

EL JAMÓN CURADO EN ESPAÑA

Preparado por: ICEX- MADRID
Fecha: Agosto- 2004
Referencia: Div. Productos Agroalimentarios

DATOS BÁSICOS DEL SECTOR

Introducción

España, con una cabaña de 23,5 millones de cabezas, es el cuarto productor mundial de porcino, y el segundo europeo por detrás de China, Estados Unidos y Alemania.

La calidad y abundancia de materia prima, sal y carne, y unas condiciones climáticas propicias, favoreció el desarrollo en España de una cultura ancestral en torno al arte de salar y curar las carnes y pescados de forma artesanal. Aunque resulta difícil concretar los orígenes de estas habilidades de los españoles, sí se tiene constancia sin embargo de que su fama y reconocimiento no se limitó a la Península Ibérica, como queda reflejado en algunas crónicas de la época romana en las que ya se menciona y ensalza el jamón procedente de "Hispania".

Con el pasó de los años esta fama y reconocimiento se ha consolidado y en la actualidad podemos decir que España se ha convertido en el país "jamonero" por excelencia.

Jamón Curado

En España la elaboración del jamón curado se realiza sometiendo los perniles del cerdo a un corto proceso de salazón al que le sigue un lento periodo de secado y maduración, en ningún caso inferior a 7 meses, que puede durar incluso años. A diferencia de los países del norte y centro de Europa, el jamón español, salvo pequeñísimas excepciones, no es ahumado.

El jamón curado es sin lugar a duda uno de los productos más emblemáticos de la gastronomía española.

Clasificación

Aludiendo al hábitat natural en donde tradicionalmente se llevaba a cabo la curación del jamón, la sierra, a todos los jamones curados se les asignaba genéricamente el nombre de "serrano". Sin embargo es conveniente resaltar que no todos los jamones elaborados en España son iguales.

En una primera y básica clasificación cabe señalar la existencia de dos tipos de jamón curado, claramente diferenciados, cuya singularidad la marca la raza de los cerdos de los que proviene: **jamón procedente de cerdo ibérico** y **jamón procedente de cerdo blanco**.

Tras esta primera catalogación puramente genética, que ya confiere unos atributos inherentes muy señalados, existen otros muchos factores: tipo de crianza, alimentación, periodos y sistemas de curación y maduración, zonas productivas etc. que, aún partiendo de unos parámetros de elaboración prácticamente iguales, tienen una gran incidencia sobre el producto final y convierte el jamón curado, ibérico o serrano, en un producto con posibilidades casi ilimitadas en cuanto a diversidad de aromas, sabores y texturas.

Señalamos algunas de principales características de estas dos variantes:

Jamón ibérico:

- Proviene del cerdo ibérico, raza milenaria autóctona de la península ibérica, último superviviente de la raza porcina de pastoreo en Europa.
- Su rasgos de identificación más sobresalientes son: silueta estilizada, patas finas y largas, hocico afilado y, en general, coloración oscura de la piel y pezuñas, de donde deriva el popular término de "pata negra" usado tradicionalmente para designar a los jamones procedentes del cerdo ibérico.

- Denominación, por otra parte errónea, que induce a confusión, ya que existen diversas variedades de cerdo ibérico que pueden presentar otro tipo de pigmentación (retinto, rubio y manchado de jabugo).y así mismo, razas de cerdo común con piel y pezuñas de tinte oscuro.(*)
- Habita exclusivamente en el suroeste de la Península Ibérica. En España su zona productiva se sitúa en las provincias de Cáceres y Badajoz (Extremadura), Huelva (Andalucía) y Salamanca (Castilla y León)
 - Su régimen de explotación es en general de carácter extensivo, con los cerdos en plena libertad, y se alimentan de hierbas, bulbos, rastrojos y frutos, principalmente bellotas, con piensos de cereales y/o mezcla de ambos.
 - Atendiendo a la alimentación recibida los jamones se clasifican y denominan:
 - o jamón ibérico de bellota o terminado en montanera
 - o jamón ibérico de recebo o terminado en recebo
 - o jamón ibérico de pienso o terminado en pienso.
 - Elaboración natural, siguiendo los sistema artesanales tradicionales . El periodo de curación oscila entre los 14 y 36 meses.
 - La industria, que se ubica en entornos con climas idóneos para poder realizar el curado natural de los jamones , sigue manteniendo un carácter familiar y artesanal.
 - Producción limitada y precio elevado.
 - Considerado por los expertos gastronómicos mundiales no solo como el mejor jamón curado si no como uno de los mejores manjares del mundo.

(*) La actual Norma de Calidad para el jamón, paleta y caña de lomo ibérico elaborados en España, está recogida en los Reales Decretos RD 1083/2001, del 5 de octubre 2001 y RD144/2003 de 8 de febrero 2003 y su objetivo es: salvaguardar la raza del cerdo ibérico y su ecosistema; facilitar una información veraz a los consumidores; clarificar el mercado y ordenar el sector ibérico y establecer un marco normativo que permita su desarrollo estable.

Una reciente modificación al Real Decreto 1082/01 para la Norma de Calidad, dentro del apartado dedicado al Etiquetado, establece que: *Queda prohibido, entre otros, el empleo término “pata negra” en los productos que no se ajusten a la presente norma.* Dicha prohibición entrara en vigor a partir del 15 de abril de 2006 para las paletas ibéricas y del 15 de abril de 2007 para los jamones ibéricos.

Jamón serrano:

- Proviene del cerdo blanco, raza procedente de Centro Europa mejorada por el cruce de cerdos de raza Duroc, Pietrain, Landrace o Large White, de gran capacidad productiva.
- Habita y se reproduce en toda España.
- Su régimen de explotación es intensivo, en cautiverio, con los cerdos estabulados y movimientos muy limitados para evitar el desgaste. Exige una alimentación a base de piensos compuesto, principalmente a base de cereales, y una edad de sacrificio inferior a la del cerdo ibérico.
- Su curación y maduración, que oscila entre los 7 y 16 meses, es controlada y se lleva a cabo en modernas instalaciones,“secaderos”, dotadas de alta tecnología, que reproduce las condiciones ambientales y climáticas del curado natural, y permite obtener unas condiciones de calidad e higiénicas constantes y controladas en todo momento.
- El jamón serrano se produce en toda España.
- La denominación “jamón serrano” fue protegida como Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) por Reglamento 2419/1999 de la Unión Europea (*)

(*) En 1999 la Unión Europea publicó un Reglamento 2419/1999 por el que se inscribe al “Jamón Serrano” en el Registro de Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG), de acuerdo con el Reglamento CEE 2082/1992.

El jamón Serrano se convierte así en la primera Especialidad Tradicional Garantizada de la industria alimentaria española y también de la Unión Europea con reserva de nombre. Solamente los fabricantes que cumplan el pliego de condiciones establecido y estén certificados por una entidad de control externa e independiente, pueden utilizar la denominación registrada "Jamón Serrano" y el símbolo comunitario.

Producción

España es el primer productor mundial de jamones y paletas curados con una producción que superó en 2003 los 41, 500 millones de piezas, de las cuales el 86,5 % corresponde a jamones y el 13,5% restante a las paletas. España es igualmente el primer consumidor con un consumo por habitante y año de 5 Kg.

El incremento de la producción total de piezas en los últimos cinco años fue del 29,13%

Atendiendo al tipo de producto, dentro de la producción total, la comercialización del jamón y paleta de cerdo blanco con un 88,7 % se sitúa en una posición de claro predominio frente a los jamones procedentes cerdo ibérico con el 11,3% restante.

Producción de Jamones y Paletas Curados

	1999	2000	2001	2002	2003
Nº de piezas	32.160.000	33.253.000	33.884.807	39.550.000	41.527.500

Fuente: CONFECARNE

Reparto Aproximado de la Producción de Jamones y Paletas Curados por Tipo de Producto

PRODUCTO	Piezas 2003
Jamón curado de cerdo blanco	33.222.000
Paleta curada de cerdo blanco	3.612.893
Jamón ibérico de los cuales:	2.699.287
bellota	439.984
recebo	615.437
pienso	1.643.866
Paleta Ibérica de las cuales:	1.993.320
bellota	370.758
recebo	448.497
pienso	1.174.065
Total Piezas	41.527.500

Fuente: CONFECARNE

Respecto a la comercialización y ventas, el mercado interior muestra una clara tendencia alcista en la demanda de los jamones serranos de mayor calidad y precio, y de los jamones ibéricos.

Controles de Calidad

Dada la heterogeneidad y a veces difícil identificación del producto, conviene destacar aquellos jamones que han logrado el aval y reconocimiento de la Unión Europea como: Denominación de Origen Protegida (DOP),

Indicación Geográfica Protegida (IGP) o Especialidad Tradicional Garantizada (ETG), figuras Comunitarias de calidad que, respaldadas por un riguroso reglamento de elaboración y control, se aplican a ciertos productos agrícolas y alimenticios. A nivel nacional, son los Consejos Reguladores los organismos de vigilancia y control del cumplimiento de las normas estipuladas por reglamento.

Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) y Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG *) de jamón curado en España:

Procedentes de cerdo ibérico

- DOP Guijuelo- Salamanca (Castilla y León)
- DOP Dehesa de Extremadura- Cáceres y Badajoz (Extremadura)
- DOP Jamón de Huelva – Huelva (Andalucía)

Procedentes de cerdo blanco

- DOP Jamón de Teruel- Teruel (Aragón)
- IGP Jamón de Trevélez- Granada (Andalucía)
- ETG Jamón Serrano – Toda España

En 2002, la ventas totales de jamones y paletas amparadas por denominaciones de origen superó los 49,39 millones de euros.

Con independencia de la protección y regulación Comunitaria, existen en España otras entidades públicas y/o privadas, cuyo objetivo es así mismo regular y velar por la autenticidad del producto dirigido tanto al mercado nacional como al mercado internacional y su “certificación y/o contramarca” actúan como garantes de la materia prima, trazabilidad, elaboración y calidad final del producto.

Tras la apertura de algunos mercados exteriores a las importaciones del jamón curado español, el Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX) considero la necesidad de crear un organismo privado, independiente y sin ánimo de lucro, cuyos objetivos, claramente definidos, fueran : impulsar el reconocimiento internacional del jamón español y garantizar la calidad de los jamones que se comercializan fuera de España.

Este proyecto, que contó con el apoyo de las asociaciones del sector, se materializó en las actuales instituciones: Consorcio de Jamón Serrano y Real Ibérico, Consorcio para la Promoción del Jamón Ibérico Español

Consorcio del Jamón Serrano. Es una asociación independiente, sin ánimo de lucro que desde 1990 agrupa a los principales productores-exportadores de “jamón serrano” español. Su objetivo principal es la promoción del jamón serrano, de mediana y alta calidad, en el exterior así como garantizar, a través de rigurosos controles, que los productos amparados por el sello del Consorcio cumplen las normas de calidad establecida por él. Solo una producción limitada de jamones procedentes del cerdo blanco, recibe el exclusivo sello del “Consorcio del Jamón Serrano”.

- **Real Ibérico, Consorcio para la Promoción del Jamón Ibérico Español.** Asociación independiente, sin ánimo de lucro, que desde 1996 reúne a las empresas más emblemáticas de todas las zonas tradicionales de elaboración de jamón ibérico. Su función básica es potenciar el reconocimiento internacional del jamón ibérico como uno de los mejores productos gourmet del mercado y garantizar, a través de la contramarca “Real Ibérico”, la calidad de los jamones ibéricos que se comercializan fuera de España.

- **Fundación Jamón Serrano** Es una institución privada, sin ánimo de lucro, cuya función, dentro del ámbito nacional, es mejorar e impulsar el conocimiento, imagen y consumo del Jamón Serrano exigiendo a sus socios un cumplimiento riguroso de los métodos de producción y elaboración establecidos en el pliego de condiciones de la Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) del Jamón Serrano.

Industria

La estructura empresarial del sector español de jamones y paletas curados presenta aún una escasa concentración y la conforman en su mayoría pequeñas y medianas empresas de carácter familiar. Los últimos censos señalan alrededor de 1.600 empresas productoras de jamón de las que aproximadamente un 80% no supera los 15 empleados. Los grandes grupos del sector suelen controlar toda la cadena productiva.

Comercio Exterior

La Unión Europea es la zona en donde se desarrolla el mayor intercambio comercial de jamones y paletas curados. España ocupa un segundo puesto en el ranking exportador Europeo por detrás de Italia.

La balanza comercial española de jamón curado presenta un claro superávit.

Aunque con volúmenes aún poco representativos, las exportaciones españolas mantienen un ligero pero constante crecimiento en los últimos años.

Exportaciones e Importaciones Españolas de Jamón Curado

EXPORTACIONES (datos en tm)	1998	1999	2000	2001	2002	2003	% VARIACIÓN 2003/2002
Jamón y paleta curados	10.795	14.000	16.243	12.706	13.126	14.852	13,1
IMPORTACIONES (datos en tm)	1998	1999	2000	2001	2002	2003	% VARIACIÓN 2003/2002
Jamón y paleta curados	750	960	1.143	900	2.115	2.023	-4,4

Los países de la Unión Europea son los principales destinos de las exportaciones españolas de jamón curado. Francia, Alemania y Portugal, conjuntamente, concentran el 75,8% del volumen y el 70,6% del valor total de las expediciones.

Aunque en la actualidad se exporta jamón curado a más de 70 mercados, la falta de acuerdos comerciales bilaterales que permitan realizar exportaciones de forma continuada a gran número de terceros países, sigue siendo uno de los principales frenos expansivos con los que tiene que enfrentarse el sector español de jamón curado.

DIRECCIONES DE INTERÉS

Empresas Exportadoras de Jamón curado

Las páginas web del [Consortio del Jamón Serrano](#) y del [Real Ibérico](#), contienen la relación de empresas productoras -exportadoras de jamón serrano y jamón ibérico asociadas a su Consorcio respectivo.

Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen Protegida

Consejo Regulador de la D.O.P. “Dehesa de Extremadura”

C/ Canovas del Castillo, 16, 2º (Lonja Agropecuaria Extremadura)

06800 MÉRIDA (Badajoz) Spain

Telf.: + 34 924 33 02 03

Fax: + 34 924 33 09 59

E-mail: info@dehesa-extremadura.com

Web: www.dehesa-extremadura.com (en español e inglés)

Consejo Regulador de la D.O.P. “ Guijuelo”

C/ Filiberto Villalobos, 4

37770 GUIJUELO (Salamanca) Spain

Telf.: + 34 923 58 15 14

Fax: + 34 923 58 00 97

E-mail: consejo@jamonguijuelo.e.telefonica.net

Web: <http://www.jamonguijuelo.org/> (en español y en inglés)

Consejo Regulador de la D.O.P “Jamón de Huelva”

Plaza de Doña Elvira s/n

21200 ARACENA (Huelva) Spain

Telf.: + 34 959 12 79 88

Fax: + 34 949 12 68 69

E-mail: info@jamondehuelva.com

Web: www.jamondehuelva.com (en español y en inglés)

Consejo Regulador de la D.O.P “Jamón de Teruel”

Avda. Segundo, 52, 3º

44992 TERUEL - Spain

Telf.: + 34 978 61 89 40

Fax: + 34 978 61 89 41

E-mail: consejo@jamondeteruel.com

Web: www.jamondeteruel.com

Consejo Regulador I.G.P. Jamón de Trevélez

Plaza Francisco Abellán, s/n

18417 TREVÉLEZ (Granada) Spain

Telf.: + 34 958 85 85 82

Fax: + 34 958 85 89 03

E-mail: info@interjamon.com

Web: www.interjamon.com (español, inglés, francés)