



Consorcio Serrano



MEMORIA CORPORATIVA 2016
CONSORCIO DEL JAMÓN SERRANO ESPAÑOL

*THE GENUINE HANDSELECTED
JAMÓN SERRANO FROM SPAIN*



ÍNDICE

- 1. INTRODUCCIÓN: CARTA DE LA PRESIDENTA**
- 2. HISTORIA DEL JAMÓN SERRANO Y EL CONSORCIOSERRANO**
 - El Jamón Serrano y su paso por la historia
 - Valor diferencial del "Jamón ConsorcioSerrano"
 - Miembros del Consorcio del Jamón Serrano Español
- 3. CIFRAS DEL JAMÓN SERRANO Y SU EVOLUCIÓN EN LOS ÚLTIMOS AÑOS**
 - 2016: un año para conmemorar
 - Consumo en el mundo: principales países importadores
 - Evolución de las exportaciones (2014-2016) según el formato y presentación del producto
- 4. JAMONES EXPORTADOS CON EL SELLO CONSORCIOSERRANO**
 - Nuestra marca y logotipo
 - Evolución del sello CJSE desde su creación
- 5. ACTIVIDAD PROMOCIONAL EN EL AÑO 2016**
 - Promoción internacional
 - Herramientas de promoción
 - Presencia en ferias y eventos
 - Vídeos
- 6. NOTICIAS DESTACADAS DE 2016**
- 7. PERSPECTIVA AÑO 2017**
- 8. LOS ASOCIADOS TRANSMITEN SU EXPERIENCIA**
- 9. EL JAMÓN SERRANO EN TU SALUD: IDEAL PARA UNA DIETA EQUILIBRADA**
- 10. EL JAMÓN EN EL REFRANERO ESPAÑOL**



ConsortioSerrano





2016 ha sido un año lleno de satisfacciones y uno de los más productivos para nuestra entidad, fruto del trabajo de todos los asociados

Es un placer y un orgullo presentar, a todos los que formamos el Consorcio del Jamón Serrano Español, la memoria corporativa que recoge las principales actividades realizadas durante 2016, año que, sin duda, va a ser recordado como uno de los de mayores éxitos alcanzados.

Desde la fundación de nuestro Consorcio, en 1990, el objetivo ha sido transmitir todas las cualidades del auténtico Jamón Serrano Español. En el último ejercicio podemos estar muy orgullosos de que hemos conseguido incrementar los rincones del mundo a los que hemos llevado nuestro producto de calidad. Nuestro sello de calidad *ConsorcioSerrano* está cada vez más visible y con mayor fuerza en todos los países en los que tenemos presencia.

Además, tengo la satisfacción de presidir una Asociación que ha dedicado más de 26 años a la promoción internacional y control de calidad del Jamón *ConsorcioSerrano* y seguiremos garantizando un Jamón Serrano único y de calidad, avalado por nuestro Sello "S".

En 2015 pudimos celebrar nuestro 25 Aniversario y podemos asegurar que 2016 ha sido un año lleno de satisfacciones y uno de los más productivos para esta entidad. Nuestra actividad comercial ha experimentado un crecimiento superior al 15 por ciento y hemos cerrado el ejercicio con una cifra récord de 776.356 unidades selladas.

Este exitoso resultado es, sin duda, fruto del trabajo de todos, que se ha desarrollado desde los inicios del Consorcio tanto en la Unión Europea como en otros países de gran relevancia como México o Chile. Nuestro sello ha estado presente en las principales ferias nacionales e internacionales, con acciones que nos han permitido afianzar y fortalecer la figura del Consorcio del Jamón Serrano Español.

Me gustaría destacar la ampliación de esta gran familia que es el Consorcio gracias a la incorporación de nuevas empresas. Ya somos 31 compañías unidas para promocionar por todo el mundo la calidad del Jamón *ConsorcioSerrano*.

Desde aquí, quiero mostrar mi agradecimiento a los asociados por seguir apoyando todas nuestras actividades además de felicitarles por el que ha sido un año magnífico. Tenemos ante nosotros doce meses de nuevos retos y grandes oportunidades para seguir defendiendo nuestro producto; nuestro Jamón *ConsorcioSerrano*.

Anna Bosch Güell

Presidenta del Consorcio del Jamón Serrano Español

2. HISTORIA DEL JAMÓN SERRANO Y EL CONSORCIO SERRANO

EL JAMÓN SERRANO Y SU PASO POR LA HISTORIA

El jamón curado forma parte de la historia de España y es uno de los elementos esenciales de su contexto cultural.

Remontándonos a los **antiguos celtas**, el cerdo era un producto básico en su alimentación, llegando incluso a considerarse un objeto de culto.

Este pueblo comerciante lo situaba entre sus principales y más valoradas mercaderías. Esculturas de cerdos, primorosamente labradas, guardaban los términos de sus dominios y caminos y, se erigían en monumentos funerarios que guardaban el descanso de sus muertos ilustres.



Posteriormente, **los romanos**, respetuosos de las culturas y tradiciones presentes en los territorios que incorporaban a su Imperio, quedaron prendados de los manjares íberos, se imbuieron del ajuar culinario de la península y enriquecieron su valija cultural con la simbología e historia porcina, a la que añadieron la confección de escudos e insignias militares y nobles en las que el cerdo era el protagonista indiscutible. El jamón, la parte más valiosa, jugosa y sabrosa del animal, se reservaba para las clases pudientes, que adquirían esta pieza de oro culinario con una moneda tallada en forma de jamón y empleada expresamente en el comercio de este manjar español.

Esculturas de cerdos, primorosamente labradas, guardaban los términos de sus dominios y caminos y, se erigían en monumentos funerarios que guardaban el descanso de sus muertos ilustres.



Ritual de la matanza

El ritual de la matanza del cerdo, celebrado en San Martín el 11 de noviembre de cada año, simboliza la abundancia venidera de un invierno repleto de manjares porcinos. Un ceremonial acogido, ensalzado y solemnizado por los romanos, que concedían el honor de llevar a cabo la encomiable misión a un cocinero de prestigio y especializado, al que bautizaron *Vicarius supra cenas*. En el **siglo II a. C.**, el político, escritor y militar romano Catón secundó la adulación despertada en su pueblo por el producto porcino por excelencia y dedicó una parte de su obra "De Re Rustica" al arte de curar jamones.

No obstante, los romanos no fueron la única cultura rendida ante el mágico sabor del Jamón Serrano íbero. En el **siglo I a.C.**, el **historiador griego Estrabón** aludió en su obra "Geographika" (libro III), dedicada a Iberia, al jamón de la tierra. Cuenta que los Kerretanoís, un pueblo de estirpe ibérica que habitaba en el Pirineo Occidental, elaboraba excelentes jamones, comparables a los cantábricos. Cabe destacar que la palabra **serrano procede de sierra** y hace referencia a la costumbre de curar el jamón en parajes elevados de las sierras, como los Pirineos o la Cordillera Cantábrica, donde el clima frío y seco facilita la curación y dota al pernil, como se llamaba al jamón hasta el **siglo XIV** y aún se le llama en Cataluña, de ese sabor tan especial y característico del Jamón Serrano. Estrabón supo reconocer el valor de este saber hacer tan idiosincrásico de las zonas montañosas de la Península Ibérica y decidió transmitirlo en sus obras.

Las etapas posteriores de la historia española continuaron ensalzando el jamón a través del arte y el respeto a la tradición en su elaboración. **La Edad Media** elevó al cerdo a la condición de animal de santos en los países de tradición católica, acompañando a la hagiografía en numerosas representaciones artísticas. Más adelante, en el **Siglo de Oro**, el jamón se convierte en succulenta letra de la mano de la pluma de los más renombrados poetas y escritores de la historia de la literatura española, como **Quevedo y Cervantes**, que se dejaron inspirar por el intenso aroma del alimento más formidable de su tierra.



HISTORIA

Nacimiento del Consorcio

El 8 de octubre de 1990 se presentó oficialmente el Consorcio del Jamón Serrano Español en un lugar tan emblemático como la "Nave de Terneras" (antiguo matadero municipal de Madrid). Nació así una entidad surgida de la necesidad por parte de la industria española de avalar y garantizar, en los **mercados exteriores**, el Jamón Serrano como un producto de alta calidad.

El Consorcio del Jamón Serrano Español comenzó su labor de promoción internacional en la feria SIAL 1990 celebrada en París, siendo este el primer evento en el que estuvo presente.

Desde aquel momento y, **con el objetivo de salvaguardar en los mercados internacionales la imagen y la calidad del auténtico Jamón Serrano de España**, se creó el sello de calidad "*ConsorcioSerrano*", que identifica *aquellos jamones serranos que han superado los controles de calidad fijados por la asociación y que han sido seleccionados pieza a pieza, siendo a su vez exportados y comercializados por sus asociados.*

Al mismo tiempo, comienza el desarrollo de una campaña de promoción del sello de calidad en los diferentes mercados del mundo mediante degustaciones en puntos de venta, publicidad en medios -tanto especializados como dirigidos al consumidor-, jornadas de formación enfocadas a los profesionales del sector, campañas en medios online y la participación en ferias, entre otras acciones, buscando así comunicar las cualidades del auténtico Jamón Serrano de España.

A lo largo de estos años, el Consorcio ha conseguido mejorar la imagen del Jamón Serrano Español fuera de nuestras fronteras y trabaja, desde entonces, para mostrar la distinción del mismo y conseguir que los consumidores extranjeros lo valoren como el producto de *gama alta* que realmente es. Ante todo haciendo incapié en los principales mercados europeos como **Francia y Alemania**.

La identidad del "*Jamón ConsorcioSerrano*" se asienta en la tradición y autenticidad; en el saber hacer -resultado de la experiencia de siglos de maestros jamoneros-; en la garantía de una materia 100 % española; en la selección meticulosa de cada jamón; en el con-

trol de calidad con inspecciones en cada uno de los procesos de curación; en el respaldo de contar con las mejores empresas jamoneras; en el conocimiento del personal de calidad puesto de manifiesto con la solvencia de sus criterios de control y la independencia de su toma de decisiones y, en la experiencia de más de 25 años de la entidad.

Apoyo a socios en el exterior

El Consorcio del Jamón Serrano Español apoya a sus socios realizando estadísticas de las diversas exportaciones que desarrollan a lo largo del año. De la misma manera, proceden a elaborar todas aquellas gestiones que son necesarias para la administración pública. El Consorcio incluye una serie de normativas para cumplir la legalidad vigente en materia de alimentación, así como los requisitos técnicos que debe cumplir el producto para poder acceder al Consorcio del Jamón Serrano Español.

Durante 2017, el Consorcio del Jamón Serrano Español continuará con su objetivo de incrementar el número de socios.



VALOR DIFERENCIAL DEL JAMÓN CONSORCIO SERRANO

El Consorcio del Jamón Serrano Español establece en su norma de calidad tanto las especificaciones que debe cumplir la materia prima que hay que utilizar como la forma en que se deben desarrollar todas las fases del proceso de curación.



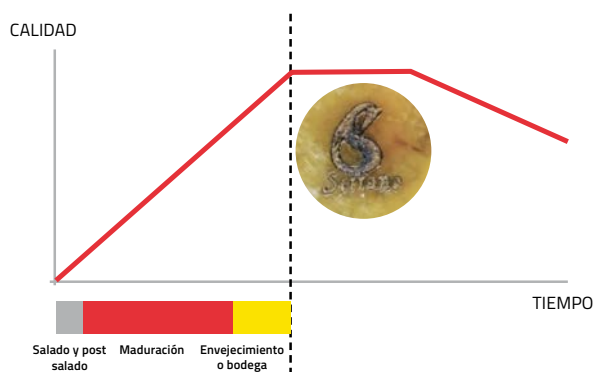
Tras las fases y técnicas para la correcta elaboración de un "Jamón Consorcio Serrano", donde se distinguen las fases de **salazón y post-salado, secado y maduración y envejecimiento o bodega** que es la fase final del proceso de curación, el Consorcio del Jamón Serrano Español aporta su valor diferencial con la **selección** de las piezas y lo culmina con el **sellado a fuego** del producto.

Selección: una vez que el Jamón Serrano está listo para su comercialización, los inspectores de calidad del Consorcio seleccionan uno a uno aquellos jamones que, por su configuración y características organolépticas, reúnen todos los requisitos establecidos en la normativa de calidad.



Como podemos ver en el siguiente gráfico, tras las etapas de salado y post salado, el jamón pasa a una fase de maduración y envejecimiento o bodega. Vemos como poco a poco el Jamón Serrano evoluciona en su calidad y hay un período donde el consumo está en su mejor momento. El área de Calidad del Consorcio del Jamón Serrano Español vela por los jamones que salen al exterior con el sello de calidad, estudiando entre otros parámetros, la textura del Jamón. Consecuentemente, el Consorcio del Jamón Serrano Español valida las cualidades y características del producto para que el consumidor foráneo disfrute del mismo en el momento más recomendable para su consumo.

Los compradores y grandes distribuidores extranjeros, así como los consumidores requieren que el jamón que adquieran tenga regularidad y uniformidad. Estos atributos se los aporta el sello de calidad *Consorcio Serrano*. Nuestra actividad de selección persigue que el Jamón Serrano llegue al mercado en el momento óptimo de consumo.



Sellado: todos los jamones serranos que han superado satisfactoriamente el proceso de selección son marcados e identificados con el Sello de Calidad "Consorcio Serrano". Esta marca será su carta de presentación ante el cliente.

Nuestro principal valor diferencial es aportar al consumidor la calidad, regularidad (atributo este esencial en el Jamón Serrano) y garantía de origen respecto a la normativa vigente.

Por ello, el lema que hemos promocionado internacionalmente durante más de 25 años es "The Genuine HandSelected Jamón Serrano from Spain".



MIEMBROS



MIEMBROS DEL CONSORCIO DEL JAMÓN SERRANO ESPAÑOL

El CJSE agrupa actualmente a 31 de las compañías más importantes del sector jamonero español. Todas las empresas están avaladas en el extranjero por el sello de calidad "ConsorcioSerrano", presente en las piezas que destinan a la exportación. Estas son las empresas que conforman nuestro Consorcio:

1. **Aromais** Ibérica Serrana, Balsapintada (Murcia).
2. **Boadas 1880** (Girona).
3. **Campofrío** Food Group, San Sebastián de los Reyes (Madrid).
4. Cárnicas **Serrano**, Paterna (Valencia).
5. **Casademont**, Constantins (Girona).
6. **Duriber**, Alcorcón (Madrid).
7. **El Pozo** Alimentación, Alhama de Murcia (Murcia).
8. Embutidos Caseros **Collell**, Les Preses (Girona).
9. Embutidos **Goikoa**, Sangüesa (Navarra).
10. Embutidos y Jamones **España e Hijos**, Escalonilla (Toledo).
11. Esteban **España**, Olot (Girona).
12. **Frigolouro**, Porriño (Pontevedra)
13. **Far Jamón Serrano**, Les Preses (Girona).
14. Grupo Alejandro Miguel **Artysán**, Nalda (La Rioja).
15. Grupo Alimentario **Argal**, Miralcamp (Lleida).
16. Hermanos Morán, **Hemosa**, Pinto (Madrid).
17. Hijo de José **Martínez Somalo**, Baños de Río Tobía (La Rioja).
18. Industrias Cárnicas **Tello**, Totánés (Toledo).
19. Industrias Cárnicas **Villar**, Los Rábanos (Soria).
20. **Jamondul**, Benaguasil (Valencia).
21. Jamones **Arroyo**, Argamasilla de Calatrava (C. Real).
22. Jamones **Centelles**, Centelles (Barcelona).
23. Jamones **Segovia**, Carbonero el Mayor (Segovia).
24. Jamones y Embutidos **La Hoguera**, San Pedro Manrique (Soria).
25. **Nico Jamones** (Ciudad Real).
26. **Noel** Alimentaria, Sant Joan Les Fonts (Girona).
27. Pere **Porxas** Pairó, Sant Joan Les Fonts (Girona).
28. **Pirenaica del Jamón**, Barbastro (Huesca).
29. **Ramón Ventulá**, La Canya (Girona).
30. **Sánchez Alcaraz**, Casarrubios del Monte (Toledo).
31. **Torre de Núñez** de Conturiz (Lugo).

3. CIFRAS DEL JAMÓN Y SU EVOLUCIÓN EN LOS ÚLTIMOS AÑOS

2016: UN AÑO PARA CONMEMORAR

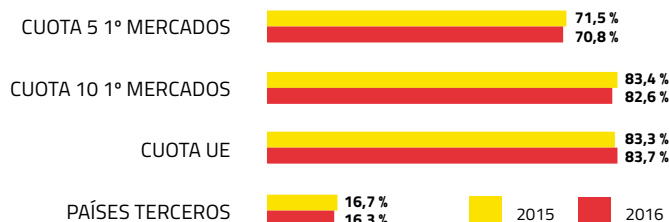
El Consorcio del Jamón Serrano Español cuenta con 60 plantas productivas entre las 31 empresas asociadas. Desde su creación se han exportado más de 13.700.000 piezas.

En 2016 se ha experimentado una recuperación notable en el sellado de piezas con una **cifra récord de 776.356**, cantidad que no se reflejaba desde el 2001, año en el que se registraron 734.000 unidades comercializadas por nuestros socios en el exterior. El dato de cierre de 2016 representó un 18.56% de crecimiento sobre los 654.845 jamones exportados en 2015.

Durante el año 2016 las exportaciones de jamón y paletas curadas presentaron una evolución positiva con un 3.34%, el total de toneladas exportadas durante el 2016 alcanzaron la cifra récord de 40.570,38 ton. En estas cifras cabe destacar el comportamiento positivo de los mercados europeos, de tal manera que en el año 2016 el 83.7% de las exportaciones españolas se comercializaron en la UE. Una vez más es visible el posicionamiento de Francia y Alemania, representando el 50.1% del total de las exportaciones.

Por otro lado, respecto a la evolución en terceros países, cuyo porcentaje quedó establecido en el 16.3%,

cabe destacar a México como primer país fuera de la UE, alcanzando las 907,55 toneladas.



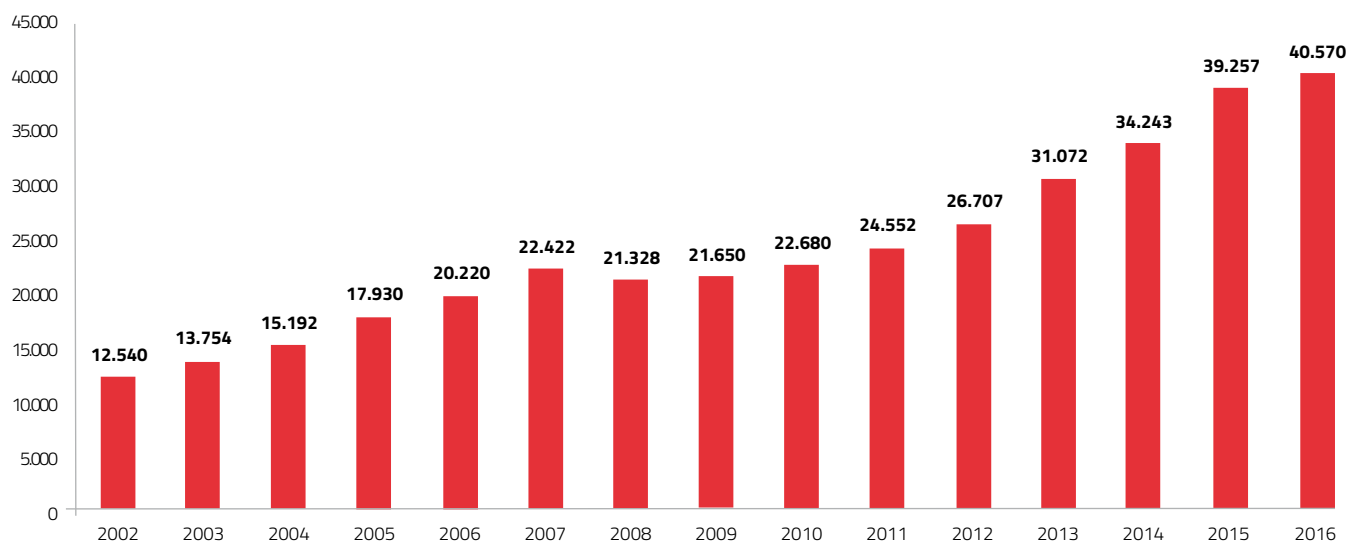
CONSUMO EN EL MUNDO: PRINCIPALES PAÍSES IMPORTADORES

El Jamón Serrano *"ConsortioSerrano"* está presente en más de 60 países de todo el mundo, si bien Europa sigue concentrando la mayor parte de las exportaciones.

Francia, Alemania, Bélgica y Holanda se constituyen como los mercados más afianzados en la exportación del sello de calidad. Francia y Alemania, con un 55.3% del consumo total del *"Jamón ConsortioSerrano"*, siguen manteniendo la consideración de mercados clave, por lo que es principalmente hacia quien se dirigen las actividades de promoción de la entidad.

Con respecto a los países externos a la UE, surgen con un gran potencial de crecimiento México, Australia, Estados Unidos o Brasil, siendo el país centroamericano el que destaca entre el resto por su constante crecimiento.

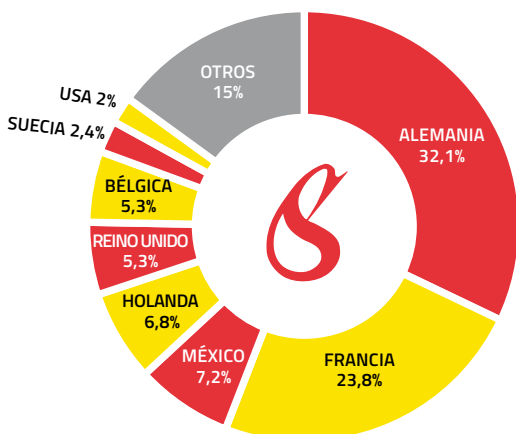
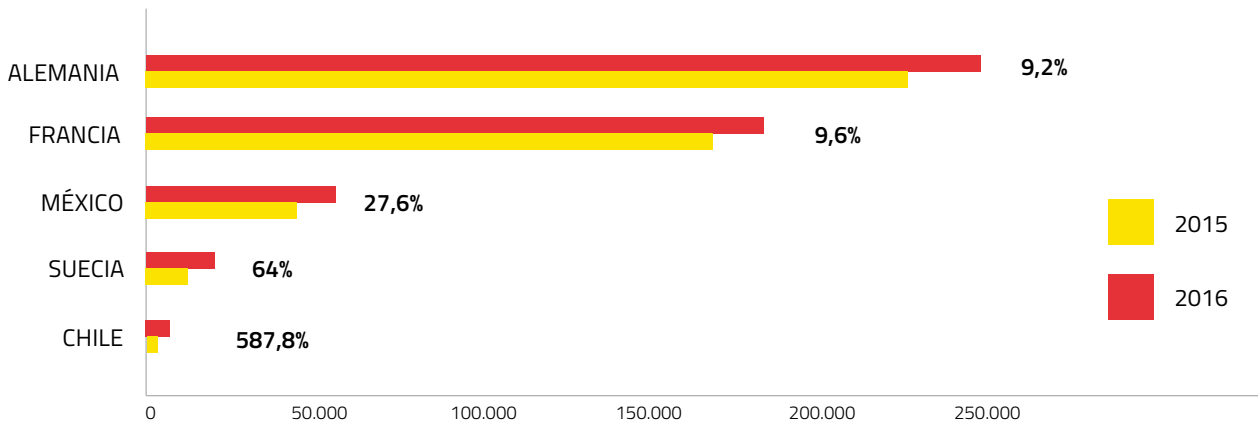
EVOLUCIÓN EXPORTACIONES JAMONES Y PALETAS CURADAS (2002 A 2016)



PRESENCIA DEL "JAMÓN CONSORCIO SERRANO" EN LOS PRINCIPALES MERCADOS

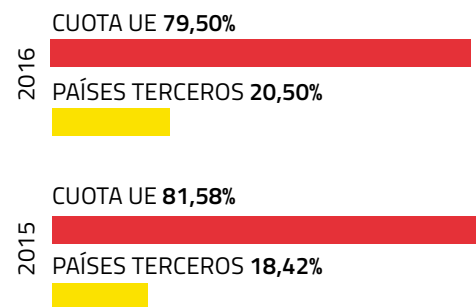


EVOLUCIÓN EXPORTACIONES PAÍSES DEL PLAN SECTORIAL POR PIEZAS



Tras el análisis de las exportaciones de jamón a diciembre de 2016 resulta interesante observar el crecimiento de las exportaciones de jamón en un 3,34%, mientras que las del *Consorcio Serrano* suponen más de un 18,56%.

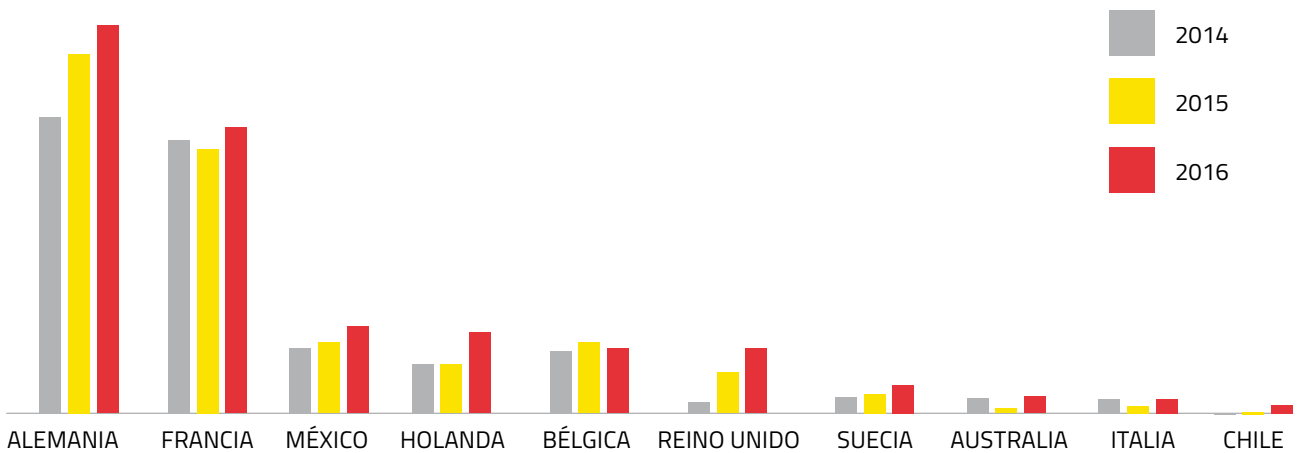
Representación del Consorcio Serrano en la UE y países terceros:



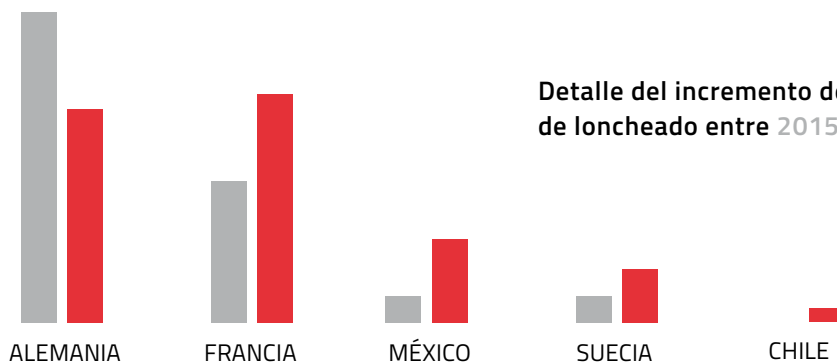
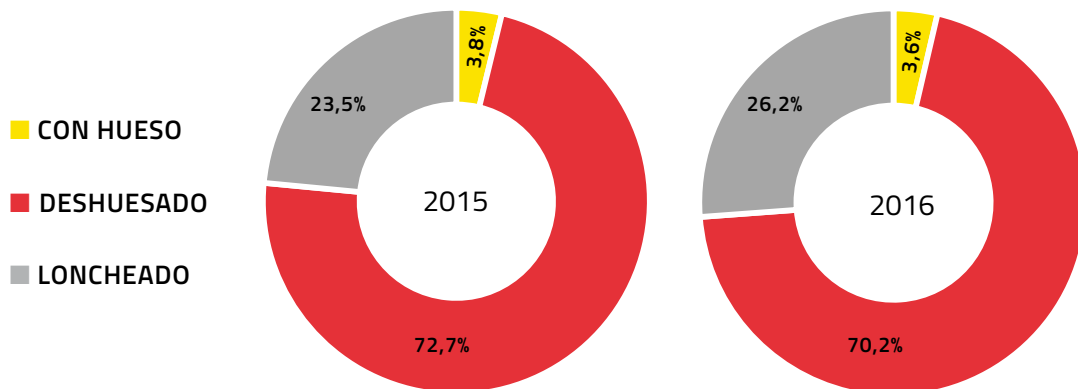
EVOLUCIÓN DE LAS EXPORTACIONES (2014-2016) SEGÚN EL FORMATO Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Principalmente, el mayor número de exportaciones se realiza en países donde actualmente el Consorcio del Jamón Serrano Español está enfocando y desarrollando su plan sectorial. En el ámbito europeo caben destacar mercados como **Alemania, Francia y Suecia**. En el resto del mundo destacamos **México y Chile**.

EXPORTACIONES DEL "JAMÓN CONSORCIOSERRANO" (2014-2016)



EXPORTACIONES DEL "JAMÓN CONSORCIOSERRANO" POR PRESENTACIÓN 2016



Detalle del incremento de las exportaciones de loncheado entre 2015 y 2016

4. JAMONES EXPORTADOS CON EL SELLO "CONSORCIO SERRANO"

El Sello de Calidad "ConsortioSerrano" es el distintivo institucional que avala que las piezas de Jamón Serrano identificadas con él han sido elaboradas de acuerdo con las exigentes normas de calidad de la asociación y han pasado los rigurosos controles de calidad establecidos para la exportación del producto.

Este sello garantiza un Jamón Serrano tradicional, único y elaborado siempre en España y con una materia prima 100 % española. Sus cualidades sensoriales (sabor y textura esencialmente) consiguen diferenciarlo del resto de jamones curados que se pueden encontrar en el mercado extranjero.

Este sello se puede encontrar en todas las presentaciones comerciales de diferentes formas:

a. En piezas enteras grabado a fuego:



b. En la comercialización loncheada:

c. Por la etiqueta de control numerada:



NUESTRA MARCA Y LOGOTIPO

El logotipo del Consorcio Jamón Serrano Español representa la fusión de una "C", de Consorcio y Calidad, y una "S", de Serrano y Selección, unión que da lugar a la forma de un jamón. Bajo el logotipo *ConsortioSerrano*, podemos ver la bandera de España en una alusión al carácter 100% español del jamón "ConsortioSerrano".



ConsortioSerrano

Esta combinación de "C" de calidad, "S" de selección, la forma del jamón en el imatopio y la bandera de España hace referencia a las principales máximas del CJSE: asegurar la calidad de los jamones que se exportan con su sello, seleccionar pieza a pieza las mejores para garantizar una experiencia sensorial sublime del Jamón Serrano Español a los consumidores extranjeros, y ensalzar el origen y saber hacer puramente españoles del jamón.

El Consorcio del Jamón Serrano Español cuenta con presencia en las siguientes redes sociales:

- Twitter: @consorciojamon
- Facebook: ConsortioSerrano.
- LinkedIn: Consortio del Jamón Serrano Español

EVOLUCIÓN DEL SELLO CJSE DESDE SU CREACIÓN

La marca ha evolucionado a lo largo de los años porque desde el Consorcio hemos querido adaptarnos a los nuevos tiempos y mostrar en todo momento una imagen moderna y actual.



En el año 2015, con motivo del 25 aniversario del Consorcio del Jamón Serrano Español, se diseñó una etiqueta conmemorativa:



5. ACTIVIDAD PROMOCIONAL EN EL AÑO 2016

PROMOCIÓN INTERNACIONAL

Una de las tareas más importantes del Consorcio del Jamón Serrano Español es la promoción de su sello, que avala la alta calidad del producto, en mercados internacionales: degustaciones en puntos de venta; publicidad en medios especializados; jornadas de formación dirigidas a profesionales del sector; campañas online; participación en ferias internacionales y la elaboración de material promocional de apoyo a la labor comercial de las empresas asociadas son algunas de sus actividades para el fomento del *"Jamón ConsorcioSerrano"*.

Francia

La campaña promocional durante 2016 ha estado enfocada al canal profesional. Entre las acciones desarrolladas cabe destacar el envío del **Dossier CJSE** a los responsables de compras y jefes de sección de la **Gran Distribución**. El mensaje al canal ha sido reforzado con nuestra presencia en **SIAL** y los vínculos generados con la prensa especializada a través de diversas presentaciones en París, así como la información aportada sobre el Consorcio a los periodistas franceses desplazados para conocer una de las instalaciones de los socios del CJSE.

Alemania

La mayor parte de la inversión en el mercado alemán se enfocó, en 2016, a la creación y desarrollo de nuevos **elementos promocionales** para impulsar la notoriedad y las ventas del *"Jamón ConsorcioSerrano"* en los puntos de venta. En ese sentido, participamos activamente en dos citas profesionales de gran repercusión en el sector: la **Foodservice Chef Saché en Colonia** y la feria gastronómica **Eat&Style en Düsseldorf**. Además, se desarrolló un plan de comunicación específico para este mercado que incluyó inserciones y publicaciones en medios especializados.

México y Chile

Al otro lado del Atlántico, en el mercado mexicano, la campaña de 2016 se orientó a optimizar la sinergia entre el canal profesional del Retail y de Foodservice. Además, en este mismo canal se realizó el **I Curso de Maestros Cortadores**.

Entre otras actuaciones orientadas al consumidor se encuentra la distribución de un nuevo recetario, elaborado por el **Chef Paco Ruano**, en el que se han tenido muy en cuenta los hábitos de consumo de la población; asimismo, se celebró la **I Edición del Concurso de Tapas de "Jamón ConsorcioSerrano" en México**. Adicionalmente, se realizaron diferentes acciones en establecimientos con un perfil de consumidor tan representativo como City Market y La Europea.

Por lo que respecta al mercado chileno, la campaña de 2016 estuvo dirigida a identificar y conocer la dinámica empresarial de los principales operadores del sector en un país en el que se ha podido identificar una oportunidad para el *"Jamón ConsorcioSerrano"*.

Suecia

Nuevo destino para el sello de calidad ConsorcioSerrano

La Embajada Española en Estocolmo organizó, del 12 al 14 de septiembre, diversos actos para dar a conocer el Jamón Serrano Español de calidad.

El primero de ellos coincidió con el **Día del Vino en Suecia**, una oportunidad perfecta para promocionar los productos españoles de la mano de una veintena de importadores. Se expusieron las características bajo las que se rige el sello de calidad, para después mostrar a los asistentes, gracias a un cortador profesional, la técnica para un corte correcto del jamón.

El día 13 se celebró una conferencia en la sede del **Instituto Cervantes**, además de una formación con las empresas importadoras de jamón en la capital sueca. Para terminar, al día siguiente se celebraron una serie de reuniones con distintas distribuidoras suecas con el objetivo de alcanzar nuevas zonas a las que exportar el sello de calidad *ConsorcioSerrano*.

En Suecia se realizaron sesiones de formación enfocadas al canal profesional.



HERRAMIENTAS DE PROMOCIÓN

Con el propósito de incrementar el conocimiento sobre los diferentes tipos de jamones existentes en España destacando la calidad, las cualidades y los exclusivos procesos de selección del *"Jamón Consorcio Serrano"*, se ha creado *el Mapa "Universo Jamón"*. Se trata de una herramienta que ayuda a conocer en detalle el lugar que ocupa este producto dentro del amplio panorama

productivo y de calidad que se da en España en relación con los distintos tipos y variedades de jamón curado que se elaboran en nuestro país y que ha sido traducida en varios idiomas.



Además, ofrece la posibilidad de obtener un recetario para crear las mejores tapas con jamón, una guía de corte a cuchillo y a máquina y, un argumentario con los valores del Consorcio y las principales características del sello *"Consorcio Serrano"*.

PRESENCIA EN FERIAS Y EVENTOS

Sial

En octubre de 2016, el Consorcio del Jamón Serrano Español estuvo presente en la Feria de la Industria Alimentaria que se celebra en la capital francesa cada dos años, donde se fortalece la posición de liderazgo expansión de la Asociación. El CJSE permitió a los asistentes degustar un producto de alta calidad y conocer las cualidades del Jamón Consorcio Serrano Español y valorar su versatilidad a la hora de maridar con diferentes alimentos de la cocina internacional. Además, se pudo mostrar a los visitantes algunas de las presentaciones en las que se comercializa el *"Jamón Consorcio Serrano"*.



Alimentaria

En abril de 2016, el CJSE estuvo presente en la feria de alimentación más importante organizada en España pero con una clara proyección internacional: *"Alimentaria"*. En esta ocasión, el objetivo fue fortalecer nuestra posición de liderazgo permitiendo a las empresas del sector conocer la asociación y valorar el proyecto a favor de la internacionalización.

A lo largo de la feria se dio a conocer a los asistentes la labor de la asociación, además de ofrecer una degustación de este producto de alta calidad gracias a un cortador profesional que se encargó de explicar a los visitantes las cualidades del Jamón Serrano Español.



En definitiva, asistir a *"Alimentaria"* supuso una oportunidad de difusión a nivel nacional así como de fortalecer a ojos de los asistentes, uno de nuestros productos gastronómicos más identificativos: el Jamón Serrano de alta calidad.

Día Mundial de la Tapa

En junio de 2016 se celebró en España, por primera vez, el *Día Mundial de la Tapa*, en el que participaron 28 países de todo el mundo.

Los actos organizados para este día se desarrollaron a nivel internacional en Alemania, Francia y México gracias a Saborea España y Turespaña y contó con la colaboración y patrocinio del Consorcio del Jamón Serrano Español.

Con el fin de aunar dos grandes elementos de la cultura española, el 15 de junio de 2016, en la galería de arte Kunsthalle de Múnich en Alemania se expuso una antología del pintor Joaquín Sorolla junto con una degustación del auténtico *"Jamón Consorcio Serrano"*. Además, el 16 de junio, en la ciudad de Stuttgart, se celebró un acto VIP en la sede del Consulado.



En la capital francesa, ese mismo día, tuvo lugar un acto exclusivo en el que todos los asistentes pudieron compartir experiencias y generar lazos profesionales.

Por último, en México –también el 16 de junio– se entregaron los premios del Concurso de Tapas *"Jamón"*

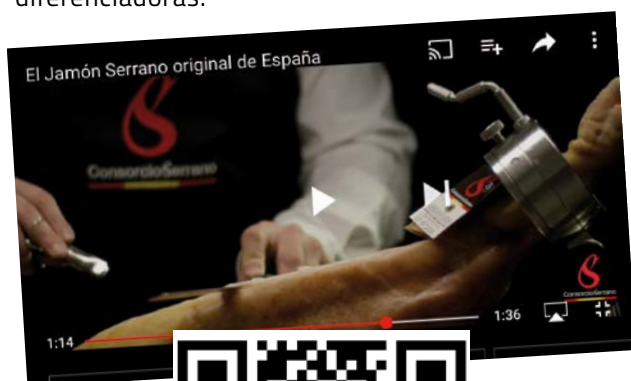
ConsortioSerrano”. Durante el acto, que tuvo lugar en la residencia del embajador en la Ciudad de México, se realizó un *show cooking* para acercar a los asistentes una selección de tapas españolas.

A su vez, en otros lugares, se organizaron degustaciones de producto junto con acciones específicas por parte del Consorcio en cada uno de los mercados.

En resumen, la participación de la entidad en el **Día Mundial de la Tapa** consiguió uno de los principales objetivos de nuestro Consorcio: acercar las cualidades de uno de los productos más característicos de España.

VÍDEOS

The genuine handselected Jamon Serrano from Spain es un vídeo de un minuto y medio en el que se transmite la personalidad del Jamón ConsorcioSerrano y se dan a conocer sus características y cualidades diferenciadoras.



6. NOTICIAS DESTACADAS DE 2016

El CJSE obtiene la certificación SGS

El *“Jamón ConsorcioSerrano”* no solo cuenta con la distinción de su propio sello, sino que ahora también posee un aval y un reconocimiento por un agente externo e independiente como la firma SGS (*Société Générale de Surveillance*), líder mundial en inspección, verificación, ensayos y certificación con más de 90.000 empleados.

El Consorcio en los JJOO de Río de Janeiro, agosto de 2016

Los Juegos Olímpicos representan uno de los mayores eventos a nivel mundial con gran repercusión mediática internacional. Por esa razón, el CJSE no pudo faltar a dicha cita para dar a conocer el *“Jamón ConsorcioSerrano”* de la mano de la Casa de España, la mejor embajadora de productos españoles.

Un plato de Jamón de Récord Guinness

El pasado año Industrias Cárnicas Tello organizó la elaboración del plato de jamón más grande del mundo, en colaboración con el Consorcio del Jamón Serrano Español. Hizo falta la maestría de 76 cortadores procedentes de toda España y 112 jamones con el sello del Jamón Serrano Español para batir este récord. Una vez loncheados, se colocaron con sumo cuidado llegando a ocupar una superficie de más de 100 m². En total, las miles de lonchas de Jamón Serrano de calidad compusieron un plato de 392 kilos.

7. PERSPECTIVA AÑO 2017

Durante el 2017, tenemos el objetivo de continuar creciendo y seguir la tendencia de 2016.

Queremos incrementar nuestra presencia en todos los mercados donde realizamos inversión en promoción. Para este año, en Francia y Alemania queremos hacer llegar nuestro mensaje y los atributos del Jamón *ConsortioSerrano* al canal profesional con fórmulas más directas.

En Suecia queremos seguir impulsando nuestro crecimiento con acciones enfocadas al canal profesional de cara a incrementar nuestra notoriedad y conocimiento de los valores de nuestro sello de calidad.

México y Chile son los países fuera de la UE donde centraremos nuestra actividad de promoción. En México perseguiremos consolidar la tercera posición de importancia para el Jamón *ConsortioSerrano*, mientras que en Chile esperamos que las acciones de promoción que hagamos en este país supongan un nuevo impulso para nuestro sello de calidad en el país andino.



8. LOS ASOCIADOS TRANSMITEN SU EXPERIENCIA



EMBUTIDOS Y JAMONES ESPAÑA E HIJOS (Rubén España, Director de Exportación)

Nos gustaría narrar nuestra corta historia con el Consorcio del Jamón Serrano Español en los últimos años y, digo corta, porque en realidad esta historia tiene sólo 3 años de duración, pero bien aprovechados.

Cuando decidimos entrar en el Consorcio, fue tomando la decisión de seguir ofreciendo a nuestro cliente un jamón de calidad como hasta entonces, pero con el valor añadido de un sello de garantía de calidad, como es la S, del Consorcio Serrano.

En estos últimos 10 años hemos visto incrementar nuestras exportaciones, hasta llegar a casi 60 países en los 5 continentes, lo que nos ha llevado a ser cada vez mucho más exigentes en cuanto a nuestra propia calidad en los productos. Por ello, hace 2 años decidimos implantar el sello de calidad *ConsorcioSerrano* para, además de conseguir implantar el sello del Consorcio en más países, dar más garantía de calidad a nuestros clientes.

Con esto hemos conseguido que en los últimos tres años la evolución haya sido muy notable, mostrando el grado de compromiso que tenemos con el *ConsorcioSerrano* y que nos ha llevado de sellar 3.300 piezas en 2015, a las 27.000 del 2016 y a pensar en una gran cifra para este 2017.

Todos estos datos nos invitan a seguir creciendo en cuanto a sellado y, por lo tanto, en garantía y homogeneidad en la calidad de nuestros jamones.



NOEL (Josep Antoni Buixeda Saborido, Executive Director Corporate & Sales Director)

El Consorcio del Jamón Serrano Español, gracias al trabajo de todos los que lo formamos y la perseverancia de todos estos años, ha logrado convertirse en el único sello de confianza en calidad y promoción del Jamón Serrano tanto a nivel sectorial entre las empresas productoras como también para los clientes internacionales y sus consumidores.

Formar parte del Consorcio nos aporta un control de calidad pieza a pieza que con la perspectiva del tiempo

nos garantiza una regularidad y una constante actitud de mejora en la calidad de nuestro producto. Además, su plan de promoción anual nos permite dinamizar la categoría en mercados internacionales y al mismo tiempo realizar acciones comerciales focalizadas en cliente y/o mercados según nuestra estrategia comercial.

En NOEL seguimos apostando por la exportación del sello de calidad ya que este también transmite nuestros valores de empresa, al mismo tiempo que nos aporta diferenciación y promoción.



MARTÍNEZ SOMALO (Elena Martínez Garnica, Consejera Delegada)

Nuestra incorporación al CJSE vino motivada por compartir la filosofía con la que se creó esta asociación que aúna a las

empresas más importantes de España y que es la necesidad de difundir por todo el mundo el Jamón Serrano Español. La Normativa de Calidad que avala el sellado pieza a pieza, es la mayor garantía de que las empresas que formamos el CJSE estamos dispuestas a realizar un esfuerzo común de perseguir el respeto internacional hacia ese producto. Creemos profundamente en el asociacionismo como propuesta para lograr metas comunes y nos sentimos muy orgullosos de pertenecer al CJSE.

Nuestro crecimiento en estos años en la cantidad de piezas selladas ha sido moderado pero las perspectivas para este año 2017 son de una evolución muy positiva.



ARTYSÁN (Alejandro Miguel Saenz, Director General)

Fidelidad a la tradición y al buen hacer de siempre, unidos a un profundo conocimiento de la materia prima y a una

apuesta firme y decidida por la calidad, han permitido que el Grupo Alejandro Miguel haya llegado a ser lo que es hoy en día, un sólido grupo empresarial con más de cincuenta años de historia que continúa creciendo dentro y fuera de nuestras fronteras.

En el Grupo Alejandro Miguel cada proyecto es un nuevo reto y, abordar nuevos mercados supone un desafío donde ponemos todo nuestro esfuerzo e ilusión.

Pertenecer al Consorcio del Jamón Serrano Español supone estar junto a un grupo de empresas con una visión similar a la nuestra: experiencia, compromiso por la calidad y muchas ganas de abordar nuevos retos.

Estar juntos nos hace ser más fuertes, nos permite llegar donde solos no podríamos, y esto es, junto con la voluntad de ofrecer siempre al mercado el mejor de los productos, lo que nos anima a seguir formando parte de este proyecto.



CASADEMONT (Francisco Redondo, Export Area Manager)

Para nosotros y para cualquier miembro, el Consorcio debe ser un abanderado en la unificación de los criterios de todas y cada una de las empresas que lo componemos.

El Consorcio representa unos parámetros de calidad claros, una normativa de obligado cumplimiento por todos que debe ser clara, funcional y consensuada y que tiene que evolucionar según las necesidades del mercado. Los miembros del Consorcio deben salir fortalecidos por pertenecer al mismo ante la competitividad del resto de países.

Si somos un Consorcio fuerte podremos hacer frente a las agresiones del mercado. Ejemplos como estos son situaciones que están sucediendo con productos similares y más baratos desde China o EE.UU.

Para nosotros el Consorcio aún está en una fase inicial, solo comercializamos de forma significativa productos del Consorcio en Europa. Debemos abarcar más territorios, para el 2017 esperamos poder comenzar con la comercialización de "Jamón Consorcio-Serrano" en otros países, como por ejemplo México.



CAMPOFRÍO (José Vilches, Global Marketing Director. Dry Products Categories)

Campofrío es una compañía con una fuerte vocación de liderazgo e impulso por la innovación y de la puesta en valor del sector y sus productos, tanto en el mercado nacional como en su internacionalización.

El jamón siempre ha sido uno de nuestras grandes prioridades, con un negocio de gran tamaño pero que busca insistentemente la mejor calidad demandada por nuestros consumidores, con una fuerte implantación productiva a través de cuatro grandes plantas de secado y empaquetado de jamón en nuestro país.

Nuestro enfoque es esencialmente marquista y enfocado a clientes y consumidores. Desde muy pronto desarrollamos nuestras marcas en España donde actual-

mente la marca Navidul es líder, referente indiscutible para el consumidor y sinónimo de calidad. Pero también muy pronto entendimos la oportunidad que representaba la venta de un producto tan simbólico como el jamón fuera de nuestras fronteras y nos abrimos a mercados exteriores como prioridad estratégica y con fuertes inversiones. De esta forma abrimos puertas para el sector y fuimos los primeros en vender jamón serrano en mercados clave como Estados Unidos o Japón.

De manera natural nos convertimos en uno de los impulsores y socios fundadores de Consorcio Serrano. Apoyamos con fuerza esta asociación desde su misma creación y por partida doble, con nuestras dos principales marcas, Campofrío y Navidul y tuvimos el honor de ocupar la presidencia o vice presidencia de la institución en distintos momentos clave de su existencia.

Pertenecer al Consorcio actualmente nos permite aprovechar sinergias en la promoción y comunicación de jamón serrano de calidad en mercados donde hacerlo individualmente sería difícil y costoso. Pero además es un punto de encuentro, una fuente de información constante sobre aspectos técnicos de producto y sobre la situación en mercados de exportación y, un acicate permanente a través de sus auditorías para seguir manteniendo los más altos estándares de calidad en nuestros jamones.

27 años después mantenemos nuestra participación y compromiso con esta institución que ayudamos a fundar.

En el exterior...



EMBAJADA DE ESPAÑA EN FRANCIA (Michel Budai, Responsable del Departamento de Agroalimentarios)

El Jamón Serrano es uno de los productos más emblemáticos de la oferta agroalimentaria española. Contribuye a su imagen al igual que el Jamón de Bayona para Francia o el Jamón de Parma para Italia.

Desde la autorización, en 1989/1990, de comercializar productos derivados del cerdo en la UE, las ventas de Jamón Serrano en este mercado han crecido de forma espectacular.

Asimismo se ha observado, a partir del año 2000, en las estadísticas de ventas en grandes superficies que publican las revistas profesionales francesas una nueva categoría la de "Jamón Español".



En 2016, la revista profesional líder en el sector de la distribución alimentaria publicaba un reportaje sobre “El éxito de la charcutería española”.

Si para el consumo diario los franceses suelen comprar el jamón cocido, se considera el jamón curado en general como un producto de alta gama. Por lo tanto, el consumidor francés, cuando tiene que elegir un jamón curado, presta atención a la calidad que él percibe, la notoriedad de la procedencia (Francia, Italia, España), la imagen de la marca (AOSTE, marcas italianas, españolas, etc.).

Cuando se inició la campaña del Consorcio del Jamón Serrano Español en Francia, se identificaron dos hándicap: por una parte, la presencia histórica de producciones nacionales, Bayona, Auvergne, Ardenes, etc. y la competencia de Italia con el Parma y su oferta en tiendas y en restaurantes. Por otra, la falta de una indicación clara de un origen frente a Bayona con su IGP y sobre todo a Parma con su AOP. Francia es un país muy atento a los símbolos de calidad (AOP, Label Rouge, etc.) y al concepto de “zona de producción”.

En este marco, el Jamón Serrano Español hubiera podido entrar en el mercado francés “por el precio” ya que sabemos que la demanda de las cadenas hacia precios cada vez más bajos es fuerte.

El *ConsorcioSerrano* desde su creación, en 1990, ha apostado por una oferta de calidad, dando a conocer las características del Jamón Serrano y las garantías de calidad que aporta el Consorcio a nivel del proceso de elaboración, curación, etc. dando valor añadido al producto.

Hemos visto que estos objetivos se están cumpliendo poco a poco, y, si el grado de presencia del Jamón Serrano en las cadenas de distribución francesas va creciendo, la presencia de una oferta “Premium” en Jamón Serrano contribuye a mantener la imagen de esta categoría.

Frente a las tendencias continuas de las cadenas de distribución en negociar precios cada vez más bajos, las campañas de promoción del Consorcio del Jamón Serrano Español ofrecen argumentos a los proveedores para defender un producto de alta calidad, crear valor y evitar así la banalización de toda la categoría “Jamón Serrano”.

9. EL JAMÓN SERRANO EN TU SALUD: IDEAL PARA UNA DIETA EQUILIBRADA

La dieta mediterránea ha encumbrado al Jamón Serrano como fuente fundamental de proteínas, vitaminas, minerales y grasas insaturadas, y el arte de su elaboración, curación y maduración es estudiado y practicado por los chefs y nutricionistas internacionales de más elevada reputación.

Una delicia tanto gastronómica como cultural, un producto *gourmet* desde la antigüedad, el Jamón Serrano es el gran representante de una tradición, de una sociedad y de una cultura que hacen de la gastronomía un arte. Es vehículo de una tradición que ha sabido enamorar a la contemporaneidad y estar en las tendencias culinarias que han ido surgiendo a lo largo de la historia. Su combinación única de propiedades y características organolépticas erigen al Jamón Serrano en un producto exquisito y esencial en todas las mesas, ocasiones y tendencias, diarias y especiales, modernas y tradicionales.

¿Sabías que el Jamón Serrano Español es muy saludable para tu organismo?

- Previene las enfermedades cardiovasculares porque contiene B6 y ácido oleico.
- Mejora los niveles de colesterol ya que tiene ácidos grasos insaturados.
- Es una fuente natural de minerales como el hierro, fósforo o zinc.
- Además, está recomendado para todo tipo de dietas.

10. EL JAMÓN EN EL REFRANERO ESPAÑOL

El jamón y, en concreto el Jamón Serrano, ha estado presente en el refranero español a lo largo de su historia. Estos son algunos refranes más populares:

Prefiero jamón crudo, que patatas bien cocidas.

Jamón y porrón hace buena unión.

Al viajero jamón, vino y pan casero.

Jamón empezado, pronto acabado.

De la tierra el jamón y del mar el salmón.

Jamón y vino añejo, estira el pellejo.

Quien toma vino y jamón, no padece del corazón.

Olla con jamón y gallina, a los muertos resucita.

Jamón cocido en vino, hace al viejo niño.

Allí se me ponga el sol, donde me den vino y jamón.

Tinto con jamón es buena inyección.

Del cerdo,...hasta los andares.

Dijo el jamón al vino: aquí te espero, buen amigo.



Consorcio Serrano



MEMORIA CORPORATIVA 2016
CONSORCIO DEL JAMON SERRANO ESPAÑOL

