



Nota de Prensa

El jamón Gran Reserva de Ibéricos Casa Lucas, Producto Destacado por el Consumidor según AENOR

- Para la concesión de este sello se ha sometido al jamón a un análisis sensorial que incluye sabor, color, textura y aspecto, obteniendo el producto una valoración de 8,26 puntos

Madrid, 28 de febrero de 2024.- Florencio Sanchidrián, embajador mundial del jamón ibérico, ha presentado esta mañana el jamón Gran Reserva de Ibéricos Casa Lucas. Se trata del primer jamón que AENOR certifica como “Producto Destacado por el Consumidor”. Antonio Hidalgo, gerente de Ibéricos Casa Lucas, ha recibido el certificado de Javier Mejía, director de Marketing y Desarrollo de Negocio de AENOR.

Para recibir esta certificación el jamón de Casa Lucas, añada 2021 con 34 meses de curación, ha sido sometido a un exhaustivo diagnóstico de análisis sensorial con un panel de 80 consumidores. En una cata a ciegas, los consumidores puntuaron cuatro categorías: sabor (8'60), olor (8'48), aspecto (8'71) y textura (8'44).

Este análisis se ha realizado en el laboratorio de AENOR, de acuerdo con los requisitos establecidos en las normas técnicas de origen internacional ISO, europeas EN y españolas UNE, que abarcan desde las características de la sala de cata hasta las propias pruebas.

Antonio Hidalgo ha manifestado su satisfacción porque su gran reserva “sea oficiosamente el más rico de España porque es el primero y único hasta la fecha de calidad organoléptica certificada por el consumidor. Mi abuelo seleccionaba los mejores cerdos de las dehesas para producir jamones de calidad en Monesterio. Hemos perfeccionado el trabajo de mis predecesores y nuestros jamones y paletas provienen de cerdos criados en libertad desde su nacimiento, alimentados a base de bellota, pasto y cereales, con un proceso de curación mínimo de 30 meses”.

Por su parte, Javier Mejía, ha destacado que el certificado de AENOR de Producto Destacado por el Consumidor “aporta información objetiva para el consumidor, cada vez más exigente y selectivo con los productos que consume. El análisis sensorial es una herramienta científica que mide, analiza e interpreta las respuestas que provocan los productos en los sentidos de las personas. Por ello, esta certificación pone en valor aquellos productos que los consumidores consideran que tienen una excelente calidad organoléptica”.

La industria de la alimentación y bebidas en España integra más de 30.000 empresas y un enorme número de productos y marcas. El de AENOR es así el primer certificado nacional que garantiza su calidad organoléptica y ayuda a saber si el producto está bueno antes de comprarlo.

Sólo obtienen la certificación de calidad organoléptica aquellos productos que puntúan 7 o más en sabor y valoración media, con una vigencia máxima de tres años. A su vez, cada año durante



este periodo se debe ratificar la puntuación del producto en una cata con un panel de 60 consumidores. El 95% de los consumidores que cataron el Gran Reserva de Ibéricos Casa Lucas reconocía que volvería a comprarlo.

AENOR dispone de un laboratorio de análisis sensorial propio, con una base de datos de más de 3.000 consumidores, lo que asegura el rigor y la fiabilidad del proceso.

Sobre AENOR

[AENOR](#) contribuye a la transformación de la sociedad creando confianza entre organizaciones y personas, mediante servicios de evaluación de la conformidad (certificación, inspección y ensayos), formación e información. Es la entidad líder en generación de confianza de España, más de 88.000 centros de trabajo en el mundo tienen alguno de los certificados de AENOR en campos como la Gestión de la Calidad, Sostenibilidad, Verificación de Información no financiera, Bienestar Animal, Seguridad y Salud en el Trabajo, Digitalización o *Compliance*.

Entre las ventajas competitivas diferenciales de AENOR se encuentran el reconocimiento de marca más elevado entre las empresas (B2B) y los consumidores (B2C); contar con personal propio, lo que le permite gestionar el conocimiento acumulado en beneficio de sus clientes; innovar en la resolución de nuevas brechas de competitividad gracias a su proximidad con las fuentes de conocimiento; y su capilaridad geográfica y sectorial.

AENOR es una entidad global, que ya desarrolla operaciones en 87 países. En España dispone de 19 sedes en todas las Comunidades Autónomas con auditores propios y presencia permanente en otros 12 países, principalmente de Latinoamérica y Europa.

Para más información:

Marta Santos Nájuez

Responsable de relaciones con medios de AENOR

Tel.: + 34 609 015 526

msantos@aenor.com

Síguenos en:

