



JAMONES IBÉRICOS

TODOS SON DELICIOSOS,
PERO NO TODOS SON IGUALES.

Cualquier paladar se rinde ante un buen plato de jamón ibérico. Su extraordinario sabor lo convierte en un alimento altamente valorado a nivel internacional. Pero, aunque todos los jamones ibéricos son deliciosos, conviene saber que no todos son iguales.

LA ETIQUETA TE INFORMA.

ASÍ, SABRÁS ELEGIR EL JAMÓN IBÉRICO
MÁS ADECUADO PARA CADA OCASIÓN.

ACÉRCATE AL IBÉRICO

alimentación.es
Saber más para comer mejor



¿TODOS
LOS JAMONES
IBÉRICOS SON
IGUALES?



Y UN JAMÓN.

alimentación.es
Saber más para comer mejor



UNA NORMATIVA QUE DISTINGUE LOS JAMONES IBÉRICOS

En el mercado existen diferentes tipos de jamón ibérico en función de la raza del cerdo del que proceden y de su tipo de alimentación.

Se ha publicado una normativa oficial para establecer las características de calidad que distinguen cada una de las categorías de jamón.

Esta norma de calidad está publicada en el BOE como RD 1469/2007.



EN LA ETIQUETA ESTÁ TODO

Antes de comprar, es importante informarse del tipo de producto que se está adquiriendo.

Por ello, es necesario consultar la etiqueta, porque allí se especifica la categoría de los diferentes jamones ibéricos.



1. El "nombre" corresponde al tipo de producto. En el caso del jamón ibérico, el producto es "jamón".

2. El "primer apellido" se refiere a la raza del cerdo, que puede ser:

- **Ibérico puro:** los jamones proceden de cerdos cuyos progenitores (padre y madre) son de raza ibérica pura.
- **Ibérico:** el jamón se obtiene de cerdos ibéricos, cruzados con otra raza.

3. El "segundo apellido" indica el tipo de alimentación del animal:

- **Bellota:** el cerdo ibérico se ha alimentado en su fase de engorde exclusivamente de bellotas y pastos de las dehesas.

- **Recebo:** su alimentación ha consistido en bellotas y pastos de las dehesas complementados con piensos al final del engorde.

- **Cebo de campo:** el cerdo ibérico se ha alimentado en su fase de engorde a base de piensos en terrenos al aire libre.

- **Cebo:** el cerdo ibérico se ha alimentado a base de pienso en recintos cerrados.

GARANTÍA DE CALIDAD

En la etiqueta también se encuentra el texto "**Certificado por**", donde se indica el distintivo del organismo de control que garantiza la calidad del producto, tras haber realizado un seguimiento desde el nacimiento del cerdo del que procede el jamón ibérico, hasta que este se pone a la venta.