



DOCUMENTO NORMATIVO. CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO.

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA ETG *JAMÓN SERRANO*
(acogida al Reglamento (CE) 2082/82
y aprobada por el Reglamento (CE) 2419/99).

NOMBRE ESPECIFICO DEL PRODUCTO

Se solicita el registro del "*JAMON SERRANO*", y su traducción en todas las lenguas de la Unión Europea, con reserva de nombre.

DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE PRODUCCIÓN

2.1. CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA PRIMA

Los jamones (piezas osteomusculares correspondientes a las extremidades posteriores del cerdo, seccionadas por la sínfisis isquio-pubiana, 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 higiénico-sanitarios exigidos por la legislación vigente.

Los jamones en sangre tendrán un peso mínimo de 9,5 kilos para aquellos que se presenten con pata y de 9,2 kilos para los jamones sin pata.

Los jamones habrán de tener un espesor de grasa de 0,8 centímetros como mínimo medido en el punto de convergencia del músculo vasto lateral y la punta superior del hueso isquiún (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.

Tanto el transporte al matadero y el sacrificio de los animales así como la obtención de las canales y su despiece posterior, se realizarán de acuerdo con la legislación sanitaria vigente (Directiva 64/433/CEE). Igualmente, las industrias donde se elabore el Jamón Serrano cumplirán lo establecido en la Directiva 77/99/CEE.

El transporte de los jamones desde los mataderos y/o las salas de despiece a las industrias de elaboración se realizará siempre cumpliendo la legislación sanitaria y en vehículos frigoríficos de manera que lleguen a las industrias elaboradoras con una temperatura no superior a 3° C.



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 Pliego.

En la fase de recepción de los jamones en la industria no se aceptarán para la elaboración de jamón serrano:

Los que presenten un peso en sangre inferior a 9,5 kg. para los jamones con pata y de 9,2 kg. para los jamones sin pata.

Aquellos cuya temperatura interior en el momento de la recepción sea superior a 3° C.

Jamones con un espesor de grasa inferior a 0,8 centímetros como mínimo medido en el punto de convergencia del músculo vasto lateral y la punta superior del hueso isquiún (punto donde termina la babilla y se encuentra con el hueso de la cadera), o aquellos en que al hacer el corte en "V" no queden cubiertos de grasa.

Los que presenten características organolépticas o de conformación que puedan afectar negativamente al producto final.

2.2. MÉTODO 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.

Justo en el momento antes de iniciar la salazón los jamones se marcarán de forma legible e indeleble con un sello en el que figure la semana y el año de inicio de la salazón, a fin de que pueda comprobarse de forma fehaciente el periodo de curación de los mismos.

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

2.2.1. Salazón:

Tiene por finalidad la incorporación de la sal común y los agentes del salado contemplados en la Directiva 95/2/CE, 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.

Se realizará cubriendo las piezas con sal marina, una vez frotadas con sales nitrificantes, de las mencionadas en el apartado anterior.

El tiempo de salazón dependerá del peso, contenido graso y conformación del jamón y será el necesario para alcanzar en el producto terminado el límite de salinidad establecido en el apartado 4.1.3, y en todo caso por un periodo comprendido entre 0,65 días y 2 días por kilo de peso del jamón.



DOCUMENTO NORMATIVO. CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO.

El proceso se realizará en unas condiciones de Temperatura comprendidas entre 0° C y 4° C y Humedad relativa (Hr) entre 75 y 95%.

2.2.2. 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.

2.2.3. 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 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.

2.2.4. Secado – Maduración:

Durante esta fase 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 entre el 60 y el 80%.

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

2.2.5. Envejecimiento o afinamiento:

Durante este período 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.



DOCUMENTO NORMATIVO. CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO.

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 7 meses, contados desde la fecha de introducción de la pieza en sal.

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 2.1., 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.

ELEMENTOS QUE PERMITEN EVALUAR EL CARÁCTER TRADICIONAL DEL PRODUCTO.

Las primeras referencias escritas de la salazón de carne de cerdo aparecen durante el Imperio Romano, a finales del siglo II a.C., donde ya se recogían las prácticas de la época en lo referente a la salazón y conservación de la llamada entonces "cecina de cerdo". Las recomendaciones de aquella época sobre el sacrificio, despiece, salazón y secado de la carne siguen aún en vigencia y ya entonces se sabía que, dependiendo de la climatología de la zona donde se fuese a realizar dicho proceso, la duración de la salazón debía ser más o menos prolongada.



Es también en esta época romana cuando aparecen los primeros indicios de que el curado del jamón se realizaba en España, siendo famosos los jamones cerretanos - "pernac cerretanae"- de Hispania, que figuraban en la tarifa de precios de Diocleciano, a los que también aludía el poeta Marcial en uno de sus versos: "Del país de cerretanos o manopianos, traedme un jamón, los golosos que se ahíten de filetes".

Adjunto se muestra la imagen de una moneda alusiva al comercio del jamón en tiempos de Augusto y Agripa, según investigaciones realizadas por el profesor de la Universidad de Granada, Juan González Blanco.

La literatura escrita en castellano del siglo XIV también recoge la importancia que el jamón ha tenido en nuestro país, lo que se constata a través de diversos textos del Arcipreste de Hita. Posteriormente, en el siglo XVII, escritores y poetas universales, dejaron testimonio en obras literarias de diverso tipo, de las virtudes y cualidades de los jamones. Entre ellos, cabe citar a Miguel de Cervantes, en el Quijote y otras obras, Lope de Vega en sus comedias, Góngora, Tirso de Molina, Baltasar de Alcázar, Mateo Alemán, etc.

A partir de la segunda mitad del siglo XVIII y continuando hasta la época actual, los jamones españoles vuelven a obtener el reconocimiento internacional consolidando la calidad y fama que ya tuvieron en la antigüedad, concediéndoseles numerosas medallas, diplomas y menciones



DOCUMENTO NORMATIVO. CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO.

honoríficas en Exposiciones Universales, concretamente en la de París y Viena, formando parte de la más exquisita gastronomía europea.

El actual proceso de elaboración es heredero del método tradicional, que comenzaba con el sacrificio de los cerdos en los últimos meses del año (San Martín, 11 de noviembre), aprovechando así los meses más fríos del año para poder realizar la salazón y postsalado, que necesariamente deben efectuarse a bajas temperaturas.

El resto del proceso se realizaba siguiendo el ciclo natural de las estaciones, a medida que la llegada de la primavera y posteriormente del verano, iban templando gradualmente las temperaturas.

Así pues el proceso actual de elaboración del jamón serrano reproduce el método tradicional, comenzando con una primera etapa o fase de salazón, necesaria para la conservación del producto, seguida de la maduración-secado, en el transcurso de la cual se consiguen los caracteres sápidos y aromáticos a través de mecanismos bioquímicos de naturaleza microbiológica y enzimática, lo que unido a las cualidades de la materia prima determina la calidad tradicional de este producto y su sabor y aroma característicos.

DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO ELABORADO

4.1. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS.

Grasa:

Brillante, untuosa, de coloración entre blanco y amarillenta, aromática y de sabor grato.

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 4.1.2.



4.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.

4.2.1. 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. No reseco exteriormente (acortezado).

4.2.2. Sabor y aroma:

Carne de sabor delicado, poco salado y de aroma agradable y característico, sin detectarse ningún tipo de olor o sabor anómalos.

4.2.3. Textura:

Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.

ASPECTO EXTERIOR.

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.

Otras Presentaciones Comerciales:

Partiendo de los jamones serranos anteriormente descritos, podrán obtenerse otras presentaciones.

REQUISITOS MÍNIMOS Y PROCEDIMIENTOS DE CONTROL DE LAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS.

5.1. REQUISITOS MÍNIMOS.



Los requisitos específicos que caracterizan al Jamón Serrano definido en este pliego son los siguientes:

Los pesos mínimos en sangre recogidos en la sección 2.1.

El espesor de grasa mínimo contemplado en la sección 2.1.

La temperatura máxima de 3° C. en el interior de la pieza, en el momento de la recepción y la salazón.

Un tiempo de curación mínimo de 210 días, contados desde el inicio de la salazón.

Una merma mínima del 33%, sobre el peso en sangre.

Un índice de secado y un contenido en máximo de sal, tal como de indica en los apartados 4.1.2. y 4.1.3.

Las características organolépticas definidas en el apartado 4.2.

5.2. ENTIDADES DE CERTIFICACIÓN.

Estos elementos serán controlados por las Entidades de Certificación que se relacionan a continuación, así como por cualquier otra entidad que se acredite en el cumplimiento de la norma EN-45011, con alcance agroalimentario, y sea autorizada por la autoridad competente.

AENOR, Asociación Española de Normalización y Certificación.

ECAL-E, Entidad Certificadora de Alimentos de España.

Que cumplen la norma EN-45011, que disponen o contratan con laboratorios que cumplen la norma EN-45001 y que cuentan con los medios necesarios para certificar productos de acuerdo con el Pliego de Condiciones registrado.

5.3. PROCEDIMIENTOS DE CONTROL.

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 producción como sobre el producto terminado. Deberán asimismo registrar y conservar la documentación que acredite la realización de dichos controles, que estarán a disposición de las Entidades de Certificación, así como de la Autoridad Competente.

Las Entidades de Certificación auditarán el sistema de control del fabricante y las características del producto final.

Los resultados de los controles realizados por las Entidades de Certificación serán sometidos a un Comité de Certificación compuesto por todas las partes interesadas. Dicho Comité evaluará los informes con los resultados de los controles, de forma que no pueda conocerse la identidad de las empresas afectadas.



Además, y como elemento básico de comprobación, será responsabilidad de las Entidades de Certificación el control del número de piezas comercializadas por las empresas certificadas bajo la denominación registrada "Jamón Serrano".

Para ello las Entidades de Certificación proporcionarán etiquetas numeradas, en función de las peticiones que reciban de las empresas certificadas o, en su caso, establecerán un sistema de control fehaciente de la numeración que establezca el fabricante, 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.

Este control se extenderá a las distintas formas de presentación comercial del Jamón Serrano.

5.3.1. Concesión del Certificado de Conformidad:

Las Entidades de Certificación realizarán una certificación inicial de las empresas fabricantes interesadas en la elaboración del Jamón Serrano, quienes deberán solicitarlo por escrito a cualquiera de las Entidades de Certificación autorizadas, comprometiéndose a respetar los requisitos contenidos en el pliego y a efectuar los controles que garanticen su cumplimiento.

La empresa solicitante deberá aportar igualmente documentación que justifique tanto el cumplimiento de las exigencias legales y técnico-sanitarias que le sean aplicables, así como la adecuación de sus procedimientos de trabajo y sistemas de control a los requisitos del Pliego de Condiciones.

Una vez comprobada la idoneidad de la documentación presentada, la Entidad de Certificación procederá a la designación de los auditores y a la auditoría de certificación, en la que se comprobará la corrección de la información aportada y se verificará la documentación, los controles realizados por el propio fabricante y las características del producto final.

Los auditores elaborarán un Informe de Auditoría. Dicho informe, junto con los resultados analíticos y organolépticos, será evaluado por el Comité de Certificación, que no podrá conocer la identidad de las empresas afectadas.

El Comité de Certificación concederá el Certificado de Conformidad sí la evaluación es positiva, lo que confiere a la empresa el derecho a usar el nombre registrado "Jamón Serrano" junto a la mención "Especialidad Tradicional Garantizada", así como, el símbolo comunitario. En caso negativo la empresa deberá corregir las deficiencias detectadas, antes de solicitar nuevamente la certificación.

5.3.2. Mantenimiento del Certificado de Conformidad:

Una vez obtenido el Certificado de Conformidad las Entidades de Certificación realizarán auditorías de seguimiento y convalidación, de carácter periódico en función del volumen de producción de cada empresa fabricante, en las que se comprobará el cumplimiento del Pliego de Condiciones mediante:



DOCUMENTO NORMATIVO. CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO.

Auditoría del sistema de control del fabricante y examen de la documentación aportada por la empresa.

Realización de controles aleatorios sobre las distintas fases de producción y para comprobar la trazabilidad de las diferentes partidas.

Ensayo, por muestreo estadístico, sobre los productos terminados, tanto en fábrica como en el mercado.

Gráfico - Presentaciones del Jamón Serrano

