



伊比利亚火腿（Jamón Ibérico）是西班牙美食文化的象征，其原料来自伊比利亚半岛橡树林中自然放养、橡果饲喂的黑猪。近年来，随着全球健康消费、可追溯食品及高端礼品需求增长，伊比利亚黑猪的国际市场规模持续扩大，成为西班牙绿色产业高值化发展的典范。

01

● 黑猪产业的生产与消费 ●

伊比利亚黑猪（也称橡果猪）以卓越的肉质和独特的饲养方式闻名，其生产和消费深刻体现了森林的多重价值。一是独特的生态系统。德艾萨（Dehesa）生态系统是西班牙西南部一种半自然草原林地，树种以圣栎、栓皮栎、冬青栎等橡树为主，为黑猪提供了天然牧场和关键饲料。二是专门的育肥期。在每年10月至次年3月“蒙塔内拉”育肥期，猪群在德艾萨林地放养，并以橡果和牧草、菌类为食，伊比利亚猪可将橡果中的油酸转化为肌肉脂肪，形成标志性“雪花纹”，赋予猪肉坚果香气与健康脂肪结构。三是经济和文化增值。这种“林地放牧+橡果育肥”的传统模式，不仅创造了高附加值产品，还成为西班牙乡村文化的象征，吸引着生态旅游和美食体验者，带动地方经济。



图 1

自由漫步的
伊比利亚猪

图源:

<https://www.regal.fr/recettes/viandes-et-volailles/pata-negra-le-meilleur-jambon-au-monde-1061675>

伊比利亚黑猪肉 80%产量供国内消费，常见于节庆、日常餐食及高端餐饮。除火腿外，伊比利亚黑猪的里脊、肩肉也备受欢迎。国际市场中，销售规模凭借其健康属性和地中海饮食标签迅速扩张。2023 年全球市场规模达 6.75 亿美元，预计 2030 年突破 10 亿美元。



图 2 火腿切割师正在做准备工作

图源:

<https://gowhere.com.br/gastronomia/emporio-pata-negra-oferece-pecas-exclusivas-e-menu-100-focado-em-jamon/>

02

● 黑猪产业政策和管理的 ●

西班牙对伊比利亚猪的管理十分严格，管理制度涉及品种认证、饲养规范、地域保护、标签制度等方面。德埃萨保护区等四大法定产区经欧盟原产地保护制度（PDO）认证。四色标签体系（黑、红、绿、白）明确血统纯度（50%-100%）和饲养方式（橡果喂养、牧场谷物、谷饲）的分级。通过耳标标识、ITACA 全程追溯系统及定期抽检，实现从养殖、屠宰到熟成的全链条数字化监控。



图3 伊比利亚黑猪的四色分级，黑为最高等级，白为最低等级。

图源：

<https://baijiahao.baidu.com/s?id=1827578129427449982>



图4 黑猪耳朵上都钉有一个圆形的编号标识

图源：

<http://montesierro.es/blog/pata-negra-es-sinonimo-de-calidad-que-significa-que-un-jamon-es-de-pata-negra/>

同时，针对德艾萨橡树林生态系统这一产业核心，西班牙出台政策聚焦环境保护与低碳转型。推广“最佳可行技术”（MTD），优化饲料配方以减少排放、改进粪污资源化处理，并设定每公顷林地放养密度以维持生态平衡。动物福利标准强制规定每头猪至少 0.25 公顷活动空间，保障橡果育肥期的自然放养。同时，德艾萨管理通过轮牧制度、碳汇保护及应对气候变化的适应性策略，维系生物多样性与森林牧场生产力。



图 5 饲养伊比利亚黑猪的橡树牧场

图源：
<https://baijiahao.baidu.com/s?id=1827578129427449982>

03

● 黑猪产业加工和产业发展趋势 ●

伊比利亚黑猪产业以传统工艺与现代创新深度融合为特色。高端品质猪肉选用 100% 纯种伊比利亚黑猪，在受保护产区的橡树林生态牧场放养，执行 PDO 认证标准，通过至少 36 个月窖藏形成独特风味。行业同步拥抱健康化与数字化趋势，开发低盐低脂、有机认证及即食真空包装产品，并运用 DNA 分析、区块链溯源等技术保障血统纯正与生产透明。此外，通过火腿衍生品开发（如香肠、调味品）提升附加值，并借力社交媒体和美食体验活动传播饮食文化，向全球讲述伊比利亚黑猪肉背后的文化和生态故事。



图6 伊比利
亚黑猪肉-
火腿和香肠

图源:

<https://www.milessis.com.br/post/pata-negra-ou-presunto-de-parma-qual-%C3%A9-o-melhor>

同时，该产业加速融合健康与可持续理念，在保持传统工艺基础上探索低盐化改良，并通过数字化追溯系统强化生产透明度，以应对市场对碳足迹、动物福利和德艾萨生态保护的关切。随着线上销售和新零售模式的发展，产品触达年轻消费群体的能力显著增强，形成传统工艺与现代渠道协同发展的产业格局。

参考文献来源：

https://agriculture.ec.europa.eu/media/news/commission-supports-pigmeat-sectors-move-more-sustainable-production-2023-03-20_en

https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/ganaderia-y-medio-ambiente/informeannualmtdsporcino2023_tcm30-703886.pdf

<https://www.qyresearch.com/reports/3428666/jamon-iberico>

<https://detvondeliv.no/europa/sor-europa/spania/pata-negra/>

<https://www.qyresearch.com/news/9169/jamon-iberico>

<https://www.regal.fr/recettes/viandes-et-volailles/pata-negra-le-meilleur-jambon-au-monde-1061675>

<https://www.verifiedmarketreports.com/product/jamon-iberico-market/>
<https://www.burdivino.fr/nos-dossiers/jambon-pata-negra/>
<https://www.mapa.gob.es/en/prensa/ultimas-noticias/el-ministerio-de-agricultura-pesca-y-alimentacion-convoca-los-premios-alimentos-de-espana-a-los-mejores-jamones-2025/tcm:38-70566>

6