vinetur

DOEN.es acompaña el inicio de la montanera con Jamones Eíriz Jabugo

La fase de bellota define la calidad del ibérico antes de su llegada al mercado

miércoles 30 de septiembre de 2026

DOEN.es anunció este martes, 29 de septiembre, en Elche (Alicante), que acompañará este jueves, 1 de octubre, el inicio de la montanera junto a Jamones Eíriz Jabugo, productor fundador de la plataforma. La empresa alicantina vincula esta campaña al arranque de una de las fases más conocidas del ibérico de bellota y la sitúa junto a una casa familiar unida a Corteconcepción, en la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, desde 1818.

La montanera es el periodo en el que el cerdo ibérico aprovecha la dehesa en régimen extensivo y se alimenta principalmente de bellotas y otros recursos naturales del entorno. Esa etapa forma parte de la norma de calidad del ibérico y condiciona el producto que llegará meses después al mercado en forma de jamón, paleta y otras elaboraciones.

De acuerdo con el Real Decreto 4/2014, la entrada de los animales en montanera debe realizarse entre el 1 de octubre y el 15 de diciembre. El periodo de sacrificio se sitúa entre el 15 de diciembre y el 31 de marzo. La norma fija además una reposición mínima de 46 kilos durante más de 60 días. Ese marco regula la fase de bellota y marca diferencias dentro de la oferta ibérica que encuentra el consumidor.

En el sector se considera que esa alimentación ligada al calendario natural, unida al movimiento en libertad y al tiempo de curación, influye en la infiltración de la grasa y en el perfil sensorial de la pieza final. Por eso, la identificación correcta de cada categoría y el ajuste a la normativa resultan básicos en la venta de estos productos.

Jamones Eíriz Jabugo tiene sede en Corteconcepción y mantiene una trayectoria familiar iniciada en 1818. La firma está ligada al trabajo artesanal del jamón y de las elaboraciones ibéricas en la Sierra de Aracena. Su nombre figura además entre los reconocidos en el sector con el Premio Jamón de Oro de Iberjamón 2005, concedido en Aracena.

La plataforma informa de que en su catálogo pueden encontrarse referencias de Jamones Eíriz, incluidas piezas amparadas por la D.O.P. Jabugo cuando así aparece en la ficha individual de cada producto, junto a otras elaboraciones ibéricas de la casa. Esa precisión forma parte de la política de información que DOEN.es dice aplicar en su oferta comercial.

Francisco Javier García Sánchez, director comercial de DOEN.es, afirma que “DOEN.es nació para dar visibilidad a la excelencia gastronómica española y a quienes la hacen posible. La montanera representa exactamente eso: tiempo, dehesa, bellota, tradición y un producto que no se puede improvisar”.

La empresa relaciona el arranque de la campaña con el periodo de otoño e invierno, cuando aumenta el interés por las compras familiares de ibéricos, los regalos gastronómicos, las cestas de Navidad y la oferta de restaurantes, hoteles y tiendas gourmet. También sostiene que una mejor comprensión del proceso ayuda al comprador a elegir con más criterio en un mercado amplio, donde conviven categorías y elaboraciones distintas.

DOEN.es subraya además que no es una DOP, una IGP ni un organismo certificador. Se define como una plataforma digital especializada en la distribución de productos amparados por figuras oficiales de calidad diferenciada cuando así consta en cada ficha, junto con artículos incluidos en Selección Excelencia DOEN, una distinción propia de la compañía.

La firma, nacida en Elche, trabaja en los canales B2C, B2B/HORECA y exportación dentro de la Unión Europea. Su actividad se centra en la distribución, promoción y comercialización de productos gastronómicos españoles seleccionados, con productores identificados y referencias en las que la información sobre origen y amparo de calidad aparece, según la empresa, de forma individualizada.