

► ¿Conoces el Jamón Serrano? Tiene que llevar en la etiqueta el logotipo de calidad ETG (Especialidad Tradicional Garantizada)

El Jamón Serrano es uno de los productos excepcionales que España aporta al patrimonio gastronómico de Europa. Es un alimento que, por sus especiales características y por su calidad intrínseca, se ha hecho merecedor de la protección y el reconocimiento que le otorga la Unión Europea mediante el sello de calidad: Especialidad Tradicional Garantizada (ETG).

Este sello o logotipo de calidad ETG garantiza que el producto se ha elaborado siguiendo un método de elaboración tradicional.

La elaboración de la “ETG Jamón Serrano” comienza con un minucioso proceso de selección. Una vez superado, las piezas son debidamente sazonadas y lavadas para pasar a las salas de curación, donde el tiempo se encarga de aportar un aroma y un sabor inconfundibles. El proceso de curación debe ser superior a 7 meses, siendo necesario controlar la temperatura y la humedad hasta conseguir su punto ideal de maduración (en la pieza se indica la semana y el año en que el producto ha iniciado la curación). La pieza debe presentar ausencia de grietas y hendiduras en la cara muscular, ser homogénea tanto en color como en superficie y con una cobertura grasa que debe ser de color blanco amarillento.

Para que el producto pueda ser etiquetado como Jamón Serrano y llevar el sello ETG es obligatorio cumplir un pliego de condiciones específico y haber sido sometido a un riguroso procedimiento de control avalado por entidades de certificación independientes al fabricante.

Más información sobre sellos de calidad diferenciada: http://www.alimentacion.es/es/campanas/sellos_calidad/

► ¿Sabes como distinguirlo?

Busca en el etiquetado la denominación Jamón Serrano y el logotipo de calidad ETG, asignado por la Unión Europea. Además encontrarás el código de control de la entidad de certificación.



► Consejos para cortar el jamón:

Se colocará la pieza completamente sujeta a la tabla o soporte jamonero:

Si el consumo previsto es inferior a 15 días se aconseja poner la pezuña hacia arriba y abrir el jamón por la zona más ancha o maza. Si el consumo va a ser superior a 15 días es conveniente colocar la pezuña hacia abajo y comenzar por la zona estrecha y magra o babilla.

Para evitar que la zona de corte se seque, se recomienda tapanla con un trozo de tocino y corteza y después con un paño de algodón.

Más información sobre corte de jamón:

http://www.alimentacion.es/es/canal_tv/reportajes/?PageNumber=0&tcmUri=tcm:5-49453



► La “ETG Jamón Serrano” responde a objetivos fundamentales para el sector:

- Defender el producto de imitaciones, reservando la denominación “ETG Jamón Serrano” para evitar su uso indebido.
- Diferenciar el producto mediante el empleo del sello ETG que proporciona al consumidor una garantía de calidad reconocida y protegida por la Unión Europea.
- Disponer de un mecanismo específico de control para este producto.

► La ETG Jamón Serrano garantiza tradición, cuidada elaboración y exquisita gastronomía para todos.