Representación Permanente de España
ante la
Unión Europea

REPR. PERM. ESPAÑA U.E.
BRUSELAS
SALIDA
Fecha 19 AOUT 2003
A24 - 10778

Bruselas, 19 de agosto de 2003

DG AGRICULTURE I
27758 20 AOU 03 08 51
B3

Sra. Dña. Isabelle PEUZT
Jefe de Unidad - DG AGRI/B/I.4
L-130 05/37
Comisión de la UE
Bruselas

ES/00389/iGP
20.08.03

Asunto: Solicitud inscripción indicación geográfica protegida "Jamón de Trevélez"

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CEE) 2081/92, del Consejo, de 14 de julio, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, se acompaña documentación relativa a la solicitud de inscripción en el Registro comunitario de la Indicación Geográfica Protegida "JAMÓN DE TREVÉLEZ".

Un atento saludo,

Cándido Creis Estrada
Encargado de Negocios a.i.

AGRI B.3
21-08-2003
TO: CCS
COPY:

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "JAMÓN DE TREVÉLEZ"

A. NOMBRE DEL PRODUCTO:

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP) "JAMÓN DE TREVÉLEZ"

B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

El tipo de ganado apto para la producción de perniles con destino a la elaboración del jamón protegido por la Denominación Específica "Jamón de Trevélez" es el procedente de cerdos obtenidos en los cruces de las razas Landrace, Large-White y Duroc-Jersey.

Las características de los jamones amparados por la Denominación Específica "Jamón de Trevélez" serán las siguientes:

Forma redondeada, conservando la corteza y la pata.
Curación mínima de 14, 17 o 20 meses establecidas según el peso del jamón en fresco.
Color rojo y aspecto brillante al corte, con grasa parcialmente infiltrada en la masa muscular.
Carne de sabor delicado, poco salada.
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.

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

El Consejo Regulador fijará mermas, humedad y aquellos otros parámetros que considere necesarios para definir las condiciones mínimas que deban cumplir los jamones amparados.

C. ZONA GEOGRÁFICA:

La zona de elaboración de la Denominación Específica "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 Tahá, Bubión, Capileira y Bérchules de la provincia de Granada.

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

El jamón de Trevélez constituye junto con el turismo rural, la principal fuente de actividad de la comarca. Así, los 11 secaderos incluidos actualmente en la zona geográfica producen unas 600.000 piezas, alcanzando los 18 millones de euros en ventas ocupando de manera directa a 120 personas. Es de destacar el atractivo turístico y gastronómico que la producción de Jamón de Trevélez aporta a los pueblos de la Alpujarra alta.

D. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ELABORADO EN LA ZONA

Sólo los jamones elaborados en empresas ubicadas en la zona delimitada e inscritas en los registros del Consejo Regulador, pueden elaborar, "Jamones de Trevélez" debiéndose ajustar además al Manual de Calidad y Procedimientos del Consejo Regulador.

Todas las empresas inscritas en los registros, disponen de instalaciones precisas para la curación y maduración de las piezas. Cuentan con un sistema de ventilación adecuado, que evitando las corrientes de aire, aseguren en todo momento la renovación del mismo y deben reunir las condiciones que aseguren la correcta maduración del producto en ambiente natural.

Estas empresas y el producto amparado son sometidos a los siguientes controles:

Controles a la recepción de los perniles donde se registra la raza, procedencia y condiciones de transporte y las características cualitativas e higiénico sanitarias del producto (Tª, pH, cantidad de grasa, peso y apariencia). Cada pieza considerada apta es identificada con un precinto numerado que es registrado por el Consejo Regulador.

Todas las piezas aptas, procedentes de un mismo proveedor y recepcionadas en un mismo día, son transportadas de manera conjunta y marcadas con una inscripción alfa-numérica, que constituye el lote del producto. Esta inscripción perdura a lo largo de todo el proceso e indica procedencia y fecha de recepción.

Los precintos numerados colocados a las piezas son registrados y asignados a la empresa registrada y al lote registrado.

Los lotes registrados como aptos son controlados a lo largo del proceso productivo. Estos controles verifican tanto las condiciones higiénico-sanitarias como cualitativas del proceso de curación.

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.

Los números de los precintos de los lotes certificados, son registrados por el Consejo Regulador.

Este precinto numerado y único, junto con la identificación del lote de la partida, constituyen la prueba de genuinidad del producto.

El Consejo Regulador determina el tipo, la forma y tamaño del precinto y establece las normas para su colocación, a fin de que permanezca visible y legible a lo largo de las manipulaciones a que será sometido en el proceso de elaboración.

Existen tres tipos de precintos que identificarán a cada pernil con relación a su peso en fresco de acuerdo a las siguientes categorías:

- Perniles cuyo peso esté comprendido entre 11,3 a 12,3 Kg.
- Perniles cuyo peso esté comprendido entre 12,3 a 13,5 Kg.
- Perniles cuyo peso sea superior a 13,4 Kg.

E. OBTENCIÓN DEL PRODUCTO:

1.- Descripción de las piezas.

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 2cm. 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 Denominación Específica "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.

2.- Identificación de los perniles.

En todos los perniles destinados a la elaboración de jamones protegidos, la empresa fijará un precinto que garantice que el mismo puede optar a ser protegido por la Denominación Específica.

La colocación de dicho precinto se realiza de forma que no permita una segunda utilización.

Dicho precinto será controlado por el Consejo Regulador e irá numerado, anulándose y retirándose en el caso de que en cualquiera de las fases que componen el proceso de elaboración la pieza sea descalificada.

3.- Fases de elaboración:

3.1.- Salazón:

La salazón tiene por finalidad incorporar sal a la masa muscular, favoreciendo la posterior deshidratación del jamón y su perfecta conservación. Se realiza apilando los perniles e intercalando entre ellos capas de sal marina, sin aditivos, dentro de las cámaras frigoríficas de salazón y la duración orientativa de la operación es de un día por kilo de peso de pernil.

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.

3.2.- Lavado:

Terminada la salazón, se lavan las piezas con agua potable para eliminar la sal adherida a la superficie del jamón.

3.3.- Postsalado:

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.

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 7ºC de temperatura y entre 75 y 85% de humedad relativa. El tiempo de proceso será como máximo de 30 días.

3.4.- Secado-Maduración:

La fase de secado-maduración se efectúa en ambiente natural. Las piezas, clasificadas según peso, se trasladan a los secaderos, donde se almacenan colgadas bajo condiciones naturales de temperatura y humedad.

En esta fase continúa la deshidratación paulatina por desecación que confiere al producto la estabilidad deseada y permite fenómenos proteolíticos responsables de su aroma y sabor.

Cuando las condiciones climatológicas fueran totalmente adversas, el Consejo Regulador podrá autorizar que se modifiquen, por tiempo limitado, las condiciones de humedad y temperatura.

El periodo total de elaboración tendrá como mínimo 14 meses para los jamones procedentes de perniles con pesos comprendidos, a la recepción entre 11,3 a 12,3 Kg, 17 meses para los jamones procedentes de perniles con pesos comprendidos a la recepción entre 12,3 a 13,5 Kg y 20 meses para los jamones procedentes de perniles con pesos a la recepción superiores a 13,5 Kg.

Los jamones habrán debido mermar a lo largo de todo el proceso, un mínimo de 35% o en su defecto recibir un periodo de curación superior en 3 meses al mínimo establecido para cada una de las categorías de pesos indicadas a la recepción de los perniles.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO

a) Histórico

El Jamón de Trevélez es reconocido y vinculado al medio de la Alpujarra alta desde hace más de 200 años.

Tanto la reina Victoria de Inglaterra como la Emperatriz de Francia Eugenia de Montijo y la Reina ISABEL II de España contribuyeron a este reconocimiento.

Además de esta consideración del Jamón de Trevélez por parte de la Reina Victoria y la Emperatriz Eugenia de Montijo existen muchas referencias bibliográficas procedentes del siglo XIX.

El reconocimiento, por parte de la Reina Isabel II de España el día 12 de octubre de 1862, se consolidó mediante un sello real isabelino cuya leyenda dice: "Premiado por S.M. la Reina Isabel II en 1862. Trevélez".

En la actualidad existen en la comarca empresas dedicadas a la elaboración de este tipo de jamón con más de 50 años de historia.

b) Natural

El Jamón de Trevélez debe sus particulares características organolépticas al medio natural (zona media baja 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. 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.

Con respecto al clima en la comarca, y entre los 1.200metros y las cumbres de Sierra Nevada, se encuentra la zona fría, con abundante nieve en invierno y temperaturas frescas en verano.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

Consejo Regulador de la Denominación Específica "Jamón de Trevélez" cumple la norma EN 45011.

DIRECCIÓN: Plaza Francisco Abellan s/n
18.417 Trevélez- Granada- ESPAÑA

TELÉFONO: 34 958858582

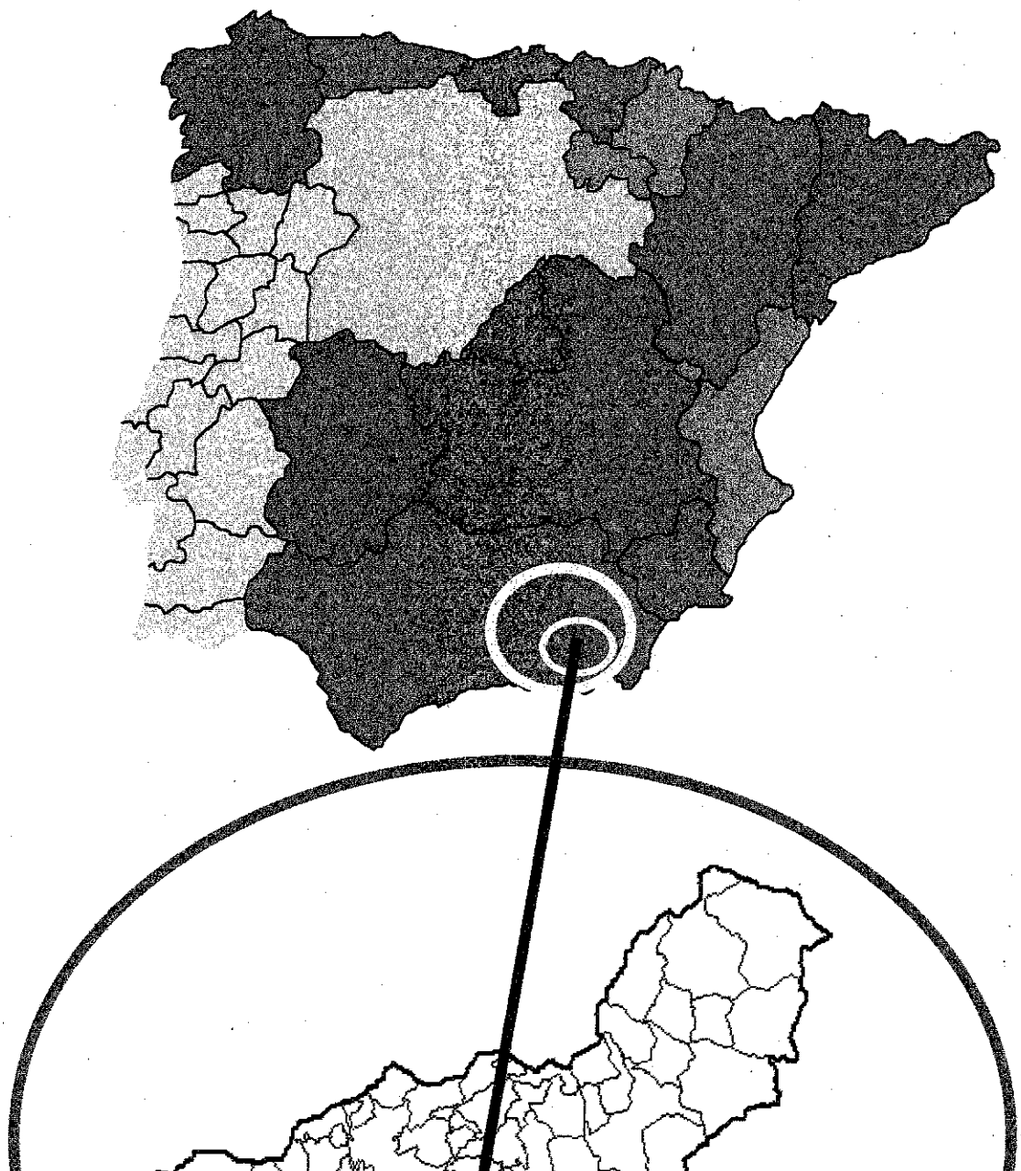
FAX: 34 958858903

H) ETIQUETADO
En la etiqueta figurará obligatoriamente la mención: Denominación Específica "Jamón de Trevélez"

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.
- Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 25/1970.
- Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el reglamento CEE 2081/92, del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.
- Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, 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.

DENOMINACION ESPECÍFICA "JAMÓN DE TREVÉLEZ"
Zona de Elaboración



DENOMINACION ESPECÍFICA "JAMÓN DE TREVÉLEZ"

LOGOTIPO



DENOMINACION ESPECÍFICA "JAMÓN DE TREVÉLEZ"

MODELOS DE CONTRA – ETIQUETAS

