



 伊比利亚火腿CH



唤醒你的  
伊比利亚感官

伊比利亚火腿  
源自西班牙

代表欧洲  
走向世界



欧盟大力支持  
农业传统推广活动



本活动推广内容仅代表作者观点。欧盟委员会和欧洲研究执行机构 (REA) 不对推广活动中出现的任何内容负责。

# 目录

产品历史	3
产品独特属性	4
原产地	4
与农村环境的关联性	4
可持续性和生物多样性	4
欧洲生产模式 (MEP)	4
伊比利亚品种	4
饲养原料	5
长时间的生产过程	5
感官的享受和愉悦	6
原产地品质	8
伊比利亚动物福利 (IBAW)	8
食品安全	8
可追溯性	9
ITACA体系	9
标签识别	11
伊比利亚 APP	11
监管框架	12
质量标准 (RD 4/2014)	12
受保护的原产地名称	12
营养和健康特性	14
环境、社会和经济可持续性	16
环境可持续性	17
社会可持续性	18
经济可持续性	18
研究+发展+研究	19
数字化	19
大数据	19
智能包装	19
推广活动：唤醒你的伊比利亚感官	
伊比利亚行业历史上最重要的推广活动	20
伊比利亚火腿——美食产品	22
制作过程及用时	23
伊比利亚火腿部分	24
切割的艺术	25
享用建议	26
伊比利亚火腿在美食中的融合	27
什么是ASICI?	28
受保护的原产地名称	29
行业规模	30
伊比利亚火腿行业	30
DOP生产数据	30
出口数据	31

# 产品历史



- 1** 腌制火腿的制作与伊比利亚半岛的历史起源有关,最早可以追溯到代表人类驯养动物的史前洞穴壁画或石雕。
- 2** 随着罗马帝国的到来,猪肉及其制品成为日常食物的来源,这也是纯正地中海饮食的来源。
- 3** 这种与猪肉有关的传统在西班牙中世纪时期得以延续。甚至700多年的穆斯林统治和犹太人的出现也未能彻底根除这种传统。
- 4** 在16世纪,一些地方出现了早期的猪肉灌肠产业,这种产业促使当地发展成为城镇或城市,并且这些城市在当时以高品质的肉制品而闻名。
- 5** 这种美食瑰宝吸引了当时的君主、主教和贵族。在19世纪,许多杰出人物,从罗西尼 (Rossini) 这样的作曲家到像理查德·福特 (Richard Ford) 一样的旅行者,都享受过优质伊比利亚火腿所带来的无与伦比的乐趣,但直到20世纪这种美食才在社会各阶层流行。

从19世纪末至今,火腿产业经历了势不可挡的崛起。1960年,伊比利亚半岛本土品种——伊比利亚品种,开始获得特殊关注。因其特殊的育种体系和优质的产品——伊比利亚火腿,伊比利亚品种成为世界上独一无二的标志。自那时起,伊比利亚火腿开始扩展到整个国家。

伊比利亚火腿作为一种美食符号,跨越了美食的地理界限,已经成为西班牙和地中海饮食的文化象征。这种美食成为了其他传统食品走向世界的基准,激发了人们对欧洲的生活方式、习俗以及这种代表性美食文化的兴趣。



## 伊比利亚火腿是如何兴起的?



正如我们今天所知,伊比利亚火腿必定是经过多次尝试且基于经验制作的优质肉制品,也许这个结果并未在最初的预计内。利用本土品种(伊比利亚猪)——一种能够适应其环境(伊比利亚半岛)的当地品种,同时还得益于秋季德埃萨牧场(Dehesa)丰富的食物资源(橡果、草料等),此外冬季是制作肉制品的初期阶段(盐渍),必不可少的低温对保存这种美食至关重要。

随后,制作伊比利亚火腿所需的环境气候循环可以完成后续作业:在温度略有上升的春季,干燥炎热的夏季将肉放到干燥室,避免热波动,加之长时间的熟化过程,促成了这种美食产品的特殊感官特征



“在熟化的最后阶段,伊比利亚火腿会迸发出,强烈而馥郁的香味,富含油脂和令人回味的干果、木香、烤制的香气;以及令人垂涎三尺的深红色紧致外观,再加上富含丰富、流动和充满光泽的谷物脂肪,坚实的纹理或肉质,让人们迫不及待地将其切成非常薄的切片来享用它”,耶稣·文塔纳斯博士 (Jesús Ventanas博士,西班牙埃斯特雷马杜拉大学食品技术系博士) 评论说。

# 产品的独特属性

## 原产地

这种世界上独一无二的产品来自**伊比利亚半岛**，源于整个民族的文化和传统，代代相传，并与包含附加值的创新和新技术完美融合。

## 与农村环境的关联性

德埃萨农场是这种独一无二产品的起源地，它的产生与农村环境及当地的居民息息相关。对于喜欢伊比利亚火腿的人来说，这是一种走进生活的方式，一种激情。因此，伊比利亚地区已成为**应对人口挑战**的一剂良药，这主要归功于其作为**欧洲农村的经济引擎和支柱**：促进就业潜力并提供对未来的保障；振兴农村经济，有助于在人口集聚的现状下，将居民安置在处于人口减少风险的环境中。

## 可持续性和生物多样性

伊比利亚地区是保护农村地区生物多样性和可持续性的区域之一。它有助于**维护伊比利亚半岛典型的生态系统**，也是世界上独一无二的体系——**德埃萨牧场**。这是由人类世代延续活动保留的自然资源，是维持环境和可持续利用自然资源之间平衡的典范，是创造可持续生态体系独特模式的完美象征。

伊比利亚半岛的西南部分布着三百五十万公顷的土地，伊比利亚猪就在这片生产橡果的土地上自由生长。



德埃萨牧场已经成为绿色循环经济的典范。在面临人口减少风险的环境中创造生活，保护生物多样性，并通过吸收二氧化碳来减少碳足迹，对这片土地上的畜牧业加强管理，有助于促进土地再生、缓解气候变化以及预防火灾。除此以外，世界上最优质的产品也由此诞生。还有比德埃萨更可持续的自然体系吗？

作为最古老的生态体系，即使尚未获得大众关注时，德埃萨体系就以其最广泛的概念展示了它的可持续性。

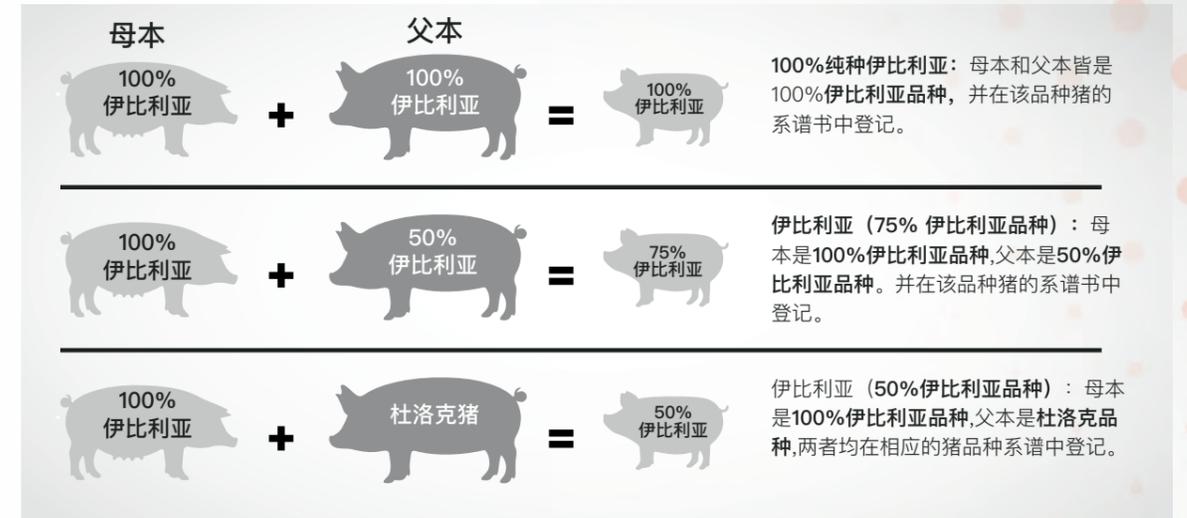
## 欧洲生产模式 (EMP)

《欧洲绿色协定》中提及的“从农场到餐桌”(Farm to Fork) 战略，致力于加强的一系列关于食品安全、动物福利、可追溯性或环境可持续性的指导方针，已经出现在世界上要求最严格的**欧洲生产模式**中，伊比利亚地区也是它的遵循者之一。

## 伊比利亚品种

作为**伊比利亚半岛**的特产，伊比利亚品种是伊比利亚火腿生活方式的核心。它的品质体现在它**浓烈的红色色泽**，以及它无可比拟的**风味、纹理和香气**中。

了解伊比利亚猪的品种类型对于了解市场上不同类别的伊比利亚火腿至关重要。根据基因类型，我们可以发现伊比利亚猪的纯正度：



## 饲养原料

伊比利亚猪这种独特品种只能用最好的自然资源喂养。而要获得如此精致的产品，伊比利亚猪的饮食也必须得到精心呵护。由此得到的结果？**充满特色风味的美食**！

除品种外，饲养原料是用于划分伊比利亚火腿的另一个主要标准。基于饲养原料的差别，伊比利亚火腿可被分为以下三类：



## 长时间的生产过程

一个品种需要数年时间才得以建立，一棵橡树需要数十年才能结果，而一种传统也需要数个世纪才得以传承。伊比利亚火腿也需要漫长的时间才能成为当地最好的象征标志。

如果说伊比利亚火腿的制作过程有什么特点，那就是它需要经过长时间的加工和腌制。要达到伊比利亚火腿生产的质量标准(RD 4/2014) 需要至少20个月，但真正的制作周期往往要长于它数年。四、五、六、七... 数年后，人们才终于得以品鉴伊比利亚火腿的独特香气和风味。

## 感官的享受和愉悦



### 视觉

通过视觉感官，我们可以欣赏火腿的独特外观。细长及风格化的胫骨是伊比利亚火腿视觉上的**差异特征**。

在视觉欣赏的过程中，我们还需要关注到覆盖火腿的外部脂肪。如果呈淡黄色且摸起来容易凹陷，那么这就是伊比利亚火腿无疑。

最后，它的切片呈现**独特的纹理特征**。明亮而精细的白色纹理与切片的**浓烈红色**形成完美对比，伴随着独特的香气、风味和质感。



### 触感

正是伊比利亚火腿这种独特的纹理造就了它**柔软易碎**的触感，这要归功于**饱含光泽的渗透脂肪**，融化在每一张切片中。

令人感官愉悦的纹理和必要的硬度会促动充分的咀嚼，从而在舌尖上**激发独特的风味**。



### 嗅觉

当我们仅仅用火腿触碰舌尖时，它的香气就会**成倍增加**。如果喜欢腌制工艺带来的**浓郁、愉悦和平衡**的香气，就去品尝伊比利亚火腿吧。



### 味觉

味觉是一种与嗅觉密切相关的感官。我们的嗅觉与味觉共享美味，从而**激发伊比利亚火腿特有的浓郁味道**。甜味、咸味和腌制的味道融合在鲜味中，这种无法用语言描述的微妙而持久的**第五味**刺激了我们的味蕾。



# 原产地品质

## 伊比利亚动物福利(IBAW)

世界上没有任何地方像伊比利亚半岛一样，可以让动物有更广阔的生存空间、更好的卫生条件或更舒适的生长环境。这种福利一旦传递到整个生产链，便可以确保获得最高品质的产品。

为了加强这一承诺并使其成为世界范围内的一项开创性举措，伊比利亚地区推出了伊比利亚动物福利标记(IBAW)认证。这项认证将使消费者能够根据世界动物卫生组织(OIE)和欧盟法规在动物福利、健康、生物安全、动物处理和可追溯性方面的规定，了解辨别遵循该规定的动物产品。

这种认证可以保证高标准的动物福利，甚至比欧洲和西班牙当地国家法律设定的标准更加严格，传达了伊比利亚地区对产品质量和生产透明度的承诺



## 食品安全

伊比利亚地区得以施行如此严格的食品标准，归功于严格的法规、严谨的管控和可追溯体系。这种体系可以向消费者承诺，并确保所有流入市场的伊比利亚火腿都具有一流的卫生和食品安全保障。



## 可追溯性

正如欧洲战略确立的“从农场到餐桌”准则(Farm to Fork),伊比利亚火腿的生产过程受卫生主管部门的全面追溯、控制和监督,从而为消费者提供优质安全的终端产品。我们为这种可追溯性所做的努力体现在ÍTACA (识别、可追溯性和质量体系) 的开展、实施和持续改进中。



## ÍTACA体系

为了将创新和数字化转变为必要的变革引擎，在消费者购买产品时向其传达产品的可靠度、透明度和信任感，伊比利亚地区与伊比利亚猪肉产业联合组织(ASICI)携手推动了识别、可追溯性和质量体系(ÍTACA)的建立。这是一个集成的数字体系，包含对伊比利亚火腿生产过程的完整追溯。能够真正做到“从农场到餐桌”，要归功于操作员每天在系统中对火腿详细信息以及其他专业活动的详细记录。

该体系已经成为伊比利亚火腿的严格信息来源，它可以实时提供与重要生产指标相关的具体可靠的信息，使伊比利亚地区的运营商和组织能够作出更好的战略决策。





# 标签鉴别

根据品种（100%、75%或50%伊比利亚品种）和饲养原料（橡果、谷饲散养和谷饲），ITACA会为每件产品分配一个必需、独有、个体的标签，来确保其产自伊比利亚地区。

消费者只需关注标签，无论是伊比利亚质量标准(带有ASICI标志)还是受保护的原产地名称(带有相应的DOP标志)，以及通过标签的颜色即可了解所购买的伊比利亚火腿属于哪一类别。毋庸置疑，带有特定标签的伊比利亚火腿或前腿都是符合质量标准或DOP标准的火腿（其可追溯性由追溯监管委员会管理，除了标签外它们还带有受DOP保护的产品标识）。

伊比利亚火腿共有4种标签：4种颜色（黑色、红色、绿色和白色）代表4个种类，具体取决于伊比利亚猪的品种和饲养原料以及接受的动物管理：

- **黑色标签** 橡果饲养100%纯种伊比利亚火腿。黑色标签证明其母本和父本均为100%在系谱书中注册的伊比利亚品种；这种猪在育肥阶段以橡果和牧场的其他自然资源为食。
- **红色标签** 橡果饲养伊比利亚火腿，75%或50%的伊比利亚猪种，这种猪在育肥阶段同样以橡果和牧场的其他自然资源为食。
- **绿色标签** 谷物饲养放养伊比利亚火腿，可以是100%纯种伊比利亚猪种，或是70%或50%伊比利亚猪种，这种猪在育肥阶段喂养谷物、豆类以及林地的草料。
- **白色标签** 谷物饲养伊比利亚火腿，可以是100%纯种伊比利亚猪种，或是70%或50%伊比利亚猪种，这种猪在育肥阶段喂养谷物和豆类。



## 手机应用 Ibérico



\* 伊比利亚应用程序无法读取原产地名称涵盖的伊比利亚火腿标签,因为这些产品的可追溯性和识别由每件产品的监管委员会管理。

根据标签识别每件产品，并且基于在ITACA中注册的信息，伊比利亚应用程序允许消费者查询每件产品的可追溯性，并通过读取每个标签上唯一的条形码，来验证其是否符合现行规定。

消费者所要做的就是关注标签上的条形码，以查询此件产品的可追溯性信息，并通过交互式图标了解产品类型、动物饲养和管理、血统百分比、年份（开始制作的月份和年份）和生产过程所在的地区。该应用程序免费、直观且具有交互性，可在Google Play (Android)和APP Store (Apple)上下载。

ITACA,带有标签的识别体系和伊比利亚应用程序分别进行前后标记,并将伊比利亚定位为质量保证、透明度和信任方面的基准。

### 质量标准 (RD 4/2014)

2014年1月10日4号皇家法令批准了肉类、后腿、前腿和伊比利亚脊骨肉的质量标准,其中规定伊比利亚产品必须满足的质量标准,改进和加强这些产品的可追溯性,并对这些产品的标签制定更严格的要求,目的是改善消费者获取的信息,并确保这些产品的独特属性。

上述标准,符合皇家法令的范围要求,对所有使用“伊比利亚”术语的产品具有约束性,对有关伊比利亚产品的销售名称和标签、原材料获取、使用标签和可追溯性识别、产品的制作(最短时间)进行了规定,或由主管当局、经国家认证机构(ENAC)认可的独立监督和认证实体或在适当情况下由DOPs的监管委员会对伊比利亚产品进行管控、监督和认证。

### 受保护的原产地名称

在伊比利亚地区,连同伊比利亚火腿的质量标准,我们可以发现现有的四种受原产地名称(DOP)保护的伊比利亚火腿。

受欧盟法规(第1151/2012号(欧盟)条例)监管,其中规定如下:

- 必须包含地理名称。
- 产品必须来自该地区。
- 质量完全取决于与特定地理环境及其固有的自然和人为因素的关联性。
- 生产、转型和制作过程始终是在受保护区域的地理范围内进行。
- 受保护产品的标签中,将包括受保护的欧盟原产地名称的标识。
- 地理名称在欧盟和与欧盟签署协议的第三国作为知识产权受到保护。
- DOP由一个团体进行管理,采用监管委员会的形式,负责监管和标准化与原产地名称相关的运营商的行为,以及管理其受保护地区的可追溯性和正确识别。
- 每个DOP规范中规定的合规性由主管当局进行验证,并受官方约束。



## 监管框架



1.

埃斯特雷马杜拉大学动物源产品创新服务中心 (SIPA) 开展的最新研究中发现：在所有接受检测分析的伊比利亚产品中，以橡果和谷饲方式喂养的肉类、猪肉腌制品中的蛋白质和维生素 (B1和B12) 含量高，且钠含量较低。

该研究分析了西班牙行业内各个供应商提供的160余个伊比利亚产品样本。从伊比利亚猪肉类 (里脊肉、外脊肉、腹肉、肩胛肉和肋眼肉) 到腌制产品 (伊比利亚火腿、前腿和脊骨肉)，均产自食用橡果和谷物饲料的伊比利亚猪种。



# 营养特性

这些国际指标反映了地中海饮食模式。2010年地中海饮食文化被认定为人类非物质文化遗产,是多样化和均衡饮食的世界基准,是世界上最合理的饮食模式之一。作为地中海饮食的标志和西班牙文化的骄傲,伊比利亚火腿因其作为欧洲美食遗产的基准之一脱颖而出,同时也因其营养价值成为其中的佼佼者。

2.

研究表明，橡果和谷物饲养伊比利亚火腿的主要营养特性有：

- 含有丰富蛋白质。
- 提供必需的氨基酸。
- 含有丰富矿物质，如铁、钾、磷、硒和锌。
- 富含B族维生素 (B1、B2、B3、B6和B12) 。
- 此外，从脂肪含量的角度来看，伊比利亚火腿富含对健康有益的单不饱和脂肪酸 (油酸) 以及长链多不饱和脂肪酸 (omega-3) 。



# 环境、社会和经济可持续性

在向更可持续的饮食体系进行必要过渡的过程中,伊比利亚地区遵守《欧洲绿色公约》(Green Deal)及其承诺(2050年中性气候影响),并坚持联合国制定的可持续发展目标(SDGs)。从这个意义上说,该地区致力于在清洁和循环经济中有效利用资源,并减少其生产活动对环境的影响并补偿其生态足迹。

伊比利亚对环境的承诺是坚定的,对农村地区社会和经济发展的承诺也是如此。因此,多年来,该地区采取了一系列举措,反映了其对环境的坚定承诺,并加强了其作为农村地区社会和经济代理人的重要作用。

## 碳足迹



德埃萨体系是二氧化碳的吸收源。这个独特的生态体系得益于对自然资源的可持续利用,致力于保护地区内生物多样性。

致力于利用天然饲料和当地作物(谷物)。承诺用其他欧洲原产地的原材料替代与森林砍伐相关的动物饲料原料。

减少温室气体排放。

- 根据西班牙国家温室气体排放的官方数据,当地畜牧业生产肉类产生的温室气体,仅占排放总量的7.8%。

通过重新造林补偿生态足迹,通过吸收二氧化碳减少温室气体排放。

碳足迹最小化的计划(用更高效的设备替换过时的设备、减少电力消耗、智能物流、设施的合理调节、调节清洁水温.....)。

## 水文足迹



可持续水资源管理。

优化用水量。近年来,用水量减少了30%。养猪业仅消耗西班牙可用总水量的0.05%。

建造必需的围栏和防水池塘,避免地表水渗漏和污染的风险。

## 再生能源



致力于可再生能源的使用。

减少能源消耗。

## 废弃物管理



由授权管理人员分离和清除废弃物,可以对其处理和回收利用,最小化对环境产生的影响。

废弃包装的管理计划。

减少一次性塑料制品的生产和使用。

使用更环保的包装。

## 社会可持续性

- 西班牙农村的经济引擎,在最不利的环境中创造生活。为了重申并加强对西班牙人口减少对承诺,大部分经济活动都在该地区展开,包括畜牧业和工业活动,使其成为社会经济引擎之一,并在最困难的农村地区创造就业机会。
- 联合农村地区。伊比利亚地区作为农村环境和众多生物多样性、自然和文化遗产模式的保护者和保存者,是经济发展的基本支柱,尤其是提供了应对欧洲人口挑战的重要预防措施。
- 在该地区创造财富和就业,通过将居民安置在面临人口减少风险的环境中来确保城镇的发展。
- 同时致力于提供平等就业机会,使该地区的女性就业率达到 50%。
- 伊比利亚产生了大量的投资流,为相关部门提供了活动和就业机会,开展重要的研发活动,涉及众多技术中心、研究小组、大学等,为我国的科学和技术进步做出了贡献。
- 致力于服务本地或临近地区的供应商(提供辅助产业、饲料或专业服务等)。

## 经济可持续性

在减少-再利用-再循环的前提下,强化全链循环经济。

**企业社会责任:** 作为具有竞争力、稳定性和公平性、有社会责任感的组织,致力于可持续发展、增加所在地区价值并生产卫生、安全和健康的优质食品。

保证食物链中的公平经济效益。

以研究+发展+创新

为基础的产业革新



## 智能包装

致力于智能包装,继续保证伊比利亚产品的食品安全并延长其使用寿命,在保持最高质量的同时保留其风味及其感官特性。

更可持续的包装:

- 循环经济指导方针的实际应用和回收创新。
- 在包装中使用可回收材料。
- 更轻的包装: 减少重量和更新设计,减少颜料使用量。
- 在包装中加入可回收塑料。

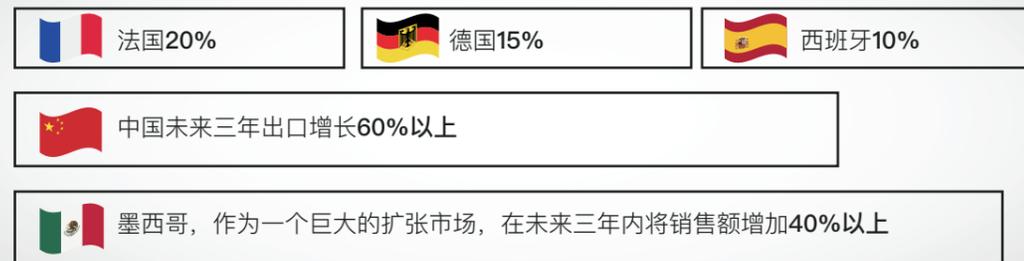
# 推广活动

## 伊比利亚行业历史上进行的最重要的国际推广活动

伊比利亚猪肉产业联合组织 (ASICI) 在欧盟和农业、渔业和食品部的大力支持下,开展了伊比利亚历史上最雄心勃勃的国际推广活动,即“伊比利亚火腿,世界大使项目”(Jamones Ibéricos, Ambassadors Word Project),目的是在除西班牙外的法国、德国、墨西哥和中国等重要市场的消费者中传播伊比利亚火腿文化。

伊比利亚火腿,世界大使项目是一项为期三年的项目,它将延续过去三年里一直开展的项目“火腿激情之旅”(Ham Passion Tour)。在此背景下,围绕伊比利亚火腿展开一系列培训、教育和宣传活动,旨在在国际上巩固这一美食符号,强化其作为世界上独一无二的美食产品的地位,提高知名度、改善定位、重视其质量价值、增加消费者对其差异文化及其作为欧盟产品的属性、特征和价值理念的了解。

通过此次推广活动,伊比利亚的销售配额有望在以下地区增长超过:



这一具有历史意义的举措将由米其林 2 星主厨马里奥·桑多瓦尔 (Mario Sandoval) 担任伊比利亚火腿的世界大使。每个销售市场都会由当地有声誉的主厨负责,例如德国的米其林一星主厨克里斯蒂安·史图姆-威尔姆斯 (Christian Sturm-Willms) 法国著名餐厅Poulliche的厨师长的阿曼丁·柴尼奥 (Amandine Chaignot) 和墨西哥第一位获得米其林一星的主厨卡洛斯·卡伊坦 (Carlos Gaytán)。



# 伊比利亚火腿 一种美食产品



伊比利亚火腿让我们更幸福,正如加利西亚作家、诺贝尔文学奖获得者卡米罗·何塞·塞拉(Camilo José Cela)所说:“这是一场幸运的自我享受之旅”,他在描述品尝这片美味时穿透感官的强烈情感时说道,“它不仅是一种产品,更是一种传承,是我们美食的旗舰,与仪式和文化传统息息相关”。

如果我们结合卓越的感官品质、细腻的纹理和咸香多汁的特性,特别是在生产过程的各个阶段形成的独特风味和香气,我们都会称赞它是世界上独一无二的产品。



## 制作过程及用时

伊比利亚火腿与仪式感息息相关,而在生活习俗和生活方面,它又是一种文化传统。它的生产只在伊比利亚半岛最好的牧场、林地和农场进行,这里也是数百年来伊比利亚猪生长和饲养的地方。

伊比利亚火腿的制作过程随着时间的推移不断发展,但并没有失去其手工和自然精髓。一盘精美的伊比利亚火腿背后是一份与时间为友的工作,这才使得它成为独步全球的美食产品。

但.....你了解制作伊比利亚火腿的传统和自然过程吗?你知道制作伊比利亚火腿的过程需要4, 5, 6...甚至7年的时间吗?



### 塑形

我们从伊比利亚火腿的轮廓开始讲述它的生产过程。用刀去除多余的脂肪,将伊比利亚火腿勾勒成最适合腌制过程的形状。

### 盐渍

勾勒出轮廓后,对其称重并以每公斤约1天的速度涂抹湿盐。盐用于促进脱水并以自然方式对其加以保存。

### 水洗

根据重量,经过几天后的放置,取出伊比利亚火腿并用温水清洗以去除粘附的盐分。



### 静置 1 到 3 个月

伊比利亚火腿将开始新的旅程,穿越不同的房间,在这里,温度会逐渐升高,同时湿度逐渐降低,以实现盐分的均匀分布。

### 风干-成熟 2 到 3 年

将伊比利亚火腿放置在自然干燥室中,在这里,根据所处环境的天气条件,只需利用窗户的打开和关闭,就可以控制干燥室中的湿度和温度。火腿也可以在地窖中熟成。在无光阴凉的地方,火腿会在窖藏过程中缓慢地风干熟成。在这个阶段,火腿会“出汗”。也就是说,渗透脂肪的扩散激发了伊比利亚火腿的独特风味和香气。正是在这个腌制阶段,伊比利亚火腿才会获得其特有的气味、纹理和颜色。

### 火腿检样

在从干燥室取出前,为了检查火腿是否处于最佳成熟点,火腿制作大师会通过火腿的触感来判断,或不时将探针插入火腿,以检查火腿是否处于完美的待销售状态。

### 享受时刻

四、五、六、七...数年后,才能享用一盘精美的伊比利亚火腿。



## 伊比利亚火腿的部位

伊比利亚火腿分为五个不同的部位,每个部位都有不同的风味和纹理特征。



### 胫骨肉 (Caña)

胫骨肉是火腿中最窄的部分,最靠近猪蹄。胫骨肉的纤维含量更高,肉质也比其他部位更结实。切割得当也可以取下许多火腿片。胫骨肉也常常用作肉汤的原材料。

### 小腿肉 (Jarrete)

小腿肉位于火腿主体部分和胫骨肉之间,这个部位的特点是肉色较深,纤维丰富,腌制味道浓郁,肉质多汁鲜美,切成块状享用风味更佳。

### 火腿主体部分 (Maza)

作为火腿的中心部位,这里肉量良多,鲜嫩多汁。渗透脂肪的白色纹理,在该部位的浓艳鲜红当中尤为突出。这是伊比利亚火腿中肉质最多的部分,优质的感官特征赋予其出众的口感。同时,主体部分也是最适合开始切割火腿的部位。

### 后膝关节肉 (Babilla)

后膝关节肉是火腿经过腌制后,最瘦却最能代表其独特风味的部分。这里的肉吸收到腌制的精华,风味浓郁。在切割火腿主体部分后,后膝关节是最适合顺从纹理继续切割的部位。

### 髌关节肉 (Punta)

髌关节肉是火腿中最具风味和多汁鲜美的部位。

## 切割艺术

经过生产过程中多年的精心呵护,现在到了**完美切割**的时候,让我们尽情品鉴它的魅力。而对于伊比利亚火腿真正的爱好者来讲,要**获得完美的切片**,不是切割,而是“雕刻”。当切片的厚度和大小均匀且精细时,所呈现的火腿就达到了艺术品的水平。我们也正由此了解到,切割伊比利亚火腿是一种激情的艺术。

切割伊比利亚火腿是一门艺术,这种艺术随着时间的推移而不断完善,并且需要良好的平和心态。欲享受这种仪式和最佳的美味,必须具备:

### 必要的工具

#### 火腿架

火腿架能够提供良好的固定性,方便我们使用刀具。火腿架必须放置于平坦稳定的平面上,并且处于足够高的位置,在切割时与手部的高度持平。

#### 刀具

切割所需刀具:理想情况是拥有三种不同的锋利刀具:一把长而灵活的火腿刀,用于切片;一把带有锯齿的刀用于剔除外皮(面包刀类型);和一把短而结实的尖刀,用于在轮廓突出的部位进行精细的切割,来更好地将伊比利亚火腿与骨头分开。

### 切割

**切割:**将火腿固定在火腿架上,使用火腿刀缓慢而优雅地来回,尽可能将火腿切成薄片,无需十分用力就可以获得小而薄的切片,上面分布着恰到好处的瘦肉和脂肪。顺便指出,如果遇到梯度或者曲线,请不要担心,可以先将其整理平整以便继续切割伊比利亚火腿。



1 从伊比利亚火腿上切割下外层表皮。

2 从胫骨下的切口开始,沿髌关节清理火腿表皮。

3 从火腿主体部分的顶部开始切割。刀始终保持缓慢而平滑的Z字形走位。



4 从小腿到髌关节。沿着整块火腿的直线和横截面切下3到4mm厚的薄片。

5 在骨头周围,用尖刀沿着轮廓将骨头与火腿肉分开。

6 转动伊比利亚火腿并在后膝关节重复切片过程。

### 小贴士

**最佳食用:**建议在食用前将其保存在高于窖藏的温度,在任何情况下不建议加热放置切片的盘子。

伊比利亚火腿应在**24°C**的温度供应和食用,以确保产品的纹理和风味都在最佳状态。

**伊比利亚火腿的保存:**应存放在阴凉干燥的地方,避免阳光直射。为了保证火腿的质量,可以保留未切割部分的外层表皮,不进行清理去除。最后,只需用棉布盖住火腿,避免阳光和湿气。

## 食用小贴士：摆盘

餐桌上—盘美味的伊比利亚火腿让人难以抗拒。但要品鉴—盘纯正的伊比利亚火腿，我们也要**观察**切片的切割、形状、纹理，因此摆盘也是必不可少的。



切片的**薄厚和宽度很关键**，一定要**均匀且薄**，这样才能让伊比利亚火腿在口中融化。如果切片达到了整个火腿的宽度，我们将获得两种口味的火腿片。**2-3毫米厚的薄片**有助于最大程度释放伊比利亚火腿特有的香气。

伊比利亚火腿始终是**品鉴的焦点**，所以最好使用光滑的素色或白色盘子，以免分散注意力。

切割火腿的理想温度在**20°C到24°C之间**，因为此时它的香气最为浓郁。

最后，**清洁盘子的其余部分**，完美呈现装盘艺术。



在品鉴阶段，视觉、触觉、味觉和嗅觉的感官会依次收到刺激。如果我们以这种悠闲和愉悦的方式让所有感官得以品鉴伊比利亚火腿，肯定会**最大程度**上享受到这种美食。

## 塑料包装小贴士：切片

近年来，该行业新增了火腿的包装设计以适应消费者的新需求，**用塑料封装或切片包装的伊比利亚火腿**是如今最通用的选择之一。

这是你随时随地享用这个**地中海美食瑰宝**所有风味和香气的**理性选择**。欲充分享受伊比利亚火腿的最佳口感，**请务必遵循**以下简单提示：

- 为了保存切片和真空包装的伊比利亚火腿，最好将其置于**2°C到5°C之间的冰箱内冷藏**。不建议冷冻，因为可能会让火腿**丧失其口感**。
- 为了享受产品的所有特性，伊比利亚火腿的**理想食用温度是24°C**。如果火腿片在冰箱中保存，建议**至少以前两小时取出**，将其浸入温水片刻，在**食用前30分钟**打开包装。
- 想要判断伊比利亚火腿是否处于适合食用的温度，可以通过观察火腿的脂肪，若其呈**透明色调**，则火腿已处于适合食用的温度。

### 保存小贴士



2°C-5°C冷藏保存。



取出冰箱后可浸入温水片刻以使火腿回温。



在食用前30分钟打开包装。



理想的食用温度：24°C。

# 火腿在美食中的融合

除了具备**地中海饮食**的标志性特点之外，**伊比利亚火腿**已成为世界各地**前卫厨房**必不可少的食材。这种产品的**多功能性**，为烹饪提供了更广泛的可能性。在“伊比利亚火腿，世界大使项目”活动中，有影响力的**全球大使厨师**的创作就足以证明。

## 马里奥·桑多瓦尔 MARIO SANDOVAL



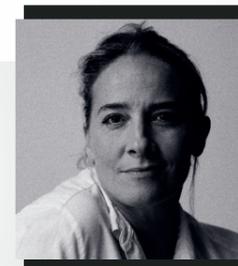
“这是**味觉上的享受**，难以用文字言喻。因伊比利亚火腿具有不同一般的**细致特色**，所以这个源自西班牙的产品能提供不同的风味。对于菜单上一些特别的菜品制作，我们会使用伊比利亚火腿，有时甚至只是使用其中的某个特殊部位来增强菜肴的风味。就像我们的蔬菜菜肴会使用白葡萄酒中提取的波尔多混合物，且会用伊比利亚火腿有益的白色脂肪来替代黄油，从而获得精致的风味。”



## 克里斯蒂安·史图姆-威尔姆斯 CHRISTIAN STURM-WILLMS

“对我来说，产品的品质至关重要，因此与伊比利亚火腿的合作很有趣，我可以完全相信这一产品的卓越品质。西班牙美食的**瑰宝**，我可以用不同的方式在我的厨房里使用它，让每道菜都变得有特色。”

## 阿曼丁·柴尼奥 AMANDINE CHAIGNOT



“对我来讲，伊比利亚火腿是最好的火腿。这是一份与朋友聚会的美食回忆，也是旅行时会使人印象深刻的当地美食，我相信它绝对不会让您失望。

在我的厨房里，我单独使用它，配上一杯酒作为开胃菜或“调味品”……

它是如此持久且强大的产品，一小片即可变成美味佳肴。在布满色拉的鸡蛋和蛋黄酱上放上几片，那味道真是精美绝伦！”



## 卡洛斯·盖伊坦 CARLOS GAYTÁN

“伊比利亚火腿是一种因其文化、历史和生产而备受推崇的产品。他们对西班牙文化的热爱和热情令我印象深刻。

伊比利亚火腿是最高品质的产品，采用特殊的生产工艺制作而成，这种代表整个国家的特殊制作工艺令我印象深刻。我很高兴成为该项目的一部分，也很荣幸能在我的准备工作中使用它。我可以将它与烤面包和藏红花蒜泥蛋黄酱一起融入我的厨房，但它的味道是如此纯正和精致，不需要复杂的准备工作。”

## 倪俊华 IRVEN NI



“伊比利亚火腿是真正的美食瑰宝，在全世界深受青睐。超凡的品质，独特的风味，所有名厨都为之倾倒。我决定用伊比利亚火腿，是为了给菜肴添加一丝用其他食材无法实现的独特风味。

我认为伊比利亚火腿是**顶级美食珍品**，它可以丰富菜肴品相，提升档次；同时又很百搭，让我能够探索不同的组合和味道，为顾客打造难忘的美食体验。”

# 什么是ASICI?

伊比利亚猪肉产业联合组织 (ASICI) 是一个非营利性、跨专业农业食品组织,代表着占伊比利亚生产 95% 以上的 (畜牧) 生产部门 (畜牧业者) 和 (产业) 转型部门。

创建于 1992 年,1999 年被西班牙农业部认证为伊比利亚猪行业领域的跨专业农业食品组织。其目标包括:

- > 伊比利亚养猪行业的代表、管理、保护和协调。
- > 提高产品质量和改善农业食品链的所有过程,监控从生产到到达最终消费者的整个过程。
- > 提高对市场的了解、效率和透明度,研究国外市场 (进口/出口) 的变化和伊比利亚猪产品在商业分销中的地位,以及消费的转变和趋势。
- > 推广和传播源自伊比利亚猪的产品,因特性激发消费者对这些产品的了解和欣赏。
- > 推广促进创新过程的研究和开发计划。
- > 捍卫可持续性、生物多样性和欧洲本土品种。



ASICI 的成员是谁?

### 生产部门


### 转型部门

--	--

# 原产地名称



原产地名称保护(DOP) 是欧盟法规 (2012 年 11 月 21 日欧洲议会和理事会第 1151/2012号 (欧盟) 条例规定的关于农产品和食品的质量制度) 规定的独特质量指标,其目的是确保产品除符合其他相关规定外,还必须符合附加的质量要求,因产品的质量或特性是地理环境及其自然和人为因素造成的,所以应始终在原产地划定的地理区域内进行生产、转型和加工。

这一规定受到了行业内牧场主和制作商的欢迎,并自愿加入该计划。符合这些要求的产品在欧盟注册处登记并受知识产权保护。为便于区分,法规要求受DOP保护的所有农产品都必须带有此标志。在伊比利亚地区,除了伊比利亚火腿质量标准外,还有现有的四种原产地名称保护伊比利亚火腿。



# 行业规模

## 伊比利亚火腿行业

- 伊比利亚猪肉产业包括17897个养殖场、76个屠宰场和超过1038家工厂（加工和制造厂家），它们分布在西班牙的16个自治区和葡萄牙的几个地区，在2022年生产了1431万8032条伊比利亚火腿和前腿，自伊比利亚猪肉产品质量标准（皇家法令RD 4/2014）出台以来已生产了近1亿2000万条伊比利亚火腿和前腿。
- 伊比利亚猪肉产业的经济体量已超过26亿欧元，占整个西班牙肉制品行业体量的8%以上，是全国排名第四的产业，贸易额达到310.32亿欧元，占西班牙食品产业贸易额的28.4%、西班牙国内生产总值的2.57%和西班牙所有产业总额的5.14%。此外，畜牧-肉制品生产链对社会也有着重大影响，尤其是在农村地区——该产业链直接创造了11万9千个工作岗位和总计200多万个直接或间接岗位。
  - 在2022年，西班牙肉制品产业的出口额达到99亿8600万欧元，上涨了9.6%，贸易顺差达到606%，彰显了该产业对我国经济和发展的影响。
- 2022年按照行业协会标准共宰杀了368万1563头猪，数量相比过去五年的平均值略有下降。在上一个放养期（2022/2023）中，共宰杀了59万7788头食橡果伊比利亚猪，同比下降了12.4%，这主要是由于干旱造成的。
  - 其中62%（37万1387头）获得100%纯种伊比利亚猪黑色标签，30%（18万4547头）是食橡果50%伊比利亚血统猪，余下7%（4万1854头）是食橡果75%伊比利亚血统猪。
- 2022年已经是连续第二年生产了超过700万条（确切地说是715万9016条）带认证标签的伊比利亚火腿，比前一年增长了5%，也比疫情前的数据高出2%。与2014年的数据（478万3354条带认证标签火腿）相比，则增长了45%。自2014年出台质量标准以来，已经生产了5853万条带认证标签的伊比利亚火腿和几乎相同数量的带认证标签伊比利亚前腿。

根据质量标准认证标识的火腿数量/年份	橡果饲养100%纯种伊比利亚火腿	橡果饲养伊比利亚火腿	谷物饲养放养伊比利亚火腿	谷物饲养伊比利亚火腿	总计
2018	653,156	700,030	1,274,980	4,345,637	6,973,803
2019	633,062	615,642	1,318,176	4,369,987	6,936,867
2020	770,183	630,691	1,363,132	4,678,743	7,442,749
2021	836,573	486,650	1,110,301	4,633,133	7,066,657
2022	794,647	464,394	1,110,642	4,789,333	7,159,016

## 原产地认证产品数据

2022年，伊比利亚猪肉产业共宰杀了368万1563头伊比利亚猪，比前一年增加了1.52%，超过了疫情前的水平。这意味着当年生产了715万9016条带有质量标准认证标签的伊比利亚火腿。另一方面，目前的4个原产地命名受保护地区在2021年（有公开数据的最近年份）宰杀了12万9056头猪，生产了25万6174条伊比利亚火腿。

其中一些原产地出产的伊比利亚火腿和前腿由当地监管机构负责进行溯源并使用自己的认证标签，该标签的颜色和质量标准中各个等级对应的颜色相同。

2021年产量	橡果饲养100%纯种伊比利亚猪	橡果饲养75%伊比利亚猪	谷物饲养放养100%纯种伊比利亚猪	谷物饲养放养75%纯种伊比利亚猪	总计火腿产量
埃斯特雷马杜拉原产地认证区	39,862	5,274	1,219	6,594	52,949
吉胡埃洛原产地认证区	34,464	39,254	1,525	15,080	90,323
哈武戈原产地认证区	46,068				46,068
洛斯佩德罗斯原产地认证区	49,813		17,201		66,834
	170,207	44,528	19,765	21,674	256,174

# 出口数据

ICEX-ESTACOM的数据显示，风干伊比利亚火腿和前腿（\*）的全球出口额在最近十年内增长了123%，达到了5亿9040万欧元，产量达到57685.41吨。仅在最近五年内，该产品的出口就增加了23.5%。2022年的出口增加了近8%。

进一步按地区分析ESTACOM的数据，可以看到向欧洲、美洲、亚洲的出口占了总出口额的98%，其中欧洲占72%。2022年伊比利亚火腿的出口额增长了12.99%，其中中国（+23.46%）、墨西哥（+28.9%）和美国（+18.3%）的增长尤为明显。而这些正是我们在进行伊比利亚火腿欧洲宣传推广活动的国家。

虽然对欧洲的出口额在总出口额中的比重下降了3个百分点，它依然是我们最重要的市场。ICEX的公开数据显示，伊比利亚火腿对法国和德国的出口占欧盟内出口的57.6%，同时占总出口额的36.9%。法国是伊比利亚火腿国际市场中的翘楚，对其出口额已达到1亿2200万欧元，在2022年增长了10.2%，德国以超过9500万欧元的出口额位居第二，而排在德国之后的是意大利、荷兰、葡萄牙。对葡萄牙的出口在过去一年经历了26%的显著增长，成为最青睐西班牙风干火腿和前腿的国家之一。

再来看欧盟以外的国家。对美国的出口额在2022年达到了3740万欧元，占总额的+18.33%，排在中国（2022年的数据分别为3350万欧元和+23.46%）和墨西哥（2031万欧元，增长了28.9%）之后。

当我们的目光看向中国市场，我们会发现中国的产品平均价值达到了最高水平，尤其是香港（23.67）和澳门（23.57），几乎是美国（12.36）和墨西哥（11.67）等相关市场的一倍。

简而言之，我们的产品持续在国际市场上占有一席之地，出口额实现显著增长。

