El Magrama da a conocer las características y peculiaridades de los derivados cárnicos

Noticias
Se explica cómo se obtienen, los ingredientes que deben contener, así como los tipos de tratamiento y el etiquetado

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente ha incluido en su portal de información agroalimentaria www.alimentación.es [1], y bajo el título **“Derivados Cárnicos, conocerlos es disfrutarlos”**, información cobre las características y peculiaridades de estos productos, para conocimiento del consumidor.

Los derivados cárnicos son los productos alimenticios preparados total o parcialmente con carnes o menudencias de animales y sometidos a operaciones específicas antes de su puesta al consumo. Entre estos productos se encuentran, por ejemplo, el jamón cocido, la butifarra, el lomo adobado, el lacón o las hamburguesas.

Así, la web explica cómo se obtienen estos productos, los ingredientes que deben tener y los que se pueden añadir, así como indicaciones sobre cómo leer el etiquetado de los productos o su clasificación por el tipo de tratamiento al que han sido sometidos, como pasteurizados, oreados o salmuerizados, entre otros.

La página ayuda, además, a distinguir entre los ‘productos ahumados’ y los que tienen ‘sabor ahumado’ y explica el significado de la denominación ‘Fiambre de’.

Igualmente, la web contiene una tabla que indica los períodos mínimos de elaboración de jamones y paletas curados y serranos.

Más información:

http://www.alimentacion.es/es/campanas/carnes/derivados-carnicos/default.aspx [2]

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

Enlaces:
[1] http://www.alimentaci%c3%b3n.es/
[2] http://www.alimentacion.es/es/campanas/carnes/derivados-carnicos/default.aspx