

Código	Número de catálogo	Título	Fecha de aprobación por la Comisión	Fecha de transmisión al Consejo	Número de páginas
COM(1998) 667	CB-CO-98-671-ES-C	Comunicación de la Comisión al Consejo y al Parlamento Europeo: Estrategia de la Comunidad Europea para el desarrollo del sector privado en los países ACP	20.11.1998	20.11.1998	35

(¹) Este documento contiene una ficha de impacto sobre las empresas y, en particular, sobre las PYME.

(²) Este documento se publicará en el Diario Oficial.

(³) Texto pertinente a los fines del EEE.

NOTA: Los documentos COM están a la venta por suscripción completa o temática, así como por números sueltos (en este caso, el precio es proporcional al número de páginas).

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al párrafo segundo del apartado 1 del artículo 8 del Reglamento (CEE) nº 2082/92, relativo a la certificación de las características específicas

(98/C 371/03)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo a los artículos 8 y 9 del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro en un plazo de cinco meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente los puntos 4.1, 4.2 y 4.3, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2082/92.

SOLICITUD DE REGISTRO DE UN PRODUCTO ESPECÍFICO

REGLAMENTO (CEE) Nº 2082/92 DEL CONSEJO

Número nacional del expediente: 3

1. Autoridad competente del Estado miembro autor del mensaje:

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

Dirección: Paseo Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

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

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

2. Agrupaciones solicitantes:

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

Composición: productor/transformador (x) otros ()

3. Tipo de producto:

Categoría 1.2: Productos a base de carne (calentados, salados, ahumados, etc.)

4. Descripción del pliego de condiciones:

(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 6)

4.1. Nombre del producto: Jamón serrano

4.2. Método de producción o elaboración específico

La elaboración del jamón serrano reproduce el método tradicional, comenzando con una primera etapa o fase de salazón (por un período comprendido entre 0,65 días y 2 días por kilo de peso del jamón), necesaria para la conservación del producto, de una fase de reposo o postsalado (por un período mínimo de 40 días), donde se produce la difusión de la sal, seguida de una fase de maduración-secado (por un período mínimo de 110 días) y finalmente de una fase de envejecimiento-afinamiento (por el período de tiempo necesario para completar los 210 días de proceso), en el transcurso de las cuales se consiguen los caracteres sápidos y aromáticos a través de mecanismos bioquímicos de naturaleza microbiológica y enzimática, lo que, unido a las cualidades de la materia prima, determina la calidad tradicional de este producto y su sabor y aroma característicos.

4.3. Carácter tradicional

Las primeras referencias escritas de la salazón de carne de cerdo aparecen durante el Imperio romano, a finales del siglo II a C, donde ya se recogían las prácticas de la época en lo referente a la salazón y conservación de la llamada entonces «cecina de cerdo». Es también en esta época romana cuando aparecen los primeros indicios de que el curado del jamón se realizaba en España. La literatura escrita en castellano del siglo XIV también recoge la importancia que el jamón ha tenido en nuestro país, lo que se constata a través de diversos textos de escritores y poetas universales. A partir de la segunda mitad del siglo XVIII y continuando hasta la época actual, los jamones españoles vuelven a obtener el reconocimiento internacional consolidando la calidad y fama que ya tuvieron en la antigüedad.

4.4. Descripción del producto

Características organolépticas. Coloración y aspecto del corte: color característico del rosa al rojo púrpura en la parte magra y aspecto brillante de la grasa. Homogéneo al corte. No reseca exteriormente (acortezado). Sabor y aroma: carne de sabor delicado, poco salado y de aroma agradable y característico, sin detectarse ningún tipo de olor o sabor anómalos. Textura: homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.

Características físico-químicas. Grasa: brillante, untuosa, de coloración entre blanca y amarillenta, aromática y de sabor grato. La consistencia variará ligeramente, siendo firme en masas musculares y levemente depresible en zonas de tejido adiposo. Índice de secado: contenido acuoso máximo sobre producto desengrasado del 57 %, medido sobre un homogeneizado de una porción transversal del jamón, de 15 mm de espesor (± 2 mm) tomada a 4 centímetros de la cabeza del fémur y desprovista de corteza, y un gradiente de humedad entre la parte exterior y la central del 12 % máximo. Salinidad: Expresada mediante un contenido máximo de cloruro sódico del 15 %, sobre extracto seco y desengrasado, analizado sobre la misma muestra del punto anterior.

Presentación. Los jamones serranos presentarán una conformación uniforme y homogénea, pudiendo presentarse comercialmente en alguna de las siguientes formas: corte en V con pata, corte en V sin pata, corte redondo con pata, corte redondo sin pata, jamón deshuesado con piel, jamón deshuesado corte en V, jamón deshuesado sin piel y desgrasado.

Otras presentaciones comerciales. Partiendo de los jamones serranos anteriormente descritos, podrán obtenerse otras presentaciones.

4.5. *Requisitos mínimos y procedimiento de control de las características específicas*

Los requisitos mínimos que debe cumplir el jamón serrano son: los pesos mínimos en sangre de 9,5 kilos para los jamones con pata y 9,2 kilos para los jamones sin pata; el espesor de grasa mínimo de 0,8 cm medido en el punto de convergencia del músculo vasto lateral y la punta superior del hueso isquión; la temperatura máxima de 3 °C en el interior de la pieza, en el momento de la recepción y la salazón; un tiempo de curación mínimo de 210 días, contados desde el inicio de la salazón; una merma mínima del 33 %, sobre el preo en sangre. Índice de secado: Contenido acuoso máximo sobre producto desengrasado del 57 %, medido sobre un homogeneizado de una porción transversal del jamón, de 15 mm de espesor (± 2 mm) tomada a 4 centímetros de la cabeza del fémur y desprovista de corteza, y un gradiente de humedad entre la parte exterior y la central del 12 % máximo. Las características organolépticas serán las definidas en el punto 4.4.

Estos elementos serán controlados por las entidades de certificación que se relacionan a continuación, así como por cualquier otra entidad que se acredite en el cumplimiento de la norma EN-45011, con alcance agroalimentario, y sea autorizada por la autoridad competente: AENOR, Asociación Española de Normalización y Certificación; ECAL-E, Entidad Certificadora de Alimentos de España; entidades que cumplen la norma EN-45011, que disponen o contratan con laboratorios que cumplen la norma EN-45001 y que cuentan con los medios necesarios para certificar productos de acuerdo con el pliego de condiciones registrado.

Las entidades de certificación auditarán el sistema de control del fabricante y las características del producto. Realizarán una certificación inicial de las empresas fabricantes interesadas en la elaboración del jamón serrano, quienes deberán solicitarlo por escrito a cualquiera de las entidades de certificación autorizadas, comprometiéndose a respetar los requisitos contenidos en el pliego y a efectuar los controles que garanticen su cumplimiento. Una vez obtenido el certificado las entidades de certificación realizarán auditorías de seguimiento de carácter periódico, en las que se comprobará el cumplimiento del pliego de condiciones mediante auditoría del sistema de control del fabricante y examen de la documentación aportada por la empresa, realización de controles aleatorios sobre las distintas fases de producción y para comprobar la trazabilidad de las diferentes partidas y ensayo, por muestreo estadístico, sobre los productos terminados, tanto en fábrica como en el mercado.

5. **Solicitud de protección en virtud del apartado 2 del artículo 13: Sí.**

Nº CE: S/E/00012/98.07.22.

Fecha de recepción del expediente completo: 22.7.1998.
