

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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 242/04)

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 TERUEL»/«PALETA DE TERUEL»

N° CE: ES-PDO-0217-0987-10.04.2012

IGP () DOP (X)

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

2. Tipo de modificación

- Modificación del documento único o de la ficha resumen.

⁽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.

- 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. Denominación del producto

«Jamón de Teruel»/«Paleta de Teruel»

Se modifica la denominación del producto, incluyendo la mención a la Paleta, como producto amparado por la protección, para informar claramente de la naturaleza de los productos específicos amparados.

La denominación de la «Paleta de Teruel» es un nombre tradicionalmente utilizado por los consumidores en su demanda de producto, por lo que su inclusión en la protección no hace sino avalar este reconocimiento. El hecho de que su uso se encuentre generalizado obliga a los productores a comercializar este producto bajo nombres alegóricos a su origen, por lo que su inclusión sirve para garantizar la autenticidad de los productos amparados que puedan ostentar esa denominación.

Son numerosos los documentos que avalan el uso común de la mención «Paleta de Teruel», como producto diferenciado, pudiendo encontrar abundantes referencias, que se adjuntan de forma complementaria a este documento, en diversos ámbitos:

- Históricos
- Comerciales
- Divulgativos
- Proyectos de investigadores

3.2. Descripción del producto

Se incluye junto al jamón curado (procedente de las extremidades posteriores del cerdo) la paleta curada (procedente de las extremidades anteriores). Como ya se ha dicho, a partir de la extremidad anterior del cerdo viene elaborándose tradicionalmente la paleta curada. Las características de calidad de la paleta son en todo similares a las del jamón, con la única diferencia del peso y tamaño de la pieza, que es netamente inferior. De acuerdo con ello, en el pliego de condiciones se establecerán diferencias entre ambos productos en el tiempo total de procesado y en el de alguna de las fases obligatorias, que será inferior en el caso de la paleta. Esto debe ser así por la sencilla razón de que, al ser inferior el tamaño, el proceso de salazón, post-salado, curado (secado-maduración) y envejecimiento se realizará en un tiempo también inferior. La inclusión de la paleta curada en el pliego de condiciones no hace sino seguir las pautas ya establecidas en el resto de las denominaciones de origen protegidas de jamón curado de España (Guijuelo, Dehesa de Extremadura, Huelva/Jabugo y Los Pedroches), que fueron aprobados con posterioridad a la del «Jamón de Teruel».

En este apartado se elimina del pliego la referencia al ganado utilizado para la obtención del producto, por estar ya descrito en el su correspondiente apartado relativo a la elaboración.

Con objeto de clarificar y simplificar se suprime el párrafo referente al tratamiento o alimentación medicamentosa que no aporta ningún elemento de justificación a la descripción del producto.

Los jamones y paletas curados amparados por la Denominación de Origen Protegida: «Jamón de Teruel»/«Paleta de Teruel» son productos cárnicos obtenidos tras someter a las extremidades posteriores y anteriores del cerdo a un proceso de salazón, lavado, post-salado, curado (secado y maduración) y envejecimiento. Esto es una mejora respecto al pliego que ahora se solicita modificar, quedando claramente delimitadas las fases que conducirán a la obtención de productos de la calidad requerida.

Se sustituyen aquellos términos algo imprecisos «peso entre 8 y 9 kg., y nunca inferior a 7 kg.» por términos con más propiedad definitoria «Peso: superior o igual a 7 kg. en los jamones y a 4,5 kg. en paletas curadas, al cumplir el tiempo mínimo de elaboración establecido».

La referencia al perfilado en corte tipo «V» cuyo vértice quedará alineado con el eje de la pata del jamón o de la paleta curados. Esta descripción se modifica para concretar con mayor rigor la realización del corte en «V», que siempre se realiza alineando el vértice con el eje de la pieza pero que, dependiendo de la forma de la misma, no siempre coincide con el punto medio de la maza.

3.3. Zona Geográfica

El pliego que ahora se solicita modificar se referirá a la zona geográfica de elaboración, directa o indirectamente, en tres de sus apartados:

Apartado C: «La zona de elaboración está constituida por aquellos términos municipales de la provincia de Teruel cuya altitud no sea inferior a 800 metros».

Apartado E: «... donde se almacenan colgadas en condiciones de humedad y temperatura ... con altitud superior a 800 metros sobre el nivel del mar».

Apartado F.3.b): «Los jamones maduran en condiciones climáticas excelentes, con una altitud a partir de 800 metros».

Ahora, con esta modificación se recopilan en un único apartado los criterios para el término municipal y para el secadero, unificando las referencias a la zona de elaboración.

Además, dado que el pliego que ahora se solicita modificar no establecía el método para determinar ni la altitud del término municipal ni la altitud del secadero, la redacción actual establece un método suficientemente preciso para calcular tanto la altitud media como la altitud absoluta, que debe aplicarse a las instalaciones que se inscriban en los registros de la DOP. Sin embargo, dado que ya existen instalaciones inscritas según los no muy precisos métodos de cálculo de altitud hasta ahora aplicados, debe admitirse un margen de tolerancia en este requisito, de ningún modo superior al 6 %, lo que equivale a 48 metros de tolerancia. Debe hacerse constar que en la troposfera, es decir, en la capa más baja de la atmósfera, la temperatura disminuye una media de 0,65 °C cada 100 metros de aumento de altitud, lo que, aplicando la tolerancia, equivale a admitir instalaciones con una temperatura media superior en 0,31 °C a la correspondiente al límite de 800 metros. La admisión de esta variación, inapreciable en el proceso de elaboración, evita excluir de la DOP instalaciones ya inscritas, que han venido elaborando productos amparados cuyas características cumplían sobradamente todos los requisitos de calidad establecidos en el pliego.

Igualmente, se especifica que tanto la producción de animales como su sacrificio y despiece se realizan en la provincia de Teruel, asegurando de este modo el cumplimiento de los requisitos de bienestar animal vigentes.

3.4. Prueba del origen

Obedeciendo a la nueva regulación de la estructura de control y la forma en que ésta efectuará la certificación del producto se eliminan del apartado D del pliego actual aquellos párrafos, que por su redacción pudieran resultar confusos o ambiguos para su correcta verificación. Asimismo, se han eliminado las referencias al «Consejo Regulador» en todos los párrafos que pueda dar lugar a equivoco y han sido sustituidas por «el organismo de control»

En concreto, respecto a los siguientes aspectos:

Se elimina el segundo párrafo relativo a la letra a) características del producto (sólo los consumidores de la zona y los más habituados a su consumo podrían identificarlo como tal, siendo por ello necesario que el origen vaya avalado), puesto que las características del producto avaladas por la DOP, le hacen un producto característico y no únicamente diferenciable por una etiqueta.

Se elimina el punto 8 de la letra c) relativo a controles y certificación referido a análisis de producto final porque las características del producto son controladas a lo largo de su proceso de elaboración.

Se ha modificado el contenido de la marca con la que se identifica a los animales. Figurará el código de explotación de la que procede el animal (identificación oficial obligatoria). Esta modificación pretende mejorar el bienestar animal evitando un doble marcado para la identificación oficial y de la Denominación de Origen Protegida (DOP).

3.5. Método de obtención

- a) Con objeto de clarificar y simplificar más el pliego se suprimen los párrafos que no aportan ningún elemento de justificación al método de obtención o que ya están adecuadamente incluidos en sus apartados correspondientes.
- b) El pliego de condiciones establece que para la obtención del producto, el tipo de ganado apto para la producción de pernils, será el procedente de cruces entre:

Línea madre: Razas Landrace, Large White o cruce entre ambas.

Línea padre: Duroc.

Se restringe la línea padre únicamente a la raza Duroc por razones de homogeneidad del producto, reduciendo las variaciones de cruzamiento y mejorando notablemente la calidad del producto.

Las mejoras introducidas por el Libro Genealógico Español de estas razas, paulatinamente, han hecho evolucionar nuestra cabaña en eficiencia productiva y en crecimiento, reduciendo las edades de sacrificio para un mismo peso.

- c) Igualmente, la alimentación realizada en las explotaciones ganaderas, se ratifica como aportación de valor para la calidad del producto, estableciendo que la alimentación del ganado se basa fundamentalmente en cereales, definiendo los porcentajes de materias primas que entran a formar parte de la composición del pienso, que se formulará con un mínimo de 50 % de cereales.

Por otra parte, en octubre de 2007, la Comisión Europea solicitó un «complemento de información» (relativo al origen y calidad de los piensos) como consecuencia de una solicitud de modificación del pliego de condiciones de la DOP enviada en 2005.

El 12 de septiembre de 2008 se publicó en el *Diario Oficial de la Unión Europea* la Ficha Resumen de la DOP, que en el apartado 4.6. — (Vínculo) incluía el siguiente texto: «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», texto que se había enviado a la Comisión en respuesta al complemento de información; y el 20 de abril de 2009 se aprobó este texto con la publicación del Reglamento (CE) n.º 324/09 de la Comisión, de 20 de abril de 2009, por el que se aprueba una modificación de importancia del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Jamón de Teruel (DOP)].

Respecto a esta afirmación de que la elaboración de los piensos se realiza en un 95 % en fábricas de la provincia de Teruel, cabe hacer las siguientes consideraciones:

- el sistema tradicional de producción de piensos destinados a la DOP no se limita estrictamente a la provincia de Teruel, sino que se extiende a otras zonas limítrofes,
- no debe causarse perjuicio a los elaboradores de pienso que, estando situados en zonas lindantes a la provincia de Teruel, adquieren gran parte de su cereal en Teruel y suministran desde hace tiempo pienso a un numeroso grupo de ganaderos con destino a los cerdos de la DOP,
- limitar la producción de piensos en su totalidad a la provincia de Teruel puede originar problemas logísticos,
- el abastecimiento de piensos desde fábricas ubicadas en zonas cercanas a la provincia de Teruel, aunque no pertenecientes a ella, como son las provincias limítrofes, puede suponer ahorro de costes de producción a determinados productores de la DOP, al tiempo que permite garantizar que, en la medida de lo posible, los elaboradores de piensos se aprovisionarán de cereales de la zona de producción, atendiendo a razones lógicas de optimización de suministro y logística.

Valoradas todas estas consideraciones en su conjunto, se solicita ampliar la zona la zona de elaboración de los piensos a las provincias limítrofes a la de Teruel, en concreto Zaragoza, Guadalajara, Cuenca, Valencia, Castellón y Tarragona.

No obstante, se mantiene la consideración de que en la medida de lo posible, este componente de cereal procederá de la zona de producción. No parece oportuno establecer un valor específico, dado que la variabilidad de producción debida a las condiciones climáticas o a la temporalidad en su producción, condicionaría su disponibilidad. Será el organismo de control quien, conociendo los datos de producción, deberá evaluar las formulaciones y origen de las materias primas para verificar esta disponibilidad.

- d) Se incorporan nuevos requisitos que definen mejor el proceso conforme a la evolución tecnológica que se ha producido, de forma que:

Únicamente podrán suministrar piezas con destino a la elaboración de jamones y paletas curadas protegidas por la DOP, las canales de cerdos cuyo peso en caliente sea superior o igual a 86 kg y cuyo espesor de tocino dorsal, medido en la zona lumbar a la altura de la punta del pernil, sea superior a 16 milímetros e inferior a 45 milímetros.

De esta manera se especifica con mayor exactitud el tipo de cerdo destinado a la elaboración del producto y si bien corresponde a un cerdo con un peso vivo en torno a los 115-130 kg, se anula el requisito como tal, al igual que la edad de vida, cuya referencia no garantiza ya con exactitud la homogeneidad del cerdo a sacrificar, y se sustituye por el requisito de peso canal mínimo y medición de espesor de tocino a la altura de la zona lumbar y no de la cuarta costilla, al ser ésta una característica poco específica.

- e) El sacrificio del animal se realizará con aturdimiento previo mediante todos aquellos métodos oficialmente reconocidos, además del electro-shock.
- f) Otras modificaciones realizadas en la redacción de los apartados correspondientes al método de obtención se introducen únicamente al objeto de mejorar la redacción y comprensión de las mismas, que en cualquier caso, si afectan a la calidad del producto, es para mejorarla o garantizar mejor su homogeneidad. Estas modificaciones sólo afectan al pliego de condiciones y no a la ficha resumen que no sufre cambios en estos conceptos.
- g) Se describe de forma más clara y precisa el proceso de elaboración diferenciando las fases y condiciones del procesado de los jamones y paletas.

En primer lugar se establece que el proceso constará necesariamente de cinco operaciones: salazón, lavado, post-salado, curado (secado-maduración) y envejecimiento. Esto es un avance al delimitarse separadamente las fases que conducirán a la obtención de productos de la calidad requerida.

- Salazón: se establece la diferenciación entre jamones y paletas de acuerdo con el peso de esas piezas. Dado que la penetración de sal en los tejidos es un proceso que depende de la masa muscular de cada una, el control del procesado por parte de los operadores se realiza en base a ese parámetro de peso, por lo que para valorar el proceso y asegurar la calidad final de las piezas, resulta más adecuado expresar el tiempo de permanencia relacionado con el peso de las piezas y no establecer el período máximo en días, como valor absoluto.
- Asentamiento o post-salado: no sólo se establece la diferenciación entre jamones y paletas de acuerdo con el peso de esas piezas, sino que sólo se establecen los mínimos necesarios para asegurar la correcta estabilidad de los productos a lo largo del proceso, dejando los tiempos máximos a criterio del elaborador, con objeto de ajustarlos a la fase posterior de secado-maduración.
- Curado (secado-maduración): en la modificación solicitada se trata de que sea posible corregir, cuando sea necesario, la alteración de las condiciones medioambientales naturales necesarias para una idónea curación, mediante el posible uso de aparatos idóneos para mantener el adecuado grado termo higrométrico. Estos equipos, no deberán alterar las condiciones ambientales, sino facilitar que las mismas se reproduzcan en toda la instalación, para homogeneizarlas y garantizar que todo el producto se encuentra en similares condiciones.

Los equipos mecánicos, mencionados desde la inclusión de la denominación en el listado de denominaciones registradas DOP-IGP de 1996, tienen como finalidad, homogeneizar las condiciones termohigrométricas, en todo el recinto de elaboración en el que se encuentra el producto. Las dimensiones de los secaderos, requieren de una recirculación interior del aire, que se realiza mediante el uso de dichos equipos con funciones de impulsión, extracción y recirculación o contención del aire, utilizados en cualquier momento del proceso de curado y envejecimiento, siempre que se requiera esa homogeneización de las condiciones ambientales, pero manteniendo, en todo momento, las características del producto.

Esto sólo supone la recuperación de lo permitido por la legislación reguladora de la DO antes de la entrada en vigor del Reglamento (CEE) nº 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. Así, la Orden de 29 de julio de 1993, del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes, por la que se aprobó el Reglamento de la Denominación de Origen «Jamón de Teruel» y su Consejo Regulador, en su artículo 17 precisaba que los locales de secado «pueden estar provistos de aparatos idóneos para mantener el adecuado grado termo higrométrico».

La entrada en vigor, con fecha 24 de julio de 1993, del Reglamento (CEE) nº 2081/92 obligó a elaborar un pliego de condiciones y una ficha resumen para cada DOP/IGP registrada y protegida por cada Estado miembro. En enero de 1994, el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (organismo autónomo dependiente de la Administración General del Estado) envió a la Comisión Europea un pliego de condiciones y una ficha resumen de la Denominación de Origen «Jamón de Teruel». En dichos documentos no se recogió textualmente lo que decía el citado artículo 17 del reglamento aprobado por la Orden de 29 de julio de 1993, sino que se decía: «Secado: esta operación se lleva a cabo en secaderos naturales, controlando la ventilación que permitan las condiciones óptimas de humedad relativa y temperatura.»

El pliego de condiciones y la ficha resumen enviados a la Comisión Europea coexistieron legalmente con el reglamento aprobado por la Orden de 29 de julio de 1993 hasta que este reglamento fue derogado por la Orden de 6 de febrero de 2009, del Consejero de Agricultura y Alimentación, por la que se aprueba la normativa específica de la denominación de origen protegida «Jamón de Teruel». A las condiciones de obtención del jamón de Teruel incluidas en el pliego de condiciones publicado como anexo I de esta última orden se les dio igual redacción que en el pliego enviado a la Comisión Europea en 1994, con el fin de eliminar las discrepancias normativas, aun cuando ello supuso omitir la referencia a los «aparatos idóneos para mantener el adecuado grado termo higrométrico».

A la vista de los antecedentes expuestos debe recuperarse la referencia al posible uso de medios mecánicos de ventilación cuando sea necesario, para mantener las condiciones medioambientales naturales necesarias para una adecuada curación, homogénea para todo el producto ubicado en el secadero.

- Envejecimiento: se establece esta fase diferenciada, con objeto de asegurar la formación de aroma y sabor, además de la modificación de la textura, como resultado del proceso de maduración bioquímica. Es preciso resaltar que esta fase es necesaria para obtener un producto de calidad, puesto que el envejecimiento es un proceso más lento que el curado.

Se establece el tiempo mínimo para el conjunto de fases del proceso de elaboración, tanto para los jamones como para las paletas. Los tiempos mínimos (60 semanas para el jamón y 36 para las paletas) garantizan en todo caso la obtención de productos de calidad. En el caso del jamón, la modificación propuesta incrementa la exigencia de tiempo total de los 12 meses actuales a las 60 semanas que se proponen. Este es un incremento sustancial que, sin duda, redundará en beneficio de la calidad del producto de la DOP «Jamón de Teruel».

De acuerdo con estos requerimientos de tiempo, se deja a criterio de los productores su distribución entre las fases de curado y envejecimiento, con el fin de adaptarlo a las diferentes condiciones climáticas de los diversos secaderos.

Para todos los requisitos especificados en el proceso de elaboración se establecen los criterios de cumplimiento respecto a sus valores mínimos, dado que son los condicionantes para la calidad del producto.

- h) Se incluye la posibilidad de comercialización del jamón y de la paleta curados, deshuesados, en porciones o en lonchas, todos ellos envasados, para aquellos secaderos o envasadores que cumplan con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones y superen los procesos de control y certificación establecidos. Esto no es más que una adaptación a las exigencias de la comercialización, que anteriormente no se encontraban reguladas y que la diversificación de nuestra sociedad de consumo ha hecho evolucionar.

3.6. Etiquetado

De la misma manera que para el jamón, la paleta curada se identificará, una vez transcurrido el proceso de elaboración y tras comprobar que reúne los requisitos establecidos, con la palabra «TERUEL» y la estrella de 8 puntas marcadas a fuego, además de la etiqueta (vitola) numerada con el logotipo de la Denominación.

Se precisa con más detalle la información del «sello a fuego» que identifica las piezas de jamones y paletas, especificando que este sello contiene la palabra TERUEL y la estrella de 8 puntas.

Igualmente se matiza la identificación de los productos, empleando el término Etiqueta (vitola) numerada para su presentación sobre el jamón o la paleta curada entera (deshuesada o no) y contraetiqueta numerada para su presentación sobre el jamón o la paleta curada en porciones de estos.

Se elimina la palabra «brazaletes» por ser únicamente el medio de soporte de la etiqueta (vitola). Ese medio de soporte hoy por hoy es una «brida» y podría pasar en un futuro a ser otro sistema de sujeción tecnológicamente más avanzado o más eficiente en su colocación.

El introducir una nueva presentación de contraetiqueta numerada en los envases de los deshuesados, porciones o loncheados indicando su «integración del contenido de esta contraetiqueta numerada en el etiquetado comercial», obedece a criterios tecnológicos de salas de envasado, cuya rapidez de procesado no puede verse luego drásticamente frenada en el proceso de adherencia de las contraetiquetas.

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 TERUEL»/«PALETA DE TERUEL»

Nº CE: ES-PDO-0217-0987-10.04.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Jamón de Teruel»/«Paleta de Teruel»

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

Los jamones y paletas curados son productos cárnicos obtenidos tras someter a las extremidades posteriores y anteriores del cerdo a un proceso de salazón, lavado, post-salado, curado (secado-maduración) y envejecimiento.

⁽³⁾ Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

Características morfológicas

Los jamones y paletas curados tienen:

- a) Forma: alargada, perfilada y redondeada en sus bordes hasta la aparición del músculo, conservando la pata. Puede presentarse con toda la corteza o perfilado en corte en «V» cuyo vértice quedará alineado con el eje de la pata del jamón o de la paleta curada.
- b) Peso: Superior o igual a 7 kg en los jamones y a 4,5 kg en paletas curadas, al cumplir el tiempo mínimo de elaboración establecido.

Características sensoriales

La superficie externa de las piezas puede presentarse cubierta de mohos típicos o bien limpia y con aplicación de aceite o manteca. La superficie de corte presenta:

- a) Color: Rojo y aspecto brillante al corte, con grasa parcialmente infiltrada en la masa muscular.
- b) Carne: sabor delicado, poco salado.
- c) Grasa: consistencia untosa, brillante, coloración blanco amarillenta, aromática y sabor agradable.

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

El ganado apto para la elaboración de jamones y paletas curados, amparado por esta denominación será el procedente de los cruces entre:

Línea madre: Razas Landrace, Large White o cruce entre ambas.

Línea padre: Duroc

Los cerdos que podrán suministrar pernils y paletas, aptos para ser destinados a la elaboración de los jamones y paletas curados amparados, serán los nacidos y cebados en granjas situadas en la provincia de Teruel y sacrificados-despiezados en instalaciones ubicadas igualmente en la provincia de Teruel.

Los animales empleados para la reproducción no se utilizarán para la obtención de pernils y paletas, con destino a la elaboración de jamones y paletas curados amparados por la Denominación de Origen.

Los machos estarán castrados antes de la entrada en el cebadero y las hembras no estarán en celo en el momento del sacrificio.

Únicamente podrán suministrar piezas con destino a la elaboración de jamones y paletas curados amparados por la Denominación de Origen, las canales de cerdos cuyos pesos en caliente sean superiores o igual a 86 kg y cuyo espesor de tocino dorsal, medido en la zona lumbar a la altura de la punta del pernil, sea superior a 16 milímetros e inferior a 45 milímetros.

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

Los elaboradores de piensos compuestos para la alimentación de los cerdos amparados por la DOP, deberán estar ubicados dentro del área geográfica de la provincia de Teruel o de sus provincias limítrofes, en concreto Zaragoza, Guadalajara, Cuenca, Valencia, Castellón y Tarragona.

La alimentación del ganado, se basa fundamentalmente en cereales, definiendo los porcentajes de materias primas que entran a formar parte de la composición del pienso, que se formulará con un mínimo de 50 % de cereales que, en la medida de lo posible, procederán de la zona de producción.

El organismo de control, conociendo los datos de producción, deberá evaluar el origen de las materias primas, en los procesos de formulación en las fábricas de pienso, para verificar esta disponibilidad.

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

Fases en la zona de producción:

- Producción de animales
- Sacrificio y despiece de animales

Fases en la zona de elaboración:

- Salazón
- Lavado
- Post-salado
- Curado
- Envejecimiento

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

El Consejo Regulador, sin carácter discriminatorio, autorizará la comercialización del jamón y de la paleta curados, deshuesados, en porciones o en lonchas, todos ellos envasados, a aquellos secaderos o envasadores inscritos, ubicados en la zona de elaboración, siempre que cumplan con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones y superen los procesos de control y certificación establecidos.

La limitación a la zona de elaboración, para realizar estas transformaciones del producto y su posterior envasado, obedece a criterios estrictamente técnicos, para garantizar el mantenimiento de la calidad del producto, que podría verse alterada si las condiciones de almacenamiento y manipulación se modifican.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

En las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial, figurará obligatoriamente la mención: Denominación de Origen Protegida «Jamón de Teruel»/«Paleta de Teruel», según corresponda a cada producto.

Los jamones y paletas en piezas enteras destinados al consumo, irán identificados con la palabra «TERUEL» y la estrella de 8 puntas marcadas a fuego, además de la etiqueta (vitola) numerada con el logotipo de la Denominación. Dichos distintivos serán colocados en la industria, siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

En los envases de los deshuesados, porciones o loncheados, de jamones y paletas curados, se utilizará una contraetiqueta numerada con la palabra «Jamón» o «Paleta» según se trate y el logotipo de la Denominación.

Se podrá autorizar la integración del contenido de esta contraetiqueta numerada, en el etiquetado comercial de aquellas empresas que lo soliciten.

Estas actividades, relacionadas con el correcto uso de la mención de la Denominación de Origen Protegida y la palabra TERUEL, no se aplicarán con carácter discriminatorio. La expedición de etiquetas (vitolas) y contraetiquetas se realizará automáticamente, para todo el producto que demuestre el cumplimiento del pliego de condiciones, de acuerdo a los informes facilitados por el organismo de control que realice las actividades de certificación, garantizando de esta forma la no discriminación de los operadores en estas actuaciones.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción está constituida por la provincia de Teruel.

La zona de elaboración de jamones y paletas curados está constituida por aquellos términos municipales de la provincia de Teruel cuya altitud media no sea inferior a 800 metros, siempre que el secadero se encuentre a una altitud igual o superior a 800 metros sobre el nivel del mar. La medición de la altitud media se realizará mediante la técnica «Modelo Digital del Terreno» (MDT) o similar, y la medición de la altitud absoluta del secadero, se realizará a través del Sistema de Información Territorial de Aragón (SITAR) u otro de similar naturaleza que le pueda sustituir, admitiéndose una tolerancia de hasta un 6 % en ambas mediciones.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

La excelente calidad del producto «Jamón de Teruel»/«Paleta de Teruel» se debe principalmente a las condiciones a las que se encuentra sometido el animal antes, durante y después de su sacrificio, pero hemos de diferenciar la zona geográfica de crianza y sacrificio-despiece de los cerdos, en adelante zona de producción, de la zona geográfica de elaboración de jamones y paletas curados, en adelante zona de elaboración.

Factores naturales

La zona de elaboración de jamones y paletas curados se caracteriza por su clima continental con influencia mediterránea de inviernos largos y fríos, con duras heladas en parameras. Clima seco con muchos días despejados. La precipitación anual es de 400 mm aproximadamente con unos 70 días lluviosos.

La temperatura media anual es de 12 °C, la temperatura máxima absoluta media es de 37 °C y la mínima – 10 °C. La oscilación de las temperaturas medias verano-invierno es de 19 °C. El período libre de heladas se sitúa entre mayo y octubre; condiciones que han favorecido la implantación de industrias cárnicas.

Los jamones y paletas maduran en unas condiciones climáticas excelentes, propias de la zona geográfica de elaboración, con clima seco y frío, parámetros idóneos para obtener jamones y paletas que gozan de gran prestigio.

Factores humanos

Existen referencias concretas indicadas por Jordan de Asso en la obra de este naturalista, jurista e historiador Español: Historia de la Economía Política de Aragón (1798), en las que ya se mencionaba «los cerdos que se crían en el Partido de Albarracín, son muy apreciados por su delicadeza. Estos animales aman mucho las hojas de los Gamones, o *Aspholedus ramosus*, y por esto se guardan secas para alimentarlos en el invierno». A pesar de su reducido censo, y en función del elevado peso a sacrificio que se alcanzaba tras el engorde, el cerdo «familiar» fue una verdadera hucha de los hogares rurales, suponiendo la base alimenticia durante todo el año de la familia campesina turolense. Estos cerdos fueron la materia prima animal que, acompañada de una especial alimentación y engorde casual con bellota, junto con la climatología fría y seca de las altas tierras del Jiloca, Albarracín, Gúdar y Maestrazgo, permitieron crear una sólida tradición de carnes, paletas y jamones de elevada calidad. Es evidente que aquellos cerdos desaparecieron, pero quedó el buen saber y hacer de numerosos artesanos ganaderos, que supieron continuar con su experiencia, manteniendo siempre en el cerdo criado, las características de aquellas razas (molinesa de origen celta, Morellana del tronco ibérico con mayor tendencia al engasamiento) que permitiera mantener esa gran calidad cárnica heredada del pasado.

Como característica esencial a esta denominación destaca sin lugar a dudas el haber sabido emular los conocimientos del pasado hasta llegar a este tipo de ganado apto, constituido por las razas Landrace, Large White y Duroc. Este cerdo apto, fruto del cruzamiento entre las razas anteriormente citadas, aprovecha el vigor híbrido y sus características morfológicas dependen, en gran parte, del criterio de selección aplicado a sus progenitores.

Obviamente, todos estos conocimientos compartidos se completan con el saber hacer de aquellos operadores que sacrifican los cerdos, a sabiendas de que no solo deberán tener un peso de canal superior o igual a 86 kg, sino que el espesor de tocino dorsal, medido en la punta del jamón de la media canal, condicionara su aceptación para convertirse en producto amparado. En el despiece, nuevamente se precisara de los conocimientos del que controlará la separación o despiece sin roturas del pernil y de la paleta, el sangrado, la eliminación de los recortes de la piel, el transporte al secadero y la clasificación de las piezas, atendiendo a su temperatura interna y al peso, con el fin de obtener productos homogéneos, que puedan aceptar los propios elaboradores, reconociendo que aquellas piezas con engasamiento y sin lesiones, serán las que se destinen a la elaboración de producto.

Los conocimientos en la práctica de la salazón, dejando que la sal permanezca en contacto con las piezas entre 0,65 y 1 día, por kilogramo de peso fresco de pernil o de paleta, han permanecido hasta la actualidad, permitiendo desarrollar un jamón de sabor agradable, delicado y poco salado. De igual modo el haber sabido aprovechar el clima propio de la zona de elaboración ha posibilitado esta práctica de salazón.

Numerosas son las antiguas y tradicionales recetas existentes en la variada geografía Turolense. Dos etnólogos y gastrónomos, el profesor Antonio Beltrán y José Manuel Porquet en sus tratados gastronómicos, resultan mencionar recetas representativas de la provincia de Teruel en las que está presente el jamón de Teruel como ingrediente: así las «sopas de ajo de Teruel», con su jamón cortado

a trocitos o el «jamón con tomate a la turolense». Finalmente no podemos olvidar los «regaños» frecuentes en las fiestas de la Vaquilla del Ángel de Teruel, hechas con pan hojaldrado y aceitado, cubierto con lonchas de jamón y pimienta roja, asados al horno o a la sarteneda.

5.2. *Carácter específico del producto*

- La raza Duroc se caracteriza por su óptima velocidad de crecimiento, elevada rusticidad, buena prolificidad y notables rendimientos en cebo. La carne de esta raza tiene una gran infiltración de grasa, lo que permite obtener una carne de alta calidad.
- El Landrace es un animal hipermétrico, que por su longitud y tamaño hace un buen papel en la obtención de cerdos para la Denominación de Origen. Destaca de esta raza la excelente conformación, su elevado incremento diario de peso, alto índice de transformación y su espesor graso dorsal.
- La raza Large-White es una raza de fácil adaptación y rusticidad, fecundidad y fertilidad altas, con unos índices técnicos de transformación y crecimiento correcto, y su carne de excelente calidad, definida fundamentalmente por la jugosidad, textura, conformación y color.

La positiva influencia de la raza Duroc, así como el especial tipo de alimentación a base de cereal, complementado por un peso de canal elevado, han definido y concretado el saber hacer de numerosos artesanos ganaderos del pasado, que supieron transmitir con su experiencia, unida a las técnicas modernas, el cómo obtener la calidad de un producto como es el «Jamón de Teruel»/«Paleta de Teruel».

Las características cualitativas fundamentales que lo diferencian de otros productos equivalentes, se aprecian ya en las piezas frescas que van a ser curadas, por tener:

- pH ligeramente más elevado y con una caída más lenta.
- Coloración más oscura.
- Mayor «capacidad de retención de agua».
- Mayor «jugosidad».
- Nivel de infiltración grasa más elevado (más % de grasa intramuscular).
- Menor grado de saturación de la grasa.
- Textura más suave y por ello carne más «tierna» (más infiltración y jugosidad).
- Mejores condiciones para la conservación y maduración.

En cuanto al producto una vez elaborado, se caracteriza por ser menos salado y con un elevado flavor «a curado», tal y como se describe en el punto 3.2.

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)*

Para la elaboración de productos cárnicos es necesaria que la materia prima sea sometida a una serie de técnicas de conservación, como son fundamentalmente la salazón y la deshidratación, con la finalidad de estabilizar microbiológicamente el producto final. Las condiciones geográficas de altitud sobre el nivel del mar, régimen pluviométrico, temperaturas ambientales, que reúne la zona de elaboración junto a las prácticas empleadas por sus gentes, transmitidas de generación en generación, dan lugar a que las propiedades sensoriales de estos productos sean específicas, destacando:

- su sabor delicado, por el mínimo contenido en sal, como consecuencia del sistema de salazón empleado, por apilado de las piezas con la sal seca, con temperaturas muy bajas y durante el tiempo mínimo necesario para la penetración de la cantidad justa de sal,
- un reposo post-salado que se lleva a cabo también a temperaturas muy bajas,

- la coloración roja y de aspecto brillante al corte, debida a las suaves temperaturas ambientales del proceso de secado. Un secado que se realiza de acuerdo con el clima característico de la provincia de Teruel, fresco en general y de humedad relativa media-baja, lo que permite una desecación lenta y equilibrada. Esto, a su vez, repercute en que la maduración sea intensa, con lo que se consigue el desarrollo de un gran aroma y sabor, además de una textura suave y fácilmente masticable. La presencia de grasa infiltrada favorece ese proceso de lenta desecación e intensa maduración,
- el manejo durante las últimas fases de maduración y envejecimiento que hace que se incremente la actividad enzimática proteolítica y lipolítica, con lo que se afinan y completan los aromas, sabores y texturas, tanto del magro como de la grasa,
- grasa untuosa al tacto, brillante de coloración blanco amarillenta, aromática y de agradable sabor, debido: a la idoneidad del genotipo de los cerdos al incluir como línea paterna, líneas específicas de la raza Duroc, a la alimentación, con elevados contenidos en cereal, recibida por los animales y a los elevados pesos de las canales en el sacrificio que permiten que la carne esté en su punto, «ni joven ni vieja», y con el grado adecuado de infiltración grasa.

Características todas ellas específicas y diferenciadoras de este producto, respecto a otros productos equivalentes, consecuencia del conjunto de factores naturales y actividades de los operadores, descritos en el punto 5.1.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AgriculturaGanaderia/Areas/08_Calidad_Agroalimentaria/jamon_de_teruel_11_2012.pdf

⁽⁴⁾ Véase la nota a pie de página 3.