



I. Disposiciones Generales

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO RURAL Y SOSTENIBILIDAD

ORDEN DRS/1825/2017, de 24 de octubre, por la que se aprueba la normativa específica de la denominación de origen protegida “Jamón de Teruel” / “Paleta de Teruel”.

Con fecha 9 de marzo de 2009 se publicó 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”. Dicha orden incorporaba como anexo I el Pliego de Condiciones de la denominación de origen protegida “Jamón de Teruel”, como anexo II el Reglamento de esta denominación y los Estatutos provisionales como anexo III.

El Consejo Regulador de la mencionada denominación solicitó el 7 de abril de 2010 la modificación del pliego de condiciones y, en consecuencia, se publicó, el 1 de julio de 2011, la Orden de 28 de junio de 2011, del Consejero de Agricultura y Alimentación, por la que se adopta una decisión favorable en relación con la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida “Jamón de Teruel”.

Teniendo en cuenta las oposiciones formuladas contra la solicitud de modificación del pliego por parte de varias personas físicas y jurídicas, y, en respuesta a los recursos presentados contra la Orden de 28 de junio de 2011, por medio de Orden de 2 de marzo de 2012, del Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, se resuelve estimando parcialmente los recursos de reposición acumulados. Como consecuencia de la estimación parcial de los mencionados recursos, se rectificaron algunos de los apartados del pliego de condiciones de la solicitud de modificación.

Según lo previsto en el artículo 5.5 del entonces vigente Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, con fecha 3 de abril de 2012 se remitió a la Comisión Europea, a través del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida “Jamón de Teruel”.

Una vez transmitida la solicitud a la Comisión y, según lo previsto en el 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 del procedimiento para su reconocimiento, se publicó la 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.

En el proceso de examen de la solicitud conforme al artículo 6 del Reglamento (CE) n.º 510/2006, la Comisión Europea formuló diversas observaciones sobre el contenido del pliego de condiciones, que, al ser introducidas en el mismo, provocaron diferencias respecto al publicado como anexo de la Orden de 7 de mayo de 2012.

Posteriormente, el “Diario Oficial de la Unión Europea” (DOUE) C242/17 de 23 de agosto de 2013 publicó la solicitud de modificación de la denominación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, que deroga el anterior Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006. La publicación incluía el llamado Documento Único, confeccionado a partir de la nueva versión del pliego de condiciones resultante del examen de la solicitud por la Comisión Europea, así como un enlace a dicha versión en la página web del Gobierno de Aragón.

En el “Boletín Oficial de Aragón”, número 228, de 19 de noviembre de 2013, se publicó el anuncio de la Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario, por la que se da publicidad al pliego de condiciones de la denominación de origen protegida “Jamón de Teruel” / “Paleta de Teruel”, en el que se ha basado la decisión de la Comisión Europea de publicar en el “Diario Oficial de la Unión Europea” de fecha 23 de agosto de 2013 el documento único de la denominación de origen protegida “Jamón de Teruel”. Esta publicación no significaba una nueva fase de impugnación en el territorio nacional, y, hasta que la Comisión Europea adoptase su decisión definitiva, continuaba siendo aplicable la versión del pliego de condiciones publicada como anexo I de la Orden de 7 de mayo de 2012, del Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente.

Finalmente, en el “Diario Oficial de la Unión Europea” L40 de 11 de febrero de 2014 se ha publicado el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 127/2014 de la Comisión, de 5 de febrero de 2014, por



el que se aprueba una modificación que no es de menor importancia del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas (Jamón de Teruel / Paleta de Teruel (DOP)). Este reglamento de ejecución es obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada estado miembro. Así pues, desde su entrada en vigor resulta directamente aplicable el pliego de condiciones al que se refería la solicitud de modificación publicada el 23 de agosto de 2013.

La modificación del pliego de condiciones tiene como efecto automático la modificación del reglamento de funcionamiento de la denominación de origen protegida, publicado como anexo II de la Orden de 6 de febrero de 2009, fundamentalmente en el nombre de la denominación, y en la regulación de la designación, denominación y presentación de los productos amparados. Asimismo, es conveniente adaptar los términos relacionados con los marchamos de garantía a la terminología habitual que utiliza la denominación. Además, hay que actualizar los artículos relacionados con la normativa, las funciones del Consejo y el sistema de control, derivado básicamente de la modificación de la Ley 6/2009, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria en Aragón, llevada a cabo por la Ley 2/2016, de 28 de enero, de medidas Fiscales y Administrativas de la Comunidad Autónoma de Aragón. Por otra parte, el actual Consejo Regulador, que ha participado activamente en la elaboración de esta orden, ha propuesto incorporar otros cambios, entre los que se incluyen la posibilidad del Consejo para ser titular de marcas colectivas y de garantía, aclarar determinadas circunstancias en caso de cese o finalización de mandato del Presidente y las características del Vicepresidente, introducir otras bases de datos necesarias para el funcionamiento del Consejo y especificar de manera más concreta las obligaciones de los inscritos, entre otras. Además se han actualizado las nomenclaturas cuyo significado resultaba ambiguo u obsoleto.

Tal como se ha expuesto anteriormente, durante la tramitación de la modificación del pliego de condiciones, desde la Orden de 6 de febrero de 2009, se han publicado varias versiones del mismo. Entre las diversas modificaciones aprobadas, destaca especialmente el cambio de nombre de la denominación. Por ello, unido a las modificaciones formuladas del reglamento de funcionamiento, procede una nueva orden que apruebe la normativa específica de la denominación, para facilitar su conocimiento a los interesados y contribuir a una mayor claridad y seguridad jurídica, si bien, la inclusión del pliego de condiciones en la misma equivale a una publicación actualizada más que a una aprobación.

Esta orden se aprueba en uso de las competencias exclusivas que ostenta la Comunidad Autónoma, sobre agricultura y ganadería, la regulación del sector agroalimentario y de los servicios comunes, denominaciones de origen y otras menciones de calidad, Corporaciones de Derecho Público representativas de intereses económicos y sociales, planificación de la actividad económica y fomento del desarrollo económico de la Comunidad Autónoma, conforme al artículo 71. 17.º, 18.º, 29.º y 32.º del Estatuto de Autonomía de Aragón, y según lo previsto en la Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria en Aragón, y 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 el Decreto 5/2009, de 13 de enero, del Gobierno de Aragón.

Este proyecto de orden se ha sometido a un periodo de información pública, mediante la publicación en el "Boletín Oficial de Aragón", número 123, de 29 junio de 2017, no habiéndose recibido ninguna alegación en el plazo para la formulación de las mismas, en consecuencia, dispongo:

Artículo único. Aprobación de la normativa específica de la denominación de origen protegida "Jamón de Teruel" / "Paleta de Teruel".

Se aprueba la normativa específica de la denominación de origen protegida "Jamón de Teruel" / "Paleta de Teruel", integrada por los siguientes instrumentos:

- a) el pliego de condiciones en el que se ha basado la Comisión Europea para aprobar el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 127/2014 de la Comisión, de 5 de febrero de 2014, por el que se aprueba una modificación que no es de menor importancia del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas (Jamón de Teruel / Paleta de Teruel (DOP)), y que se inserta como anexo I de esta orden.
- b) el reglamento de funcionamiento, que se inserta como anexo II de esta orden.

Disposición derogatoria única.

1. Queda expresamente derogada 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".



2. Queda expresamente derogada la 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.

3. Quedan también derogadas las disposiciones de igual o inferior rango que se opongan o contradigan a lo dispuesto en esta orden.

Disposición final única. *Entrada en vigor.*

La presente disposición entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el “Boletín Oficial de Aragón”.

Zaragoza, 24 de octubre de 2017.

**El Consejero de Desarrollo Rural
y Sostenibilidad,
JOAQUÍN OLONA BLASCO**

ANEXO I

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

(Modificación aprobada por el Reglamento de Ejecución (UE) nº 127/2014 de la Comisión, de 5 de febrero de 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) OBTENCION 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 realizara 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 pernils y paletas, se mantienen a una temperatura entre -2°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 pernils 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°C 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. 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 Calamochoa-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. 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, 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 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 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 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. 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 DOP.
- 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.

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

- Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria en Aragón ("Boletín Oficial de Aragón" nº 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" nº 18, de 28 de enero de 2009).

ANEXO II

REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN
PROTEGIDA «JAMON DE TERUEL»/«PALETA DE TERUEL»*Artículo 1. Normativa reguladora de la denominación de origen protegida.*

1. La denominación de origen protegida «Jamón de Teruel»/«Paleta de Teruel» (en adelante, DOP) se registrará por:

- a) El Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.
- b) La Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria en Aragón.
- c) El pliego de condiciones de la DOP (en adelante, el pliego de condiciones).
- d) El presente reglamento de funcionamiento (en adelante, el reglamento).
- e) Los estatutos de la DOP.
- f) El sistema de calidad y todos los documentos requeridos para la aplicación de la Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 "Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios".

2. Tendrá carácter supletorio la sección 3ª del capítulo II del Título Preliminar de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.

Artículo 2. El Consejo Regulador. Naturaleza, composición, finalidad y régimen jurídico.

1. El Consejo Regulador de la DOP «Jamón de Teruel»/«Paleta de Teruel» es una corporación de derecho público, con personalidad jurídica propia, autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines.

2. Forman parte del Consejo Regulador las empresas ganaderas productoras y las empresas transformadoras y elaboradoras inscritas en los registros correspondientes de la denominación.

3. La finalidad principal del Consejo Regulador es la gestión de la DOP, a través de sus órganos de gobierno, además de la finalidad propia de representación, defensa, garantía y promoción de la denominación de origen protegida. Asimismo cuenta con una estructura de control para la certificación del pliego de condiciones.

4. El régimen jurídico de funcionamiento del Consejo Regulador estará sujeto, con carácter general, al derecho privado, a excepción de las siguientes actuaciones en las que, por tratarse del ejercicio de potestades públicas, se someterá a las normas del derecho administrativo y a la tutela del Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad del Gobierno de Aragón:

- a) Aprobación de los estatutos.
- b) Gestión de los registros de la DOP.
- c) Gestión de las cuotas de funcionamiento, previstas en el artículo 12 de este reglamento.
- d) Expedición de certificados de producto u operador acogido a la DOP.
- e) Expedición y control del uso de contraetiquetas, precintos y otros marchamos de garantía (vitolas).
- f) Control del uso de las etiquetas comerciales utilizadas en los jamones y paletas protegidos, en aquellos aspectos que afecten a la DOP.
- g) Establecimiento para cada campaña, dentro de los límites fijados por el pliego de condiciones, de aspectos de coyuntura anual que puedan influir en los procesos de producción o transformación.

5. En todo lo no previsto en el apartado anterior, el Consejo Regulador se sujetará al derecho privado; en particular, en la contratación y el régimen patrimonial y de personal. En todo caso, mantendrá como principio básico el funcionamiento sin ánimo de lucro.

6. La constitución, estructura y funcionamiento del Consejo Regulador se registrarán por

principios democráticos, y de representatividad de los intereses económicos y sectoriales integrados en la DOP, con especial contemplación de los minoritarios.

7. El Consejo Regulador podrá participar, constituir o relacionarse con toda clase de asociaciones, fundaciones, sociedades civiles o mercantiles, corporaciones de derecho público, consejos reguladores u otras personas jurídicas, estableciendo, en su caso, los convenios de colaboración que estime oportunos.

8. El Consejo Regulador podrá ser titular de marcas colectivas y marcas de garantía, siempre asegurando la protección de la denominación de origen como bien de dominio público de titularidad autonómica, en el que el uso y la gestión de los nombres protegidos están sujetos a la protección legal, de conformidad con lo establecido en el artículo 28 y 29 de la Ley 9/2006, de 30 de noviembre.

Artículo 3. *Ámbito de competencia del Consejo Regulador.*

El ámbito de competencia del Consejo Regulador está determinado:

- a) En lo territorial: por la zona geográfica de la DOP.
- b) En razón de los productos: por los protegidos por la DOP en cualquiera de sus fases de producción, transformación, y circulación previa a su comercialización.
- c) En razón de las personas físicas y jurídicas: por las inscritas en los registros de la DOP.

Artículo 4. *Funciones del Consejo Regulador.*

1. Corresponde al Consejo Regulador ejercer a través de sus órganos de gobierno entre otras, las siguientes funciones:

- a) Velar por el prestigio y fomento de la DOP y denunciar, en su caso, cualquier uso incorrecto ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes y ejercer las acciones judiciales o extrajudiciales para defender el nombre de la DOP frente a su utilización ilegítima.
- b) Gestionar los registros de operadores de la DOP.
- c) Velar por el cumplimiento de las disposiciones de las correspondientes normas técnicas y reglamentos de funcionamiento.
- d) Investigar y difundir el conocimiento y aplicación de los sistemas de producción y comercialización propios de la DOP y asesorar sobre estas materias a los operadores que lo soliciten y a la Administración.
- e) Proponer modificaciones del pliego de condiciones y del reglamento.
- f) Informar a los consumidores sobre las características de calidad de los productos de la DOP.
- g) Realizar actividades de promoción.
- h) Elaborar estadísticas de producción, elaboración y comercialización de los productos amparados, para uso interno y para su difusión y general conocimiento.
- i) Gestionar las cuotas obligatorias y las tarifas por prestación de servicios establecidas en el reglamento de la denominación para su financiación.
- j) Expedir certificados de producto u operador acogido a la denominación, así como expedir y controlar el uso de las contraetiquetas, precintos y otros marchamos de garantía (vitolas).
- k) Controlar el uso de las etiquetas comerciales, a través de los servicios técnicos, en aquellos aspectos que afecten a la DOP.
- l) Colaborar con las autoridades competentes, particularmente en el mantenimiento de los registros públicos oficiales, así como con los órganos encargados del control.
- m) Velar por el desarrollo sostenible de la zona geográfica.
- n) Elaborar, aprobar y gestionar sus presupuestos.
- ñ) Cualquier otra función que le atribuya la legislación y sus estatutos.

2. Corresponde a la estructura de control del Consejo Regulador el control del cumplimiento del pliego de condiciones, a cuyo fin estará acreditado ante la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) en el cumplimiento de la norma sobre "Evaluación de

la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios". (Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012), de acuerdo con lo establecido en el artículo 39.2.d) de la Ley 9/2006 de 30 de noviembre.

Artículo 5. *Organos de gobierno.*

Los órganos de gobierno del Consejo Regulador serán el Pleno, el presidente, el vicepresidente y cualquier otro que establezca sus estatutos.

Artículo 6. *El Pleno.*

1. El Pleno es el órgano colegiado de gobierno del Consejo Regulador y ostenta la representación de los titulares de explotaciones ganaderas y de empresas transformadoras y elaboradoras inscritas en los registros de la DOP.

2. El pleno estará compuesto por:

a) El Presidente del Consejo Regulador.
b) El Vicepresidente del Consejo Regulador.
c) Los vocales. Los titulares y suplentes de las vocalías serán elegidos por y entre las personas, físicas o jurídicas, inscritas en los Registros de la DOP para un mandato de cuatro años. Cuando una persona jurídica sea elegida como vocal, designará la persona física que la represente en las sesiones del Pleno. Los estatutos determinarán el número de vocales.

d) Dos delegados del Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad designados por su Consejero, con voz pero sin voto.

e) El Director Gerente, con voz pero sin voto, en el caso de que así se establezca en sus estatutos.

f) El Secretario del Consejo Regulador, con voz pero sin voto, en el caso de que así se establezca en sus estatutos.

3. Las funciones del Pleno son las que se enumeran a continuación:

a) Cumplir y hacer cumplir el presente reglamento y el pliego de condiciones, proponiendo y acordando al efecto las disposiciones necesarias y mandando ejecutar los acuerdos que adopte.

b) Velar por el prestigio y fomento de la DOP y denunciar cualquier uso incorrecto ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes.

c) Aprobar los estatutos.

d) Velar por el mantenimiento de la acreditación, en cumplimiento de la Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

e) Supervisar la gestión de los registros de la DOP.

f) Establecer las cuotas y tarifas de funcionamiento, previstas en el artículo 12 de este reglamento, así como las tarifas por prestación de servicios de la estructura de control.

g) Controlar el uso de las etiquetas comerciales utilizadas en los productos protegidos, en aquellos aspectos que afecten a la DOP.

h) Establecer para cada campaña, con base en criterios de defensa y mejora de la calidad y dentro de lo fijado por el pliego de condiciones, límites de producción o transformación o cualquier otro aspecto de coyuntura anual que pueda influir en estos procesos.

i) Otras funciones detalladas en los estatutos y cualquier otra función que corresponda al Consejo Regulador, según las disposiciones vigentes, y que no correspondan a ningún otro órgano de gobierno.

Artículo 7. *Régimen de funcionamiento del Pleno.*

1. El Pleno se reunirá por convocatoria de su Presidente, bien por propia iniciativa o a petición de la mitad de los vocales, o bien cuando resulte procedente de acuerdo con los estatutos. En todo caso, deberá celebrar sesión ordinaria como mínimo una vez cada tres meses.

2. Las sesiones del Pleno serán convocadas por el Presidente con una antelación de siete días naturales a su celebración, salvo casos de urgencia, en los que este periodo quedará reducido a cuarenta y ocho horas. La convocatoria se realizará por cualquier medio que permita tener constancia de su recepción por los convocados, y contendrá el orden del día de la reunión y la fecha, el lugar y la hora de la misma.
3. Cuando el Pleno se convoque a petición de los vocales, en el orden del día se incluirán los asuntos consignados en la solicitud, y la reunión será convocada dentro de los tres días naturales siguientes a la recepción de la solicitud por el Presidente y se celebrará en el plazo máximo de 15 días hábiles.
4. En las reuniones no podrán debatirse ni adoptarse acuerdos sobre asuntos que no figuren en el orden del día, salvo que estén presentes todos los miembros del Pleno y sea declarada la urgencia del asunto por el voto favorable de la mayoría.
5. Para la válida constitución del Pleno se requiere la presencia del Presidente y del Secretario o, en su caso, de quienes les sustituyan, así como de los vocales representantes de al menos el 50% de los votos de cada uno de los dos sectores (ganadero y transformador/elaborador). En cualquier caso, el Pleno quedará válidamente constituido cuando estén presentes la totalidad de sus miembros y así lo acuerden por unanimidad.
6. Los acuerdos del Pleno se adoptarán por mayoría de los votos presentes. El Presidente tendrá voto dirimente en caso de empate.
7. Si así lo estima necesario, el Pleno podrá completar sus normas de funcionamiento, respetando en todo caso lo establecido en el presente Reglamento en los Estatutos y en el resto de disposiciones legales o reglamentarias vigentes en la materia.

Artículo 8. *El Presidente.*

1. El Presidente del Consejo Regulador será elegido por el Pleno con el voto favorable de la mayoría absoluta de los vocales elegidos. Para ser elegido Presidente no se requerirá la condición de inscrito en los Registros de la DOP.
2. El mandato del Presidente durará cuatro años. Además de por el transcurso de dicho plazo, su mandato finalizará por las siguientes causas: dimisión, incapacidad, fallecimiento o por decisión del Pleno por mayoría absoluta de sus vocales. La sesión para decidir el cese será convocada, a instancia de al menos un tercio de los vocales del Pleno, por el Vicepresidente en los plazos previstos en el artículo 7.3. Si transcurridos dichos plazos, el Vicepresidente no convocase el Pleno, los vocales que hayan solicitado el cese, podrán convocar un Pleno extraordinario dentro de los tres días naturales siguientes.
3. En caso de finalización del mandato del Presidente por causa distinta al transcurso del plazo de cuatro años, el Vicepresidente convocará, en el plazo de 15 días, un Pleno para que se elija un nuevo Presidente por lo que reste de mandato del anterior.
4. Las funciones del Presidente se establecerán en los Estatutos.

Artículo 9. *El Vicepresidente.*

1. El Vicepresidente será nombrado en el mismo Pleno que el Presidente con los mismos requisitos y por el mismo tiempo que éste por los vocales integrantes del Pleno. Así mismo le serán aplicables las mismas causas de cese previstas para el Presidente. Para ser elegido Vicepresidente no se requerirá la condición de inscrito en los Registros de la DOP. En este caso, el Vicepresidente tendrá el voto dirimente en caso de empate cuando actúe en sustitución del presidente, y asistirá a las sesiones del Pleno con voz y sin voto cuando también asista el Presidente.
2. El Vicepresidente sustituirá al Presidente en ausencia del mismo y en los casos en que así lo prevean los Estatutos.
3. El Vicepresidente asumirá las funciones que le delegue el Presidente así como las que específicamente acuerde el Pleno.

Artículo 10. *Sistema de control.*

1. El control del cumplimiento del pliego de condiciones corresponde al propio operador, inscrito voluntariamente en los registros de la DOP, a cuyo fin implantará un programa de autocontrol.
2. Corresponde a la estructura de control del Consejo Regulador:
 - a) 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).
 - b) El desarrollo del sistema de calidad y de cuantos Comités o estructuras complementarias sean requeridas para el cumplimiento de la citada norma.
3. El órgano encargado de velar por el buen funcionamiento del sistema de control, será el Comité de partes, tal y como se define en la Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

Artículo 11. *Infraestructura administrativa.*

1. El Consejo Regulador contará con el personal administrativo necesario para el cumplimiento de sus fines que se determine en los Estatutos.
2. El personal administrativo desempeñará sus funciones al servicio de los órganos de gobierno. Asimismo, podrá auxiliar a la estructura de control de forma imparcial, objetiva y con sigilo profesional.

Artículo 12. *Financiación del Consejo Regulador.*

1. Para el cumplimiento de su finalidad, el Consejo Regulador contará con los siguientes recursos:
 - a) Las cuotas que han de abonar sus inscritos por los conceptos e importes o porcentajes determinados en este reglamento, y que se especifican en los estatutos.
 - b) Las tarifas establecidas por la prestación de los servicios de la estructura de control, que deberán ser abonadas por los operadores que reciban directamente dichos servicios.
 - c) Las tarifas establecidas por la prestación de otros servicios.
 - d) Las subvenciones que puedan establecerse anualmente en los presupuestos generales de las Administraciones públicas.
 - e) Las rentas y productos de su patrimonio.
 - f) Las donaciones, legados y demás ayudas que pueda percibir.
 - g) Cualquier otro recurso que le corresponda percibir.
2. Las bases para calcular las cuotas que deben abonar los operadores inscritos se determinarán en los Estatutos en atención a:
 - a) Para los titulares de explotaciones inscritas: el número de animales sacrificados cuyas extremidades se destinen a la elaboración de productos amparados.
 - b) Para los titulares de las empresas inscritas: el volumen de los productos amparados en cuya elaboración, transformación o comercialización participen.
 - c) El valor documental de los marchamos de garantía (vitolas) entregados a cada operador.
 - d) El coste de expedición de certificados y otros documentos, a solicitud del operador.
3. A los efectos del apartado anterior, el Pleno del Consejo Regulador fijará anualmente el valor medio del coste de un cerdo cebado en la zona y del precio de venta de los productos amparados. Asimismo, el Pleno del Consejo Regulador fijará, anualmente y en función del presupuesto, los porcentajes aplicables a tales bases.
4. Los costes de la estructura de control deberán ser financiados íntegramente por los operadores inscritos mediante el pago de las tarifas correspondientes establecidas por el Pleno del Consejo Regulador y publicadas en los correspondientes documentos del sistema de calidad.
5. Anualmente el Pleno determinará el importe de las tarifas de la estructura de control,

teniendo en cuenta el número de auditorías a realizar y la importancia de las instalaciones. Dichas tarifas estarán a disposición de los interesados.

6. Sin perjuicio de las consecuencias que el impago de cuotas y tarifas pueda tener respecto a la vigencia de la certificación del operador, las primeras podrán ser exigidas en vía de apremio y las segundas ante la jurisdicción civil ordinaria en los plazos que se establezcan en los estatutos.

Artículo 13. *Registros de la DOP*

1. El Consejo Regulador llevará, al menos, los siguientes registros:

- a) Registro de empresas ganaderas productoras (granjas):
 - granjas de producción de lechones;
 - granjas de cebo;
 - granjas de ciclo cerrado.
- b) Registro de empresas transformadoras y elaboradoras (mataderos, salas de despiece, secaderos, salas de loncheado y de envasado).
- c) Registro de etiquetas comerciales.
- d) Otras bases de datos que se consideren necesarias, en función de las actividades de gestión y control, que al menos incluyan:
 - Integradores porcinos (propietarios de los cerdos a sacrificar);
 - Maquileros de Producto a elaborar (propietarios de las piezas a elaborar);
 - Fábricas de piensos para el cebo de los cerdos.

Estas bases de datos se constituyen a efectos de coordinación y control de los productos amparados y no tienen derecho a participar en las elecciones de vocales o miembros del Pleno del Consejo Regulador.

2. Las condiciones y funcionamiento de los registros y la forma de solicitud de inscripción en ellos se fijarán en los estatutos. En todo caso, los registros a los que se refieren las letras a) y b) del apartado anterior incluirán información sobre la situación, actualizada, relativa a la certificación de cada operador. Las bases de datos a los que se refiere la letra d) del apartado anterior, se constituyen a efectos de coordinación y control de los productos amparados, no pudiendo considerarse a efectos de participación en el órgano de gestión.

Artículo 14. *Inscripción en los registros.*

1. Forman parte del Consejo Regulador las personas físicas o jurídicas que figuren inscritos en los registros correspondientes de la DOP.

2. No podrá negarse la inscripción en los registros a ninguna persona física o jurídica que lo solicite y cumpla los requisitos generales establecidos en la normativa reguladora de la DOP, sin perjuicio de lo establecido en los siguientes apartados.

3. Los operadores inscritos causarán baja en el correspondiente registro por alguna de las siguientes causas:

- a) suspensión definitiva del derecho al uso de la denominación según lo previsto en el artículo 60.2 de la Ley 9/2006.
- b) sanción administrativa, por la comisión de infracción administrativa muy grave según lo previsto en el artículo 61.3 de la Ley 9/2006, de 30 de noviembre.

4. En los dos supuestos a los que se refiere el apartado anterior, se aplicarán los plazos de prescripción previstos en la Ley 9/2006, de 30 de noviembre.

5. El operador alimentario que cause baja en un registro deberá cumplir las obligaciones pendientes con el Consejo y devolver todas las etiquetas y documentos de la DOP que no se hayan utilizado.

Artículo 15. *Derechos de los inscritos.*

1. Solo las personas físicas o jurídicas inscritas en los registros de la DOP podrán producir, elaborar y envasar, según proceda, los productos amparados bajo la DOP.

2. Sólo puede utilizarse la DOP, y los logotipos referidos a ella, en los productos

precedentes de empresas inscritas en los registros de la DOP que hayan sido elaborados conforme a las exigencias del Pliego de condiciones de la DOP.

3. Los operadores inscritos no podrán hacer uso de la DOP en propaganda, publicidad, documentación o etiquetado en los siguientes supuestos:

a) que hayan solicitado, voluntariamente y por un plazo determinado, la suspensión de la certificación.

b) que la estructura de control les haya retirado temporalmente la certificación, de acuerdo con el artículo 60 de la Ley 9/2006, de 30 de noviembre.

c) que se les haya impuesto la sanción administrativa de suspensión temporal del uso de la denominación según lo previsto en el artículo 61.2 de la Ley 9/2006, de 30 de noviembre.

4. Los inscritos tienen derecho a participar en los procesos electorales del Consejo Regulador como electores de sus representantes en el Pleno, así como a ser candidatos a vocal de este órgano, de acuerdo con el régimen electoral previsto en los estatutos, excepto los inscritos en las bases de datos establecidas en el artículo 13.1.d) anterior.

5. Los titulares de explotaciones inscritas en el Registro de empresas ganaderas productoras (granjas) podrán producir en ellas animales con derecho a la DOP y animales sin derecho a ella, siempre que puedan diferenciarse a efectos de certificación.

6. Siempre que se establezca la necesaria separación entre ellos, en las instalaciones inscritas en el Registro de empresas transformadoras y elaboradoras a que se refiere este reglamento se podrán elaborar, almacenar y manipular productos con derecho a la DOP junto con productos no amparados por otra figura de calidad diferenciada. Asimismo, en las instalaciones inscritas en el registro a que se refiere este reglamento, se podrán elaborar, almacenar y manipular productos con derecho a la DOP junto con productos amparados por otras figuras de calidad diferenciada, siempre que se cumplan los requisitos de cada una de dichas figuras.

7. Para el ejercicio de cualquier derecho que les pueda corresponder como miembros del Consejo Regulador, o para beneficiarse de los servicios que éste preste, los inscritos deberán estar al corriente del pago de sus obligaciones económicas, y mantener actualizadas las inscripciones.

Artículo 16. *Obligaciones generales de los inscritos.*

1. Con la inscripción en los registros correspondientes, las personas naturales o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones del pliego de condiciones, de este reglamento y de los estatutos, además de los acuerdos que, dentro de sus competencias, dicte el Consejo Regulador, así como a satisfacer las cuotas y tarifas que les correspondan.

2. En concreto, los operadores alimentarios inscritos en los registros de la DOP tienen las siguientes obligaciones:

a) Cumplir la normativa específica de la denominación y el resto de normas que les sea de aplicación, así como los acuerdos y decisiones adoptados por el Consejo Regulador.

b) Verificar el cumplimiento de lo dispuesto en el apartado anterior conforme a las prescripciones del programa de autocontrol, visado por el Consejo Regulador.

c) Colaborar en la realización de las visitas de seguimiento y control que realicen los servicios de inspección y certificación del Consejo, y facilitar la tarea de los inspectores, proporcionándoles la información que soliciten. En particular, permitirán el libre acceso a todas las dependencias y edificaciones de la explotación o la empresa, así como a su documentación técnica, industrial, mercantil y contable relacionado con el ámbito de la certificación.

d) Exhibir la documentación que sirva de justificación del movimiento de mercancías y de las transacciones realizadas y facilitar a los inspectores una copia o reproducción cuando soliciten.

e) Permitir a los servicios de inspección y certificación del Consejo que se practique

la toma de muestras de los productos o de las mercancías que producen, elaboran y almacenan.

f) Mantener actualizadas sus inscripciones en los registros de la DOP.

g) Comunicar por escrito al Consejo Regulador con antelación cualquier variación que afecte a los datos aportados con la inscripción. La comunicación deberá realizarse con antelación suficiente en todos aquellos casos en que la modificación requiera la autorización del Consejo.

h) Expedir al mercado los jamones y las paletas amparados por la DOP debidamente etiquetados de acuerdo con lo que se establece en este reglamento y estatutos.

3. Las personas físicas, y quienes representen a las personas jurídicas, inscritas en los registros de la DOP colaborarán en la realización de los procesos electorales para la renovación de los órganos de gobierno, participando como miembros de las mesas u otros órganos electorales en las ocasiones en que fueran nombrados.

Artículo 17. Designación, denominación y presentación de los productos amparados.

1. Los jamones y paletas en piezas enteras destinados al consumo, irán identificados con la palabra "TERUEL" y la estrella de 8 puntas, además del código de trazabilidad del animal todo ello marcado 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.

2. En las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, figurará obligatoriamente la mención Denominación de origen protegida «Jamón de Teruel» o la mención Denominación de origen protegida «Paleta de Teruel», según corresponda a cada producto, además de las menciones obligatorias y facultativas que la normativa de etiquetado establece.

3. 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, además de las menciones obligatorias y facultativas que la normativa de etiquetado establece.

4. El contenido de la contraetiqueta podrá integrarse en el etiquetado comercial de aquellas empresas que así lo decidan.

5. El Pleno del Consejo Regulador podrá establecer otros marchamos de garantía.

6. Las firmas inscritas en los Registros de empresas a que se refiere este reglamento, podrán utilizar, además del nombre o razón social, los nombres comerciales de los que sean titulares siempre que los comuniquen al Consejo Regulador junto con los documentos que acrediten dicha inscripción y manifiesten expresamente que se responsabilizan de su uso en productos protegidos por la DOP.