

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

- 1069** *Resolución de 21 de enero de 2010, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la decisión favorable parcial a la modificación del Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Jamón de Huelva», de conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.*

Vista la solicitud del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Jamón de Huelva» para la aprobación de la modificación del pliego de condiciones de dicha Denominación de Origen Protegida, de conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas y la oposición a ellas, y teniendo en cuenta los siguientes

Hechos

Primero.—Con fecha 10 de septiembre de 2008, y n.º registro 200800033667 tuvo entrada en el Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino dicha solicitud, formulada mediante escrito de 5 de septiembre de 2009, acompañado de documentación complementaria.

Segundo.—Con fecha 7 de mayo de 2009 se publicó en el «Boletín Oficial del Estado» la Resolución de 27 de abril de 2009 de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios por la que se da publicidad a la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Jamón de Huelva», prevista en el anexo VI del Reglamento (CE) 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, para que en el plazo de dos meses a partir de la fecha de dicha publicación, cualquier persona física o jurídica cuyos legítimos derechos o intereses considerase afectados y que estuviese establecida o residiera legalmente en España, pudiera presentar declaración de oposición dirigida a la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino. Asimismo, se remitieron sendos oficios de fecha 2 de noviembre de 2010 a las comunidades autónomas de Andalucía y Extremadura, a efectos del cumplimiento de lo establecido en el artículo 8 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

Tercero.

a) La mercantil Sánchez Romero Carvajal Jabugo, S.A. solicitó y tuvo acceso tanto al expediente de solicitud de modificación del pliego de condiciones de la DOP «Jamón de Huelva», como al de solicitud de registro de dicha DOP, y presentó, por su parte, una declaración de oposición, acompañada de documentación complementaria, el día 7 de julio de 2009, con n.º de registro de entrada en este Ministerio 200900025077, circunscrita al cambio de nombre de la DOP «Jamón de Huelva» por «Jabugo».

b) Dicha oponente fundamenta su oposición, en primer lugar, en la falta de justificación del cambio de nombre «Jamón de Huelva» por «Jabugo» en relación con la causa prevista en el artículo 7 letra a) del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio. La citada mercantil alega que no se ha justificado adecuadamente en la solicitud el cambio de nombre, ya que el Consejo Regulador no ha demostrado que los consumidores utilicen en el mercado el

nombre «Jabugo» para referirse a los jamones elaborados en los treinta municipios que, aparte de Jabugo, constituyen la zona de elaboración de la Denominación de Origen «Jamón de Huelva».

c) En segundo lugar, alega el riesgo de error al consumidor por la existencia de marcas relacionadas con el nombre «Jabugo», en relación con el artículo 7 letra b) del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio y se alega que el nombre propuesto es contrario al artículo 3 apartado 3 del Reglamento 510/2006.

d) En tercer lugar, la mercantil se opone por aplicación del artículo 7 letra b), porque el nombre propuesto es contrario al artículo 3 apartado 4 del Reglamento 510/2006, y especifica el perjuicio que para la misma representaría la modificación propuesta en lo atinente a las marcas M 834190, M 834191, M 834192, M 1325410, M 1325411, M 1607205, M 1607206, así como en lo que se refiere a las marcas M 1325409, M 2020077, M 2605111, M 2667770, M 2691315 y las marcas comunitarias 001412006, 001412048, 001412147, 001412212, 003749058.

e) En cuarto lugar, se opone sobre la base de la existencia de marcas registradas por terceros, y de razones sociales, con la palabra «Jabugo».

f) Por último, alega la nulidad de determinados acuerdos del Ayuntamiento de Jabugo, y la actuación contra sus propios actos del Consejo regulador de la DOP «Jamón de Huelva».

Cuarto.

a) La mercantil Consorcio de Jabugo S.A. presentó su declaración de oposición, acompañada de documentación complementaria, el día 7 de julio de 2009 con n.º de registro de entrada en este Ministerio 200900025186, limitada al cambio de nombre de la DOP.

b) Dicha oponente alega, en primer lugar, y en relación con la causa prevista en el artículo 7 letra a) del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, que el cambio de nombre no está justificado y se incumplen las condiciones establecidas en el Reglamento 510/2006.

c) Alega, a continuación, el incumplimiento de lo exigido en el artículo 7 b) del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el error al consumidor que produciría el cambio propuesto de denominación, y en la letra c) del mismo artículo, aportando información sobre las marcas registradas con el nombre «Jabugo» cuyo titular es la propia Consorcio de Jabugo S.A.

d) Se opone también sobre la base de cuestionar la legitimación del Alcalde de Jabugo para la interpretación de la normativa o la representación de los intereses de la localidad en este procedimiento.

e) Finalmente, expone el incumplimiento del artículo 4 del Reglamento (CE) No 510/2006, por falta de vínculo entre la calidad y características del producto, y la reputación que debe acompañarle, atribuyendo a empresas del grupo el prestigio del nombre Jabugo, en el ámbito alimentario.

Quinto.—Con fecha 6 de julio de 2009, y n.º de registro de entrada en este Ministerio 2009900024644 se recibió declaración de oposición, acompañada de documentación complementaria, remitida por don Antonio Moreno Úbeda en calidad de Vicepresidente de la Asociación Auténtico Jabugo.

De la documentación aportada en el expediente resulta que, a la fecha de finalización del periodo de oposición, y del plazo de diez días que se le dio para acreditar la representación, el Vicepresidente de la referida Asociación no tenía la representación necesaria por lo que, mediante Resolución de 30 de diciembre de 2009 de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, notificada mediante burofax remitido ese mismo día, se desestimó el escrito de oposición presentado por dicha Asociación.

Sexto.—Con fecha 19 de noviembre de 2009, la Comunidad Autónoma de Andalucía, informó favorablemente a la modificación propuesta, mientras que no se ha recibido informe de la de Extremadura.

Séptimo.—Con fecha 15 de diciembre de 2009, y Nº de registro de entrada en este Ministerio 200900046550, el Consejo Regulador de la DOP «Jamón de Huelva» remitió

informe en apoyo de la modificación propuesta, incluido el nombre de la DOP, invocando, en síntesis, la notoriedad, nacional e internacional, de la denominación «Jabugo» para identificar al producto que actualmente se comercializa bajo la DOP «Jamón de Huelva». Para refuerzo de estos argumentos adjunta algunas referencias a páginas web, correos electrónicos recibidos en el Consejo Regulador y tres estudios de mercado, o referencias a los mismos.

Octavo.—Con fecha 18 de diciembre de 2009, se envió burofax a la mercantil Sánchez Romero Carvajal Jabugo, S.A. y a la mercantil Consorcio de Jabugo S.A. para que, a la vista de la nueva documentación obrante en el expediente, puedan aportar los documentos y elementos de juicio que estimen pertinentes, suspendiéndose el plazo de resolución durante quince días.

Noveno.—Con fecha 29 de diciembre de 2009 y 30 de diciembre de 2009, respectivamente, las mercantiles Sánchez Romero Carvajal Jabugo, S.A. y Consorcio de Jabugo S.A., consultaron la documentación.

Décimo.—Con fecha 8 de enero de 2010 y número de registro de entrada 20100010001727 se recibió documentación presentada por la mercantil Sánchez Romero Carvajal Jabugo, S.A. En ella, se alega:

a) En primer lugar, indefensión por quebranto del principio de igualdad de trato de las partes por no haberseles ofrecido la oportunidad de intervenir en el procedimiento, concretamente aportando otros documentos, como al solicitante.

b) En segundo lugar, se analizan los documentos aportados por el Consejo Regulador, páginas web, correos electrónicos y estudios de mercado, en relación con la sinonimia entre «Jamón de Huelva» y «Jamón de Jabugo», la popularidad del nombre «Jabugo» en el mercado cuestionando su validez, y la desprotección de dicho término alegando la existencia de marcas que contienen el nombre «Jabugo».

c) En tercer lugar alega actos propios sobrevenidos, refiriéndose a observaciones presentadas por el Consejo Regulador ante la Oficina de Armonización del Mercado Interior.

d) Finalmente se alegan actuaciones del Consejo Regulador para inducir a confusión entre «Jamón de Huelva» y «Jabugo» en referencia a una reciente campaña publicitaria acometida por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Jamón de Huelva» en la que utilizaba el nombre «Jabugo».

Undécimo.—Con fecha 12 de enero de 2010 y número de registro de entrada 20100010002590 se recibió documentación presentada por la mercantil Consorcio de Jabugo S.A., En ella se alega:

a) En primer lugar, desigualdad de trato entre las partes, por lo que entienden una diferencia en el trato otorgado al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Jamón de Huelva» y las empresas que han presentado oposición.

b) En segundo lugar, en relación al posicionamiento sinónimo entre la DOP Jamón de Huelva y la popularidad del nombre «Jabugo» en el mercado, cuestiona la validez de la información aportada por el solicitante, páginas web, correos electrónicos y estudios de mercado, aportando nuevas referencias contrarias; dos páginas web y definición del diccionario de la lengua española. Por otro lado, muestra su desacuerdo con la desprotección del nombre «Jabugo», alegada por el solicitante haciendo notar la existencia de marcas que contienen «Jabugo» tanto reconocidas, como en fase de trámite.

Fundamentos de Derecho

I. La Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios es competente para la resolución de la solicitud, de conformidad con lo previsto en el artículo 9.2 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, en relación con el artículo 10.1.f del Real Decreto 1130/2008, de 4 de julio, por el que se desarrolla la estructura orgánica básica del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino.

II. Del examen de la documentación aportada por la solicitante se comprueba el cumplimiento de lo exigido en los artículos 3 y 4 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

III. Deben aceptarse parcialmente las alegaciones formuladas por la mercantil Sánchez Romero Carvajal Jabugo, S.A. referidas en el hecho tercero b), en lo que se refiere a que no se ha justificado suficientemente, en la solicitud del cambio de nombre, que los consumidores utilicen en el mercado el nombre «Jabugo» para referirse a los jamones elaborados en los municipios que constituyen la zona de elaboración de la Denominación de Origen «Jamón de Huelva».

IV. Deben decaer la alegaciones recogidas en el hecho tercero c) pues, por una parte el empleo de la DOP «Jabugo» no puede inducir a error al consumidor, como alega la mercantil, a la vista del contenido de las marcas registradas a nombre de la misma, siendo ésta causa de oposición a la vista del artículo 7 b) del Real Decreto citado:

«b) Demuestra que el registro del nombre propuesto podría inducir a error al consumidor por entrar en conflicto con el nombre de una variedad vegetal o de una raza animal, existir una denominación total o parcialmente homónima o afectar a la reputación de una marca, de acuerdo con el artículo 3, apartados 2, 3 y 4, del citado Reglamento.»

La expresión «Denominación de Origen Protegida Jabugo» es lo bastante singular como para ninguna otra expresión, nombre o signo identificador, aunque incluya la palabra «Jabugo», pueda inducir a error al consumidor, a la vista de la específica naturaleza y caracterización semántica que conlleva la adición a la denominación «Jabugo» de su condición, en dicha identificación, de DOP, figura cuyo conocimiento es notoriamente público como típico de determinadas características de unos productos acordes con ellas.

En cuanto al artículo 3 apartado 3 del Reglamento 510/2006 se refiere a la solicitud de registro de una denominación (de origen) homónima o parcialmente homónima de otra ya registrada. En este caso, no se trata de dos denominaciones homónimas o parcialmente homónimas, que podrían estar registradas simultáneamente, sino del cambio de una denominación registrada («Denominación de Origen Protegida Jamón de Huelva») por otra («Denominación de Origen Protegida Jabugo»).

V. Asimismo, deben decaer las recogidas en el hecho tercero d). El posible perjuicio al derecho de propiedad industrial de que es titular la oponente se previene, en el propio procedimiento de aprobación, entre otros medios, incluyendo en el mismo, según resulta del artículo 4.a) 1.º del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, la «certificación del Registro Mercantil Central, de la Oficina Española de Patentes y Marcas y de la Oficina de Armonización del Mercado Interior sobre la existencia o no de marcas registradas o de razones sociales relacionadas con el nombre de la denominación de origen o la indicación geográfica», por lo que a la posible similitud entre éstas y la DOP resultante de la modificación solicitada pudiera interesar, a efectos de evitar perjuicios para el titular de las primeras.

Acerca de las marcas que cita la oponente, como en peligro por el cambio propuesto, debe distinguirse entre aquéllas que se refieren a productos distintos del jamón y la paleta, para no las que no existe coincidencia, por razón del objeto identificado mediante las mismas, que pudiera suponer riesgo alguno para la propiedad industrial de la oponente, y el resto de marcas. Y, en general, para unas y otras, lo apuntado anteriormente sobre la existencia de una denominación total o parcialmente homónima o la afectación de la reputación de una marca. Lo segundo depende esencialmente de las propiedades del producto. Debe considerarse para lo primero, además del distinto ámbito de protección de las marcas y denominaciones sociales y las DOP, la integridad de la nueva denominación propuesta, compuesta de cinco palabras, suficientemente diferenciadoras del objeto de la misma.

Al respecto baste recordar la distinta tutela jurídica que merecen el derecho de propiedad industrial de las marcas respecto al de las Denominaciones de Origen Protegidas, como resulta de la Ley de marcas, que no prohíbe las DOP similares a una marca preexistente. Así lo ha señalado el Tribunal Constitucional en sentencia Nº 211/1990, de 20 de diciembre.

Las denominaciones de origen no entran en el ámbito de aplicación de la Ley 17/2001, de 7 de diciembre, de Marcas, conforme a su artículo 1,

«Artículo 1. *Ámbito de aplicación.*

1. Para la protección de los signos distintivos se concederán, de acuerdo con la presente Ley, los siguientes derechos de propiedad industrial:

1. Las marcas.
2. Los nombres comerciales.»

Por lo que, tratándose de una denominación de origen, no parece que exista amparo de las pretensiones de los opositores en este marco jurídico. A mayor abundamiento, en el artículo 8.1 de la misma Ley se contempla la posibilidad de similitudes para la aplicación del régimen protector precisamente para las nuevas solicitudes de registro de marcas o nombres comerciales, no de denominaciones de origen:

«Artículo 8. *Marcas y nombres comerciales notorios y renombrados registrados.*

1. No podrá registrarse como marca un signo que sea idéntico o semejante a una marca o nombre comercial anteriores aunque se solicite su registro para productos o servicios que no sean similares a los protegidos por dichos signos anteriores cuando, por ser éstos notorios o renombrados en España, el uso de esa marca pueda indicar una conexión entre los productos o servicios amparados por la misma y el titular de aquellos signos o, en general, cuando ese uso, realizado sin justa causa, pueda implicar un aprovechamiento indebido o un menoscabo del carácter distintivo o de la notoriedad o renombre de dichos signos anteriores.»

Por ello, y atendiendo al tenor del artículo 7 c) del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, se hace necesario acreditar un «peligro para la existencia de... una marca registrada». Nada parece indicar que exista el referido peligro, pues la DOP no impedirá continuar con la comercialización de los productos, en todo caso designados de manera distinta y suficientemente diferenciada, sin perjuicio de que, además, puedan ir acompañados, en su caso, de la DOP, siendo la calidad que a los mismos acompañe el determinante último de su éxito o fracaso comercial.

VI. En cuanto a la alegación mencionada en el hecho tercero e), debe hacerse remisión a lo ya apuntado sobre la tutela de la propiedad industrial, además de la ausencia de representación acreditada en este expediente de la mercantil, respecto a los terceros por cuyos intereses parece abogar. En cualquier caso, la misma justificación que hace decaer dicha alegación corresponde a la análoga formulada en pro de sus mismos intereses, así como de los del consumidor.

VII. Respecto a la oposición citada en el hecho tercero f), acerca de la legitimación del Alcalde para ofrecer una interpretación de la normativa, o expresar el interés de la propia localidad en el expediente que se tramita, baste recordar que dicho regidor ostenta, además, la presidencia de una de las asociaciones interesadas, que no ha manifestado su oposición formal a la propuesta. Y en cuanto a las acciones que ha ejercido, o en las que ha estado interesado el Consejo Regulador de la DOP «Jamón de Huelva», debe recordarse que no implican necesariamente ausencia de legitimidad o fundamento a la propuesta de modificación en trámite, pues el ejercicio de los derechos constitucionales, entre ellos el de tutela judicial efectiva, no constituyen lesión ilegítima de interés ajeno.

VIII. En cuanto a la oposición planteada por la mercantil Consorcio de Jabugo, S.A, descrita en el hecho cuarto a), en línea con lo expuesto en el fundamento III, han de estimarse parcialmente, en lo que se refiere a que no se ha justificado suficientemente el cambio de nombre.

IX. En cuanto a la oposición planteada descrita en los hechos cuarto b) y c), baste hacer remisión a lo expuesto más arriba acerca de las alegaciones sustancialmente iguales de la otra oponente, en los fundamentos IV y V.

X. Acerca de lo expuesto en el hecho cuarto d), debe distinguirse entre el prestigio que acompaña a determinados productos comercializados por una o varias empresas bajo la misma o diferentes marcas, lo cual forma parte del denominado «fondo de comercio» o

«avviamento», como lo denomina la doctrina jurídica italiana, y el vínculo entre la calidad o las características del producto agrícola o alimenticio y el medio geográfico mencionado en el artículo 2, apartado 1, letra a), a que se refiere el artículo 4 del Reglamento (CE) No 510/2006 del Consejo de 20 de marzo de 2006. Este último concepto refleja un conjunto de factores bromatológicos (organolépticos), culturales y sociales que ponen de relieve una categoría, clase o tipo de productos, más allá del prestigio comercial de empresas que puedan llevar a cabo, con sus particularidades, dentro de lo permitido para cada categorización, su obtención y distribución, y que se concreta en la conexión existente, percibida como tal por el público en los ámbitos en que se aprecian dichos productos, entre tal grupo de características y valores, y el «lugar» o «región» (que no necesariamente localidad o municipio) de su procedencia, como dice el artículo 2 del mencionado Reglamento.

XI. Respecto a la documentación remitida por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Jamón de Huelva», mencionada en el hecho séptimo, en lo que se refiere al posicionamiento sinonímico entre la DOP «Jamón de Huelva» y la popularidad del término «Jabugo» en el mercado, algunas de las referencias a páginas web y correos electrónicos facilitados vendrían en apoyo de la solicitud de modificación del cambio de nombre. Otras, en cambio, no ofrecerían argumentos concluyentes que fundamentaran la solicitud. En lo que se refiere a los estudios de mercado éstos ofrecen evidencias de la popularidad en el mercado del nombre «Jabugo», incluso asimilándolo a una DOP ya reconocida, pero sin llegar a identificar la DOP «Jamón de Huelva» con él.

En lo que respecta a la desprotección del nombre «Jabugo», se puede evidenciar la existencia de un notable número de solicitudes de registro de marcas que contienen el nombre «Jabugo», muchas de las cuales coinciden en el tiempo con la preparación y posterior tramitación de la solicitud de cambio de nombre por parte del Consejo Regulador. No obstante este aspecto no aporta ningún argumento adicional que avale la justificación del cambio de nombre.

XII. Deben decaer las nuevas alegaciones formuladas por la mercantil Sánchez Romero Carvajal Jabugo, S.A., en el hecho décimo a) en la que se alega Indefensión, por cuanto lo aportado por la solicitante obedece a lo previsto en el artículo 79 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

En el caso presente, se ha concedido audiencia a todos los interesados, ante la aportación de nueva documentación por parte de la solicitante, e incluso, de manera coherente con la oferta, la oponente formula nuevas alegaciones junto a nuevos documentos, por lo que no existe la pretendida indefensión.

XIII. Acerca de lo expuesto en el hecho décimo b) al respecto de la sinonimia entre «Jamón de Huelva» y «Jamón de Jabugo» y la popularidad del nombre «Jabugo» en el mercado, cabe, en primer lugar indicar que contrariamente a lo expresado por la mercantil Sánchez Romero Carvajal Jabugo, S.A., que no quedó probado a raíz de su escrito de oposición que ambas denominaciones son totalmente diferentes e identifican para el consumidor productos de origen muy distintos. En dichas alegaciones la mercantil indicaba que el solicitante no habría justificado suficientemente el cambio de nombre (hecho tercero b), aspecto que ha sido valorado, con anterioridad, en el fundamento III.

Al respecto de los estudios de mercado realizados por tres instituciones, a criterio de la mercantil no llevaría a la conclusión que de haya vinculación alguna entre «DOP Jamón de Huelva» y «Jabugo». Es cierto que los mencionados trabajos no conducen de manera ineludible a tal conclusión, pero también lo es que existe cierto grado de confusión en los encuestados al asimilar de manera significativa el nombre «Jabugo» con una Denominación de Origen.

La mercantil al rechazar el argumento de la desprotección del nombre «Jabugo» ofrecido por el solicitante, aludiendo a la existencia de marcas registradas por la Oficina Española de Patentes y Marcas y por la Oficina de Armonización del Mercado Interior que contienen la palabra «Jabugo», menciona que la existencia de una marca registrada «Jabugo» supone la inviabilidad de que se produzca el cambio de denominación por la

imposible convivencia entre la marca colectiva y una D.O. con igual nombre, aspecto que ha de ser rechazado, de acuerdo a lo ya indicado en los fundamentos IV y V y a que la normativa comunitaria y nacional aplicable, ya mencionada, permite la coexistencia entre marcas y Denominaciones de Origen o Indicaciones Geográficas Protegidas.

XIV. Acerca de lo expuesto en el hecho décimo c), en el que se alegan actos propios sobrevenidos por parte del solicitante sobre la base de una serie de observaciones enviadas a la Oficina de Armonización del Mercado Interior por parte del Consejo Regulador de la DOP «Jamón de Huelva» ante solicitudes de marcas que contienen el nombre «Jabugo» en las que indica «... Jabugo es un término municipal... en dónde existe unas condiciones climatológicas únicas e idóneas para la crianza, sacrificio y elaboración de cerdos ibéricos...», cabe indicar que lo expresado por el Consejo Regulador en el marco de otros procedimientos no ha de ser considerado necesariamente como algo cierto y fundamentado ante esta administración.

XV. En relación a lo expuesto en el hecho décimo d) se estima que lo denunciado por la mercantil no debe ser considerado en la resolución al no afectar a lo sustancial de la misma, debiéndose recurrir a las instancias oportunas en el caso de considerarse lesionados sus legítimos intereses.

XVI. Respecto a las nuevas alegaciones formuladas por la mercantil Consorcio de Jabugo S.A en el hecho undécimo a), éstas deben decaer de manera coherente a lo expresado en el fundamento X ya que se ha concedido audiencia a todos los interesados, ante la aportación de nueva documentación por parte de la solicitante, formulando la oponente nuevas alegaciones acompañada de nuevos documentos, por lo que no existe la pretendida desigualdad en el trato.

XVII. En lo que respecta a la valoración de la oponente a la nueva documentación aportada por el solicitante, en la que reitera que a su criterio «Jamón de Huelva» no es lo mismo que «Jamón de Jabugo», ofrece dos nuevas referencias a páginas web y una definición de diccionario que difieren, en mayor o menor grado, de lo aportado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jamón de Huelva, pero no desvirtúan las alegaciones presentadas por éste.

Por otro lado en relación a los estudios de mercado, sobre los que la oponente aduce que en ningún caso se concluye que «Jamón de Huelva» y «Jabugo» sean lo mismo, cabe indicar, en línea con lo formulado en el fundamento XIII que, siendo cierto, queda de manifiesto que existe cierto grado de confusión en los encuestados al asimilar de manera significativa el nombre «Jabugo» con una Denominación de Origen.

XVIII. Lo alegado por la oponente sobre la protección del nombre «Jabugo» mediante su utilización por los productores radicados en esa población, no parece coherente con la existencia de un cierto número de marcas registradas y en trámite que pretenden la protección de fórmulas que contienen dicho nombre. En este sentido cabe reseñar que la oponente alega refiriéndose a la popularidad del nombre «Jabugo» «... denominación que no debería ser apropiable por nadie ...» y esto es, precisamente, lo que se pretende con el reconocimiento de una Denominación de Origen, que de acuerdo a la normativa nacional, en otro ámbito similar, también alimenticio (artículo 17 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino) reciben la consideración de «... bien de dominio público y que no pueden ser objeto de apropiación individual...».

Por último, cabe indicar que no responde a la realidad lo que se cita en varias ocasiones por parte del oponente a lo largo del documento sobre que a día de hoy sólo pueden usar la denominación Jabugo los productores radicados en el pueblo de Jabugo. En tanto en cuanto no existe aún ningún producto amparado y protegido como Denominación de Origen o Indicación Geográfica, el uso del nombre «Jabugo» no está limitado en la lengua común o en el comercio más allá de las limitaciones establecidas en las disposiciones generales de etiquetado, presentación y publicidad, y propiedad intelectual o industrial.

XIX. En la tramitación de la solicitud se ha seguido el procedimiento establecido.

Por todo lo expuesto, vista la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, el Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, el Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de

marzo de 2006, y demás normativa de general y concreta aplicación, resuelvo estimar la solicitud, salvo en lo relativo al cambio de nombre de «Jamón de Huelva» por «Jabugo» en los términos que resultan del anexo a la presente resolución, sin perjuicio de la decisión definitiva que adopte la Comisión, de conformidad con el artículo 5.5 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

Contra la presente resolución, que no pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso de alzada en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Estado, ante la Secretaria General de Medio Rural, de conformidad con lo prevenido en el artículo 114 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Madrid, 21 de enero de 2010.—La Directora General de Industria y Mercados Alimentarios, Isabel Bombal Díaz.

ANEXO

Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Jamón de Huelva»

- A) Nombre del producto: «Jamón de Huelva».
- B) Descripción del producto: Se entiende por jamones y paletas de la Denominación de Origen «Jamón de Huelva» las extremidades posteriores y anteriores curadas, procedentes de cerdos de raza Ibérica puros o procedentes de cruces de raza Ibérica con la «Duroc-Jersey» y que posean, como mínimo, un 75% de sangre Ibérica.

Considerando la alimentación a la que el animal ha sido sometido antes del sacrificio y de acuerdo con la terminología de la zona se distingue:

- a) Cerdo de bellota o terminado en montanera: Es aquel que se destina al sacrificio inmediatamente después del aprovechamiento exclusivo de la montanera de bellotas y hierbas en dehesas de encinas, alcornoques y quejigos.
- b) Cerdo de recebo o terminado en recebo: Es aquel que después de reponer un mínimo en régimen de montanera de bellotas y hierbas completa su cebo mediante el aporte de piensos constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosas.
- c) Cerdo de cebo de campo: Es aquel cuya alimentación en fase de engorde se lleva a cabo en régimen extensivo con piensos constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosas.

Los requisitos exigidos para la alimentación de cada tipo de cerdos serán como mínimo los establecidos en la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos, aprobada mediante Real Decreto 1469/2007, de 2 de noviembre, o norma que la sustituya.

Las explotaciones en régimen extensivo tradicional en dehesas dedicadas a la alimentación de cerdos de recebo o cebo, según se define en los apartados 2.b) y 2.c) del presente artículo no podrán superar la cantidad máxima de cerdos por hectárea de superficie de dehesa recogida en la citada norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos, o norma que la sustituya.

Sin perjuicio y con independencia de lo establecido para los operadores con respecto al etiquetado de las piezas sujetas a la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos, y al real decreto sobre el marcado de los jamones y paletas y los períodos de elaboración para la utilización de determinadas menciones en el etiquetado, se establecen las siguientes clases de jamones, en razón de los factores que condicionan su calidad: la pureza racial, el manejo de los cerdos, su alimentación con los productos de la dehesa exclusivamente, la edad mínima al sacrificio, y el tiempo de curación de esos jamones con las condiciones naturales de la Sierra de la provincia de Huelva.

Clase I Summum: Aquellos jamones y paletas procedentes de cerdos «ibérico puro» o de «ibérico» que posean como mínimo el 75% de sangre ibérica pura, cuya edad mínima al sacrificio sea de 14 meses, manejados de forma tradicional y alimentados exclusivamente con bellotas y demás recursos naturales propios de las dehesas, y que hayan madurado de forma natural en las singulares condiciones microclimáticas de la Sierra de la provincia de Huelva, con un período mínimo de elaboración, para los jamones, de 530 días para las piezas frescas de menos de 9,7 kilos y de 690 días para las piezas frescas de 9,7 kilos o más, y, para las paletas, de 315 y 345 días, según que el peso de la pieza fresca sea menor de 6 quilos o igual o mayor de tal peso.

Clase II Excellens: aquellos jamones y paletas que procedentes de cerdos cuyo factor racial sea como mínimo «ibérico» que hayan aprovechado exclusivamente los recursos de las dehesas durante la montanera cuya edad mínima al sacrificio sea de 14 meses y que hayan sido curados de forma natural en las condiciones microclimáticas de la Sierra de Huelva.

Clase III Gran Selección: aquellos jamones y paletas que, procedan de cerdos cuyo factor racial sea como mínimo «ibérico», engordados complementando los recursos de las dehesas durante la montanera mediante el aporte necesario de piensos, constituido fundamentalmente por cereales y leguminosas, cuya edad mínima al sacrificio sea de 14 meses y que hayan sido curados de forma natural en las condiciones microclimáticas de la Sierra de Huelva.

Clase IV Selección: aquellos jamones y paletas que, procedan de cerdos cuyo factor racial sea como mínimo «ibérico», engordados en libertad en las dehesas mediante piensos, constituido fundamentalmente por cereales y leguminosas, cuya edad mínima al sacrificio sea de 12 meses y que hayan sido curados de forma natural en las condiciones naturales de la Sierra de Huelva.

Será exigible que el factor racial y la alimentación de los cerdos estén certificados por un organismo de control de conformidad con la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos.

A la finalización del proceso de maduración en bodega, los jamones y las paletas de la Denominación de Origen «Jamón de Huelva» presentan las siguientes características fundamentales:

Físicas:

Forma exterior: Alargada, estilizada, perfilada mediante el tradicional corte serrano en «V». Para las paletas también se permite el corte en «media luna». En ambos casos conservando la pezuña.

Peso: No inferior a 4,5 Kgrs. en jamones y a 3,5 Kgrs en paletas.

Organolépticas:

Aspecto exterior: aspecto exterior típico y limpio, destacando la coloración de su flora micótica: Blanca o gris-azulada oscura.

Color y aspecto del corte: color característico del rosa al rojo púrpura y aspecto brillante al corte, con vetas de tejido adiposo y con grasa infiltrada en la masa muscular.

Sabor y aroma: carne de sabor delicado, dulce o poco salado. Aroma agradable y característico.

Consistencia y textura: consistencia firme en las masas musculares y levemente untuosa y depresible en las zonas del tejido adiposo. Textura poco fibrosa y de alta friabilidad.

Grasas: untuosa y consistente, brillante, coloración blanco-amarillenta, aromática y de grato sabor. Su consistencia depende del porcentaje de alimentación con bellota.

C) Zona geográfica: La zona de producción de cerdos cuyas extremidades posteriores y anteriores son aptas para la elaboración de jamones y paletas amparados por la Denominación de Origen «Jamón de Huelva», está constituida por las dehesas de encinas, alcornoques y quejigos situadas en las provincias de Sevilla, Córdoba, Huelva, Cádiz y

Málaga de la Comunidad Autónoma de Andalucía, así como en las provincias de Cáceres y Badajoz de la Comunidad Autónoma de Extremadura y pertenecientes a las comarcas agrícolas que se relacionan:

Extremadura:

Cáceres: Comarcas de Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Logrosán, Navalmoral de la Mata, Jaraiz de la Vera, Plasencia, Hervás y Coria.

Badajoz: Comarcas de Alburquerque, Mérida, Don Benito, Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Castuera, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena y Azuaya.

Andalucía:

Sevilla: Comarca de Sierra Norte.

Córdoba: Comarca de Los Pedroches, La Sierra y Campiña Baja.

Huelva: Comarcas de La Sierra, Andévalo Occidental, Andévalo oriental y Condado Campiña.

Cádiz: La Sierra, La Janda, Campo de Gibraltar y Campiña.

Málaga: Serranía de Ronda.

La zona de elaboración está integrada por treinta y un municipios de la provincia de Huelva, ubicados todos ellos en la comarca de La Sierra y son los siguientes: Alájar, Almonaster la Real, Aracena, Aroche, Arroyomolinos de León, Cala, Campofrío, Cañaveral de León, Castaño de Robledo, Corteconcepción, Cotegana, Cortelazor, Cumbres de Enmedio, Cumbres de San Bartolomé, Cumbres Mayores, Encinasola, Fuenteheridos, Galaroza, La Granada de Río Tinto, Higuera de la Sierra, Hinojales, Jabugo, Linares de la Sierra, Los Marines, La Nava, Puerto Moral, Rosal de la Frontera, Santa Ana la Real, Santa Olalla del Cala, Valdelarco y Zufre.

D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona. Los elementos probatorios de que los jamones y paletas de la Denominación de Origen «Jamón de Huelva» son originarios de la zona son los siguientes:

Características del producto: La alimentación de los cerdos, como se ha descrito en los apartados correspondientes a la descripción del producto y zona geográfica, solo puede realizarse en régimen extensivo, en su hábitat natural de las dehesas de encinas, alcornoques y quejigos. Esta alimentación y las cualidades específicas de la raza ibérica, confieren al producto unas características especiales que solo se pueden obtener en la zona de producción de la Denominación de Origen «Jamón de Huelva».

El área natural de la zona de elaboración, descrita en el apartado correspondiente a la zona geográfica, proporciona unos factores climáticos y ecológicos inigualables, que unidos a los factores técnicos y humanos del proceso de elaboración y curación, dan lugar a un producto con las cualidades propias que tradicionalmente le han caracterizado.

Aunque las características de la zona de producción y elaboración imprimen al producto señas de identidad, para probar que el producto es originario de la zona, se complementan con los siguientes controles y certificaciones que avalan y garantizan el origen del producto.

Controles y certificación: Las explotaciones dedicadas a la producción del cerdo deben estar inscritas, en el Registro de Explotaciones Ganaderas de la Denominación de Origen «Jamón de Huelva» y situadas dentro de la zona de producción.

Los jamones y las paletas procederán exclusivamente de cerdos de la raza Ibérica pura o de cruce con la raza Duroc-Jersey, manteniendo como mínimo un 75% de sangre Ibérica.

Todos los animales de las explotaciones inscritas en el registro correspondiente de la denominación habrán de ser identificados de conformidad con lo establecido en el artículo 7 del Real Decreto 1469/2007, de 2 de noviembre.

Sin perjuicio y con independencia de lo establecido en el párrafo anterior, los animales cuyas extremidades sean aptas para la elaboración de productos protegidos por la denominación de origen quedarán identificados en una de las orejas mediante un crotal o por una marca indeleble con las siglas que el Consejo Regulador establezca. El marcaje se realizará antes del inicio de la fase de engorde en montanera o régimen extensivo y siempre que proceda de una explotación inscrita.

Los mataderos y salas de despiece aptos para el sacrificio y despiece de los cerdos destinados a la obtención de las piezas que opten a la Denominación de Origen, deberán estar situados dentro de la zona de elaboración e inscritos en el Registro de Mataderos y Salas de Despiece de la Denominación de Origen «Jamón de Huelva».

En todas las extremidades posteriores y anteriores destinadas a la elaboración de jamones y paletas, contarán con una marca indeleble que garantice que puedan optar a ser protegidos por la Denominación de Origen.

Los secaderos y bodegas aptos para las fases de secado y maduración de jamones y paletas, deben estar ubicados dentro de la zona de elaboración y estarán inscritos en el correspondiente Registro de Secaderos y Bodegas de la Denominación de Origen «Jamón de Huelva».

Transcurrido el período de maduración en bodega de los jamones y paletas, el Consejo Regulador procederá al marcado final de la pieza con un precinto o distintivo numerado, acreditativo de la Denominación de Origen, previa verificación de la documentación y demás identificaciones pertinentes.

E) Obtención del producto: Las extremidades posteriores y anteriores, destinadas a la elaboración de jamones y paletas amparadas por la Denominación de Origen «Jamón de Huelva» procederán de cerdos de ganaderías inscritas en el Registro de Explotaciones Ganaderas y con el condicionado indicado anteriormente en el apartado B.

Los cerdos que vayan a ser sacrificados en mataderos inscritos en el Registro de la Denominación de Origen, llegarán a dichos mataderos como mínimo 12 horas antes de su sacrificio, con el fin de eliminar la fatiga del transporte y asegurar un nivel mínimo de reservas de glucógeno muscular. El sacrificio de los cerdos se realizará de acuerdo con la reglamentación técnico-sanitaria vigente para mataderos, desechándose las extremidades posteriores con un peso en sangre inferior a 7 Kg. y las extremidades anteriores con un peso inferior 4 Kg. Las piezas obtenidas quedarán clasificadas de acuerdo a su peso en sangre de la siguiente manera:

Extremidades posteriores: de 7 a 8 Kg, de 8 a 11 Kg, de más de 11 Kg.

Extremidades anteriores: de 4 a 5 Kg, de más de 5 Kg.

Las extremidades que salen hacia los centros de elaboración no han sufrido ningún tratamiento de conservación, salvo la refrigeración y tratamiento superficial con sal común.

La elaboración consiste en el proceso completo de transformación de la extremidad posterior en jamón y la extremidad anterior en paleta, comprendiendo las siguientes fases:

Salazón: Tiene por finalidad la incorporación de sal común y sales nitrificantes a la masa muscular, con el fin de favorecer la deshidratación y conservación de las piezas, además de contribuir al desarrollo del color y aromas típicos de los productos curados. Este proceso tiene lugar a temperatura comprendida 0° C y 5° C y humedades relativas en tomo al 70% - 90%.

El tiempo de la salazón variará en función del peso de la pieza, su grado de pureza y del tipo de alimentación de los cerdos. De modo orientativo puede indicarse un día por kilo de peso de la pieza.

Lavado: Terminada la fase de salazón se procede al lavado de las piezas con agua para eliminar la sal adherida superficialmente.

A continuación las piezas se moldean, perfilan, afinan y cuelgan.

Equilibramiento salino (también denominado «Postsalado» o «asentamiento»): Tiene como finalidad el que las piezas vayan eliminando la humedad paulatina y lentamente,

hasta conseguir la correcta difusión de la sal entre las distintas masas musculares de la pieza.

El proceso se realiza en cámaras a temperatura y humedad relativa controladas, que en circunstancias normales será de 3° C a 7° C de temperatura y de un 70% a un 90% de humedad relativa.

El tiempo de esta fase oscilará entre los 30 y 60 días. En cualquier caso, este período será suficiente para que la cantidad de cloruro sódico, al final del mismo, no sea inferior al 1%, referido al peso fresco tanto en las masas musculares superficiales como en las profundas.

Secado: Esta fase se realiza con las piezas en secaderos naturales, donde permanecen colgada el tiempo necesario para conseguir la fusión natural de parte de las grasas de su protección adiposa, proceso que se denomina «sudado», hasta que se estime que la desecación es suficiente.

La duración conjunta de las fases de salazón, equilibramiento salino y secado descritas anteriormente será, como mínimo, de 6 meses.

Maduración. Tras la fase de secado, las piezas se trasladan a las bodegas en donde, a su entrada, se procede a su clasificación según peso y calidad, iniciándose la fase de maduración durante la que las piezas, que continúan colgadas, adquieren de forma natural las características genuinas de aroma y sabor propias del microclima y microflora de las bodegas de la zona de elaboración de la Denominación de Origen «Jamón de Huelva».

La duración mínima de esta fase será la siguiente:

	Peso sangre de la pieza en matadero	Tiempo de maduración mínima en bodega
Jamones	De 7 a 8 Kgrs.	7 - 9 meses.
	De 8 a 11 Kgrs.	9 - 12 meses.
	Más de 11 Kgrs.	16 meses.
Paletas	De 4 a 5 Kgrs.	5 meses.
	Más de 5 Kgrs.	6 meses.

F) Vínculo con el medio.

a) Histórico.—El cerdo ibérico se origina como consecuencia del cruce entre el Sus Escofra Ferus con el Sus Escofra Mediterraneus, apareciendo un animal con grandes acúmulos de grasa que predominan sobre la conformación muscular, dando lugar a infiltraciones lipídicas en dichos músculos, fruto de la alimentación rica en hidratos de carbono que le ofrece el sistema ecológico en el que se desarrolla, dominado por el bosque mediterráneo de quercíneas.

Históricamente, ya aparece recogido en el «Fuero de Montánchez» del año 1.236 la existencia de dehesas dedicadas exclusivamente a la producción de bellotas, con el fin de alimentar al ganado de cerda, dictándose Leyes para la protección de las mismas.

También da fe histórica de la producción de cerdos y bellotas Lope de Vega en sus versos: «Jamón presunto de español marrano de la Sierra famosa de Aracena, donde huyó de la vida Arias Montano».

En Cumbres Mayores, ya en el año 1772 existía la Hermandad de San Antón Abad, fundada como «Cofradía de Matarifes y Arrieros», lo que indica una actividad muy relacionada con el cerdo.

Desde antes del año 1970 se está intentando conseguir la Denominación de Origen para los jamones y paletas producidos en la Sierra de Huelva, que por diversos motivos no ha podido materializarse hasta que en el B.O.E. del 7/3/95 se publica una Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación reconociendo con carácter provisional la Denominación de Origen «Jamón de Huelva». El 2/5/95 se publica en el B.O.E. una Resolución por la que se designan los miembros del Consejo Regulador Provisional, publicándose, por último, el 18/7/95 el Reglamento de la Denominación de Origen.

b) Natural.—En cuanto a la zona de producción de la Denominación de Origen, coincide con las dehesas arboladas de Extremadura y Andalucía, en las comarcas reseñadas en el apartado C de este pliego de condiciones.

Muy importante, por la diferenciación con el resto de las zonas productoras de jamón ibérico de España es el medio natural de la zona de elaboración de la Denominación de origen «Jamón de Huelva», circunscrita a la Sierra de Huelva, siendo por lo tanto a la que nos referimos desde este momento.

Orografía.—La Sierra de Huelva es la comarca septentrional de la provincia del mismo nombre, constituyendo las últimas estribaciones occidentales de Sierra Morena.

Los treinta y un (31) municipios que integran la misma poseen una homogeneidad, dentro no solo de la provincia de Huelva, sino de toda Sierra Morena.

Limita la comarca, al Norte con la provincia de Badajoz, al Este con la Sierra Norte de Sevilla, al Oeste con Portugal y al Sur con la comarca conocida como Andévalo. Este límite Sur viene marcado por el escalón altitudinal de los 500 metros.

El relieve es bastante escabroso, aunque sólo pueden ser calificadas como «montaña media» por sus altitudes, debido a la acción modeladora de la red fluvial, que origina la aparición de gran número de sierras y valles alternantes que dan a la zona un aspecto áspero.

La disposición de los relieves es acorde con las estructuras, por lo que encontramos dos zonas distintas en función de la ordenación de sus relieves:

Zona Septentrional, con relieves definidos y muy bien alineados en dirección general ONO-ESE.

Zona Meridional, en la que el relieve pierde la uniformidad en las alineaciones debido a la existencia de dos sistemas de fallas entrecruzados.

La comarca presenta una disposición concéntrica en su distribución altimétrica, culminando en el triángulo central conocido como Serranía de Aracena. Las alturas oscilan entre los 500 y los 1.042 metros, en la cumbre del Castaño, siendo la media en torno a los 700 metros.

El relieve queda definido como una alternancia de valles y sierras alineadas en dirección armoricana ofreciendo la disposición característica de un relieve apalachiense, al encontrarse en el límite sur de la penillanura en que ha quedado convertida. La cordillera herciniana del oeste peninsular, diseccionada por una red hidrográfica potente constituida por afluentes de la margen derecha del Guadalquivir o bien de la izquierda del Guadiana. Esta simplicidad está ausente en el triángulo central por la aparición de una tectónica más complicada.

Suelos.—Estableceremos dos factores primordiales para la determinación de las diferentes asociaciones de suelos en la comarca, la litología y la geomorfología. Así, nos encontramos con los siguientes tipos de suelos:

Sobre calizas, con relieve accidentado y drenaje excesivo: Aparecen en estas áreas la asociación de suelo pardo eutrófico ferruginoso y suelo pardo mesotrófico. Ocupan áreas muy onduladas, predominan en las vertientes Norte de las bandas calizas del «triángulo central». Son suelos fácilmente erosionables de color rojo oscuro.

Sobre series metamórficas fundamentalmente pizarrosas:

En relieves accidentados con drenaje excesivo aparece la asociación de litosol, xeroranker y suelo pardo mesotrófico. Ocupan las alineaciones más definidas, destacando cuatro áreas de clara dirección armoricana; las dos primeras nacen a la altura Zufre y discurren paralelas a la Rivera de Huelva, de ellas la meridional termina en la aldea de Carboneras, mientras que la septentrional atraviesa toda la Sierra de Huelva a lo largo de la alineación formada por las Sierra Cucharera, Trastejen, Villarejo, Valle del Gato, Hinojales del Águila, Menjuana del Álamo, de la Breña y de la Lapa, para perderse en Portugal. Las otras dos aparecen al sur del «triángulo central», siendo de ellas la más definida la meridional, que sigue fielmente el escalón de los 500 mts., límite topográfico de la comarca

con el Andévalo. Dan lugar a suelos muy poco desarrollados, de espesor siempre inferior a 50 cms. y a veces inferior a 10 cms. Son suelos muy poco fértiles, con pH muy ácido, debido a lo que las asociaciones vegetales están degradadas, fundamentalmente arbustivas.

En relieves ondulados y buen drenaje dan lugar a suelos muy parecidos, aunque puedan tener un mayor desarrollo y profundidad. Son la asociación de suelos mesotróficos y fersialíticos lavados. Por la escasez de procesos erosivos son suelos más profundos con horizontes argílicos no continuos. Todos son ácidos, presentándose a veces con colores rojizos claros. Sobre ellos se desarrollan buenas dehesas.

Sobre rocas ígneas: En relieves accidentados con drenaje excesivo dan suelos superficiales de perfil AC donde la roca madre aflora con frecuencia. Ocupan áreas de poca extensión, localizándose las más importantes sobre el batolito de Aroche y las zonas más accidentadas de batolito de Campofrío. El poco suelo formado en estas condiciones es de textura gruesa, pH muy ácido y fuertemente erosionable. Está clasificado como asociación xeroranker, suelo pardo oligotrofo y litosol.

En relieves ondulados y buen drenaje, dan suelos medianamente profundos, de color pardo, textura gruesa y reacción acida. Muy bien representados a lo largo de todo el valle de Aroche y la mayor parte del batolito de Santa Olalla. Estos suelos aparecen cuando se desarrollan estas condiciones sobre rocas ígneas de carácter ácido (granitos), dando lugar a la asociación de suelo pardo oligotrofo y suelo pardo débilmente lixiviado a lixiviado. Si por el contrario las condiciones aparecen sobre rocas ígneas básicas o intermedias, se desarrolla la asociación de suelo pardo oligotrofo, suelo mesotrófico y xeroranker, dando suelos no muy profundos de pH neutro.

En relieves suaves y llanos, con drenaje moderado o deficiente; sobre granitos, rialitas o sienitas desarrollan suelos profundos, de perfil ABC, ocupando zonas llanas de fácil encharcamiento constituyendo la asociación de suelo pardo lixiviado y suelo pardo hidromórfico con pseodogley, apareciendo a lo largo de la Ribera del Chanza y zonas llanas de los stocks graníticos, en cambio sobre vulcanitas y espilitas aparece una asociación muy parecida a la anterior pero con pH menos ácido.

Clima.—Como factor básico es la climatología de la zona aparece la latitud, entre los paralelos 37^s 4' y 38^s Norte, quedando por tanto en la zona de encuentro de las altas presiones subtropicales y las bajas subpolares, que dominan la zona de forma alternante estacionalmente.

La cercanía del Atlántico introduce unos matices muy significativos, puesto que llegan sin obstáculos los vientos húmedos y templados de occidente, lo que va a marcar tanto el régimen térmico como el pluviométrico de la comarca.

También, la configuración hipsométrica de la sierra, en forma de protuberancia culminante en el corazón de la misma, le permite interceptar, como primer obstáculo al que acceden, todas las masas de aire atlántico que llegan a Andalucía, por ello mientras las precipitaciones aumentan en forma concéntrica al núcleo de Aracena, las temperaturas se suavizan en el mismo sentido.

El mapa de isoyetas refleja fielmente la configuración altimétrica de la comarca, aumentando progresivamente las precipitaciones hasta alcanzar las máximas altitudes. La isoyeta de los 1000 mm. abarca casi exactamente el área del «triángulo central».

En general toda la comarca tiene un régimen pluviométrico bastante alto, pues toda ella queda dentro de la isoyeta de los 700 mm.

El máximo pluviométrico se sitúa en el invierno. En primavera y otoño la precipitación es prácticamente equivalente, mientras que en el verano existe sequía, que es prácticamente total en julio y agosto. El año se podría dividir en:

Estación marcadamente húmeda, entre 4 y 6 meses con más de 100 mm. mensuales.

Estación seca en julio y agosto, con precipitaciones totales alrededor de los 30-50 mm.

Dos estaciones, equinocciales, que sirven de tránsito a las anteriores mediante un aumento, en otoño, o descenso en primavera, del nivel de precipitaciones.

La temperatura media oscila entre los 14,8° C de Aracena y los 18,4° C de La Garnacha. En general las temperaturas tienen una distribución opuesta a las precipitaciones.

El mes más cálido es julio, con temperaturas medias que oscilan entre los 25° C de Aracena y los 27,7 °C de La Garnacha.

El mes más frío es siempre enero, excepto en La Garnacha que es diciembre, oscilando entre los 6,2 ° C y 10,7° C.

Hidrografía.—En la comarca de la Sierra están ubicadas las divisorias de las cuencas del Guadiana, Guadalquivir y Odiel, ricas en cursos de agua y corrientes de régimen estacional en función de la pluviometría, que aportan su caudal a los ríos o embalses de la zona. Entre los principales cursos de agua destacan la Rivera de Huelva y el Embalse de Aracena, en la cuenca del Guadalquivir; las Riberas del Murtiga, Chanza y Calabozo, tributarias del Guadiana; y la Rivera del Odiel y el Embalse de este mismo río.

Flora.—La Sierra de Huelva tiene una superficie de 307.952 Has. de la que más del 73% (227.023 has) e-átán ocupadas por bosques. Dentro de ellos destacan las dehesas de encinas y alcornoques (más de 120.000 has), pinares (34.000 Has.), castañar (5.000 Has.) etc.

En cuanto a la flora existente destaca el *Trifolium Subterraneum* y *Periballia Laevis* en suelo arenosos y de descomposición de granitos; *Trifolium Subterraneum* muy abundante, *Poa Bulbosa* y *Periballia Minuta* en pastizales bajo encinar; *Rumex Bucefaloforus*, *Trifolium Subterraneum* y *Periballia Laevis* en suelos calcifugos de dehesas de alcornoques, con presencia de cistáceas y genisteas.

c) Sistemas de producción y elaboración producción.—La producción del cerdo ibérico que se realiza en la actualidad y que el Reglamento de la Denominación de Origen «Jamón de Huelva» permite, está íntimamente ligada con el medio natural que constituye la dehesa de encinas, alcornoques y quejigos de las provincias de Córdoba, Sevilla, Huelva, Cádiz, Málaga, Cáceres y Badajoz. Este sistema agrosilvopastoril representa la mayor fuente de ingresos para la economía de las zonas donde radican.

Elaboración.—El proceso de elaboración de las piezas que se distinguen de la Denominación de Origen «Jamón de Huelva» es lento y necesitado de las condiciones climáticas y biológicas (acción de agentes microbiológicos y levaduras) de la Sierra de Huelva.

Las piezas necesitan un proceso de salazón que permite la incorporación de sal común y sales mirificantes a la masa muscular, con el fin de favorecer la conservación y deshidratación.

Después del lavado se pasa a la etapa de equilibramiento salino, que tiene como fin que las piezas vayan eliminando paulatinamente y lentamente la humedad para que la sal se difunda correctamente en las distintas masas musculares.

A continuación las piezas pasan a secaderos naturales donde permanecen hasta que se consiga la fusión natural de parte de las grasas de su protección adiposa (sudado).

Por último, tienen que pasar la fase de maduración, realizada en bodegas (con condiciones adecuadas de humedad y temperatura), donde las piezas adquieren las características genuinas de aroma y sabor propias del microclima y microflora de las bodegas de la zona de elaboración.

G) Estructura de control.

Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios.
Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.
Paseo Infanta Isabel, 1. 28014. Madrid.
Tel: (34) 91 3475361/8477. Fax: 34 91 3475700.
Correo electrónico: dgima@marm.es

La Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, a través de la Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica, ejerce las funciones de verificación

del cumplimiento del pliego de condiciones, en aplicación del »Sistema de control de la calidad diferenciada de productos agroalimentarios no vínicos vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizadas«, incluido en el Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria 2007-2010, en el ámbito de competencias de la Administración General del Estado, así como la aplicación del régimen sancionador recogido en el Título III de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

H) Etiquetado.—En las etiquetas propias de cada bodega que comercialice jamones y paletas amparados por la Denominación de Origen «Jamón de Huelva», figurará obligatoriamente, de forma destacada, el nombre de la Denominación, además de los datos que con carácter general determine la legislación vigente. Antes de la puesta en circulación de las etiquetas, éstas deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador.

Todos los jamones y paletas amparados por la Denominación de Origen «Jamón de Huelva» que se expidan para el consumo, deberán ir provistos del precinto o distintivo del Consejo Regulador, que irán enumerados y en los que figurará de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen y la clase a la que pertenecen. La colocación de los precintos o distintivos se realizará en la propia bodega y siempre en forma que no permita una segunda utilización.

En el caso particular de que el jamón o paleta se comercializase envuelto o enfundado deberá llevar, además, etiqueta exterior, autorizada por el Consejo Regulador, en la que se reproduzca fielmente todos los datos del precinto del Consejo, figurando también en ella lo preceptuado en la legislación vigente y una nota de advertencia dirigida al consumidor con las características identificativas que debe llevar el propio jamón o paleta en el interior.

El Consejo Regulador establecerá un Registro de marcas comerciales y etiquetas autorizadas para comercializar productos amparados.

I) Requisitos legislativos nacionales.

Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.

Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

Real Decreto 1469/2007, de 2 de noviembre, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos.

Real Decreto 1079/2008, de 27 de junio, por el que se regula el mercado de los jamones y paletas y los períodos de elaboración para la utilización de determinadas menciones en el etiquetado.

Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas.

Orden ARM/955/2009, de 14 de abril, por la que se establece la delegación del ejercicio de determinadas competencias sancionadoras de la Administración General del Estado.