



Consorcio*Serrano*



PRESSEDOSSIER

2010



ConsorcioSerrano



ConsorcioSerrano



Inhalt des Dossiers

Jamón Consorcio Serrano


- 3 Geschichte
- 4 Herstellung
- 5 Unser Qualitätsanspruch. Der echte spanische „Jamón Serrano“
- 6 Gütesiegel „Consorcio Serrano“

Consorcio del Jamón Serrano Español

- 7 Das „Consorcio“
- 8 Erkennungsmerkmale des „Consorcio del Jamón Serrano Español“
- 9 Was gewährleistet die Arbeit des „Consorcio del Jamon Serrano Español“?
- 10 Organisationsstruktur

Weitere Interessante Daten

- 11 Spanische Exporte von luftgetrocknetem Schinken und Schulter
- 12 Internationale Promotion
- 13 Hauptunterschiede zu anderen europäischen luftgetrockneten Schinken
- 14 **Mehr Information**

 (+34) 917 356 085

fax (+34) 917 350 503

@ consorcio@consorcioserrano.com

Moralzarzal, 80-1ª
28034 Madrid • Spain

Jamón Consorcio Serrano

Geschichte

Luftgetrockneter Schinken ist ein in der Geschichte Spaniens tief verwurzeltes Produkt, das als wesentlicher Bestandteil der Kultur des Landes angesehen werden kann. Bei den Kelten galt das Schwein als Kultobjekt, und gleichzeitig betrachteten sie es als Grundlage ihrer Ernährung. Bereits im 2. Jahrhundert v. Chr., zur Zeit des Römischen Reiches, finden sich die ersten schriftlichen Hinweise auf das Pökeln und Haltbarmachen von Schweinefleisch. So ist im Laufe der Jahrhunderte ein traditionelles Herstellungsverfahren entstanden, bei dem man sich die natürlichen Klimaverhältnisse, d. h. die kalte, trockene Luft der Berge (SIERRA), zu Nutze gemacht hat, um dieses außergewöhnliche – heute als Serrano-Schinken bekannte – Produkt zu erschaffen.

Serrano-Schinken, reich an Eiweiß, Mineralstoffen und Vitaminen, ist zu einem Grundbestandteil der mediterranen Kost geworden.

Die Kunst des Pökeln und Reifens von Schinken ist eine gastronomische Überlieferung, die Jahrhunderte überdauert hat und durch die Herstellung von Produkten mit dem Gütesiegel „Jamón Consorcio Serrano“ bis in die heutige Zeit erhalten geblieben ist.



Jamón Consorcio Serrano

Herstellung

Der aktuelle Produktionsprozess des „Jamón Consorcio Serrano“ stützt sich getreu auf das traditionelle Herstellungsverfahren für Serrano-Schinken, das über Jahrhunderte hinweg von den „Maestros Jamoneros“ (Schinkenmeistern) verwendet worden ist.

Für die Herstellung eines „Jamón Consorcio Serrano“ ist hochwertiges Ausgangsmaterial erforderlich, nämlich ein frischer Schinken, der die Ursprungsanforderungen (100 % spanischer Herkunft) und die technischen Spezifikationen (Gewicht, Fettgehalt usw.) erfüllt, die von der Qualitätsrichtlinie des spanischen Überwachungsorgans „Consorcio del Jamón Serrano Español“ vorgegeben sind.

Der Herstellungsprozess beginnt mit der mikrobiologischen STABILISIERUNG des frischen Schinkens durch niedrige Temperaturen und hohe Luftfeuchtigkeit. Daran schließen sich folgende Phasen an:

PÖKELN und NACHSALZEN. Dabei wird Meersalz in das frische Schinkenstück eingearbeitet, was die Dehydrierung und Haltbarmachung fördert.

TROCKNUNG und REIFUNG. Die Temperatur wird allmählich erhöht, während gleichzeitig die Feuchtigkeit reduziert wird, sodass ein Teil der Fette aus der schützenden Fettschicht gelöst wird und sich gleichmäßig im Muskelgewebe verteilt, wobei sich die für Serrano-Schinken typischen organoleptischen Eigenschaften (Farbe, Aroma und Geschmack) entfalten.

ALTERUNG oder KELLERLAGERUNG. Endphase des Verarbeitungsprozesses, durch die der Schinken ganz allmählich seine endgültige Reife erreicht, um zu dem außergewöhnlichen Produkt „Jamón Serrano“ zu werden.



AUSWAHL. Sobald der Serrano-Schinken Marktreife erlangt hat, werden von einem Prüfersteam des „Consorcio del Jamón Serrano Español“ alle Serrano-Schinken einzeln ausgewählt, die aufgrund ihrer Zusammensetzung und organoleptischen Eigenschaften die Anforderungen der Qualitätsrichtlinie erfüllen.

VERGABE DES GÜTESIEGELS. Alle Serrano-Schinken, die den Auswahlprozess erfolgreich durchlaufen haben, werden mit dem Gütesiegel „Consorcio Serrano“ ausgezeichnet.



ConsorcioSerrano

Jamón Consorcio Serrano

Unser Qualitätsanspruch. Der echte spanische „Jamón Serrano“

Seit seiner Gründung verfolgt das „Consorcio del Jamón Serrano Español“ das Ziel, dem Verbraucher echten spanischen Serrano-Schinken anzubieten.

Unser Anspruch an Qualität und Kundenzufriedenheit kommt in Form strenger Produktvorschriften, ständiger Prüfungen, ausgiebiger Qualitätskontrollen und einer Einzelauswahl der Stücke zum Ausdruck, sodass wir in der Lage sind, die hohe Qualität und Exklusivität des spanischen Serrano-Schinkens zu gewährleisten und mit unserem Gütesiegel „Consorcio Serrano“ zu kennzeichnen.

Unser Gütesiegel „Consorcio Serrano“ steht für traditionellen, einzigartigen, ausschließlich in Spanien aus 100 % spanischem Rohmaterial hergestellten Serrano-Schinken, der sich in Geschmack und Textur von allen anderen auf dem Markt erhältlichen luftgetrockneten Schinken unterscheidet.



Jamón Consorcio Serrano

Gütesiegel „Consorcio Serrano“

Das Gütesiegel „Consorcio Serrano“ bürgt dafür, dass unser Serrano-Schinken nach den anspruchsvollen Qualitätsrichtlinien des „Consorcio del Jamón Serrano Español“ hergestellt wurde und die strengen Qualitätskontrollen bestanden hat.

Dieses Gütesiegel ist auf allen Handlungsaufmachungen in folgender Form zu finden:

1. Beim ganzen Stück als eingetragenes Siegel.
2. Bei der Verpackung in Scheiben als Logo des „Consorcio del Jamón Serrano Español“.
3. Oder in Form eines nummerierten Kontrolletiketts.

Nur eine limitierte Produktion des spanischen Serrano-Schinkens verdient das Gütesiegel „Consorcio Serrano“.



Historische Entwicklung des Gütesiegels „Consorcio Serrano“

Consorcio del Jamón Serrano Español

Das „Consorcio“

Das „Consorcio del Jamón Serrano Español“ ist ein freiwilliger Zusammenschluss von Firmen, der seit 1990 die wichtigsten Unternehmen des spanischen Fleischsektors vereint. Sie alle haben sich der Qualität verschrieben und sind führend in der Produktion und dem Export von Serrano-Schinken. Ihr Ziel ist die Herstellung von exklusivem, hochwertigem Serrano-Schinken, der unter dem Gütesiegel „Consorcio Serrano“ auf den Auslandsmärkten vertrieben wird.

Das „Consorcio“ besteht derzeit aus 11 Unternehmen: Grupo Alimentario ARGAL, Campofrío Food Group, Casademont, COREN, Elpozo Alimentación, FAR Jamón Serrano, Jamondul, Jamones Segovia, NOEL Alimentaria, Ramón Ventulà e Industrias Cárnicas Villar.



Consorcio del Jamón Serrano Español

Erkennungsmerkmale des „Consorcio del Jamón Serrano Español“

Das „Consorcio del Jamón Serrano Español“ zeichnet sich durch folgende Erkennungsmerkmale aus:

- **Tradition und Echtheit.** Serrano-Schinken ist ein wesentlicher Bestandteil der spanischen Gastronomie und der Kultur des Landes.
- **Know-how.** Ergebnis der im Laufe von Jahrhunderten gesammelten Erfahrung der besten Schinkenmeister.
- **100 % spanisches Produkt.** Ausschließlich in Spanien hergestelltes Produkt mit garantiert 100 % spanischem Rohmaterial.
- **Auswahl.** Wir wählen alle Schinken einzeln aus. Nur die besten Serrano-Schinken kommen unter dem Gütesiegel „Consorcio Serrano“ auf den Markt.
- **Qualitätskontrolle.** Jährliche Prüfungen in allen angeschlossenen Produktionsstätten und eine kontinuierliche Prozesskontrolle sind Garanten für die Qualität des „Jamón Consorcio Serrano“.
- **Erfahrung.** Seit mehr als 20 Jahren fördert das „Consorcio“ den Export von Serrano-Schinken gehobener Qualität in über 60 Länder.
- **Unterstützung.** Dem „Consorcio del Jamón Serrano Español“ gehören die besten Schinkenhersteller Spaniens an, die alle ordnungsgemäß zertifiziert sind.
- **Unabhängigkeit.** Das „Consorcio del Jamón Serrano Español“ ist ein vollkommen unabhängiges Kontrollorgan, das seine Entscheidungen und die Wahl seiner Kontrollmaßnahmen eigenständig trifft.



Consorcio del Jamón Serrano Español

Was gewährleistet die Arbeit des „Consorcio Del Jamon Serrano Español“?

Die Abteilung Qualitätssicherung des „Consorcio del Jamón Serrano Español“ ist bestrebt, durch Kontrolle und Einzelauswahl dem Verbraucher ein hochwertiges, aber auch homogenes Produkt anzubieten, bei dem Eigenschaften wie Textur, Aroma und Geschmack, die den echten spanischen Serrano-Schinken auszeichnen, über die Zeit hinweg unverändert bleiben.

Bei regelmäßigen, systematischen Kontrollen werden die drei grundlegenden Elemente der Herstellung von Serrano-Schinken geprüft: die Produktionsstätten, der Produktionsprozess und das Endprodukt. Auf diese Weise wird im Rahmen ständiger Kontrollen und Prüfungen jede Produktionsstätte nach strengen Vorgaben bewertet, um festzustellen, ob sie alle Hygienevorschriften optimal einhält, während gleichzeitig das Rohmaterial, das Herstellungsverfahren und vor allem das fertige Produkt eingehend untersucht werden.

Das Gütesiegel „Consorcio Serrano“ ist nur echtem spanischem Serrano-Schinken vorbehalten, der folgenden Qualitätsvorgaben entspricht:

- Erfüllung der Qualitätsrichtlinie des „Consorcio del Jamón Serrano Español“
- Herstellung ausschließlich innerhalb Spaniens
- Europäische Zertifizierung „ETG“ für garantiert traditionelle Spezialität (g. t. S.), die die Bezeichnung „Jamón Serrano“ schützt
- Mittlere Reifezeit 12 Monate (Mindestreifezeit: 9 Monate garantiert)
- Kontrolle der Anlagen durch regelmäßige Inspektionen und Audits der Produktionsstätten, des Produktionsprozesses und des Endprodukts
- Qualitätsgarantie für jeden Schinken durch eine Kontrollnummer



Organisationsstruktur



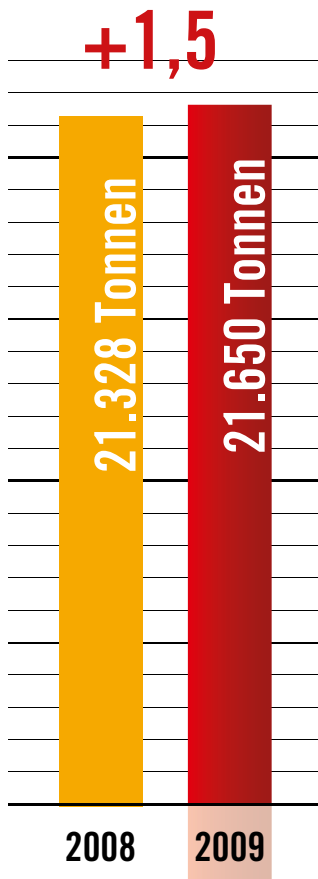


Export

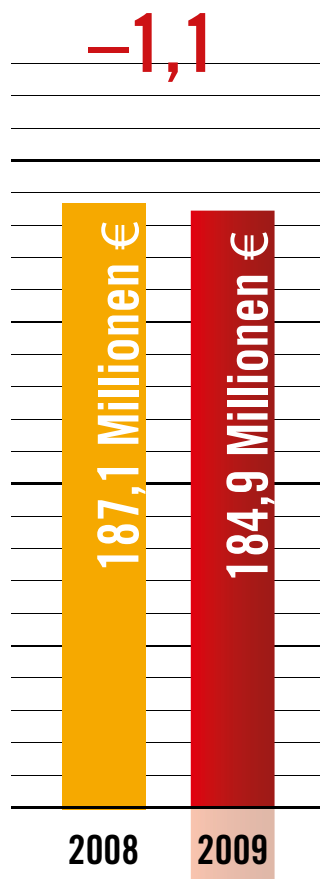
Spanische Exporte von luftgetrocknetem Schinken und Schulter

Zielländer insgesamt: 92

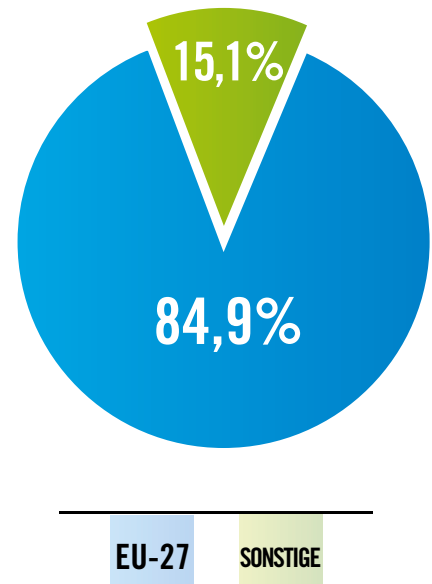
Frankreich, Deutschland, Portugal, Belgien und Italien sind nach wie vor die wichtigsten Zielmärkte und machen bis zu 77 % des gesamten Exportvolumens aus.



Jahr	Menge
2008	21.328 t
2009	21.650 t
VERÄNDERUNG: + 1,5%	



Jahr	Umsatz
2008	187,1 Mio €
2009	184,9 Mio €
VERÄNDERUNG: - 1,1%	



HAUPTMÄRKTE	
2009	
EU-27	84,9%
DRITTLÄNDER	15,1%



Consorcio Serrano

Consorcio del Jamón Serrano Español

Internationale Promotion

Eine der wichtigsten Aufgaben des „Consorcio del Jamón Serrano Español“ ist die Förderung des Gütesiegels „Consorcio Serrano“ auf den internationalen Märkten. Dank umfangreicher Investitionen in Werbung und Promotion ist es uns so seit 1990 gelungen, das „Consorcio Serrano“ zu einer internationalen Instanz für echten spanischen Serrano-Schinken mit Präsenz in über 60 Ländern der Welt werden zu lassen.



Hauptunterschiede zu anderen europäischen Schinken

SPANIEN	FRANKREICH	ITALIEN
WICHTIGSTE PRODUKTBEZEICHNUNGEN		
Consorcio Serrano	Bayonne	Parma, San Daniele
HERSTELLUNGSPROZESS		
Mindestens 9 bis 24 Monate Nicht geräuchert	7 bis 12 Monate Nicht geräuchert	12 bis 18 Monate Nicht geräuchert
VERWENDUNG VON SALZ		
Die Schinken werden komplett mit Salz umhüllt und 6 bis 15 Tage ruhen gelassen.	Die Schinken werden oberflächlich mit Salz bedeckt und 20 bis 30 Tage ruhen gelassen.	Die Schinken werden oberflächlich mit Salz bedeckt und 20 bis 30 Tage ruhen gelassen.
HÄUFIGSTE PRÄSENTATIONSFORMEN		
Mit Klaue, Schwarte in V-Form geschnitten (auch ohne Knochen)	Ohne Klaue, mit Schwarte (auch ohne Knochen)	Ohne Klaue, mit Schwarte (auch ohne Knochen)
TEXTUR, FARBE UND GESCHMACK		
Geringerer Feuchtigkeitsgehalt Festere Konsistenz Höhere Fettinfiltration Purpurfarben Intensiver Geschmack	Höherer Feuchtigkeitsgehalt Weichere Konsistenz Weniger Fettinfiltration Rosafarben Milder Geschmack	Höherer Feuchtigkeitsgehalt Weichere Konsistenz Weniger Fettinfiltration Rosafarben Milder Geschmack



Consorcio del Jamón Serrano Español

Mehr Information

Eva Perelló-Bover

LEITERIN MARKETING UND AUSLANDSPROMOTION

Moralzarzal, 80-1ºA. 28034 Madrid

Telefon: +34 917 356 085

perello@consorcioserrano.com

www.consorcioserrano.com