



## I. Disposiciones Generales

### DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y MEDIO AMBIENTE

**ORDEN de 7 de mayo de 2012, del Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, por la que se publica el pliego de condiciones modificado de la denominación de origen protegida "Jamón de Teruel" y se concede la protección nacional transitoria.**

La Orden de 6 de febrero de 2009, del Consejero de Agricultura y Alimentación, por la que se aprueba la normativa específica de la denominación de origen protegida «Jamón de Teruel», incluye, como anexos, el pliego de condiciones, el reglamento de funcionamiento y los estatutos.

Previa solicitud del Consejo Regulador de la denominación de origen, mediante Orden de 28 de junio de 2011, del Consejero de Agricultura y Alimentación, se adoptó la decisión favorable en relación con la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Jamón de Teruel». El pliego de condiciones resultante de la modificación se publicó como anexo de la orden.

Mediante Orden de 2 de marzo de 2012, del Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, se han resuelto los recursos de reposición interpuestos contra la Orden de 28 de junio de 2011, del Consejero de Agricultura y Alimentación, por la que se adopta la decisión favorable en relación con la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida "Jamón de Teruel".

Una vez transmitida a la Comisión Europea la solicitud de modificación del pliego de condiciones, y según lo previsto en el Reglamento del contenido mínimo de la normativa específica de determinadas denominaciones geográficas de calidad de los alimentos y del procedimiento para su reconocimiento, aprobado por Decreto 5/2009, de 13 de enero, del Gobierno de Aragón, en relación con el Reglamento (CE) nº 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo de 2006, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, procede publicar el pliego de condiciones resultante de la modificación y concederle una protección transitoria de escala nacional, lo que se efectúa mediante esta orden.

En su virtud dispongo:

*Artículo 1.*— Modificación de la Orden de 6 de febrero de 2009, del Consejero de Agricultura y Alimentación, por la que se aprueba la normativa específica de la denominación de origen protegida «Jamón de Teruel».

El pliego de condiciones contenido en el anexo I de la Orden de 6 de febrero de 2009, del Consejero de Agricultura y Alimentación, por la que se aprueba la normativa específica de la denominación de origen protegida «Jamón de Teruel», se sustituye por el que se inserta como anexo de la presente orden, que ha sido remitido a la Comisión Europea para su inscripción en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas.

*Artículo 2.*— Protección nacional transitoria.

1. Se concede la protección nacional transitoria prevista en el Reglamento (CE) nº 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo de 2006, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, al pliego de condiciones modificado de la denominación de origen Protegida «Jamón de Teruel», que sólo podrá ser empleada en la comercialización de jamones y paletas que lo cumplan.

2. La protección transitoria cesará cuando la Comisión Europea adopte una decisión sobre la solicitud de modificación del pliego de condiciones.

Zaragoza, 7 de mayo de 2012.

**El Consejero de Agricultura, Ganadería  
y Medio Ambiente,  
MODESTO LOBÓN SOBRINO**

ANEXO I  
PLIEGO DE CONDICIONES  
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA "JAMÓN DE TERUEL"

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

Denominación de origen protegida "Jamón 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" 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 Consejo Regulador.
5. El sacrificio de los cerdos destinados a la obtención de perniles y paletas que optan a la Denominación de Origen se realiza en mataderos inscritos 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 Consejo Regulador.
7. Los envasadores igualmente estarán inscritos y ubicados dentro de la zona de elaboración, en locales inscritos y controlados por el Consejo Regulador.
8. Finalizado todo el proceso citado anteriormente, los jamones y paletas en piezas enteras salen al mercado con la garantía de su origen, materializada en la palabra "TERUEL" con la estrella de 8 puntas marcada a fuego y la contraetiqueta (vitola) numerada por el Consejo Regulador.  
En los envases de los deshuesados, porciones o loncheados de jamones y paletas curadas, el Consejo Regulador autorizará y expedirá una contraetiqueta numerada con la palabra "Jamón" o "Paleta" según se trate.

#### E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Los perniles y paletas destinados a la elaboración del "Jamón de Teruel" proceden de ganaderías inscritas y 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.
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."
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°C y +2°C, el tiempo necesario para conseguir una temperatura máxima de +2°C en el interior de la pieza. El transporte de los perniles y de las paletas desde el matadero a los locales de curación se hace en vehículos frigoríficos, entrando en la nave de salado con una temperatura en el centro del pernil y de la paleta entre 0 y 2°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 °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. A fin de corregir las variaciones de las condiciones ambientales, los locales de secado pueden estar provistos de aparatos idóneos para mantener el adecuado grado termo higrométrico.

- 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.

El Consejo Regulador autorizará la comercialización del jamón y de la paleta curada, deshuesados, en porciones o en lonchas, todos ellos envasados, a aquellos secaderos o envasadores autorizados por el mismo, siempre que cumplan con los requisitos establecidos en este pliego de condiciones y superen los procesos de control y certificación establecidos.

## F) VÍNCULO CON EL MEDIO

### 1. HISTÓRICO

Orden de 17 de junio de 1981 por la que se reconoce la Denominación de Origen Provisional "Jamón de Teruel".

### 2. NATURAL

#### a) Orografía

La provincia de Teruel está situada sobre el borde oriental de la Meseta y sobre un sector, el suroccidental, 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 Calamocho-Teruel.

Por último, desde las estribaciones septentrionales del Cucalón a occidente y del Maestrazgo, en el límite noroccidental de la provincia, hacia el norte y nordeste, hasta el río Ebro, se extiende la grandiosa Depresión ibérica.

#### b) Clima

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.

#### c) Hidrografía

Casi el 70 por ciento de la superficie de la provincia de Teruel pertenece a la Cuenca del Ebro y a este río vierte sus aguas a través de 7 de sus afluentes, por la margen izquierda, Gallo, Jiloca, Huerva, y por la derecha Aguasvivas, Martín, Guadalupe y Matarraña. El resto de la superficie se distribuye entre 3 de las grandes cuencas peninsulares (una atlántica, la del Tago, y dos mediterráneas, la del Júcar-Cabriel y la del Turia-Guadalaviar), y las de otros dos ríos de menor importancia, a nivel peninsular, que pertenecen a la fachada nor-occidental mediterránea de la meseta: las del sistema Monleón-Mijares.

### 3. SISTEMAS DE PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN

#### a) Producción

Como característica esencial a esta denominación destaca sin lugar a dudas el 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.

- 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 incremento diario de peso elevado, 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.

#### b) Elaboración

La excelente calidad del "Jamón de Teruel" se debe principalmente a las condiciones en que se encuentra sometido el animal antes, durante y después de su sacrificio.

En la fase de elaboración se controla cuidadosamente la separación o despiece del pernil y de la paleta, el sangrado, la eliminación de los recortes de la piel, el transporte al secadero y la clasificación de los perniles y paletas atendiendo a su temperatura interna y al peso, con el fin de obtener productos homogéneos.

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 deliciosos jamones y paletas que gozan de gran prestigio.

#### G) ESTRUCTURA DE CONTROL

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".

- Dirección: Avda. de Sagunto, 116. Edificio CEEI-Aragón. 44002 TERUEL
- Teléfono: (34) 978 61 89 40
- Fax: (34) 978 61 89 41
- Correo electrónico: consejo@jamondeteruel.com
- www.jamondeteruel.com

Funciones:

- la emisión de informes, de carácter vinculante, previos a la inscripción de los operadores en los Registros de la D.O.P.
- la certificación de los operadores de acuerdo con lo establecido en la norma sobre "Requisitos Generales para entidades que realizan la certificación de productos" (Norma UNE-EN 45011 o Norma que la sustituya).

#### H) ETIQUETADO

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador y en ellas figurará obligatoriamente la mención: Denominación de origen protegida "Jamón de Teruel".

Los jamones y paletas en piezas enteras destinados al consumo irán identificado con la palabra "TERUEL", la estrella de 8 puntas marcada a fuego y la contraetiqueta (vitola) numerada expedida por el Consejo Regulador. Dichos distintivos serán colocados en la industria inscrita y 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, el Consejo Regulador autorizará y expedirá una contraetiqueta numerada con la palabra "Jamón" o "Paleta" según se trate.

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

#### I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

- Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria en Aragón ("Boletín Oficial de Aragón" n° 142, de 13 de diciembre de 2006).
- Decreto 5/2009, de 13 de enero, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento del contenido mínimo de la normativa específica de determinadas denominaciones geográficas de calidad de los alimentos y el procedimiento para su reconocimiento ("Boletín Oficial de Aragón" n° 18, de 28 de enero de 2009).