

# DOCUMENTO ÚNICO

«JABUGO»

Nº UE [ES/PDO/0005/0009]

[Poner una «X» en la casilla que corresponda:] **DOP (X)** **IGP ( )**

**1. NOMBRE [DE DOP o IGP]**

«JABUGO»

**2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS**

España

**3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO**

**3.1. Tipo de producto [enumerado en el anexo XI]**

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

**3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1**

Los jamones y paletas con la DOP “Jabugo” presentan las siguientes características fundamentales:

Físicas

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

Peso: no inferior a 5,75 kg. en jamón y a 3,7 kg. en paleta.

Organolépticas

Aspecto exterior: aspecto exterior típico y limpio, destacando la coloración se su flora micótica blanca o gris-azulada oscura.

Color y aspecto al corte: color característico del rosa al rojo púrpura y aspecto brillante al corte, con vetas de tejido adiposo y con grasa infiltrada en la masa muscular.

Sabor y aroma: carne de sabor delicado, dulce o poco salado. Aroma agradable y característico.

Consistencia y textura: consistencia firme en las masas musculares y levemente untuosa y depresible en las zonas del tejido adiposo. Textura poco fibrosa y de alta friabilidad.

Grasa: untuosa y consistente, brillante, coloración blanco-amarillenta, aromática y de grato sabor. Su consistencia depende del porcentaje de alimentación con bellota.

Son jamones y paletas procedentes de cerdos “100% ibérico” manejados de forma tradicional y alimentados durante la montanera exclusivamente con bellotas y demás recursos naturales propios de las dehesas y que se hayan curado de forma natural en las singulares condiciones microclimáticas de la Sierra de la provincia de Huelva.

El período de elaboración será como mínimo de 600 días para el jamón < 7kg, de 730 días para el jamón ≥ 7kg y de 365 días para la paleta.

### **3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)**

Las extremidades de los animales para elaborar el jamón y la paleta con DOP “Jabugo” proceden de cerdos de raza 100% Ibérica cuya alimentación antes del sacrificio corresponde, según la terminología de la zona, con:

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

La edad mínima al sacrificio de estos animales será de 14 meses, manejados de forma tradicional y alimentados durante la montanera, que tendrá lugar entre el 1 de octubre y el 31 de marzo, exclusivamente con bellotas y demás recursos naturales propios de las dehesas.

La zona de producción, donde se llevan a cabo el engorde de los cerdos ibéricos que constituyen la materia prima para los productos amparados la conforman las amplias dehesas de las regiones extensas de Extremadura y Andalucía. El factor clave a la hora de determinar la calidad de los cerdos y en consecuencia la posterior calidad organoléptica de las piezas amparadas, otorgando a los jamones y paletas con DOP “Jabugo” su calidad y características diferenciales, son la alimentación y el manejo en régimen extensivo en su fase final de engorde, aprovechando todos los recursos de las dehesas: bellotas, pastos naturales y rastrojos.

La densidad ganadera será, como máximo, de 1,25 cerdos por hectárea y se determina, en cada explotación, en función del aforo de la cantidad de bellotas en las encinas, alcornoques y quejigos a disposición de los cerdos para cada montanera.

### **3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida**

La fase de cría y engorde de los cerdos se realiza en la zona geográfica de producción. Y el proceso de elaboración (sacrificio, despiece, salazón, lavado, equilibramiento salino, secado y maduración) se realiza en la zona geográfica de elaboración.

### **3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado**

Se podrán comercializar piezas certificadas deshuesadas, en porciones, o fraccionadas siempre y cuando se asegure el apropiado sistema de autocontrol envasado, y etiquetado y que hayan aceptado y cumplan con el protocolo de verificación establecido por la entidad de gestión para garantizar la trazabilidad y el origen del producto final.

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

### **3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado**

El jamón y la paleta deberán ir provistos de un precinto colocado en matadero y de un distintivo colocado a la salida de la bodega, ambos de la DOP “Jabugo”, numerados y en los que figurará de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen.

Cuando se comercialicen loncheados deberán ir provistos del elemento de control numerado de la Denominación de Origen “Jabugo” y en el que figurará de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen.

Cuando se comercialicen deshuesados deberán ir sellados a fuego con el nombre de la Denominación de Origen y el código identificativo correspondiente al operador, y provistos del elemento de control numerado de la Denominación de Origen “Jabugo” y en el que figurará de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen.

## **4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA**

La zona de producción está constituida por los municipios de las siguientes comarcas con dehesas de encinas, alcornoques y quejigos de las provincias de Cáceres y Badajoz de Extremadura y de Sevilla, Córdoba, Huelva, Cádiz y Málaga de Andalucía:

- Cáceres: Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Logrosán, Navalmoral de la Mata, Jaraiz de la Vera, Plasencia, Hervás y Coria.
- Badajoz: Alburquerque, Mérida, Don Benito, Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Castuera, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena y Azuaya.
- Sevilla: Sierra Norte
- Córdoba: Los Pedroches, La Sierra y Campiña Baja
- Huelva: La Sierra, Andévalo Occidental, Andévalo oriental y Condado Campiña.
- Cádiz: La Sierra, La Janda, Campo de Gibraltar y Campiña.
- Málaga: Serranía de Ronda

Y la zona de elaboración está constituida por los 31 municipios de la Sierra de la provincia de Huelva: 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, Fuenteheridos, Galaroza, La Granada de Río Tinto, Higuera de la Sierra, Hinojales, Jabugo, Linares de la Sierra, Los Marines, La Nava, Puerto Moral, Rosal de la Frontera, Santa Ana la Real, Santa Olalla del Cala, Valdelarco y Zufre.

## **5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA**

En cuanto a la zona de producción coincide con las dehesas arboladas de Extremadura y Andalucía. Muy importante, por la diferenciación con el resto de las zonas productoras de jamón ibérico de España es la zona de elaboración de la DOP «Jabugo», circunscrita a la Sierra de Huelva y cuyas características son:

### **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 municipios que integran la misma poseen una homogeneidad dentro de la provincia de Huelva.

El relieve es bastante escabroso, aunque solo pueden ser calificadas como «montaña media», debido a la acción de la red fluvial, que origina la aparición de gran número de sierras y valles alternantes. 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 1 042 metros, en la cumbre del Castaño, siendo la media en torno a los 700 metros.

### **Clima**

Como factor básico es la climatología de la zona aparece la latitud, entre los paralelos 37° 04' y 38° 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. El corazón de la misma, le permite interceptar, como primer obstáculo al que acceden, todas las masas de aire atlántico que llegan a Andalucía. La isoyeta de los 1 000 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.

La temperatura media oscila entre los 14,8 °C de Aracena y los 18,4 °C de La Garnacha. 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.

### **Flora**

La Sierra de Huelva tiene una superficie de 307 952 ha de la que más del 73 % (227 023 ha) están ocupadas por bosques. Dentro de ellos destacan las dehesas de encinas y alcornoques (más de 120 000 ha), etc.

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

### **Conocimientos específicos de los productores locales**

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

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

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

Estas características del medio geográfico influyen tanto en la materia prima como en el producto final ya que el carácter específico del jamón y la paleta con DOP «Jabugo» se debe a los siguientes factores: a la producción dentro de un ecosistema sostenible, la dehesa, en la que el cerdo ibérico se engorda en régimen extensivo aprovechando sus recursos; y a la elaboración en el microclima de la Sierra de la provincia de Huelva. Primeramente, la salazón de los jamones y paletas. A continuación, se realiza el lavado de las piezas. Posteriormente, tiene lugar el equilibramiento salino entre el exterior e interior de las piezas. Seguidamente, las piezas se cuelgan en los secaderos naturales para tenga lugar el llamado «sudado» aprovechando las condiciones microclimáticas. Y, finalmente, los jamones y paletas se trasladan a las bodegas naturales para que lentamente tenga lugar la maduración durante la que se desarrolla externamente una propia flora micótica gracias a las condiciones prácticamente estable de temperatura y humedad a lo largo del tiempo.

Las características sensoriales de los jamones y paletas se deben a las reacciones físicas, químicas y biológicas que los componentes nutricionales de la bellota, especialmente su composición lipídica, y pastos naturales van a sufrir durante su metabolismo por el cerdo ibérico y, posteriormente, durante la lenta y pausada curación del jamón y de la paleta en la que acertadamente se combinan la localización geográfica más meridional en la Unión Europea en la que se elabora jamón con el consecuente calor durante el día en verano; la localización geográfica en una Sierra con el consecuente frescor en verano durante las noches y con el frío en invierno; la localización geográfica en la primera cadena montañosa en la que descargan sus lluvias las borrascas procedentes del océano Atlántico con el consecuente alto índice de humedad durante todo el año.

La apariencia marmórea, el color del magro y el brillo de las lonchas son causadas por el factor racial de los cerdos, por el manejo en libertad de los animales y por los componentes nutricionales de la dehesa. El tacto de la loncha y su apreciación en boca es suave y aterciopelado causado por la fluidez de la grasa, cuyo punto de fusión es

cuanto más bajo cuanto mayor sea la cantidad de bellota consumida por el cerdo. El aroma se debe a las reminiscencias de la alimentación afrutada con bellotas y vegetal con pastos naturales, y a la lenta curación a lo largo del tiempo. El sabor se mantiene en un sutil equilibrio entre la salinidad provocada por la salazón y la dulzura provocada por los días de salazón decididos por el maestro jamonero y los componentes resultantes de un metabolismo prolongado en el tiempo. Finalmente, el retrogusto se caracteriza por la intensidad y, particularmente, la persistencia causados por los drásticos cambios de temperatura entre el día y la noche del verano durante el secado natural y la maduración lenta a lo largo del año durante la maduración natural. Además, la alimentación del cerdo durante la montanera y el ejercicio físico realizado por el animal le confieren a las piezas jugosidad, al mismo tiempo que una textura muscular más densa y mejor infiltrada por las grasas.

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

Además, históricamente, ya aparece recogido en el «Fuero de Montánchez» del año 1236 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 famosos versos escritos en la epístola «Al Contador Gaspar de Barrionuevo» en la publicación Rimas en 1604:

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

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

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

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

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

---

### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

