

El Jamón Serrano en la infancia

La edad infantil se caracteriza por el gran crecimiento y desarrollo que experimenta el organismo. Un acelerado proceso y una menor talla con respecto a los adultos, que hace que los primeros necesiten más nutrientes con una cantidad menor de calorías, cubriendo sus necesidades en macro y micronutrientes y evitando la obesidad.

El Jamón Serrano es un alimento que presenta alta densidad de nutrientes necesarios para el crecimiento: un 30'5% son proteínas de alto valor biológico, un 65'0% es agua y un escaso 4'5% son lípidos. No posee hidratos de carbono y dado su alto contenido proteico y su bajo contenido graso, se le considera un derivado cárnico magro.

Introducido en la dieta infantil, aportará a los niños las proteínas necesarias de alta calidad, con un equilibrio sano de grasas, así como vitaminas y minerales, sin suponer una fuente altamente calórica, ya que 100 g de producto aportan únicamente 160 kcal.

En la infancia, los macronutrientes más demandados por el organismo son las proteínas y las presentes en el Jamón Serrano aportan todos los aminoácidos

esenciales que los niños precisan para el recambio proteico y la creación de nuevos tejidos. Por ejemplo, una loncha de unos 30 gramos de Jamón Serrano, cubrirá el 30'5% de las necesidades diarias de proteínas de los niños y niñas de entre 4 y 9 años.

Las escasas grasas que contiene, están presentes de un modo equilibrado y saludable. Priman las grasas insaturadas, representando el 55% del total graso del Jamón Serrano, siendo principalmente ácidos grasos monoinsaturados. Destaca el ácido oleico, con su conocido efecto beneficioso a nivel cardiovascular y sobre los niveles de colesterol plasmático, ya que puede colaborar a prevenir de forma natural el colesterol en los niños.

Es importante su contenido en Niacina (B3), fundamental en el metabolismo energético pues colabora en la obtención de energía a partir de los alimentos, y en Tiamina (B1), que ayuda al organismo del niño a obtener energía a partir de grasa y glucosa y contribuye al impulso nervioso.

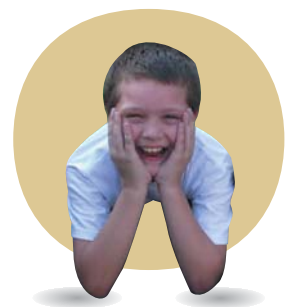
El Jamón Serrano es fuente también de Riboflavina (B2) y Piridoxina (B6) y, en

cuanto a los minerales, imprescindibles para un correcto funcionamiento del organismo, el Jamón Serrano aporta grandes cantidades.

En los niños hay un alto riesgo de sufrir deficiencia de hierro (anemias), provocado por su rápido crecimiento y por el aumento de volumen de sangre. El Jamón Serrano contiene hierro del tipo "hemo", caracterizado por su fácil absorción por el organismo.

Otro mineral presente en el Jamón Serrano, muy importante en la infancia, es el zinc; fundamental para el sistema inmune, el crecimiento y el desarrollo.

Tanto el hierro como el zinc no pueden faltar en la dieta en la edad escolar, vigilando que su consumo sea de las cantidades adecuadas, por lo que la ingesta de Jamón Serrano puede ser de gran interés.



adhevesa
ADHESIVOS VERDE, S.A.



Al servicio de la industria cárnica y del jamón en especial

Fabricamos:

- 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.
- 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 Jamón Serrano



PUBLICACIÓN TRIMESTRAL DE LA FUNDACIÓN DEL JAMÓN SERRANO N°5 ENERO 2005

La Comisión Europea y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación apoyan la implantación y promoción del Jamón Serrano

La Unión Europea y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, han concedido una subvención de cerca de UN MILLÓN de euros para fomentar el conocimiento, la clarificación del mercado y la distinción del Jamón Serrano, mediante la promoción de las características intrínsecas y las ventajas de los productos comunitarios, con especial atención a los aspectos vinculados a la calidad; métodos de producción específicos; aspectos nutritivos y sanitarios y etiquetado, entre otros.

Esta ayuda, de carácter trianual, será sufragada durante 2005 en un 60% por la Unión Europea, y en un 20% por el Ministerio de Agricultura, Pesca y

Alimentación, en aplicación de lo establecido en los Reglamentos 2826/2000 del Consejo y 94/2002 de la Comisión.

Así, CONFECARNE, canalizará estas ayudas a la promoción del Jamón Serrano en el mercado interior continuando en la línea de acciones que viene desarrollando en colaboración con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y bajo la supervisión de la Fundación del Jamón Serrano, entidad sin ánimo de lucro encargada de la implantación y difusión de la E.T.G. de este producto.

Entre estas actividades informativas y promocionales, destacan las actuaciones

en puntos de venta para hacer llegar a los consumidores el significado

y ventajas de la Especialidad Tradicional Garantizada (E.T.G.) del Jamón Serrano; actividades informativas de apoyo en medios de información convencionales, en programas líderes de opinión y especializados en información y nutrición, que refuercen las acciones en punto de venta; información sobre las propiedades nutricionales del Jamón Serrano y su papel en la alimentación tradicional y la dieta mediterránea; y acciones de promoción en el canal de hostelería.



Propiedades nutricionales del Jamón Serrano



La Fundación ha dedicado el último número de su revista, de forma monográfica, a destacar el papel que el Jamón Serrano juega en la ali-

mentación, con completa información acerca de sus propiedades nutricionales.

Esta publicación, de la que se ha realizado una tirada de 25.000 ejemplares, se ha distribuido entre los miembros de la Fundación, Administraciones Públicas, Prensa especializada, Empresas de Distribución, Asociaciones

de Consumidores, Universidades, Centros Tecnológicos, Escuelas de Hostelería, etc.

Con este estudio, la Fundación busca posicionar el Jamón Serrano en el centro de las tendencias alimentarias españolas, como un producto apto para su inclusión en cualquier tipo de dietas y a cualquier edad.

sumario

Positivo balance de la Fundación
en el año 2004

Legislación
en materia de Jamón Serrano

Estudio de mercado
sobre el correcto etiquetado

Nuevo Gerente

Comienzo de los cursos de venta

Edita: Fundación del Jamón Serrano

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

Coordinación: José Manuel Álvarez - José Collado - Miguel Huerta - José Ramón Godoy / Redacción: Segrelles Comunicación

Diseño: Avance de Publicidad, S.L. / Impresión: Adhesivos Verde, S.A.

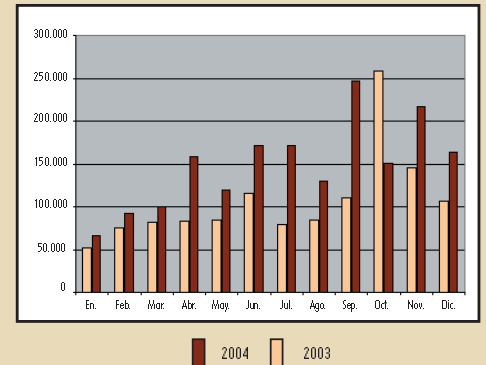
Positivo balance de la Fundación en el año 2004

El resumen de la actividad del mes de diciembre alumbra unos datos muy positivos para la Fundación del Jamón Serrano. Las cifras, referidas tanto al número de contraetiquetas comercializadas como al de miembros incorporados, reflejan un considerable crecimiento respecto al ejercicio anterior. Así, el total de piezas contraeti-

quetadas durante el mes de diciembre supone un incremento superior al 50% respecto al mismo mes del año anterior, así como un crecimiento cercano al 40% si nos referimos a las cifras acumuladas durante el año 2004 respecto a las obtenidas durante el año 2003.

El crecimiento más notable lo ha protagonizado la calidad "Gran Serrano" -reservada a los jamones de la Fundación de más de catorce meses de curación- con 836.500 piezas etiquetadas en 2004, cifra un 187,95% superior a la de 2003.

El número de empresas adscritas a la Fundación, por su parte, alcanza al cierre del ejercicio la cifra de 116, habiéndose incorporado durante el año 2004, 12 nuevas empresas.



Legislación en materia de Jamón Serrano

En la Unión Europea existe una gran riqueza y variedad de productos que los consumidores demandan y valoran. Cuando un producto alimenticio adquiere una determinada reputación, existe el riesgo de que el producto se vea imitado o su reputación usurpada. La competencia desleal a la que se puede ver sometido perjudica tanto al productor como al consumidor.

Para proteger a los productores y consumidores, la UE en 1.992 adoptó el Reglamento 2082/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la certificación de las características específicas de los productos agrícolas y alimenticios, que fue desarrollado en España por el Real Decreto 998/2002, de 27 de septiembre (también se adoptó dentro de la misma política de calidad el Reglamento 2081/92, de 14 de julio, relativo a la protección de indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios).

Según recuerdan desde el despacho de abogados Gay-Vendrell, toda esta normativa favorece el desarrollo de productos específicos y tradicionales proporcionando al consumidor mayor diversidad y al productor la posibilidad de poner en el mercado productos con una determinada calidad protegida.

La protección de la que goza la Especialidad Tradicional Garantizada "Jamón Serrano" hace que en cada uno de países de la UE, sólo los jamones que reúnen las condiciones especificadas en el Pliego puedan utilizar el nombre "Jamón Serrano" y los protege de cualquier utilización abusiva o engañosa respecto a sus características o elaboración evitando así la inducción a error al consumidor.

En cumplimiento a esa normativa se aprobó el RD 998/2002, (de 27 de septiembre, por el que se establecen normas internas de aplicación de los reglamentos comunitarios sobre certificación de las características específicas de los productos agrícolas y alimenticios) en el que para facilitar un mejor control de los requisitos de la ETG se estableció, entre otras, la obligación de que en el etiquetado del "Jamón Serrano" como ETG, figure el nombre del correspondiente organismo independiente de control.

En la actualidad, aproximadamente 700 productos gozan de la protección europea; ya sea a través de una Indicación Geográfica Protegida, de una Denominación de Origen Protegida o de una Especialidad Tradicional Garantizada, encontrándose registradas como ETG, dentro de los productos a base de carnes únicamente dos productos, el "Jamón Serrano" en España y el "Falukorv" en Suecia.

Estudio de mercado sobre el correcto etiquetado del Jamón Serrano

Desde el segundo semestre de 2004, técnicos de la empresa BIO-TECNAL han realizado inspecciones en los puntos de venta más representativos con el objetivo prioritario de descubrir incumplimientos de las especificaciones marcadas en el pliego de condiciones que hacen referencia a la marca "Jamón Serrano".

Los puntos de inspección están repartidos en toda la geografía nacional -con especial atención a los hipermercados y supermercados- y en ellos se han inspeccionado piezas enteras que se venden en libre servicio, piezas al corte en mostradores tradicionales y loncheados y tacos envasados.

Se ha detectado que la mayor parte de incidencias, en torno al 80%, son atribuibles al propio fabricante y en su gran mayoría a la ausencia de indicaciones sobre la entidad de certificación. El

resto han sido problemas de identificación relacionados con los propios puntos de venta.

El respeto a los períodos de curación especificados no ha sido fácilmente verificable ya que el sello del MAPA es a menudo ilegible y en aquellos casos en que se ha podido comprobar, no ha sido motivo de incidencias.

Otro aspecto verificado ha sido la implantación, obteniendo en los centros visitados las siguientes cifras: el 45% de las piezas enteras de jamón curado son Jamones Serranos amparados por entidades de certificación y el 25 % de las piezas de jamón curado que se vende en mostradores tradicionales son Jamón Serrano amparado por entidad de certificación.

Nuevo Gerente para la Fundación



José Ramón Godoy

Desde comienzos del nuevo año, la Fundación cuenta con un Gerente que impulsará la consecución de los objetivos de esta organización. Se trata de José Ramón Godoy, licenciado en Veterinaria y especializado en el sector agroalimentario.

Un sector al que ha estado vinculado laboralmente mediante su actividad profesional en entidades de certificación como

Ecal o Certifood desde las que ha mantenido contacto permanente con productores, asociaciones sectoriales, administraciones públicas, etc.

El perfil y la experiencia de Godoy, en definitiva, van a potenciar, sin lugar a dudas, el desarrollo de esta Fundación de la que desde ahora forma parte.

¡Bienvenido!

Comienzo de los cursos de venta del Jamón Serrano de la Fundación

La Fundación del Jamón Serrano ha diseñado el "Curso de Venta del Jamón Serrano de la Fundación", con el objetivo de proporcionar la información necesaria sobre el producto y su promoción, a los operadores implicados en la fase de comercialización del Jamón Serrano (empresas, canales de venta y distribución, vendedores, clientes, escuelas de hostelería, etc.) y para conseguir mejorar la capacitación técnica y profesional de las empresas miembros de la Fundación.

El curso, impartido a distancia, constará de cuarenta horas lectivas, y en él podrán inscribirse vendedores, comerciales, responsables de marketing y directivos de estas empresas que pueden integrar estos estudios dentro de sus programas de formación continua.

Con este curso a distancia se persigue transmitir un conocimiento profundo de las características y propiedades del Jamón Serrano, la legislación que compete a este producto y un argumentario específico para su comercialización con el aval de la contramarca de la Fundación.

El curso será impartido por el Instituto de Formación Integral (I.F.I.), que cuenta con una amplia experiencia en la formación vinculada al sector cárnico.

