



## La Fundación interviene en el Senado

La Fundación del Jamón Serrano ha comparecido ante la Comisión de Medio Ambiente, Agricultura y Pesca del Senado para exponer ante los representantes de la Cámara Alta la inquietud del sector jamonero por el desarrollo futuro del sector. Esta preocupación tiene su origen en el cambio de orientación de la política de la Unión Europea respecto a figuras de calidad como las Especialidades Tradicionales Garantizadas, entre las que se encuentra la ETG del Jamón Serrano.

El Presidente de la Fundación, Juan Carlos Tejero, su Vicepresidente, Antonio Arroyo, y su Secretario, José Ramón Godoy, junto al Secretario General de AICE y Co-secretario de CONFECARNE, Miguel Huerta, trasladaron a los senadores de esta Comisión Permanente Legislativa la preocupación de la industria y la necesidad de garantizar el desarrollo de una estructura comunitaria de calidad y protección que permita proyectar la figura del jamón serrano español con mayor eficacia mediante los parámetros de control, calidad y promoción.



De izqda. a dcha.: Miguel Huerta, Antonio Arroyo, Juan Carlos Tejero y José Ramón Godoy a las puertas del Senado, antes de su intervención en la Comisión Permanente de Agricultura.

Para ello, ofrecieron a los senadores toda la información sobre el origen y desarrollo de la ETG del Jamón Serrano, la más importante de la UE por su dimensión, así como las gestiones realizadas con el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM) y la Comisión Europea.

Por su parte, los senadores miembros de la Comisión mostraron su disposición al diseño de las estrategias de futuro que favorezcan al sector, mediante la colaboración y coordinación con el MARM y el propio sector para la defensa de estas iniciativas ante la Unión Europea.

## Juan Carlos Tejero, nuevo Presidente de la Fundación del Jamón Serrano

Juan Carlos Tejero, Director General de la empresa Domingo del Palacio (DOMPAL), de Alcobendas (Madrid), es el nuevo Presidente de la Fundación del Jamón Serrano, en sustitución de Clemente Lorient Calonge, que ha ocupado este cargo durante los dos últimos años, mientras que como Vicepresidente continúa Antonio Arroyo, Director General de Jamones Arroyo.

Tras su nombramiento, Tejero agradeció a su antecesor el trabajo realizado y que continúe prestando

su apoyo a la Fundación como miembro del Patronato, y destacó: «nuestros principales retos en esta nueva etapa son potenciar la apuesta para que la calidad de los productos amparados por la contramarca siga creciendo, trabajar para que cada vez sea mayor el número de empresas elaboradoras de jamón serrano que se incorporen y colaboren y se beneficien del proyecto, así como intensificar la labor de promoción que se viene realizando tanto en el mercado nacional como en el exterior».



Juan Carlos Tejero

# El MARM impulsa la calidad de las denominaciones de origen españolas en el marco del Foro Qualivita

El Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM) puso en valor la calidad de las denominaciones de origen españolas en el marco del IV Foro de Calidad Agroalimentaria que organiza la Fundación Qualivita y que tuvo lugar el pasado mes de noviembre en Bruselas. El acto contó con la presencia de autoridades relevantes tales como el presidente de la Comisión de Agricultura del Parlamento Europeo, Paolo de Castro, la comisaria de Agricultura de la Unión Europea, Mariann Fischer Boel, el secretario de Estado de Medio Rural y Agua del MARM, Josep Puxeu o la nueva directora de Industrias y Mercados Alimentarios, Isabel Bombal, entre otros.

El objetivo del encuentro ha sido contribuir al crecimiento del conocimiento institucional y empresarial sobre la importancia de las políticas de productos de calidad con el fin de



La Comisaria de Agricultura de la UE, Mariann Fischer tuvo la oportunidad de degustar el Jamón Serrano de la Fundación.

apoyar el desarrollo del sistema agroalimentario. Más allá de las diferencias estructurales y económicas, Italia, Francia y España son países miembros de la UE y comparten la misma visión "mediterránea" del desarrollo agroalimentario a través de la calidad. De esta manera, el Foro reunió a los más importantes expertos en calidad agroalimentaria y

productos de calidad diferenciada.

En este sentido, Puxeu resaltó el papel fundamental que juegan las DOP españolas en la Unión Europea, al tiempo que aseguró que las producciones de calidad son el motor del sector agroalimentario español, por lo que instó a impulsar la comercialización de éstas en el actual contexto de desaceleración del consumo. Por su parte, Mariann Fischer Boel mostró su apoyo a la iniciativa de la Fundación Qualivita, al tiempo que vaticinó que este encuentro potenciará la comercialización de los productos de calidad diferenciada tanto españoles, como italianos y franceses en el mes de diciembre.

Al término de la jornada se ofreció una degustación de productos españoles de calidad diferenciada, con platos típicos como el Jamón Serrano de la Fundación a fin de mostrar la gran calidad que poseen las producciones españolas.

## Presencia de la fundación en el Advisory Group on Quality of Agriculture Production

La Fundación del Jamón Serrano ha participado en las jornadas del Comité de Calidad de producción agroalimentaria, celebrado en Bruselas el pasado día 9 de octubre en la sede de la Comisión Europea. En este grupo

de trabajo, en el que participan las organizaciones más relevantes del sector agroalimentario europeo, la Fundación ha presentado su inquietud por mejorar las condiciones de gestión de las ETGs y ha defendi-

do la necesidad de disponer de un órgano de representación que coordine las actividades de mejora, protección y proyección de los productos alimenticios amparados por esta figura de calidad.

## Conclusiones positivas del Plan de Control de Calidad de la Fundación

La Fundación del Jamón Serrano ha concluido el Plan de Control de Calidad de sus producciones y el Programa de seguimiento de las industrias para comprobar el grado de cumplimiento de la empresa española respecto a los requisitos y exigencias de la Lista Marco para la exportación de productos cárnicos. Las conclusiones de este proyecto, cofinanciado por el MARM a través de la línea de ayudas para el desarrollo de Planes de Asistencia Técnica para el sector agroalimentario, inciden en la necesidad de simplificar los Planes APPCC y los Planes Normalizados de Control de Higiene, para hacerlos más operativos

y facilitar el cumplimiento de los requisitos de la Lista Marco.

Por otra parte, el servicio de control de calidad de la Fundación del Jamón Serrano ha realizado inspecciones periódicas en puntos de venta y centros de producción, observando que la calidad media de los productos comercializados con la contramarca de la Fundación ha experimentado una fuerte subida de calidad y que apenas se presentan productos comercializados con cualquiera de nuestras contramarcas, que no alcancen el exigente nivel de calidad que el Reglamento de la Fundación impone.

## Estudio sobre reducción de sal en jamones

La Fundación del Jamón Serrano y la FIAB han organizado en Sevilla la presentación de los resultados obtenidos dentro del proyecto Truefood sobre "Reducción de sal en el proceso de elaboración de jamones curados". El estudio ha sido realizado por el IRTA, bajo la dirección de Pere Gou y Jacinto Arnau, para buscar la posibilidad de elaborar jamones curados con menor contenido en sal, en línea con el contexto de protección de la salud, sin alterar las características organolépticas ni la seguridad del producto.

# Éxito de la campaña “Don Jamón Serrano de La Mancha”

El consejero de Agricultura y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha, José Luis Martínez Guijarro, presentó en Toledo los resultados de “Las Aventuras de Don Jamón Serrano de La Mancha”, una campaña informativa promovida por la Fundación del Jamón Serrano, y dirigida a más de 5.000 niños de 25 colegios de toda la Comunidad de Castilla-La Mancha, que se desarrolló en el segundo trimestre de este año,

La campaña ha consistido en talleres impartidos por dietistas nutricionistas de forma didáctica y participativa, en los que se



expone a los niños el interés nutricional que tiene el jamón serrano

dentro de unos hábitos alimentarios saludables y una dieta equilibrada y apetecible, cómo se elabora y cómo lo pueden comer.

El consejero de Agricultura y Desarrollo Rural destacó que «el Jamón Serrano es uno de los mejores productos dentro de la Dieta Mediterránea», señalando que «éste es un producto tradicional, arraigado en Castilla-La Mancha, y su industria es un sector importante en nuestra Comunidad, con un gran potencial de crecimiento en el mercado interior y en la exportación».

## La Fundación afianza su presencia en los mercados europeos



La Fundación continúa afianzando la presencia en el exterior del jamón serrano amparado por su contramarca con la participación en ferias de alto interés como y la celebración de showrooms dirigidos a la prensa, distribución y restauración, en zonas europeas de interés.

Así, ha participado con gran éxito en el salón Anuga, una de las ferias más importantes de Europa, que se ha celebrado en Colonia (Alemania), del 10 al 14 de octubre, y Polagra, el primer salón agroalimentario de Polonia y uno de los más significativos del Este de Europa, que tuvo lugar en septiembre la ciudad de Poznan.

En ambas citas se han mantenido numerosos contactos con importadores europeos y se ha difundido información sobre el jamón serrano y datos de contacto de las empresas asociadas, a las que se envía toda esta información de alto interés comercial.

Por otro lado, la Fundación ha participado también en la tercera edición del “Planeta del Gusto”, que se ha celebrado en la Embajada de Austria en París a finales de octubre, acontecimiento gastronómico en el que ya estuvo presente, también con gran repercusión, el pasado año.

## La Fundación del Jamón Serrano en...

### Salón de la Dieta Mediterránea y Salud

La Fundación del Jamón Serrano ha estado presente en el I Salón de la Dieta Mediterránea y Salud, que se ha celebrado en Madrid en la última semana de octubre. En colaboración con Interporc, la Fundación participó con una cata-degustación dentro de los “Desayunos saludables”, a los que han asistido un gran número de visitantes.

### Planeta del Gusto

Atendiendo la solicitud de la Consejería del MARM en la embajada de España en París, la Fundación del Jamón Serrano ha colaborado en la celebración de la tercera edición del “Planeta del Gusto”, celebrada el 23 de octubre en la Embajada de Austria en París.

### 60º Congreso Anual de la European Federation of Animal Science

La Fundación del Jamón Serrano ha estado presente en el 60º Congreso Anual de la European Federation of Animal Science (EAAP), celebrado en Barcelona entre el 24 y 27 de agosto y al que acudieron más de 1.400 congresistas de 60 países.

## «El jamón serrano es un huésped obligado y debe estar presente en cualquier reunión»

El archiconocido filósofo, escritor y miembro de diversas agrupaciones comprometidas con la paz, nos revela en esta entrevista su pasión por el jamón serrano, que califica como un buen embajador de España en el extranjero, y que recomienda “comer en tacos”. Rocío García. Gaia Comunicación.

**Como buen donostiarra, será buen gourmet, ¿qué aprecia de un buen jamón serrano?**

**Fernando Savater.** Del cerdo hasta los andares. Pues del jamón serrano me gusta todo. Creo que es más aconsejable comer un poco de jamón, del tipo que sea, que no comerlo.

**¿Cuáles son sus platos preferidos con jamón serrano?**

**F. S.** La verdad es que una de mis pasiones es cenar frugalmente en casa, una buena ensalada, con rúcula, queso parmesano y unas lonchitas de jamón serrano para contrastar. Y otra delicia es poder comerme un jamón serrano en tacos... ¡Mucho mejor que en tapitas!

**Nietzsche en su refugio, cuando se aislaba para escribir y pensar, pedía “abrigo para el frío, cuadernos para escribir y jamón para comer. ¿Vd. también necesita jamón serrano para escribir?**

**F. S.** Realmente Nietzsche era aficionado a los embutidos y al jamón de Westfalia. En el caso de haber conocido el jamón serrano, otro gallo hubiera cantado. Yo realmente, necesito mi vaso de whisky y si puedo ha-

cerlo acompañar de unos tacos de jamón serrano, mejor que mejor.

**Resulta frecuente que para hacer una comparación positiva, se emplee el término jamón (está como un jamón)...**

**F. S.** Sí. Realmente el jamón es antonomasia de lo bueno, de lo deseable, de capricho. Resulta muy difícil encontrar adversarios a las bondades del jamón serrano, mientras que para otros alimentos (ostras, langostas, caviar, etc.), sí encontramos frecuentes detractores.

**El jamón serrano, ¿hay que comerlo poquito a poco, como un buen libro?**

**F. S.** Lo mismo da. El jamón serrano hay que comerlo como sea.

**Pecar de gula con un buen jamón serrano, ¿sería pecado capital?**

**F. S.** Nada de eso. Para empezar, la gula debería ser el menos capital de los pecados. La gula es cuestión de higiene, no de moral. Y abusar del jamón serrano aún más ahonda en esta percepción.

**¿Considera el jamón serrano como un “elemento de integración social”?**



**F. S.** Lógicamente. ¡Cuántas veces se organizan reuniones amistosas en torno a un buen plato de jamón serrano! En España, el jamón serrano es un huésped obligado y debe estar presente en cualquier reunión. Es el compañero ideal.

**¿Cree que es un buen embajador de España en el mundo?**

**F. S.** Creo que sí, aunque es un asunto que me da verdadero miedo: cuánto más se conozca, más posibilidades hay de que en España nos vayamos quedando sin existencias. Le voy a contar una anécdota: Robert de Niro vino invitado a San Sebastián, a casa del pintor y director de cine Julián Schnabel, casado con una donostiarra. Estuvo mes y medio en su casa, donde descubrió el jamón serrano. En la actualidad, obliga a que le manden, allá donde se encuentre, jamón serrano para su consumo. Es más, el regalo que más le gusta hacer a la gente a la que quiere, es una pieza de jamón serrano.



- 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.



**b2Pack**  
business to pack

www.b2pack.com