



DOCUMENTO NORMATIVO. CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO.

DOCUMENTO DE REQUISITOS MÍNIMOS DE CONTROL DE LAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL JAMÓN SERRANO (elaborado por el M.A.P.A.)

El cumplimiento de estos requisitos mínimos de control no exime al productor de su responsabilidad de producir productos conformes, por lo que los controles del productor aquí indicados deberán ser intensificados en el caso de que no fueran suficientes para asegurar en todo momento que los productos puestos en el mercado con la denominación jamón serrano cumplen los requisitos establecidos.

Así mismo el organismo independiente de control deberá aumentar los controles y muestreos aquí establecidos si los resultados tanto de los controles de productor como los suyos propios o el resultado de las auditorias así lo aconsejaran.

1. CERTIFICACIÓN INICIAL

Se realizará una auditoria para la certificación inicial en la que se verificarán, al menos, las características de la materia prima, del método de elaboración y del producto terminado, comprobándose que cumplen los parámetros establecidos en el pliego de condiciones del jamón serrano.

Para la evaluación de los parámetros anteriores, por parte del organismo independiente de control se exigirá a los productores un método de autocontrol de la materia prima y del proceso, así como la verificación analítica del producto terminado que asegure el cumplimiento del pliego de condiciones por parte de los jamones que utilicen la denominación Jamón Serrano.

Dicho método de autocontrol debe estar documentado y tener a disposición del organismo independiente de control los registros oportunos para justificar el cumplimiento del pliego de condiciones.

Aquellos jamones que no cumplan las condiciones mínimas establecidas en el pliego de condiciones, serán rechazados por el productor para la elaboración de jamón serrano.

Los organismos independientes de control, además de control documental de los registros y controles efectuados por el productor, realizarán una inspección "in situ" para verificar el cumplimiento del pliego de condiciones, efectuando controles por muestreo de la materia prima y del producto terminado, siguiendo los criterios establecidos en el presente documento.



DOCUMENTO NORMATIVO. CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO.

2. CONTROL DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA PRIMA.

Las características a controlar de la materia prima son las siguientes:

Pesos mínimos en sangre.

Espesor de la grasa.

Temperatura en el interior de la pieza al recepcionar los jamones en la industria para iniciar su proceso de elaboración.

Defectos visuales del jamón en sangre que puedan afectar al producto final.

Los productores pesarán la totalidad de los jamones individualmente para comprobar los pesos mínimos en sangre. El resto de las características de la materia prima podrán ser controladas por muestreo por el productor, siguiendo los valores mínimos recogidos en la cuadro adjunto. El productor mantendrá los registros y anotaciones oportunas que demuestren la realización de dichos controles y el cumplimiento del Pliego de Condiciones.

Nº de piezas recibidas	Nº de muestras	Criterios de aceptación
1-150	3	1
151- 280	5	2
281 - 500	8	3
501- 1.200	13	5
1.201-3.200	20	7
3.201 - 10.000	32	10

Nota: tabla correspondiente al nivel de inspección en muestreo simple con inspección reducida para un nivel de calidad aceptable de la partida del 15%, según la norma internacional de Military Standard.

Los jamones en sangre que no cumplan los parámetros establecidos para la materia prima en el pliego de condiciones una vez aplicados los criterios establecidos en este apartado, no se admitirán para la elaboración de jamón Serrano.

3. CONTROL DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL MÉTODO DE ELABORACIÓN.

Las características a controlar el método de elaboración son las siguientes:

Temperatura y humedad de las instalaciones de salazón y curado.

Fecha de entrada en sal de los jamones.

Periodos de permanencia de los jamones en las distintas fases de elaboración.

Tiempo mínimo de curación.



El productor mantendrá los registros o anotaciones oportunos que demuestren la realización de los controles y el cumplimiento de los parámetros del Pliego de Condiciones.

En el caso de que el control de la temperatura y humedad sea realizada de manera discontinua por el productor, el organismo independiente de control también realizará la comprobación de estos parámetros en la visita de control.

4. CONTROL DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

Las características a controlar del producto terminado son las siguientes:

Merma mínima.
Contenido acuoso.
Gradiente de humedad.
Salinidad.
Organolépticas.

El lote, como unidad de control de la producción de jamón serrano, será establecido por el productor atendiendo a criterios de homogeneidad de la materia prima y de condiciones de proceso de elaboración y, en todo caso, respetando una diferencia máxima de 2 kilos entre el peso máximo y el peso mínimo de las piezas que conformen el lote.

Para el control de mermas el productor establecerá una serie de muestras piloto por lote, o su equivalente en módulos de control (perchas, carros). Las muestras piloto no serán inferiores al 5 ‰ (cinco por mil), con un mínimo de una por lote.

El párrafo anterior no será de aplicación cuando el control de las mermas se realice pieza a pieza.

Los jamones que conformen las muestras piloto se identificarán de forma que se garantice la trazabilidad al lote. El productor registrará los datos necesarios para poder demostrar al organismo independiente de control que los jamones serranos producidos cumplen el límite de merma mínimo establecido en el Pliego de Condiciones.

Para la determinación de la salinidad, el gradiente de humedad, el contenido acuoso y las características organolépticas, los organismos independientes de control realizarán la toma de muestras operatoria que se indica a continuación.



DOCUMENTO NORMATIVO. CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO.

Tabla de toma de muestras del producto acabado:

Nº de piezas de Jamón Serrano elaboradas por centro de producción y año	Nº de lotes a hacer un muestreo	Nº mínimo de muestras (piezas) por lote	Nº mínimo de muestras (piezas) por centro de producción	Criterios de aceptación (nº de piezas con 1 o más defectos)
0 - 50.000	2	1	2	0
50.000 - 100.000	2	2	4	1
100.000 - 250.000	3	2	6	1
250.000 - 500.000	4	2	8	2
> 500.000	5	2	10	2

Nota: Si no está presente un número de lotes suficiente para realizar el muestreo descrito se tomarán las muestras que correspondan por producción de lotes presentes.

Por su parte los productores deben realizar el número de análisis necesario para garantizar que el proceso es correcto y el producto cumple los parámetros del Pliego de Condiciones.

Toma y preparación de la muestra por el organismo independiente de control:

En el jamón, deshuesado y sin corteza, se obtendrá una cortada de 15 mm de espesor mínimo, tomada 4 cm por encima de la cabeza del fémur y perpendicular a este hueso. El espesor de la cortada podrá aumentarse por exigencias de preparación de las submuestras oportunas.

El fabricante podrá elegir con el acuerdo del organismo independiente de control si la preparación de la muestra se realiza en sus instalaciones o en el laboratorio.

Se eliminará la grasa subcutánea de la cortada y se dividirá en dos partes trazando una línea imaginaria desde el extremo de la babilla (músculo cuádriceps femoris), hueco del hueso fémur y músculo semitendinosus:

Parte exterior o superficial, más seca, que interesa principalmente al músculo semimenbranosus.

Parte central o interna, más húmeda, que comprende principalmente el músculo biceps femoris.

Se pesarán y homogeneizarán separadamente cada una de las partes. En el caso de que la muestra se prepare en la empresa y que el productor decida poder hacer análisis contradictorio y dirimente, cada uno de los homogenizados deberá dividirse en tres muestras, que se envasarán al vacío y se sellarán, quedando una de ellas a poder del productor.

Para el análisis de las características organolépticas, en busca de posibles defectos, se utilizará el resto de la pieza o, como mínimo, una loncha paralela a la definida anteriormente, consecutiva en



sentido distal y de 5 cm, de grosor mínimo. En este caso se envasará al vacío, previo a su envío al panel de cata seleccionado por el organismo de control.

Técnica operatorio del organismo independiente de control:

En las muestras correspondientes al análisis de cada una de las partes, exterior y central de la cortada, se determinan los contenidos de Humedad, Grasa, Cloruros en laboratorios acreditados para dichos ensayos. Estos resultados se utilizarán directamente en el cálculo del gradiente de humedad pero, para el cálculo del contenido acuoso y de la salinidad, deberán referirse a la cortada completa para la cual se tendrán en cuenta las medidas ponderales previamente tomadas.

5. MANTENIMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN

El organismo independiente de control realizará, al menos, las jornadas mínimas de control indicadas en el cuadro siguiente:

Nº de piezas de jamón serrano Elaboradas/centro de producción/año	Nº mínimo de jornadas de trabajo/persona/año/centro de producción
<100.000	1
100.001 - 250.000	2
250.001 - 500.000	3
>500.000	4

Para aquellas empresas que tengan una certificación de un sistema de calidad, con alcance que incluya la elaboración de jamón serrano y teniendo en cuenta que se controle el proceso de elaboración, el tiempo dedicado por el organismo independiente de control a controlar dicho proceso podrá ser disminuido siempre que lo justifique fehacientemente.

Anualmente se realizará, al menos, el muestreo mínimo establecido en la tabla de muestreo de producto acabado.

6. CALIFICACIÓN DE LAS NO CONFORMIDADES.

Este punto hace referencia a las no conformidades que afectan a la materia prima, al proceso de elaboración y al producto terminado.



Para el tratamiento de las no conformidades derivadas de los análisis físico-químicos y organolépticos de los jamones serranos se tendrán en cuenta los criterios de aceptación indicados en la tabla de toma de muestras del producto terminado.

Tras la realización de la auditoria y de los análisis correspondientes, el organismo independiente de control valorará los resultados obtenidos de acuerdo con los siguientes criterios:

Serán no conformidades graves los incumplimientos que afecten a los siguientes aspectos:

Peso mínimo de la materia prima.

Periodo total de curación del producto desde el inicio del salado.

Merma mínima del producto.

Características físico-químicas y organolépticas del producto terminado.

Todas las demás no conformidades detectadas serán consideradas como leves, dadas las características y variabilidad del producto que se está certificando.