

# Pliego de Condiciones

---



**Para la Indicación Geográfica  
Protegida del**

**“Jamón Serrano”**

## **A) NOMBRE DEL PRODUCTO**

Jamón Serrano

## **B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

### **B.1. Definición**

Los jamones (piezas osteomusculares correspondientes a las extremidades posteriores del cerdo, seccionadas por la sínfisis isquiopubiana, constando de los huesos coxales, fémur, rótula, tibia, peroné, tarso y, opcionalmente metatarso y falanges, así como la masa muscular que los envuelve), habrán de proceder de cerdos sanos que hayan sido sacrificados cumpliendo todos los requisitos higiénicosanitarios exigidos por la legislación vigente y serán sometidos a un proceso de curado con sal común. El proceso de elaboración consta de cinco fases: Salazón, Lavado-Cepillado, Reposo o Postsalado, Secado-Maduración y Afinamiento, que tendrán una duración mínima de 210 días.

Al final del proceso, el jamón serrano habrá perdido al menos un 33% de su peso inicial.

### **B.2. Características del jamón serrano**

Las características Físico-Químicas del Jamón Serrano son las siguientes:

- Grasa: Brillante, untuosa, de coloración entre blanco y amarillenta y aromática. La consistencia variará ligeramente, siendo firme en masas musculares y levemente depresible en zonas de tejido adiposo.
- Índice de secado: Contenido acuoso máximo sobre producto desengrasado del 57%, medido sobre un homogeneizado de una porción transversal del jamón, de 15 mm. de espesor ( $\pm 2$  mm.) tomada a 4 centímetros de la cabeza del fémur y desprovista de corteza, y un gradiente de humedad entre la parte exterior y la central del 12% máximo.
- Salinidad: Expresada mediante un contenido máximo de cloruro sódico del 15%, sobre extracto seco y desengrasado, analizado sobre la misma muestra del punto anterior.

Las características Organolépticas del Jamón Serrano son las siguientes:

- Coloración y aspecto del corte: Color característico del rosa al rojo púrpura en la parte magra y aspecto brillante de la grasa. Homogéneo al corte.
- Sabor y aroma: sabor en el que se encuentren en equilibrio el sabor salado, dulce y amargo, sin que uno predomine en exceso sobre el otro. Aroma suave, sin detectarse ningún tipo de olor o sabor anómalos.
- Textura: Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.
- Aspecto exterior: El jamón serrano presentará una conformación uniforme y homogénea

### **C) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA**

Durante el proceso de elaboración del jamón serrano se requiere la combinación singular y exclusiva de un conjunto de factores; estos factores, por si mismos no son exclusivos de un único territorio, pero al combinarse consiguen el grado de singularidad asociada al territorio geográfico que se define para esta IGP.

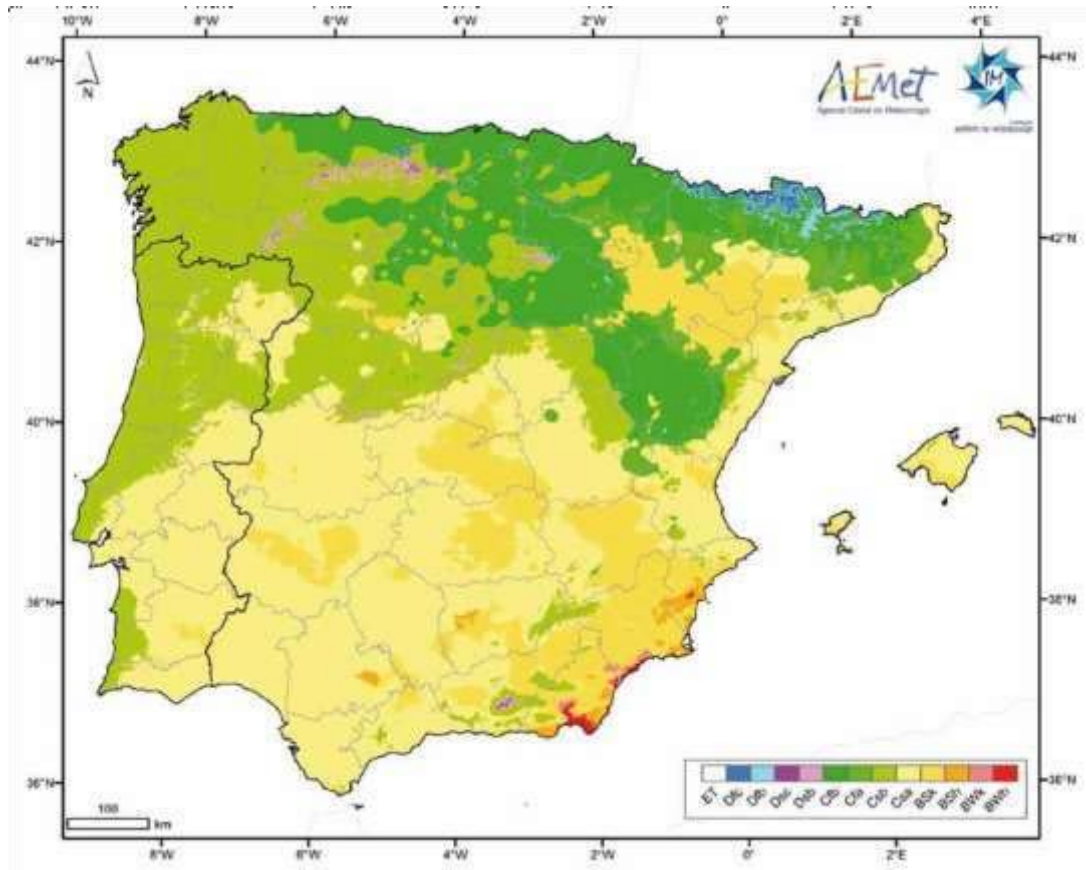
Se ha considerado que las zonas de producción incluidas en la IGP Jamón Serrano son las zonas de España que tienen un clima comprendido entre los tipos BSh y Dsb de la clasificación de Köppen, es decir: BSh, BSk, Csa, Csb, Cfa, Cfb y Dsb (ver anexo I).

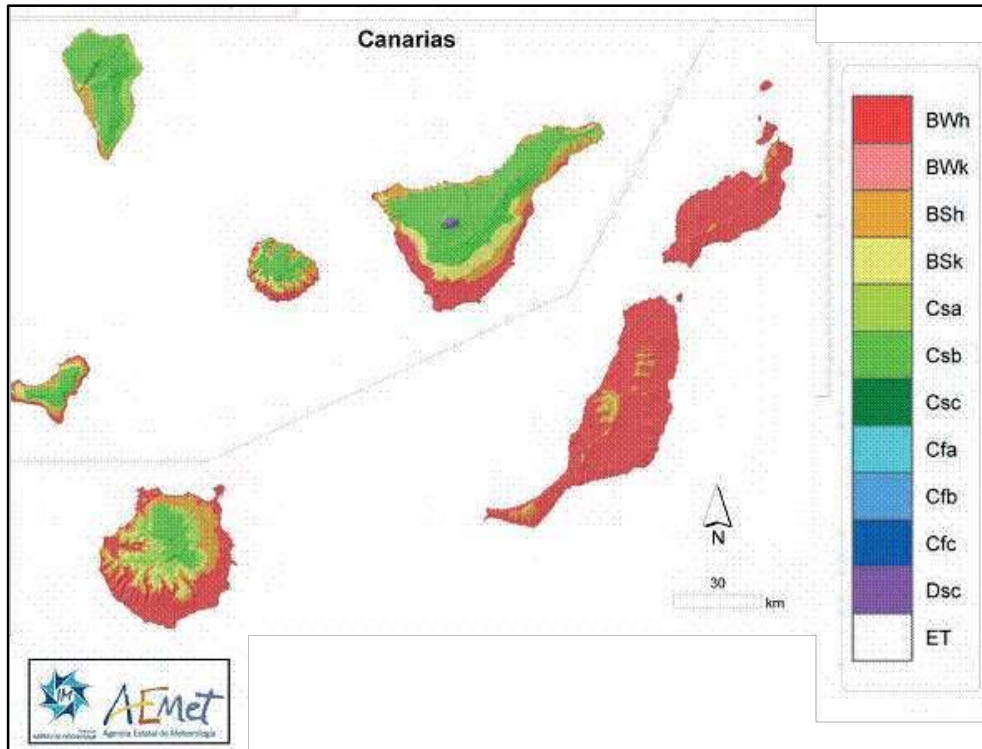
La delimitación de estas zonas se ha realizado a partir de las capas ráster de la clasificación climática de Köppen-Geiger del Atlas Climático de España y Portugal de la Agencia Estatal de Meteorología. El tamaño de malla original fue de 250x250m para la Península Ibérica y Baleares y de 100x100m para Canarias.

Las capas resultantes con las zonas excluidas de la IGP Jamón Serrano se presentan en formato pdf, utilizando coordenadas UTM30-ETRS89 para la Península y Baleares y UTM28-WGS84 (compatible con REGCAN95) para Canarias.

En el anexo I se muestra la relación de municipios parcialmente excluidos de la IGP Jamón Serrano que se obtuvo al comparar las capas anteriores con la capa de municipios de la Base Topográfica Nacional a escala 1:100.000 en formato pdf BTN100 del Centro Nacional de Información Geográfica.

La parte excluida de estos municipios, se debe a que su clima esta fuera del rango indicado en el párrafo de más arriba y puede ser consultada en el visor geográfico que se encuentra en el siguiente enlace: <http://sig3.tragsatec.es/Jamon/Home.html>.





Mapas con representación de los tipos de clima según la clasificación de Köppen en península y los archipiélagos

#### **D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA**

Para una correcta trazabilidad y seguimiento de las especificaciones del producto, y para garantizar que el producto elaborado pertenece a la zona geográfica incluida en esta IGP, se han de llevar a cabo las siguientes acciones:

- Registro de secaderos en los que se elabora el producto, total o parcialmente, incluidas las maquilas, una vez comprobado que están ubicados en un municipio que se encuentra en el ámbito geográfico definido en el apartado anterior. Se inscriben los datos de los titulares, los datos del establecimiento, la capacidad de elaboración máxima anual y las marcas comerciales con las que se comercializa el producto amparado por la IGP.
- Registro de las empresas de servicios, que se dedican al deshuesado, fraccionamiento, loncheado y/o envasado, que igualmente se inscriben los datos de los titulares, los datos del establecimiento, las producciones máximas anuales y las empresas para las que prestan servicio. En este registro se incluirán los operadores reetiquetadores o cualquier operador que lleve a cabo algún tipo de manipulación sobre el producto y las marcas comerciales con las que se comercialice el producto amparado por la IGP.

- Autocontrol de los operadores inscritos: los operadores llevan registros del sistema de autocontrol que realizan para demostrar que cumplen con las exigencias del Pliego de Condiciones. Es responsabilidad de los fabricantes asegurar el cumplimiento del Pliego de Condiciones, para lo cual deberán tener procedimientos escritos en los que describan los controles que realizan, mediante criterios estadísticos, tanto a lo largo del proceso de elaboración como sobre el producto terminado. Deberán asimismo registrar y conservar la documentación que acredite la realización de dichos controles, que estarán a disposición de los Organismos de Control, así como de la Autoridad Competente.
  
- Trazabilidad: en todas las fases del proceso de elaboración se lleva a cabo la correcta trazabilidad que permita comprobar el origen del jamón serrano. Los fabricantes deberán disponer de un sistema de identificación de las piezas que permita conocer la trazabilidad del producto.
  
- Control y certificación: se verificará el cumplimiento del Pliego de Condiciones mediante la auditoría de los Organismos de Control, que auditarán el sistema de autocontrol de los operadores inscritos, el sistema de trazabilidad y el control del proceso de elaboración, así como las características del producto final y el control de piezas comercializadas. Los controles se basan en inspecciones periódicas de los secaderos, revisión de la documentación y controles sobre materia prima y producto terminado, según las exigencias del Pliego de Condiciones. Asimismo, los Organismos de Control realizan el control del número de piezas comercializadas por las empresas certificadas bajo la denominación registrada "Jamón Serrano". Las empresas que lleven a cabo operaciones de deshuesado, fraccionamiento y/o loncheado deberán contar con un apropiado sistema de control que garantice la trazabilidad del producto, que deberá ser comprobado.

Cuando no se cumplan los requisitos de este Pliego de Condiciones, no podrá comercializarse el producto bajo el amparo de la Indicación Geográfica Protegida "Jamón Serrano".

## **E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO**

### **E.1. Requisitos mínimos de la materia prima:**

El "Jamón Serrano" es un producto tradicional elaborado con extremidades posteriores de cerdos sanos y bien alimentados, curados con sal común. Los requisitos mínimos que ha de cumplir la materia prima, son los siguientes:

- Peso mínimo de los jamones en sangre: mínimo de 9,5 kilos para aquellos que se presenten con pata y de 9,2 kilos para los jamones sin pata. El peso de los jamones recibidos en estado de congelación, deberá ser medido una vez descongelado el producto.
- Espesor de grasa: mínimo de 0,8 centímetros, medido en el punto de convergencia del músculo vasto lateral y la punta superior del hueso ilion (punto donde termina la babilla y se encuentra con el hueso de la cadera), de forma que los jamones en los que se practique el corte en "V" queden cubiertos de grasa.
- Temperatura máxima de recepción de los jamones frescos en el secadero: temperatura no superior a 3° C, medido en el interior de la pieza a su llegada, incluyendo la materia prima que llegue al secadero en estado de congelación.

Los jamones cuya presentación final sea el corte en "V" se someterán a las operaciones de recorte y perfilado, según gráfico que se adjunta al final de este apartado.

## **E.2. Proceso de elaboración**

Los jamones, antes de iniciar su proceso de elaboración, se someterán a las condiciones necesarias para conseguir una temperatura máxima de 3°C en el interior de la pieza.

A continuación, los jamones serán sometidos a un proceso de presión al objeto de evacuar la sangre remanente en los vasos sanguíneos.

El jamón se procesará durante un periodo no inferior a 210 días, que comprenderá las siguientes fases:

### - Salazón:

Tiene por finalidad la incorporación de la sal común y, en su caso, los agentes del salado contemplados en la normativa vigente, a la masa muscular favoreciendo la deshidratación y conservación de las piezas, además de contribuir al desarrollo del color y aroma típico de los productos curados.

El tiempo de salazón dependerá especialmente del peso del jamón, contenido graso y conformación del jamón y será el necesario para alcanzar, como máximo, en el producto terminado, el límite de salinidad establecido, y en todo caso, por un periodo máximo de 2 días por kilo de peso del jamón.

El proceso se realizará en unas condiciones de Temperatura comprendidas entre 0° C y 4° C y Humedad relativa (Hr) superior al 75%.

- Lavado-cepillado:

El objeto de esta fase es la eliminación del residuo de sal en superficie.

Para ello terminada la salazón las piezas se someterán a un proceso dirigido a la eliminación de los restos de sal en la superficie de las piezas acompañado, en su caso, del cepillado de las mismas.

Los jamones deberán tener una presentación y conformación uniforme, pudiendo moldearse en caso necesario.

- Reposo o postsalado:

Esta fase tiene como finalidades el conseguir la distribución homogénea de la sal por el interior de la pieza, inhibir el crecimiento microbiano indeseable y canalizar los procesos bioquímicos de hidrólisis (lipólisis y proteólisis) que producirán el aroma y sabor característicos.

A su vez se produce la eliminación lenta y paulatina del agua superficial, con lo cual las piezas van adquiriendo una mayor consistencia externa.

En esta fase, los jamones serranos permanecerán a bajas temperaturas manteniéndose entre 0° C y 6° C de Temperatura y con una Humedad relativa (Hr) entre 70 y 95%.

El tiempo de permanencia de las piezas en esta fase comprenderá un período mínimo de 40 días.

- Secado – Maduración y Afinamiento:

Durante la fase de secado prosigue la deshidratación paulatina del producto y tiene lugar el sudado o fusión natural de parte de las grasas de su tejido adiposo, momento en el que se estima que la desecación es suficiente.

A lo largo de esta fase se irá elevando gradualmente la temperatura de 6° C hasta como máximo 34° C y disminuyendo la humedad relativa hasta alcanzar valores por debajo del 80%.

El tiempo mínimo de permanencia en esta fase será de 110 días.

Durante el envejecimiento o afinamiento continúan los procesos bioquímicos iniciados en las fases anteriores, con intervención de la flora microbiana que le confiere su peculiar aroma y sabor.



Los jamones permanecerán en esta fase el tiempo necesario para completar un mínimo de 210 días de proceso, desde su introducción en la sal, y alcanzar una merma mínima del 33%, en relación con el peso en sangre, salvo que en las fases anteriores ya se hubieran conseguido ambos valores.

Así pues, el tiempo mínimo de curación del jamón serrano, que estará en función del peso de la pieza, no será en ningún caso inferior a 210 días, contados desde la fecha de introducción de la pieza en sal.

En el secado-maduración y en el envejecimiento-afinamiento, se aprovecharán las condiciones naturales ambientales de temperatura y humedad de la zona geográfica de producción. Como mínimo, los jamones serranos se mantendrán en condiciones ambientales naturales de temperatura y humedad, durante 30 días en estas fases.

Los días en los que se mantengan en condiciones ambientales naturales, quedarán reflejados en la trazabilidad de dicho lote

Excepcionalmente, en el caso que no se pudiera completar este periodo en condiciones naturales, porque no se ajusten a lo establecido para el proceso (entre 6 y 34° C y humedad relativa menor del 80%), pudiendo peligrar la calidad o salubridad de las piezas, se podrán utilizar aparatos idóneos para mantener el adecuado grado termo higrométrico, sin alterar las condiciones ambientales, sino facilitando que las mismas se reproduzcan en toda la instalación.

Durante este proceso existirá un sistema adecuado de ventilación, que permita el intercambio de aire con el exterior del local de secado.

Una vez terminado el proceso el jamón podrá permanecer a temperatura ambiente.

Todo el proceso de curación habrá de realizarse con la pieza osteomuscular íntegra, partiendo de las presentaciones indicadas en el apartado E3, pudiendo posteriormente ser deshuesado para atender a las diferentes presentaciones comerciales.

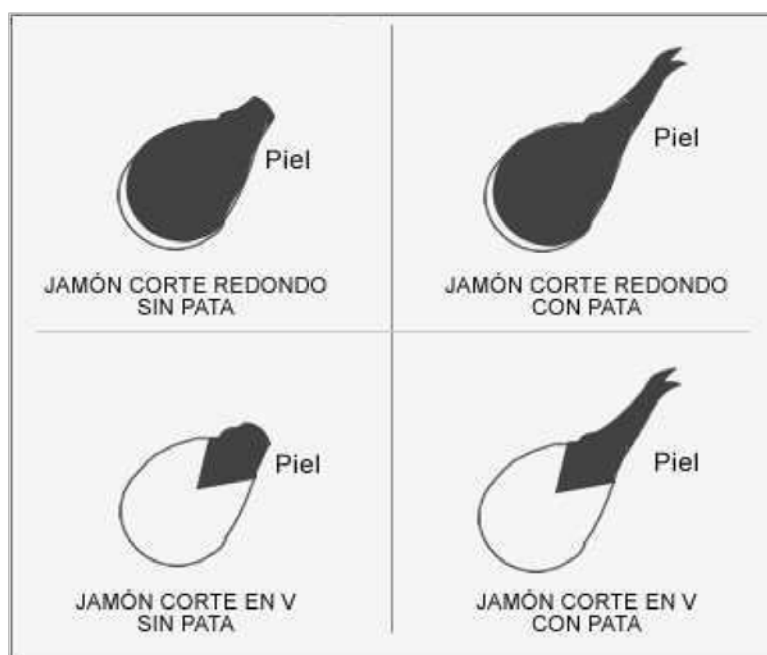
Los jamones no se someterán en ningún caso al proceso de ahumado ni recubrimiento de pimentón u otras especias.

### **E.3. Presentaciones del Jamón Serrano:**

Los jamones serranos presentarán una conformación uniforme y homogénea, pudiendo presentarse comercialmente en alguna de las siguientes formas:

- Corte en V con pata

- Corte en V sin pata
- Corte redondo con pata
- Corte redondo sin pata
- Jamón deshuesado con piel
- Jamón deshuesado corte en V
- Jamón deshuesado sin piel y desgrasado.



Se podrán comercializar, además, piezas certificadas en formato deshuesado, en porciones o loncheados, siempre que se asegure el apropiado sistema de control que garantice la trazabilidad del producto. A tal efecto, se notificará a la Autoridad competente o en su caso el órgano de gestión que esta pudiera constituir a tal efecto, la realización de esta práctica.

## **F) VÍNCULO CON EL MEDIO**

La IGP "Jamón Serrano" está basada en una reconocida calidad del producto debida a unas características específicas vinculadas al origen geográfico y en la reputación que se ha transmitido a través de muchas generaciones.

En lo que respecta a la calidad, se combinan diferentes factores que de manera conjunta y excepcional, actúan en el proceso de elaboración del jamón serrano, proporcionándole las características que solo pueden darse en este territorio: clima, acción de mohos y levaduras específicos, "buen hacer" de los jamoneros, tradición y singularidades del proceso productivo (fase de salazón, enmantecado, composición anatómica de los perniles, etc).

El "Jamón Serrano" es un alimento reconocido popularmente en todo el mundo y se trata del producto alimentario español con mayor reputación histórica. La etimología del nombre "Jamón Serrano", ya ofrece una idea clara de sus orígenes: la sierra, la serranía. Un sistema de producción que requiere las condiciones asociadas a una identidad climatológica propia de un territorio determinado y del "saber hacer" de los jamoneros que van perdurando sus conocimientos de generación en generación desde inmemorial tiempo.

El proceso de elaboración del "Jamón Serrano" únicamente requiere la participación de dos productos como materia prima: la extremidad trasera de cerdos blancos sanos y bien alimentados, y la sal marina que ha de añadirse para el inicio de la secuencia de procesos enzimáticos que llevan, por la curación de la carne y transformación de las características organolépticas de las piezas, a la obtención del "Jamón Serrano".

Por una parte, se requieren unas condiciones específicas de temperatura y humedad relativa, reproduciendo el tradicional sistema de producción, que se caracterizaba por un inicio del proceso a baja temperatura y elevada humedad, para facilitar la introducción de la sal en la masa muscular, y una fase posterior de crecimiento de temperaturas hasta altos valores y de descenso de la humedad relativa, para facilitar el curado de las piezas.

En las áreas incluidas en este rango climatológico, se asegura que las condiciones de temperatura y humedad relativa son las adecuadas para que algunas de las fases del proceso característico de elaboración del jamón serrano, puedan producirse de manera no forzada, en condiciones ambientales naturales.

Las condiciones climatológicas propias de esta zona geográfica garantizan la acción necesaria de la flora microbiana presente de manera exclusiva en el ambiente, que va a participar en la maduración correcta del producto, interviniendo activamente en la definición del color y textura y en la aparición de los aromas y sabores característicos. Según el estudio realizado por el Servicio de Innovación en Productos de Origen Animal de la Universidad de Extremadura, para conseguir la maduración correcta del jamón serrano y las características particulares de este producto, debe existir un equilibrio entre las poblaciones microbianas características y exclusivas del jamón serrano; este equilibrio, únicamente se alcanza en el territorio delimitado, consecuencia de la combinación de las condiciones climáticas y geográficas de este territorio.

Incluso con la implantación de modernas tecnologías y secaderos artificiales, el proceso de curado del jamón serrano requiere la participación activa de una flora microbiana autóctona y singular, que únicamente puede ejercer su actividad bajo estas condiciones climáticas definidas. La flora microbiana se encuentra presente en el aire que circula en los secaderos, al encontrarse de manera natural en el ambiente y ser viables bajo las condiciones ambientales definidas en el rango establecido.

Igualmente, durante el proceso se requiere la acción de una flora microbiana específica, característica y única, que participa en el proceso madurativo para

proporcionar al jamón serrano sus típicas características de textura, color, aroma y sabor. Esta flora (mohos y levaduras principalmente) requiere de las citadas condiciones climáticas y geográficas para desarrollar su actividad.

Finalmente, el saber hacer y la tradición de los jamoneros, adquiridos por la enseñanza de generaciones anteriores a nuevas generaciones, y basado en la experiencia que se adquiere tras muchos años de trabajo en la elaboración de jamones serranos, resulta un factor imprescindible para obtener los productos característicos.

La combinación de estos factores singulares y exclusivos en su conjunto para la elaboración del jamón serrano, solamente puede obtenerse en el territorio que se delimita en esta IGP: combinación de climas especiales que favorecen la acción de estas colonias de mohos y levaduras exclusivas, junto con la mano de los jamoneros.

- Existen otros factores diferenciales para la elaboración del jamón serrano, que están relacionados con las siguientes particularidades: la composición anatómica y el recorte específico de huesos y músculos, propia de la tradición productora en el ámbito geográfico definido. Al separar los perniles de la canal, se recortan las extremidades posteriores a través de la sínfisis isquio-pubiana, por lo que la mitad del coxal (hueso puente), permanece en la pieza, así como el resto de huesos, hasta la última falange, incluida la pezuña (a diferencia de lo que ocurre en el resto de jamones curados de otros orígenes, donde se liberan del coxal en el momento del despiece, quedando descubierta la cabeza del fémur). También durante el perfilado, se elimina parte de la piel y de la grasa de la cara externa, para hacer su espesor más uniforme y se descubre la cara medial para hacer específico el intercambio de agua y sales a través de ella, lo que influye decisivamente en el tradicional proceso de curado del jamón serrano.
- Pautas de salazón: en el característico proceso de salazón del jamón serrano, se realiza una nitrificación previa, práctica ya presente en la época tardoromana. Con ello se garantizan las condiciones de curado características. El proceso de salado se realiza en pilas o cubetas, sin emplear espolvoreo o salmuera, a diferencia del proceso de salado realizado en otros ámbitos geográficos.
- Condiciones termohigrométricas en la fase de secado: el incremento de temperatura es muy elevado (pueden alcanzarse los 34°C), y este proceso es exclusivo del jamón serrano, por su magnitud y duración. Estas circunstancias resultan necesarias para desarrollar el flavor típico, por la presencia final de más aminoácidos libres y de otros productos volátiles que proporcionan aromas a curado y que son diferentes a los producidos en otros productos, y que resultan responsables, junto con la sal, del sabor característico del jamón serrano.
- Procesos de elaboración específicos: las condiciones de postsalado y sudado favorecen la formación de nitrógeno no proteico, en valores

considerablemente superiores al producido en otros procesos de curado de jamones; específicamente, los valores de la fracción de aminoácidos libres totales, alcanza valores muy superiores a los de otros jamones curados.

Como conclusión, el efecto de la combinación única de temperatura/humedad relativa/flora microbiana, junto con el buen hacer de los jamoneros, que se encargan de controlar el corte de los perniles, la cantidad de sal y su aplicación y control de las condiciones termohigrométricas del proceso, es lo que favorece la interacción de los agentes físicos y, principalmente, microbiológicos, necesarios para obtener las particulares características del jamón serrano. Estas características crean un nicho ecológico singular que permite el desarrollo de los procesos enzimáticos necesarios para la transformación del pernil fresco en jamón serrano.

Respecto a la reputación, cabe citar que ya en la antigua Hispania está rodeada de mar, por lo que los productores siempre han tenido fácil acceso a la sal marina, ingrediente que utilizaban para elaborar el "Jamón Serrano", para conservar la carne durante un largo periodo de tiempo, y asegurar así, el alimento a lo largo de todo el año. Esto se realiza de manera regular en España, desde el siglo II a.C, como proceso conservador de alimentos.

En España la cría de cerdos data de épocas muy antiguas. Ya en la época romana, existía una gran cabaña de ganado porcino, que eran sacrificados por un carnicero privilegiado, y su carne, sobre todo los jamones, consumidos por la gente de más alto nivel adquisitivo.

El "Jamón Serrano" se ha elaborado en todas las regiones de España, teniendo en cuenta que las condiciones climatológicas favorezcan el proceso productivo: inviernos frescos y veranos secos y calurosos, evitando el exceso de humedad que puede proporcionar la cercanía al mar. Por tanto, decir "Jamón Serrano" remite, de un lado, a las extremidades traseras de alguna variedad de raza de cerdo blanco, y sobre todo, a la curación de la pieza en un clima de sierra, frío y seco.

La diferenciación y excepcionalidad del "Jamón Serrano" es sin duda consecuencia de la peculiaridad orográfica y la gran altitud media del territorio definido, 660 metros, sólo superada en Europa por Suiza, Austria y los microestados de Andorra y Liechtenstein. Los sistemas montañosos en el territorio español son muy numerosos y ocupan casi la mitad del territorio nacional y el clima asociado está definido como frío y seco.

Como ya atinadamente aprecia el hispanista inglés Richard Ford en los años treinta del siglo XIX: "La geografía de España es muy peculiar y distinta de la de otros países; es casi una montaña o una aglomeración de montañas, como ha tenido ocasión de comprobar nuestros compatriotas que han tomado parte en la construcción de ferrocarriles".

Los Pirineos (en el límite noreste) y los Sistemas Béticos (en el sureste) son las cordilleras más elevadas y se sitúan fuera de la Meseta Central. Rodeando ésta, está la Cordillera Cantábrica en el norte, el Sistema Ibérico en el este, y Sierra Morena en el sur. Dentro de la Meseta Central está el Sistema Central y los Montes de Toledo.

Todo este conjunto de cadenas montañosas colabora en que en cualquier lugar del territorio español, hay siempre cerca una montaña que afecta a la climatología, lo que garantiza la perfecta curación que el producto exige, y es aquí donde emerge el concepto "serrano"; es decir un curado del jamón al oreo de un aire frío y seco influido por sierras próximas, y que se adscribe a su paisaje y también a su cultura, porque la sierra es el espacio donde se construye buena parte de la idiosincrasia histórica del país.

El "Jamón Serrano" se ha elaborado en España, desde el siglo II a.C. de una manera tradicional, marcando siempre las mismas pautas en su proceso, aprovechando el ciclo estacional. Ya en tiempos, fue famoso el dicho "a cada cerdo le llega su San Martín". Efectivamente, la fecha del 11 de noviembre, San Martín, se caracteriza por las bajas temperaturas y era el momento óptimo para el sacrificio; posteriormente, el proceso se desarrolla siguiendo las pautas climáticas de las zonas de serranía españolas, desde invierno a verano, pasando por un inicio fresco, hasta un verano caluroso y seco.

Finalmente, esta cultura de elaboración del "Jamón Serrano" fue extendiéndose por todo el territorio español, donde era tradición realizar la matanza casera del cerdo para obtener los afamados Jamones Serranos, aprovechando las condiciones ambientales de la mayor parte del territorio: climas fríos en invierno y secos y cálidos en verano.

Existen grabados antiguos en los que se representaba, por un lado el sacrificio de los cerdos, y por otro la obtención de jamones. Incluso en la antigua Tarraco se ha encontrado un fósil de jamón serrano.

La presencia del Jamón Serrano está presente en todas las demostraciones artísticas españolas; desde la literatura, referencias periodísticas, hasta los refranes y el saber popular, pasando por la pintura e incluso cine y televisión. Como ejemplos demostrativos, pueden exponerse citas literarias que presentan al jamón serrano español como fuente de inspiración y deseo. Solo se incluyen unos ejemplos a modo de resumen:

"En vista de que el mundo estaba en las últimas y de que ya todo era igual, creo que se metió cuchillo en ristre en la despensa y emprendió un duelo a muerte con un **jamón serrano**. Don Pablo suelta la carcajada. Don Dionisio no puede." Mundo, mundillo-: comedia en tres actos. Serafín Álvarez Quintero, Joaquín Álvarez

Quintero. R. Velasco. 1912. 103 páginas (Página 48)

"Dentro de los cenadores y en los senderos de los jardines, se multiplican las mesillas donde se sirven las comidas y el vino abundante. Al vino acompañan las tapas, platillos con ricas y gordas aceitunas de la tierra, **jamón serrano**, marisco ..."

El encanto de Sevilla: ciudad de amores, de gracia y de ensueño (Lo típico.--Lo pintoresco.--Lo legendario.). José Muñoz San Román. Editorial Galatea. 1921. 299 páginas

"... con una peña de paisanos y amigos, mordisqueando tapas de **jamón serrano**, sorbiendo cañas de Manzanilla y alternando con toreros y tocadores de guitarra. Uno de sus pocos placeres ostensibles estribaba en guiar y montar a caballo."

Un grito en la noche: novela de amor y de dolor. Pedro Mata. Sucesores [!] de Hernando. 1921. 504 páginas (Página 91)

"... gentes de toda las condiciones sociales, que por turno entraban a saludar al novel matador. Sobre la mesa del comedor había siempre algunas botellas de Jerez y de manzanilla y varios platos llenos de aceitunas, rajas de **jamón serrano**, ..."  
El embrujo de Sevilla: novela. Carlos Reyles. Calpe. 1922. 317 páginas (Página 270)

"Pero el señó Felipe se reía socarronamente. Con su género y con su manera de trabajar no podía competir nadie. Los jamones y las hojas de tocino de la su bodega tenían otro gusto. Fi, transformaba un **jamón serrano** en un jamón inglés."

El rastrero. José Mas y Laglera. Rivadeneyra. 1922. 285 páginas (Página 40)

El aire se hace comestible con un olor a sobreasada y a **jamón serrano** que sube de los bolsillos. Al frente de sus tropas el Cid va pensando en Jimena. Antes de partir él quiso verla y ella se negó. Le envió a decir que le había perdonado, ... Mío Cid Campeador. Hazaña. Vicente Huidobro. 1929 (página 18)

"Sí, con **jamón serrano** del color de sus párpados traspasados de sol. El tocino es la espuma, la espuma de la mar. ¡Hambre! ¡Santa hambre bendita! De un salto Enrique está de pie, deslumhrado, vacío. Tiene lugar, adentro, para lo que le ..." Yo vivo. Max Aub. Tezontle. 1953. 78 páginas (Página 28)

"...repetía don Lorenzo a cada triquitraque, como lema o mote de su vida feliz y regalona; y en la bella Inés simbolizaba o evocaba a muchas Ineses, y en **el jamón serrano** y en la berenjena y el queso, a cuantos manjares pueden ser recreo de ..."

Obras completas, Volumen 7. Serafín Alvarez Quintero, Joaquín Alvarez Quintero. Espasa-Calpe. 1953. (Página 8653)

“Permita Dios que se quede sin- dientes y cuando tenga hambre lo ensierren con un **jamónserrano!** La letanía de «Copita» no tenía fin. — ¡Bueno está ya! — le dijo Carmona, cortando la inacabable retahila de lamentaciones con que en ...”

Obras completas. Alejandro Pérez Lugín. Ediciones Fax. 1953. 1627 páginas (Página 686)

“Estaba prohibido tener provisiones en los armarios, de modo que, cuando, por Navidades, Nieves, española como yo, recibió de su casa un **jamón serrano** y a mí me enviaron un paquete con turrónes, nos vimos negras para esconder ...” Duermen bajo las aguas: novela. Carmen Kurtz. Editorial Planeta. 1955. 386 páginas (Página 118)

“...dos pollos tomateros bien cebados, kilo y medio de **jamón serrano**, dos libras de buena ternera, unos chorizos, unas morcillas, etcétera; sazónese de modo conveniente y, una vez todo bien cocido, tírense las piedras cuidadosamente.” Ávila. Camilo José Cela. Editorial Noguer. 1955. 24 páginas (Página 22)

“La anfitriona, condesa de la Petitouse, entró seguida de un criado portador de una pequeña bandeja. Dirigiéndose a todos los invitados, dijo: — Estaban las tiendas cerradas y sólo hemos podido encontrar medio kilo de **jamón serrano...**”

El pobre de pedir millones. Óscar Pin. Taurus. 1956. 178 páginas (Página 114)

“Don Marcelo. — (Bajo, a Lucita.) Deja ahora lo del **jamón serrano**. Clara...”

Al amor hay que mandar al colegio: Su amante esposa ; Tú, una vez, y el diablo, diez ; Mater imperatrix : cuatro comedias. Obras completas, Volumen 9. Jacinto Benavente. Aguilar. 1956 (Página 456)

“Eso es peor que el sport gallistko... — adujo, pizpireta. Pablito llamó al camarero. Mientras el joven Inglada pagaba, Rita se acercó a la mesa. Con una mano cogió con gran cuidado la fina lámina cárdena y grasienta del **jamón serrano.**”

Desiderio: novela. Ignacio Agustí. Editorial Planeta. 1957. 558 páginas (Página 160)

“... fragancias que saben a palmeras y a negros cansados, elevan el espíritu y dan elasticidad a los miembros como el succulento **jamón serrano**. Y aquella mañana de aventura y palizas, los cinco componentes de la prestigiosa Agencia Smith, ...”

Operación Paquita: novela. Jorge Llopis. Taurus. 1958. 254 páginas (Página 179)

“No estaba mal esa mixturación de jamón y toro, pues lo más torero que hay después de torear es pedir **jamón serrano**. — Niño trae una fuente **de jamón serrano**. Y toda la parroquia levanta la cabeza para mirar al que ha pronunciado la ...”

Antología del humor 1959-1960. VVAA. Madrid. Aguilar. 1959. (Página 25)



"El leer el contrato y ver lo del jamón creí que sería una broma de mi apoderado, pero al regresar a Madrid, después de haber toreado la corrida, vi que "Angelete", el otro alternante, traía una estupendo **jamón serrano**. Y les pregunté qué ..."

Vida dramática y muerte trágica de Luis Freg: confesiones y recuerdos. Luis Freg, Armando de María y Campos. Compañía de Ediciones Populares. 1959. 132 páginas  
"— Hombre, exclamó Manuel. Recuerdo una noche en un villorrio. Teníamos hambre atrasada. Me alojaron en un desván de candil y catre. Caí como un ceporro, pero soñé que olía a **jamón serrano** y desperté. Busqué como un loco..."

Así cayeron los dados: novela. Virgilio Botella Pastor. Impr. des Gondoles, 1959 -  
283 páginas (Página 56)

"Ya vió usted er caso de Bermonte. Mi hijo se arrimará ayi. Tiene que arrimarse. ¡A vé si sargo ya de esta perra vía! Y tengo casa propia y un cortijo y puedo un día hartarme de **jamónserrano**. ¡Con lo que me gusta el jamón serrano!..."

El sentimiento del toreo. Enrique Bohórquez y Bohórquez. Imprenta Monterrey.  
1961. 435 páginas (Página 324)

"Uno de ellos tenía la cara grande y ancha, chata como un **jamón serrano** y del mismo color, con la nariz aplastada y rota. El largo cigarrillo ruso, en un ángulo de la boca, la hacía aparecer aun más chata. Su pelo era canoso y corto, la barba ... "Por quién doblan las campanas". Ernest Hemingway. 1970 (Página 65)

"Otra anécdota: mi amigo Luis Arroyo, hombre tan preocupado por la nutrición como los yanquis de la higiene, llegó a Nueva York con medio **jamón serrano** en la maleta. Los aduaneros, al verlo, pusieron el grito en el cielo : "¡ Carne ! ¡ Carne ..."

USA y yo. Miguel Delibes. Ediciones Destino. 1966. 240 páginas (Página 109)

"Es lo mismo que si cogiéramos a un ciudadano que acaba de tomarse tranquilamente diversas lonchas de **jamón serrano** y le introdujéramos violentamente los dedos en

la boca. Tras penosas arcadas y convulsiones, el ciudadano lo ..."

Evaristo Acevedo. E. M. E. S. A. 1969. 363 páginas (Página 115)

Como consecuencia de todo ello, vistas algunas de las referencias, que se acompañan de multitud de etiquetas de producto y carteles promocionales de finales del siglo XIX e inicios del siglo XX, e independientemente de su carácter español y tradicional, hay que considerar que los factores limitantes en el proceso de elaboración del "Jamón Serrano", junto con la calidad de la materia prima, son la temperatura que se ofrece durante el proceso y la variación de la humedad relativa en el ambiente, así como la acción de mohos y levaduras específicos de este proceso. Tanto la temperatura como la humedad y la flora microbiana típica han de facilitar el perfecto curado, permitiendo la invasión y reparto de la sal por toda la

masa muscular, y el posterior proceso de deshidratación y curado, con la aparición de los aromas y sabores típicos de este producto.

Y en este ámbito, España se convirtió en el lugar idóneo, por sus características ambientales, para la elaboración del "Jamón Serrano", con presencia de numerosas serranías, en las que podían aprovecharse las condiciones de temperatura y humedad de las diferentes estaciones del año, idóneas para el proceso de curación del "Jamón Serrano": inviernos frescos, veranos calurosos y secos. Esta característica, su curación en las zonas de serranía, es lo que le proporcionó el nombre por el que es reconocido: "Jamón Serrano", en clima de sierra, frío y seco.

Finalmente, un concepto tan importante como el "saber hacer" influye definitivamente en el proceso de elaboración. El factor humano en este proceso de elaboración resulta imprescindible. Solamente en la zona geográfica delimitada se dispone de expertos jamoneros que conocen las particularidades del proceso y el punto óptimo de curado, así como las desviaciones o características de cada jamón serrano. Estos jamoneros, son un elemento diferenciador imprescindible, que mantienen la tradición del proceso y garantizan su perdurabilidad en las mismas condiciones en las que se elabora el "Jamón Serrano" desde hace más de dos mil años.

Hay que considerar, no obstante, que durante el proceso de elaboración, y aunque excepcionalmente se puedan emplear secaderos artificiales capaces de reproducir las condiciones de temperatura y humedad necesarias para la elaboración del "Jamón Serrano", el "Jamón Serrano" debe de pasar un periodo de la fase Secado/maduración y de afinamiento en condiciones naturales de temperatura y humedad. Por ello, es importante que las condiciones climatológicas del territorio sean las adecuadas. Por esta razón se delimita en el la climatología que deben de tener la zona geográfica delimitada, comprendida en el rango rango Bsh y Dsb según la clasificación de Köppen Geiger.

## **G) ESTRUCTURA DE CONTROL**

La verificación de los requisitos mínimos establecidos en este Pliego de Condiciones; se realiza por Organismos de Control, que han de encontrarse acreditados en el cumplimiento de la norma UNE-EN 17065, con alcance agroalimentario, y en los cuales la autoridad competente haya delegado la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones.

## **H) ETIQUETADO**

Todos los jamones elaborados bajo esta norma "Jamón Serrano" IGP, deben de ir identificados de manera clara, destacada e inequívoca, incorporando en su etiqueta, la mención IGP "Jamón Serrano" y el logotipo de la UE, además de los datos que exija la legislación vigente.

Podrán aparecer en la etiqueta, además de los datos mínimos exigidos, el tiempo de curación (según categorías: Bodega o Cava para productos de más de 9 meses de curación, Reserva o Añejo, para productos con más de 12 meses de curación y Gran Reserva, para productos con más de 15 meses de curación), acompañando a la denominación comercial, la indicación IGP con el nombre y/o el código de identificación de la entidad de certificación que haya certificado a la empresa.

Para el correcto control de las producciones, el órgano de gestión que se constituya a tal efecto, establecerá el procedimiento de control de las contraetiquetas de las producciones certificadas, de forma que se pueda comprobar que el número de jamones comercializados por cada empresa bajo la denominación "Jamón Serrano" coincide con los que han sido elaborados y controlados de acuerdo con este Pliego de Condiciones y que figuran en la documentación relativa a cada partida.

Se podrán comercializar piezas certificadas, deshuesadas, en porciones o loncheadas, siempre y cuando se traslade la información correspondiente de la identificación del producto, de forma que se garantice su trazabilidad. A tal efecto, se notificará a la autoridad competente o en su caso el órgano de gestión que se constituya a tal efecto, la realización de este proceso.

## ANEXO I

### Municipios parcialmente excluidos de la IGP Jamón Serrano

#### a) Península y Baleares:

ID	NOMBRE	CODIGO INE	JURISDICCION	PROVINCIA
198	Crevillent	3059	3059	3
204	Elche/Elx	3065	3065	3
285	Alboloduy	4005	4005	4
290	Alhabia	4010	4010	4
291	Alhama de Almería	4011	4011	4
293	Almería	4013	4013	4
295	Alsodux	4015	4015	4
304	Benahadux	4024	4024	4
311	Carboneras	4032	4032	4
314	Cuevas del Almanzora	4035	4035	4
318	Enix	4041	4041	4
323	Gador	4047	4047	4
326	Gérgal	4050	4050	4
328	Huércal de Almería	4052	4052	4
329	Huércal-Overa	4053	4053	4
340	Mojácar	4064	4064	4
341	Nacimiento	4065	4065	4
342	Níjar	4066	4066	4
350	Pechina	4074	4074	4
351	Pulpí	4075	4075	4
354	Rioja	4078	4078	4
355	Roquetas de Mar	4079	4079	4
356	Santa Cruz de Marchena	4080	4080	4
357	Santa Fe de Mondejar	4081	4081	4
364	Tabernas	4088	4088	4
376	Vera	4100	4100	4
377	Viator	4101	4101	4
378	Vícar	4102	4102	4
878	Bagú	8016	8016	8
888	El Brull	8026	8026	8

912	Castellar del Riu	8050	8050	8
914	Castellar de n'Hug	8052	8052	8
919	Castell de l'Areny	8057	8057	8
942	Fígols	8080	8080	8
943	Fogars de Montclés	8081	8081	8
955	Gisclareny	8093	8093	8
961	Guardiola de Berguedá	8099	8099	8
994	Montmajor	8132	8132	8
999	Montseny	8137	8137	8
1004	La Nou de Berguedá	8142	8142	8
1028	La Pobla de Lillet	8166	8166	8
1050	Saldes	8190	8190	8
1076	Sant Jaume de Frontanyá	8216	8216	8
1128	Cercs	8268	8268	8
1136	Tagamanent	8276	8276	8
1153	Vallcebre	8293	8293	8
1159	Vilada	8299	8299	8
1171	Sant Julià de Cerdanyola	8903	8903	8
1203	Barbadillo de Herreros	9037	9037	9
1275	Fresneda de la Sierra Tirón	9129	9129	9
1354	Neila	9232	9232	9
1378	Pineda de la Sierra	9266	9266	9
1395	Quintanar de la Sierra	9289	9289	9
1403	Rábanos	9303	9303	9
1416	Riocavado de la Sierra	9318	9318	9
1434	Santa Cruz del Valle Urbión	9346	9346	9
1478	Valmala	9407	9407	9
1485	Valle de Valdelaguna	9414	9414	9
1524	Villasur de Herreros	9463	9463	9
2460	Alp	17006	17006	17
2463	Arbicies	17009	17009	17
2477	Bolvir	17024	17024	17
2489	Campdevanol	17036	17036	17
2490	Campelles	17037	17037	17
2492	Camprodon	17039	17039	17
2496	Queralbs	17043	17043	17
2511	Das	17061	17061	17
2519	Fontanals de Cerdanya	17069	17069	17

2527	Ger	17078	17078	17
2529	Gombrén	17080	17080	17
2531	Guils de Cerdanya	17082	17082	17
2540	Llanars	17091	17091	17
2545	Les Llosses	17096	17096	17
2548	Meranges	17099	17099	17
2555	Molló	17107	17107	17
2559	Ogassa	17112	17112	17
2570	Pardines	17125	17125	17
2577	Planols	17134	17134	17
2584	Puigcerdá	17141	17141	17
2588	Ribes de Freser	17145	17145	17
2633	Setcases	17192	17192	17
2642	Toses	17201	17201	17
2647	Urs	17206	17206	17
2660	Viladrau	17220	17220	17
2664	Vilallonga de Ter	17224	17224	17
2701	Bérchules	18030	18030	18
2702	Bubión	18032	18032	18
2710	Cáñar	18040	18040	18
2711	Capileira	18042	18042	18
2732	Dílar	18068	18068	18
2735	Dúrcal	18071	18071	18
2750	Güejar Sierra	18094	18094	18
2762	Jerez del Marquesado	18108	18108	18
2768	Lanjarón	18116	18116	18
2781	Monachil	18134	18134	18
2788	Nigüelas	18143	18143	18
2796	Pampaneira	18151	18151	18
2815	Soportújar	18176	18176	18
2819	Trevélez	18180	18180	18
2855	Alcoroches	19013	19013	19
2866	Alustante	19027	19027	19
2924	Checa	19103	19103	19
3015	Orea	19204	19204	19
3304	Aisa	22006	22006	22
3324	Ansó/Fago	22028/22106	22028/22106	22
3326	Aragüés del Puerto	22032	22032	22

3327	Arén	22035	22035	22
3345	Benasque	22054	22054	22
3347	Bielsa	22057	22057	22
3348	Bierge	22058	22058	22
3349	Biescas	22059	22059	22
3352	Bisaurri	22062	22062	22
3355	Boltaña	22066	22066	22
3356	Bonansa	22067	22067	22
3357	Borau	22068	22068	22
3358	Broto	22069	22069	22
3360	Campo	22074	22074	22
3364	Canfranc	22078	22078	22
3367	Casbas de Huesca	22081	22081	22
3370	Castejón de Sos	22084	22084	22
3378	Chía	22095	22095	22
3384	Fanlo	22107	22107	22
3385	Fiscal	22109	22109	22
3387	Foradada del Toscar	22111	22111	22
3389	La Fueva	22113	22113	22
3390	Gistaín	22114	22114	22
3393	Graus	22117	22117	22
3395	Hoz de Jaca	22122	22122	22
3401	Isábena	22129	22129	22
3402	Jaca	22130	22130	22
3411	Laspaules	22143	22143	22
3412	Laspura	22144	22144	22
3414	Loporzano	22150	22150	22
3418	Montanuy	22157	22157	22
3422	Nueno	22163	22163	22
3427	Panticosa	22170	22170	22
3436	Plan	22182	22182	22
3441	Puértolas	22189	22189	22
3442	El Pueyo de Araguás	22190	22190	22
3446	Sabiñánigo	22199	22199	22
3447	Sahún	22200	22200	22
3451	Sallent de Gállego	22204	22204	22
3454	San Juan de Plan	22207	22207	22
3460	Seira	22215	22215	22

3464	Sesué	22221	22221	22
3466	Sopeira	22223	22223	22
3469	Tella-Sin	22227	22227	22
3472	Torla	22230	22230	22
3474	Torre la Ribera	22233	22233	22
3480	Valle de Bardají	22243	22243	22
3481	Valle de Liero	22244	22244	22
3483	Beranuy	22246	22246	22
3484	Viacamp y Litera	22247	22247	22
3486	Villanova	22249	22249	22
3487	Villanúa	22250	22250	22
3489	Yebra de Basa	22252	22252	22
3490	Yésero	22253	22253	22
3492	Valle de Hecho	22901	22901	22
3598	Acebedo	24001	24001	24
3609	Los Barrios de Luna	24012	24012	24
3616	Boca de Huérgano	24020	24020	24
3621	Burón	24025	24025	24
3625	Cabrillanes	24029	24029	24
3631	Candín	24036	24036	24
3632	Cármenes	24037	24037	24
3638	Castrillo de Cabrera	24043	24043	24
3653	Crémenes	24060	24060	24
3660	Encinedo	24067	24067	24
3674	Igüeña	24083	24083	24
3680	Lucillo	24090	24090	24
3686	Maraza	24096	24096	24
3691	Murias de Paredes	24101	24101	24
3696	Oseja de Sajambre	24106	24106	24
3699	Palacios del Sil	24109	24109	24
3700	Páramo del Sil	24110	24110	24
3701	Peranzanes	24112	24112	24
3703	La Pola de Gordón	24114	24114	24
3704	Ponferrada	24115	24115	24
3705	Posada de Valdeón	24116	24116	24
3710	Puebla de Lillo	24121	24121	24
3717	Riaño	24130	24130	24
3719	Riello	24132	24132	24



3729	San Emiliano	24145	24145	24
3747	Sena de Luna	24164	24164	24
3755	Truchas	24172	24172	24
3760	Valdelugueros	24177	24177	24
3762	Valdepiélagos	24179	24179	24
3781	Villablino	24202	24202	24
3807	Villamanín	24901	24901	24
3809	Abella de la Conca	25001	25001	25
3810	Áger	25002	25002	25
3813	Alás i Cerc	25005	25005	25
3825	Alins	25017	25017	25
3829	Alós de Balaguer	25022	25022	25
3831	Alt Àneu	25024	25024	25
3832	Naut Aran	25025	25025	25
3835	El Pont de Bar	25030	25030	25
3836	Arres	25031	25031	25
3837	Arséguel	25032	25032	25
3839	Artesa de Segre	25034	25034	25
3844	Baix Pallars	25039	25039	25
3847	La Baronia de Rialb	25042	25042	25
3848	La Vall de Boí	25043	25043	25
3850	Bausen	25045	25045	25
3856	Bellver de Cerdanya	25051	25051	25
3861	Es Bórdes	25057	25057	25
3863	Bossóst	25059	25059	25
3865	Cabó	25061	25061	25
3866	Camarasa	25062	25062	25
3867	Canejan	25063	25063	25
3873	Cava	25071	25071	25
3879	Coll de Nargó	25077	25077	25
3883	Espot	25082	25082	25
3885	Esterra d'Àneu	25086	25086	25
3886	Esterra de Cardós	25087	25087	25
3887	Estamariu	25088	25088	25
3888	Farrera	25089	25089	25
3894	Gavet de la Conca	25098	25098	25
3896	Gósol	25100	25100	25
3904	Guixers	25111	25111	25

3908	Isona i Conca Dellá	25115	25115	25
3912	Les	25121	25121	25
3914	Lladorre	25123	25123	25
3917	Llavorsy	25126	25126	25
3918	Lles de Cerdanya	25127	25127	25
3919	Llimiana	25128	25128	25
3930	Montellá i Martinet	25139	25139	25
3931	Montferrer i Castellbó	25140	25140	25
3937	Odén	25148	25148	25
3938	Oliana	25149	25149	25
3944	Organa	25155	25155	25
3948	Conca de Dalt	25161	25161	25
3949	La Coma i la Pedra	25163	25163	25
3951	Peramola	25165	25165	25
3957	La Pobla de Segur	25171	25171	25
3959	El Pont de Suert	25173	25173	25
3964	Prullans	25179	25179	25
3968	Rialp	25183	25183	25
3969	Ribera d'Urgellet	25185	25185	25
3972	Salás de Pallars	25190	25190	25
3977	Sant Esteve de la Sarga	25196	25196	25
3980	Sarroca de Bellera	25201	25201	25
3981	Senterada	25202	25202	25
3987	Soriguera	25208	25208	25
3988	Sort	25209	25209	25
4004	La Torre de Cabdella	25227	25227	25
4010	Tremp	25234	25234	25
4012	Les Valls de Valira	25239	25239	25
4015	Vielha e Mijaran	25243	25243	25
4017	Vilaller	25245	25245	25
4018	Vilamós	25247	25247	25
4021	Vilanova de Meiá	25250	25250	25
4027	Vall de Cardós	25901	25901	25
4029	La Guingueta d'Àneu	25903	25903	25
4030	Castell de Mur	25904	25904	25
4032	Les Valls d'Aguilar	25906	25906	25
4034	Fígols i Alinyá	25908	25908	25
4035	La Vansa i Fórnols	25909	25909	25

4036	Josa i TuixÚn	25910	25910	25
4039	Riu de Cerdanya	25913	25913	25
4043	Ajamil de Cameros	26004	26004	26
4053	Anguiano	26014	26014	26
4071	Brieva de Cameros	26032	26032	26
4077	Canales de la Sierra	26038	26038	26
4100	Ezcaray	26061	26061	26
4121	Laguna de Cameros	26082	26082	26
4128	Lumbreras	26091	26091	26
4130	Mansilla de la Sierra	26093	26093	26
4143	Nieva de Cameros	26107	26107	26
4148	Ortigosa de Cameros	26112	26112	26
4149	Pazuengos	26113	26113	26
4157	El Rasillo de Cameros	26122	26122	26
4165	San Millán de la Cogolla	26130	26130	26
4182	Tobía	26149	26149	26
4193	Valgañçon	26162	26162	26
4195	Ventrosa	26164	26164	26
4206	Villavelayo	26175	26175	26
4208	Villoslada de Cameros	26177	26177	26
4209	Viniegra de Abajo	26178	26178	26
4360	Manzanares el Real	28082	28082	28
4371	Navacerrada	28093	28093	28
4395	Rascafría	28120	28120	28
4563	Águilas	30003	30003	30
4576	Cartagena	30016	30016	30
4584	Lorca	30024	30024	30
4586	Mazarrón	30026	30026	30
4593	Puerto Lumbreras	30033	30033	30
4718	Garde	31113	31113	31
4733	Isaba/Izaba	31128	31128	31
4790	Ochagavía/Otsagabia	31185	31185	31
4816	Orreaga/Roncesvalles	31211	31211	31
4851	Uztárroz/Uztarroze	31247	31247	31
4852	Luzaide/Valcarlos	31248	31248	31
4894	Carballeda de Valdeorras	32017	32017	32
4960	A Veiga	32083	32083	32
4971	Aller	33002	33002	33

4972	Amieva	33003	33003	33
4977	Cabrales	33008	33008	33
4980	Cangas del Narcea	33011	33011	33
4981	Cangas de Onís	33012	33012	33
4984	Caso	33015	33015	33
4991	Degaña	33022	33022	33
4997	Ibias	33028	33028	33
5002	Lena	33033	33033	33
5012	Onís	33043	33043	33
5019	Ponga	33050	33050	33
5022	Quirós	33053	33053	33
5037	Somiedo	33068	33068	33
5041	Teverga	33072	33072	33
5050	Aguilar de Campoo	34004	34004	34
5066	Barruelo de Santullán	34027	34027	34
5074	Brañosera	34036	34036	34
5084	Castrejón de la Peña	34049	34049	34
5090	Cervera de Pisuerga	34056	34056	34
5172	San Cebrián de Mudá	34160	34160	34
5180	Santibáñez de la Peña	34171	34171	34
5191	Triollo	34185	34185	34
5197	Velilla del Río Carrión	34199	34199	34
5238	La Pernía	34904	34904	34
5763	Cabezón de Liébana	39013	39013	39
5765	Camaleño	39015	39015	39
5772	Cillorigo de Liébana	39022	39022	39
5782	Hermandad de Campoo de Suso	39032	39032	39
5800	Pesaguero	39050	39050	39
5803	Polaciones	39053	39053	39
5813	Rionansa	39063	39063	39
5839	Tudanca	39089	39089	39
5842	Valdeolea	39092	39092	39
5846	Vega de Liébana	39096	39096	39
6009	Real Sitio de San Ildefonso	40181	40181	40
6167	Abejar	42001	42001	42
6169	Ágreda	42004	42004	42
6178	Las Aldehuelas	42014	42014	42
6183	Almarza	42019	42019	42

6191	Arévalo de la Sierra	42027	42027	42
6198	Beratón	42034	42034	42
6203	Borobia	42039	42039	42
6208	Cabrejas del Pinar	42045	42045	42
6229	Covaleda	42069	42069	42
6232	Cueva de Ágreda	42073	42073	42
6235	Duruelo de la Sierra	42078	42078	42
6270	Montenegro de Cameros	42121	42121	42
6284	La Póveda de Soria	42141	42141	42
6299	El Royo	42160	42160	42
6304	San Pedro Manrique	42165	42165	42
6305	Santa Cruz de Yanguas	42166	42166	42
6311	Sotillo del Rincón	42174	42174	42
6325	Valdeavellano de Tera	42191	42191	42
6341	Villar del Río	42209	42209	42
6345	Vinuesa	42215	42215	42
6346	Vizmanos	42216	42216	42
6542	Albarracín	44009	44009	44
6545	Alcalá de la Selva	44012	44012	44
6553	Allepuz	44021	44021	44
6558	Arcos de las Salinas	44026	44026	44
6576	Bronchales	44045	44045	44
6585	Camarena de la Sierra	44054	44054	44
6627	Frías de Albarracín	44109	44109	44
6639	Gúdar	44121	44121	44
6645	Jabaloyas	44127	44127	44
6654	Linares de Mora	44137	44137	44
6675	Mosqueruela	44160	44160	44
6677	Noguera de Albarracín	44163	44163	44
6686	Orihuela del Tremedal	44174	44174	44
6702	La Puebla de Valverde	44192	44192	44
6739	Torrijas	44231	44231	44
6742	Tramacastilla	44235	44235	44
6750	Valdelinares	44244	44244	44
7174	Puebla de San Miguel	46201	46201	46
7724	Porto	49162	49162	49
7743	Rosinos de la Requejada	49181	49181	49
7750	San Justo	49189	49189	49

7776	Trefacio	49224	49224	49
7854	Añón de Moncayo	50030	50030	50
7963	Longás	50144	50144	50
8038	Purujosa	50221	50221	50
8067	Tarazona	50251	50251	50
8168	Comunero de Ansó y Hecho	53049	22028;22901	22
8191	Comunidad de Campoo y Cabuérniga	53072	39014;39032	39

**b) Canarias:**

ID	NOMBRE	CODIGOINE	JURISDICC	PROVINCIA
5239	Agaete	35001	35001	35
5240	Agüimes	35002	35002	35
5241	Antigua	35003	35003	35
5242	Arrecife	35004	35004	35
5243	Artenara	35005	35005	35
5244	Aucas	35006	35006	35
5245	Betancuria	35007	35007	35
5246	Firgas	35008	35008	35
5247	Güldar	35009	35009	35
5248	Haría	35010	35010	35
5249	Ingenio	35011	35011	35
5250	Mogán	35012	35012	35
5251	Moya	35013	35013	35
5252	La Oliva	35014	35014	35
5253	Pájara	35015	35015	35
5254	Las Palmas de Gran Canaria	35016	35016	35
5255	Puerto del Rosario	35017	35017	35
5256	San Bartolomé	35018	35018	35
5257	San Bartolomé de Tirajana	35019	35019	35
5258	La Aldea de San Nicolás	35020	35020	35
5260	Santa Lucía de Tirajana	35022	35022	35
5261	Santa Maria de Guía de Gran Canaria	35023	35023	35
5262	Teguise	35024	35024	35
5263	Tejeda	35025	35025	35
5264	Telde	35026	35026	35

5266	Tías	35028	35028	35
5267	Tinajo	35029	35029	35
5268	Tuineje	35030	35030	35
5272	Yaiza	35034	35034	35
5697	Adeje	38001	38001	38
5699	Alajeró	38003	38003	38
5700	Arafo	38004	38004	38
5701	Arico	38005	38005	38
5702	Arona	38006	38006	38
5706	Buenavista del Norte	38010	38010	38
5707	Candelaria	38011	38011	38
5708	Fasnia	38012	38012	38
5709	Frontera	38013	38013	38
5710	Fuencaliente de la Palma	38014	38014	38
5713	Granadilla de Abona	38017	38017	38
5715	Guía de Isora	38019	38019	38
5716	Güímar	38020	38020	38
5720	Los Llanos de Aridane	38024	38024	38
5722	La Orotava	38026	38026	38
5731	San Miguel de Abona	38035	38035	38
5732	San Sebastián de la Gomera	38036	38036	38
5734	Santa Cruz de Tenerife	38038	38038	38
5736	Santiago del Teide	38040	38040	38
5741	Tazacorte	38045	38045	38
5744	Valverde	38048	38048	38
5745	Valle Gran Rey	38049	38049	38
5746	Vallehermoso	38050	38050	38
5750	El Pinar de El Hierro	38901	38901	38

**Fuente: Atlas Ibérico de España y Portugal,**

**AEMET** [http://www.aemet.es/es/serviciosclimaticos/datosclimatologicos/atlas\\_climatico](http://www.aemet.es/es/serviciosclimaticos/datosclimatologicos/atlas_climatico)