

noticias del Jamón serrano



PUBLICACIÓN TRIMESTRAL DE LA FUNDACIÓN DEL JAMÓN SERRANO Nº12 JUNIO 2007

Calidad y promoción, prioridades de la Asamblea General de la Fundación

El pasado 12 de junio, la Fundación del Jamón Serrano ha celebrado su Asamblea General en Zaragoza, que ha contado con la presencia del consejero de Agricultura de Aragón, Gonzalo Arguilé, y del presidente de la Cámara de Comercio de Zaragoza, Manuel Teruel.

Tras la apertura del turno de participación por parte de Antonio Arroyo, presidente de la Fundación, quien abordó la necesidad de "volver al espíritu del marchamo"; José Ramón Godoy, secretario de la Fundación ha destacado el 30% de incremento que ha experimentado el etiquetado en 2006, así como la tendencia entre los miembros de la FJS a comercializar productos de mayor curación -etiquetas Oro y Gran Serrano- y el incremento continuado de la presencia del jamón serrano y del jamón serrano de la Fundación en los centros de distribución, según revela un estudio de Biotecnal.

Pilar de las Heras, representante del Ministerio de Agricultura, avanzó a los asistentes el estado en que se encuentra la solicitud ante la CE de la puesta en marcha de un órgano de representación que actúe en la coordinación de las actividades de

defensa, protección, mejora y proyección de la ETG Jamón Serrano, una iniciativa de la Fundación que cuenta con el apoyo del Senado español. El MAPA, que espera que esta figura pueda obtenerse en un futuro próximo, ha mostrado su apoyo asimismo para la actualización del pliego de condiciones de la ETG, en la que ya trabaja la FJS.

Además del análisis de las actividades promocionales desarrolladas por la FJS durante el año pasado, así como de las campañas emprendidas para 2007, Godoy expuso las líneas estratégicas de la postura aprobada por la Fundación para fortalecer su marca y trabajar en la mejora continuada de la calidad de los productos que se comercialicen con la contramarca FJS que pasan por la definición de: un reglamento técnico más exigente (que incluya condiciones mejorantes en la selección de la materia prima, la producción y el propio producto final así como la obligación de emplear secaderos nacionales durante todo el proceso de curación), un reglamento general de la marca y un sistema de control e inspección por parte de la FJS en puntos de venta y centros de producción.

El futuro de la Fundación pasa por la vuelta al espíritu del marchamo

Por Antonio Arroyo

Desde 1999 en que, como iniciativa del sector productor, la UE concedió la primera ETG española, se han superado los objetivos inicialmente establecidos, consolidando este proyecto en el que los productores del sector hemos obtenido la certificación de nuestras producciones, mejorando paulatinamente tanto los procesos como la calidad final del producto.

La puesta en marcha de la ETG nos ha hecho también ser conscientes de algunas carencias, como la falta de un organismo que coordinara las actuaciones relacionadas con la propia ETG, para lo que se puso en marcha la Fundación Jamón Serrano. Sin embargo, seguimos estando algo huérfanos. Necesitamos volver al espíritu del marchamo, un espíritu que fue liquidado por algunos intereses para impedir la competencia de las grandes empresas con otras que se encontraban en fase de crecimiento y comenzaban a hacerles sombra. Esa vuelta, con la participación activa de todo el sector, nos permitiría desarrollar campañas de promoción de alto nivel, facilitaría la presencia activa en el mercado nacional e internacional...

Ya ha pasado el tiempo de "vamos a ver cómo evoluciona" y "me implicó cuando se implique el vecino". Es hora de que apoyemos a la Fundación y evolucionemos todos juntos.



De izda. a dcha.: Manuel Teruel, Gonzalo Arguilé y Antonio Arroyo.

Reestructuración de la estrategia de calidad de la FJS: una apuesta por la calidad

El Patronato de la Fundación ha aprobado una serie de medidas tendentes a la mejora de las condiciones de calidad que han de exigirse a los productores y al producto que se comercialice con la contramarca de la Fundación, que han sido debidamente ratificadas en la Asamblea General.

Estas medidas quedarán reflejadas en el Reglamento Técnico, en el Reglamento General y en el Sistema de Control que se define para la Marca Fundación del Jamón Serrano, y que tienen como objetivo conseguir diferenciar por calidad, nuestro producto.

Las líneas básicas de este plan de apuesta para la calidad son:

- Eliminar la categoría menos exigente (la etiqueta Plata) y redefinir las etiquetas Oro (que pasará a denominarse "Reserva" con la meción calidad y curación certificada, para jamones de 12 a 15 meses de curación) y Gran Serrano (convertida en "Gran reserva" calidad y curación certificada, para jamones de más de 15 meses).
- Se incrementa el periodo de curación para productos en porciones que serán comercializados con un único modelo de etiqueta.
- Mayor exigencia para la materia prima: espesor de grasa, peso

mínimo de jamones en fresco.

- Mejora de condiciones de proceso: modificación de los tiempos de salazón, marcado con cualquier sistema que informe de forma indeleble, de la semana y año de entrada en la fase de salazón.
- Mejora en la calidad del producto: mayor merma (se pasa del 33 al 34% para sistemas de trazabilidad pieza a pieza y 35% para sistemas de trazabilidad por lotes), mejora de los criterios físico-químicos (determinaciones realizadas sobre extracto sin desgrasar y valoración positiva de incertidumbres de análisis) y actualización de las exigencias organolépticas (control y valoración sensorial).
- Intensificación del sistema de control: mayor control de pilotos en industria, seguimiento *in situ* a certificadoras, 2.500 inspecciones anuales en puntos de venta y centros de elaboración.
- Establecimiento de obligaciones y derechos para miembros de la Fundación, certificadoras y demás agentes implicados. Sistema de alegaciones y sanciones.

Todas estas actuaciones dirigidas a la mejora de la calidad del producto comercializado, se completarán con una potente campaña informativa a diferentes niveles (industriales, dis-

tribución, hostelería, consumidores, etc.), en la que se exponga claramente la diferenciación de nuestro producto respecto a otros jamones curados.



La Fundación se reúne con la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación

A mediados del mes de junio, la FJS ha mantenido una reunión con la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación del MAPA para debatir posibles líneas de colaboración entre ambas partes dirigidas a mejorar la proyección del jamón serrano a diferentes niveles, y en la que se ha



acordado trabajar conjuntamente en la búsqueda de los siguientes objetivos generales:

- Defensa para la puesta en marcha del Órgano de Representación para la ETG del Jamón Serrano.
- Colaboración en los trabajos de adaptación del pliego de condiciones de la ETG del Jamón Serrano.
- Incremento del sistema de control y Seguimiento en puntos de venta del etiquetado defectuoso e incorrecto.

- Fortalecimiento de la estrategia promocional de la ETG del Jamón Serrano a nivel institucional.
- Intermediación para trabajar con las asociaciones de la gran distribución con la idea de clarificar el mercado y facilitar información a los consumidores.

De la reunión, se puede concluir que la intención del MAPA pasa por la buena disposición para la colaboración activa en la defensa, proyección y promoción del jamón serrano.

Actividades de promoción en Asia y América Latina

Durante los últimos meses la Fundación del Jamón Serrano ha estado presente en diferentes ferias y jornadas promocionales en algunos países de interés para el sector.

Así, FJS ha participado recientemente junto con la Oficina de Exportación de la Carne Española (OECE) en la concurrida feria Seoul Food & Hotel y en las jornadas comerciales organizadas por FIAB en Brasil y Colombia.

En estas jornadas, de gran afluencia de profesionales del sector agroalimentario de estos países y países próximos, la Fundación ha distribuido material promocional y ha desarrollado actividades informativas sobre las bondades del jamón serrano, junto con la presentación de la relación de miembros de la Fundación. A su vez, se han mantenido contactos con numerosos grupos importadores interesados en el jamón serrano y se han ofrecido degustaciones populares.



La FJS en el IV Congreso Mundial del Jamón

La Fundación ha estado presente en el IV Congreso Mundial del Jamón que, organizado por el CRDO Jamón De Guijuelo, se ha celebrado en Salamanca entre el 18 y el 20 de abril.

En este evento, en el que se ha dado cita gran parte del sector productor español, se han presentado ponencias de gran interés relacionadas con la mejora de la calidad, de los procesos productivos, de la rentabilidad en las producciones, de la percepción sensorial del jamón, la modernización de los sistemas de envasado, así como diversas novedades sobre cuestiones de interés general como el valor nutricional.

Durante el mismo, se procedió a la entrega de los galardones a la mejor labor científica relacionada con el jamón (José María Monfort) y a la mejor labor empresarial (Santiago Martín, representante de Embutidos Fermín). La próxima cita será en Aracena (Huelva) en 2009.

Generoso García, Antonio Arroyo y José Ramón Godoy.



Tour informativo para niños

A partir del próximo mes de septiembre se va a desarrollar el Tour Informativo sobre el Jamón Serrano, una actuación cofinanciada por la Unión Europea y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Esta campaña informativa recorrerá durante tres meses colegios de las diecisiete comunidades autónomas, donde se impartirá una jornada informativa dirigida a niños de ocho a once años, en la que se expliquen las principales características del jamón serrano y su integración en la dieta mediterránea, de una manera didáctica y divertida, ofreciendo bolsitas de jamón serrano para su degustación por los escolares.

La campaña pretende informar a más de 10.000 niños y se complementa con el respaldo que pueden ofrecer los medios de comunicación, que ayudará a difundir las informaciones presentadas en las escuelas.



Escaso control en la UE del etiquetado del jamón

La Fundación ha presentado una queja ante la Comisión Europea por los resultados obtenidos durante la campaña de inspección realizada en Francia, Alemania, Bélgica y Holanda sobre el etiquetado de los productos comercializados en estos países con la denominación Jamón Serrano. Dicha inspección revela que el control ejercido por las autoridades de estos países, sobre el etiquetado del jamón serrano, presenta numerosas deficiencias.

Esperamos que el organismo comunitario, que se encuentra en estos momentos analizando la documentación presentada, resuelva a la mayor brevedad, imponiendo mayor intensidad de controles así como las sanciones correspondientes, para evitar la presencia en el mercado exterior de productos que no cumplen con las especificaciones de la Especialidad Tradicional Garantizada del Jamón Serrano.



El Jamón Serrano

entre la civilidad y la terapéutica



Por Miguel Ángel Almodóvar

El jamón es sin duda símbolo señero de civilidad, al punto de que su ámbito de producción y consumo tradicional coincide con el del Imperio romano. La romanización llevó hasta sus fronteras las grandes obras públicas; el alcantarillado urbano; la ley, el imperio del Derecho... y el jamón. Claro que no es posible comparar un York o un Parma, con, por poner un solo ejemplo, aquel jamón de Montánchez, que engullía el emperador Carlos V en su retiro de Yuste, y que había alcanzado categoría de mito porque no eran pocos los que creían que su sabor venía de que el cerdo nativo, además de con bellotas, se alimentaba de toda suerte de víboras y culebras.

En la Edad Media, la carne fue el sustento esencial de los caballeros, que veían en el producto un nutriente que aportaba fuerza física y moral, cualidades imprescindibles para ejercer su oficio: la guerra.

Dentro de las carnes, la de cerdo aportaba varios plus de interés. Para empezar, se constituía en un referente claro y rotundo de diferenciación religiosa, puesto que los preceptos religiosos de árabes y de judíos, prohibían taxativamente su consumo; además, poseía un carácter terapéutico, convirtiéndose en medicina para débiles; por último, la carne de cerdo, convertida en

jamón, era producto fácil de transportar sin riesgo de putrefacción.

Al jamón se invoca en la estrofa 1084 del Libro del Buen Amor y por boca del Arcipreste sabemos de "piernas de puerco fresco, los jamones enteros". Claro que regalarse con tan succulento manjar no estaba al alcance de cualquiera, ni en todo momento. En primer lugar porque era caro y en segundo porque los días de abstinencia superaban entonces un tercio del año. Respecto a este punto existen numerosas leyendas de la época, que nos hablan de monjes que sorteaban el precepto con sustancial ingenio. Se cuenta que en algunos de los monasterios y abadías que poseían molino de agua, se generalizó la costumbre de soltar un cerdo aguas arriba, para pescarlo cuando el animalito llegaba a la represa. Así, el cerdo y sus jamones se convertían en cuaresmal alimento para los ingeniosos hombres de Dios.

Cerrado el periodo de los siglos oscuros, la luz del Renacimiento y los siglos de oro sigue alumbrando los cuartos traseros del cerdo. Don Quijote, a la hora de cantar las virtudes de su excelsa dama, la hermosa Dulcinea del Toboso, nos dice que tenía mejor mano para salar puercos que cualquier otra mujer en toda La Mancha.

En el Barroco, tiempo de hambrunas y hartazgos, es frecuente la alabanza del puerco y se dice, natural-

mente en verso, que la longaniza y el perril (nuestro jamón), mejor componen y adornan paredes y techos, que brocado y terciopelo.

Con la Ilustración dieciochesca, el jamón empieza por fin a descender hacia los estratos medios. Sobre todo desde el instante en que Isabel de Farnesio, la segunda esposa de Felipe V, nuestro primer Borbón, se aficiona arrebataadamente al "pan con perril", traducido hoy en bocadillo de jamón; un bocado que, curiosamente, la reina tomaba siempre al final de la comida, como postre.

Sin alargar la historia, hay que decir que el jamón, además de valor cultural, tiene hoy un más que probado valor nutricional. Además de proteínas de buena calidad, es rico en vitaminas de grupo B, imprescindibles para mantener el sistema nervioso central en perfecto estado de revista; en hierro, fundamental para la producción de glóbulos rojos y por tanto en su función de transportar oxígeno a tejidos y células, a la vez que constituyente de varias enzimas, entre las que están aquellas responsables de que el organismo disponga de la energía necesaria en cada caso; y en precioso zinc, un elemento vital para la salud del sistema inmunológico, el crecimiento, la formación de tejidos, la maduración sexual masculina, la acción de varias enzimas y un acelerador de la capacidad memorística.



- 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.

