

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

ORDEN de 9 de marzo de 2015, por la que se publica el pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Serón»

P R E Á M B U L O

La Asociación de Empresarios de Jamones y Embutidos de Serón presentó la solicitud de reconocimiento de la Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Serón» como instrumento idóneo para proteger el origen de su producción y garantizar su calidad, y fue registrada mediante el Reglamento de Ejecución (UE) núm. 883/2014 de la Comisión de 5 de agosto de 2014 por el que se inscribe la I.G.P. «Jamón de Serón» en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas, publicado el 14 de agosto de 2014 en el Diario Oficial de la Unión Europea.

De conformidad con el artículo 49, apartado 4, del Reglamento (UE) núm. 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, procede publicar la versión del pliego de condiciones de la I.G.P. «Jamón de Serón» en la que la Comisión ha basado su decisión con arreglo al artículo 50, apartado 2.

En su virtud, previa propuesta de la persona titular de la Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica, de conformidad con lo establecido en los artículos 48 y 83 de la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía, en el Decreto de la Presidenta 4/2013, de 9 de septiembre, de la Vicepresidencia y sobre reestructuración de Consejerías, y en el Decreto 141/2013, de 1 de octubre, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, así como en el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, de Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y en uso de las facultades que tengo conferidas,

D I S P O N G O

Artículo único. Publicar el pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Serón».

Se publica el pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Serón», que figura como Anexo a la presente Orden.

Disposición final única. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 9 de marzo de 2015

ELENA VÍBORAS JIMÉNEZ
Consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural

A N E X O

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA
«JAMÓN DE SERÓN»

A. Nombre de la indicación Geográfica Protegida.

«Jamón de Serón».

B. Descripción del producto.

B.1. Definición.

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, 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.

Para ambas categorías, el proceso de secado-maduración natural, bajo las condiciones medioambientales de Serón, debe abarcar al menos 12 meses.

El contenido salino: 5% máximo (cloruro sódico), expresado sobre extracto fresco, analizado sobre una porción transversal del jamón tomada a 4 cm de la cabeza del fémur y desprovista de corteza.

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 dos 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%.

B.2. Materias primas.

- 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, incluyendo la piel, serán de 11,00 kg para la elaboración de jamones de la categoría S-XVI, y de 12,50 kg para la elaboración de los jamones de la categoría S-XX. Los perniles 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.

B.3. Características del Jamón.

Al término de la elaboración, los jamones presentarán las siguientes características:

Físicas:

- Forma: alargada, perfilado y redondeado en sus bordes hasta la aparición del músculo, conservando la pata. Puede presentarse con toda la corteza, o perfilado en corte en forma de «V», cuyo vértice quedará situado en el punto medio de la masa del jamón.

- Peso: Peso mínimo de expedición 7 kg, para la categoría «S-XVI», y de 8 kg, para la categoría «S-XX».

Químicas:

- Contenido salino (cloruro sódico): 5 % máximo, expresado sobre extracto fresco, analizado sobre una porción transversal del jamón tomada a 4 cm de la cabeza del fémur y desprovista de corteza.

- Mermas establecidas para cada una de las categorías definidas con respecto al peso del pernil: 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 de curación establecida para cada categoría. Los jamones a los que se le haya practicado el corte en «V» posteriormente a la recepción, presentarán una merma adicional del 3%.

Curación mínima de 16 o 20 meses establecidas según el peso del jamón en fresco, de los cuales, en ambos casos, al menos 12 meses abarcará el proceso de secado-maduración natural.

La grasa del jamón se encuentra parcialmente infiltrada en la masa muscular, induciendo, gracias a ello, un ensamblaje bioquímico entre las grasas y las proteínas, que se produce de forma natural durante el secado-

maduración del jamón, el cual es el responsable del intenso y peculiar aroma del «Jamón de Serón». Esta es una característica particular del producto, que definen los maestros jamoneros de Serón como «jamón caliente».

Organolépticas:

- Color: rojo y aspecto brillante al corte.
- Fracción magra: sabor ligeramente dulce, poco salada y aroma de medio a intenso.
- Fracción Grasa: Consistencia untuosa, brillante, coloración blanca amarillenta, de sabor dulce y aroma intenso.

B.4. Las presentaciones y formatos.

El producto amparado por la denominación «Jamón de Serón» se presentará bajo los siguientes formatos: jamón sin envasar conservando la pata, con o sin corteza, siendo en este último caso eliminada mediante un corte en forma de «V», y jamón envasado, bien deshuesado o bien loncheado, siempre y cuando se garantice la calidad y la trazabilidad del mismo.

Para todos los formatos se establecen dos categorías:

- Categoría «S-XVI»: jamón con un peso mínimo a la expedición de 7 kg y elaboración mínima 16 meses.
- Categoría «S-XX»: jamón con un peso mínimo a la expedición de 8 kg y elaboración mínima de 20 meses.

C. 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.

D. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.

Los controles y la certificación son los elementos que avalan la trazabilidad y las especificaciones del producto.

La entidad de certificación realiza controles en dos vertientes:

- a) Para garantizar la trazabilidad del producto amparado, de tal forma que se asegure que el proceso de elaboración se realice dentro de la zona geográfica delimitada.
- b) Para garantizar que las características del producto son las especificadas en el pliego de condiciones.

Todos los secaderos, las instalaciones y sus productos, estarán sometidos al control de la entidad de certificación para verificar el cumplimiento de los preceptos del pliego de condiciones de la I.G.P.

Solamente se puede aplicar la I.G.P. «Jamón de Serón» a los jamones elaborados y envasados por secaderos que reúnen las características conforme a las especificaciones de este pliego de condiciones.

Los titulares de los secaderos inscritos, con el fin de poder controlar adecuadamente la producción, deben:

- Elaborar las piezas de jamón amparadas por la I.G.P. de forma claramente identificadas de aquellas que no vayan destinadas para la I.G.P.
- Disponer de un «Libro de Entradas» de materias primas, en el cual se recogerán las características técnicas de los lotes adquiridos.
- Disponer de un «Libro de Elaboración» diaria del jamón donde se registrarán parámetros de las distintas variables del proceso.
- Disponer de un «Libro de Salidas» en el que se registran diariamente los lotes de producto conforme a la I.G.P., donde se contemplará el número de piezas elaboradas de cada uno de los formatos en cada lote y el destino de los mismos.
- Disponer de un «Libro de Control de Conformidad de producto final» de acuerdo a las especificaciones de la I.G.P.

La trazabilidad queda garantizada por:

- Elaboración de lotes de producto conforme a la I.G.P. de forma separada de los lotes de producto no amparado.

Registros de entrada de materia prima y de salida de producto elaborado conforme a las especificaciones de la I.G.P.

- Las piezas de jamón conformes con la I.G.P. quedarán identificadas mediante un precinto de garantía que consistirá en una vitola o precinto con el logotipo de la I.G.P. y un número de contraetiqueta consecutivo.

- En el caso de piezas envasadas, los envases deberán ir provistos de una etiqueta con el distintivo de la I.G.P. y el número de contraetiqueta consecutivo

Los controles se basarán en inspecciones de los secaderos e instalaciones de envasado, revisión de documentación y análisis e inspección visual de la materia prima y del producto acabado.

Las vitolas y los precintos serán entregados por el órgano de gestión de la I.G.P. (Consejo Regulador) previa comunicación de conformidad de la entidad de certificación.

E. Obtención del producto.

E.1. Condiciones de elaboración.

El proceso de elaboración del «Jamón de Serón», consta de las siguientes fases enumeradas por orden temporal de realización:

1. Recepción de los Perniles.

El transporte de los pernils desde el matadero a los secaderos se realizará en vehículos que aseguren las condiciones de refrigeración de los mismos. Para ello, deberán presentar a la recepción una temperatura máxima de 3 °C en el centro del pernil. Tras la recepción se realizará un proceso de clasificación de los pernils en función de pesos y contenido graso.

Los pesos mínimos de los pernils serán de 11,00 kg para la elaboración de jamones de la categoría «S-XVI», y de 12,50 kg, 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 forma de «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».

2. Primer sangrado.

Una vez seleccionados y clasificados individualmente los pernils, pasarán a un proceso de sangrado hasta la ausencia de exudado en los jamones. Esta operación favorece la homogenización del posterior salado y reduce el tiempo de salazón.

3. Salazón.

Previo al inicio de este proceso, los jamones destinados a I.G.P. quedarán identificados individualmente mediante una etiqueta numerada fijada a la pieza con el distintivo de la I.G.P. La salazón tiene por finalidad incorporar sal a la masa muscular, favoreciendo la posterior deshidratación del jamón y su perfecta conservación.

Se realizará el proceso de salado utilizando sal gruesa refrigerada en una sala acondicionada, con una temperatura máxima de 3°C, utilizando envases homologados para uso alimentario. El tiempo de salado es una característica específica del «Jamón de Serón», estableciéndose un periodo máximo de un día por kilogramo. Para los jamones sin piel, con el corte en forma de «V», se le reducirá en un día el cómputo total del periodo de salazón.

4. Lavado.

Terminada la salazón, se eliminará la sal de la superficie y se lavarán las piezas con agua potable para eliminar la sal adherida a la parte superficial del jamón.

5. Segundo sangrado.

Una vez eliminada la sal y lavados los pernils, pasarán a un segundo proceso de sangrado. Este proceso elimina los últimos exudados del jamón antes de iniciar el proceso de post-salado.

6. Post-salado.

El post-salado se realizará una vez finalizada la segunda fase de sangrado, introduciéndose las piezas en salas acondicionadas a temperaturas y humedades controladas durante un periodo de tiempo comprendido entre 40 y 150 días como máximo dependiendo de las condiciones ambientales. Durante esta fase se favorece la distribución uniforme de la sal dentro de la masa muscular de la pieza.

7. Secado-maduración natural.

A partir de este momento se inicia el proceso de secado-maduración en ambiente natural. Las piezas se trasladan a las salas naturales, denominadas secaderos, donde se almacenarán colgadas bajo las condiciones de temperatura y humedad naturales del término municipal de Serón. Como mínimo permanecerán en los secaderos naturales 12 meses, lo que nos garantiza que el jamón ha pasado por todas las estaciones del año. Ello asegura el exudado de la fracción grasa y la infiltración de la misma en la fracción magra del jamón, facilitando por tanto el ensamblaje bioquímico y desarrollo de los aromas típicos del jamón durante este proceso, que se considera determinante para la calidad diferenciada del «Jamón de Serón».

8. Mantecado y afinamiento.

Una vez aplicada la manteca, los jamones continuaran con su proceso normal de curación hasta cumplir los parámetros establecidos en el presente pliego.

9. Expedición y envasado.

Los jamones, una vez estén preparados para poder distribuirlos comercialmente, deberán tener un periodo mínimo de elaboración de 16 o 20 meses según cada categoría, y habrán debido mermar a lo largo de todo el proceso un mínimo de 35%, o en su defecto dos meses más del tiempo mínimo de curación establecido para cada categoría. Los jamones a los que se le haya practicado el corte en «V» posteriormente a la recepción, presentarán una merma adicional del 3%.

El producto se presentará en envases de uso alimentario, según la legislación vigente y con el logotipo de la Indicación Geográfica Protegida en lugar bien visible de la vitola o precinto.

Se podrá presentar el producto deshuesado o loncheado, siempre y cuando se garantice la trazabilidad del mismo, el cual será envasado según normativa vigente.

F. Vínculo con el medio geográfico.

La base en la que se sustenta el pliego de condiciones de la mención «Jamón de Serón» estriba fundamentalmente en las características específicas del producto final, descritas en el apartado B. de este pliego de condiciones, las cuales se vinculan al origen geográfico a través de sus factores naturales y humanos, si bien la notoria reputación del producto refuerza dicha relación causal.

F.1. Reputación.

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 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, con objeto de convertir los moriscos al cristianismo e imponer las tradiciones castellanas de los cristianos viejos. Las Ordenanzas del Concejo de Serón, siglo XVI, describían 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.

Ferré Bueno, en la publicación «El Valle de Almazora. Estudios geográficos (1979)», basándose en datos de ganadería del Catastro del Marqués de Ensenada (1750) habla de la economía de autoconsumo existente en el s. XVIII en el Valle del Almanzora (Almería), en el cual Serón forma parte, siendo la ganadería de cerdos, junto a ovejas y cabras, las más importantes de la comarca. Según este censo ganadero, en Serón hacia 1750-53 se encontraban catalogados 2.212 cerdos (madres), que abastecían las matanzas domésticas, en las cuales se elaboraba el «Jamón de Serón», que era destinado al autoconsumo y a un comercio local basado en el trueque.

La aparición como sector industrial manufacturero del «Jamón de Serón» parte de mediados del s. XIX, 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 «Serón». Hacia la década de 1950, las empresas jamoneras de Serón utilizaban placas metálicas o 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 prestigioso crítico gastronómico José

Carlos Capel, cita al «Jamón de Serón» aludiendo su calidad reconocida históricamente junto con otras zonas jamoneras tradicionales de Andalucía (Comer en Andalucía, 1981).

La Guía Turística de Almería y Provincia «Descubre Almería» (Diputación de Almería, 1985) cita a los célebres «Jamones de Serón» que se distribuyen por toda España.

La Guía Gastronómica «Almería Selección», edita cada año, desde 1999, la oferta gastronómica de la provincia de Almería, y cita a Serón anualmente como la tierra del «Buen Jamón», y por la consagrada «Feria gastronómica del «Jamón de Serón»» que se celebra en el mes de julio cada año en esta localidad almeriense desde 1995, formando parte de la oferta turístico-gastronómica de la provincia de Almería.

Ruiz García y Muñoz Muñoz en la publicación «Valle del Almanzora. Ed. Everest, 2005» citan al reconocido «Jamón de Serón» y a su influencia socioeconómica en este municipio almeriense.

La Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía edita en 2009 la publicación «Jamones y embutidos de Almería», la cual describe al «Jamón de Serón» y la reputación histórica del producto.

El «Jamón de Serón» fue el primer jamón español en introducirse en el mercado japonés en 2001, noticia que tuvo amplia difusión en la prensa provincial y nacional de la época.

En la actualidad, fuera de España, el «Jamón de Serón» es conocido en los siguientes países: Francia, Andorra, Italia, Bélgica, Suecia, Alemania, Japón, Brasil y Méjico.

F.2. Características específicas de la zona geográfica.

El carácter específico de la zona geográfica de elaboración se atribuye tanto a factores naturales como humanos.

1. Factores naturales.

La zona de elaboración de la mención geográfica «Jamón de Serón», se compone exclusivamente del término municipal del mismo nombre, esto es, Serón, ubicado en la provincia de Almería, a 822 m de altitud sobre el nivel del mar. Se sitúa en la cabecera del valle del río Almanzora, y encajado sobre la ladera norte de la Sierra de Los Filabres, y cerca de la Sierra de las Estancias, entornos naturales rodeados de una vegetación mediterránea de clima semiárido.

Las condiciones fisiográficas del Valle del Almanzora, ubicado en las Sierras Subéticas Orientales de Andalucía, entre el Altiplano de Granada y la desembocadura del río en Cuevas del Almanzora, ya en el mar Mediterráneo, determinan un tipo de clima árido clasificado por KÖPPEN como BSk. Ello condiciona unas características térmicas e higrométricas intermedias entre el clima mediterráneo continental estepario de las altiplanicies del norte de Granada y el clima mediterráneo semidesértico del Valle del Almanzora (provincia de Almería), proporcionando unas temperaturas medias anuales en torno a los 13,7°C, una pluviometría media anual inferior a 400 mm, con una humedad media relativa baja, entre 55% y 70%.

El Índice de Aridez (Precipitación/Evapotranspiración) del Valle del Almanzora, es muy bajo, entre 0,2 y 0,5, constituyendo la única zona subdesértica del Continente Europeo. Manifestaciones de esta aridez se pueden visualizar en algunas formas de relieve que se encuentran en Serón, llamadas «Bad Land», típicas de las zonas desérticas.

El espacio climático de Serón presenta unos rasgos térmicos similares a los característicos del sudeste español, aunque su situación en latitud y la configuración de su relieve aporten matices más acentuados en lo que respecta a las amplitudes térmicas inter e intraestacionales. Las temperaturas medias del Valle del Almanzora oscilan entre 21,3° en Cuevas del Almanzora y 11,5° en Bacares, siendo Serón 13,7°C. Es necesario alcanzar los 800 m de altura en Serón y los 1.200 m en Bacares para salirse del límite de la isoterma de los 16° que caracteriza térmicamente al sudeste de la península Ibérica. El Valle del Almanzora, sobre el que se asienta Serón, presenta una gran variación inter e intraestacional. La amplitud térmica media entre el invierno y verano es de 18,2 °C, con veranos relativamente suaves (media de temperatura julio y agosto inferior a 23.°C) e inviernos fríos (media de temperatura de diciembre de 4,6.°C y 5,5.°C febrero).

Por otro lado, las condiciones hidrodinámicas de los vientos dominantes del noroeste, debido al encajamiento del Valle del Almanzora, y la ubicación del municipio de Serón enmarcado en la ladera norte de la Sierra de Los Filabres, determinan unos flujos de viento bajos y constantes a lo largo del año (velocidad de 5-7 metros/segundo), que favorecen de forma notoria los procesos de deshidratación-maduración del jamón.

Por último, el nivel de insolación del valle del río Almanzora, en donde se encuentra ubicado Serón, es muy alto, con un promedio de 3.000 horas/año, lo que, combinado con una baja humedad relativa, y unos vientos suaves y constantes a lo largo del año, proporcionan unas condiciones muy favorables para el secado-maduración natural de los productos cárnicos.

2. Factores humanos.

Las características del jamón tradicional de Serón, grande y graso, tienen su origen en las prácticas de selección y cría domiciliaria establecidas en las Ordenanzas de Cría del Cerdo y de las Matanzas del Concejo de Serón, siglo XVI y que han perdurado hasta el s. XX. La selección de razas porcinas de una gran envergadura,

y la cría del cerdo durante más de un año, antes de la matanza domiciliaria del mismo, ha proporcionado tradicionalmente jamones grandes y con una gran infiltración y espesor graso.

La práctica de elaboración tradicional del producto con un gran espesor graso, por encima de 2,5 cm en un jamón con piel, 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.

F.3. Características específicas del producto.

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

El jamón tradicional se considera grande y graso. Los pesos mínimos establecidos en sangre del jamón, incluyendo la piel, son de 11,00 kg o 12,50 kg para un periodo de curación superior a 16 meses o 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 o 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 se caracteriza por presentar un sabor dulce y un bajo contenido salino. El contenido salino del jamón expresado como cloruro sódico sobre materia fresca o natural (s.s.f.) es como máximo del 5%.

El jamón 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.

F.4. Relación causal entre factores naturales y humanos, y la calidad o características del producto.

La interacción de factores naturales y humanos en la elaboración de jamones en Serón desde hace más de 150 años a través de cinco generaciones de empresarios jamoneros, ha forjado unas prácticas tradicionales, cabales y constantes que han dado como resultado un producto con unas características específicas: jamón graso y de un gran peso, obtenido a través de un largo proceso de elaboración, y con unas características físico-químicas y organolépticas diferenciales, jamón dulce con bajo contenido salino, una gran infiltración grasa y de una gran intensidad aromática, que le han valido para consagrar la reputación del producto en los mercados nacionales e internacionales.

Una relación causal entre las características específicas del producto y sus factores naturales y humanos se describe a continuación:

1. 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 prácticas de manejo de la cría domiciliaria de los cerdos, en las matanzas y en la curación de los jamones entre la población de Serón desde el s. XVI.

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 varias características físico-químicas y organolépticas específicas que se indican a continuación: jamón de sabor dulce y bajo contenido en sal, y jamón con intensidad aromática.

2. Jamón de sabor dulce y con bajo contenido en sal.

La práctica de salazón tradicional del «Jamón de Serón» tiene una relación directa con la selección de la materia prima con alto contenido graso, y por otro lado con las condiciones microclimáticas específicas de Serón. Ambos factores permiten minimizar la dosificación de la 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.

El engrasamiento del jamón protege a la fracción magra de la alteración microbiana, y por otro lado, aporta moléculas en el ensamble bioquímico entre la fracción grasa y magra, que proporcionan sabor dulce al producto final.

Dos son los factores ambientales de Serón que favorecen el proceso de deshidratación del jamón durante todo el proceso de curación y especialmente durante la fase de secado-maduración bajo condiciones naturales, disminuyendo la actividad del agua y contribuyendo así, a inhibir el crecimiento bacteriano y la actividad enzimática a medida que se desarrolla el proceso:

- 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 deshidratación natural del mismo y provoca la disminución de la actividad de agua (A_w).

- 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 natural y disminución de la actividad del agua (A_w).

3. Jamón con intensidad aromática.

El exudado de la grasa de los jamones (sudado) es una característica peculiar del proceso de secado-maduración natural, que se produce bajo las condiciones medioambientales de Serón, y es una particularidad del proceso de curación determinante para la calidad diferenciada de este producto. Las importantes oscilaciones térmicas inter e intraestacionales existentes en Serón, 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».

G. Verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla; tel.: 955 032 278; fax: 955 032 112; e-mail: dgciape.capder@juntadeandalucia.es.

H. 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.