

NUEVA NORMA DE CALIDAD DE LA CARNE, EL JAMÓN, LA PALETA Y LA CAÑA DE LOMO IBÉRICOS

Los productos del cerdo ibérico enriquecen cualquier mesa por sus extraordinarias características. Pero conviene saber que no todos son iguales.

Entre los que se pueden encontrar en el mercado **hay diferentes categorías** relacionadas con la raza del cerdo del que proceden y con su tipo de alimentación. Ambos factores influyen en el resultado final.

Por eso, **antes de comprar, infórmese** del tipo de producto que está adquiriendo.

Consulte la etiqueta

En ella debe buscar la **denominación de venta**, formada por el “nombre” y los dos “apellidos” del producto, que deben aparecer siempre juntos.

1 El “nombre” corresponde al tipo de producto: jamón, paleta, caña de lomo, lomo embuchado o lomo en el caso de los productos elaborados; o el nombre de la pieza, en el caso de que se trate de productos frescos.

2 El “primer apellido” alude a la raza del cerdo, que puede ser:

- **Ibérico Puro:** cuando el producto o la pieza se obtienen de cerdos cuyos progenitores –padre y madre– son los dos Ibéricos puros.
- **Ibérico:** si se obtienen de cerdos que proceden al menos en un 50% de la raza Ibérica.

3 El “segundo apellido” se refiere a la alimentación del animal. Pueden aparecer cuatro tipos:



De bellota o terminado en montanera:

cuando el cerdo del que procede se ha alimentado en su fase de engorde exclusivamente de bellotas y pastos de las dehesas.



De recebo o terminado en recebo: cuando el cerdo se ha alimentado con bellotas y pastos de las dehesas complementados con piensos.



De cebo de campo: cuando el cerdo se ha alimentado sólo a base de pienso pero en terrenos al aire libre.



De cebo: cuando el cerdo se ha alimentado sólo a base de pienso y en instalaciones cerradas.

Garantía de calidad

En la etiqueta encontrará también el texto “Certificado por” seguido del nombre o del distintivo de control. Significa que ese organismo garantiza su calidad tras haber realizado un seguimiento desde el nacimiento del cerdo del que procede hasta que el producto se pone a la venta.



Distribución en el lineal

Es importante, para facilitar al consumidor a distinguir los distintos tipos de productos, realizar una fragmentación adecuada del lineal en el que se colocan los jamones: Se deberá distinguir en el lineal:

Jamones de cerdo blanco

- Curados
- Serranos (ETG)
- Denominación de Origen y denominaciones Específicas
- Teruel
- Trevélez

Jamones de cerdo Ibérico

- Certificados según norma de calidad
- Denominaciones de Origen:
 - Guijuelo
 - Dehesa de Extremadura
 - Pedroches
 - Jamón de Huelva

Edita:



NIPO: 251-08-025-3

DOCE PREGUNTAS SOBRE EL CERDO IBÉRICO

1 ¿Cómo distinguir un jamón Ibérico?

La única forma infalible para distinguirlo es a través de su correcto etiquetado, en el que debe figurar: la denominación de venta del producto (que te indica la raza del animal y la alimentación a que ha sido sometido durante su cebo), y la certificación del producto por una entidad de control que garantiza la veracidad de esa denominación de venta a través de controles desde el nacimiento del cerdo hasta la venta del producto. A simple vista los jamones procedentes de cerdos Ibéricos suelen tener la pata más fina que los de cerdo blanco y al corte deben tener vetas de grasa infiltrada.

2 ¿Qué significa “certificado por”?

Constituye una garantía de calidad que garantiza la veracidad de la denominación de venta del producto ya que significa que dichos productos han estado sometidos a controles desde el nacimiento del cerdo hasta la venta del producto y deben llevarlo todos los productos amparados por la Norma de Calidad.

3 ¿Es lo mismo Ibérico que “pata negra”?

No. El cerdo Ibérico es el representante de una población porcina autóctona que se ha manifestado en diversas agrupaciones diferenciadas fundamentalmente por las características de su capa. Al menos, se reconocen seis variedades (Negra, Retinta o Colorada, Rubia, Manchada de Jabugo y Torbiscal), además de otras subvariedades. Es decir, no todos los Ibéricos son “pata negra”, expresión que suele llevar a engaño porque corresponde, en realidad, a un término comercial popular acuñado hace tiempo para expresar calidad en el producto. Un factor revelador de la calidad del Ibérico es su caña (pata) fina.

4 ¿Cuáles son las diferencias entre un jamón y una paletilla?

La paletilla corresponde a los cuartos delanteros del cerdo y el jamón a los cuartos traseros, lo que implica una diferencia notable tanto de peso como de calidad de las

piezas. El proceso de curación es, además, alrededor de un año más corto en el caso de la paletilla. En la presentación, el jamón exhibe unas lonchas más grandes y con más carne.

5 ¿Dónde se cría el cerdo Ibérico?

El cerdo Ibérico se puede criar en cualquier lugar de España, puesto que hay cerdos Ibéricos (cebo de campo y cebo) criados exclusivamente con piensos. No obstante, el cerdo Ibérico de bellota o recebo debe alimentarse de bellotas y hierbas de la dehesa, por lo que éstos solo pueden criarse en aquellas zonas donde hay dehesa, que se circunscriben fundamentalmente a la zona occidental de Andalucía, Extremadura, zona occidental de Castilla y León y parte de Portugal.

6 ¿Todos los jamones Ibéricos son de bellota?

No, además de jamones de bellota, procedentes de cerdos alimentados solamente a base de bellotas y hierbas de la dehesa, el cerdo puede haber sido alimentado en “recebo”, cuando la nutrición a base de bellotas en montanera se complementa con piensos en mayor o menor proporción. El cerdo puede ser alimentado solamente a base de pienso, bien en un cebadero, que es el cerdo de “cebo”, o bien al aire libre que es el “cebo de campo”.

7 ¿Todos los jamones con Denominación de Origen son Ibéricos?

No. El Jamón con Denominación de Origen Teruel procede de cerdos blancos al igual que el jamón de la Denominación Específica Trevélez. Sin embargo hay cuatro denominaciones de Origen que proceden de cerdos con, al menos, un 75% de sangre Ibérica, que son: Jamón de Huelva, Guijuelo, Dehesa de Extremadura y Pedroches.

8 ¿La grasa infiltrada en un jamón Ibérico significa mayor o menor calidad?

Supone, en principio, mayor calidad, puesto que la grasa es responsable de cualidades organolépticas muy positivas, al

mejorar el sabor y la textura. Implica, además, que el cerdo ha sido alimentado con bellotas en la dehesa. Las bellotas aportan, también, una mayor proporción de ácidos grasos monoinsaturados (sobre todo oleico) y proteínas de elevada calidad, lo que avala las propiedades nutricionales del jamón.

9 ¿Cómo se lonchea un jamón Ibérico?

Lo principal es que el cortador extraiga, lentamente y con mimo, los aromas y sabores del pernil. Para ello, es importante buscar el lugar apropiado para hacerlo, elegir la región por donde empezar el corte, utilizar los cuchillos idóneos (sobre todo, el principal, que ha de ser largo, delgado y flexible) y hacerlo a la temperatura adecuada, unos 22 °C. El objetivo es conseguir lonchas pequeñas, de unos seis centímetros de largo y también de ancho y, sobre todo, muy finas.

10 Una vez comprado, ¿cómo hay que conservar el jamón Ibérico en casa?

Siempre en un lugar fresco y seco, sin exponerlo a temperaturas extremas. Una vez abierto, se pueden usar las propias tiras de grasa que se han retirado para cubrir la zona cortada. También conviene cubrirlo con un trapo para evitar su exposición al aire, con lo que se evita que el jamón se seque y pierda sus aromas.

11 ¿Qué indican las pintas blancas que exhiben los jamones y las paletas Ibéricos?

En principio, es un índice correcto de la calidad y de la curación prolongada del jamón. De consistencia caliza y sabor peculiar son, en realidad, cristalizaciones resultantes de la precipitación de la tirosina.

12 ¿Es lo mismo la caña de lomo que el lomo embuchado?

Sí. Según la Norma de Calidad del Ibérico, se trata del mismo producto. El uso de una u otra denominación varía en función de los distintos territorios.

