

*An Exclusive Signature  
for an Exclusive Serrano Ham*



**Consorcio Serrano**

Exclusive Signature

CONSORCIO DEL JAMÓN SERRANO ESPAÑOL



**Qui sommes-nous?**

**Produit:**  
**Jambon Consorcio Serrano**

**Présence internationale**



FRANÇAIS

# Qui sommes-nous?

## HISTOIRE

Le **Consorcio del Jamón Serrano Español** est né en 1990 par la volonté des entreprises les plus importantes du secteur carné espagnol, tous leaders de la production de Jambon Serrano. L'objectif a été de produire un Jambon Serrano exclusif et de grande qualité pour être commercialisé sur le marché extérieur.

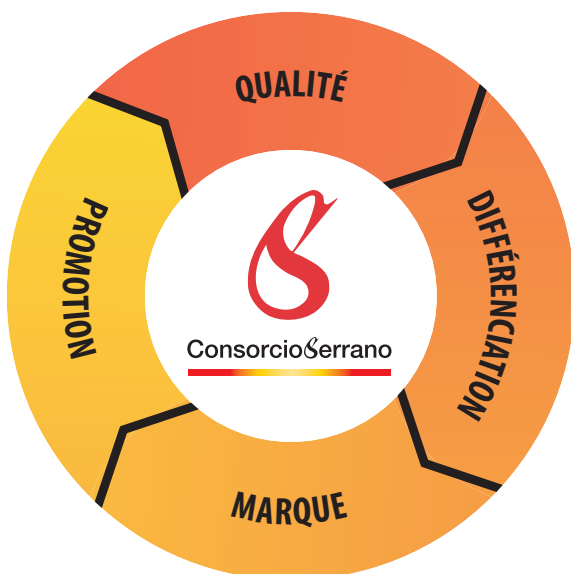
Actuellement, après presque 20 années consacrées à la promotion et à l'export du jambon **ConsorcioSerrano**, nous sommes toujours la seule association espagnole qui export un produit unique et de grande qualité certifiée par un sceau exclusif et un contrôle pièce par pièce.

## ENGAGEMENT DU CONSORCIO DEL JAMON SERRANO ESPAÑOL

L'objectif du Consorcio del Jamón Serrano Español depuis sa fondation est d'offrir au consommateur un jambon serrano espagnol unique. Une stricte norme de qualité, un audit continu et une sélection pièce par pièce garantissent la grande qualité et l'exclusivité de notre Jambon **ConsorcioSerrano**.

Tout cela a fait que la marque **ConsorcioSerrano** soit reconnue par les acteurs les plus importants de la distribution et du secteur alimentaire mondial.

## STRATÉGIE



## IDENTITÉ

- **Tradition et authenticité.** Le jambon serrano est un élément essentiel de la gastronomie et de la culture Espagnole elle-même.
- **Savoir Faire.** Résultat de l'expérience accumulée tout au long des siècles par les meilleurs maîtres des jambons.
- **Produit 100% espagnol.** Produit toujours élaboré en Espagne et avec de la matière première 100% espagnole.
- **Un Jambon Unique.** Les Jambons **ConsorcioSerrano**, avec un affinage minimum de 9 mois, se distinguent par leur aspect, leur texture, leur odeur et leur saveur ; et par une présentation impeccable.
- **Sélection.** Nous sélectionnons les jambons un par un. Seuls les meilleurs jambons serranos peuvent être commercialisés comme Consorcio Serrano.
- **Contrôle de Qualité.** Un audit annuel de toutes les usines des membres accompagné de l'inspection continue durant tout le processus sont la garantie de la qualité des jambons **ConsorcioSerrano**.
- **Un sceau exclusif.** Seuls les jambons Consorcio Serrano sont marqués au fer rouge avec leur **Exclusive Signature S** et portent une étiquette de contrôle émise par le Consorcio del Jamón Serrano Español au moyen d'une numérotation qui certifie qu'ils ont été produits en accord avec un rigoureux processus d'élaboration.
- **Expérience.** Avec plus de 20 années de promotion des Jambons Consorcio Serrano de grande qualité dans plus de 80 pays.
- **Garantie.** Les meilleures entreprises productrices de jambons d'Espagne, toutes dûment certifiées, appartiennent au Consorcio del Jamón Serrano Español.



# Produit: Jambon Consorcio Serrano

## TRADITION

La culture du Jambon Serrano remonte à nos ancêtres. Au II<sup>e</sup> siècle après J. C. apparaissent les premières références écrites de la salaison et de la conservation de la viande de porc.

Les paramètres qui font du Jambon serrano un prodige de l'art gastronomique sont fondamentalement au nombre de trois : l'authenticité, l'expérience et le temps.

Le Jambon Serrano, produit riche en protéines, minéraux et vitamines, est devenu un des aliments de base dans l'alimentation méditerranéenne.

Le processus actuel de production du Jambon **Consorcio Serrano** reproduit la méthode traditionnelle d'élaboration. Ceci joint à la qualité de la matière première, donne comme résultat un jambon serrano avec une texture, une saveur et un arôme caractéristiques.

## PRODUCTION

### COMMENT EST ÉLABORÉ

#### LE JAMBON Consorcio Serrano?

Le processus débute par la stabilisation microbiologique du produit, au moyen d'une température basse et une forte humidité dans les phases de salaison et post salaison. Il se réalise en recouvrant les pièces de sel marin pendant la première étape.

Dans une seconde étape (phases de séchage et vieillissement), on élève progressivement la température et on réduit l'humidité en obtenant la maturation et le développement des caractéristiques sensorielles (couleur, arôme et saveur) du **Consorcio Serrano**.

L'objectif est d'obtenir le meilleur produit en se basant sur le savoir-faire, la tradition et l'expérience dont se targue le Consorcio del Jamón Serrano Español.

## QUE VOUS GARANTIT LE JAMBON Consorcio Serrano?

Les experts en production du Consorcio del Jamón Serrano Español, en plus d'effectuer un contrôle sur la matière première, le processus d'élaboration et le produit fini, font des audits et jaugent de manière stricte chaque établissement, pour que celui-ci réponde aux normes optimales d'hygiène.

L'**Exclusive Signature S**, identificatrice les Jambons Consorcio Serrano, est réservée uniquement aux Jambons Serranos qui répondent aux conditions suivantes de qualité :

- Respect de la Norme de Qualité du Consorcio del Jamón Serrano Español.
- Processus d'élaboration réalisé exclusivement en Espagne.
- Certification Européenne S.T.G. qui protège la dénomination "Jamón Serrano".
- Affinage moyen de 12 mois (temps minimum d'affinage : 9 mois garantis).
- Contrôle des installations au moyen d'inspections et audits périodiques dans chaque établissement de production, du processus et du produit.
- Garantie de qualité pour chacune des pièces au moyen d'un numéro de contrôle.
- Vous pourrez toujours reconnaître le Jambon **Consorcio Serrano**
  1. Par l'Exclusive Signature "S".
  2. Par le logotype du Consorcio del Jamón Serrano Español.
  3. Par l'étiquette de contrôle numérotée.

Seule une production limitée de jambons serranos est digne de l'**Exclusive Signature S**.



## FORMATS QUE VOUS OFFRE LE CONSORCIO DEL JAMON SERRANO ESPAÑOL



## CERTIFICATIONS QUE GARANTISSENT LE MARQUAGE AU FER ROUGE ET L'ÉTIQUETTE DE CONTRÔLE DU JAMBON **Consorcio Serrano**

<b>ORIGINE DE LA DÉNOMINATION</b>	Caractère traditionnel, historique, et avec un label de qualité privé.
<b>NORMES DE RÉFÉRENCE</b>	Règlement 509/06 communautaire. Normes de qualités privées (dernière modif. 31/05/02).
<b>IDENTIFICATION DE QUALITÉ</b>	Marquage au fer rouge sur le produit final (pièce entière). Étiquette de contrôle numérotée. Logotype du Consorcio del Jamón Serrano Español. Signe Distinctif communautaire générique "S.T.G."
<b>DOMAINE D'ACTION DE LA PROTECTION LÉGALE</b>	Dans toute l'U.E. et comme marque enregistrée dans la majorité des pays tiers.
<b>ORIGINE DE LA MATIÈRE PREMIÈRE (JAMBON FRAIS/CONGELÉ)</b>	Seulement espagnole.
<b>LIEU D'ÉLABORATION</b>	Espagne
<b>DURÉE MINIMALE D'AFFINAGE EXIGÉE</b>	36 semaines constatées par des inspections périodiques (252 jours). (Moyenne constatée de 48 semaines)
<b>PERTE MINIMALE EXIGÉE (/POIDS VIANDE FRAÎCHE)</b>	34%
<b>CONTENU GRAS (ÉPAISSEUR DE GRAISSE À LA CONFLUENCE DU GRASSET ET DE LA POINTE)</b>	Minimum 1 cm. En outre, évaluation du contenu gras de la pièce dans son ensemble au moment de l'inspection.
<b>LÉGISLATION SUR LES CONSERVATEURS</b>	Seuls acceptés : e-250; e-252; e-300. (dans les limites fixées par la directive communautaire 95/2).
<b>PRÉSENTATION DU PRODUIT FINAL</b>	Jambon entier coupe en "v" (av./p. et s./p.). Toutes les modalités en désossé (sauf les portions en 1/4). Semi désossé. Tranché.
<b>SYSTÈME DE CONTRÔLE</b>	Certification de produit par organisme accrédité EN -45011. Audit périodique de processus CONSORCIO dans chaque usine d'élaboration. Inspection finale du produit, PIÈCE PAR PIÈCE.
<b>NOMBRE DE PIÈCES CONTRÔLÉES POUR L'EXPORTATION</b>	625.000 estimation annuelle.

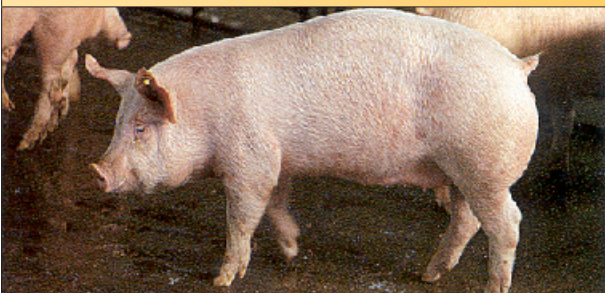



FRANÇAIS

4

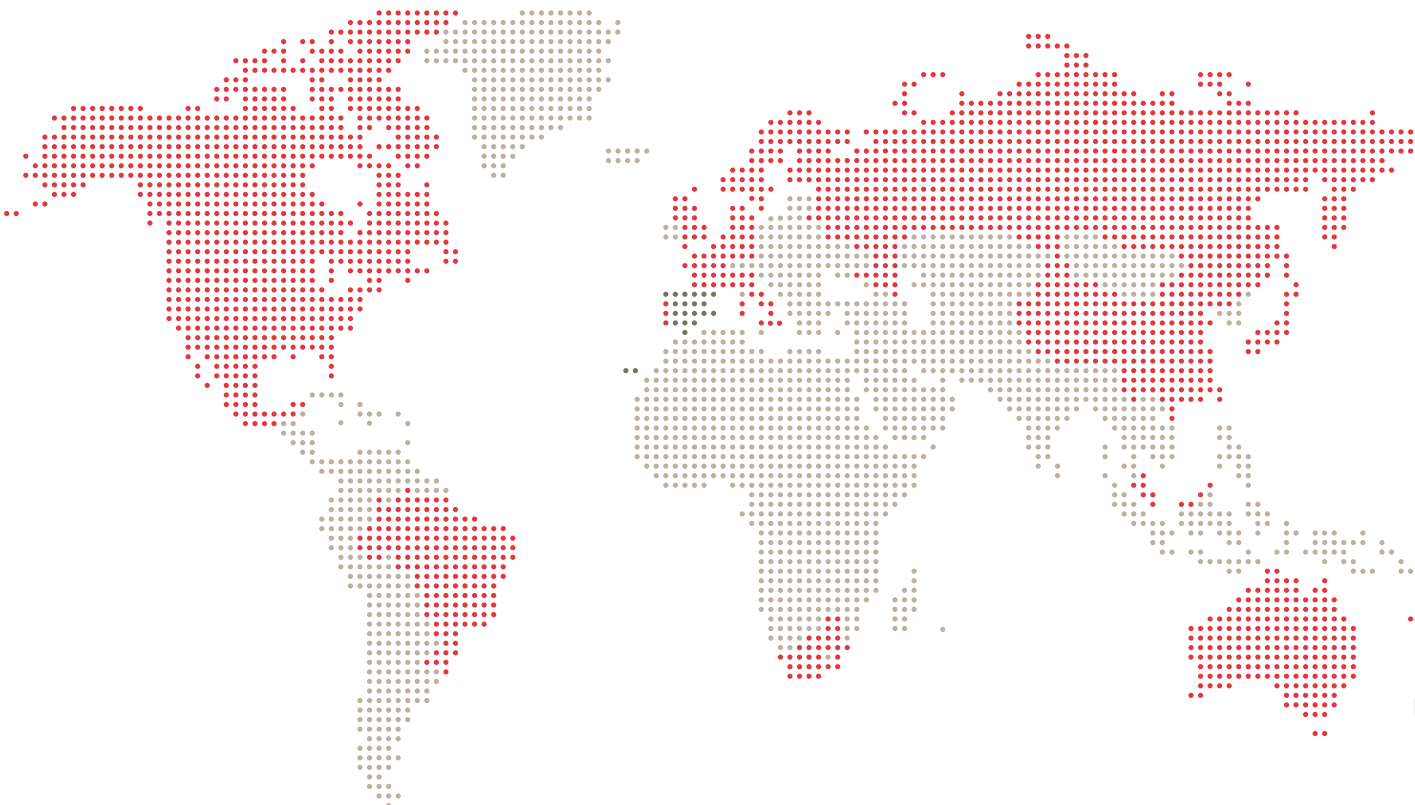
## LES DIFFÉRENTES SORTES DE JAMBON AFFINÉ ESPAGNOL

En Espagne, en se basant sur l'origine raciale du porc, il existe deux sortes de jambons affinés bien différenciés : Porc Blanc et Porc Ibérique.

JAMBON DE PORC BLANC	JAMBON DE PORC IBÉRIQUE
	
<b>PRODUCTION</b>	
<b>90%</b>	<b>10%</b>
<b>ORIGINE RACIALE DU PORC</b>	
Normalement Duroc, Piétrain, Landrace ou Large White.	Porc Ibérique. Son élevage et son exploitation sont aujourd'hui restreints à l'Ouest et au Sud-Ouest de l'Espagne
<b>L'ALIMENTATION DU PORC</b>	
Aliments composés élaborés en majorité avec des céréales.	Aliments composés élaborés en majorité avec des céréales Ce régime est combiné, dans certains cas avec leur alimentation naturelle en pacage, où ils mangent des glands, de l'herbe et pâturage en général.
<b>L'AFFINAGE DU JAMBON</b>	
Consorcio Serrano minimum de 9 mois. (certification S.T.G. + Certification Consorcio). Jambon cru moins de 7 mois (sans aucune certification). Jambon Serrano 7 mois. (S.T.G).	De 14 à 36 mois environ.
<b>L'APPELLATION</b>	
Jambon <b>Consorcio Serrano</b> , Jambon cru, Jambon serrano,...	Jambon ibérique.

# Présence internationale du Jambon Consorcio Serrano

Depuis 1990, le Jambon Consorcio Serrano s'est positionné sur les marchés internationaux comme la référence d'un produit espagnol de grande qualité.



FRANÇAIS

## PRINCIPALES DIFFÉRENCES AVEC D'AUTRES JAMBONS EUROPÉENS

ESPAGNE	FRANCE	ITALIE
<b>PRINCIPALES APPELLATIONS</b>		
Consorcio Serrano.	Bayonne.	Parma, San Daniele.
<b>PROCESSUS D'ÉLABORATION</b>		
Minimum 9 jusqu'à 24 mois. Non fumé.	De 7 à 12 mois. Non fumé.	De 12 à 18 mois. Non fumé.
<b>UTILISATION DU SEL</b>		
On couvre totalement les jambons. 6 à 15 jours.	Superficiellement. 20 à 30 jours.	Superficiellement. 20 à 30 jours.
<b>FORMATS LES PLUS COURANTS</b>		
Avec pied et couenne découpée en forme de V. (également sans os).	Sans pied et avec couenne. (également sans os).	Sans pied et avec couenne. (également sans os).
<b>TEXTURE, COULEUR ET SAVEUR</b>		
Contenu en humidité inférieur. Texture plus consistante. Infiltration de graisse. Couleur pourpre. Saveur intense.	Contenu en humidité supérieur. Texture plus molle. Peu d'infiltration de graisse. Couleur rosée. Saveur douce.	Contenu en humidité supérieur. Texture plus molle. Peu d'infiltration de graisse. Couleur rosée. Saveur douce.

## GARANTIES NUTRITIONNELLES DU JAMBON **Consortio Serrano**

Le Jamón Serrano est un aliment de grande valeur nutritive, recommandé pour toutes sortes de régimes et pour tous les groupes de populations.

Le Jambon **Consortio Serrano** garantit un produit traditionnellement naturel, il est riche en :

- Protéines qui apportent tous les acides aminés essentiels, que l'organisme ne peut pas synthétiser.
- Acides gras, notamment l'acide oléique, qui aident à améliorer le niveau du mauvais cholestérol, LDL.
- Source naturelle de sodium.
- Vitamines des groupes B (B1, B3 et B6) fondamentales pour le bon fonctionnement de notre métabolisme et qui aident à la prévention de maladies cardiovasculaires.
- Minéraux : calcium, phosphore, zinc et fer.

Le Jambon Serrano est un aliment de faible valeur calorique, ce qui en fait un produit adéquat pour des régimes hypocaloriques.

## CONSEILS DU CONSORCIO DEL JAMÓN SERRANO ESPAÑOL POUR UNE MEILLEURE CONSOMMATION

Grace à son agréable texture, son goût incomparable et son arôme exclusif, le Jambon **Consortio Serrano**, peut se consommer soit en tranches fines ou bien en dés, en s'harmonisant avec toutes sortes de plats comme : paella, omelette, salades, pâtes, sandwiches, œufs sur le plat et frites, pain à la tomate "pan-tumaca"...



***Si vous voulez surprendre votre famille ou vos amis,  
donnez une touche de "Consortio Serrano" à vos plats préférés !***



**Consorcio Serrano**

Exclusive Signature

[www.consorcioserrano.com](http://www.consorcioserrano.com)

FOODS  
*from* SPAIN