



Góndola

DIGITAL

12 FEBRERO 2009

La Fundación Jamón Serrano apuesta por la promoción y la calidad durante 2009



La Fundación del Jamón Serrano va a abordar durante 2009 un ambicioso plan de promoción para fomentar las ventas de este producto tan emblemático de nuestra gastronomía, tanto en España como en los mercados exteriores. El coste de ejecución previsto para estas iniciativas es superior a 1,5 millones de euros, e incluye tres tipos de actuaciones.

Por un lado, se va a desarrollar una campaña informativa genérica sobre la E.T.G. Jamón Serrano, dirigida tanto al mercado nacional como al exterior, y pilotada en parte por el Ministerio de Ambiente, Medio Rural y Marino (MARM) dentro de su política de promoción de las figuras de calidad diferenciada, y, entre ellas, las E.T.G. (Especialidades Tradicionales Garantizadas).

Por otro lado, se va a llevar a cabo otra campaña específica de promoción del Jamón Serrano de la FUNDACIÓN, que incluirá novedosas iniciativas dirigidas a diferentes públicos objetivos como los consumidores infantiles, jóvenes, deportistas, compradores adultos, etc., y que serán presentadas más adelante.

Y en el ámbito de promoción exterior, la FUNDACIÓN va a desarrollar actuaciones dentro de la estrategia de la OECE (Oficina de Exportación de la Carne de España), con la participación en ferias de alto interés como Anuga (Alemania), Polagra (Polonia) o Sial Mercosur (Buenos Aires) y la celebración de showrooms dirigidos a la prensa, distribución y restauración, en zonas europeas de interés.

Apuesta por la calidad

Durante este año se va a consolidar el Plan de Calidad y Diferenciación aprobado en 2008 por la FUNDACIÓN DEL JAMÓN SERRANO, para avanzar en la diferenciación de nuestro producto gracias a las mayores exigencias de control de los procesos de elaboración y la calidad del producto final amparado por las contraetiquetas de la Fundación. Desde el 1 de julio de 2008, estas etiquetas son únicamente las categorías Reserva, para jamones con un periodo de 12 meses de curación mínima, y Gran Reserva, para jamones con más de 15 meses de curación. Además, los loncheados se etiquetan con 10 meses de curación mínima. Lo que sitúa a los jamones de la FUNDACIÓN muy por encima de los niveles exigidos por la propia normativa comunitaria para la E.T.G.

El nuevo Reglamento General Técnico plantea unas exigencias aún más estrictas sobre la materia prima, los sistemas de trazabilidad y las características del producto final, en aspectos como la merma, el periodo de curación y las características físico-químicas y sensoriales, y se han intensificado los sistemas de control propios, tanto en los centros de elaboración de las industrias de la FUNDACIÓN como en los puntos de venta en los que el consumidor puede encontrar el producto, en nuestro país y en los otros mercados en los que nuestros jamones están presentes. Y este control se materializa con la realización de más de 2.000 inspecciones anuales.