

# El Jamón Ibérico

Un Producto muy Nuestro





# Índice

1. Introducción	2
2. El cerdo ibérico, su alimentación y el proceso de elaboración del jamón	2
3. Producción y consumo	4
4. Comercialización en la Comunidad de Madrid	4
5. Razones para elegir jamón ibérico	5
6. Presentaciones comerciales	6
7. Características externas	6
8. Cómo cortar un buen jamón	7
9. Marco legal. Norma de Calidad	8
10. Denominaciones de Origen	8
11. Etiquetado	11
12. Actuaciones de la Comunidad de Madrid para proteger al consumidor	14

## EL JAMÓN IBÉRICO

---

### 1. INTRODUCCIÓN

El jamón ibérico es un producto **único** en el mundo, un verdadero manjar, dentro de la denominada **dieta mediterránea**.

Sus especiales características organolépticas y sus propiedades nutricionales son determinantes de una **calidad** excepcional, que hacen que este producto no sólo cuente con gran prestigio en nuestro país, sino que también esté calando cada vez más en los mercados más exigentes del mundo.

La obtención de este "producto estrella" surge como consecuencia de la interacción de cuatro **factores** esenciales:

- Una raza única con unas características genéticas propias: el cerdo ibérico.
- Una alimentación a base de bellotas y el ejercicio que realiza el cerdo en busca del alimento, que hace que los animales tengan menos grasas superficiales y más grasas entreveradas.
- Un microclima y un ecosistema particular: la dehesa
- Un proceso largo de elaboración y curado, donde la calidad del curado en secaderos apropiados es determinante.

El resultado de todo ello es un producto de excelente e incomparable calidad, con un valor añadido fuera de toda duda pero con unos elevados costes de producción,

que inciden directamente en el precio final.

### 2. EL CERDO IBERICO, SU ALIMENTACION Y EL PROCESO DE ELABORACION DEL JAMON

El cerdo ibérico es una **raza propia** de la Península Ibérica, criada en el sudoeste de España y en el sudeste de Portugal. En nuestro país, la que posee mayor número de animales es Extremadura con el 46% del censo, el segundo lugar lo ocupa Andalucía con el 38%, seguida en tercer lugar de Castilla y León (14%) y finalmente Castilla La Mancha con algo más del 1% del censo.

El cerdo ibérico es un animal con una elevada capacidad de **pastoreo y rusticidad**, constituyendo la base de un sistema de explotación ganadera ligado al medio natural, aprovechando y revalorizando la dehesa, ejerciendo de esta forma una **función medioambiental**. En el proceso de adaptación al medio, el cerdo ibérico ha desarrollado una característica genética que le permite almacenar depósitos lipídicos **infiltrados**, dando lugar a esas vetas blancas que proporcionan al jamón ibérico su incomparable untuosidad, textura y aroma.

El sistema de cría tradicional de este animal es la montanera, alimentándose durante un tiempo de las **bellotas** procedentes mayoritariamente de encinas, aunque también de otros árboles como los alcornoques y quejigos.

La alimentación que se le aporta al cerdo ibérico en la **fase final del periodo productivo** tiene una importancia capital a la hora de conformar la calidad de sus productos derivados, actuando de manera determinante sobre la excelencia del producto final. De esta forma, en función de la alimentación se pueden establecer tres sistemas productivos, que a su vez darán lugar a **tres tipos de productos**:

a) Producción tradicional, en la que el animal entra en montanera como mínimo a los diez meses de edad con un peso medio (por partida) comprendido entre los 80.5 y los 115 Kg. (7 a 10 arrobas) alimentándose de bellotas y pastos hasta llegar a un peso entre 150 y 180 kilos con una reposición mínima en este ecosistema de 46 kg. (4 arrobas), dando lugar a productos de máxima calidad comercializados



Fotografía cedida por la D.O. Los Pedroches

posteriormente bajo la denominación **"de bellota"** o **"terminado en montanera"**.

- b) Al igual que el anterior, el animal tras entrar en montanera y después de reponer un mínimo de 28,5 kilos (2,5 arrobas) en este régimen de explotación, pasa a ser alimentado hasta el momento de su sacrificio mediante piensos compuestos, constituidos fundamentalmente a base de cereales y leguminosas (1-1.5 kg/día). Sus productos derivados se comercializan bajo la denominación **"de recebo"** o **"terminado en recebo"**.
- c) Un tercer sistema consiste en el empleo de piensos compuestos para alimentación durante la totalidad de periodo de cebo hasta alcanzar el peso de sacrificio. La edad mínima de sacrificio será de diez meses y sus productos derivados se comercializan bajo la denominación **"de cebo"**

En cuanto al **proceso de elaboración** del jamón ibérico, este es complejo y sustancialmente diferente al empleado en la preparación de jamones procedentes de animales de otras razas. Estas diferencias se deben principalmente a que el cerdo ibérico se sacrifica a una mayor edad y a que las características, distribución y cantidad de grasa de estos animales es también distinta, variando también en función de la zona geográfica. Por otra parte, el tiempo de

## EL JAMÓN IBÉRICO

---

**curación** es largo, de 14 a 36 meses y aunque, se han incorporado innovaciones tecnológicas en todo el procesado, éste sigue siendo mayoritariamente dependiente de las condiciones climáticas naturales, al menos durante la maduración (secadero y bodega).

### 3. PRODUCCION Y CONSUMO

El **mercado** de productos ibéricos supone el 12% de todos los productos curados, con un **valor económico** de alrededor del 20% del total del volumen de negocio relacionado con paletas y jamones.

En lo referente al **consumo** de jamón ibérico cabe señalar lo siguiente:

- Destaca una fuerte **estacionalidad**, centrada en la época navideña.
- La **zona** de mayor consumo se asienta en el sudoeste de nuestro país (Andalucía y Extremadura), seguida de las zonas metropolitanas de Madrid y Barcelona. A continuación se sitúa el País Vasco, Cantabria, Navarra y La Rioja, junto a Galicia y Asturias.
- La media de consumo en el hogar es aún muy pequeña situándose en torno a unos **200 gramos por persona y año**, si bien hay que tener en cuenta que la mayor parte del consumo se centra principalmente en el ámbito de la restauración.

- En lo que respecta a la **forma de adquirir el producto en el mercado**, los españoles lo compran de formas muy diversas: casi la mitad de ellos (47%) prefiere comprarlo al corte o peso, un 33% adquiere la pieza entera y el 20% restante lo compra en forma de lonchas ya envasadas.
- En cuanto al **lugar de adquisición**, la pieza de jamón ibérico entera se suele comprar en tiendas tipo delicatessen o en supermercados, mientras que los loncheados envasados se adquieren mayoritariamente en supermercados e hipermercados, centrándose la compra de jamón al corte en supermercados o charcuterías de barrio.

### 4. COMERCIALIZACION Y CONSUMO EN LA COMUNIDAD DE MADRID

El **consumo** de **jamón curado** está profundamente arraigado en nuestro país. En el caso concreto del jamón ibérico su consumo es menor, si bien su valor económico es más importante y está directamente relacionado con su calidad.

En la **comercialización** del jamón ibérico en nuestra Comunidad nos encontramos con dos sectores de gran peso específico: la distribución y la restauración. Son estas dos áreas clave en donde se debe incidir para que, cualquier acción de prevención y control del fraude pueda ser efectiva.



En la comercialización y consumo del jamón ibérico en la Comunidad de Madrid se ha de **tener en cuenta** lo siguiente:

- El consumo de jamón ibérico supone alrededor del 11% del total del jamón curado comercializado en nuestra Comunidad.
- Un tercio del jamón ibérico se pone en el mercado a través del sector de la restauración y hostelería, comercializándose los dos tercios restantes a través del sector distribuidor, en forma de piezas enteras o troceado (33% de los casos) o bien al corte (66%).

Teniendo en cuenta el valor que alcanzan este tipo de productos, la importancia económica de la existencia de engaños al consumidor resulta evidente.

### 5. RAZONES PARA ELEGIR JAMON IBERICO

El jamón ibérico es un producto cárnico muy apreciado por los consumidores. Sus especiales características organolépticas y sus propiedades nutricionales le confieren una calidad excepcional, que viene dada fundamentalmente por las particularidades del cerdo ibérico, su alimentación, así como al proceso de elaboración y curado

Entre sus características **organolépticas** destacan las siguientes:

- Posee un **aroma** característico, agradable, intenso y persistente
- Es sabroso y poco salado
- Es **jugoso**

Desde el punto de vista **nutricional** tiene numerosos beneficios para nuestro organismo:

- Tiene una especial composición en **ácidos grasos**, de entre los que destaca el ácido oleico, con un efecto beneficioso sobre el colesterol, aumenta el colesterol "bueno" y disminuye el colesterol "malo" o aterogénico, contribuyendo de esta manera, a reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares.
- Aporta **vitaminas** B1, B6, B12 y ácido fólico, muy beneficiosas para el sistema nervioso. Asimismo tiene un alto contenido en vitamina E, con propiedades antioxidantes.
- Rico en **minerales** como el hierro, fósforo, potasio, magnesio y zinc. Destaca también la presencia de sodio, debido al empleo de sal en el curado, si bien en proporción menor a la de otros tipos de jamones.
- Contenido elevado de **proteínas** de muy alta calidad, que constituyen un aporte importante de aminoácidos esenciales, además de poseer una elevada digestibilidad.

## EL JAMÓN IBÉRICO

En virtud de estas circunstancias podría recomendarse como alimento de consumo habitual y moderado, pudiendo sustituir parcialmente como fuente de proteínas a otros alimentos proteicos convencionales debido a su efecto beneficioso sobre el colesterol en sangre.

### 6. PRESENTACIONES COMERCIALES

La presentación de las piezas enteras de ibérico, es siempre con pata y corte en "V", a excepción de la paleta con denominación de origen "Paleta de Huelva" que admite también el corte en "media luna".

Partiendo de la pieza entera, podrán obtenerse otras presentaciones en las que cabe cualquier combinación entre deshuesado o no, con o sin piel, troceado, loncheado, etc.

### 7. CARACTERÍSTICAS EXTERNAS



- **Piezas** con una silueta estilizada.
- **Pata** fina y sin pelos.
- La **pezuña** suele ser oscura si bien, el color negro de la **pezuña** no es exclusivo de la raza ibérica al existir otras razas de cerdos de piel negra que no son ibéricos. Por el contrario, existen algunas variedades de raza ibérica que pueden no tener capa negra.
- El **peso** suele oscilar entre 6 y 7,5 Kilos aunque puede haber jamones con más de 8 kilos.
- **Corte** de la pieza normalmente tipo serrano en "V" en su cara externa mientras que el costado contrario aparece recubierto de una gruesa capa adiposa brillante y salpicada de colores blancos o grises azulados generados durante la maduración.
- **Textura:**
  - **Grasa:** Al presionar con los dedos en el jamón, los dedos se hunden. Grasa blanda. La que queda entre los dedos tiene un tacto muy suave.
  - **Magro:** Poco fibroso, no extremadamente seco, ni excesivamente blando.
- Al corte, **las lonchas** tienen unas vetas blancas debido a las infiltraciones de la grasa entre la masa muscular que presenta un color rojo intenso.





Fotografía cedida por la D.O. Los Pedroches

## 8. COMO CORTAR UN BUEN JAMON

- Se debe cortar en lonchas muy delgadas, para poder saborearlo plenamente y apreciar mejor su calidad.
  - No debe guardarse en frigorífico, ni comerse muy frío. Pierde gusto.
  - El corte estará siempre protegido con trozos de su propio tocino y corteza, con el fin de mantener la grasa superficial siempre fresca.
  - Solamente debe cortarse el jamón que tenga previsto consumir.
  - Las piezas deben cortarse justo antes de ser servidas para su consumo. Es entonces cuando mejor se pueden apreciar sus cualidades.
- Aspecto brillante al corte debido a la grasa infiltrada.
  - Olor intenso y agradable.
  - Aroma y sabor característicos debido a la grasa infiltrada, así como a los cambios químicos originados durante el proceso de maduración.
  - Aroma agradable, intenso y persistente.
  - Sabor sabroso, poco salado.
  - Es frecuente la presencia de puntitos blancos en la masa muscular debido a la cristalización del aminoácido **tirosina** de las proteínas musculares, producida como consecuencia de una larga maduración. Este hecho no debe entenderse como una alteración o defecto del producto.



### 9. MARCO LEGAL. NORMA DE CALIDAD

Con independencia del cumplimiento obligatorio de la totalidad de la normativa nacional y comunitaria relacionada con los aspectos higiénico-sanitarios, así como de sanidad y protección animal a la que está obligado el sector, existe otra normativa relacionada con la calidad de este producto: La Norma de Calidad para el jamón ibérico, paleta ibérica y caña de lomo ibérico elaborados en España (Real Decreto 1083/2001, de 5 de octubre) y sus modificaciones.

Esta Norma se **justifica** por la necesidad de una correcta y leal competencia en el mercado, además de garantizar una adecuada defensa de los derechos de los consumidores.

Su **objetivo** es poner límite a posibles imitaciones que pudiesen surgir y a la necesidad de establecer unas condiciones mínimas en relación con el régimen de producción, alimentación, materia prima y tiempo de curación, que garanticen al consumidor un adecuado nivel de calidad y homogeneidad en el producto. Indirectamente también ha contribuido a ordenar y clarificar el sector del cerdo Ibérico defendiendo y conservando la autenticidad de la raza y fomentando una explotación extensiva adaptada al medio natural en el entorno de la dehesa

Se trata de una **Norma moderna** al adelantarse a los requisitos y directrices del

nuevo enfoque de la legislación alimentaria de la Unión Europea que incluye aspectos como la trazabilidad, el autocontrol, el etiquetado, la existencia de entidades de certificación independiente, etc.

### 10. DENOMINACIONES DE ORIGEN

La Unión Europea aplica en todos los Estados miembros una política común de valoración y promoción de la calidad alimentaria a través de unos sistemas, cuyo principal objetivo es reconocer la calidad y personalidad de los productos amparados por ellos.

Las Denominaciones de Origen, en el subsector del ibérico, juegan un **importante papel** contribuyendo no sólo a mejorar la calidad del producto que amparan sino realizando también una labor fundamental en la promoción de su imagen. Por otro lado, han contribuido de forma importante a la vertebración de un sector compuesto por un gran número de pequeñas y medianas industrias, lo que ha proporcionado importantes ventajas económicas y comerciales así como avances en aspectos tecnológicos, productivos y sanitarios.

En España se producen 796.000 piezas de jamones y paletas bajo distintas Denominaciones de Origen. **Cuatro** de estas denominaciones son de ibérico, con una producción total de 371.000 piezas (jamones y paletas).

- Dehesa de Extremadura
- Guijuelo
- Jamón de Huelva
- Los Pedroches

Se trata de Denominaciones de Origen Protegidas reconocidas por el MAPA, encontrándose en estos momentos la D.O. "Los Pedroches" en proceso de ratificación.

## DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS



### 1. Dehesa de Extremadura

- **Zona geográfica:**

La **zona de producción** es la dehesa de encinas y/o de alcornoques, situada en las provincias de Cáceres y Badajoz. La **zona de elaboración y maduración** está integrada por 40 municipios de Badajoz y 45 de Cáceres, situados principalmente en las comarcas extremeñas de las sierras del Sudoeste de Badajoz, Ibor-Villuercas, Cáceres-Gredos Sur, Sierra Montánchez y Sierra de San Pedro.

- **Consejo Regulador:**

<http://www.dehesa-extremadura.com>  
[info@dehesa-extremadura.com](mailto:info@dehesa-extremadura.com)

### 2. Guijuelo

- **Zona geográfica:**

La **zona de producción** está constituida por las dehesas de encinas y alcornoques pertenecientes a distintas comarcas agrícolas de las provincias de: Salamanca, Ávila, Zamora, Segovia, Cáceres, Badajoz, Sevilla, Córdoba, Huelva, Ciudad Real y Toledo. La **zona de elaboración** está constituida por 77 municipios, situados en el sudeste de la provincia de Salamanca.

- **Consejo Regulador:**

[guijuelo@ceres.com](mailto:guijuelo@ceres.com)

### 3. Jamón de Huelva

- **Zona geográfica:**

La **zona de producción** es la dehesa de encinas, alcornoques y quejigos situada en las provincias de Sevilla, Córdoba, Huelva, Cádiz y Málaga, así como en las provincias de Cáceres y Badajoz. La **zona de elaboración** está integrada por treinta y un municipios de la provincia de Huelva, ubicados todos ellos en la comarca de La Sierra.

- **Consejo Regulador:**

<http://www.jamondehuelva.com>  
[info@jamondehuelva.com](mailto:info@jamondehuelva.com)

### 4. Los Pedroches

- **Zona geográfica**

La **zona de producción y elaboración** es la dehesa arbolada de encinas, alcornoques y quejigos situada en 32 términos municipales del norte de la provincia de Córdoba.

- **Consejo Regulador:**

**En la actualidad**, cuenta con una sede situada en el pueblo de Villanueva de Córdoba, **c/ Real nº 6 - 14400 Villanueva de Córdoba - Córdoba**  
Teléfono 957.12.10.84

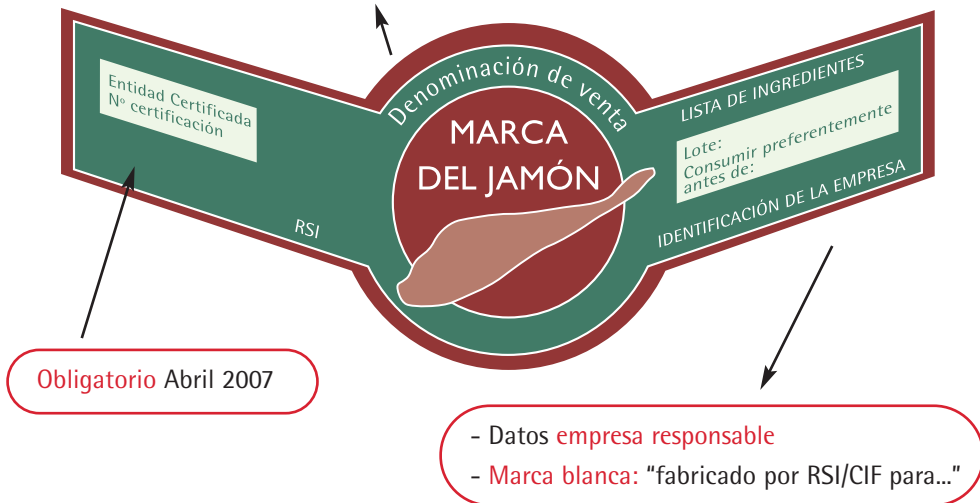


## 11. ETIQUETADO

**Jamón Ibérico de bellota:** alimentado con bellota desde los 10 meses.

**Jamón Ibérico de recebo:** alimentación mixta (bellota/pienso).

**Jamón Ibérico de cebo:** alimentación a base de pienso.



El etiquetado del jamón es el elemento esencial que permite al consumidor contar con una información veraz sobre la naturaleza y las características del producto que va a comprar, lo que incide claramente en una adecuada elección.

### 11.1. Información obligatoria

#### 11.1.1. Idioma

Las indicaciones obligatorias del etiquetado de los productos que se comercialicen en España deberán figurar, al menos, en la lengua oficial del Estado.

#### 11.1.2. Presentación

La información obligatoria **deberá:**

- Figurar en el mismo campo visual figurarán las indicaciones relativas a denominación de venta, cantidad neta, y marcado de fechas.

- Ser fácilmente comprensibles e irá inscrita en un lugar destacado y de forma que sea fácilmente visible, claramente legible e indeleble. Estas indicaciones no deberán ser disimuladas, tapadas o separadas de ninguna forma por otras indicaciones o imágenes.



## EL JAMÓN IBÉRICO

### 11.1.3. Contenido

#### a) Denominación de venta del producto.

Junto a la denominación del producto, deberán figurar las designaciones de calidad tipificadas según la alimentación y la raza y de acuerdo con el siguiente orden:

- Producto (Jamón / Paleta)
- Designación Racial: Ibérico / Ibérico Puro, asegurándose en todo caso un mínimo de 50% de sangre ibérica
- Tipo de alimentación.
  - Bellota o terminado en montanera
  - Recebo o terminado en Recebo
  - Cebo

En cumplimiento de la Norma de Calidad, estas denominaciones:

- Se aplicarán en la forma indicada y en el mismo orden.
- No deberán figurar en productos que no cumplan sus requisitos.
- No podrán ser sustituidas por una marca comercial.

#### b) Lista de Ingredientes

La lista de ingredientes irá precedida del título "ingredientes" o de una mención apropiada que incluya tal palabra y estará constituida por la mención de todos los ingredientes en orden decreciente de sus pesos en el momento en que se incorporen durante el proceso de fabricación del producto.

#### c) Marcado de fechas

La fecha de duración mínima se expresará mediante las leyendas:

- "consumir preferentemente antes del..." cuando la fecha incluye la indicación del día, o bien
  - "consumir preferentemente antes del fin de..." en los demás casos
- y deberá acompañarse de:**

- la fecha misma, o bien
- la indicación del lugar en que figura en el etiquetado

#### d) Identificación de la empresa

Nombre, razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio social.

#### e) El lote

Cada producto irá identificado individualmente con un número o código de control que le otorgará el productor, fabricante, envasador o primer vendedor establecido en la CE y que deberá





corresponderse con el animal o lote de procedencia, garantizando de esta forma, el mantenimiento de la trazabilidad. Puede no figurar en el caso de que se indique la fecha de duración mínima.

**f) Cantidad neta y condiciones de conservación**

En el caso de productos envasados.

**g) País de origen**

El lugar de origen o procedencia (en los productos procedentes de Estados miembros de la Unión Europea) se deberá indicar en los casos en que su omisión pudiera inducir a error al consumidor.

**h) Marca Sanitaria**

Como producto cárnico, el jamón irá provisto de la marca sanitaria del fabricante o del centro de reenvasado, que consistirá en un óvalo con la siguiente información:

- Letra "E" en la parte superior, el nº de registro sanitario del fabricante o del centro de reenvasado y en la parte inferior las siglas "CEE" o bien
- La palabra "ESPAÑA" en la parte superior, el nº de registro sanitario del fabricante o del centro de reenvasado en el centro y las siglas "CEE" en la parte inferior.

**i) Denominación de Origen**

En el caso de tratarse de un producto con Denominación de Origen se harán las especificaciones correspondientes a cada una de las Denominaciones y serán controladas por el Consejo Regulador de cada una de ellas.

**11.2. Otra información**

- "Certificado por." (Real Decreto 144/2003 de siete de febrero).  
Figurará el nombre o acrónimo de la Entidad de Certificación Independiente que certifique el cumplimiento de la



## EL JAMÓN IBÉRICO

Norma de Calidad precedido por la expresión "Certificado por..." así como un número de certificación específico. Este requisito ha entrado en vigor el 15 de abril de 2006 en el caso de las paletas y el 15 de abril de 2007 para los jamones.

- **Marcado de control de maduración.** Los jamones deberán ir marcados, no en la etiqueta sino en la propia pieza, en la zona del codillo, con un sello cuyos caracteres incluirán los dos dígitos correspondientes a la semana en que se inicia la salazón y el dígito del año en que se ha procesado el producto. El tiempo mínimo de elaboración será 300 días para las paletas (10 meses) y 425 días (14 meses) para jamones.

14



Fotografía cedida por la D.O. Los Pedroches



### 11.3. Información facultativa.

La información del etiquetado podrá presentar cualquier mención adicional escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con lo establecido en la información obligatoria de la Norma General de Etiquetado.

## 12. ACTUACIONES DE LA COMUNIDAD DE MADRID PARA PROTEGER AL CONSUMIDOR

Toda vez que desde el punto de vista sanitario, se están realizando importantes avances en el campo de la seguridad alimentaria y como consecuencia de la creciente preocupación de los ciudadanos por una

alimentación saludable y de calidad, la Dirección General de Salud Pública y Alimentación está llevando a cabo una serie de actividades de prevención y control del fraude alimentario basadas en cuatro grandes líneas:

- Realización de acciones de investigación en la producción, comercialización y puesta en el mercado de productos alimenticios.
- Establecimiento de líneas concretas de promoción de la calidad.
- Puesta en marcha de medidas que garanticen las adecuadas transacciones comerciales.
- Verificación sistemática del cumplimiento de la normativa en materia de calidad.

Durante los dos últimos años se han realizado diferentes estudios que pueden servir

de punto de partida para la implantación de una serie de estrategias o líneas de actuación más eficaces que eviten posibles engaños o suplantaciones de productos que "per sé" tienen un importante valor añadido para el consumidor.

En esta línea, en la programación de actuaciones de control a desarrollar, sería necesario priorizar aquellas tendentes a identificar y prevenir posibles incorrecciones o inadecuaciones en el etiquetado de estos productos con el objetivo de acercar la información de forma veraz e inequívoca al consumidor.

Por otro lado, es preciso considerar como prioritaria la puesta en marcha de acciones en el ámbito de la distribución y en el canal HORECA donde se han detectado la mayor parte de los incumplimientos relacionados con posibles engaños al consumidor.





**Biblioteca  
virtual**

Esta versión forma parte de la Biblioteca Virtual de la **Comunidad de Madrid** y las condiciones de su distribución y difusión se encuentran amparadas por el marco legal de la misma.



**[www.madrid.org/publicamadrid](http://www.madrid.org/publicamadrid)**

**EDITORES:**

Dirección General de Salud Pública y Alimentación

**IMPRIME**

B.O.C.M.

**DEPÓSITO LEGAL: M-37601-2006**



