
**REGISTRATION CERTIFICATE
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT
CERTIFICADO DE REGISTRO**

**Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen
European Union**

Union européenne

Unión Europea

Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro

GI-1201

Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)

Jamón de Trevélez

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, March 16, 2023



Alexandra Grazioli
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1201

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Jamón de Trevélez

GOOD(S)

1. **Ham**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications of the Protected Geographical Indication "Jamón de Trevélez".

Address Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Jamón de Trevélez"
Pista de la Iglesia, 23
18417 Trevélez, Granada
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area of the Protected Geographical Indication "Jamón de Trevélez" is located in the province of Granada, on the south-western side of the Sierra Nevada, in the highest part of the region, known as the Alpujarra.

It is constituted by the natural area in which the factors of altitude, temperature and humidity, among others, give the product its own qualities that have traditionally characterized it.

It includes the parts of the following municipalities at an altitude above 1200 meters: Trevélez, Juviles, Busquístar, Pórtugos, La Taha, Bubión, Capileira and Bérchules in the province of Granada. All the municipalities are located within the Sierra Nevada National Park, included in the so-called Alpujarras of Granada. The processing area is located in the Autonomous Community of Andalucía, in Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 1855/2005 of November 14, 2005 supplementing the Annex to Regulation (EC) No. 2400/96 as regards the entry of certain designations in the "Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications" [Mela Alto Adige or Südtiroler Apfel - (PGI), Asperge des Sables des Landes - (PGI), Pâtes d'Alsace - (PGI), Jamón de Trevélez - (PGI), Oliva Ascolana del Piceno - (PDO)].

Official Journal of the European Union L297 dated 15.11.2005.
PGI-ES-0309
November 15, 2005

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1201

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Jamón de Trevélez

PRODUIT(S)

- Jambon**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

- Tout producteur respectant le cahier des charges de de l'indication géographique protégée Jamón de Trevélez.

Adresse Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Jamón de Trevélez"
Pista de la Iglesia, 23
18417 Trevélez, Granada
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de fabrication de l'indication géographique protégée "Jamón de Trevélez" se trouve dans la province de Grenade, sur le versant sud-ouest de la Sierra Nevada, dans la partie la plus haute de la région, connue sous le nom de Alpujarra.

Elle est constituée par la zone naturelle dans laquelle les facteurs d'altitude, de température et d'humidité, entre autres, confèrent au produit les qualités propres qui le caractérisent traditionnellement.

Elle comprend les parties situées au-dessus de 1200 mètres d'altitude des municipalités suivantes: Trevélez, Juviles, Busquístar, Pórtugos, La Taha, Bubión, Capileira et Bérchules, dans la province de Grenade. Toutes ces communes sont situées dans le parc national de la Sierra Nevada et font partie de la région montagneuse des Alpujarras de Grenade. L'aire de production se situe dans la communauté autonome d'Andalousie, en Espagne.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement (CE) n° 1855/2005 de la Commission du 14 novembre 2005 complétant l'annexe du règlement (CE) n° 2400/96 relatif à l'inscription de certaines dénominations dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [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)].

Journal officiel de l'Union européenne L297 du 15.11.2005.

PGI-ES-0309

15.11.2005

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1201

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Jamón de Trevélez

PRODUCTO(S)

- Jamon**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida Jamón de Trevélez.

Dirección Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “Jamón de Trevélez”
Pista de la Iglesia, 23
18417 Trevélez, Granada
España

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, Bubión, 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. La zona de elaboración se localiza en la Comunidad Autónoma de Andalucía, en España.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) No 1855/2005 de la Comisión de 14 de noviembre de 2005 que completa el anexo del Reglamento (CE) no 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)].

Diario Oficial de la Unión Europea L297 de 15.11.2005.

PGI-ES-0309

15.11.2005

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

‘JAMÓN DE TREVÉLEZ’

EC No: ES-PGI-0105-0997-11.05.2012

PGI (X) PDO ()

1. Title

‘Jamón de Trevélez’

2. Member State or third country

Spain

3. Description of the agricultural product or foodstuff

3.1. Product type

Class 1.2. Meat products (cooked, salted, smoked, etc.)

3.2. Description of product to which the name in point 1 applies

The type of pigs suitable for the production of hind quarters for the production of the ham covered by the ‘Jamón de Trevélez’ Protected Geographical Indication are those obtained from crosses of Landrace, Large–White Duroc–Jersey pigs.

The characteristics of the hams covered by the ‘Jamón de Trevélez’ Protected Geographical Indication are the following:

- Rounded shape, with rind and leg on.
- Minimum ageing of 14, 17 or 20 months according to the weight of the fresh ham.
- Red and shiny when cut, with partial fat infiltration in the muscle tissue.
- Meat of a delicate, lightly salted flavour.

—Salinity of the product in its natural state (PNS) expressed as % of sodium chloride: ≤ 5 . Testing for salinity shall be carried out no later than 1 month from the date when the ham complies with all specifications to be classed as ‘Jamón de Trevélez’.

(analysed on a portion of ham taken 4 cm from the head of the femur trimmed of its rind).

Consistency of the fat: unctuous, shiny, yellowish-white colour and pleasant to the taste.

3.3. Raw materials (for processed products only)

Hind quarters intended for the preparation of the ham covered by the ‘Jamón de Trevélez’ Protected Geographical Indication obtained from crosses of Landrace, Large–White and Duroc–Jersey pigs.

Only those hind quarters whose subcutaneous fat layer is of the following thickness may be used in the production of the protected ham:

— Minimum 1 cm with infiltrated fat for a weight less than 12,3 kg.

— Minimum 1,5 cm with infiltrated fat for a weight ranging from 12,3 to 13,5 kg.

— Minimum 2 cm for a weight greater than 13,5 kg.

The hind quarters must be from castrated males or from females.

Only those hind quarters which have a pH of between 5,5 and 6,4 in the semimembranosus muscle may be used in the manufacture of ham covered by the ‘Jamón de Trevélez’ Protected Geographical Indication. The pH level is measured 24 hours *post mortem*.

The weight of the fresh hams is greater than 11,3 kg.

Transportation of the hind legs from the slaughterhouse to the curing and maturing premises is always carried out in vehicles which comply with the regulations in force and are such that they arrive at the salting unit registering between 1 and 3 °C when measured in the thick part of the cut and below 4 °C at 1 cm from the surface.

The salt used is additive-free sea salt.

3.4. Feed (for products of animal origin only)

Not applicable.

3.5. Specific steps in production that must take place in the defined geographical area

1. Salting
2. Washing
3. Post-salting
4. Drying-maturation

3.6. Specific rules concerning slicing, grating, packaging, etc.

Not applicable.

3.7. Specific rules concerning labelling

The labelling must bear the words: Indicación Geográfica Protegida ‘Jamón de Trevélez’.



4. Concise definition of the geographical area

The production area for the ‘Jamón de Trevélez’ Protected Geographical Indication is located in the province of Granada on the southeastern-facing slopes of the Sierra Nevada, in the highest part of the district, known as the Alpujarra. It consists of the natural area in which the factors of altitude, temperature and humidity, among others, give the product the particular qualities which have traditionally characterised it.

It includes those parts of the following municipalities at over 1 200 m: Trevélez, Juviles, Busquistar, Pórtugos, La Taha, Bubión, Capileira and Bérchules in the province of Granada.

All the municipalities are within the Sierra Nevada National Park and are part of Granada's 'Alpujarras'.

5. Link with the geographical area

5.1. *Specificity of the geographical area*

'Jamón de Trevélez' owes its particular organoleptic characteristics to the natural environment (the middle area of the Sierra Nevada Natural Park) where it is produced, and it is this environment, climate and vegetation which allows special microbial flora to grow in the product. Thus, above 1 200 m and 1 900 m, where the 'Jamón de Trevélez' is produced, may be found the holm oak woods of Sierra Nevada as well as a large number of the plant species that are native to the Sierra Nevada.

The factors of altitude, temperature and humidity, among others, which are characteristic of the area, give the product during the maturation stage those particular qualities which have traditionally characterised it.

The specialised production methods consist of controlling the period of exposure of the product to salt according to the size of each piece with the aim of ensuring that the ham takes in just the right amount of salt, avoiding excessive amounts, in order to stabilise the product and allow a long curing period. After the post-salting stage and during the period of maturation, a proper assessment of the look and the appearance of the ham and the environmental conditions (temperature and humidity) of the various areas of the drying houses allow the producer to give the ham the slow gradual cure the product requires. Two kinds of operation are carried out during the curing process: the hams are moved to the most suitable areas of the drying unit according to temperature and humidity; and natural vents (windows) are opened or closed in order to achieve the best temperature and humidity.

5.2. *Specificity of the product*

'Jamón de Trevélez' PGI relies on the special reputation of the product.

'Jamón de Trevélez' is recognised as a unique product linked to the Alpujarra Granadina area for over 200 years, which is attested to by numerous bibliographical references from the 19th Century and by recognised authors

of the time such as Pedro Antonio de Alarcón, the Spanish novelist born in Guadix in 1833.

Cervantes also knew about the existence of these hams, which he mentioned in his writings.

Gregorio Marañón, Spanish writer and thinker born in Madrid in 1887 and a friend of the Alpujarra politician Natalio Rivas spoke highly of the Jamón de Trevélez and remarking on the qualities of gazpacho andaluz to the latter, he said that ‘all it needs is a few shavings of ‘Jamón de Trevélez’ to be a food of near perfection.’

But the most important moment in the history of ‘Jamón de Trevélez’ took place on 12 October 1862 when Queen Isabel II granted the Council of the Municipality de Trevélez the privilege of being official supplier to the Palace, enabling it to affix on the hams the royal stamp bearing the words: ‘awarded by Her Majesty Queen Isabel II in 1862, Trevélez’, thus recognising the quality of the ham.

‘Jamón de Trevélez’ was taken abroad by Victoria Eugenia de Montijo, wife of Napoleon III and Empress Consort of France, who introduced ‘Jamón de Trevélez’ to the table of the Court (the famous ‘Cuisine Française’).

The distinguishing characteristics of ‘Jamón de Trevélez’ are:

- the long slow ageing process in natural conditions
- low salt content as a result of the strict control of the salt added
- absence of nitrate additives E250 and E252 or of any other type during the ageing process.

5.3. Causal link between the geographical area and the quality or characteristics of the product (for PDO) or a specific quality, the reputation or other characteristic of the product (for PGI)

‘Jamón de Trevélez’ is recognised and has been linked to the Alpujarra Alta district for over 200 years; the artisanal knowledge and methods have been maintained ever since and transmitted by generations of ham-makers, expert craftsmen of the natural curing method, and the know-how of these artisans directly influences the characteristics of the ‘Jamón de Trevélez’.

The geographical environment and the climate of the area also influences the characteristics of the final product; between 1 200 metres and the summits of the Sierra Nevada lies the cold zone, which receives heavy snow in winter and is swept by sharp winds from Sierra Nevada, and is cool in summer, which makes possible the natural curing of the ham manufactured in the area, which differentiates it from all others.

It is these environmental conditions of cold winters and cool summers which make it possible to cure the hams for extended periods under natural conditions. This in turn allows the product to be made with a low salt content, providing each ham with just the right amount of salt and the time for the slow and gradual maturing process which the ham requires, in the air of Trevélez, and in the absence of any other artificial preservatives such as nitrates because the prevailing temperatures allow the drying to take place in safe conditions, so conserving the microbiological and organoleptic characteristics of the product.

Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.

«JAMÓN DE TREVÉLEZ»

N° CE: ES-PGI-0105-0997-11.05.2012

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination

«Jamón de Trevélez»

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

Le type de bétail apte à la production des pièces destinées à l'élaboration du jambon bénéficiant de l'indication géographique protégée «Jamón de Trevélez» est issu de croisements entre les races Landrace, Large-White et Duroc-Jersey.

Les caractéristiques des jambons porteurs de l'indication géographique protégée «Jamón de Trevélez» sont les suivantes:

- Forme arrondie, avec la croûte et la patte;
- durée minimale du séchage (14, 17 ou 20 mois) déterminée en fonction du poids du jambon à l'état frais;
- couleur rouge et aspect brillant à la coupe, avec de la graisse partiellement infiltrée dans la masse musculaire;
- viande de saveur délicate et peu salée;
- Salinité sur échantillon naturel exprimée en % de chlorure de sodium: ≤ 5 . Le test de salinité s'étale sur une période maximale d'un mois à compter de la date à laquelle le jambon satisfait à toutes les spécifications pour être qualifié de «Jamón de Trevélez».

(analysée sur une partie transversale du jambon prélevée à 4 cm de la tête du fémur et sans croûte).

Graisse de texture onctueuse, brillante, couleur blanc jaunâtre et saveur agréable.

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

Les pièces destinées à l'élaboration du jambon bénéficiant de l'indication géographique protégée «Jamón de Trevélez» sont obtenues à partir de bétail issu de croisements entre les races Landrace, Large-White et Duroc-Jersey.

Pour élaborer les jambons protégés, seules les pièces dont l'épaisseur de lard sous-cutané présente les caractéristiques suivantes peuvent être utilisées:

- au moins 1 cm avec de la graisse infiltrée pour les pièces de moins de 12,3 kg;
- au moins 1,5 cm avec de la graisse infiltrée pour les pièces de 12,3 kg à 13,5 kg;
- au moins 2 cm pour les pièces de plus de 13,5 kg.

Les pièces proviennent de mâles castrés ou de femelles.

Les jambons de l'indication géographique protégée «Jamón de Trevélez» ne pourront être élaborés qu'à partir de pièces dont le pH au niveau du muscle semi-membraneux se situe entre 5,5 et 6,4. Le pH est déterminé au moins 24 heures après l'abattage de l'animal.

Le poids à l'état frais des cuisses est supérieur à 11,3 kg.

De l'abattoir aux établissements de séchage et de maturation, les pièces sont toujours transportées dans des véhicules conformes à la réglementation en vigueur et de manière à ce que la température à cœur des pièces soit comprise entre 1 et 3 °C et inférieure à 4 °C à 1cm de profondeur à l'entrée dans le hangar de salaison.

Pour la salaison, on utilise du sel marin sans additif.

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

Sans objet.

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

1. Salaison
2. Lavage
3. Post-salage
4. Séchage et maturation

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

Sans objet.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Les étiquettes doivent obligatoirement porter la mention «Indicación Geográfica Protegida “Jamón de Trevélez”» (Indication géographique protégée «Jamón de Trevélez»).



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

L'aire d'élaboration de l'indication géographique protégée «Jamón de Trevélez» se situe dans la province de Grenade, sur le versant sud-ouest de la Sierra Nevada, dans la partie la plus élevée de la région, connue sous le nom d'«Alpujarra». Elle est constituée par la zone naturelle dans laquelle les facteurs d'altitude, de température et d'humidité, entre autres, confèrent au produit des qualités particulières devenues traditionnelles.

Elle comprend les zones de plus de 1 200 mètres d'altitude des municipalités suivantes: Trevélez, Juviles, Busquístar, Pórtugos, La Taha, Bubiión, Capileira et Bérchules de la province de Grenade.

Toutes les municipalités font partie du parc national de la Sierra Nevada, y compris les «Alpujarras» grenadines.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Le «Jamón de Trevélez» doit ses caractéristiques organoleptiques particulières au milieu naturel (zone moyenne du parc naturel de la Sierra Nevada) où il est produit, et qui, associé au climat et à la végétation, conditionne le développement d'une flore microbienne spécifique dans le produit. Les jamones de Trevélez sont produits à plus de 1 200 et 1 900 mètres d'altitude, là où se trouvent les chênaies et une grande partie des espèces végétales endémiques propres à la Sierra Nevada.

L'altitude, la température et l'humidité, entre autres, typiques de l'aire sont des facteurs qui confèrent au produit, pendant la phase d'affinage, des caractéristiques particulières devenues traditionnelles.

Les méthodes spécialisées de production consistent à contrôler la durée du salage du produit en fonction de la dimension de chaque pièce, de sorte que le jambon absorbe la bonne quantité de sel et n'en contienne pas trop; le produit est ainsi stabilisé et peut être soumis à une longue période d'affinage. À l'issue du post-salage et pendant la période d'affinage, l'appréciation correcte de l'aspect et de l'apparence du jambon ainsi que des conditions ambiantes (température et humidité) des différentes zones des séchoirs permet au producteur de soumettre le jambon à un affinage progressif et prolongé nécessaire au produit. Au cours du processus d'affinage, deux manipulations sont réalisées, à savoir le déplacement des pièces vers les zones les plus adaptées des séchoirs en fonction de leur humidité et de leur température, puis l'ouverture ou la fermeture des systèmes de ventilation naturelle (fenêtres) des séchoirs afin d'obtenir les conditions de température et d'humidité les plus appropriées.

5.2. Spécificité du produit

L'IGP «Jamón de Trevélez» repose sur la renommée particulière du produit.

Le «Jamón de Trevélez» est reconnu comme un produit unique lié à l'«Alpujarra» grenadine depuis plus de 200 ans et de nombreuses références bibliographiques du 19^e siècle et des écrivains renommés de l'époque tels que Pedro Antonio de Alarcón, romancier espagnol né à Guadix en 1833, en témoignent.

Cervantes connaissait également l'existence de ces jambons dont il a vanté les mérites dans plus d'une de ses publications.

Gregorio Marañón, écrivain et penseur espagnol né à Madrid en 1887, ami de l'homme politique d'Alpujarra, Natalio Rivas, faisait l'éloge du «Jamón de Trevélez» et vantait également les mérites du gaspacho andalou en disant qu'«il ne lui manquait que quelques copeaux de “jamón de Trevélez” pour être un mets presque parfait.»

Mais la référence historique au «Jamón de Trevélez» la plus importante remonte au 12 octobre 1862, date à laquelle sa Majesté la reine Isabelle II a accordé à la commune de Trevélez le privilège d'être le fournisseur officiel de la Maison royale, l'autorisant à apposer sur les jambons le sceau royal sur lequel on lit: «Récompensé par S.M. la reine Isabelle II en 1862. Trevélez», ce qui atteste la qualité du jambon.

Victoria Eugénie de Montijo, épouse de Napoléon III et impératrice consort de France, a fait connaître le «Jamón de Trevélez» par-delà les frontières espagnoles en le faisant figurer sur les menus de la Cour (la célèbre Cuisine française).

Les caractéristiques distinctives du «Jamón de Trevélez» sont:

- une longue maturation, progressive et naturelle;
- une faible teneur en sel dont la quantité est contrôlée;
- l'absence d'acides nitriques E250 et E252 ou d'autres types d'additifs pendant le séchage du produit.

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)

Le «Jamón de Trevélez» est reconnu et lié à l'environnement de l'Alpujarra alta depuis plus de 200 ans. Depuis lors, on est parvenu à maintenir et à perpétuer les connaissances et les méthodes artisanales transmises de génération en génération par les producteurs de jambon, artisans spécialisés dans le séchage naturel, et leur savoir-faire exerce donc une influence directe sur les caractéristiques du «Jamón de Trevélez».

Les caractéristiques du produit final sont également influencées par le milieu géographique et le climat de la région, qui est située entre 1 200 mètres et les cimes de la Sierra Nevada, dans la zone froide qui connaît d'abondantes chutes de neige en hiver, avec des vents en provenance de la Sierra Nevada (Cierzo), et des températures fraîches en été, ce qui permet le séchage naturel du jambon élaboré dans l'aire et le distingue des autres jambons.

Ce sont ces conditions environnementales de froid hivernal et de fraîcheur estivale qui permettent le séchage prolongé dans des conditions naturelles. Celles-ci permettent d'élaborer un produit à faible teneur en sel, en adaptant la quantité à chaque pièce et en laissant au jambon le temps nécessaire pour sécher lentement et progressivement à l'air libre de Trevélez, sans utiliser d'autres conservateurs artificiels comme les acides nitriques, puisque les températures permettent un séchage du produit dans des conditions garanties d'innocuité et agissent comme des conservateurs des caractéristiques microbiologiques et organoleptiques du produit.

Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.

«JAMÓN DE TREVÉLEZ»

Nº CE: ES-PGI-0105-0997-11.05.2012

IGP (X) DOP ()

1. Denominación

«Jamón de Trevélez»

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

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 en 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 o 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: ≤ 5 . 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».

(analizada sobre una porción transversal del jamón tomada a 4 cm de la cabeza del fémur y desprovista de corteza).

Grasa de consistencia untuosa, brillante, coloración blanco amarillenta y de sabor agradable.

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

Los perniles con destino a la elaboración del jamón protegido por la Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Trevélez» obtenidos en los cruces de las razas Landrace, Large-White y Duroc-Jersey.

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

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

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

El transporte de los perniles 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.

La sal utilizada en la salazón, es sal marina, sin aditivos.

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

No procede.

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

1. Salazón

2. Lavado
3. Postsalado
4. Secado-Maduración

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

No procede.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

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



4. Descripción sucinta de la 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, Busquístar, Pórtugos, La Taha, Bubión, 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.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

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, el que condiciona el desarrollo de una flora microbiana específica en el producto. 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.

Los factores de altitud, temperatura y humedad, entre otros, característicos de la zona, durante la fase de curación, dan al producto unas cualidades propias que tradicionalmente le han caracterizado.

Los métodos especializados de producción consisten en controlar el periodo de exposición del producto a la sal en función del tamaño de cada pieza, buscando que el jamón incorpore la cantidad justa de sal, evitando un exceso de esta, consiguiendo la estabilización del producto y posibilitando un largo periodo de curación. Tras el postsalado, y durante el periodo de curación, la correcta valoración del aspecto y la apariencia del jamón y de las condiciones ambientales (temperatura y humedad) de las distintas zonas de los secaderos, permite al productor dar al jamón la curación paulatina y prolongada que el producto requiere. Durante el proceso de curación se llevan a cabo dos tipos de manejos: el trasiego de las piezas hacia las zonas más adecuadas de los secaderos en función de su temperatura y humedad, y en segundo lugar a la apertura o cierre de ventilaciones naturales (ventanas) en los secaderos para obtener el ambiente de temperatura y humedad más adecuado.

5.2. *Carácter específico del producto*

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

El Jamón de Trevélez es reconocido como un producto único vinculado a la Alpujarra granadina desde hace más de 200 años, avalándolo numerosas referencias bibliográficas procedentes del siglo XIX y escritores reconocidos de la época como Pedro Antonio de Alarcón, novelista español nacido en Guadix en 1833.

Cervantes también conocía de la existencia de estos jamones, producto avalado por el escritor en más de una de sus publicaciones.

Gregorio Marañón, escritor y pensador español nacido en Madrid en 1887, amigo del político alpujarreño Natalio Rivas, elogiaba el jamón de Trevélez y comentaba con éste las excelencias del gazpacho andaluz diciendo que «sólo le faltaban unas virutas de jamón de Trevélez para ser un alimento próximo a la perfección.»

Pero la referencia más importante de la historia del «Jamón de Trevélez» se produjo el 12 de octubre de 1862, fecha en la que su Majestad la Reina Isabel II concedió al ayuntamiento del municipio de Trevélez el privilegio de ser proveedor oficial de la Casa Real, permitiéndole grabar en los jamones el Sello Real cuya leyenda dice: «Premiado por S.M. la Reina Isabel II en 1862. Trevélez», reconociendo así la calidad del jamón.

El «Jamón de Trevélez» es divulgado fuera de nuestras fronteras de la mano de Victoria Eugenia de Montijo, esposa de Napoleón III y Emperatriz consorte de Francia,

que introdujo el «Jamón de Trevélez» en los menús de la corte (la celebre «Cuisine Française»).

Las características diferenciales del «Jamón de Trevélez» son:

- La larga maduración en condiciones pausadas y naturales.
- El bajo contenido en sal con una cantidad controlada de contenido en sal.
- La ausencia de aditivos nítricos E250 y E252, ni de otro tipo, durante su curación.

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)

El jamón de Trevélez es reconocido y vinculado al medio de la Alpujarra Alta desde hace más de 200 años, desde entonces se han sabido mantener y continuar los conocimientos y procedimientos artesanales transmitidos por generaciones de jamoneros, expertos artesanos de la curación natural, por lo que el buen hacer de éstos influye directamente en las características del jamón de Trevélez.

También influye en las características del producto final, el medio geográfico, el clima de la comarca, entre los 1 200 metros y las cumbres de Sierra Nevada, se encuentra la zona fría, con abundante nieve en invierno, con vientos cierzos que provienen de Sierra Nevada, y temperaturas frescas en verano, que posibilitan la curación natural del jamón elaborado en la zona, y que los diferencia de otros.

Son estas condiciones ambientales de frío en invierno, y temperaturas frescas en verano, las que posibilitan la curación prolongada en el tiempo en condiciones naturales. A su vez, permiten la elaboración del producto con un bajo contenido en sal, dándole a cada pieza el contenido justo, y tiempo de lenta y pausada curación que requiere el jamón, al aire de Trevélez, en ausencia de otros conservantes artificiales, tales como aditivos nítricos, ya que las temperaturas permiten su secado en condiciones seguras de inocuidad, actuando como conservadoras de las características microbiológicas y organolépticas del producto.