

*An Exclusive Signature  
for an Exclusive Serrano Ham*



**Consorcio Serrano**

Exclusive Signature

CONSORCIO DEL JAMÓN SERRANO ESPAÑOL



**¿Quiénes somos?**

**Producto:**  
**Jamón Consorcio Serrano**

**Presencia internacional**



ESPAÑOL

1

# ¿Quiénes somos?

## HISTORIA

El **Consortio del Jamón Serrano Español** nace en 1990 de la voluntad de las más importantes empresas del sector cárnico español, todas ellas líderes en la producción de Jamón Serrano. El objetivo fue producir un Jamón Serrano exclusivo y de alta calidad para su comercialización en los mercados exteriores.

En la actualidad, después de casi 20 años dedicados a la promoción y exportación del Jamón **Consortio Serrano**, seguimos siendo la única asociación española que exporta un producto único y de alta calidad avalado por un sello exclusivo y un control pieza a pieza.

## COMPROMISO DEL CONSORCIO DEL JAMÓN SERRANO ESPAÑOL

El objetivo del Consorcio del Jamón Serrano Español desde su fundación ha sido ofrecer al consumidor un jamón serrano español único. Una estricta norma de calidad, una auditoría continuada y una selección pieza a pieza, garantizan la alta calidad y exclusividad de nuestro Jamón **Consortio Serrano**.

Todo esto ha hecho que la marca **Consortio Serrano** sea reconocida por los más importantes actores de la distribución y del sector alimentario mundial.

## ESTRATEGIA



## IDENTIDAD

- **Tradición y autenticidad.** El jamón serrano forma parte esencial de la gastronomía y de la propia cultura española.
- **Saber hacer.** Resultado de la experiencia acumulada a lo largo de los siglos de los mejores maestros jamoneros.
- **Producto 100% español.** Producto elaborado siempre en España y con materia prima 100% española.
- **Un Jamón Único.** Los Jamones **Consortio Serrano**, con una curación mínima de 9 meses, se distinguen por su aspecto, su textura, su olor y sabor, y por una presentación impecable.
- **Selección.** Seleccionamos los jamones uno a uno. Sólo los mejores jamones serranos pueden ser comercializados como **Consortio Serrano**.
- **Control de Calidad.** Una auditoría anual a todas las fábricas de los socios unida a la inspección continuada durante todo el proceso de curación son la garantía de la calidad de los jamones **Consortio Serrano**.
- **Un sello exclusivo.** Sólo los jamones **Consortio Serrano** están sellados a fuego con su **Exclusive Signature S** y llevan una etiqueta de control emitida por el Consorcio del Jamón Serrano Español a través de una numeración que certifica que han sido producidos de acuerdo a un riguroso proceso de elaboración.
- **Experiencia.** Con más de 20 años promoviendo la exportación de jamones **Consortio Serrano** de alta calidad en más de 80 países.
- **Respaldo.** Al Consorcio del Jamón Serrano Español pertenecen las mejores empresas jamoneras de España, todas ellas debidamente certificadas.



# Producto: Jamón Consorcio Serrano

## TRADICIÓN

La cultura del Jamón Serrano se remonta a nuestros ancestros. Ya en el siglo II a.C. aparecen las primeras referencias escritas de la salazón y conservación de la carne de cerdo.

Son básicamente tres los parámetros que convierten al Jamón Serrano en un prodigio del arte gastronómico: la autenticidad, la experiencia y el tiempo.

El Jamón Serrano, producto rico en proteínas, minerales y vitaminas, se convirtió en uno de los alimentos básicos en la dieta mediterránea.

El proceso actual de producción del Jamón **Consorcio Serrano** reproduce el método tradicional de elaboración. Esto unido a la calidad de la materia prima da como resultado un Jamón Serrano con una textura, sabor y aroma característicos.

## PRODUCCIÓN

### ¿CÓMO SE ELABORA EL JAMÓN Consorcio Serrano?

El proceso se inicia con la estabilización microbiológica del producto, mediante baja temperatura y alta humedad en las fases de salazón y postsalado. Se realiza cubriendo las piezas de sal marina durante la primera etapa.

En una segunda etapa (fases de secado y envejecimiento), se eleva progresivamente la temperatura y se reduce la humedad, logrando la maduración y el desarrollo de las características sensoriales (color, aroma y sabor) del Jamón **Consorcio Serrano**.

El objetivo es obtener el mejor producto basándose en el saber hacer, la tradición y la experiencia de las que hace gala el Consorcio del Jamón Serrano Español.

## ¿QUÉ TE GARANTIZA EL JAMÓN Consorcio Serrano?

Los expertos en producción del Consorcio del Jamón Serrano Español auditan y evalúan de manera estricta cada planta para que ésta cumpla con las normas de higiene óptimas, además de efectuar un control sobre la materia prima, el proceso de elaboración y sobre el producto acabado.

La Exclusive Signature **S**, identificativa de los Jamones **Consorcio Serrano**, está reservada únicamente a los Jamones Serranos que cumplan con las siguientes pautas de calidad:

- Cumplimiento de la Norma de Calidad del Consorcio del Jamón Serrano Español.
- Proceso de elaboración realizada exclusivamente en España.
- Certificación Europea E.T.G. que protege la denominación "Jamón Serrano".
- Curación media 12 meses (tiempo de curación mínimo: 9 meses garantizada).
- Control de las instalaciones mediante inspecciones y auditorías periódicas en cada planta productora, del proceso y del producto.
- Garantía de calidad en cada una de las piezas, mediante un número de control.
- Siempre podrá reconocer al Jamón **Consorcio Serrano** por:
  1. Por la Exclusive Signature "S"
  2. Por el logo del Consorcio del Jamón Serrano Español
  3. Por la etiqueta de control numerada.

Sólo una producción limitada de jamones serranos se hace acreedor de la Exclusive Signature **S**.



## FORMATOS QUE LE OFRECE EL CONSORCIO DEL JAMÓN SERRANO ESPAÑOL





## CERTIFICACIONES QUE GARANTIZAN EL SELLO A FUEGO Y LA ETIQUETA DE CONTROL DEL JAMÓN **Consortio Serrano**

ORIGEN DE LA DENOMINACIÓN	Carácter tradicional, histórico y con label de calidad privado.
NORMATIVA DE REFERENCIA	Reglamento 509/06 comunitario. Normativa de calidad privada (última modificación 31/05/02)
CONTRAMARCA DE CALIDAD	Sello a fuego sobre el producto final (pieza entera). Etiqueta de control numerada. Logo de Consorcio del Jamón Serrano Español. Distintivo comunitario genérico "E.T.G."
ALCANCE DE LA PROTECCIÓN LEGAL	En toda la U.E. y como registro de marca en la mayoría de los países terceros.
PROCEDENCIA DE LA MATERIA PRIMA (JAMÓN FRESCO/CONGELADO)	Sólo español.
LUGAR DE ELABORACIÓN	España.
PERIODO MÍNIMO DE CURACIÓN EXIGIDO	36 semanas constatado en inspecciones periódicas (252 días). (Media constatada de 48 semanas).
MERMA MÍNIMA EXIGIDA (SOBRE PESO EN FRESCO)	34%
CONTENIDO GRASO (ESPESOR DE GRASA EN LA CONFLUENCIA DE BABILLA Y PUNTA)	Mínimo 1 cm. Además valoración del contenido graso de la pieza en su conjunto en el momento de la inspección.
LEGISLACIÓN SOBRE CONSERVANTES	Solo válidos: E-250; E-252; E-300 (con límites fijados en la directiva comunitaria 95/2).
PRESENTACIÓN EN PRODUCTO FINAL	Jamón entero corte "V" (c/p y s/p). Todas las modalidades en deshuesado (menos porciones en 1/4). Semideshuesado. Loncheado.
SISTEMA DE CONTROL	Certificación de producto por organismo acreditado EN-45011. Auditoría periódicas de proceso CONSORCIO en cada planta de elaboración. Inspección final del producto, PIEZA A PIEZA.
PIEZAS CONTROLADAS PARA EXPORTACIÓN	625.000 estimación anual.



ESPAÑOL

4

## LOS DISTINTOS TIPOS DE JAMÓN CURADO ESPAÑOL

En España, atendiendo al origen racial del cerdo, existen dos tipos de jamones curados bien diferenciados: Cerdo Blanco y Cerdo Ibérico.

JAMÓN DE CERDO BLANCO	JAMÓN DE CERDO IBÉRICO
	
<b>PRODUCCIÓN</b>	
<b>90%</b>	<b>10%</b>
<b>ORIGEN RACIAL DEL CERDO</b>	
Normalmente Duroc, Pietrain, Landrace o Large White.	Cerdo Ibérico. Su cría y explotación están hoy restringidas al oeste y sudoeste de España.
<b>LA ALIMENTACIÓN DEL CERDO</b>	
Pienso elaborado mayoritariamente con cereales.	Pienso elaborado mayoritariamente con cereales. Este régimen se combina, en algunos casos, con su alimentación natural en montanera, en donde ingieren bellotas, hierba y pasto en general.
<b>LA CURACIÓN DEL JAMÓN</b>	
<b>Consortio Serrano</b> mínima 9 meses. Con doble certificación. Jamón Curado menos de 7. sin certificación. Jamón Serrano ETG mínima 7.	De 14 a 36 meses aproximadamente.
<b>LA DENOMINACIÓN</b>	
Jamón <b>Consortio Serrano</b> , Jamón curado, Jamón serrano,...	Jamón ibérico

# Presencia internacional del Jamón Consorcio Serrano

Desde 1990, el Jamón Consorcio Serrano se ha posicionado en los principales mercados internacionales siendo el referente de un producto español de alta calidad.



ESPAÑOL

## PRINCIPALES DIFERENCIAS CON OTROS JAMONES EUROPEOS

ESPAÑA	FRANCIA	ITALIA
<b>PRINCIPALES DENOMINACIONES</b>		
Consorcio Serrano.	Bayonne.	Parma, San Daniele.
<b>PROCESO DE ELABORACIÓN</b>		
Mínimo 9 hasta 24 meses. No ahumado.	Entre 7 y 12 meses. No ahumado.	Entre 12 y 18 meses. No ahumado.
<b>UTILIZACIÓN DE LA SAL</b>		
Se cubren totalmente los jamones. 6 a 15 días.	Superficialmente. 20 a 30 días.	Superficialmente. 20 a 30 días.
<b>FORMATOS MÁS COMUNES</b>		
Con pata y piel recortada en forma de V (también sin hueso).	Sin pata y con piel (también sin hueso).	Sin pata y con piel (también sin hueso).
<b>TEXTURA, COLOR Y SABOR</b>		
Menor contenido en humedad. Textura más consistente. Infiltración de grasa. Color púrpura. Sabor intenso.	Mayor contenido en humedad. Textura más blanda. Poca infiltración de grasa. Color rosáceo. Sabor suave.	Mayor contenido en humedad. Textura más blanda. Poca infiltración de grasa. Color rosáceo. Sabor suave.

## GARANTÍAS NUTRICIONALES DEL JAMÓN Consorcio Serrano

El Jamón serrano es un alimento de alto valor nutricional, recomendado para todo tipo de dietas y para todos los grupos poblacionales.

El Jamón Consorcio Serrano garantiza un producto tradicionalmente natural y rico en:

- Proteínas que aportan todos los aminoácidos esenciales, que el organismo por sí mismo no puede sintetizar.
- Ácidos grasos, destacando el ácido oleico, ayudando a mejorar el nivel del colesterol perjudicial, LDL.
- Fuente natural de sodio.
- Vitaminas de grupo B (B1, B3 y B6) fundamentales para el buen funcionamiento para nuestro metabolismo y que ayudan a la prevención de enfermedades cardiovasculares.
- Minerales: calcio, fósforo, zinc y hierro.

El Jamón Serrano es un alimento de bajo valor calórico, por lo que es producto adecuado para dietas hipocalóricas.

## CONSEJOS DEL CONSORCIO DEL JAMÓN SERRANO ESPAÑOL PARA UN MEJOR CONSUMO

Gracias a su agradable textura, inconfundible sabor y exclusivo aroma el Jamón Consorcio Serrano pueden consumirse bien en lonchas finas o en taquitos, armonizando con todo tipo de platos como: paella, tortilla, ensaladas, pasta, baguettes, huevos fritos con patatas, pan con tomate "pan-tumaca"...



ESPAÑOL

6

***¡¡Si quiere sorprender a sus familiares o amigos,  
dele un toque "Consorcio Serrano" a sus platos preferidos!!***



**ConsortioSerrano**

Exclusive Signature

**CONSORCIO DEL JAMÓN SERRANO ESPAÑOL**

Moralzarzal, 80-1ºA. 28034 Madrid. Spain

**Tel. +34 917 356 085**

**Fax: +34 917 350 503**

**Email: [consorcio@consorcioserrano.com](mailto:consorcio@consorcioserrano.com)**

**[www.consorcioserrano.com](http://www.consorcioserrano.com)**





**Consorcio Serrano**

Exclusive Signature

[www.consorcioserrano.com](http://www.consorcioserrano.com)

FOODS  
*from* SPAIN