

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2013/C 179/10)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

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 ⁽²⁾

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9

«JAMÓN DE TREVÉLEZ»

N° CE: ES-PGI-0105-0997-11.05.2012

IGP (X) DOP ()

1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Denominación del producto
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros (especifíquense)

2. Tipo de modificación

- 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) n° 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) n° 510/2006].

3. Modificaciones

3.1. La sustitución en todo el documento del término tradicional «Denominación Específica» por «Indicación Geográfica Protegida»

JUSTIFICACIÓN: En el Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo de 14 de julio de 1992, se recogía en su artículo 8 la posibilidad de usar las menciones DOP/IGP o las menciones tradicionales nacionales equivalentes (siendo publicada dicha correspondencia mediante Orden de 25 de enero de 1994 en el BOE núm. 23 de 27 de enero de 1994). En la legislación actual, no se contempla la posibilidad de usar

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

los términos tradicionales nacionales, sólo las indicaciones o símbolos comunitarios, como se establece en el artículo 8.2 del Reglamento (CE) n° 510/2006, de 20 de marzo de 2006, entrando en vigor esta disposición a partir del 1 de mayo de 2009, sin perjuicio de los productos ya comercializados con anterioridad a esa fecha.

3.2. Descripción del producto: Salinidad (apartado B: Descripción del producto)

En el párrafo actual:

«Salinidad: Expresada mediante un contenido máximo de cloruro sódico del 10 % sobre extracto seco desengrasado, analizado sobre una porción transversal del jamón tomada a 4 cm de la cabeza del fémur y desprovista de corteza»

Se cambia «sobre extracto seco desengrasado» por «sobre muestra natural».

JUSTIFICACIÓN: Actualmente no está establecido que los resultados deban expresarse en base al tipo de muestra, y debido a que la expresión sobre muestra desengrasada y seca no expresa claramente al consumidor el contenido de sal que ingiere al tomar el producto, se pasa a utilizar una nomenclatura más real y fácilmente entendible. De de cara al consumidor la percepción salada o no del producto la ofrece con más precisión esta medida que la tomada sobre la muestra desengrasada y seca, que en ningún caso es la que llega al consumidor.

Como consecuencia del cambio en el tipo de muestra, el contenido máximo de cloruro sódico varía de 10 % (sobre extracto seco desengrasado) al 5 % (sobre muestra natural), ya que, el Jamón de Trevélez se caracteriza por un contenido en grasa infiltrada entre 5 y 10 %, dependiendo del tipo de jamón, y humedad total con una media del 50 %.

La frase final queda del siguiente modo:

«Salinidad: Expresada mediante un contenido máximo de cloruro sódico menor o igual al 5 % sobre muestra natural, analizado sobre una porción transversal del jamón tomada a 4 cm de la cabeza del fémur y desprovista de corteza»

3.3. Fase de calificación. Elementos que prueban que el producto es elaborado en la zona (apartado D)

En el párrafo actual:

«La calificación definitiva de los jamones se realiza tras un control y verificación final, en la que se comprueba la merma y tiempo de curación del jamón y sus características cualitativas, debiendo cada pieza ir acompañada del precinto numerado asignado durante la recepción del producto».

Se cambia el final de éste «durante la recepción de producto» por «durante el proceso de elaboración del producto»

JUSTIFICACIÓN: Se modifica dicho párrafo, ya que la sistemática de trabajo ha cambiado, anteriormente se ponía el precinto en la calificación inicial del producto a su recepción, lo que conllevaba a romper algunos precintos durante la fase de elaboración, al comprobar que finalmente no cumplían los requisitos del jamón de Trevélez, actualmente el precinto numerado es asignado para la calificación final del producto, que se lleva a cabo durante el proceso de elaboración del producto.

En la fase inicial del proceso no se puede conocer si el producto cumplirá o no los requisitos del pliego de condiciones.

3.4. Método de obtención. Obtención del producto (apartado E). Fase de elaboración: Salazón

Se elimina el siguiente párrafo:

«El proceso de salazón se realiza exclusivamente entre los meses de octubre y marzo, ambos inclusive. No obstante, en función de las condiciones climáticas, el Consejo Regulador podrá autorizar la ampliación o reducción de este plazo».

JUSTIFICACIÓN: Se elimina este párrafo con la prohibición de iniciar la elaboración de jamón durante los meses de abril a septiembre debido a que actualmente la legislación higiénico-sanitaria, Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, obliga a realizar el salado

en condiciones controladas de temperatura, para impedir el crecimiento de microorganismos patógenos. Una vez que estas condiciones se controlan, el producto puede comenzar a elaborarse en cualquier época del año. Así no será necesaria la autorización permanente del Consejo Regulador para ampliar el plazo ya que no varía según las condiciones climáticas porque estas se controlan.

3.5. Método de obtención. Obtención del producto (apartado E). Fase de elaboración: Postsalado

En el párrafo:

«Las piezas pasan a continuación a la fase de postsalado la cual se realiza en ambiente natural, teniendo como finalidad la deshidratación lenta y progresiva del jamón, favoreciendo así la distribución uniforme de la sal dentro de la masa muscular de la pieza».

Se elimina «la cual se realiza en ambiente natural».

JUSTIFICACIÓN: La legislación actual así como todos los estudios e investigaciones realizadas sobre esta etapa esencial de la producción de jamón ponen en evidencia que la «Etapa de Postsalado» debe realizarse en condiciones controladas de Temperatura y Humedad para garantizar en todo momento la inocuidad del producto.

En el párrafo:

«El Consejo Regulador de forma excepcional, y en función de las características meteorológicas, podrá autorizar que este proceso se realice a temperatura y humedad relativas controladas entre 3 y 7 °C de temperatura y entre 75 y 85 % de humedad relativa. El tiempo de proceso será como máximo de 30 días».

Se elimina: «El Consejo Regulador de forma excepcional, y en función de las características meteorológicas, podrá autorizar que este proceso»

JUSTIFICACIÓN: No es el Consejo Regulador, si no la legislación actual así como todos los estudios e investigaciones realizadas sobre esta etapa esencial de la producción de jamón ponen en evidencia que la «Etapa de Postsalado» debe realizarse en condiciones controladas de Temperatura y Humedad para garantizar en todo momento la inocuidad del producto y su cadena de frío.

Se añade al párrafo anterior: «estas condiciones de temperatura y de humedad irán, progresivamente adaptándose, conforme el proceso se vaya desarrollando, a las condiciones que existan en el secadero natural, en función de la época del año».

JUSTIFICACIÓN: para evitar la rotura de la cadena de frío, en el paso del postsalado al secado natural, según lo establecido en el Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Se modifica: «El tiempo de proceso será como máximo de 30 días» por «El tiempo de proceso será como máximo de 90 días.»

JUSTIFICACIÓN: Se evidencia que el periodo establecido en el Pliego de Condiciones para la fase de postsalado de 30 días se estableció en concordancia con el periodo de entrada en sal de los pernils, este solamente se podía realizar de Octubre a Marzo y según las condiciones climáticas, por lo que los jamones debían estar como máximo 30 días en postsalado durante estos meses en los que la temperatura y humedad pudieran ser más adecuadas y así poder pasar a la siguiente etapa de secado con unas condiciones similares de temperatura y humedad.

3.6. Estructura de control (apartado G)

Se modifica la denominación del apartado G de «Estructura de control» pasando a llamarse «Verificación del cumplimiento del pliego de condiciones», y en el contenido de éste, se elimina toda referencia anterior y se añaden los siguientes párrafos:

«La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía — C/ Tabladilla, s/n — 41071 Sevilla — Tel. +34 955032278 — Fax +34 955032112 — e-mail: dg-ciape.sccc.capma@juntadeandalucia.es

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/jamones-y-paletas.html>

Y las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de su comercialización».

JUSTIFICACIÓN: Adaptación de la redacción propuesta para evitar que este apartado quede obsoleto.

En la redacción propuesta queda detallada la autoridad competente y una referencia a la página web de la misma en la que aparecen las entidades encargadas de verificar el cumplimiento del pliego de condiciones.

3.7. Requisitos legislativos nacionales (apartado I)

Se modifica dicho apartado para adecuarlo a la legislación aplicable y vigente en la actualidad, incorporando legislación de ámbito comunitario.

DOCUMENTO ÚNICO

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 ⁽³⁾

«JAMÓN DE TREVÉLEZ»

Nº CE: ES-PGI-0105-0997-11.05.2012

IGP (X) DOP ()

1. Denominación

«Jamón de Trevélez»

2. Estado Miembro o Tercer País

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

El tipo de ganado apto para la producción de perniles con destino a la elaboración del jamón protegido por la Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Trevélez» Obtenidos en los cruces de las razas Landrace, Large-White y Duroc-Jersey.

Las características de los jamones amparados por la Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Trevélez» serán las siguientes:

- Forma redondeada, conservando corteza y pata.
- Curación mínima de 14, 17 o 20 meses establecidas según el peso del jamón en fresco.
- Color rojo y aspecto brillante al corte y con grasa parcialmente infiltrada en la masa muscular.
- Carne de sabor delicado, poco salado.
- Salinidad en muestra natural (SMN) expresada en % de cloruro sódico: ≤ 5 . La prueba de salinidad se realizará en un periodo máximo de 1 mes contado desde la fecha en que el jamón cumple con todas las especificaciones para ser calificado como «Jamón de Trevélez».

⁽³⁾ Sustituido por el Reglamento (UE) nº 1151/2012.

(analizada sobre una porción transversal del jamón tomada a 4 cm de la cabeza del fémur y desprovista de corteza).

Grasa de consistencia untuosa, brillante, coloración blanco amarillenta y de sabor agradable.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

Los perniles con destino a la elaboración del jamón protegido por la Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Trevélez» obtenidos en los cruces de las razas Landrace, Large-White y Duroc-Jersey.

Para la elaboración de los jamones protegidos, sólo podrán emplearse los perniles cuyo espesor de tocino subcutáneo sea:

- Mínimo 1 cm con grasa infiltrada para pesos inferiores a 12,3 Kg.
- Mínimo 1,5 cm con grasa infiltrada para pesos de 12,3 a 13,5 Kg.
- Mínimo 2 cm para pesos superiores a 13,5 Kg.

Los perniles serán procedentes de machos castrados o hembras.

Sólo pueden destinarse a la elaboración de jamones de la Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Trevélez», aquellos perniles que tengan un pH entre 5,5 y 6,4 a nivel del músculo semimembranoso. El pH se determinará transcurrido un tiempo mínimo de 24 h., después del sacrificio del animal.

El peso en fresco de los perniles es superior a 11,3 Kg.

El transporte de los perniles desde el matadero a los locales de curación y maduración se realiza siempre en vehículos que cumplan la normativa vigente y de forma que entren en la nave de salado de 1 a 3 °C en profundidad de la pieza y menor de 4 °C a 1 cm. de la superficie.

La sal utilizada en la salazón, es sal marina, sin aditivos.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

No procede.

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

1. Salazón
2. Lavado
3. Postsalado
4. Secado-Maduración

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

No procede.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

En la etiqueta figurará obligatoriamente la mención: Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Trevélez».



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de elaboración de la Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Trevélez» se encuentra en la provincia de Granada, en la cara sur-oeste de Sierra Nevada, en la parte más alta de la comarca, conocida como la Alpujarra. Está constituida por el área natural en la que los factores de altitud, temperatura y humedad, entre otros, dan al producto unas cualidades propias que tradicionalmente le han caracterizado.

Comprende las partes de altitud superior a 1 200 metros de los términos municipales siguientes: Trevélez, Juviles, Busquístar, Pórtugos, La Taha, Bubión, Capileira y Bérchules de la provincia de Granada.

Todos los municipios se encuentran dentro del Parque Nacional de Sierra Nevada, incluyéndose dentro de las denominadas Alpujarras granadina.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

El Jamón de Trevélez debe sus particulares características organolépticas al medio natural (zona media del Parque Natural de Sierra Nevada) en que se produce, siendo este medio, clima y vegetación, el que condiciona el desarrollo de una flora microbiana específica en el producto. Así, por encima de los 1 200 y los 1 900 m, ámbito donde se producen los jamones de Trevélez, se sitúan los encinares de Sierra Nevada y elevado número de las especies vegetales endémicas que se pueden encontrar en Sierra Nevada.

Los factores de altitud, temperatura y humedad, entre otros, característicos de la zona, durante la fase de curación, dan al producto unas cualidades propias que tradicionalmente le han caracterizado.

Los métodos especializados de producción consisten en controlar el periodo de exposición del producto a la sal en función del tamaño de cada pieza, buscando que el jamón incorpore la cantidad justa de sal, evitando un exceso de esta, consiguiendo la estabilización del producto y posibilitando un largo periodo de curación. Tras el postsalado, y durante el periodo de curación, la correcta valoración del aspecto y la apariencia del jamón y de las condiciones ambientales (temperatura y humedad) de las distintas zonas de los secaderos, permite al productor dar al jamón la curación paulatina y prolongada que el producto requiere. Durante el proceso de curación se llevan a cabo dos tipos de manejos: el trasiego de las piezas hacia las zonas más adecuadas de los secaderos en función de su temperatura y humedad, y en segundo lugar a la apertura o cierre de ventilaciones naturales (ventanas) en los secaderos para obtener el ambiente de temperatura y humedad más adecuado.

5.2. *Carácter específico del producto*

La IGP «Jamón de Trevélez» se funda en una reputación específica del producto.

El Jamón de Trevélez es reconocido como un producto único vinculado a la Alpujarra granadina desde hace más de 200 años, avalándolo numerosas referencias bibliográficas procedentes del siglo XIX y escritores reconocidos de la época como Pedro Antonio de Alarcón, novelista español nacido en Guadix en 1833.

Cervantes también conocía de la existencia de estos jamones, producto avalado por el escritor en más de una de sus publicaciones.

Gregorio Marañón, escritor y pensador español nacido en Madrid en 1887, amigo del político alpujarreño Natalio Rivas, elogiaba el jamón de Trevélez y comentaba con éste las excelencias del gazpacho andaluz diciendo que «sólo le faltaban unas virtudes de jamón de Trevélez para ser un alimento próximo a la perfección.»

Pero la referencia más importante de la historia del «Jamón de Trevélez» se produjo el 12 de octubre de 1862, fecha en la que su Majestad la Reina Isabel II concedió al ayuntamiento del municipio de Trevélez el privilegio de ser proveedor oficial de la Casa Real, permitiéndole grabar en los jamones el Sello Real cuya leyenda dice: «Premiado por S.M. la Reina Isabel II en 1862. Trevélez», reconociendo así la calidad del jamón.

El «Jamón de Trevélez» es divulgado fuera de nuestras fronteras de la mano de Victoria Eugenia de Montijo, esposa de Napoleón III y Emperatriz consorte de Francia, que introdujo el «Jamón de Trevélez» en los menús de la corte (la celebre «Cuisine Française»).

Las características diferenciales del «Jamón de Trevélez» son:

- La larga maduración en condiciones pausadas y naturales.
- El bajo contenido en sal con una cantidad controlada de contenido en sal.
- La ausencia de aditivos nítricos E250 y E252, ni de otro tipo, durante su curación.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

El jamón de Trevélez es reconocido y vinculado al medio de la Alpujarra Alta desde hace más de 200 años, desde entonces se han sabido mantener y continuar los conocimientos y procedimientos artesanales transmitidos por generaciones de jamoneros, expertos artesanos de la curación natural, por lo que el buen hacer de éstos influye directamente en las características del jamón de Trevélez.

También influye en las características del producto final, el medio geográfico, el clima de la comarca, entre los 1 200 metros y las cumbres de Sierra Nevada, se encuentra la zona fría, con abundante nieve en invierno, con vientos cierzos que provienen de Sierra Nevada, y temperaturas frescas en verano, que posibilitan la curación natural del jamón elaborado en la zona, y que los diferencia de otros.

Son estas condiciones ambientales de frío en invierno, y temperaturas frescas en verano, las que posibilitan la curación prolongada en el tiempo en condiciones naturales. A su vez, permiten la elaboración del producto con un bajo contenido en sal, dándole a cada pieza el contenido justo, y tiempo de lenta y pausada curación que requiere el jamón, al aire de Trevélez, en ausencia de otros conservantes artificiales, tales como aditivos nítricos, ya que las temperaturas permiten su secado en condiciones seguras de inocuidad, actuando como conservadoras de las características microbiológicas y organolépticas del producto.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006 ⁽⁴⁾]

El texto completo del pliego de condiciones de la denominación se puede consultar a través del siguiente enlace:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_modificado_Jamon_Trevelez.pdf

o bien, accediendo directamente a la página de inicio de la web de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), siguiendo la siguiente ruta de acceso: «Industrias Agroalimentarias»/«Calidad y Promoción»/«Denominaciones de Calidad»/«Jamones y Paletas», el pliego se puede encontrar bajo el nombre de la denominación de calidad.

⁽⁴⁾ Véase la nota a pie de página 3.