

## La Fundación participa en la conferencia de alto nivel sobre política de calidad de la Unión Europea

El pasado mes de marzo, la Fundación del Jamón Serrano presentó su experiencia en la gestión y evolución de la Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) Jamón Serrano y sus propuestas para la proyección de futuro de este producto en la Conferencia de Alto Nivel sobre "Futuro de la política de calidad de los productos agrarios", celebrada en Praga y auspiciada por la Presidencia Checa de la UE. Con esta participación, la Unión Europea viene a reconocer a la Fundación como el Órgano Representativo de la ETG Jamón Serrano.

El secretario general de la Fundación, José Ramón Godoy, analizó la evolución de esta figura de calidad, desde el comienzo de las campañas de información sobre la ETG, y en sus propuestas de futuro hizo hincapié en la necesidad de poner en marcha un Órgano de Representación (consejo regulador) para impulsar el desarrollo, defensa, protección, mejora, proyección y promoción de la ETG. Igualmente, señaló la urgencia de mejorar el control del producto en puntos de venta: calidad y etiquetado, potenciar las campañas de información y promoción, así como



La ministra de Agricultura, Elena Espinosa y el secretario general de la Fundación, José Ramón Godoy durante la conferencia celebrada en Praga el pasado mes de marzo.

los acuerdos con la distribución para colaborar en la diferenciación y valorización de los productos amparados.

Esta conferencia contó con una alta representación institucional (la comisaria de Agricultura, Mariann

Fischer Boel, la ministra Elena Espinosa y los demás ministros de Agricultura de los países de la UE), y sus conclusiones serán tenidas en cuenta en las futuras propuestas legislativas comunitarias sobre la calidad de los productos agroalimentarios.

## La Fundación colabora en la realización de un estudio sobre la toxoplasmosis

La Fundación del Jamón Serrano, junto con la Asociación de Industrias de la Carne de España (AICE) y el Centro Tecnológico Andaluz del Sector Cárnico (TEICA), que ha iniciado su actividad recientemente en Cortegana (Huelva), ha puesto en marcha un ambicioso proyecto de enorme interés para el sector, para analizar la incidencia del *toxoplasma gondii* en los jamones serranos y su posible influencia sobre la salud de los consumidores, y en especial, sobre las mujeres embarazadas.

El proyecto, que se encuentra cofinanciado por la Junta de Andalucía, pretende obtener respaldo científico para desmitificar una creencia actual no demostrada científicamente y que causa grave trastorno en la comercialización del jamón serrano.

Los resultados que se obtengan de este importante estudio han de permitir conocer en profundidad y con base científica la ausencia de problemas derivados del consumo del jamón serrano sobre la salud.

# “Las Aventuras de Don Jamón Serrano de La Mancha”, nueva campaña en los colegios de Castilla-La Mancha

La Fundación inicia con “Las Aventuras de Don Jamón Serrano de La Mancha”, una nueva campaña informativa dirigida a los niños de Castilla-La Mancha, para explicarles las beneficiosas cualidades nutricionales que tiene el jamón serrano y la necesidad de incluirlo dentro de unos hábitos alimentarios saludables y una dieta equilibrada y apetecible.

La campaña se extiende de abril a junio, con un coste aproximado de 50.000 euros, y llegará a más de 25 centros escolares de Castilla-La Mancha y unos 5.000 alumnos. La campaña cuenta con el apoyo de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural de la Junta de Castilla-La Mancha, enmarcado dentro del plan de promoción de productos agroalimentarios de calidad.



Clemente Loriente, presidente de la Fundación, y Darío Dolz, delegado territorial de Agricultura y Desarrollo Rural, en la inauguración de la campaña.

## Ambiciosa actividad formativa y de promoción en España y en el exterior

La Fundación del Jamón Serrano va a abordar durante 2009 un ambicioso plan de promoción tanto en España como en los mercados exteriores. El coste de ejecución previsto para estas iniciativas es superior a 500.000 euros, e incluye tres tipos de actuaciones:

- Campaña informativa genérica sobre la ETG Jamón Serrano, en coordinación con la campaña del Ministerio de Ambiente, Medio Rural y Marino (MARM) dentro de su política de promoción de las figuras de calidad diferenciada, y, entre ellas, las ETGs (Especialidades Tradicionales Garantizadas).
- Campaña específica de promoción del Jamón Serrano de la Fundación, con marcado prota-



gonismo de la contraetiqueta y su vínculo con el concepto de máxima calidad.

- Junto con la Oficina de Exportación de la Carne de España (OECE), la Fundación estará presente en ferias de alto interés y organizará showrooms dirigidos a la prensa, distribución y restauración, en Europa y Sudamérica.

## La Fundación del Jamón Serrano en Fisalud

La Fundación participó a finales de 2008 en Fisalud Madrid, la principal feria dedicada a la salud, con presentaciones centradas en el jamón serrano y su integración en la Dieta Mediterránea. Durante estos actos, que congregaron a más de 400 personas, se valoró el alto interés nutricional del jamón serrano para todo tipo de perfiles de consumidor: niños, jóvenes, deportistas, mayores, etc., además de informar sobre sus bondades organolépticas, asociadas a una dieta saludable y sensorialmente apetecible.

Finalizadas las presentaciones, los asistentes recogieron obsequios de la Fundación, con muestras de jamón serrano y material informativo.



## Éxito de la campaña “Conoce el desayuno andaluz”

Tras el éxito de la primera parte de la campaña “Conoce el desayuno andaluz”, que se llevó a cabo a finales de 2008, durante los meses de marzo a abril se ha desarrollado la segunda fase, que ha llegado a otros 5.000 niños de colegios de toda Andalucía, con lo que se han alcanzado unas cifras de más de 100 colegios y 10.000 alumnos, con una gran cobertura informativa y la

presencia de los delegados provinciales de la Junta de Andalucía.

En los talleres nutricionales se ha enseñado a los niños la importancia de unos hábitos de alimentación saludable, incluido el desayuno y el interés que productos como el jamón serrano y otros tienen para su salud, ofreciéndoles pautas para prevenir la obesidad y fomentando el consumo de alimentos tradicio-

nales en lugar de otros procesados con perfiles nutricionales menos recomendables.

La campaña ha contado con el apoyo de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, y el patrocinio de la Fundación del Jamón Serrano, la IGP Tomate La Cañada-Níjar, y las DOP de Aceite de Oliva Virgen Extra Montoro Adamuz y Antequera.

# Etiquetado 2008, nuevas tarifas y planteamientos

El pasado año fue ejercicio complicado para toda la industria cárnica, y las empresas jamoneras en particular. El estallido de la crisis económica coincidió con la segunda mitad del año, precisamente la de mayor consumo de jamón, con lo que la negociación y las ventas para la campaña de Navidad fueron difíciles, y el consumidor se retrajo en productos como éste, que tiene un precio por "unidad de consumo" muchísimo más barato que la mayoría de los que componen la cesta de la compra, pero que para un sector de consumidores parece conservar todavía cierta aureola de producto elitista.

En este contexto de dificultad, durante 2008 se comercializaron con las contraetiquetas de la Fundación unos 3 millones de piezas equivalentes, con un consumo prácticamente estabilizado de jamón serrano en pieza, lo cual ha de considerarse un

éxito, ya que la tendencia del mercado nacional va inequívocamente hacia los formatos loncheados o porciones. En este tipo de productos, se registró una leve evolución.

La Fundación ha definido un programa ambicioso de actuación para trabajar a tres niveles: promoción, calidad y estudios de interés sectorial. Para poder desarrollar el proyecto de una manera eficaz y obtener buenos resultados y rendimientos se requiere una aportación activa por parte de los miembros de la FJS. Por este motivo, y tras bastantes años sin incrementar las cuotas, el Patronato ha optado por incrementar las tarifas, que pasan a ser de 1.180 euros de cuota anual y 0,21 euros por pieza etiquetada. Esta situación permitirá incrementar los fondos destinados a promoción y a mejora de calidad como pilares básicos para el desarrollo y fomento de la contramarca de la Fundación.

## Apuesta por la calidad

La Fundación del Jamón Serrano ha comenzado a ejecutar la Campaña 2009 de Control de Calidad de los productos etiquetados con su contramarca. La Campaña de Control mantendrá las directrices de años anteriores, reflejadas en el Reglamento Técnico de la FJS, manteniendo la inspección en puntos de venta e intensificará la inspección en centros de producción.

Esta campaña, cuyo objetivo es posicionar al Jamón Serrano de la Fundación en la cúspide de la calidad, estará coordinada por Julio Tapiador y su equipo de inspección y seleccionará, al menos, 20 centros de producción que se someterán a rigurosos controles que garanticen la calidad de los productos comercializados y el cumplimiento de las exigencias establecidas en el citado Reglamento.

## Ya es obligatorio el logotipo comunitario de las ETG

Desde el pasado 1 de mayo es obligatorio incluir el logotipo comunitario de las Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG) en el etiquetado de todos los jamones serranos que salgan al mercado bajo la denominación de esta figura de calidad de la Unión Europea (el Reglamento CE 509/2006 permite colocar el logo comunitario y/o la mención Especialidad Tradicional Garantizada). Esto no supone ningún cambio para los jamones de la Fundación, ya que la contraetiqueta de la Fundación Jamón Serrano incluye el logotipo comunitario.



- Vitolas, marchamos y corbatales. 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.



**b2Pack**  
business to pack

EM **aché**  
www.b2pack.com



# El Bocata de Jamón Serrano de la Fundación, Almuerzo y Merienda ideal

## El Almuerzo y la Merienda

El almuerzo y la merienda aportan la energía necesaria para que el cuerpo funcione correctamente hasta el momento de la comida o de la cena.

Hay que considerar que el almuerzo y la merienda deben representar en conjunto, un 30% del aporte de energía diaria de la dieta.

## El Almuerzo y la Merienda aportan

El almuerzo y la merienda aportan la energía necesaria para que el cuerpo funcione correctamente hasta el momento de la comida o de la cena.

Hay que considerar que el almuerzo y la merienda deben representar en conjunto, un 30% del aporte de energía diaria de la dieta.

### RECOMENDACIONES DE CANTIDADES DIARIAS ORIENTATIVAS (C.D.O.)

| DIETA DE 2000 KCAL  |       |
|---------------------|-------|
| HIDRATOS DE CARBONO | 270 g |
| azúcares            | 90 g  |
| GRASAS              | 70 g  |
| saturadas           | 20 g  |
| PROTEÍNA            | 50 g  |

### La gran alternativa del "Bocata de Jamón Serrano de la Fundación"

Un bocadillo con 30 g de jamón serrano de la Fundación y un buen trozo de pan resultan una excelente elección para el almuerzo o la merienda. Comparando con otras alternativas, el Bocadillo aporta un 12% de la energía diaria recomendada, con hidratos de carbono, proteínas de alto valor biológico necesarias para la reparación de los tejidos y estructuras celulares y sólo un 3% de las CDR de grasa, en su mayor parte, insaturada. El bocadillo de Jamón Serrano de la Fundación aporta además, minerales valiosos, como el hierro, el zinc y el potasio, y vitaminas.



#### OPCIÓN 1

#### BOCADILLO DE JAMÓN SERRANO

|                       | Bocata de Jamón | % CDR |
|-----------------------|-----------------|-------|
| Energía Kcal          | 242,1           | 12,11 |
| Proteínas             | 15              | 30,00 |
| Hidratos de Carbono g | 43,5            | 16,11 |
| Azúcares g            | 0               | 0,00  |
| Grasa g               | 2,1             | 3,00  |



#### OPCIÓN 2

#### PAN CON CHOCOLATE + VASO DE LECHE

|                       | Bocata de Jamón | Vaso de leche semidesnatada | Total  | % CDO |
|-----------------------|-----------------|-----------------------------|--------|-------|
| Energía Kcal          | 353,55          | 112,5                       | 466,05 | 23,30 |
| Proteínas             | 7,8             | 7,75                        | 15,55  | 31,10 |
| Hidratos de Carbono g | 60,96           | 12,5                        | 73,46  | 27,21 |
| Azúcares g            | 8,625           | 0                           | 8,625  | 9,58  |
| Grasa g               | 9,84            | 3,75                        | 13,59  | 19,41 |

Pan con 30 g de chocolate con leche. Supone un aporte de grasa algo mayor que la opción 1.



#### OPCIÓN 3

#### BARRITAS DE CHOCOLATE + ZUMO INDUSTRIAL

|                       | 45 g de barras snack | Zumo industrial | Total | % CDO |
|-----------------------|----------------------|-----------------|-------|-------|
| Energía Kcal          | 221                  | 90              | 311   | 15,55 |
| Proteínas             | 11                   | 1,2             | 12,2  | 24,40 |
| Hidratos de Carbono g | 22,5                 | 21              | 43,5  | 16,11 |
| Grasa g               | 3,15                 | 0,2             | 3,35  | 4,79  |

De los hidratos de carbono, un alto porcentaje son azúcares.



#### OPCIÓN 4

#### PATATAS FRITAS + REFRESCO

|                       | 50 g patatas fritas | Refresco Cola 330 ml | Total | % CDO |
|-----------------------|---------------------|----------------------|-------|-------|
| Energía Kcal          | 267,5               | 138,6                | 406,1 | 20,31 |
| Proteínas             | 3,25                | 0                    | 3,25  | 6,50  |
| Hidratos de Carbono g | 24                  | 34,98                | 58,98 | 21,84 |
| Azúcares g            | 0,3                 | 34,98                | 35,28 | 39,20 |
| Grasa g               | 17,5                | 0                    | 17,5  | 25,00 |
| Saturadas             | 2,25                | 0                    | 2,25  | 11,25 |

Alta cantidad de grasa, sobre todo saturada y de azúcares



#### OPCIÓN 5

#### HOT DOG + REFRESCO COLA

|                       | Bocata Hot Dog | Refresco Cola | Total | % CDO |
|-----------------------|----------------|---------------|-------|-------|
| Energía Kcal          | 424,3          | 138,6         | 562,9 | 28,15 |
| Proteínas             | 23,42          | 0             | 23,42 | 46,84 |
| Hidratos de Carbono g | 27,71          | 34,98         | 62,69 | 23,22 |
| Azúcares g            | 34,98          | 34,98         | 69,96 | 75,52 |
| Grasa g               | 23,82          | 0             | 23,82 | 34,03 |
| Saturadas             | 8,28           | 0             | 8,28  | 41,4  |

Opción muy proteínica, con alto aporte de azúcares y de grasa, sobre todo saturada



#### OPCIÓN 6

#### MENU BURGUER MEDIANO

|                       | Whopper 275 g | Refresco Cola | Patatas fritas medianas 116 g | Total | % CDO |
|-----------------------|---------------|---------------|-------------------------------|-------|-------|
| Energía Kcal          | 593,4         | 168           | 308,6                         | 1070  | 53,50 |
| Proteínas             | 24,3          | 0             | 3,5                           | 27,8  | 55,60 |
| Hidratos de Carbono g | 48,6          | 42,4          | 44,3                          | 135,3 | 50,11 |
| Azúcares g            | 8,4           | 42,4          | 1,4                           | 52,2  | 58,00 |
| Grasa g               | 34,3          | 0             | 14,4                          | 48,7  | 69,57 |
| Saturadas             | 9,9           | 0             | 2,1                           | 12    | 60    |

Opción muy calórica, con más del 50% de la energía diaria necesaria, muy grasa, que cubre casi un 70% de las necesidades diarias



#### OPCIÓN 7

#### MENU BURGUER MEDIANO 2

|                       | Chesburger | Refresco Cola | Patatas fritas medianas 116 g | Total | % CDO |
|-----------------------|------------|---------------|-------------------------------|-------|-------|
| Energía Kcal          | 593,4      | 168           | 308,6                         | 1070  | 53,50 |
| Proteínas             | 24,3       | 0             | 3,5                           | 27,8  | 55,60 |
| Hidratos de Carbono g | 48,6       | 42,4          | 44,3                          | 135,3 | 50,11 |
| Azúcares g            | 8,4        | 42,4          | 1,4                           | 52,2  | 58,00 |
| Grasa g               | 34,3       | 0             | 14,4                          | 48,7  | 69,57 |
| Saturadas             | 9,9        | 0             | 2,1                           | 12    | 60    |

Opción muy calórica y desequilibrada por su alto contenido en grasa, que aporta más de la mitad de las recomendaciones de ingesta de grasa



#### OPCIÓN 8

#### PORCIÓN PIZZA QUESOS + REFRESCO

|                       | Porción Pizza 4 Quesos | Refresco Cola | Total | % CDO |
|-----------------------|------------------------|---------------|-------|-------|
| Energía Kcal          | 159,8                  | 138,6         | 298,4 | 14,92 |
| Proteínas             | 8,6                    | 0             | 8,6   | 17,20 |
| Hidratos de Carbono g | 19,3                   | 34,98         | 54,28 | 20,10 |
| Azúcares g            | 34,98                  | 34,98         | 69,96 | 75,52 |
| Grasa g               | 5,3                    | 0             | 5,3   | 7,57  |

Aporta un 15% de la energía diaria, pero casi un 40% de la cantidad de azúcar recomendada



#### OPCIÓN 9

#### PORCIÓN PIZZA BARBACOA + REFRESCO

|                       | Porción Pizza Barbacoa | Refresco Cola | Total | % CDO |
|-----------------------|------------------------|---------------|-------|-------|
| Energía Kcal          | 222,2                  | 138,6         | 360,8 | 18,04 |
| Proteínas             | 11,3                   | 0             | 11,3  | 22,60 |
| Hidratos de Carbono g | 26,6                   | 34,98         | 61,58 | 22,81 |
| Azúcares g            | 34,98                  | 34,98         | 69,96 | 75,52 |
| Grasa g               | 8,3                    | 0             | 8,3   | 11,86 |

Aporta un 18% de la energía diaria, pero casi un 40% de la cantidad de azúcar recomendada



#### OPCIÓN 10

#### REFRESCO + PALOMITAS

|                       | 100 g Palomitas | Refresco Cola | Total | % CDO |
|-----------------------|-----------------|---------------|-------|-------|
| Energía Kcal          | 499             | 138,6         | 637,6 | 31,88 |
| Proteínas             | 10              | 0             | 10    | 20,00 |
| Hidratos de Carbono g | 58,6            | 34,98         | 93,58 | 34,66 |
| Azúcares g            | 34,98           | 34,98         | 69,96 | 75,52 |
| Grasa g               | 26,7            | 0             | 26,7  | 38,14 |

Opción muy calórica, con alta cantidad de grasas y azúcares



#### OPCIÓN 11

#### BOLLO RELLENO CHOCOLATE + LECHE

|                       | Bollicao Dokyo | Vaso Leche Semidesnatada | Total  | % CDO |
|-----------------------|----------------|--------------------------|--------|-------|
| Energía Kcal          | 154,35         | 112,5                    | 266,85 | 13,34 |
| Proteínas             | 2,925          | 7,75                     | 10,675 | 21,35 |
| Hidratos de Carbono g | 24,525         | 12,5                     | 37,025 | 13,71 |
| Grasa g               | 4,95           | 3,75                     | 8,7    | 12,43 |



#### OPCIÓN 12

#### DONNETES CHOCOLATE + ZUMO

|                       | 3 donnetes rayados | Zumo | Total  | % CDO |
|-----------------------|--------------------|------|--------|-------|
| Energía Kcal          | 337,26             | 90   | 427,26 | 21,36 |
| Proteínas             | 3,3                | 1,2  | 4,5    | 9,00  |
| Hidratos de Carbono g | 31,944             | 21   | 52,944 | 19,61 |
| Grasa g               | 22,44              | 0,2  | 22,64  | 32,34 |

Ligero desequilibrio en la cantidad de grasa