



Consorcio Serrano

Exclusive Signature

¿Cómo reconocer un jamón Consorcio Serrano?

Siempre podrá reconocer al Jamón Consorcio Serrano por su Exclusive Signature  y por el código individual asignado por el Consorcio del Jamón Serrano Español.

1

Código individual para cada jamón.



2

Logo en producto para cada porción de jamón.



3


Sello a fuego grabado sobre la piel.
Exclusive Signature .



Argumentario

CONSORCIO DEL JAMÓN SERRANO ESPAÑOL

¿Cuáles son las señas de identidad de un Jamón Consorcio Serrano?

- **Tradición y autenticidad.** El jamón serrano forma parte esencial de la gastronomía y de propia cultura española.
- **Saber Hacer.** Resultado de la experiencia acumulada a lo largo de los siglos de los mejores maestros jamoneros.
- **Producto 100% español.** Producto elaborado siempre en España y con materia prima 100% española.
- **Un Jamón Único.** Los jamones Consorcio Serrano, con una curación mínima de 9 meses, se distinguen por su aspecto, su textura, su olor y sabor; y por una presentación impecable.
- **Selección.** Seleccionamos los jamones uno a uno. Sólo los mejores jamones serranos pueden ser comercializados como Consorcio Serrano.
- **Control de Calidad.** Una auditoría anual a todas las fábricas de los socios unida a la inspección continuada durante todo el proceso son la garantía de la calidad de los jamones Consorcio Serrano.
- **Un sello exclusivo.** Sólo los jamones Consorcio Serrano están sellados a fuego con su Exclusive Signature  y llevan una etiqueta de control emitida por el Consorcio del Jamón Serrano Español a través de una numeración que certifica que han sido producidos de acuerdo a un riguroso proceso de elaboración.
- **Experiencia.** Con más de 20 años promoviendo la exportación de jamones de alta calidad Consorcio Serrano en más de 80 países.
- **Respaldo.** Al Consorcio del Jamón Serrano Español pertenecen las mejores empresas jamoneras de España, todas ellas debidamente certificadas.

¿Qué es el Consorcio del Jamón Serrano Español?

Es una asociación de las más importantes empresas jamoneras de España que garantiza que todo Jamón Serrano comercializado bajo la contra marca Consorcio Serrano cumple con las más exigentes normas de calidad.

Sólo una producción limitada de jamones se hace acreedor de la Exclusive Signature .

¿Qué garantiza un Jamón Consorcio Serrano?

La selección pieza a pieza, hace que todos los jamones Consorcio Serrano mantengan unas características de calidad, textura y sabor homogéneas, lo que garantiza la satisfacción y fidelidad del consumidor final.



Consorcio Serrano

Exclusive Signature

Formatos que le ofrece el
Consorcio del Jamón Serrano Español

PATA



TRADICIONAL



BLOC



BARQUETA



GARANTÍAS DEL JAMÓN Consorcio Serrano

PAÍS DE ORIGEN	España
PROCESO DE SALAZÓN	6 a 15 días
CURACIÓN	9 a 24 meses
CERTIFICACIÓN PRIVADA	Consorcio del Jamón Serrano Español
CERTIFICACIÓN EUROPEA	E.T.G.
PESO DE LA PIEZA (CON HUESO)	A partir de 6.5 kg
TEXTURA	Firme
COLOR	Rojo púrpura
SABOR	Intenso

CERTIFICACIONES QUE GARANTIZAN EL SELLO A FUEGO Y LA ETIQUETA DE CONTROL DEL JAMÓN Consorcio Serrano

ORIGEN DE LA DENOMINACIÓN	Carácter tradicional, histórico y con label de calidad privado.
NORMATIVA DE REFERENCIA	Reglamento 509/06 comunitario. Normativa de calidad privada (última modificación 31/05/02).
CONTRAMARCA DE CALIDAD	Sello a fuego sobre el producto final (pieza entera). Etiqueta de control numerada. Logo de Consorcio del Jamón Serrano Español. Distintivo comunitario genérico "E.T.G."
ALCANCE DE LA PROTECCIÓN LEGAL	En toda la U.E. y como registro de marca en la mayoría de los países terceros.
PROCEDENCIA DE LA MATERIA PRIMA (JAMÓN FRESCO/CONGELADO)	Sólo español.
LUGAR DE ELABORACIÓN	España.
PERIODO MÍNIMO DE CURACIÓN EXIGIDO	36 semanas constatado en inspecciones periódicas (252 días). (Media constatada de 48 semanas).
MERMA MÍNIMA EXIGIDA (SOBRE PESO EN FRESCO)	34%
CONTENIDO GRASO (ESPESOR DE GRASA EN LA CONFLUENCIA DE BABILLA Y PUNTA)	Mínimo 1 cm. Además valoración del contenido graso de la pieza en su conjunto en el momento de la inspección.
LEGISLACIÓN SOBRE CONSERVANTES	Solo válidos: E-250; E-252; E-300 (con límites fijados en la directiva comunitaria 95/2).
PRESENTACIÓN EN PRODUCTO FINAL	Jamón entero corte "V" (c/p y s/p). Todas las modalidades en deshuesado (menos porciones en 1/4). Semideshuesado. Loncheado.
SISTEMA DE CONTROL	Certificación de producto por organismo acreditado EN-45011. Auditorias periódicas de proceso CONSORCIO en cada planta de elaboración. Inspección final del producto, PIEZA A PIEZA.
NÚMERO DE PIEZAS CONTROLADAS PARA EXPORTACIÓN	625.000 estimación anual.

www.consorcioserrano.com

LA EXCLUSIVE SIGNATURE "S" ASÍ COMO LA ETIQUETA DE CONTROL NUMERADA, SON LA GARANTÍA EN LA QUE TODO BUEN COMERCIANTE Y EXIGENTE CONSUMIDOR DEPOSITA SU CONFIANZA.

