

31 de julio de 2015

(Revisión de octubre 2019)

Pliego de Condiciones



**Para la Indicación Geográfica
Protegida del**

“Jamón Serrano”

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

Jamón Serrano

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

B.1. Definición

Los jamones (piezas osteomusculares correspondientes a las extremidades posteriores del cerdo, seccionadas por la sínfisis isquiopubiana, constando de los huesos coxales, fémur, rótula, tibia, peroné, tarso y, opcionalmente metatarso y falanges, así como la masa muscular que los envuelve), habrán de proceder de cerdos sanos que hayan sido sacrificados cumpliendo todos los requisitos higiénicosanitarios exigidos por la legislación vigente y serán sometidos a un proceso de curado con sal marina.

El proceso de elaboración consta de cinco fases: Salazón, Lavado-Cepillado, Reposo o Postsalado, Secado-Maduración y Afinamiento, que tendrán una duración mínima de 210 días.

Al final del proceso, el jamón serrano habrá perdido al menos un 33% de su peso inicial.

B.2. Características del jamón serrano

Las características Físico-Químicas del Jamón Serrano son las siguientes:

- Grasa: Brillante, untuosa, de coloración entre blanco y amarillenta y aromática. La consistencia variará ligeramente, siendo firme en masas musculares y levemente depresible en zonas de tejido adiposo.
- Índice de secado: Contenido acuoso máximo sobre producto desengrasado del 57%, medido sobre un homogeneizado de una porción transversal del jamón, de 15 mm. de espesor (± 2 mm.) tomada a 4 centímetros de la cabeza del fémur y desprovista de corteza, y un gradiente de humedad entre la parte exterior y la central del 12% máximo.
- Salinidad: Expresada mediante un contenido máximo de cloruro sódico del 15%, sobre extracto seco y desengrasado, analizado sobre la misma muestra del punto anterior.

Las características Organolépticas del Jamón Serrano son las siguientes:

- Coloración y aspecto del corte: Color característico del rosa al rojo púrpura en la parte magra y aspecto brillante de la grasa. Homogéneo al corte.
- Sabor y aroma: sabor en el que se encuentren en equilibrio el sabor salado, dulce y amargo, sin que uno predomine en exceso sobre el otro. Aroma suave, sin detectarse ningún tipo de olor o sabor anómalos.
- Textura: Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.
- Aspecto exterior: El jamón serrano presentará una conformación uniforme y homogénea

C) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica abarca el territorio español de la península ibérica y las Comunidades Autónomas de Canarias e Islas Baleares.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Para una correcta trazabilidad y seguimiento de las especificaciones del producto, y para garantizar que el producto elaborado pertenece a la zona geográfica incluida en esta IGP, se han de llevar a cabo las siguientes acciones:

- Registro de secaderos en los que se elabora el producto, total o parcialmente, incluidas las maquilas, una vez comprobado que están ubicados en un municipio que se encuentra en el ámbito geográfico definido en el apartado anterior. Se inscriben los datos de los titulares, los datos del establecimiento, la capacidad de elaboración máxima anual y las marcas comerciales con las que se comercializa el producto amparado por la IGP.
- Registro de las empresas de servicios, que se dedican al deshuesado, fraccionamiento, loncheado y/o envasado, que igualmente se inscriben los datos de los titulares, los datos del establecimiento, las producciones máximas anuales y las empresas para las que prestan servicio. En este registro se incluirán los operadores reetiquetadores o cualquier operador que lleve a cabo algún tipo de manipulación sobre el producto y las marcas comerciales con las que se comercialice el producto amparado por la IGP.

- Autocontrol de los operadores inscritos: los operadores llevan registros del sistema de autocontrol que realizan para demostrar que cumplen con las exigencias del Pliego de Condiciones. Es responsabilidad de los fabricantes asegurar el cumplimiento del Pliego de Condiciones, para lo cual deberán tener procedimientos escritos en los que describan los controles que realizan, mediante criterios estadísticos, tanto a lo largo del proceso de elaboración como sobre el producto terminado. Deberán asimismo registrar y conservar la documentación que acredite la realización de dichos controles, que estarán a disposición de los Organismos de Control, así como de la Autoridad Competente.

- Trazabilidad: en todas las fases del proceso de elaboración se lleva a cabo la correcta trazabilidad que permita comprobar el origen del jamón serrano. Los fabricantes deberán disponer de un sistema de identificación de las piezas que permita conocer la trazabilidad del producto.

- Control y certificación: se verificará el cumplimiento del Pliego de Condiciones mediante la auditoría de los Organismos de Control, que auditarán el sistema de autocontrol de los operadores inscritos, el sistema de trazabilidad y el control del proceso de elaboración, así como las características del producto final y el control de piezas comercializadas. Los controles se basan en inspecciones periódicas de los secaderos, revisión de la documentación y controles sobre materia prima y producto terminado, según las exigencias del Pliego de Condiciones. Asimismo, los Organismos de Control realizan el control del número de piezas comercializadas por las empresas certificadas bajo la denominación registrada "Jamón Serrano". Las empresas que lleven a cabo operaciones de deshuesado, fraccionamiento y/o loncheado deberán contar con un apropiado sistema de control que garantice la trazabilidad del producto, que deberá ser comprobado.

Cuando no se cumplan los requisitos de este Pliego de Condiciones, no podrá comercializarse el producto bajo el amparo de la Indicación Geográfica Protegida "Jamón Serrano".

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

E.1. Requisitos mínimos de la materia prima:

El "Jamón Serrano" es un producto tradicional elaborado con extremidades posteriores de cerdos sanos y bien alimentados, curados con sal marina. Los requisitos mínimos que ha de cumplir la materia prima, son los siguientes:

- Peso mínimo de los jamones en sangre: mínimo de 9,5 kilos para aquellos que se presenten con pata y de 9,2 kilos para los jamones sin pata. El peso de los jamones recibidos en estado de congelación, deberá ser medido una vez descongelado el producto.
- Espesor de grasa: mínimo de 0,8 centímetros, medido en el punto de convergencia del músculo vasto lateral y la punta superior del hueso ilion (punto donde termina la babilla y se encuentra con el hueso de la cadera), de forma que los jamones en los que se practique el corte en "V" queden cubiertos de grasa.
- Temperatura máxima de recepción de los jamones frescos en el secadero: temperatura no superior a 3° C, medido en el interior de la pieza a su llegada, incluyendo la materia prima que llegue al secadero en estado de congelación.

Los jamones cuya presentación final sea el corte en "V" se someterán a las operaciones de recorte y perfilado, según gráfico que se adjunta al final de este apartado.

E.2. Proceso de elaboración

Los jamones, antes de iniciar su proceso de elaboración, se someterán a las condiciones necesarias para conseguir una temperatura máxima de 3°C en el interior de la pieza.

A continuación, los jamones serán sometidos a un proceso de presión al objeto de evacuar la sangre remanente en los vasos sanguíneos.

El jamón se procesará durante un periodo no inferior a 210 días, que comprenderá las siguientes fases:

- Salazón:

Tiene por finalidad la incorporación de la sal marina y, en su caso, los agentes del salado contemplados en la normativa vigente, a la masa muscular favoreciendo la deshidratación y conservación de las piezas, además de contribuir al desarrollo del color y aroma típico de los productos curados.

El tiempo de salazón dependerá especialmente del peso del jamón, contenido graso y conformación del jamón y será el necesario para alcanzar, como máximo, en el producto terminado, el límite de salinidad establecido, y en todo caso, por un periodo máximo de 2 días por kilo de peso del jamón.

El proceso se realizará en unas condiciones de Temperatura comprendidas entre 0° C y 4° C y Humedad relativa (Hr) superior al 75%.

- Lavado-cepillado:

El objeto de esta fase es la eliminación del residuo de sal en superficie.

Para ello terminada la salazón las piezas se someterán a un proceso dirigido a la eliminación de los restos de sal en la superficie de las piezas acompañado, en su caso, del cepillado de las mismas.

Los jamones deberán tener una presentación y conformación uniforme, pudiendo moldearse en caso necesario.

- Reposo o postsalado:

Esta fase tiene como finalidades el conseguir la distribución homogénea de la sal por el interior de la pieza, inhibir el crecimiento microbiano indeseable y canalizar los procesos bioquímicos de hidrólisis (lipólisis y proteólisis) que producirán el aroma y sabor característicos.

A su vez se produce la eliminación lenta y paulatina del agua superficial, con lo cual las piezas van adquiriendo una mayor consistencia externa.

En esta fase, los jamones serranos permanecerán a bajas temperaturas manteniéndose entre 0° C y 6° C de Temperatura y con una Humedad relativa (Hr) entre 70 y 95%.

El tiempo de permanencia de las piezas en esta fase comprenderá un período mínimo de 40 días.

- Secado – Maduración y Afinamiento:

Durante la fase de secado prosigue la deshidratación paulatina del producto y tiene lugar el sudado o fusión natural de parte de las grasas de su tejido adiposo, momento en el que se estima que la desecación es suficiente.

A lo largo de esta fase se irá elevando gradualmente la temperatura de 6° C hasta como máximo 34° C y disminuyendo la humedad relativa hasta alcanzar valores por debajo del 80%.

El tiempo mínimo de permanencia en esta fase será de 110 días.

Durante el envejecimiento o afinamiento continúan los procesos bioquímicos iniciados en las fases anteriores, con intervención de la flora microbiana que le confiere su peculiar aroma y sabor.

Los jamones permanecerán en esta fase el tiempo necesario para completar un mínimo de 210 días de proceso, desde su introducción en la sal, y alcanzar una merma mínima del 33%, en relación con el peso en sangre, salvo que en las fases anteriores ya se hubieran conseguido ambos valores.

Así pues, el tiempo mínimo de curación del jamón serrano, que estará en función del peso de la pieza, no será en ningún caso inferior a 210 días, contados desde la fecha de introducción de la pieza en sal.

En el secado-maduración y en el envejecimiento-afinamiento, se aprovecharán las condiciones naturales ambientales de temperatura y humedad de la zona geográfica de producción. Como mínimo, los jamones serranos se mantendrán en condiciones ambientales naturales de temperatura y humedad, durante 30 días en estas fases.

Los días en los que se mantengan en condiciones ambientales naturales, quedarán reflejados en la trazabilidad de dicho lote

Excepcionalmente, en el caso que no se pudiera completar este periodo en condiciones naturales, porque no se ajusten a lo establecido para el proceso (entre 6 y 34° C y humedad relativa menor del 80%), pudiendo peligrar la calidad o salubridad de las piezas, se podrán utilizar aparatos idóneos para mantener el adecuado grado termo higrométrico, sin alterar las condiciones ambientales, sino facilitando que las mismas se reproduzcan en toda la instalación.

Durante este proceso existirá un sistema adecuado de ventilación, que permita el intercambio de aire con el exterior del local de secado.

Una vez terminado el proceso el jamón podrá permanecer a temperatura ambiente.

Todo el proceso de curación habrá de realizarse con la pieza osteomuscular íntegra, partiendo de las presentaciones indicadas en el apartado E3, pudiendo posteriormente ser deshuesado para atender a las diferentes presentaciones comerciales.

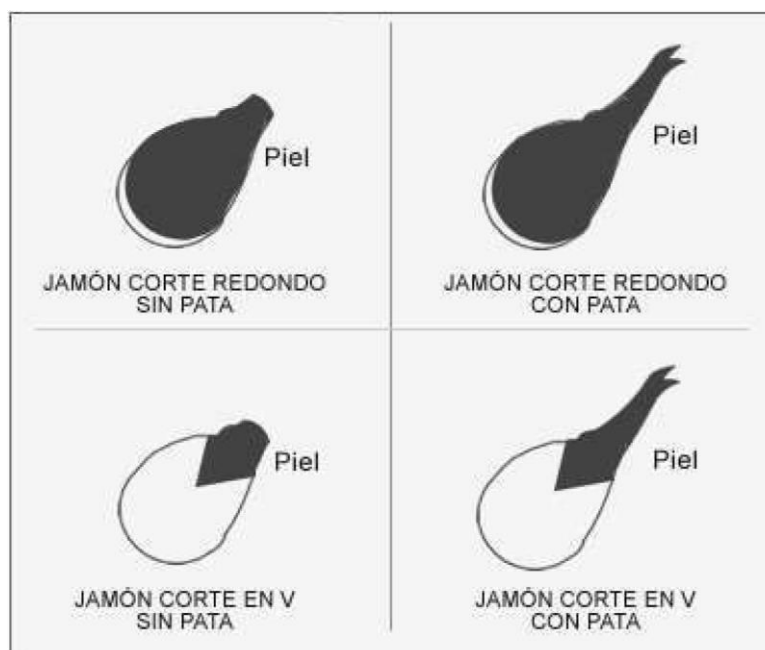
Los jamones no se someterán en ningún caso al proceso de ahumado ni recubrimiento de pimentón u otras especias.

E.3. Presentaciones del Jamón Serrano:

Los jamones serranos presentarán una conformación uniforme y homogénea, pudiendo presentarse comercialmente en alguna de las siguientes formas:

- Corte en V con pata

- Corte en V sin pata
- Corte redondo con pata
- Corte redondo sin pata
- Jamón deshuesado con piel
- Jamón deshuesado corte en V
- Jamón deshuesado sin piel y desgrasado.



Se podrán comercializar, además, piezas certificadas en formato deshuesado, en porciones o loncheados, siempre que se asegure el apropiado sistema de control que garantice la trazabilidad del producto. A tal efecto, se notificará a la Autoridad competente o en su caso al órgano de gestión que se constituya a tal efecto, la realización de esta práctica.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO

- Reconocimiento reputacional:

La solicitud de registro de la IGP "Jamón Serrano" está basada en la reputación.

Base de la reputación del producto:

La reputación se basa en el proceso de elaboración del jamón serrano que requiere una combinación singular y exclusiva de un conjunto de factores, desde su base anatómica, su proceso de curación, la climatología, la microflora del entorno, los parámetros específicos de su proceso, etc., factores que son exclusivos de España y que, al combinarse, consiguen la calidad y las

características organolépticas y morfológicas del producto, que le han otorgado dicha reputación.

Los factores diferenciales para la elaboración del jamón serrano, son los siguientes:

La composición anatómica y el recorte específico de huesos y músculos, propia de la tradición productora en el ámbito geográfico definido. Al separar los perniles de la canal, se recortan las extremidades posteriores a través de la sínfisis isquio-pubiana, por lo que la mitad del coxal (hueso puente), permanece en la pieza, así como el resto de huesos, hasta la última falange, incluida la pezuña (a diferencia de lo que ocurre en el resto de jamones curados de otros orígenes, donde se liberan del coxal en el momento del despiece, quedando descubierta la cabeza del fémur). También durante el perfilado, se elimina parte de la piel y de la grasa de la cara externa, para hacer su espesor más uniforme y se descubre la cara medial para hacer específico el intercambio de agua y sales a través de ella, lo que influye decisivamente en el tradicional proceso de curado del jamón serrano.

Las pautas de salazón: en el característico proceso de salazón del jamón serrano, se realiza una nitrificación previa, práctica ya presente en la época tardoromana. Con ello se garantizan las condiciones de curado características. El proceso de salado se realiza en pilas o cubetas, sin emplear espolvoreo o salmuera, a diferencia del proceso de salado realizado en otros ámbitos geográficos.

Las condiciones termohigrométricas en la fase de secado: el incremento de temperatura es muy elevado (pueden alcanzarse los 34°C), y este proceso es exclusivo del jamón serrano, por su magnitud y duración. Estas circunstancias resultan necesarias para desarrollar el flavor típico, por la presencia final de más aminoácidos libres y de otros productos volátiles que proporcionan aromas a curado y que son diferentes a los producidos en otros productos, y que resultan responsables, junto con la sal, del sabor característico del jamón serrano.

Los procesos de elaboración específicos: las condiciones de postsalado y sudado favorecen la formación de nitrógeno no proteico, en valores considerablemente superiores al producido en otros procesos de curado de jamones; específicamente, los valores de la fracción de aminoácidos libres totales, alcanza valores muy superiores a los de otros jamones curados.

Asimismo, la flora microbiana y fúngica presente en los secaderos, es exclusiva y distinta a la de otros jamones e influye decisivamente en la generación de aromas y sabores singulares del jamón serrano.

Reconocimiento y reputación

El Jamón Serrano es ampliamente reconocido fuera de España como un producto característico y representativo de la gastronomía española. Este reconocimiento se plasma en múltiples publicaciones de países europeos y de terceros países, vinculando el jamón serrano con España. Igualmente, esta vinculación queda palpable en las referencias a nuestro país que aparecen en el etiquetado de los

Jamones Serranos comercializados en los distintos países y en las lenguas respectivas.

El Jamón serrano en estas publicaciones siempre va ligado a su origen, España, y se dirigen a él como un producto con una amplia tradición y reconocimiento.

En países de la UE, Alemania, por ejemplo, ha recibido diversos premios. La asociación DLG (**Sociedad Alemana de Agricultura**) premió en 2016 con su máximo reconocimiento, el **galardón Oro**, a varias marcas de jamón serrano comercializadas en Alemania.

Como muestra de algunas referencias de publicaciones identificadas podemos citar:

- **Diarios y Revistas:**

- En el diario alemán "Die Frankfurter Allgemeine", vemos un artículo que habla del Jamón Serrano como uno de los productos destacados de España.
- En la publicación danesa "Finans", hablan del jamón serrano español en estos términos "El secreto del jamón español. El jamón es el caviar del español y una parte importante de la autocomprensión del país":

(<http://finans.dk/finans/weekend/ECE8580325/hemmeligheden-bag-den-spanske-skinke/?ctxref=ext>).

- La versión on line del diario inglés "The Telegraph" le dedica un artículo al Jamón Serrano español:

(<http://www.telegraph.co.uk/foodanddrink/foodanddrinkvideo/11254022/Asda-Serrano-ham-why-it-beats-Fortnum-and-Masons.html>)

- **Webs de recetas y gastronomía:**

- En página francesa de recetas "Atelier chef" encontramos recetas con Jamón Serrano español en un artículo dedicado a recetas de cocina españolas.

- **Webs de viajes:**

- Páginas de viajes a España, hacen referencia al Jamón Serrano como uno de los productos que hay que probar y conocer en la visita a nuestro país. Por ejemplo, en "Il Viaggiatore Critico" podemos encontrar un artículo sobre "El jamón serrano il famoso prosciutto spagnolo":

(<https://ilviaggiatorecritico.wordpress.com/2014/04/16/el-jamon-il-famoso-prosciutto-spagnolo/>)

- **Publicaciones que destacan las diferencias del jamón Español con el resto de jamones:**

- En diversas páginas consultadas vemos que se habla de la diferencia entre el jamón serrano español y otros tipos de jamón. Como ejemplos, podemos citar la página de la empresa italiana "Gros" en la que hablan de las diferencias del jamón ibérico con el serrano y con el prosciutto italiano (<http://www.cedigros.com/gros-informa/il-tagliere/item/1233-iberico-o-serrano-il-fascino-del-prosciutto-spagnolo.html>).

- La página polaca "Beszamel" incluye un artículo en el que hablan de las bondades del jamón serrano español "Szynka Serrano, szynka parmenska i

swarcwaldzka: czymśie różnia” (Jamón serrano, jamón de Parma y jamón de col negra: ¿Cuáles son las diferencias?) comparado con otros tipo de jamón.

- En la publicación inglesa “Hamazing” publican un artículo sobre las diferencias entre el Jamón Serrano, el de Parma , el de Bayona y el jamón portugués. Recogemos un párrafo en el que destacan el origen del jamón serrano español “*Los cuatro se curan en seco, es decir, se cuelgan y secan durante un período de meses. De hecho, la etimología se demuestra como tal: la palabra "prosciutto" proviene del latín pro, que significa "antes", y exsuctus que significa "chupar la humedad". La palabra portuguesa 'presunto' tiene exactamente la misma etimología. La palabra española "serrano" se puede interpretar de manera similar, "serrano" que se puede traducir como "de la sierra" o "de las montañas", refiriéndose a las montañas donde se encuentra el jamón, al menos con los métodos tradicionales, secadas al fresco aire de montaña 'Sec', como ya habrá adivinado, significa 'seco' en francés. También usan un proceso de salazón que ayuda a secar la carne.*”

- Cultura y sociedad:

- Son muchas las referencias a la vinculación del jamón serrano con la tradición gastronómico-cultural de España, donde se le califica como la “mejor tapa, sin trampa ni cartón, de nuestra cocina” (Diario ABC, 18/4/1944), o como símbolo de la gastronomía española, señalando que “Este preciado alimento es una de nuestras joyas culinarias, tanto por su sabor único como por sus propiedades nutritivas. No hay celebración o fiesta en la que no esté presente el jamón Serrano” (Revista IDEA SANA, Septiembre 2006).

Del Jamón Serrano se afirma que es un “Manjar gastronómico que ha enamorado a medio mundo y no deja de sorprendernos con nuevos datos y curiosidades que hacen de comer una loncha de Jamón Serrano toda una experiencia” (Jamón al corte”, 20/4/2017).

En el ámbito cultural y social, el Jamón Serrano está presente en todas las demostraciones artísticas españolas; desde la literatura, artículos periodísticos, hasta los refranes y el saber popular, pasando por la pintura e incluso cine y televisión, como fuente de identificación nacional, inspiración y deseo.

Sirvan estas referencias como botón de muestra de la presencia del Jamón Serrano en nuestra literatura, que recoge su presencia en la vida y costumbres de los españoles. Serafín Alvarez Quintero y Joaquín Alvarez mencionan el jamón serrano en su comedia teatral en tres actos titulada “Mundo, mundillo”, de 1912. En la obra de José Muñoz San Román “El encanto de Sevilla: ciudad de amores, de gracia y de ensueño”, de 1921, en la novela de Pedro Mata “Un grito en la noche: novela de amor y de dolor”, de 1922, y en la de Carlos Reyes, “El embrujo de Sevilla”, de 1922.

En la obra “Mío Cid Campeador. Hazaña”, de Vicente Huidobro, 1929, o en las obras de Serafín y Joaquín Alvarez Quintero, de 1953, así como en la

novela de Carmen Kurtz, "Duermen bajo las aguas", de 1955 y en la "Guía de viajes sobre Avila, del Premio Nobel Camilo José Cela, 1955.

Jorge Llopis cita también al Jamón Serrano en su novela "Operación Paquita", de 1958, al igual que en la obra "Vida dramática y muerte trágica" de Luis Freg, 1959, el mismo año en que Virgilio Botella Pastor publicó su novela "Así cayeron los dados", con citas al Jamón Serrano.

Producto que aparece también en la obra "El sentimiento del toreo", de Enrique Bohórquez y Bohórquez, de 1962, así como en la novela periodística de Miguel Delibes, "USA y yo", de 1966.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación de los requisitos mínimos establecidos en este Pliego de Condiciones; se realiza por Organismos de Control, que han de encontrarse acreditados en el cumplimiento de la norma UNE-EN 17065, con alcance agroalimentario, y en los cuales la autoridad competente haya delegado la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones.

H) ETIQUETADO

Podrán aparecer en la etiqueta, además de los datos mínimos exigidos, el tiempo de curación (según categorías: Bodega o Cava para productos de más de 9 meses de curación, Reserva o Añejo, para productos con más de 12 meses de curación y Gran Reserva, para productos con más de 15 meses de curación), acompañando a la denominación comercial, la indicación IGP con el nombre y/o el código de identificación de la entidad de certificación que haya certificado a la empresa.

Para el correcto control de las producciones, el órgano de gestión que se constituya a tal efecto, establecerá el procedimiento de control de las contraetiquetas de las producciones certificadas, de forma que se pueda comprobar que el número de jamones comercializados por cada empresa bajo la denominación "Jamón Serrano" coincide con los que han sido elaborados y controlados de acuerdo con este Pliego de Condiciones y que figuran en la documentación relativa a cada partida.

Se podrán comercializar piezas certificadas, deshuesadas, en porciones o loncheadas, siempre y cuando se traslade la información correspondiente de la identificación del producto, de forma que se garantice su trazabilidad. A tal efecto, se notificará a la autoridad competente o en su caso el órgano de gestión que se constituya a tal efecto, la realización de este proceso.
