



PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA “JABUGO”

A) Nombre del producto

"Jabugo"

B) Descripción del producto

Se entiende por jamones y paletas de la Denominación de Origen "Jabugo" las extremidades posteriores y anteriores curadas, procedentes de cerdos de raza 100% Ibérica o procedentes de cruces de raza Ibérica con la duroc y que posean, como mínimo, un 75% de sangre Ibérica.

Considerando la alimentación a la que el animal ha sido sometido antes del sacrificio y de acuerdo con la terminología de la zona se distingue:

a) Cerdo de bellota o terminado en montanera: Es aquel que se destina al sacrificio inmediatamente después del aprovechamiento exclusivo de la montanera de bellotas y hierbas en dehesas de encinas, alcornoques y quejigos. El peso medio del lote a la entrada en montanera estará situado entre 92 y 115 kg. la reposición mínima en montanera será de 46 kg durante más de 60 días. El peso mínimo individual de la canal será de 115 kg. excepto para los cerdos 100% ibéricos que será de 108 kg.

b) Cerdo de cebo de campo: Es aquel cuya alimentación en fase de engorde se lleva a cabo en régimen extensivo con los recursos de la dehesa y piensos constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosas. La fase de engorde en las dehesas, previa al sacrificio, será como mínimo 60 días. El peso individual de la canal será de 115 kg. excepto para los animales 100% ibéricos que será de 108 kg. La densidad máxima será de 15 cerdos por hectárea.

Sin perjuicio y con independencia de lo establecido en la normativa nacional aplicable, se establecen las siguientes clases de jamones y paletas, en razón de los factores que condicionan su calidad: la pureza racial, el manejo de los cerdos, su alimentación con los productos de la dehesa exclusivamente, la edad mínima al sacrificio, y el tiempo de curación de esos jamones con las condiciones naturales de la Sierra de la provincia de Huelva.

Clase I: SUMMUM: Aquellos jamones y paletas procedentes de cerdos "100% ibérico", cuya edad mínima al sacrificio sea de 14 meses, manejados de forma tradicional y alimentados durante la montanera exclusivamente con bellotas y demás recursos naturales propios de las



dehesas, y que hayan sido curados de forma natural en las singulares condiciones microclimáticas de la Sierra de la provincia de Huelva.

Clase II: EXCELLENS. Aquellos jamones y paletas procedentes de cerdos cuyo factor racial sea "ibérico" que posean el 75% de sangre ibérica, cuya edad mínima al sacrificio sea de 14 meses, manejados de forma tradicional y alimentados durante la montanera exclusivamente con bellotas y demás recursos naturales propios de las dehesas, y que hayan sido curados de forma natural en las singulares condiciones microclimáticas de la Sierra de la provincia de Huelva.

Clase III: SELECCIÓN. Aquellos jamones y paletas que, procedan de cerdos cuyo factor racial sea "ibérico", que posean como mínimo el 75% de sangre ibérica, engordados en libertad con los recursos de las dehesas complementados mediante piensos constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosas, cuya edad mínima al sacrificio sea de 12 meses y que hayan sido curados de forma natural en las condiciones naturales de la Sierra de Huelva.

El período mínimo de elaboración de 600 días para los jamones de <7,00 kg y de 730 días para los de $\geq 7,00$ kg y de 365 días para las paletas.

A la finalización del proceso de maduración en bodega, los jamones y las paletas de la Denominación de Origen "Jabugo" presentan las siguientes características fundamentales:

Físicas:

Forma exterior: Alargada, estilizada, perfilada mediante el tradicional corte serrano en "V". Para las paletas también se permite el corte en "media luna". En ambos casos conservando la pezuña

Peso: No inferior a 5,75 kg en jamón "100% ibérico" y 7,00 kg en jamón "ibérico" y a 3,70 kg en paleta "100% ibérico" y 4,00 kg en paleta "ibérica".

Organolépticas:

Aspecto exterior: Aspecto exterior típico y limpio, destacando la coloración de su flora micótica: Blanca o gris-azulada oscura.



Color y aspecto del corte:	Color característico del rosa al rojo púrpura y aspecto brillante al corte, con vetas de tejido adiposo y con grasa infiltrada en la masa muscular.
Sabor y aroma:	Carne de sabor delicado, dulce o poco salado. Aroma agradable y característico.
Consistencia y Textura:	Consistencia firme en las masas musculares y levemente untuosa y depresible en las zonas del tejido adiposo. Textura poco fibrosa y de alta friabilidad.
Grasa:	Untuosa y consistente, brillante, coloración blanco-amarillenta, aromática y de grato sabor. Su consistencia depende del porcentaje de alimentación con bellota.

C) Zona geográfica

La zona de producción de cerdos cuyas extremidades posteriores y anteriores son aptas para la elaboración de jamones y paletas amparados por la Denominación de Origen "Jabugo", está constituida por las dehesas de encinas, alcornoques y quejigos situadas en las provincias de Sevilla, Córdoba, Huelva, Cádiz y Málaga de la Comunidad Autónoma de Andalucía, así como en las provincias de Cáceres y Badajoz de la Comunidad Autónoma de Extremadura y pertenecientes a las comarcas agrícolas que se relacionan:

Extremadura:

- Cáceres: Comarcas de Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Logrosán, Navalmoral de la Mata, Jaraiz de la Vera, Plasencia, Hervás y Coria.
- Badajoz: Comarcas de Alburquerque, Mérida, Don Benito, Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Castuera, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena y Azuaya.

Andalucía

- Sevilla: Comarca de Sierra Norte
- Córdoba: Comarca de Los Pedroches, La Sierra y Campiña Baja
- Huelva: Comarcas de La Sierra, Andévalo Occidental, Andévalo oriental y Condado Campiña.



- Cádiz: La Sierra, La Janda, Campo de Gibraltar y Campiña.
- Málaga: Serranía de Ronda

La zona de elaboración está integrada por treinta y un municipios de la provincia de Huelva, ubicados todos ellos en la comarca de La Sierra y son los siguientes:

Alájar, Almonaster la Real, Aracena, Aroche, Arroyomolinos de León, Cala, Campofrío, Cañaverál de León, Castaño de Robledo, Corteconcepción, Cotegana, Cortelazor, Cumbres de Enmedio, Cumbres de San Bartolomé, Cumbres Mayores, Encinasola, Fuenteheridos, Galaroza, La Granada de Río Tinto, Higuera de la Sierra, Hinojales, Jabugo, Linares de la Sierra, Los Marines, La Nava, Puerto Moral, Rosal de la Frontera, Santa Ana la Real, Santa Olalla del Cala, Valdelarco y Zufre.

D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona

Los elementos probatorios de que los jamones y paletas de la Denominación de Origen "Jabugo" son originarios de la zona son los siguientes:

- Características del producto.

La alimentación de los cerdos, como se ha descrito en los apartados correspondientes a la descripción del producto y zona geográfica, solo puede realizarse en régimen extensivo, en su hábitat natural de las dehesas de encinas, alcornoques y quejigos. Esta alimentación y las cualidades específicas de la raza ibérica, confieren al producto unas características especiales que solo se pueden obtener en la zona de producción de la Denominación de Origen "Jabugo".

El área natural de la zona de elaboración, descrita en el apartado correspondiente a la zona geográfica, proporciona unos factores climáticos y ecológicos inigualables, que unidos a los factores técnicos y humanos del proceso de elaboración y curación, dan lugar a un producto con las cualidades propias que tradicionalmente le han caracterizado.

Aunque las características de la zona de producción y elaboración imprimen al producto señas de identidad, para probar que el producto es originario de la zona, se complementan con los siguientes controles y certificaciones que avalan y garantizan el origen del producto.



- **Controles y certificación.**

Las explotaciones dedicadas a la producción del cerdo deben estar inscritas, en el Registro de Explotaciones Ganaderas de la Denominación de Origen "Jabugo" y situadas dentro de la zona de producción.

Los jamones y las paletas procederán exclusivamente de cerdos de la raza 100% Ibérica o de cruce con la raza duroc, manteniendo como mínimo un 75% de sangre Ibérica.

Los animales cuyas extremidades sean aptas para la elaboración de productos protegidos por la denominación de origen quedarán identificados en una de las orejas mediante un crotal o por una marca indeleble y específica de la Denominación de Origen "Jabugo". El marcaje se realizará antes del inicio de la fase de engorde en montanera o régimen extensivo y siempre que proceda de una explotación inscrita.

Los mataderos y salas de despiece aptos para el sacrificio y despiece de los cerdos destinados a la obtención de las piezas que opten a la Denominación de Origen, deberán estar situados dentro de la zona de elaboración e inscritos en el Registro de Mataderos y Salas de Despiece de la Denominación de Origen "Jabugo".

En todas las extremidades posteriores y anteriores destinadas a la elaboración de jamones y paletas que puedan optar a ser amparados, se colocará en el matadero un precinto numerado específico de la Denominación de Origen "Jabugo".

Se realizará un seguimiento de los animales y extremidades identificadas.

Los secaderos y bodegas aptos para las fases de secado y maduración de jamones y paletas, deben estar ubicados dentro de la zona de elaboración y estarán inscritos en el correspondiente Registro de Secaderos y Bodegas de la Denominación de Origen "Jabugo".

Se realizará un seguimiento de las piezas amparadas durante todo el proceso de elaboración.

Transcurrido el período de maduración en bodega de los jamones y paletas, se procederá al marcado final de la pieza con un distintivo



numerado, acreditativo de la Denominación de Origen, previa verificación de la documentación y demás identificaciones pertinentes.

Los operadores que manipulen el producto entero una vez elaborado para obtener las distintas presentaciones comerciales, sin pezuña, deshuesado, fraccionado, porcionado o loncheado deben estar inscritos en un registro de operadores con el fin de garantizar la trazabilidad del producto.

E) Obtención del producto

Las extremidades posteriores y anteriores, destinadas a la elaboración de jamones y paletas amparadas por la Denominación de Origen "Jabugo" procederán de cerdos de ganaderías inscritas en el Registro de Explotaciones Ganaderas y con el condicionado indicado anteriormente en el apartado B.

Los cerdos que vayan a ser sacrificados en mataderos inscritos en el Registro de la Denominación de Origen, llegarán a dichos mataderos como mínimo con un tiempo de reposo antes de su sacrificio.

Las extremidades que salen hacia los centros de elaboración no han sufrido ningún tratamiento de conservación, salvo la refrigeración y tratamiento superficial con sal común.

La elaboración consiste en el proceso completo de transformación de la extremidad posterior en jamón y la extremidad anterior en paleta, comprendiendo las siguientes fases:

Salazón: Tiene por finalidad la incorporación de sal común y sales nitrificantes a la masa muscular, con el fin de favorecer la deshidratación y conservación de las piezas, además de contribuir al desarrollo del color y aromas típicos de los productos curados. Este proceso tiene lugar a temperatura comprendida 0° C y 5° C y humedades relativas en tomo al 70% - 96%.

El tiempo de la salazón variará en función del peso de la pieza, su grado de pureza y del tipo de alimentación de los cerdos. De modo orientativo puede indicarse un día por kilo de peso de la pieza.

Lavado: Terminada la fase de salazón se procede al lavado de las piezas con agua para eliminar la sal adherida superficialmente.



A continuación las piezas se moldean, perfilan, afinan y cuelgan.

Equilibramiento salino (también denominado "Postsalado" o "asentamiento"): Tiene como finalidad el que las piezas vayan eliminando la humedad paulatina y lentamente, hasta conseguir la correcta difusión de la sal entre las distintas masas musculares de la pieza.

El proceso se realiza en cámaras a temperatura y humedad relativa controladas, que en circunstancias normales será de 2° C a 17° C de temperatura y de un 65% a un 95% de humedad relativa.

El tiempo de esta fase oscilará entre los 30 y 90 días.

Secado: Esta fase se realiza con las piezas en secaderos naturales, donde permanecen colgadas el tiempo necesario para conseguir la fusión natural de parte de las grasa de su protección adiposa, proceso que se denomina "sudado", hasta que se estime que la desecación es suficiente.

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.

La duración conjunta de las fases de salazón, equilibramiento salino y secado descritas anteriormente será, como mínimo, de 6 meses.

Maduración: Tras la fase de secado, las piezas se trasladan a las bodegas en donde, a su entrada, se procede a su clasificación según peso y calidad, iniciándose la fase de maduración durante la que las piezas, que continúan colgadas, adquieren de forma natural las características genuinas de aroma y sabor propias del microclima y microflora de las bodegas de la zona de elaboración de la Denominación de Origen "Jabugo".



La duración mínima de todo el proceso de elaboración será la siguiente:

	Peso de la pieza elaborada	Tiempo mínimo elaboración
Jamón	<7,00 Kgrs. ≥7,00 Kgrs.	600 días 730 días
Paletas	≥ 3,70 Kgrs.	365 días

Se podrán comercializar piezas sin pezuña, deshuesadas, fraccionadas, en porciones o loncheadas siempre y cuando los operadores que lleven a cabo estas prácticas tengan implantado el adecuado sistema de autocontrol, envasado, y etiquetado y que hayan aceptado y cumplan con el protocolo de verificación establecido por la entidad de gestión para garantizar la trazabilidad y el origen del producto final.

A tal efecto se notificará a la entidad de gestión la realización de esta práctica.

F) Vínculo con la zona geográfica

En cuanto a la zona de producción de la Denominación de Origen, coincide con las dehesas arboladas de Extremadura y Andalucía, en las comarcas reseñadas en el apartado C de este pliego de condiciones.

Muy importante, por la diferenciación con el resto de las zonas productoras de jamón ibérico de España es el medio natural de la zona de elaboración de la Denominación de Origen "Jabugo", circunscrita a la Sierra de Huelva, siendo por lo tanto a la que nos referimos desde este momento.

- **Orografía:**

La Sierra de Huelva es la comarca septentrional de la provincia del mismo nombre, constituyendo las últimas estribaciones occidentales de Sierra Morena.



Los treinta y un (31) municipios que integran la misma poseen una homogeneidad, dentro no solo de la provincia de Huelva, sino de toda Sierra Morena.

Limita la comarca, al Norte con la provincia de Badajoz, al Este con la Sierra Norte de Sevilla, al Oeste con Portugal y al Sur con la comarca conocida como Andévalo. Este límite Sur viene marcado por el escalón altitudinal de los 500 metros.

El relieve es bastante escabroso, aunque sólo pueden ser calificadas como "montaña media" por sus altitudes, debido a la acción modeladora de la red fluvial, que origina la aparición de gran número de sierras y valles alternantes que dan a la zona un aspecto áspero.

La disposición de los relieves es acorde con las estructuras, por lo que encontramos dos zonas distintas en función de la ordenación de sus relieves:

Zona Septentrional, con relieves definidos y muy bien alineados en dirección general ONO-ESE.

Zona Meridional, en la que el relieve pierde la uniformidad en las alineaciones debido a la existencia de dos sistemas de fallas entrecruzados.

La comarca presenta una disposición concéntrica en su distribución altimétrica, culminando en el triángulo central conocido como Serranía de Aracena. Las alturas oscilan entre los 500 y los 1042 metros, en la cumbre del Castaño, siendo la media en torno a los 700 metros.

El relieve queda definido como una alternancia de valles y sierras alineadas en dirección armoricana ofreciendo la disposición característica de un relieve apalachiense, al encontrarse en el límite sur de la penillanura en que ha quedado convertida. La cordillera herciniana del oeste peninsular, diseccionada por una red hidrográfica potente constituida por afluentes de la margen derecha del Guadalquivir o bien de la izquierda del Guadiana. Esta simplicidad está ausente en el triángulo central por la aparición de una tectónica más complicada.

- Suelos:



Estableceremos dos factores primordiales para la determinación de las diferentes asociaciones de suelos en la comarca, la litología y la geomorfología. Así, nos encontramos con los siguientes tipos de suelos:

- Sobre calizas, con relieve accidentado y drenaje excesivo: Aparecen en estas áreas la asociación de suelo pardo eutrófico ferruginoso y suelo pardo mesotrófico. Ocupan áreas muy onduladas, predominan en las vertientes Norte de las bandas calizas del "triángulo central". Son suelos fácilmente erosionables de color rojo oscuro.

- Sobre series metamórficas fundamentalmente pizarrosas:

- En relieves accidentados con drenaje excesivo aparece la asociación de litosol, xeroranker y suelo pardo mesotrófico. Ocupan las alineaciones más definidas, destacando cuatro áreas de clara dirección armoricana; las dos primeras nacen a la altura Zufre y discurren paralelas a la Rivera de Huelva, de ellas la meridional termina en la aldea de Carboneras, mientras que la septentrional atraviesa toda la Sierra de Huelva a lo largo de la alineación formada por las Sierra Cucharera, Trastejen, Villarejo, Valle del Gato, Hinojales del Águila, Menjuana del Álamo, de la Breña y de la Lapa, para perderse en Portugal. Las otras dos aparecen al sur del "triángulo central", siendo de ellas la más definida la meridional, que sigue fielmente el escalón de los 500 mts., límite topográfico de la comarca con el Andévalo. Dan lugar a suelos muy poco desarrollados, de espesor siempre inferior a 50 cms. y a veces inferior a 10 cms. Son suelos muy poco fértiles, con pH muy ácido, debido a lo que las asociaciones vegetales están degradadas, fundamentalmente arbustivas.

- En relieves ondulados y buen drenaje dan lugar a suelos muy parecidos, aunque puedan tener un mayor desarrollo y



profundidad. Son la asociación de suelos mesotróficos y fersialíticos lavados. Por la escasez de procesos erosivos son suelos más profundos con horizontes argílicos no continuos. Todos son ácidos, presentándose a veces con colores rojizos claros. Sobre ellos se desarrollan buenas dehesas.

- Sobre rocas ígneas:
 - En relieves accidentados con drenaje excesivo dan suelos superficiales de perfil AC donde la roca madre aflora con frecuencia. Ocupan áreas de poca extensión, localizándose las más importantes sobre el batolito de Aroche y las zonas más accidentadas de batolito de Campofrío. El poco suelo formado en estas condiciones es de textura gruesa, pH muy ácido y fuertemente erosionable. Está clasificado como asociación xeroranker, suelo pardo oligotrofo y litosol.
 - En relieves ondulados y buen drenaje, dan suelos medianamente profundos, de color pardo, textura gruesa y reacción acida. Muy bien representados a lo largo de todo el valle de Aroche y la mayor parte del batolito de Santa Olalla. Estos suelos aparecen cuando se desarrollan estas condiciones sobre rocas ígneas de carácter ácido (granitos), dando lugar a la asociación de suelo pardo oligótrofo y suelo pardo débilmente lixiviado a lixiviado. Si por el contrario las condiciones aparecen sobre rocas ígneas básicas o intermedias, se desarrolla la asociación de suelo pardo oligotrofo, suelo mesotrófico y xeroranker, dando suelos no muy profundos de pH neutro.
 - En relieves suaves y llanos, con drenaje moderado o deficiente; sobre granitos, rialitas o sienitas desarrollan suelos profundos, de perfil ABC, ocupando zonas llanas de fácil encharcamiento constituyendo



la asociación de suelo pardo lixiviado y suelo pardo hidromórfico con pseudogley, apareciendo a lo largo de la Ribera del Chanza y zonas llanas de los stocks graníticos, en cambio sobre vulcanitas y espilitas aparece una asociación muy parecida a la anterior pero con pH menos ácido.

▪ Clima

Como factor básico es la climatología de la zona aparece la latitud, entre los paralelos $37^{\text{S}} 4'$ y 38^{S} Norte, quedando por tanto en la zona de encuentro de las altas presiones subtropicales y las bajas subpolares, que dominan la zona de forma alternante estacionalmente.

La cercanía del Atlántico introduce unos matices muy significativos, puesto que llegan sin obstáculos los vientos húmedos y templados de occidente, lo que va a marcar tanto el régimen térmico como el pluviométrico de la comarca.

También, la configuración hipsométrica de la sierra, en forma de protuberancia culminante en el corazón de la misma, le permite interceptar, como primer obstáculo al que acceden, todas las masas de aire atlántico que llegan a Andalucía, por ello mientras las precipitaciones aumentan en forma concéntrica al núcleo de Arcena, las temperaturas se suavizan en el mismo sentido.

El mapa de isoyetas refleja fielmente la configuración altimétrica de la comarca, aumentando progresivamente las precipitaciones hasta alcanzar las máximas altitudes. La isoyeta de los 1000 mm. abarca casi exactamente el área del "triángulo central".

En general toda la comarca tiene un régimen pluviométrico bastante alto, pues toda ella queda dentro de la isoyeta de los 700 mm.

El máximo pluviométrico se sitúa en el invierno. En primavera y otoño la precipitación es prácticamente equivalente, mientras que en el verano existe sequía, que es prácticamente total en Julio y Agosto. El año se podría dividir en:

- Estación marcadamente húmeda, entre 4 y 6 meses con más de 100 mm. mensuales.



Estación seca en Julio y Agosto, con precipitaciones totales alrededor de los 30 - 50 mm.

- Dos estaciones, equinocciales, que sirven de tránsito a las anteriores mediante un aumento, en otoño, o descenso en primavera, del nivel de precipitaciones.

La temperatura media oscila entre los 14'8° C de Aracena y los 18'4° C de La Garnacha. En general las temperaturas tienen una distribución opuesta a las precipitaciones.

El mes más cálido es Julio, con temperaturas medias que oscilan entre los 25° C de Aracena y los 27'7 °C de La Garnacha.

El mes más frío es siempre Enero, excepto en La Garnacha que es Diciembre, oscilando entre los 6'2 ° C y 10'7 ° C.

▪ Hidrografía:

En la comarca de la Sierra están ubicadas las divisorias de las cuencas del Guadiana, Guadalquivir y Odiel, ricas en cursos de agua y corrientes de régimen estacional en función de la pluviometría, que aportan su caudal a los ríos o embalses de la zona. Entre los principales cursos de agua destacan la Rivera de Huelva y el Embalse de Aracena, en la cuenca del Guadalquivir; las Riberas del Murtiga, Chanza y Calabozo, tributarias del Guadiana; y la Rivera del Odiel y el Embalse de este mismo río.

▪ Flora:

La Sierra de Huelva tiene una superficie de 307.952 has. de la que más del 73% (227.023 has) están ocupadas por bosques. Dentro de ellos destacan las dehesas de encinas y alcornoques (más de 120.000 has), pinares (34.000 has), castañar (5.000 has.) etc.

En cuanto a la flora existente destaca el Trifolium Subterraneum y Periballia Laevis en suelo arenosos y de descomposición de granitos; Trifolium Subterraneum muy abundante, Poa Bulbosa y Periballia Minuta en pastizales bajo encinar; Rumex Bucefaloforus, Trifolium Subterraneum y Periballia Laevis en suelos calcifugos de dehesas de alcornoques, con presencia de cistáceas y genisteas.

▪ Conocimientos específicos de los productores locales:



Los conocimientos específicos de los productores y elaboradores locales se transmiten entre generaciones, de padres a hijos. El producto final es el resultado del conocimiento consuetudinario de los ganaderos vinculados a la dehesa y al cerdo ibérico, y del de los elaboradores de jamones y paletas vinculados a la Sierra de la provincia de Huelva.

Los conocimientos específicos de los ganaderos permiten mantener el delicado equilibrio del ecosistema de la dehesa con un manejo tradicional del cerdo ibérico, respetando su bienestar animal. Durante su engorde en régimen extensivo acercan las piaras de cerdos a las parcelas más abruptas y de difícil acceso para, finalmente, conducir las a las parcelas más llanas y accesibles.

El maestro jamonero determina los días precisos de sal a las extremidades del cerdo; el momento en el que las piezas deben colgarse en los secaderos naturales; el instante de apertura y cierre de las ventanas de los secaderos para aprovechar el microclima; el momento de bajar las piezas a las bodegas naturales para que inicien su lenta maduración; y el día en que los jamones y paletas han culminado su curación una vez que han alcanzado la máxima expresión en sus cualidades organolépticas.

Estas características del medio geográfico influyen tanto en la materia prima como en el producto final ya que el carácter específico del jamón y la paleta con Denominación de Origen “Jabugo” se debe a los siguientes factores: a la producción dentro de un ecosistema sostenible, la dehesa, en la que el cerdo ibérico se engorda en régimen extensivo aprovechando sus recursos; y a la elaboración en el microclima de la Sierra de la provincia de Huelva.

Primeramente, la salazón de los jamones y paletas. A continuación, se realiza el lavado de las piezas. Posteriormente, tiene lugar el equilibramiento salino entre el exterior e interior de las piezas. Seguidamente, las piezas se cuelgan en los secaderos naturales para tener lugar el llamado “sudado” aprovechando las condiciones microclimáticas. Y, finalmente, los jamones y paletas se trasladan a las bodegas naturales para que lentamente tenga lugar la maduración durante la que se desarrolla externamente una propia flora micótica gracias a las condiciones prácticamente estable de temperatura y humedad a lo largo del tiempo.

Las características sensoriales de los jamones y paletas se deben a las reacciones físicas, químicas y biológicas que los componentes nutricionales de la bellota, especialmente su composición lipídica, y



pastos naturales van a sufrir durante su metabolismo por el cerdo ibérico y, posteriormente, durante la lenta y pausada curación del jamón y de la paleta en la que acertadamente se combinan la localización geográfica más meridional en la Unión Europea en la que se elabora jamón con el consecuente calor durante el día en verano; la localización geográfica en una Sierra con el consecuente frescor en verano durante las noches y con el frío en invierno; la localización geográfica en la primera cadena montañosa en la que descargan sus lluvias las borrascas procedentes del Océano Atlántico con el consecuente alto índice de humedad durante todo el año.

La apariencia marmórea, el color del magro y el brillo de las lonchas son causadas por el factor racial de los cerdos, por el manejo en libertad de los animales y por los componentes nutricionales de la dehesa. El tacto de la loncha y su apreciación en boca es suave y aterciopelado causado por la fluidez de la grasa cuyo punto de fusión es tanto más bajo cuanto mayor sea la cantidad de bellota consumida por el cerdo. El aroma se debe a las reminiscencias de la alimentación afrutada con bellotas y vegetal con pastos naturales, y a la lenta curación a lo largo del tiempo. El sabor se mantiene en un sutil equilibrio entre la salinidad provocada por la salazón y la dulzura provocada por los días de salazón decididos por el maestro jamonero y los componentes resultantes de un metabolismo prolongado en el tiempo. Finalmente, el retrogusto se caracteriza por la intensidad y, particularmente, la persistencia causados por los drásticos cambios de temperatura entre el día y la noche del verano durante el secado natural y la maduración lenta a lo largo del año durante la maduración natural. Además, la alimentación del cerdo durante la montanera y el ejercicio físico realizado por el animal le confieren a las piezas jugosidad, al mismo tiempo que una textura muscular más densa y mejor infiltrada por las grasas.

El uso y notoriedad del término geográfico "Jabugo" y la precisión y relación de este nombre con la zona geográfica se justifica, a modo de resumen, por los siguientes hitos históricos:

El cerdo ibérico se origina como consecuencia del cruce entre el Sus Escofra Ferus con el Sus Escofra Mediterraneus, apareciendo un animal con grandes acúmulos de grasa que predominan sobre la conformación muscular, dando lugar a infiltraciones lipídicas en dichos músculos, fruto de la alimentación rica en hidratos de carbono que le ofrece el sistema ecológico en el que se desarrolla, dominado por el bosque mediterráneo de quercíneas.

Históricamente, ya aparece recogido en el "Fuero de Montánchez" del año 1.236 la existencia de dehesas dedicadas exclusivamente a la producción de bellotas, con el fin de alimentar al ganado de cerda, dictándose Leyes para la protección de las mismas.



También da fe histórica de la producción de cerdos y bellotas Lope de Vega en sus versos en 1604:

"Jamón presunto de español marrano,
de la Sierra famosa de Aracena,
adonde huyó del mundo Arias Montano".

En Cumbres Mayores, ya en el año 1.772 existía la Hermandad de San Antón Abad, fundada como "Cofradía de Matarifes y Arrieros", lo que indica una actividad muy relacionada con el cerdo.

Desde antes del año 1.970 se está intentando conseguir la Denominación de Origen para los jamones y paletas producidos en la Sierra de Huelva, que por diversos motivos no ha podido materializarse hasta que en el B.O.E. del 7/3/95 se publica una Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación reconociendo con carácter provisional la Denominación de Origen "Jabugo". El 2/5/95 se publica en el B.O.E. una Resolución por la que se designan los miembros del Consejo Regulador Provisional, publicándose, por último, el 18/7/95 el Reglamento de la Denominación de Origen.

El jamón se comenzó a producir hace siglos en la Sierra por pequeñas industrias artesanas una de las cuales se llegó a registrar en 1895 en Jabugo y su red comercial contaba en 1905 con Sevilla, Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María, San Fernando y Cádiz como puntos neurálgicos para la distribución de sus productos. En la campaña de 1883-1884 ya fueron sacrificados en el término municipal de Jabugo 400 cabezas de ganado porcino.

Jabugo es, actualmente, el municipio serrano con más industrias dedicadas a la transformación del porcino ibérico.

La búsqueda del término "Jabugo" en internet da un resultado de casi medio millón de entradas nacionales e internacionales, la inmensa mayoría relacionadas con el jamón.

El municipio de Jabugo está prácticamente en el centro de la Sierra de la provincia de Huelva de Andalucía en España, la zona de elaboración de la Denominación de Origen "Jabugo", en la que se localizan treinta pueblos más que comparten una historia, un microclima y una singular cultura del jamón.

G) Estructura de Control

Dirección General de la Industria Alimentaria
Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.



MINISTERIO DE
AGRICULTURA,
ALIMENTACIÓN Y
MEDIO AMBIENTE

SECRETARÍA GENERAL DE AGRICULTURA Y
ALIMENTACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA

Paseo Infanta Isabel, 1. 28014. Madrid.
Tel (34) 91 3475361/8477 Fax: 34 91 3475700
Correo electrónico: dqia@magrama.es

H) Etiquetado

En las etiquetas propias de cada bodega que comercialice jamones y paletas amparados por la Denominación de Origen "Jabugo", figurará obligatoriamente, de forma destacada, el nombre de la Denominación, además de los datos que con carácter general determine la legislación vigente. Antes de la puesta en circulación de las etiquetas, éstas deberán ser notificadas a la entidad de gestión, con objeto de su revisión para garantizar el correcto uso de la Denominación y velar por evitar la confusión de los consumidores.

Todos los jamones y paletas amparados que se expidan para el consumo, deberán ir provistos de los precintos y distintivos de la Denominación de Origen "Jabugo" numerados y en los que figurará de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen y, además, en el distintivo la clase a la que pertenecen. La colocación de los precintos se realizará en el matadero y sala de despiece y siempre en forma que no permita una segunda utilización y el distintivo numerado a la salida de bodega.

En el caso particular de que el jamón o paleta se comercializase envuelto o enfundado deberá llevar, además, etiqueta exterior, en la que se reproduzca fielmente todos los datos del precinto, figurando también en ella lo preceptuado en la legislación vigente y una nota de advertencia dirigida al consumidor con las características identificativas que debe llevar el propio jamón o paleta en el interior.

Se establecerá un registro de marcas comerciales y etiquetas notificadas para comercializar productos amparados.