

**XXXVIII FERIAS DEL
JAMÓN DE TERUEL
Y ALIMENTOS DE CALIDAD**



El Jamón de Teruel DOP aguanta el envite de la crisis y mantiene sus previsiones de producción

La competencia impide a los secaderos repercutir en los precios de venta el aumento de los costes de elaboración

Alicia Royo
Teruel

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (CRDOP) Jamón/Paleta de Teruel mantiene sus previsiones de producción para este año a pesar de la incertidumbre provocada por la subida generalizada de los costes de elaboración, que no han podido ser repercutidos en el precio de venta dada la fuerte competencia existente en el sector.

El presidente y gerente del Consejo Regulador, Ricardo Mosteo, admitió que cuando los jamoneros turolenses comenzaban a recuperarse de los efectos de las restricciones adoptadas para hacer frente a la pandemia de coronavirus, se produjo la invasión rusa de Ucrania y comenzó una escalada de precios, a la que no son ajenos. “No hemos salido de una y nos metemos en otra”, comentó.

Pero a pesar de la incertidumbre que reina en los mercados, Mosteo señaló que el Consejo Regulador mantiene las previsiones de producción dadas a principios de año, que apuntaban hacia un descenso del marcaje en curado para el jamón y un notable aumento para la paleta.

En 2021, debido a la reducción de los canales de venta por las restricciones para hacer frente a la pandemia, se certificaron 278.474 piezas de Jamón de Teruel, un 20,30% menos que un año antes, y 169.986 de paleta, un 28% más.

“El mundo está muy raro y hay dificultades evidentes para mantener el ritmo de crecimiento que teníamos antes de la pandemia, que era muy positivo”, argumentó Mosteo. “La crisis está siendo muy profunda y ha hecho que aparezcan muchos factores con los que no contábamos. A pesar de ello, vamos a mantener las previsiones y eso ya es muy bueno”, añadió.

La inflación ha puesto ahora “el freno de mano” al consumo de Jamón de Teruel DOP. Pero aunque se vende menos, han aumentado los establecimientos que ponen a disposición de la clientela este producto. “Este es un motivo de satisfacción porque históricamente lo que más nos



El presidente y gerente del CRDOP Jamón/Paleta de Teruel, Ricardo Mosteo

había costado era la comercialización. Teníamos un producto muy bueno, pero no habíamos sabido transmitirlo de manera adecuada”, señaló el gerente.

También a pesar de la intranquilidad sobre la situación económica mundial, se ha mantenido el tejido empresarial y el Consejo Regulador cerró el pasado ejercicio con 133 granjas inscritas, 34 secaderos, 24 salas de envasado, 7 fábricas de pienso, 9 salas de despiece y otros tantos mataderos.

Nuevos mercados

El Consejo Regulador se encuentra inmerso en un plan de promoción europeo para los próximos tres años. La propuesta fue seleccionada entre proyectos de todos los Estados miembro de la Unión

Europea y cuenta con una dotación de tres millones de euros para el periodo 2022-2024, de los cuales el 30% corresponden al propio organismo.

El plan comenzó en mayo con la campaña de promoción *Marca do a Frío*, con la que se quisieron dar a conocer las propiedades del Jamón de Teruel, haciendo hincapié en la importancia del frío de Teruel en el proceso de elaboración del producto.

Uno de los principales sopores de la campaña fue un anuncio publicitario que, en clave de humor y por medio de un personaje singular llamado Emilio, explicaba que el frío seco de Teruel hace que su jamón necesite menos sal para su curación, convirtiéndolo en un jamón diferente al resto, que le ha hecho ser merecedor de



La operaria de un secadero realiza el marcaje y etiquetado de los jamones

RENOVACIÓN DEL PLENO

Mosteo y Aguilar, al frente de la entidad otros cuatro años

El pleno del Consejo Regulador de la DOP Jamón/Paleta de Teruel celebrado el pasado 6 de julio aprobó la reelección de Ricardo Mosteo como presidente y de Joaquín Aguilar vicepresidente de la entidad. Además, se renovó a los diez vocales que les acompañarán en la legislatura 2022-2026.

Por parte de los ganaderos acogidos a la DOP, fueron nombrados Delfín Albesa (Delfín Albesa), José Luis

Martínez (Porcino Teruel SA), María Luisa Castello Lorente (Dinopor SL), Pedro Asensio Pérez (Tygap SL) y Laura Lej (Porlejmón SL).

Y en representación de los industriales, estarán Alejandro Garcés (Carnes de Teruel, SA), Inmaculada Borrás (Juan Borrás Ejarque), Miguel Domingo Navarro (Jaelca SA), Juan José Moles (Soincar SLU) y Juan A. Saz (Valverde Airesano 1929 SLU).

un sello DOP, garantía de calidad certificada.

Ricardo Mosteo indicó que la segunda acción de impacto enmarcada en este plan de promoción se llevará a cabo en octubre y reconoció las dificultades de poner en marcha este tipo de proyectos de gran envergadura. “No estamos acostumbrados a contar con un presupuesto tan alto para promoción, pero estamos cumpliendo con los requisitos que nos exige Europa para llevarlo a cabo”, dijo. Entre ellos figura medir el retorno de las campañas. En una primera evaluación, el conocimiento espontáneo de la marca se ha elevado casi diez puntos.

La búsqueda de nuevos mercados también se ha traducido en

un notable incremento de las exportaciones y hay secaderos han situado las ventas al exterior como una prioridad. “La pandemia paralizó algunos proyectos, pero ahora vuelven a apostar por salir al exterior y no solo a Europa, que es nuestra salida natural, sino también a otros mercados”, explicó el presidente.

Las Ferias del Jamón de Teruel y Alimentos de Calidad que comienzan este jueves cuentan, como en ediciones anteriores, con un encuentro empresarial entre distribuidores y charcuteros de varias ciudades españolas y responsables de secaderos y otros productos cárnicos de la provincia, que tendrá lugar el próximo lunes por la mañana en el Palacio de Exposiciones y Congresos.



CATEGORIZACIÓN

Vitolas blancas, negras y rojas para ampliar la información al consumidor

El Consejo Regulador modificó el pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Jamón/Paleta de Teruel para incluir las menciones facultativas en el etiquetado asociadas al tiempo de elaboración con la finalidad de valorizar el producto y ampliar la información disponible para el consumidor.

Los jamones y paletas de la DOP siempre están identificados con la palabra Teruel y la estrella de ocho puntas marcadas a fuego. Y ahora, con carácter voluntario, se permite en el etiquetado de piezas enteras, deshuesadas, porciones o loncheados amparados por la denominación la utilización de las siguientes menciones facultativas: en el caso de los jamones, "Más de 22 meses" cuando el periodo mínimo de elaboración sea de 96 semanas y el peso en el momento de la calificación sea igual o superior a 9 kilogramos, o "Más de 18 meses" (76 semanas y 8 kilos); y en el de las paletas, "Más de 11 meses" (48 semanas y 5,5 ki-



Piezas de Jamón de Teruel DOP etiquetadas con las nuevas vitolas

los) y "Más de 10 meses" (44 semanas y 5 kilos).

Además de las vitolas negras y rojas que se corresponden a estas nuevas categorizaciones, se mantiene la blanca que garantiza un mínimo de 14 meses y 7 kilos en el caso de los jamones y de 9 meses y 4,5 en el de las paletas.

El consumidor puede elegir de esta manera entre diferentes pesos y curaciones porque, cuanto mayores son ambos, mayor es también la grasa infiltrada y el aroma, aunque todos los productos acogidos a la DOP son "excelentes" con independencia de su peso y tiempo de secado, advierten.






Sierra de Mora
• SECADERO DE JAMONES •

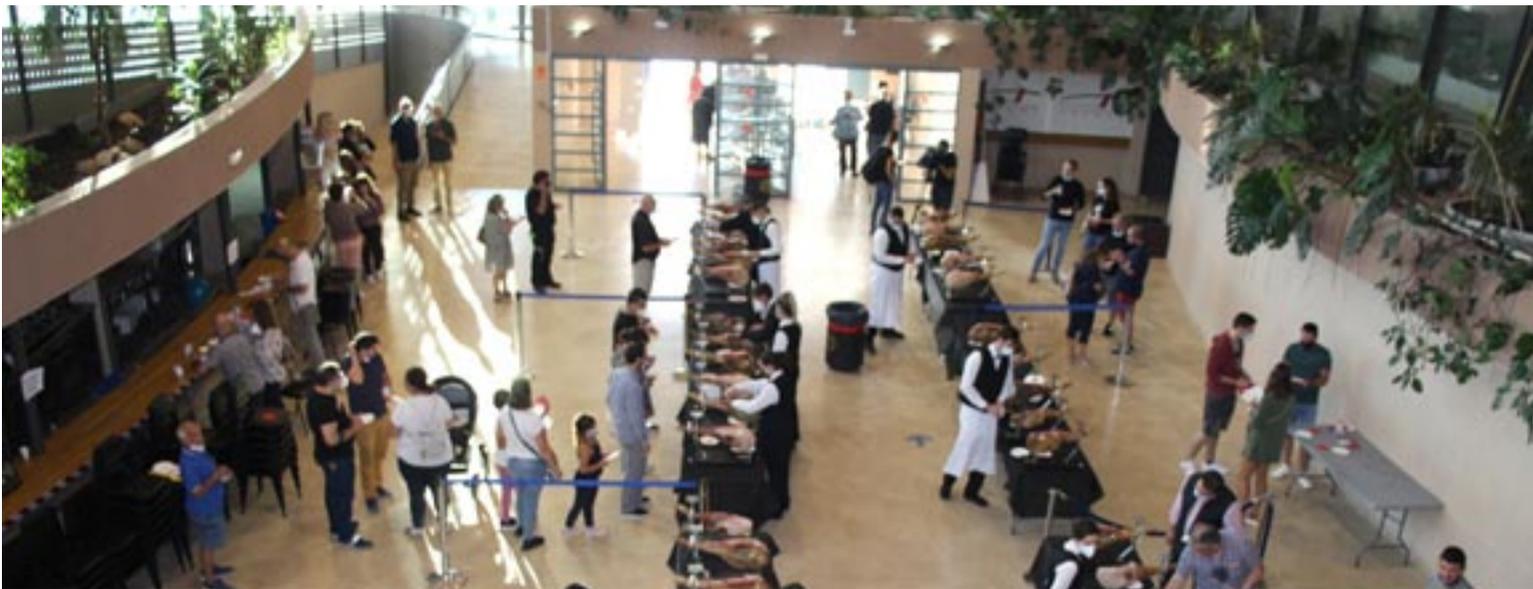






Sierra de Mora S.L.
 La soledad, s/n - Mora de Rubielos (Teruel)
 Tel. 978 80 04 37
sierrademora@sierrademora.com

www.sierrademora.com



Participantes en el Túnel del Sabor que se celebró el año pasado por primera vez en la cafetería del Palacio de Exposiciones

Vuelve un certamen que recupera las actividades multitudinarias en la calle

Exhibición de corte, mercado de productos y túnel del sabor, desde hoy

Redacción
Teruel

Las XXXVIII Ferias del Jamón de Teruel y Alimentos de Calidad arranca este jueves con varias novedades con respecto a la edición de 2021. Vuelve la exhibición de cortadores *amateur* que se realiza en las plazas del Centro Histórico el sábado por la tarde y se mantiene una nueva actividad que se presentó el pasado año, como es el Túnel del Sabor, broche a un concurso de calidad que ha conseguido unas cifras históricas en las piezas participantes.

Finalizadas las restricciones por la pandemia de coronavirus, que afectaron a algunas actividades en 2020 y 2021, las Ferias del Jamón de Teruel y Alimentos de Calidad recuperan uno de sus actos más populares: la exhibición *amateur* de cortadores de jamón en la calle que este año alcanza su XIII edición y que se desarrollará en la plaza de San Juan, pla-

za del Torico y plaza de la Catedral.

Las actividades comenzarán hoy con el Concurso de Calidad de Jamón de Teruel, a las 10 horas en el Palacio de Exposiciones y Congresos. Concursos como este hay muy pocos a nivel nacional y este año se han batido todos los récords de participantes, con 24 jamones y 11 paletas que aspiran a ser los mejores de 2022.

Por la tarde, de 18 a 21 horas, también en el Palacio de Exposiciones y Congresos se desarrollará el túnel del sabor, en el que los interesados podrán degustar, saborear y puntuar los jamones y paletas de Teruel que se han presentado al concurso de calidad celebrado por la mañana. Entre todos los participantes se sorteará un Jamón de Teruel. Mañana a las 19:30 horas se entregarán los premios del Concurso de Calidad en el Palacio de Exposiciones y Congresos, que reconocerán los tres mejores jamones con las me-

EL DATO

48

BARES-RTES.

y restaurantes de toda la provincia participan hasta el día 25 en el Concurso Provincial de Tapas con el Jamón de Teruel como protagonista

dallas de oro, plata y bronce respectivamente y la mejor paleta con la medalla de oro.

Mercado de productos

En cuanto al mercado de productos agroalimentarios, dado el rotundo éxito de la primera edición celebrada el año pasado, en esta ocasión se amplía su duración de manera que el sábado de 11 a 21 horas y el domingo de 11 a 14:30 horas se podrán adquirir en los 12 puestos instalados en la Glorieta productos de toda la provincia, como aceite, trufa, vinos,

pastas artesanales, derivados del pato, embutidos y jamón, quesos, melocotón o setas. Habrá también actividades infantiles y terraza para degustaciones.

A las 11 horas habrá un curso de iniciación al corte de Jamón de Teruel en la carpa de la Glorieta y a las 11:30 horas saldrá la Comparsa de Gigantes y Cabezudos desde la plaza Domingo Gascón. Por la tarde, tendrá lugar la exhibición *amateur* de cortadores de jamón en la calle, un acto que llama mucho la atención a los visitantes y que permite a quien pase por las plazas donde se desarrolla degustar gratuitamente los jamones que se están cortando. En esta edición los equipos se ubicarán en la plaza de la Catedral, en la del Torico y como novedad en la plaza San Juan, en vez de en la Glorieta.

Ya el domingo día 18 de septiembre, además de continuar con el mercado de productos agroalimentarios en la Glorieta,

se realizará una visita a varios secaderos de la Denominación de Origen Jamón de Teruel y talleres gastronómicos, y a las 19:30 horas se cerrará la Taberna del Jamón.

Encuentro empresarial

Esta feria cuenta con una importante vertiente profesional, y como en ediciones anteriores se realizará un encuentro empresarial con reuniones de trabajo individualizadas entre distribuidores y charcuteros de varias ciudades españolas y responsables de secaderos y otros productos cárnicos de la provincia. Será el lunes día 19 por la mañana en el Palacio de Exposiciones y Congresos, donde también se llevarán a cabo talleres profesionales.

Los distribuidores y charcuteros, que en su mayoría llegarán a Teruel el sábado, podrían llegar al medio centenar de toda España. Se espera que vengan de Tarragona, Soria, Madrid, Bilbao, Vitoria o Valencia. El año pasado, esta acción se llevó a cabo con empresas madrileñas, muchos de ellos comenzaron a introducir el Jamón de Teruel tras su paso por el encuentro. Este año se abre a empresarios de otros puntos de la geografía española.

El objetivo es dar a conocer y distribuir el producto a nivel nacional, para seguir expandiendo el producto, conscientes de que cada vez más el aragonés se siente más identificado con el Jamón de Denominación. En esta línea se va a llevar a cabo una campaña con charcuterías de Zaragoza y Huesca. "Aunque el consumo está frenado, lo importante es seguir creciendo en los lineales de venta y no estamos saliendo de ellos, al contrario", comentó el presidente del CRDO, Ricardo Mosteo.

El sector agroalimentario no pasa por su mejor momento, siguiendo la tónica general provocada por la crisis energética y la inflación como consecuencia de la guerra en Ucrania. Los empresarios tienen la vista puesta en la campaña navideña, que supone el 40% de la facturación de todo el año.

Nuevo Kia Niro.



RIMAUTO TEAM

Polígono Los Hostales, Nave 2/18, Teruel, 44195
Tel.: 978 623 045 | www.kia.com

Consumo combinado WLTP (kWh/100 km): 16,2. Emisiones CO₂ WLTP (g/km): 0.

JAMCAL Y CLC

Máxima calidad gastronómica con ADN de Teruel. Las empresas Jamcal y Comercial Logística de Calamocha, vinculadas al Grupo agroalimentario Vall Companys dedicadas a la elaboración, secado de jamones y su comercialización han contribuido a que Calamocha sea un “epicentro jamonero” de referencia en España.

Y es que la implantación de estas dos compañías con sede en Calamocha contribuye al progreso y desarrollo de la industria alimentaria en la región, así como la generación de empleo local. En concreto, emplean en la actualidad a casi 400 profesionales.

Cabe indicar que Jamcal es uno de los secaderos de jamones y paletas con mayor capacidad de producción de todo el territorio nacional. La empresa cuenta con una muy alta tecnificación, fruto de numerosas inversiones en el desarrollo y mejora de la planta, manteniendo intacta la calidad de sus productos. Actualmente, Jamcal elabora jamón con DO Teruel “El Ontanar”; que se puede encontrar en supermercados.

JAMONES MÁS SOSTENIBLES CON ENERGÍA RENOVABLE

Recientemente, Jamcal y CLC han invertido hasta 2,5 millones de euros en sus complejos industriales situados en la capital de la comarca del Jiloca. De esta manera, Jamcal y Comercial Logística de Calamocha conseguirán que hasta el 30% del consumo energético de su complejo industrial proceda directamente de su producción de energía solar. La compañía gana soberanía energética y además contribuye a reducir las emisiones.

Gracias a esta inversión, las empresas conseguirán reducir hasta 700 toneladas en emisiones de CO2 al año. Por ello, los jamones elaborados, curados y comercializados en Jamcal y CLC, como por ejemplo la conocida marca con DO Teruel “El Ontanar” o la marca “Magno Duroc”, tendrán ahora una huella ambiental mucho más verde.

Desde el conjunto del grupo agroalimentario Vall Companys también se ha apostado por impulsar estos planes de energía renovable y de fomento del autoconsumo energético. La compañía prevé cerrar el año 2022 con un ahorro de 3.875 toneladas de CO2.

EN CALAMOCHA Y PARA CALAMOCHA

Y es que más allá de su producción alimentaria, las dos compañías colaboran de forma muy estrecha con entidades locales. El pasado mes de junio la empresa aportó jamón para el desayuno de la carrera solidaria con Ucrania organizada por el Colegio Ricardo Mallén. La empresa también colaboró con el torneo Jamón Cup 2022 o en la Union Ra-

Jamcal y CLC: epicentro del Jamón de Teruel en Calamocha

Las dos empresas del Grupo Vall Companys, que generan casi 400 empleos, elaboran y comercializan el pernil con DO Teruel El Ontanar



El edificio de Jamcal

ce, la carrera solidaria para colaborar con la asociación de enfermos de Crohn y colitis ulcerosa.

GRUPO VALL COMPANYS: APUESTA DECIDIDA POR ARAGÓN

El grupo agroalimentario cada vez ha apostado más firmemente por Aragón. Prueba de ello, es su implantación industrial. Además de las dos empresas en la comarca de El Jiloca; sus operaciones se llevan a cabo en una incubadora avícola en Sástago, en una planta de producción de pienso y una planta de sacrificio y despiece porcino en Ejea de los Caballeros y en una planta de de faenado de tripería situada en Mercazagoza. En este sentido, el grupo finalizó el año 2021 generando más de 2.300 empleos en Aragón.

Más allá de las grandes cifras de empleo cabe destacar que el Grupo Vall Companys destaca por ser la primera compañía del sector cárnico con certificación laboral Top Employer 2021 y 2022. Con este sello; la auditora Top Employers Institute certifica y reconoce el buen trabajo en po-



Loncheado de jamón

líticas de empleo como el fomento del liderazgo profesional, la flexibilidad y la conciliación, la atracción del talento y la promoción profesional interna, entre otros.

Recientemente los profesiona-

les del grupo, y entre ellos de Jamcal y CLC, tienen disponible un “Campus virtual” con cursos de gestión de equipos, innovación, iniciativa, organización y planificación, entre otros. En línea con la apuesta por el bien-

estar de sus trabajadores, la compañía ha habilitado un espacio dentro de su aplicación corporativa donde los empleados pueden acceder a distintos consejos sobre hábitos saludables en la sección Empresa Saludable.

“El corte a cuchillo cada vez está en más establecimientos de hostelería”

Isidro Escriche recuerda la importancia de conservar las piezas protegidas de olores

Isabel Muñoz
Teruel

Los cursos de corte de jamón para profesionales de la hostelería que ha ido realizando el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jamón de Teruel han propiciado que cada vez haya más establecimientos donde se puede comer este producto cortado a cuchillo para disfrutar de todas sus propiedades. Así lo destaca el cortador oficial de CRDO, Isidro Escriche, quien insistió en que esto es algo que “hay que seguir potenciándolo”.

“Cuando a cualquier persona te ofrecen jamón cortado a cuchillo te lo comes con los ojos y hay que aprovecharse de los beneficios que da”, comentó el corta-

dor profesional. También en los hogares turolenses cada vez es más frecuente consumir así el producto estrella de la gastronomía turolense, algo a lo que han contribuido los cursos amateur. “En casi todas las familias hay alguien que es el que se encarga de cortar jamón”, comenta Escriche.

El cortador del CRDO recordó que lo esencial es tener un buen jamonero que no se mueva y dos cuchillos bien afilados: uno corto para quitar la costra y el largo para hacer los filetes.

Isidro Escriche insistió también en la importancia de conservar adecuadamente la pieza de pernil en los hogares. “El jamón está vivo y va a absorber los olores que le rodean”, advirtió el corta-



Isidro Escriche es el cortador oficial del Consejo Regulador de la Denominación Jamón de Teruel

dor. En este sentido, aconsejó dejar la pieza en una despensa mejor que en la cocina y sobre todo evitar colocarlo al lado del lavavajillas o la lavadora. Tampoco se debe guardar en trasteros que estén en un garaje, por los humos de los vehículos.

Otras de las recomendaciones que no hay que olvidar es mantener el pernil en un lugar sin humedad y fresco.

En cuanto el tiempo para consumir un jamón el especialista estima que el idóneo es un mes y medio o dos meses para evitar

que se reseque en exceso. Sobre cuál es el mejor lado para empear el jamón, Escriche aseguró que “no hay ninguna norma”, aunque hay quien prefiere hacerlo por la contra que es la parte estrecha y la más curada, él prefiere por la ancha.

NA
TU
RAL



Es otra forma de decir que es de Teruel.

El clima y la altitud de nuestro territorio garantizan que nuestros jamones se curan con menos sal.

D.O.P. Jamón de Teruel.
Lo que ves, es.








Calamocha

un lugar para invertir
un lugar para vivir



Ayuntamiento
CALAMOCHA

MUSEO DEL JAMÓN CALAMOCHA

HORARIOS

Viernes y sábados

11:00 a 14:00 horas
y 17:00 a 20:00 horas

Domingos y festivos

11:00 a 14:00 horas

** Navidad, Semana Santa
y Verano consultar*

**Visitas guiadas, grupos
y degustaciones**



Museo del Jamón de Calamocha

Avd. Bigas Luna, 2 - CALAMOCHA | Tfno. 978 730 645
www.museodeljamon.calamocha.es | museodeljamon@calamocha.es



Un maestro jamonero, en un secadero de la provincia de Teruel controlando el estado de un jamón ya listo para la venta

LAS CLAVES

¿Receta?,
atender al
clima, sal y
paciencia

No hay una receta de medidas y tiempos para el secado del jamón. Lo dicen muy claro los maestros jamoneros que tienen en su sabiduría y en el frío seco de sus pueblos a la gallina de los huevos de oro. De su buen hacer dependen los cientos de jamones que cuelgan de los techos de sus negocios. Esa carne fresca se somete a un proceso de salado y desangrado, para que no quede ninguna gota de sangre dentro que pueda estropear el producto. Después se cuelgan, normalmente a alturas diferentes en un mismo edificio para lograr temperaturas más o menos controladas. El proceso es largo y, aunque depende mucho del tamaño del pernil, siempre supera el año y puede llegar hasta los dos.

Saber y sabor jamonero que pasan de padres a hijos y que quieren ser BIC

Los Secaderos al Natural de Teruel quieren preservar su receta ancestral

M. C. Aguilar
Teruel

No hay unas pautas exactas para secar un jamón. Dependen del peso de cada pernil, del frío y la humedad –que varían cada año y según zonas– y del tipo de carne. Los ingredientes clave son sal, aire y mucha paciencia, porque el proceso se alarga. Un saber y un sabor que se pasa de padres a hijos y cuyo producto final forma parte de la memoria del paladar, esa que hace que, al meternos un alimento a la boca,

nos haga sentir bien, como en casa.

La Asociación provincial de Secaderos al Natural, que han solicitado que el Secado a Ventana Abierta sea declarado Bien de Interés Cultural (BIC) del Patrimonio Inmaterial. El objetivo es preservar la sabiduría de secar la magra del cerdo aprovechando únicamente las condiciones climáticas del entorno, abriendo y cerrando las ventanas del lugar donde se cuelgan los pernils en función de si la carne necesita en ese momento más frío o menos.

Lograr que sea Bien de Interés Cultural, iniciativa que fue apoyada por unanimidad en las cortes de Aragón a comienzos de febrero de este año y que actualmente está en los trámites para su declaración, sería el primer paso para solicitar el respaldo de la Unesco como Patrimonio Mundial en la categoría de bien inmaterial.

Esta técnica se utilizaba en todas las comarcas de la provincia antaño no solo con los jamones del cerdo, sino también con el resto de embutidos. Era la forma

que tenían las familias de autoabastecerse de proteínas cárnicas durante todo el año. El cerdo era sacrificado en los propios domicilios y las mujeres de cada hogar eran las que, habitualmente, elaboraban los productos para alimentarse todo el invierno e incluso en la siega, durante el verano, momento para el que solían reservar los jamones.

Actualmente sigue habiendo familias que secan pernils y embutidos, aunque los modos de vida han hecho que se pierda en muchos hogares. En los últimos

14 años ha caído en un 72% el número de matanzas domiciliarias, aunque algunas familias adquieren ya las piezas al detalle y se ocupan únicamente de su curación. Durante la campaña 2020-2021 se sacrificaron 174 cerdos a nivel particular.

Sin embargo, hay muchos jamoneros que siguen este proceso natural en sus industrias. La Asociación provincial de Secaderos al Natural está integrada por 25 empresas distribuidas por diferentes comarcas de la provincia, muchas de ellas de carácter familiar.

En la solicitud que han realizado al Gobierno de Aragón incluyen una definición de la técnica, que no es exclusiva de la provincia de Teruel, sino común en todas las regiones españolas y del resto del mundo donde las condiciones climáticas lo permiten.

TERUEL ES...

SABOR

www.jamondeteruel.com

DESCÚBRELO

Redacción
Teruel

El BOA publicó el pasado 12 de mayo la orden por la que se concede la protección nacional transitoria a la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Cerdo de Teruel, que permite su comercialización en el mercado nacional amparada por el sello de calidad.

La declaración de la IGP es una vieja aspiración de los ganaderos que forman parte de la Denominación de Origen Jamón de Teruel y del propio Consejo Regulador de este producto.

La IGP supone un espaldarazo a toda la canal y a la rentabilidad de esta carne de calidad que impone la producción de Jamón de Teruel. Una de las claves es la genética, al criar cerdos que proceden exclusivamente del cruce entre las razas Landrace, Large White o cruce de ambas como línea materna con la raza Duroc como línea paterna.

Esta declaración fue muy bien acogida tanto desde el Consejo Regulador como desde el Gobierno de Aragón, que confían en que esta calidad diferenciada con la que cuenta el cerdo de Teruel sirva para generar mucha más economía alrededor de esta industria.

La genética utilizada en los cerdos destinados a producir Jamón de Teruel DOP y el manejo de los animales con sistemas de producción dirigidos a la calidad, mediante la prolongación de los periodos de cebo y con una alimentación de proximidad, consiguen un peso de la canal caliente más elevado y carne con la infiltración grasa características del Cerdo de Teruel, que le han otorgado la correspondiente reputación en el mercado.

La zona geográfica de produc-

El Cerdo de Teruel amparado con IGP inicia su andadura en el mercado nacional

El nuevo marchamo de calidad supone un espaldarazo a toda la canal y a la rentabilidad de la carne fresca



Canales de cerdo destinado a la Denominación de Origen Protegida Jamón de Teruel. Archivo

ción (crianza, sacrificio y despiece de los cerdos) de la IGP Cerdo de Teruel es la provincia de Teruel, en la que el sector porcino tiene un gran peso económico, con más de 800 explotaciones y 1,3 millones de cabezas.

La carne de esta IGP se presenta al consumidor final siempre en fresco, ya sea en despiece, corte o fileteado, sin haber sufrido otra transformación que el corte.

Para el presidente del Consejo

Regulador del Jamón de Teruel, Ricardo Mosteo, el esfuerzo para producir una carne que dé como resultado pernils y paletas con Denominación de Origen se transmite a todas las partes de la canal, pero hasta ahora esta sin-

gularidad no tenía ningún reflejo administrativo ni económico.

Mosteo se mostró convencido de que aplicar "una figura de calidad diferenciada" mejorará la rentabilidad del cerdo destinado al Jamón de Teruel, repercutiendo positivamente en los ganaderos y los mataderos. Explicó que en unos estudios previos se constató la mejora de los precios de los productos con IGP respecto a los equivalentes que se comercializan sin este marchamo de calidad.

Para aunar esfuerzos y ahorrar costes administrativos, el Consejo Regulador del Jamón de Teruel se encargará de velar por el cumplimiento del reglamento de la nueva IGP, cuyo pliego de condiciones ha nacido de la Denominación de Origen jamonera.

Un largo proceso

La Indicación Geográfica Protegida transitoria del Cerdo de Teruel solo tiene aplicación en el mercado nacional a la espera de que la Unión Europea complete la tramitación y la incluya en su registro de IGP. El reconocimiento europeo supondrá la finalización de un largo proceso que arrancó en 2015, cuando el Consejo Regulador del Jamón de Teruel puso en marcha el trámite para conseguir la valorización de las partes de la canal que no se convertían en pernils.

El presidente Consejo Regulador explicó que el Jamón de Teruel ha transmitido su "prestigio" a toda la carne del cerdo, pero hasta ahora no existía un aval administrativo para esta singularidad. Tras la publicación de la UE de la inclusión de la IGP en el registro europeo, se abrirá un plazo de tres meses para presentar alegaciones. Si no existen reparos, dos meses después la IGP tendrá validez continental.

*Del buen hacer,
nace el placer...*

soincarc 

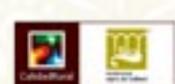
VIRGEN de la FUENTE 

Nuestras marcas de jamones, paletas, lomos, embutidos...

...marcas con garantía de calidad

 Nuestro jamón D.O. Teruel



www.grupoarcoiris.com   

SAT 6997 SOINCAR C/ Tarragona, 1 - 44580 Valderrobres (Teruel)
Atención al cliente: Tel. +34 978 85 64 97 - nuestrojamon@grupoarcoiris.com

La inmunocastración de las hembras mejora la calidad del Jamón de Teruel

El CITA analiza cómo afecta la castración al carácter del producto

Redacción
Teruel

En las últimas décadas se venía detectando una falta de espesor de grasa subcutánea en las canales porcinas destinadas a Jamón de Teruel, así como una modesta cantidad de grasa intramuscular. Ambos tipos de grasa son muy importantes: la subcutánea impide un excesivo secado del jamón durante el proceso de curación y la intramuscular proporciona jugosidad y ternura. Estos problemas se detectan especialmente en las hembras, ya que los machos son castrados y la castración aumenta la capacidad de retención de grasa del organismo.

La hipótesis de partida es que la inmunocastración podría mitigar este problema en las hembras. Por otro lado, por motivos de bienestar animal, la Unión Europea (UE) está buscando alternativas a la castración quirúrgica de los cerdos machos.

De los estudios y análisis laboratoriales, se puede concluir que la inmunocastración en cerdas ofrece ventajas frente a la producción de hembras enteras en cuanto a la calidad del jamón, y además es una posibilidad factible. Sin embargo, la inmunocastración en machos cumpliría el objetivo del bienestar pero no parece lograr la calidad del producto final que proporciona la castración quirúrgica. Los resultados se han presentado en varias jornadas y congresos nacionales e internacionales.

Entre las posibilidades que se barajan está la cría de machos enteros y la inmunocastración. Un considerable número de países en el mundo (Reino Unido, Irlanda o Australia) ya ha optado por lo primero, lo que supone sacrificar a los animales antes de alcanzar la pubertad, con la contrapartida de conseguir un menor peso de las canales. Pero esta alternativa es difícil de aplicar en países como España o Italia, que cuentan con Denominaciones de Origen Protegida de jamón curado donde se requieren animales más pesados y, por tanto, de más edad.

Así pues, en el proyecto *La inmunización contra GnRH porcina como estrategia de bienestar animal y de mejora de la calidad del Jamón DOP Teruel (TERUEL DRY-CURED HAM)*, coordinado por las investigadoras Mireia Blanco, del departamento de Ciencia Animal del CITA, y M. Ángeles Latorre, de la Universidad de Zaragoza, se evaluó la inmunocastración, empleando un total de 37 jamones procedentes



Un técnico toma muestras de un Jamón de Teruel con Denominación de Origen Protegida para su posterior análisis



Uno de los jamones troceado en tres partes (jarrete, maza-contramaza y punta) para su posterior análisis

de cuatro tipos de animales (machos castrados, machos inmunocastrados, hembras enteras y hembras inmunocastradas) que habían sido curados durante casi 20 meses.

Todas las piezas procedían de animales que habían sido criados bajo las mismas condiciones en la granja y sacrificados en el mismo matadero. Se cumplió con las normas que exige el Reglamento del Jamón de Teruel por lo que la granja, el matadero y el secadero se ubican en la provincia de Teruel.

Las fases de salazón y lavado se llevaron a cabo en la empresa Jamones el Ferial de Cedrillas, mientras que el resto se realizaron en Airesano, ubicada en La Puebla de Valverde. Una vez finalizado el proceso, cada jamón fue pesado, deshuesado y troceado

en tres partes, que abarcan el jarrete, la maza-contramaza y la punta, que fueron envasadas al vacío y conservadas en refrigeración a cuatro grados centígrados hasta su posterior análisis.

Análisis

El proyecto ha constado de dos anualidades del Fondo de Inversiones de Teruel (FITE). Durante la primera se midieron y analizaron el color, el espesor de grasa subcutánea, el veteado, la textura, la composición química, el contenido en cloruros, nitratos y nitritos, el perfil de ácidos grasos, la oxidación lipídica y los compuestos volátiles.

Durante la segunda, se llevaron a cabo análisis de contenido en tocoferoles, colesterol y retinol, y también de compuestos del olor sexual, dos estudios sen-

soriales (uno con un panel de expertos entrenado del Instituto Tecnológico Agroalimentario AINIA de Paterna y otro con un panel de consumidores), un estudio de proteómica y finalmente otro estudio sobre la opinión del consumidor.

El color de la grasa no se vio afectado por el tipo de castración utilizada. Por otro lado, las cerdas inmunocastradas presentaron un mayor espesor de grasa que las enteras. En cambio, en las áreas de veteado y de las inclusiones de tirosina no se observó ninguna diferencia. En el caso de los machos, no hubo ninguna diferencia entre el tipo de castración en el espesor de grasa subcutánea, en el área de veteado ni en el número o el área total de inclusiones de tirosina. Finalmente, las hembras enteras y las in-

EL DATO

37

JAMONES

de cuatro tipos de animales fueron empleados en el estudio llevado a cabo dentro del proyecto TERUEL DRY-CURED HAM con cargo al FITE.

munocastradas resultaron ser similares en cuanto a la dureza y compresión en el jamón, mientras que en los machos solo se observaron diferencias en la compresión, presentando los machos inmunocastrados un valor más alto con respecto a los castrados.

Por lo que respecta a la composición química, las cerdas inmunocastradas tuvieron jamones con mayor grasa intramuscular que las enteras. Sin embargo, en el caso de los machos, los inmunocastrados presentaron resultados similares a los castrados en composición química.

Los jamones de las cerdas inmunocastradas mostraron mayor contenido en cloruro sódico y nitrato sódico que los de las enteras. En cambio, la cantidad de nitrato potásico no se vio afectada por el tipo de cerda empleada. Por otro lado, los machos inmunocastrados mostraron menor contenido de nitrato potásico que los castrados, sin observarse diferencias debido a la castración en la cantidad de cloruro sódico y nitrito sódico.

Las cerdas inmunocastradas tuvieron jamones que tendieron a presentar mayor contenido en colesterol que los de las hembras enteras, mientras que el contenido en tocoferoles y retinol fue similar en ambos tipos de cerdas. En el caso de los machos, los inmunocastrados tendieron a tener menor contenido en alfa-tocoferol y retinol que los machos castrados. El resto de tocoferoles analizados y el colesterol no se vieron influenciados por el tipo de castración utilizada. El contenido de ácidos grasos, así como la oxidación lipídica fue similar en las hembras inmunocastradas y enteras y en los machos inmunocastrados y los castrados.

El estudio de los compuestos responsables del olor sexual se realizó únicamente con los pernils de machos. Todos los jamones analizados, tanto los de los machos inmunocastrados como los de los castrados, presentaron concentraciones de androsteno-na por debajo del límite de detección del equipo (0,2 µg/g de grasa líquida).

En el caso del escatol y del indol, los jamones de los machos inmunocastrados mostraron mayores concentraciones que los de los castrados aunque hay que destacar que la concentración de escatol en ambos casos fue muy inferior al valor límite para la aceptabilidad sensorial (0,20 a 0,25 µg/g grasa) y la concentración de indol también fue muy baja.

El Festival Jam On Fest cumplirá su sexta edición desde La Glorieta

Ocho bandas turolenses o vinculadas a Teruel actúan en la cita del sábado

Redacción
Teruel

En el ámbito cultural la trigésimo-octava edición de la Feria del Jamón de Teruel no dejará sino la tradicional cita musical de grupos locales, el Jam On Fest, que aunque no aparece en el programa oficial de actividades sí que está vinculado a la Feria, y volverá a sonar durante la noche del sábado desde la Glorieta, y la Comparsa de Gigantes y Cabezudos de Teruel, que desfilará por las calles del Centro Histórico durante la mañana del sábado.

La sexta edición del Jam On Fest se reduce de las dos noches del pasado año a una sola, la del sábado, con ocho bandas que comenzarán a tocar a partir de las 21 horas en el escenario instalado en La Glorieta. Lo más destacado de la velada será que Abismo ofrecerá la primera presentación de su nuevo disco, *Esperando al Ángel Negro*, que sale



La banda Abismo durante la quinta edición del Jam On Fest, el pasado año

SÁBADO

11:30

HORAS

La Comparsa de Gigantes y Cabezudos desfilará por el Centro Histórico, con salida en el Centro Domingo Gascón, con el grupo de música tradicional

21:00

HORAS

El Jam On Fest de música turolense llegará a su sexta edición en La Glorieta con la participación de ocho bandas diferentes

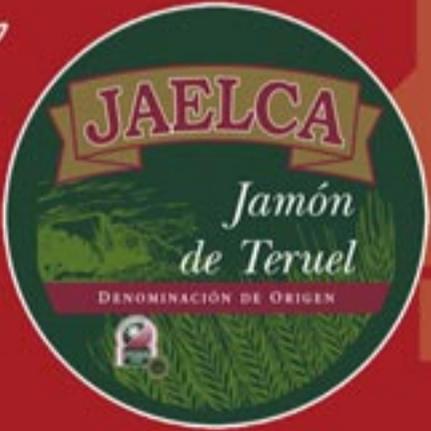
a la luz este viernes, 16 de septiembre.

Por este orden tocarán en el concierto organizado por T Music Rocío Ro, Garrampa, Centauros, Gipitanos, Oldies, Luciopercas, Abismo y EFFE.

Por su parte la Comparsa de Gigantes y Cabezudos de Teruel, acompañada por el grupo de música tradicional de la asociación cultural Banda de Música de Santa Cecilia, recorrerá las calles del Centro Histórico de Teruel a partir de las 11.30 horas del sábado. La salida de la comitiva tendrá lugar desde el Centro de Ocio Juvenil de la plaza Domingo Gascón.



www.jaelca.com






Jamones El Castellar
donde el jamón se hace arte

T. 978 60 00 60 • Fax 978 61 21 33
Polígono la Paz - parcela 21 • 44195 Teruel
e-mail: info@jaelca.com




Banca de personas para personas

Iniciativas sociales

Transparencia

Compromiso con la inclusión bancaria

Responsabilidad

¡ESTAMOS!

en una tierra de sueños

Confianza

Sostenibilidad

Estamos presentes en el territorio



#EstamosConTeruel



CAJA RURAL DE TERUEL

www.ruralteruel.com

