

EL JAMÓN IBÉRICO

ASPECTOS FUNDAMENTALES DEL GÉNERO



La dehesa es el área geográfica donde predomina un ecosistema en el cual la utilización y la gestión de las tierras se basa principalmente en la explotación del ganado en una zona de pasto y bosque mediterráneos. Esta zona está esencialmente poblada de una abundante vegetación de la clase *Quercus* (robles cuya fruta es la bellota) dónde se manifiesta la acción del hombre en su conservación y su durabilidad, con al menos diez árboles por hectárea. Según la variedad del árbol, las bellotas empiezan a caer a finales de septiembre, principios de octubre o a lo largo del mes de noviembre. Por eso los cerdos no pueden alimentarse de bellotas todo el año, sino sólo cuando la bellota está madura. Es un lugar donde los inviernos son fríos y secos, clima necesario para la elaboración del buen jamón ibérico. Le recomendamos degustar varias calidades de jamón para poder compararlos con el jamón ibérico. Sus características principales son:

- El peso: de 5,5 a 9 kg.
- El tiempo de curación: de 18 a 42 meses.

El jamón ibérico proviene de cerdos ibéricos que viven en libertad durante el periodo de engorde en las dehesas (pastos arbolados) y se alimentan de bellotas, hierbas aromáticas (tomillo, romero...) y a veces de otros alimentos naturales.

- La pezuña negra o gris oscura (en general, pero no es obligatorio) y la pata fina.
- La grasa es amarilla-grisácea y de consistencia blanda.
- El color de la carne va del rosa al rojo púrpura.
- El lado externo presenta el cuero cortado en V (corte serrano) en el hueso, y está cubierto por una espesa capa adiposa que brilla.
- El lado interno está salpicado por la flora micótica, blanca o gris azulada, prueba evidente de su largo proceso de curación en bodega.
- Es más largo que ancho.
- En el jamón aparecen los datos que indican su procedencia. Es la trazabilidad: la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinada a ser incorporada en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo.
- Al cortar un jamón ibérico se pueden distinguir la vetas de grasa entremezcladas a su carne magra, que muestra un color brillante, resultado de la baja fusión de la grasa proporcionada por la bellota (gracias a un mecanismo biológico admirable, la materia grasa se infiltra en la carne magra y en los músculos del animal, y le da su textura tan particular y su untuosidad incomparable).
- A veces se pueden ver unos puntitos blancos en la carne del jamón. No es un defecto, eso sólo demuestra que es un jamón de calidad (de gran curación).
- Su carne untuosa y perfumada resbala en la boca, dejando un gusto de aromas delicados y sabores duraderos.

El jamón ibérico está regulado por el Real Decreto 1469/2007. Esta norma se encarga de definir las razas de cerdos autorizadas con el fin de proteger la denominación "ibérico" y de esta manera evitar los fraudes y distorsiones de la competencia con otros productos porcinos que no corresponden a las expectativas de un consumidor que busca la calidad de los productos derivados del cerdo ibérico.

Podemos encontrar varios tipos y marcas de jamón ibérico pero los más importantes y apreciados son los de la Dehesa de Extremadura, Guijuelo, Huelva y de Los Pedroches, que ostentan la Denominación de Origen que certifica su elaboración y su calidad. Estos jamones disponen de un vitola atada alrededor de la pezuña que confirma su calidad gracias a la trazabilidad (información que permite encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinada a ser incorporada en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo).

En España, el jamón ibérico (o paleta), sobretodo si es de Bellota, es un manjar muy apreciado que se saborea durante todo el año y sobre todo en Navidad. Es muy frecuente recibir un jamón ibérico en el lote de Navidad regalado por la empresa, o por un amigo o pariente. Al regalar un jamón ibérico estamos seguros de siempre acertar.



**La raza
ibérica es
una raza
tan
especial y
rara que
existe una
gran
limitación
de su
producción**

LA RAZA IBÉRICA

Todos los jamones ibéricos provienen de cerdos de raza ibérica.

La ibérica es una raza de cerdos autóctonos de origen mediterráneo. Es la última raza porcina de pastos existente en Europa.

El cerdo de raza ibérica se caracteriza por su color oscuro que va del negro al gris, casi o totalmente sin pelo, y su silueta estilizada. Su pezuña suele ser oscura, pero la denominación popular "**pata negra**" para nombrar el jamón ibérico es incorrecta ya que existen cerdos ibéricos que tienen otros tonos de pezuña diferentes, así como existen otras razas de cerdos en otras partes de Europa que tienen un pelaje o unas pezuñas oscuras y no son de raza ibérica.

La raza ibérica es una raza tan especial y rara que existe una gran limitación de su producción

Variedades de la raza :

- **Negro Lampiño:** estos cerdos tienen una cabeza grande y sus orejas tapan a menudo los ojos, un cuello potente, unas extremidades finas y cortas, el pelo poco abundante o muy corto y unas cerdas finas. Su color varía del negro intenso al gris oscuro.
- **Negro Entrepelado:** mismas características que el Negro Lampiño, pero más peludo y de un negro más intenso.
- **Retinto:** estos cerdos tienen una cabeza alargada de amplia frente, un hocico bien proporcionado y unas amplias orejas que cubren la mitad superior de la cara sin llegar a tapar los ojos, un cuello musculoso, la espalda y las extremidades muy musculosas, y un vientre bien proporcionado. Su color varía del marrón canela al marrón muy oscuro.
- **Rubio andaluz:** estos cerdos tienen una cabeza bien proporcionada, unas orejas de talla mediana en posición horizontal sobre los ojos a modo de visera, un cuello potente y musculoso, la espalda y las extremidades bien musculadas. Su color es más blanquecino y a veces dorado y brillante. Las variedades más significativas son Rubio Dorado y Cano.
- **Manchado de Jabugo:** esta raza viene probablemente del cruce entre estirpes rubias y negras. Estos cerdos tienen una cabeza cónica más bien pequeña y una grupa muy ampulosa. Su color está compuesto por una capa rubia y manchas negras diseminadas por todo el cuerpo.
- **Torbiscal:** es el fruto de un cruce entre varias razas. Su color va del rubio oscuro al marrón oscuro.

EL JAMÓN SERRANO

El jamón curado conocido como "serrano" o "del país" proviene del cerdo blanco o no ibérico cuya principal alimentación son los alimentos compuestos. El término "serrano" significa de la sierra, de la montaña.

El jamón serrano fue y sigue siendo uno de los elementos más característicos de la gastronomía española. Esta denominación, "jamón serrano" está protegida como Especialidad Tradicional Garantizada por el Reglamento de la Unión Europea 2082/92.



Aunque la tradición del jamón serrano se encuentre en toda la península, hay regiones donde esta tradición es más antigua, como es el caso de la provincia de Teruel, una de las primeras en haber obtenido su Denominación de Origen: D.O. Jamón de Teruel.

El proceso de elaboración del jamón serrano tiene tres fases: salazón, reposo y secado. La duración de estas fases determina su calidad, su sabor y su aroma característicos. Este proceso no ha cambiado mucho a lo largo de los años. El gran

progreso radica en el secado, que actualmente se lleva a cabo en los denominados "secaderos", donde es posible un mejor control de las condiciones de secado de los jamones.

La actualización y la mejora de las técnicas tradicionales, así como un seguimiento estricto y continuo del proceso de fabricación, han permitido obtener un producto con un elevado nivel de calidad, convirtiendo el jamón serrano en un producto único y reconocido en el mundo entero.

DIFERENCIAS ENTRE JAMON SERRANO Y JAMÓN IBÉRICO



- El jamón serrano proviene de cerdos blancos o no ibéricos criados de forma industrial, en consecuencia más barato y menos sabroso que los

cerdos ibéricos criados en libertad y alimentados con aporte suplementario de bellotas que les da este gusto tan particular del cerdo ibérico.

- La fluidez de la grasa: el jamón ibérico tiene que tener siempre un aspecto menos seco y mucho más brillante que el serrano.
- El jamón ibérico es más pequeño que el jamón serrano, su forma es más estilizada y el hueso es más largo y fino. La pezuña negra sólo constituye generalmente un signo distintivo pero no exclusivo.



LAS CALIDADES DEL JAMÓN IBÉRICO.

Es importante saber diferenciar los distintos jamones que existen para reconocer las calidades antes de comprar.

Las condiciones de utilización del término ibérico y las características específicas que se deben cumplir en las categorías citadas a continuación están recogidas en una Norma de Calidad para el jamón ibérico, paleta ibérica y caña de lomo ibérico elaborada en España (Real decreto 1469/2007 del 2 de noviembre). Además esta norma está explicada en detalle por el MAPA (Ministerio de la Agricultura, Pesca y Alimentación)

EXISTEN DOS DENOMINACIONES SEGÚN LA RAZA Y CUATRO SEGÚN LA ALIMENTACIÓN:

1/ Según la raza:

- **Ibérico puro:** los cerdos progenitores (padre y madre) son ambos ibéricos puros.
- **Ibérico:** los cerdos progenitores (padre y madre) tienen al menos un 50% de raza ibérica.

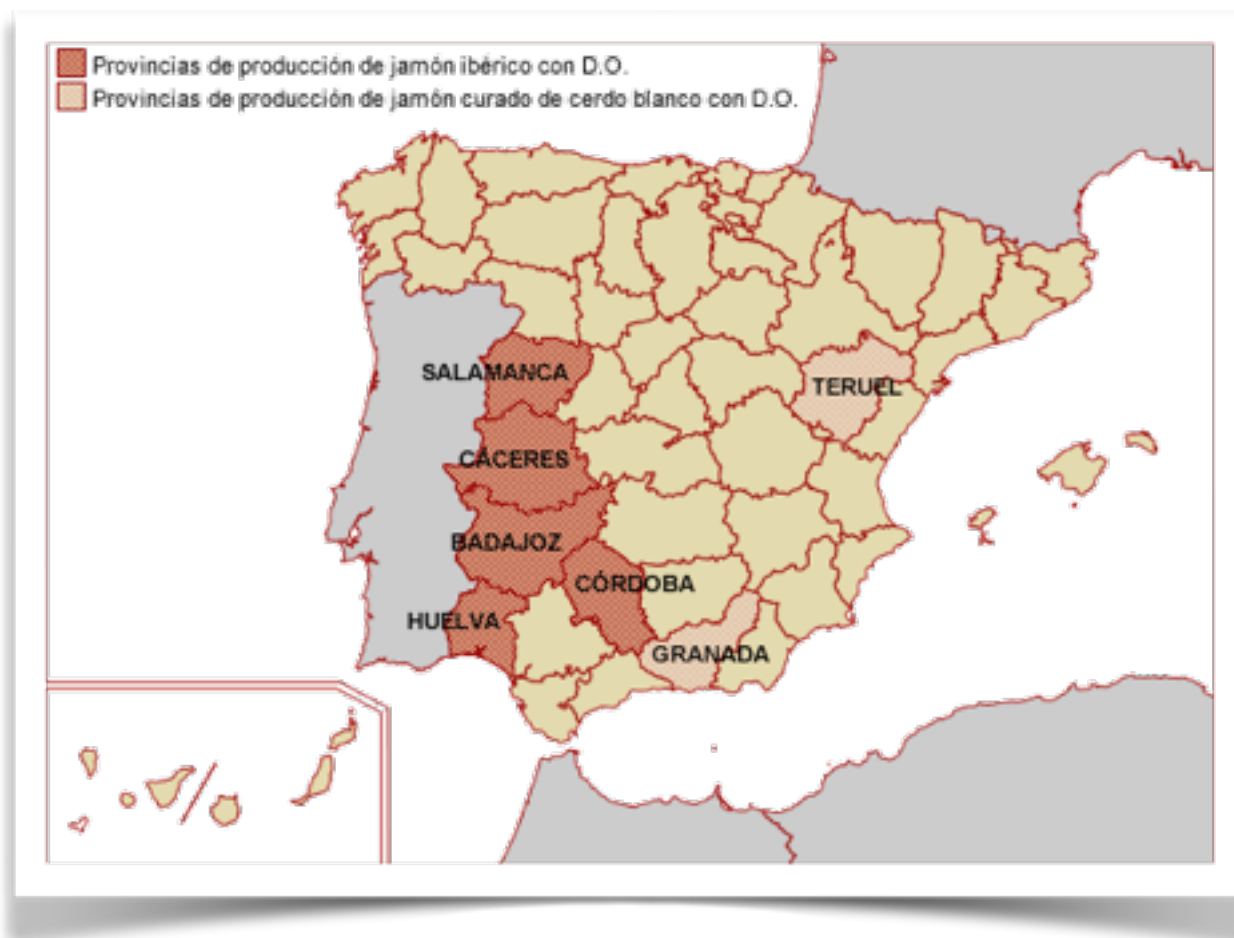
2/ Según la alimentación:

- **Bellota o terminado en montanera:** Esta denominación está reservada a los productos que proceden de cerdos ibéricos que han engordado al menos 46 kg., durante un periodo mínimo de 60 días, a base exclusivamente de alimentos encontrados en libertad en las dehesas, donde la bellota y las hierbas naturales del campo tienen un papel fundamental. En el momento del sacrificio, el animal tendrá al menos 14 meses. Es el más exquisito.
- **Recebo:** Esta denominación está reservada a los productos que proceden de cerdos para los cuales la alimentación con bellotas no ha sido suficiente para poder engordar al menos 46 kg., pero que han engordado al menos 29 kg., durante un periodo mínimo de 60 días. En este caso la dieta está complementada con cereales y leguminosas. En el momento del sacrificio el animal tendrá al menos 14 meses. Los jamones ibéricos de Recebo tienen una gran calidad.
- **Cebo de campo:** Esta denominación está reservada a los productos que proceden de cerdos alimentados con cereales y leguminosas, sin incluir las bellotas en su proceso de engorde. Justo antes de su sacrificio pasan 60 días en el campo y se alimentan también de hierbas y pienso. En el momento del sacrificio, el animal tendrá al menos 12 meses.
- **Cebo:** Esta denominación está reservada a los productos que proceden de cerdos criados en instalaciones cerradas y alimentados esencialmente con cereales y leguminosas hasta llegar a un peso mínimo. En el momento del sacrificio, el animal tendrá al menos 10 meses.

A esta catalogación hay que añadir que cada zona geográfica de tradición jamonera aporta su distinción pero siempre dentro de los parámetros establecidos por la norma.

No debe confundir el término “Jamón Ibérico” con “Jamón de Bellota”. Hay por supuesto unos muy buenos jamones ibéricos, pero el jamón de Bellota es desde luego el mejor y en consecuencia el más caro.

VEAMOS A CONTINUACIÓN LA GEOGRAFÍA DEL JAMÓN ESPAÑOL:



La mayoría de las zonas productoras de jamones ibéricos se ubican en el sur y el suroeste de España (Andalucía y Extremadura) donde se encuentran las "dehesas".

Ciertas zonas fueron creadas, por el Ministerio español de la Agricultura, como Denominaciones de Origen. Estas zonas exigen y controlan que los cerdos ibéricos respeten ciertas normas con el fin de que las piezas puedan recibir la correspondiente etiqueta de calidad. Es el reconocimiento de una calidad superior, debida a la situación geográfica de producción y a la influencia del factor humano durante esta producción.

Hay cuatro Denominaciones de Origen reconocidas a día de hoy para la raza ibérica (D.O. Guijuelo, D.O. Dehesa de Extremadura, D.O. Jamón de Huelva y D.O. Jamón Los Pedroches) y dos para las razas no ibéricas (D.O. Jamón de Teruel y D.O. Jamón de Trevélez).

También veremos las expresiones "Jabugo" y "Pata negra".

LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN DE JAMÓN EN ESPAÑA:



DOP. GUIJUELO

Se trata de la más antigua Denominación de jamones y paletas ibéricas. La zona de producción de la Denominación de Origen Guijuelo comprende el sureste de la provincia de Salamanca, donde se encuentra la comuna de Guijuelo, y se compone de 77 términos municipales. Aquí la climatología es un factor esencial. El proceso de salazón está acelerado gracias al

clima frío y seco, muy favorable a esta maduración. Los jamones son generalmente más untuosos y suaves que los de otras zonas del sur.

El ganado apto para la elaboración de los jamones y paletas amparados por esta denominación será de raza porcina ibérica o del cruce entre la raza ibérica (75%) y la raza Duroc-Jersey (25%).





DOP. DEHESA DE EXTREMADURA

La zona de elaboración de la Denominación de Origen Dehesa de

Extremadura está constituida por

las "dehesas" arboladas de encinas y/o de alcornoques, situadas en las provincias de Cáceres y Badajoz. La zona de elaboración y maduración está integrada por 40 municipios de Badajoz y 45 de Cáceres. El ganado apto para la elaboración de los jamones y paletas amparados por esta denominación será de raza porcina ibérica o del cruce entre la raza ibérica (75%) y la raza Duroc-Jersey (25%).





DOP. JAMÓN DE HUELVA

La zona de producción está constituida por las "dehesas" arboladas de encinas situadas en las provincias de Sevilla, Córdoba, Huelva, Cádiz y Málaga, así como en las provincias de Cáceres y

Badajoz y pertenecientes a las comarcas agrícolas relacionadas en el artículo 4 del Reglamento.

La zona de elaboración está integrada por 31 municipios de la provincia de Huelva, de los cuales el famoso Jabugo, ubicados todos ellos en la comarca de La Sierra. Estos municipios tienen una vieja tradición en la elaboración de este producto.

El ganado apto para la elaboración de los jamones y paletas amparados por esta denominación será de raza porcina ibérica o del cruce entre la raza ibérica (al menos 75%) y la raza Duroc-Jersey.





DOP. JAMÓN LOS PEDROCHES

Estas tierras de "dehesa" fueron compradas a la corona en el siglo XVI y fueron explotadas en gran parte mediante subastas de distintos aprovechamientos entre los que destacaba la "montanera".

Posteriormente, en el siglo XIX, las

tierras fueron desamortizadas pero se mantuvo una vigilancia sobre su cultivo, circunstancia ésta que, junto con otras reglamentaciones posteriores que regularon las talas y los cuidados del encinar, han permitido que este ecosistema llegue a nuestros días tal y como lo conocemos.

En la zona Norte de la provincia de Córdoba se encuentran unas 300.000 hectáreas de Dehesa de Encinar.

La zona de producción de cría y engorde de los cerdos así como el proceso de elaboración comprende los siguientes términos municipales de la provincia de Córdoba: Alcaracejos, Añora, Belalcázar, Bélmez, Los Blázquez, Cardena, Conquista, Dos Torres, Espiel, Fuente La Lancha, Fuente Obejuna, La Granjuela, El Guijo, Hinojosa del Duque, Pedroche, Peñarroya-Pueblonuevo, Pozoblanco, Santa Eufemia, Torrecampo, Valsequillo, Villanueva de Córdoba, Villanueva del Duque, Villanueva del Rey, Villaralto y El Viso, y las zonas con cota superior a los 300 metros de altitud de los términos de Adamuz, Obejo, Posadas, Villaviciosa. Villaharta y esta elaboración de los jamones y paletas amparados por denominación será de raza porcina ibérica o del cruce entre la raza ibérica (al menos 75%) y la raza Duroc-Jersey (25% como mucho).



DOP. JAMÓN DE TERUEL



La zona de producción está constituida por la provincia de Teruel, ubicada al sur de la región de Aragón, en el centro-este de la península. La zona de

elaboración está constituida por aquellos términos municipales de la provincia de Teruel cuya altitud media no sea inferior a 800 m.

Sólo los cerdos (no ibéricos) nacidos y engordados en las explotaciones agrícolas ubicadas en la provincia de Teruel podrán suministrar jamones aptos a la elaboración de jamones protegidos por la D.O.. Las razas

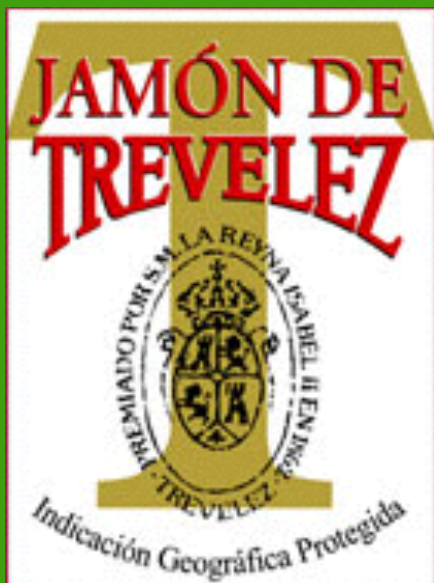


admitidas son los cruces entre una cerda Landrace (tipo estándar), Landrace White, o el cruce de ambas, y un cerdo Landrace (tipo estándar) o Duroc.

La duración de todo el proceso de elaboración es de 12 meses mínimo. Una vez concluido el proceso de maduración y según establezca el Comité de Calificación, los jamones destinados a la Denominación de Origen se marcarán con un sello a fuego con la palabra “Teruel” y con la estrella del escudo de la provincia.



IGP. JAMÓN DE TREVELEZ



Los cerdos aptos son los obtenidos en los cruces de las razas Landrace, Large white y Duroc-Jersey.

La zona de elaboración se encuentra al este de la provincia de Granada. Los municipios que la integran son: Trevélez, Jubiles, Busquístar, Pórtugos, La Tahá, Bubión, Capileira y Bérchules. Actualmente existen, en la comarca, empresas dedicadas a la elaboración de este tipo de jamón con más de 50 años de historia.



IGP. JAMÓN SERÓN

Jamón curado obtenido a partir de los perniles del cerdo (machos castrados y hembras) procedente de alguna de las siguientes razas o cruces entre ellas: Duroc, Large White, Landrace, Blanco Belga, Pietrain y Chato Murciano, y elaborado a través de un proceso de secado-maduración natural, de forma

redondeada, conservando la pata, con o sin corteza, siendo en este último caso eliminada mediante un corte con forma de «V». Color rojo y aspecto brillante al corte, con grasa parcialmente infiltrada en la masa muscular, carne de sabor ligeramente dulce, poco salada y de aroma de medio a intenso. Grasa de consistencia untuosa, brillante, coloración blanca amarillenta, de sabor dulce y aroma intenso

Se comercializa bajo dos categorías:

- Jamón de categoría «S-XVI», de 7 kg de peso mínimo, con un período de elaboración superior a 16 meses.
- Jamón de categoría «S-XX» de peso mínimo 8 kg, con un período de elaboración superior a 20 meses.

Para ambas categorías, el proceso de secado-maduración natural, bajo las condiciones medioambientales de Serón, debe abarcar al menos 12 meses.

Se podrá presentar el producto envasado, bien deshuesado o bien loncheado, siempre y cuando se garantice la calidad y la trazabilidad del mismo

La elaboración del «Jamón de Serón» se realizará exclusivamente dentro del término municipal de Serón, provincia de Almería.



¿A QUÉ NOS REFERIMOS CUANDO HABLAMOS DE JAMÓN DE JABUGO?

Sólo es una denominación comercial utilizada por el consumidor español y no quiere decir necesariamente que se trate de un jamón ibérico. Jabugo es de hecho el nombre de un municipio que tiene una vieja tradición en la elaboración de este producto. Forma parte de la zona de elaboración de la D.O. Jamón de Huelva.



¿Y QUE SIGNIFICA JAMÓN DE PATA NEGRA?

Es importante repetirlo para evitar grandes decepciones a la hora de comprar un jamón ibérico. La expresión "Pata negra" es generalmente utilizada por el consumidor español para designar el jamón ibérico en general, pero no es correcto. Sólo hace referencia al origen de una raza con pezuña negra, ni de obligatoriamente ibérica, ni de una calidad determinada como se cree comúnmente.



LA CRIANZA DEL CERDO IBÉRICO

El cerdo ibérico es el ejemplo perfecto de la ganadería ecológica: en total libertad y a base de productos naturales.

Cuando nacen los lechones (la gestación dura 114 días de media), tienen un peso medio que varía entre 1 y 1,4 kg. A partir de ese momento el animal irá pasando por las siguientes fases:

- Lactancia: El destete definitivo de los lechones se produce aproximadamente 45 días después de su nacimiento, cuando el peso alcanzado sea más o menos entre 12 y 15 kg.
- Alimentación con piensos: Tras el destete, el lechón se alimenta con pienso. Durante este periodo alcanzará unos 25 kg aproximadamente.

Para que los animales puedan empezar la montanera (última fase de engorde final, antes del sacrificio), han de alcanzar un peso específico. Para ello son necesarios otros complementos alimenticios como hierbas y pastos.



La entrada en montanera coincide con la aparición de las bellotas, y la salida coincide con el agotamiento de estos frutos. Aunque las fechas varían en función de la climatología anual y geográfica, dura generalmente desde octubre hasta febrero / marzo. Durante la montanera el cerdo ibérico puede aumentar su peso en más de un kilogramo al día. Come casi 10 kg de bellota al día. No obstante, para comer tal cantidad tiene que hacer mucho ejercicio en busca de las bellotas, lo que permite mejorar de forma considerable la calidad de su carne, haciendo de ella la más preciada y con más reputación para los consumidores del mundo entero.

EL PROCESO DE FABRICACIÓN

Se distinguen las siguientes etapas:

- El sacrificio y el despiece
- La salazón.
- El lavado y el reposo
- El secado
- La curación

El sacrificio y el despiece

Es en esta fase que los laboratorios ubicados en los mismos mataderos toman una muestra del animal para catalogar de forma científica la calidad de la carne (Bellota, Recebo, Cebo de campo o Cebo). Después cada pieza es descuartizada.

La salazón

Después del sacrificio y el despiece, se practica el corte en V (corte "serrano"). Luego los jamones se ponen los unos sobre los otros separados por una fina capa de sal marina para favorecer su deshidratación y su conservación. Se quedan en la sala de salazón que tiene una baja temperatura y un alto porcentaje de humedad. Se dejan reposar un tiempo proporcional a su peso (un día por kg aproximadamente). Sobre todo el jamón no debe quedar demasiado salado, todo lo contrario, tiene que ser de gusto muy suave. Durante este periodo, la sal contribuye al desarrollo del color y de los aromas típicos de los productos curados. Hacia la mitad del periodo de salazón, se da la vuelta a las piezas para obtener una distribución homogénea de la sal.

El lavado y el reposo

Al finalizar el proceso de salazón, se lavan las piezas con agua tibia para eliminar la sal adherida y, una vez suspendidas con cuerdas, reposan entre 1 y 3 meses en salas a baja temperatura y alto porcentaje de humedad.

El secado

El proceso de secado del jamón ibérico se realiza en secaderos naturales y en bodegas, lentamente, para que desaparezca poco a poco la humedad contenida, hasta obtener la correcta difusión de la sal entre la musculatura del jamón. Durante este periodo de secado, que tardará de media entre cuatro y nueve meses, será cuando se producirá la transpiración del jamón con el calor del verano, permitiendo que la grasa se reparta en las fibras musculares. De esta forma todos los aromas aparecen lentamente y el jamón empieza a adquirir su sabor característico y único.

La curación

Finalmente llegamos a la última etapa del proceso de elaboración con la lenta curación en bodegas, a temperatura y humedad constantes. Durante este periodo, que puede durar hasta más de tres años según el peso y la calidad de la pieza, aparecerán los hongos (flora fúngica) en su parte exterior que son el origen de su aroma y su sabor típicos.

Cuando el jamón sale de la bodega, se comprueba su calidad. Para ello se procede a clavar y retirar de cada pieza un punzón, generalmente de hueso de vaca, mediante el cual se realiza una evaluación de aroma. El experto encargado de la valoración posee una gran capacidad olfativa. Como el vino o el queso, el jamón debe presentar unas sensaciones olfativas intensas y agradables. Durante este largo proceso, el jamón habrá perdido aproximadamente una tercera parte de su peso inicial, hasta obtener sus sabores tan característicos. **Desde la cría del cerdo hasta su degustación habremos tenido que esperar al menos dos años y, según la raza y la alimentación del animal, hasta más de cuatro años.**



EL CERDO IBÉRICO

NUEVAS NORMAS DE CALIDAD

El sector pretende recuperar su prestigio mediante la regulación de sus estándares de calidad y ofreciendo una mayor transparencia al consumidor a través de un etiquetado más claro



¿Qué cambia?

- Desaparece la denominación "Recebo"
- Precintos de distinto color según denominación de venta
- En el etiquetado debe aparecer el porcentaje de raza ibérica
- Nuevos estándares mínimos de calidad respecto a tiempos de curación y peso de los productos elaborados

"Pata negra"

Sólo se podrá utilizar en productos de bellota 100% ibéricos

Fuente: Consejo de Ministros del Gobierno de España 10/01/2014
Infografía: Pymes Plataforma Comercial

CLASIFICACIÓN DEL JAMÓN IBÉRICO POR EL TIPO DE ALIMENTACIÓN DEL CERDO.



100% IBÉRICO DE BELLOTA

- CERDO 100% IBÉRICOS
- ALIMENTADOS CON BELLOTAS EN LA DEHESA



IBÉRICO DE BELLOTA

- CERDO CRUZADO
- ALIMENTADOS CON BELLOTAS EN LA DEHESA



CEBO DE CAMPO IBÉRICO

- CERDO CRUZADO
- ALIMENTADOS CON PIENSO AL AIRE LIBRE



CEBO IBÉRICO

- CERDO CRUZADO
- ALIMENTADOS CON PIENSO EN GRANJAS

COMO CORTAR UN JAMÓN

PRINCIPALES PARTES DEL JAMÓN



ANATOMÍA DEL JAMÓN

facebook.com/jamoncitorico

ANTES DE COLOCAR EL JAMÓN EN EL SOPORTE

1

CORTE INICIAL

Con la puntilla haremos un corte en cuña, perpendicular a la pata y circular a la altura del corvejón.

2

LIMPIAR

Con el cuchillo para limpiar, quitaremos la costra, el cuero y el tocino de cobertura. Si vamos a consumir el jamón de una vez, lo limpiaremos íntegramente; de lo contrario, sólo una parte.

UNA VEZ COLOCADO EL JAMÓN EN EL SOPORTE

3

CORTAR

Los cortes serán siempre paralelos entre sí y en dirección opuesta a la pezuña.

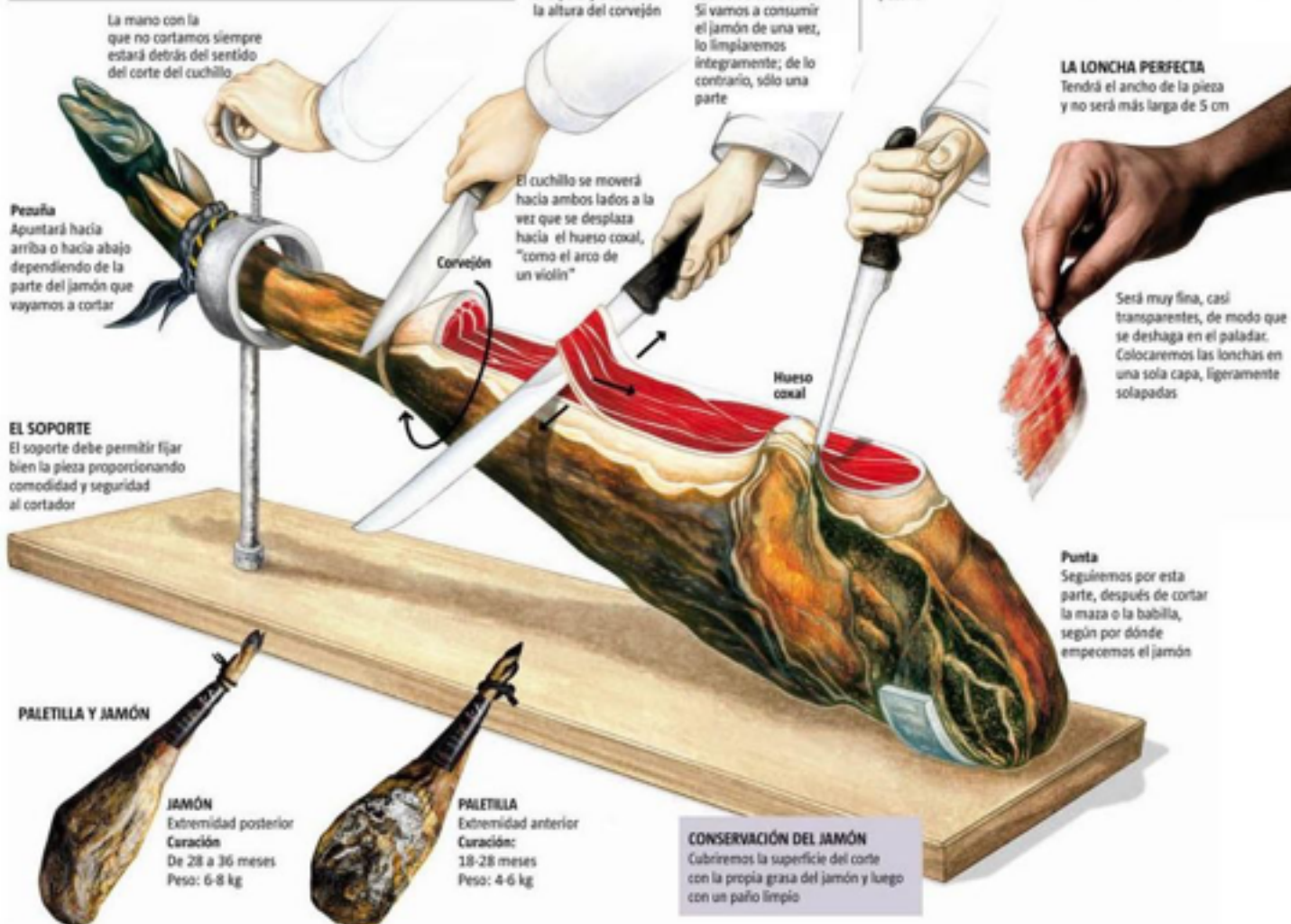
4

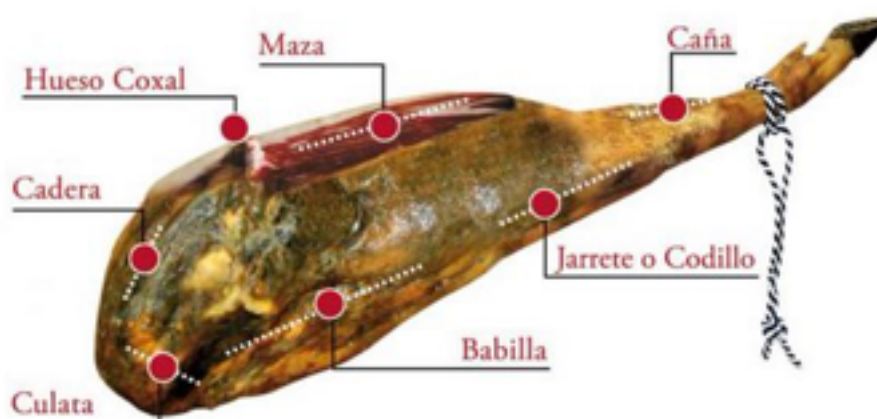
MARCAR

A medida que vayamos cortando la maza, tendremos que ir señalando el hueso coxal, marcando con la puntilla.

LA LONCHA PERFECTA

Tendrá el ancho de la pieza y no será más larga de 5 cm.





Para degustar un buen jamón ibérico (o una buena paleta ibérica) es recomendable el corte mano, en lonchas muy finas, casi transparentes, que funden en el paladar, dispersando así todo su aroma y sabor. Las lonchas deben presentar un aspecto brillante. Los bordes deben estar siempre limpios de corteza para evitar un sabor rancio. Según los expertos, cortando el jamón a máquina, éste pierde una parte de su exquisito sabor y de su aroma.

Los utensilios que necesitará para cortar un jamón o una paleta son los siguientes:

- 1 Un cuchillo pequeño de hoja dura y puntiaguda para la preparación y limpieza del jamón.
- 2 Un cuchillo jamonero de hoja larga, estrecha y flexible para obtener unas finas y deliciosas lonchas.
- 3 Una chaira para afilar el cuchillo jamonero antes de empezar a cortar cada vez que se use. De este modo conseguiremos lonchear finamente sin demasiado esfuerzo. Conviene limpiar el filo del cuchillo con un trapo para retirar el polvo metálico antes de su uso y no darle un mal sabor al jamón
- 4 Un soporte jamonero para fijar bien el jamón y poderlo cortar con comodidad y sin riesgos innecesarios.



1**Colocar el jamón en el soporte :**

Coloque primero el soporte jamonero sobre una superficie firme (mesa, encimera, etc.), a una altura que le resulte confortable.

La forma en la que debe colocar el jamón en el soporte dependerá del tiempo que prevea para su consumo:

- Si se va a consumir de una sola vez (o en un periodo corto de tiempo) deberá colocarse con la pezuña hacia arriba.
- Por el contrario, si piensa consumirlo en varias veces (lo normal en el ámbito doméstico), deberá colocar la pieza con la pezuña hacia abajo, de este modo empezará a cortar por la parte más estrecha del jamón, que es la más curada y con menos grasa, así evitaremos que cuando la comamos esté todavía más reseca.

En nuestro ejemplo colocaremos el jamón con la pezuña hacia arriba:



2

Retirar la corteza y el tocino :

Lo primero que se debe hacer, una vez tenemos el jamón bien fijado en el soporte, es practicar un corte profundo perpendicular al hueso (hasta llegar a éste) con el cuchillo pequeño, a la altura de donde empieza la parte más ancha y carnosa del jamón:



Procederemos entonces a pelar el jamón, empezando por un corte en diagonal en dirección a la primera incisión que hemos realizado anteriormente:



De este modo tendremos un espacio donde ubicar el cuchillo e ir cortando y retirando la corteza y el tocino (la grasa de debajo de la piel que recubre la carne). Si se va a consumir la pieza en una sola vez podemos pelar el jamón entero. De lo contrario, pelaremos la parte que vayamos a consumir y en posteriores ocasiones se irán perfilando los lados para retirar la corteza y el tocino conforme vayamos cortando nuevas lonchas.



Es aconsejable reservar unos trozos de las primeras capas de grasa para tapar la superficie de corte del jamón cuando terminemos de lonchear.

3**Cortar en finas lonchas :**

Empieze a extraer lonchas de jamón cortando desde la parte más estrecha hacia la más ancha de la pieza. Es importante que el cuchillo esté muy bien afilado. Para ello use la chaira.



Las primeras lonchas serán de grasa, pero pronto llegará a la carne. Una vez allí esmérese en obtener lonchas muy finas y de unos 4 o 5 centímetros de largo. Hágalo deslizando suavemente el cuchillo jamonero por el jamón en pequeños movimientos de vaivén y manteniendo siempre la mano libre a más altura y por detrás del cuchillo, para recoger la loncha y no sufrir accidentes.

La superficie del jamón que se está cortando debe quedar siempre lo más plana posible. Si al cabo de unos cortes la superficie empieza a quedar curva, rectifíquela cortando algunas lonchas más gruesas para que quede lo más nivelada posible. Aprovechará mucho más el jamón de este modo.

4**Al llegar al hueso :**

Pronto llegará al hueso de la cadera. Verá que aparece la punta del hueso coxal por la parte más alejada a la pezuña.

En ese momento deberá realizar un corte con el cuchillo pequeño para desprender la carne del hueso y así facilitar el loncheado de toda la pieza:

**5****Dar la vuelta al jamón :**

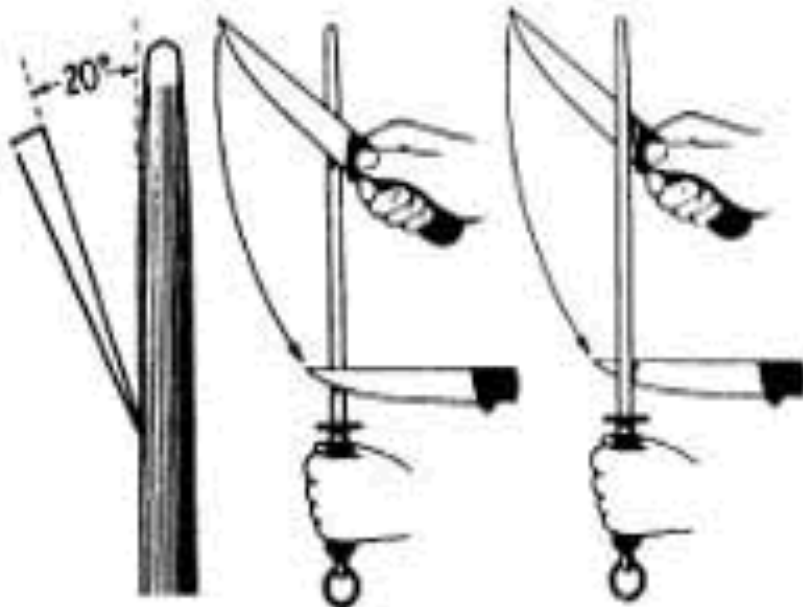
Cuando ya no pueda cortar más, dele la vuelta al jamón y asegúrese que vuelve a estar bien fijado en el soporte jamonero.

Procederemos del mismo modo que antes en esta parte del jamón: realizaremos un corte perpendicular al hueso en la pata, justo donde empieza la parte carnosa, y pelaremos el jamón, extrayendo la corteza y el tocino. Iremos cortando lonchas del mismo modo que anteriormente, siempre con cuidado de no lastimarse.



Y para terminar, unos consejos :

- Afile siempre el cuchillo con la chaira (u otro tipo de afilador) antes de disponerse a lonchear. Para ello deberá pasar la hoja del cuchillo por la chaira realizando un movimiento de arriba a abajo y desde la parte del filo más cercana a la mano hacia la punta, describiendo un movimiento circular. Lo ideal es que la hoja forme un ángulo de unos 20° con la superficie de la chaira:



- Tape la superficie de donde ha ido cortando lonchas con los trozos de tocino que desprendió al empezarlo. De este modo lo conservará en condiciones óptimas.
- Si sobre la superficie donde ha ido cortando aparece un velo blanco, puede limpiarlo con un trapo o papel de cocina y unas gotas de aceite de oliva. Se trata de moho xxxxxxxxxxxx.
- Las pequeñas motas blancas que a veces puede encontrar en la carne del jamón son cristalizaciones de xxxxxxxx e indican un buen proceso de curación de la pieza.
- Es importante saber que cada parte del jamón tiene un sabor distinto. Conviene variar la zona de corte de las lonchas cuando se dispone a preparar una ración y así disfrutar de una más amplia gama de sabores.
- La ración ideal de lonchas de jamón ibérico es de alrededor 100 gramos. Si ha cortado bien las lonchas (muy finas y cortas) esta cantidad le dará para llenar un plato. Las lonchas de jamón se colocan planas en el plato, empezando desde el exterior hacia el interior, según los gourmets.
- Recuerde intentar mantener nivelada en todo momento la superficie de corte del jamón, manteniéndola lo más paralela posible al hueso.
- El jamón debe tener siempre el borde de la superficie de corte limpio y libre de corteza y exceso de tocino para evitar sabores rancios (lo ideal es dejar una paca de grasa de no más de un centímetro).
- La carne más cercana al hueso e imposible de lonchear es ideal para cortarla en pequeños tacos y usarla para aperitivo o para cocinar (en una ensalada, para darle sabor a una salsa de tomate, etc...)
- Para preparar un delicioso caldo o ensalzar el sabor de un potaje, no hay nada como los huesos del jamón ibérico. Córtelos en trozos de aproximadamente 10 cm. y congélelos con el fin de conservarlos sin problema.

COMO CORTAR UNA PALETA



Para degustar una buena paleta ibérica (o un buen jamón ibérico) es recomendable el corte mano, en lonchas muy finas, casi transparentes, que funden en el paladar, liberando y dispersando todo su aroma y sabor. Las lonchas deben presentar un aspecto brillante. Los bordes deben estar siempre limpios de corteza para evitar un sabor rancio. Según los expertos, cortando el jamón a máquina, éste pierde una parte de su exquisito sabor y de su aroma.

Los utensilios que necesitará para cortar una paleta o un jamón son los siguientes:

- 1 Un cuchillo pequeño de hoja dura y puntiaguda para la preparación y limpieza de la paleta.
- 2 Un cuchillo jamonero de hoja larga, estrecha y flexible para obtener unas finas y deliciosas lonchas.
- 3 Una chaira para afilar el cuchillo jamonero antes de empezar a cortar cada vez que se use. De este modo conseguiremos lonchear finamente sin demasiado esfuerzo. Conviene limpiar el filo del cuchillo con un trapo después del afilado, para retirar el polvo metálico antes de su uso y no darle un mal sabor a la paleta.
- 4 Un soporte jamonero para fijar bien la paleta y poderla cortar con comodidad y sin riesgos innecesarios.

1

Colocar la paleta en el soporte :

Coloque primero el soporte jamonero sobre una superficie firme (mesa, encimera, etc.), a una altura que le resulte confortable.



La forma en la que debe colocar la paleta en el soporte dependerá del tiempo que prevea para su consumo:

- Si se va a consumir de una sola vez (o en un periodo corto de tiempo) deberá colocarse con la pezuña hacia arriba.
- Por el contrario, si piensa consumirla en varias veces (lo normal en el ámbito doméstico), deberá colocar la pieza con la pezuña hacia abajo, de este modo empezará a cortar por la parte más estrecha de la paleta, que es la más curada y con menos grasa, así evitaremos que cuando la comamos esté todavía más reseca.

2

Retirar la corteza y el tocino :

Lo primero que se debe hacer, una vez tenemos la paleta bien fijada en el soporte, es practicar un corte profundo perpendicular al hueso con el cuchillo pequeño, a la altura de donde empieza la parte más ancha y carnosa de la paleta, justo después del hueso apreciable en forma de protuberancia y fácilmente localizable al tacto o golpeando suavemente con la parte no afilada del cuchillo:



Procederemos entonces a pelar la paleta, empezando desde la primera incisión que hemos realizado anteriormente hacia el extremo más alejado de la pezuña, cortando y retirando la corteza y el tocino (la grasa de debajo de la piel que recubre la carne). Si se va a consumir la pieza en una sola vez podemos pelar la paleta entera. De lo contrario, pelaremos la parte que vayamos a consumir y en posteriores ocasiones se irán perfilando los lados para retirar la corteza y el tocino conforme vayamos cortando nuevas lonchas:

Es aconsejable reservar unos trozos de las primeras capas de grasa para tapar la superficie de corte de la paleta cuando terminemos de lonchear.

3

Cortar en finas lonchas :

Empiece a extraer lonchas de paleta cortando desde la parte más estrecha hacia la más ancha de la pieza. Es importante que el cuchillo esté muy bien afilado. Para ello use la chaira.

Las primeras lonchas serán de grasa, pero pronto llegará a la carne. Una vez allí esmérese en obtener lonchas muy finas y de unos 4 o 5 centímetros de largo. Hágalo deslizando suavemente el cuchillo jamonero por la paleta en pequeños movimientos de vaivén y manteniendo siempre la mano libre a más altura y por detrás del cuchillo, para recoger la loncha y no sufrir accidentes.



La superficie de la paleta que se está cortando debe quedar siempre lo más plana posible. Si al cabo de unos cortes la superficie empieza a quedar curva, rectifíquela cortando algunas lonchas más gruesas para que quede lo más nivelada posible. Aprovechará mucho más la paleta de este modo.

4

Al llegar al hueso :

A diferencia de cortar un jamón, la paleta contiene menos carne y más hueso (lo que le otorga un sabor más intenso debido a la mejor penetración de la sal en el proceso de producción), por lo que su corte resulta algo más dificultoso. Cuando empiece a asomar el omóplato (el hueso grande y plano que hallará en el extremo más alejado de la pezuña), practique una incisión profunda con el cuchillo pequeño, con el fin de separar la carne del hueso y facilitar el loncheado.

5**Dar la vuelta a la paleta :**

Cuando ya no pueda cortar más, dele la vuelta a la paleta y asegúrese que vuelve a estar bien fijada en el soporte jamonero.

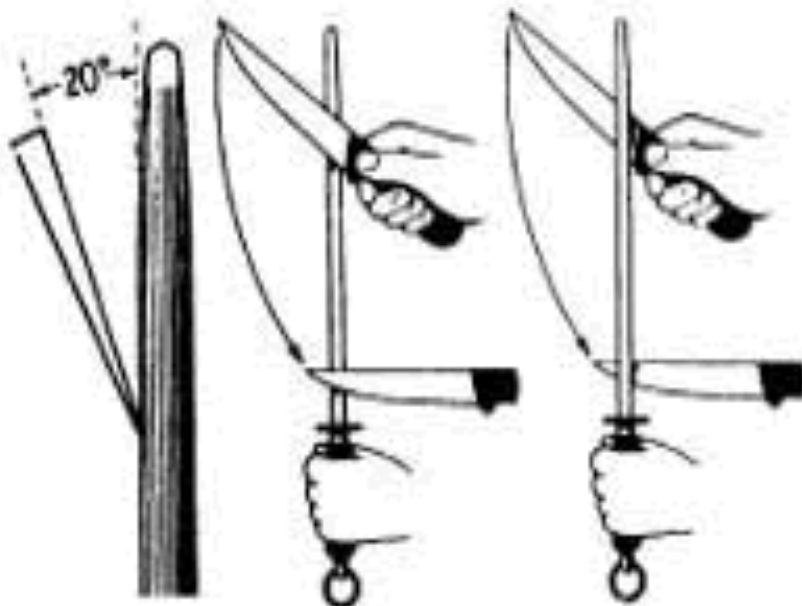
Procederemos del mismo modo que antes en esta parte de la paleta: realizaremos un corte perpendicular al hueso en la pata, justo donde empieza la parte carnosa, y pelaremos la paleta, extrayendo la corteza y el tocino. Iremos cortando lonchas del mismo modo que anteriormente, siempre con cuidado de no lastimarse.

Observe que esta parte de la paleta tiene dos zonas de corte: ambas deben quedar siempre planas conforme vayamos loncheando.



Y para terminar, unos consejos :

- Afíle siempre el cuchillo con la chaira (u otro tipo de afilador) antes de disponerse a lonchear. Para ello deberá pasar la hoja del cuchillo por la chaira realizando un movimiento de arriba a abajo y desde la parte del filo más cercana a la mano hacia la punta, describiendo un movimiento circular. Lo ideal es que la hoja forme un ángulo de unos 20° con la superficie de la chaira:



- Tape la superficie de la paleta de la que ha ido cortando lonchas con los trozos de tocino que desprendió al empezarlo. De este modo la conservará en condiciones óptimas.
- Si sobre la superficie de corte aparece un velo blanco, puede limpiarlo con un trapo o papel de cocina y unas gotas de aceite de oliva. Se trata de moho xxxxxxxxxxxx.
- Las pequeñas motas blancas que a veces puede encontrar en la carne de la paleta son cristalizaciones de xxxxxxxx e indican un buen proceso de curación de la pieza.
- Es importante saber que cada parte de la paleta tiene un sabor distinto. Conviene variar la zona de corte de las lonchas cuando se dispone a preparar una ración y así disfrutar de una más amplia gama de sabores.
- La ración ideal de lonchas de paleta o jamón ibérico es de alrededor 100 gramos. Si ha cortado bien las lonchas (muy finas y cortas) esta cantidad le será suficiente para llenar un plato. Las lonchas de jamón o paleta ibéricos se colocan planas en el plato, empezando desde el exterior hacia el interior, según los gourmets.
- Recuerde intentar mantener nivelada en todo momento la superficie de corte de la paleta, manteniéndola lo más paralela posible al hueso.
- La paleta debe tener siempre el borde de la superficie de corte limpio y libre de corteza y exceso de tocino para evitar sabores rancios (lo ideal es dejar una capa de grasa de no más de un centímetro).
- La carne más cercana al hueso e imposible de lonchear es ideal para cortarla en pequeños tacos y usarla como aperitivo o para cocinar (en una ensalada, para darle sabor a una salsa de tomate, etc...)
- Para preparar un delicioso caldo o ensalzar el sabor de un quiso, no hay nada como los huesos de la paleta ibérica. Córtelos en trozos de aproximadamente 10 cm. y congélelos con el fin de conservarlos sin problema.

RECOMENDACIONES DE CONSERVACIÓN

Pieza entera:

Cuando reciba un jamón, sáquelo de su caja y quítele la funda o envoltorio. La pieza de jamón debe conservarse en un lugar fresco (15°C aproximadamente), seco y a salvo de los insectos. Puede suspenderlo o instalarlo sobre su soporte.

Con el fin de apreciar mejor todo su sabor, le aconsejamos consumirlo a una temperatura ambiente (19°C a 22°C).

Para una perfecta conservación del jamón después su corte, use la grasa que ha retirado para proteger la superficie cortada y evitar así que se reseque. Después cúbralo con un paño limpio.

Si el producto no está bien conservado una vez empezado el corte, una capa blanca comúnmente conocida como moho puede aparecer. Eso no es nada grave, sólo tiene que limpiar esta zona con papel de cocina empapado con aceite de oliva y podrá seguir cortando su jamón.

Charcutería envasada al vacío:

Saque el producto de su embalaje y consúmlalo a temperatura ambiente (19°C a 22°C) para disfrutar mejor de todo su sabor.

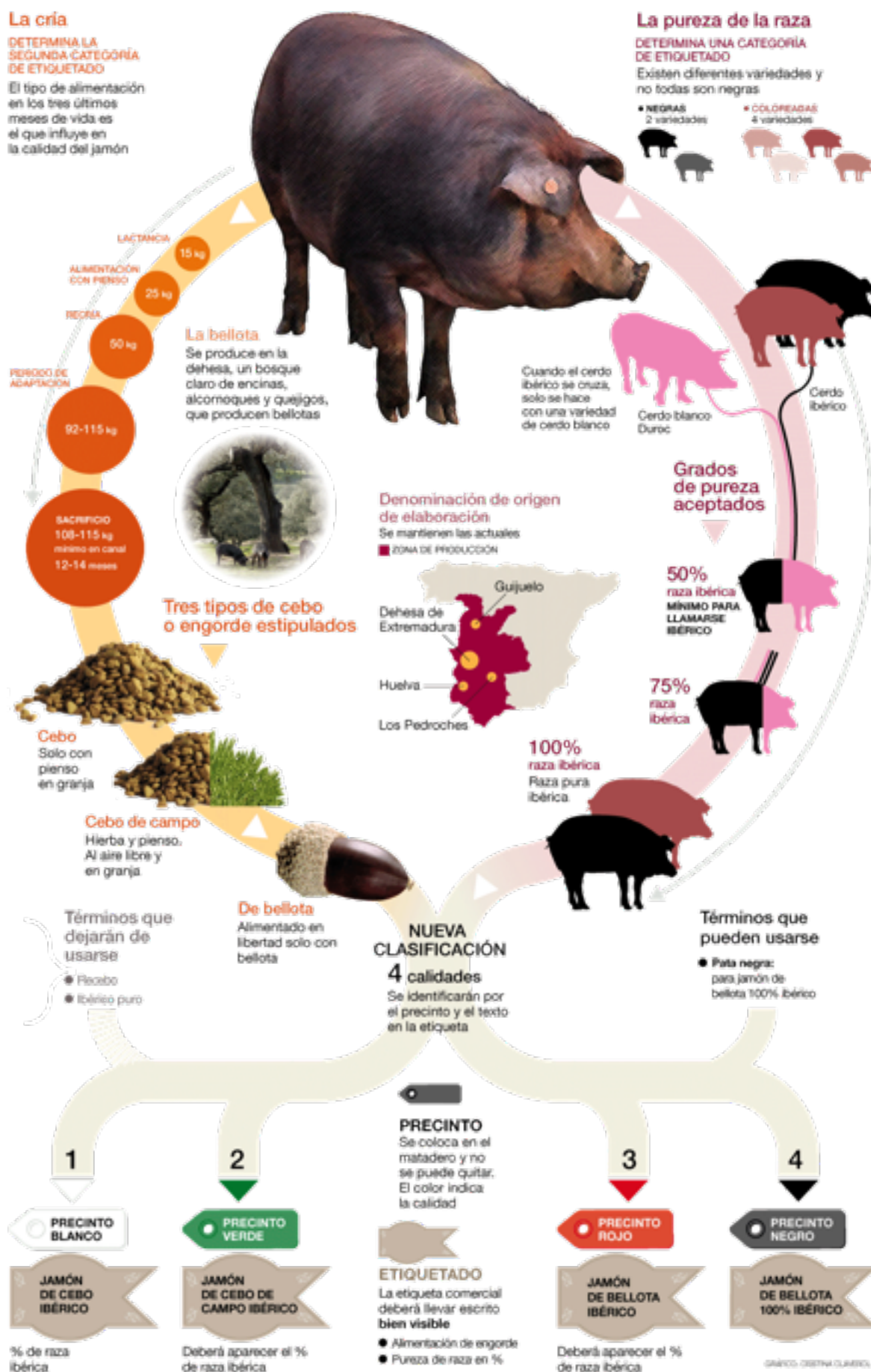
Después, consérvelo en un lugar fresco (15°C aproximadamente), seco y a salvo de los insectos

Producto en lonchas envasado al vacío:

En cuanto lo reciba, guárdelo en la nevera. Sáquelo más o menos una hora antes de su degustación, para consumirlo a temperatura ambiente (19°C a 22°C) y así disfrutar mejor de todo su sabor.



RESUMEN ASPECTOS FUNDAMENTALES





PROCESO DE ELABORACIÓN DEL JAMÓN IBÉRICO



RESUMEN ASPECTOS FUNDAMENTALES NUEVAS ETIQUETAS



Normativa Cerdo Ibérico RD 4/2014 de 10 de Enero

CERDO IBÉRICO

ALIMENTACION

PUREZA RAZA

ETIQUETADO

En la dehesa. Alimentándose en su fase de engorde exclusivamente de Bellotas, Tuberculos y hierbas.



100% Raza Ibérica

75 % Raza Ibérica

50% Raza Ibérica



Cuando en su alimentación, además de los recursos de la Dehesa se le suplementa con ayuda de piensos.



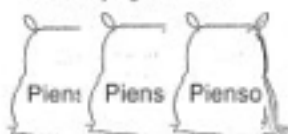
100% Raza Ibérica

75 % Raza Ibérica

50% Raza Ibérica



Cuando en su alimentación se emplean piensos compuestos, cereales y leguminosas.



100% Raza Ibérica

75 % Raza Ibérica

50% Raza Ibérica



PATA NEGRA: Reservado única y exclusivamente a cerdos "de Bellota 100% Ibérica"

★★★★★

Quedan Prohibidos los terminos "Recebo" e "Ibérico Puro"

★★★★★

Se fija la maduración mínima para los jamones por peso:

Menor a 7Kg en 20 meses

Mayor a 7Kg en 24 meses

Paletas mínimo 12 meses

★★★★★

Se fija un peso mínimo de venta de las piezas según:

Raza	Jamones	Paletas
100%	5,75 Kg	3,75 Kg
75%	7 Kg	4 Kg
50%	7 Kg	4 Kg

★★★★★

Se fija el peso y la edad mínima para el sacrificio.

	Peso	Edad
Bellota	108 Kg	14 meses
Cebo de Campo	115 Kg	12 meses
Cebo	115 Kg	10 meses