

V

(Dictámenes)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2010/C 3/03)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en el plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

FICHA RESUMEN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**«LOS PEDROCHES»****N° CE: ES-PDO-005-0506-09.11.2005****DOP (X) IGP ()**

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria — Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Dirección: Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA

Teléfono +34 913475394
Fax +34 913475770
Correo electrónico: sgcaproagro@mapya.es

2. Agrupación:

Nombre: Asociación para la Promoción y Desarrollo de los Productos Cárnicos Cordobeses (APDECCOR)

Dirección: C/ M^a Cristina, 13, Oficina 201
14002 Córdoba
ESPAÑA

Teléfono +34 957491350
Fax —
Correo Electrónico: galoisio@apdeccor.com
Composición: Productores/Transformadores (X) Otros ()

3. Tipo de producto:

Clase1.2.: Productos a base de carne.

4. Pliego de condiciones:

(resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006)

4.1. Denominación del producto:

«Los Pedroches»

4.2. Descripción:

El tipo de ganado apto para suministrar piezas para la elaboración de jamones y paletas protegidos por la Denominación de Origen es el cerdo de raza ibérica, en todas sus estirpes, admitiéndose aquellos animales que tengan un mínimo de 75 % de esta raza y un máximo de un 25 % de las razas Duroc y Duroc Jersey siempre y cuando provengan de madres ibéricas puras tal y como especifica el R.D. 1469/2007 de 2 de noviembre, y hayan desarrollado todas las fases de su vida en el zona geográfica delimitada y definida en el presente documento, desde su nacimiento hasta su engorde final, en explotaciones inscritas en la Denominación de Origen «Los Pedroches».

Las distintas clases de piezas serán las provenientes de los distintos tipos de cerdos, clasificados según el tipo de alimentación que hayan tenido en su última fase de engorde, según establece el Real Decreto 1469/2007 de 2 de noviembre, habrá tres clases

- Jamones y Paletas de «Bellota»: Procedentes de cerdos engordados en su fase final en sistema de pastoreo o montanera en la dehesa a base de bellotas y hierba exclusivamente, que cuenten con valores de análisis de ácidos grasos en grasa subcutánea mediante cromatografía de gases en los parámetros de «Bellota». Con el fin de disponer de una cantidad de bellota suficiente la densidad de cerdos que opten a la categoría de «Bellota» de la Denominación de Origen «Los Pedroches» en ningún caso superará 1 cerdo ibérico/hectárea,
- Jamones y Paletas de «Recebo»: Procedentes de cerdos que tras tener una fase de montanera en sistema de pastoreo en las dehesas de nuestro territorio a base de bellotas y hierba exclusivamente, y haber alcanzado una reposición mínima en esta fase de 8,75 kg, fuera necesario, en este mismo sistema de pastoreo, complementar su alimentación con una ración diaria de piensos controlados y autorizados por el Consejo Regulador a base de cereales y leguminosas, que cuenten con valores de análisis de ácidos grasos en en grasa subcutánea mediante cromatografía de gases en los parámetros de «Recebo». Con el fin de disponer de una cantidad de bellota suficiente la densidad de cerdos que opten a la categoría de «Recebo» de la Denominación de Origen «Los Pedroches» en ningún caso superará 2 cerdos ibéricos/hectárea,
- Jamones y Paletas de «Cebo de Campo»: Procedentes de cerdos engordados en régimen de pastoreo en las dehesas de nuestro territorio, fundamentalmente a base de sustancias naturales de la dehesa, hierba, pasto o restos de rastrojos dependiendo de la época del año, y complementados cuando fuera necesario con una ración diaria de piensos controlados y autorizados por el consejo regulador a base de cereales y leguminosas. Con el fin de disponer de una cantidad suficiente de recursos naturales de la dehesa, la densidad de cerdos que opten a la categoría de «Cebo de Campo» de la Denominación de Origen «Los Pedroches» en ningún caso superará 12 cerdos ibéricos/hectárea.

La curación mínima de las piezas será de 12 meses para las paletas y 18 meses para los jamones.

Las características de los jamones y paletas, al final del proceso de elaboración, serán:

- forma exterior alargada, estilizada, perfilada mediante el llamado corte serrano en «V». Conservará la pezuña para facilitar su identificación,
- color característico del rosa al rojo púrpura y aspecto al corte con grasa infiltrada en la masa muscular,

- carne de sabor poco salado o dulce. Carne de sabor seco. Aroma agradable e intenso que recuerda a tostados o frutos secos como es característico de este tipo de producto,
- textura poco fibrosa,
- grasa brillante, de coloración blanco-rosácea o amarillenta, aromática y de sabor grato, la consistencia varía según el porcentaje de alimentación con bellota.

4.3. Zona geográfica:

La zona en la que se llevarán a cabo tanto el nacimiento, cría y engorde de los cerdos cuyas extremidades vayan a ser destinadas a la elaboración de jamones y paletas amparados por la Denominación de Origen «Los Pedroches», así como todo el proceso de la citada elaboración, sacrificio y despiece de los cerdos ibéricos y salado, curado, secado y maduración de las piezas, será la constituida por los siguientes términos municipales de la provincia de Córdoba: Alcaracejos, Añora, Belalcázar, Bémez, Los Blázquez, Cardeña, Conquista, Dos Torres, Espiel, Fuente La Lancha, Fuente Obejuna, La Granjuela, El Guijo, Hinojosa del Duque, Pedroche, Peñarroya-Pueblonuevo, Pozoblanco, Santa Eufemia, Torrecampo, Valsequillo, Villanueva de Córdoba, Villanueva del Duque, Villanueva del Rey, Villaralto y El Viso, y las zonas con cota superior a los 300 metros de altitud de los términos de Adamuz, Hornachuelos, Montoro, Obejo, Posadas, Villaharta y Villaviciosa.

4.4. Prueba del origen:

Los elementos que prueban que el producto es originario de la zona delimitada por la Denominación de Origen «Los Pedroches» son los documentos de los controles realizados por el Consejo Regulador sobre: las explotaciones ganaderas, fincas para montanera, cerdos inscritos, mataderos y salas de despiece, secaderos y bodegas, así como el producto amparado.

Todas las fases de vida de los cerdos, desde su nacimiento y cría hasta su engorde final se desarrollarán en el territorio definido en el punto anterior, en explotaciones inscritas en la Denominación de Origen Los Pedroches y bajo el control de éste Consejo Regulador.

Cada animal inscrito en la Denominación de Origen «Los Pedroches» será identificado, previamente a la entrada en su fase de engorde final, mediante un crotal metálico, numerado y en el que figurará la leyenda Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Los Pedroches», en la oreja derecha.

Asimismo todas las fases de elaboración de los jamones y paletas ibéricas, sacrificio y despiece de los cerdos ibéricos, y el posterior salado, curado y envejecimiento en bodega final de los mismos, se deberá realizar en industrias inscritas en los Registros de la Denominación de Origen «Los Pedroches» situadas en el ámbito de producción de este Consejo Regulador definido en el punto anterior del presente documento.

Cada pieza amparada por la Denominación de Origen «Los Pedroches», será precintada individualmente, antes de iniciar el despiece del cerdo, de modo indeleble e inviolable para garantizar al consumidor, en todo momento, la trazabilidad de las piezas. En estos precintos quedará identificada la Denominación de Origen, la clase a la que pertenece la pieza y un número individual que la identifique.

Todas estas operaciones estarán controladas por el Consejo Regulador.

4.5. Método de obtención:

Las prácticas de explotación del ganado inscrito en la Denominación de Origen se adaptarán a las normas tradicionales de aprovechamiento de montanera, pastos y otros productos naturales en las dehesas de encinas, alcornoques y quejigos situadas en la zona geográfica, en régimen extensivo, así como las condiciones genéticas marcadas en el mismo.

Los factores claves a la hora de determinar la calidad de los cerdos ibéricos de Los Pedroches y por tanto la posterior calidad organoléptica de los jamones y paletas ibéricas son: la raza, la edad de los animales y la alimentación y manejo en régimen extensivo en su fase final de engorde. Siendo esta última fase la fundamental para determinarla por ser el factor clave en la calidad final de los productos. Atendiendo a esta fase final de engorde vamos a tener tres categorías de jamones y paletas protegidos:

- «Bellota»: alimentación final a base exclusivamente de bellotas y hierba en las dehesas de las explotaciones inscritas en esta Denominación de Origen. Por tanto el 100 % de esta alimentación pertenece a la zona geográfica delimitada en el presente documento,
- «Recebo»: En su fase final de engorde se da una etapa a base de bellota e hierba exclusivamente y otra etapa posterior en la que los cerdos siguen en régimen de pastoreo en dehesas de las explotaciones inscritas en esta Denominación de Origen consumiendo hierba y suplementándose cuando fuera necesario con piensos autorizados y controlados por este Consejo Regulador. El porcentaje de alimentación que pertenece a la zona geográfica delimitada en el presente documento será como mínimo del 85 %,
- «Cebo de Campo»: En su fase final de engorde los cerdos están en régimen de pastoreo en dehesas de las explotaciones inscritas en esta Denominación de Origen consumiendo fundamentalmente sustancias naturales de la dehesa tales como restos de bellota, hierba o rastrojos de cereal dependiendo de la época del año y suplementándose cuando fuese necesario con piensos autorizados y controlados por este consejo regulador. El porcentaje de alimentación que pertenece a la zona geográfica delimitada en el presente documento será como mínimo del 65 %.

Antes de llegar a esta fase final de engorde, los cerdos ibéricos son alimentados en régimen de pastoreo en las dehesas de las explotaciones inscritas en esta Denominación de Origen con sustancias naturales de la dehesa tales como hierba, pastos o rastrojos de cereal dependiendo de la época del año y suplementándose esta alimentación con raciones muy escasas de piensos autorizados y controlados por este Consejo Regulador siendo el porcentaje de alimentación, a lo largo de toda esta fase, originaria de la zona geográfica delimitada en el presente documento, como mínimo del 65 %.

La elaboración de los piensos que ingieren los cerdos amparados por esta Denominación de Origen se produce en su totalidad en la zona geográfica delimitada en el presente documento.

El Consejo Regulador tiene definido un listado positivo de piensos autorizados para su utilización en la fase final de engorde en las categorías de «Recebo» y «Cebo de Campo» basándose en la composición de los mismos que deberá ser a base de cereales y leguminosas y siendo los mismos elaborados en la zona geográfica delimitada y definida en el presente documento.

Una vez que el Servicio de Control y Vigilancia ha comprobado el factor racial y edad de los cerdos y su proceso de engorde final, éstos llegan al sacrificio. Posteriormente, mediante el despiece, se procede a la obtención de las extremidades que se someten a un proceso de curado en el que aprovechando el clima natural y propio de la zona geográfica definida anteriormente adquieren el color, sabor y aroma típicos de los jamones y paletas amparados por la Denominación de Origen.

Este proceso constará de las siguientes fases:

Salazón: Tiene por finalidad la incorporación de sal común a la masa muscular, con el fin de favorecer la deshidratación y conservación de las piezas. Este proceso tendrá lugar a temperaturas entre 0 °C y 5 °C y humedades relativas superiores al 80 %. El tiempo de salazón variará en función del peso de las piezas, debiendo estar entre 0,7 y 1,2 días por kilogramo de peso.

Lavado: Consiste en la eliminación de la sal superficial de las piezas mediante el lavado con agua, dejándose escurrir.

Asentamiento: En esta fase la sal se difunde por el interior de las piezas hasta conseguir una distribución de este compuesto por todos sus tejidos. Se produce un descenso lento y paulatino de su humedad, adquiriendo las piezas una mayor consistencia. Este proceso se realizará en cámaras con temperaturas entre 0 °C y 6 °C y una humedad relativa entre el 75 y 85 %. El tiempo de permanencia de las piezas en estas cámaras depende del peso de las mismas, oscilando entre 30 y 90 días.

Secado-maduración: En esta fase continúa la deshidratación paulatina del producto y tiene lugar el sudado que permite la difusión de la grasa entre las fibras musculares que una vez impregnadas retendrán el aroma. Se llevará a cabo en secaderos naturales aprovechando el clima propio de la zona geográfica en la que nos encontramos, que determinará las cualidades gastronómicas finales del producto. Este proceso durará unos seis meses.

Envejecimiento en bodega: Se llevará a cabo, siempre, en bodegas naturales, aprovechando el clima propio de la zona geográfica en la que nos encontramos, que determinará las características gastronómicas finales de los jamones y paletas ibéricas. Las piezas envejecerán en estas instalaciones hasta completar un tiempo mínimo de 18 meses para los jamones y 12 para las paletas. En este proceso los jamones y paletas habrán adquirido las características organolépticas, aromas y sabores, propios del microclima y la microflora de la zona de Los Pedroches.

4.6. *Vínculo:*

En la zona Norte de la provincia de Córdoba, se encuentran unas 300 000 hectáreas de Dehesa de Encinar. En este sistema agro-silvo-pastoral se ha venido desarrollando, desde antiguo, una importante actividad ganadera en régimen extensivo, y dentro de ella destaca, de un modo especial, la crianza y explotación del cerdo ibérico aprovechando el potencial alimenticio del fruto del encinar, animal sin el que este ecosistema parece estar abocado a desaparecer. La cosecha media de bellota en la zona geográfica de Los Pedroches alcanza cifras de unos 1 000 Kg/Ha.

Estas tierras de dehesa fueron compradas a la corona en el s. XVI y en gran parte fueron explotadas mediante subastas de distintos aprovechamientos entre los que destacaba la montanera. Posteriormente, en el s. XIX las tierras fueron desamortizadas pero se mantuvo una vigilancia sobre su cultivo, circunstancia ésta que, junto con otras reglamentaciones posteriores que regularon las talas y los cuidados del encinar, han permitido que este ecosistema llegue a nuestros días tal y como lo conocemos.

En el manejo ganadero destaca la montanera como fase final del engorde y preparación al sacrificio de los cerdos que proporciona en primer lugar una grasa cuyo punto de fusión es tanto más bajo cuanto mayor sea la cantidad de bellota consumida por el cerdo además de dotar a las piezas de un aroma y jugosidad muy apreciados y en segundo lugar el ejercicio físico realizado por el animal le confiere una textura muscular más densa y mejor infiltrada por las grasas.

La extraordinaria calidad sensorial de los jamones y paletas protegidos por la Denominación de Origen viene asociada con la explotación en un sistema productivo tan diferenciado y exclusivo en el mundo como es el sistema de pastoreo extensivo o montanera, aprovechando los recursos naturales de la dehesa en su fase final de engorde, fundamentalmente la bellota, la hierba, los pastos o los restos de rastrojo dependiendo de la época del año en que nos encontremos, siendo este el factor fundamental que dota al producto protegido de una composición grasa imposible de imitar con otros sistemas de producción.

En las dehesas del norte de la provincia de Córdoba se encuentra el mayor porcentaje de encinas con respecto a otras especies del género «*Quercus*» de toda la península ibérica con lo que ello implica respecto de la tipología de las bellotas que van a consumir los cerdos de la zona geográfica de esta Denominación de Origen y además es la única zona del país en la que el quejigo llega a madurar la bellota de un modo significativo, circunstancia que ocurre unos 20 días antes que el resto de especies del género «*Quercus*» adelantando de este modo la entrada en montanera de los cerdos ibéricos. Circunstancias estas de extraordinaria importancia a los efectos de determinar las características de los productos amparados por esta Denominación de Origen.

Debe ser destacada la importancia que los pastos de la dehesa adquieren en la alimentación de los cerdos ibéricos criados en sistemas extensivos en la dehesa, como elemento caracterizador y diferenciador del producto protegido, y por tanto de la vinculación del mismo con la zona geográfica. Cuestión ésta ampliamente demostrada científicamente.

Desde la época de los ochenta, además de esta tradición ganadera, se están implantando en la comarca industrias elaboradoras y comercializadoras de productos del cerdo ibérico, cuyo éxito se está basando, además de en la bondad culinaria de las partes nobles de este animal, en las artesanales técnicas de elaboración utilizadas, en una altura media de unos 700 metros sobre el nivel del mar y un clima frío y seco continental que predomina en la zona en la época de producción.

4.7. *Estructura de control:*

Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Los Pedroches»
Dirección: C/ Real, 6
14440 Villanueva de Córdoba (Córdoba)
ESPAÑA
Teléfono +34 957121084
Fax +34 957121084
Correo Electrónico: secretariogeneral@jamondolospedroches.es

El Consejo Regulador cumple la norma EN-45011.

4.8. *Etiquetado:*

El Consejo Regulador colocará, de forma totalmente visible y de modo que no permita una segunda utilización, en cada pieza una contraetiqueta en la que figurará obligatoriamente la mención Denominación de Origen «Los Pedroches» y la categoría a la que pertenezca la pieza en cuestión.
