Las DOP, IGP y ETG del jamón, garantía para todos

En 2019, se produjeron en España 19,1 millones de piezas de jamón bajo las figuras de calidad diferenciada

Además de estar reconocidos en todo el mundo como productos seguros, nutritivos y de calidad, algunos alimentos producidos en Europa cuentan con una garantía adicional: las figuras de calidad diferenciada. Este listado, de más de 1.400 productos en toda la Unión Europea, recoge bajo los sellos Denominación de Origen Protegida (DOP), Indicación Geográfica Protegida (IGP) y Especialidad Tradicional Garantizada (ETG), aquellos productos que, por su calidad especial, propiedades y elaboración tradicional, son alimentos únicos y fuertemente ligados al territorio donde se producen.

Los productos agroalimentarios españoles cuentan actualmente con 192 de estas denominaciones, de las cuales, 7 corresponden a un alimento tan valioso y característico de la gastronomía española como el jamón. Así, el jamón ibérico cuenta con cuatro Denominaciones de Origen Protegidas: Guijuelo en la provincia de Salamanca, Los Pedroches en la provincia de Córdoba, Jabugo en la provincia de Huelva y Dehesa de Extremadura en las provincias de Cáceres y Badajoz. Por su parte, el jamón blanco cuenta con la Denominación de Origen Protegida Teruel y con dos Indicaciones Geográficas Protegidas: Trevélez en la provincia de Granada y Serón en la provincia de Almería.

En la actualidad y de acuerdo con los datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 2019, últimos datos disponibles, en España operan 174 industrias bajo estas figuras de DOP e IGP que producen más de 590.000 piezas de jamón, lo que representa un valor de más de 89 millones de euros. Del total de piezas de jamón comercializadas bajo estas figuras de calidad, se estima que el 32% corresponden a IGP y el 68% a DOP.

La producción ganadera y la industria cárnica asociadas a las DOP, IGP y ETG, así como la industria auxiliar y de servicios que las rodea, logra generar empleos que contribuyen a fijar la población y generar economía en zonas rurales que, de otro modo, se verían más seriamente afectadas por el despoblamiento.

Estas figuras de calidad proporcionan al consumidor información clara sobre las características y origen del producto, protegen la denominación para evitar el fraude y aseguran una remuneración justa por un producto con un alto valor añadido.

Jamón Serrano, una ETG que se convertirá en IGP

El jamón serrano, por su parte, cuenta actualmente con el reconocimiento de una Especialidad Tradicional Garantizada, que se encuentra en proceso de convertirse en una Indicación Geográfica Protegida; una figura que aumentará sus garantías y evitará que otros países puedan comenzar a producir este alimento, que representa a España alrededor del mundo.

Actualmente, dentro de esta ETG, hay 196 empresas, que producen 18,6 millones de piezas por un

valor de 910 millones de euros.

El Congreso Mundial del Jamón aborda todos los años la situación de estas figuras de calidad diferenciada y 2021 no será una excepción, ya que representan más del 40% del jamón que se produce en España y son altamente valoradas por los consumidores. Además, representan la excelencia en la elaboración de este producto, distinguido y reconocido dentro y fuera de las fronteras.

Información adicional. Definiciones

DOP: los productos de Denominación de Origen Protegida (DOP) son aquellos cuya calidad o características se deben al medio geográfico con sus factores naturales y humanos, y cuya producción, transformación y elaboración se realizan siempre en esa zona geográfica delimitada de la que toman el nombre.

IGP: Los productos con una Indicación Geográfica Protegida (IGP) poseen alguna cualidad determinada o reputación u otra característica que pueda atribuirse a un origen geográfico y cuya producción, transformación o elaboración se realiza en la zona geográfica delimitada de la que toma su nombre.

ETG: Las Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG) son los productos con rasgos específicos diferenciadores de otros alimentos de su misma categoría, y se producen a partir de materias primas tradicionales, o bien presentan una composición, modo de producción o transformación tradicional.

Sobre el XI Congreso Mundial del Jamón

El XI Congreso Mundial de Jamón se celebrará los próximos 8, 9 y 10 de junio de 2022 en Segovia. Se trata de un evento único en el mundo en su género que ha alcanzado un extraordinario éxito desde su primera edición en 2001 celebrada en Córdoba, debido a que ha sabido acercar y compartir los avances y los problemas en un mismo foro, donde participan cientos de operarios del sector.

Objetivos: abordar en profundidad la producción, la investigación y la comercialización del jamón; presentar las últimas tendencias y novedades sobre nutrición y gastronomía; estudiar los casos de éxito y las mejores herramientas de marketing y ventas que ayudarán al sector a mejorar su eficacia comercial. De esta manera, el Congreso pretende incrementar en los cinco continentes el prestigio del jamón curado y la importancia de un sector de referencia mundial y fomentar el consumo.

Datos de contacto:

Andrea Villarino
Agrifood Comunicación
91 721 79 29

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>