

DOCUMENTO ÚNICO
«JAMÓN DE TERUEL»/«PALETA DE TERUEL»

Nº UE:
IGP () DOP (X)

1. NOMBRE [DE DOP O IGP]

«Jamón de Teruel»/«Paleta de Teruel»

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

3.1. Tipo de producto

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

Los jamones y paletas curados 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.

Características morfológicas

Los jamones y paletas curados tienen:

- 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.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

Piensos

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.

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.

El organismo de control, conociendo los datos de producción, deberá evaluar el origen de las materias primas, en los procesos de formulación en las fábricas de pienso, para verificar esta disponibilidad.

Materias primas

El ganado apto para la elaboración de jamones y paletas curados, amparado por esta denominación será el procedente de los cruces entre:

Línea madre: Razas Landrace, Large White o cruce entre ambas.

Línea padre: Duroc

Los cerdos que podrán suministrar perniles y paletas, aptos para ser destinados a la elaboración de los jamones y paletas curados amparados, serán los nacidos y cebados en granjas situadas en la provincia de Teruel y sacrificados-despiezados en instalaciones ubicadas igualmente en la provincia de Teruel.

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 curados amparados por la Denominación de Origen.

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

Únicamente podrán suministrar piezas con destino a la elaboración de jamones y paletas curados amparados 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.

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

Fases en la zona de producción:

- Producción de animales
- Sacrificio y despiece de animales

Fases en la zona de elaboración:

- Salazón

- Lavado
- Post-salado
- Curado
- Envejecimiento

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc. del producto al que se refiere el nombre registrado

El Consejo Regulador, sin carácter discriminatorio, autorizará la comercialización del jamón y de la paleta curados, deshuesados, en porciones o en lonchas, todos ellos envasados, a aquellos secaderos o envasadores inscritos, ubicados en la zona de elaboración, siempre que cumplan con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones y superen los procesos de control y certificación establecidos.

La limitación a la zona de elaboración, para realizar estas transformaciones del producto y su posterior envasado, obedece a criterios estrictamente técnicos, para garantizar el mantenimiento de la calidad del producto, que podría verse alterada si las condiciones de almacenamiento y manipulación se modifican.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado

En las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial, 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, 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 curados, 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.

Estas actividades, relacionadas con el correcto uso de la mención de la Denominación de Origen Protegida y la palabra TERUEL, no se aplicarán con carácter discriminatorio. La expedición de etiquetas (vitolas) y contraetiquetas se realizará automáticamente, para todo el producto que demuestre el cumplimiento del pliego de condiciones, de acuerdo a los informes facilitados por el organismo de control que realice las actividades de certificación, garantizando de esta forma la no discriminación de los operadores en estas actuaciones.

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.

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción está constituida por la provincia de Teruel.

La zona de elaboración de jamones y paletas curados 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.

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

5.1. *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 curados, en adelante zona de elaboración.

Factores naturales

La zona de elaboración de jamones y paletas curados 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 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.

Factores humanos

Existen referencias concretas indicadas por Jordan 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. Estos 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, suponiendo la 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, condicionara su aceptación para convertirse en producto amparado. En el despiece, nuevamente se precisara 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 «regaños» frecuentes en las fiestas de la Vaquilla del Ángel de Teruel, hechas con pan hojaldrado y aceitado, cubierto con lonchas de jamón y pimienta roja, asados al horno o a lasartenada.

5.2. *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 graso 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 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 3.2.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

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 el punto 5.1.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

https://www.aragon.es/documents/20127/60698021/Pliego+de+Condiciones+de+la+denominaci%C3%B3n+de+origen+protegida+Jam%C3%B3n+de+Teruel_Paleta+de+Teruel+-+Consolidado.pdf/07d33dfc-1bfe-e48f-3c2e-18c4502a3578?t=1611235730833