

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN NORMAL DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DOP «JAMÓN DE TERUEL» / «PALETA DE TERUEL»

N.º UE: PDO-ES-0078-AM04

1. Agrupación de productores que ostenta el interés legítimo.

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel» y de la Indicación Geográfica Protegida «Cerdo de Teruel»
Avenida Europa, locales 2 y 3 (44002) Teruel.
Teléfono (34) 978 61 89 40
Correo electrónico: consejo@jamondeteruel.com

La agrupación solicitante representa los intereses colectivos de los elaboradores de «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel» y tiene interés legítimo en presentar una solicitud de modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida, tal como se especifica en su Reglamento de funcionamiento aprobado por la Orden AGM/402/2023, de 28 de marzo, por la que se aprueba la normativa específica de la denominación de origen protegida «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel» y de la indicación geográfica protegida «Cerdo de Teruel».

2. Descripción y motivos de las modificaciones.

Las modificaciones que se describen y motivan a continuación no incluyen un cambio en el nombre de la denominación de origen protegida, o en el uso de ese nombre; no conllevan un riesgo de anular el vínculo, ni implican nuevas restricciones a la comercialización del producto. Por tanto, dichas modificaciones se califican como «modificaciones normales» de conformidad con la definición que establece el artículo 53.2 del Reglamento (UE) nº 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.

2.1. *Peso mínimo de las paletas.*

DESCRIPCIÓN:

Se modifica el peso de las paletas amparadas, establecido en la descripción de las características morfológicas del producto, para reducirlo de 4,5 kg a 4 kg.

La presente modificación afecta al apartado B) «Descripción del producto» del pliego de condiciones y al apartado 3.2. del documento único.

JUSTIFICACIÓN:

El pliego de condiciones determina que únicamente podrán suministrar piezas con destino a la elaboración de jamones y paletas protegidas por la denominación de origen, las canales de cerdos cuyos pesos en caliente sean superiores o igual a 86 kg.

Actualmente existe cierta tendencia a sacrificar animales cuya canal en caliente no sea muy superior a 86 kg. En estos casos, realizado el despiece de la canal, el peso de cada paleta en fresco está entorno a los 6,23 kg, y tras el proceso de elaboración, teniendo en cuenta que se ha observado un porcentaje de merma del 35 %, la paleta curada alcanza un peso es 4,05 kg.

Por este motivo, se considera necesario modificar el peso mínimo de la «Paleta de Teruel» con el fin de incluir aquellas piezas obtenidas de animales que cumplen con el pliego de condiciones en el resto de sus requisitos.

2.2. Eliminación de la restricción de las fases de deshuesado y loncheado limitadas a la zona geográfica.

DESCRIPCIÓN:

Se suprime la restricción de realizar en la zona geográfica delimitada las operaciones específicas de deshuesado, porcionado o loncheado de producto certificado.

La presente modificación afecta a los apartados D) «Elementos que prueba que el producto es originario de la zona» y E) «Obtención del producto» del pliego de condiciones y al apartado 3.5. del documento único.

JUSTIFICACIÓN:

Se evidencia un incremento de la demanda por parte de los consumidores de producto deshuesado y envasado (loncheado o en porciones). La capacidad de la provincia de Teruel para satisfacer esta demanda es limitada y, además, teniendo en cuenta que son operaciones posteriores a la elaboración y calificación del producto como DOP, dicha circunstancia supone una restricción a la comercialización de producto amparado.

Actualmente, los medios de transporte, los métodos de conservación y, sobre todo, el control del producto por el órgano de control, minimizan las limitaciones técnicas que existían y justificaron, en el momento en el que se registró la denominación de origen, la restricción de efectuar tales operaciones en la zona geográfica delimitada. En consecuencia, se considera oportuno eliminar tal limitación.

2.3. Información relativa a la estructura de control.

DESCRIPCIÓN:

Se actualiza el nombre de la estructura de control.

La presente modificación afecta al apartado G) «Estructura de control». No afecta al documento único.

JUSTIFICACIÓN:

El 14 de abril de 2023, la Orden AGM/402/2023, dispone la constitución del Consejo Regulador de la denominación de origen protegida «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel» y de la indicación geográfica protegida «Cerdo de Teruel», al que atribuye entre otras funciones, la gestión, la representación, la defensa y la promoción de ambas indicaciones geográficas. Asimismo, el consejo cuenta con una estructura de control para la verificación y certificación del cumplimiento de ambos pliegos de condiciones.

2.4. Mejoras de redacción: términos que identifican las materias primas y los productos amparados.

DESCRIPCIÓN:

Se modifican los términos que identifican las materias primas y los productos amparados por la DOP, en particular, los nombres referidos a las piezas obtenidas de las extremidades anteriores del animal. Se denominará “paleta fresca”, la pieza obtenida del despique, y “paleta”

(sin necesidad de especificar “curada”) la pieza amparada por la DOP, teniendo en cuenta que la norma española de calidad define “paleta” como el producto elaborado con la extremidad anterior, sometido al proceso de salazón y curado-maduración.

La presente modificación afecta al pliego de condiciones y al documento único, en casi todos sus apartados.

JUSTIFICACIÓN:

Se ha considerado conveniente aprovechar esta modificación para efectuar un ligero cambio en los nombres que mejor identifican a las materias primas, piezas procedentes de las extremidades posteriores y anteriores del cerdo obtenidas del despiece de la canal, y a los productos amparados por la DOP.

Así, se denominará pernil, a la extremidad posterior, y paleta fresca, a la extremidad anterior. Ambas piezas pasarán por un proceso de elaboración (salazón, lavado, post-salado, curado y envejecimiento), que una vez finalizado, se obtendrá el jamón y paleta, los cuales se identificarán como «Jamón de Teruel» y «Paleta de Teruel», respectivamente.