

La guía definitiva para despertar el “Sentido Ibérico” en Navidad

Claves para elegir un auténtico Jamón Ibérico sin ser un experto



Si hay algo que hemos aprendido en el último año es a disfrutar de los pequeños placeres, sobre todo, si estamos en compañía de los nuestros, y no hay mejor forma de hacerlo que degustando un delicioso plato de Jamón Ibérico.

Deleitarse con el inconfundible sabor del Jamón Ibérico es toda una experiencia. Porque no solo se trata de un alimento que es emblema de nuestra gastronomía, representa una cultura, una tradición y un saber hacer único que pasa de generación en generación y que le ha llevado a perdurar en el tiempo y en el imaginario gastronómico.

El Jamón Ibérico no puede faltar en tu mesa navideña si quieres despertar el “Sentido Ibérico” de toda la familia. Un sentido que eleva a otra dimensión la capacidad de disfrutar y que nace en la cultura mediterránea, de unir algo tan único como el Jamón Ibérico y algo tan extraordinario como una forma especial de entender y vivir la vida. Se trata de compartir, brindar y celebrar la vida. El Sentido Ibérico no se puede explicar, solo se puede vivir, y tú también lo tienes. Solo tienes que despertarlo.

Y para despertar tu Sentido Ibérico estas Navidades, desde la Asociación Interprofesional de Cerdo Ibérico (ASICI), con el apoyo de la UE y a través de la campaña “Jamones Ibéricos de España, Embajadores de Europa en el Mundo”, te ayudamos a elegir tu Jamón Ibérico con las máximas garantías, porque no es Ibérico todo lo que reluce.

1. Échale un buen vistazo

Con la vista apreciaremos la apariencia exterior de la pieza. Alargada, estilizada y una caña muy fina son aspectos visuales diferenciales que nos indican que estamos ante un auténtico Jamón Ibérico de calidad. También debemos fijarnos en la grasa exterior que cubre la pieza. Si posee una tonalidad amarillenta y se hunde al tacto con facilidad, sin encontrar ninguna resistencia, entonces estamos ante un Jamón Ibérico.

El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.

Por último, sus lonchas aparecen dibujadas por un veteado característico y único. Unas brillantes y finas vetas blancas que contrastan perfectamente con el rojo intenso de la loncha y aportan ese aroma, sabor e intensidad tan exclusivos.

2. “Para gustos, 4 colores”

Los colores de los precintos no indican que uno sea mejor que otro, sino que distinguen entre las diferentes categorías de Jamón Ibérico presentes en el mercado en función de la raza y la alimentación recibida por el cerdo Ibérico.

El primer paso antes de comprar un Jamón Ibérico es asegurarte de que tiene un precinto o brida de uno de los 4 colores existentes: negro, rojo, verde y blanco, que garantiza que se trata de un producto Ibérico. En función de la raza (100% Ibérico, 75% o 50% Raza Ibérica) y de la alimentación (bellota, cebo de campo y cebo), el sistema de trazabilidad ÍTACA asigna a cada pieza un precinto obligatorio, único e individual, que garantiza que ese Jamón es efectivamente Ibérico. Solo debes prestar atención al precinto, ya sea de Norma de Calidad del Ibérico (con el logotipo de ASICI) o de Denominación de Origen Protegida (con el logotipo de la DOP correspondiente), y a su color para conocer qué categoría de Jamón Ibérico estás comprando.



- El **precinto negro** es del Jamón de Bellota 100% Ibérico. Un precinto que certifica que la madre y el padre del cerdo en cuestión son 100% de Raza Ibérica inscritos en el Libro Genealógico; y que el animal, en su etapa de engorde, se alimentó de bellotas y otros recursos naturales de la dehesa.

- El **precinto rojo** es el del Jamón de Bellota Ibérico. Procede de animales del 75% o 50% de Raza Ibérica y que en su etapa de engorde se alimentaron con bellotas y otros recursos naturales de la dehesa.

- El **precinto verde** identifica al Jamón de Cebo de Campo. Puede proceder de ejemplares del 100% Ibéricos o Ibéricos, con un 75% o 50% Raza Ibérica, alimentados en su etapa de engorde con piensos de cereales y leguminosas, y con hierbas del campo.

- El **precinto blanco** identifica al Jamón de Cebo Ibérico. Puede proceder de ejemplares del 100% Ibéricos o Ibéricos, con un 75% o 50% Raza Ibérica, alimentados en granjas a base de piensos de cereales y leguminosas.

No hay lugar para la duda. Son Ibéricos los Jamones o Paletas que llevan algún precinto,

JAMONES IBÉRICOS de España

EMBAJADORES

DE EUROPA
EN EL MUNDO

sean los de Norma de Calidad (con el logotipo de ASICI) o los de DOPs (cuya trazabilidad está gestionada por los Consejos Reguladores de cada una de ellas y además del precinto llevan una vitola identificativa como producto amparado por DOP).

3. Toda la información en tu Smartphone

Otra clave definitiva para saber que estas ante un autentico Jamón Ibérico es descargarte la APP gratuita «Ibérico» (disponible en Google Play y en APP Store), una aplicación para móviles con la que podrás verificar y consultar la trazabilidad de los Jamones y Paletas Ibéricos, obteniendo así las máximas garantías de calidad, autenticidad y cumplimiento de la Norma de Calidad (RD 4/2014).

Basta con enfocar con la cámara de tu teléfono móvil para acceder a la trazabilidad de la pieza que vas a adquirir. Con una simple lectura del código de barras que llevan impresos cada uno de los precintos de Norma podrás conocer, gracias a unos iconos interactivos disponibles en la aplicación, el tipo de producto, la alimentación y el manejo recibido por el animal, el porcentaje racial, la fecha de comienzo de elaboración o la comunidad autónoma donde se elaboró la pieza.



*La aplicación Ibérico no es válida para leer los precintos de los Jamones Ibéricos amparados por las Denominaciones de Origen, ya que la trazabilidad e identificación de las piezas son gestionadas por los Consejos Reguladores de cada una de ellas.

ÍTACA, el sistema de identificación con precintos y la APP IBÉRICO marcan un antes y un después, y posicionan al Ibérico como un referente en términos de garantía de calidad, transparencia y confianza para el consumidor.

El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.