

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y MEDIO AMBIENTE

ORDEN de 25 de septiembre de 2012, por la que se emite decisión favorable en relación con la solicitud de inscripción de la Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Serón».

Visto el expediente seguido en esta Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, y en base a los siguientes:

A N T E C E D E N T E S

Primero. Con fecha 26 de mayo de 2012, se publicó en el Boletín Oficial del Estado, Anuncio de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, por el que se da publicidad a la solicitud de inscripción de la Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Serón» estableciendo un plazo de dos meses para presentar oposición al registro, de conformidad con lo previsto en el artículo 10 del Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas y la oposición a ellas.

Segundo. El artículo 5 del Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, exige la adopción por el Estado miembro de una decisión favorable, siempre que la solicitud presentada cumpla las previsiones del citado Reglamento, así como la publicación tanto de la decisión, como la versión del pliego de condiciones en que aquella se haya basado.

Tercero. Transcurridos los dos meses desde la fecha de publicación de la solicitud de inscripción de la Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Serón» sin haberse presentado oposición y considerando que la solicitud presentada cumple las condiciones y requisitos establecidos en el Reglamento (CE) núm. 510/2006, de 20 de marzo, en ejercicio de la previsión contenida en el artículo 5.5, párrafo tercero del citado Reglamento, se procede a la tramitación del expediente, y realizadas todas las comprobaciones pertinentes, por la Dirección General se eleva la correspondiente propuesta favorable.

FUNDAMENTOS DE DERECHO

Primero. En virtud de los artículos 48 y 83 de la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía, corresponde a esta Comunidad Autónoma, respetando lo dispuesto en el artículo 149.1.13.^a, de la Constitución, la competencia exclusiva sobre denominaciones de origen y otras menciones de calidad, cuyas zonas geográficas no excedan del ámbito territorial andaluz. Asimismo, la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente es competente para resolver, de acuerdo con el Decreto del Presidente 3/2012, de 5 de mayo, de la Vicepresidencia y sobre reestructuración de Consejerías, según el cual corresponden a esta Consejería las competencias atribuidas a la Comunidad Autónoma de Andalucía en materia de la política agraria, pesquera, agroalimentaria y de desarrollo rural, y de conformidad con lo establecido en el Decreto 151/2012, de 5 de junio, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente.

Segundo. En la gestión del expediente se han seguido todos los trámites previstos en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, así como en el Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, y en el Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre.

Tercero. La solicitud de inscripción es admisible, en cuanto al fondo, por lo que procede dar traslado a la Comisión Europea para que esta proceda a examinar la solicitud, de conformidad con el artículo 6 del Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo.

Vistas las disposiciones citadas, la propuesta de la Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica, y las demás normas de general y pertinente aplicación,

DISPONGO

Emitir decisión favorable para que la Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Serón» sea inscrita en el correspondiente Registro Comunitario y publicar, como Anexo a la presente Orden, el pliego de condiciones que deben cumplir los jamones de la citada Indicación.

Asimismo, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 15.2 del Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas, esta decisión favorable deberá ser publicada en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía y se comunicará al Ministerio competente en materia de Agricultura, a efectos de la transmisión de la solicitud de inscripción de la Indicación Geográfica Protegida a la Comisión Europea.

Contra la presente Orden de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, que pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso potestativo de reposición ante este órgano, en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente a aquél en que tenga lugar la notificación del presente acto, o interponer directamente el recurso contencioso-administrativo, ante los órganos judiciales de este orden, en el plazo de dos meses contados desde el día siguiente al de la notificación de este acto, todo ello de conformidad con lo establecido en los artículos 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y en el artículo 46.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Sevilla, 25 de septiembre de 2012

LUIS PLANAS PUCHADES
Consejero de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente

ANEXO

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, y 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 período de elaboración superior a 16 meses.
- Jamón de categoría «S-XX» de peso mínimo 8 kg, con un período de elaboración superior a 20 meses.

El contenido salino: 8% máximo (cloruro sódico). Los jamones habrán debido mermar a lo largo de todo el proceso un mínimo del 35%, o en su defecto recibir un período de curación superior a 2 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%.

Se encuadra dentro de la mención facultativa «gran reserva» según normativa nacional.

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): 8% máximo.

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.

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.

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 entregadas por el Organismo 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 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 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 1 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 continúan con su proceso normal de curación hasta cumplir los parámetros establecidos por la I.G.P.

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 tanto en su reputación como 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.

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, y general en el Valle del río Almanzora 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 y Granada a los musulmanes, con objeto de reconvertir los mismos al cristianismo e imponer las tradiciones castellanas de los cristianos viejos. Las Ordenanzas del Concejo de Serón, siglo XVI, cuya copia se encuentra en el Archivo Nacional de Simancas (Valladolid), describen, 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.

El 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 junto con Huércal-Overa, eran los municipios de la comarca del Valle del Almanzora con mayor número de cabezas de ganado porcino, dato que permite hacernos una idea de la importancia histórica de este tipo de producción en la comarca en el s. XVIII.

La cría del cerdo habitual en pequeñas explotaciones agrícolas con 2-3 cerdas de vientre y 10-20 cerdos de carne está descrita hacia la década de 1960-70 en la comarca del Valle del Almanzora, e incluso la proliferación durante esos años de numerosas granjas con 40-50 cerdos en municipios como Serón, Purchena, Albox, Huércal-Overa, Cuevas de Almanzora y Vera, todos ellos del Valle del río Almanzora. En el término de Serón se encontraban censados 1.800 cabezas de ganado porcino hembras (Camara Oficial Sindical Agraria, 1974). A partir de la década de 1960, tras el auge de la industria jamonera de Serón, la materia prima es traída de fuera

del término municipal e incluso fuera de la provincia de Almería, de tal forma que Serón no se especializa en la producción de cerdo, relegándose tan solo al plano de las explotaciones familiares para autoconsumo.

La aparición como sector industrial manufacturero del jamón en Serón parte de mediados del s. XIX, favorecido por las buenas condiciones climáticas existentes en el municipio para la curación del jamón, 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 «SERON». 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 mercado internacional comenzó hacia el año 2000. En el año 2001 uno de los secaderos de Serón, fue la primera empresa española que comercializó jamón en Japón, gracias al acuerdo de importación con el grupo alimentario nipón «Yonekyu Corporation». En la actualidad el mercado fuera de España se encuentra en Francia, Italia, Bélgica, Suecia, Alemania y Japón.

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.

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 Subbéticas 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 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 de 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 de 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 de 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 T.^a julio y agosto inferior a 23 °C) e inviernos fríos (media de T.^a 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, 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.

Factores humanos:

Las características del jamón tradicional de Serón, grande y graso, tienen su origen en las matanzas domiciliarias que existían en el municipio de Serón entre las décadas de 1930 a 1950, con cerdos con más de 1 año de edad, época de la Guerra Civil española y de la posguerra, cuando el hambre era la tónica habitual entre la población del Valle del río Almanzora, que demandaba jamones grandes y muy grasos para cubrir las exigencias energéticas de una dieta insuficiente, y que por otra parte eran utilizados en las matanzas domiciliarias para ser cambiados al peso por tocino curado en sal común en los secadores de Serón, producto muy buscado por entonces debido a la deficiencia de sal entre la población. La práctica de elaboración tradicional del producto con un gran espesor graso, por encima de 2,5 cm en un jamón con piel y de 2 cm en un jamón con el corte en «V», 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.

Por otro lado, la práctica de salazón tradicional de la materia prima, aplicando menos de 1 día de sal/kg de jamón, se debe a una interacción entre las condiciones microclimáticas favorables de Serón que permite esta dosificación mínima de sal, pero también por la escasez de sal común entre la población y producto muy caro para los secaderos de Serón durante la guerra civil española y posguerra (1930-1950), que obligan a la salazón del jamón con el máximo aprovechamiento de sal y una mínima dosificación. Esta práctica de elaboración ha permanecido hasta la actualidad y ha permitido desarrollar un jamón de sabor dulce y con bajo contenido en sal.

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 de Serón 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 o 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 de Serón» se caracteriza por presentar un sabor dulce y un bajo contenido salino. El contenido salino del jamón expresado como cloruro sódico es del 8%.

- El «Jamón de Serón» 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 ó 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 5 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 del producto y sus factores naturales y humanos se describe a continuación:

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 matanzas domiciliarias que existían en el municipio de Serón entre las décadas de 1930 a 1950, con cerdos de más de 1 año de edad, época de la Guerra Civil española y de la posguerra, cuando el hambre era la tónica habitual entre

la población del Valle del río Almanzora, que demandaba jamones grandes (11 a 12,5 kg por pieza en fresco) y muy grasos para cubrir las exigencias energéticas de una dieta insuficiente, y que por otra parte eran utilizados en las matanzas domiciliarias para ser cambiados al peso por tocino curado en sal común en los secadores de Serón, producto muy buscado por entonces debido a la deficiencia de sal entre la población. La práctica de elaboración tradicional del producto con un gran espesor graso, por encima de 2,5 cm en un jamón con piel y de 2 cm en un jamón con el corte en «V», 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».

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 las 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 dos características específicas más que se indican a continuación: jamón de sabor dulce y bajo contenido en sal, así como jamón con intensidad aromática.

Jamón de sabor dulce y bajo contenido en sal.

La práctica de salazón tradicional de la materia prima, en la que se aplica una baja dosis de sal, menos de 1 día de cloruro sódico/kg de jamón, tiene una relación directa con las condiciones microclimáticas específicas de Serón, que permite minimizar la dosificación de 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.

Las condiciones microclimáticas existentes en Serón favorecen la deshidratación del jamón durante todo el proceso de curación y especialmente durante la fase de secado-maduración, disminuyendo la actividad del agua y contribuyendo así, a su estabilidad microbiológica y enzimática a medida que se desarrolla el proceso.

Dos son los factores ambientales de Serón que favorecen el proceso de deshidratación:

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

La salazón o salado, proceso realizado en la primera fase del proceso de curación de jamones que permite controlar la deshidratación del producto e inhibir el crecimiento bacteriano, ha sido minimizado en Serón gracias a la contribución de las condiciones ambientales en el proceso de deshidratación natural (secado-maduración).

Jamón con intensidad aromática.

El exudado de la grasa de los jamones (sudado) es una característica peculiar del proceso de secado-maduración de jamones que se produce de forma natural en Serón, y es una particularidad del proceso natural determinante para la calidad diferenciada del producto final. Las importantes oscilaciones térmicas inter e intraestacionales, 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». Esta 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 verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto es llevada a cabo conforme el reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad agroalimentaria de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía - C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla. Tel.: 955 032 278, Fax: 955 032 112, e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

La información relativa a las entidades encargadas de verificación el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego, se encuentra en la siguiente dirección:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/jamones-y-paletas.html>

O bien, accediendo directamente a la página de inicio de la web de la Consejería de Agricultura y Pesca (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), siguiendo la siguiente ruta de acceso: «Industrias Agroalimentarias»/«Calidad y Promoción»/«Denominaciones de Calidad»/«Jamones y Paletas», el pliego se puede encontrar bajo el nombre de la denominación de calidad.

Y las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del pliego de condiciones antes de su comercialización.

H. Etiquetado.

La I.G.P., 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.

I. Requisitos legislativos.

I.1. Disposiciones comunitarias de aplicación a los productos agroalimentarios con Denominación de Origen Protegida (DOP) o Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.).

- Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, sobre protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

- Reglamento (CE) 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre, que se establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

- Reglamento (CE) 628/2008 de la Comisión, de 2 de julio, que modifica el Reglamento (CE) 1898/2006, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 510/2006 sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

I.2. Disposiciones nacionales de aplicación a los productos agroalimentarios con Denominación de Origen Protegida (DOP) o Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.).

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino.

- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.

- Orden de 25 de enero de 1994 por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) núm. 2081/92 en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de los productos agroalimentarios.

- Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas.

- Real Decreto 1079/2008, de 27 de junio, por el que se regula el mercado de los jamones y paletas y los periodos de elaboración para la utilización de determinadas menciones en el etiquetado.