

Consortio Serrano Presseinformationen 2016

INHALT

Mitgliederübersicht des CJSE	2
CJSE – Qualitätsverband für echten Jamón Serrano aus Spanien	3
CJSE-Serrano-Schinken – Nur echt mit dem Gütesiegel	5
CJSE-Serrano – Lange Tradition für einzigartigen Geschmack	7
CJSE – Aktuelle Marktdaten	9
Bildübersicht	10

Ansprechpartner in Deutschland:

H-ZWO Agentur für Kommunikation GmbH
Bernd Hornung
Fon: +49 221 933300-56

Mail: pr@consorcioserrano.de

www.consorcioserrano.de

Mitglieder des Consorcio del Jamón Serrano Español 2016

Das Consorcio del Jamón Serrano Español hat aktuell 30 Mitglieder:



Hintergrund und Qualität

CJSE – Qualitätsverband für echten Jamón Serrano aus Spanien

Das „Consorcio del Jamón Serrano Español“ sorgt seit 1990 für geprüfte Qualität und professionelle Vermarktung der spanischen Schinkenspezialität. Die hier organisierten Produzenten repräsentierten im Jahr 2014 10% der spanischen Ausfuhren von luftgetrocknetem Schinken nach Deutschland.

Das „Consorcio del Jamón Serrano Español“ (CJSE) ist ein Verband spanischer Serrano-Produzenten. Die Unternehmen schlossen sich 1990 in Madrid zu einer freiwilligen Organisation zusammen, um ihre nach traditionellem Verfahren hergestellten Serrano-Schinken weltweit gemeinsam zu vermarkten. Das Consorcio führt seine Geschäfte aus einer Geschäftsstelle in der spanischen Hauptstadt Madrid unter der Kontrolle eines Vorstands, der alle drei Jahre von der Hauptversammlung der Mitglieder gewählt wird. Der Verband vereint führende Unternehmen bei der Produktion und dem Export von Serrano-Schinken. Alle Partner müssen bestimmte Herstellungsverfahren nachweisen, die eine gleichmäßig hohe Qualität zum Ziel haben.

Das Ergebnis sind hochwertige Serrano-Schinken. Nur sie dürfen das nummerierte Gütesiegel des „Consorcio del Jamon Serrano Español“ tragen. Und nur Mitglieder des CJSE dürfen das Markenzeichen des Qualitätsverbands auf Umverpackungen zeigen. Damit verbunden sind klare Vorgaben:

- Erfüllung der Qualitätsrichtlinie des „Consorcio del Jamón Serrano Español“
- Europäische Zertifizierung „ETG“ für garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.), mit der die Bezeichnung „Jamón Serrano“ geschützt ist.
- Vergabe einer fortlaufenden Kontrollnummer für jeden Schinken als Qualitätsgarantie

Strenge Vorgaben aus der Qualitätsrichtlinie

Alle CJSE-Partner müssen die Qualitätsrichtlinie des Verbands erfüllen und sich dafür regelmäßigen Kontrollmechanismen durch seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unterziehen. Gemäß der Richtlinie sind regelmäßige Kontrollen der Anlagen durch **Inspektionen** und **Audits** der Produktionsstätten, des Produktionsprozesses und des Endprodukts vorgeschrieben. Da sie das wirtschaftliche Eigeninteresse aller Mitglieder

gleichermaßen betreffen, werden die Ergebnisse der Audits von allen Partnern sehr genau beobachtet, in gemeinsamen Sitzungen intensiv diskutiert und vom Vorstand des Verbands beurteilt.

Die **Herstellung** der ConsorcioSerrano-Schinken erfolgt über den gesamten Produktionsprozess geografisch ausschließlich in Spanien. Sie unterliegt der europäischen Gesetzgebung ebenso wie spanischen Regulierungen und Normen.

Die **Mindestreifedauer** der ConsorcioSerrano-Schinken hängt von deren jeweiligem Gewicht ab und darf auf keinen Fall unter 10,5 Monaten ab dem Zeitpunkt des Pökels liegen. Die durchschnittliche Reifedauer beträgt jedoch 12 Monate.

Der reifebedingte **Gewichtsverlust** muss mindestens 34 % des Frischfleischgewichts betragen.

Schinken, die hinsichtlich der **Qualität**, ihrer **Form** und dem **Aussehen** nach nicht den Vorgaben entsprechen, dürfen das Gütesiegel des Consorcio nicht tragen.

Bildmaterial



Das Logo des „Consorcio del Jamón Serrano Español“.

CJSE- Bild 1 / CJSE Logo

Marke und Markenzeichen

Gütesiegel garantiert Qualität und Exklusivität

Die Produzenten des „Consortio del Jamón Serrano Español“ bieten dem Verbraucher authentischen Serrano-Schinken aus 100 Prozent spanischem Rohmaterial, der sich in Geschmack und Textur von allen anderen luftgetrockneten Schinken unterscheidet. Eindeutige Produktvorschriften, regelmäßige Prüfungen und strenge Qualitätskontrollen sowie die Einzelauswahl der Stücke garantieren den unverwechselbaren Geschmack unter dem Gütesiegel „ConsortioSerrano“.

Das eigene Gütesiegel mit dem Logo des Consortio in Form eines stilisierten „S“ bürgt dafür, dass CJSE-Serrano-Schinken nach den anspruchsvollen Qualitätsrichtlinien des „Consortio del Jamón Serrano Español“ hergestellt wurde und die strengen internen Qualitätskontrollen bestanden hat.

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

1. Beim ganzen Schinkenstück dient das auf der Vorderfläche mittig eingebrannte Siegel zur eindeutigen Kennzeichnung eines CJSE-Serrano-Schinkens, der von einem der 30 CJSE-Partner stammen kann.
2. Bei einer Verpackung mit Serrano-Scheiben darf das Logo des „Consortio del Jamón Serrano Español“ durch den Verpackungs- oder Handelspartner auf der Verpackung geführt werden.
3. Am ganzen Schinkenstück wird zudem durch den CJSE-Partner ein fortlaufend nummeriertes Kontrolletikett angebracht, das die eindeutige Rückverfolgbarkeit ermöglicht.

Nur eine limitierte Produktion des spanischen Serrano-Schinkens trägt das Gütesiegel „Consortio Serrano“. Es wird international einheitlich verwendet.

Bildmaterial



Das Gütesiegel in Form des Brandzeichens (links) und dem fortlaufend nummerierten Kontrolletikett (rechts).



CJSE- Bild 2 / Ganzer Schinken

CJSE- Bild 3 / Kontrolletikett



Geprüft und kontrolliert – Nur dann erhalten Schinken das typische Brandzeichen.

CJSE- Bild 4 / Qualitätskontrolle



Mit dem Gütesiegel erfüllt der Schinken die Qualitätsrichtlinie des „Consorcio del Jamón Serrano Español“.

Geschichte und Geschmack

Herkunft und Herstellung machen den ConsorcioSerrano unverwechselbar

Das traditionelle Herstellungsverfahren für „Jamón ConsorcioSerrano“ hat sich über Jahrhunderte bewährt. Die „Maestros Jamóneros“ (Schinkenmeister) verwenden ausschließlich frischen spanischen Schinken. Nur ausgesuchte Rohware kommt zum Einsatz. Die gesamte Produktion ist recht aufwändig und erfolgt sehr behutsam.

Der Herstellungsprozess beginnt mit der mikrobiologischen Stabilisierung des Schinkens durch niedrige Temperaturen und hohe Luftfeuchtigkeit.

Dann folgen drei Phasen:

Pökeln und Nachsalzen. Der frische Schinken wird mit Salz bedeckt. Das Salz wird absorbiert, entzieht die Feuchtigkeit und steigert die Haltbarkeit.

Trocknung und Reifung. Die Temperatur wird allmählich erhöht, die Feuchtigkeit reduziert. So löst sich ein Teil der Fette aus der schützenden Fettschicht und verteilt sich gleichmäßig im Muskelgewebe. Das führt zur typischen Farbe, zum besonderen Aroma und zum einzigartigen Geschmack.

Reifung in der Bodega. Während der anschließenden Lagerung in der Bodega in genau definiertem Klima erreicht „Jamón Serrano“ seine endgültige Reife. Die vorgeschriebene Mindestreifezeit beträgt 10,5 Monate, im Durchschnitt hat „Jamón ConsorcioSerrano“ allerdings ein ganzes Jahr Zeit, um zu einem zertifizierten Produkt zu reifen. Prüfer des „Consorcio del Jamón Serrano Español“ begutachten Schinken für Schinken. Sie zeichnen ausschließlich Serrano-Schinken, die die Anforderungen der Qualitätsrichtlinie erfüllen, mit dem Gütesiegel „ConsorcioSerrano“ aus.

Charakteristisch für Serrano-Schinken ist sein mageres Fleisch mit überwiegend mildem Geruch, den bei vielen Herstellern eine feine Röstnote begleitet. Der Geschmack ist sortentypisch aromatisch und oft leicht nussig. Winzig kleine „Reifekristalle“ treten zuweilen im Schinken auf. Dabei handelt es sich um die Aminosäure Tyrosin, ein natürlicher biologischer Bestandteil, der im Fleisch und in anderen proteinhaltigen Rohstoffen vorkommt. Tyrosin ist darum auch in vielen Nahrungsmitteln zu finden, die ähnlichen Reifungs-, Konservierungs- und Alterungsverfahren unterzogen werden (z.B.

beim Käse, dort auch Casein genannt). Sie sind nicht nur unbedenklich, sondern dienen Kennern oft als Zeichen besonderer Qualität.

Der hohe Proteinanteil des Serrano-Schinkens bei gleichzeitig geringem Fettanteil macht diese kulinarische Spezialität zu einem gesunden und für Diäten geeigneten Produkt. Serrano findet darum in Europa zunehmend neue Freunde gesundheitsbewusster Ernährung, die nicht auf Fleischprodukte verzichten möchten.

Bildmaterial



Die Lufttrocknung ist ein Qualitätsmerkmal im traditionellen Herstellungsprozess.

CJSE- Bild 5 / Lufttrocknung

Außenhandel

Zunehmender Export von luftgetrocknetem Schinken aus Spanien

Traditionell hergestellter luftgetrockneter Schinken aus Spanien ist international sehr erfolgreich. 2013 wurden nach Angaben des Spanischen Zolls weltweit 31.072 Tonnen exportiert, mit über 84,9% überwiegend in die Länder der EU-28. 8.579 Tonnen bzw. 27,61% der Gesamtexporte gingen nach Deutschland, das damit im Ranking der Exportmärkte den ersten Platz vor Frankreich (25,19%), Portugal (10,84%), Italien (4,7%), Belgien (3,57%) und den Niederlanden (3,39%) belegt. Nach Angaben des Consorcio del Jamón Serrano Español (CJSE) verkauften die Mitgliedsfirmen des CJSE im Jahr 2013 insgesamt 924.505 kg Serrano-Schinken mit Gütesiegel ConsorcioSerrano nach Deutschland, davon 64.779 kg (7%) mit Knochen, 666.619 kg (72,1%) ohne Knochen und 193.107 kg (20,9%) als geschnittene Ware. Preislich liegt Serrano-Schinken für den Verbraucher zwischen dem günstigeren Schwarzwälder und dem teureren Parmaschinken.

Bildübersicht

Bitte fordern Sie die im Dossier aufgeführten Bilder für Ihre Arbeit in hoher Auflösung direkt bei uns an.

CJSE- Bild 1 / CJSE Logo

CJSE- Bild 2 / Ganzer Schinken

CJSE- Bild 3 / Kontrolletikett

CJSE- Bild 4 / Qualitätskontrolle

CJSE- Bild 5 / Lufttrocknung

Kontaktdaten Agentur

H-ZWO Agentur für Kommunikation GmbH

Bernd Hornung

Fon: +49 221 933300-56

Mail: pr@consorcioserrano.de