

EL JAMÓN EN ESPAÑA



19 DE SEPTIEMBRE DE 2020

Hay dos tipos de cerdo sobre el que se elabora el Jamón:



RAZAS AUTÓCTONAS: IBÉRICO



RAZAS PRECOCES O DE CAPA BLANCA

IBÉRICO



MAL LLAMADO "SERRANO"

SERRANO



JAMÓN IBÉRICO Y JAMÓN BLANCO

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS (D.O.P.) E INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS (I.G.P.)

● DENOMINACIÓN ORIGEN PROTEGIDA (D.O.P.) PRODUCTOS IBÉRICOS

● DENOMINACIÓN ORIGEN PROTEGIDA (D.O.P.) PRODUCTOS BLANCOS

● INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.) PRODUCTOS BLANCOS



SELLO D.O.P.



SELLO I.G.P.



JAMÓN IBÉRICO

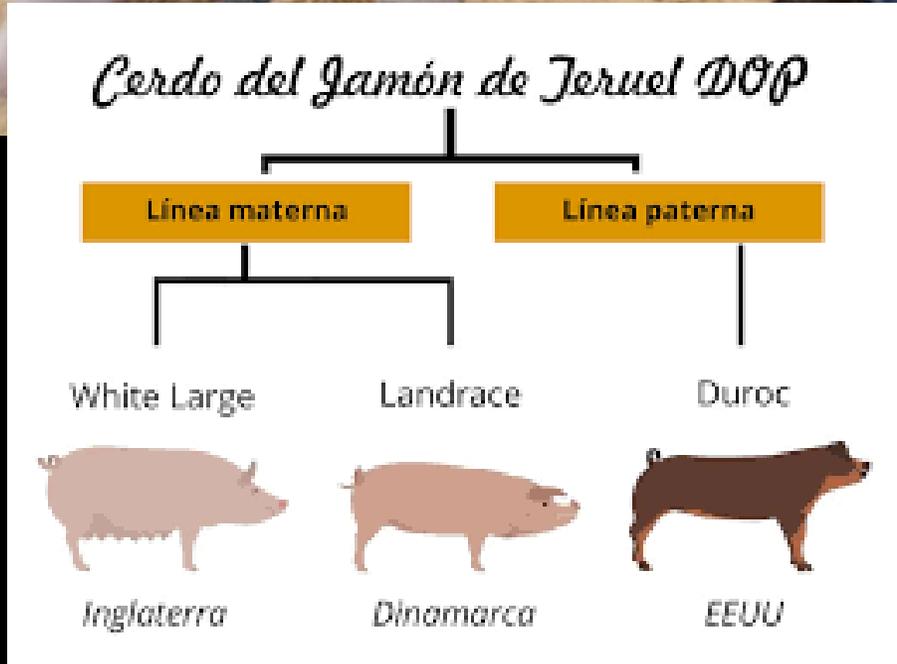
D.O.P. GUJUELO (SALAMANCA)
D.O.P. DEHESA EXTREMADURA (EXTREMADURA)
D.O.P. JABUGO (HUELVA)
D.O.P. LOS PEDROCHES (CÓRDOBA)

JAMÓN BLANCO

I.G.P. JAMÓN TRÉVELEZ (GRANADA)
I.G.P. JAMÓN SERÓN (CÁDIZ)
D.O.P. JAMÓN TERUEL (TERUEL)



DESDE 1993



DESDE 2016





I.G.P. JAMÓN DE TREVÉLEZ

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA





DESDE 2014



SERRANO



ESPECIALIDAD TRADICIONAL
GARANTIZADA

DOP TERUEL



DENOMINACIÓN ORIGEN
PROTEGIDA

IGP TREVÉLEZ



INDICACIÓN GEOGRÁFICA
PROTEGIDA

IGP SERÓN



INDICACIÓN GEOGRÁFICA
PROTEGIDA

CURADO

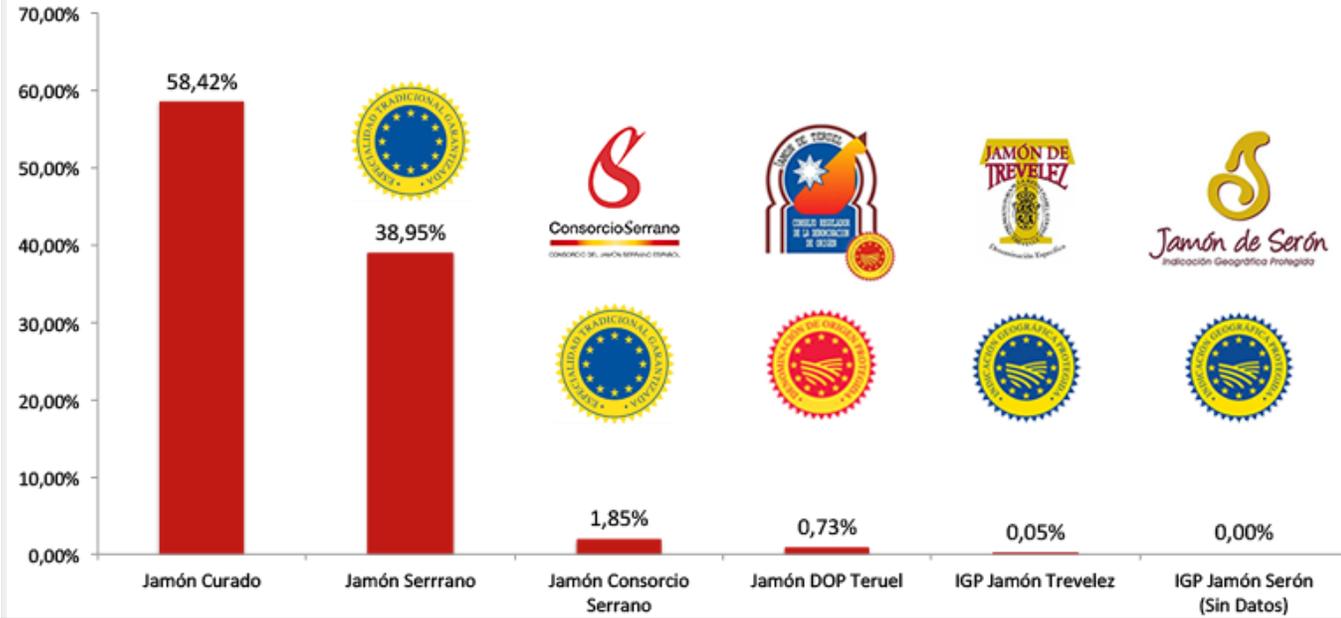
NO ENTRA EN
NINGUNA DE LAS
ANTERIORES

MENCIONES FACULTATIVAS

BODEGA: MÍNIMO 9 MESES DE CURACIÓN
RESERVA: MÍNIMO 12 MESES DE CURACIÓN
GRAN RESERVA: MÍNIMO 15 MESES DE CURACIÓN

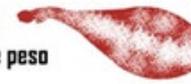
| PRODUCTO | MENCIÓN FACULTATIVA | PERIODO MÍNIMO ELABORACIÓN (Meses) |
|----------|---------------------|------------------------------------|
| Jamones | Bodega o Cava | 9 |
| | Reserva o Añejo | 12 |
| | Gran Reserva | 15 |
| Paletas | Bodega o Cava | 5 |
| | Reserva o Añejo | 7 |
| | Gran Reserva | 9 |

PORCENTAJES



1. Salazón

1 día por kg de peso



Elaboración

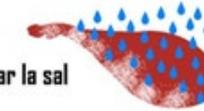
2. Asentamiento

Postsalado, distribución uniforme de la sal



3. Lavado

Con agua caliente para eliminar la sal



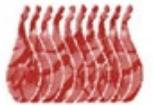
4. Secado y maduración

En secaderos entre 6 y 9 meses



5. Envejecimiento

Clasificación y maduración entre 6 y 18 meses



Tipos



Bodega
9-12 meses de curación



Reserva
12-15 meses de curación



Gran Reserva
Más de 15 meses de curación

Razas



Duroc



Landrace



Pietrain



Large White

JAMÓN IBÉRICO Y JAMÓN BLANCO

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS (D.O.P.) E INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS (I.G.P.)

● DENOMINACIÓN ORIGEN PROTEGIDA (D.O.P.) PRODUCTOS IBÉRICOS

● DENOMINACIÓN ORIGEN PROTEGIDA (D.O.P.) PRODUCTOS BLANCOS

● INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.) PRODUCTOS BLANCOS



SELLO D.O.P.



SELLO I.G.P.



JAMÓN IBÉRICO

D.O.P. GUIJUELO (SALAMANCA)
D.O.P. DEHESA EXTREMADURA (EXTREMADURA)
D.O.P. JABUGO (HUELVA)
D.O.P. LOS PEDROCHES (CÓRDOBA)

JAMÓN BLANCO

I.G.P. JAMÓN TRÉVELEZ (GRANADA)
I.G.P. JAMÓN SERÓN (ALMERÍA)
D.O.P. JAMÓN TERUEL (TERUEL)



JABUGO
Denominación de Origen Protegida

DEHESA DE EXTREMADURA
Denominación de Origen Protegida

GUIJUELO
Denominación de Origen Protegida

Los Pedroches
Denominación de Origen Protegida

JAMÓN IBÉRICO DOP

DENOMINACIONES ORIGEN PROTEGIDAS

14,77%
CERDOS IBÉRICOS BELLOTA



CERDOS DE BELLOTA SACRIFICADOS EN LA CAMPAÑA 2016/2017





PRECINTOS

JAMÓN DE BELLOTA 100 % IBÉRICO



VITOLAS



DESDE 1986

JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO (75% RAZA IBÉRICA)



JAMÓN DE CEBO DE CAMPO 100% IBÉRICO O IBÉRICO (75% RAZA IBÉRICA)





DESDE 1990

Cría, engorde y elaboración





Denominación de Origen Protegida
JABUGO



DESDE 1995



Zona de cría y engorde

Zona de elaboración





DESDE 2010





DDOOPP

- CONTROL PERFILADO DE PIEZAS
- CONTROL FASES: SALAZÓN, ASENTAMIENTO, SECADERO Y BODEGA
- CONTROL TIEMPOS MÍNIMOS EN BODEGA



NORMA DE CALIDAD PARA EL JAMÓN IBÉRICO



LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente
«BOE» núm. 10, de 11 de enero de 2014
Referencia: BOE-A-2014-318

FACTORES DE LA CALIDAD

- **CONTROL DE ANIMALES:** Identificación, Raza, Edad, Peso, Manejo y Alimentación
- **CONTROL EN SACRIFICIO:** Pesos de las canales, Identificación de las piezas mediante precintos
- **CONTROL EN LA ELABORACIÓN DEL PRODUCTO (SÓLO EN LAS DDOOPP)**
- **CONTROL DEL PRODUCTO FINAL (SÓLO EN LAS DDOOPP)**
- **CONTROL EN LOS PUNTOS DE VENTA:** Etiquetado correcto

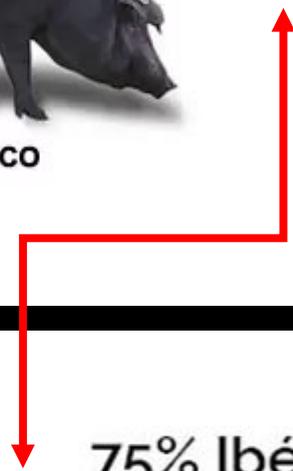




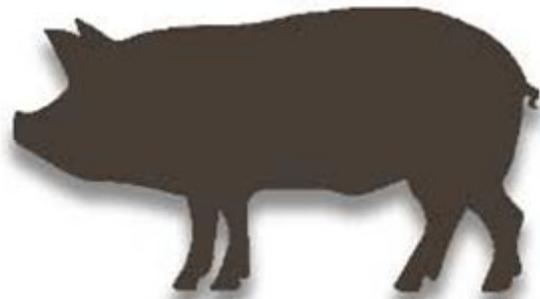
CERDO IBÉRICO



CERDO DUROC



100% Ibérico



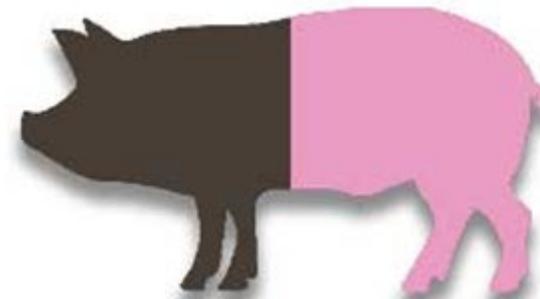
madre 100% ibérica
padre 100% ibérico

75% Ibérico



madre 100% ibérica
padre 50% ibérico

50% Ibérico



madre 100% ibérica
padre no ibérico





DE BELLOTA



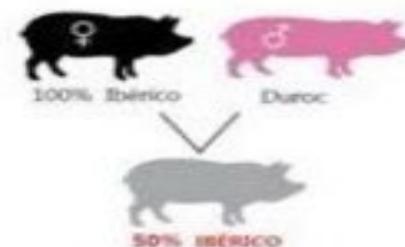
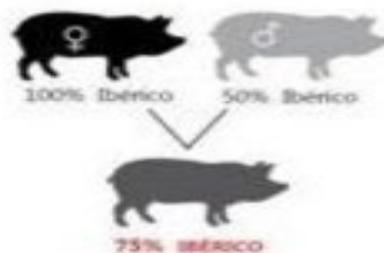
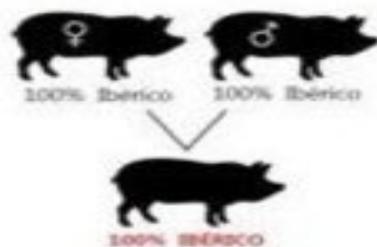
DE CEBO DE CAMPO



DE CEBO

NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO. RD 4/2014

% DE PUREZA DE RAZA SEGÚN SUS PROGENITORES



ALIMENTACIÓN

% de RAZA IBÉRICA

PRECINTO (colocado en matadero) - ETIQUETADO



BELLOTA

Cerdos criados en libertad y alimentados en la montanera a base de bellotas y hierbas durante los últimos 6 meses de vida



BELLOTA 100% IBÉRICO



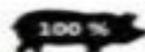
BELLOTA IBÉRICO

Debe aparecer el % de raza



CEBO DE CAMPO

Cerdos criados en libertad y alimentados con los recursos naturales de las dehesas (olivas, castañas, cereales, legumbres...), y con pocas o ninguna bellota.



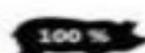
CEBO DE CAMPO IBÉRICO

Debe aparecer el % de raza



CEBO

Cerdos criados en régimen de intensivo (granjas) y alimentados con piensos compuestos.



CEBO IBÉRICO

Debe aparecer el % de raza



PESOS MÍNIMOS DE VENTA

MADURACIÓN MÍNIMA



JAMONES

5,75 Kg

PALETAS

3,75 Kg



JAMONES

7 Kg

PALETAS

4 Kg

JAMONES

Menos de 7 Kg = mínimo 20 meses
Igual o mayor de 7 Kg = mínimo 24 meses

PALETAS

Cualquier peso = mínimo 12 meses

PRECINTOS

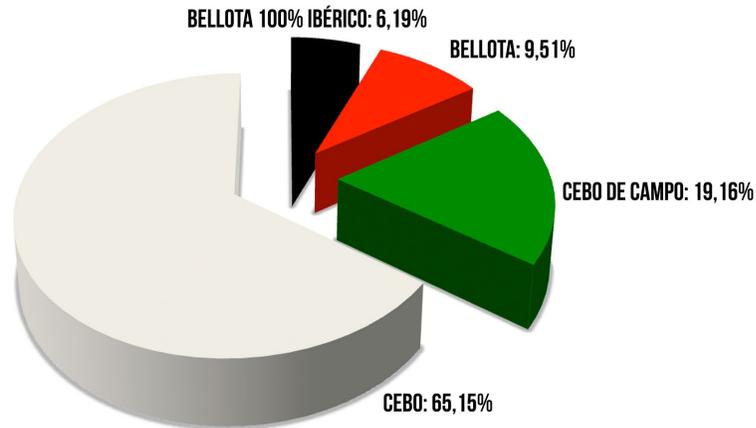
BELLOTA
100% IBÉRICO

BELLOTA

CEBO DE CAMPO

CEBO

PORCENTAJES



RAZA

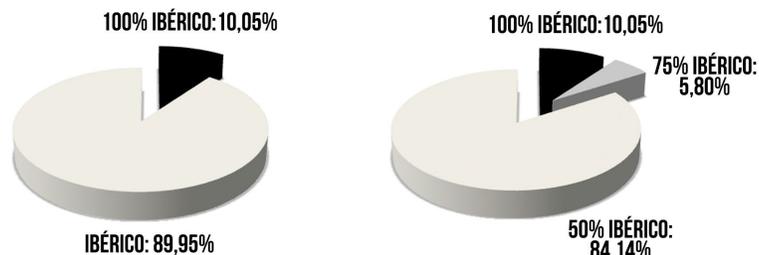


100% IBÉRICO



IBÉRICO 75%
IBÉRICO 50%
(ANIMALES CRUZADOS)

PORCENTAJES



ALIMENTACIÓN



BELLOTA

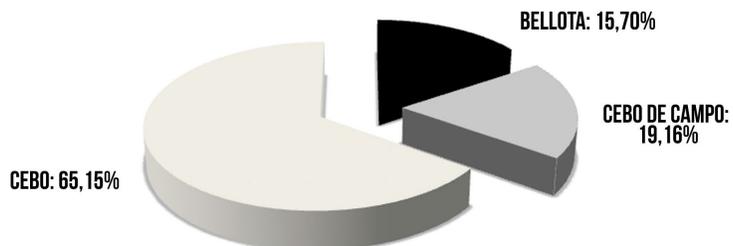


CEBO DE CAMPO



CEBO

PORCENTAJES



AL AÑO: 3,5 M
cabezas

IBÉRICO 100%: 11%

BELLOTA: 20%



A TENER EN CUENTA

- Desde que el cerdo se sacrifica hasta que el jamón o paleta sale al mercado pueden pasar entre **2 años** (en el caso de las paletas) y **4 años** (en el caso de los jamones). Ello se debe a **la escasa cantidad de sal y la alimentación con bellota y hierba**
- En el panorama nacional, **desde el punto de vista económico** y centrándose en los datos de comercialización de los productos de calidad, excepto el vino, en el año 2018, el **41,96% del valor de mercado de los productos agrícolas y ganaderos protegidos bajo una DOP o IGP era para el jamón**, seguido por casi la mitad del porcentaje restante que representaba frutas (19,4%) y quesos (11,61%), y en quinto lugar se encuentra el aceite de oliva con un 5,57%, lo que indica la importancia de jamón por su demanda, siendo un producto muy apreciado por su calidad, tanto en el mercado nacional como en el internacional.

- EL JAMÓN EN ESPAÑA Y EL ARTE DEL CORTE ES UN BINOMIO INSEPARABLE, QUE VA MÁS ALLÁ DE LA EXPLICACIÓN FÍSICA Y QUÍMICA Y ESTÁ UNIDO A LA CULTURA DE NUESTRO PUEBLO Y A SIGLOS DE TRADICIÓN
- CON LA CATA DEL JAMÓN, DEGUSTAMOS PRODUCTO Y SABOREAMOS CULTURA



GRACIAS POR SU ATENCIÓN

