

# EL JAMÓN D.O.P. JAMÓN DE TERUEL



**Autor: Iván Martínez Burgués**

<http://cortadordejamonbajoaragon.wordpress.com>



## ¿Qué es el jamón?

El **jamón** es el nombre genérico del producto obtenido de las **patas traseras** del cerdo, salado en crudo y curado de forma natural. El jamón pesa entre **4,5 y 9,5 kilos** con menor proporción de hueso con respecto a las patas delanteras.

Las **patas delanteras** del cerdo, pese a tener un proceso idéntico de elaboración, reciben el nombre de **paleta o paletilla**. La paleta pesa entre **3,5 y 7 kilos** y parte de ellos es hueso, esto hace que la paleta sea más económica.

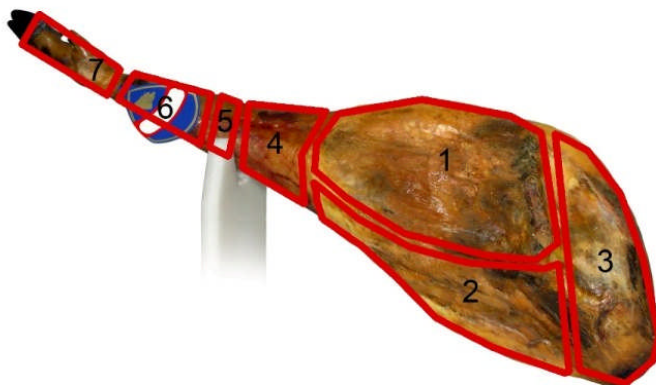
Un **jamón** y una **paleta** se diferencian por su **tamaño** aunque la diferencia también dependa de la raza. Un jamón tiene la pata más larga, mide aproximadamente 70-90 cm, mientras la paleta medirá cerca de 60-75 cm. Lo mismo ocurre en el ancho de la pieza, mucho más ancha en el caso del jamón, y más estrecha en el caso de la paleta.

La **estructura** de la paleta se reconoce fácilmente por el omóplato, una superficie en forma de abanico muy plana y que cubre una mayor superficie que el hueso de la cadera del jamón. En el jamón, sobresale el hueso de la cadera que tiene una superficie más irregular.



El jamón es considerado la parte más noble del cerdo. Las partes del jamón aportan un contraste de **sabores** más delicados. La carne de la paleta es considerada más sabrosa y ligeramente más dulce por la mayor proporción de grasa, y su curación más rápida le proporciona un sabor no con tantos contrastes, pero con mucha personalidad.

## Partes del jamón



### **Partes comestibles:**

- 1) **Maza:** es la parte donde el jamón tiene más carne, es la parte principal del jamón, la más rica y jugosa, y contiene mayor cantidad de magro.
- 2) **Contramaza o babilla:** es la parte opuesta a la maza, es la parte del jamón más estrecha y por lo tanto la más curada, además es la que contiene menos proporción de grasa.
- 3) **Punta:** es la parte opuesta a la pezuña. Es una de las partes más sabrosas del jamón, junto con la maza, por lo que contiene bastante contenido graso.
- 4) **Jarrete:** esta parte del jamón, se localiza entre la tibia y el peroné. Se suele utilizar para hacer taquitos de jamón, la carne suele ser más dura y fibrosa y con diferentes sabores. El buen cortador de jamón, sabe sacar de esta zona finas lonchas.

### Partes no comestibles:

- 5) **Codillo:** Es la parte del jamón donde realizamos la primera incisión para empezar el corte del jamón. El codillo tiene un sabor fuerte, es muy aromático y contiene abundante grasa. Tiene muy poco jamón y no se puede cortar.
- 6) **Caña:** Es la parte del jamón que va desde el codillo hasta la pezuña. En esta parte no hay jamón.
- 7) **Pezuña:** Es una uña muy desarrollada y es la parte donde se apoya el cerdo.

### Tipos de jamón

Antes de pasar a ver la clasificación que he realizado de los distintos tipos de jamón, quiero aclarar los términos utilizados.

Yo he utilizado el **término jamón serrano** dentro de la categoría de jamón de cerdo blanco, pero en realidad se llama **serrano** por la costumbre de curar el jamón en parajes altos de las sierras, donde las bajas temperaturas facilitan la curación, ya sean de cerdos blancos o de cerdos ibéricos.

Después de leer varios libros, blogs, artículos, noticias, legislación, etc... sobre el mundo del jamón, en la mayoría de los textos, nadie dice "jamón serrano de cerdo ibérico". Cuando se habla de jamón serrano se sobreentiende que se está hablando de jamones de cerdo blanco.

Por este motivo he creído conveniente realizar la clasificación que a continuación muestro.

Se pueden distinguir varios tipos de jamones según la raza del cerdo del que procede:

- **Cerdo blanco**, que da lugar al
  - Jamón serrano (DOP Jamón de Teruel, IGP Jamón de Trévez y ETG Jamón Serrano)
  - Jamón curado

Esta clasificación que realicé de los jamones de cerdo blanco, **no es del todo correcta**, ya que todo jamón serrano también está curado.

El motivo de esta clasificación es porque unos tienen sellos de calidad (jamón serrano) y los otros no tienen sello de calidad (jamón curado).

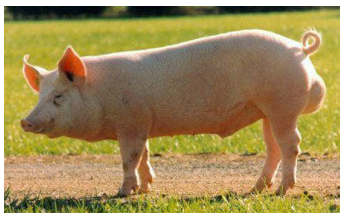
- **Cerdo ibérico**, que da lugar al
  - **Jamón ibérico puro**
    - De bellota o terminado en montanera
    - De recebo o terminado en recebo
    - De cebo de campo
    - De Cebo
  - **Jamón ibérico**
    - De bellota o terminado en montanera
    - De recebo o terminado en recebo
    - De cebo de campo
    - De Cebo

### Jamones curados

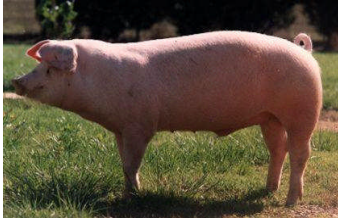
Estos jamones y paletas tienen que cumplir el **Real Decreto 1079/2008**, de 27 de junio en el que se marcan las pautas a seguir para que estos productos puedan ser denominados jamones curados y paletas curadas.

El cerdo blanco, a partir del cual se producirán los distintos tipos de **jamones curados**, se **alimenta** básicamente de piensos a base de cereales y leguminosas, su **edad de sacrificio** es entorno a los 5-6 meses con un **peso** de 90 a 110 Kg.

El tipo de cerdo apto para la producción de jamones y paletas curadas, será el procedente de:



Large White: Se utiliza en cruces como línea materna. Facilita alta capacidad lechera gracias a su alta fecundidad y fertilidad. Carne de excelente calidad, definida fundamentalmente por la jugosidad, textura, conformación y color.

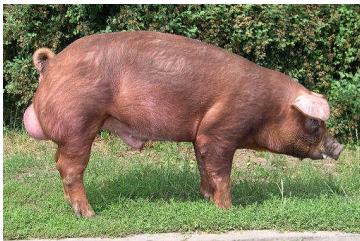


graso dorsal.

Landrace: Tiene bajo valor de engrasamiento. Posee tendencia a presentar carnes blandas, pálidas y exudativas. Destaca de esta raza la excelente conformación, su incremento diario de peso elevado, alto índice de transformación y su espesor



Hampshire: Se suele utilizar como línea macho. Mejora la calidad de la carne al tener baja retención de agua.



Duroc: Tiene alto valor de crecimiento y elevada rusticidad. Alta calidad de la carne por ser bastante magra y con infiltración de grasa.



Pietrain: Tiene alta calidad de canal, aportación de partes nobles aunque sea baja su velocidad de crecimiento.

El **proceso de elaboración** de los jamones y las paletas curadas constará de las siguientes fases:

- Salazón
- Lavado
- Post-salado
- Curado (secado-maduración)
- Envejecimiento

El jamón curado y las paletas curadas se van a **clasificar**, según el tiempo de curación, en:

- **Jamones**
  - Bodega: 9 a 12 meses
  - Reserva o Añejo: 12 a 15 meses
  - Gran Reserva: más de 15 meses
- **Paletas**
  - Bodega: 5 a 7 meses
  - Reserva o Añejo: 7 a 9 meses
  - Gran Reserva: más de 9 meses

## **D.O.P. Jamón de Teruel**



El Jamón de Teruel es jamón serrano con Denominación de Origen.

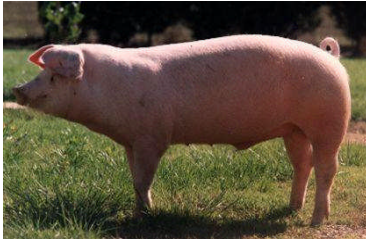
**Legislación:** Orden de 7 de mayo de 2012, del Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, por la que se publica el pliego de condiciones modificado de la denominación de origen protegida "Jamón de Teruel" y se concede la protección nacional transitoria.

### **1) Tipo de cerdo:**

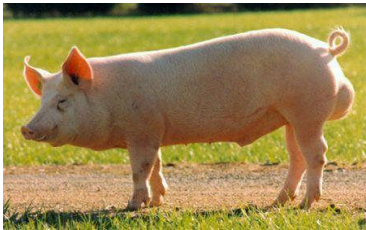
El tipo de cerdo apto para la producción de jamones y paletas, será el procedente de cruces entre los siguientes cerdos de **raza blanca**:

- **Línea madre:**

- Landrace tipo estándar



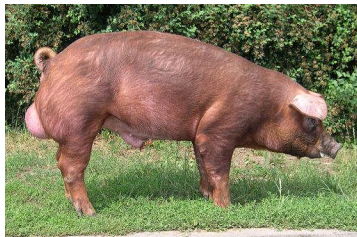
- Large-White



- cruce entre ambas.

- **Línea padre:**

- Duroc



Dichas razas permiten obtener pernils de calidad dietética con bajos niveles de colesterol (niveles altos en grasas insaturadas y bajos en grasas saturadas).

Este cerdo apto, fruto del cruce 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.



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 amparados por la Denominación de Origen.

## 2) **Ámbito geográfico**



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

La **zona de elaboración** de jamones y paletas está 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.

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 protegidos.

## 3) **Alimentación de los cerdos**

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**. 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.

En la alimentación de estos animales se prohíbe todo tipo de pienso que origine aromas o sabores extraños y se exige que, en los 15 días anteriores al sacrificio, el cerdo no sea medicado.

Una dieta escasa en proteínas durante los 40 últimos días de la vida del animal consigue un crecimiento lento y una mejor textura de la canal.

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) Sacrificio del cerdo

Los cerdos destinados a la elaboración de Jamón de Teruel suelen tener unos **8 meses** de vida. El peso final del cerdo vivo para el sacrificio está entre **115 y 130 kilogramos**. (*Esto fue eliminado en la nueva redacción del pliego de condiciones de la DOP Jamón de Teruel*).

Los **machos** estarán castrados antes de la entrada en el cebadero y las **hembras** no estarán en celo en el momento del sacrificio. Los cerdos guardarán ayuno un mínimo de 12 horas antes de sacrificio para eliminar la fatiga muscular provocada en el transporte y asegurar niveles correctos de glucógeno en el cerdo, para lo cual se les administrará agua con azúcar.

El sacrificio del animal se realizará con **aturdimiento** previo, mediante todos aquellos métodos oficialmente reconocidos, además del electro-shock. Se exigirá posteriormente, el más completo desangrado y no se podrán taladrar las extremidades posteriores y anteriores del cerdo.

#### 5) Características del cerdo para poder suministrarse como D.O.P.

Únicamente podrán suministrar piezas con destino a la elaboración de jamones y paletas protegidas por la Denominación de Origen, las canales de cerdos cuyo:

- **peso en caliente** sean superiores o igual a 86 kg. y
- **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.

## 6) Proceso de elaboración:

Las fases que tiene que pasar el jamón son 5:

- Salazón
- Lavado
- Post-salazón o asentamiento
- Curación (secado y maduración)
- Envejecimiento

La **duración mínima de todo el proceso** de elaboración es de:

- 60 semanas para los jamones (+- **14 meses**)
- 36 semanas para las paletas. (+- **8 meses y medio**)

Para la elaboración del jamón serrano se corta la pieza del cerdo y se **exprime para que salga de él toda la sangre**, para ello se les coloca mucho peso encima y se dejan tendidos sobre una superficie limpia y dura, durante unos días para que la carne pierda su humedad.

### a) Salazón:

Es la incorporación de sales a la masa muscular, que favorecen la deshidratación de las extremidades del cerdo y su perfecta conservación. El objetivo de la salazón es la penetración de las sales de curado desde la superficie hacia el interior de la pieza.

La sal permanece en contacto con las piezas **entre 0.65 y 1 día por Kilogramo** de peso fresco de pernil o de paleta.

En esta fase se colocan unos jamones al lado de otros, se añade sal hasta que los cubren y se coloca otra línea de jamones y se vuelven a cubrir de sal, se dejan así durante un periodo que sea **mas o menos de 1 semana**, se cambian los de arriba a abajo y los de abajo arriba y se les añade más sal si se ve que no se cubren.

En este periodo, el jamón debe estar a una **humedad** relativa entre el 80 y 90% y a una **temperatura** entre 3 y 6° C.

### b) Lavado:

En esta fase se procede a eliminar la sal mediante un **lavado** con agua tibia, y se frotan con unos cepillos para eliminar los restos.

### c) Post-salado:

En esta fase se produce la difusión de la sal hacia el interior de todas las piezas cárnicas (la sal se encuentra en la parte superficial), eliminándose lenta y paulatinamente el agua.

Este 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**.

### d) Curación (secado natural y maduración):

Esta operación se lleva a cabo en **secaderos naturales** cuyas condiciones ambientales son las propias de la zona, es decir, en secaderos de la provincia de Teruel con una **altitud media de más de 800 metros** controlando la ventilación para conseguir las condiciones óptimas de humedad relativa y temperatura.

La **temperatura** óptima para la curación del jamón serrano debe estar sobre los 14° C, así el jamón adquiere la estabilidad perfecta. La **humedad** debe ser entre 68% y 76%.

Las **condiciones ambientales propias de la zona** son un 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.

### e) Envejecimiento:

En esta fase se producen las reacciones bioquímicas responsables del aroma y sabor característico.

Durante esta fase la **temperatura** interna tiene que estar entre los 15° C y los 16° C, pero el tipo de temperatura usada depende del tipo de jamón que se quiere elaborar. La **humedad** debe rondar el 60% y 80%.

Saliendo de esta fase, el jamón está listo para la venta. Su pérdida total de peso o **merma** comparando a su peso fresco está alrededor del **33% - 35%**.

### Calendario del proceso de curación y envejecimiento:

- Manipulación y elaboración: entre noviembre y mayo
- Entrada en secadero: hasta el otoño (22 de septiembre)
- Paso a bodega: hasta el verano (21 de junio)

### 7) Control e Identificación del jamón:

El Consejo Regulador de la D.O. Teruel realiza una **certificación final** mediante el calado de todos los jamones.

Aquellos jamones que cumplen con todos los requisitos serán identificados:

- marcando al fuego la **estrella de 8 puntas** en la corteza que lo identifica como Jamón de Teruel y



- colocando una **vitola numerada** con el logo del Consejo Regulador



### 8) Características organolépticas del jamón:

Las propiedades organolépticas son el conjunto de descripciones de las características físicas que tiene la materia en general, según las pueden percibir nuestros sentidos, por ejemplo su sabor, textura, olor, color.

- **Forma exterior:** 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. Puede presentarse cubierta de mohos típicos o bien limpia y con aplicación de aceite o manteca.
- **Peso:** Igual o superior a 7 Kg. en los jamones y 4,5 Kg. en las paletas.
- **Aspecto exterior:** Con una estrella de 8 puntas marcada a fuego y la vitola numerada.
- **Color de la carne:** Entre rojo púrpura y rosa pálido, con aspecto brillante al corte, con grasa parcialmente infiltrada en la masa muscular.
- **Olor:** Agradable, intenso, persistente y característico. Se tiene que poder percibir el aroma a curado y a rancio. Este último aroma no tiene que ser excesivo, de lo contrario el jamón estaría pasado de curación.
- **Sabor:** Sabor delicado y poco salado. El sabor depende de la parte del jamón que comamos. Podemos distinguir 4 sabores:
  - 1) **Salado:** De las partes mas curadas y secas de la maza y contramaza.
  - 2) **Dulce:** De las partes mas pegadas a la grasa tanto de la maza como de la contramaza.
  - 3) **Picante:** Se le denomina picante porque cuando te lo comes el sabor se queda en la boca y la garganta. Este sabor lo sacamos de la zona de la punta.
  - 4) **Rancio:** Es el sabor de la zona del jarrete. Se debe a que esta zona es la más estrecha y pegada al hueso.
- **Textura:** Es un jamón poco fibroso. Tiene que ser firme al tacto, sin estar blando ni duro.

Utilizaremos 3 matices diferentes; la jugosidad, la sequedad y la fibrosidad.

- **La jugosidad:** Cuando un jamón esta jugoso, lo que se produce durante la masticación de la loncha es la insalivación, que es el proceso de mezclar en la boca los alimentos con la saliva. Esta insalivación se produce gracias al efecto estimulante de la grasa y de la sal del jamón. No hay que decir, que cuanto mas jugoso es un jamón, de mejor calidad es.
- **La sequedad:** En función del tiempo que haya pasado el jamón curándose, estará mas o menos seco, por eso es muy importante controlar este proceso para que el jamón esté en su punto óptimo de curación. Cuando la curación es excesiva, el jamón pierde jugosidad, aroma y sabor, y la parte de la cara interior del jamón está más seca que la parte de la cara exterior.
- **La fibrosidad:** La mayor fibrosidad de un jamón, indica la mayor presencia de grasa infiltrada o veteada. Este es un indicativo de la calidad del jamón, ya que a mayor veteado (mas fibrosidad) de mayor calidad es el jamón.
- **Grasa:** consistencia untosa, brillante, coloración blanco amarillenta, aromática y sabor agradable.



**Unión Europea**

**Fondo Europeo Agrícola  
de Desarrollo Rural**

*Europa invierte en las zonas rurales*

**GOBIERNO  
DE ARAGON**

Departamento de Agricultura,  
Ganadería y Medio Ambiente

**Grupo de Acción Local, Bajo Aragón-Matarraña. Avda. Aragón, 13**

**Tel. 978 85 20 11 - 44.641.- Torrelvilla (Teruel)**

**[omezma@omezma.es](mailto:omezma@omezma.es) [www.omezma.es](http://www.omezma.es)**