

V. Anuncios

B. Otros anuncios oficiales

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

15046 *Resolución de 27 de abril de 2009 de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios por la que se da publicidad a la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida "Jamón de Huelva".*

El Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas, establece en su artículo 6.1 que, una vez comprobada la solicitud de modificación del pliego de condiciones, el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino publicará en el "Boletín Oficial del Estado" un anuncio de la solicitud.

De acuerdo con lo previsto en el artículo 6.2 del citado Real Decreto, en el plazo de dos meses a partir de la fecha de publicación de la solicitud antes mencionada en el "Boletín Oficial del Estado", cualquier persona física o jurídica cuyos legítimos derechos o intereses considere afectados y que esté establecida o resida legalmente en España, podrá presentar declaración de oposición dirigida a la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, según se especifica en el apartado 1 de la ficha resumen que figura en el anexo de esta resolución.

Recibida la solicitud del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Jamón de Huelva" para la aprobación de la modificación del pliego de condiciones de esta Denominación de Origen Protegida, se procede a la publicación de un anuncio sobre la solicitud y de la ficha resumida prevista en el anexo VIII del Reglamento (CE) nº.1898/2006 de la Comisión de 14 de diciembre de 2006.

Madrid, 27 de abril de 2009.- El Director General, Francisco Mombiela Muruzabal.

ANEXO

Solicitud de modificación de conformidad con el artículo 9

Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

"JAMÓN DE HUELVA"

[] IGP [X] DOP

1. APARTADO DEL PLIEGO DE CONDICIONES AFECTADO POR LA MODIFICACIÓN

- [X] Denominación del producto

- [X] Descripción

- [] Zona geográfica
- [X] Prueba del origen
- [] Método de obtención
- [X] Vínculo
- [] Etiquetado
- [X] Requisitos nacionales
- [] Otros (especificquense)

2. TIPO DE MODIFICACIÓN

- [X] Modificación del documento único o de la ficha resumen.
- [] Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen.
- [] Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado (artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 510/2006).
- [] Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas (artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) nº 510/2006).

3. MODIFICACIONES:

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

Se solicita la modificación del nombre “Jamón de Huelva”, actualmente registrado como Denominación de Origen Protegida en virtud del Reglamento (CE) nº 195/98 de la Comisión, de 26 de enero de 1998, por el de “Jabugo”.

Una vez aprobada esta modificación, en los apartados del Pliego de condiciones y de la Ficha resumen que permanecen sin cambios se deberá leer “Jabugo” donde pone “Jamón de Huelva”.

Transcurrido más de una década desde que se solicitó el registro comunitario y comprobando que sigue siendo utilizada mayoritariamente en el comercio y en la lengua común, tanto nacional como internacional, el nombre geográfico “Jabugo” para referirse al producto amparado por la Denominación de Origen Protegida “Jamón de Huelva”, se ha reconsiderado la decisión adoptada hace años y se solicita la modificación del nombre de acuerdo con el uso y notoriedad del “Jabugo” en la comercialización del jamón y la paleta.

La solicitud de modificación del nombre “Jamón de Huelva” por “Jabugo” responde al consenso que existe entre el Ayuntamiento de Jabugo y el Consejo Regulador de que es la mejor forma para proteger el jamón tradicional elaborado en la Sierra de la provincia de Huelva. La falta de consenso motivó que no se solicitara en el año 1996.

De conformidad con este consenso entre el Consejo Regulador y el Ayuntamiento de Jabugo, el pasado 26 de junio de 2008 se aprobó en reunión del

Consejo Regulador la modificación del nombre de la Denominación de Origen Protegida "Jamón de Huelva" por el de la Denominación de Origen Protegida "Jabugo".

B) DESCRIPCIÓN

Se modifican las designaciones de calidad Bellota, Recebo y Cebo para el producto por las de Summum, Excellens, Gran Selección y Selección.

La modificación de las designaciones de calidad se justifica por las siguientes tres razones:

- Desde la protección de la Denominación de Origen Jamón de Huelva en el año 1995, el sector del jamón ibérico y de la paleta ibérica se ha visto regulado por una normativa de carácter horizontal (Real Decreto 1469/2007, de 2 de noviembre, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos).

- La crianza de los cerdos ibéricos y elaboración del jamón ibérico y de la paleta ibérica se ha desvinculado de la dehesa, ya que se están criando y elaborando en territorios alejados de las zonas tradicionales. Por tanto, las designaciones de calidad ibérico, bellota, recebo y cebo pueden ser utilizados en cualquier territorio de España.

- La globalización de los mercados internacionales que debe afrontarse, para que los operadores inscritos en la DOP Jamón de Huelva puedan ser competitivos, desde la perspectiva del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006 sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Para entender el nuevo modelo de certificación del origen y de la calidad es necesario precisar: en primer lugar, que la Norma de calidad del ibérico es una norma reguladora de carácter horizontal para el jamón ibérico y la paleta ibérica y, por tanto, de obligado cumplimiento para los operadores que decidan usar las menciones que se regulan en ella. Es decir, la Norma de Calidad es una disposición específica que establece una primera tipificación en el producto con objeto de que la designación de venta pueda ser reconocida por el consumidor como una primera designación de calidad.

En segundo lugar, que el Pliego de condiciones de la DOP Jamón de Huelva es una norma reguladora de carácter territorial y de calidad para el jamón y la paleta elaborados en los pueblos de la Sierra y, por tanto, de obligado cumplimiento únicamente para los productos amparados de los operadores voluntariamente inscritos. Es decir, es una disposición específica que establece una tipificación adicional por la que, sin perjuicio y con independencia de lo establecido para los operadores con respecto al etiquetado de las piezas sujetas a la Norma de calidad, se le otorga al producto una segunda designación de calidad para valorizarlo y diferenciarlo.

Una vez que la Norma de calidad ha establecido un primer plano de tipificación para los productos procedentes de los cerdos ibéricos, el Pliego de condiciones de la DOP Jamón de Huelva establece un segundo plano aún más elevado para los productos, que procediendo de cerdos ibéricos y por tanto cumpliendo con los criterios del primer plano, sean susceptibles de ser amparados. Es decir, en el Pliego de condiciones de la DOP Jamón de Huelva se renuncia a realizar la

tipificación dentro del primer plano –puesto que ya no le corresponde a él sino a la Norma de calidad- y, consecuentemente, renuncia a otorgar las designaciones de calidad ibérico, bellota, recebo y cebo. Sin embargo, en el segundo plano –que es el que le corresponde por ser una DOP- únicamente otorgará sus propias designaciones de calidad SUMMUM, EXCELLENS, GRAN SELECCIÓN Y SELECCIÓN.

En definitiva, a todos los jamones y las paletas certificadas de acuerdo con el Pliego de condiciones se les exige que procedan de cerdos ibéricos y/o ibéricos puros con régimen de alimentación de bellota, de recebo y/o de cebo de conformidad con la Norma de calidad.

D) PRUEBA DE ORIGEN

Con objeto de clarificar y simplificar se suprimen los párrafos que no aportan ningún elemento de justificación a la prueba de origen o que ya están adecuadamente incluidos en sus apartados correspondientes.

Se añaden dos nuevos párrafos para especificar que todos los cerdos de la explotaciones inscritas habrán de ser identificados de conformidad con lo establecido en la Norma de calidad del ibérico y que los animales cuyas extremidades sean aptas para ser protegidos quedarán identificado en una oreja (ya que es indiferente que sea la derecha o la izquierda) mediante un crotal o por una marca indeleble (lo importante es que quede perfectamente identificado) y finalmente se precisa que el marcaje se realice antes de la fase de engorde y siempre que proceda de una explotación inscrita.

Por tanto, la modificación no supone alteración de la prueba de origen.

F) VINCULO

La modificación de este apartado no supone alteración del vínculo del producto con el medio geográfico sino que se trata únicamente de la supresión de algunos párrafos completos que no aportan ninguna justificación del vínculo o que ya están adecuadamente incluidos en otros apartados.

Por tanto, esta modificación solo afecta al Pliego de condiciones y no a la Ficha resumen, que permanece sin cambios.

H) REQUISITOS NACIONALES

Se incluyen los dos nuevos requisitos, con rango legislativo de Real Decreto, que han entrado en vigor en España y que afectan al producto: Real Decreto 1469/2007, de 2 de noviembre, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos y Real Decreto 1079/2008, de 27 de junio, por el que se regula el mercado de los jamones y paletas y los períodos de elaboración para la utilización de determinadas menciones en el etiquetado.

4. FICHA RESUMEN ACTUALIZADA

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

«JABUGO»

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

1. SERVICIO O DEPARTAMENTO COMPETENTE DEL ESTADO MIEMBRO:

Nombre: MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO

Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios

Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica

Dirección: Paseo Infanta Isabel, 1

Teléfono: 91 347 53 97

Fax: 91 347 54 10

Correo electrónico: sgcaae@marm.es

2. AGRUPACIÓN

Nombre: Industriales y ganaderos de la Sierra

Dirección: Plaza Doña Elvira, s/n. 21200 ARACENA (Huelva) ESPAÑA

Teléfono: (34) 959 127 900

Fax: (34) 959 126 869

Correo electrónico: info@jamondehuelva.es

Composición: Productores/transformadores [] Otros []

3. TIPO DE PRODUCTO

Clase 1.2. (jamones y paletas)

4. ESPECIFICACIÓN

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

4.1. Denominación del producto:

“Jabugo”

4.2. 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.

Sin perjuicio y con independencia de lo establecido para los operadores con respecto al etiquetado de las piezas sujetas a la norma de calidad para la carne, el

jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos y al real decreto sobre marcado y los períodos de elaboración se establecen las siguientes clases de jamones y paletas madurados de forma natural en las singulares condiciones microclimáticas de la Sierra de la provincia de Huelva: Clase I: Summum; Clase II: Excellens; Clase III: Gran Selección; y, Clase IV: Selección.

Se exigirá que el factor racial y la alimentación de los cerdos esté certificado por un organismo de control de conformidad de la norma de calidad.

4.3. 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.

4.4. Prueba del origen:

Los jamones y paletas amparados proceden de las ganaderías inscritas en el Consejo Regulador e identificadas conforme a la Norma de calidad, 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.

4.5. 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 6 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 tiempo de dieciséis meses.

4.6. Vínculo:

La zona suroeste de España está poblada por los parques naturales de encinas, alcornoques y quejigos considerados como el hábitat 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.

4.7. Estructura de control:

Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Jabugo"

Dirección: Apartado de Correos, nº 1. 21290 JABUGO (Huelva) ESPAÑA

Teléfono: (34) 959 127 900

Fax: (34) 959 126 869

Correo electrónico: calidad@jamondehuelva.es

4.8. Etiquetado:

Mención obligatoria de la Denominación de Origen "Jamón de Huelva". Etiquetas autorizadas por el Consejo Regulador. Precintos numerados y expedidos por el Consejo Regulador (artículo 27).

Madrid, 30 de abril de 2009.- Jefe de Area de Productos Agroalimentarios, Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica, Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.

ID: A090031155-1