



# GIview

## IPkey South-East Asia GI Workshop



*11 November 2022, DG AGRI*

*Johan VEECKMANS - European Commission*

# GIview

## Definition and Goal

- The result of a cooperation between the European Commission and the European Union Intellectual Property Office (EUIPO)
- Public searchable database for:
  - EU and third country GI's applied, published and registered directly in the EU
  - Third country GI's protected under International agreements in the EU
  - EU GI's protected under International Agreements in Third countries
- Goal:
  - Enhance the public availability of information
  - Promote GI's
  - Improve the control and enforcement of GI holder's rights

# Giview

## Public vs Restricted area

### Giview Public Area

- Search GI
- Consult GI
- Extract

### Giview Restricted Area

#### Country Authority










- Log in
- Edit extended data
- Manage user roles
- Create Producer Group(s)
- Manage Producer Group(s)
- Link GI to Producer Group(s)
- Validate extended data

#### Producer Group(s)

- Log in
- Edit extended data

### VISITS

- 41.146 visits in 2021
- Top visits

| COUNTRY  | VISITS |
|--|--------|
|  United Kingdom | 5,561  |
|  United States  | 3,638  |
|  France         | 3,426  |
|  Italy          | 3,417  |
|  Spain          | 3,158  |
|  Germany        | 2,551  |
|  Portugal      | 1,797  |
|  Turkey       | 1,400  |
|  Poland       | 1,094  |
|  Croatia      | 1,074  |
|  Greece       | 883    |

### GI ID CARDS

- 5.353 GI's
- 3.676 direct applications
- 361 GI ID cards with extended data
- Top ID cards


| COUNTRY  | ID CARDS WITH EXTENDED DATA |
|--|-----------------------------|
|  Portugal  | 150                         |
|  Croatia  | 34                          |
|  Austria  | 27                          |
|  Slovakia | 23                          |
|  Greece   | 23                          |

# GIview

home page

GIview

English ▾



Search for Geographical Indications across the European Union and beyond

Country ▾

Geographical Indication / File number


Search

Latest GI updates

**Oktoberfestbier**  
PGI-DE-1034

Type  
Food

Category  
Class 2.1



Country  
Germany

Status  
Published


Priority date  
23/08/2012

View GI ID card >

**Castagna di Roccamonfina**  
PGI-IT-02764

Type  
Food

Category  
Class 1.6



Country  
Italy

Status  
Published


Priority date  
16/03/2021

View GI ID card >

**Jasnières**  
PDO-FR-A0393

Type  
Wine

Category  
Wine



Country  
France

Status  
Registered

Priority date  
18/09/1973

View GI ID card >

About FAQ Help Contact us Privacy & Cookies Legal Notice Private area



Legal registration data is found in eAmbrosia

Avenida de Europa, 4 E-03008 Alicante (Spain) | Information Centre: +34965139100

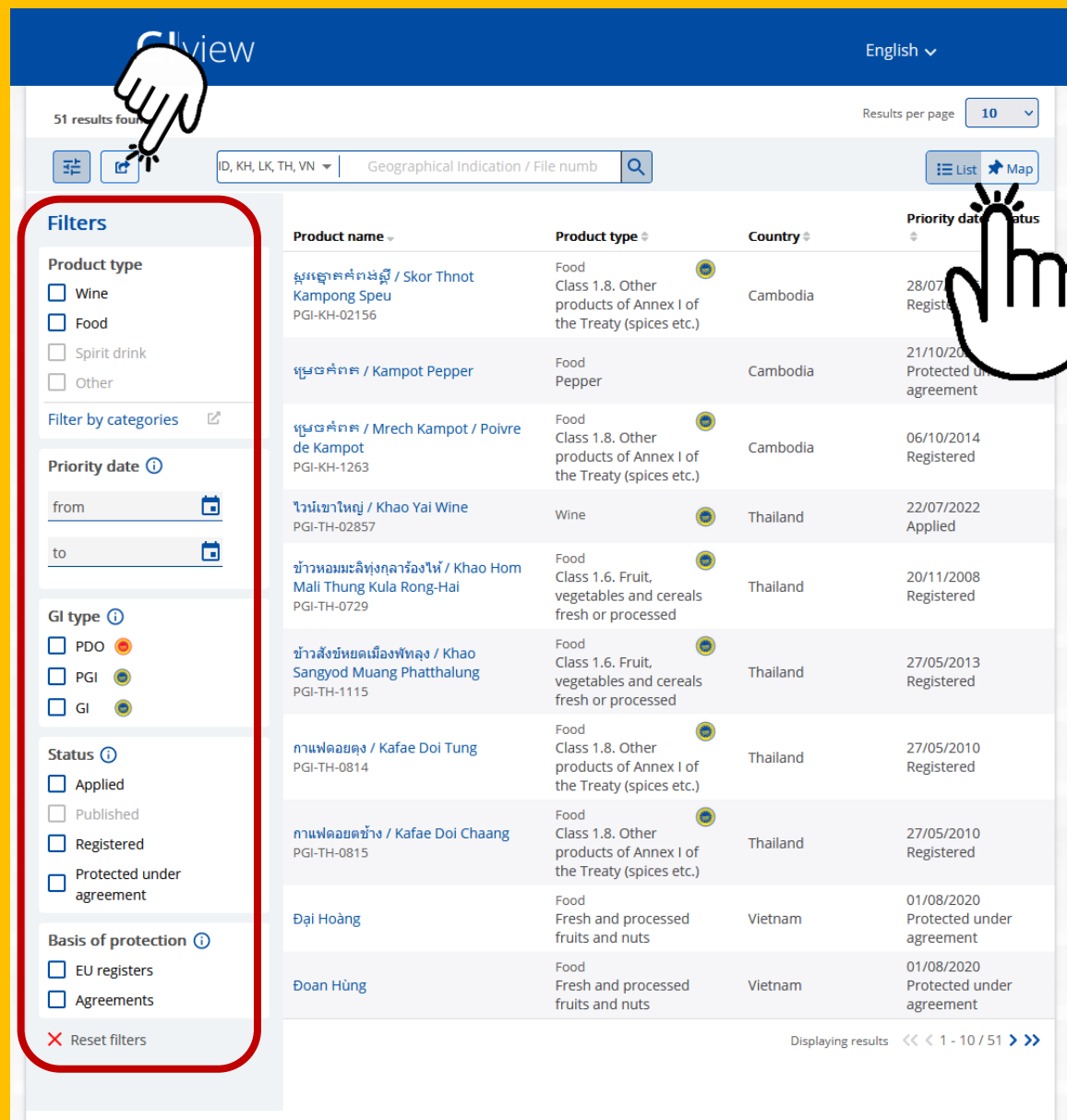
Copyright 2020 EUIPO

This site is coordinated and maintained by: European Union Intellectual Property Office

Version: 1.7.0-RC1.2 fd57e676



# Gview Basic search and List view



**Gview** English ▾

51 results found Results per page 10 ▾

ID, KH, LK, TH, VN ▾ Geographical Indication / File number 🔍

**Filters**

**Product type**

- ☐ Wine
- ☐ Food
- ☐ Spirit drink
- ☐ Other

**Filter by categories** 📄

**Priority date** ⓘ

from 📅

to 📅

**GI type** ⓘ

- ☐ PDO 🇪🇺
- ☐ PGI 🇪🇺
- ☐ GI 🇪🇺

**Status** ⓘ

- ☐ Applied
- ☐ Published
- ☐ Registered
- ☐ Protected under agreement

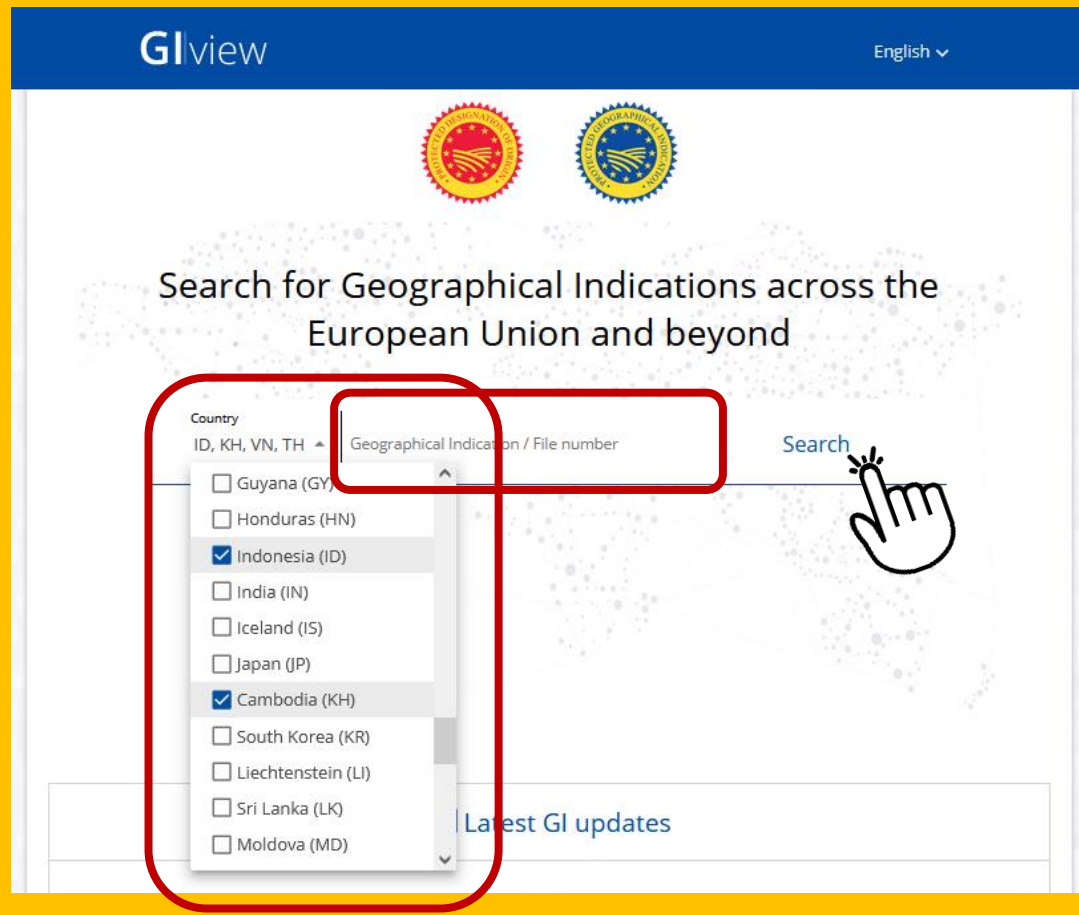
**Basis of protection** ⓘ

- ☐ EU registers
- ☐ Agreements

✖ Reset filters

| Product name   | Product type  | Country  | Priority date | Status                    |
|--|---|----------|---------------|---------------------------|
| ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ / Skor Thnot Kampong Speu PGI-KH-02156                  | Food Class 1.8. Other products of Annex I of the Treaty (spices etc.) | Cambodia | 28/07/2014    | Registered                |
| ស្ករត្នោត / Kampot Pepper  | Food Pepper   | Cambodia | 21/10/2014    | Protected under agreement |
| ស្ករត្នោត / Mrech Kampot / Poivre de Kampot PGI-KH-1263                    | Food Class 1.8. Other products of Annex I of the Treaty (spices etc.) | Cambodia | 06/10/2014    | Registered                |
| ไวน์เขาใหญ่ / Khao Yai Wine PGI-TH-02857                                   | Wine  | Thailand | 22/07/2022    | Applied                   |
| ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ / Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai PGI-TH-0729 | Food Class 1.6. Fruit, vegetables and cereals fresh or processed      | Thailand | 20/11/2008    | Registered                |
| ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง / Khao Sangyod Muang Phatthalung PGI-TH-1115       | Food Class 1.6. Fruit, vegetables and cereals fresh or processed      | Thailand | 27/05/2013    | Registered                |
| กาแฟดอยตุง / Kafe Doi Tung PGI-TH-0814                                     | Food Class 1.8. Other products of Annex I of the Treaty (spices etc.) | Thailand | 27/05/2010    | Registered                |
| กาแฟดอยช้าง / Kafe Doi Chaang PGI-TH-0815                                  | Food Class 1.8. Other products of Annex I of the Treaty (spices etc.) | Thailand | 27/05/2010    | Registered                |
| Đại Hoàng  | Food Fresh and processed fruits and nuts                              | Vietnam  | 01/08/2020    | Protected under agreement |
| Đoan Hùng  | Food Fresh and processed fruits and nuts                              | Vietnam  | 01/08/2020    | Protected under agreement |

Displaying results << < 1 - 10 / 51 >> >>



**Gview** English ▾

Search for Geographical Indications across the European Union and beyond

Country ID, KH, VN, TH ▾ Geographical Indication / File number 🔍 Search

- ☐ Guyana (GY)
- ☐ Honduras (HN)
- ☒ Indonesia (ID)
- ☐ India (IN)
- ☐ Iceland (IS)
- ☐ Japan (JP)
- ☒ Cambodia (KH)
- ☐ South Korea (KR)
- ☐ Liechtenstein (LI)
- ☐ Sri Lanka (LK)
- ☐ Moldova (MD)

Latest GI updates



# Gview Map view

Gview

50 results found

KH, ID, VN, TH Geographical Indication / File number

## Filters

### Product type

- ☐ Wine
- ☐ Food
- ☐ Spirit drink
- ☐ Other

Filter by categories

### Priority date

from to

### GI type

- ☐ PDO
- ☐ PGI
- ☐ GI

### Status

- ☐ Applied
- ☐ Published
- ☐ Registered
- ☐ Protected under agreement

### Basis of protection

- ☐ EU registers
- ☐ Agreements

Reset filters

Gview

English

50 results found

KH, ID, VN, TH

Geographical Indication / File number

List Map

## Filters

### Product type

- ☐ Wine
- ☐ Food
- ☐ Spirit drink
- ☐ Other

Filter by categories

### Priority date

from to

### GI type

- ☐ PDO
- ☐ PGI
- ☐ GI

### Status

- ☐ Applied
- ☐ Published
- ☐ Registered
- ☐ Protected under agreement

### Basis of protection

- ☐ EU registers
- ☐ Agreements

Reset filters

PGI



Mrech Kampot / Poivre de

Class other products of Annex I of the Treaty  
(spices)  
View GI ID card



European  
Commission

# GIview GI ID card


GIview

English ▾

Country ▾


Geographical Indication / File number

ម្រេចកំពត / Mrech Kampot / Poivre de Kampot



|   |  |                     |                            |
|---|--|---------------------|----------------------------|
| <b>Country/ies of origin</b>                      | <b>Type</b>  |                     |                            |
| Cambodia  | Protected Geographical Indication (PGI)                          |                     |                            |
| <b>Priority date</b>                              | <b>File number</b>   | <b>Product type</b> | <b>Basis of protection</b> |
| 06/10/2014  | PGI-KH-1263  | Food                | EU register                |
| <b>Status</b>                                     | <b>Product category</b>  |                     |                            |
| Registered  | Class 1.8. Other products of Annex I of the Treaty (spices etc.) |                     |                            |
| <b>Legal instrument of protection at EU level</b> |  |                     |                            |
| Official Journal L 41, 18.02.2016                 |  |                     |                            |
| <b>Publications</b>                               |  |                     |                            |
| Official Journal C 265, 13.08.2015                |  |                     |                            |
| Official Journal L 41, 18.02.2016                 |  |                     |                            |
| Amendment   |  |                     |                            |

**Country authorities**

 **Ministry of Commerce, Department of Intellectual Property**

Russian Federation Bvld, Toeuk Thla Village, Sangkat Sen Sok, Khan Sen Sok, Phnom Penh  
Cambodia  
[www.cambodiaip.gov.kh](http://www.cambodiaip.gov.kh)



# Glview GI ID card

Glview English

Country: Geographical indication / File number

Jamón de Teruel / Paleta de Teruel

**C.R.D.O.P.**  
**"Jamón de Teruel/  
Paleta de Teruel"**

**Country authorities**  
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN Secretaría General de Agricultura y Alimentación, Dirección General de Industria Alimentaria, Subdirección General de Control de la Calidad alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios  
P: Infanta Isabel, 1  
28071 Madrid  
Spain  
<https://www.mapa.gob.es/es/>

**Producer groups**  
Consejo Regulador de la DOP "Jamón de Teruel" / "Paleta de Teruel"  
Teruel, Locales 2 y 3.

**Country of origin**  
Spain

**Priority date**  
21/06/1996

**Status**  
Registered

**Legal instrument of protection**  
Official Journal L 148

**Publications**  
Official Journal L 148  
Official Journal C 234  
Official Journal L 101  
Official Journal C 242  
Official Journal L 40  
Ares(2022)1007368  
Ares(2022)1007368  
Official Journal C 69

**Protections under international law**  
Armenia  
Kosovo

**Canada**  
Agreement  
Comprehensive Economic and Trade Agreement  
Name in agreement  
Jamón de Teruel  
Type of GI as in agreement  
GI

**Link to legal decision / instrument of first registration**  
Registration by the Canadian Intellectual Property Office  
Date of entry into force of legal decision / instrument of first registration  
21/09/2017

**Classification in agreement**  
fresh, frozen and processed meats

Map of the geographical area



**NUTS code**

ES2 - Noreste, ES24 - Aragón, ES242 - Teruel

**Product class**

**CLASSIFICATION SYSTEM**

Nice classification

**DESCRIPTION**

290063 - Ham

**Available in:**

Español

**Product description**

El ganado será el procedente de los cruces entre:

- Línea madre: Landrace, Large White o cruce de ambas.

- Línea padre: Duroc.

Deberán llevar un código trazabilidad con la siguiente información:

- Dos dígitos corresponden al matadero.

- Dos siguientes dígitos corresponden a la semana.

- Siguiendo dígito corresponde al último dígito del año.

- Últimos dígitos corresponden al número de canal de la partida.

Se calificarán con un tiempo mínimo de curación (60 semanas y 7 kilos para los jamones y 36 semanas y 4,5 kilos para las paletas). Hay opción de categorizar el producto como se indica en la foto de categorización.

Se podrán comercializar piezas certificadas: deshuesadas, en porciones, o fileteado, todo dentro de la propia provincia. Todos los productos en estos formatos deben ir acompañados de una contraetiqueta numerada para su control y trazabilidad.

Producto entero debe llevar estrella y vitola.

**Definition of the geographical area**

La producción de los jamones y paletas se realiza en la provincia de Teruel (Aragón).

Las fases de cría y sacrificio se pueden realizar en toda la provincia.

Las fases de secado y transformación, se realizan en municipios cuya altitud media superior de 800 metros sobre el nivel del mar.

**Causal link between the product and its origin**

Existen referencias en la obra de Jordan de Asso (1798), en las que ya se mencionaba la cría de cerdos en Albarracín. El cerdo "familiar" fue una verdadera hucha de los hogares rurales, suponiendo la base alimenticia durante todo el año de la familia campesina turolense. Estos cerdos fueron la materia prima animal que, junto con la climatología fría y seca de las altas tierras de las tierras turolenses, permitieron crear una sólida tradición de carnes, paletas y jamones de elevada calidad. De aquella tradición quedó el buen saber y hacer de numerosos ganaderos, que supieron continuar con su experiencia, manteniendo siempre en el cerdo criado, las características que permitiera mantener esa gran calidad cárnica heredada del pasado.

La zona de elaboración de jamones y paletas curadas se caracteriza por su clima continental con influencia mediterránea de inviernos largos y fríos, con duras heladas en primavera. Clima seco con muchos días despejados. La precipitación anual es de 400 mm aproximadamente con unos 70 días lluviosos. La temperatura media anual es de 12°C, la temperatura máxima absoluta media es de 37°C y la mínima -10°C. La oscilación de las temperaturas medias verano-invierno es de 19°C. El período libre de heladas se sitúa entre mayo y octubre; condiciones que han favorecido la implantación de industrias cárnicas.

Los jamones y paletas maduran en unas condiciones climáticas excelentes, propias de la zona geográfica de elaboración, con clima seco y frío, parámetros idóneos para obtener jamones y paletas que gozan de gran prestigio.

**Sustainability statement**

Una de las virtudes que tiene el sistema productivo de la Denominación de Origen del Jamón de Teruel es, precisamente, su carácter local. El hecho de que todo el proceso tenga lugar en una misma provincia, reduce muchísimo los desplazamientos, y con ellos, las emisiones de CO2.

# GIview GI ID card

GIview



Country

Geographical indication / File number

## Jamón de Teruel / Paleta de Teruel



### Countries of origin

Spain

### Priority date

21/06/1996

### Status

Registered

### Type

Protected Designation of Origin (PDO)

### File number

PDO-ES-0078

### Product type

Food

### Product category

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

### Legal instrument of protection at EU level

Official Journal L 148, 21.06.1996

### Publications

Official Journal L 148, 21.06.1996

Official Journal C 234, 12.09.2008

Official Journal L 101, 21.04.2009

Official Journal C 242, 23.08.2013

Official Journal L 40, 11.02.2014

Ares(2022)1007368

Ares(2022)1007368

Official Journal C 68, 10.2.2022

### Protections under international agreements



### Canada

#### Agreement

Comprehensive Economic and Trade Agreement (CETA) between Canada, of the one part, and the European Union and its Member States, of the other part

#### Name in agreement

Jamón de Teruel

#### Type of GI as in agreement

GI

#### Link to legal decision / instrument of first protection

Registration by the Canadian Intellectual Property Office (CIPO)

#### Date of entry into force of legal decision / instrument of first protection

21/09/2017

#### Classification in agreement

Fresh, frozen and processed meats

#### Status

Protected under agreement

#### Entry into force date

21/09/2017



Jamón DOP con código trazabilidad, estrella y vitola



### DESCRIPTION

290063 - Ham

El jamón de Teruel es un producto de ambas.

Se garantiza la trazabilidad con la siguiente información:

- Los primeros dígitos corresponden a la semana.
- Siguiendo dígito corresponde al último dígito del año.
- Últimos dígitos corresponden al número de canal de la partida.

Se calificarán con un tiempo mínimo de curación (60 semanas y 7 kilos para los jamones y 36 semanas y 4,5 kilos para las paletas). Hay opción de categorizar el producto como se indica en la foto de categorización.

Se podrán comercializar piezas certificadas: deshuesadas, en porciones, o fileteado, todo dentro de la propia provincia. Todos los productos en estos formatos deben ir acompañados de una contraetiqueta numerada para su control y trazabilidad.

Producto entero debe llevar estrella y vitola.

**Definition of the geographical area**

La producción de los jamones y paletas se realiza en la provincia de Teruel (Aragón).

Las fases de cría y sacrificio se pueden realizar en toda la provincia.

Los fases de secado y transformación, se realizan en municipios cuya altitud media superior de 800 metros sobre el nivel del mar.

**Causal link between the product and its origin**

Existen referencias en la obra de Jordan de Asso (1798), en las que ya se mencionaba la cría de cerdos en Albarracín. El cerdo "familiar" fue una verdadera hucha de los hogares rurales, suponiendo la base alimenticia durante todo el año de la familia campesina turolense. Estos cerdos fueron la materia prima animal que, junto con la climatología fría y seca de las altas tierras de las sierras turolenses, permitieron crear una sólida tradición de carnes, paletas y jamones de elevada calidad. De aquella tradición quedó el buen saber y hacer de numerosos ganaderos, que supieron continuar con su experiencia, manteniendo siempre en el cerdo criado, las características que permitiera mantener esa gran calidad cárnica heredada del pasado.

La zona de elaboración de jamones y paletas curadas se caracteriza por su clima continental con influencia mediterránea de inviernos largos y fríos, con duras heladas en primavera. Clima seco con muchos días despejados. La precipitación anual es de 400 mm aproximadamente con unos 70 días lluviosos. La temperatura media anual es de 12°C; la temperatura máxima absoluta media es de 37°C y la mínima -10°C. La oscilación de las temperaturas medias verano-invierno es de 19°C. El período libre de heladas se sitúa entre mayo y octubre; condiciones que han favorecido la implantación de industrias cárnicas.

Los jamones y paletas maduran en unas condiciones climáticas excelentes, propias de la zona geográfica de elaboración, con clima seco y frío, parámetros idóneos para obtener jamones y paletas que gozan de gran prestigio.

**Sustainability statement**

Una de las virtudes que tiene el sistema productivo de la Denominación de Origen del Jamón de Teruel es, precisamente, su carácter local. El hecho de que todo el proceso tenga lugar en una misma provincia, reduce muchísimo los desplazamientos, y con ellos, las emisiones de CO2.

# Glview GI ID card






Glview

English

Country

Geographical indication / File number

Jamón de Teruel / Paleta de Teruel



Country/ies of origin

Spain

Priority date

21/06/1996

Status

Registered

Legal instrument of protection at EU level

Official Journal L 148, 21.06.1996

Publications

Official Journal L 148, 21.06.1996

Official Journal C 234, 12.09.2008

Official Journal L 101, 21.04.2009

Official Journal C 242, 23.08.2013

Official Journal L 40, 11.02.2014

Ares(2022)1007368

Ares(2022)1007368

Official Journal C 68, 10.2.2022

Type

Protected Designation of Origin (PDO)

File number

PDO-ES-0078

Product type

Food


Basis of protection

EU register


Product category

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


Protections under international agreements




Armenia




Bosnia and Herzegovina




Canada




Costa Rica




El Salvador




Georgia




Guatemala




Honduras




Iceland




Japan




Kosovo




Liechtenstein




Moldova




Nicaragua




Panama




Serbia




South Africa




South Korea




Switzerland



Ukraine



United Kingdom



Vietnam

Canada

Agreement

Comprehensive Economic and Trade Agreement (CETA) between Canada, of the one part, and the European Union and its Member States, of the other part

Name in agreement

Jamón de Teruel

Status

Protected under agreement

Type of GI as in agreement

GI

Entry into force date

21/09/2017

Link to legal decision / instrument of first protection

Registration by the Canadian Intellectual Property Office (CIPCO)

Date of entry into force of legal decision / instrument of first protection

21/09/2017

Classification in agreement

Fresh, frozen and processed meats



## Country authorities

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN Secretaría General de Agricultura y Alimentación, Dirección General de Industria Alimentaria, Subdirección General de Control de la Calidad alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios

Pº Infanta Isabel, 1  
28071 Madrid  
Spain  
<https://www.mapa.gob.es/es/>

## Producer groups

 Consejo Regulador de la DOP "Jamón de Teruel" / "Paleta de Teruel"  
Avenida Europa, Locales 2 y 3.  
44002 Teruel  
Spain  
☎ (+34) 978 618 940  
[www.jamondeteruel.com](http://www.jamondeteruel.com)


## Control bodies

Consejo Regulador de la DOP "Jamón de Teruel" / "Paleta de Teruel"  
Avenida Europa, Locales 2 y 3. 44002 Teruel - España  
[consejo@jamondeteruel.com](mailto:consejo@jamondeteruel.com)  
[www.jamondeteruel.com](http://www.jamondeteruel.com)

## Competent control authorities

Dirección General de Calidad y Seguridad Alimentaria y Nutrición  
Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente Gobierno de Aragón  
Plaza San Pedro Nolasco, 7. 50001, Zaragoza - ESPAÑA. Tel: (+34) 977 617 617. E-mail: [dgcalidad@aragon.es](mailto:dgcalidad@aragon.es)

## Producer groups

 Consejo Regulador de la DOP "Jamón de Teruel" / "Paleta de Teruel"

Avenida Europa, Locales 2 y 3.  
44002 Teruel  
Spain

☎ (+34) 978 618 940

[www.jamondeteruel.com](http://www.jamondeteruel.com)

Los

Los

Causal link between

Existen

La

Los

Sustainability statement

Una

tenga

CO2.






# Glview GI ID card

Glview

English

Country Geographical indication / File number

Jamón de Teruel / Paleta de Teruel



Country authorities

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y MEDIO AMBIENTE

Country/ies of origin

Spain

Priority date

21/06/1996

Status

Registered

Legal instrument of protection at EU level

Official Journal L 148, 21.06.1996

Publications

Official Journal L 148, 21.06.1996

Official Journal C 234, 12.09.2008

Official Journal L 101, 21.04.2009

Official Journal C 242, 23.08.2013

Official Journal L 40, 11.02.2014

Ares(2022)1007368

Ares(2022)1007368

Official Journal C 68, 10.2.2022

Type

Protected Designation of Origin (PDO)

File number

PDO-ES-0078


Product type

Food


Basis of protection

EU register


Protections under international agreements




Armenia




Bosnia and Herzegovina




Canada




Costa Rica




El Salvador




Georgia




Guatemala




Honduras




Iceland




Japan




Kosovo




Liechtenstein




Moldova




Nicaragua




Panama




Serbia




South Africa




South Korea




Switzerland



Ukraine



United Kingdom



Vietnam

Canadá

Agreement

Comprehensive Economic and Trade Agreement (CETA) between Canada, of the one part, and the European Union and its Member States, of the other part

Name in agreement

Jamón de Teruel

Status

Protected under agreement

Type of GI as in agreement

GI

Entry into force date

21/09/2017

Link to legal decision / instrument of first protection

Registration by the Canadian Intellectual Property Office (CIPO)

Date of entry into force of legal decision / instrument of first protection

21/09/2017

Classification in agreement

Fresh, frozen and processed meats

Certified boneless pieces may be marketed, in portions, or filleted, all within the province itself. All the product in these formats must be accompanied by a numbered back label for control and traceability.

- Sigla de la Denominación de Origen Protegida (DOP) y el número de registro.

- Últimos dígitos correspondientes al número de registro.

Se calificarán con un tiempo mínimo de 12 meses para los jamones y 4,5 kilos para las paletas). Hay opción de categorizar el producto como se indica en la foto de categorización.

Se podrán comercializar piezas certificadas deshuesadas, en porciones o fileteado, todo dentro de la propia provincia. Todos los productos en estos formatos deben ir acompañado de una contraetiqueta numerada para su control y trazabilidad.

Producto entero debe llevar estrella y vitola.

**Definition of the geographical area**

La producción de los jamones y paletas se realiza en la provincia de Teruel (Aragón).

Las fases de cría y sacrificio se pueden realizar en toda la provincia.

Los fases de secado y transformación, se realizan en municipios cuya altitud media superior de 800 metros sobre el nivel del mar.

**Causal link between the product and its origin**

Existen referencias en la obra de Jordan de Asso (1798), en las que ya se mencionaba la cría de cerdos en Albarracín. El cerdo "familiar" fue una verdadera hucha de los hogares rurales, suponiendo la base alimenticia durante todo el año de la familia campesina turolense. Estos cerdos fueron la materia prima animal que, junto con la climatología fría y seca de las altas tierras de las tierras turolenses, permitieron crear una sólida tradición de carnes, paletas y jamones de elevada calidad. De aquella tradición quedó el buen saber y hacer de numerosos ganaderos, que supieron continuar con su experiencia, manteniendo siempre en el cerdo criado, las características que permitiera mantener esa gran calidad cárnica heredada del pasado.

La zona de elaboración de jamones y paletas curadas se caracteriza por su clima continental con influencia mediterránea de inviernos largos y fríos, con duras heladas en primavera. Clima seco con muchos días despejados. La precipitación anual es de 400 mm aproximadamente con unos 70 días lluviosos. La temperatura media anual es de 12°C, la temperatura máxima absoluta media es de 37°C y la mínima -10°C. La oscilación de las temperaturas medias verano-invierno es de 19°C. El período libre de heladas se sitúa entre mayo y octubre; condiciones que han favorecido la implantación de industrias cárnica.

Los jamones y paletas maduran en unas condiciones climáticas excelentes, propias de la zona geográfica de elaboración, con clima seco y frío, parámetros idóneos para obtener jamones y paletas que gozan de gran prestigio.

**Sustainability statement**

Una de las virtudes que tiene el sistema productivo de la Denominación de Origen del Jamón de Teruel es, precisamente, su carácter local. El hecho de que todo el proceso tenga lugar en una misma provincia, reduce muchísimo los desplazamientos, y con ellos, las emisiones de CO2.



# GIview

Role in enforcement and controls

- Control authorities
- Control bodies
- Customs
- Inspectors
- Representatives
- Agents



GIview

- Pictures
- Product description
- Producer Group's contact details



**Representative**

- Producer Group or
- Country authority

GIview

IPEP access

# IP ENFORCEMENT portal

# Giview

Links and questions

<https://www.tmdn.org/giview>

*AGRI-F3-GIVIEW@ec.europa.eu*

# Thank you



© European Union 2020

Unless otherwise noted the reuse of this presentation is authorised under the CC BY 4.0 license. For any use or reproduction of elements that are not owned by the EU, permission may need to be sought directly from the respective right holders.

