

# DERIVADOS CÁRNICOS

*Conocerlos es disfrutarlos*

SE PUEDEN ELABORAR CON CARNE O MENUDENCIAS DE UNA O VARIAS ESPECIES ANIMALES



EN LOS EMBUTIDOS SE PUEDE UTILIZAR TRIPA NATURAL O ENVOLTURA ARTIFICIAL.

SI SON PIEZAS DE CARNE TRATADAS POR EL CALOR Y SE LES AÑADE FÉCULAS, SU DENOMINACIÓN IRÁ PRECEDIDA DE "FIAMBRE DE"

[SÓLO CUANDO SE HAYA UTILIZADO TRIPA NATURAL PODRÁ INDICARSE EN LA ETIQUETA]



## APRENDE A DISTINGUIR ENTRE PRODUCTOS "AHUMADOS" Y "CON SABOR AHUMADO"

### PRODUCTOS AHUMADOS

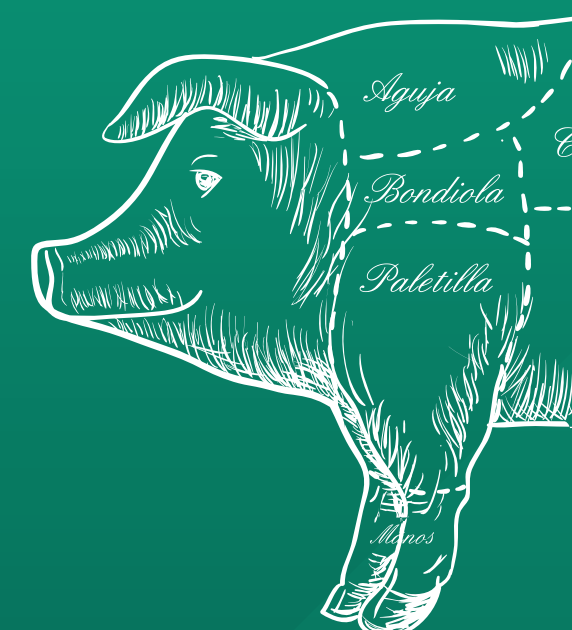
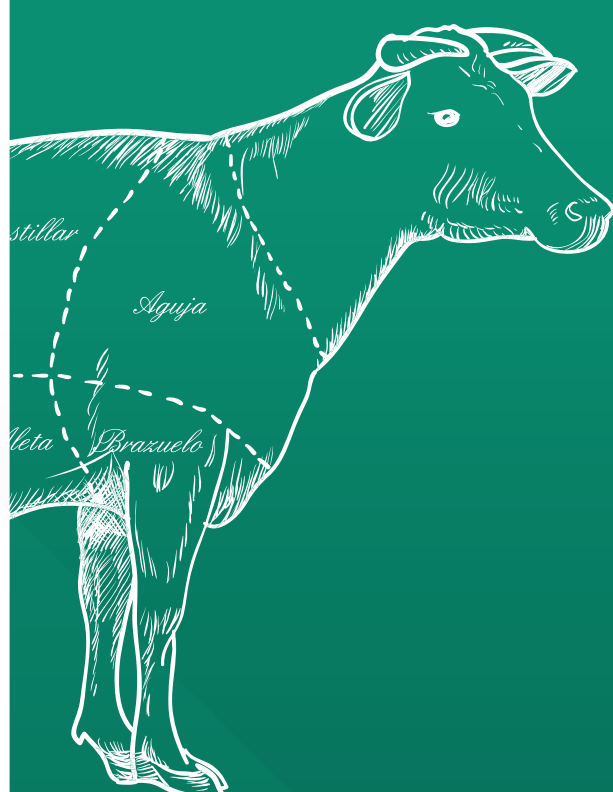
Tratados con el humo de la combustión de maderas y hierbas aromáticas autorizadas.

### PRODUCTOS CON SABOR AHUMADO

Se les confiere el sabor ahumado mediante la adición de humo líquido o bien extractos o aromas de humo autorizados. Deben aparecer en la etiqueta del producto la mención "sabor ahumado" y los aromas utilizados en la lista de ingredientes.

## TABLA DE PERIODOS MÍNIMOS DE ELABORACIÓN DE JAMONES Y PALETAS CURADOS Y SERRANOS. [NO ES DE APLICACIÓN A LOS JAMONES Y PALETAS IBÉRICOS]

MENCIÓN	PALETAS MADURACIÓN	JAMONES MADURACIÓN
BODEGA o CAVA	5 meses	9 meses
RESERVA o AÑEJO	7 meses	12 meses
GRAN RESERVA	9 meses	15 meses



## DERIVADOS CÁRNICOS IBÉRICOS:

TODA LA CARNE UTILIZADA EN SU ELABORACIÓN DEBE PROCEDER DE CERDOS IBÉRICOS



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE