

**PLIEGO DE CONDICIONES  
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA  
«JAMÓN DE TERUEL» / «PALETA DE TERUEL»**

(Aprobado por la Comisión Europea – DOUE C 69 de 10/02/2022 – y aplicable desde el 15 de mayo de 2021, en virtud del artículo 6.2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) nº 664/2014)

**A. NOMBRE DEL PRODUCTO.**

Denominación de origen protegida «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel»

**B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.**

Los jamones y paletas curadas, son productos cárnicos obtenidos tras someter a las extremidades posteriores y anteriores del cerdo, a un proceso de salazón, lavado, post-salado, curado (secado-maduración) y envejecimiento. Los jamones y paletas curadas presentarán las siguientes características:

Características morfológicas:

- a) Forma: alargada, perfilada y redondeada en sus bordes hasta la aparición del músculo, conservando la pata. Puede presentarse con toda la corteza o perfilado en corte en “V” cuyo vértice quedará alineado con el eje de la pata del jamón o de la paleta curada.
- b) Peso: superior o igual a 7 Kg. en los jamones y a 4,5 Kg. en paletas curadas, al cumplir el tiempo mínimo de elaboración establecido.

Características sensoriales:

La superficie externa de las piezas puede presentarse cubierta de mohos típicos o bien limpia y con aplicación de aceite o manteca. La superficie de corte presenta:

- a) Color: rojo y aspecto brillante al corte, con grasa parcialmente infiltrada en la masa muscular.
- b) Carne: sabor delicado, poco salado.
- c) Grasa: consistencia untosa, brillante, coloración blanco amarillenta, aromática y sabor agradable.

**C. ZONA GEOGRÁFICA**

La zona de producción está constituida por la provincia de Teruel La zona de elaboración de jamones y paletas curadas está constituida por aquellos términos municipales de la provincia de Teruel cuya altitud media no sea inferior a 800 metros, siempre que el secadero se encuentre a una altitud igual o superior a 800 metros sobre el nivel del mar. La medición de la altitud media se realizará mediante la técnica Modelo Digital del Terreno (MDT) o similar, y la medición de la altitud absoluta del secadero se realizará a través del Sistema de Información Territorial de Aragón (SITAR) u otro de similar naturaleza que le pueda sustituir, admitiéndose una tolerancia de hasta un 6% en ambas mediciones.

**D. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.**

Los elementos que prueban que los jamones y paletas curadas de la denominación de origen «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel» son originarios de la zona, son:

- a) Características del producto:

Los jamones y paletas curadas presentan unas características, mencionadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, que le relacionan con su medio

natural, producción, elaboración y maduración. b) Controles y certificación. Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto, como tal:

1. Los jamones y paletas curadas procederán exclusivamente de las razas Landrace (tipo estándar), Large White o cruce de ambas (línea madre), y Duroc (línea padre).
2. Tanto las granjas de producción de lechones como las granjas de cebo de cerdos están inscritas y situadas dentro de la zona de producción.
3. Los animales estarán identificados, a su entrada en cebaderos, por una marca indeleble en la oreja, en la que figurará el código de explotación de la que proceden.
4. El transporte, sacrificio, curación (secado y maduración) y envejecimiento de los perniles y paletas estarán controlados por el organismo de control.
5. El sacrificio y despiece de los cerdos destinados a la obtención de perniles y paletas que optan a la denominación de origen, se realiza en instalaciones inscritas, ubicadas dentro de la zona de producción.
6. Los secaderos en los que se efectúan las fases de curación y envejecimiento del jamón y de la paleta se realizan en locales inscritos, ubicados en la zona de elaboración y controlados por el organismo de control.
7. Los envasadores igualmente estarán inscritos y ubicados dentro de la zona de elaboración, en locales inscritos y controlados por el organismo de control.
8. Finalizado todo el proceso citado anteriormente, los jamones y paletas en piezas enteras destinados al consumo, irán identificados con la palabra "TERUEL" y la estrella de 8 puntas marcadas a fuego además de la etiqueta (vitola) numerada con el logotipo de la denominación. Dichos distintivos serán colocados en la industria, siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

En los envases de los deshuesados, porciones o loncheados, de jamones y paletas curadas, se utilizará una contraetiqueta numerada con la palabra "Jamón" o "Paleta" según se trate y el logotipo de la denominación. Esta deberá presentarse sobre todo aquel producto que sea conforme al pliego de condiciones y siempre y cuando se realice de acuerdo a los informes facilitados por el organismo de control.

## **E. OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.**

Los perniles y paletas destinados a la elaboración del «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel» proceden de ganaderías inscritas con las condiciones que se indican a continuación:

1. El tipo de ganado apto para la elaboración de jamones y paletas curadas, amparados por esta denominación, será el procedente de cruces entre:
  - Línea madre: Landrace (tipo estándar)
  - Large White o cruce entre ambas
  - Línea padre: Duroc

Sólo los cerdos nacidos y cebados en granjas situadas en la provincia de Teruel podrán suministrar perniles y paletas aptos para ser destinados a la elaboración de los jamones y paletas curadas protegidos.

2. Los animales empleados para la reproducción no se utilizarán para la obtención de perniles y paletas con destino a la elaboración de jamones y paletas curadas amparados por la denominación de origen.
3. Los elaboradores de piensos compuestos para la alimentación de los cerdos amparados por la DOP, deberán estar ubicados dentro del área geográfica de la provincia de Teruel o

de sus provincias limítrofes, en concreto Zaragoza, Guadalajara, Cuenca, Valencia, Castellón y Tarragona.

4. La alimentación del ganado se basa fundamentalmente en cereales, definiendo los porcentajes de materias primas que entran a formar parte de la composición del pienso, que se formulará con un mínimo de 50 % de cereales, que en la medida de lo posible, procederán de la zona de producción.

5. Los machos estarán castrados antes de la entrada en el cebadero y las hembras no estarán en celo en el momento del sacrificio.

6. Los cerdos guardan ayuno un mínimo de 12 horas antes de sacrificio.

7. El ganado será transportado en camiones con montacargas, o vehículos adecuados, de forma que los cerdos no sufran ninguna alteración o molestia que pueda afectar a su estado o integridad física.

8. Los mataderos deberán reunir las condiciones técnico-sanitarias exigidas en la legislación vigente y en ellos permanecerá el cerdo, antes de su sacrificio, un tiempo de espera con el fin de eliminar la fatiga del transporte y asegurar un nivel mínimo de las reservas del glucógeno muscular. Durante este tiempo se les proporcionará a los animales agua "ad libitum".

9. El sacrificio del animal se realizará con aturdimiento previo, mediante todos aquellos métodos oficialmente reconocidos, además del electro-shock. Se exigirá posteriormente, el más completo desangrado y no se podrá taladrar las extremidades posteriores y anteriores del cerdo.

10. Únicamente podrán suministrar piezas con destino a la elaboración de jamones y paletas curadas protegidas por la denominación de origen, las canales de cerdos cuyos pesos en caliente sean superiores o igual a 86 Kg. y cuyo espesor de tocino dorsal, medido en la zona lumbar a la altura de la punta del pernil, sea superior a 16 milímetros e inferior a 45 milímetros.

11. Una vez despiezada la canal y perfilados los perniles y paletas, se mantienen a una temperatura entre  $-2^{\circ}\text{C}$  y  $+2^{\circ}\text{C}$ , el tiempo necesario para conseguir una temperatura máxima de  $+2^{\circ}\text{C}$  en el interior de la pieza. El transporte de los perniles y de las paletas desde el matadero, o la sala de despiece, a los locales de curación se hace en vehículos frigoríficos, entrando en la nave desalado con una temperatura en el centro del pernil y de la paleta entre  $0^{\circ}\text{C}$  y  $2^{\circ}\text{C}$ .

12. Proceso de elaboración.

A partir de este momento se procede al proceso de elaboración, que consta de cinco operaciones: Salazón, lavado, post-salado, curado (secado-maduración) y envejecimiento.

- Salazón: es la incorporación de sales a la masa muscular, que favorecen la deshidratación de las extremidades del cerdo y su perfecta conservación. La sal permanece en contacto con las piezas entre 0.65 y 1 día por Kilogramo de peso fresco de pernil o de paleta.

- Lavado: se lavan con agua para eliminar la sal adherida.

- Asentamiento o postsalado: en esta fase se produce la difusión de la sal hacia el interior de todas las piezas cárnicas, eliminándose lenta y paulatinamente el agua. El proceso se realiza en cámaras con temperaturas máximas de  $6^{\circ}\text{C}$  y una humedad relativa igual o mayor del 70%. El tiempo de permanencia en las cámaras depende del peso de las piezas, teniendo que ser este un mínimo de 60 días para los jamones y de 30 días para las paletas.

- Curado (secado y maduración): esta operación se lleva a cabo en secaderos naturales cuyas condiciones ambientales son las propias de la zona, y cuyas características permitan el control de la ventilación y con ello las condiciones óptimas de humedad relativa y temperatura. Para homogeneizar y facilitar el mantenimiento de las citadas condiciones en

la totalidad del secadero y que la aireación llegue por igual a todo el producto, independientemente de su ubicación en el mismo, los locales de secado pueden estar provistos de aparatos idóneos, para mantener el adecuado grado termohigrométrico, cuyas funciones de impulsión, extracción y recirculación o contención, faciliten la distribución del aire en su interior, por todas las zonas, manteniendo así las mismas condiciones para todo el producto.

- Envejecimiento: En esta fase se producen las reacciones bioquímicas responsables del aroma y sabor característico.

La duración mínima de todo el proceso de elaboración es de 60 semanas para los jamones y de 36 semanas para las paletas.

La comercialización del jamón y de la paleta curada podrá realizarse en diversas presentaciones: deshuesados, en porciones o en lonchas, todos ellos envasados, en aquellos secaderos o envasadores, ubicados en la zona de elaboración, que cumplan con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones y superen los procesos de control y certificación establecidos.

## **F. VÍNCULO CON EL MEDIO.**

### **Carácter específico de la zona geográfica**

La excelente calidad del producto «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel» se debe principalmente a las condiciones a las que se encuentra sometido el animal antes, durante y después de su sacrificio, pero hemos de diferenciar la zona geográfica de crianza y sacrificio-despiece de los cerdos, en adelante zona de producción, de la zona geográfica de elaboración de jamones y paletas curadas, en adelante zona de elaboración.

#### a) Factores naturales

##### Orografía

La provincia de Teruel está situada sobre el borde oriental de la Meseta y sobre un sector, el suroriental, de la Depresión Ibérica. En el Noreste de la provincia se encuentra la Cadena Externa o Aragonesa de montañas, con las sierras de Cucalón (altitud 1.513 m) y San Just (altitud 1.513 m), que divergen claramente hacia el SE de la cadena interna o Castellana de Montañas del borde ibérico de la Meseta, constituida por la Sierra Menera, la Serranía de Albarracín, con cotas de máxima altitud en la zona de Tremedal (altitud 2.020 m) y los Montes Universales, con altitudes similares a los anteriores.

En el interior de estas cadenas del borde Ibérico de la Meseta existen 2 depresiones de dirección casi perpendicular: la de Calatayud-Montalbán y la de Calamocha-Teruel. Por último, desde las estribaciones septentrionales del Cucalón a occidente y del Maestrazgo, en el límite nororiental de la provincia, hacia el norte y nordeste, hasta el río Ebro, se extiende la grandiosa Depresión ibérica.

##### Clima

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 parameras. 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 periodo 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.

## b) Factores humanos

Existen referencias concretas indicadas por Jordán de Asso en la obra de este naturalista, jurista e historiador Español: Historia de la Economía Política de Aragón (1798), en las que ya se mencionaba “los cerdos que se crían en el Partido de Albarracín, son muy apreciados por su delicadeza. Éstos animales aman mucho las hojas de los Gamones, o *Aspholedus ramosus*, y por esto se guardan secas para alimentarlos en el invierno”. A pesar de su reducido censo, y en función del elevado peso a sacrificio que se alcanzaba tras el engorde, el cerdo “familiar” fue una verdadera hucha de los hogares rurales, suponiéndola base alimenticia durante todo el año de la familia campesina turolense. Estos cerdos fueron la materia prima animal que, acompañada de una especial alimentación y engorde casual con bellota, junto con la climatología fría y seca de las altas tierras del Jiloca, Albarracín, Gúdar y Maestrazgo, permitieron crear una sólida tradición de carnes, paletas y jamones de elevada calidad. Es evidente que aquellos cerdos desaparecieron, pero quedó el buen saber y hacer de numerosos artesanos ganaderos, que supieron continuar con su experiencia, manteniendo siempre en el cerdo criado, las características de aquellas razas (molinesa de origen celta, Morellana del tronco ibérico con mayor tendencia al engrasamiento) que permitiera mantener esa gran calidad cárnica heredada del pasado.

Como característica esencial a esta denominación destaca sin lugar a dudas el haber sabido emular los conocimientos del pasado hasta llegar a este tipo de ganado apto, constituido por las razas Landrace, Large White y Duroc. Este cerdo apto, fruto del cruzamiento entre las razas anteriormente citadas, aprovecha el vigor híbrido y sus características morfológicas dependen, en gran parte, del criterio de selección aplicado a sus progenitores.

Obviamente, todos estos conocimientos compartidos se completan con el saber hacer de aquellos operadores que sacrifican los cerdos, a sabiendas de que no solo deberán tener un peso de canal superior o igual a 86 Kg., sino que el espesor de tocino dorsal, medido en la punta del jamón de la media canal, condicionará su aceptación para convertirse en producto amparado. En el despiece, nuevamente se precisará de los conocimientos del que controlará la separación o despiece sin roturas del pernil y de la paleta, el sangrado, la eliminación de los recortes de la piel, el transporte al secadero y la clasificación de las piezas, atendiendo a su temperatura interna y al peso, con el fin de obtener productos homogéneos, que puedan aceptar los propios elaboradores, reconociendo que aquellas piezas con engrasamiento y sin lesiones, serán las que se destinen a la elaboración de producto.

Los conocimientos en la práctica de la salazón, dejando que la sal permanezca en contacto con las piezas entre 0,65 y 1 día, por kilogramo de peso fresco de pernil o de paleta, han permanecido hasta la actualidad, permitiendo desarrollar un jamón de sabor agradable, delicado y poco salado. De igual modo el haber sabido aprovechar el clima propio de la zona de elaboración ha posibilitado esta práctica de salazón.

Numerosas son las antiguas y tradicionales recetas existentes en la variada geografía Turolense. Dos etnólogos y gastrónomos, el profesor Antonio Beltrán y José Manuel Porquet, en sus tratados gastronómicos, resultan mencionar recetas representativas de la provincia de Teruel en las que está presente el Jamón de Teruel como ingrediente: así las “sopas de ajo de Teruel”, con su jamón cortado a trocitos o el “jamón con tomate a la turolense”. Finalmente, no podemos olvidar los “Regañaos” frecuentes en las fiestas de la Vaquilla del Ángel de Teruel, hechas con pan hojaldrado y aceitado, cubierto con lonchas de jamón y pimiento rojo, asados al horno o a la sartenada.

### **Carácter específico del producto**

- La raza Duroc se caracteriza por su óptima velocidad de crecimiento, elevada rusticidad, buena prolificidad y notables rendimientos en cebo. La carne de esta raza tiene una gran infiltración de grasa, lo que permite obtener una carne de alta calidad.

- El Landrace es un animal hipermétrico, que por su longitud y tamaño hace un buen papel en la obtención de cerdos para la denominación de origen. Destaca de esta raza la excelente conformación, su elevado incremento diario de peso, alto índice de transformación y su espesor de grasa dorsal.

- La raza Large-White es una raza de fácil adaptación y rusticidad, fecundidad y fertilidad altas, con unos índices técnicos de transformación y crecimiento correcto, y su carne de excelente calidad, definida fundamentalmente por la jugosidad, textura, conformación y color.

La positiva influencia de la raza Duroc, así como el especial tipo de alimentación a base de cereal, complementado por un peso de canal elevado, han definido y concretado el saber hacer de numerosos artesanos ganaderos del pasado, que supieron transmitir con su experiencia, unida a las técnicas modernas, el cómo obtener la calidad de un producto como es el «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel».

Las características cualitativas fundamentales que lo diferencian de otros productos equivalentes, se aprecian ya en las piezas frescas que van a ser curadas, por tener:

- pH ligeramente más elevado y con una caída más lenta.
- Coloración más oscura.
- Mayor “capacidad de retención de agua”.
- Mayor “jugosidad”.
- Nivel de infiltración de grasa más elevado (más % de grasa intramuscular).
- Menor grado de saturación de la grasa.
- Textura más suave y por ello carne más “tierna” (más infiltración y jugosidad).
- Mejores condiciones para la conservación y maduración.

En cuanto al producto una vez elaborado, se caracteriza por ser menos salado y con un elevado flavor “a curado”, tal y como se describe en el punto B) de este documento.

### **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)**

Para la elaboración de productos cárnicos es necesaria que la materia prima sea sometida a una serie de técnicas de conservación, como son fundamentalmente la salazón y la deshidratación, con la finalidad de estabilizar microbiológicamente el producto final. Las condiciones geográficas de altitud sobre el nivel del mar, régimen pluviométrico, temperaturas ambientales, que reúne la zona de elaboración junto a las prácticas empleadas por sus gentes, transmitidas de generación en generación, dan lugar a que las propiedades sensoriales de estos productos sean específicas, destacando:

- su sabor delicado, por el mínimo contenido en sal, como consecuencia del sistema de salazón empleado, por apilado de las piezas con la sal seca, con temperaturas muy bajas y durante el tiempo mínimo necesario para la penetración de la cantidad justa de sal.
- un reposo post-salado que se lleva a cabo también a temperaturas muy bajas.
- la coloración roja y de aspecto brillante al corte, debida a las suaves temperaturas ambientales del proceso de secado. Un secado que se realiza de acuerdo con el clima característico de la provincia de Teruel, fresco en general y de humedad relativa media-baja, lo que permite una desecación lenta y equilibrada. Esto, a su vez, repercute en que la maduración sea intensa, con lo que se consigue el desarrollo de un gran aroma y sabor, además de una textura suave y fácilmente masticable. La presencia de grasa infiltrada favorece ese proceso de lenta desecación e intensa maduración.

- el manejo durante las últimas fases de maduración y envejecimiento que hace que se incremente la actividad enzimática proteolítica y lipolítica, con lo que se afinan y completan los aromas, sabores y texturas, tanto del magro como de la grasa.

- grasa untuosa al tacto, brillante de coloración blanco amarillenta, aromática y de agradable sabor, debido: a la idoneidad del genotipo de los cerdos al incluir, como línea paterna, líneas específicas de la raza Duroc; a la alimentación, con elevados contenidos en cereal, recibida por los animales y a los elevados pesos de las canales en el sacrificio que permiten que la carne esté en su punto, "ni joven ni vieja", y con el grado adecuado de infiltración grasa.

Características todas ellas específicas y diferenciadoras de este producto, respecto a otros productos equivalentes, consecuencia del conjunto de factores naturales y actividades de los operadores, descritos en los apartados anteriores.

## **G. ESTRUCTURA DE CONTROL.**

La autoridad competente es:

Dirección General de Calidad y Seguridad Alimentaria

Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente

Gobierno de Aragón

Plaza San Pedro Nolasco, 7. – 50001 – ZARAGOZA

Teléfono: +34 976 714 637

Fax: +34 976 714 677

Correo electrónico: [dqcalidad@aragon.es](mailto:dqcalidad@aragon.es)

En el caso de modificación de la estructura orgánica del Gobierno de Aragón, la autoridad competente corresponderá a los órganos que pasen a ostentar las competencias de los citados Departamento y Dirección General.

La verificación del cumplimiento de lo especificado en el presente pliego de condiciones corresponde a: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel».

- Dirección: Avda. Europa 2 y 3. 44002 TERUEL

- Teléfono: (34) 978 61 89 40

- Fax: (34) 978 61 89 41

- Correo electrónico: [consejo@jamondeteruel.com](mailto:consejo@jamondeteruel.com)

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

Su función es la certificación de los operadores de acuerdo con lo establecido en la norma sobre "Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios" (Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012).

## **H. ETIQUETADO**

En las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, figurará obligatoriamente la mención: Denominación de origen protegida «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel», según corresponda a cada producto.

Los jamones y paletas en piezas enteras destinados al consumo, irán identificados con la palabra "TERUEL" y la estrella de 8 puntas marcadas a fuego, además de la etiqueta (vitola) numerada con el logotipo de la denominación. Dichos distintivos serán colocados

en la industria inscrita, siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

En los envases de los deshuesados, porciones o loncheados de jamones y paletas curadas, se utilizará una contraetiqueta numerada con la palabra "Jamón" o "Paleta" según se trate y el logotipo de la denominación.

Se podrá autorizar la integración del contenido de esta contraetiqueta numerada, en el etiquetado comercial de aquellas empresas que lo soliciten.

Con carácter voluntario, se permitirá en el etiquetado de piezas enteras, deshuesados, porciones o loncheados de producto amparado por esta denominación, la utilización de las siguientes menciones facultativas cuando el producto cumpla estos requisitos:

Para jamones:

- "Más de 18 meses", cuando el periodo mínimo de elaboración sea de 79 semanas y el peso en el momento de la calificación sea igual o superior a 8 kg.
- "Más de 22 meses", cuando el periodo mínimo de elaboración sea de 96 semanas y el peso en el momento de la calificación sea igual o superior a 9 kg.

Para paletas:

- "Más de 10 meses", cuando el periodo mínimo de elaboración sea de 44 semanas y el peso en el momento de la calificación sea igual o superior a 5 kg.
- "Más de 11 meses", cuando el periodo mínimo de elaboración sea de 48 semanas y el peso en el momento de la calificación sea igual o superior a 5,5 kg.