

## El jamón serrano apuesta por la calidad

COMUNICACION.

**E**l año pasado se produjeron en España 30 millones de piezas de uno de los productos más característicos del país: el jamón curado. En España existen alrededor de 1.700 secaderos, desde pequeños negocios familiares hasta gigantescos consorcios, que se encargan de la transformación de las patas de cerdo en jamones. Una pequeña parte, sobre el 7%, proviene de cerdo ibérico; el resto, elaborada con alguna de las variedades de cerdo blanco, es jamón serrano.

España es el mayor productor y consumidor mundial de jamón serrano, ya que aunque se pueden encontrar empresas fabricantes en numerosos países de Europa y América, es sin duda un producto típicamente ligado no ya a la cocina, sino a la cultura española, como prueba que la producción y consumo de jamón están repartidos por toda España; aunque no dejan de existir zonas típicas.

Estas características permiten imaginar un sector muy estable, sin variaciones, y en efecto, se pueden señalar datos como que el número de jamones que salen al mercado se ha mantenido constante en los últimos años y tampoco se han observado grandes cambios en la configuración y número de las empresas, a pesar de que para la mayoría adaptarse a las exigencias de la Unión Europea ha supuesto un proceso costoso. Sin embargo, estos datos ocultan otros cambios que en buena parte vienen marcados por un año que significa un verdadero antes y después en el sector: 1990.

Ese año se declaró formalmente a España país libre de la peste porcina africana y pudo comenzar la exportación. A nadie se le ocultan las dificultades de introducir en un mercado extranjero un producto que puede llegar a ser completamente desconocido y que e muchos casos suscita todavía recelos sanitarios e incluso prohibiciones religiosas; pero Felipe Macías, gerente del «Consortio del Jamón Serrano», organismo que agrupa a la mayoría de los exportadores, afirma que «hay que ir poco a poco, pero el potencial exportador es enorme». Los datos del Consortio muestran que, en seis años, las can-



Se estudia limitar la definición de jamón serrano para dejar fuera a las piezas de más baja calidad.

tidades exportadas han aumentado en un 20% y el año pasado ya alcanzaron las 6.511 toneladas comercializadas en el exterior.

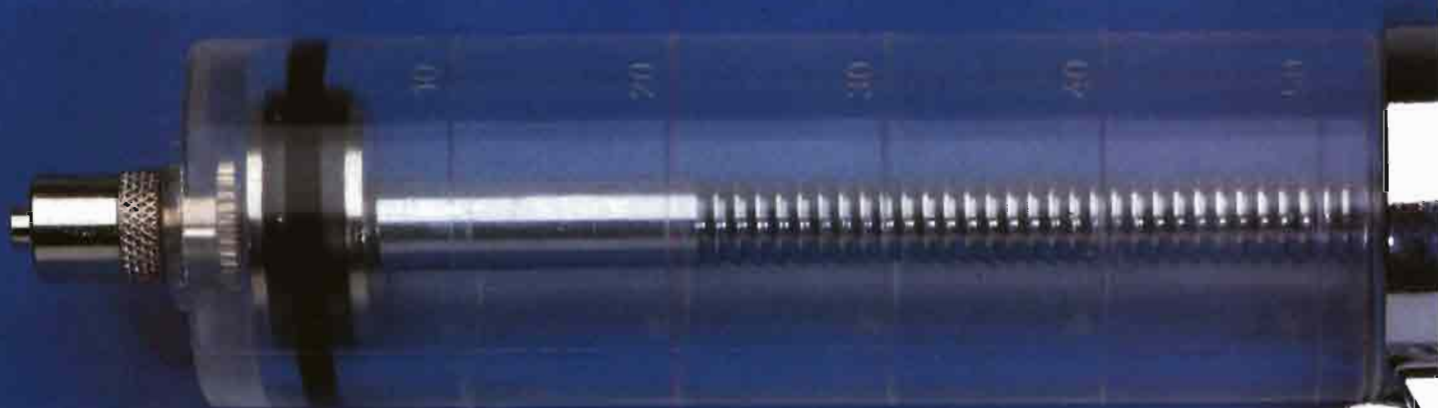
El «Consortio del Jamón Serrano», del que forman parte 18 empresas, además de estar representada la Administración, realiza labores de promoción de jamón serrano, como marca genérica, en el extranjero. Macías señala varios ejemplos del mercado que se abre en el exterior a los jamoneros españoles; la reciente apertura del mercado estadounidense o el éxito de las campañas para presentar el producto en Francia y Alemania son algunas de las muestras citadas.

No obstante, otro dato muestra que de los 1.700 secaderos existentes en España, sólo una treintena exporta en estos momentos, ya que la gran mayoría por su pequeño tamaño no tiene capacidad o tiene ya su producción colocada. Es una clara muestra de la atomización del sector, en el que sólo unas pocas empresas tienen el tamaño y la capacidad suficiente para exportar. Pero incluso éstas pocas son en su mayoría empresas familiares, con la

propiedad concentrada en muy pocas manos; aunque la introducción del capital extranjero en las mayores industrias también ha comenzado a ser un rasgo definitorio en los últimos años.

La exportación ha servido también para poner en primer plano otro tema clave, el de la calidad y las condiciones de fabricación, ya que como señala Felipe Macías, «cualquiera puede fabricar en donde quiera algo que se llame jamón serrano».

Por una parte, existe la amenaza de que surjan empresas nuevas en los mercados que se van abriendo, pero sobre todo dentro de la misma España existe el conflicto de quienes apuestan por la calidad y las empresas que motivadas por las grandes líneas de distribución han optado por una guerra de precios, que lógicamente supone un jamón de peor categoría. Así, se calcula que la cuarta parte de los jamones que se venden tienen una curación de solo cuatro meses e incluso algunos análisis sugieren que en el futuro el jamón puede perder su aureola de prestigio y convertirse en uno más de los



# En su justa medida

*Así es, ni más ni menos. Nuestra amplia gama EUROPLEX de jeringas, dosificadoras y agujas hipodérmicas le aseguran siempre una perfecta dosificación.*



Ctra. St. Hipòlit, km. 71  
Apdo Correos, 79, VIC  
Tel (93) 886 01 00  
Fax (93) 889 01 31  
08518 GURB - VIC  
Barcelona - Spain



embutidos loncheados que venden las charcuterías.

En realidad, se puede decir pues que con el nombre de jamón serrano se citan al menos dos productos, pues la horquilla que va desde el jamón barato, que se ofrece especialmente en las grandes superficies, al jamón con Denominación de Origen es muy amplia.

Limitar la definición de jamón serrano para dejar fuera a las piezas de más baja curación, una posibilidad que regula la normativa europea, es un tema del que se lleva hablando años; pero de momento no se ha logrado un acuerdo entre los fabricantes que concrete los parámetros que se regularían y los mínimos exigibles. El comentario actual es que antes de un año puede ya haberse acordado esta regulación, con la cual los jamones que no cumplan el mínimo ya no podrán anunciarse más como jamones serranos y deberán mostrar otro nombre genérico, como podrían ser el de jamones curados.

La apuesta por la calidad también ha llevado a diferentes fabricantes y administraciones a apostar por potenciar sus jamones mediante fórmulas similares a las denominaciones de origen y hacer hincapié en su imagen publicitaria que se trata de un producto totalmente natural, elaborado con técnicas artesanas; pero nadie niega tampoco la importancia de la tecnología para lograr una producción de calidad y homogénea. Así, Perfecto Gómez, de la empresa «Castelfrío» asegura que las condiciones climáticas son el principal factor para lograr un jamón de calidad, pero añade que «la tecnología es en las primeras fases primordial y en el secado muy importante; pero siempre hay que mantener el toque artesanal, dar a los productos un toque personal para no caer en una labor que sea sólo industrial, como fabricar ladrillos».

En el proceso de fabricación, nadie duda que el primer punto clave es la calidad de la materia prima, donde ya surgen las quejas de quienes consideran que en general es baja o del descenso de los márgenes que ha propiciado la cri-



En España existen 1.700 secaderos de jamón serrano.

sis de las «vacas locas». La necesidad de un entendimiento entre los ganaderos y las industrias jamoneras para contar con una materia prima adecuada es todavía un punto de debate, ya que los ganaderos reclaman un mejor pago por el resto de la canal. Otra cuestión reseñable es que las investigaciones genéticas y las técnicas modernas de testaje están llevando a una homogeneización cada vez mayor de la carne, sobre todo extendiendo las razas y variedades que se consideran más aptas para el mercado.

Homogeneización es una palabra que también se considera clave en los secaderos, ya que hay unanimidad en señalar que controles como la medida del pH de los perniles o el control automatizado de la temperatura son claves para lograr una producción homogénea, o como señalan los jamoneros «que no te salga un jamón malo». En el sector se quiere sobre todo acabar con la imagen que se resume en la frase de «que te salga un jamón bueno, es como jugar a la lotería».

Sin embargo, la relación entre tecnología y naturaleza sí da lugar a discusión y mientras hay productores que señalan que el clima y el aire que imperen en el emplazamiento del secadero son la condición primordial para lograr un producto de calidad, otras voces señalan que solo

con el uso de cámaras de frío que controlen las condiciones de secado puede garantizarse una producción homogénea y constante durante todo el año. Esta tecnología que permite madurar el jamón con independencia del medio ha motivado que la industria del jamón, como cualquier otra actividad industrial, se sitúe preferentemente alrededor de los grandes centros de consumo.

Los defensores del uso de tecnología del frío para lograr un jamón de calidad resumen que el producto se elabora en condiciones artificialmente controladas, dejando que cada fabricante pueda distinguir con su labor su producto personal, ya que son varios los puntos del proceso de elaboración en donde puede intervenir el saber de los jamoneros decidiendo cuándo se pasa un jamón a las naves de secado o simplemente cuándo se pone a la venta. Lograr un producto personal se entiende clave, ya que se considera que en España cuándo se compra un jamón de calidad, se buscan directamente las marcas que dan confianza.

En el futuro, estos dos puntos, la apuesta por la calidad y la lucha por introducirse en el mercado exterior, parece que va a seguir siendo un punto clave en el sector, alrededor del cual se pueden mover otros como los programas de investigación o la colaboración entre empresas para exportar sus productos. No dejan de suscitarse dudas, pero el sector es optimista sobre su futuro, ya que nadie duda de que jamón se va a seguir consumiendo por muchos años, aunque cambien aspectos hasta hace poco tan inamovibles como la presentación del producto. ■

**Homogeneidad  
del producto  
es una palabra  
clave para  
un sector que  
debe seguir  
apostando por  
la calidad**