

noticias del Jamón serrano



PUBLICACIÓN TRIMESTRAL DE LA FUNDACIÓN DEL JAMÓN SERRANO Nº11 MARZO 2007

Espectacular crecimiento de la Fundación el pasado año

La Fundación Jamón Serrano ha experimentado un espectacular crecimiento durante el año 2006, reflejado en la comercialización de contraetiquetas de piezas y porciones.

Los datos finales de este año, con la comercialización de casi 2.900.000 jamones (2.200.000 jamones en piezas y 700.000 en otras presentaciones), permiten asegurar

que el crecimiento general supera un 32% respecto al ejercicio 2005.

De manera más descriptiva, la evolución de las contraetiquetas de la FJS queda definida en el cuadro

Estos datos reflejan el interés del sector productor por diferenciar sus producciones en función de su calidad, aportando al consumidor la garantía de curación que las contraetiquetas definen.

	Piezas marcadas	Piezas equivalentes por porciones	Total piezas equivalentes
2004	1.786.000	330.795	2.116.795
2005	1.732.000	450.080	2.182.080
2006	2.186.000	706.818	2.892.818



La Fundación participa en la Food Quality Certification Conference en Bruselas

La Fundación ha participado en la Food Quality Certification Conference, que organizada por la Comisión Europea se ha celebrado en Bruselas los pasados días 5 y 6 de febrero.

En estas Jornadas se ha debatido sobre el pasado, presente y futuro de las Denominaciones de Origen, y la Fundación Jamón Serrano ha dispuesto de un espacio promocional donde se atendió e informó a los visitantes sobre nuestro producto, con sus correspondientes degustaciones.

El stand de la Fundación fue visitado también por la comisaria, Mariann Fischer Boel, diferentes

representantes de la Dirección General de Agricultura de la UE y representantes del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y de algunas Comunidades Autónomas, así como otros representantes de Gobiernos de países miembros de la UE.



El Jamón Serrano, invitado en el III Foro Europeo sobre Calidad Alimentaria

El Secretario de la Fundación, José Ramón Godoy, ha participado como ponente en el III Foro Europeo sobre Calidad Alimentaria, celebrado en Madrid y organizado por la Fundación italiana Qualivita.

La ponencia impartida por el Secretario se tituló "Estrategia de promoción del Jamón Serrano ETG en el mercado nacional e internacional", en la que se expuso la voluntad creciente de la Fundación para dedicar esfuerzo promocional en el mercado exterior, sin abandonar la continua estrategia promocional en el mercado interior.



Homenaje a los jamones italianos y españoles en Madrid

La Academia Italiana de la Cocina celebró en el pasado mes de febrero en el Instituto Italiano de Cultura, en Madrid, la Jornada titulada "La carne de cerdo en la tradición gastronómica italiana y española: Encuentro con el Jamón", un gran homenaje a cuatro de los mejores jamones del mundo, los italianos Parma y San Danielle y los españoles Huelva y Serrano, protagonistas de una deliciosa degustación.

Como señaló el director de la Academia Italiana, Giuseppe dell'Osso, el encuentro ha sido "una especie de declaración conjunta para reivindicar la tipicidad agroali-



mentaria y un cierto patriotismo gastronómico, según el cual España e Italia deben estudiar todos los elementos de complementariedad entre sus respectivos jamones. Es

magnífica la oportunidad de poder catarlos conjuntamente para apreciar su diversidad".

Por parte de la Fundación Jamón Serrano intervinieron José Ramón Godoy, quien estableció las diferencias entre el Serrano y el Ibérico y destacó que "el carácter de Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) no tiene vinculación con el territorio sino que protege una receta y una forma de elaboración".

Destacó también que "el Serrano es muy proteico, sus grasas son equilibradas, es rico en vitamina B y en oligoelementos, como hierro y cinc, además de muy digestivo e hipocalórico.

Estrategia de actuación de la Fundación para 2007

La Fundación Jamón Serrano ha definido el Programa de Actuación previsto para el ejercicio 2007. Estas actuaciones han sido estructuradas en dos áreas:

a. Promoción: la Fundación tiene prevista una partida de 500.000 euros para actividades de promoción durante 2007. Estas actividades dirigidas al mercado nacional e internacional, están basadas en un Programa de Información al Consumidor Infantil y presencia en ferias nacionales e internacionales para promover la apertura y consolidación de mercados internacionales.

b. Mejora de la Calidad: se plantea desde la Fundación establecer un programa de control de la calidad de los productos comercializados con su contramarca con el objetivo de incrementar el valor cualitativo de nuestro producto. Este programa incluye la inspección en puntos de venta (comprobación del incorrecto etiquetado y valoración organoléptica de Jamón Serrano), tanto en España como en otros países. Esta actuación complementa la puesta en marcha de un sistema de



control de calidad propio de la Fundación para la inspección en centros de elaboración.

Todas estas actuaciones van a quedar complementadas con la realización de estudios de interés sectorial, como la caracterización en oligoelementos del Jamón Serrano y la influencia de la

Toxoplasmosis en el Jamón Serrano.

Asimismo, se mantendrá la actividad que ha ido desarrollándose durante los últimos años, incluyendo la comunicación con las administraciones públicas, con los grupos de distribución y con otros agentes relacionados con el sector.

El Jamón Serrano de la Fundación gana puestos en la distribución

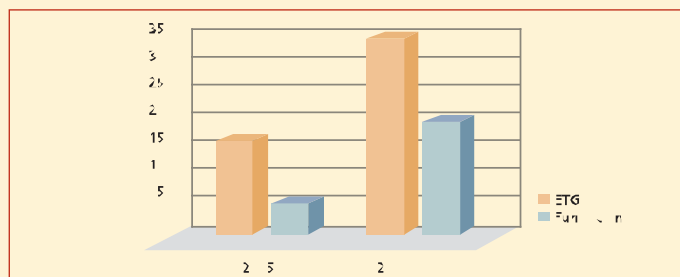
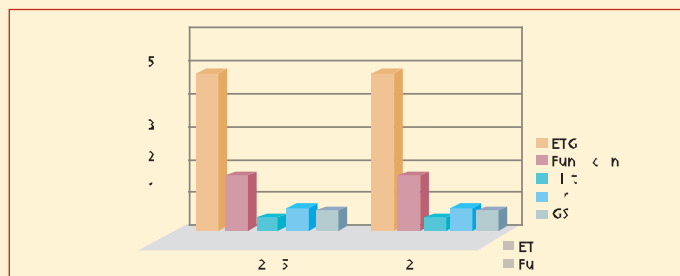
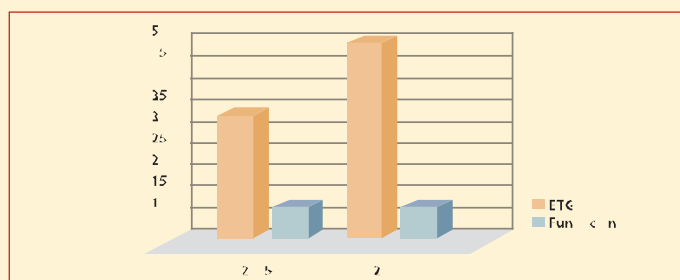
El Jamón Serrano perteneciente a la Fundación gana enteros ante la distribución como lo demuestran los datos recogidos por Biotecnal en 2006 comparándolos con los datos de ventas de otros jamones curados de cerdo blanco.

Así, en las inspecciones realizadas en los diferentes puntos de venta de la distribución nacional se aprecia un aumento de la implantación del Jamón de la Fundación en piezas enteras, y entre las tres categorías que ofrece esta marca se puede observar un descenso paulatino de la etiqueta Plata a favor de unas piezas de mayor calidad de las etiquetas Oro y Gran Serrano. (Cuadro I)

Destacar que en 2005 en los lineales dominaban las referencias de primeras marcas en cuya denominación no figuraba la de Jamón Serrano, constatándose en 2006 un aumento apreciable de jamones (57,80%) con la referencia ETG y también de los productos bajo label Fundación Jamón Serrano. (Cuadro II).

Por otro lado, en los mostradores de venta asistida se observó el pasado año una mayor exposición de centros de jamón curado de cerdo blanco. En concreto, la implantación de centros deshuesados de piezas ETG fue del orden del 45%, 15 puntos por encima de la campaña anterior.

Este incremento se observó asimismo en los productos con label Fundación Jamón Serrano, que desde un 5% en 2005 del total del 15% ETG, se colocó en el pasado año en un 20% del total del 35% ETG vendido. (Cuadro III).



La calidad del jamón serrano

El jamón español es el mejor del mundo. Así está reconocido universalmente y, este hecho, ha sido la causa principal de que la calidad exigida por los consumidores sea cada vez más alta. A la demanda ha respondido muy eficazmente la industria, que ha tomado las medidas oportunas para estudiar a fondo el problema, para hacer que los jamones tengan mejores características sensoriales y cumplan todos los requisitos que exige la seguridad alimentaria.

La materia prima

Cada vez se utilizan animales más apropiados para la producción de tan preciado alimento, lo que se ha conseguido utilizando ejemplares, de mejor conformación, gracias a una muy buena selección genética, de más peso, más "hechos", con mejor estructura muscular, a los que se les ha proporcionado una alimentación adecuada, que hace que sus músculos se infiltren mejor de grasa.

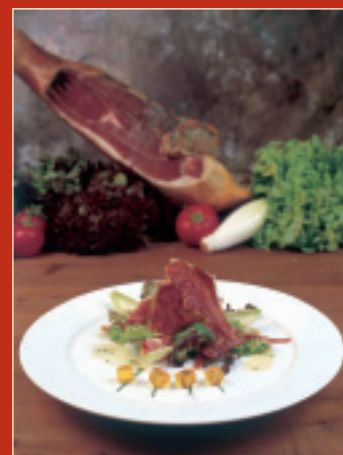
El proceso de curación

El mejor conocimiento de la maduración del jamón permite que controlando adecuadamente la temperatura, la aireación y el nivel de luz se obtenga un producto de más calidad, a costa muchas veces de prolongar el proceso, para que la transformación de la grasa y las proteínas (lipólisis y proteólisis) de la carne den lugar a un excelente producto, en el que ha mejorado de forma extraordinaria el sabor, se han desarrollado los aromas, se ha obtenido una textura más suave, menos fibrosa, que hace que el producto casi se deshaga en la boca y además, muy fácilmente digerible, dispuesto a ceder todos los nutrientes que atesora que son muchos y muy importantes.

Un producto muy natural

Las mejoras tecnológicas han permitido no utilizar ningún aditivo, proporcionando por lo tanto un producto totalmente natural, lo que unido al mejor conocimiento y control del proceso microbiológico, hace menos necesaria la utilización de sal, dando, como consecuencia, un producto más dulce, en el que se aprecian mucho mejor los aromas y los sabores.

Esta **Especialidad Tradicional Garantizada**, que cumple todos y cada uno de los requisitos, que la legislación exige para disfrutar de este título, es consecuencia del importante esfuerzo que ha hecho la **Fundación Jamón Serrano** y los resultados son evidentes por la mejor valoración del mercado, tanto nacional como el exterior, lo que permite que, día a día, las exportaciones aumenten y el producto sea más y mejor conocido



El Jamón Serrano

y las dietas hiper o hipoproteicas



En algunos casos los especialistas en nutrición pueden recomendar hacer algunas modificaciones en la dieta que cambian el equilibrio de los distintos nutrientes, aumentando o disminuyendo el contenido en proteínas, por ejemplo. Estos cambios en la dieta se recomiendan en algunas ocasiones en las que es necesario perder un poco de peso o en ocasiones en las que por motivos de salud así sea aconsejable.

Según las recomendaciones de la OMS sobre necesidades proteicas, se debe de incluir 0,8 g proteína/kg de peso al día en la dieta, siendo el mínimo recomendado de 0,6 g proteína/kg de peso.

Si por alguna razón nuestro médico o especialista en alimentación nos recomienda llevar una **dieta hipoproteica** (es decir con baja cantidad en proteínas), esta dieta tendrá que tener menos de 0,8g de prot / Kg. / día. Además, se aconseja que esta cantidad de proteína sea de alto valor biológico, ya que es menor que la de una dieta normal. Aquí es donde toma gran importancia el Jamón Serrano, ya que las proteínas que contiene son de gran valor biológico, es decir, que tienen todos los aminoácidos que el organismo necesita. Incluir un poco de Jamón Serrano en las dietas hipoproteicas puede ser recomendable

Las proteínas son necesarias en nuestra dieta ya que nuestro organismo las necesita para ayudar en la recuperación del desgaste diario de las células y diferentes estructuras de nuestro organismo. Por ello, nuestra dieta además de ser variada, sana y equilibrada, debe de aportar entre un 10 y un 15% de la energía que provenga de las proteínas, salvo si no es por alguna recomendación de nuestro médico o especialista.

En el extremo opuesto a las dietas hipoprotéicas están las dietas en las que la cantidad de proteínas se ve aumentada de alguna manera: las **dietas hiperproteicas**. Este aumento de la cantidad de proteínas en la dieta puede ser recomendable en niños y adolescentes. En esta etapa de la vida sus cuerpos sufren un crecimiento acelerado en el que sobre todo su masa muscular va creciendo y aumentando. Para este crecimiento, tanto de los músculos como de los órganos, es necesario un aporte de proteínas que asegure un perfecto desarrollo de los mismos. Y además, que estas proteínas sean de una alta calidad biológica para que los niños no tengan carencias de ningún tipo.

El Jamón Serrano cumple a la perfección esta última premisa, ya que al tener proteínas de una alta

calidad biológica colaboran en un perfecto desarrollo de niños y adolescentes. Por supuesto nunca debemos olvidar que siempre hay que seguir una dieta equilibrada, variada y sana. El incluir en esta dieta el Jamón Serrano para aumentar el aporte de proteínas de gran valor para los niños y adolescentes puede ser bastante recomendado.

Además el Jamón Serrano es muy versátil, y lo podemos comer sólo, como un exquisito aperitivo, incluirlo en la merienda, como un sabroso bocadillo o acompañando diversos platos de verdura, pasta, pescados...

El Jamón Serrano es un alimento rico en proteínas de alto valor biológico, contiene 30.5 gramos de proteínas por cada 100 gramos de Jamón Serrano, lo que supone una muy buena fuente de proteínas de calidad. El Jamón Serrano puede incluirse en cualquier tipo de dieta saludable y equilibrada y para cualquier tipo de persona. Y no podemos olvidar que además de proteínas de alto valor para nuestro organismo también nos está aportando un interesante cantidad de vitaminas del grupo B y minerales como el hierro y el zinc.

Concepción Maximiano Alonso
(Dietista Nutricionista Sprim España)



- Vitolas, marchamos y corbatines. numerados y sin numerar.
- Etiquetas adhesivas y colgantes.
- Librillos de instrucciones, insertados o separados de las vitolas.
- También expositores para sobres de loncheados, carteles y displays en plástico para publicidad y campañas de marketing.



adhevesa
ADHESIVOS VERDE, S.A.

