



Aquimisa S.L.

ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE IBÉRICO

FLORENCIO GOMEZ, S.A.

Prueba de adecuación a Perfil Descriptivo de muestras de embutidos, embuchados y salazones, mediante prueba interna con analistas sensoriales.



ÍNDICE

1. OBJETIVO

2. DATOS GENERALES

3. EVALUACIÓN SENSORIAL ANALÍTICA

ADECUACIÓN AL PERFIL SENSORIAL DESCRIPTIVO DE UNA MUESTRA DE SALCHICHÓN IBÉRICO EXTRA

ADECUACIÓN AL PERFIL SENSORIAL DESCRIPTIVO DE UNA MUESTRA DE CHORIZO IBÉRICO EXTRA

ADECUACIÓN AL PERFIL SENSORIAL DESCRIPTIVO DE UNA MUESTRA DE LOMO DE BELLOTA IBÉRICO

ADECUACIÓN AL PERFIL SENSORIAL DESCRIPTIVO DE UNA MUESTRA DE JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO Y PALETA DE CEBO DE CAMPO IBERICA



FLORENCIO GÓMEZ, S.A.

1- OBJETIVO

El objetivo del estudio de adecuación al Perfil sensorial definido en el Reglamento de Uso de la Marca de Garantía “IBÉRICOS DE SALAMANCA” – EMBUTIDOS Y EMBUCHADOS, será verificar que las muestras pertenecientes a FLORENCIO GOMEZ, S.A. cumplen con las características organolépticas definidas en el Capítulo V y siguiendo lo establecido en el Anexo III, de dicho Reglamento, que afecta a Embuchados, embutidos, jamones y paletas.

2- DATOS GENERALES

2.1.-NORMATIVA APLICADA:

- UNE – ISO 6658:2008. Análisis sensorial de alimentos. Metodología. Guía general.
- UNE – ISO 4121:2006: *Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas.*
- UNE 87-017-92. *Análisis Sensorial. Metodología. Método para establecer el Perfil olfato-gustativo*
- UNE 87-004-79: *Análisis sensorial. Guía para la instalación de una sala de catas.*
- UNE EN ISO 9001:2000.

2.2.- PRUEBAS REALIZADAS:

Cumpliendo con lo establecido en el Anexo III del Reglamento de Uso de la Marca de Garantía “IBÉRICOS DE SALAMANCA” y basándose en el perfil sensorial descrito, para **Embuchados y Embutidos**, en el Capítulo V en el que se incluyen los siguientes parámetros:

2.2.1.- ADECUACIÓN DE EMBUCHADOS Y EMBUTIDOS:

2.2.1.1.- Características organolépticas descritas en el Reglamento de Uso.

El **aspecto externo** de los embutidos y de los lomos presentan la forma típica, cilíndricos, de longitud variable, superficie más o menos lisa, consistentes, tripa bien adherida en toda su longitud con restos de moho en la superficie.

El **aspecto al corte** presenta un color característico y aspecto brillante, con grasa infiltrada en la masa muscular.

Los embutidos presentan una buena ligazón, en el caso del chorizo se comprueba el color blanco-rojizo de la grasa, magro de color rojo oscuro, brillante. En el salchichón el color de la grasa es blanco, brillante y el magro presenta un color rosáceo, brillante. En el lomo el color va del rosáceo al rojo púrpura.



FLORENCIO GÓMEZ, S.A.

Olor agradable, característico, se aprecian los olores de las especias propias de cada producto, con una intensidad óptima. Aroma a curado, de intensidad adecuada, no se aprecian olores de rancidez.

Sabor suave, agradable, característico, a curado, no se aprecian sabores salados ni aditivos.

Textura homogénea, grasa blanda, magro consistente pero no fibroso, con una jugosidad adecuada.

En base al perfil descrito para embuchados y embutidos, se realizó una prueba analítica llevada a cabo por un panel de 6 técnicos sensoriales en el que se evaluó, utilizando para ello la ficha de cata marcada en la norma, y específica para ambos tipos de productos ibéricos.

2.2.2. ADECUACIÓN DE JAMÓN Y PALETA:

2.2.2.1.- Características organolépticas descritas en el Reglamento de Uso.

- **Color y aspecto al corte**: característico del rosa al rojo púrpura y aspecto brillante al corte con grasa infiltrada en masa muscular. Homogéneo al corte. No reseco exteriormente.
- **Sabor y aroma**: Carne de sabor dulce o poco salado, delicado y de aroma agradable y característico, sin detectarse ningún tipo de olor y sabor anómalos.
- **Grasa** de consistencia untuosa, brillante y coloración blanco-amarillenta, aromática y de sabor agradable, no rancio. La consistencia de la misma variará según el porcentaje de alimentación de bellota.
- **Textura** homogénea, nada fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento. La consistencia variará según la zona, siendo firme en las masas musculares y levemente depresibles en las zonas de tejido adiposo.

En base al perfil descrito para salazones, se realizó una prueba analítica llevada a cabo por un panel de 6 técnicos sensoriales en el que se evaluó, utilizando para ello la ficha de cata marcada en la norma, y específica para ambos tipos de productos ibéricos.



FLORENCIO GÓMEZ, S.A.



Aquimisa S.L.

**ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE
IBÉRICO**

FLORENCIO GOMEZ S.A.

EVALUACIÓN SENSORIAL ANALÍTICA



FLORENCIO GÓMEZ, S.A.

1. Objetivo
2. Datos identificativos de las muestras
3. Condiciones previas a la prueba
4. Evaluación del perfil sensorial de salchichón ibérico extra
5. Evaluación del perfil sensorial de chorizo ibérico extra
6. Evaluación del perfil sensorial de lomo de bellota ibérico
7. Evaluación del perfil sensorial de jamón de cebo de campo ibérico
8. Evaluación del perfil sensorial de paleta de cebo de campo ibérica

Fecha	05/11/2020	
DEPARTAMENTO DE ANALISIS SENSORIAL AQUIMISA, S.L.		
Responsable Departamento de Análisis Sensorial Fdo. Nuria Vicente Nieto		



FLORENCIO GÓMEZ, S.A.

1- OBJETIVO

El objetivo del presente informe será someter tres muestras de embuchados y embutidos y dos de jamones y paletas pertenecientes a FLORENCIO GOMEZ, S.A. a un análisis sensorial de evaluación por métodos que utilizan escalas con el fin de verificar que las características presentes en dichas muestras cumplen con lo establecido en el perfil sensorial descriptivo del Reglamento de Uso de la marca “*IBERICOS DE SALAMANCA*”

2- DATOS IDENTIFICATIVOS DE LAS MUESTRAS

Las muestras pertenecientes a FLORENCIO GOMEZ, S.A. se recibieron en el laboratorio por duplicado e identificadas como:

Muestra 20_796920

SALCHICHÓN IBERICO EXTRA.

LOTE: 20201

Muestra 20_796919

CHORIZO IBÉRICO EXTRA.

LOTE: 18203

Muestra 20_796921

LOMO DE BELLOTA IBÉRICO

LOTE: 232001

Muestra 20_796917

JAMON DE CEBO DE CAMPO IBERICO

LOTE: 17

Muestra 20_796918

PALETA DE CEBO DE CAMPO IBERICO.

LOTE: 18



3- CONDICIONES PREVIAS A LA PRUEBA

- Con anterioridad al inicio de la prueba, las muestras se mantuvieron en la cámara de la sala de catas a una temperatura constante de 5-7°C.
- El loncheado de las muestras para su evaluación por los técnicos sensoriales se realizó con unos minutos de antelación al inicio de la prueba, siendo las lonchas obtenidas de grosor uniforme para favorecer la homogeneidad en la presentación a los técnicos.
- Las lonchas de embuchados y embutidos se atemperaron en la sala de catas a una temperatura ambiente de +/-20°C durante unos 15 minutos antes del inicio de la evaluación
- Como soporte para la presentación del producto a los técnicos se utilizaron platos de plástico blanco.
- Como material de enjuague se proporcionó a los técnicos pan tostado sin sal y agua mineral.
- La prueba sensorial se realizó en la *sala de catas* (UNE-87-004-79), siguiendo el procedimiento interno *PE-S04*.

Las condiciones en que se realizó la prueba se resumen en:

- ≈ Se presentó por cada técnico una cantidad de 3 lonchas de embutidos y embuchados para una valoración eficaz de las características visuales y gustativas.
- ≈ Se utilizó como ficha de cata, la descrita en el Anexo IV (Ficha de cata utilizada para el análisis descriptivo de los Embutidos y Embuchados de la Marca de garantía “Ibéricos de Salamanca”) del Reglamento de Uso.
- ≈ El número de técnicos, pertenecientes al panel de cata de Aquimisa que participó en la evaluación sensorial fue de 6.



FLORENCIO GÓMEZ, S.A.

4- EVALUACIÓN DEL PERFIL SENSORIAL DE SALCHICHÓN IBÉRICO EXTRA

4.1.- RESULTADOS DE LA PRUEBA

Los resultados obtenidos en la evaluación del perfil sensorial de salchichón ibérico, realizada a través de la ficha de cata y en función del perfil sensorial se muestran a continuación:

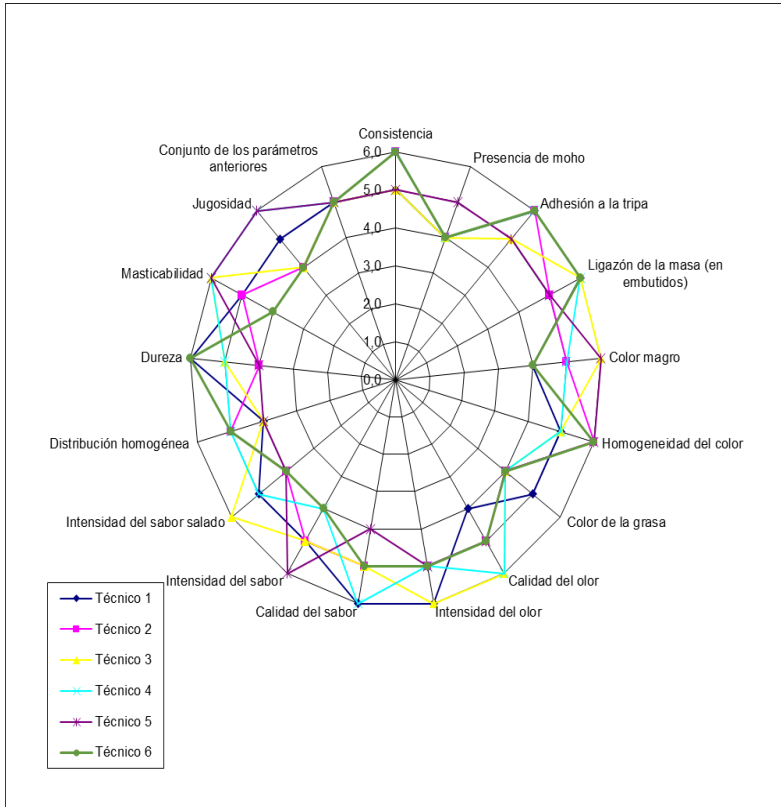
1. Tabla de resultados prueba sensorial

ATRIBUTO ESTUDIADO		Técnico 1	Técnico 2	Técnico 3	Técnico 4	Técnico 5	Técnico 6	Valor medio
ASPECTO EXTERNO	Consistencia	5,0	6,0	5,0	6,0	5,0	6,0	5,5
	Presencia de moho	4,0	4,0	4,0	4,0	5,0	4,0	4,2
PERCEPCIÓN AL CORTE	Adhesión a la tripa	6,0	6,0	5,0	6,0	5,0	6,0	5,7
	Ligazón de la masa (en embutidos)	6,0	5,0	6,0	6,0	5,0	6,0	5,7
	Color magro	4,0	5,0	6,0	5,0	6,0	4,0	5,0
AL CORTE	Homogeneidad del color	5,0	6,0	5,0	5,0	6,0	6,0	5,5
	Color de la grasa	5,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,2
OLOR (en el producto loncheado)	Calidad del olor	4,0	5,0	6,0	6,0	5,0	5,0	5,2
	Intensidad del olor	6,0	5,0	6,0	5,0	5,0	5,0	5,3
SABOR	Calidad del sabor	6,0	5,0	5,0	6,0	4,0	5,0	5,2
	Intensidad del sabor	5,0	5,0	5,0	4,0	6,0	4,0	4,8
	Intensidad del sabor salado	5,0	4,0	6,0	5,0	4,0	4,0	4,7
TEXTURA ORAL	Distribución homogénea	4,0	5,0	4,0	5,0	4,0	5,0	4,5
	Dureza	6,0	4,0	5,0	5,0	4,0	6,0	5,0
	Masticabilidad	5,0	5,0	6,0	6,0	6,0	4,0	5,3
	Jugosidad	5,0	4,0	4,0	6,0	6,0	4,0	4,8
ACEPTACIÓN GLOBAL	Conjunto de los parámetros anteriores	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0

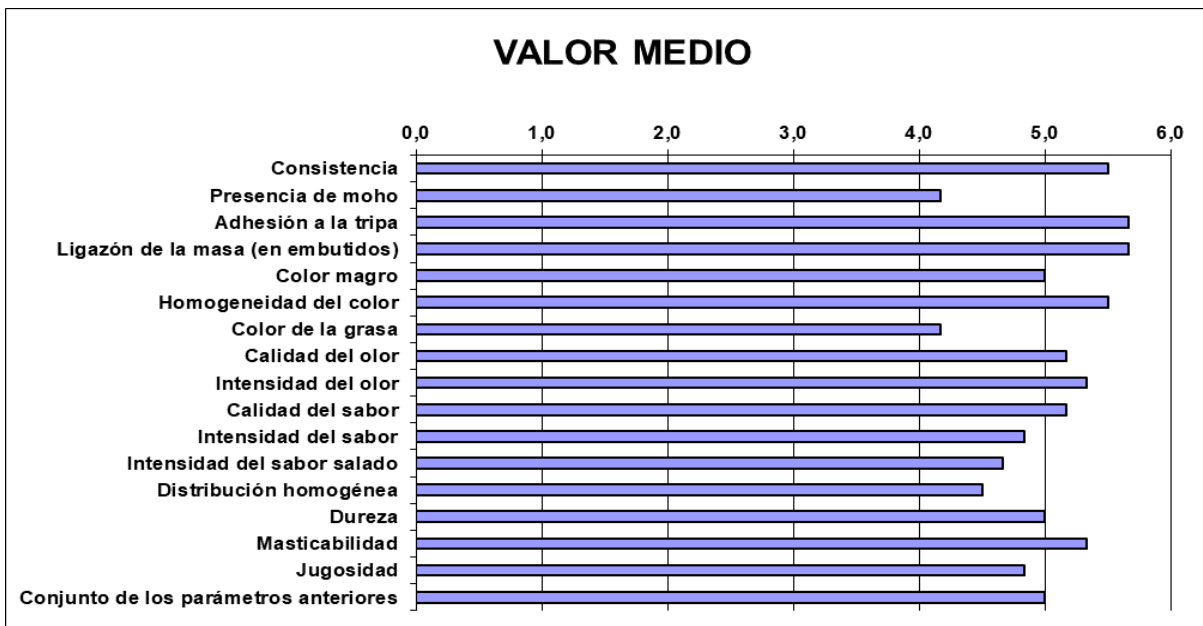


FLORENCIO GÓMEZ, S.A.

Gráfica 1. Valores obtenidos en la prueba por técnico



Gráfica 2. Valores medios de cada atributo estudiado





FLORENCIO GÓMEZ, S.A.

4.2.- RESUMEN Y CONCLUSIONES

- ▶ Los resultados obtenidos en la evaluación por métodos que utilizan escalas, realizada por 6 técnicos sensoriales, muestra valores individuales situados en el rango 4-6 de la escala utilizada, cumpliendo lo exigido en el Reglamento de Uso.
- ▶ El valor medio de todos los parámetros evaluados, son igual o superior a 4, cumpliendo lo exigido en el Reglamento de Uso.
- ▶ La puntuación obtenida es de 85,5 puntos por lo que se supera el valor mínimo exigido en el Reglamento de Uso y que para Embuchados y Embutidos es de 76 puntos.
- ▶ Por lo tanto, las características presentes en el salchichón ibérico **cumplen y coinciden con el perfil descriptivo** incluido y descrito en el Reglamento de Uso.



FLORENCIO GÓMEZ, S.A.

5- EVALUACIÓN DEL PERFIL SENSORIAL DE CHORIZO IBÉRICO EXTRA

5.1.- RESULTADOS DE LA PRUEBA

Los resultados obtenidos en la evaluación del perfil sensorial de chorizo ibérico, realizada a través de la ficha de cata y en función del perfil sensorial se muestran a continuación:

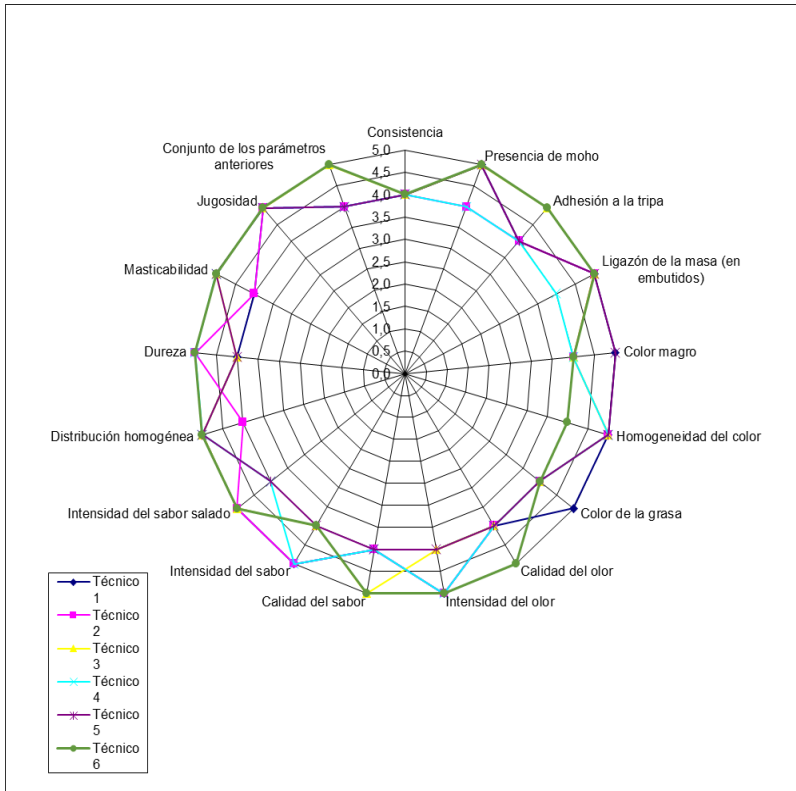
Tabla de resultados prueba sensorial

ATRIBUTO ESTUDIADO		Técnico 1	Técnico 2	Técnico 3	Técnico 4	Técnico 5	Técnico 6	Valor medio
ASPECTO EXTERNO	Consistencia	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0
	Presencia de moho	5,0	4,0	5,0	4,0	5,0	5,0	4,7
PERCEPCIÓN	Adhesión a la tripa	4,0	4,0	5,0	4,0	4,0	5,0	4,3
	Ligazón de la masa (<i>en embutidos</i>)	5,0	5,0	5,0	4,0	5,0	5,0	4,8
AL CORTE	Color magro	5,0	4,0	4,0	4,0	5,0	4,0	4,3
	Homogeneidad del color	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	4,0	4,8
	Color de la grasa	5,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,2
OLOR (en el producto loncheado)	Calidad del olor	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	5,0	4,2
	Intensidad del olor	5,0	5,0	4,0	5,0	4,0	5,0	4,7
SABOR	Calidad del sabor	4,0	4,0	5,0	4,0	4,0	5,0	4,3
	Intensidad del sabor	5,0	5,0	4,0	5,0	4,0	4,0	4,5
	Intensidad del sabor salado	5,0	5,0	5,0	4,0	4,0	5,0	4,7
TEXTURA	Distribución homogénea	5,0	4,0	5,0	5,0	5,0	5,0	4,8
	Dureza	4,0	5,0	4,0	5,0	4,0	5,0	4,5
ORAL	Masticabilidad	4,0	4,0	5,0	5,0	5,0	5,0	4,7
	Jugosidad	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
ACEPTACIÓN GLOBAL	Conjunto de los parámetros anteriores	4,0	4,0	5,0	4,0	4,0	5,0	4,3

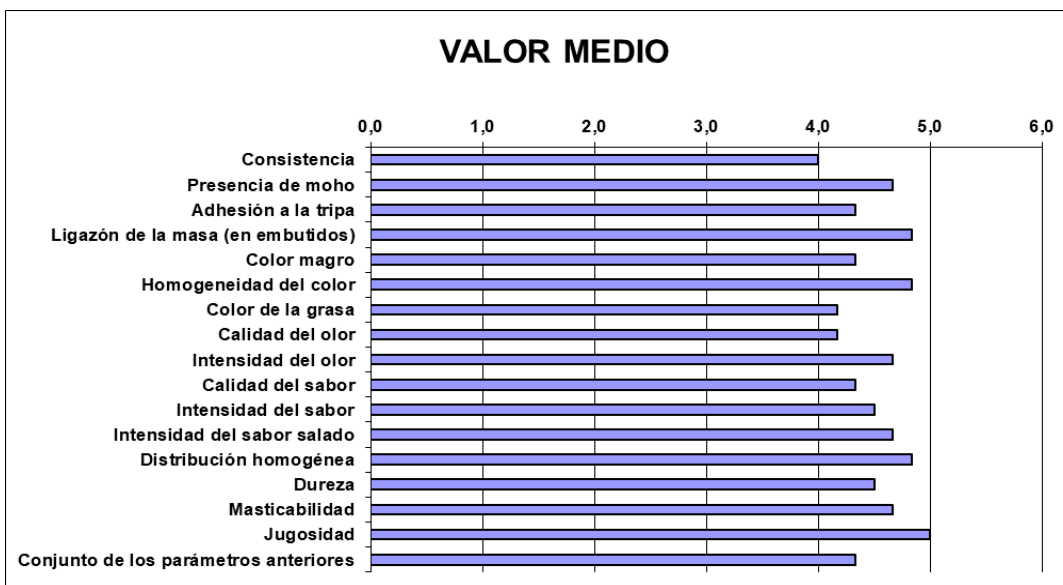


FLORENCIO GÓMEZ, S.A.

Gráfica 1. Valores obtenidos en la prueba por técnico



Gráfica 2. Valores medios de cada atributo estudiado





FLORENCIO GÓMEZ, S.A.

4.2.- RESUMEN Y CONCLUSIONES

- ▶ Los resultados obtenidos en la evaluación por métodos que utilizan escalas, realizada por 6 técnicos sensoriales, muestra valores individuales situados en el rango 4-5 de la escala utilizada, cumpliendo lo exigido en el Reglamento de Uso.
- ▶ El valor medio de todos los parámetros evaluados, son igual o superior a 4, cumpliendo lo exigido en el Reglamento de Uso.
- ▶ La puntuación obtenida es de **76,8 puntos** por lo que se supera el valor mínimo exigido en el Reglamento de Uso y que para Embuchados y Embutidos es de 76 puntos.
- ▶ Por lo tanto, las características presentes en el chorizo ibérico **cumplen y coinciden con el perfil descriptivo** incluido y descrito en el Reglamento de Uso.



FLORENCIO GÓMEZ, S.A.

6- EVALUACIÓN DEL PERFIL SENSORIAL DE LOMO DE BELLOTA IBÉRICO

6.1.- RESULTADOS DE LA PRUEBA

Los resultados obtenidos en la evaluación del perfil sensorial de lomo de bellota ibérico, realizada a través de la ficha de cata y en función del perfil sensorial se muestran a continuación:

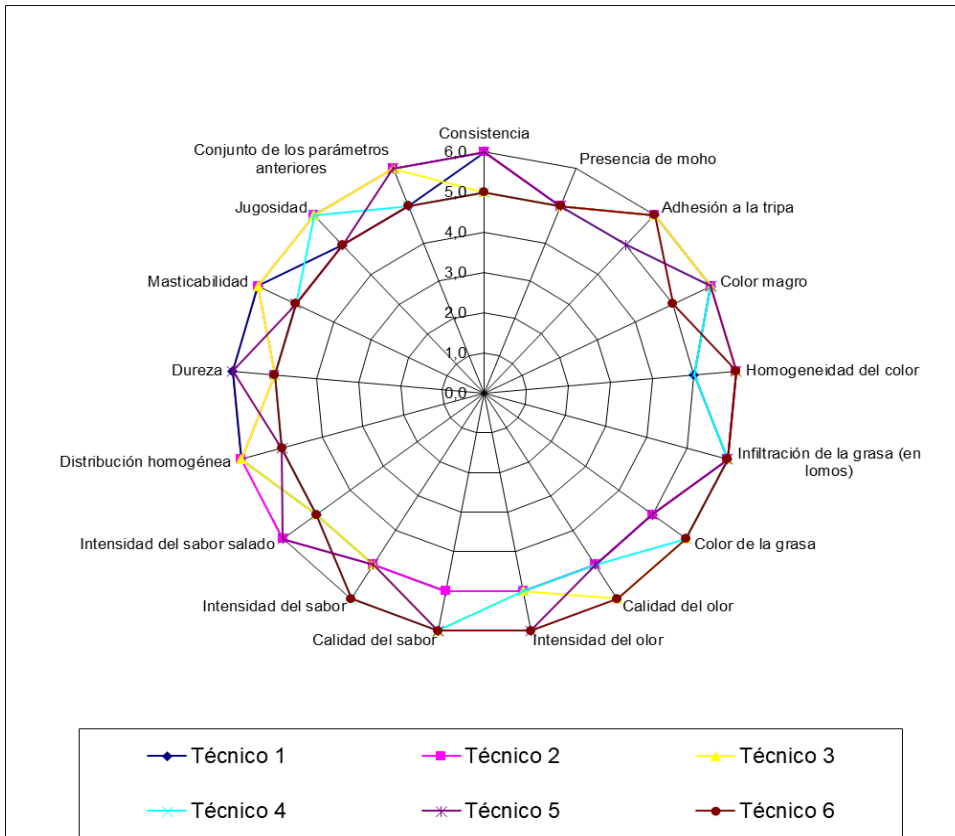
Tabla 1. Resultados prueba sensorial

ATRIBUTO ESTUDIADO		Técnico 1	Técnico 2	Técnico 3	Técnico 4	Técnico 5	Técnico 6	Valor medio
ASPECTO EXTERNO	Consistencia	6,0	6,0	5,0	5,0	6,0	5,0	5,5
	Presencia de moho	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
PERCEPCIÓN AL CORTE	Adhesión a la tripa	6,0	6,0	6,0	5,0	5,0	6,0	5,7
	Color magro	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0	5,0	5,8
	Homogeneidad del color	5,0	6,0	6,0	5,0	6,0	6,0	5,7
	Infiltración de la grasa (en lomos)	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0
	Color de la grasa	5,0	5,0	6,0	6,0	5,0	6,0	5,5
OLOR (en el producto loncheado)	Calidad del olor	5,0	5,0	6,0	5,0	5,0	6,0	5,3
	Intensidad del olor	5,0	5,0	5,0	5,0	6,0	6,0	5,3
SABOR	Calidad del sabor	5,0	5,0	6,0	6,0	6,0	6,0	5,7
	Intensidad del sabor	5,0	5,0	5,0	6,0	5,0	6,0	5,3
	Intensidad del sabor salado	5,0	6,0	5,0	5,0	6,0	5,0	5,3
TEXTURA ORAL	Distribución homogénea	6,0	6,0	6,0	5,0	5,0	5,0	5,5
	Dureza	6,0	5,0	5,0	5,0	6,0	5,0	5,3
	Masticabilidad	6,0	6,0	6,0	5,0	5,0	5,0	5,5
	Jugosidad	5,0	6,0	6,0	6,0	5,0	5,0	5,5
ACEPTACIÓN GLOBAL	Conjunto de los parámetros anteriores	5,0	6,0	6,0	5,0	6,0	5,0	5,5

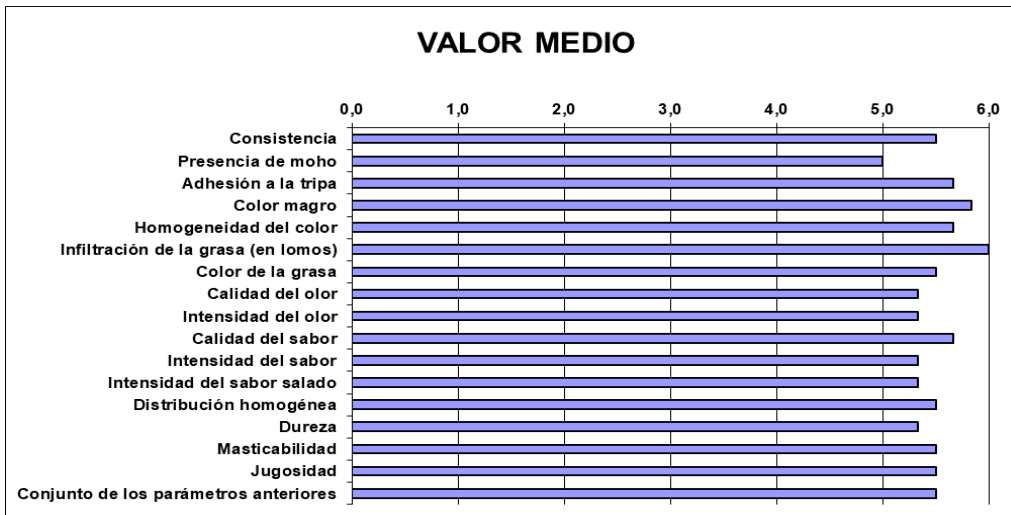
Gráfica 1. Resultados obtenidos en la prueba



FLORENCIO GÓMEZ, S.A.



Gráfica 2. Valores medios de cada atributo estudiado





6.2.- RESUMEN Y CONCLUSIONES

- ▶ Los resultados obtenidos en la evaluación por métodos que utilizan escalas, realizada por 6 técnicos sensoriales, muestra valores individuales situados en el rango 5-6 de la escala utilizada, cumpliendo lo exigido en el Reglamento de Uso.
- ▶ El valor medio de todos los parámetros evaluados, es superior a 4, cumpliendo lo exigido en el Reglamento de Uso.
- ▶ La puntuación obtenida es de 93,5 puntos, por lo que se supera el valor mínimo exigido en el Reglamento de Uso y que para embuchados y embutidos es de 76 puntos.
- ▶ Por lo tanto, las características presentes en el lomo de bellota ibérico **cumplen y coinciden con el perfil descriptivo** incluido y descrito en el Reglamento de Uso.



FLORENCIO GÓMEZ, S.A.

7- EVALUACIÓN DEL PERFIL SENSORIAL DE JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO.

7.1.- RESULTADOS DE LA PRUEBA

Los resultados obtenidos en la evaluación del perfil sensorial del jamón ibérico realizado a través de la ficha de cata y en función del perfil sensorial se muestran a continuación:

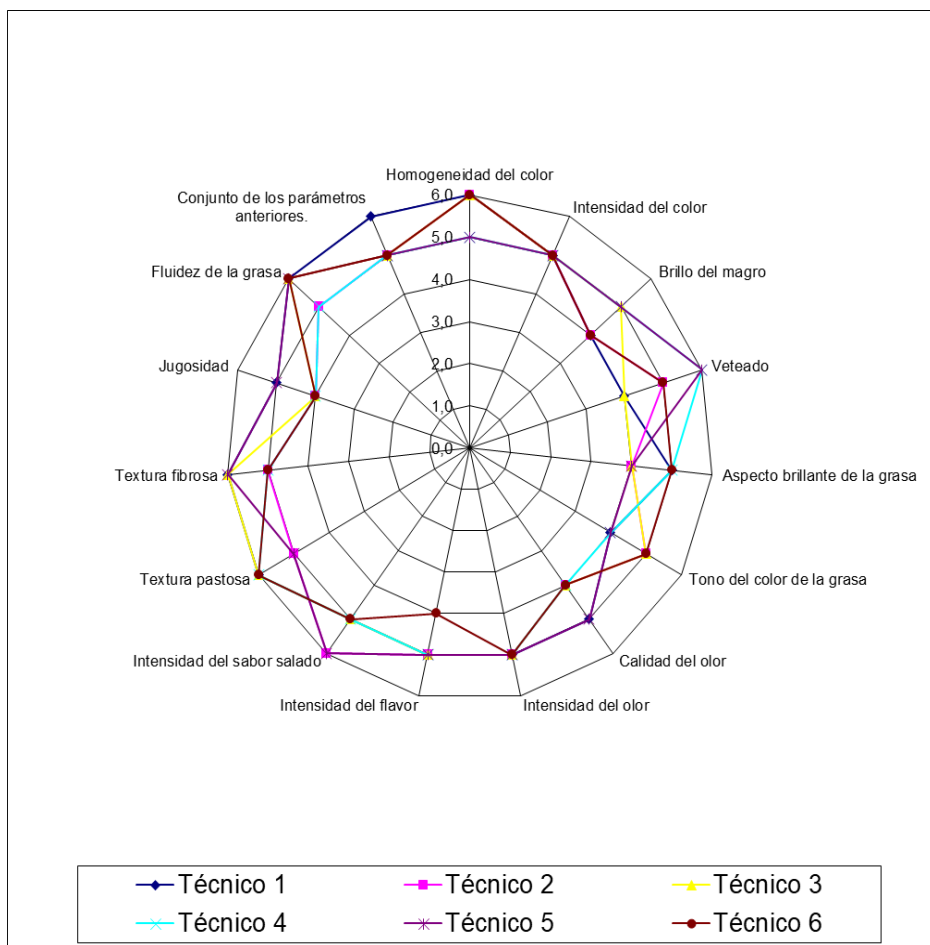
Tabla 1. Resultados prueba sensorial jamón ibérico

Atributo estudiado		Técnico 1	Técnico 2	Técnico 3	Técnico 4	Técnico 5	Técnico 6	Valor medio
Aspecto al corte	Homogeneidad del color	6,0	6,0	6,0	5,0	5,0	6,0	5,7
	Intensidad del color	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
	Brillo del magro	4,0	4,0	5,0	5,0	5,0	4,0	4,5
	Veteado	4,0	5,0	4,0	6,0	6,0	5,0	5,0
	Aspecto brillante de la grasa	5,0	4,0	4,0	5,0	4,0	5,0	4,5
	Tono del color de la grasa	4,0	5,0	5,0	4,0	4,0	5,0	4,5
Olor	Calidad del olor	5,0	4,0	4,0	4,0	5,0	4,0	4,3
	Intensidad del olor	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
Flavor	Intensidad del flavor	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	4,0	4,8
	Intensidad del sabor salado	5,0	6,0	5,0	5,0	6,0	5,0	5,3
Textura	Textura pastosa	6,0	5,0	6,0	6,0	5,0	6,0	5,7
	Textura fibrosa	6,0	5,0	6,0	5,0	6,0	5,0	5,5
	Jugosidad	5,0	4,0	4,0	4,0	5,0	4,0	4,3
	Fluidez de la grasa	6,0	5,0	6,0	5,0	6,0	6,0	5,7
Aceptación Global	Conjunto de los parámetros anteriores.	6,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,2

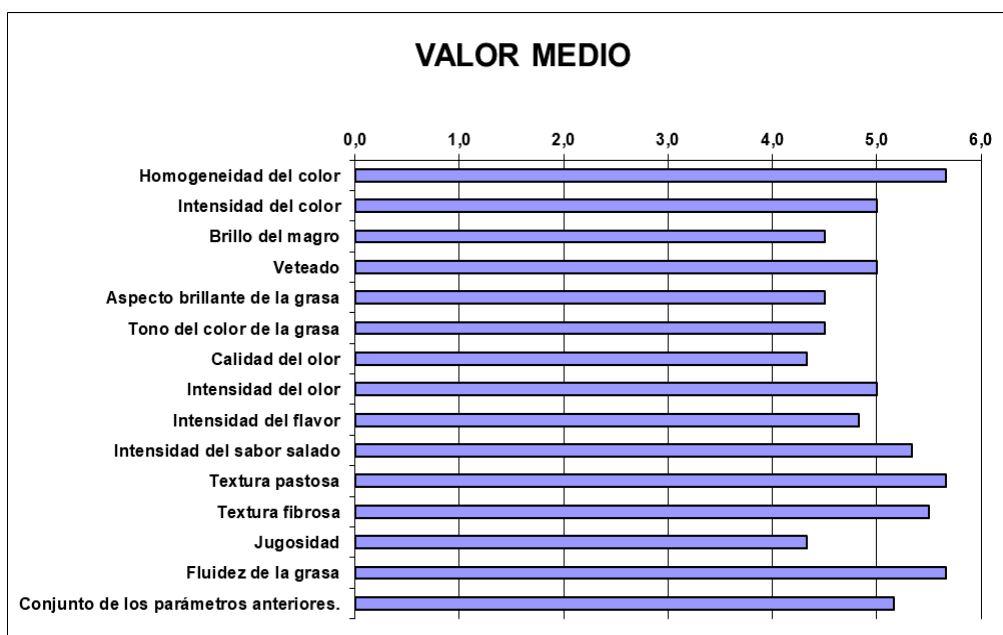


FLORENCIO GÓMEZ, S.A.

Gráfica 1. Resultados obtenidos en el análisis sensorial por técnico



Gráfica 2. Valor medio de los atributos estudiados





4.2.- RESUMEN Y CONCLUSIONES

- ▶ Los resultados obtenidos en la evaluación por métodos que utilizan escalas, realizada por 6 técnicos sensoriales, muestra valores individuales situados en el rango 4 - 6 de la escala utilizada, cumpliendo lo exigido en el Reglamento de Uso.
- ▶ El valor medio de todos los parámetros evaluados, es superior a 4, cumpliendo lo exigido en el Reglamento de Uso.
- ▶ La puntuación obtenida es de 75 puntos por lo que se supera el valor mínimo exigido en el Reglamento de Uso y que para jamones y paletas es de 68 puntos.
- ▶ Por lo tanto, las características presentes en el jamón de cebo de campo ibérico **cumplen con el perfil descriptivo** incluido y descrito en el Reglamento de uso.



FLORENCIO GÓMEZ, S.A.

8- EVALUACIÓN DEL PERFIL SENSORIAL DE PALETA DE CEBO CAMPO IBÉRICA.

8.1.- RESULTADOS DE LA PRUEBA

Los resultados obtenidos en la evaluación del perfil sensorial de la paleta de cebo de campo ibérica realizado a través de la ficha de cata y en función del perfil sensorial se muestran a continuación:

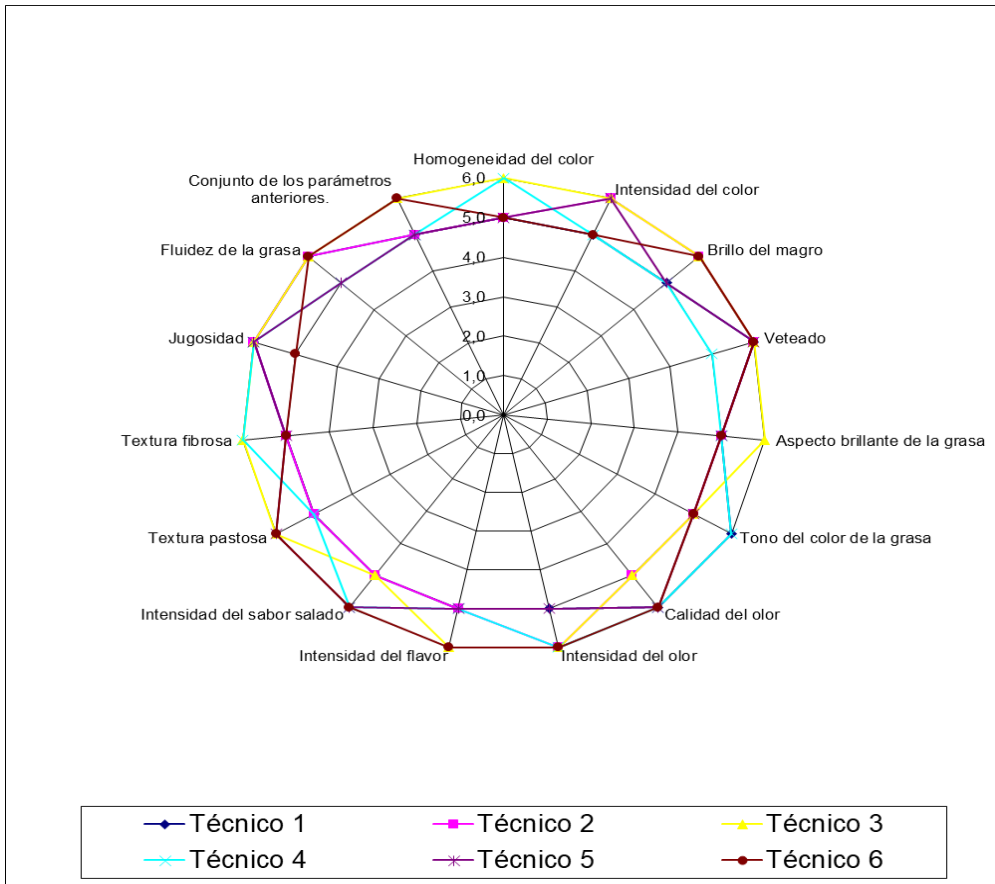
Tabla 1. Resultados prueba sensorial paleta ibérica

Atributo estudiado		Técnico 1	Técnico 2	Técnico 3	Técnico 4	Técnico 5	Técnico 6	Valor medio
Aspecto al corte	Homogeneidad del color	5,0	5,0	6,0	6,0	5,0	5,0	5,3
	Intensidad del color	5,0	6,0	6,0	5,0	6,0	5,0	5,5
	Brillo del magro	5,0	6,0	6,0	5,0	5,0	6,0	5,5
	Veteado	6,0	6,0	6,0	5,0	6,0	6,0	5,8
	Aspecto brillante de la grasa	5,0	5,0	6,0	5,0	5,0	5,0	5,2
	Tono del color de la grasa	6,0	5,0	5,0	6,0	5,0	5,0	5,3
Olor	Calidad del olor	6,0	5,0	5,0	6,0	6,0	6,0	5,7
	Intensidad del olor	5,0	6,0	6,0	6,0	5,0	6,0	5,7
Flavor	Intensidad del flavor	5,0	5,0	6,0	5,0	5,0	6,0	5,3
	Intensidad del sabor salado	5,0	5,0	5,0	6,0	6,0	6,0	5,5
Textura	Textura pastosa	5,0	5,0	6,0	5,0	6,0	6,0	5,5
	Textura fibrosa	5,0	5,0	6,0	6,0	5,0	5,0	5,3
	Jugosidad	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0	5,0	5,8
	Fluidez de la grasa	6,0	6,0	6,0	5,0	5,0	6,0	5,7
Aceptación Global	Conjunto de los parámetros anteriores.	5,0	5,0	6,0	5,0	5,0	6,0	5,3

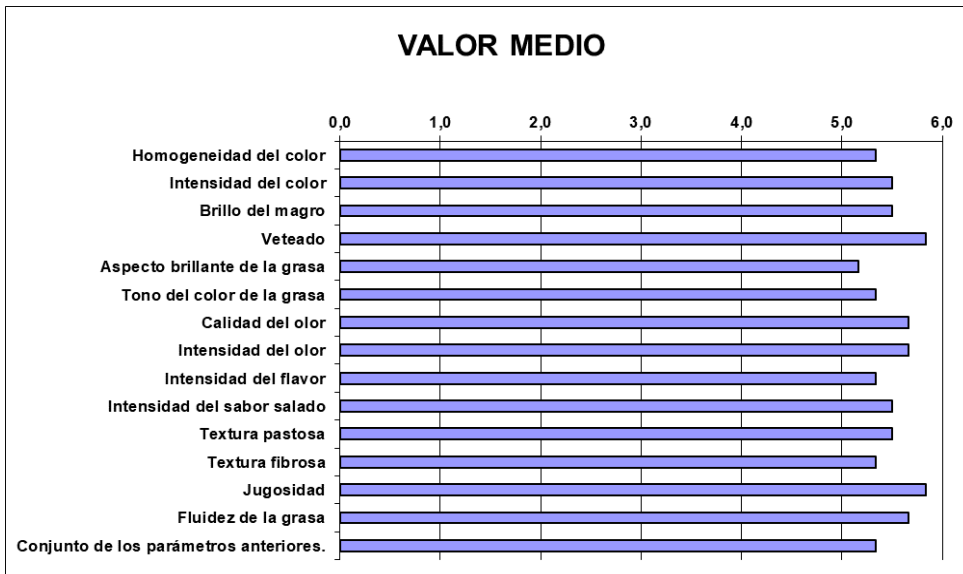


FLORENCIO GÓMEZ, S.A.

Gráfica 1. Resultados obtenidos en el análisis sensorial por técnico



Gráfica 2. Valor medio de los atributos estudiados





8.2.- RESUMEN Y CONCLUSIONES

- ▶ Los resultados obtenidos en la evaluación por métodos que utilizan escalas, realizada por 6 técnicos sensoriales, muestra valores individuales situados en el rango 5 - 6 de la escala utilizada, cumpliendo lo exigido en el Reglamento de Uso.
- ▶ El valor medio de todos los parámetros evaluados, es superior a 4, cumpliendo lo exigido en el Reglamento de Uso.
- ▶ La puntuación obtenida es de **82,5** puntos por lo que se supera el valor mínimo exigido en el Reglamento de Uso y que para jamones y paletas es de 68 puntos.
- ▶ Por lo tanto, las características presentes en la paleta de cebo de campo ibérica **cumplen con el perfil descriptivo** incluido y descrito en el Reglamento de uso.