

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo.

DOCUMENTO ÚNICO

« JAMÓN SERRANO »

Nº UE PGI-ES-02186 – 26/09/2016

DOP () IGP (X)

1. NOMBRE

«Jamón Serrano»

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 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 marina.

Tiene que presentar las siguientes características físico químicas y organolépticas:

Características Físico Químicas:

- Grasa: brillante, untuosa, color blanca 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 gradiente de humedad entre parte exterior y 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. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

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 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 jamones frescos en secadero: temperatura no superior a 3º C, medido en interior de la pieza a su llegada al secadero.

Las demás materias primas utilizadas en la fabricación del “Jamón Serrano” son sal marina y, opcionalmente, los agentes de curado contemplados en la normativa.

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 especiales sobre el corte en lonchas, porcionado, envasado etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

Los operadores que realicen operaciones de deshuesado, corte en lonchas, porcionado y envasado posterior, deberán contar con el apropiado sistema de autocontrol que garantice la trazabilidad del producto y ser sometidos a control para la verificación de estos aspectos.

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

En la etiqueta se podrá indicar el tiempo de curación y el nombre y/o el código de identificación de la entidad de certificación que haya certificado a la empresa.

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

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

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

- 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 Frantfukter 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 Álvarez Quintero y Joaquín Álvarez 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 Álvarez 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 Novel 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.

Referencia a la publicación del Pliego de Condiciones