



EXPEDIENTE DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN JAMÓN DE HUELVA

A) **Nombre del producto**

Denominación de Origen "Jamón de Huelva"

B) **Descripción del producto**

Se entiende por jamones y paletas de la Denominación de Origen "Jamón de Huelva" las extremidades posteriores y anteriores curadas, procedentes de cerdos de raza Ibérica puros o procedentes de cruces de raza Ibérica con la "Duroc-Jersey" y que posean, como mínimo, un 75% de sangre Ibérica.

Considerando la alimentación a la que el cerdo ha sido sometido antes del sacrificio, estos cerdos se clasifican en:

- * Cerdo de bellota o terminado en montanera; aquel que con un peso de entrada en montanera comprendido entre 85 y 115 Kgrs., reponga en este régimen, sin que se permita otro tipo de régimen alimenticio, como mínimo el 50% ó el 65% de su peso de entrada, según sea ibérico puro o cruzado con el 75% de ibérico, respectivamente. El peso máximo permitido a la salida de montanera no excederá, como media de las partidas, de los 180 Kgrs.
- * Cerdo de recebo o terminado en recebo; aquel que reponga en régimen de montanera de bellotas y hierbas, como mínimo, el 30% de su peso de entrada (peso medio de entrada comprendido entre 85 y 115 Kgrs), siendo terminado en su cebo con piensos autorizados. El peso medio máximo de las partidas permitido a la terminación del recebo, no excederá de los 180 kgrs.
- * Cerdo de pienso o terminado en pienso; aquel cuya alimentación en su fase de engorde (a partir de un peso medio comprendido entre los 85 y los 115 Kgrs), se lleva a cabo en régimen extensivo con piensos autorizados. El peso medio máximo por partida permitido a la terminación, no excederá de los 180 Kgrs.

A la finalización del proceso de maduración en bodega, los jamones y las paletas de la Denominación de Origen "Jamón de Huelva" 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 4,5 Kgrs. en jamones y a 3,5 Kgrs en paletas

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.

Grasas: 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 "Jamón de Huelva", 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 relacionadas en el artículo 4 del Reglamento.

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 según el artículo 11 del Reglamento y son los siguientes:



Alájar, Almonaster la Real, Aracena, Aroche, Arroyomolinos de León, Cala, Campofrío, Cañaveral de León, Castaño de Robledo, Corteconcepción, Cotegana, Cortelazor, Cumbres de Enmedio, Cumbres de San Bartolomé, Cumbres Mayores, Encinasola, Fuentcheridos, 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 "Jamón de Huelva" 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 habitat 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 "Jamón de Huelva".

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.**

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen es el responsable de garantizar, mediante los adecuados controles y certificaciones, el origen del producto.

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

Los jamones y las paletas procederán exclusivamente de cerdos de la raza



Ibérica pura o de cruce con la raza Duroc-Jersey, manteniendo como mínimo un 75% de sangre Ibérica.

Los cerdos, cuyas extremidades sean aptas para la elaboración de productos protegidos por la Denominación de Origen, quedarán identificados en la oreja izquierda con una marca indelible, con las siglas y los datos identificatorios que el Consejo Regulador establezca.

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 "Jamón de Huelva".

En todas las extremidades posteriores y anteriores destinadas a la elaboración de jamones y paletas, el Consejo Regulador efectuará una marca indeleble que garantice que puedan optar a ser protegidos por la Denominación de Origen. El marcaje se hará en el propio matadero, comprobándose la correlación con la identificación del animal (artículo 13.1 del Reglamento) y su tipología (artículo 6 del Reglamento)

El Consejo Regulador realizará un seguimiento de los animales y piezas identificados. Tanto el transporte como el sacrificio de los animales estarán controlados por el Consejo Regulador.

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 "Jamón de Huelva".

El Consejo Regulador controlará las piezas amparadas durante todo el proceso de su elaboración, para garantizar la calidad de los jamones y paletas de la Denominación de Origen "Jamón de Huelva".

Transcurrido el período mínimo de maduración en bodega de los jamones y paletas (artículo 12 del Reglamento) el Consejo Regulador procederá al marcado final de la pieza con un precinto o distintivo numerado, acreditativo de la Denominación de Origen, previa verificación de la documentación y demás identificaciones pertinentes.

Con todos los controles citados anteriormente, se consigue que el producto salga al mercado con la adecuada garantía de que es originario de la zona.



E) Obtención del producto

Las extremidades posteriores y anteriores, destinadas a la elaboración de jamones y paletas amparadas por la Denominación de Origen "Jamón de Huelva" 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 12 horas antes de su sacrificio, con el fin de eliminar la fatiga del transporte y asegurar un nivel mínimo de reservas de glucógeno muscular. El sacrificio de los cerdos se realizará de acuerdo con la reglamentación técnico-sanitaria vigente para mataderos, desechándose las extremidades posteriores con un peso en sangre inferior a 7 Kgrs. y las extremidades anteriores con un peso inferior 4 Kgrs. Las piezas obtenidas quedarán clasificadas de acuerdo a su peso en sangre de la siguiente manera:

Extremidades posteriores:	de 7 a 8 Kgrs.
	de 8 a 11 Kgrs.
	de más de 11 Kgrs.
Extremidades anteriores:	de 4 a 5 Kgrs.
	de más de 5 Kgrs.

Una vez obtenidas las extremidades de los cerdos, éstas estarán controladas en todo momento según la normativa sanitaria vigente. El Consejo Regulador comprobará que 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 0º C y 5º C y humedades relativas en torno al 70% - 90%.

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 3°C a 7°C de temperatura y de un 70% a un 90% de humedad relativa.

El tiempo de esta fase oscilará entre los 30 y 60 días. En cualquier caso, este período será suficiente para que la cantidad de cloruro sódico, al final del mismo, no sea inferior al 1%, referido al peso fresco tanto en las masas musculares superficiales como en las profundas.

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 la grasa de su protección adiposa, proceso que se denomina "sudado", hasta que se estime que la desecación es suficiente.

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 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 "Jamón de Huelva".

La duración mínima de esta fase será la siguiente:

	Peso sangre de la pieza en matadero	Tiempo de maduración mínima en bodega
Jamones	De 7 a 8 Kgrs.	7 - 9 meses
	De 8 a 11 Kgrs.	9 - 12 meses
	Más de 11 Kgrs.	16 meses
Paletas	De 4 a 5 Kgrs.	5 meses
	Más de 5 Kgrs.	6 meses

F) Vínculo con el medio

a) Histórico:

El cerdo ibérico se origina como consecuencia del cruce entre el Escofra Ferus con el Sus Escofra Mediterraneus, apareciendo un animal con grandes cúmulos 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:

"Jamón presunto de español marrano
de la Sierra famosa de Aracena,
donde huyó de la vida 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 "Jamón de Huelva". 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.

b) Natural

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 Reglamento publicado el 18/7/95.



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 "Jamón de Huelva", 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 apalachense, al encontrarse en el límite sur de la penillanura en que ha quedado convertida. La cordillera hercincana 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, Trastejón, Villarejo, Valle del Gato, Hinojales del Aguila, Menjuana del Alamo, 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., limite 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 erosi-



vos 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 ácida. 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 oligotrofo 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 pseodogley, 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 37º 4' y 38º 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 Aracena, 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 Buccfaloforus*, *Trifolium Subterraneum* y *Periballia Laevis* en suelos calcifugos de dehesas de alcornoques, con presencia de cistáceas y genisteas.

c) Sistemas de producción y elaboración

Producción

La producción del cerdo ibérico que se realiza en la actualidad y que el Reglamento de la Denominación de Origen "Jamón de Huelva" permite, está íntimamente ligada con el medio natural que constituye la dehesa de encinas, alcornoques y quejigos de las provincias de Córdoba, Sevilla, Huelva, Cádiz, Málaga, Cáceres y Badajoz. Este sistema agrosilvopastoril representa la mayor fuente de ingresos para la economía de la zonas donde radican.

El cerdo ibérico es un animal que obtiene de la dehesa todo lo que necesita, alimentándose del fruto de la quercíneas (bellotas), así como del pastoreo de hierbas rastrojeras, tubérculos y pequeños insectos y larvas. Esta raza es la mejor aprovecha estos espacios naturales de gran valor ecológico, con un alto



índice de transformación de la bellota.

- 1.- El cerdo es un animal monogástrico con alto rendimiento en el proceso de transformación del fruto de las cupulíferas.
- 2.- La adaptación del cerdo de raza ibérica de la dehesa a lo largo del tiempo lo hace difícilmente sustituible. En el pastoreo es un animal tranquilo y poco exigente, se adapta bien a los terrenos difíciles aunque prefiere terrenos llanos o suavemente ondulados.

Únicamente los cerdos de raza Ibérica o los procedentes de cruces de esta con la Duroc-Jersey y que posean como mínimo un 75% de sangre Ibérica, podrán suministrar piezas que puedan ser protegidas por la Denominación de Origen "Jamón de Huelva". Los cerdos entran a aprovechar la montanera con un peso entre los 85 Kgrs. y 115 kgrs. de peso, saliendo para el sacrificio con un peso no superior a los 180 Kgrs.

El cerdo ibérico es un animal eumétrico, con piel siempre pigmentada, variante entre un negro intenso y el colorado, con o sin pelo. Las extremidades son finas, resistentes y con pezuñas de color uniforme

Elaboración

El proceso de elaboración de las piezas que se distinguen de la Denominación de Origen "Jamón de Huelva" es lento y necesitado de las condiciones climáticas y biológicas (acción de agentes microbiológicos y levaduras) de la Sierra de Huelva.

Las piezas necesitan un proceso de salazón que permite la incorporación de sal común y sales nitrificantes a la masa muscular, con el fin de favorecer la conservación y deshidratación.

Después del lavado se pasa a la etapa de equilibramiento salino, que tiene como fin que las piezas vayan eliminando paulatinamente y lentamente la humedad para que la sal se difunda correctamente en las distintas masas musculares.

A continuación las piezas pasan a secaderos naturales donde permanecen hasta que se consiga la fusión natural de parte de las grasas de su protección adiposa (sudado).

Por último, tienen que pasar la fase de maduración, realizada en bodegas (con condiciones adecuadas de humedad y temperatura), donde las piezas adquieren



las características genuinas de aroma y sabor propias del microclima y microflora de las bodegas de la zona de elaboración.

G) Estructura de Control

Constitución

El control de la Denominación de Origen "Jamón de Huelva" corresponde a su Consejo Regulador, Órgano colegiado dependiente del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, a través de la Dirección General de Política Alimentaria. El Consejo Regulador esta constituido por

- Un Presidente
- Un Vicepresidente
- Diez Vocales: cinco en representación del sector elaborador y cinco en representación del sector productor.
- Un representante por cada una de las Administraciones implicadas, con voz pero sin voto

Los cargos de vocales serán renovados cada 4 años, pudiendo ser reelegidos. Las normas reguladoras de dicha elección serán aprobadas, previa emisión de los informes preceptivos de los Órganos Competentes de las Comunidades Autónomas de Andalucía y Extremadura.

Ámbito de competencias

- En lo territorial, por las respectivas zonas de producción y elaboración descritas en el apartado C.
- En razón a los productos, por los protegidos por la Denominación de Origen en cualquiera de sus fases de producción, circulación, manipulación, elaboración, y comercialización.
- En razón de las personas, por las inscritas en los diferentes Registros de la Denominación de Origen.

Funciones

- Aplicar los preceptos del Reglamento de la Denominación de Origen "Jamón de Huelva" y velar por su cumplimiento.
- Elaborar y controlar los diferentes Registros definidos en el Reglamento.



- Orientar, vigilar y controlar los cerdos y extremidades de productos protegidos, así como el sacrificio y demás fases del proceso de elaboración y curación de jamones y paletas protegidos. Los servicios de Control y Vigilancia se realizarán por inspectores dependientes del Consejo Regulador.
- Calificar los productos
- Promocionar y defender la Denominación de Origen.
- Resolver los expedientes sancionadores por incumplimiento del Reglamento.
- Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicios, ejerciendo las acciones que le corresponden en su misión de representar y defender los intereses generales de la Denominación de Origen.
- Aquellas otras funciones que le encomienden la Dirección de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

H) **Etiquetado**

En las etiquetas propias de cada bodega que comercialice jamones y paletas amparados por la Denominación de Origen "Jamón de Huelva", 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 autorizadas por el Consejo Regulador.

Todos los jamones y paletas amparados por la Denominación de Origen "Jamón de Huelva" que se expidan para el consumo, deberán ir provistos del precinto o distintivo del Consejo Regulador, que irán enumerados y en los que figurará de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen y la clase a la que pertenecen. La colocación de los precintos o distintivos se realizará en la propia bodega y siempre en forma que no permita una segunda utilización.

En el caso particular de que el jamón o paleta se comercializase envuelto o enfundado deberá llevar, además, etiqueta exterior, autorizada por el Consejo Regulador, en la que se reproduzca fielmente todos los datos del precinto del Consejo, 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.

El Consejo Regulador establecerá un Registro de marcas comerciales y etiquetas autorizadas para comercializar productos amparados.



I) **Requisitos legislativos nacionales**

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.
- Reglamento CEE 2081/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.
- Orden de 12 de julio de 1995 por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen "Jamón de Huelva" y de su Consejo Regulador.
- Corrección de errores de la Orden de 12 de julio de 1995, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Jamón de Huelva" y de su Consejo Regulador.

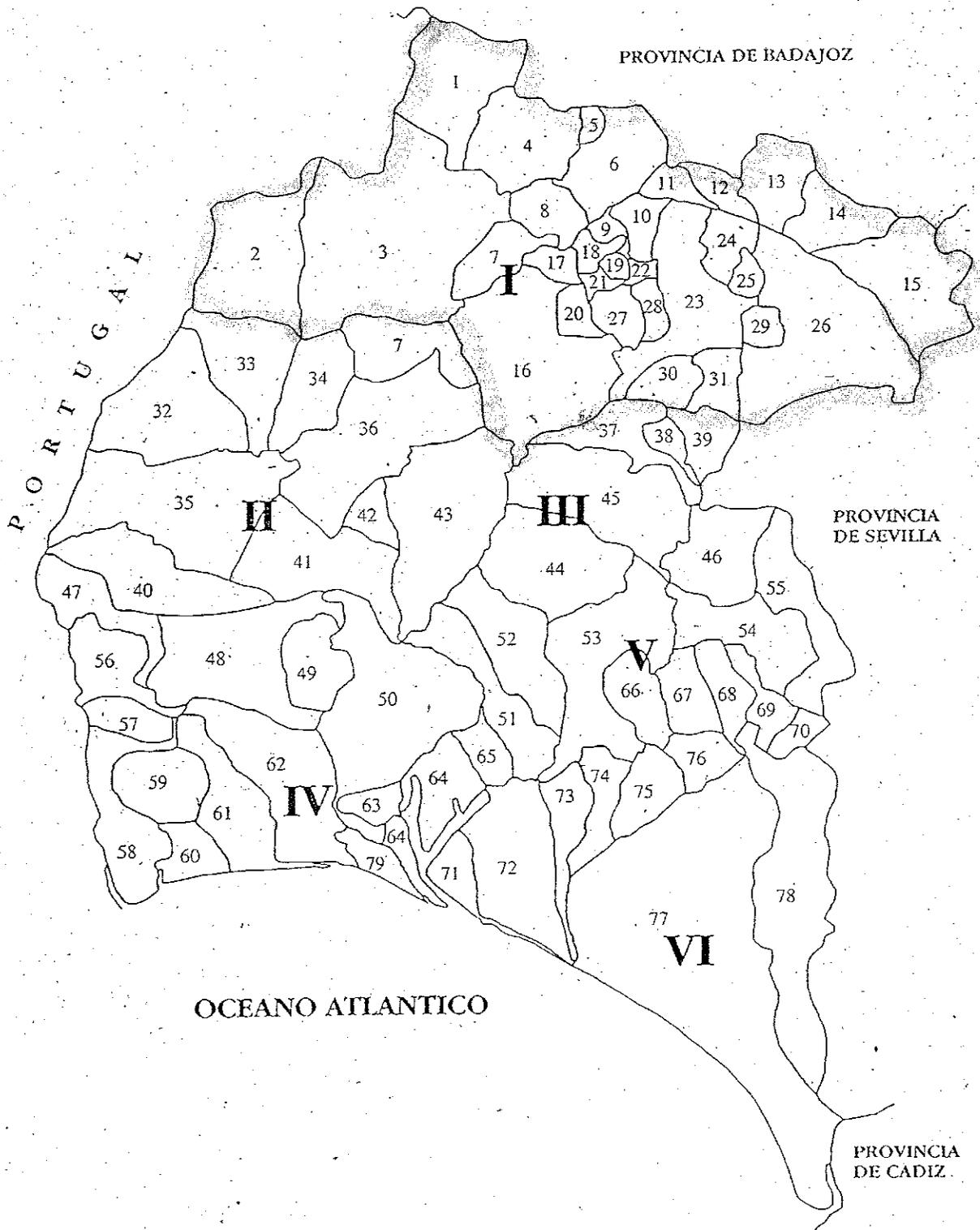
DENOMINACION DE ORIGEN

Zona de elaboración "Jamón de Huelva"



DENOMINACION DE ORIGEN "JAMÓN DE HUELVA"

Zona de elaboración



DENOMINACION DE ORIGEN "JAMÓN DE HUELVA"

Zona de elaboración

