El 26 de octubre nace el Día Internacional del Jamón de Teruel

Actualidad Empresarial | 26/10/2026 | 00:00

La fecha conmemora el origen de una denominación pionera, que desde 1984 protege un jamón de cerdo de capa blanca elaborado en Teruel y reconocido por su sabor suave, su curación lenta y el vínculo con su territorio.

Teruel, 26 de octubre de 2026.Hoy se celebra por primera vez el Día Internacional del Jamón de Teruel, una iniciativa impulsada por la DOP para rendir homenaje a uno de los productos más emblemáticos de la provincia y a las personas que lo hacen posible.

La fecha recuerda el 26 de octubre de 1984, cuando se aprobó el reglamento que creó el Consejo Regulador y dio origen a la Denominación de Origen Jamón de Teruel. Se cumplen así 42 años desde el comienzo de una trayectoria pionera: fue la primera denominación de origen de jamón reconocida en España. En 1985 recibió la ratificación del Ministerio de Agricultura y, en 1997, el reconocimiento europeo. En 2014, la protección se amplió también a la Paleta de Teruel.

Un jamón con el carácter de Teruel

El Jamón de Teruel DOP es un jamón de cerdo de capa blanca cuya identidad está estrechamente ligada al lugar donde nace y se elabora. Su calidad es el resultado de una combinación de factores: la selección de las razas autorizadas, el control de cada fase de producción y las condiciones naturales de la provincia.

El frío y la sequedad del clima turolense, junto con la altitud, favorecen una curación lenta y natural. Cada jamón DOP debe curarse durante un mínimo de 14 meses, a más de 800 metros de altitud. Ese proceso ayuda a desarrollar su aroma y su característico sabor delicado, equilibrado y poco salado. Al corte presenta un color rojo brillante y una grasa parcialmente infiltrada que contribuye a su jugosidad. jamondeteruel.eu

La garantía de origen se reconoce en cada pieza: la estrella de ocho puntas marcada a fuego y la vitola numerada identifican el producto certificado y permiten seguir su trazabilidad. Detrás de cada una hay una cadena de trabajo que reúne ganaderos, industrias, secaderos y profesionales comprometidos con mantener los estándares de la denominación.

Cuatro décadas de evolución

Desde aquel reglamento de 1984, la DOP Jamón de Teruel ha trabajado para proteger el origen, preservar el saber hacer local y adaptar sus controles a las exigencias de cada época. La incorporación de la Paleta de Teruel en 2014 amplió la familia de productos amparados, mientras que la mejora de la trazabilidad y de los procesos de elaboración ha acompañado la evolución del sector.

El Día Internacional del Jamón de Teruel DOP nace con vocación de continuidad: cada 26 de octubre será una oportunidad para acercar el Jamón de Teruel a nuevos consumidores, recordar la historia de la denominación y reconocer a quienes, generación tras generación, han contribuido a su prestigio.

El lado bueno del frío

La celebración coincide con la difusión de El lado bueno del frío, la nueva campaña de la DOP Jamón de Teruel, financiada con fondos europeos. La campaña pone en valor cómo el clima frío y seco de la provincia contribuye a la curación y al sabor del Jamón de Teruel DOP.

La iniciativa se enmarca en el Programa de Promoción Europeo 2026-2028 de la DOP Jamón y Paleta de Teruel, cofinanciado por la Unión Europea y por el propio sector. Su objetivo es acercar al consumidor el significado de los sellos europeos de calidad y explicar por qué detrás de una Denominación de Origen Protegida existe un compromiso verificable con el territorio, la trazabilidad y un método de producción sujeto a controles rigurosos.

Sobre la DOP Jamón de Teruel / Paleta de Teruel

En 1984, la Consejería de Agricultura del Gobierno de Aragón aprobó el Reglamento de la Denominación de Origen Jamón de Teruel. En marzo de 1985 se produjo la correspondiente ratificación por parte del Ministerio de Agricultura. y en 1997 por la Unión Europea.

Desde ese momento la DOP Jamón de Teruel lidera la economía aragonesa, se convierte en un referente a nivel internacional, y es la Denominación de Origen de mayor producción con un sello de calidad.

Su producción circular en la provincia de Teruel cuenta con 124 granjas de producción, 6 mataderos, 7 salas de despiece, 31 secaderos y 20 salas de envasado.

Para más información: El lado bueno del frío.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/307219-el-26-de-octubre-nace-el-dia-internacional-del-jamon-de-teruel.htm