

TIPOS DE JAMONES

CERDO BLANCO

JAMÓN CURADO

Así se denominan a los jamones de cerdo blanco que se comercializan en España.

JAMÓN SERRANO



ETG (Especialidad Tradicional Garantizada) sello de calidad en la UE, para proteger, tipificar y mejorar la imagen de productos tradicionales producidos en los países comunitarios.



Protege el método tradicional de elaboración, no al origen como hacen las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) o las Indicaciones geográficas Protegidas (IGP).



D.O.P. Teruel



I.G.P. Trevélez



I.G.P. Serón



CERDO IBÉRICO

Dependiendo de su raza y alimentación se distinguen en 4 tipos: Cebo, Cebo de Campo, Bellota, 100% Bellota

RAZA

50% Ibérica

75% Ibérica

100% Ibérica

ALIMENTACIÓN

Pienso

Pienso + Pasto

Pasto + Bellota

El precinto de garantía oficial es el sello que identifica al jamón Ibérico y todas las piezas (Paletillas y Jamones) deben llevarlo OBLIGATORIAMENTE.

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO

50%-75%-100% Raza Ibérica + Pienso



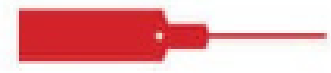
JAMÓN IBÉRICO DE CEBO DE CAMPO

50%-75%-100% Raza Ibérica + Pienso + Pasto



JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

50%-75% Raza Ibérica + Pasto + Bellota



JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100%

100% Raza Ibérica + Pasto + Bellota



DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDO DEL JAMÓN IBÉRICO

D.O.P. GUIJUELO



D.O.P. JABUGO



D.O.P. DEHESA DE EXTREMADURA



D.O.P. LOS PEDROCHES



Las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) son un sistema de certificación que garantiza la calidad y el origen de un producto. Los productos amparados por una DOP se someten a un estricto control de calidad que abarca desde la producción hasta la elaboración y comercialización.