



La Fundaci6n en IFFA y Sal6n Gourmets

Dentro de la pol6tica de participaci6n en las principales ferias del sector alimentario, la Fundaci6n ha estado presente en la pasada edici6n del Sal6n Internacional del Club de Gourmets, celebrado en Madrid.

La Fundaci6n expuso con un stand propio situado en el Pabell6n de Cristal y en el que comparti6 representaci6n con otras empresas de la Fundaci6n: Jamones Aromadul, Jamones Vda. de Rodr6guez, Industrias C6rnicas Tello, Jamones de Arag6n, Sierra M6gina, Jamones Segura, Jamones Belako, Explotaciones Agropecuarias Virgen de

la Fuente, Santiago Rodr6guez Mayo e Hijos de Catalina Rodr6guez Casta6o.

El Sal6n, que celebraba su XVIII edici6n, vio incrementada la participaci6n as6 como el n6mero de visitantes respecto al a6o anterior. Se trata del 6nico monogr6fico de *delicatessen* del mundo y tiene un car6cter exclusivamente profesional.

FERIAS INTERNACIONALES

Asimismo, y dentro de la internacionalizaci6n de la Fundaci6n, 6sta ha parti-

cipado en el sal6n especializado dedicado a los productos c6rnicos artesanales de calidad IFFA Delicat celebrado en Frankfurt.



Stand de la Fundaci6n en IFFA Delicat

Charla informativa para las amas de casa

El pasado mes de mayo, la Fundaci6n dio su primera charla a un colectivo de amas de casa, concretamente a UNAE (Uni6n Nacional de Consumidores y Amas de Hogar de Espa6a), a fin de dar conocer a los consumidores las propiedades, cualidades, valor nutricional y calidad del Jam6n Serrano de la

Fundaci6n, as6 como sus contraetiquetas y la labor que 6sta realiza.

El Gran Hotel Vel6zquez de Madrid fue el escenario de este encuentro al que asistieron 150 personas y que cont6 con la presencia de un representante de una de las entidades de certificaci6n,

quien expuso los requisitos exigidos para la elaboraci6n de un Jam6n Serrano ETG.

Al finalizar la charla, se ofreci6 una degustaci6n de producto y se entreg6 a los asistentes informaci6n acerca de la labor y objetivos de la Fundaci6n.



adhevesa
ADHESIVOS VERDE, S.A.

Al servicio de la industria c6rnica y del jam6n en especial

Fabricamos:

- Vitolas, marchamos y corbatines, numerados y sin numerar.
- Etiquetas adhesivas y colgantes.
- Librillos de instrucciones, insertados o separados de las vitolas.
- Tambi6n expositores para sobres de loncheados, carteles y displays en pl6stico para publicidad y campa6as de marketing.
- Impresiones en lenticular 3D.

No dude en consultarnos para el desarrollo de cualquier idea o proyecto.

ADHESIVOS VERDE, S.A. - (ADHEVESA)
Hnos. Lumiere, s/n. - Pol. Ind. San Marcos 28906 GETAFE (Madrid)
Tel.: 91 683 97 80* - Fax: 91 683 72 75
E-mail: comercial@adhevesa.com

noticias del Jam6n Serrano



PUBLICACI6N TRIMESTRAL DE LA FUNDACI6N DEL JAM6N SERRANO N64 JULIO 2004

La Fundaci6n pone en marcha las actuaciones aprobadas en su Asamblea General

La Fundaci6n del Jam6n Serrano ha puesto en marcha las iniciativas que fueron propuestas en la pasada Asamblea General y que contaron con una aprobaci6n un6nime.

Estas acciones redundar6n en el fomento del conocimiento y consumo del Jam6n Serrano, del prestigio de las piezas distinguidas por su contramarca, de la garant6a de m6xima calidad y de la denuncia de los usos fraudulentos de la denominaci6n "Jam6n Serrano".

As6, sin perder de vista los objetivos que dieron vida a esta instituci6n, la Fundaci6n ha iniciado proyectos de tipificaci6n e investigaci6n sobre el Jam6n Serrano, incorporado nuevos patrocinios de programas de cocina, potenciado la lucha contra el fraude, asistido a ferias nacionales e internacionales, establecido contactos con asociaciones de consumidores y escuelas de hosteler6a, etc.

Por otro lado, se han emprendido acciones promocionales en el punto de venta con atractivos carteles y marcadores de precio de la Fundaci6n y, en cuanto a la formaci6n de vendedores, se ha puesto en marcha un curso a distancia para dar a conocer las ventajas del Jam6n Serrano en general (frente al jam6n curado) as6 como los valores que a6ade la pertenencia a la Fundaci6n del Jam6n Serrano.



Nuevos carteles promocionales y marcadores de precio de la Fundaci6n

sumario

Koldo Royo y la Fundaci6n en el canal "Cocina" de Digital Plus

Controles en punto de venta para la vigilancia de la ETG del Jam6n Serrano

La Fundaci6n persigue los incumplimientos en el uso de la denominaci6n "Jam6n Serrano"

Curso de formaci6n a distancia para las empresas miembros

Valorizaci6n del Jam6n Serrano

Edita: Fundaci6n del Jam6n Serrano

C/ General Rodrigo, 6 28003 Madrid / Tel. 91 554 70 45 / Fax 91 554 78 49 / info@fundacionserrano.org / www.fundacionserrano.org

Coordinaci6n: Jos6 Manuel 6lvarez - Jos6 Collado - Miguel Huerta / Redacci6n: Natalia Segrelles

Dise6o: Avance de Publicidad, S.L. / Impresi6n: Adhevesa Verde, S.A.

Koldo Royo y la Fundación en el canal "Cocina" de Digital Plus

Desde el mes de junio, el canal temático "Cocina", integrado en la plataforma "Digital +" y en otros operadores de cable, ha comenzado a emitir unos espacios patrocinados por la Fundación y protagonizados por Koldo Royo.

Este cocinero de gran prestigio –que cuenta con una estrella "Michelin"- explica en ellos las virtudes y cualidades del Jamón Serrano así como la labor de la Fundación, el significado de sus contraetiquetas, etc.

Unos espacios de cinco minutos de duración en los que Koldo anima al especta-

dor a integrar el Jamón Serrano en las comidas diarias: "desayunos serranos", "meriendas serranas", etc.

En la actualidad, este canal temático dedicado íntegramente a la gastronomía, es el medio de comunicación especializado más importante de nuestro país (con más de tres millones de abonados) y tiene como filosofía la difusión y promoción del concepto "Gastronomía Española".

La ausencia de saturación publicitaria de este medio ha posibilitado una campaña de mayor eficacia.

Valorización del Jamón Serrano

La Fundación ha puesto en marcha una estrategia de valorización del Jamón Serrano para dar a conocer al conjunto de la sociedad (consumidores, distribución, profesionales médicos, la propia industria, los medios de comunicación, etc.) las propiedades nutricionales y saludables del consumo de Jamón Serrano, con información apoyada en datos e informes científicos avalados y validados por reconocidos investigadores y técnicos.



Esta estrategia de valorización quiere comunicar realidades como que el Jamón Serrano tiene unas propiedades nutricionales excelentes debido a sus proteínas de alto valor biológico; que es un alimento muy interesante desde el punto de vista nutricional por su alto contenido en hierro y vitaminas del grupo B; que su valor energético es bajo por lo que puede ser incluido en dietas hipocalóricas o que su carne es de fácil digestibilidad, etc.

El Jamón Serrano reúne unas características que lo hacen idóneo para una dieta equilibrada como es la Dieta Mediterránea y, por ello, se pretende posicionarlo en el centro de las tendencias alimentarias españolas.

**BUENO PARA TU PALADAR,
MEJOR PARA TU SALUD**

La Fundación persigue los incumplimientos en el uso de la denominación "Jamón Serrano"

El despacho de Abogados "Gay-Vendrell" continúa colaborando con la Fundación en el control y denuncia del incumplimiento de la legislación que regula la ETG del Jamón Serrano.

Por tal motivo, este prestigioso despacho lleva a cabo una constante labor de regularización del sector que, en los últimos meses, ha dado lugar a diversos escritos dirigidos a cadenas y establecimientos de distribución apercibiéndoles de los incumplimientos detectados respecto a la utilización ilícita del nombre Jamón Serrano e instándoles al cese inmediato de su utilización.

La Fundación se ha mostrado en todos los casos dispuesta a la colaboración y la respuesta por parte de las empresas denunciadas ha sido muy positiva, procediendo éstas a la subsanación inmediata de los errores.

Por otro lado, se ha hecho llegar una carta a las distintas

Consejerías de Sanidad y/o Agricultura de las Comunidades Autónomas mediante la cual se da a conocer la Fundación del Jamón Serrano, al tiempo que se les informa de la reserva del nombre "Jamón Serrano" y la legislación en la que se apoya (incluyendo el régimen sancionador para el caso de incumplimientos).

Finalmente, a través de este escrito, se solicita a las distintas Administraciones que intensifiquen las actuaciones de inspección, poniendo a su disposición la colaboración de la Fundación para cualquier asunto.

Las últimas reuniones del Patronato concluyeron en la idea de hacer extensivo este control a la Unión Europea. En este sentido, se han iniciado conversaciones con el MAPA y se prevé establecer contactos con los Jefes de Compras de las grandes cadenas europeas.

Controles en punto de venta para la vigilancia de la ETG del Jamón Serrano

La Fundación ha cerrado un acuerdo con la empresa Biotecnal, S.A. para la supervisión del cumplimiento de la ETG del Jamón Serrano y su correcto etiquetado en el comercio.

Para el segundo semestre de 2004, se han previsto muestreos repartidos por todo el territorio nacional. Estas inspecciones alumbrarán informes de gran interés para la Fundación: datos estadísticos y comerciales así como un mayor conocimiento acerca del grado de implantación del Jamón Serrano de la Fundación.

Asimismo, la información extraída podrá coadyuvar en la lucha contra el fraude que desarrolla el gabinete jurídico de la Fundación.

Biotecnal es una compañía con una sólida implantación –desde 1984- en el análisis, control e inspección para las industrias (agroalimentaria, farmacéutica y química) y empresas de servicios (restauración, distribución, etc.).

Biotecnal desarrollará un programa de inspecciones en hipermercados, supermercados y establecimientos de charcutería a fin de asegurar la homogeneidad y el cumplimiento del pliego de condiciones de esta Especialidad Tradicional Garantizada.

Curso de formación a distancia para las empresas miembros

Con el objeto de dotar de una mayor capacitación profesional y técnica a los trabajadores y directivos de las empresas del sector, la Fundación ha puesto en marcha la realización de un curso a distancia en el que se darán a conocer las características del Jamón Serrano, técnicas de venta y un argumentario específico para la comercialización del Jamón Serrano de la Fundación.

El Instituto de Formación Integral (I.F.I.), con amplia experiencia en la impartición de cursos para el sector cárnico y de técnicas de venta, será el responsable de este curso, de cuarenta horas lectivas e impartido a distancia, orientado a vendedores, responsables de marketing, comerciales y directivos de las empresas miembros de la Fundación.

Entre sus objetivos, se encuentra conocer en profundidad las características y propiedades del jamón, la legislación básica del sector, la labor de la Fundación... así como promover la venta activa y mejorar la calidad del servicio, actitud y presentación.

Para más información: 91 554 70 45