

### 3. Otras disposiciones

#### CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

*ORDEN de 9 de marzo de 2015, por la que se publica el pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Trevélez».*

#### P R E Á M B U L O

La Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Trevélez» fue inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas mediante el Reglamento (CE) núm. 1855/2005 de la Comisión de 14 de noviembre de 2005 que completa el anexo del Reglamento (CE) núm. 2400/96 en lo que atañe al registro de determinadas denominaciones en el «Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas» [Mela Alto Adige o Südtiroler Apfel-(IGP), Asperge des Sables des Landes-(IGP), Pâtes d'Alsace-(IGP), Jamón de Trevélez-(IGP), Oliva Ascolana del Piceno-(DOP)] publicado en Diario Oficial de la Unión Europea de fecha 15 de noviembre de 2005.

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Trevélez» presentó la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Trevélez» ante la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía para adecuar los requisitos establecidos en el pliego de condiciones a la legislación vigente y fue aprobada por la Comisión Europea mediante el Reglamento de Ejecución (UE) núm. 1247/2013 de la Comisión de 28 de noviembre de 2013, por el que se aprueba una modificación que no es de menor importancia del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas «Jamón de Trevélez (IGP)», publicado el 4 de diciembre de 2013 en el Diario Oficial de la Unión Europea.

De conformidad con los artículos 49.4 y 53.2 del Reglamento (UE) núm. 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, procede publicar la versión del pliego de condiciones de la IGP «Jamón de Trevélez» en la que la Comisión ha basado su decisión con arreglo al artículo 50, apartado 2.

En su virtud, previa propuesta de la persona titular de la Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica, de conformidad con lo establecido en los artículos 48 y 83 de la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía, en el Decreto de la Presidenta 4/2013, de 9 de septiembre, de la Vicepresidencia y sobre reestructuración de Consejerías, y en el Decreto 141/2013, de 1 de octubre, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, así como en el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, de Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y en uso de las facultades que tengo conferidas,

#### D I S P O N G O

Artículo único. Publicar el pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Trevélez».

Se publica el pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Trevélez», que figura como Anexo a la presente Orden.

Disposición final única. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 9 de marzo de 2015

ELENA VÍBORAS JIMÉNEZ  
Consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural

## A N E X O

## PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA «JAMÓN DE TREVÉLEZ»

## A) Nombre del producto.

«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 Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Trevélez», obtenidos de 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 ó 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:  $\leq 5$  (analizada sobre una porción transversal del jamón tomada a 4 cm de la cabeza del fémur y desprovista de corteza). 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».
- 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 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, Busquistar, Pórtugos, La Taha, Bubián, 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.

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 «Jamón de Trevélez».

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, la procedencia y condiciones de transporte, así como las características cualitativas e higiénico sanitarias del producto (temperatura, 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 alfanumérica. Esta inscripción perdura a lo largo de todo el proceso e indica procedencia y fecha de recepción.

Los precintos enumerados 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, tiempo de curación del jamón y sus características cualitativas, debiendo cada pieza ir acompañada de un precinto numerado colocado durante el proceso de elaboración.

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 el tamaño del precinto 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 13,5 Kg.

#### E) Obtención del producto.

##### 1. Descripción de las piezas.

Para la elaboración de los jamones protegidos, sólo podrán emplearse los pernils 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 pernils serán procedentes de machos castrados o hembras.

Sólo pueden destinarse a la elaboración de jamones de la Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Trevélez», aquellos pernils 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 horas después del sacrificio del animal.

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

El transporte de los pernils 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 pernils.

En todos los pernils destinados a la elaboración de jamones protegidos, la empresa fijará un precinto que garantice que el mismo puede optar a ser protegido por la Indicación Geográfica Protegida.

La colocación del 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 pernils 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.

###### 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, 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.

Este proceso se realiza a temperatura y humedad relativas controladas entre 3 y 7 °C de temperatura y entre 75 y 85% de humedad relativa. 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. El tiempo de proceso será como máximo de 90 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 los 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 pernils con pesos comprendidos, a la recepción entre 11,3 a 12,30 kg, 17 meses para los jamones procedentes de pernils con pesos comprendidos a la recepción entre 12,3 a 13,5 kg y 20 meses para los jamones procedentes de pernils 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 a 3 meses al mínimo establecido para cada una de las categorías de pesos indicadas a la recepción de los pernils.

F) Vínculo en el medio.

a) Histórico.

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

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 cincuenta años de historia.

b) Natural.

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, durante la fase de curación, 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 1.200 metros y las cumbres de Sierra Nevada, se encuentra la zona fría, con abundante nieve en invierno y temperaturas frescas en verano.

G) Verificación del cumplimiento del pliego de condiciones.

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 Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla, Tel.: 955 032 278, Fax: 955 032 112, e-mail: dgciape.capder@juntadeandalucia.es.

H) Etiquetado.

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