

ИСПАНСКИЙ СЫРОВАЛЕННЫЙ ХАМОН

Подготовлено: Испанским Институтом Внешней Торговли (ICEX),
Отделом пищевой и с/х продукции - Мадрид

Дата: Август 2004

ОСНОВНЫЕ ДАННЫЕ ОТРАСЛИ

Введение

Испания, чье поголовье свиней достигает 23,5 млн. голов, стоит на четвертом месте в мире по производству свинины после Китая, США и Германии и на втором в Европе.

Качество и изобилие исходного сырья, соли и мяса, а также благоприятные климатические условия способствовали развитию в Испании идущей из глубины веков культуры соления и вяления мяса и рыбы кустарным способом. И хотя достаточно сложно проследить происхождение этого умения испанцев, совершенно ясно, что его слава и признание не ограничились Пиренейским полуостровом и нашли свое отражение в сохранившихся с римских времен летописях, в которых упоминаются и превозносятся окорока, производимые в «Гиспаниии».

С течением времени эта слава и признание только укрепились, и сегодня с уверенностью можно сказать, что Испания превратилась в страну в высшей степени «хамонную».

Хамон

В Испании производство хамона (сыровяленого окорока из задних свиных ног) состоит из кратковременного процесса соления свиного окорока и следующего за ним медленного процесса сушки и дозревания, который не может быть меньше 7 месяцев, а иногда может длиться даже годами. В отличие от процесса производства окороков в странах северной и центральной Европы испанский хамон, за исключением очень незначительного количества, не подвергается копчению.

Без всякого сомнения, хамон является самым ярким символом испанской гастрономии.

Классификация

Имея ввиду естественную географическую среду, где традиционно осуществлялось вяление хамона, - плоскогорья, т.е. сьерру, весь хамон нарицательно называли «хамон серрано». Однако, надо сразу заметить, что не все произведенные в Испании хамоны одинаковы. В первоначальной и основной классификации существует два четко различающихся вида хамона, чьи особенности зависят от породы свиней, из которых они произведены: хамон из иберийской свиньи (хамон иберико) и хамон из белой свиньи.

Кроме этой, чисто генетической классификации с присущими ей неотъемлемыми и ярко выраженными признаками, существует целый ряд факторов, как например: тип выращивания, питание, периоды и методы вяления и дозревания, производственные особенности регионов и т.п. Эти практически одинаковые параметры неодинаково влияют на конечный продукт, что дает возможность превращать сыровяленный хамон: хамон иберико или хамон серрано, - в продукт, обладающий неограниченными ароматическими, вкусовыми и структурными качествами.

Выделим некоторые основные характеристики этих двух видов:

Хамон иберико:

- Производится из иберийской свиньи: тысячелетней иберийской породы, последней

сохранившейся породы свиней на пастбищах Европы.

- Наиболее яркими отличительными чертами данной породы являются: утонченный силуэт, стройные длинные ноги, острая морда и, в целом, темная окраска шкуры и копыт, откуда и происходит популярный термин «пата негра», т.е. «черная нога», традиционно используемый для обозначения хамона, произведенного из свиней иберийской породы.

С другой стороны, данное определение тоже ошибочно, и создает путаницу, т.к. существуют разновидности иберийской свиньи, которая может иметь другой окрас (темно-бурый, белый и пятнистый, как манчадо де хабуго), а также существуют породы обычных свиней темной масти и с копытами темной окраски. (*)

- Обитает исключительно на юго-западе Пиренейского полуострова. В Испании зона производства охватывает провинции Касерес и Бадахос (в Экстремадуре), Уэльва (в Андалусии) и Саламанка (в Кастилье и Леоне).
- Метод выращивания носит, в основном, экстенсивный характер: свиньи пасутся на открытых пастбищах, питаются травами, корнеплодами, стерней и плодами, главным образом, желудями, злаковым фуражом и/или смешанным кормом, состоящим из желудей и фуража.
- Исходя из питания, полученного свиньей, хамоны классифицируются и подразделяются на:
 - Хамон иберико де бейота – это хамон из иберийской свиньи, откормленной желудями или на последнем этапе пасущейся на открытых выпасах;
 - Хамон иберико де ресебо – из свиней, выкормленных на растительном корме или в рационе которых на последнем этапе присутствовал растительный корм;
 - Хамон иберико де пьенсо – из свиней, выращенных на фураже или в рационе которых на последнем этапе присутствовал фуражный корм.
- Конечный продукт производится путем вяления в естественных условиях в соответствии с традиционными кустарными методами. Процесс вяления может занимать от 14 до 36 месяцев.
- Производство расположено в районах с подходящими климатом, где можно осуществлять вяление хамона в естественных условиях, и оно продолжает носить семейный и кустарный характер.
- Выпуск ограниченного количества продукции и высокие цены.
- По оценке мировых гастрономических специалистов испанский хамон считается самым лучшим не только среди сыровяленых окороков, но и одним из самых лучших деликатесов в мире.

(*) Действующие Нормативы Качества для хамона, палеты (сыровяленая лопатка, т.е. передние свиные конечности) и сыровяленого иберийского карбоната, произведенных в Испании, закреплены в Королевских Декретах RD 1083/2001 от 5 октября 2001 и RD144/2003 от 8 февраля 2003. Их целью является сохранение породы иберийской свиньи и её среды обитания (экосистемы), распространение достоверной информации среди потребителей, обзор рынка и поддержание порядка в сфере производства хамона иберико, а также установление нормативных рамок, способствующих стабильному развитию данного сектора.

В одном из последних дополнений к Королевскому Декрету 1082/01 о Нормативах Качества в разделе, посвященном маркировке, устанавливается, что: *среди прочего, Запрещается...использование термина «pata negra» (черная нога) на продуктах, несоответствующих настоящей нормативе.* Данная норматива вступит в силу с 15 апреля 2006 г. для иберийской палеты (лопатки) и с 15 апреля 2007 г. для иберийского хамона (окорока).

Хамон серрано:

- Производится из белой свиньи: породы, происходящей из Центральной Европы и улучшенной за счет скрещивания с такими плодовитыми породами, как: Дюрок (Duroc), Питрэйн (Pietrain),

Ландрас (Landrace) или Крупная Белая (Large White).

- Обитает и воспроизводится на территории всей Испании.
- Метод выращивания носит интенсивный характер: выкармливание свиней происходит в стойлах, в закрытом пространстве, ограничивая их в движениях во избежание потери веса. Необходимо питание на основе сложных растительных кормов, главным образом, на основе злакового фуража и срок выращивания меньший, чем у иберийской свиньи.
- Вяление и созревание происходит от 7 до 16 месяцев. Процесс контролируется и осуществляется в современных высокотехнологичных «сушильных» установках, которые воссоздают климатические и экологические условия естественного вяления и позволяют постоянно контролировать параметры качества и гигиены.
- Хамон серрано производится на территории всей Испании.
- Определение «хамон серрано» обладает уровнем защиты «Гарантированно Традиционный Продукт» (ETG) в соответствии со Регламентом 2419/1999 Европейского Союза (*)

(*) В 1999 г. Европейский Союз опубликовал Регламент 2419/1999, который закрепляет определение «Хамон Серрано» в Реестре Гарантированно Традиционных Продуктов согласно Регламенту Европейского Экономического Сообщества 2082/1992.

Таким образом, Хамон Серрано стал первым продуктом, обладающим защитой Гарантированно Традиционных Продуктов испанской пищевой промышленности и также всего Европейского Союза, с сохранением имени. Только производители, выполняющие установленные технические условия и сертифицированные международным и независимым контрольным органом, могут использовать зарегистрированное определение «Хамон Серрано» и символ ЕС.

Производство

Испания является мировым лидером по производству сыровяленых хамонов (окороков) и палет (лопатонок). В 2003 г. их производство достигло 41,5 млн. штук, из которых 86,5% приходятся на окорока и оставшиеся 13,5% на лопатки. Также Испания занимает первое место по их потреблению, которое составляет 5 кг на человека в год.

За последние пять лет рост совокупного производства данной продукции составил 29,13%.

Что касается видов продукции, то внутри совокупного производства продажи хамона и палет из белых свиней занимают доминирующую позицию (88,7%), оставшиеся 11,3% приходятся на хамон из иберийских свиней.

Производство Хамонов и Палет

	1999	2000	2001	2002	2003
Кол-во шт.	32 160 000	33 253 000	33 884 807	39 550 000	41 527 500

Источник: CONFECARNE

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХАМОНА И ПАЛЕТ ПО ТИПАМ ПРОДУКТА

Продукт	Шт. в 2003
Хамон из окороков белой свиньи	33 222 000
Палета из лопатки белой свиньи	3 612 893
Хамон Иберико всего, из которого:	2 699 287
Бейота	439 984
Ресебо	615 437
Пьенсо	1 643 866
Палета Иберика всего, из которой:	1 993 320
Бейота	370 758
Ресебо	448 497
Пьенсо	1 174 065
Общее количество	41 527 500

Источник: CONFECARNE

Что касается роста сбыта и увеличения продаж, то внутренний рынок демонстрирует явную тенденцию к повышению спроса на такую продукцию, как: хамоны серрано высшего качества и хамоны иберико.

Контроль качества

Имея ввиду неоднородность и возникающие иногда трудности в идентификации продукта, следует выделить те хамоны, которые достигли признания и защиты на уровне Европейского Союза и качество которых подтверждается следующими обозначениями, применяемыми в ЕС к некоторым прошедшим строжайший контроль сельскохозяйственным и пищевым продуктам: DOP (Denominación de Origen Protegida), т.е. «Гарантия наименования по происхождению», IGP (Indicación Geográfica Protegida), т.е. «Гарантия географического происхождения» или ETG (Especialidad Tradicional Garantizada), т.е. «Гарантированно традиционный продукт». На национальном уровне контроль качества и соблюдение норм и технологий осуществляется специальными регулирующими органами – Регулирующими Советами.

Далее представлены испанские хамоны, чье качество подтверждено вышеуказанными маркировками: Гарантия наименования по происхождению (DOP), Гарантия географического происхождения (IGP) и Гарантированно традиционный продукт (ETG):

Изготовленные из иберийской свиньи:

- DOP Guijuelo - Salamanca (Castilla y León): DOP Гихуэло - Саламанка (Кастилья и Леон)
- DOP Dehesa de Extremadura - Cáceres y Badajoz (Extremadura): DOP Дээса де Экстремадура – Касерес и Бадахос (Экстремадура)
- DOP Jamón de Huelva - Huelva (Andalucía): DOP Хамон де Уэльва - Уэльва (Андалузия)

Изготовленные из белой свиньи:

- DOP Jamón de Teruel - Teruel (Aragón): DOP Хамон де Теруэль –Теруэль (Арагон)
- IGP Jamón de Trevélez- Granada (Andalucía): IGP Хамон де Тревелес – Гранада (Андалузия)
- ETG Jamón Serrano - Toda España: ETG Хамон Серрано – вся Испания

В 2002 г. совокупные продажи хамонов и палет, защищенных наименованием по происхождению, превысило 49,39 млн. евро.

Независимо от гарантий и регулирования, применяемых Евросоюзом, в самой Испании существуют государственные и/или негосударственные организации, целью которых является проверка и контроль аутентичности конечного продукта, предназначенного как для национального потребителя, так и для международных рынков, и чья «сертификация и маркировка» являются гарантией правильного сырья, соблюдения норм производства и качества конечного продукта.

После того, как испанский сыровяленый хамон вышел на некоторые внешние рынки, Испанский Институт Внешней Торговли (ICEX) посчитал необходимым создать негосударственную независимую и некоммерческую организацию с четко обозначенными целями: способствовать международному признанию испанского хамона и гарантировать его качество на внешнем рынке.

Этот проект получил поддержку среди ассоциаций данного сектора и в результате были созданы следующие организации: Консорциум Хамона Серрано (Consortio del Jamón Serrano), Консорциум «Реал Иберико» по продвижению испанского Хамона Иберико (Real Ibérico) и Фонд «Хамон Серрано» (Fundación Jamón Serrano):

Консорциум Хамона Серрано. С 1990 г. эта независимая некоммерческая ассоциация объединяет основных производителей-экспортеров испанского «хамона серрано». Главной целью этой организации является продвижение хамона серрано среднего и высшего качества на международных рынках, а также посредством строгой системы контроля гарантировать качество продуктов, отвечающих стандартам качества Консорциума и защищенных его маркировкой. Лишь ограниченное количество хамона, произведенного из белых свиней, удостоивается эксклюзивной маркировки «Consortio de Jamón Serrano».

Консорциум по продвижению Испанского Хамона Иберико. С 1996 года эта независимая некоммерческая ассоциация объединяет наиболее известных производителей из всех регионов, где традиционно производится хамон иберико. Ее основной задачей является способствовать всемирному признанию хамона иберико, как одного из лучших продуктов Gourmet на рынке и гарантировать посредством маркировки «Real Ibérico» качество иберийских хамонов, экспортирующихся из Испании.

Фонд «Хамон Серрано» Это негосударственная некоммерческая организация, в задачу которой входит улучшать и развивать знания, имидж и потребление хамона серрано внутри страны, требуя от своих членов строгого соблюдения методов производства и переработки, установленных в технических условиях Гарантированно традиционного продукта (ETG) Хамона Серрано.

Промышленность

По своей структуре испанский сектор по производству сыровяленых хамонов и палет состоит, в основном, из малых и средних предприятий семейного типа и характеризуется почти отсутствием крупных предприятий. Последние статистические данные свидетельствуют, что приблизительно 80% предприятий производителей хамона, т.е. около 1600 компаний, имеют штат не превышающий 15 сотрудников. Крупные группы компаний обычно контролируют всю производственную цепочку.

Внешняя торговля

Основное развитие товарообмена в секторе сыровяленых хамонов и палет происходит между странами Европейского Союза. Испания занимает второе место, после Италии, в рейтинге европейских экспортеров.

Торговый баланс в испанском секторе сыровяленного хамона характеризуется ярко выраженным положительным сальдо.

И хотя объемы экспорта не столь велики, в последние годы наблюдается их небольшой, но стабильный рост.

Экспорт и импорт испанского сыровяленного хамона

ЭКСПОРТ (в тоннах)	1998	1999	2000	2001	2002	2003	% РАЗНИЦА 2003/2002
Хамон и палета	10 795	14 000	16 243	12 706	13 126	14 852	13,1
ИМПОРТ (в тоннах)	1998	1999	2000	2001	2002	2003	% РАЗНИЦА 2003/2002
Хамон и палета	750	960	1 143	900	2 115	2 023	-4,4

Основным направлением экспорта испанского сыровяленного хамона является Европейский Союз. Совокупный экспорт во Францию, Германию и Португалию составляет 75,8% от общего объема и 70,6% от общей стоимости испанского экспорта данного сектора.

И хотя в настоящее время сыровяленный хамон экспортируется на рынки более, чем 70 стран мира, отсутствие двусторонних торговых соглашений, которые бы позволяли осуществлять экспорт в больших и постоянных объемах в третьи страны, тормозит экспансию испанского сектора производства хамона.

ПОЛЕЗНАЯ КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ**Компании-экспортеры сыровяленного хамона**

На интернет-сайтах Консорциума Хамона Серрано ([Consortio del Jamón Serrano](#)) и Консорциума по продвижению Испанского Хамона Иберико ([Real Ibérico](#)) можно найти списки компаний-производителей и экспортеров хамона серрано и хамона иберико, состоящих в одном или в другом консорциуме соответственно.

Регулирующие Советы наименования по происхождению (D.O.P.)**Регулирующий Совет D.O.P. "Dehesa de Extremadura" («Дээса де Экстремадура»)**

Адрес: C/ Canovas del Castillo, 16, 2º (Lonja Agropecuaria Extremadura)

06800 MÉRIDA (Badajoz) Spain

Тел.: + 34 924 33 02 03

Факс: + 34 924 33 09 59

E-mail: info@dehesa-extremadura.com

Web: www.dehesa-extremadura.com (на испанском и английском языках)

Регулирующий Совет D.O.P. " Guijuelo" («Гихуэло»)

Адрес: C/ Filiberto Villalobos, 4

37770 GUIJUELO (Salamanca) Spain

Тел.: + 34 923 58 15 14

Факс: + 34 923 58 00 97

E-mail: consejo@jamonguijuelo.e.telefonica.net

Web: <http://www.jamonguijuelo.org/> (на испанском и английском языках)

Регулирующий Совет D.O.P "Jamón de Huelva" («Хамон де Уэльва»)

Адрес: Plaza de Doña Elvira s/n

21200 ARACENA (Huelva) Spain

Тел.: + 34 959 12 79 88

Факс: + 34 949 12 68 69

E-mail: info@jamondehuelva.com

Web: www.jamondehuelva.com (на испанском и английском языках)

Регулирующий Совет D.O.P "Jamón de Teruel" («Хамон де Теруэль»)

Адрес: Avda. Segundo, 52, 3º

44992 TERUEL - Spain

Тел.: + 34 978 61 89 40

Факс: + 34 978 61 89 41

E-mail: consejo@jamondeteruel.com

Web: www.jamondeteruel.com

Регулирующий Совет по географическому происхождению I.G.P. "Jamón de Trevélez" («Хамон де Тревелес»)

Адрес: Plaza Francisco Abellán, s/n

18417 TREVÉLEZ (Granada) Spain

Тел.: + 34 958 85 85 82

Факс: + 34 958 85 89 03

E-mail: info@interjamon.com

Web: www.interjamon.com (на испанском, английском и французском языках)