

V

(Avis)

AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2013/C 242/04)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(2)</sup>**

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«JAMÓN DE TERUEL»/«PALETA DE TERUEL»

N° CE: ES-PDO-0217-0987-10.04.2012

IGP ( ) AOP ( X )

**1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification**

- Dénomination du produit
- Description
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres

**2. Type de modification(s)**

- Modification du document unique ou du résumé

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

- Modification du cahier des charges de l'AOP ou IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

### 3. **Modification(s)**

#### 3.1. *Dénomination du produit*

«Jamón de Teruel»/«Paleta de Teruel»

La dénomination du produit est modifiée afin d'inclure la mention de «Paleta» en tant que produit bénéficiant de la protection de manière à donner des informations claires sur la nature des produits spécifiques protégés.

Le nom «Paleta de Teruel» est traditionnellement utilisé par les consommateurs de ce produit, son inclusion dans la dénomination du produit protégé ne faisant qu'avaliser cette reconnaissance. Étant donné qu'elle est généralisée, l'utilisation de ce nom oblige les producteurs à commercialiser le produit sous des noms allégoriques faisant référence à son origine. L'inclusion de celui-ci permet donc de garantir l'authenticité des produits protégés qui sont autorisés à porter ce nom.

De nombreux documents attestent que la mention «Paleta de Teruel» est communément utilisée pour désigner un produit caractéristique, à propos duquel il existe de nombreuses références, que nous joignons au présent document à titre complémentaire, dans différents domaines:

- historiques,
- commerciaux,
- publicitaires,
- scientifiques (projets de recherche).

#### 3.2. *Description du produit*

La demande concerne non seulement le jambon séché (qui provient des membres postérieurs du porc), mais aussi l'épaule séchée (qui provient des membres antérieurs de celui-ci). Comme susmentionné, c'est à partir du membre antérieur du porc qu'on procède traditionnellement à l'élaboration de l'épaule séchée. Les caractéristiques de qualité de l'épaule sont en tous points similaires à celle du jambon, à cette seule différence près que le poids et la taille de cette pièce sont nettement inférieurs. En conséquence, le cahier des charges précise les différences entre ces deux produits en ce qui concerne la durée totale de la transformation et de certaines des phases obligatoires, qui sera inférieure dans le cas de l'épaule. Ces différences doivent être établies pour la simple raison que, sa taille étant inférieure, l'épaule nécessitera un temps de salaison, de post-salaison, de séchage (séchage-maturation) et d'affinage également inférieur à celui du jambon. L'inclusion de l'épaule séchée dans le cahier des charges ne fait que suivre le modèle déjà établi dans les autres appellations d'origine protégées de jambon séché d'Espagne (Guijuelo, Dehesa de Estrémadure, Huelva/Jabugo et Los Pedroches), qui ont été approuvées avant celle du «Jamón de Teruel».

Toute référence au bétail utilisé pour l'obtention du produit est éliminée de la présente partie du cahier des charges, cette information figurant déjà dans celle relative à l'élaboration du produit.

Par souci de clarté et de simplification, la partie relative au traitement ou à l'alimentation médicamenteuse est supprimée parce qu'elle n'apporte aucun élément utile à la description du produit.

Les jambons et les épaules séchés qui bénéficient de l'appellation d'origine protégée «Jamón de Teruel»/«Paleta de Teruel» sont des produits à base de viande obtenus après que les membres postérieurs et antérieurs du porc ont été soumis à un processus de salaison, de lavage, de post-salaison, séchage (séchage et maturation) et d'affinage. Il s'agit là d'une amélioration par rapport au cahier des charges que la présente demande vise à modifier parce que les phases qui mènent à l'obtention des produits présentant la qualité requise sont ainsi clairement délimitées.

Certains termes relativement vagues, tels que «poids entre 8 et 9 kg, jamais moins de 7 kg», sont remplacés par des termes plus précis, tels que «Poids: égal ou supérieur à 7 kg pour les jambons et à 4,5 kg pour les épaules, à la fin de la durée minimale d'élaboration établie».

La référence à la «coupe en forme de "V"» dont le sommet sera aligné sur l'axe de la jambe du jambon ou de l'épaule séchée est modifiée pour préciser la manière de réaliser la découpe en «V», qui est toujours effectuée en alignant le sommet sur l'axe de la pièce mais qui, en fonction de la forme de celle-ci, ne coïncide pas toujours avec le milieu de la masse.

### 3.3. Aire géographique

Le cahier des charges concerné par la présente demande de modification se réfère directement ou indirectement à la zone géographique d'élaboration dans trois de ses points:

Point C: «La zone d'élaboration comprend les communes de la province de Teruel à partir de 800 mètres d'altitude.»

Point E: «[...] où elles sont pendues dans des conditions d'humidité et de température typiques du milieu naturel [...] à plus de 800 mètres au-dessus du niveau de la mer.»

Point F.3. b): «Les jambons vieillissent dans des conditions climatiques excellentes, à une altitude supérieure à 800 mètres».

La modification a pour objet de rassembler dans un seul point les critères relatifs aux communes et au séchoir afin d'unifier les références à la zone d'élaboration.

De plus, le cahier des charges concerné par la demande de modification n'établissait pas la méthode permettant de déterminer l'altitude des communes ni celle du séchoir. Le libellé actuel, en revanche, établit une méthode suffisamment précise pour permettre de calculer tant l'altitude moyenne que l'altitude absolue, qui doit être appliquée aux installations qui s'inscrivent dans les registres de l'AOP. Toutefois, étant donné que certaines installations ont été inscrites selon les méthodes de calcul peu précises de l'altitude appliquées jusqu'à présent, il convient d'accepter une marge de tolérance en la matière, qui ne doit en aucun cas être supérieure à 6 %, ce qui équivaut à une tolérance de 48 mètres. Il y a lieu de faire observer que dans la troposphère, couche la plus basse de l'atmosphère, lorsqu'on grimpe en altitude, la température diminue en moyenne de 0,65 °C tous les 100 mètres, ce qui, si la marge de tolérance est appliquée, revient à admettre des installations soumises à une température moyenne supérieure de 0,31 °C à celle qui correspond à la limite de 800 mètres. L'acceptation de cette variation, qui n'a aucune incidence sur le processus d'élaboration, évite d'exclure de l'AOP des installations déjà inscrites, qui élaborent des produits protégés dont les caractéristiques satisfont parfaitement à toutes les exigences de qualité établies dans le cahier des charges.

Par ailleurs, il est précisé que tant la production des animaux que leur abattage et leur découpe ont lieu dans la province de Teruel, ce qui permet d'assurer le respect des exigences en vigueur en matière de bien-être des animaux.

### 3.4. Preuve de l'origine

Conformément à la nouvelle réglementation de la structure de contrôle et à la manière dont celle-ci effectuera la certification du produit, il y a lieu d'éliminer du point D du cahier des charges actuel les points qui, par leur libellé, pourraient se révéler confus ou ambigus aux fins d'une vérification correcte. De même, les références au «Conseil régulateur» ont été supprimées dans tous les points où elles pouvaient semer le doute et ont été remplacées par les termes «l'organisme de contrôle».

Cela concerne en particulier les aspects suivants:

Au point a) relatif aux caractéristiques du produit, il convient de supprimer le deuxième alinéa selon lequel «Les consommateurs locaux et les plus habitués à sa consommation étant les seuls à pouvoir identifier le produit, il est donc nécessaire que l'origine soit attestée» étant donné que les caractéristiques du produit avalisées par l'AOP en font un produit caractéristique et non un produit uniquement différenciable grâce à une étiquette.

Au point c) relatif aux contrôles et à la certification, il y a lieu de supprimer le point 8 relatif à l'analyse du produit final parce que les caractéristiques du produit sont contrôlées tout au long de son processus d'élaboration.

Le contenu de la marque par laquelle les animaux sont identifiés a été modifié. Le code de l'exploitation dont provient l'animal (identification officielle obligatoire) doit être mentionné. Cette modification a pour objet d'améliorer le bien-être animal en évitant un double marquage, l'un pour l'identification officielle, l'autre pour l'appellation d'origine protégée (AOP).

### 3.5. Méthode d'obtention

- a) Par souci de clarté et de simplification du cahier des charges, les points qui n'apportent aucun élément utile concernant la méthode d'obtention ou qui sont déjà adéquatement inclus dans les sections correspondantes sont supprimés.
- b) Il est établi dans le cahier des charges que, pour l'obtention du produit, le type de bétail apte à la production des pièces concernées est issu de croisements entre les races suivantes:

souche maternelle: les races Landrace et Large White ou un croisement entre les deux.

souche paternelle: Duroc.

La souche paternelle est limitée à la race Duroc pour des raisons d'homogénéité du produit, ce qui réduit les variations dues aux croisements et améliore sensiblement la qualité du produit.

Les améliorations introduites par le livre généalogique espagnol de ces races ont fait progressivement évoluer l'efficacité de production et la croissance de notre cheptel, réduisant les âges d'abattage pour un même poids.

- c) Il est établi que l'alimentation du bétail comporte principalement des céréales, les pourcentages des matières premières entrant dans la composition des aliments pour animaux étant établis, à savoir qu'ils doivent se composer de 50 % au minimum de céréales.

De plus, en octobre 2007, la Commission européenne a demandé un «complément d'informations» (relatif à l'origine et à la qualité des aliments pour animaux) à la suite d'une demande de modification du cahier des charges de l'AOP, qui lui avait été adressée en 2005.

Le 12 septembre 2008, le résumé de l'AOP a été publié au *Journal officiel de l'Union européenne*. Au point 4.6 — Lien, il contenait le texte suivant: «les aliments pour animaux sont fabriqués à 95 % dans des usines situées dans l'aire géographique, ce qui permet de garantir en grande partie l'origine des matières premières utilisées», texte qui avait été envoyé à la Commission en réponse à la demande d'information. Le 20 avril 2009, ce texte a été approuvé par la publication du règlement (CE) n° 324/2009 de la Commission du 20 avril 2009 approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Jamón de Teruel (AOP)].

À propos de cette affirmation selon laquelle les aliments pour animaux sont fabriqués à 95 % dans des usines situées dans la province de Teruel, il convient de préciser ce qui suit:

- le système traditionnel de production des aliments pour animaux destinés à l'AOP ne se limite pas strictement à la province de Teruel, mais s'étend à d'autres zones limitrophes;
- il ne faut pas causer un préjudice aux fabricants d'aliments pour animaux qui, parce qu'ils se situent dans des zones voisines de la province de Teruel, achètent une grande partie de leurs céréales à Teruel et vendent depuis longtemps, à un grand nombre d'éleveurs, des aliments pour animaux destinés à des porcs couverts par l'AOP;
- limiter l'intégralité de la production des aliments pour animaux à la province de Teruel peut susciter des problèmes logistiques;
- l'approvisionnement en aliments pour animaux par des usines situées dans des zones proches de la province de Teruel mais ne faisant pas partie de celle-ci, telles que les provinces limitrophes, peut représenter une économie en matière de coûts de production pour certains producteurs de l'AOP tout en permettant d'assurer que, dans la mesure du possible, les fabricants d'aliments pour animaux s'approvisionneront en céréales provenant de la zone de production pour des raisons logiques liées à l'optimisation de l'approvisionnement et à la logistique.

Compte tenu de toutes ces considérations, nous demandons à ce que la zone d'élaboration des aliments pour animaux soit élargie aux provinces limitrophes à celle de Teruel, plus précisément à celles de Saragosse, Guadalajara, Cuenca, Valence, Castellón et Tarragone.

Toutefois, nous maintenons le principe selon lequel, dans toute la mesure du possible, l'approvisionnement en céréales proviendra de la zone de production. Il nous semble opportun de fixer une valeur spécifique étant donné que la variabilité de la production, en raison des conditions climatiques et du caractère temporaire de celle-ci, en conditionne la disponibilité. L'organisme de contrôle, qui dispose des chiffres relatifs à la production, sera chargé d'évaluer les formules et l'origine des matières premières afin de vérifier cette disponibilité.

- d) De nouvelles exigences sont introduites. Elles définissent mieux le processus et tiennent compte de l'évolution technologique qui est intervenue.

En conséquence, seules pourront être fournies pour les pièces destinées à l'élaboration de jambons et d'épaules séchés protégés par l'AOP les carcasses de porc dont le poids à chaud est égal ou supérieur à 86 kg et dont l'épaisseur du lard, mesuré dans la zone lombaire à hauteur de la pointe du jambon, est supérieure à 16 millimètres et inférieure à 45 millimètres. On définit ainsi avec plus de précision le type de porc destiné à l'élaboration du produit.

S'il s'agit toujours d'un porc d'un poids vif d'environ 115 à 130 kg, l'exigence en tant que telle est annulée, de même que celle relative à l'âge, dont la référence ne garantit pas avec exactitude l'homogénéité du porc à sacrifier, et elle est remplacée par l'exigence relative au poids minimal de la carcasse et à la mesure de l'épaisseur du lard à hauteur de la zone lombaire et non de la quatrième côte, cette dernière caractéristique étant peu spécifique.

- e) L'abattage de l'animal, après étourdissement, est effectué par électrocution ou par une des méthodes officiellement reconnues.
- f) Les autres modifications apportées au texte des points relatifs à la méthode d'obtention le sont uniquement dans l'intention d'améliorer le libellé et la compréhension du texte et, dans les cas où elles ont une incidence sur le produit, celle-ci ne peut qu'en améliorer ou mieux en assurer l'homogénéité. Ces modifications concernent uniquement le cahier des charges et non le résumé, auquel aucune modification n'est apportée sur ces points.
- g) Le processus d'élaboration est décrit de manière plus claire et plus précise, une distinction étant opérée entre les phases et les conditions de transformation des jambons et des épaules.

Tout d'abord, il est précisé que le processus comportera obligatoirement cinq opérations: salaison, lavage, post-salaison, séchage (séchage-maturation) et affinage. Il s'agit là d'une amélioration parce que les phases qui mèneront à l'obtention des produits présentant la qualité requise sont ainsi délimitées séparément.

- Salaison: une distinction est opérée entre les jambons et les épaules en fonction du poids de ces pièces. Étant donné que la pénétration du sel dans les tissus est un processus tributaire de la masse musculaire des pièces, les opérateurs procèdent au contrôle du processus sur la base de ce paramètre pondéral; dès lors, pour évaluer le processus et estimer la qualité finale des pièces, il est plus approprié d'exprimer la durée de permanence dans les chambres en fonction du poids des pièces et de ne pas fixer la durée maximale en jours, en tant que valeur absolue.
- Déshydratation ou post-salaison: non seulement une distinction est opérée entre les jambons et les épaules en fonction du poids de ces pièces, mais, de plus, seules les durées minimales nécessaires pour assurer la bonne stabilité des produits tout au long du processus sont fixées, les durées maximales étant laissées à l'appréciation du fabricant, afin qu'elles puissent être adaptées à la phase ultérieure de séchage-maturation.
- Séchage (séchage-maturation): la modification demandée vise à corriger, le cas échéant, l'altération des conditions environnementales naturelles nécessaires à un séchage approprié grâce à l'utilisation d'appareils adaptés permettant de maintenir le degré thermo-hygrométrique adéquat. Ces appareils ne doivent pas altérer les conditions environnementales, mais doivent permettre la reproduction de celles-ci dans l'ensemble de l'installation de manière à les rendre homogènes et à garantir que l'intégralité du produit se trouve dans des conditions similaires.

Les appareils mécaniques, qui ont été mentionnés dès l'inclusion de la dénomination dans la liste des dénominations enregistrées AOP-IGP de 1996, ont pour finalité d'homogénéiser les conditions thermiques et hygrométriques dans l'ensemble de l'installation d'élaboration où se trouve le produit. En raison de la dimension des séchoirs, il importe que l'air circule à l'intérieur de ceux-ci. À cet effet, on a recours à des appareils assurant des fonctions d'impulsion, d'extraction, de circulation ou de rétention de l'air, qui sont utilisés à n'importe quel moment du processus de séchage et d'affinage, dès lors que cette homogénéisation des conditions environnementales est nécessaire, le produit conservant toutefois à tout moment ses caractéristiques.

La modification vise uniquement à récupérer ce qui était autorisé par la réglementation applicable à l'appellation d'origine avant l'entrée en vigueur du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires. Ainsi, l'arrêté du 29 juillet 1993 du Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes, approuvant le règlement de l'appellation d'origine «Jamón de Teruel» et son Conseil régulateur, précisait en son article 17 que les locaux de séchage «peuvent être équipés d'appareils appropriés pour maintenir le degré thermo-hygrométrique adéquat».

L'entrée en vigueur du règlement (CEE) n° 2081/92 le 24 juillet 1993 a contraint chaque État membre à élaborer un cahier des charges et un résumé pour chaque AOP/IGP enregistrée et protégée. En janvier 1994, l'Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (institut national des appellations d'origine), organisme autonome dépendant de l'administration générale de l'État, a envoyé à la Commission européenne un cahier des charges et un résumé de l'appellation d'origine «Jamón de Teruel». Le libellé de l'article 17 du règlement approuvé par l'arrêté du 29 juillet 1993 n'a pas été repris textuellement dans ces documents, qui précisait: «Séchage: cette opération est réalisée dans des séchoirs naturels à la ventilation contrôlée qui offrent des conditions optimales d'humidité relative et de température.»

Le cahier des charges et le résumé envoyés à la Commission européenne ont coexisté légalement avec le règlement approuvé par l'arrêté du 29 juillet 1993 jusqu'à ce que le règlement soit abrogé par l'arrêté du 6 février 2009 du Consejero de Agricultura y Alimentación approuvant la réglementation spécifique à l'appellation d'origine protégée «Jamón de Teruel». Les conditions d'obtention du Jamón de Teruel mentionnées dans le cahier des charges publié à l'annexe I de ce dernier arrêté ont été libellées de la même manière que celles qui figurent dans le cahier des charges envoyé à la Commission européenne en 1994, afin d'éliminer toute divergence réglementaire, mais cela a entraîné la suppression de la référence aux «appareils appropriés pour maintenir le degré thermo-hygrométrique adéquat».

Compte tenu de ce qui précède, il y a lieu de réintroduire la référence à l'utilisation éventuelle de moyens mécaniques de ventilation lorsque cela se révèle nécessaire pour maintenir les conditions environnementales naturelles indispensables à un séchage adéquat et homogène de l'ensemble du produit qui se trouve dans le séchoir.

- Affinage: cette phase différenciée est prévue, afin d'assurer la formation d'un arôme et d'une saveur, outre la modification de la texture, résultat du processus de maturation biochimique. Il convient de souligner que cette phase est nécessaire pour obtenir un produit de qualité, l'affinage étant un processus plus lent que le séchage.

La durée minimale pour l'ensemble des phases du processus d'élaboration est établie, tant pour les jambons que pour les épaules. Les durées minimales (60 semaines pour le jambon et 36 pour les épaules) garantissent dans tous les cas l'obtention de produits de qualité. Dans le cas du jambon, la modification proposée porte l'exigence relative à la durée totale de douze mois actuellement à soixante semaines. Il s'agit d'une augmentation importante qui, sans nul doute, sera bénéfique à la qualité du produit de l'AOP «Jamón de Teruel».

Les exigences en matière de durée doivent être respectées, mais la ventilation de la durée entre les phases de séchage et d'affinage est laissée à l'appréciation des fabricants afin qu'elle puisse être adaptée en fonction des conditions climatiques propres aux différents séchoirs.

Toutes les exigences relatives au processus d'élaboration sont assorties de critères à respecter en ce qui concerne les valeurs minimales, la qualité du produit étant subordonnée au respect de ces valeurs.

h) La possibilité de commercialiser du jambon et de l'épaule séchée, désossés, en portions ou en tranches, sous emballage, est offerte aux exploitants de séchoirs ou aux conditionneurs qui respectent les conditions établies dans le cahier des charges et passent avec succès les processus de contrôle et de certification mis en place. Il ne s'agit là que d'une adaptation aux exigences relatives à la commercialisation, qui n'étaient pas réglementées antérieurement et que la diversification de notre société de consommation a fait progresser.

### 3.6. *Étiquetage*

À l'issue du processus d'élaboration et après vérification du respect de toutes les conditions établies, l'épaule séchée, tout comme le jambon, est identifiée par le marquage au fer de l'inscription «TERUEL» et de l'étoile à huit branches, ainsi que par la fixation de l'étiquette (bandelette) numérotée sur laquelle figure le logo de la dénomination.

L'information relative au «marquage au fer» qui identifie les jambons et les épaules est précisée puisqu'il est indiqué que le cachet contient l'inscription «TERUEL» et l'étoile à huit branches.

De même, l'identification des produits est nuancée, le terme «étiquette» numérotée (bandelette) étant utilisé pour l'identification du jambon ou de l'épaule séchée entière (désossée ou non) et celui de «contre-étiquette» numérotée étant utilisé pour le jambon ou l'épaule séchée en portions.

La mention «bagues» est supprimée parce qu'il s'agit uniquement du moyen de support de l'étiquette (bandelette). Aujourd'hui, ce moyen de support est constitué par une «bride», qui pourrait à l'avenir être remplacée par un autre système d'attache plus pointu sur le plan technologique ou permettant une fixation plus efficace.

Le fait d'introduire une nouvelle présentation de contre-étiquette numérotée dans les emballages des produits désossés, en portions ou en tranches, en précisant que «le contenu de cette contre-étiquette numérotée est intégré dans l'étiquette commerciale», répond à des critères techniques liés aux salles de conditionnement, dont le rythme de travail ne peut être exagérément ralenti par le processus d'apposition des contre-étiquettes.

DOCUMENT UNIQUE

## RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(3)</sup>

«JAMÓN DE TERUEL»/«PALETA DE TERUEL»

N° CE: ES-PDO-0217-0987-10.04.2012

IGP ( ) AOP ( X )

### 1. **Dénomination**

«Jamón de Teruel»/«Paleta de Teruel»

### 2. **État membre ou pays tiers**

Espagne

### 3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

#### 3.1. *Type de produit*

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

#### 3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Les jambons et les épaules séchés sont des produits à base de viande obtenus après que les membres postérieurs et antérieurs du porc ont été soumis à un processus de salaison, lavage, post-salaison, séchage (séchage et maturation) et affinage.

<sup>(3)</sup> Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

### Caractéristiques morphologiques

Les jambons et les épaules séchés ont:

- a) Forme: allongée, profilée et arrondie sur les bords jusqu'à l'apparition du muscle, avec la patte; Elle peut se présenter avec toute la couenne ou coupée en forme de «V» dont le sommet sera aligné sur l'axe de la jambe du jambon ou de l'épaule séchée.
- b) Poids: un poids égal ou supérieur à 7 kg pour les jambons et à 4,5 kg pour les épaules séchées, au terme de la durée minimale d'élaboration établie.

### Caractéristiques sensorielles

La face externe des pièces peut être couverte de moisissures typiques ou être propre, voire être couverte d'une couche d'huile ou de beurre. La surface de coupe se présente comme suit:

- a) Couleur: rouge et aspect brillant à la coupe, avec du gras partiellement infiltré dans la masse musculaire.
- b) Viande: saveur délicate, peu salée.
- c) Gras: texture onctueuse, brillante, couleur blanc jaunâtre, arôme et saveur agréables.

### 3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Le bétail apte à l'élaboration de jambons et d'épaules séchés protégés par l'appellation doit provenir de croisements entre:

souche maternelle: les races Landrace et Large White ou un croisement entre les deux.

souche paternelle: Duroc.

Les porcs susceptibles de produire des cuisses et des épaules pouvant servir à l'élaboration des jambons et épaules séchés protégés sont ceux qui sont nés et engraisés dans des élevages situés dans la province de Teruel et abattus et découpés dans des installations situées dans cette province.

Les cuisses et les épaules destinées à l'élaboration de jambons et d'épaules séchés protégés par l'AOP ne doivent pas provenir d'animaux reproducteurs.

Les mâles sont castrés avant l'entrée en engraissement et les femelles ne doivent pas être en rut au moment de l'abattage.

Seules pourront être fournies pour les pièces destinées à l'élaboration de jambons et d'épaules séchés protégés par l'AOP les carcasses de porc dont le poids à chaud est égal ou supérieur à 86 kg et dont l'épaisseur du lard, mesuré dans la zone lombaire à hauteur de la cuisse, est supérieure à 16 millimètres et inférieure à 45 millimètres.

### 3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

Les fabricants d'aliments composés destinés à l'alimentation des porcs protégés par l'AOP doivent être situés dans la zone géographique de la province de Teruel ou des provinces voisines de celle-ci, à savoir Saragosse, Guadalajara, Cuenca, Valence, Castellón et Tarragone.

L'alimentation du bétail est fondée essentiellement sur les céréales. Les pourcentages de matières premières qui entrent dans la composition des aliments pour animaux sont définis, à savoir qu'ils doivent contenir 50 % de céréales au minimum, lesquelles proviennent, dans toute la mesure du possible, de la zone de production.

L'organisme de contrôle, qui dispose des chiffres relatifs à la production, sera chargé d'évaluer l'origine des matières premières utilisées dans les processus de fabrication des usines de production d'aliments pour animaux, afin de vérifier cette disponibilité.

### 3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Étapes dans la zone de production:

- Production des animaux
- Abattage et découpe des animaux

Étapes dans la zone d'élaboration:

- Salage
- Lavage
- Après salage
- Séchage
- Affinage

### 3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Sans faire aucune discrimination, le Conseil régulateur autorisera la commercialisation du jambon et de l'épaule séchée, désossés, en portions ou en tranches, sous emballage, par les exploitants de séchoirs ou les conditionneurs enregistrés et situés dans la zone d'élaboration, à condition que ceux-ci respectent les conditions établies dans le cahier des charges et passent avec succès les processus de contrôle et de certification mis en place.

La limitation à la zone d'élaboration en ce qui concerne la réalisation des opérations de transformation et de conditionnement du produit répond à des critères purement techniques, dans le but d'assurer le maintien de la qualité du produit, qui pourrait être altérée si les conditions d'entreposage et de manipulation étaient modifiées.

### 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Les étiquettes commerciales, propres à chaque société commerciale, doivent obligatoirement porter la mention: Appellation d'origine protégée «Jamón de Teruel»/«Paleta de Teruel», selon le produit.

Les jambons et les épaules entiers destinés à la consommation portent la mention «TERUEL», l'étoile à huit branches marquée au fer, et l'étiquette (bandelette) numérotée portant le logo de la dénomination. Ces éléments sont apposés dans l'entreprise, de façon à ne pas pouvoir être réutilisés.

Une contre-étiquette numérotée portant, selon le cas, la mention «Jamón» (jambon) ou «Paleta» (épaule), et le logo de la dénomination est utilisée pour les emballages des produits désossés, des portions ou des tranches de jambons et d'épaules séchés.

L'inclusion du contenu de cette contre-étiquette numérotée sur l'étiquette commerciale des entreprises qui en font la demande est autorisée.

Ces activités, liées à la bonne utilisation de la mention de l'appellation d'origine protégée et du terme «TERUEL», doivent se dérouler de manière non discriminatoire. L'envoi des étiquettes (bandelettes) et contre-étiquettes est automatique dès lors que le produit est conforme au cahier des charges, conformément aux informations transmises par l'organisme de contrôle chargé de la certification, l'absence de toute discrimination entre les opérateurs étant ainsi assurée.

## 4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

La zone de production couvre la province de Teruel.

La zone d'élaboration des jambons et des épaules séchés se compose des communes de la province de Teruel situées à 800 mètres d'altitude au moins, à condition que le séchoir se situe à une altitude égale ou supérieure à 800 mètres par rapport au niveau de la mer. L'altitude moyenne est calculée selon la méthode du Modèle numérique du terrain (MNT) ou selon une méthode similaire, et la mesure de l'altitude absolue du séchoir est obtenue grâce au système d'information territorial d'Aragon (SITAR) ou à un système similaire, une tolérance maximale de 6 % étant acceptée pour ces deux mesures.

## 5. Lien avec l'aire géographique

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

La qualité supérieure du produit «Jamón de Teruel»/«Paleta de Teruel» découle principalement des conditions dans lesquelles vit l'animal avant, durant, et après son abattage, mais il convient d'opérer une distinction entre l'aire géographique d'élevage, d'abattage et de découpe des porcs, ci-après dénommée «zone de production», et l'aire géographique d'élaboration des jambons et des épaules séchés, ci-après dénommée «zone d'élaboration».

### Facteurs naturels

La zone d'élaboration des jambons et des épaules séchés se caractérise par son climat continental soumis à des influences méditerranéennes, aux hivers longs et rigoureux, marqués par des gelées sévères dans les régions désertiques. Il s'agit d'un climat sec avec un grand nombre de jours d'ensoleillement. Les précipitations annuelles s'élèvent à environ 400 mm, avec approximativement 70 jours de pluie.

La température moyenne annuelle est de 12 °C, la température maximale absolue moyenne étant de 37 °C et la température minimale de - 10 °C. L'amplitude thermique moyenne entre l'été et l'hiver est de 19 °C. La période sans gelées s'étend de mai et octobre. Toutes ces conditions ont favorisé l'implantation d'industries produisant de la viande.

Les jambons et les épaules vieillissent dans des conditions climatiques excellentes, propres à la zone géographique d'élaboration, qui bénéficie d'un climat sec et froid, autant de paramètres idéaux pour l'obtention de jambons et d'épaules dont la réputation n'est plus à faire.

### Facteurs humains

On trouve des références concrètes au produit dans l'ouvrage intitulé «Historia de la Economía Política de Aragón (1798)», de Jordan de Asso, naturaliste, juriste et historien espagnol, qui écrit «les porcs élevés dans le "Partido de Albarracín" sont très appréciés pour la délicatesse de leur chair. Ces animaux aiment beaucoup les feuilles d'asphodèle, ou *Aspholedus ramosus*, raison pour laquelle on les fait sécher pour les leur donner comme aliments en hiver». Malgré un cheptel réduit, et en fonction du poids considérable qu'ils pouvaient atteindre à l'abattage après engraissement, les porcs «familiaux» constituaient un véritable bas de laine pour les ménages ruraux de la région de Teruel, dont ils composaient la base de l'alimentation tout au long de l'année. Ces porcs constituent la matière première animale, qui, combinée à une alimentation spéciale et un engraissement généralement à base de glands, au climat froid et sec des hautes terres de Jiloca, Albarracín, Gúdar et Maestrazgo, a permis de créer une solide tradition de production de viandes, d'épaules et de jambons de qualité supérieure. Il va de soi que ces porcs ont disparu, mais il est resté le savoir-faire de nombreux artisans éleveurs qui, grâce à leur expérience, ont réussi à conserver dans les porcs qu'ils élèvent les caractéristiques de ces races (race «molinesa», d'origine celte, et «morellana», du tronc ibérique, présentant une plus forte tendance à l'engraissement), préservant ainsi cette qualité de viande supérieure héritée du passé.

La caractéristique essentielle de cette appellation réside indubitablement dans le fait que les connaissances du passé ont été exploitées pour obtenir le type de bétail désiré, constitué par les races Landrace, Large White et Duroc. Ce type de porc, fruit du croisement des races susmentionnées, bénéficie de la vigueur hybride, et ses caractéristiques morphologiques dépendent en grande partie du critère de sélection appliqué à ses géniteurs.

Il va de soi que toutes ces connaissances sont complétées par le savoir-faire des opérateurs chargés de l'abattage des porcs, étant entendu que non seulement les porcs devront avoir un poids carcasse égal ou supérieur à 86 kg, mais également qu'une certaine épaisseur du lard, mesuré dans la zone lombaire à hauteur de la pointe du jambon, déterminera la possibilité de les transformer en un produit protégé. Durant la phase de découpe, il faudra également recourir aux connaissances de la personne chargée de contrôler la température interne et le poids au moment de la séparation ou découpe de la cuisse ou de l'épaule, de la saignée, de l'élimination des restes de peau, ainsi que de l'acheminement au séchoir et du classement des pièces, afin d'obtenir des produits homogènes susceptibles d'être acceptés par les fabricants, étant donné que ces pièces pourvues de graisse et ne présentant aucune lésion, sont celles qui sont destinées à l'élaboration du produit.

Les connaissances relatives à la pratique en matière de salage, à savoir que le sel doit rester en contact avec les pièces pendant une période allant de 0,65 à un jour par kilogramme de poids frais de cuisse ou d'épaule, ont été conservées, ce qui nous permet de produire un jambon au goût agréable, délicat et peu salé. Le fait d'avoir su profiter du climat propre à la zone d'élaboration a également permis la mise en place de cette pratique de salage.

La région diversifiée de Teruel est à l'origine de nombreuses recettes anciennes et traditionnelles. Deux ethnologues et gastronomes, le professeur Antonio Beltrán et José Manuel Porquet, mentionnent, dans leurs traités gastronomiques, des recettes typiques de la province de Teruel, dans lesquelles le jambon de Teruel figure comme ingrédient. Citons notamment les «soupes à l'ail de Teruel», contenant des morceaux de jambon, ou encore le «jambon aux tomates de Teruel». Mentionnons également les

«Regañaos», préparations fréquemment proposées lors des fêtes de la vachette à Ángel de Teruel, réalisées à base de pain feuilleté et huilé, couvert de tranches de jambon et de poivrons rouge, passées au four ou cuites à la poêle.

#### 5.2. Spécificité du produit

- La race Duroc se caractérise par une excellente vitesse de croissance, une grande rusticité, une fécondité élevée et de bons rendements en graisse. La viande de cette race est très riche en graisses ce qui permet l'obtention d'une viande de grande qualité.
- Le porc de la race Landrace constitue par sa longueur et sa taille un excellent animal pour la fabrication de jambons d'appellation d'origine. Les points positifs chez cet animal sont sa bonne conformation, sa prise de poids journalière élevée, un taux élevé de transformation et l'épaisseur de graisse dorsale.
- La race Large-White est une race très adaptable, rustique, aux taux de fertilité et de fécondité élevés, présentant de bonnes performances de transformation et de croissance. Sa viande est d'excellente qualité, du point de vue de sa jutosité, texture, conformation et couleur.

L'influence positive de la race Duroc, ainsi que le type particulier d'alimentation, à base de céréales, complété par un poids en carcasse élevé, révèlent le savoir faire hérité du passé de nombreux artisans éleveurs, qui ont réussi à transmettre, grâce à leur expérience et aux techniques modernes, le secret pour obtenir un produit de qualité tel que le «Jamón de Teruel»/«Paleta de Teruel».

Les caractéristiques qualitatives fondamentales qui distinguent ces produits d'autres produits équivalents sont déjà présentes dans les pièces fraîches qui vont subir un séchage, à savoir:

- un pH légèrement plus élevé et baissant plus lentement,
- une coloration plus sombre,
- une «capacité de rétention d'eau» supérieure,
- une jutosité supérieure,
- un niveau supérieur d'infiltration grasseuse (pourcentage plus élevé de gras intramusculaire),
- un degré inférieur de saturation du gras,
- une texture plus douce et, partant, une viande plus tendre (plus d'infiltration du gras, viande plus juteuse),
- de meilleures conditions en ce qui concerne la conservation et la maturation.

Quand au produit fini, il se caractérise par le fait qu'il est moins salé et par son goût «fumé» prononcé, tel que décrit au point 3.2.

#### 5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Pour obtenir des produits carnés, la matière première doit être soumise à une série de techniques de conservation telles que la salaison et la déshydratation, dans le but de stabiliser le produit final sur le plan microbiologique. Les conditions géographiques, l'altitude par rapport au niveau de la mer, le régime pluviométrique, les températures ambiantes qui sont réunies dans la zone d'élaboration, ainsi que les pratiques utilisées dans la zone et transmises de génération en génération, sont autant de facteurs qui font que les propriétés sensorielles de ces produits sont spécifiques et possèdent en particulier:

- une saveur délicate en raison de la teneur minimale en sel, résultat du système de salage utilisé, les pièces étant entassées dans le sel sec, à des températures très basses, durant le temps minimal nécessaire pour assurer la pénétration de la bonne quantité de sel;
- un repos après salage à des températures très basses également;

- la coloration rouge et d'aspect brillant à la découpe, imputable à la douceur des températures durant le processus de séchage. Un séchage réalisé conformément au climat caractéristique de la province de Teruel, généralement frais, avec une humidité relative moyenne à basse, ce qui permet une dessiccation lente et équilibrée. Cela a pour conséquence une maturation intense, qui permet de développer l'arôme et le goût et d'obtenir une texture douce et une chair facile à mâcher. La présence de gras infiltré favorise ce processus de dessiccation lente et de maturation intense;
- la manipulation réalisée durant les dernières phases de maturation et d'affinage accroît l'activité enzymatique protéolytique et lipolytique, ce qui permet aux arômes, saveurs et textures, tant du maigre que du gras, de se développer et de s'affiner;
- un gras onctueux au toucher, brillant, de couleur blanc jaune, aromatique et de saveur agréable grâce au caractère idéal du génotype des porcs, dont la lignée paternelle inclut les lignées spécifiques de la race Duroc, à l'alimentation riche en céréales des animaux, et au poids élevé des carcasses au moment de l'abattage, la viande étant ainsi parfaite, «ni jeune, ni vieille», et présentant le degré adéquat d'infiltration de gras.

Toutes ces caractéristiques, conséquences de facteurs naturels et des activités des opérateurs, tels que décrits au point 5.1, sont propres au produit et le différencient des autres produits équivalents.

#### **Référence à la publication du cahier des charges**

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 <sup>(4)</sup>]

[http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AgriculturaGanaderia/Areas/08\\_Calidad\\_Agroalimentaria/jamon\\_de\\_teruel\\_11\\_2012.pdf](http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AgriculturaGanaderia/Areas/08_Calidad_Agroalimentaria/jamon_de_teruel_11_2012.pdf)

---

<sup>(4)</sup> Cf. note 3.