



DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN

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

Vista la solicitud del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Jamón de Teruel» para la aprobación de la modificación del pliego de condiciones de dicha denominación de origen protegida, de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 5/2009, de 13 de enero, 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; vistos los Informes Técnicos obrantes al expediente, y teniendo en cuenta los siguientes

Hechos

Primero.—Con fecha 7 de abril de 2010, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Jamón de Teruel» presentó ante la Dirección General de Fomento Agroalimentario, la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Jamón de Teruel», según los acuerdos adoptados por el Pleno del Consejo Regulador celebrado el día 31 de marzo de 2010, solicitando se tramitara su aprobación y decisión favorable.

Segundo.—Una vez examinada la solicitud presentada, realizadas las comprobaciones pertinentes, y habiendo superado la misma el trámite de examen de la solicitud, la Dirección General de Fomento Agroalimentario del Departamento de Agricultura y Alimentación, dictó con fecha de 22 de diciembre de 2010 el anuncio por el que se daba publicidad a la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Jamón de Teruel», publicándose en el «Boletín Oficial de Aragón» con fecha de 21 de diciembre de 2010 y en el «Boletín Oficial del Estado» con fecha de 24 de enero de 2011, todo ello conforme a la normativa europea, estatal y autonómica que resulta de aplicación.

Tercero.—De conformidad con lo previsto en el artículo 20 del 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, en dicho acuerdo se abrió el procedimiento de oposición a la solicitud de modificación, estableciendo un plazo de dos meses para que cualquier persona física o jurídica cuyos legítimos derechos o intereses considerase afectados, pudiese oponerse al registro de la modificación mediante la correspondiente solicitud de oposición dirigida al Departamento de Agricultura. En este sentido, debe advertirse que el artículo 23 de la citada norma relativo a la modificación de la normativa específica, remite en cuanto a su tramitación al procedimiento previsto en los artículos 19 a 22, entre los que se incluye, por tanto, el referido artículo 20.

Cuarto.—En dicho plazo legal, y de conformidad con el artículo 20.4 del citado Decreto se formularon oposiciones contra la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Jamón de Teruel» dirigidas a la Dirección General de Fomento Agroalimentario, por parte de las personas físicas y jurídicas identificadas en el expediente, procediéndose a la remisión de las mismas al Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Jamón de Teruel» con fecha de 29 de marzo de 2011, fijando un plazo máximo de quince días a fin de que pudiera presentar las alegaciones que a su derecho asistiera.

Quinto.—El Consejo Regulador evacuó el referido trámite de alegaciones con fecha de 18 de abril de 2011, mediante escrito de respuesta a cada uno de los juegos de oposiciones identificados por dicha Dirección General como idénticos, de modo que se presentaron alegaciones frente a la oposición n.º 1, oposición n.º 2, oposición n.º 3, oposición n.º 4, oposiciones n.º 5 y 6, oposiciones n.º 7 y 8, oposiciones n.º 9 a 16, oposiciones n.º 17 a 25, y frente a las oposiciones n.º 26 a 49.

Sexto.—Junto con las referidas alegaciones, se adjuntaron por el solicitante de la modificación tres anexos de documentación consistente en la copia del acta de la sesión del Pleno del Consejo Regulador de 31 de marzo de 2010 por la que se procedía a la aprobación, entre otros acuerdos, del pliego de condiciones de la Denominación de Origen «Jamón de Teruel»; copia del Informe Técnico emitido por D.ª Pilar Bordetas con fecha de 29 de septiembre de 2009, respecto de la oportunidad de las modificaciones propuestas al pliego de condiciones vigente, en relación con las actividades de certificación en el Consejo Regulador; y, como anexo tercero, copia del Informe Técnico elaborado por D. Pedro Roncalés Rabinal, Catedrático



tico de Tecnología de los alimentos de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza, en justificación de las modificaciones propuestas al pliego de condiciones vigente.

Séptimo.—De conformidad con el artículo 9, apartado 2, primera proposición, del Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, es necesaria la adopción por parte del Estado miembro de una decisión favorable, siempre que la solicitud de modificación presentada cumpla los requisitos del citado Reglamento, así como la publicación tanto de la decisión favorable como de la versión con la modificación propuesta del pliego de condiciones en que se haya basado aquélla.

Octavo.—En idéntico sentido, el artículo 21 del Decreto 5/2009, de 13 de enero, del Gobierno de Aragón, señala que analizadas las solicitudes de oposición y las alegaciones, así como, en su caso, las propuestas de modificación que se presenten, se emitirá, si procede, Orden del Consejero de Agricultura y Alimentación que contenga la decisión favorable a la solicitud de registro, que se notificará al solicitante y a cuantos se hayan opuesto, se publicará en el «Boletín Oficial de Aragón» y se enviará a la Administración General del Estado para su remisión a la Comisión Europea para su inscripción en el registro comunitario previsto en el Reglamento ya señalado. A su vez, en la misma Orden se publicará el pliego de condiciones.

Fundamentos de derecho

I.—El Estatuto de Autonomía de Aragón atribuye a la Comunidad Autónoma, en su artículo 71.18ª, la competencia exclusiva en materia de denominaciones de origen y otras menciones de calidad. Por su parte, el Decreto 102/2010, de 7 de junio, por el que se aprueba la estructura orgánica del Departamento de Agricultura y Alimentación, asigna a éste la competencia en materia de fomento de la calidad y la promoción de los productos agroalimentarios, así como el fortalecimiento de las estructuras asociativas del sector agroalimentario.

II.—El pliego de condiciones actualmente aplicable a la denominación de origen protegida «Jamón de Teruel» consta 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».

III.—En primer lugar, deben depurarse cualesquiera obstáculos impeditivos a una resolución sobre el fondo del asunto, dado que el solicitante de la modificación plantea con carácter previo la supuesta causa de inadmisibilidad de todas y cada una de las oposiciones formuladas por los interesados que han comparecido en el trámite de oposición a la solicitud. Tal alegación del Consejo Regulador debe rechazarse de plano.

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, no positiviza regla alguna sobre las causas de oposición admisibles, a diferencia de la normativa nacional y comunitaria, la cual, sí las señala en el artículo 5.5 del Reglamento (CE) 510/2006, y en el artículo 7 del Real Decreto 1069/2007, respectivamente, según el cual, el órgano competente de la Comunidad Autónoma, estimará la declaración de oposición (frente a una solicitud de modificación, se entiende, que no de registro, sin que exista mayor problemática jurídica en cuanto a la remisión normativa que ilustra el solicitante), únicamente si «1. Demuestra el incumplimiento de las condiciones que deben reunir las denominaciones de origen y las indicaciones geográficas para ser consideradas como tales, de acuerdo con el artículo 2 del Reglamento (CE) N.º 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo».

Por tanto, admitir la «genérica» causa de inadmisibilidad alegada por el Consejo Regulador por las razones y argumentos que el mismo expone, sería tanto como privar a los interesados comparecientes en el procedimiento de su derecho a emitir oposición a la solicitud de modificación y, por tanto, a poder demostrar a través de dicha oposición las causas del incumplimiento de las condiciones que deben reunir las denominaciones de origen, con motivo de las modificaciones pretendidas sobre el pliego de condiciones. Lo cual, debe conducir a rechazar de plano las alegaciones de inadmisibilidad que sostiene el Consejo Regulador.

IV.—Desestimadas, por tanto, las supuestas causas de inadmisibilidad, procede analizar el fondo de las solicitudes de oposición formuladas por los interesados, así como las alegaciones de aquél respecto a las mismas. A efectos de una mayor claridad y simplificación expositiva, y como quiera que, sin perjuicio del elevado número de juegos de oposiciones formulados, gran parte de las mismas fueron identificadas como «idénticas» unas con otras por parte de la Dirección General de Fomento Agroalimentario, y habiendo formulado el Consejo Regulador sus alegaciones en esta línea, se atenderá para la argumentación, motivación y decisión de los presentes fundamentos, a la estructuración de los extremos específicos obje-



to de modificación y que han generado las oposiciones y alegaciones obrantes en el procedimiento.

V.—En este sentido, los apartados específicos de la solicitud de modificación propuestos se reducen a los siguientes:

1. La Descripción del producto, al incluirse la «paleta curada» como producto protegido.

2. La Zona geográfica, al cambiarse la redacción para especificar conjuntamente que la zona de elaboración de jamones y paletas curadas esté constituida por aquellos términos municipales de la provincia de Teruel cuya altitud media no sea inferior a 800 metros o que el secadero se encuentre a una altitud igual o superior a 800 metros sobre el nivel del mar.

3. La Prueba de Origen, cambiando su redacción para efectuar una adaptación a la nueva regulación de la forma en que el Consejo Regulador como organismo de control realizará la certificación del producto protegido, de conformidad con el artículo 11 del Reglamento (CE) n.º 510/2006.

4. El Método de Obtención, al solicitarse por el Consejo Regulador:

a) la eliminación de la raza «Landrace» en la línea padre;

b) la eliminación de la exigencia de que los animales se sacrifiquen con un mínimo de 8 meses de vida;

c) la eliminación del peso mínimo de los perniles en fresco y sustituirlo por un peso mínimo de la canal del cerdo y por un espesor mínimo del tocino dorsal;

d) la exigencia de que en la alimentación de los cerdos haya un mínimo de un 50 % de cereales de los cuales, al menos el 20% precederán de cultivos de la propia provincia de Teruel y que, asimismo, el 100% del pienso compuesto esté elaborado en la provincia de Teruel;

e) el cambio de la redacción del pliego vigente en cuanto al proceso de elaboración, diferenciando cinco etapas. En cuanto al secado y la maduración se cambia la expresión «esta operación se lleva a cabo en secaderos naturales, controlando la ventilación que permitan las condiciones óptimas de humedad relativa y temperatura» por «esta operación se lleva a cabo en secaderos cuyas condiciones ambientales son las propias de la zona, controlando la ventilación que permitan las condiciones óptimas de humedad relativa y temperatura». Se elimina además el párrafo de «la fase de maduración se efectúa en ambiente natural, las piezas se trasladan a naves de maduración y/o bodegas, donde se almacenan colgados en condiciones de humedad y temperatura debidos al medio natural, propio de una zona seca y fría, con altitudes superiores a 800 metros, sobre el nivel del mar».

f) el aumento de la duración mínima de todo el proceso, que ha pasado de un año a 60 semanas.

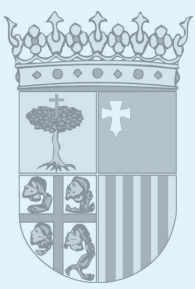
g) La inclusión de la comercialización del jamón y la paleta deshuesados, en porciones, o en lonchas.

5. El Etiquetado, incluyendo con la modificación del pliego de condiciones el etiquetado de la paleta, y presentando una nueva contraetiqueta para los deshuesados, porciones o loncheados.

VI.—Analizadas las oposiciones formuladas en el procedimiento y las alegaciones del Consejo Regulador frente a las mismas, se motiva que, en primer lugar, y por cuanto respecta a la descripción del producto, procede acoger la alegación del Consejo consistente en que las características de calidad de la paleta son en todo similares a las del jamón, con la única diferencia del peso y tamaño de la pieza, netamente algo inferior, lo que conlleva a que el proceso de salazonado, post-salado, curado (desección-maduración) y envejecimiento se realizará en un tiempo también inferior.

Incluir la paleta curada en la descripción del producto que se efectúa en la modificación del pliego de condiciones confirma la pauta establecida en otros Reglamentos de denominaciones de origen protegidas de jamón curado de España, aprobados con posterioridad a la Denominación de Origen de Teruel, sin que el amparo tanto de jamones como de paletas de cerdo pueda entenderse que genere confusión alguna entre los consumidores de ambos productos, por lo que debe acogerse la alegación del Consejo Regulador a este respecto, incluyéndose la paleta como producto amparado por la denominación, como igualmente viene siendo objeto de amparo por todas las denominaciones Guijuelo, Jamón de Huelva, Dehesa de Extremadura y Los Pedroches.

VII.—Por cuanto respecta al resto de modificaciones (zona geográfica, prueba de origen, método de obtención y etiquetado), debe señalarse previamente que las sucesivas modificaciones que han ido aconteciendo en el contenido originario del pliego de condiciones, han venido motivadas la mayoría de las veces, por la propia evolución de las prácticas ganaderas, en cuanto al manejo y bienestar animal, así como a la confirmación, por la experiencia adquirida y por los datos analizados durante los últimos años, de las interrelaciones existentes



entre todos los parámetros del proceso en las distintas ganaderías, de forma que unos y otros pueden regularse con distintos valores para obtener un mismo producto. Todo ello, viene siendo avalado por numerosos estudios de investigación, llevados a cabo con diversas organizaciones investigadoras, y de las que el Consejo Regulador no ha resultado ajeno en absoluto.

Con ello, restringir las razas en la línea paterna, confiere homogeneidad al producto, que junto con la alimentación de los animales y el peso de las canales, son los valores más relevantes en la calidad de la materia prima.

En la solicitud de modificación, se propone cambiar edad y peso en vivo de los animales por el peso de la canal, como valor de referencia para el pernil, en el inicio del proceso, lo cual no debe entenderse como un cambio de los requisitos establecidos, sino una mera exigencia para el manejo adecuado de los animales. Es más, se coincide con el Consejo Regulador en que establecer como referencia el peso de la canal, garantiza la ausencia de prácticas prohibidas para alterar el peso de los animales en el momento del sacrificio, todo ello, en beneficio y protección del consumidor.

Se establecen los porcentajes de cereales en su composición, como valor más objetivo y medible. Por otra parte, se profundiza igualmente en el vínculo con el medio, estableciendo la fabricación del pienso en la misma provincia que el producto, reflejando la realidad socioeconómica de la zona, inicialmente cerealista y posteriormente ganadera, para el aprovechamiento del cereal. No se trata de una restricción para determinados productores, sino que con ello se refleja el sistema tradicional de producción, además de garantizar el control. Por lo que debe también estimarse la exigencia de ubicación de los elaboradores de piensos compuestos para la alimentación de los cerdos amparados por la Denominación de Origen Protegida, dentro del área geográfica de la provincia de Teruel, en concordancia con la normativa comunitaria que así lo exige, en la medida de lo posible, tal y como reza el artículo 5, apartado 3º del Reglamento (CE) 1898/2006 sobre «Normas específicas aplicables a las materias primas y los piensos».

VIII.—Además, las modificaciones propuestas, parecen converger a la correcta definición de las etapas de procesado, tal y como se viene realizando en los secaderos desde el inicio de la existencia de la Denominación.

Sin embargo, por diversas razones, la descripción en el texto de los sucesivos pliegos de condiciones no parece ser o haber sido totalmente correcta, dando lugar a confusión entre los operadores. En la modificación solicitada, se definen con claridad cada una de las etapas del proceso, estableciendo los valores mínimos exigidos para cada una de aquellas que son críticas para el resultado del producto, y se mantienen los criterios de buen hacer de los operadores para que, en el conjunto del proceso, el producto consiga las características finales definidas en el Pliego de Condiciones.

IX.—Bajo la perspectiva mostrada, acorde con el significado propio de lo que representa el «pliego de condiciones» de la denominación de origen protegida, y por cuanto se refiere a la modificación relativa a la Zona Geográfica, como principal punto de oposición por los interesados comparecientes en el procedimiento, no se atisba la vulneración sostenida en las oposiciones respecto de la exigencia legal y comunitaria de que la calidad o características del producto amparado, se deba fundamental o exclusivamente al medio geográfico con sus factores naturales y humanos, cuya producción, transformación y elaboración se realice en la zona geográfica delimitada.

No se procede a modificar en cuanto al criterio sino en cuanto a la redacción, ya que recopila, en un único apartado, los criterios para el término municipal y para el secadero, que ahora estaban redactados en dos puntos del Pliego de Condiciones. Es entendible que la mención al secadero (un edificio), puede realizarse en valor absoluto de altitud (superior a 800 m), pero al referirse al término municipal no es correcta la expresión absoluta, debiendo establecerse por ello la referencia de la altitud media, dada la amplitud del espacio valorado (áreas de la provincia de Teruel, señalaba el Reglamento de la D.O. Jamón de Teruel de 7 de marzo de 1985).

A mayor abundamiento, resulta evidente que la expresión «natural» referida a un edificio y no a un proceso, implica que la instalación sea una estructura abierta, y que la misma carezca de algún dispositivo mecánico que intervenga en las condiciones de aireación. A su vez, «controlar la ventilación» resultaría imposible en un edificio abierto y sería impensable un proceso de estas características desde un punto de vista sanitario.

En otras palabras, no parece oportuno mantener el término «natural» asociado a los edificios, cuando ello no puede trascender al producto en su etiquetado, de acuerdo con la legislación vigente y solo puede causar confusión si se utiliza de forma indebida, debiendo acogerse las alegaciones formuladas a este respecto por parte del Consejo Regulador. Eliminar el



adjetivo «natural» no conlleva que el secado tenga que realizarse con aparatos mecánicos, sino que las condiciones óptimas de humedad, temperatura y ventilación, pueden ser igualmente controladas con los medios que habitualmente utilizan los secaderos tradicionales, tal y como se viene realizando desde el origen de esta elaboración.

Por ello, no se atisba justificación alguna para acoger y estimar las oposiciones formuladas frente a esta modificación, debiendo estimarse en consecuencia las alegaciones presentadas por el Consejo Regulador, siendo favorable la redacción propuesta dado su fin superior de evitar toda confusión en el consumidor. Se coincide con el Consejo Regulador en que su eliminación impedirá la controversia de «natural» contra «artificial», porque no se cambian las condiciones del proceso, que seguirán realizándose del mismo modo que hasta la fecha e impidiendo que se realicen en condiciones forzadas, distintas a las habituales de la zona, ya que se especifica que «esta operación se lleva a cabo en secaderos cuyas condiciones ambientales son las propias de la zona».

Por esta misma razón, no pueden establecerse en estas fases finales de curado y envejecimiento, unos valores estandarizados de temperatura y humedad, dado que cada secadero tendrá condiciones diferentes en función de las condiciones climáticas del momento, siendo lo relevante el tiempo total del proceso y las características finales del producto. La controversia generada por esta cuestión, no parece obedecer a razones de carácter técnico o productivo, sino a una posible competencia comercial entre los operadores, por lo que no se acogen las oposiciones formuladas al respecto, debiéndose estimar en cambio cuanto alega a lo largo del procedimiento el Consejo Regulador.

X.—Finalmente, por cuanto respecta al Etiquetado, se comparte el criterio sostenido por los informes técnicos emitidos por los Servicios correspondientes así como por el propio Consejo Regulador, ya que describen con mayor claridad la identificación de la paleta así como la de los envases de los productos deshuesados, porciones o loncheados, de acuerdo con la legislación vigente de etiquetado, siempre como garantía de la necesaria información al consumidor.

XI.—En la tramitación de la solicitud de modificación, se ha seguido el procedimiento legalmente establecido.

XII.—Por todo lo expuesto, vista la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, el Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, el Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, y demás normativa de general y concreta aplicación, resuelvo emitir una decisión favorable para que el pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Jamón de Teruel» sea modificado, sin perjuicio de la decisión definitiva que adopte la Comisión, de conformidad con el artículo 5.5 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006; publicar como anexo el pliego de condiciones modificado que deben cumplir los productos amparados por la citada denominación de origen protegida, aplicándose el mismo cuando se dicte la protección transitoria para el mismo; y dar traslado de esta Orden al Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, a los efectos de la transmisión de la solicitud de modificación del pliego de condiciones a la Comisión Europea para su examen y toma de una decisión definitiva, todo ello de conformidad con lo previsto en el artículo 11 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas y la oposición a ellas, y el artículo 21.1 del Reglamento aprobado por el Decreto 5/2009.

Frente a la presente Orden, que pone fin a la vía administrativa, podrá interponerse potestativamente recurso de reposición ante el Consejero de Agricultura y Alimentación en el plazo de un mes o recurso contencioso-administrativo ante el Tribunal Superior de Justicia de Aragón en el plazo de dos meses, contados ambos plazos a partir del día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de Aragón».

Zaragoza, 28 de junio de 2011.

**El Consejero de Agricultura y Alimentación,
GONZALO ARGUILÉ LAGUARTA**

ANEXO
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 esta constituida por aquellos términos municipales de la provincia de Teruel cuya altitud media no sea inferior a 800 metros o que el secadero se encuentre a una altitud igual o superior a 800 metros sobre el nivel del mar.

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 Denominación de Origen Protegida, deberán estar ubicados dentro del área geográfica de la provincia de Teruel.
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. Las fábricas de pienso deberán justificar que al menos el 20 % de los cereales utilizados en la fabricación del pienso en un año proceden de los cultivos de la propia provincia de Teruel.
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 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 cuyas condiciones ambientales son las propias de la zona, controlando la ventilación para conseguir las condiciones óptimas de humedad relativa y temperatura.
- 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 suroriental, de la Depresión Ibérica. En el Noreste de la provincia se encuentra la Cadena Externa o Aragonesa de montañas, con las sierras de Cucalón (altitud 1.513 m) y San Just (altitud 1.513 m), que divergen claramente hacia el SE de la cadena interna o Castellana de Montañas del borde ibérico de la Meseta, constituida por la Sierra Menera, la Serranía de Albarracín, con cotas de máxima altitud en la zona de Tremedal (altitud 2.020 m) y los Montes Universales, con altitudes similares a los anteriores.

En el interior de estas cadenas del borde Ibérico de la Meseta existen 2 depresiones de dirección casi perpendicular: la de Calatayud-Montalbán y la de Calamocha-Teruel.

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

b) Clima

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.

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 Tajo, 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-oriental 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 la 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 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.

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 identificados 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.

Los productos en cuya elaboración se utilice como materia prima D.O.P. "Jamón de Teruel" podrán hacer referencia a esta denominación, sin el símbolo comunitario, en el etiquetado de sus productos, siempre que:

- a) el "Jamón de Teruel" certificado como D.O.P. constituya el componente exclusivo de la categoría de productos correspondientes; y
- b) los elaboradores afectados estén autorizados por el Consejo Regulador a efectos de su control y de la necesaria supervisión del uso correcto de la denominación protegida.

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).