

## **Jamón DO de Trevélez**

El Jamón DO de Trevélez es procedente de los cerdos obtenidos en los cruces de las razas Landrace, Large white, y Duroc Jersey. Al término de su maduración los jamones presentarán las siguientes características:

Forma redondeada, conservando la corteza y la pata.

Curación mínima de 14, 17 o 20 meses establecidas según el peso del jamón en fresco.

Color rojo y aspecto brillante al corte, con grasa parcialmente infiltrada en la masa muscular.

Carne de sabor delicado, poco salada.

Grasa de consistencia untuosa, brillante, coloración blanco amarillenta y de sabor agradable.

### **Zona geográfica del Jamón de Trevélez:**

La zona de elaboración se encuentra al este de la provincia de Granada. Los municipios que la integran son: Trevélez, Juviles, Busquístar, Pórtugos, La Tahá, Bubión, Capileira y Bérchules.

### **Elaboración del Jamón de Trevélez:**

El tipo de ganado apto para la producción de jamones con destino a la elaboración del jamón protegido por la Denominación Específica será el procedente de cerdos obtenidos en los cruces de las razas Landrace, Large- White y Duroc- Jersey.

Los jamones serán procedentes de machos castrados o hembras que tengan un pH entre 5,5 y 6,4 a nivel del músculo semimembranoso. El pH se determinará transcurrido un tiempo mínimo de 24 horas después del sacrificio del animal. El peso en fresco de los jamones es superior a 11,3 Kg. El transporte de los jamones desde el matadero a los locales de curación y maduración se realizará siempre en vehículos que cumplan la normativa vigente y de forma que entren en la nave de salado a una temperatura de entre 1 y 4º C en cualquier sección de la pieza

Todos los jamones destinados a la elaboración de jamones protegidos, llevarán un precinto numerado y controlado por el Consejo regulador

El Consejo Regulador dispone de tres tipos de precintos diferenciables que identificara a cada pernil en relación con su peso en fresco de acuerdo a las siguientes categorías:

Jamones cuyo peso esté comprendido entre 11,3 a 12,3 Kg.

Jamones cuyo peso esté comprendido entre 12,3 a 13,5

Jamones cuyo peso es superior a 13,5

**Fases de elaboración:**

Salazón: La salazón tiene por finalidad incorporar sal a la masa muscular, favoreciendo la posterior deshidratación del jamón y su perfecta conservación.

Lavado: Terminada la salazón, se lavarán las piezas con agua potable para eliminar la sal adherida a la superficie del jamón.

Postsalado: Las piezas pasan a continuación a la fase de postsalado la cual se realizará en ambiente natural, teniendo como finalidad la deshidratación lenta y progresiva del jamón, favoreciendo así la distribución uniforme de la sal dentro de la masa muscular de la pieza.

Secado-Maduración: Las piezas, clasificadas según peso, se trasladarán a los secaderos, donde se almacenarán colgadas bajo condiciones naturales de temperatura y humedad.

Los jamones habrán debido mermar a lo largo de todo el proceso un mínimo de 35% o en su defecto recibir un periodo de curación superior a 3 meses al mínimo establecido para cada una de las categorías de pesos indicadas a la recepción de los perniles.

**Historia del Jamón de Trevélez:**

El Jamón de Trevélez es reconocido y vinculado al medio de la Alpujarra alta desde hace más de 200 años. Así, encontramos numerosas referencias bibliográficas procedentes del siglo XIX, culminando con el reconocimiento de la calidad del Jamón de Trevélez en 1862 por parte de su Majestad la Reina ISABEL II de España. Actualmente existen, en la comarca, empresas dedicadas a la elaboración de este tipo de jamón con más de 50 años de historia.

**Natural del Jamón de Trevélez:**

El jamón de Trevélez debe sus particulares características organolépticas al medio natural (zona media baja del Parque Natural de Sierra Nevada) en que se produce, siendo este medio, clima y vegetación, el que condiciona el desarrollo de una flora microbiana específica. Así, por encima de los 1.200 y los 1.900 m, ámbito donde se producen los jamones de Trevélez se sitúan los encinares y elevado número de las especies vegetales endémicas que se pueden encontrar en Sierra Nevada. Con respecto al clima, en la comarca, y entre los 1.200 metros y las cumbres de Sierra Nevada se encuentra la zona fría, con abundante nieve en invierno y temperaturas frescas en verano.

Fuente: [www.mapa.es](http://www.mapa.es)