializaran, tres clases de jamones y paletas: Summun; Excelens y Selección.

La zona de producción está constituida por determinadas comarcas con dehesas, alcornoques y quejigos de las provincias de Cáceres y Badajoz en Extremadura, y de Sevilla, Córdoba, Huelva, Cádiz, Málaga en Andalucía. La zona de elaboración, se corresponde con 31 municipios de la Sierra de Huelva.

Según los últimos datos disponibles correspondientes a 2015, existían 1.592 explotaciones ganaderas y 38 secaderos. La producción de cerdos sacrificados con destino a esta DOP fue de 12.723, comercializando 29.608 jamones y 24.603 paletas, siendo el valor económico total estimado de 9,14 millones de euros, distribuidos en un 90% en el mercado nacional.