

**Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen**

(96/C 246/10)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente la letra f) del punto 5, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP (x) IGP ( )

**1. Servicio competente del Estado miembro:**

Nombre: INDO — Dirección General de Política Alimentaria  
Secretaría General de Alimentación del MAPA — España  
C/Dulcinea, 4 — E-28020 Madrid  
Teléfono: 347 19 67  
Fax: 534 76 98

**2. Agrupación solicitante:**

- a) Nombre: Industriales y ganaderos de la Sierra de Huelva.
- b) Composición: productor/transformador (43) otro (6).

**3. Nombre del producto:** «Jamón de Huelva».

**4. Tipo de producto:** clase 1.2 (jamones y paletas).

**5. Descripción del pliego de condiciones (resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4):**

- a) *Nombre:* denominación de origen «Jamón de Huelva».
- b) *Descripción:* los jamones y paletas amparados por la denominación tienen forma alargada estilizada y perfilada con un peso no inferior a 4,5 kg en jamones y 3,5 kg en paletas, color característico del rosa al rojo púrpura, aspecto brillante al corte, con vetas de tejido adiposo y con grasa infiltrada en la masa muscular, sabor delicado, dulce o poco salado, aroma agradable y característico.
- c) *Zona geográfica:* la zona de producción está constituida por algunas comarcas de las Comunidades Autónomas de Andalucía y Extremadura, mientras que la elaboración se realiza en el tercio norte de la provincia de Huelva.
- d) *Prueba del origen:* los jamones y paletas amparados proceden de las ganaderías inscritas en el Consejo Regulador, ubicados dentro de la zona de producción de la materia prima; la obtención de la materia prima, el sacrificio del animal y los procesos de elaboración y maduración se llevan a cabo bajo el control del Consejo Regulador, saliendo al mercado certificado y su garantía avalada por el Consejo Regulador.
- e) *Método de obtención:* se obtiene de los cerdos de raza porcina ibérica, admitiendo cruzados del 75 % de esta raza con el 25 % de la raza Duroc-Jersey. Obtenidas las extremidades de los cerdos comienza la fase de elaboración, el tiempo de salado será de un día por kilo de peso; a continuación se procede al lavado, se moldean, perfilan y afinan. El postsalado se realiza en un tiempo máximo de sesenta días a una temperatura de 3 ° a 7 °C y una humedad relativa entre el 70 % y 90 %; a continuación las piezas pasan al secadero. Estos procesos anteriores duran seis meses. Posteriormente los jamones se curan en bodegas, siendo el período de permanencia en función de los kilos de peso de jamones y paletas, con un máximo de tiempo de dieciséis meses.

- f) *Vinculo*: la zona sureste de España está poblada por los parques naturales de encinas, alcornoques y quejigos considerados como el habitat natural del cerdo ibérico, alimentándose de bellotas, hierbas y rastrojos. La climatología de la zona de elaboración se adapta a la elaboración de los productos del cerdo ibérico y se caracteriza por la existencia de vientos predominantes secos, temperaturas bajas y altitud de 800 m sobre el nivel del mar, siendo estas características las que facilitan la curación de los jamones y paletas.
- g) *Estructura de control*:  
Nombre: Consejo Regulador de la denominación de origen «Jamón de Huelva».  
Dirección: C/Plus Ultra nº 41, E-20001 Huelva.
- h) *Etiquetado*: mención obligatoria de la denominación de origen del «Jamón de Huelva». Etiquetas autorizadas por el Consejo Regulador. Precintos numerados y expedidos por el Consejo Regulador (artículo 27).
- i) *Requisitos nacionales (en su caso)*: Ley 25/1970, de 2 de diciembre y Orden de 12 de julio de 1995, por la que se aprueba el Reglamento de la denominación de origen «Jamón de Huelva».

Nº CE: G/ES/0009/95.07.24.

Fecha de recepción del expediente completo: 8. 7. 1996.

**Licitación permanente: Reglamento (CEE) nº 570/88 de la Comisión, de 16 de febrero de 1988, relativo a la venta a precio reducido de mantequilla y a la concesión de una ayuda para la mantequilla y la mantequilla concentrada destinadas a la fabricación de productos de pastelería, de helados y otros productos alimenticios**

(96/C 246/11)

(Diario Oficial de las Comunidades Europeas nº L 55 de 1 de marzo de 1988, página 31)

Número de licitación: 189

Decisión de la Comisión de fecha 19 de agosto de 1996

(en ecus/100 kg)

| Fórmula                    |                         |                 | A/C—D        |              | B            |              |
|----------------------------|-------------------------|-----------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Modo de utilización        |                         |                 | Con trazador | Sin trazador | Con trazador | Sin trazador |
| Precio mínimo              | Mantequilla ≥ 82 %      | sin transformar | —            | —            | —            | —            |
|                            |                         | concentrada     | —            | —            | —            | —            |
| Garantía de transformación | sin transformar         |                 | —            |              | —            |              |
|                            | concentrada             |                 | —            |              | —            |              |
| Importe máximo de la ayuda | Mantequilla ≥ 82 %      |                 | 125          | 121          | —            | 121          |
|                            | Mantequilla < 82 %      |                 | 120          | 116          | —            | —            |
|                            | Mantequilla concentrada |                 | 154          | 150          | 154          | 150          |
|                            | Nata                    |                 | —            | —            | 54           | —            |
| Garantía de transformación | Mantequilla             |                 | 145          | —            | —            | —            |
|                            | Mantequilla concentrada |                 | 180          | —            | 180          | —            |
|                            | Nata                    |                 | —            | —            | 61           | —            |