

PROPUESTA DE ADAPTACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LA ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA (E.T.G.) DEL JAMÓN SERRANO Y DE SUS SISTEMAS MÍNIMOS DE CONTROL.

D. José Ramón Godoy Álvaro (Licenciado en Veterinaria. Gerente de la Fundación del Jamón Serrano)

La Especialidad Tradicional Garantizada (E.T.G.) del Jamón Serrano obtuvo el reconocimiento de la Unión Europea en el año 1999, siendo la primera Denominación que obtiene tal reconocimiento en España, y la primera en la Unión Europea que consiguió registrarse con “reserva de nombre”. El documento normativo de obligado cumplimiento (Pliego de Condiciones), que sustenta el sistema de calidad planteado, se definió tras consultar a especialistas en el producto y a representantes de industrias, de reconocido prestigio y amplia experiencia. Este documento, recoge las exigencias que en ese momento eran consideradas como representativas respecto al producto Jamón Serrano, desde la materia prima, hasta la obtención del producto final y su etiquetado, pasando por las condiciones del proceso productivo.

Desde la puesta en marcha de la ETG Jamón Serrano, en el año 1999, y en función de la experiencia adquirida durante este período, contrastada por los propios industriales, por las Entidades de Control Independientes y por los Laboratorios especializados, puede decirse que se han observado desviaciones en el Pliego respecto a las condiciones de la materia prima, proceso productivo y producto terminado, que obligan a que los responsables de la Denominación de Calidad, se planteen proponer modificaciones debidamente contrastadas. Estas modificaciones, propuestas en virtud de los principios básicos de cualquier sistema de calidad (concepto de “mejora continua”), deben basarse en experiencias adquiridas debidamente contrastadas, y pueden resumirse en: propuesta de tipificación del producto en categorías, basadas en tiempos de curación y condiciones generales de la materia prima (espesor de grasa, peso en sangre, etc); modificaciones de las condiciones del proceso; caracterización físico-química y organoléptica de producto; etiquetado; sistemas y condiciones mínimas de control; etc.