Origen de la raza ibérica

Cerdo ibérico

El cerdo ibérico es un animal de piel oscura, pelo escaso, hocico afilado y patas finas y largas. Esta raza tiene la característica genética de poder almacenar grasa en su tejido muscular, que es la clave del inconfundible sabor y textura de los jamones ibéricos.

Los jamones ibéricos de la Dehesa de Extremadura se caracterizan por ser alargados y estilizados. Su pezuña es de color oscuro, y su carne va del rosa al rojo púrpura. Tiene una una textura poco fibrosa y su grasa es brillante, fluida y blanda al tacto.

Alimentación y pastoreo en la dehesa de Extremadura

Pastoreo en la dehesa

La dehesa está formada por extensos bosques claros de encinas y alcornoques, donde también abundan las hierbas aromáticas como el tomillo y el romero. Este hábitat, del que el cerdo ibérico siempre ha formado parte, le proporciona una alimentación rica y equilibrada que resulta clave en la calidad organoléptica de su carne.

La dehesa es uno de los ecosistemas mejor conservados de Europa en el que conviven especies ganaderas (cerdo ibérico, oveja merina, vacuno retinto) con otras salvajes (ciervo, jabalí, conejo, liebre, gato montés, águila imperial, buitre negro, grulla, lagarto).

El alimento básico del cerdo ibérico es la bellota (fruto de encinas y alcornoques), complementado con la hierba de los pastos, las leguminosas silvestres y los frutos de las gramíneas. El consumo del cerdo varía en función de su peso, aunque se consideran de 6 a 10 kg por animal y día, además de unos 3 kg de hierba diaria. Así pues, dado que el ecosistema de la dehesa tiene una extensión acotada y

que no hay más de 50 encinas por hectárea, la producción de cerdo ibérico se limita a algo más de un millón de cabezas.

Curación y maduración

Jamones envejeciendo en una bodega

La incorporación de nuevas tecnologías y controles sanitarios ha elevado la calidad de los jamones, pero continúa siendo imprescindible la experiencia y saber hacer de los maestros jamoneros, herederos de una tradición que ha pasado de padres a hijos durante cientos de años.

El proceso de elaboración consta de 4 etapas:

1. Salazón y lavado
2. Asentamiento
3. Secado y maduración
4. Envejecimiento

Salazón y lavado. Una vez sacrificados los cerdos, se cubren los jamones con sal marina durante una semana o diez días, dependiendo del peso. La temperatura de la cámara puede oscilar entre 1º y 5º C, y la humedad relativa suele estar sobre el 80 o 90%. Pasado este tiempo, se lavan las piezas en agua templada para eliminar la sal de la superficie.

Asentamiento. Las piezas lavadas se dejan de 30 a 60 días en cámaras con una temperatura de entre 3º y 6º C y una humedad relativa del 80 o 90%. En este tiempo la sal se va distribuyendo uniformemente por toda la pieza, con el fin de favorecer su deshidratación y conservación. Pasado este tiempo las piezas aumentan su consistencia notablemente.

Secado y maduración. En esta etapa se trasladan los jamones a un secadero natural en el que la humedad y la temperatura se controlan principalmente mediante mecanismos de ventilación. La temperatura oscila entre los 15º y los 30º C durante los 6 a 9 meses que dura el secado. En este tiempo, el jamón continúa deshidratándose y también tiene lugar el sudado (difusión de la grasa entre las fibras musculares que permitirá retener el aroma una vez impregnadas). El sabor final y los aromas se empiezan a generar en esta etapa, gracias

a una serie de alteraciones producidas en las proteínas y las grasas del jamón.

Envejecimiento. Los jamones se cuelgan en bodegas durante no menos de 6 meses y hasta un máximo de 30. La temperatura puede oscilar entre los 10º y los 20º C, y la humedad relativa está entre el 60 y el 80%. En este tiempo continúan los procesos bioquímicos iniciados en la curación y los que interviene la flora microbiana, que le conferirá su peculiar aroma y sabor final.

Control de calidad

Etiquetas de la
D.O. Dehesa de Extremadura

Bellota
(alimentado sólo con bellota)
máxima calidad

Recebo
(bellota y piensos autorizados)

Campo
(piensos autorizados)

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Dehesa de Extremadura realiza un estricto control en todo el proceso de producción.

En primer lugar, el Consejo se encarga de marcar e identificar los cerdos en el campo y vigilar su alimentación en régimen de montanera. Posteriormente hace el seguimiento del sacrificio de los animales identificando las piezas con un precinto indeleble numerado de tal manera que permite controlar el proceso de maduración de los jamones y paletas.

Otros controles que se realizan son el de la concentración salina en la salazón, los tiempos mínimos de permanencia en el secadero y los tiempos mínimos de permenencia en las bodegas de envejecimiento.

Finalizado este proceso, que nunca será menor de 20 meses para jamones y 12 meses para paletas, el propio Consejo Regulador procede a calificar y etiquetar los jamones y paletas antes de su salida hacia los consumidores. El etiquetaje (ver imagen de la

izquierda) permite distinguir los jamones en función de su calidad, existiendo estas 3 clasificaciones:

Bellota: El animal entra en montanera con 80/105 Kilos, reponiendo entorno al 60% de su peso de entrada a base de bellotas y hierbas.

Recebo: El animal repone entorno al 30% de su peso de entrada a base de bellotas y hierbas, complementando el resto de su alimentación con piensos naturales autorizados por el Consejo Regulador.

Campo: El animal se alimenta en régimen extensivo con piensos autorizados por el Consejo Regulador y pastos de la Dehesa.

Las etiquetas también pueden hacer referencia a las características genéticas del animal, distinguiéndose entre Cerdos Ibéricos Puros y Cerdos Cruzados (con al menos un 75% de sangre ibérica).

Todas las explotaciones e industrias involucradas en el proceso de elaboración del jamón están inscritas en los correspondientes registros del Consejo Regulador.

Zonas de producción y elaboración

Principales zonas de elaboración de jamón ibérico en Extremadura:

1. Sierras del suroeste de Badajoz
2. Ibor y Villuercas
3. Gredos Sur
4. Sierra de Montánchez
5. Sierra de San Pedro

La elaboración de productos ibéricos está muy extendida en toda Extremadura, convirtiendo esta región en la primera productora nacional. Hay casi un millón de hectáreas de dehesa que son usadas por cerca de 1500 explotaciones ganaderas.

Las principales zonas elaboradoras están en las sierras del suroeste de Badajoz (1), Ibor y Villuercas (2), Gredos Sur (3), Sierra de Montánchez (4) y Sierra de San Pedro (5). En estas comarcas se encuentran la mayor parte del centenar de industrias elaboradoras que hay actualmente.

En España hay otras 4 zonas donde se produce jamón ibérico con denominación de origen: Extremadura, Guijuelo (Salamanca), la Sierra deHuelva (donde se encuentra la localidad de Jabugo), y Los Pedroches (Córdoba). En Teruel también se produce jamón de calidad, aunque no proviene de cerdos ibéricos sino blancos (descienden por línea paterna de animales de raza Duroc y de madres cruce de las razas Landrace y Large White).