

Technologia produkcji i wartość odżywcza szynki iberyjskiej (jamón ibérico)

Joanna Kosmatko, Andrzej Węglarz

Uniwersytet Rolniczy w Krakowie, Instytut Nauk o Zwierzętach,
al. Mickiewicza 24/28, 30-059 Kraków

Tradycja produkcji szynki iberyjskiej (jamón ibérico) sięga według niektórych źródeł czasów sprzed republiki rzymskiej. Uznana za produkt klasy gourmet (zgodnie z definicją Cambridge Dictionary jest to „produkt o bardzo wysokiej jakości”) szynka iberyjska to rarytas hiszpańskich stołów oraz sklepów, w których zawsze unosi się jej specyficzny, słonawy zapach. Sprzedawane w całości lub w plastrach cieszą się nieposzlako-

waną opinią i niemal niezmiennym zainteresowaniem konsumentów. Na tak wyjątkową jakość składa się wysiłek hodowców i producentów, dobór zwierząt, ich żywienie oraz przebieg procesu przetwórczego. Niemal niezbędną przystawką (fot. 1) w hiszpańskich restauracjach jest talerz równo wyciętych plastrów szynki, której intensywny smak pobudza kubki smakowe, nie maskując jednak aromatów kolejnych potraw.



Fot. 1. Przystawka z szynki iberyjskiej – Phot. 1. Iberian ham appetizer
(<https://theyumlist.net/wp-content/uploads/2017/01/Jamon-Iberico-KL-640x400.jpg>; 7.11.2018)

Uzyskanie takiego produktu wymaga szeregu konsekwentnie i niezmiennie od lat wykonywanych procedur, poczynając od uboju zwierzęcia, a kończąc na prezentacji gotowej do spożycia szynki i jej podania konsumentowi. Po uboju odcięte z półtuszy kończyny są zawieszane w celu samoczynnego wykrwawienia. Następnie po usunięciu z nich skóry oraz wierzchniej warstwy tłuszczu są ważone w celu podzielenia na grupy wagowe (każda z osobną etykietą).

Po uprzednim oznakowaniu (wypalone cyfry – tydzień i rok rozpoczęcia procesu) oraz wyciśnięciu resztek pozostającej w kończynie krwi mięso jest chłodzone przez 24 h w temperatu-

rze 0–1°C. W czasie chłodzenia przeprowadzane jest krótkotrwałe głębokie mrożenie szynki (temperatura wewnątrz osiąga wówczas wartość -81°C). Po takim procesie pH mięsa waha się pomiędzy 5,5 a 6. Stąd, tak istotne jest uprzednie usunięcie resztek krwi. W przeciwnym razie jej obecność przy takich wartościach pH mięsa mogłaby stwarzać warunki sprzyjające do namnażania się mikroorganizmów. Szynki zostają następnie nacięte w kształcie litery „V”, obtoczone w soli morskiej (salado) i ułożone jedne na drugich (najcięższe na spodzie, fot. 2) w pomieszczeniu o specyficznym mikroklimacie (1–5°C, wilgotność 80–90%). Salado trwa od 7 do 10 dni



Fot. 2. Stos obtoczonych w soli szynek – *Phot. 2. Stack of salt-coated hams*
(<http://www.hiszpanskismak.pl/blog-jak-powstaje-szynka-iberyjska-23>; 7.11.2018)

w zależności od masy szynek – przyjmuje się, że na jeden kilogram przypada jedna doba salado.

Po tym czasie sól zostaje usunięta ciepłą wodą pod ciśnieniem, a szynki zostają zawieszane w kolejnym pomieszczeniu, w którym temperatura jest nieco wyższa (zaczynając od 3°C na początku, dochodząc do 12–16°C pod koniec procesu), a wilgotność wynosi 75–80%. Jest to tak zwany „odpoczynek” (asentamiento) trwający 2–3 miesiące (przypada on na okres zimowy), w czasie którego następuje wchłanianie resztek soli przez mięso, a tym samym jego odwadnianie. Kolejnym etapem jest suszenie (secado), które trwa od 6 do 9 miesięcy, a następnie dojrzewanie (maduración), które musi trwać minimum 18 miesięcy, aby zakwalifikować szynki do jednego z czterech oznaczeń (Rozporządzenie Rady (WE) Nr 510/2006). Cały ten proces, tj. suszenia i dojrzewania, określane mianem „pocenia się” (sudado), od którego zależy późniejszy aromat mięsa, przypada na okres wiosny i lata. W jego efekcie dochodzi do zmniejszenia początkowej masy szynek o 35–40%. Pomieszczenie, w którym przeprowadzane jest „pocenie się”, musi spełniać bardzo specyficzne warunki. Zarówno temperatura, jak i wilgotność powinny być możliwie zbliżone do panujących na zewnątrz budynku (temp. wzrasta z 15°C na początku do 30°C – bez gwałtownych zmian, jedynie 1–2°C tygodniowo). W celu przyspieszenia procesu czasami zwiększa się temperaturę w krótszych odstępach czasu, jednocześnie zmniejszając wilgotność do

60–65%, przy czym niezwykle istotna jest sprawna wentylacja, która ogranicza lub wręcz uniemożliwia rozwijanie się na mięsie patogenów. Jednym z nich są np. roztocza rozkruszek drobny (*Thyrophagus putrescentiae*), będące głównym szkodnikiem bytującym w piwnicach służących do przechowywania dojrzewających szynek. Można go znaleźć również na sprzedawanych w sklepach produktach, jednak jego obecność nie dyskwalifikuje mięsa – wystarczy je dokładnie umyć lub wyczyścić według ogólnodostępnych metod ale bez użycia środków roztoczobójczych.

Końcowym etapem produkcji jest tzw. „starzenie się szynki” (envejecimiento), które może trwać od 6 do nawet 30 miesięcy i najczęściej obejmuje okres jesienny. Przed umieszczeniem szynek w pomieszczeniu, w którym przebiega ten proces, są one dokładnie szczotkowane w celu usunięcia pozostałości po poprzednich etapach. Jest to np. delikatnie zielony odcień na powierzchni mięsa, mogący działać zniechęcająco na konsumentów.

W pomieszczeniu tym temperatura wynosi 10–20°C, a wilgotność względna mieści się pomiędzy 60 a 80%. Niezwykle istotną rolę w czasie tego procesu odgrywa flora bakteryjna odpowiadająca za rozwój pleśni (*Penicillium roqueforti*) powstającej na zewnętrznej warstwie szynek. Łącznie cały proces, od salado aż po wysyłkę do sklepowych magazynów może trwać od dwóch do nawet czterech lat w zależności od masy czy systemu żywienia.

Nad całym procesem czuwa maestro jamonero, czyli „mistrz szynek”. Jego najważniejszym atrybutem, a zarazem niezbędnym do poprawnego wykonywania pracy narzędziem jest tzw. cala (czyt. „kala”). Jest to narzędzie wykonane z kości udowej krowy lub konia (czasem z drewna), które po wbiciu w konkretne punkty na szynce służy do przeprowadzenia próby wędchowej. Umożliwia ona określenie stanu mięsa, tzn. zawartości resztek krwi, pleśni, bakterii, a także tego, czy sól rozłożyła się w mięsie w sposób równomierny.

Istotnym warunkiem, który dotyczy żywności z kategorii RTE („ready to eat”), w której definicję wpisuje się szynka iberyjska, jest spełnienie norm jakościowych związanych z bezpieczeństwem mikrobiologicznym, co na terenie Hiszpanii jest regulowane przez Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005. W powyższym dokumencie szczególnie podkreślana jest istota profilaktyki związanej z listeriozą (wywołowaną przez *Listeria monocytogenes*). Zawartość wspomnianej bakterii nie może przekraczać 100 CFU/g (jednostek tworzących kolonię/g) w okresie ważności produktu. Niestety, listerioza wciąż bywa diagnozowana u konsumentów na terenie Europy. Według danych EFSA w 2013 r. zdiagnozowano o 9,4% więcej przypadków listeriozy niż w 2012. W związku z tym, konieczne okazało się opracowanie metod, które zapobiegałyby lub likwidowałyby problem, czy to na poziomie produkcyjnym czy po okresie dojrzewania. Wzmogło to liczbę przeprowadzanych kontroli jakości oraz poskutkowało skrupulatniejszym przestrzeganiem zasad nieprzerywania łańcucha chłodniczego (Rubio Hernando, 2015). Potencjalnym problemem mikrobiologicznym mogłaby się

wydawać również obecność *Toxoplasma gondii*, jednak wielokrotnie przeprowadzone badania na różnych rodzajach szynki długo dojrzewających (parmeńska, serrano, ibérico) zdają się zaprzeczać tezie, jakoby długie solenie i dojrzewanie szynki nie były wystarczające do zabezpieczenia żywności. Badania potwierdzające skuteczność chłodzenia, mrożenia, solenia przeprowadzono m.in. poprzez celowe infekowanie materiału, a następnie przeprowadzanie normalnego procesu produkcyjnego (Genchi i in., 2017). W przypadku naturalnie zainfekowanych świń wyniki były podobne, tak przy 9- jak i 12-miesięcznym okresie dojrzewania. Zauważono również pewną zależność pomiędzy mniejszym otluszczeniem szynki a proporcjonalnie zmniejszoną populacją pasożytów (Herrero i in., 2017). W przypadku szynki serrano, których proces produkcyjny nie odbiega od stosowanego w wytwarzaniu szynki iberyjskich, sprawdzano cztery możliwe sposoby konserwacji solą i schładzaniem – w każdym wypadku mrożenie w zupełności eliminowało obecność *Toxoplasma gondii* (Gomez-Sambles i in., 2016).

Klasyfikacja i etykietowanie (ryc. 1 i 2). Oprócz wymogów dotyczących systemu utrzymania, żywienia zwierząt czy wieku ubojowego normom podlega również skład kwasów tłuszczowych w mięsie (tab. 1). Dodatkowo, według ustawy, nawet jeśli normy zostaną spełnione ale sumaryczna zawartość kwasów tłuszczowych nienasyconych będzie większa niż 67,5% (maks. 58,5% kwasu oleinowego), mięso zostanie zakwalifikowane do niższej kategorii jakościowej (Orden APA/3653, 2007; źródło: <https://www.boe.es/boe/dias/2007/12/15/pdfs/A51655-51655.pdf>) (7.11.2018).

Tabela 1. Parametry jakościowe, zawartość kwasów tłuszczowych (%)
Table 1. Quality parameters and content of fatty acids (%)

Kwas tłuszczowy <i>Fatty acid</i>	Jakość – <i>Quality</i>	
	Bellota	Recebo
Palmitynowy – <i>Palmitic</i> (C16:0)	≤22,0	≤24,0
Stearynowy – <i>Stearic</i> (C18:0)	≤10,5	≤11,5
Oleinowy – <i>Oleic</i> (C18:1)	≥53,0	≥51,0
Linolowy – <i>Linoleic</i> (C16:2)	≤10,5	≤11,5

Źródło: Orden APA/3653, 2007; <https://www.boe.es/boe/dias/2007/12/15/pdfs/A51655-51655.pdf> (7.11.2018).

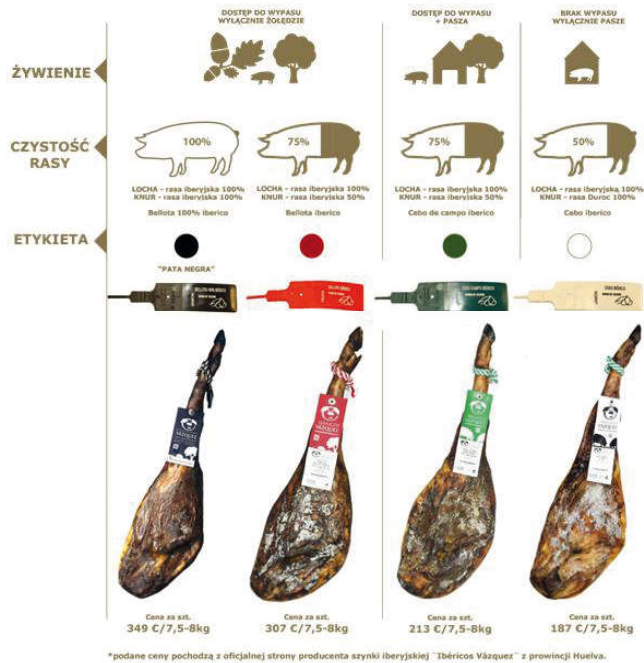
Oznaczenie pochodzenia geograficznego produktu. Denominación de Origen (D.O.) gwarantuje, że dany produkt pochodzi z konkretnego obszaru, a specyficzne właściwości (prozdrowotne, technologiczne) i cechy (smakowe, kulinarne) zapewnia region jego pochodzenia. Zazwyczaj oznakowanie D.O. zawiera w sobie nazwę prowincji czy miejscowości, z której dany produkt się wywodzi, choć istnieją wyjątki od reguły. Denominación de Origen dotyczy m.in. wielu produktów rolnych, win, mięs, a nawet wytworów rzemieślniczych. Wytycznymi oraz realizacją programu zajmuje się Światowa Organizacja Własności Intelektualnej. Oznakowanie to ma stanowić przede wszystkim gwarancję dla konsumenta, że dany produkt będzie odznaczał się wysoką i powtarzalną w przypadku kolejnych kupowanych produktów jakością.

Spośród szynek iberyjskich cztery posiadają etykiety D.O. i są to: D.O. Los Pedroches, D.O. Jamón de Huelva, D.O. Dehesa de Extremadura oraz D.O. Jamón de Guijuelo (tłum. jamón = szynka). Warto zaznaczyć, że szynka iberyjska, nawet określana mianem Pata negra (100% rasa iberyjska, 100% żywienie żołądziami) nie oznacza posiadania D.O. Są to dwie osobne kategorie jakości, każda przyznawana na podstawie osobnych norm. Wszystkie cztery szynki iberyjskie, jakie można spotkać w Hiszpanii z etykietą D.O., uchodzą za prawdziwy, koneserski produkt o wyjątkowo długiej tradycji.

D.O. Jamón de Guijuelo to szynki delikatne i kruche. Wpływ na ich jakość mają chów i hodowla prowadzone we względnie chłodnych rejonach występowania rasy iberyjskiej. Producent tej szynki ma najdłuższy staż w tej dziedzinie, a produkty stanowią aktualnie ponad 60% rynku szynek na terenie Hiszpanii. Według tradycji, od momentu doboru szynek, ich obróbki i dojrzewania mijają co najmniej dwa lata. Jamón de Guijuelo oznakowana jest symbolem D.O. od 1984 r. Produkcja obejmuje trzy typy szynek – bello-

ta, cebo de campo (dawniej: recebo, zamiennie stosowane do dzisiaj) i cebo – nazwanych tak ze względu na system żywienia świń. D.O. Jamón de Huelva produkowane są na zachodzie Andaluzji w rejonie Sierra de Huelva. Produkty odznaczają się wysoką jakością i ponownie podzielone są na: bellota (SUMMUM dla najlepszych, EXCELLENS dla reszty), cebo de campo (określane GRAN RESERVA) oraz cebo (RESERVA). Jednymi z najbardziej rozpoznawalnych na skalę światową są szynki z odmiany Jabugo (Jamón de Jabugo), u których kończyny mają charakterystyczny, wydłużony kształt. D.O. Dehesa de Extremadura (D.O. od 1990 r.) to wysokiej jakości produkty, które pochodzą z regionu Estremadury, a dokładniej z wyjątkowo licznych połaci dehesa w pobliżu miejscowości Cáceres i Badajoz. D.O. Los Pedroches to najmłodsze oznakowanie D.O. (2006 r.). Ich szynki, podobnie jak D.O. Jamón de Huelva mają ciekawy, podłużny kształt. Oznakowanie obejmuje 32 gminy na terenie Valle de los Pedroches (na północ od Kordoby).

Wartość odżywcza. Zdecydowanie najważniejszym składnikiem szynki iberyjskiej jest tłuszcz oraz zawarte w nim kwasy tłuszczowe. W czasach zwiększającej się świadomości konsumentów odnośnie kupowanych produktów, ich pochodzenia oraz wartości odżywczej mięso świń iberyjskich zyskuje na popularności od mniej więcej trzech dekad. Popularyzowana jest idea spożywania zdrowych tłuszczów, rośnie też popularyzacja wiedzy dotyczącej ich właściwości prozdrowotnych. Zawartość tłuszczu w całej tuszy świni iberyjskiej jest wysoka i wynosi średnio 55,4% przy 71 mm grubości słoniny w porównaniu do świń ras białych, u których zawartość tłuszczu wynosi od 25 do 28% przy grubości słoniny 15–20 mm (Mayoral i in., 1999). Tłuszcz decyduje o soczystości mięsa i jego smaku, który w przypadku szynki iberyjskiej często jest kojarzony ze smakiem oliwy, co jest związane z wysoką zawartością kwasu oleinowego (tab. 2 i 3).



Ryc. 1. Ilustracja przedstawiająca uproszczoną klasyfikację szynki iberyjskiej, warunkowaną stosowanym systemem żywienia świń oraz czystością rasy

Fig. 1. Illustration showing simplified classification of Iberian ham depending on pig feeding system and breed purity

(źródło: „Josep Llorens i Fills”; <https://www.josepllorens.com/animal/> (7.11.2018) oraz „Ibéricos Vázquez” <https://www.ibericosvazquez.es/jamones-ibericos-bellota.php>, zmodyfikowane) (7.11.2018)



Ryc. 2. Oznakowanie szynek D.O. Jamón de Huelva

Fig. 2. Labelling of D.O. Jamón de Huelva hams

(źródło: <http://masquejamon.com/jamon-de-jabugo/> (7.11.2018))

Tabela 2. Średnie zawartości poszczególnych kwasów tłuszczowych w tłuszczu szynki pochodzących z różnego systemu żywienia świń (Garrito-Varo, 2001)

Table 2. Average content of fatty acids in the fat of hams originating from different pig feeding systems (Garrito-Varo, 2001)

System utrzymania/żywienia <i>Management/feeding system</i>	Kwas tłuszczowy (% w tłuszczu) – <i>Fatty acid (% in fat)</i>			
	palmitynowy <i>palmitic</i> (C16:0)	stearynowy <i>stearic</i> (C18:0)	oleinowy <i>oleic</i> (C18:1)	linolowy <i>linoleic</i> (C18:2)
Bellota	19,3	9,5	58,3	7,8
Recebo	22,1	10,7	51,2	9,7
Cebo	22,9	11,7	49,9	9,4

Tabela 3. Porównanie zawartości poszczególnych kwasów tłuszczowych w tłuszczu zawartym w szynce od świń rasy białych oraz iberyjskiej (*bellota*) (García Rebollo, 1999)

Table 3. Comparison of fatty acids content in the fat of ham from White and Iberian (*bellota*) pigs (García Rebollo, 1999)

Szynka <i>Ham</i>	Kwas tłuszczowy (% w tłuszczu) – <i>Fatty acid (% in fat)</i>					
	palmitynowy <i>palmitic</i> (C16:0)	stearynowy <i>stearic</i> (C18:0)	palmitoleinowy <i>palmitoleic</i> (C16:1)	oleinowy <i>oleic</i> (C18:1)	linolowy <i>linoleic</i> (C18:2)	linolenowy <i>linolenic</i> (C18:3)
Świń rasy białej <i>White pigs</i>	22	12,2	2,8	44,2	8,7	0,08
Świń rasy iberyjskiej <i>Iberian pigs</i> (<i>bellota</i>)	21,04	9,08	4,50	59,13	5,11	0,08

Zawartość cholesterolu w gotowej szynce wynosi od 30 do 34 mg w 100 g mięsa i jest zdecydowanie mniejsza niż w przypadku mięsa surowego (40–58 mg w 100 g mięśnia), co jest spowodowane zmianami zachodzącymi w tłuszczu w czasie dojrzewania szynki (Ruíz Carrascal i in., 2006). Należy zwrócić uwagę na wysoką zawartość witamin z grupy B, szczególnie witaminy B12 (15,68 µm w 100 g szynki) oraz B1 (0,84 mg w 100 g szynki). Warto również przytoczyć zawartość sodu w dojrzałej szynce, osiągającej wartości średnie 1935 mg na 100 g szynki (Ruíz Carrascal i in., 2006; Torres Torres i in., 2017).

Forma serwowania szynki iberyjskiej.

Szynki, które są sprzedawane w sklepach w całości, wiszą na stoiskach opakowane mocnym, ale przewiewnym materiałem zapobiegającym zepsuciu mięsa. Dodatkowo, zawsze kilka sztuk jest przygotowanych do tzw. lonchado, tj. sposobu krojenia na plasterki. Do tej konkretnej czynności powstał długi, wyprofilowany giętki nóż o specjalnym trzonku, tzw. cuchillo jamonero (tłum. „nóż do szynki”). Krojenie szynki, choć wydaje

się czynnością prozaiczną, jest umiejętnością na tyle cenioną, że wielokrotnie w ciągu roku – dla podkreślenia tej tradycji – są organizowane zawody profesjonalnych krojczy mięsa (*cortadores*) z całej Hiszpanii. Organizowane są mistrzostwa oraz lokalne konkursy w poszukiwaniu mistrzów sztuki krojenia.

Przykładem mistrzostw jest Campeonato de España de Cortadores/as de Jamón, którego X edycja miała miejsce 27–28 stycznia 2018 r. w Vejer de la Frontera. Oceniane są tam umiejętności, styl oraz kreatywność krojczego. Komisja sędziowska przyznaje punkty za to, jak wyprofilowana zostanie szynka, ocenia też czystość i porządek miejsca pracy, prostotę linii cięcia, wielkość oraz grubość ukrojonych plastrów, skuteczność i wydajność ruchów krojczego, a także kreatywność przy serwowaniu talerzy. Jedną z konkurencji jest np. ukrojenie i ułożenie na talerzu dokładnie 100 g plastrów szynki, z dopuszczalnym wahaniami ± 2 g, a za przekroczenie tej granicy ujmowane są punkty od końcowego wyniku (ANCJamón, 2018).



Ryc. 3. Zapowiedź X Mistrzostw krojących szynki w Vejer

Fig. 3. Announcement of the 10th Ham Cutting Championship in Vejer

Więcej informacji na stronie – *More information at:* www.ancj.org/final-2017.html (7.11.2018)

Oprócz sposobu obchodzenia się z szynką ważna jest również jej prezentacja. Jamonera (lub portajamonos, tłum. stojak na szynki) jest „rusztowaniem”, które w sposób stabilny mocuje w swoim imadle szynkę tak, aby jej najcenniejsze partie były dostępne do krojenia, a pozostałe, jak sama racica cieszyły oko ciemną, charakterystyczną barwą. Jamonera musi więc spełniać zarówno warunki użytkowe, jak i dekoracyjne, w związku z tym można spotkać przeróżne jej typy w zależności od rodzaju materiału (np. drewno, stal nierdzewna) lub kształtu (fot. 3 i 4). Przykładowa cena stojaka ze stali nierdzewnej wynosi 299 €, a odpowiedniego noża: od 70 do 90 €. W połączeniu z ceną samej szynki kwota

końcowa może wynosić nawet 700 €, co jednak nie zniechęca konsumentów. Według danych statystycznych z Ministerstwa Rolnictwa Hiszpanii, jeden mieszkaniec Hiszpanii zjada około 3,2 kg szynki rocznie, a w przypadku szynki iberyjskiej jest to 0,04 kg na miesiąc (przy czym w okolicy grudnia wartość ta wzrasta do 0,14 kg), co daje wynik 0,58 kg szynki iberyjskiej/osobę/rok. Z uwagi na cenę produktu taka ilość jest zdecydowanie zadowalająca dla podmiotów zajmujących się obrotem szynki (Cerdeño, 2010).

Kulturowa otoczka, jaka powstała na przestrzeni dekad wokół obyczajów związanych z produkcją szynki iberyjskiej sprawiła, że jako produkt koneserski zagościła w domu niemal każdego mieszkańca Hiszpanii. Jej jakość i popularność jest efektem specyficznego sposobu żywienia świń bazującego na wypasie i żołądziach czy wyróżnienia zawodów ściśle powiązanych z procesem produkcji – jak *vareador* opiekujący się zwierzętami na wypasie, „mistrz szynki” czuwający nad ich dojrzewaniem czy krojczy podający ją do stołu.

Zdaniem Ministerstwa Rolnictwa Hiszpanii, pomimo że na terenie kraju wiedza dotycząca tego produktu jest ogólnodostępna i niemal każdy choć raz zetknął się z nim bezpośrednio jako konsument, to poza granicami Hiszpanii jest ona znikoma (nie licząc niektórych krajów Ameryki Południowej czy Meksyku). Istnieje jednak wiele podmiotów gospodarczych zajmujących się importem tego wykwintnego specjału, który stanowi niezbędną element prawdziwej hiszpańskiej kuchni.

Produktem regionalnym, oprócz szynki iberyjskich, produkowanym również w Hiszpanii, a który warto wymienić, jest szynka serrano. Różni się ona od szynki iberyjskiej jedynie stosowaną w hodowli rasą świń – najczęściej jest to czysta rasa Duroc, której szynki są większe (cięższe), ale o zdecydowanie mniejszej smakowości i kruchości mięsa, wynikających z genetycznych różnic (inne rozmieszczenie tłuszczu w mięśniach). Ma ona bardziej przystępną cenę, przez co stanowi produkt popularny tak w kraju, jak i poza jego granicami (często spotykany w polskich sklepach). Dwie spośród nich również dysponują etykietą D.O. (Denominación de Origen), jest to więc produkt wysoko ceniony, choć mniej wykwintny.



Fot. 3, 4. Przykładowa konstrukcja imadła (po lewej) oraz prawidłowa prezentacja szynki przed przystąpieniem do krojenia (po prawej)

Phot. 3, 4. Sample design of a ham holder (left) and correct presentation of ham prior to cutting (right)
(źródło: <https://tienda.casarex.net/jamoneros/1263-soporte-jamon-arcos-8421002691102.html>; 7.11.2018;
<http://www.montesierra.es/blog/que-diferencias-hay-entre-paleta-iberica-y-jamon-iberico/>; 7.11.2018)

Obecnie rynek szynki iberyjskiej utrzymuje tendencję wzrostową – zarówno jeśli chodzi o nakłady produkcyjne, jak i o ceny. Bywały jednak takie okresy, kiedy ceny ulegały zmianom z 500 € do nawet 1000 € w przeciągu kilku sezonów. Szczególnie dotyczy to szynki jakości „cebo”, której ceny w 2017 r. wzrastały z miesiąca na miesiąc i był to wzrost rzędu 15%, a w przypadku „de bellota” 5% w porównaniu do 2016 r., co w pewnym stopniu było spowodowane (i nadal jest) mniejszą podażą – ze względu na długi proces produkcyjny, a jednocześnie zwiększony popyt na szynki (García, 2017). Niestety, po znaczącym dla gospodarki Hiszpanii kryzysie, którego skutki doskwierały producentom aż do 2014 r., z liczby ubojów wynoszącej niemal 4 mln w 2007 r. wartość ta spadła do niewiele ponad 2 mln w 2014. Od tamtej pory liczby te ponownie rosły i w 2017

r. przekroczyły 3,3 mln ubojów (Lara i De Pedro, 2015; Celestino, 2017).

Podsumowanie

Szynkę iberyjską czeka kolejny międzynarodowy sukces, jeśli tendencja hodowli świń iberyjskich utrzyma się na wysokim poziomie, a popyt nie ulegnie zmniejszeniu. Wiele zależy od wytrwałości hodowców i producentów oraz ich wiary w optymistyczne prognozy kreowane przez ekspertów, jak i podmioty gospodarcze zajmujące się obrotem żywnością (Vilches, 2014). W końcu dotyczy to nie tylko produkcji wyrobów mięsnych wysokiej jakości, ale jest także kluczowym elementem kultywowania wieloletnich tradycji, których zaprzepaszczenie byłoby ogromną stratą w skali całego kulinarno-gastronomicznego świata koneserów.

Literatura

- ANCJamón (2018). Objetivo y bases de participación. Final X Campeonato de España de cortadores/as de jamón (Cel i podstawy uczestnictwa, Finał X Mistrzostw Hiszpanii krojących szynki). La Asociación Nacional de Cortadores de Jamón.
- Celestino J.V. (2017). El número de cerdos ibéricos sacrificados vuelve a subir y recupera valores precrisis (Liczba ubitych świń iberyjskich ponownie wzrasta i osiąga wartości sprzed kryzysu). Hoy.
- Cerdeño V.J.M. (2010). Consumo de Jamón en España (Spożycie szynki w Hiszpanii). Distribución y consumo, MAPAMA.

- García B. (2017). La razón por la que ha subido el precio de jamón ibérico (Przyczyna wzrostu cen szynki iberyjskiej). Libre Mercado.
- García Rebollo A.J., Ortíz Cansado A., Maciá Botejara E., Morales Blanco P. (1999). Influencia del consumo de jamón ibérico de bellota sobre el perfil lipídico aterogénico (Wpływ spożywania szynki iberyjskiej na aterogenny profil lipidowy). *Sólo Cerdo Ibérico*, pp. 107–122.
- Genchi M., Vismarra A.I., Mangia C., Faccini S., Vicari N., Rigamonti S., Prati P., Mariano A.M., Kramer L., Fabbi M. (2017). Lack of viable parasites in cured ‘Parma Ham’ (PDO), following experimental *Toxoplasma gondii* infection of pigs, *Food Microbiol.*, 66: 157–164.
- Gomez-Sambblas M., Vilchez S., Racero J.C., Fuentes M.V., Osuna A. (2016). *Toxoplasma gondii* detection and viability assays in ham legs and shoulders from experimentally infected pigs, *Food Microbiol.*, 58: 112–120.
- Herrero L., Gracia M.J., Pérez-Arquillué M., Lázaro R., Herrera A., Bayarri S. (2017). *Toxoplasma gondii* in raw and dry-cured ham: The influence of the curing process. *Food Microbiol.*, 65: 213–220.
- Lara P., De Pedro E. (2015). Balance sectorial porcino Ibérico (Balans sektoru wieprzowiny iberyjskiej). *Cerdo Ibérico* 33, AECERIBER, Universidad de Córdoba.
- Mayoral A.I., Dorado M., Guillén M.T., Robina A., Vivo J.M., Vázquez C., Ruiz J. (1999). Development of meat and carcass quality characteristics in iberian pigs reared outdoors. *Meat Sci.*, 52: 315–324.
- Orden APA/3653/2007 (2007). Por la que se publican los valores de ácidos grasos aplicables a las designaciones de alimentación ‘Bellota’ y ‘Recebo’ (Na podstawie którego opublikowane zostają wartości kwasów tłuszczowych stosowane do określania żywności ‘Bellota’ i ‘Recebo’). BOE, 300: 51655.
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (2005).
- Rozporządzenie Rady (WE) Nr 510/2006, „Los Pedroches”, w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i *środków spożywczych* (2006).
- Rubio Hernando B. (2015). Barreras sanitarias a la exportación de productos de cerdo ibérico. Aplicación de tecnologías emergentes para eliminar *Listeria monocytogenes* en embutidos crudos curados y sus fuentes de contaminación (Bariery sanitarne eksportu produktów ze świni iberyjskiej. Stosowanie nowo powstałych technologii w celu wyeliminowania *Listeria monocytogenes* z surowych, dojrzewających produktów mięsnych, a także źródła ich zakażenia). *Cerdo Ibérico*, VIII Jornadas, pp. 173–176.
- Ruiz Carrascal J., Muriel E., Antequera T. (2006). Calidad de la carne de cerdo Ibérico (Jakość mięsa świni iberyjskiej). *Carnes de Extremadura, El cerdo Ibérico*, Servicio de Publicaciones de la Junta de Extremadura, pp. 75–90.
- Torres Torres B., Izaola Jáuregui O., Luis Román D. A. de. (2017). Abordaje nutricional del paciente con diabetes mellitus e insuficiencia renal crónica: a propósito de un caso (Żywieniowe podejście do pacjenta z cukrzycą oraz chroniczną niewydolnością nerek: na przykładzie jednego przypadku). *Nutrición Hospitalaria*, 34, 1: 18–37.
- Vilches J.M. (2014). El jamón ibérico, economía y tradición (Szynka iberyjska, ekonomia i tradycja). *Trébol*, 70: 19-27.

PRODUCTION TECHNOLOGY AND NUTRITIVE VALUE OF IBERIAN HAM (JAMÓN IBÉRICO)

Summary

Iberian ham is a product that has attracted unabated interest in Spain for more than three decades. Its value lies in tradition and production customs that have been kept alive until today. Treatment with coarse-grained sea salt along with long maturation make the ham’s taste unique, mainly thanks to the high content of oleic acid in the fat. In addition, the ham is rich in vitamins, in particular those of the B group, which makes it a culinary product with valuable health-promoting properties. This process ensures that the ham is not only tasty but also microbially safe. Apart from the measurable characteristics of Iberian hams, they owe their value to standardized labels, packagings and even the art of processing and serving. The latter is the responsibility of ham cutters, the qualifications of whom are regularly verified in Spanish championships. However, by far the most important factor behind the popularity and recognition of Iberian hams is their invariably high quality associated with the production process.

Key words: Iberian ham, production technology, health benefits