

Code	Numéro de catalogue	Titre	Date d'adoption par la Commission	Date de transmission au Conseil	Nombre de pages
COM(1998) 667	CB-CO-98-671-FR-C	Communication de la Commission au Conseil et au Parlement européen sur la stratégie de la Communauté européenne pour le développement du secteur privé dans les pays ACP	20.11.1998	20.11.1998	35

(<sup>1</sup>) Ce document contient une fiche d'impact sur les entreprises et, en particulier, les petites et moyennes entreprises (PME).

(<sup>2</sup>) Ce document fera l'objet d'une publication au Journal officiel.

(<sup>3</sup>) Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.

*NB:* Les documents COM sont disponibles par abonnement global ou thématique ainsi que par numéro; dans ce cas, le prix est proportionnel au nombre de pages.

**Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 8, paragraphe 1, deuxième alinéa, du règlement (CEE) n° 2082/92 relatif aux attestations de spécificité des produits agricoles et des denrées alimentaires**

(98/C 371/03)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens des articles 8 et 9 dudit règlement. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre dans un délai de cinq mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments qui suivent, notamment les points 4.1, 4.2, et 4.3, par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens du règlement (CEE) n° 2082/92.

DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UN PRODUIT SPÉCIFIQUE

RÈGLEMENT (CEE) N° 2082/92 DU CONSEIL

**Numéro national du dossier: 3**

**1. Service compétent de l'État membre**

Nom: S. G. de Denominaciones de Calidad, Dirección General de Alimentación, Secretaría General de Agricultura y Alimentación, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Adresse: Paseo Infanta Isabel, 1  
E-28071 Madrid

Téléphone (34) 913 47 53 97/913 47 54 60

Télécopieur (34) 913 47 51 70/913 47 54 10

**2. Groupements demandeurs**

Asociación de Industrias de la Carne de España (AICE)  
C/General Rodrigo, 6, E-28003 Madrid

Federación Catalana de Industrias de la Carne (FECIC)  
Via Laietana, 36, E-08003 Barcelona

Asociación Profesional de Salas de Despiece y Empresas Cárnicas (APROSA-ANEC)  
C/General Aranz, 49, E-28027 Madrid

Composition: producteur/transformateur (x); autres ( )

### 3. Type de produit:

classe 1-2; produits à base de viande (chauffés, salés, fumés, etc.)

### 4. Résumé du cahier des charges:

(résumé des conditions de l'article 6, paragraphe 2)

#### 4.1. *Nom*: Jamón serrano

#### 4.2. *Mode particulier de production ou d'obtention*

La fabrication du Jamón Serrano repose sur l'utilisation d'une méthode traditionnelle, qui comprend une première étape ou phase de salage (entre 0,65 et 2 jours par kilo de jambon), indispensable pour la conservation du produit, une phase de repos ou postsalage (40 jours au minimum) pendant laquelle le sel se diffuse, suivie d'une phase de maturation et de séchage (110 jours au minimum) et enfin d'une phase de vieillissement et d'affinage (qui dure jusqu'au terme du processus de 210 jours) au cours desquelles le jambon acquiert sa sapidité et son arôme, grâce à des mécanismes biochimiques d'origine microbiologique et enzymatique qui, associés aux qualités de la matière première, déterminant la qualité traditionnelle de ce produit, ainsi que sa saveur et son arôme particuliers.

#### 4.3. *Caractère traditionnel*

Les premiers écrits sur le salage de la viande de porc remontent à l'époque de l'Empire romain, à la fin du II<sup>e</sup> siècle avant J.-C. et témoignent des pratiques alors utilisées en matière de salage et de conservation de la «cecina de cerdo» (viande de porc séchée). C'est aussi à cette époque qu'apparaissent les premiers indices concernant la pratique de l'affinage sur le sol espagnol. La littérature castillane du XIV<sup>e</sup> siècle souligne également l'importance du jambon dans ce pays à travers divers textes d'écrivains et poètes universels. À partir de la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle et jusqu'à nos jours, les jambons espagnols jouissent à nouveau d'une reconnaissance internationale, renforçant ainsi la qualité et la réputation qu'on leur attribuait dans l'antiquité.

#### 4.4. *Description du produit*

Caractéristiques organoleptiques: coloration et aspect de la coupe: couleur de la viande maigre variant du rose au rouge pourpre et aspect brillant de la partie grasse. Tranches homogènes à la coupe. Aucun dessèchement de la partie extérieure découennée. Saveur et arôme: viande à la saveur délicate, peu salée, dégageant un arôme agréable et caractéristique, sans anomalie d'odeur ou de goût. Texture: homogène, peu fibreuse et ferme.

Caractéristiques physico-chimiques: gras: brillant, onctueux, d'une couleur se situant entre le blanc et le jaune, aromatique et agréable au goût. Sa consistance varie légèrement d'une zone à l'autre: ferme au niveau des masses musculaires et plus souple au niveau des zones de tissus adipeux. Indice de séchage: mesurés sur un échantillon transversal homogène du jambon, de 15 mm d'épaisseur ( $\pm 2$  mm), prélevé à 4 cm de la tête du fémur et découenné, la teneur en eau de la viande maigre est de 57 % au maximum et le degré d'humidité entre la partie extérieure et la partie centrale ne dépasse pas 12 %. Sature: se mesure par rapport à une teneur maximale en chlorure de sodium de 15 %, sur un échantillon sec et dégraissé (celui utilisé pour l'indice de séchage).

Présentation: le Jamón Serrano est uniforme et homogène. Il est notamment commercialisé sous les formes suivantes: coupe en V avec pied, coupe en V sans pied, coupe ronde avec pied, coupe ronde sans pied, jambon désossé avec couenne, jambon désossé coupe en V, jambon désossé sans couenne et dégraissé.

Autres présentations possibles: à partir des coupes ci-dessus.

#### 4.5. Exigences minimales et procédure de contrôle de la spécificité

Le Jamón serrano doit satisfaire aux critères suivants: masse sanguine minimale de 9,5 kilos pour les jambons avec pied et de 9,2 kilos pour les jambons sans pied; épaisseur du gras fixée à 0,8 cm au minimum au point de convergence entre le vaste latéral et la pointe supérieure de l'ischion; température maximale de 3 °C à l'intérieur de la pièce lors de la réception et du salage; durée minimale de l'affinage: 210 jours à compter du début du salage; perte de la masse sanguine de 33 % au minimum; indice de séchage: mesuré sur un échantillon transversal homogène du jambon, de 15 mm d'épaisseur ( $\pm 2$  mm), prélevé à 4 cm de la tête du fémur et sans couenne, la teneur en eau de la viande maigre est de 57 % au maximum et le degré d'humidité entre la partie extérieure et la partie centrale ne dépasse pas 12 % [caractéristiques organoleptiques décrites au paragraphe 4.4].

Les organismes certificateurs cités ci-après ainsi que tout autre organisme spécialisé en agro-alimentaire, conforme à la norme EN-45011 et agréé par l'autorité compétente, veillent au respect de ces critères: l'AENOR, Asociación Española de Normalización y Certificación (Association espagnole de normalisation et de certification) et l'ECAL-E, Entidad Certificadora de Alimentos de España (Organisme certificateur des produits alimentaires en Espagne). Ils doivent être conformes à la norme EN-45011, leurs laboratoires ou ceux avec lesquels ils collaborent sont conformes à la norme EN-45001 et ils doivent disposer des moyens nécessaires à la certification des produits, conformément au cahier des charges enregistré.

Les organismes certificateurs vérifient le système de contrôle du fabricant et les caractéristiques du produit. Ils réalisent une première certification des entreprises de fabrication intéressées par la production de Jamón Serrano, lesquelles doivent adresser une demande écrite à l'un des organismes certificateurs agréés, en s'engageant à respecter les conditions requises dans le cahier des charges et à effectuer les contrôles nécessaires. Lorsque l'entreprise a obtenu le certificat, les organismes certificateurs procèdent périodiquement à des contrôles de suivi, au cours desquels ils s'assurent que le cahier des charges a été respecté en vérifiant le système de contrôle du fabricant, en examinant la documentation fournie par l'entreprise, en pratiquant des contrôles aléatoires portant sur les différentes phases de production et sur la traçabilité des différentes parties, et enfin, en procédant à un échantillonnage statistique sur les produits finis, sur les lieux de production et de commercialisation.

#### 5. Demande de protection en vertu de l'article 13, paragraphe 2: oui.

Numéro CE: S/E/00012/98.07.22.

Date de réception du dossier complet: 22.7.1998.