



Interporc  
Spain



Spanish  
Pork

# CARNE DE PORCINO



## Razas más habituales en la producción porcina de capa blanca española

Las razas más empleadas en granjas de porcino intensivo en España serían las siguientes. Muchos de estos animales proceden de granjas de porcino intensivo especializadas en el mantenimiento y la pureza de su genética.

### Large-White

Es una de las razas más extendidas por todo el mundo y destaca por su precocidad, rusticidad y prolificidad. Se trata de animales blancos, grandes y anchos, con cara corta y orejas tiesas.



### Landrace

Raza de origen danés que se caracteriza por su homogeneidad. Se trata de animales de cuerpo alargado que se van estrechando desde el cuarto trasero hasta la cabeza. El índice de conversión de este animal es superior a otras razas y la calidad de la canal también.



### Pietrain

En este caso la distinción de esta raza viene por la redondez y amplitud de sus masas musculares, ideal para la producción cárnica. De color blanco, suele tener manchas oscuras.



### Duroc-Jersey

De color rojizo, se trata de una raza de origen americano que soporta mejor las altas temperaturas y unas condiciones más rústicas.



## Sistema productivo del ganado porcino en España

La ganadería de porcino española se caracteriza por ser una de las más avanzadas y tecnificadas a nivel mundial. No en vano, España es de los principales productores de este tipo de carne del planeta. Este logro se debe a la apuesta continua por la mejora de las prácticas ganaderas mediante la profesionalización del sector a través de la formación de los ganaderos y la apuesta por el sistema productivo integrado en muchos de los casos.



En el Real Decreto 306/2020 sobre normas básicas para la ordenación de granjas de ganado porcino se incorporan importantes avances en materia de sanidad animal y bioseguridad de las granjas, bienestar animal, nuevos requisitos en materia de impacto ambiental que permitirán reducir las emisiones de gases contaminantes y de efecto invernadero, y la figura del veterinario de granja con la responsabilidad de asesorar al ganadero sobre aspectos relacionados con la sanidad. Esta nueva normativa integra los principales retos a los que se enfrenta el sector, y que definirán en gran medida su posición competitiva tanto en los mercados mundiales como ante la sociedad.



### Las fases básicas de la producción ganadera



**Fase de reproducción:** está formada por las reproductoras y los verracos. El fin principal es obtener lechones destetados. Aquí están hasta los 18-24 días de vida y se procederá a su traslado a su siguiente fase. En esta se encuentra la gestación y la zona de partos.



**Fase de destete:** es una fase de transición donde lo que se hace es criar a los animales destetados hasta que alcancen los 20-30 kg.



**Fase de cebo:** se produce el engorde de los lechones hasta su traslado al matadero.

## La alimentación

La alimentación de los animales es una de las etapas más importantes en la cría ganadera, sobre todo de cara a lograr un mejor rendimiento y en la transformación del alimento en carne.

En las últimas décadas, se ha venido tecnificando desde las prácticas de cría doméstica de hace décadas consistentes en el suministro de cereales como cebada o maíz directamente a los animales. Hoy en día, se elaboran piensos compuestos a partir de la mezcla de distintos cereales y nutrientes para que los cerdos tengan una dieta equilibrada en cuanto a hidratos de carbono, proteínas, vitaminas, etc.

Esta mejora ha llevado a que exista en España una gran base de fábricas de piensos para la ganadería que elaboran piensos específicos en función de la etapa del animal y de sus necesidades: para hembras reproductoras o que están alimentando a lechones, para verracos, lechones, animales en cebo, etc. Para hacernos una idea de la relevancia del sector de piensos, basta con decir que en 2019 se produjeron en España 26,25 millones de t, de los que 11,05 millones tuvieron como destino la producción de ganado porcino.

Cada etapa del animal requiere de un tipo de alimentación específico, en función de sus necesidades: no será la misma alimentación la que reciban las madres gestantes que los cerdos para cebo o los lechones que están comenzando a ser destetados.

Todo esto ha avanzado mucho a lo largo de las últimas décadas debido a la continua tecnificación del sector, así como a las nuevas legislaciones que tiene que afrontar el sector ganadero. Uno de los avances tiene relación también con el trabajo diario, ya que se están implementando sistemas de alimentación automatizada en las granjas de porcino. De esta forma se logra un consumo del pienso más optimizado y adaptado a cada animal, adecuado a sus necesidades, tanto alimentarias como sanitarias. Pero es que además, permite una mejora de la eficiencia en los índices de conversión de alimento en carne y del peso de los animales.



## La sostenibilidad como principio básico para la producción del sector porcino de capa blanca

En España, el sector porcino de capa blanca destaca por ser un referente a nivel internacional. En el caso de la ganadería, esta se ha profesionalizado en las últimas décadas, conforme ha ido creciendo el sector, y hoy en día es de las más modernas e innovadoras del mundo. También es respetuosa con el bienestar y la sanidad animal y busca reducir su impacto medioambiental en las prácticas ganaderas. Otro elemento que la caracteriza es cumplir estrictamente, desde que se implementó en el año 2013, con el modelo de producción europeo que es el más exigente a nivel mundial en cuanto a temas como la protección medio ambiental, la sanidad y el bienestar animal.

Específicamente para el bienestar animal, el sector porcino de capa blanca español es el más destacado internacionalmente debido a la reglamentación oficial que debe cumplir, protegiendo siempre a los animales con el objetivo de que estos estén correctamente alimentados y sanos, evitar sensaciones negativas como el estrés o miedo y que sean capaces de expresar o tener las conductas normales de su especie.

Pero sí, como hemos dicho, el modelo de producción europeo, recoge las normas más exigentes a nivel mundial, en el caso de España, el compromiso del sector ha ido más allá y para ello se han establecido también normativas más exigentes aún.

Un ejemplo de ello es la certificación "COMPROMISO BIENESTAR CERTIFICADO" con la que se busca avalar las buenas prácticas en cuanto a bienestar animal, sanidad, bioseguridad, manejo de los animales y trazabilidad a lo largo de toda la cadena de valor del porcino de capa blanca. De esta forma, a la hora de escoger un producto, el consumidor tiene plena garantía de que ha sido elaborado con los máximos estándares de calidad en estos aspectos. Además de cumplir con la normativa comunitaria en materia de bienestar animal, el sector porcino de capa blanca español cumple con el "Reglamento Técnico de Bienestar Animal y Bioseguridad INTERPORC ANIMAL WELFARE SPAIN" (IAWS). Ha sido elaborado junto a empresas del sector, certificadoras y la Administración. Ha sido también avalado y evaluado por un comité científico independiente formado por expertos en bienestar animal. También ha sido testado y validado por organizaciones de protección y defensa de los animales.

El Reglamento IAWS incluye aspectos como son el transporte del ganado, su recepción y estancia en matadero y la verificación completa de todos los animales. También contempla áreas de especial importancia y actualidad como el impacto medioambiental, la bioseguridad y sanidad animal, la trazabilidad, el uso y control de antibióticos, la pertenencia a un modelo de producción diferenciada o ecológica, entre otros.

Además, todas las granjas certificadas deben demostrar su adhesión al Plan Nacional de Resistencia a los Antibióticos (PRAN) con el fin de reducir el riesgo de selección y diseminación

de resistencia a los antibióticos y así reducir el impacto de este problema sobre la salud pública y la sanidad animal.

El control abarca toda la vida de los animales, incorporando auditorías de control en aspectos como: alimentación; limpieza-desinfección; alojamiento; salud; comportamiento; manejo; control de las granjas y animales; y control en matadero, y en todas las fases del proceso productivo desde la gestación y cría, engorde, transporte, sacrificio y fabricación. También se incluyen las empresas cárnicas que procesan y elaboran el producto final, a fin de cubrir todas las fases o etapas, tanto las ganaderas como las industriales. Esto supone un importante ejercicio de transparencia y trazabilidad real en todos los operadores cárnicos, lo que contribuye a generar un modelo de control vivo y dinámico.

Finalmente, al consumidor llega un producto en el que hay un código NOAC (Número de Operador Autorizado Certificado) que es único. En él constan: las siglas IAWS (Interporc Animal Welfare Spain); el tipo de operador (G: granja; S: matadero; I: industria cárnica); el número de operador con 3 dígitos; y finalmente el tipo de sistema de producción del operador. Sin duda alguna, el sello permite ofrecer todas las garantías ya que beneficia la vida del animal; tiene una sólida base científica; obliga a cumplir con los máximos estándares de bienestar animal; obliga a auditorías en todas las fases de la cadena, ofrece máxima transparencia y es una garantía de control. Esta iniciativa es pionera a nivel mundial, única en el mundo y refleja el compromiso del sector ganadero español con el bienestar animal, materia en la que es un referente a nivel internacional al contar con la normativa más avanzada del mundo.



## El camino de la carne de cerdo española hasta su mercado

Este es el proceso habitual tanto en la producción cárnica en España como para las exportaciones de carne de cerdo que nuestro país realiza. La implementación de las tecnologías más modernas en las industrias cárnicas y la mejora del transporte permiten que los productos lleguen a su mercado en pocos días o semanas.



Los animales son transportados desde las granjas a los mataderos, donde deben cumplir un tiempo de espera. Durante el mismo se garantizan unas condiciones de bienestar animal de acuerdo a las exigencias de la UE, uno de los más altos estándares a nivel mundial.



El sacrificio en los mataderos se realiza mediante el aturdimiento previo de los mismos. Después los animales son chamuscados y escaldados para posteriormente ser eviscerados. Tras este proceso los inspectores veterinarios oficiales verifican la calidad de la canal.



Oreado y mantenimiento de las canales en cámaras frigoríficas entre 1 y 4°C para evitar el crecimiento de microorganismos y conservar la frescura de la carne.



Despiece: se realiza en instalaciones también refrigeradas y en el caso de España destaca el alto grado de automatización y especialización, según el destino y los tipos de corte más adecuados para cada mercado.



Envasado y preparación de pedidos: una vez que se obtiene el corte o pieza deseada se procede a su envasado o bien a su loncheado, según las especificaciones del cliente. Tras esto se conserva en el almacén frigorífico, ya sea mediante congelación o refrigeración hasta que esté listo el envío.



Los productos son transportados en condiciones que aseguren el mantenimiento de las temperaturas de refrigeración o congelación, durante todo el trayecto hasta su destino. Puede realizarse por distintos medios de transporte (camión, tren, avión o barco) dependiendo de las necesidades. Una vez en su destino, el producto es sometido a los oportunos controles sanitarios por parte de las autoridades aduaneras del país de destino.

## Diagrama del despiece del cerdo

### 1 Jamón

- Maza trasera
- Codillo
- Magros
- Pies
- Rabo

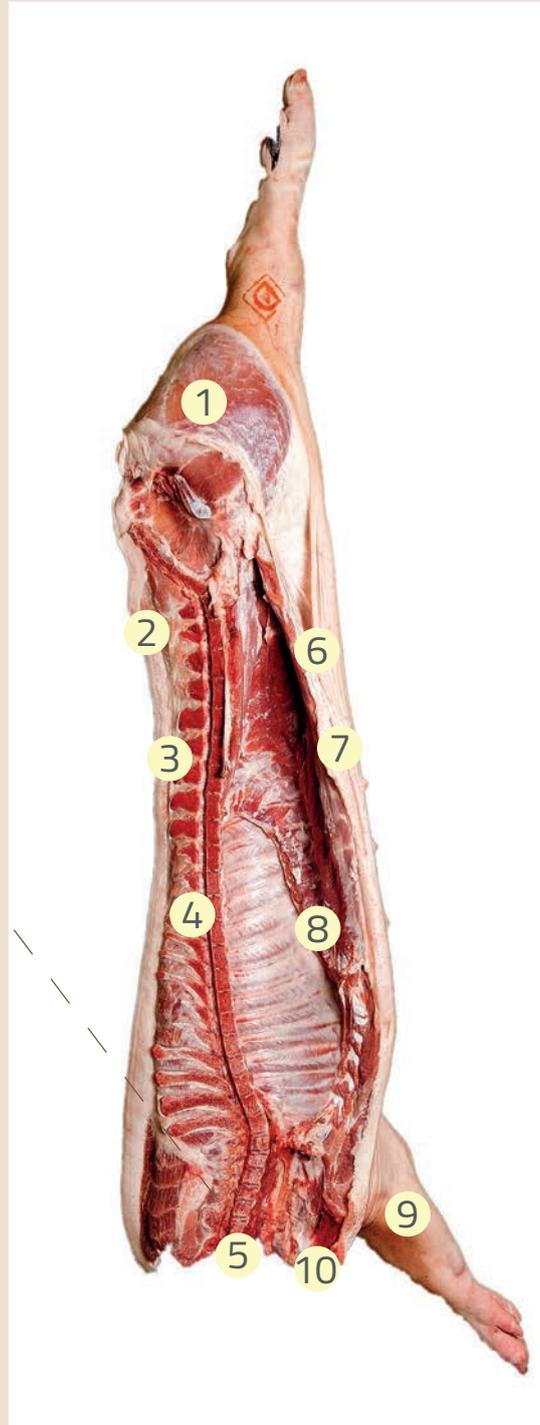
### 2 Solomillo

### 3 Lomo

### 4 Chuletero

- Chuletas
- Espinazo
- Costillas
- Aguja
- Chuletas de aguja

### 5 Papada



### 6 Tocino

### 7 Panceta

### 8 Costillar

### 9 Paleta

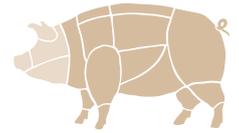
- Maza delantera
- Codillo
- Manos
- Magros

### 10 Cabeza

- Careta
- Morro
- Oreja
- Carrillada

# Canal / media canal

Código arancelario: 02032110



La canal del cerdo se obtiene después del sacrificio del animal y tras proceder a su desollado, sangrado y eviscerado. Se le retiran partes como la lengua, pezuñas, órganos genitales, la grasa pélvica renal, los riñones y el diafragma. Se presenta con toda la piel junto con la cabeza y las patas pero habitualmente las manos o pezuñas son cortadas (a nivel de la articulación carpometacarpiana).

En España es obligatoria la clasificación de las canales. Esta se realiza en función del contenido de carne magra expresada en porcentaje del peso en canal bajo las letras SEUROP. Va del 60% para la letra S a la P para menos del 40%. Dicha letra se coloca a las canales con un tamaño no inferior a los 20 mm.

Los mataderos con grandes producciones cuentan con sistemas automáticos de clasificación de canales y llevan un registro diario, que vincule la identificación individual de cada canal con su peso en caliente y con su contenido estimado de carne magra o resultado de la clasificación, garantizando en todo momento su trazabilidad.

La media canal se obtiene al dividir longitudinalmente, mediante una sierra, la canal entera en dos partes. En este caso, la cabeza irá presentada en una de las dos mitades y las marcas de su clasificación estarán ubicadas en la corteza, a la altura del codillo posterior o del jamón.

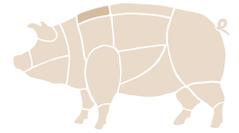
## Descripción del producto

La venta de canales y medias canales desde el matadero era tradicionalmente la más extendida, ya que posteriormente era el carnicero quien procedía a realizar el despiece de la misma para los distintos cortes y aprovechamientos en los puntos de venta. Hoy en día los propios mataderos tienen en muchos casos salas de despiece desde las que atienden las demandas de los carniceros y de las industrias elaboradoras de productos cárnicos en cuanto a la venta de cortes específicos.



## Aguja con hueso

Código arancelario: 02032911



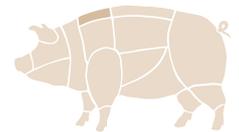
La parte del despiece conocida como aguja está situada en el cuarto delantero del cerdo, justo encima de la paleta. La carne obtenida procede de la parte del cuello o pescuezo del animal. Permite obtener chuletas que son menos vistosas al llevar hueso pero tienen una carne más magra y fibrosa puesto que procede de músculos muy desarrollados.

En su presentación tienen una ligera capa de grasa en el exterior pero tienen poco tejido conectivo, siendo ideales para prepararlas a la parrilla, por ejemplo, y necesitando poco tiempo de cocción por lo que a veces se asa la pieza entera.



## Aguja sin hueso

Código arancelario: 02032911



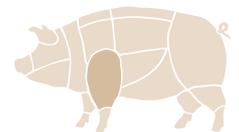
Se obtiene de forma similar a la anterior solamente que se retira el hueso perteneciente a la columna del animal. Es una carne con más grasa que el resto y abundante colágeno al tener tejido conjuntivo.

Esto último hace que sea ideal para la preparación de platos de larga cocción o para hacer al estilo de las carrilleras. También puede prepararse como filetes para empanar, a la plancha, rebozar, etc.



## Delantero sin papada ni pata

Código arancelario: 02032911



Corresponde a la parte delantera del despiece del animal y se retira del mismo la parte de la papada y la paleta para otros aprovechamientos como, por ejemplo, la elaboración de embutidos o la venta en fresco.

Se obtiene una porción de carne, una vez deshuesada, que tiene aprovechamiento para guisos y estofados.



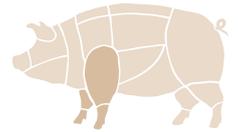
## Paleta corte V con mano

Código arancelario: 02032219

Se trata del perril delantero del despiece del cerdo que se conoce como paleta. La carne que se obtiene está veteada con grasa y posee tejidos conectivos, lo que la hace particularmente ideal para preparaciones culinarias de cocción lenta tales como estofados, guisos o incluso para asar en barbacoas.

En este caso, a la piel se le hace un recorte mediante una descortezadora que en España se conoce como "en V" y se mantiene la pezuña de la pata.

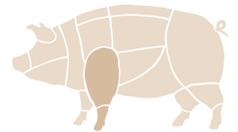
Es uno de los cortes más habituales a la hora de comercializar las paletas, sobre todo de cara a su posterior salado y curación por parte de la industria jamonera.



## Paleta corte redondo

Código arancelario: 02032219

En este caso, al perril fresco obtenido en el despiece de la canal, conocido como paleta o shoulder en inglés, se le hace un recorte de la piel y la grasa en forma redonda, eliminando más cantidad para que haya un mayor aprovechamiento de carnes magras.

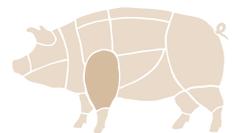


## Paleta deshuesada sin corteza

Código arancelario: 02032911

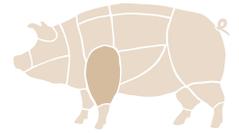
A la paleta se le hace un recorte de la piel y la grasa en forma redonda, eliminando buena parte de ella. También se le retiran los huesos para que haya un acceso más fácil a la carne y poder hacer así los cortes y despieces oportunos.

Se obtiene una carne que una vez troceada se puede comercializar para la realización de estofados y también para filetear y hacer a la parrilla o bien para destinar a embutidos.



## Paleta con hueso sin corteza

Código arancelario: 02032219

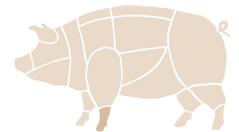


Similar a la anterior, en este caso se elimina tanto la piel como la grasa superficial de la paleta, pero se deja el hueso intacto.



## Codillo de paleta

Código arancelario: 02032911



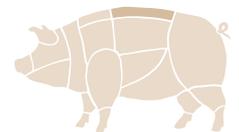
Se trata de la parte de la paleta que va desde el comienzo de la rótula hasta casi la pezuña del animal. Su peso puede variar dependiendo de la presentación ya sea con piel o no y el tamaño del mismo.

Se trata de una parte del cerdo con fuerte sabor y aroma que contiene poca grasa por lo que habitualmente este corte se prepara asado o bien hervido con col, al estilo alemán. En otros países como China se sirve también en platos con coccciones largas y salsas.



## Lomo con hueso (chuletero)

Código arancelario: 02032913



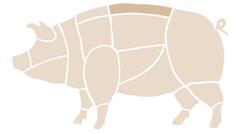
Esta parte del despiece del cerdo se obtiene mediante un corte perpendicular desde las vértebras torácicas, en las que ya se retiró la paleta hasta cerca del solomillo y el jamón fresco.

La grasa es separada del lomo con un corte recto que va desde el vientre del animal hasta donde finaliza el chuletero en la parte de la paleta.



## Lomo con corteza

Código arancelario: 02032911



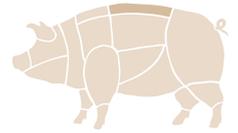
Nos encontramos ante una de las partes más nobles del despiece porcino, el lomo, que destaca por ser de las más magras. Una vez retirado los huesos al chuletero, se obtiene el lomo y éste se puede dejar con la cubierta exterior de grasa y piel del animal, conocida también como corteza.

Esto le confiere una jugosidad adicional a la hora de ser preparado, por ejemplo, en asados.



## Cinta de lomo sin hueso con cordón

Código arancelario: 02032911



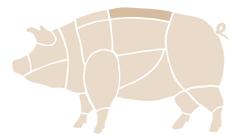
Otra de las posibilidades a la hora del despiece es comercializar el chuletero sin hueso, grasa y corteza, pero con el cordón. Esta pieza aparece parcialmente separada y está cubierta con un tejido blanco que se conoce como aponeurosis y grasa infiltrada, lo que le da jugosidad.

Esto último la hace ideal para que sea comercializada por separado, una vez retirada de la cinta de lomo, para hacerla a la plancha o a la parrilla. También se utiliza para la preparación de caldos para salsas y como relleno en otras preparaciones como empanadas y embutidos, por ejemplo.



## Cinta de lomo sin hueso sin cordón

Código arancelario: 02032911



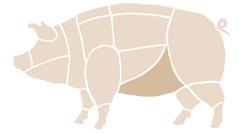
En este caso se prepara el lomo del animal retirando los huesos del chuletero, la grasa y corteza además del cordón. Es una de las partes de carne que se saca al deshuesar la tira de chuletas, la otra sería el solomillo. Se obtiene al separar los huesos del espinazo cortando a la altura de la sexta vértebra del animal. La parte más próxima a la aguja es más tierna y jugosa que la de la riñonada.

Se obtiene una carne muy magra que se aprovecha habitualmente para ser comercializada en filetes pero que también puede ser destinada a la realización de asados en piezas enteras o medias.



## Panceta sin corteza (corte cuadrado)

Código arancelario: 02032915



Se trata de la parte externa del vientre del animal que se obtiene a partir de los músculos torácicos y abdominales. Es una de las piezas con mayor sabor y textura del cerdo siendo muy demandada por su sabor y jugosidad al paladar.

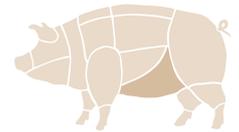
Se suele presentar en forma cuadrada o rectangular y está conformada por tocino entreverado con vetas de carne magra.

En cuanto a su preparación culinaria, es una de las más polivalentes ya que se puede consumir adobada, salada, ahumada, frita, a la brasa, plancha o parrilla. También puede ser materia prima para otros derivados cárnicos.



## Panceta con corteza (corte cuadrado)

Código arancelario: 02032915

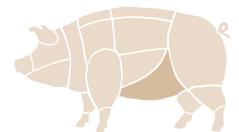


En este caso, la panceta es presentada en forma cuadrada o rectangular pero no se le ha retirado la piel o corteza, lo que permite algunas preparaciones especiales, sobre todo a la hora de prepararla frita, dando lugar a productos como los torreznos o chicharrones.



## Panceta con hueso con corteza

Código arancelario: 02032915

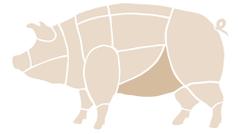


En esta forma de presentación, a la pieza no se le retiran ni los huesos cercanos de las costillas ni la piel o corteza, lo que permite diversas presentaciones a posteriori.



## Panceta bacon sin hueso

Código arancelario: 02032915



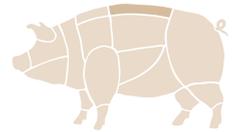
Este corte del despiece del cerdo está preparado para la posterior elaboración de bacon, uno de los productos cárnicos más extendidos y reconocidos a nivel mundial. Para ello se retiran los huesos y se recorta la pieza.

Una vez obtenida la pieza fresca es sometida a un tratamiento de ahumado dando como resultado un producto con un sabor diferente y más intenso.



## Solomillo con cabeza

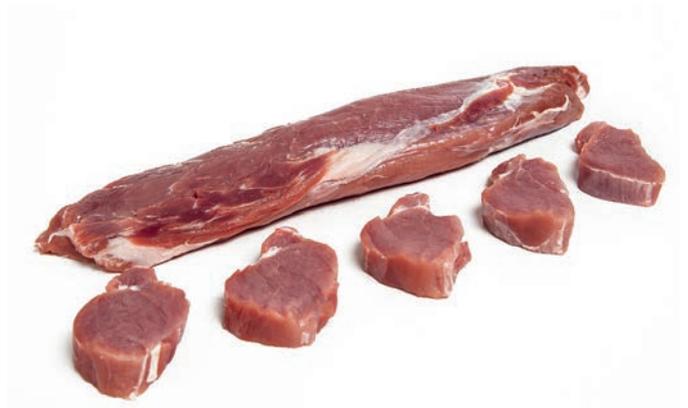
Código arancelario: 02032911



El solomillo es una pieza de carne de buena consistencia que procede de la zona lumbar, entre las costillas inferiores y la columna del cerdo por encima de los riñones y debajo del lomo, destacando por su forma cilíndrica. De cada animal se pueden obtener dos solomillos de unos 300 gr aproximadamente.

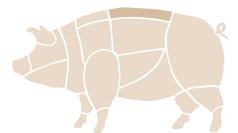
Una vez separado, el solomillo está compuesto de diversas partes como la cabeza, el rosario, el centro y la punta.

Se trata de una parte del animal que es muy apreciada en la cocina y tiene una amplia variedad de preparaciones ya sea fileteada, a la plancha o como parte de guisos.



## Solomillo sin cabeza

Código arancelario: 02032911

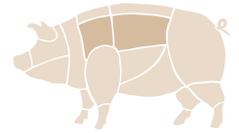


A la pieza del solomillo, obtenida de la zona lumbar del despiece, se le retira la parte de la cabeza. Esta a veces es comercializada por separado debido a que es una carne más magra, apta para preparaciones como estofados.



## Tira costilla

Código arancelario: 02032913



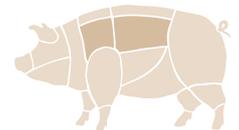
Se obtienen de la parte superior de la caja torácica entre la columna vertebral y las costillas, debajo del músculo del lomo. Son conocidas también como las costillas lomerías, debido a su cercanía al lomo.

Se trata de piezas con poco hueso y mucha carne, abundante en infiltración de grasa. Esto último hace que se destinen fundamentalmente a guisos además de dar sabor a arroces, por ejemplo.



## Costillas

Código arancelario: 02032913



Este corte hace referencia a la parte ósea de la caja torácica del cerdo, a veces unidas por la pleura y los cartílagos. Dependiendo de la preparación, se suelen cortar los huesos en dos o tres partes.

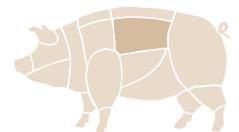
La carne que recubre los huesos es magra y gelatinosa lo que las convierte en un corte jugoso.

Se pueden preparar al horno, a la parrilla, fritas o a la barbacoa, cuando son tiernas. También para dar gusto o sabor a pastas, guisos, potajes y arroces, y en platos caldosos, saladas o adobadas.



## Punta de costilla

Código arancelario: 02032913

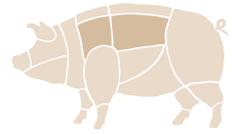


Son costillas obtenidas de las vértebras de la parte final del lomo. Se trata de piezas más carnosas, con huesos más cartilagosos.



## Rosario costillas

Código arancelario: 02032913

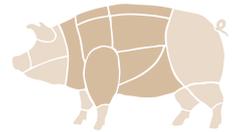


Son conocidas también como costillas de botón y consisten en una tira delgada y plana de carne y huesos redondos que se obtienen de los lados de la columna vertebral del cerdo, tras las costillas posteriores. Son pequeñas protuberancias o "botones" que están unidos a la columna vertebral.



## Parte media salvo cabeza y solomillo

Código arancelario: 020329

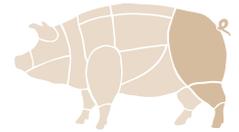


Se corresponde al corte del tronco del animal, compuesto fundamentalmente por los costillares, la panceta, lomos, etc, pero retirando la parte correspondiente a la cabeza del lomo y el solomillo.



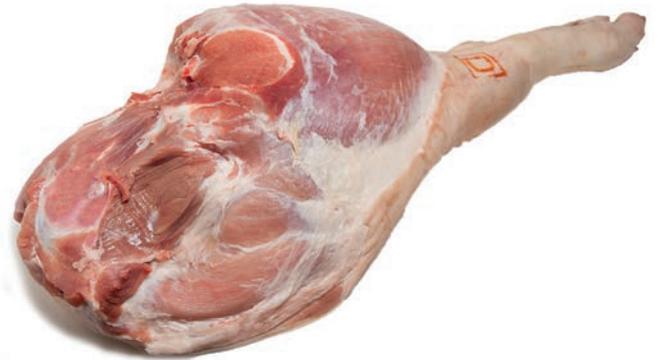
## Jamón con pata corte redondo

Código arancelario: 02032211



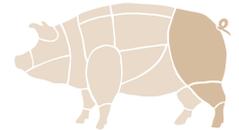
Se trata del pernil posterior del animal obtenido del despiece de la canal. Se encuentra entre las piezas más valoradas debido a su aprovechamiento para la elaboración de jamones curados al igual que otras piezas como las paletas o el lomo, además de dedicarse también a la elaboración de derivados cárnicos cocidos o como materia prima de otros.

En fresco, y siguiendo con el despiece, de esta pieza se pueden obtener a su vez varios cortes como por ejemplo la cadera, babilla, tapa, contra, redondo y codillo, que una vez despiezados tienen una gran salida comercial.

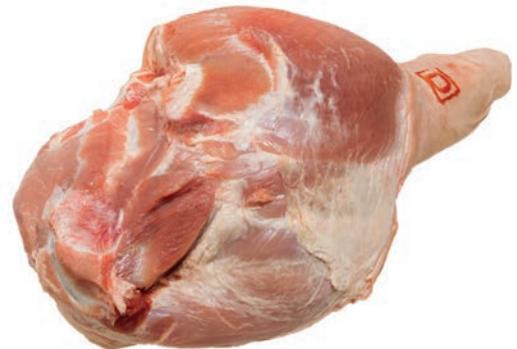


## Jamón con hueso corte redondo sin pata

Código arancelario: 02032211

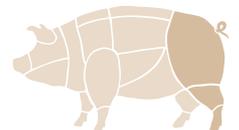


En este caso, al pernil fresco posterior del despiece se le retira la pezuña, que puede haber sido destinada para su venta por separado. Este tipo de presentaciones es utilizada por la industria jamonera española, pero también sirve de cara a la exportación para su posterior despiece y aprovechamiento.



## Jamón sin hueso y sin corteza

Código arancelario: 02032955



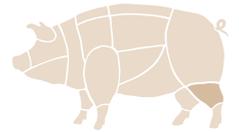
Al jamón, la extremidad posterior del cerdo obtenida tras el despiece, se le quita tanto la corteza como la grasa que lo recubren así como los huesos.

De esta forma se obtiene una masa de carne que tiene aprovechamiento como materia prima para embutidos o bien para filetear o picar en trozos que posteriormente son utilizados para la cocina.



## Codillo de jamón con piel con hueso

Código arancelario: 02032959



Es una de las partes del despiece del pernil trasero, el jamón fresco. En concreto es la que va desde la pezuña trasera hasta el muslo propiamente del animal.

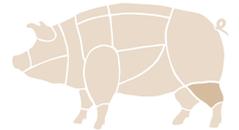
Se suele comercializar con piel y hueso para brasear o asar.

Esta pieza además en los últimos años ha comenzado a estar presente en la gama de platos preparados o listos para hornear, lo que ha incrementado su demanda.



## Codillo de jamón con piel sin hueso

Código arancelario: 02032959

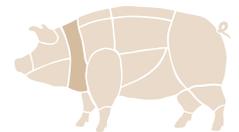


En esta presentación del codillo, al eliminar el hueso, se utiliza habitualmente para la elaboración de platos estofados.



## Magro de papada

Código arancelario: 02032955

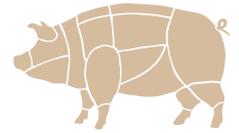


La papada es la parte que está en el lado inferior del cuello del cerdo. Está formada principalmente por tocino y grasas entreveradas en medio de algo de carne.

Se utiliza generalmente como elemento graso para la elaboración de embutidos y patés. En algunos sitios se utiliza salada o adobada para añadir a potajes.



Magro 30/70  
 Magro 50/50  
 Magro 70/30  
 Magro 80/20  
 Magro 90/10



Código arancelario: 02032955

Nos referimos al magro como aquella carne que se obtiene de los recortes durante la obtención de otras piezas. En función de su origen pueden tener mayor o menor contenido de grasa que de carne, lo que le aporta una mayor jugosidad y untuosidad a la carne, pudiéndose destinar para guisos o bien para la elaboración de derivados cárnicos.

En este caso, el primer dígito hace referencia al contenido en carne y el segundo al de grasa, dependiendo del origen de la carne.

Hay también ocasiones en que determinadas partes de los despieces, como los perniles sin hueso ni corteza, son destinados a la venta como carne magra siendo en estos casos de las categorías de calidad superior al tener un menor contenido de grasa.



Magro 30/70



Magro 50/50



Magro 70/30



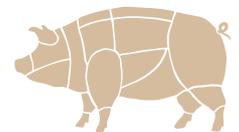
Magro 80/20



Magro 90/10

## Aponeurosis

Código arancelario: 02032955



La aponeurosis es el tejido conectivo, habitualmente de color blanco, que se encuentra entre muchas de las piezas de la canal de porcino. Es una membrana conjuntiva que recubre los músculos y sirve para fijarlos a otras partes del cuerpo.

En muchos casos es difícil separarla de las partes grasas, por lo que suelen comercializarse conjuntamente.

Tiene salida comercial como carne picada, por ejemplo, al estar mezclada con grasas, lo que le da una gran jugosidad.







Interporc  
Spain



Spanish  
Pork

# DERIVADOS PORCINO



## Una amplia variedad de derivados cárnicos con la carne de cerdo de capa blanca como protagonista

España es un país que cuenta con una gran tradición en la elaboración de derivados cárnicos y en ellos, la carne de cerdo de capa blanca es la materia prima esencial en la amplia mayoría de los casos. Este tipo de productos surge con el objetivo de preservar la carne para que aguantara durante más tiempo y, a la vez, hacer diferentes presentaciones para hacer más ameno su consumo. Son innumerables las referencias históricas y literarias a este tipo de preparaciones y en algunos casos, como el del jamón curado, se han convertido en auténtica bandera de la gastronomía española.

En la actualidad los derivados cárnicos en nuestro país están regulados por el Real Decreto 474/2014 por el que se aprueba la norma de calidad de éstos.

Existen básicamente dos tipos de derivados. Por un lado estarían los preparados a base de carne consistentes en piezas de carne fresca, enteras o troceadas, a la que se le añaden otros ingredientes, aditivos o condimentos y que una vez transformados no registran alteraciones significativas en su fibra muscular.

La otra categoría serían los productos cárnicos en los que sí que nos encontramos con una transformación clara de la materia prima. El producto obtenido, en su interior, no tiene el aspecto que tenía cuando era carne fresca. Serían aquellos elaborados cárnicos sometidos a los diversos tratamientos térmicos o técnicos.

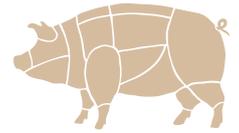
Por ello, nos podemos encontrar:

- **Derivados cárnicos tratados por calor** que son los que reciben un tratamiento térmico que hace que las proteínas se coagulen parcial o totalmente.
- **Derivados cárnicos no tratados por calor:** en este caso, no son sometidos a tratamiento por calor si que pasan por un procesos de curado-maduración o bien de fermentación, oreado, marinado-adobado u otros procesos. De esta forma logran tener unas características organolépticas propias.



# Chorizo

Código arancelario: 16010091



Embutido elaborado con carne magra y grasa de cerdo con un grado de picado grueso o fino. Se le añade sal y pimentón, que acaba convirtiéndose en el ingrediente clave al darle su color rojo característico. También se añaden otras especias, condimentos, ingredientes y aditivos autorizados para conservar el producto.

Una vez amasado y embutido, ya sea en tripa natural o envolturas artificiales, el producto es sometido a un proceso de curado-maduración, acompañado o no de fermentación. En determinadas zonas del país también se someten a un ahumado característico con leña de roble o de encina que le da un sabor y aroma característico.



## Descripción del producto

Hay una amplia variedad de formas de elaborar el chorizo pero todas ellas se caracterizan por tener la carne de cerdo de capa blanca, partes grasas del animal y el uso de pimentón como elemento característico y principal conservante del mismo.

Otra característica del producto es su presentación. Dependiendo de la zona de país puede diferir y así nos encontramos con chorizos en forma de herradura, habituales en el norte del país debido al atado de la tripa y al colgado del producto para su curación.

También es característica la presentación en formatos más cortos, en ristras, atando la tripa cada 9-10 cm. Esta última es sobre todo para el consumo en fresco o para utilización en la cocina, en guisos y demás.

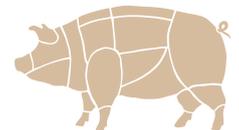
Por último, el grado de picado de la materia prima con la que se elabora la masa cárnica que se embute también diferencia el producto. Así, existe un chorizo denominado como pamplonica o de Navarra que tiene un calibre más amplio y el picado de la carne es más fino.

Pertenece a este grupo productos tradicionales como el chorizo del Bierzo o de León, el chorizo riojano (IGP), el chorizo de Cantimpalos (IGP), el chorizo pamplonica, el chorizo gallego y el cántabro o de Potes, entre otros.

Presentaciones: pieza entera, mitades, loncheado.

# Salchichón

Código arancelario: 16010091



Embutido que se elabora con carne de cerdo de partes magras y grasa. En su preparación, durante el picado, se le da un grosor más grueso o fino, dependiendo del fabricante.

Se le añade sal y, en este caso, la pimienta es el elemento más característico entre los ingredientes que se utilizan habitualmente aunque pueden añadirse otras especias, condimentos o aditivos autorizados para su conservación.

Una vez obtenida la masa cárnica se embute en tripas naturales o artificiales y pasa por un proceso de curado-maduración, acompañado o no de fermentación, y opcionalmente ahumado, lo que le proporciona un aroma y sabor típicos.



## Descripción del producto

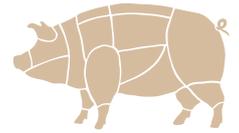
El producto tiene una consistencia firme y compacta al tacto. Tiene forma cilíndrica y varias presentaciones (vela, sarta, ristra...) con distintas longitudes y un aspecto rugoso en su exterior. Al corte, el producto muestra una masa homogénea, lisa y bien ligada, sin coloraciones anormales y con unas diferencias claras entre la carne, el tocino o la grasa. Presentará el olor y sabor característicos que le proporcionan, fundamentalmente las especias y condimentos, junto al proceso de curado.

Pertenece a este grupo el salchichón de Vic (IGP), el salchichón de Málaga, la secallona, la secalloneta, el salchichón de Aragón y el Salami, entre otros.

Presentaciones: pieza entera, mitades, loncheado.

## Fuet

Código arancelario: 16010091



Embutido de pequeño calibre, de entre 20 y 40 mm, que se produce tradicionalmente en la zona de Cataluña aunque su producción se ha expandido al resto del país.

Está elaborado con una mezcla de carne de cerdo y grasa picadas, sal, especias y aditivos autorizados. No requiere una curación prolongada. Su piel suele ser blanca por la presencia de hongos que ayudan a su maduración.

### Descripción del producto

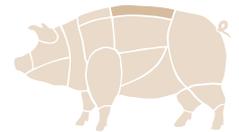
El fuet es apreciado por sus características organolépticas, y su sabor varía según el proceso de fermentación realizado y tipo de especias añadidas.

El producto es conocido también por otros nombres dependiendo de la comunidad autónoma: longaniza imperial, longaniza de Aragón, salchichonada, etc.



## Lomo embuchado

Código arancelario: 16010091



El lomo embuchado o caña de lomo es un derivado cárnico que se elabora con el músculo espinal y semiespinal del tórax del cerdo, así como los músculos longísimos, lumbar y torácico, en una pieza única, prácticamente libre de grasa externa, aponeurosis y tendones. Una vez obtenida, se somete a un proceso de adobado o marinado, mezclándolo con sal y especias como el pimentón, que le confiere su sabor característico.

Una vez embutido en tripas naturales o artificiales, se somete a un proceso de curado y maduración.

Este producto podrá ser elaborado a partir de piezas enteras o con sus correspondientes paquetes musculares.

### Descripción del producto

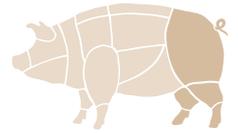
El lomo tendrá consistencia firme y compacta al tacto; de forma cilíndrica, más o menos regular o ligeramente aplanada; de calibre superior a 40 milímetros y longitud variable. En el aspecto exterior, la tripa estará siempre adaptada al producto en toda su superficie, pudiendo estar recubierta de la flora externa común a este tipo de producto. Su aspecto al corte será homogéneo, liso, color sonrosado a rojo, sin coloraciones anormales. La masa muscular será un todo continuo, sin trozos de músculo unidos. Destaca su especial y apreciado aroma, jugosidad y sutil textura.

Presentaciones: pieza entera, mitades, loncheado.



# Jamón serrano

Código arancelario: 02101131 (con hueso) / 02101981 (deshuesado/loncheado)



El jamón serrano es uno de los productos alimentarios más apreciados de España, auténtica bandera y embajador gastronómico reconocido en el mundo entero. Es un derivado cárnico clasificado dentro del grupo de curados-madurados y procede de cerdos blancos. La tradición elaboradora en España se remonta a hace siglos, ya que hay referencias a la curación de piezas anteriores al siglo II a.C. Más adelante, encontramos muestra de su relevancia a través de la literatura del Siglo de Oro, por ejemplo.

La elaboración hoy en día es heredera de la que se realizaba hace tiempo y comenzaba con el sacrificio de los animales en época de frío, finales o comienzos de año. Seguidamente se realizaba la salazón y postsalado de las piezas durante el resto de las estaciones del año.

Esto mismo se repite hoy de forma industrial. Una vez obtenida la pieza, el pernil trasero de los cerdos blancos tras su preparación y perfilado en las salas de despiece, pasan a las otras instalaciones, los secaderos, en los que tras el salado y asentamiento de las piezas pasan a unas cámaras en las que se va variando la temperatura desde la etapa de salazón, necesaria para la conservación del producto, seguida de la maduración-secado, en el transcurso de la cual se consiguen los caracteres sápidos y aromáticos a través de mecanismos bioquímicos de naturaleza microbiológica y enzimática, lo que unido a las cualidades de la materia prima determina la calidad tradicional de este producto y su sabor y aroma característicos. El tiempo de curación mínimo será de 210 días, contados desde el inicio de la salazón.

El jamón procede de un cerdo blanco, entre los que se pueden encontrar diferentes razas como Duroc, Pietrain, Landrace o Large white.



## Descripción del producto

Actualmente, su elaboración a nivel europeo está regulada a través de una figura de calidad: la Especialidad Tradicional Garantizada Jamón Serrano, de finales de los 90, que está actualmente en trámites para convertirse en una Indicación Geográfica Protegida (IGP).

En ella se especifican las características que debe tener el producto en cuanto a su grasa (brillante, untuosa, de coloración entre blanco y amarillenta, aromática y de sabor grato), el color característico del jamón al corte (del rosa al rojo púrpura en la parte magra y aspecto brillante de la grasa, de tonos homogéneos y no reseco exteriormente), sabor y aroma (delicado, poco salado y de aroma agradable y característico, sin detectarse ningún tipo de olor o sabor anómalos), presentaciones, etc.

Presentaciones: Pieza (con pata, sin pata, con corte en V, con piel o redondo), centro deshuesado, porciones o lonchas (medios jamones, trozos de jamón, bloques, tacos/taquitos, loncheados)



Bloque de jamón serrano



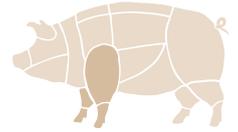
Tacos/taquitos de jamón serrano



Jamón serrano deshuesado

## Paleta curada

Código arancelario: 02101139 (con hueso) / 02101981 (deshuesado/loncheado)



Las paletas curadas se obtienen a través de la curación de las extremidades delanteras de cerdos blancos. Siguen un proceso similar a las de los jamones pero tienen un periodo menor de salado y curación al tener un peso menor. Además de la sal, se pueden adicionar también especias, condimentos, etc. También pasa por las fases de salado, lavado, reposo o post-salado, maduración y secado durante el tiempo suficiente para conferirle las características organolépticas propias.

### Descripción del producto

Las características organolépticas son muy similares a las del jamón curado y según el periodo mínimo de elaboración, en el etiquetado de las piezas y demás presentaciones se pueden utilizar las siguientes menciones: bodega (5 meses); reserva (7 meses) o Gran Reserva (9 meses).

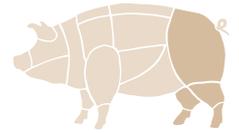
Al igual que ocurre con el jamón curado, la comercialización de las paletas se realiza ya con un gran número de presentaciones distintas. Así, debido a su menor tamaño frente al jamón, es habitual su venta como pieza entera, ya sea con pezuña o sin ella, pero también se comercializa habitualmente ya deshuesada, en porciones, lonchas, tacos, etc, siempre adaptándose a los gustos y necesidades de los consumidores.

Presentaciones: Pieza (con pata, sin pata, con corte en V, con piel o redondo), centro deshuesado, porciones o lonchas (medios jamones, trozos de jamón, bloques, tacos/taquitos, loncheados)



## Jamón cocido

Código arancelario: 16024110



El jamón cocido lo podemos encontrar tanto en el grupo de derivados cárnicos esterilizados como pasteurizados. Se elabora con piezas enteras obtenidas desde perniles frescos debidamente deshuesados y recortados para su posterior procesado o sus trozos en los que se puedan reconocer los paquetes musculares. Son sometidos a un proceso de salmuera, a un masajeado o reposo y a un moldeado para darle la forma adecuada. Finalmente son sometidos a un tratamiento térmico ya sea para su esterilización o pasteurización. El tratamiento térmico deberá ser suficiente para lograr la coagulación de las proteínas cárnicas, y su envasado asegurará que el producto se mantenga inalterado en condiciones normales de almacenamiento y conservación.

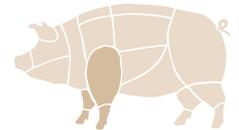
### Descripción del producto

Dependiendo del tratamiento térmico al que se somete el producto, esterilización o pasteurización, la presentación va a ser diferente, enlatado o en formatos para el corte en mostrador o loncheado en los lineales. El aspecto a presentar será un color sonrosado fundamentalmente, con solidez y ligazón, sin grasas añadidas o gelificantes.



## Lacón

Código arancelario: 16024110



Este derivado cárnico se encuentra enclavado en las categorías de oreados. Se trata de productos que son sometidos a un proceso de salazón o curación, seguido de un proceso de oreo suficiente para conferirles las características sensoriales propias. Requieren generalmente refrigeración para su conservación y tratamiento culinario previo a su consumo. Se elabora con piezas enteras procedentes de las extremidades delanteras del cerdo.

### Descripción del producto

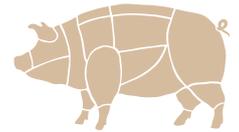
Es un producto crudo curado cuya carne cortada en lonchas o lascas tiene una consistencia firme, de sabor suave y color rosado. Se adapta a un gran número de platos y puede ser consumido bien como entrante o como acompañamiento, especialmente de verduras. De este modo se elabora el popular lacón con grelos, plato gallego por excelencia, muy sabroso y nutritivo.

El lacón tiene concedida la Indicación Geográfica Protegida para su producción en toda la comunidad autónoma de Galicia.



# Morcilla

Código arancelario: 16010099



Se incluye dentro de la categoría de derivados cárnicos con tratamiento térmico incompleto, en concreto en los que están elaborados con sangre, grasa o menudencias. También pueden ser oreadas. Es un tipo de embutido elaborado con sangre como elemento caracterizante, con manteca de cerdo y especias al gusto, y una mezcla de cebolla, arroz, patata o pan, así como otros ingredientes que determinen más su sabor.

## Descripción del producto

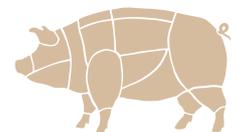
Además de la tradicional, dependiendo de los ingredientes que se utilicen hay muchas variedades. Así, están las morcillas blancas pero estas están elaboradas con magro, panceta y lengua de cerdo, huevos, pan rallado, sal y otras especias embutidos en tripa natural o envoltura artificial. También es conocida la morcilla de calabaza que se caracteriza por este ingrediente y adaptaciones más locales como la Morcilla de Burgos que recientemente ha recibido un reconocimiento a nivel europeo a través de una IGP.

Existen otras muchas morcillas también muy populares en nuestro país: morcilla patatera extremeña, morcilla del Bierzo o de León, morcilla de Aragón, morcilla andaluza, morcillas gallegas, etc.



# Mortadela

Código arancelario: 16010099



La mortadela pertenece al grupo de derivados cárnicos pasteurizados en el que son sometidos a tratamiento térmico mediante cocción u otro tratamiento térmico equivalente, que requieren refrigeración para su conservación. Se puede aplicar a piezas enteras o bien a carnes troceadas y picadas, como es el caso de la mortadela. Se trata de productos elaborados a partir de trozos de carne, habitualmente de cerdo, no identificables anatómicamente o a partir de carnes o carnes y grasa, que se han sometido a un proceso de picado más o menos grueso, o bien un proceso de picado intenso hasta formar una pasta fina y homogénea, y posterior embutición o envasado.

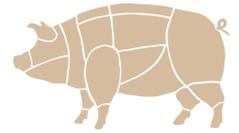
## Descripción del producto

Al igual que en otros derivados cárnicos, el grado de picado y grosor de las piezas lleva a que se le dé un nombre u otro al producto. Así, en el mercado nos podemos encontrar con mortadela bolonia, cordobesa o siciliana.



## Chóped

Código arancelario: 16024110



Estamos ante otro de los derivados cárnicos que podemos encontrar tanto en formato enlatado, al ser elaborado mediante esterilización y no necesitar refrigeración para su conservación, al estilo del tradicional que se comercializa en países como EE.UU., así como mediante pasteurización, que permite su envasado en diversas tripas o envolturas plásticas, habitualmente circulares, y venta en formatos loncheados, necesitando de frío para su conservación.

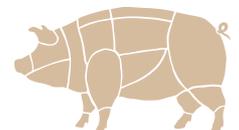
### Descripción del producto

Este es uno de los productos cárnicos que más habitualmente se utilizan en la elaboración de sándwiches y sus ventas han proliferado mucho a partir de los formatos loncheados.



## Cabeza de jabalí

Código arancelario: 16010099



Se trata de un embutido, tipo fiambre, que se elabora con trozos más o menos grandes de distintas partes de la cara o jeta del cerdo (carne, ternillas, grasas y tocino) contando también con buena parte de gelatina. Pertenece al grupo de derivados cárnicos pasteurizados y tras la cocción de la mezcla, se conglomeran y prensa en moldes, siendo la gelatina la que aglutina esta mezcla. También es conocido en ciertas partes de España como chicharrones.

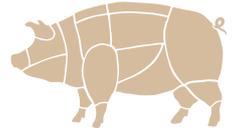
### Descripción del producto

Habitualmente se suele consumir en finas lonchas como aperitivo o como entremeses.



## Longaniza

Código arancelario: 16010091



Este derivado cárnico se encuadra dentro de la categoría de productos curado-madurados al haber sido sometido a salazón y curado-maduración, lo que le permite conservarse a temperatura ambiente. Pueden ser también sometidos a un ligero ahumado.

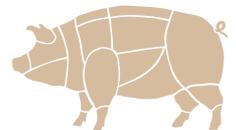
En el caso de la longaniza, se trata de un embutido alargado, con un grosor inferior al os 40 mm, que se enclava en la categoría de curado-madurados elaborados a partir de piezas picadas en trozos más o menos grandes y mezclados con especias, ingredientes, condimentos y aditivos, embutidos o no en tripas naturales o envolturas artificiales.

También nos podemos encontrar con la que se denomina como longaniza fresca. Se trata del mismo derivado cárnico solo que no ha sido sometido al curado y maduración. Se consume fresca y necesita de refrigeración para su conservación.



## Salchicha fresca

Código arancelario: 020319



Pertenece al grupo de derivados cárnicos que no han sido sometidos a tratamiento térmico alguno. Esto le obliga a una conservación en frío y al tratamiento culinario para su consumo.

Es un embutido relleno de trozos de carne de cerdo salpimentada, muy característico de la zona de Baleares y Cataluña, existiendo numerosas variedades según las zonas geográficas de producción. En algunos sitios se elaboran las denominadas como butifarras negras que son muy similares a las morcillas al llevar sangre entre sus ingredientes.

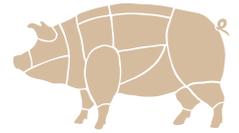
Las butifarras de carne fresca y tripa gruesa, están destinadas al consumo inmediato y generalmente se preparan para consumir fritas o asadas a la parrilla. En el mercado también se encuentran butifarras a las que se ha dejado secar algunas semanas y que se consumen en crudo; los llamados «fuet», de carne mucho más magra.

Es ingrediente principal en numerosas preparaciones en la cocina popular como la butifarra con mongetes.



## Butifarra

Código arancelario: 16010091



Nos encontramos ante uno de los derivados cárnicos ubicados en la categoría de pasteurizados debido a que se somete a un tratamiento térmico. Sin embargo, por su amplia tradición en muchas zonas del país, en su elaboración se somete a un mayor tiempo de cocción o escaldado, dando lugar a un tipo u otro de producto. Incluso en algunas zonas es oreada.

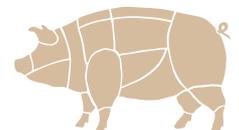
En su elaboración se utiliza carne magra de cerdo, tocino o grasa junto a sal, pimienta y otras especias.

Se trata de un derivado cárnico que está muy extendido a lo largo de la geografía española y encuentra su origen en Cataluña. También hay variantes según el calibre de la tripa en la que se embute, con presentaciones muy similares a las del salchichón que son denominadas como butifarrón.



## Sobrasada

Código arancelario: 16010091



Encuadrado en el grupo de derivados cárnicos curado-madurados, la sobrasada consiste en una masa cárnica obtenida de picado fino de carnes seleccionadas de cerdo junto a grasa y tocino. Todo ello se condimenta con sal, especias y pimentón, ingrediente que le da su rojo característico.

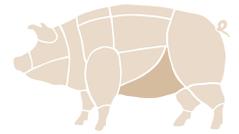
Habitualmente se embute en tripa natural aunque hoy en día son también muchas las presentaciones que se comercializan en tarrinas de menor peso y más fáciles de conservar refrigeradas.

Es un derivado cárnico que cuenta además con una figura de calidad, IGP Sobrasada de Mallorca, que protege las cualidades del producto elaborado en las Islas Baleares siguiendo su pliego de condiciones.



## Panceta salada/ahumada

Código arancelario: 021012



La panceta es la parte de la carne del cerdo que cuelga de las costillas del cuarto delantero del animal. Una vez deshuesada, presenta tocino entreverado con carne magra.

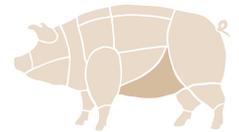
Esta pieza del animal se presenta tanto salada como ahumada o adobada. También puede ser loncheada o cortada a tacos dando sabor a guisos y estofados.

De acuerdo con la Norma de Calidad de los derivados cárnicos, pertenece a la categoría de curado-madurados al someterse la panceta fresca a un tratamiento de salado y de reposo para que la sal se introduzca en el producto.



## Bacon curado

Código arancelario: 021012



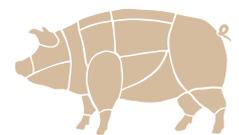
Se trata de la misma pieza utilizada en la panceta fresca solo que en este caso es salada y sometida a un proceso de curación más largo. Las preparaciones que admite son múltiples: cocido, asado, a la plancha o frito.

Suele acompañar a productos como el huevo en el desayuno, en cualquiera de sus formas, y es un ingrediente destacable en todo tipo de rellenos, tortillas y ensaladas. También es un ingrediente fundamental en muchos platos de comida rápida y pastas.



## Manteca fundida

Código arancelario: 15011090



La manteca fundida procede del cerdo y se obtiene de fundir la grasa del despiece del animal. Las partes a fundir pueden contener grasa de los huesos (convenientemente limpios), grasa de pieles desprendidas, de la cabeza, de las orejas, de los rabos y de otros tejidos.

Tanto la manteca como la grasa fundida presentarán color blanco cuando estén sólidas, con olor y sabor característicos, exentos de olores y sabores extraños.

Entre los usos de la manteca, destacan la fritura en esta grasa. Asimismo, también es común, especialmente en Andalucía, consumirla untada en desayunos y aperitivos. Especialmente la llamada "manteca colorá", una variante anaranjada al contar con pimentón y otras especias.





Interporc  
Spain



Spanish  
Pork

# DESPOJOS Y VÍSCERAS PORCINO

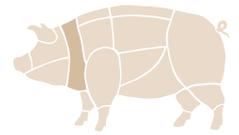


## Tocino cuello

Código arancelario: 020910

Se trata de una zona de grasa mezclada con algo de carne magra que comprende la piel y las capas que se encuentran por encima de la zona del cuello, cercanas a la zona donde se obtienen las chuletas de aguja.

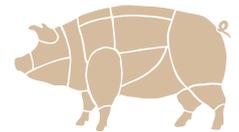
Se obtiene un producto de color blanco con un delicado tono rosado, denso. Se utiliza habitualmente como ingrediente en la preparación de derivados cárnicos.



## Recortes de grasa

Código arancelario: 020910

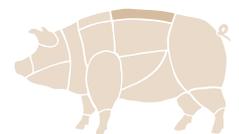
Al igual que ocurre con el magro de cerdo, durante el despiece del animal y la preparación de las distintas piezas nobles se realizan operaciones en las que hay muchos recortes de piel, grasas, etc. Estas partes pueden ser reutilizadas como ingredientes de embutidos u otras preparaciones, además de pasar a ser grasas fundidas.



## Corteza de lomo

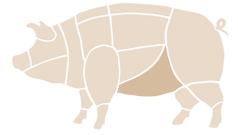
Código arancelario: 020910

Se trata de una corteza de primera que se obtiene durante el despiece y la preparación del lomo fresco. Tiene la longitud de esta pieza.



## Corteza de panceta

Código arancelario: 020910

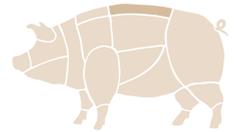


Se trata de una corteza o piel que se saca del despiece y la preparación de la panceta del animal, situada en la zona ventral.



## Tocino de lomo sin corteza

Código arancelario: 020910

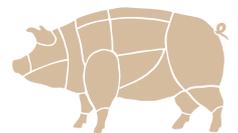


Es el tejido adiposo subcutáneo, sin piel, obtenido por despiece de la canal de porcino correspondiente a la zona dorso-lumbar. El tocino tiene un color blanco característico o blanco amarillento, manteniendo su frescura, con una textura compacta y untuosa.



## Grasa

Código arancelario: 020910



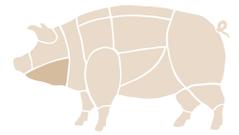
Esta materia prima se obtiene de los diversos procesos que se realizan durante el despiece y perfilado de las piezas más nobles del cerdo así como de las pieles del animal.

La mayoría de la grasa procedente de cerdos se destina al consumo humano, de forma directa o como ingrediente en productos derivados aunque una buena parte se destina también a la industria cosmética y química.



## Papada con piel

Código arancelario: 02064900



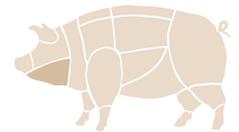
La papada está ubicada en la parte baja del cuello del animal y está compuesta por una mezcla de carne, tejido conjuntivo y grasa. Tiene posibles aplicaciones gastronómicas, tanto estofadas como a la brasa y en la elaboración de derivados cárnicos, galantinas, etc.

En esta presentación, la papada se presenta con la piel, lo que la hace ideal para la preparación de platos fritos como, por ejemplo, los chicharrones.



## Papada sin piel

Código arancelario: 02064900

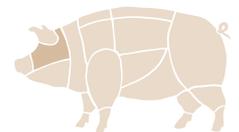


En este caso la papada es comercializada sin la piel, lo que hace que sea una materia prima idónea para derivados cárnicos así como también para preparaciones culinarias estofadas.



## Carrillera

Código arancelario: 02064900



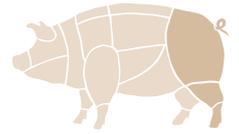
Nos encontramos ante dos piezas de unos 150 gr cada una correspondientes a los músculos maseteros, los carrillos o carrilladas con los que el animal mastica su alimento.

Se obtiene una carne magra, melosa, con grasa entreverada, tierna y sabrosa, ideal para preparaciones en estofados y guisos.



## Hueso de fémur

Código arancelario: 020329

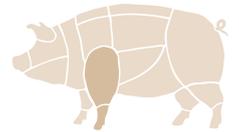


Se trata de los huesos que se obtienen del despiece del perril trasero del cerdo. Es de gran tamaño y en su despiece pueden quedar carnes y cartílagos prendidos aún, lo que lo convierte en ingredientes habituales para la elaboración de caldos y sopas.



## Hueso de húmero

Código arancelario: 020329

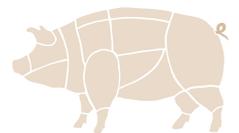


En este caso es el hueso que se obtiene de la maza del perril delantero una vez que es deshuesada y se separa la carne. También es ideal para preparar caldos y todo tipo de sopas al tener restos de carne y cartílagos.



## Hueso de rabo

Código arancelario: 020329

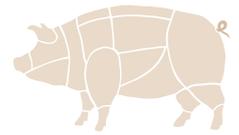


También conocidos como pencas, en los huesos del rabo del cerdo se encuentra carne y cartílagos, lo que los convierte en ingredientes habituales de platos estofados.



## Rabos

Código arancelario: 020329



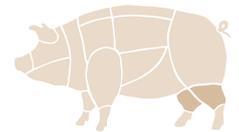
En este caso es la pieza entera, con piel y todo, que es muy apreciada en algunas gastronomías debido a su composición de grasa y carne, lo que le confiere características de melosidad.

Se puede preparar salado o en guisos y también se prepara troceado para fritos.



## Huesos de rodilla

Código arancelario: 020329

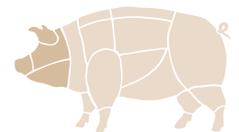


Al igual que ocurre con las otras partes óseas del despiece, en este caso hay bastante carne que se encuentra pegada a los huesos, junto a restos de piel y cartílagos, lo que permite un aprovechamiento sobre todo de cara a preparaciones estofadas.



## Cabeza entera

Código arancelario: 020329

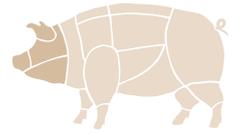


La cabeza del animal es separada de la media canal antes del despiece y se comercializa por separado debido a los numerosos aprovechamientos que tiene: orejas, carrilleras, la careta, lengua, sesos... Sin embargo, en algunos países es una pieza que se prepara entera, asada.



## Medias cabezas

Código arancelario: 020329

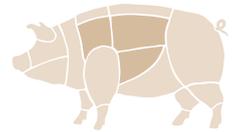


Durante el despiece se corta en dos la cabeza pudiendo estar ligadas a la media canal.



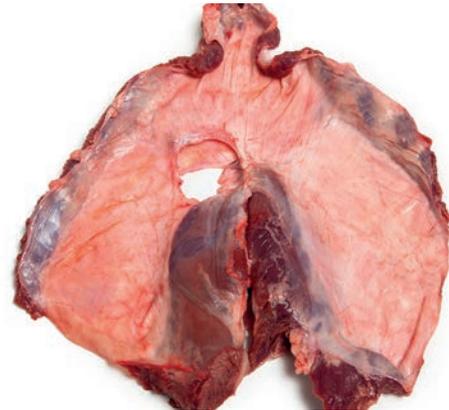
## Diafragma

Código arancelario: 020329



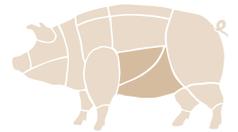
El diafragma es un músculo delgado cubierto por una membrana que es cóncava y con forma de cúpula. Se encuentra entre el tórax y las cavidades abdominales.

Se puede comercializar con la membrana que lo recubre o bien sin ella.



## Hígado

Código arancelario: 02064100

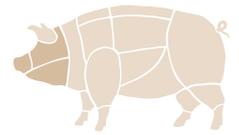


Se trata de uno de los subproductos o despojos del cerdo. Es un alimento muy nutritivo que cuenta con una amplia variedad de preparaciones y también se puede hacer a la plancha. Es el ingrediente principal de algunos embutidos y también se utiliza en la elaboración de patés.



## Lengua

Código arancelario: 02064900



Se obtiene del despiece de la cabeza del animal. Es apreciada en algunas gastronomías para la preparación de guisos y sopas.

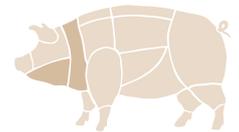
En la cocina es necesario escaldarla primero para quitar la piel y se comercializa tanto entera como troceada y ya envasada.

Tiene otros usos más industriales para la elaboración de chicharrones o cabeza de jabalí y también en algunos embutidos.



## Tráquea

Código arancelario: 02064900

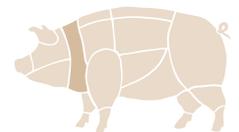


Es un órgano tubular formado por anillos de cartílago que forma parte del sistema respiratorio y va desde la laringe hasta los bronquios. Se utiliza en algunos países para diferentes preparaciones estofadas.



## Esófago

Código arancelario: 02064900

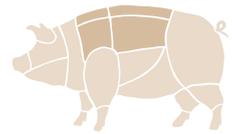


Es un conducto muscular que transporta la comida desde la faringe hasta el estómago del cerdo. Tiene aprovechamiento en la cocina asiática.



## Huesos de rosario

Código arancelario: 020329

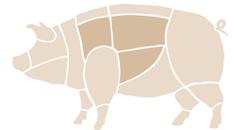


Son huesos que se obtienen tras separar la carne del rosario. Este está compuesto por una tira delgada de costillas, muy planas, de cerca de la columna vertebral del cerdo.



## Esternón

Código arancelario: 020329

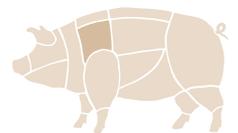


Es el hueso central de la caja torácica del animal en el que se unen ambos costillares. Se comercializa con una parte de carne magra y grasas que no se han podido separar del todo en el despiece, lo que permite un aprovechamiento posterior y también lo hacen ideal para preparaciones como guisos y estofados.

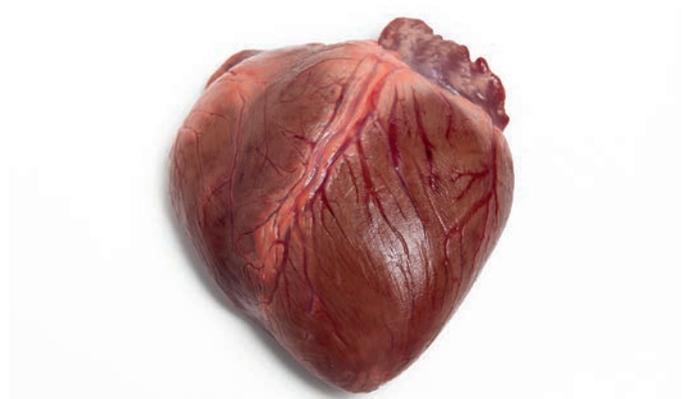


## Corazón

Código arancelario: 02064900



Es una de las partes más amables de la casquería, pues no deja de ser un músculo que, cocinado correctamente, recuerda más a una carne magra que a una víscera. Se suele cocinar en trozos, encebollados y fritos.

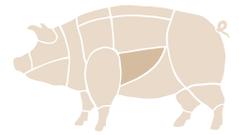


## Riñón

Código arancelario: 02064900

Están situados a ambos lados de la columna vertebral y deben ser sometidos a un proceso de limpieza y depuración debido a la función que cumplen en el animal, evitando impurezas.

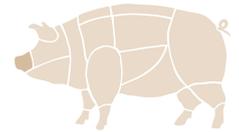
Poseen un gran poder nutritivo y forman parte de numerosas recetas.



## Morro

Código arancelario: 02064900

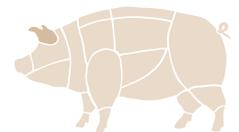
Se corresponde a la parte delantera de la cabeza del animal, incluyendo parte de la jeta y las narices. Son trozos ideales para freír o preparar a la parrilla, pudiendo también ser ingredientes para platos tradicionales como fabadas, por ejemplo.



## Orejas

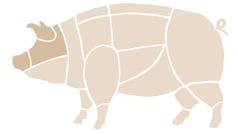
Código arancelario: 02064900

Es una de las partes más apreciadas en el despiece de la cabeza del animal debido a la textura al estar compuesta fundamentalmente por carne, grasa y mucho cartílago. Son ideales para preparaciones en guisos de largo tiempo además de hacerlas a la plancha.



## Careta

Código arancelario: 020329

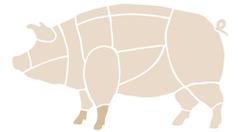


Se obtiene de una forma similar al morro pero comprende el conjunto de piel de toda la cabeza, incluyendo las orejas. Destaca por su contenido graso y por tener un alto porcentaje de cartílagos. Es apreciada por ser muy sabrosa y de textura crujiente una vez preparada frita. Se puede comercializar entera o en despieces; oreja, morro, etc.



## Manos

Código arancelario: 02064900

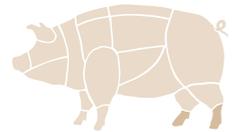


Se trata de la parte final de las extremidades delanteras del animal, siendo cortadas cortadas al nivel de la articulación carpometacarpiana en el momento de la preparación de las canales. Debido al caminar y al continuo ejercicio del cerdo, esta parte resulta ser muy gelatinosa, aportando una gran cantidad de colágeno y proteínas, además de tener muy poca grasa. También tienen un alto contenido en vitamina B<sub>1</sub>. Se presentan habitualmente enteras o cortadas a la mitad. En algunas ocasiones, para su preparación culinaria, se deshuesan. En este caso se utilizan en platos tan tradicionales como los callos. Otras presentaciones gastronómicas permiten hacerlas a la brasa, en estofados y también como protagonistas de diversas salsas. También hay zonas del país donde se salan para después utilizarlas en cocidos y potajes.



## Pies

Código arancelario: 02064900



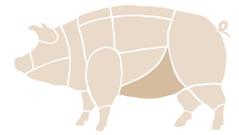
Hablamos en este caso de la parte final de las extremidades traseras del cerdo. Cabe señalar que tanto en el caso de las manos como en el de los pies, ambas partes son sometidas a un proceso de limpieza y tratamiento para su posterior comercialización.

Tienen las mismas características nutricionales y culinarias que las manos.



## Cartílago de panceta

Código arancelario: 020329

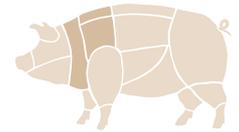


Durante el despiece y preparación de la panceta se puede retirar esta parte más cartilaginosa, cercana a los huesos donde va unida la panceta. Es conocida también como ternilla y utilizada para preparaciones a la parrilla y también en platos estofados. Destaca por su contenido en proteínas.



## Huesos del cuello

Código arancelario: 020329

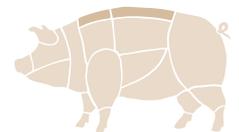


En los huesos del cuello del animal, cercanos a la parte de la aguja, tras el aprovechamiento cárnico se puede encontrar aún una pequeña cantidad de carne. Esto hace que se puedan utilizar en guisos y salsas.



## Espinazo

Código arancelario: 020329

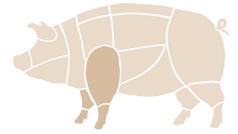


Es el hueso de la columna vertebral del animal, desde el cuello hasta el rabo. Este conjunto de huesos tiene carne y tejido conjuntivo lo que aporta en las preparaciones culinarias mucho sabor.



## Cartílago de paleta

Código arancelario: 020329



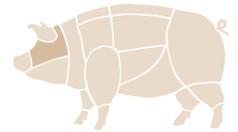
Se trata de los cartílagos que se obtienen durante el deshuesado de las paletas para su posterior aprovechamiento como filetes, carnes magras o materias primas para embutidos. Permiten un mayor aprovechamiento del despiece.

Otros usos que se suelen dar, una vez eliminada totalmente la carne y con el tratamiento adecuado al cartílago, son los destinados a la elaboración de cosméticos y también para la obtención de gelatinas de cara a su uso posterior en cocina.



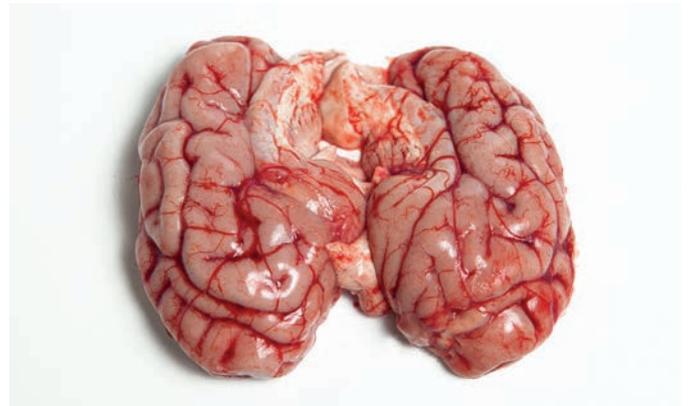
## Cerebro/Sesos

Código arancelario: 02064900



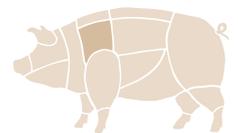
Son obtenidos durante el despiece de la cabeza y requieren de un protocolo de limpieza e higienización antes de su comercialización.

Tienen un gran aprovechamiento culinario ya sea rehogados con huevo o rebozados, por ejemplo.



## Aorta

Código arancelario: 02064900

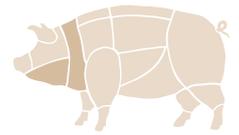


Es una de las arterias del cerdo que se puede separar durante el despiece y tiene salida comercial en algunos mercados.



## Hueso garganta

Código arancelario: 02064900

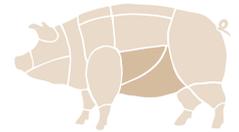


De esta zona del despiece se pueden aprovechar unos huesos con resto de carne y cartílagos que tienen aprovechamiento para caldos y otras preparaciones.



## Útero

Código arancelario: 02064900

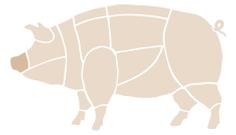


Esta parte del despiece del cerdo no tiene mucho aprovechamiento en las cocinas y los mercados occidentales pero sí que tiene una gran demanda en Asia. Se usa principalmente en recetas de estos países y tiene un olor muy característico que se trata de rebajar con el uso de otros condimentos y salsas para hacerlo más apetecible.



## Labio

Código arancelario: 02064900

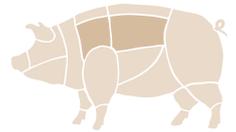


Nos encontramos ante otra parte del despiece, en este caso de la cabeza del cerdo, que solo tiene aprovechamiento en cocinas asiáticas debido a su textura.



## Pulmones

Código arancelario: 02064900

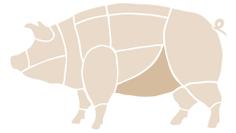


Estamos ante otra parte del animal que no tiene un aprovechamiento habitualmente de forma directa, pero sí que es demandado en países como Filipinas o China. Se trata de un corte que aporta sabor a los platos en los que es añadido y su textura es más blanda que otros subproductos como el hígado o el corazón.



## Vejiga

Código arancelario: 02064900



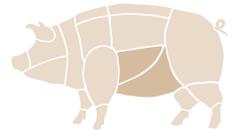
Es utilizada en la gastronomía tradicional de algunos países para distintos tipos de preparaciones. También se utiliza para embutir carne de cara a su posterior conservación, al estilo de los botillos, por ejemplo.

En países asiáticos tiene demanda para su utilización como ingrediente gastronómico.



## Estómago

Código arancelario: 02064900

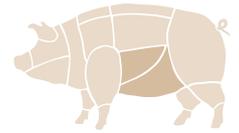


Al igual que la vejiga, ha sido utilizada para embutir carne y así poder conservarla durante los periodos de invierno. También tiene uso culinario en el continente asiático.



## Tripa

Código arancelario: 02064900



Uno de los primeros pasos del despiece de la canal es la retirada de los intestinos grueso y delgado junto al resto de subproductos del animal (estómago, pulmones, bazo, hígado, etc). En el caso de las tripas, estas pasan a una sala donde son limpiadas y preparadas en sal para su conservación de cara a la posterior utilización en la elaboración de embutidos.

Por sus características, la tripa natural es la más adecuada para la elaboración de embutidos, sobre todo aquellos con un mayor calibre ya que tienen una mayor resistencia a ser colgadas, por ejemplo, para el secado y/u oreado, caso de los productos como los fuets, embutidos en forma de sarta, butifarras, sobrasadas, morcones, lomos, chorizos y salchichones, entre otros.

Habitualmente se pueden encontrar estos 3 tipos fundamentalmente:

## Rizada

Se trata de una parte correspondiente al intestino grueso del cerdo que tiene vueltas o arrugas, dándole a los derivados cárnicos que en ella se embuten un aspecto tradicional como es el caso de las morcillas, por ejemplo. Su calibre es superior a los 45 mm.



## Cular

Es el recto, el final del intestino del cerdo. Al tener una capa de grasa que la recubre, esta tripa es muy recomendable para productos que requieren de procesos de curación más larga tales como salchichones, por ejemplo o sobrasadas. Tienen una longitud de entre 60 y 70 cm.



## Tripa fina

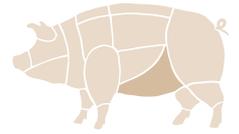
Se corresponde con el intestino delgado del cerdo y se utiliza para una amplia variedad de embutidos como las butifarras o fuets, por ejemplo. Sus presentaciones habituales son en forma de madeja ya sean saladas o en salmuera y también entubada para facilitar su utilización.



## Pene

Código arancelario: 02064900

Es el órgano sexual del macho. En el caso del verraco es muy largo, estrecho, rígido y con un glande en forma de sacacorchos. Es una de las partes del animal que mayor reconocimiento tienen en la cocina asiática.



## Testículos

Código arancelario: 02064900

También conocidos como criadillas, los testículos de cerdo son populares en muchas zonas debido a la forma de prepararlos, especialmente en el continente asiático y también en algunas zonas de Europa. Es un alimento muy rico en potasio.

