

# noticias del *Jamón serrano*



PUBLICACIÓN TRIMESTRAL DE LA FUNDACIÓN DEL JAMÓN SERRANO Nº13 NOVIEMBRE 2007

## La Fundación del Jamón Serrano en Anuga 2007

Desde el día 13 hasta el 17 de octubre, se ha celebrado la Feria Anuga en Colonia (Alemania). La Fundación del Jamón Serrano ha estado presente en la feria europea más importante en el ámbito agroalimentario, con un stand junto con la Oficina de Exportación de la Carne de España, informando a los visitantes sobre las empresas elaboradoras del jamón serrano comercializado con la contramarca de la Fundación.

Esta actuación, encuadrada dentro de la estrategia de promoción de nuestra marca en el mercado exterior, ha resultado muy satisfactoria por la cantidad y la calidad de los contactos establecidos y por la información que desde la FJS se ha difundido acerca del jamón serrano de calidad.



José Puxeu, secretario general del MAPA, Jesús Serafín y Jorge Jordana, presidente y secretario general de FIAB, y Agustín Velilla, agregado de la Oficina Comercial en Düsseldorf, en el stand de la FJS de Anuga.

## Presencia de la Fundación del Jamón Serrano en la feria World Food Moscú 2007

La Fundación del Jamón Serrano ha estado presente con stand propio en la Feria World Food de Moscú celebrada del 17 al 21 de septiembre, dentro del pabellón habilitado para la exposición de productos cárnicos españoles organizado por la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) y la Oficina de la Exportación de la Carne de España (OECE). En este marco, los responsables de la Fundación han informado a distribuidores, prensa, canal Horeca y consumidores, sobre las bondades de nuestro producto, ofreciendo degustaciones complementarias de jamón serrano de alta calidad.

Durante la feria, en la que han participado varias empresas de la Fundación, se ha recogido el interés creciente del consumidor ruso y el conocimiento que van adquiriendo de nuestro producto, habiéndose detectado un importante déficit de distribuidores e importadores especializados implantados en Rusia.



# La Fundación del Jamón Serrano firma un convenio de colaboración con la Universidad de Castilla-La Mancha

La Fundación del Jamón Serrano y la Universidad de Castilla-La Mancha han suscrito un convenio de colaboración a mediados del pasado mes de julio en el Vicerrectorado de Investigación de la Universidad (Albacete), para el desarrollo de importantes estudios de interés sectorial.

En particular, el convenio incluye para el ejercicio 2007 la realización de un análisis detallado de la caracterización organoléptica del jamón serrano y su relación con determinados parámetros bioquímicos, estudio cofinanciado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

El acuerdo, que fue firmado por el vicerrector de Investigación de la Universidad, José Quiles Flor y el secretario de la FJS, José Ramón Godoy, pretende convertirse en un proyecto de colaboración permanente que permita abordar en próximos años, estudios de interés sectorial sustentados en el reconocimiento científico de la Universidad.

Este estudio, puesto en marcha para 2007, incluye un trabajo de valoración sensorial del jamón serrano de la Fundación y relaciona

estos resultados, con la determinación físico-química del mismo producto, de manera que se facilita información al productor para que mejore el conocimiento de su producto en función de estos resultados.

Este trabajo, que finalizará en diciembre de este año 2007, está siendo coordinado por las investigadoras Antonia García Ruíz y Almudena Soriano Pérez, ambas Catedráticas de la Universidad de Ciudad Real.



José Ramón Godoy, José Quiles, Antonia García y Almudena Soriano, tras la firma del convenio de colaboración entre la Fundación Jamón Serrano y la Universidad de Castilla-La Mancha

## Otras actuaciones de la Fundación del Jamón Serrano

La FJS ha participado en el III Curso de Seguridad Alimentaria y Sanidad Animal de Córdoba, dentro del ciclo de actividades de la Universidad de Verano de Córdoba, informando sobre la valoración nutricional del jamón serrano y su inmersión en la dieta mediterránea. El curso dirigido a jóvenes estudiantes, industriales y profesionales de la salud, contó con afluencia masiva de público y medios de comunicación.

### Campaña Informativa sobre el Jamón Serrano

Por otra parte, el 5 de noviembre ha dado comienzo la Campaña Informativa sobre el Jamón Serrano dirigida a escolares de toda España. La campaña que se celebrará hasta el 15 de febrero, se encuentra cofinanciada por la Unión Europea y el

MAPA y tiene previsto acercar el jamón serrano a más de 15.000 niños de las principales ciudades de las diecisiete comunidades autónomas. Esta actuación de continuidad espera obtener el mismo éxito alcanzado en años anteriores.

### Control de etiquetado y calidad de los productos

La Fundación del Jamón Serrano está desarrollando una actividad continuada de control de etiquetado y calidad de los productos etiquetados con su contramarca en el mercado nacional y en el mercado exterior (Alemania, Francia, Portugal, Italia y Países Bajos).

Con esta actuación, cuyos resultados estarán disponibles a final de año, la Fundación pretende eliminar del mercado el producto incorrecta-



mente etiquetado o que no alcance el nivel de calidad exigido por la Fundación, en la línea de mejora de la calidad continuada que se ha planteado como objetivo prioritario.

# La Fundación del Jamón Serrano organiza jornadas con la prensa y con las asociaciones de consumidores



La Fundación Jamón Serrano ha realizado actuaciones informativas con la prensa en almuerzos organizados para difundir las características nutricionales del jamón serrano y visitas a secaderos. Estos almuerzos, celebrados en Barcelona, Segovia

y Toledo, han contado con la participación de periodistas especializados, como Miguel Ángel Almodóvar, y dietistas de reconocido prestigio, como la Doctora Carmen Vidal (Catedrática de Nutrición de la Universidad de Barcelona) y el Doctor Pedro Mario Fernández de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria.

En las jornadas informativas se han abordado asuntos de gran interés, como la aportación de ácidos grasos monoinsaturados del jamón serrano en la prevención de enfermedades cardiovasculares o el jamón serrano, como un buen alimento para abordar la cuesta anímica de septiembre.

## Beneficios nutricionales

Los expertos en nutrición destacan la importancia de las dietas ricas en hierro durante las primeras etapas de la vida, siendo el consumo diario recomendado para un varón adulto de 10 mg, para mujeres adultas de 15 mg y de 25 mg en embarazadas,

y para niños de 10 mg. Por ello, alimentos de importante valor nutritivo y de buen contenido en hierro, como es el jamón serrano, resultan de gran interés. Con 100 g de jamón serrano se cubre un 18% de las recomendaciones diarias de hierro para niños y adultos, y entre un 12% y un 7,2% en mujeres y embarazadas.

Además, el jamón serrano es una importante fuente de proteínas. Las proteínas que contiene son de una calidad superior a las proteínas de origen vegetal ya que la composición de sus aminoácidos es muy parecida a la composición que finalmente usaremos en la síntesis de nuestras propias proteínas, además de contener todos los aminoácidos esenciales (que el cuerpo no puede sintetizar) que nuestro organismo precisa. El jamón serrano contiene un 50% más de proteínas que la carne fresca, es decir, 100 gramos proporcionan la tercera parte del CDR (consumo diario recomendado) de proteínas.

## Observaciones al borrador de la Norma para el mercado de jamones y paletas curadas

El MAPA, a través de la Subdirección General de Planificación Agroalimentaria ha difundido a las asociaciones sectoriales, el borrador de la Norma que regula el mercado de jamones y paletas curadas elaboradas y comercializadas en España. Este borrador de Norma, que ha sido sometido a consulta, incluye la definición de los adjetivos facultativos Bodega o Cava (para jamones de 9 a 12 meses), Reserva o Añejo (para jamones de 12 a 15 meses) y Gran Reserva (más de 15 meses). Asimismo aborda la posibilidad de marcar la semana y año de entrada en salazón, empleando otras herramientas alternativas al sello del MAPA, siempre y cuando el sistema resulte indeleble e inviolable.

La FJS ha remitido sus observaciones al MAPA, indicando entre otras cosas la posible confusión que para el consumidor puede tener el compartir los mismos adjetivos

facultativos tanto para el jamón serrano, como para el jamón curado. Esta misma inquietud será en breve, comunicada a la Unión Europea, como organismo regulador de la ETG del Jamón Serrano.

## Pliego de condiciones de la ETG Jamón Serrano

A solicitud de la FJS, la Subdirección General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica del MAPA, coordinó una mesa de trabajo para la renovación y adaptación del actual Pliego de Condiciones de la ETG del Jamón Serrano, para corregir desviaciones detectadas durante los años de aplicación del Pliego y establecer algunas nuevas condiciones mejorantes. En esta mesa, en la que participaron representantes de las diferentes asociaciones implicadas, se presentó un borrador de norma para su

discusión, acordándose someter el documento a discusión entre los centros de producción interesados, para abordar en enero de 2008 una nueva reunión técnica en la sede del MAPA.

**Más información:** ambos documentos se encuentran disponibles en: [www.fundacionserrano.org](http://www.fundacionserrano.org).



## «En la mesa del ciclista siempre ha habido jamón serrano»

El ciclista Pedro Delgado es uno de los mejores deportistas que ha dado nuestro país. Todos recordamos sus subidas por el Tourmalet y otras cumbres tanto francesas, italianas como españolas que nos agotaban sólo de ver el esfuerzo que estaba haciendo nuestro Perico. Sara Betrán. Sprim España.

**Pregunta-** El año pasado organizamos con la Fundación el Tour del Jamón Serrano entre los escolares de España, enseñando a los niños la base de una buena alimentación. ¿Qué le parece esta iniciativa?

**Pedro Delgado-** Del cerdo todo es bueno, todo se puede comer y por supuesto la parte más escogida y que más deleita a todos es el jamón, así que me parece muy bien que haya una cultura del jamón. Siempre he pensado, como otra mucha gente, que si los españoles hubiésemos tenido un poquito más de picardía, y hubiésemos sabido vender el jamón serrano como lo han hecho los franceses con el champagne o el foie, ahora se comercializaría como una delicatessen, como de hecho es, pero al máximo nivel.

Es bueno que los niños aprendan estas cosas y conozcan nuestra cultura. Además, es una buena costumbre comer un poco de jamón siempre que se tenga ocasión.

**P.-** ¿Qué contiene la bolsa de aviatación que les dan a los ciclistas?

**P. D.-** El contenido ha ido cambiando desde mi época de corredor. Antes eran los típicos bocadillos (de jamón no muy curado) que en

dos o tres bocados te los habías comido, frutas como plátano o pera y un poco de agua. Ahora hay muchos preparados alimenticios con mucho valor energético.

**P.-** Entonces, ¿había jamón serrano en la bolsa?

**P. D.-** No del todo. El jamón serrano estaba, y sigue estando, en el coche de los directores de equipo, ya que los ciclistas necesitan algo más rápido de comer.

**P.-** ¿Considera que es un buen alimento para un ciclista?

**P. D.-** En la mesa de los ciclistas siempre ha habido jamón serrano. Es una costumbre que se sigue manteniendo. En el menú del ciclista después de la etapa, normalmente a la hora de cenar hay un poco de jamón serrano, sobre todo cuando estamos en España. Es como un artículo de lujo, cuando se gana hay jamón serrano, aunque en otras ocasiones también se incluye si los corredores están cansados de comer siempre lo mismo, para variar un poco la dieta y animarles.

**P.-** Se ha constatado en España un incremento de la obesidad infantil, ¿cree que se debe a una mala alimentación o al sedentarismo?



**P. D.-** Las dos cosas van ligadas. Con las nuevas formas de vida, en la que tanto la madre como el padre trabajan, a veces la alimentación no está bien cuidada, y posiblemente esto hace que en ella abunden las grasas. Por otro lado, aunque la gente hace más deporte, las complicaciones son muchas, porque en las grandes ciudades no es nada fácil practicarlos. Ahora ya el deporte prácticamente sólo está implantado en el colegio. Cuando yo era joven, se jugaba en la calle al fútbol, al balonmano, o a lo que fuese, pero siempre acababas corriendo, y ahora no es así.



- 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.

