

DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

«Jamón de Serón»

Nº CE:

IGP (X) DOP ()

1. DENOMINACIÓN

« Jamón de Serón »

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

3.1. Tipo de producto

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

Se define como Jamón curado obtenido a partir de los perniles del cerdo (machos castrados y hembras) procedente de alguna de las siguientes razas o cruces entre ellas: Duroc, Large White, Landrace, Blanco Belga, Pietrain y Chato Murciano, y elaborado a través de un proceso de secado-maduración natural, de forma redondeada, conservando la pata, con o sin corteza, siendo en este último caso eliminada mediante un corte con forma de “V”. Color rojo y aspecto brillante al corte, con grasa parcialmente infiltrada en la masa muscular, carne de sabor ligeramente dulce, poco salada y de aroma de medio a intenso. Grasa de consistencia untuosa, brillante, coloración blanca amarillenta, de sabor dulce y aroma intenso.

Se comercializa bajo dos categorías:

Jamón de categoría “S-XVI”, de 7 Kg de peso mínimo, con un periodo de elaboración superior a 16 meses.

Jamón de categoría “S-XX” de peso mínimo 8 Kg, con un periodo de elaboración superior a 20 meses.

El contenido salino: 8% máximo (cloruro sódico). Los jamones habrán debido mermar a lo largo de todo el proceso un mínimo del 35%, o en su defecto recibir un periodo de curación superior a 2 meses al mínimo del tiempo de curación establecido. Los jamones a los que se le haya practicado el corte en “V” posteriormente a la recepción, presentarán una merma adicional del 3%.

Se encuadra dentro de la mención facultativa “gran reserva” según normativa nacional.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

Perniles. Perniles del cerdo procedente de alguna de las siguientes razas o cruce entre ellas: Duroc, Large White, Landrace, Blanco Belga, Pietrain y Chato Murciano.

Los pesos mínimos establecidos en sangre serán de 11,00 Kg (incluyendo la piel) para la elaboración de jamones de la categoría S-XVI, y de 12,50 Kg (incluyendo la piel), para la elaboración de los jamones de la categoría S-XX. Los pernils serán procedentes tanto de machos castrados como de hembras.

El espesor de tocino tiene que ser en un jamón con piel, de 2,5 cm, y del jamón con corte en “V” de 2 cm. La grasa se tiene que identificar en el punto de intersección que se forma entre la canilla y la pala del puente “formando un triángulo equilátero”.

Manteca. Se usa manteca del mismo cerdo, para asegurar que se conserva la calidad del producto durante el proceso de elaboración y mantener la buena presentación del mismo.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

El proceso de elaboración se inicia a partir del pernil del cerdo, por lo que la fase de producción del animal no es vinculable con las características específicas del producto.

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

La fase específica del proceso es el secado-maduración natural, que se realiza en la zona elaboración, término municipal de Serón, según las prácticas tradicionales jamoneras, que se encuentran relacionadas con las condiciones microambientales específicas de la zona de elaboración: clima semiárido, temperaturas frescas invernales, veranos suaves, vientos constantes a lo largo del año y de componente noroeste, con grandes oscilaciones térmicas inter e intraestacionales y baja humedad ambiental.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

Se podrá presentar el producto envasado, bien deshuesado o bien loncheado, siempre y cuando se garantice la calidad y la trazabilidad del mismo.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

La IGP tendrá un diseño de etiqueta o distintivo para su utilización en el producto final, tanto para envasado como sin envasar.

En las etiquetas y envases comerciales utilizados en los jamones amparados, deberá figurar obligatoriamente y de forma destacada la mención Indicación Geográfica Protegida “Jamón de Serón”. Las etiquetas llevarán una numeración correlativa y única.

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La elaboración del “Jamón de Serón”, se realizará exclusivamente dentro del término municipal de Serón, provincia de Almería, ubicado en la cabecera del valle del río Almanzora, entre la Sierra de Los Filabres y la Sierra de las Estancias. Es un entorno natural rodeado de una vegetación mediterránea de clima semiárido. Su posición geográfica, entre las frías altiplanicies de las Sierras Subbéticas orientales de Andalucía y el valle del río Almanzora, la zona más árida de todo el continente europeo, determinan unas condiciones microclimáticas particulares.

La zona de elaboración abarca una superficie de 167 km², y la altitud media del núcleo de la población de Serón 822 metros sobre el nivel del mar.

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

El vínculo del producto con la zona de elaboración, se debe tanto a la relación causa-efecto de las características específicas del entorno, como a su reputación.

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

Factores naturales

En la cuenca del Almanzora donde está encuadrado el término municipal de “Serón”, predominan los climas desérticos y esteparios, y puede considerarse como la cuenca más árida de todo el Continente Europeo.

El clima desértico de Serón, se explica por su *encuadre geográfico general* dentro de la Península Ibérica, dentro de la cuenca hidrográfica del río Almanzora (provincia de Almería), a su vez situada en el lado meridional de la fachada levantina ibérica, que se considera la región subdesértica del sureste español, que se caracteriza por presentar un índice aridez comprendido entre 0.2 a 0.5, poseer además un exceso de energía solar, con un promedio de 3000 horas anuales, y una escasez de agua, con un promedio inferior a 400 mm al año. Este clima árido, es consecuencia de la disposición de la zona en el sureste español, y sucede por la interposición del relieve de las Sierras Subbéticas de Andalucía Oriental, que actúan de parapeto frente a las borrascas atlánticas responsables de las lluvias, que atraviesan la Península Ibérica en sentido Oeste-Este.

Por otro lado, el matiz estepario del clima de Serón, se debe a su *encuadre geográfico específico* dentro del Valle del Río Almanzora, ubicado en la cabecera del valle y en disposición sobre la ladera norte de la Sierra de los Filabres, entre 800 y 900 m de altitud, beneficiándose de un entorno natural de vegetación mediterránea de media montaña y microclima específico, que se caracteriza por un ambiente seco con humedad relativa ambiental reducida (H.R. media en verano 55 %, y 70% en invierno), bajas temperaturas medias durante el invierno (4,6 -5,5 °C), pero sin heladas frecuentes, y veranos frescos con una temperatura media inferior a 23 °C. Normalmente esta zona se ve afectada por grandes oscilaciones térmicas inter e intraestacionales (18-19 °C). Por último, y muy importante para el proceso de secado-maduración natural de los productos cárnicos, vientos constantes, suaves y secos durante todo el año, de componente noroeste, con una velocidad de 5-7 m/s y también un alto nivel de insolación, con un promedio anual por encima de 3.000 horas.

La combinación de todos estos factores naturales, originan unas condiciones climáticas muy favorables para el proceso de secado-maduración natural del jamón.

Factores humanos

Las características del jamón tradicional de Serón, grande y graso, tienen su origen en las matanzas domiciliarias que existían en el municipio de Serón entre las décadas de 1930 a 1950, con cerdos con más de 1 año de edad, época de la Guerra Civil española y de la postguerra, cuando el hambre era la tónica habitual entre la población del Valle del río Almanzora, que demandaba jamones grandes y muy grasos para cubrir las exigencias energéticas de una dieta insuficiente, y que por otra parte eran utilizados en las matanzas domiciliarias para ser cambiados al peso por tocino curado en sal común en los secadores de Serón, producto muy buscado por entonces debido a la deficiencia de sal entre la población. La práctica de elaboración tradicional del producto con un gran espesor graso, por encima de 2,5 cm en un jamón con piel y de 2 cm en un jamón con el corte en “V”, ha perdurado hasta la

actualidad, manteniéndose en todos los secaderos de Serón la labor de selección de la materia prima con estas características para elaborar el genuino “Jamón de Serón”. Esta práctica de elaboración ha sido fundamental para desarrollar un producto con características físico-químicas y organolépticas específicas en el “Jamón de Serón” gracias a la infiltración parcial de componentes grasos en la fracción magra.

Por otro lado, la práctica de salazón tradicional de la materia prima, aplicando menos de 1 día de sal/Kg de jamón, se debe a una interacción entre las condiciones microclimáticas favorables de Serón que permite esta dosificación mínima de sal, pero también por la escasez de sal común entre la población y producto muy caro para los secaderos de Serón durante la guerra civil española y posguerra (1930-1950), que obligan a la salazón del jamón con el máximo aprovechamiento de sal y una mínima dosificación. Esta práctica de elaboración ha permanecido hasta la actualidad y ha permitido desarrollar un jamón de sabor dulce y con bajo contenido en sal.

5.2. **Carácter específico del producto**

Las características específicas del Jamón de Serón relacionadas con el proceso de elaboración se pueden resumir en:

- **El jamón tradicional de Serón se considera grande y graso.** Los pesos mínimos establecidos en sangre del jamón, incluyendo la piel, son de 11,00 Kg ó 12,50 Kg para un periodo de curación superior a 16 meses ó 20 meses respectivamente. El espesor de tocino tiene que ser en un jamón con piel, de 2,5 cm., y del jamón con corte en “V” de 2 cm.
- **El jamón es obtenido a través de un largo periodo de curación, superior a 16 meses ó 20 meses,** según sea el peso de los perniles de partida 11 Kg ó 12,5 Kg respectivamente. De este periodo, al menos 12 meses, debe abarcar el proceso de secado-maduración natural bajo las condiciones ambientales de Serón. El producto final presenta una merma mínima del 35%.
- **El “Jamón de Serón” se caracteriza por presentar un sabor dulce y un bajo contenido salino.** El contenido salino del jamón expresado como cloruro sódico es del 8%.
- **El “Jamón de Serón” presenta una gran intensidad aromática.** La grasa del jamón se encuentra parcialmente infiltrada en la masa muscular, a partir de la cual se desarrollan los aromas típicos durante el proceso secado-maduración natural del jamón. Esta es una característica particular del producto, que definen los maestros jamoneros de Serón como **“jamón caliente”**. La fracción grasa presenta una consistencia untuosa, brillante, coloración blanca amarillenta y aroma intenso, y la fracción magra presenta aroma de medio a intenso.

5.3. **Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)**

La relación causal entre las características del producto y la zona geográfica de elaboración, está basada tanto en la reputación como en sus características específicas.

Reputación

Más de 150 años de tradición y 5 generaciones de empresarios jamoneros acreditan la notoriedad del municipio de Serón en relación a la elaboración y comercialización de su producto máspreciado: el jamón.

La cría doméstica del cerdo, la matanza y la elaboración de los jamones y embutidos hacia el consumo familiar, ha sido una práctica tradicional en el término municipal de Serón, y general en el Valle del río Almanzora desde el s. XVI hasta la actualidad, debido a la práctica de consumo de productos del cerdo impuesta por los Reyes Católicos a la población tras la reconquista de Almería y Granada a los musulmanes, con objeto de reconvertir los mismos al cristianismo e imponer las tradiciones castellanas de los cristianos viejos. Las Ordenanzas del Concejo de Serón, siglo XVI, cuya copia se encuentra en el Archivo Nacional de Simancas (Valladolid), describen, para el cabildo de Serón, las prácticas permitidas y prohibidas en la cría del cerdo y las matanzas del mismo. Estas Ordenanzas municipales han perdurado hasta el siglo XIX, y con ellas la práctica de curación doméstica del jamón para el autoconsumo y comercio local.

Sin embargo, la aparición como sector industrial manufacturero del Jamón en Serón parte de mediados del s. XIX, favorecido por las buenas condiciones climáticas existentes en el municipio para la curación del jamón, con la fundación de las dos primeras empresas familiares de elaboración y distribución de jamones en Granada y otros puntos de Almería: José Martínez Ruiz (1840) y Rogelio Martínez Cano (1880). Hacia la década de 1930 se consolidaron tres empresarios jamoneros en Serón, cinco en la década de 1950, hasta llegar a diez empresas en la década de 1970, la mayor parte de las cuales perduran en la actualidad.

Empresas jamoneras históricas de Serón conservan etiquetas y chapas litografiadas con la mención “Jamón de Serón”, que fue utilizada en la comercialización del producto desde mediados del s. XX. Así, hacia 1940, consistía en un sello de plomo con el que precintaban los cordones de esparto que portaban los jamones, con la indicación de peso y la dirección del secadero escritos a pluma. El sello de plomo tenía estampado a una cara la insignia del secadero y en la otra cara “SERON”. Hacia la década de 1950, las empresas jamoneras de Serón utilizaban placas metálicas ó etiquetas de papel en las que figuraba el nombre de la empresa junto a la mención “Serón”.

En 1967 se utilizó por primera vez la mención “Jamón de Serón” junto al diseño de la Sierra de Los Filabres en las vitolas de los jamones. Desde entonces, ha sido utilizada la mención “Jamón de Serón” y el distintivo del municipio de Serón junto a la Sierra de los Filabres por todos los secaderos de este municipio en el etiquetado, documentación comercial y material publicitario que se ha conservado hasta nuestros días.

En las décadas de 1940 y 1950, el mercado incipiente del producto fue Andalucía Oriental. Documentos comerciales de esa época atestiguan el transporte de jamones de Serón en cajas de madera con el precinto de plomo, a través del ferrocarril, a Almería, Granada y Málaga. Sin embargo, el verdadero desarrollo industrial y expansión comercial del producto tuvo lugar hacia las décadas de 1960 y 1970, distribuyéndose el mismo por todo el Levante español, Cataluña, Murcia y Andalucía oriental, y consolidándose en la década de 1980 como una de las principales zonas elaboradoras de jamones en España.

El mercado internacional comenzó hacia el año 2000. En el año 2001 uno de los secaderos de Serón, fue la primera empresa española que comercializó jamón en Japón, gracias al acuerdo de importación con el grupo alimentario nipón “Yonekyu Corporation”. En la actualidad el mercado fuera de España se encuentra en Francia, Italia, Bélgica, Suecia, Alemania y Japón.

Características específicas

Jamón grande y graso, con un largo de periodo de curación

Las características del jamón tradicional de Serón, grande y graso, tienen su origen en las matanzas domiciliarias que existían en el municipio de Serón entre las décadas de 1930 a 1950, con cerdos con más de 1 año de edad, época de la Guerra Civil española y de la postguerra, cuando el hambre era la tónica habitual entre la población del Valle del río Almanzora, que demandaba jamones grandes (11 a 12,5 Kg por pieza en fresco) y muy grasos para cubrir las exigencias energéticas de una dieta insuficiente, y que por otra parte eran utilizados en las matanzas domiciliarias para ser cambiados al peso por tocino curado en sal común en los secaderos de Serón, producto muy buscado por entonces debido a la deficiencia de sal entre la población. La práctica de elaboración tradicional del producto con un gran espesor graso, por encima de 2,5 cm en un jamón con piel y de 2 cm en un jamón con el corte en “V”, ha perdurado hasta la actualidad, manteniéndose en todos los secaderos de Serón la labor de selección de la materia prima con estas características para elaborar el genuino “Jamón de Serón”.

Como consecuencia del gran tamaño de la pieza y del espesor graso, el jamón requiere de largos periodos de curación, por encima de los 16 meses e incluso 20 para las piezas de peso superior, con objeto de obtener un producto con una merma mínima requerida de 35%. Este largo periodo de curación, nos garantiza un periodo de al menos 12 meses del proceso de secado-maduración natural bajo la condiciones ambientales de Serón, para que el jamón pase por todas las estaciones del año, con todas las oscilaciones térmicas (4,6 °C de temperatura media de diciembre y 23 °C de temperatura media en Julio) y oscilaciones higrométricas posibles (55 % H.R. en verano y 70% en invierno), lo que nos garantiza a su vez los procesos de licuación de la grasa, infiltración y procesos bioquímicos de ensamblaje con la fracción magra del jamón, fundamentales para el desarrollo de la carga aromática típica del jamón de Serón.

Esta característica del producto, fruto de la interacción de factores naturales y humanos, incide a su vez en dos características específicas más que se indican a continuación: jamón de sabor dulce y bajo contenido en sal y jamón con intensidad aromática.

Jamón de sabor dulce y bajo contenido en sal

La práctica de salazón tradicional de la materia prima, en la que se aplica una baja dosis de sal, menos de 1 día de cloruro sódico / kg de jamón, tiene una relación directa con las condiciones microclimáticas específicas de Serón, que permite minimizar la dosificación de sal para conseguir la estabilidad microbiológica y enzimática necesaria del jamón durante el proceso de curación, lo que repercute en un producto final con unas características específicas: jamón de sabor dulce y con un bajo contenido salino.

Las condiciones microclimáticas existentes en Serón favorecen la deshidratación del jamón durante todo el proceso de curación y especialmente durante la fase de secado-maduración, disminuyendo la actividad del agua y **contribuyendo así, a su estabilidad microbiológica y enzimática a medida que se desarrolla el proceso.**

Dos son los factores ambientales de Serón que favorecen el proceso de deshidratación:

- **Unas bajas condiciones de humedad relativa media ambiental a lo largo del año (H.R. media en verano 55 %, y 70% en invierno)** permiten un alto gradiente de humedad con el jamón, lo cual favorece la pérdida de agua del mismo y provoca la disminución de la actividad de agua (Aw).

- **Vientos constantes, suaves y secos durante todo el año** permiten una renovación continua de aire que arrastra la capa superficial húmeda del jamón facilitando el proceso de deshidratación y disminución de la actividad del agua (Aw).

La salazón o salado, proceso realizado en la primera fase del proceso de curación de jamones que permite controlar la deshidratación del producto e inhibir el crecimiento bacteriano, ha sido minimizado en Serón gracias a la contribución de las condiciones ambientales en el proceso de deshidratación natural (secado-maduración).

Jamón con intensidad aromática

El exudado de la grasa de los jamones (sudado) es una característica peculiar del proceso de secado-maduración de jamones que se producen de forma natural en Serón, y es una particularidad del proceso natural determinante para la calidad diferenciada del producto final. Las importantes oscilaciones térmicas inter e intraestacionales, permiten que se alcance el umbral de temperaturas mínimas (22-26° C) para la licuación de la fracción grasa del jamón, que unido a una baja humedad relativa ambiental a lo largo de todo el año, inferior al 75%, favorece el exudado o sudado de la grasa interna del jamón hacia el exterior de la pieza, provocando que se infiltre en la masa muscular, induciendo posteriormente un ensamblaje bioquímico entre las grasas y las proteínas. Este ensamblaje, que se produce de forma natural durante el secado-maduración del jamón, es el responsable del intenso y peculiar aroma del “Jamón de Serón”. Ésta es una característica particular de este producto que definen los maestros jamoneros de Serón como **“jamón caliente”**.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006)

El texto completo del pliego de condiciones de la denominación se puede consultar a través del siguiente enlace:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_Jamon_Seron.pdf

o bien, accediendo directamente a la página de inicio de la web de la Consejería de Agricultura y Pesca (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>),

siguiendo la siguiente ruta de acceso: “Industrias Agroalimentarias”/”Calidad y Promoción”/“Denominaciones de Calidad”/ “Jamones y Paletas”, el pliego se puede encontrar bajo el nombre de la denominación de calidad.