

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2014/C 101/08)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (CE) n° 510/2006

del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios⁽²⁾

«JAMÓN DE SERÓN»

N° CE: ES-PGI-0005-01052 — 29.10.2012

IGP (X) DOP ()

1. Denominación

«Jamón de Serón»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

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.

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 sustancia fresca o natural (s.s.f.), 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 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 podrá presentar el producto envasado, bien deshuesado o bien loncheado, siempre y cuando se garantice la calidad y la trazabilidad del mismo.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

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 serán de 11,00 kg (incluyendo la piel) para la elaboración de jamones de la categoría S-XVI, y de 12,50 kg (incluyendo la piel), 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 «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.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

—

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Las fases del proceso de elaboración del Jamón de Serón, que deben llevarse en la zona geográfica definida, son las siguientes enumeradas por orden temporal de realización:

1. Recepción de los pernils.

2. Primer sangrado.

3. Salazón.

4. Lavado.

5. Segundo sangrado.

6. Post-salado.

7. Secado-maduración natural.

8. Mantecado y afinamiento.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

—

3.7. Normas especiales sobre el 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, dirigida exclusivamente a efectos de garantizar la trazabilidad del producto certificado.



Jamón de Serón

Indicación Geográfica Protegida

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La elaboración del «Jamón de Serón» se realizará exclusivamente dentro del término municipal de Serón, que abarca una superficie de 167 km².

5. Vínculo con la zona geográfica

El vínculo del producto con la zona de elaboración, se debe tanto a la relación causa-efecto de las características específicas del entorno, como a su reputación.

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

Factores naturales

En la cuenca del Almanzora donde está encuadrado el término municipal de Serón, predominan los climas desérticos y esteparios, y puede considerarse como la cuenca más árida de todo el continente europeo.

Serón se encuentra ubicado dentro de la cuenca hidrográfica del río Almanzora (provincia de Almería), a su vez situada en el lado meridional de la fachada levantina ibérica, región subdesértica del sureste español. Se caracteriza por presentar un índice de aridez comprendido entre 0,2 a 0,5, poseer además un exceso de energía solar, con un promedio de 3 000 horas/año, y una escasa pluviometría, inferior a 400 mm de media anual. Este clima árido, es consecuencia de la ubicación de la zona en el sureste español, y sucede por la interposición del relieve de las Sierras Subbéticas de Andalucía Oriental, que actúan de parapeto frente a las borrascas atlánticas responsables de las lluvias, que atraviesan la Península Ibérica en sentido Oeste-Este.

Por otro lado, el matiz estepario del clima de Serón, se debe a su encuadre geográfico específico dentro del valle del Río Almanzora, ubicado en la cabecera del valle y en disposición sobre la ladera norte de la Sierra de los Filabres, entre 800 y 900 m de altitud, beneficiándose de un entorno natural de vegetación mediterránea de media montaña y microclima específico, que se caracteriza por un ambiente seco con humedad relativa ambiental reducida (H.R. media en verano 55 %, y 70 % en invierno), bajas temperaturas medias durante el invierno (4,6-5,5 °C), pero sin heladas frecuentes, y veranos frescos con una temperatura media inferior a 23 °C. Normalmente esta zona se ve afectada por grandes oscilaciones térmicas inter e intraestacionales (18-19 °C). Por último, y muy importante para el proceso de secado-maduración natural de los productos cárnicos, vientos constantes, suaves y secos durante todo el año, de componente noroeste, con una velocidad de 5-7 m/s y también un alto nivel de insolación (3 000 horas/año).

La combinación de todos estos factores naturales, originan unas condiciones climáticas muy favorables para el proceso de secado-maduración natural del jamón de Serón.

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 siglo 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, 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».

5.2. *Carácter específico 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, elaborado con un largo período de curación, superior a 16 o 20 meses, según sea el peso de los perniles de partida, de los cuales al menos 12 meses deben abarcar el proceso de secado-maduración natural bajo las condiciones medioambientales de Serón.
- El jamón se caracteriza por presentar un sabor dulce y un bajo contenido salino, así como 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».

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

La relación causal con la zona geográfica está basada en las características específicas del producto, si bien la notoria reputación del producto refuerza dicha relación causal

Relación causal entre las características específicas del producto y la zona geográfica

Jamón grande y graso, con un largo de período 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 siglo XVI.

Como consecuencia del gran tamaño de la pieza y del espesor graso, el jamón requiere de largos períodos 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 período de curación, nos garantiza un período 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 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.

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 microbiana 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 (Aw).
- 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 (Aw).

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». Esta es una característica particular de este producto que definen los maestros jamoneros de Serón como «jamón caliente».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006 ⁽³⁾]

El texto completo del pliego de condiciones de la denominación se puede consultar a través del siguiente enlace:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_Jamon_Seron.pdf

o bien, accediendo directamente a la página de inicio de la web de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural (<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.

⁽³⁾ Véase la nota 2 a pie de página.