

DOCUMENTO ÚNICO

'IGP JAMÓN SERRANO'

EC No: [for EU use only]

[Select one, "X":] PGI (x) PDO ()

1. NOMBRE DE IGP

'JAMÓN SERRANO'

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

ESPAÑA

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

3.1. Tipo de producto [enumerado en el Anexo XI]

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

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

El "Jamón Serrano" es un producto tradicional elaborado con extremidades posteriores de cerdos sanos y bien alimentados, curados con sal común. 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.

Tiene que presentar las siguientes características físico químicas y organolépticas:

Características Físico Químicas:

- Grasa: brillante, untuosa, color entre blanco y amarillenta y aromática. Consistencia variable, siendo firme en masas musculares y levemente depresible en zonas de tejido adiposo.
- Índice de secado: contenido de agua máximo sobre producto desengrasado del 57%, y un gradiente de humedad entre la parte exterior y la central del 12% máximo.
- Salinidad: contenido máximo de cloruro sódico del 15%, sobre extracto seco y desengrasado.

Características Organolépticas:

- 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 equilibrado entre 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: conformación uniforme y homogénea

3.3. Materias primas

El “Jamón Serrano procederá de cerdos sanos, sacrificados cumpliendo todos los requisitos higiénico sanitarios exigidos por la legislación vigente. Los jamones frescos que entran en la fabricación de “Jamón Serrano”, se caracterizan por:

- 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.
- 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, 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.

Las demás materias primas que pueden entrar en la fabricación del “Jamón Serrano” son sal común y los agentes del salado contemplados en la normativa vigente

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

Recepción de la materia prima y proceso de elaboración del Jamón Serrano (salazón, lavado-cepillado, reposo o postsalado, secado-maduración y afinamiento).

3.5. Normas específicas sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

Los operadores que realicen esta práctica deberán contar con el apropiado sistema de control que garantice la trazabilidad del producto y, a efectos de facilitar su comprobación, deberán notificar a la autoridad competente u órgano de gestión la realización de esta práctica.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

El Jamón Serrano debe de ir identificado de manera clara, destacada e inequívoca. En la etiqueta se incluirá la mención IGP “Jamón Serrano” y el logotipo de la UE, además de los datos que exija la legislación vigente.

Además, podrá aparecer en la etiqueta el tiempo de curación acompañando a la denominación comercial, y el nombre y/o el código de identificación de la entidad de certificación que haya certificado a la empresa.

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DEL ÁREA GEOGRÁFICA

El área geográfica definida incluye las zonas de España que tienen un clima comprendido entre los tipos BSh y Dsb de la clasificación de Köppen, es decir: BSh, BSk, Csa, Csb, Cfa, Cfb y Dsb. Estos rangos de clima aseguran que las condiciones climáticas de humedad relativa y temperatura, reproducen la forma tradicional de producción de jamón serrano. Estas condiciones climáticas serán aprovechadas en algunas partes del proceso de elaboración.

En el pliego de condiciones se incluye el link para acceder al mapa interactivo que identifica de forma inequívoca si un punto geográfico está incluido en el área geográfica o no.

Asimismo, y de acuerdo con este criterio, hay un listado de municipios que quedan parcialmente excluidos del ámbito geográfico de la IGP que quedan recogidos en el pliego de condiciones.

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

El “Jamón Serrano” muestra una reconocida calidad basada en unas características específicas vinculadas al origen geográfico y en la reputación que se ha transmitido a través de generaciones.

El vínculo se basa en la combinación de diferentes factores que actúan conjunta y excepcionalmente en el proceso de elaboración del jamón serrano proporcionándole unas características específicas.. Estos factores son el clima, la acción de mohos y levaduras específicos, el “buen hacer” de los maestros jamoneros, la tradición y la singularidades del proceso productivo (fase de salazón, enmantecado, composición anatómica de los perniles, etc).

Las condiciones climáticas aseguran que la flora microbiana específica actúe en la materia prima para obtener el producto con las características de aroma, sabor, color y textura específicas.

La etimología del nombre “Jamón Serrano”, ofrece una idea clara de sus orígenes: la sierra, la serranía. El sistema de producción requiere condiciones asociadas a una identidad climatológica propia de un territorio determinado, la sal marina que se utiliza en su elaboración y el “saber hacer” de los jamoneros que van perdurando sus conocimientos de generación en generación desde tiempo inmemorial.

La climatología de la zona de elaboración reproduce el tradicional sistema de producción, que se caracteriza por un inicio del proceso a baja temperatura y elevada humedad, para facilitar la introducción de la sal en la masa muscular, y una fase posterior de crecimiento de temperaturas hasta altos valores y de descenso de la humedad relativa, para facilitar el curado de las piezas.

Además, las condiciones climatológicas propias de esta zona geográfica garantizan la acción necesaria de la flora microbiana, que está presente de manera exclusiva en el ambiente de esta zona. Esta flora microbiana colabora en la maduración correcta del producto, interviniendo activamente en la definición del color y textura y en la aparición de los aromas y sabores característicos. Según el estudio realizado por el Servicio de Innovación en Productos de Origen Animal de la Universidad de Extremadura, para conseguir la maduración correcta del jamón serrano y las características particulares de este producto, debe existir un equilibrio entre las poblaciones microbianas características y exclusivas del jamón serrano. Este

equilibrio, únicamente se alcanza en el territorio delimitado, como consecuencia de la combinación de las condiciones climáticas y geográficas de la zona.

La flora microbiana se encuentra presente en el aire que circula en los secaderos, al encontrarse de manera natural en el ambiente y ser viables bajo las condiciones ambientales definidas en el rango establecido.

Además hay otros factores diferenciales en la elaboración del jamón serrano, que están relacionados con las siguientes particularidades: la composición anatómica y el recorte específico de huesos y músculos, propios 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 hueso coxal, 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. Estas operaciones influyen decisivamente en el tradicional proceso de curado del jamón serrano.

En el 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.

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.

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.

La combinación de estos factores singulares y exclusivos en su conjunto para la elaboración del jamón serrano, solamente puede obtenerse en el territorio que se delimita en esta IGP:

En cuanto a la **reputación**, la antigua Hispania está rodeada de mar, por lo que los productores siempre han tenido fácil acceso a la sal marina, ingrediente que utilizaban para elaborar el “Jamón Serrano”, conservando la carne durante un largo periodo de tiempo. Esto se realiza de manera regular en España, desde el siglo II a.C. Por otra parte, en España, la cría de cerdos data de épocas muy antiguas. Ya en la época romana, existía una gran cabaña de ganado porcino, que eran sacrificados

por un carnicero privilegiado, y su carne, sobre todo los jamones, consumidos por la gente de más alto nivel adquisitivo.

El “Jamón Serrano” se ha elaborado en todas las regiones de España, teniendo en cuenta que las condiciones climatológicas favorecen el proceso productivo: inviernos frescos y veranos secos y calurosos.

La presencia del Jamón Serrano está presente en todas las demostraciones artísticas españolas; desde la literatura, referencias periodísticas, hasta los refranes y el saber popular, pasando por la pintura e incluso cine y televisión. Como ejemplos demostrativos, pueden exponerse citas literarias que presentan al jamón serrano español como fuente de inspiración y deseo. Solo se incluyen unos ejemplos a modo de resumen:

“En vista de que el mundo estaba en las últimas y de que ya todo era igual, creo que se metió cuchillo en ristre en la despensa y emprendió un duelo a muerte con un **jamón serrano**. Don Pablo suelta la carcajada. Don Dionisio no puede.” Mundo, mundillo-: comedia en tres actos. Serafín Álvarez Quintero, Joaquín Álvarez

Quintero. R. Velasco. 1912. 103 páginas (Página 48)

“Dentro de los cenadores y en los senderos de los jardines, se multiplican las mesillas donde se sirven las comidas y el vino abundante. Al vino acompañan las tapas, platillos con ricas y gordas aceitunas de la tierra, **jamón serrano**, marisco”

El encanto de Sevilla: ciudad de amores, de gracia y de ensueño (Lo típico.--Lo pintoresco.--Lo legendario.). José Muñoz San Román. Editorial Galatea. 1921. 299 páginas

“con una peña de paisanos y amigos, mordisqueando tapas de **jamón serrano**, sorbiendo cañas de Manzanilla y alternando con toreros y tocadores de guitarra.

Uno de sus pocos placeres ostensibles estribaba en guiar y montar a caballo.”

Un grito en la noche: novela de amor y de dolor. Pedro Mata. Sucesores [!] de

Hernando. 1921. 504 páginas (Página 91)

“... gentes de toda las condiciones sociales, que por turno entraban a saludar al novel matador. Sobre la mesa del comedor había siempre algunas botellas de Jerez y de manzanilla y varios platos llenos de aceitunas, rajas de **jamón serrano**, ...”

El embrujo de Sevilla: novela. Carlos Reyles. Calpe. 1922. 317 páginas (Página 270)

El aire se hace comestible con un olor a sobreasada y a **jamón serrano** que sube de los bolsillos. Al frente de sus tropas el Cid va pensando en Jimena. Antes de partir él quiso verla y ella se negó. Le envió a decir que le había perdonado, ... Mío Cid Campeador. Hazaña. Vicente Huidobro. 1929 (página 18)

“...repetía don Lorenzo a cada triquitraque, como lema o mote de su vida feliz y regalona; y en la bella Inés simbolizaba o evocaba a muchas Ineses, y en el **jamón serrano** y en la berenjena y el queso, a cuantos manjares pueden ser recreo de “

Obras completas, Volumen 7. Serafín Álvarez Quintero, Joaquín Álvarez Quintero.

Espasa-Calpe. 1953. (Página 8653)

“Estaba prohibido tener provisiones en los armarios, de modo que, cuando, por Navidades, Nieves, española como yo, recibió de su casa un **jamón serrano** y a mí me enviaron un paquete con turrónes, nos vimos negras para esconder ...” *Duermen bajo las aguas: novela.* Carmen Kurtz. Editorial Planeta. 1955. 386 páginas (Página 118)

“...dos pollos tomateros bien cebados, kilo y medio de **jamón serrano**, dos libras de buena ternera, unos chorizos, unas morcillas, etcétera; sazónese de modo conveniente y, una vez todo bien cocido, tírense las piedras cuidadosamente.” Ávila. Camilo José Cela. Editorial Noguer. 1955. 24 páginas (Página 22)

“... fragancias que saben a palmeras y a negros cansados, elevan el espíritu y dan elasticidad a los miembros como el succulento **jamón serrano**. Y aquella mañana de aventura y palizas, los cinco componentes de la prestigiosa Agencia Smith, ...”

Operación Paquita: novela. Jorge Llopis. Taurus. 1958. 254 páginas (Página 179)

“No estaba mal esa mixturación de jamón y toro, pues lo más torero que hay después de torear es pedir **jamón serrano**. — Niño trae una fuente **de jamón serrano**. Y toda la parroquia levanta la cabeza para mirar al que ha pronunciado la ...”

Antología del humor 1959-1960. VVAA. Madrid. Aguilar. 1959. (Página 25)

“El leer el contrato y ver lo del jamón creí que sería una broma de mi apoderado, pero al regresar a Madrid, después de haber toreado la corrida, vi que "Angelete", el otro alternante, traía una estupendo **jamón serrano**. Y les pregunté qué ...”

Vida dramática y muerte trágica de Luis Freg: confesiones y recuerdos. Luis Freg,

Armando de María y Campos. Compañía de Ediciones Populares. 1959. 132 páginas “— Hombre, exclamó Manuel. Recuerdo una noche en un villorrio. Teníamos hambre atrasada. Me alojaron en un desván de candil y catre. Caí como un ceporro, pero soñé que olía a **jamón serrano** y desperté. Busqué como un loco...”

Así cayeron los dados: novela. Virgilio Botella Pastor. Impr. des Gondoles, 1959 -
283 páginas (Página 56)

“Ya vió usted er caso de Bermonte. Mi hijo se arrimará ayi. Tiene que arrimarse. ¡A vé si sargo ya de esta perra vía! Y tengo casa propia y un cortijo y puedo un día hartarme de **jamónserrano**. ¡Con lo que me gusta el jamón serrano!...”

El sentimiento del toreo. Enrique Bohórquez y Bohórquez. Imprenta Monterrey.
1961. 435 páginas (Página 324)

“Otra anécdota: mi amigo Luis Arroyo, hombre tan preocupado por la nutrición como los yanquis de la higiene, llegó a Nueva York con medio **jamón serrano** en la maleta. Los aduaneros, al verlo, pusieron el grito en el cielo : "¡ Carne ! ¡ Carne ...”

Referencia a la publicación del pliego de condiciones