

**En la Conferencia de Alto Nivel sobre política de calidad de la Unión Europea, celebrada en la República Checa**

## **La Fundación del Jamón Serrano presenta sus propuestas**

La Fundación del Jamón Serrano presentó los resultados de la evolución de la Especialidad Tradicional Garantizada (E.T.G.) Jamón Serrano, así como sus propuestas para la proyección de futuro de este producto emblemático de nuestra gastronomía en la Conferencia de Alto Nivel sobre “Futuro de

la política de calidad de los productos agrarios” que se celebró los pasados días 12 y 13 de marzo, en Praga, 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 E.T.G. Jamón Serrano.

**E**n la primera parte de su intervención, el Secretario de la Fundación, José Ramón Godoy, analizó la evolución de esta figura de calidad, desde el comienzo de las campañas de información sobre la E.T.G., pasando por la creciente mejora de la calidad y clarificación del mercado (diferenciación del jamón serrano de otros jamones curados), el incremento del producto en el mercado, los controles del etiquetado incorrecto y la mejora de la percepción y valoración de la E.T.G. del Jamón Serrano por los consumidores.

En sus propuestas de futuro para la E.T.G., el señor Godoy hizo hincapié en la necesidad de poner en marcha un Órgano de Representación (consejo regulador) para impulsar el desarrollo, defensa, protec-

**A la conferencia asistieron la Comisaria de Agricultura de la UE, Mariann Fischer Boel, la ministra de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, Elena Espinosa, y los ministros de Agricultura de los países de la UE**



ción, mejora, proyección y promoción de la E.T.G. Igualmente, señaló la urgencia de mejorar el control del producto en puntos de venta:

**La Fundación del Jamón Serrano destacó la necesidad de un Órgano de Representación para la ETG, mejorar el control del producto en puntos de venta, potenciar las campañas de información y promoción, y los acuerdos con la distribución**

calidad y etiquetado, potenciar las campañas de información y promoción, así como los acuerdos con la distribución para colaborar en la diferenciación y valorización de los productos amparados.

Esta Conferencia contó con una alta representación institucional y sus conclusiones serán tenidas en cuenta en las futuras propuestas legislativas comunitarias sobre la calidad de los productos agroalimentarios. En ella participaron la Comisaria de Agricultura de la UE, Mariann Fischer Boel, y los ministros de Agricultura de los países miembros de la UE. Por parte española, la delegación estuvo encabezada por la ministra de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, Elena Espinosa, junto al director general de Industria y Mercados



Agroalimentarios, Francisco Mombiela, la subdirectora general de Planificación y Control Alimentarios, Isabel Bombal, y el subdirector general de calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica, Clemente Mata.

### Las conclusiones contarán en futuras legislaciones sobre la calidad de los productos agroalimentarios

### La Fundación

■ La Fundación del Jamón Serrano fue creada en el año 2000 y agrupa a más de un centenar de industrias de elaboración de jamón de 13 comunidades autónomas, y su objetivo es promover, difundir y proteger la denominación "Jamón Serrano", amparada a nivel comunitario como Especialidad Tradicional Garantizada (E.T.G.).

El pasado año, el número de piezas equivalentes puestas en el mercado con las contraetiquetas de la Fundación fue de alrededor de tres millones. De esta cifra total, hay que destacar el crecimiento de casi un 11% en las presentaciones de loncheados y porciones, que, de acuerdo con las tendencias del mercado de alimentación en general y el de productos cárnicos, ya representan alrededor de un tercio del volumen comercializado.



## DUROMIT SUELOS AGROALIMENTARIOS, S.A.

Empresa de largo recorrido - Pusimos los pies en el suelo en 1970

*Higiénicos sanitarios, sin juntas Antideslizantes Resistencia a la agresión química  
No tóxico (Cumple la normativa sanitaria CE)*

Garantía Calidad  
ISO - 9001  
NR - 0014 - 06/02



Group Pic - U.K.

### FLOWFRESH.

*mortero de resinas de poliuretano  
Antibacteria - Antimicrobio - Antimoho  
Especial para secaderos de jamones,  
Salas de despiece y Fabricas de embutidos*



*Mortero a base de resinas  
acrílicas de especial  
aplicación en  
la industria alimentaria.*

*Mataderos - Salas de despiece - Salazón  
Industrias de pescado - Industrias lácteas  
Cámaras frigoríficas.*

*De aplicación sobre suelos HÚMEDOS  
Especial para superficies en constante HUMEDAD  
De aplicación sobre HORMIGONES VIEJOS  
De fácil reparación en fines de semana  
Antibacteria Antialgas Antimoho*

### OFICINAS CENTRALES:

Emiliano Barral, 9 (Locales 5 y 6) • 28043 MADRID • Tlf.: 91 413 17 99 • Fax: 91 416 99 45

FABRICA: Ctra. Cencientos, s/n. • 45900 ALMOROX (Toledo) • Tlf. y Fax: 91 862 34 80

e-mail: [duromit@duromit.es](mailto:duromit@duromit.es) • web: [www.duromit.es](http://www.duromit.es)