

# IV ASAMBLEA DE ORIGEN

Teruel , 24,25 y 26 Junio 2009

IGs COMO FENOMENO GLOBAL:

Historias de éxito de creación y  
desarrollo:

D.O.P. JAMÓN DE TERUEL

Fernando Guillén Pérez

Director



# Antecedentes

- Proyecto global e integrador del sector porcino y la industria elaboradora
- Condiciones agro-climáticas
- Tradición artesana
- Métodos modernos
- Unificación de criterios
- Garantía de calidad
- Vertebración del territorio
- Desarrollo sostenible





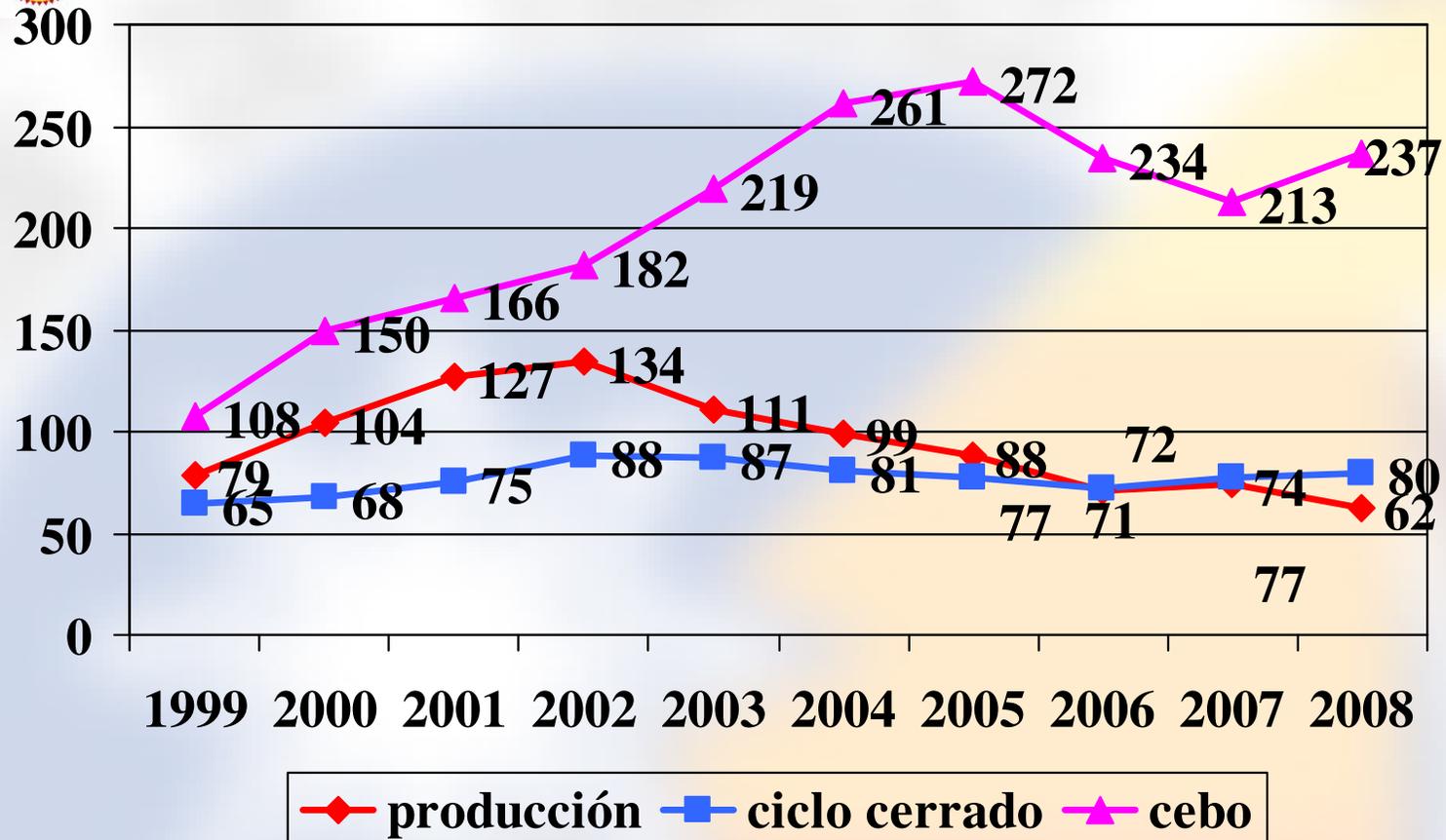
# Antecedentes

- Primer reglamento  
Octubre 1984  
ratificado MAPA Marzo 1985
- Primera en España
- Tercera del Mundo
- Marzo 2009 – corporación  
derecho público
- U.E. Junio 1996  
✓ Ampliación de la protección al  
resto de Europa



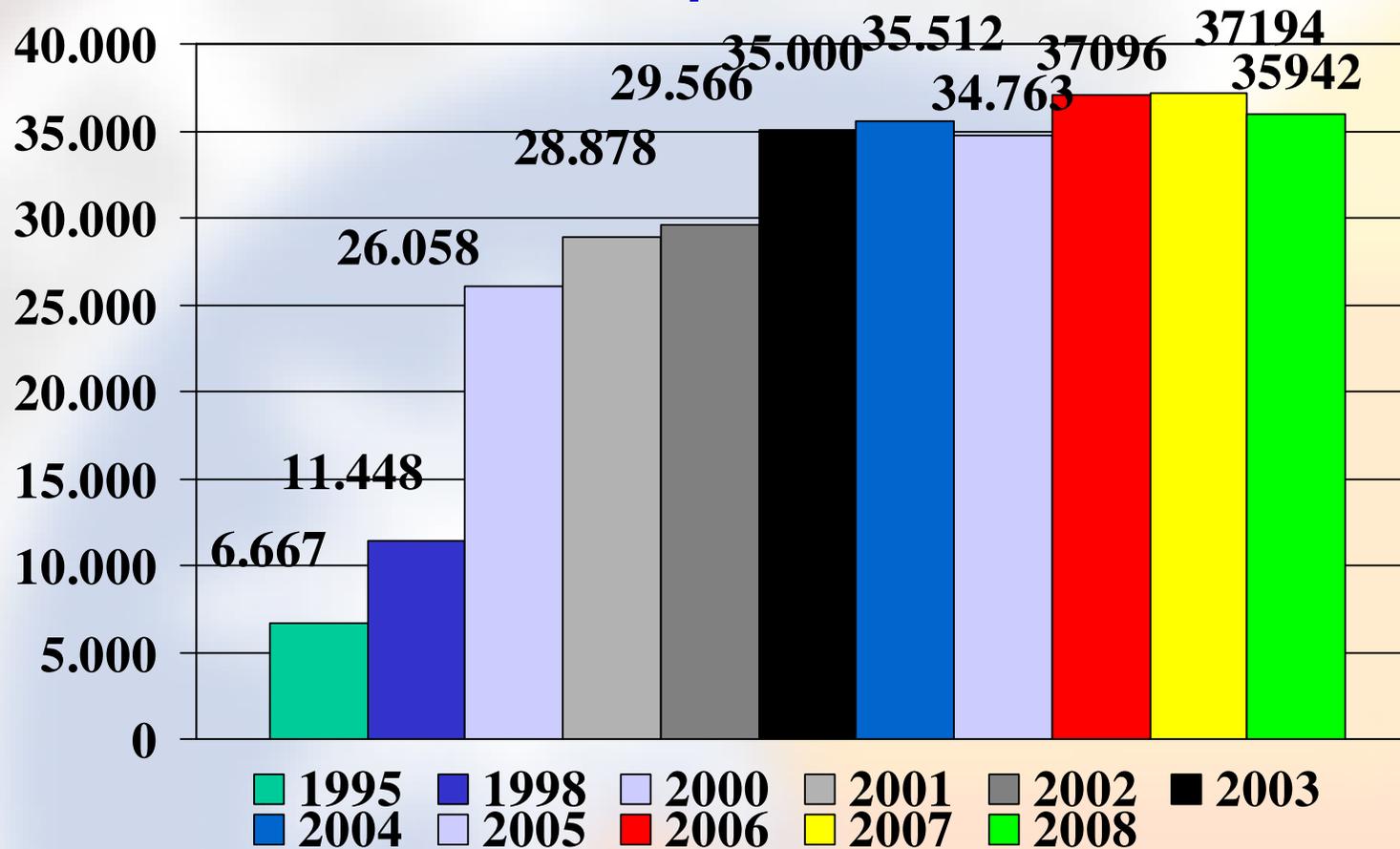


# Evolución granjas



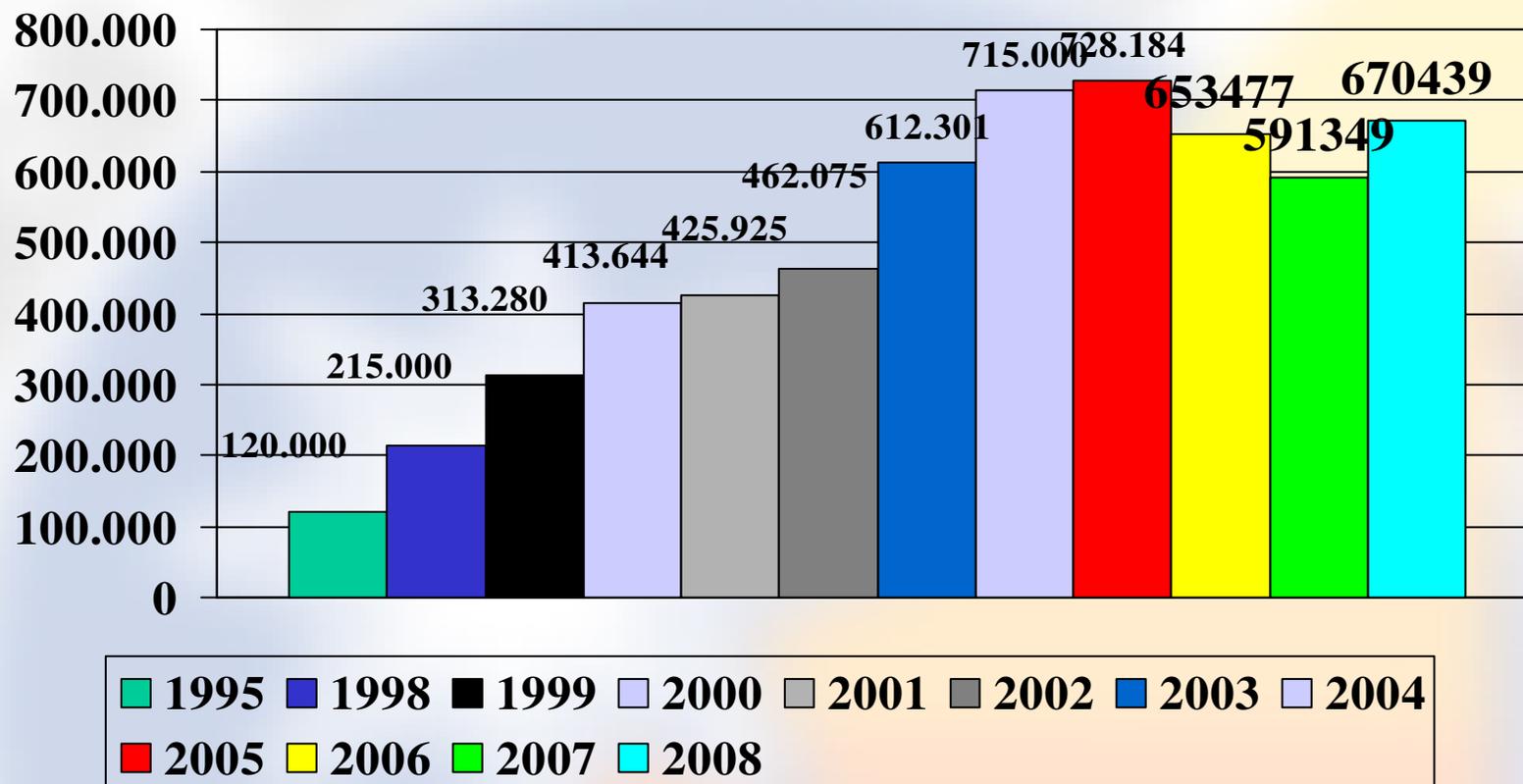


# Evolución. Censo de reproductoras





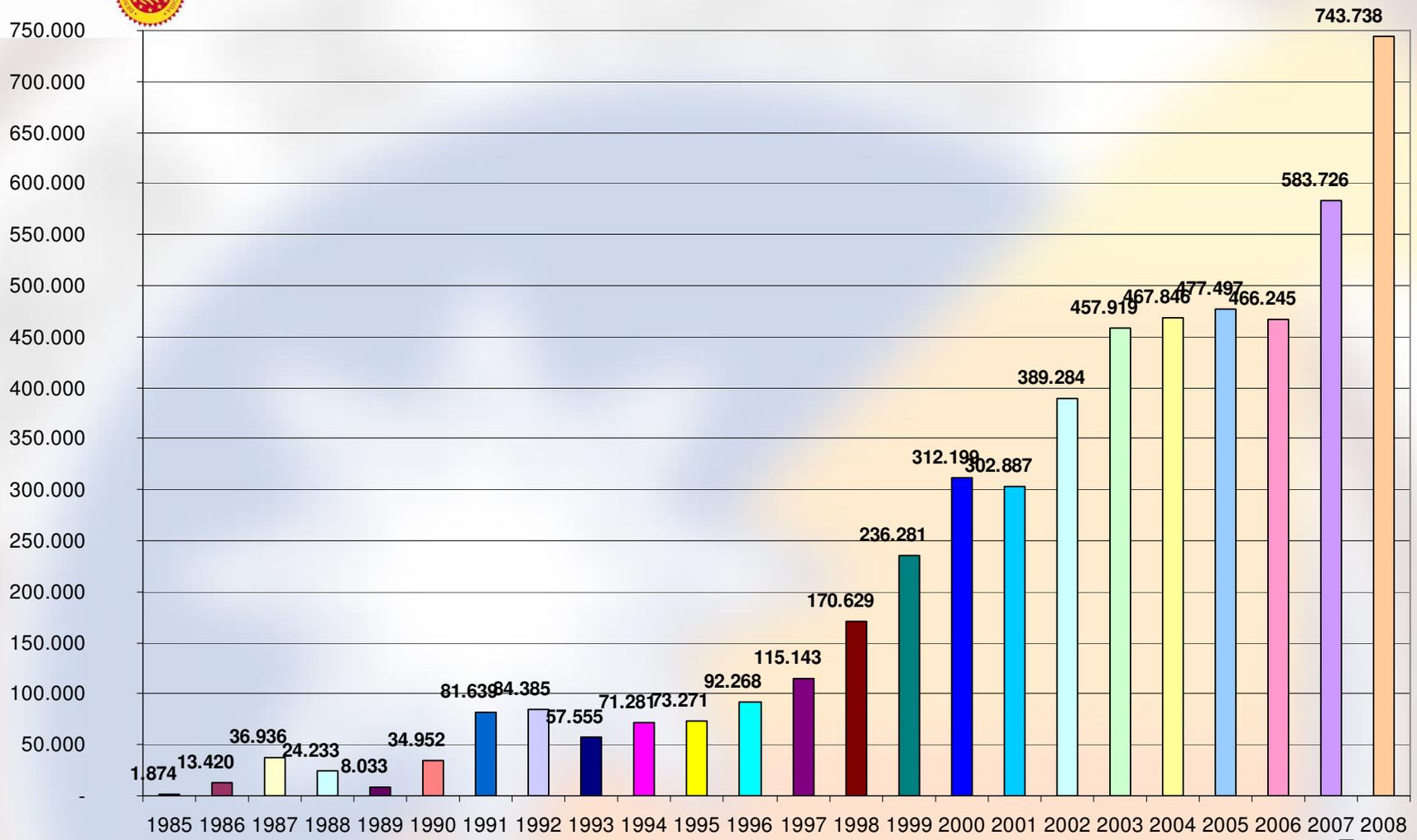
# Evolución capacidad de cebo





# Evolución de la producción

PERNILES POR AÑOS (1985-2008)





## La DOP “Jamón de Teruel” Importancia Socioeconómica

- Más de 2.000 puestos de trabajo directos
- Desarrollo de proyectos endógenos y exógenos
- Mayor empresa de Teruel



# Producción Porcina

- ✓ 379 explotaciones registradas en el Consejo Regulador de un total de 869 en la provincia
- ✓ El 75 % de los cerdos sacrificados en Teruel son cerdos destinados a la DOP (470.000)
- ✓ Valor económico de la producción porcina destinada a la DOP ronda los 50 millones €
- ✓ Un total de 800 puestos de trabajo directos
- ✓ Inicio tramitación IGP “Carne cerdo de Teruel”



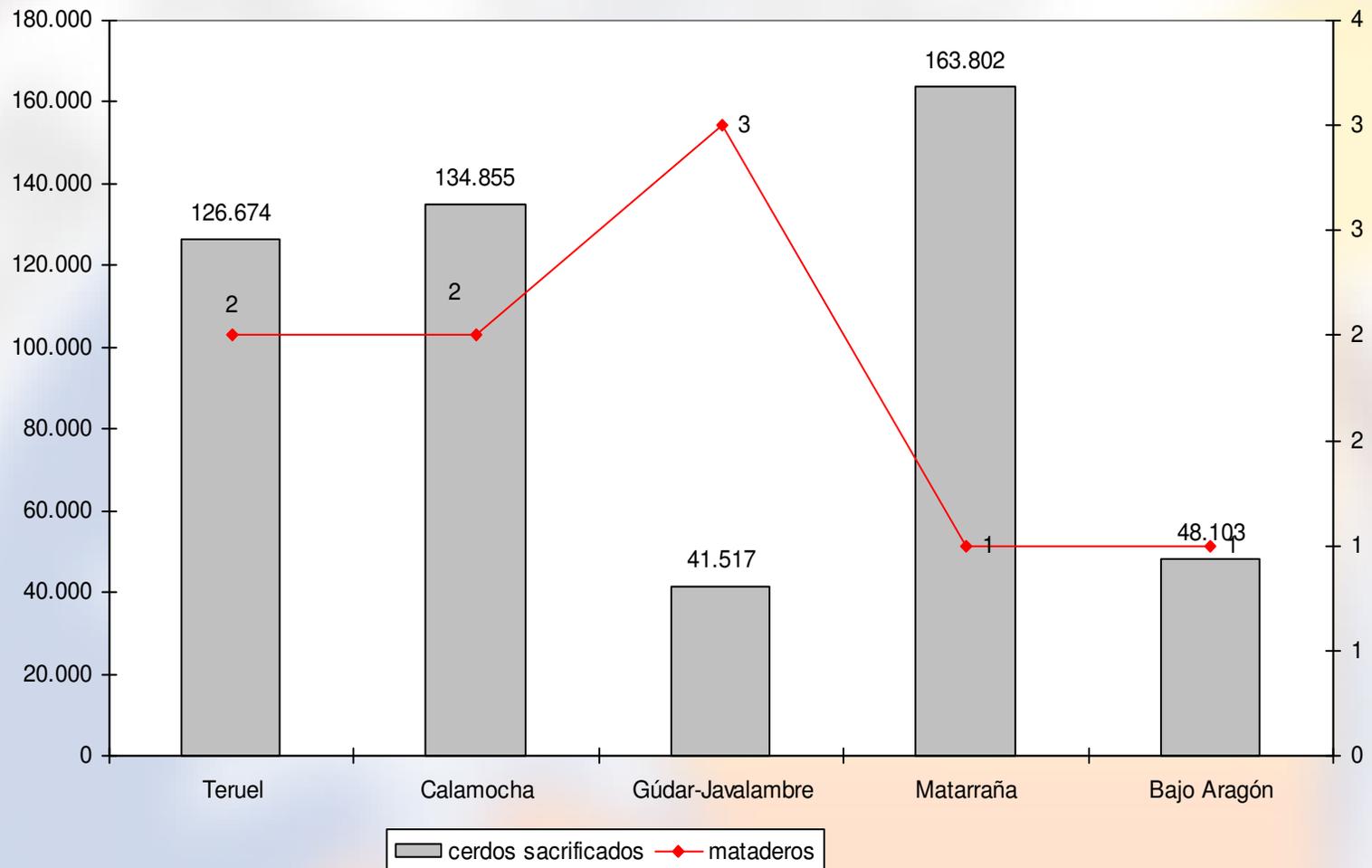
# Sector Industrial

## □ Sector Industrial

- ✓ 9 mataderos inscritos
- ✓ 55 secaderos
- ✓ 5 salas de deshuese-fileteado de jamón
- ✓ Un total de 1.300 puestos de trabajo directos
- ✓ 743.738 jamones de Teruel sobre un total de 3.800.000 piezas que se curan en toda la provincia
- ✓ Valor económico de la producción total de jamón es aprox. 150 millones de € de los que 60 millones corresponde a jamón de Teruel

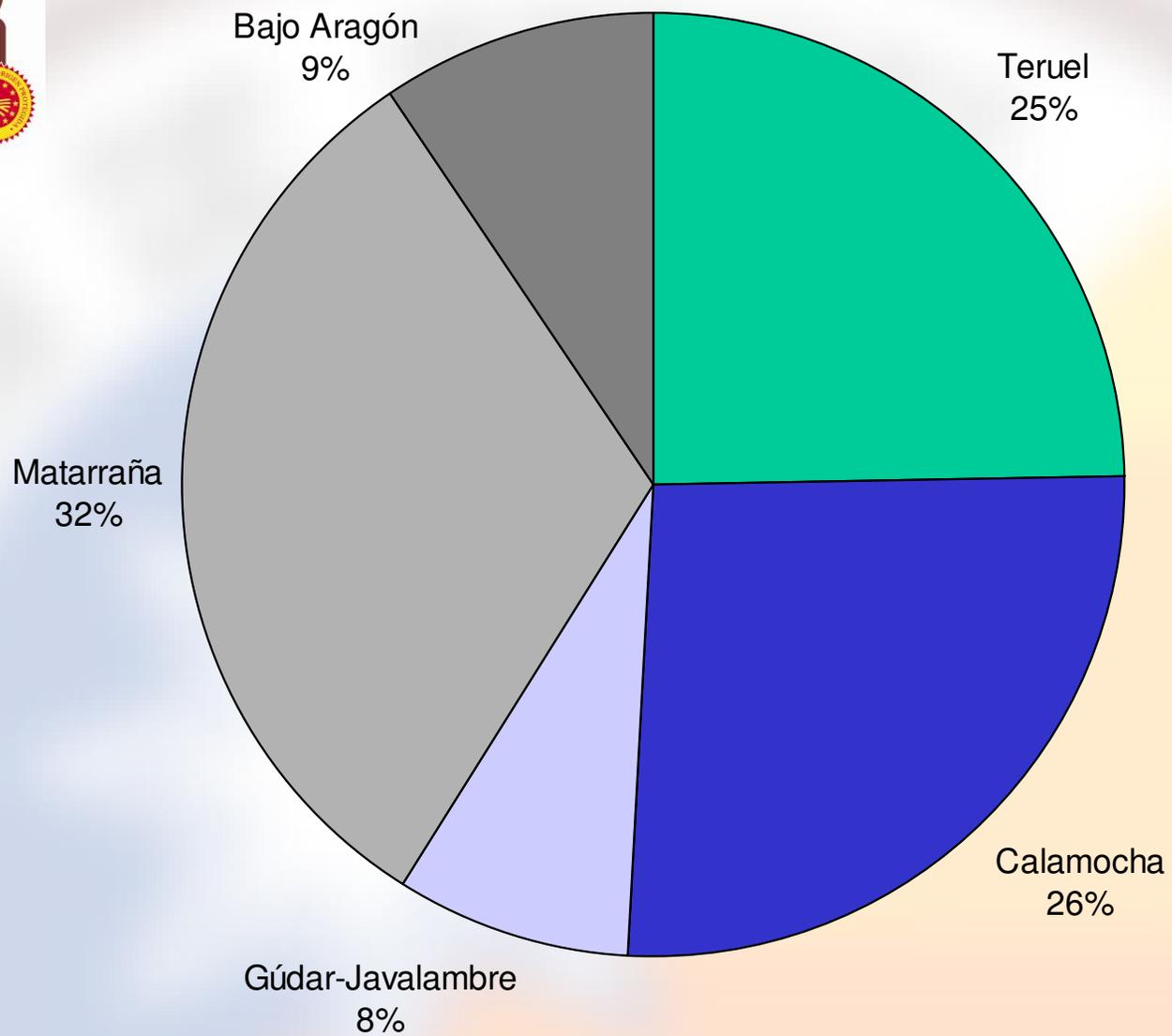


## Mataderos/cerdos sacrificados(año 2.008)

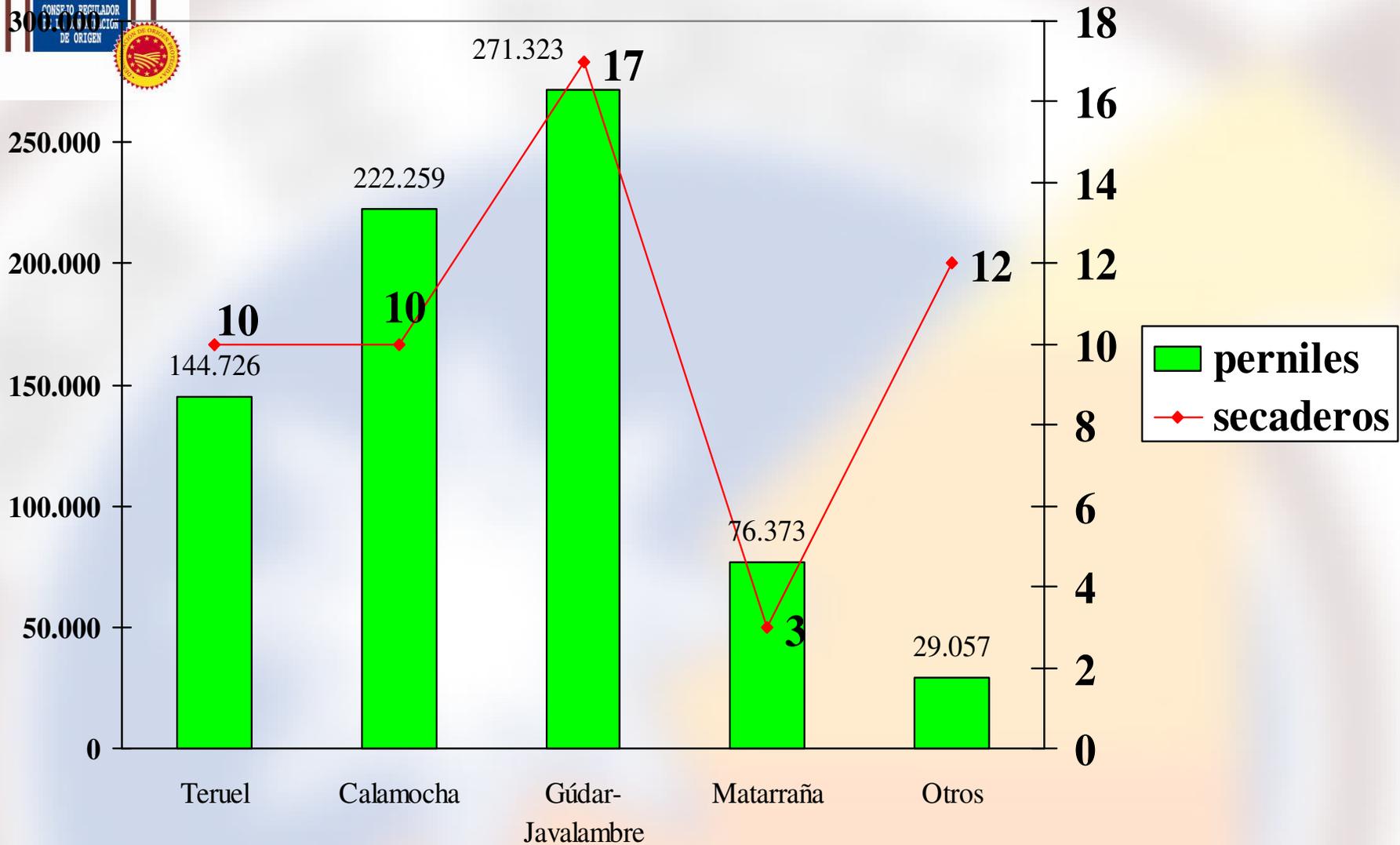




## % sacrificio por comarcas(año 2.008)

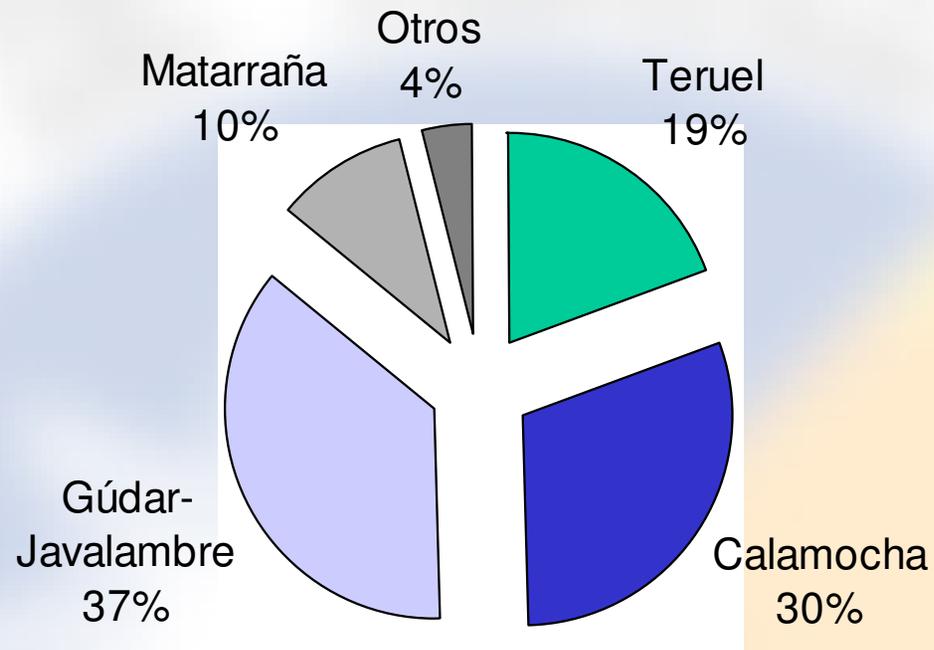


## Perniles en secadero (2.008) Por comarcas





## % Perniles en secadero (2.008)





# Explotaciones ganaderas

## □ Situación

- ✓ Área geográfica de la provincia de Teruel





# Base genética

Línea paterna:  
Raza Duroc



Línea Materna:  
Raza Landrace x Large White





# Explotaciones ganaderas

## □ Identificación de lechones

✓ N<sup>o</sup> de inscripción + Siglas JTE + Semana





# Explotaciones ganaderas

## Alimentación

- ✓ *Normas prácticas sobre alimentación y racionamiento del ganado*

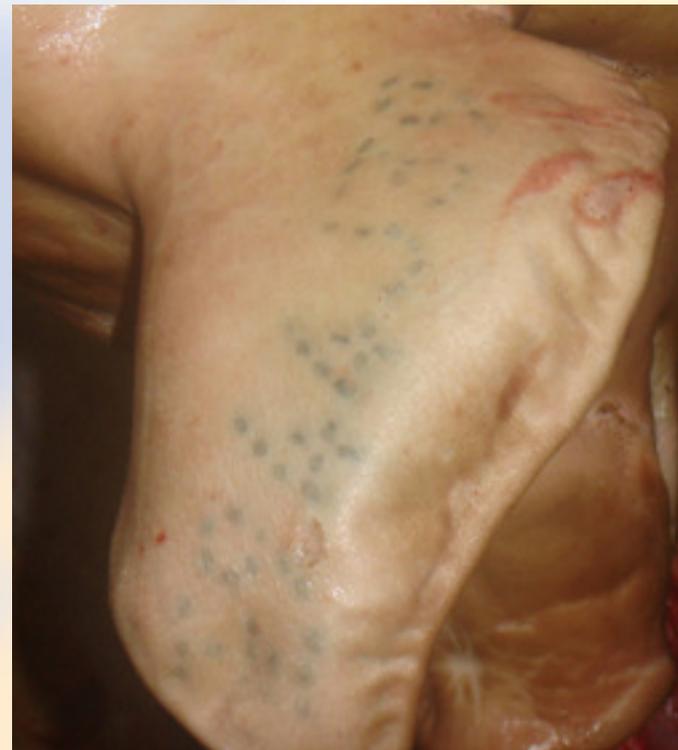
## Castración de machos

## Peso vivo entre 115 y 130 kg.



# Mataderos

- Situados provincia de Teruel
- Antes del sacrificio
  - Comprobación de:
    - ✓ Guía sanitaria
    - ✓ Identificación del animal





# Mataderos

- ❑ Durante el sacrificio
  - ✓ Peso canal > 86 Kg.
  - ✓ Espesor tocino lumbar entre 1.6 y 4,5 cm
  - ✓ Sin defecto físico
  - ✓ Cerdo castrado





# Mataderos

## Identificación piezas

- ✓ N<sup>o</sup> Matadero
- ✓ Semana matanza
- ✓ Granja procedencia
- ✓ Orden de matanza

## Acta de incidencias

- ✓ Jamones aptos
- ✓ Rechazos (causas)





# Secaderos

## ☐ Situación

- ✓ Municipios de la provincia de Teruel con altitud media  $> 800$  m.



# Secaderos

- Curación mínima : 14 meses
- Muestreo, Cala y Marcado
  - ✓ Peso mínimo de 7 Kg.
  - ✓ Sin defecto tras la cala
  - ✓ Forma alargada, perfilado y bordes redondeados
  - ✓ Conserva la pata
  - ✓ Con piel o corte “V”



# Secaderos

## Procedimiento de marcaje de jamones

- Contrastar datos
- Comprobar:
  - ✓ Marcas
  - ✓ Tiempo de curación
  - ✓ Cala
  - ✓ Pesos
  - ✓ Defectos físicos





# Secaderos

Procedimiento de marcaje de jamones

Marcaje a fuego con una estrella de ocho puntas y la palabra Teruel





# Secaderos

## Procedimiento de marcaje de jamones

- Etiqueta con:
  - ✓ Precinto numerada con código de barras
  - ✓ Logotipo del consejo
- Acta de Marcaje de Jamón Curado





# Industrias envasadoras

- ✓ Registro en el Consejo
- ✓ Situados en la provincia de Teruel
- ✓ Salas en secaderos inscritos
- ✓ Salas especializadas externas



# Industrias envasadoras

- ❑ Envasado en salas externas
  - ✓ Comprobación datos de la pieza
  - ✓ Asignación nº lote
  - ✓ Almacenamiento separado por lotes
  - ✓ Manipulación
  - ✓ Etiquetado comercial y contra-etiqueta del C.R.D.O.



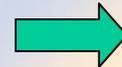
# La Trazabilidad del Jamón de Teruel

**BASE GENÉTICA**

Duroc  
+  
Landrace x  
Large White



**GRANJAS PRODUCCIÓN**



**CEBADEROS**





# La Trazabilidad del Jamón de Teruel

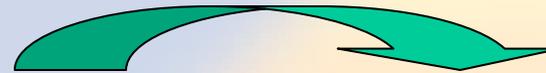
**MATADEROS**



**SECADEROS**



**ENVASADORAS**



**CONSUMIDOR**



**LONCHEADO**





- NORMA REGULADORA D.O.P. JAMON DE TERUEL ( Orden 6/2/09 – BOA 9/3/09)**
- REGLAMENTO (CE ) Nº 510/06**
- LEY 9/2006 “ CALIDAD ALIMENTARIA ARAGON”**
- PLIEGO DE CONDICIONES DE LA D.O.P.**
- REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO**
- ESTATUTOS**
- MANUAL DE PROCEDIMIENTOS (NORMA EN-45011)**

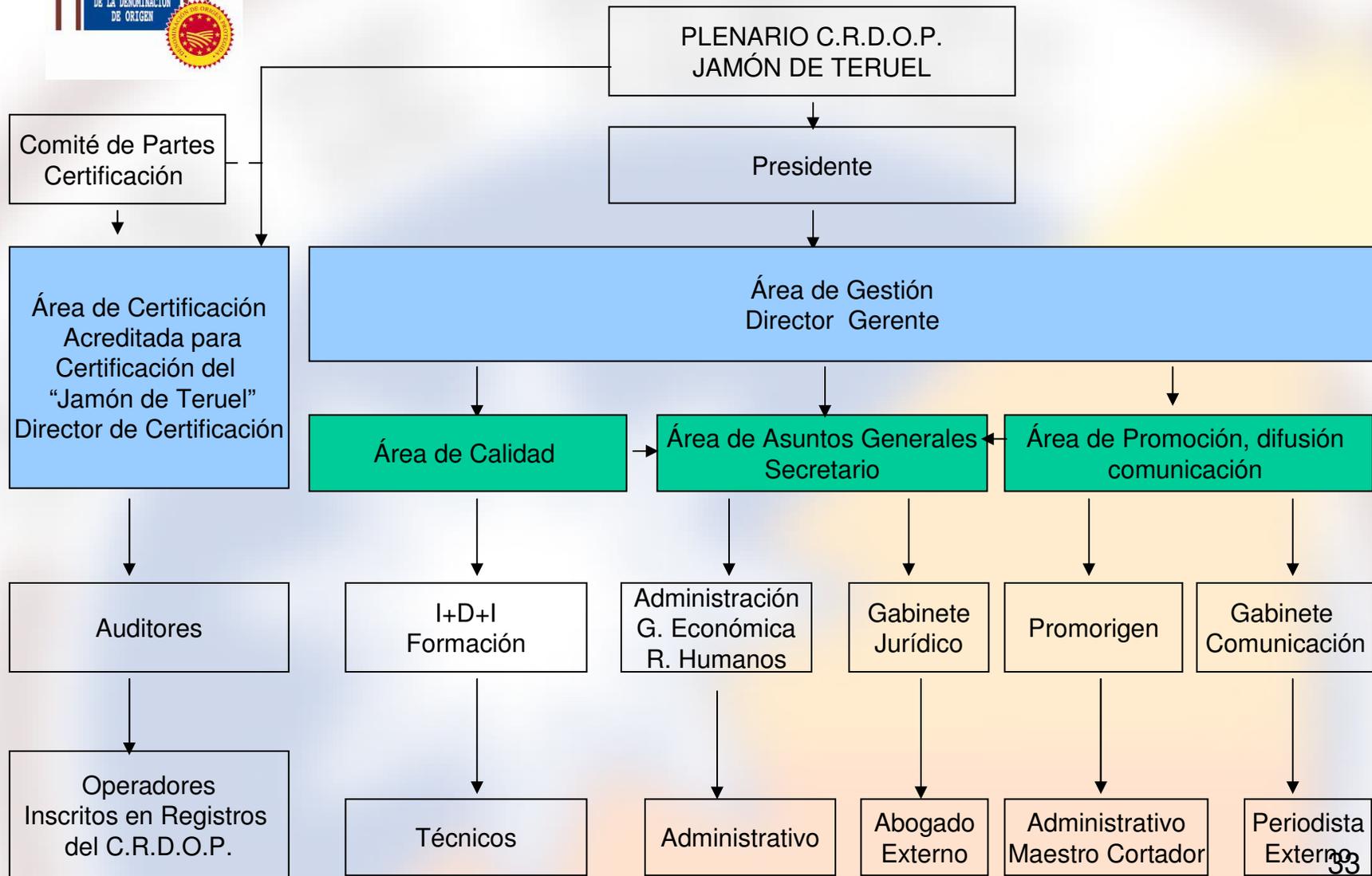


# ORGANO DE GOBIERNO CONSEJO REGULADOR:

- PRESIDENTE
- VICEPRESIDENTE
- 5 VOCALES SECTOR PRODUCTOR
- 5 VOCALES SECTOR INDUSTRIAL  
( CON VOZ Y SIN VOTO)
- 2 DELEGADOS (DESIGNADOS DEP. AGRICULTURA DGA)
- DIRECTOR GERENTE
- SECRETARIO



# ORGANIGRAMA



# JAMÓN DE TERUEL



Muchas gracias  
por su atención

