

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN

**Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 6, apartado 2, del 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**

(2008/C 234/10)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo <sup>(1)</sup>. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

## SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

## REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

## Solicitud de modificación con arreglo al artículo 9 y al artículo 17, apartado 2

## «JAMÓN DE TERUEL»

Nº CE: ES/117/0078/01.03.2005

DOP ( X ) IGP ( )

**Modificación o modificaciones solicitadas**

*Apartado(s) del pliego de condiciones*

- Nombre del producto
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales

**Modificaciones**

*Descripción*

Añadir en las características físicas de los jamones amparados por la DOP la frase: «el perfilado en corte tipo “V” cuyo vértice quedará situado en el punto medio de la maza del jamón».

Informes técnicos de investigación concluyen que el corte en «V» de la corteza del jamón garantiza una mayor homogeneidad y calidad del producto obtenido ya que el corte en «V» permite uniformizar el espesor de la cobertura grasa en la cara externa, de forma que la desecación es más homogénea y facilita la salida de humedad, consiguiendo que el proceso de secado se optimice. Asimismo, la eliminación de la corteza facilita la retracción uniforme de la masa cárnica con la desecación, evitando el aspecto arrugado de la corteza y la formación de grietas o «coqueras». De igual forma, la homogeneidad del curado evita texturas defectuosas, en particular, la pastosidad o el exceso de dureza.

<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Por otra parte, los estudios sobre el «efecto que tiene el elaborar los jamones con corte en “V” en las características sensoriales» demuestran que estos jamones presentan menor pastosidad y adhesividad. Otro resultado en el mismo sentido es la tendencia en estos jamones a presentar más notas de dulce y menos de amargo y metálico, a la vez que menor gusto salado, y una mayor intensidad de añejo.

Por consiguiente, ambos estudios concluyen en la obtención de una mejora en la calidad del producto final.

#### FICHA RESUMEN

### REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

#### «JAMÓN DE TERUEL»

Nº CE: ES/117/0078/01.03.2005

DOP ( X ) IGP ( )

La presente ficha resumen de los principales datos del pliego de condiciones se ofrece únicamente a título informativo.

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

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

Dirección: C/ Paseo Infanta Isabel nº 1  
E-28071 Madrid

Tel. (34) 91 347 53 97

Fax (34) 91 347 54 10

E-mail: sgcaae@mapya.es

#### 2. Agrupación solicitante:

Nombre: Consejo Regulador de la DOP «Jamón de Teruel»

Dirección: Avda de Sagunto, nº 52-3º  
E-44002 Teruel

Tel. (34) 978 618 940

Fax (34) 978 618 941

E-mail: consejo@jamondeteruel.com

Composición: Productores/transformadores ( X ) Otros ( )

#### 3. Tipo de producto:

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

#### 4. Descripción del pliego de condiciones:

(Resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2)

4.1. *Nombre del producto:* «Jamón de Teruel»

4.2. *Descripción:* Jamones obtenidos a partir de pernils de cerdos procedentes de cruces entre:

— línea madre: Landrace (tipo estándar), Large White o cruce entre ambas,

— línea padre: Landrace (tipo estándar) o Duroc.

Sólo los cerdos nacidos y cebados en granjas situadas en la provincia de Teruel podrán suministrar pernils aptos para ser destinados a la elaboración de los jamones protegidos.

Al término de su maduración, los jamones presentarán las siguientes características:

Físicas:

— forma: alargada, perfilado y redondeado en sus bordes hasta la aparición del músculo, conservando la pata; puede presentarse con toda la corteza o perfilado en corte tipo «V» cuyo vértice quedará situado en el punto medio de la maza del jamón,

— peso: entre 8 y 9 kg, y nunca inferior a 7 kg.

Organolépticas:

- color: rojo y aspecto brillante al corte, con grasa parcialmente infiltrada en la masa muscular,
- carne: sabor delicado, poco salado,
- grasa: consistencia untosa, brillante, coloración blanco amarillenta, aromática y sabor agradable.

- 4.3. *Zona geográfica*: La zona de producción de los cerdos comprende la provincia de Teruel. La zona de elaboración de los jamones está constituida por aquellos términos municipales de la provincia de Teruel cuya altitud no sea inferior a 800 metros.
- 4.4. *Prueba del origen*: Los jamones amparados se obtienen de las ganaderías inscritas en los registros del Consejo Regulador, ubicadas dentro de la zona de producción; 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 mismo.
- 4.5. *Método de obtención*: El ganado apto para la producción de perniles será procedente de cruces de las razas Landrace, Large White y Duroc. El peso vivo del cerdo para el sacrificio será de 115 a 130 kg, el oreo de la canal se realiza a una temperatura que no supere los 10 °C, durante un mínimo de 4 horas y humedades del 95-85 %. El salado, lavado, asentamiento y secado se realiza en un tiempo mínimo de 8 meses. La maduración se efectúa en naves o bodegas hasta completar un mínimo de doce meses.
- 4.6. *Vínculo*: La selección de cerdos cebados con alimentos naturales y controlados cuidadosamente desde su nacimiento hacen que la materia prima de este producto sea de excelente calidad. Los cerdos destinados a la elaboración de «Jamón de Teruel», son animales nacidos y cebados en la provincia de Teruel, tal y como viene determinado por el pliego de condiciones y son alimentados en base a materias primas, fundamentalmente cereales (cebada, trigo y maíz), que en gran medida son originarios de cultivos de la propia provincia de Teruel, al ser esta una provincia eminentemente cerealista.

Así mismo, la elaboración de los piensos se realiza en un 95 % en fábricas ubicadas en la zona geográfica, por lo que se garantiza en gran medida el origen de las materias primas empleadas.

El Consejo Regulador recoge periódicamente muestras de los piensos utilizadas en la alimentación de los cerdos, tanto en las propias fabricas de pienso como en las granjas para comprobar la composición de las materias primas utilizadas.

El proceso de curación se realiza en unas condiciones climáticas favorables (altitud media superior a 800 m, clima seco y frío), dando lugar a un producto de aroma y sabor característicos.

4.7. *Estructura de control*:

Nombre: Consejo Regulador de la DOP «Jamón de Teruel»  
Dirección: Avda de Sagunto, nº 52-3º  
E-44002 Teruel  
Tel. (34) 978 618 940  
Fax (34) 978 618 941  
E-mail: consejo@jamondeteruel.com

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida cumple la norma EN 45011.

La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones es realizado por Inspectores, habilitados por la Administración competente, que actúan de forma objetiva e imparcial respecto de los productores y transformadores.

4.8. *Etiquetado*:

Mención obligatoria «Jamón de Teruel».

Etiqueta autorizada por el Consejo Regulador.

Brazaletes y contraetiquetas numerados y expedidos por el Consejo Regulador.

---