

# D.O.P. JAMÓN DE TERUEL: EL SECRETO DEL SABOR ESTÁ EN EL TERRITORIO

- La Denominación de Origen Protegida Jamón de Teruel pone en valor su sabor y su sabiduría en el arte de hacer jamones de calidad excepcional.

**Enero 2024.** Si por algo se diferencia los jamones y paletas de Teruel es por sus **extraordinarias cualidades intrínsecas y la excepcionalidad de su territorio**. El Jamón de Teruel D.O.P. debe su calidad principalmente a las condiciones a las que se encuentra la provincia, su clima y el factor humano.



Con una temperatura media anual de 12°C, los jamones y paletas maduran en en las **condiciones climáticas singulares de Teruel**. Además, no solo es el clima frío y seco de la provincia lo que le da unas características especiales, **el factor humano** juega un papel crucial. Aunque la calidad de la materia prima (raza de

los cerdos, alimentación, etc.) es fundamental, la destreza y experiencia de las personas involucradas es clave para obtener un producto de alta calidad.

- **Tras el despiece**, se realiza el **primer proceso de salado**, donde se aplica sal marina a las piezas. La experiencia es crucial para dosificar la sal de manera precisa, ya que esto repercute directamente en el sabor final del jamón.
- Después de salado inicial, se lava el jamón para eliminar el exceso de sal y se le deja reposar para iniciar el proceso de **secado**. Los profesionales deben monitorear este proceso, girando y revisando las piezas para asegurar que el secado se realice de manera uniforme.
- Durante meses, los jamones se cuelgan en bodegas especiales donde se lleva a cabo **la maduración**. Durante este proceso, los maestros jamoneros utilizan su experiencia para controlar la humedad, la temperatura y el tiempo de curación, realizando pruebas sensoriales para determinar cuándo el jamón está listo para su consumo.
- Finalmente, **expertos calificadoros evalúan cada jamón de acuerdo con los estándares de la Denominación de Origen**. Solo aquellos que cumplen con los requisitos establecidos reciben la etiqueta que garantiza su autenticidad como Jamón de Teruel.

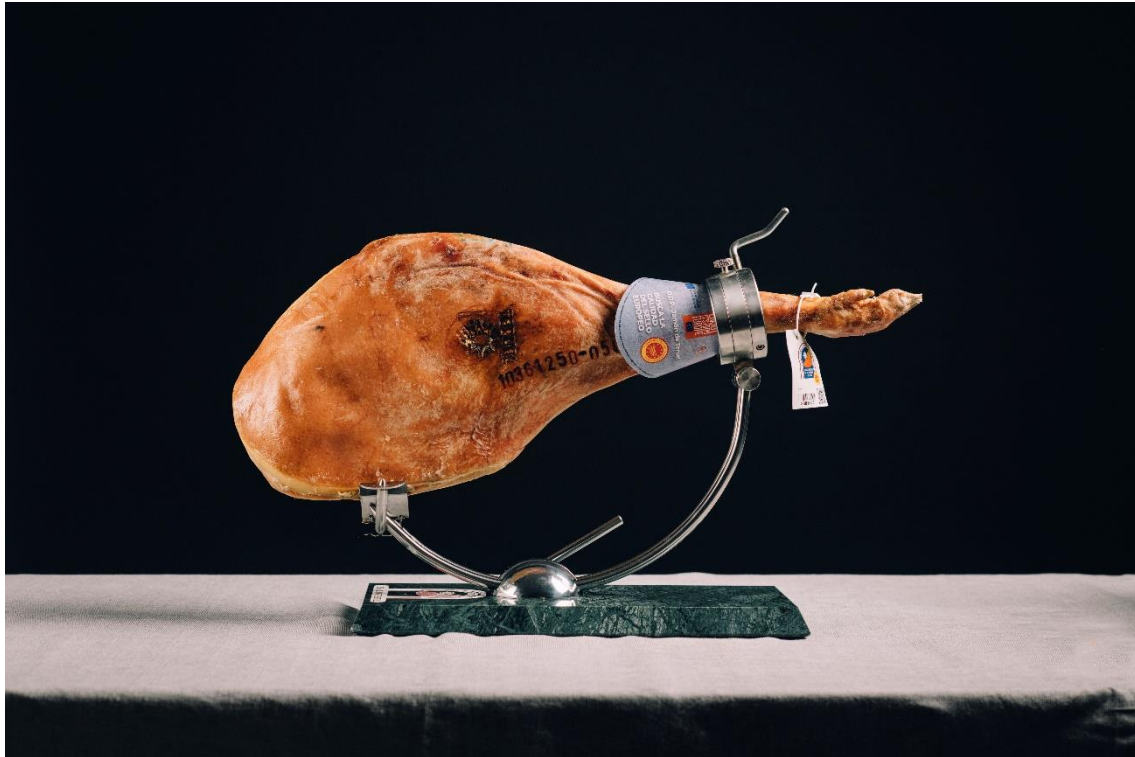
Al ser un producto certificado por la D.O.P. Jamón de Teruel, se tiene la seguridad de que en la línea paterna se ha empleado la raza Duroc. Este hecho garantiza una infiltración adecuada de grasa, lo que conlleva a una textura más suave y por ello más “tierna” y de alta calidad.

En definitiva, el conocimiento transmitido de generación en generación, las habilidades específicas desarrolladas a lo largo del tiempo y el cuidado meticuloso de cada etapa del proceso por parte de los profesionales, son fundamentales para garantizar la calidad y el prestigio del Jamón de Teruel.

## COMO SE PRESENTA EL JAMÓN “MARCADO A FRÍO”.

La comercialización de Jamón y Paleta de Teruel puede presentarse en diversos formatos: pieza entera, centros deshuesados, porciones y lonchas. Esta heterogeneidad, permite ofrecer un producto más adaptado a lo que demanda el mercado actualmente, amparado por la garantía de calidad que ofrece la Denominación de Origen Protegida.





## UNA CAMPAÑA QUE PONE EN VALOR LO EXTRAORDINARIO

“**Marcado a Frío**”, campaña que financia la Unión Europea, pone en relieve las características que hacen de este manjar un producto peculiar, como el territorio y la climatología, claves para el desarrollo de este jamón especial.

Con esta financiación, Jamón de Teruel D.O.P. lleva a cabo acciones enfocadas en poner en valor los aspectos esenciales y dar a conocer todos los detalles del sistema de producción de este producto inimitable. Además, gracias a los fondos de la UE, la D.O.P. Jamón de Teruel pretende continuar reforzando su presencia en el mercado nacional y posicionarse en la mente del consumidor como un jamón diverso, versátil y sostenible (al seguir procesos de economía circular).

## LA DOP JAMÓN DE TERUEL

La DOP Jamón de Teruel es la primera DOP de jamón de España. En 1984, la Consejería de Agricultura del Gobierno de Aragón aprobó el Reglamento de la Denominación de Origen Jamón de Teruel. En marzo de 1985 se produjo la correspondiente ratificación por parte del Ministerio de Agricultura, y en 1997 por la Unión Europea.



Financiado por  
la Unión Europea



LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS  
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD  
DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS



Desde ese momento la DOP Jamón de Teruel lidera la economía aragonesa, se convierte en un referente a nivel internacional, y es la Denominación de Origen de mayor producción con un sello de calidad.

Su producción circular en la provincia de Teruel cuenta con 32 secaderos, 18 granjas de producción, 7 mataderos, 99 cebaderos, 13 granjas de ciclo cerrado, 7 salas de despiece y 20 salas de envasado.

