

CECILIO PÉREZ GRIJALBO

1. LA TRADICIÓN

Como otras muchas zonas rurales de Aragón, la Comarca del Jiloca cuenta con una larga tradición chacinera. La cría y matanza del cerdo familiar (*matacía*) era no sólo una de las más arraigadas y significativas costumbres sino que constituía una actividad clave en la economía familiar de todos aquellos hogares que podían permitírselo. El cerdo, con su capacidad para alimentarse con los excedentes y desperdicios agrícolas y domésticos, su alta tasa de transformación (capacidad para transformar en alimentos útiles para el hombre la comida ingerida), el aprovechamiento «integral» de todas sus partes (obtención de sebo para velas y jabón, las cerdas para los cepillos y brochas, etc.) y sus escasas necesidades de espacio vital y cuidados se convirtió en el «sistema de reciclaje» más eficiente que pudieron encontrar nuestros ancestros. Tampoco hay que dejar de lado los aspectos culturales y las relaciones personales que se establecían en torno a las tareas de la matacía que reunían a las familias y vecinos.

En la actualidad, la matacía, tal como la realizaban nuestros abuelos, es prácticamente sólo un recuerdo. La despoblación y el marcado envejecimiento del medio rural han hecho que ésta, como muchas otras tradiciones, se haya ido perdiendo a medida que desaparecían sus protagonistas. La facilidad con la que podemos acceder a esos productos transformados con sólo acercarnos a cualquier tienda y también la normativa que restringe o prohíbe la cría de animales en los núcleos urbanos y la que limita el sacrificio de animales de abasto a establecimientos autorizados (reglamentación referente al obligado aturdimiento de los animales antes de su sacrificio, condiciones higiénico-sanitarias de los locales y personal, etc.) han contribuido a que la cría del cochino familiar haya casi desaparecido. Sin embargo, sí que pervive en nuestra comarca la tradición de elaborar embutidos caseros. Como ya hemos apuntado antes, la materia prima no se cría en casa. Ahora se acude al mata-



Matacía tradicional

que se animan con el mondongo propiamente dicho. Esto es, con la elaboración de morcillas, *sangre frita*, las *bolas* (hechas con manteca, sangre y pan rallado), los *fardeles* o las *güeñas* (el embutido de inferior calidad en la escala de la matacía y que se elaboraban con la carne de la cabeza, la lengua, los riñones y el liviano o pulmones, todo ello cocido, picado, aderezado con pimentón, pimienta, pan rallado, etc. y finalmente embutido y atado al modo de los chorizos; por su composición era un producto de corta conservación consumiéndose lo antes posible, por lo general fritas). Estos productos formaban parte del ya conocido aprovechamiento integral del cerdo, pero como ahora podemos comprar sólo aquello que más nos interesa, se han dejado de lado por ser su elaboración mucho más trabajosa, de modo que muy pronto se habrá perdido hasta el recuerdo de alguno de estos productos.

Un caso especial que quisiera destacar es el de los *fardeles*, que constituyen un producto muy característico de la zona y que siguen elaborando los carniceros locales. Se obtienen a partir del hígado del cerdo cocido al que se añade papada, magro, huevo, perejil, ajo, canela y pimienta. Se trocea y se mezcla todo con cuidado. Una vez formada la pasta, se divide en pequeñas tortas del tamaño de una hamburguesa que se envuelven de forma individual con la «tela», un trozo de epiplón o mesenterio, una parte de la membrana que reviste la cavidad y las vísceras abdominales. La tela no sólo mantiene la integridad del *fardel* sino que contribuye a hacerlos más jugosos y sabrosos ya que en el epiplón se acumula una importante cantidad de grasa que al cocinarlos, ya sea fritos o asados, les confiere una jugosidad y un sabor especiales. De modo que los fardeles son un «pastel

dero o a los carniceros de la zona y se adquieren exclusivamente aquellas piezas que luego serán transformadas en jamones o paletillas curados, lomo embuchado, chorizos, longanizas, costilla en adobo, etc. Así, se mantiene, aunque sea parcialmente, el carácter de acontecimiento social y familiar de la matacía, pues no son pocos los naturales de la zona que se trasladan desde sus lugares de residencia en Zaragoza, Teruel o Valencia para participar en las tareas de elaboración. Se gana, además, en seguridad sanitaria, pues las canales cuentan con todos los requisitos que establece la legislación. Por el contrario, se han dejado de elaborar muchos productos antes comunes. Son pocos los

de hígado» que poco tiene que envidiar al extendido y masivamente consumido paté. En un mercado como es el de consumo de productos cárnicos, en el que una de las variables de calidad que pueden manejar las pequeñas industrias es ofrecer productos claramente diferenciados, no parecería tan descabellado plantearse la posibilidad de comercializar los *fardeles* más allá de los mostradores de las carnicerías de nuestra comarca. Es un producto tradicional, diferente y con bajos costes en materias primas. Por supuesto que habría que estudiar otras variables (su conservación, formatos de presentación...) pero cosas más difíciles se ven en cualquier momento en los mostradores o lineales de cualquier gran superficie.

2. EL PASADO RECIENTE

Lo expuesto hasta ahora no diferenciaría en gran manera nuestra comarca de muchas otras en las que, con las peculiaridades correspondientes, la matacía formaba parte de las actividades habituales. Sin

embargo, las excepcionales condiciones climáticas de la zona, situada por encima de los 800 m de altitud, con inviernos largos y fríos pero secos y veranos en los que las máximas diarias pueden ser relativamente altas pero con temperaturas nocturnas bastante frescas proporcionan un entorno ideal para la elaboración de embutidos curados de extraordinaria calidad. La empresa pionera es «La Monrealesense». Fundada en 1948 en **Monreal del Campo** por el padre del actual propietario, dispone en la actualidad de un pequeño pero muy bien equipado matadero de porcino con una capacidad de 100 cerdos/día que proporcionan la materia prima para los embutidos y jamones que elaboran allí mismo. Su producción incluye longaniza, lomo embuchado y morcilla avalados por la C de Calidad de la marca «Aragón Calidad Alimentaria» de la DGA. También preparan conservas cárnicas en aceite. Emplea a unas 25 personas.

En los años siguientes son varias las empresas que se crean. Por lo general se trata de negocios familiares que tienen su origen en la tradicional elaboración y venta efectuada por los carniceros y que, en su mayoría, no tuvieron continuidad.

En 1963 inicia sus actividades Matinsa que con el tiempo acabará siendo OMSA Alimentación S.A. y que en la actualidad se ha integrado en el grupo Campofrío. Durante muchos años, y aun hoy, esta empresa ha sido el motor industrial de **Calamocha**. Con más de 200 empleados y su triple actividad de matadero de por-



Interior de una nave de porcino

cino, ovino y vacuno, sala de despiece y fábrica de embutidos, es una referencia obligada del sector cárnico provincial. Si bien es cierto que la integración en Campofrío implica que muchas de las decisiones que pueden afectar directamente al futuro de la empresa se trasladan a ámbitos mucho más alejados del entorno comarcal de lo que sucedía anteriormente. Fuentes de la actual dirección dan por segura la continuidad de los puestos de trabajo en un medio plazo, aunque tal vez se produzcan algunos reajustes en la actividad de la empresa. Las actuaciones e inversiones llevadas a cabo en los dos últimos años en las instalaciones de Calamocha (cercanas a los cinco millones de euros) parecen asegurar la continuidad de la actividad. Esas mejoras incluyen la puesta en marcha de una nueva línea de sacrificio de porcino en el año 2001, con una capacidad de sacrificio de 200 cerdos/hora, la ampliación de la sala de despiece, la construcción de nuevas cámaras de congelados y la renovación completa de la instalación de frío, la puesta en marcha de un turno de tarde para las operaciones de despiece y expediciones y la obtención de la certificación ISO 9002 para todas las actividades de la empresa.

La producción de jamón curado en la comarca la protagonizan distintas empresas de pequeño tamaño. Es el caso de Jamones Carbó fundada en 1962 en **Camin-real**. Con unas instalaciones renovadas en los últimos años y una capacidad de producción de unas 35.000 piezas, de las cuales un 25% pertenecen a jamón DO. También elaboran lomos y embutido.

En 1986 inicia sus actividades Jamones Casa Vieja en **Calamocha**. Ha ampliado sus instalaciones con lo que su capacidad de producción asciende a 25.000 jamones de los cuales cerca de un 40% saldrán con la vitola del Consejo Regulador. También en Calamocha se encuentran los secaderos de Jalonca, fundada en 1989 por Justo Mercadal, un empresario catalán que al descubrir el jamón de Teruel vislumbró sus magníficas posibilidades y apostó claramente por la D.O., de modo que la producción actual, que ronda las 35.000 piezas, es exclusivamente de jamón con Denominación de Origen. En 1995 se crea en **Monreal** la empresa Sierra Palomera. Sus propietarios cuentan con secaderos de jamón en Cuarte (Zaragoza). La intención es elaborar aquí jamón con D.O., para lo que construyen un pequeño secadero que ya tienen previsto ampliar hasta alcanzar una producción de 30.000 jamones.

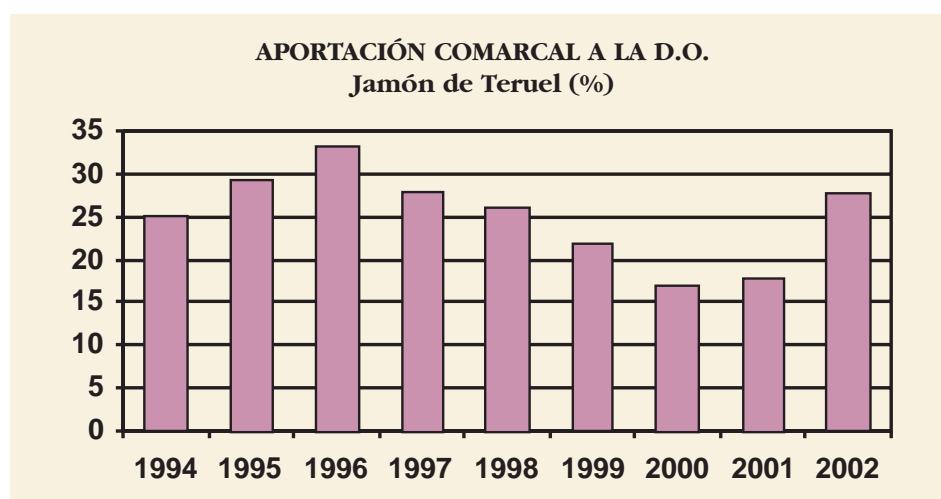
Desde 1987 SAT *Los González*, ubicada en Monreal del Campo se dedica a las actividades de matadero y sala de despiece. Es una empresa que se ha especializado en el sector ovino, ocupando en la actualidad el primer puesto a nivel nacional con más de 45.000 animales sacrificados al mes. Facturó más de 100 millones de euros en el año 2000, lo que la sitúa en el octavo puesto de las industrias agroalimentarias aragonesas. Cuenta con una plantilla superior a las 260 personas.

La trascendencia del sector cárnico (sacrificio, despiece y elaboración) para la economía de la comarca motivó que en septiembre de 1996 se pusiera en marcha en el Instituto de Enseñanza Secundaria «Valle del Jiloca» de **Calamocha** la Familia Profesional de Industrias Alimentarias, que viene ofertando desde entonces dos ciclos de Formación Profesional. Se trata del ciclo de Grado Medio de Técnico en Charcutería, Carnicería y Matadero con una duración de 1.400 horas y el ciclo de Grado Superior de Técnico Superior en Industrias Alimentarias de 2.000 horas (dos años lectivos).

3. EL PRESENTE

La importancia de la industria cárnica para la comarca del Jiloca no ha dejado de crecer en los últimos quince años. Las razones son variadas; algunas no son precisamente del agrado de nadie. Las transformaciones sufridas por el sector agrícola así como la ausencia de nuevos proyectos industriales en otros sectores han aumentado el peso relativo del sector cárnico. Sin embargo, hay otras causas que sí son por completo achacables al dinamismo del propio sector.

La solidez de las empresas que están en funcionamiento. Como hemos visto en el apartado anterior, la mayoría son pequeñas empresas que no presentan unas cifras espectaculares de facturación o creación de empleo, pero son empresas muy estables, con una sólida capitalización que, poco a poco, han ido haciéndose con un nombre y un prestigio entre sus clientes. Simultáneamente, sin asumir riesgos financieros que han llevado a otros a la quiebra, han ido renovando sus instalaciones y adecuando sus procesos de producción, adoptando las tecnologías más modernas de manera que se puede afirmar que los secaderos y las fábricas de



* 2002, datos a mes de junio.
Fuente: Consejo Regulador.

embutidos de nuestra comarca cuentan con unas instalaciones que están muy por delante de lo que sería la media del sector a nivel nacional.

Una clarísima apuesta de casi todas ellas por orientar su producción hacia los productos de calidad reconocida. El caso más claro lo constituye la participación de los jamoneros de la comarca en la D.O. Jamón de Teruel. En la actualidad, esta denominación ha conseguido hacerse un hueco en el mercado y parece que corren buenos tiempos para el Jamón de Teruel. Pero no siempre ha sido así. Durante los últimos diez años el Consejo Regulador ha tenido que trabajar muy duro para relanzar una producción que en el año 1990 no llegaba a los 35.000 jamones y que en el 2001 superó los 300.000. Durante ese tiempo la participación de los secaderos de la comarca del Jiloca en la producción de jamón con DO fue muy importante como se aprecia en el gráfico.

Para valorar en su justa medida los datos, hay que tener en cuenta que la producción jamonera de la comarca del Jiloca venía suponiendo en esos años alrededor del 5% del total provincial, lo que viene a significar que aunque aquí se hacían menos jamones que en otras comarcas, los que se hacían estaban acogidos en su mayoría a la D.O. La disminución que se aprecia en los últimos años es achacable a la incorporación de empresas de otras comarcas, que han reconocido, por fin, las ventajas de apostar por el producto de calidad representado por el Jamón de Teruel, mientras que en nuestra comarca la aportación a la producción se mantenía estable en números absolutos. La implantación de nuevas empresas en el polígono agroalimentario de **Calamocha** hace que, con los datos aportados

por el Consejo Regulador a fecha de junio del 2002, la participación de la comarca del Jiloca ascienda al 28%.



El Polígono Agroalimentario de Calamocha

Otra prueba de la atención prestada por los industriales de la comarca a la calidad de sus productos es la elaboración de productos acogidos a la C de calidad (morcillas, longaniza, lomo embuchado, paleta curada), la implantación de sistemas de aseguramiento de la calidad o el papel protagonista desempeñado en la creación de Promorigen, asociación que agrupa a todos los jamoneros participantes

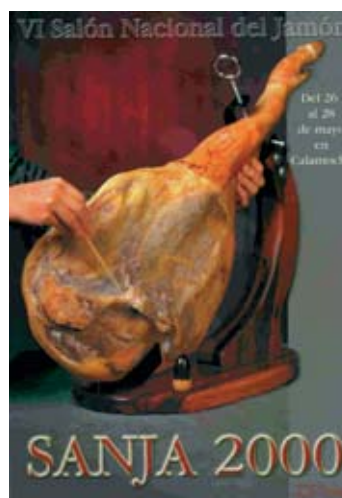
en la D.O. y que se ha fijado como objetivo la promoción en el mercado nacional y fuera de nuestras fronteras del Jamón de Teruel.

También se ha trabajado mucho desde la comarca por impulsar la creación de la marca de calidad «Teruel carne artesana» cuyo reglamento ya ha sido encargado a

una empresa certificadora. Con esta nueva marca de calidad se pretende valorizar el resto de la canal del cerdo DO. Si tenemos en cuenta que en el 2001 se elaboraron 300.000 jamones lo que supone 150.000 cerdos sacrificados, como mínimo, pues hay que tener en cuenta que no todos los perniles acaban obteniendo la aprobación del Consejo, y contando con unos 60 Kg. de carne por canal, nos da un total de 9000 toneladas de carne de cerdo de excelente calidad que ya están siendo muy demandadas por fabricantes de embutidos y carniceros. Esta línea abre un amplio mercado que debe constituir el complemento obligado al jamón ya que supone la optimización comercial del cerdo DO cuyos costes de producción son superiores a los de un cerdo corriente, punto éste que ha constituido durante muchos años el verdadero talón de Aquiles de la denominación Jamón de Teruel.

La apuesta del Ayuntamiento de Calamocha por impulsar el sector cárnico.

La actual situación de bonanza inversora en el sector cárnico en nuestra comarca no podría explicarse sin el papel que está desempeñando el consistorio calamochino. Desde 1995 se viene celebrando anualmente en el Recinto Ferial de Calamocha el Salón Nacional del Jamón (SANJA) organizado por la Institución Ferial de Calamocha de la que forman parte el Ayuntamiento y la DGA. Este Salón, orientado principalmente a los profesionales del sector, reúne a productores tanto de serrano como de ibérico así como a representantes de las industrias auxiliares del sector jamonero como son empresas de instalaciones frigoríficas, maquinaria y herramientas, tintas y etiquetas, limpieza, etc. A través de las Jornadas Técnicas que se celebran de forma paralela, ha sido un valioso instrumento para el intercambio de información entre los distintos protagonistas del sector (ganaderos, jamoneros, administración pública, distribución). También hay que destacar la atención prestada a los mercados exteriores, plasmada en la visita de delegaciones de varios países (Japón, Alemania, Bélgica, Andorra y Francia).



Jornadas Técnicas de Sanja 2000.

En 1999 el ayuntamiento de Calamocha presenta su proyecto «Calamocha 2005» cuyo objetivo principal es adaptar la economía de la zona al previsible impacto que ocasionará la autovía Somport-Sagunto. Su lema, «Calamocha es jamón» está teniendo una considerable repercusión. Como acción principal de dicho plan está la creación del polígono agroalimentario. Se trata de unos terrenos con acceso directo a la futura autovía que ocupan una superficie total de 239.000 m² de los cuales 140.000 se dedicarán a usos industriales. El nuevo polígono presenta la

peculiaridad de que está destinado exclusivamente a la implantación de industrias agroalimentarias. Aunque no necesariamente deben pertenecer al sector cárnico, hasta la fecha todas las que se han instalado son de este sector, y de ellas hablaremos a continuación.

Durante el año 2001 son tres las empresas que han iniciado sus actividades en el polígono.

- La Cooperativa Esperanza del Jiloca (CEJI). Ha invertido unos 3.5 millones de euros en sus instalaciones, dedicadas tanto a la elaboración de productos curados (jamón, lomo, panceta) como a sala de despiece. Cuenta con capacidad para elaborar 75.000 jamones. Comercializa sus productos con las marcas «CEJI Oro» y «Ribera del Jiloca». Fundada en 1981, está constituida por 474 asociados. Hasta hace unos años su actividad se centraba en la fabricación de piensos compuestos, centro de inseminación porcino y cunícola y asistencia técnica a las más de 150 granjas que la integran. CEJI controla cerca de un 30% de la producción en vivo de cerdo D.O. En el año 2000, facturó 26 millones de euros y a finales del 2001 firmó un acuerdo con otras cuatro cooperativas (dos catalanas, una navarra y otra andaluza) para constituir un grupo que controla el 8% del mercado nacional de porcino con 1.5 millones de cabezas.
- JAMCAL S.A. es una sociedad en la que participan Ibercaja, OMSA-Campofrío, Ayuntamiento de Calamocha e inversores particulares. Las instalaciones han supuesto una inversión de cerca de 14 millones de euros. Su actividad se centra en la producción de jamón curado con una capacidad, en una primera fase, de 380.000 jamones que más adelante puede llegar a los 500.000 ya que la empresa cuenta con los terrenos necesarios. Si consideramos que la producción de jamón curado de toda la provincia de Teruel ronda los 3 millones de pieza, podemos hacernos idea de lo ambicioso de este proyecto. Es, además, un caso especial dentro del sector ya que va a elaborar exclusivamente a maquila. Esta forma de producción consiste en que una empresa aporta la materia prima (los perniles frescos en este caso) y encarga a otra todo el proceso de elaboración bajo determinadas condiciones contractuales (dinero percibido por la elaboradora por unidad de producto, mermas admisibles, condiciones del proceso, etc). La propiedad de los jamones, en este caso, la mantiene siempre la empresa que aporta la materia prima, que comercializará el producto final con su propia marca. Esta es una práctica habitual en el sector alimentario (las marcas blancas de las grandes superficies no son otra cosa), pero sí que es novedoso el que una empresa jamonera turolense se dedique en exclusiva a trabajar a maquila.
- A diferencia de las dos empresas anteriores, Cárnicas Santa Elena no se dedica a elaborar jamón curado. La actividad de esta empresa familiar es la elaboración de embutidos frescos y curados y también semiconservas cárnicas



El oro de los graneros: jamón curado al modo tradicional

(lomo, costilla en aceite) que comercializa con la marca Qalat (*castillo* en árabe). Su inversión, aunque más modesta, es igualmente importante por lo que representa de diversificación de la actividad de las nuevas empresas instaladas, evitando lo que podría considerarse un «monocultivo» del jamón. Creo que merecen especial atención y apoyo los esfuerzos por sacar al mercado productos poco atendidos hasta ahora en la comarca como son las conservas cárnicas en aceite o nuevas presentaciones en el caso de embutidos.

A lo largo del año 2002 han avanzado a buen ritmo las obras de dos nuevos proyectos. Por un lado, Jamones *Casa Domingo*, empresa con una larga tradición en el sector (existe desde 1974), pero que no disponía de secaderos propios, ha construido unas instalaciones con una capacidad de producción de 65.000 jamones, la mayor parte de los cuales saldrán con el sello de la D.O. Tienen previsto empezar la producción en octubre de este año. Por su parte, la Diputación General de Aragón está construyendo lo que será el futuro «Centro de Investigación del Jamón» dedicado a profundizar en el conocimiento de los procesos que intervienen en la elaboración del jamón para, de ese modo, optimizar todos los parámetros que intervienen y avanzar en el logro de una mayor calidad y rentabilidad del producto. Este Centro, en estrecha colaboración con las empresas del sector y con el Departamento de Industrias Alimentarias del IES «Valle del Jiloca», debe servir de imprescindible respaldo para que las industrias cárnicas de la comarca y, por extensión, de la provincia, se mantengan en primera línea del sector.

4. EL FUTURO

No parece que la situación económica internacional invite a hacer predicciones a la vista de los últimos sobresaltos que nos ha deparado. Lo que se expone a continuación no es más que una serie de reflexiones sobre los aspectos que, en nuestra opinión, van a condicionar el futuro de las empresas cárnicas de nuestra comarca.

El primero puede parecer tan simplista que, incluso, ha podido pasar desapercibido. Y es que, de momento, existe mercado, pero el gasto total en alimentación no va precisamente en alza. Eso significa que los nuevos inversores van a tener que hacer las cosas muy bien si quieren hacerse un hueco, porque ese hueco se lo van a tener que hacer a empujones. Y hacer las cosas bien hoy en día significa entre otras cosas:

- Tener una estrategia de empresa bien definida, que incluya segmento/s del mercado que se quiera atender y, en función del mismo, una política de calidad, de precios, gestión de aprovisionamientos, etc.
- Mantener una continua vigilancia de las demandas del mercado para poder atenderlas los primeros. Si bien el consumo global de carne y derivados parece haberse estancado en los dos últimos años, se observan distintos comportamientos dentro de un grupo tan amplio. El consumo de alimentos fuera del domicilio familiar está creciendo año tras año, representando en la actualidad cerca del 30% del total del gasto en alimentación de los españoles. Ese mercado es muy distinto al del consumo en el hogar; los industriales que quieran cubrir ese segmento tendrán que tenerlo muy en cuenta. Lo mismo podría decirse respecto a los cambios en los hábitos de consumo y compra, la competencia de otros productos, cárnicos o de cualquier otro sector, etc.

En la actualidad, el mercado alimentario se encuentra convulsionado por los escándalos relacionados con la seguridad que se han ido produciendo en los últimos años. Esto hace que el consumidor preste especial atención a los atributos de calidad asociados a productos sanos, naturales, artesanos, etc. Muchos de los derivados cárnicos que se producen en nuestra comarca encajan en esa descripción. Hay que saber venderlos.

- Asegurar una provisión de reservas de capital suficiente para afrontar la inestabilidad de la demanda y las bruscas oscilaciones en los precios de la materia prima. Esta última variable representa cerca del 60% de la facturación de una empresa jamonera. El precio de la canal de porcino ha sufrido importantes oscilaciones en los últimos años (focos de peste porcina, efecto de la crisis de las vacas locas, importaciones, etc.). Esto no beneficia a nadie. Unos años los ganaderos apenas cubren gastos y otros años son los industriales

los que ven recortados sus márgenes al no poder trasladar al producto final los aumentos de los costes. Esta situación ha llevado a algunas industrias cárnicas a entrar en el negocio ganadero, como un medio de asegurarse una estabilidad en sus aprovisionamientos.

- Por último, y a corto plazo, el factor determinante va a ser el de la comercialización. Ya hemos mencionado que se trata de un mercado de los que se denominan maduros, en los que no son de esperar grandes aumentos en el consumo. Además, las grandes superficies, que copan buena parte de las ventas por lo que absorben gran parte de la producción, resultan clientes muy exigentes para sus proveedores, tanto en lo relacionado con la calidad como en los precios, formas de pago, plazos de entrega, etc. Por lo tanto, una producción de calidad no va a implicar que el producto esté vendido y si recordamos que se trata de un producto perecedero y que representa un importante capital inmovilizado (un jamón DO implica para el empresario demorar al menos doce meses la recuperación de los costes), nos daremos cuenta de que asegurar y ampliar los mercados existentes debería ser uno de los principales objetivos de las empresas. Para las de mediano y pequeño tamaño casi podríamos afirmar que la demanda de los clientes debe ser la que tire de la producción.

BIBLIOGRAFÍA

- SIERRA, Isidro (2001): *La ganadería aragonesa y sus productos de calidad*. Colección CAI 100, nº 75.
- ALBISU, Luis Miguel (2001): *La economía agroalimentaria en Aragón*. Colección CAI 100, nº 6.
- LORENTE, Miguel (2001): *La fuerza de la diferencia. La Denominación de Origen, un instrumento para el desarrollo*. Ed. La Val de Onsera.
- SALÓN NACIONAL DEL JAMÓN (SANJA) (1995-2001): *Actas de las jornadas técnicas. Años 1995-2001*. Editadas por la Institución Ferial de Calamocha.
- RUBIO, Pascual (1997): «Producción final agraria potencial. Estructura y patrones territoriales de distribución. Comarca del Jiloca turolense». *Xiloca*, Revista del Centro de Estudios del Jiloca.
- DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DGA (2000): *Anuario estadístico agrario de Aragón*.
- DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DGA: «Surcos». Revista técnica del Departamento.
- CRDO JAMÓN DE TERUEL: «El jamón de Teruel». Revista editada por el Consejo Regulador.

El jamón de Teruel

CECILIO PÉREZ GRIJALVO

Sin lugar a dudas, el Jamón de Teruel se ha convertido en el producto estrella de los derivados cárnicos de la provincia de Teruel y también de la comarca del Jiloca. La Denominación de Origen empezó a funcionar el año 1985. Tras una primera etapa en la que la producción era apenas significativa, inició un importante despegue a mediados de los 90 en el que mucho han tenido que ver las empresas de nuestra comarca y que han llevado la producción desde unos escasos 56.000 jamones en 1993 hasta los 300.000 del año 2001. La excelente calidad del Jamón de Teruel unida a unos precios muy competitivos lo convierten en un producto con grandes posibilidades. De forma resumida, las condiciones recogidas en el Reglamento de la D.O., establecen que:

Los jamones procederán de cerdo blanco de las razas Landrace o Duroc para la línea padre y Landrace, Large White o cruce de ambas para la madre. Deben ser ejemplares criados en la provincia de Teruel, con una alimentación controlada que excluye determinados tipos de piensos, estar castrados, sacrificados con al menos ocho meses de vida, y alcanzar un peso en vivo de 115 a 130 kg. Los perniles tendrán un peso no inferior a 11,5 Kg.

Los secaderos estarán situados por encima de los 800 metros de altitud. El proceso de elaboración comprende las fases de curado y maduración. El primero tendrá una duración mínima de nueve meses distribuidos entre las etapas de salado, postsalado en cámara durante al menos 45 días a temperaturas entre 3 y 6 grados y humedad relativa del 80 al 90% y secado en secaderos naturales provistos de ventanales regulables. La fase de maduración, en bodega o secadero natural, tendrá una duración de tres meses.

Al final del proceso, el jamón tendrá un peso superior a los siete kilos. Conserva su pezuña y presentará una forma alargada. Al corte presentará un color rojo brillante, con grasa parcialmente infiltrada en la masa muscular. El sabor debe ser delicado y poco salado, con una grasa untuosa y consistente. Las piezas irán identificadas con una estrella mudéjar marcada a fuego y una vitola.



El secado de los perniles