



DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE

DECRETO 66/2023, de 3 de mayo, del Gobierno de Aragón, por el que se declara el secado natural “a ventana abierta” de jamones y productos cárnicos en la provincia de Teruel como bien de interés cultural inmaterial.

El patrimonio cultural de Aragón está integrado, tal y como se regula en la Ley 3/1999, de 10 de marzo, del Patrimonio Cultural Aragonés, por todos los bienes materiales e inmateriales relacionados con la historia y la cultura de Aragón que presenten interés antropológico, antrópico, histórico, artístico, arquitectónico, mobiliario, arqueológico, paleontológico, etnológico, científico, lingüístico, documental, cinematográfico, bibliográfico o técnico, hayan sido o no descubiertos y tanto si se encuentran en la superficie como en el subsuelo o debajo de las aguas.

Estos bienes pueden ser protegidos, en función de su relevancia cultural, como bienes de interés cultural, bienes catalogados o bienes inventariados. De éstos, los bienes de interés cultural son definidos, según se regula en el artículo 12 de la Ley, como los bienes más relevantes del Patrimonio Cultural Aragonés. Este mismo precepto prevé además diferentes categorías de protección para los bienes de interés cultural en función de la naturaleza de los mismos, siendo una de ellas la de bien inmaterial.

En materia de protección del patrimonio inmaterial destaca la aprobación por el Estado de la Ley 10/2015, de 26 de mayo, para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, que establece que tienen la consideración de bienes del patrimonio cultural inmaterial los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos, reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural y en particular las tradiciones y expresiones orales, las artes espectáculo, los usos sociales, rituales y actos festivos, los conocimientos y uso relacionados con la naturaleza y el universo, las formas de socialización colectiva y organizaciones y las manifestaciones sonoras, música y danza tradicional. Por su parte, la UNESCO, precisa que el patrimonio cultural inmaterial o “patrimonio vivo” se refiere a “los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural”, tal y como lo ha definido en la Convención de la UNESCO de 2003 para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad: favorece la creatividad y el bienestar social, contribuye a la gestión del entorno natural y social y genera ingresos económicos.

Todos los valores que debe reunir un bien inmaterial para ser declarado bien de interés cultural, se añan en el secado natural “a ventana abierta” de jamones y productos cárnicos en la provincia de Teruel como método y sistema de conservación de los alimentos. Estos valores culturales se recogen en el anexo único de este Decreto.

Respecto al procedimiento de declaración, el artículo 18 de la Ley del Patrimonio Cultural Aragonés exige la previa tramitación de un expediente administrativo para la declaración de un bien de interés cultural. Dicho expediente ha de incoarse mediante resolución del Director General responsable de Patrimonio Cultural.

El procedimiento se inició mediante la Resolución de 24 de febrero de 2023, de la Directora General de Patrimonio Cultural, por la que se inició nuevamente el procedimiento y se abrió un periodo de información pública para la declaración del secado natural “a ventana abierta” de jamones y productos cárnicos en la provincia de Teruel como bien de interés cultural inmaterial. Esta resolución fue publicada en el “Boletín Oficial de Aragón”, número 45, de 7 de marzo de 2023.

Previamente se había dictado la Resolución de 10 de enero de 2023, de la Directora General de Patrimonio Cultural, por la que se archivaba por caducidad el expediente para la declaración del secado al natural “a ventana abierta” de jamones y productos cárnicos en la provincia de Teruel que fue iniciado por Resolución de 19 de octubre de 2020, de la Directora General de Patrimonio Cultural, publicada en el “Boletín Oficial de Aragón”, número 214, de 27 de octubre de 2020 y que había caducado el día 27 de abril de 2022 por haber transcurrido el plazo máximo de 18 meses para concluir el expediente.

El expediente administrativo se ha continuado conforme a lo previsto a la Ley 3/1999, de 10 de marzo, del Patrimonio Cultural Aragonés, la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedi-



miento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, y la Ley 5/2021, de 29 de junio, de Organización y Régimen Jurídico del Sector Público Autonómico de Aragón.

Tras la iniciación del procedimiento y la apertura de un período de información pública se presentó una alegación de la Asociación de Secaderos al Natural, en la que solicitaba la incorporación al expediente de las firmas de apoyo recabadas de distintos organismos en el expediente archivado y que fue estimada en el sentido de su incorporación. Finalmente se dio trámite de audiencia a los interesados por un periodo de 10 días hábiles.

Asimismo, de acuerdo con lo previsto en el artículo 18.6 de la Ley 3/1999, de 10 de marzo, del Patrimonio Cultural Aragonés, se solicitó informe a la Comisión Provincial del Patrimonio Cultural de Teruel que informó desfavorablemente esta declaración en su sesión del día 26 de abril de 2023, siendo la naturaleza de este informe la de preceptivo, pero no vinculante en materia de declaraciones de bienes de interés cultural.

Por todo ello, conforme a lo dispuesto en el artículo 21 de la Ley 3/1999, de 10 de marzo, de Patrimonio Cultural Aragonés, a propuesta del Consejero del Departamento de Educación, Cultura y Deporte, y previa deliberación, el Gobierno de Aragón, en su reunión del día 3 de mayo de 2023,

DISPONGO:

Primero.— *Objeto.*

Es objeto del presente Decreto declarar el secado natural “a ventana abierta” de jamones y productos cárnicos en la provincia de Teruel como bien de interés cultural inmaterial.

La descripción de los valores culturales del secado natural “a ventana abierta” de jamones y productos cárnicos en la provincia de Teruel se recogen en el anexo único de este Decreto.

Segundo.— *Régimen jurídico.*

El régimen jurídico aplicable del secado natural “a ventana abierta” de jamones y productos cárnicos en la provincia de Teruel como bien de interés cultural inmaterial es el previsto en la sección 1ª del capítulo I del título segundo de la Ley 3/1999, de 10 de marzo, del Patrimonio Cultural Aragonés, en los títulos sexto y séptimo de la misma ley, y en cuantos preceptos sean de aplicación general a los bienes de interés cultural.

Tercero.— *Publicidad.*

El presente Decreto será publicado en el “Boletín Oficial de Aragón” y se notificará a los interesados.

Esta publicación sustituirá a la notificación personal de acuerdo con lo previsto en el artículo 45 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Frente a este Decreto, que agota la vía administrativa, cabe interponer, recurso potestativo de reposición ante el mismo órgano que dictó el acto, en el plazo de un mes de conformidad con lo dispuesto en los artículos 123 y 124 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, o bien recurso contencioso-administrativo en el plazo de dos meses, de conformidad con los artículos 25 y 46.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-administrativa.

Zaragoza, 3 de mayo de 2023.

**El Presidente del Gobierno de Aragón,
JAVIER LAMBÁN MONTAÑÉS**

**El Consejero de Educación,
Cultura y Deporte,
FELIPE FACI LÁZARO**



ANEXO ÚNICO DESCRIPCIÓN BIEN INMATERIAL

La conservación de alimentos es desde la prehistoria, uno de los asuntos primordiales de supervivencia humana en todas las culturas del mundo. La revolución industrial y adopción de la electricidad, así como la utilización de congeladores y refrigeradores, supuso una transformación de los sistemas tradicionales de conservación y elaboración de los productos alimenticios.

Los métodos de conservación de alimentos, han sido y son múltiples: El desecado al aire, deshidratación al sol, el ahumado, la refrigeración por el hielo, los salazones, los escabechados, los encurtidos, los adobos, los macerados y los marinados. Cada uno de estos procesos conllevaba unos espacios adecuados, algunos en el ámbito doméstico del hogar, presidido por la chimenea y el fuego cuando se trata de ahumados; en las bodegas de los sótanos de las casas; en los balcones; en despensas y en las falsas, solanares, terrados, graneros, desvanes; en general secaderos que en las casas solían estar en el último piso, bajo la cubierta y que se abrían al exterior mediante vanos de diversa manera: balconadas, arquillos y ventanas en hilera que permitían la aireación.

Hoy en día las empresas que han apostado por esta técnica artesanal y tradicional disponen de amplios espacios, preparados con todas las medidas y controles de sanidad e higiene requeridas en la actualidad, sobrepasando así el ámbito doméstico (excepto para consumo familiar), pero manteniendo todos los parámetros del secado natural a ventana abierta, dirigido por el maestro jamonero.

El secado natural "A ventana abierta" es un método y un sistema de conservación tradicional de los alimentos, es también un proceso que consiste básicamente, en la deshidratación o extracción del agua, mediante el sometimiento o exposición al aire y el viento. Se realiza en un espacio seco que se ventila abriendo y cerrando las ventanas, graduando así la humedad y la temperatura que favorezca el secado. El secado al aire de productos derivados de la caza tiene larga historia, vino realizándose desde la Prehistoria.

El ámbito espacial de realización de ésta técnica de secado, sigue la pauta de proximidad al lugar de obtención de los cárnicos, se evita el transporte en este caso, de los productos sin elaborar o en crudo.

No hay que confundir con una técnica similar, que emplea la energía directa del sol, extendiendo y exponiendo sobre esteras de fibras vegetales o cañizos, los frutos, hortalizas y frutas: pimientos, higos, tomates, uvas, dátiles, ciruelas, ajos, cebollas, setas...que así irán deshidratándose.

El territorio- La técnica del secado natural está vinculada a la zona templada, concretamente al mundo mediterráneo; el centro y norte Europa, son más proclives a otras técnicas, en función de sus productos y características medioambientales: salazones, ahumados, etc. El secado natural de productos cárnicos y jamones, está en Aragón vinculado al territorio y al medio bioclimático. Es en este clima de la zona templada, continental mediterráneo, donde es posible y no en otro lugar, realizar el secado natural a ventana abierta.

Sin duda esta técnica de secado natural está vinculada al clima frío y seco de la provincia de Teruel, este proceso es lógicamente más lento que el secado artificial obtenido por maquinaria de climatización. En ambos casos lleva consigo gran cantidad de reacciones químicas y biológicas, que son de suma importancia para conseguir unos buenos productos finales.

La técnica del secado natural, se ha venido realizando en todo el mundo, con variantes culturales, según los espacios, los productos y los útiles para llevarla a cabo. En Aragón en las falsas de las casas se colgaban las carnes al oreo y en otros casos también en las bodegas, siempre que precisaran punto de humedad. Cada zona y cada producto alimenticio requiere unas condiciones determinadas y resulta su calidad de la pericia del cuidador en su conocimiento y manejo de factores como la humedad, el viento, el sol, la sombra, etc.

El espacio: en la bibliografía científica en el estudio del Dr. J. Bello se define secadero natural, referido al proceso de elaboración del jamón, como un "local dispuesto para el secado de jamón donde el control del aire ambiental se lleva a cabo mediante aperturas y cierres de sus ventanas, aprovechando las condiciones del medio ambiente natural". Este tipo de espacio dispondrá, por tanto, de ventanas que se abran y cierren para graduar el viento y la humedad externa. Por tanto, la expresión desde el punto de vista técnico se refiere más a un lugar que a un proceso.

Propiedades de los productos secados al natural: El secado natural conlleva una buena relación calidad-precio, un buen estado de conservación, excelentes propiedades de almacenamiento y sobre todo confieren al producto unas propiedades organolépticas de mucha ca-



lidad y sobre todo aroma, sabor y textura. Alarga la pervivencia del producto e inhibe la proliferación de microorganismos (bacterias, levaduras y hongos), al impedir la putrefacción.

Varios productos cárnicos de secado natural están distinguidos con la categoría de C'Alial, es la marca de garantía de calidad de los alimentos de producción aragonesa que cumplen una serie de requisitos establecidos por el Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del Gobierno de Aragón. Entre ellos: longaniza de Aragón, chorizo y lomo embuchado.

Se aplica tanto a piezas enteras de carne como jamones y cecina, como a carne menuda guardada en tripas con especias, como los embutidos. Todos ellos tienen un diagrama de elaboración similar, tan sólo modifican los tiempos en las diferentes fases. Su maduración es lenta y adaptada al momento climático, que aún con unas características constantes experimenta variaciones puntuales; los grandes conocimientos de los maestros saben aprovechar las condiciones naturales de cada momento en beneficio del proceso.

Valores inmateriales.

La gastronomía y la alimentación abarca muchos aspectos de la cultura; los espacios de conservación, elaboración y disfrute; las celebraciones, festividades y rituales asociados a los alimentos; las elaboraciones culinarias y las recetas; así como las diversas técnicas de obtención de productos alimenticios, conservación, elaboración y cocinado; son todos apartados integrantes del patrimonio cultural inmaterial de una comunidad, de un territorio y de una cultura. El conocimiento de la técnica o la actividad del secado cárnico, se aprendía en la familia, transmitiéndose los conocimientos y el saber hacer, de padres a hijos. Esta cadena de observación, conocimientos y sabiduría de supervivencia se rompió en los años 50 y 60 con el masivo éxodo rural a las ciudades y el desarrollismo de la España de esa época.

Así lo reconoció UNESCO cuando declaró la Dieta Mediterránea, Patrimonio Inmaterial de la Humanidad en su Lista Representativa en el año 2003, candidatura de la que forman parte España, Marruecos, Grecia e Italia.

La Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Inmaterial formulada por UNESCO en 2003, formula las pautas para la consideración y salvaguarda del Patrimonio Inmaterial, constituyendo el documento de referencia internacional.

El Plan Nacional para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial, aprobado por el Ministerio y todas las CCAA, en 2003, se hace eco de la Convención constituyendo el documento de referencia para España y ratificando la importancia de la gastronomía como patrimonio cultural inmaterial. El Plan Nacional contempla entre los ámbitos en los que se manifiesta el PCI: En sexto lugar, las Formas de alimentación, lo relativo a conocimientos culinarios y dietas, conservación, condimentación y elaboración de alimentos según el ciclo anual. También los platos y su consumo en el ciclo diario, así como preferencias y tabúes en la nutrición y espacios, motivos y ritos de comensalismo.

La gastronomía tradicional es fuente de identificación de una cultura y un territorio y de los saberes ancestrales vinculados a ellos. La gastronomía reúne muchos factores materiales e inmateriales: productos e ingredientes, maneras de prepararlos, técnica, métodos y los espacios de obtención, conservación, preparación, uso y disfrute.

Valores de sostenibilidad.

La inevitable tendencia actual a un consumo alimenticio responsable, saludable y menos contaminante es imparable. Por ello la recuperación de técnicas tradicionales, muy respetuosas con el medio ambiente y nada contaminantes, son cada vez más, un valor en alza. Conocer estos sistemas tradicionales y sus efectos en los alimentos, incorporarlos a una producción de mejor calidad y más restringida es una nueva tendencia, con progresivo éxito.

Son varias las razones que hacen importante el secado natural de los alimentos:

- La conservación, especialmente para consumirlos en periodos de escasez y fuera de temporada.

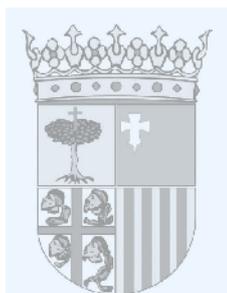
- Asegurar la alimentación familiar durante todo el año.

- Aprovechar los recursos naturales, abundantes y gratuitos.

Por todo ello la aportación del secado natural tradicional de los productos cárnicos en la provincia de Teruel, sobrepasa los criterios de calidad alimentaria y excelencia gastronómica, para contribuir también a criterios de sostenibilidad y ecología alimentaria, así como de vinculación al medio natural. Ésta técnica crea además recursos en su lugar de origen mediante la empleabilidad, el emprendimiento, el turismo, etc.

Productos secados al natural en Aragón:

Cecina, según la RAE "Carne salada, enjuta y seca al aire, al sol o al humo". Es posible- mente el producto cárnico más antiguos preparados con este sistema, pudiendo ser de diversos animales: equinos o rumiantes, y cuya fase de secado puede durar hasta dos años.



Jamón curado, es el producto cárnico por excelencia, también el más consumido, las primeras referencias a la carne del cerdo salado y curado datan de época romana, s. II a. de C. como nos explican los escritos de Estrabon, Plinio, Columela, Marcial, Catón y Varrón hablándonos del proceso.

Su elaboración viene señalada por diversas fases: la fase primera es la del salado y post-salado, la segunda fase incluye el periodo de maduración y secado, en la que tiene lugar el desarrollo de fenómenos fisicoquímicos y bioquímicos que confieren al producto final sus características organolépticas especiales. El proceso se inicia en invierno, con la matacía tradicional antes y ahora con la matanza del cerdo en lugares reservados para ello. Tras la fase de salazón y desalazón, los perniles se cuelgan en mayo-junio, pues necesitan ahora temperatura entre 15° y 30°, para secar y generar los procesos químicos que le proporcionaran su elaborado sabor. Tras los meses de verano, comienza su curación en bodega natural con ventanas y en algunos casos en plantas bajas de las casas. Adquieren de ésta manera sus características aromáticas y textura final.