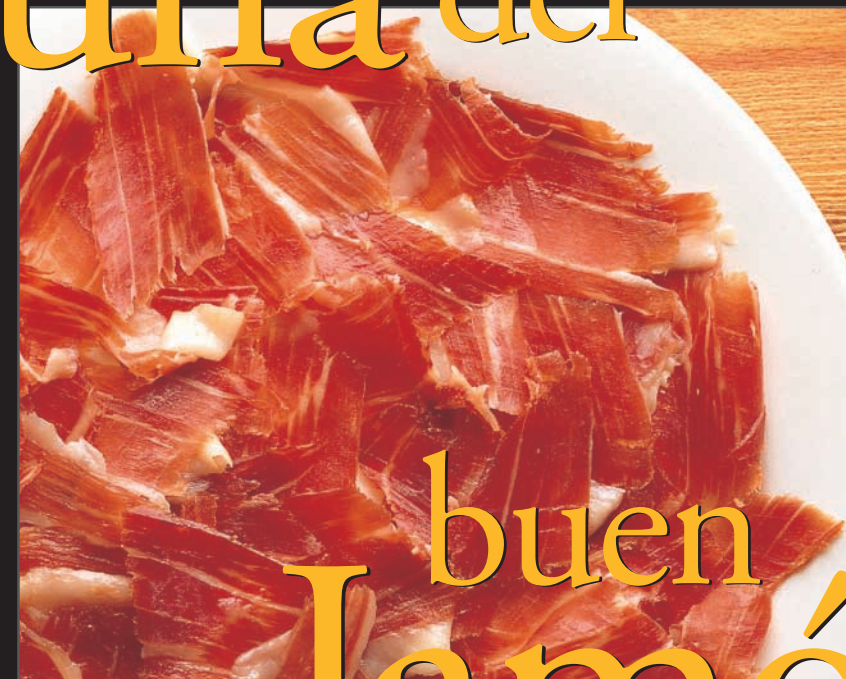


Andalucía

SEPARATA DE ORIGEN | NÚMERO 15 | MAYO - JUNIO 2006 | AÑO III

La Cuna del buen Jamón



En colaboración con:

ORIGEN

LA REVISTA DEL SABOR RURAL

www.eumedia.es

The origin of the good cured ham



Andalucía
al máximo



Andalucía
al máximo



Andalucía, cuna del buen jamón

*Andalusia, the origin
of the good cured ham*

Bien sea tomado en solitario o acompañado de unos picos de pan y complementado con un buen vino, el jamón es la tapa andaluza por excelencia, además de una seña de identidad regional en el mundo entero.

Andalucía tiene desde hace siglos una gran tradición jamonera y cuenta actualmente con tres denominaciones reconocidas a nivel internacional: la Denominación de Origen Protegida Jamón de Huelva, la Denominación de Origen Protegida Los Pedroches y la Denominación Específica (Indicación Geográfica Protegida) Jamón de Trevélez.

De entre jamones y paletas, el "buque insignia" es sin duda el Ibérico puro de bellota, que merece un acercamiento individual.

Either on its own or accompanied with some picos bread sticks and a good wine, ham is the Spanish tapa par excellence and a sign of identity all over the world.

For many centuries Andalusia has enjoyed a great ham producing tradition. At present, it has three internationally recognized denominations: Jamón de Huelva Protected Denomination of Origin (PDO), the Pedrones Protected Denomination of Origin (PDO) and the Jamon de Trevelez Protected Geographical Indicator (PGI). The power of hams and shoulders (lead by the pure-

Hay que ser cuidadoso con las cantidades ("Tanto jamón como un pulgar pone el alma en su lugar") pero no tiene ninguna limitación desde el punto de vista temporal ni espacial. No hay una época determinada del año en la que alcance un punto especial, ni un escenario perfecto para su consumo, aunque siempre se puede realizar alguna recomendación para preservar lo excepcional del momento, acaso una de las mejores posibilidades gastronómicas que se pueden encontrar en estas tierras.

No todos los «PATA NEGRA» SON IBÉRICOS

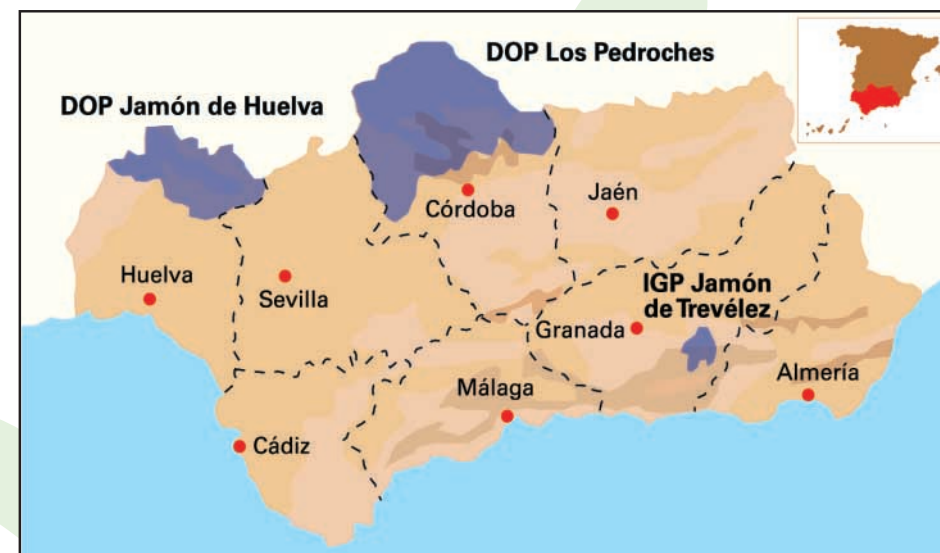
El gran jamón Ibérico procede de una raza de cerdo autóctona de la dehesa del sur y oeste de España. En Andalucía se puede descubrir adscrito a dos Denominaciones de Origen Protegidas: Jamón de Huelva, en la sierra de la provincia de Huelva, y Los Pedroches, en la Sierra Morena cordobesa. No es correcto identificar los jamones Ibéricos con el "pata negra", ya que ni todos los jamones que tienen la pata negra son Ibéricos, ni todos los jamones Ibéricos tienen la pata negra.

Luego están los cerdos blancos, de las razas Landrace, Large White, Duroc o Duroc Jersey, que producen otro tipo de jamones y de los cuales existe en Andalucía otro ejemplo excepcional, los jamones y paletillas de la Denominación Específica Jamón de Trevélez, en la Alpujarra granadina.

Hay que remarcar también la Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) Jamón Serrano que, si en un tiempo, delimitaba exclusivamente al "jamón curado de cerdos criados en zonas serranas" hoy acoge al que proviene del cerdo blanco pero es, además, una etiqueta que garantiza el cumplimiento de un reglamento con requisitos que comprenden todo el proceso de elaboración.

Lo distingue del resto de los jamones y supone el reconocimiento, por parte de la Unión Europea, de uno de los productos únicos y excepcionales que España ha aportado a su acervo gastronómico. Actualmente más de cien empresas, muchas de ellas andaluzas, comercializan en torno a un millón de piezas certificadas bajo esta denominación de calidad.

Esta ETG ampara jamones salados o secados en un periodo no inferior a



bred Iberian acorn ham "flagship") deserves special consideration. An old Spanish proverb has it that a moderate quantity of ham is more than enough to please your palate. However, there are no restrictions as to the right occasion or time of the year to enjoy it. Nevertheless, some recommendations would help to enhance the exceptional nature of one of the best gastronomic possibilities found in this land.

NOT ALL THE «PATA NEGRA» ARE HAMS FROM IBERIAN PIGS

The Iberian ham is the grand Spanish ham produced from Iberian pigs, an ancient autochthonous breed from the dehesa (sparsely forested grassland originated from livestock management of Mediterranean woods of holm oaks) in the south and west of Spain. In Andalusia, the Iberian ham is found in two Protected Denominations of Origin: Jamón de Huelva, in a mountain range of the Huelva province and Los Pedroches, in the Sierra Morena mounting range in the province of Córdoba.

The term "pata negra" (with dark skin and hooves) does not describe all hams from Iberian pigs since not all the "pata negra" hams are Iberian hams and not all the Iberian hams have that black colouring.

The second type of Spanish ham, known as white ham (cerdo blanco), is produced with crosses between the Landrace, Large White, Duroc or Duroc Jersey and where one can find an exceptional example in Andalusia: cured hams and front shoulders of the Specific denomination Jamón de Tre-





210 días y presentados enteros o deshuesados. Entre los jamones serranos, destacan los de etiqueta Gran Serrano, con una curación por encima de los 14 meses.

CÓMO SE DISTINGUE EL IBÉRICO

Pero volvamos al cerdo Ibérico, que se distingue por su cabeza pequeña, un hocico prominente, un cuello corto y bien musculado y un pelaje entre bermejo y negro. La carne de los jamones y paletillas de este animal excepcional es roja y delicada y la grasa que la recubre, que varía según la cantidad de bellota que consume, oscila desde colores amarillentos a rosados. Precisamente, en la grasa reside uno de los grandes secretos del mundo del Ibérico: por un misterioso y maravilloso mecanismo biológico, la grasa se infiltra en la carne magra, en los paquetes musculares del animal, durante el periodo del engorde, y la consecuencia de ello es la peculiar textura y la incomparable untuosidad de una carne que está en el origen no sólo del jamón sino de esos otros derivados que constituyen una chacinería realmente única.

Para descubrir el buen jamón Ibérico también hay que fijarse en que la caña sea fina: un menor grosor en esta zona significará mayor pureza en la raza del animal.

ELABORACIÓN ARTESANAL: TIEMPO Y PACIENCIA

El proceso de parsimoniosa elaboración empieza con el sacrificio del animal. Los cerdos llegan al matadero en vehículos cómodos para evitarles, parcialmente, el estrés del traslado, que puede provocar cambios en su metabolismo y alterar sus carnes.

De ahí la importancia que tiene la cercanía de la dehesa al matadero.

vélez, at the rocky region of "Alpujarras Granadinas". It is also worth noticing that Serrano ham has been registered as a Traditional Speciality Guaranteed (TSG), a register that originally included only the "dry-cured ham from hogs raised in mountains" but that nowadays also includes white ham and serves as a quality seal ensuring fulfillment of the regulations protecting the manufacture of cured hams. The Serrano ham is different from the rest of the hams and has earned the recognition of the UE as a unique and exceptional product of the Spanish gastronomy. At present, more than 100 companies -most of which are Andalusian- market some one million pieces under this denomination of quality.

Ham under the TSG register must be salted or dry-cured over a minimum period of 210 days and commercialized as a whole piece produce or sliced. Among Serrano hams, the Gran Serrano labeled hams stand out with a curing time period above 14 months.

HOW TO TELL AN IBERIAN PIG

But, let's come back to the Iberian pig whose most notable characteristics are a small head, pointed snout, a short and stocky neck and a reddish and dark coloured coat. The meat of the hind leg and the front shoulder of this exceptional animal is red and delicate. The quantity of the yellowish-white fat stored is a function of the foodstuff (acorn) on which the hog feeds.

The keyword of the one of the great secrets of the world of Iberian hogs is fat: Iberian pigs have the mysterious and marvelous biological ability to infiltrate fat into the lean muscle structure of the animal during the fattening period developing a peculiar texture and an unparalleled oiliness not only in Iberian cured hams but also in other pig products becoming one of the world's greatest delicacies.

A good Iberian ham is also recognized by its long and slender leg: the thinner the leg, the less cross-breeding.

ARTISAN PRODUCTION: TIME AND PATIENCE

The careful production process of the Iberian pig starts off in the slaughtering phase. Pigs are carried to the abattoir in comforta-



Tras el desplazamiento, los cerdos descansan durante un día en corrales adecuados para que el nivel de glucógeno en el músculo sea el óptimo.

Finalizado el sacrificio, es importante que el cerdo se desangre bien, antes de despiezarlo en caliente, para separar todos sus tesoros. Antes de proceder a la salazón, suelen introducirse en cámaras frigoríficas durante un día.

Acabadas las manipulaciones de los diferentes productos, todos pasan por la fase del curado, durante la cual van perdiendo la humedad y adquieren las cualidades de sabor y textura que les son propias.

Dicha etapa se divide en una de asentamiento inicial o postsalado, otra de exudación progresiva en secaderos naturales al aire libre y, la final, de maduración pausada en la bodega. La limpieza de los vientos serranos y el microclima propio de estas regiones andaluzas obran, durante todo este proceso de tiempo y silencio que requiere una vigilancia diaria, el milagro de la calidad.

Al final de esta fase de elaboración se realizan las pruebas de sabor y la cala, que es un método tradicional para detectar posibles defectos en el jamón.

Consiste en penetrar la pieza en distintas partes (a media altura de la caña y en la zona gruesa del centro, junto al llamado hueso del violín) con un hueso de tibia de vaca o caballo para que se impregne de los delicados aromas de la carne.

Si el jamón está perfecto, de las dos calas hay que exhalar idéntico perfume.

Después hay que volver a taponar los orificios para que no se cuele el aire a través de ellos.

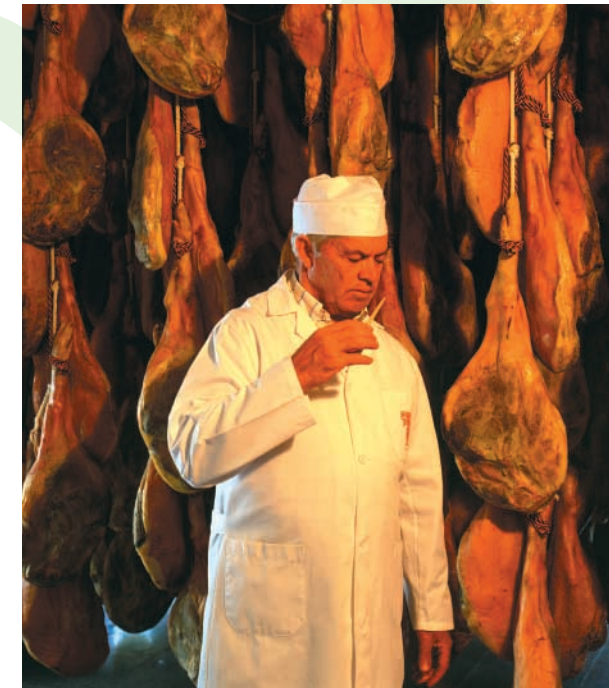
Pero el ritual se extiende también al corte, pues hay reglas que contribuyen a preservar su calidad y hacer más placentero el consumo de su preciada carne.

Lo esencial es cortar las lonchas finas con un cuchillo bien afilado y nunca con máquina de cortar. El objetivo es conseguir lonchas prácticamente traslúcidas, que son sinónimo de exquisitez

Un buen plato de jamón andaluz tiene unas extraordinarias capacidades desde el punto de vista de la preservación de la salud.

La curación lo convierte en un producto ligero, pues modifica sus proteínas y sus grasas y resulta muy digestivo y sano. Su composición en ácidos grasos, con mayor presencia de insaturados, resulta muy beneficiosa para prevenir enfermedades cardiovasculares y para controlar los niveles de colesterol.

A ello hay que añadir su alto valor proteico y su aporte de vitaminas y minerales, como el hierro y el cinc.



ble vehicles to minimize the stress from transportation that may alter their metabolism and meat. Thus, the closeness of the dehesa (refer to page VI) and the abattoir plays a relevant role.

Then, hogs rest for a period of 24 hours in suitable pens to ensure the right level of muscle glycogene.

Following slaughtering, a good bleed-out is important to ensure an optimum separation of the pig treasures during the cutting process.

Prior to salting, hams are often refrigerated for 24 consecutive hours. After handling of the various pig products, pork undergo a curing phase, where excess humidity is sweat off, as the distinct and texture and aroma develop.

This stage is divided in various phases: post-salting, gradual drawing off of excess moisture in open air natural drying sheds, and slow curing period in the cellar.

The clean, high altitude winds and the typical microclimate of the Andalusian regions help to craft throughout this period of time, silence and daily monitoring the miracle of quality.

This elaboration phase is followed by some tasting and quality tests. The quality test is a traditional

method aimed at detecting possible shortages in the ham. It is carried out in the different parts of the piece and it consists of introducing a cow or horse tibia bone (at half the height of the leg and in the tick center area, next to the so-called violin bone) to be impregnated with this delicate meat aroma. In order to be proven perfect, the results from testing in both areas must show an identical aroma.

Then, the testing orifices are sealed to prevent air from entering the ham.

But ritual also touches upon ham slicing that has a bearing on preserving the ham quality and on the pleasure of tasting this highly valued meat.

The golden rule is to cut thin slices of ham with a sharp knife and to avoid ham cutting machines. Ham slices should be as transparent as possible, a synonym of excellence.

A good platter of Andalusian ham is an extraordinary source of health. During the curing process, ham proteins and fats are altered resulting in a light, highly digestive, and healthy product.

Rich in fatty acids, with a low level of unsaturated acids, high in protein content, vitamins and minerals such as zinc and iron, it helps to decrease the development of cardiovascular diseases and keep cholesterol levels under control.

El milagro de la dehesa andaluza

El esplendor de los cerdos Ibéricos andaluces es la consecuencia del milagro de la dehesa de encinares, alcornoques y quejigos, un ecosistema singular que principalmente se mantiene gracias a la actividad del ganado Ibérico.

Se entiende por dehesa “el sistema de uso del suelo orientado a la producción simultánea y combinada de cerdo Ibérico, ganado ovino o vacuno, apicultura, caza menor, leña y eventualmente carbón y corcho”.

Andalucía es una de las regiones españolas con mayor extensión de dehesas, repartidas principalmente por Sierra Morena y las serranías gaditanas. Ocupan alrededor de un millón de hectáreas, más del 10 por 100 de la superficie total de la Comunidad Autónoma. Todas en general cubren zonas suavemente montañosas, de suelos más bien pobres y no aptos para otro tipo de aprovechamientos.

The miracle of the Andalusian dehesa

The splendor of Andalusian Iberian pigs is the miraculous consequence of the dehesa of holm oaks, cork trees, gall oaks, a unique ecosystem preserved by the grazing activity of Iberian livestock.

Dehesa is defined as "the system of land usage oriented to the simultaneous and combined production of Iberian pigs, sheep, cows, apiculture, minor game, firewood, and wood and cork". Interestingly, the term "dehesa" means "range".

Andalucía is one of the Spanish regions with the largest surface area of dehesas, mainly found in Sierra Morena and in the Cadiz mountain ranges. Dehesas stretch over more than one million hectares, more than 10% of the total surface of this Autonomous Community. The covered land is fairly mountainous, with a rather poor soil and unsuitable for other farming activities.

The large number of dehesa possibilities help to boost some major environmental values such as a sustainable use of the land, a balanced landscape and a wide diversity allowing multiple types of integration.

Dehesa, the natural environment for the Andalusian pork, is nowadays a



Su conjunción de posibilidades propicia importantes valores ambientales, un uso sostenible del territorio, un paisaje equilibrado y una rica biodiversidad.

La dehesa, entorno natural de las chacinas andaluzas, ha llegado a nuestros días como una zona mixta de pastizal y/o cultivo con partes semiarboladas y otras de bosque claro en las que crecen, sobre todo, la encina y el alcornoque, junto con quejigos y otras especies del género Quercus.

El fruto común de estos árboles, la bellota, es una de las bases de la alimentación del cochino Ibérico.

La dehesa tiene, por ello, las condiciones óptimas para el pastoreo de este animal, el más adecuado para el aprovechamiento económico de unos suelos poco pródigos pero que proporcionan el hábitat perfecto para un ganado de ciclos largos y gran rusticidad, la cabaña porcina Ibérica, que pone en juego todos los recursos productivos de estas comarcas.

Según los últimos datos, la cabaña española de cerdos Ibéricos asciende a unos dos millones de cabezas, de las cuales alrededor de 200.000 son cerdas reproductoras. Esta cabaña produce en torno a cuatro millones de jamones y paletas Ibéricas.

En el caso concreto de Andalucía, este sector supone en torno al 8 por 100 de la producción ganadera final, pero para muchas comarcas y municipios, encabezados por los amparados por las Denominaciones de Origen Jamón de Huelva y Los Pedroches, constituye la principal base de su economía. Los que antaño fueron los grandes bosques españoles terminaron por dar paso, en algunos territorios, a estas grandes extensiones de pastos con árboles diseminados, que permiten dar un fruto abundante y regular, para lo que necesitan estar bien espaciados y provistos de copa amplia y proporcionada.

PASTOREO MIXTO

En este espacio se origina una modalidad de pastoreo mixto en el que se integra no sólo el cerdo Ibérico sino vacas, como las Retintas o Moruchas; ovejas, como las Merinas; y cabras, todos ellos capaces de aprovechar el alimento más adecuado a su naturaleza y a la economía del propietario. Todas estas razas constituyen, además, un legado histórico de gran interés.



mixed area of pastures and/or cultivation lands including semi closed forests and open forests bearing holm oaks, cork trees, gall trees and other Quercus species, all of which bear their acorns, providing a staged supply of food for Iberian pigs.

For all the above, the dehesa offers the optimum conditions for pig breeding, for the productive use of a poor and arid soil that nevertheless provides the perfect habitat for the long life cycle Iberian pig livestock and that takes full advantage of the productive resources of these lands.

According to the latest facts and figures, the Iberian pig livestock is made up of some 2 millions heads, out of which 200,000 are sows. The yearly production is some four million pieces of Iberian

hams and shoulders. In the specific case of Andalucía, this sector accounts for some 8% of the total livestock production. Nevertheless, for some areas and municipalities headed by Jamón de Huelva and Los Pedroches PDOs, pig livestock becomes the basis of their economies.

The original Spanish forests are now, in some territories, large sparse pasture with woods giving regular and abundant fruits requiring good spacing between them and wide and well-proportioned crown.

Mixed grazing

Dehesas are a breeding ground for mixed grazing and grazed on by the classic Iberian pigs and -to a lesser





También es destacable el aprovechamiento cinegético y apícola de la dehesa, así como la extracción de madera y corcho. Por todo lo apuntado, resulta obvio que la presencia del cerdo Ibérico no proporciona a la dehesa más que ventajas, puesto que pone en juego todos sus recursos: en primavera, la hierba de los distintos tipos de pastizal, los cereales y las leguminosas cultivadas, así como la bellota y la hierba de otoño e invierno durante la montanera del animal. Es decir, que en las regiones productoras el largo ciclo de estos cochinos es muy provechoso para la dehesa en sí y, por ende, para las economías locales. El período de cría y recría del animal dura de quince a veintiún meses, seguidos por el de cebo, que se corresponde a la montanera, que oscila de tres a cuatro meses. En el período de recría, la alimentación es precaria, casi de supervivencia, aumentando el peso del cerdo tan sólo de tres a cinco kilos al mes.



extent- by cows such as Retintas or Moruchas, sheep such as Merinas, and goats all of which find in dehesas their most suitable feed and help to contribute to the local economy. All these breeds are also a priceless historic legacy. Furthermore, dehesas also play a role as hunting lands, in apiculture, and wood and cork production.

For all the above reasons, the presence of Iberian pigs in the dehesa is clearly advantageous as it helps the coming into play of all the dehesa resources: in spring, pigs feed on the various grazing types, cereal and leguminous whereas during the montanera, pigs feed on winter and autumn grass and acorns. That is, the long cycle of pigs is highly advantageous for the dehesa and the local economy. The period of feeding and refeeding ranges from fifteen to twenty one months, followed by another 3-4 month feeding period (montanera). During the refeeding period, feeding is very poor, to slow down the animal's growth allowing the pigs to gain only between 3 and 5 kilograms of weight per month.

THE CRUCIAL POINT OF THE MONTANERA

During the montanera period, the hog is not only fed on acorns but also on herbs, grass, and bulbs. The wild leguminous and their seeds play an important role in balancing the pig diet. Actually, the feeding period, its correct handling, and a healthy life in the open air and in its natural habitat are essential for the full genetic development of the "sus ibericus" and for the eventual production of the best pork of its kind.

As opposed to the intensive production systems, the basis for the outstanding quality of pork is the free roaming and constant movement of Iberian pigs. As a matter of fact, during the montanera period, each individual pig must have about one hectare of the dehesa.

IMPORTANCIA DE LA MONTANERA

En la montanera, el animal aprovecha no sólo la bellota sino también hierba, bulbos y gramíneas. Las leguminosas silvestres y sus semillas tienen, a su vez, un importante papel en el equilibrio de la dieta del marrano. De hecho, esta fase de alimentación y su correcto manejo, junto con una vida sana en contacto con el aire y la Naturaleza, integrado en los parajes que constituyen su espacio natural desde siempre, resulta esencial para que el "sus ibericus" desarrolle toda su capacidad genética y pueda producir las mejores carnes y grasas conocidas entre todas las de sus congéneres.

Frente a los sistemas intensivos de producción, el cerdo Ibérico vive en libertad en este espacio y en permanente movimiento, lo que está en la base de la calidad de sus carnes. De hecho, durante la montanera cada cochino necesita cerca de una hectárea de dehesa para sí solo.

En esta fase esencial, la bellota, por su elevado contenido en hidratos de carbono, aporta energía al animal, y se transformará en la famosa grasa entrevetada. Y las hierbas añaden el peculiar perfume de todos los derivados del Ibérico.

DEHESA Y MEDIO AMBIENTE

A propuesta del Gobierno andaluz, la UNESCO declaró en noviembre de 2002 la Reserva de la Biosfera de las Dehesas de Sierra Morena que, con sus 424.000 hectáreas, se convirtió en una de las mayores superficies protegidas del planeta.

Además, las dehesas forman parte de un gran número de espacios protegidos andaluces, entre los que se pueden citar los Parques Naturales de Cardeña y Montoro y la Sierra de Hornachuelos, en Córdoba; la Sierra Norte de Sevilla; Andújar, en Jaén; Los Alcornocales, en Cádiz; y la Sierra de Aracena y los Picos de Aroche, en Huelva.

La fuerte emigración de las poblaciones rurales a la ciudad, la mecanización de las labores agrícolas y la depreciación de algunos de los productos que en ella se obtenían, como lana, carbón o leña, han comprometido el futuro de la dehesa, que tiene implicaciones para toda la sociedad.

Sus gestores, propietarios y trabajadores tienen en su mano continuar con su labor secular, para garantizar su sostenibilidad. Pero también la Administración e incluso las universidades y los centros de investigación han de implicarse en la mejora de los pastizales y del ganado que en ella vive, así como en el cuidado de su arbolado. La coordinación de todas estas actuaciones es la línea esencial del Pacto Andaluz por la Dehesa, suscrito en octubre de 2005 y que intenta preservar uno de los espacios más reconocibles de la Comunidad Autónoma.

During this essential feeding period, the highly carbohydrate acorns provide energy to the animal that is later transformed into the famous veins of yellowish-white fat. The herbs are responsible for the peculiar aroma of all the Iberian pig produce.

THE DEHESA AND THE ENVIRONMENT

Following the proposal of the Regional Government of Andalucía, the Dehesas of Sierra Morena covering 424,000 hectares was designated as a UNESCO Biosphere Reserve, thus becoming one of the largest protected surfaces in the world.

Additionally, dehesas are part of a large number of protected areas in Andalucía, including the Natural Parks of Cardeña and



Montoro and the Sierra de Hornachuelos, in Córdoba; the Sierra Norte de Sevilla; Andújar, in Jaén; Los Alcornocales, in Cádiz; an the Sierra de Aracena and los Picos de Aroche, in Huelva.

The tremendous outmigration from the rural areas to the cities, the mechanization of the farming, and the depreciation of some products such as wool, coal or charcoal have compromised the future of the dehesa, having a negative effect in the society as a whole.

Managers, owners and workers have an essential role to play in the continuation of this secular activity so as to ensure its sustainability. But the Administration, the University and the Research Centers should get involved in the improvement and care of dehesa pastures, livestock and arboreal stratum. The coordination of all those activities is the essential line of action of the Pacto Andaluz por la Dehesa, signed in October 2005 and aimed at preserving one of the most recognizable and remarkable spaces of this Autonomous Community.

D.O.P. Jamón de Huelva



La zona de crianza y engorde de los cerdos Ibéricos amparados por la Denominación de Origen Protegida Jamón de Huelva (cuyo Reglamento data de 1995), se extiende por las dehesas de encinas, alcornoques y quejigos de cinco provincias andaluzas (Huelva, Sevilla, Córdoba, Málaga y Cádiz) y de las dos extremeñas. Actualmente se encuentran registradas un total de 519 explotaciones ganaderas dedicadas a la cría y engorde de cerdos Ibéricos.

Sin embargo, la zona de elaboración de jamones y paletas se circunscribe a 31 municipios del norte de la provincia de Huelva: Alajar, Almonaster la Real, Aracena (sede de la D.O.P.), Aroche, Arroyomolinos de León, Cala, Campofrío, Cañaveral de León, Castaño de Robledo, Cortecón, Cortegana, Cortelazor, Cumbres de Enmedio, Cumbres Mayores, Cumbres de San Bartolomé, Encinasola, Fuenteheridos, Garaloza, La Granada de Río Tinto, Higuera de la Sierra, Hinojales, Jabugo, Linares de la Sierra, Los Marines, La Nava, Puerto del Moral, Rosal de la Frontera, Santa Ana la Real, Santa Olalla del Cala, Valdelazor y Zufre.

La D.O.P. Jamón de Huelva está compuesta por 15 mataderos y salas de despiece, 32 secaderos y 30 bodegas. Todos ellos están ubicados en la comarca conocida como La Sierra, últimas estribaciones occidentales de Sierra Morena, con alturas que varían entre los 500 y los 1.042 metros.

La D.O.P. Jamón de Huelva ampara jamones y paletas procedentes de extremidades de cerdo de raza Ibérica pura y aquellos con un mínimo del 75 por 100 de pureza. El periodo de elaboración mínimo de las piezas amparadas depende de su peso y calidad: para los jamones es de más de 18 meses y para las paletas, de más de 12.

El cálculo de las piezas amparadas y certificadas por el Consejo Regulador rondó los 20 millones de euros en 2005.



Jamón de Huelva PDO

The raising and breeding area of Iberian pigs under Jamón de Huelva PDO (1995 Regulations) extends over the holm oak, acorn oak, and gall oak dehesas of five Andalusian provinces (Huelva, Sevilla, Córdoba, Málaga and Cádiz) and two Extremadura provinces. At present, the number of Iberian pig breeding and raising farms registered is 519.

However, the area producing cured-hams and shoulders covers 31 municipalities in the north of the Huelva province: Alajar, Almonaster la Real, Aracena, Aroche, Arroyomolinos de León, Cala, Campofrío, Cañaveral de León, Castaño de Robledo, Cortecón, Cortegana, Cortelazor, Cumbres de Enmedio, Cumbres Mayores, Cumbres de San Bartolomé, Encinasola, Fuenteheridos, Garaloza, La Granada de Río Tinto, Higuera de la Sierra, Hinojales, Jabugo, Linares de la Sierra, Los Marines, La Nava, Puerto del Moral, Rosal de la Frontera, Santa Ana la Real, Santa Olalla del Cala, Valdelazor and Zufre.

Jamón de Huelva PDO has 15 abattoirs and quartering facilities, 32 ham-drying sheds and 30 cellars. All of them are located in a district known as La Sierra, in the far west of Sierra Morena, in an altitude range between 500 and 1,042 m.

Jamón de Huelva PDO includes cured-hams and shoulders legs that are either from pure bred Iberian pigs or crosses which are at least 75% Iberian bloodstock. The minimum production period for Jamón de Huelva PDO produce depends on quality and weight: above 18 months for hams and above 12 months for shoulders.

The economic figure for the pieces registered and certified by the Regulating Council was 20 million euros in 2005.

Los cerdos han de ser sacrificados en mataderos inscritos en el Registro del Consejo Regulador y llegan a ellos como mínimo 12 horas antes del sacrificio, con el fin de eliminar la fatiga del transporte y asegurar un nivel mínimo de reservas de glucógeno.

En función de los factores básicos que condicionan la calidad del jamón, como son la raza (Ibérico puro o Ibérico) y la alimentación, se establecen tres calidades tanto para jamón como para paleta:

- Bellota: procedente de cerdos Ibéricos o Ibéricos puros, cuya alimentación en la fase de engorde fue con bellota y pastos naturales.
- Recebo: procedente de cerdos Ibéricos o Ibéricos puros, cuya alimentación en la fase de engorde fue con bellota, pastos naturales y pienso.
- Cebo criado en libertad: procedente de cerdos Ibéricos o Ibéricos puros cuya alimentación en fase de engorde se lleva a cabo en régimen extensivo con piensos autorizados por el Consejo Regulador.

Terminado el proceso de curación y maduración, todos los productos estarán identificados con un precinto indeleble (que se coloca en el momento del sacrificio) y una vitola (que se coloca una vez terminado el proceso de maduración) con idéntico número en ambos elementos. Asimismo deberá llevar la etiqueta de la bodega elaboradora que lo comercializa.

En dichos elementos figurará, de forma destacada, el nombre de la D.O.P. Jamón de Huelva y la designación de calidad del producto. Cada designación de calidad corresponderá a un color, siendo rojo para el jamón o paleta Ibérico de bellota, azul para el jamón o paleta Ibérico de recebo y amarillo para el jamón o paleta Ibérico de cebo-criado en libertad.

Al final del proceso, jamones y paletas exhiben unas características singulares: forma exterior alargada, estilizada y perfilada, mediante el llamado "corte serrano en V" aunque en las paletas también se admite el "corte en media luna"; peso no inferior a 4,5 kg en los jamones y a 3,5 kg en las paletas; aspecto exterior limpio, incluyendo la coloración blanca o gris azulada oscura de su flora micótica; consistencia firme en las masas musculares y levemente untuosa en los tejidos adiposos; color del rosa al rojo púrpura; y carne de sabor delicado, dulce o poco salado, con la excelencia propia de un producto único. Actualmente la D.O.P. Jamón de Huelva tiene su sede fundacional en la Plaza del Jamón en Jabugo y sus oficinas en Aracena.

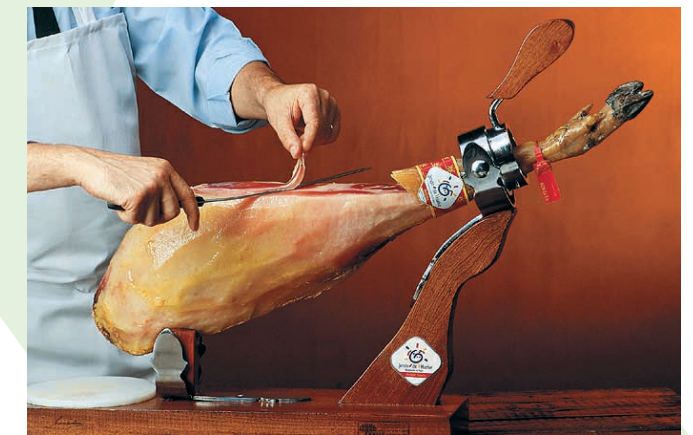
INFORMACION: CR D.O.P. Jamón de Huelva. Plaza de Doña Elvira, s/n. Aracena. Huelva. Tel. (+34) 959 12 79 00. Web: www.jamondehuelva.es

Pigs must be slaughtered in abattoirs listed in the Regulating Council Registry. Pigs are taken to the premises at least 12 hours before the slaughtering to prevent fatigue caused by transportation and to ensure a minimum level of glycogen reserve.

Both cured hams and shoulders are classified to the basic factors that have a bearing on quality, namely the breed (purebred Iberian or Iberian) and foodstuff, as follows:

- *Bellota: pure bred Iberian or Iberian pigs that live free range and are fed on acorns.*
- *Recebo: pure bred Iberian or Iberian pigs raised on commercial feed, range fed on natural produce, and acorn fed.*
- *Cellar hogs are fed only commercial feed authorized by the Regulating Council.*

Following curing and maturing, all the products are identified with an indelible stamp (placed upon slaughtering) and a band (placed upon completion of the maturing process). Both the stamp and the band are identified with the same number. Likewise,



Jamón de Huelva PDO produce must have the label of the trading bodega.

On all the above elements, Jamón de Huelva PDO denomination and the quality designation of the product must be clearly visible. Each designation of quality has a corresponding colour: red for bellota (acorn-fed) Iberian ham or shoulder, blue for recebo Iberian ham or shoulder and yellow for cellar Iberian ham or shoulder.

At the end of the process, both hams and shoulders have unique characteristics: a long and slender exterior shape by way of the so-called "V-shaped Serrano cut", although the "half moon cut" is also valid for shoulders; a minimum 4,5 kg weight for hams and 3,5 kg for shoulders; a clean external appearance including the typical white or dark blue-grey colouring of its mycotic flora; a firm and consistent muscular mass and slightly oily fatty tissue; pink to purple red in colour, delicate sweet or fairly salty taste, evidencing the typical excellence of a unique product.

Jamón de Huelva PDO headquarters are located in Plaza del Jamón in Jabugo and its offices are in Aracena.

FURTHER INFORMATION: Consejo Regulador PDO Jamón de Huelva. Plaza de Doña Elvira, s/n. Aracena. Huelva. Tel. (+34) 959 12 79 00. Website: www.jamondehuelva.es

D.O.P. Los Pedroches

La zona de producción y elaboración de la joven Denominación de Origen Los Pedroches abarca unas 300.000 hectáreas de dehesa de encinar ubicadas en numerosos términos municipales de la provincia de Córdoba.

Son concretamente Alcaracejos (que alberga un Museo de la Matanza), Añora, Belalcázar, Belmez, Los Blázquez, Cardeña, Conquista, Dos Torres, Espiel, El Guijo, Fuente la Lancha, Fuenteovejuna, La Granjuela, Hinojosa del Duque, Pedroche, Peñarroya-Pueblonuevo, Pozoblanco, Santa Eufemia, Torrecampo, Valsequillo, Villanueva de Córdoba (sede del Consejo Regulador), Villanueva del Duque, Villanueva del Rey, Villaralto y El Viso, así como parte de los de Adamuz, Hornachuelos, Montoro, Obejo, Posadas, Villaharta y Villaviciosa de Córdoba, concretamente las zonas con una altitud superior a los 300 metros. Es uno de los encinares más amplios de España.

Las tierras del Valle de los Pedroches (también llamado "valle de las bellotas"), una de las tres unidades en que se divide Sierra Morena, fueron compradas a la Corona en el siglo XVI y, en gran parte, explotadas mediante subastas de distintos aprovechamientos ganaderos en régimen extensivo, entre los que sobresalía la montanera del cerdo Ibérico.

Ya en la centuria decimonónica las tierras fueron desamortizadas pero se mantuvo una vigilancia sobre su cultivo, circunstancia que, unida a otras regulaciones posteriores sobre talas y cuidados del encinar, han permitido que el ecosistema se trasladara a nuestros días en su absoluta plenitud.

En el sector oriental del Valle de los Pedroches se encuentra el Parque Natural de las Sierras de Cardeña y Montoro, declarado espacio protegido en 1989, gracias a la riqueza de su ecosistema.



Los Pedroches PDO

The production area of the young Los Pedroches PDO stretches over 300,000 hectares of dehesa wooded with holm oaks, located in several municipalities in the province of Córdoba. Precisely, Alcaracejos (home to Pig Slaughtering Museum), Añora, Belalcázar, Belmez, Los Blázquez, Cardeña, Conquista, Dos Torres, Espiel, El Guijo, Fuente la Lancha, Fuenteovejuna, La Granjuela, Hinojosa del Duque, Pedroche, Peñarroya-Pueblonuevo, Pozoblanco, Santa Eufemia, Torrecampo, Valsequillo, Villanueva de Córdoba (home to the Regulating Council), Villanueva del Duque, Villanueva del Rey, Villaralto and El Viso, as well as some part of the Adamuz, Hornachuelos, Montoro, Obejo, Posadas, Villaharta and Villaviciosa de Córdoba, and more specifically those areas lying over 300 meters above sea level. It is one of the largest holm-oak wood in Spain.

The lands in the Valle de los Pedroches (also known as "valley of acorns"), is one of the three demarcations of Sierra Morena that were bought off the Monarchs in the 16th Century and to a large extent exploited through auctions for intensive farming, being the montanera (periods of natural feeding) of the Iberian pig one of the most remarkable farming activities.

In the 19th century, lands were disentailed. Nevertheless, the monitoring over the crops that remained coupled with further regulations on felling and care of holm oak woods allowed to fully preserve that ecosystem to date.

On the Valle de los Pedroches eastern side is the Sierra de Cardeña y Montoro Natural Park, designated a protected space in 1989 due to the richness of its ecosystem.

El reglamento actual de la D.O.P. ha sido aprobado mediante la Orden de 18 de enero de 2006, publicada en el BOJA de 24 de abril de 2006.

Los productos amparados son jamones y paletas procedentes de extremidades de cerdos de raza Ibérica en todas sus estirpes, pues las hay retintas o coloradas y el famoso "negro de Los Pedroches", en pleno proceso de recuperación. Se admiten también cruces que tengan un mínimo del 75 por 100 de raza porcina Ibérica y un máximo del 25 por 100 de Duroc Jersey. La curación mínima de las piezas es de 18 meses para los jamones y 12 meses para las paletas.

Hay casi una veintena de empresas ya adscritas a la D.O.P. y el pasado año se marcaron cerca de 7.500 animales (cifra que casi duplicaba la del ejercicio anterior), dando lugar a casi 23.000 piezas.

Las primeras paletas certificadas por el Consejo Regulador han comenzado a comercializarse en esta campaña y para finales de 2006 comenzarán a comercializarse los primeros jamones.

Atendiendo a la alimentación, hay tres tipos de productos adscritos: jamones y paletas de bellota, procedentes de cerdos de montanera, alimentados exclusivamente de bellota y pastos naturales (precinto de color negro y etiqueta "Bellota Los Pedroches"); jamones y paletas de recebo, procedentes de animales cuya alimentación se inicia en montanera pero termina con pastos, sustancias naturales y piensos de cereales, leguminosas y oleaginosas (precinto de color rojo y etiqueta "Los Pedroches"); y jamones y paletas de cebo, procedentes de cerdos terminados con pienso en régimen extensivo (precinto amarillo y etiqueta "Los Pedroches").

Las características generales de todos ellos son su forma exterior alargada, estilizada y perfilada, mediante el llamado "corte serrano en uve" y conservando siempre la pezuña; que la carne es poco salada o dulce, con el sensacional aroma característico; y que el color oscila del rosa al rojo púrpura, con grasa brillante, de coloración blanco-rosácea o amarillenta, infiltrada en la masa muscular y cuya consistencia varía según el porcentaje de alimentación con bellota.

INFORMACIÓN:

Consejo Regulador D.O.P. Los Pedroches. C/ Real, 6. Villanueva de Córdoba. Tel: (+34) 957 12 10 84. E.mail: crdo@lospedroches.e.telefonica.net



The current regulation for the PDO has been approved in the Ruling, January 18, 2006; BOJA, April 24, 2006.

Products under the Pedroches PDO are hams and shoulders from any Iberian bred pig legs, in a colour range from red to the famous "black of Los Pedroches", undergoing a process of recovery. Crosses which are at least 75% Iberian bloodstock and with a maximum of 25% Duroc Jersey are included. Minimum curing period for hams is set at 18 months and at 12 months for shoulders.

The number of companies registered in the PDO is almost 20. Last year, almost 7,500 animals (doubling the previous year figure) were marked, accounting for some 23,000 pieces. The first shoulders certified by the Regulating Council have been already commercialized in the current campaign; by the end of 2006 the first hams will be commercialized. The Pedroches PDO includes the following three qualities, based on the feeding: bellota ham and shoulder from pigs that during the montanera (periods of natural feeding) are solely fed with acorns and range fed on natural produce (black level band and "Bellota Los Pedroches" label); recebo ham and shoulder from pigs initially fed in the montanera and later range fed on natural produce, cereal, leguminous, and oleaginous feed (red band and "Los Pedroches" label); and cellar ham and shoulder from pigs fed with pig-feed (yellow band and "Los Pedroches" label).

The common characteristics to all the three qualities are a long and slender external shape, by way of the hoofed "V-shape Serrano cut"; a little salty or sweet meat, and a marvelous and peculiar aroma, pink to purplish in colour, with yellowish-white glossy fat that becomes part of the muscular mass and whose consistency varies according to the proportion of acorns fed.

FURTHER INFORMATION:

Consejo Regulador PDO Los Pedroches. C/ Real, 6. Villanueva de Córdoba. Tel: (+34) 957 12 10 84. E.mail: crdo@lospedroches.e.telefonica.net



D.E. Jamón de Trevélez

El más oriental de los jamones andaluces presenta numerosas diferencias con respecto a los de Huelva o los del Valle de Los Pedroches. La principal de las cuales es el ganado del que procede, puesto que el de Trevélez procede siempre de cerdos blancos y no de ibéricos. Pero hay otras muchas variaciones ligadas a la singularidad de la Alpujarra, escenario de esta peculiar y tradicional producción. Esto determina que, en la gran mayoría de las catas de jamones, el granadino resulte fácilmente reconocible. La zona de elaboración amparada por la Denominación Específica (D.E.) Jamón de Trevélez se encuentra en la Alpujarra Alta, al este de la provincia de Granada. Los municipios adscritos son Bérchules, Bubiión, Busquístar, Capileira, Jubiles, La Tahá, Pórtugos y la capital, Trevélez, la villa más alta de España con sus 1.750 metros. Todos ellos son, como el entorno, únicos y exhiben ante el viajero una particular belleza. En la población de Trevélez se asienta el Consejo Regulador, que fue constituido en 1992 para garantizar el respeto a las técnicas artesanales y también ha puesto en marcha la Sociedad Comercializadora, que centraliza la distribución del producto y garantiza los estándares de calidad. Dentro de la D.E. se han comercializado en 2005 unas 350.000 piezas.



Jamón de Trevelez PGI

The most southern of the Andalusian ham is significantly different from Huelva or Valle de Los Pedroches ham. The main distinctive feature is the origin hog. Trevelez ham is produced from white pigs instead of Iberian pigs. Other differences are the unique nature of the Alpujarra, scenario of this peculiar and traditional production, a reason why in most of the tasting catas, this ham from Granada is readily identified. The area of production of the Jamon de Trevelez PGI is found in the Alpujarra Alta in the east of the Granada province. The municipalities in the area are Bérchules, Bubiión, Busquístar, Capileira, Jubiles, La Tahá, Pórtugos and its capital Trevélez –at 1,750 mt. is the highest village in Europe. All of them are, same as the environment, unique and of a special beauty.

The Regulating Council has its seat in the village of Trevélez. The Council was set up in 1992 to ensure production in compliance with traditional artisan techniques. Likewise, a Trading Society was set up to centralize product distribution and guarantee quality standards. Under this PGI some 350,000 pieces were commercialized in 2005.

The suitable hogs are white pigs from crosses between the Landrace, Large White and Duroc Jersey. Upon maturing, hams should be hoofed, have a characteristic rounded shape, and their rind kept. Minimum curing time is 14, 17 or 20 months according to the fresh weight of the piece.

A minimum shrinkage of 38% in weight (in a range between seven and nine kilograms) is the real indicator of the quality of the ham plus its characteristic "T". Should that percentage not be achieved, curing time will extend three months above the minimum curing time set for each of the categories.

The Trevelez ham is red in colour, has a glossy aspect, and partially infiltrated fat in the muscular structure. The meat has a delicate, slightly salty taste (one of its principal signs of identity due to its healthy character: it is considered by some as "the sweetest ham"), and a shiny and oily fat, with a yellowish-white colour and a succulent taste.

The "white spots" evidence the thyroxine crystallization and a low concentration of salt (less than 10%). The long, delicate, and natural curing process in the drying rooms using sea salt only and not a single artificial additive or nitric preservative are a top quality seal.

El ganado apto son cerdos blancos obtenidos en los cruces de las razas Landrace, Large White y Duroc Jersey. Al término de la maduración, los jamones han de exhibir su característica forma redondeada, conservando la corteza y la pata. La curación mínima será de 14, 17 ó 20 meses en función del peso en fresco de la pieza.

Una merma mínima del 38 por 100 en peso (que oscila entre los siete y los nueve kilos) es el auténtico indicador de la calidad del jamón, junto con la característica "T". Si no se alcanza ese porcentaje, el tiempo de curación habrá de superar en tres meses al mínimo establecido para cada categoría.

El jamón de Trevélez tiene un color rojo y un aspecto brillante al corte, con grasa parcialmente infiltrada en la masa muscular.

La carne presenta un sabor delicado, poco salado (otra de sus principales señas de identidad, por su condición saludable: por eso, hay quien los llama "los jamones más dulces"), mientras que la grasa, de consistencia untuosa y brillante, tiene un color blanco amarillento y un agradable sabor.

Sus "pintas blancas", resultado de la cristalización de la tiroxina e indicativas de una baja concentración en sal (menos de un 10 por 100) y de un largo periodo de curación en bodegas, son asimismo un aval de la máxima calidad.

Los jamones de Trevélez se clasifican en tres categorías:

- Primera: jamones con curación entre 12 y 14 meses y peso final de 7 kg.
- Segunda: con un periodo de curación entre 16 y 18 meses y peso final de 8 kg.
- Tercera: periodo de curación entre 20 y 24 meses y peso final de 9 kg.

La elaboración de este producto en la Alpujarra granadina tiene una tradición de muchos siglos. Fue reconocido oficialmente en 1862, durante el reinado de Isabel II, quien otorgó el privilegio de estampar en estos perniles el sello real.

Actualmente, hay empresas dedicadas a su elaboración con una antigüedad superior a 50 años.

La singularidad de este tesoro de la despensa andaluza se la dan el clima y la vegetación, ya que en el Parque Natural de Sierra Nevada y por encima de los 1.200 metros de altitud (ámbito en el que se producen los jamones de Trevélez) hay nieve abundante en invierno, temperaturas frescas en verano y la muy frecuente aparición del cierzo procedente de las cumbres.

Una atmósfera permanentemente limpia completa el conjunto de factores privilegiados de esta comarca única, que permite el desarrollo de los cultivos microbiológicos autóctonos que caracterizan a los perniles de Trevélez.

INFORMACIÓN:

Consejo Regulador de la D.E. Jamón de Trevélez. Plaza Francisco Abellán s/n. Tel: (+34) 958 85 85 82. Trevélez. Granada.



Trevez ham is classified in three categories:

- First: hams with a curing period between 14 and 17 months and a final weight of 7 kilograms.
- Second: hams with a curing period between 17 and 20 months and a final weight of 8 kilograms.
- Third: hams with a curing period between 20 and 24 months and a final weight of 9 kilograms.

The production of Trevelez hams in the Alpujarras Granadinas has a secular tradition. It was officially recognized in 1862 during the kingdom of Queen Elisabeth II who granted to the town of Trevelez the privilege to stamp her royal seal on all the hams produced in that area, a highly exclusive passport issued to only a few products at that time. At present, some ham producing companies have more than 50 years of experience.

The uniqueness of this Andalusian treasure comes from the climate and the vegetation of the Natural Park of Sierra Nevada located at 1,200 m. above sea level (home to the ham producing area of

Trevez), the snowy winters, and the chilly summer temperatures coupled with strong winds that blow from the peaks. Both holm oaks and other vegetable species must adapt to the above unique set of characteristics. A continuously clean environment adds on these privileged factors found in this unique area providing unique features to Trevelez hams.

FURTHER INFORMATION:
Consejo Regulador PGI Jamón de Trevélez. Plaza Francisco Abellán s/n. Tel: (+34) 958 85 85 82. Trevélez. Granada.

