García Tejerina ensalza la excelencia de la "marca" Jabugo

La ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, Isabel García Tejerina, ha ensalzado la excelencia de la "marca" Jabugo, cuyo nombre "nos lleva a lo mejor de los productos ibéricos", en el transcurso del acto de presentación de la Denominación de Origen Protegida Jabugo, celebrado el 27 de noviembre en Madrid. Por su parte, el presidente del Consejo Regulador de esta DOP, Guillermo García Palacios, ha afirmado que es "toda una garantía para los consumidores que el nombre geográfico Jabugo esté registrado como Denominación de Origen Protegida en la Unión Europea".

El Palacio de Cristal de Arganzuela ha sido el marco de excepción que ha acogido el acto de presentación de la DOP Jabugo, al que han acudido más de un centenar de especialistas del sector de la alimentación así como profesionales de la comunicación, y que ha estado presidido por la Ministra de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Isabel García Tejerina. Ésta ha destacado que “Jabugo es una parte muy importante de lo muchísimo bueno y único que España ofrece al mundo”, y se ha mostrado convencida de que el cambio de denominación de "Jamón de Huelva" a "Jabugo" va a significar un avance en la comercialización de los productos que ampara, que ya en 2016 experimentaron un incremento del 20% en valor, con respecto a 2015.

> La ministra ha recalcado que ésta es la primera vez en la Unión Europea que se procede a la aprobación de un cambio de nombre –ha dicho-, resultado del “magnífico esfuerzo de todos”

En el acto también han participado la Directora General de Industrias y Cadena Agroalimentarias de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, Rosa Isabel Ríos Martínez, quien se ha referido a la valiente e inteligente apuesta que representa esta DOP, "ya que Jabugo es una palabra mágica para hablar de excelencia relacionado con cultura, paisaje y tradición”, y el alcalde del Ayuntamiento de Jabugo, Gilberto Domínguez Sánchez, que ha centrado su intervención en la “defensa y protección de la marca Jabugo a nivel nacional e internacional con el apoyo de las administraciones autonómicas, nacionales e internacionales”.

> El presidente del Consejo Regulador ha puntualizado que “la DOP Jabugo tiene que repercutir en un mejor desarrollo de la zona geográfica donde se elabora el producto amparado, convirtiéndose en uno de los motores económicos de Huelva”

El evento ha estado conducido por la meteoróloga y presentadora, Mónica López Moyano, encargada de destacar las particularidades del microclima de la zona de elaboración de la DOP Jabugo, que ampara bajo su nueva denominación no sólo al jamón sino al resto de elaboraciones ibéricas de esta denominación de origen.

El acto oficial de presentación de la DOP Jabugo ha traído consigo la nueva imagen corporativa de esta denominación de calidad, que refleja el cambio de nomenclatura de la anteriormente conocida como DOP Jamón de Huelva, a DOP Jabugo, aprobado el pasado mes de marzo por la UE.

La imagen corporativa mantiene la tipografía utilizada en la DOP Jamón de Huelva y consiste en el término ‘JABUGO’ sobre las palabras ‘Denominación de Origen Protegida’, ambas en color metal cobre sobre fondo blanco. Se ha prescindido intencionadamente de cualquier imagen porque ninguna es capaz de representar todas las dimensiones del concepto DOP Jabugo. La utilización del cobre está motivada por su vinculación con el territorio incluso su tonalidad nos recuerda al descorche del alcornoque, árbol de gran importancia en las dehesas.

En 1976 fue el primer intento de registro de la DOP Jabugo, pero no fue hasta 1998 cuando finalmente se registró como DOP Jamón de Huelva. *Casi dos décadas después, el sello se reformula con el objetivo de impulsar todavía más su factor diferencial: el microclima, caracterizado por las temperaturas propias del sur, la elevada altitud y la alta pluviosidad.*

El área natural de elaboración del jamón y paleta con DOP Jabugo se encuentra en el sur en el Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche de la provincia de Huelva, cuyas dehesas

están declaradas Reserva de la Biosfera por la UNESCO. Allí las temperaturas, en verano, son elevadas durante el día, y su altitud favorece que las temperaturas sean más bajas por la noche. Durante el otoño e invierno hay altos niveles de pluviosidad, factor que contribuye a mantener equilibrio entre las temperaturas y la humedad de los secaderos y bodegas. La unión de estos tres elementos propician un microclima especial y único no sólo en el territorio sino en los espacios donde curan las piezas: las bodegas naturales, donde surge de forma espontánea una microflora específica que dota a los jamones y paletas de una particular personalidad.

Durante el acto también se ha proyectado el audiovisual "La DOP Jabugo" y se ha contado con la actuación musical ‘Los sonidos de la Sierra’, una puesta en escena especialmente diseñada para la ocasión en la que los asistentes han podido experimentar a través de instrumentos de percusión los sonidos propios de la sierra onubense.

> Esta presentación es la última de la trilogía para difundir la DOP Jabugo tanto en España como en mercados internacionales y que anteriormente se había realizado en el propio territorio y en París

La Denominación de Origen Protegida (DOP) Jabugo *es un reconocimiento que la* Comisión de la Unión Europea *otorga a aquellos jamones y paletas que, procediendo de cerdos 100% ibéricos criados y engordados en libertad con bellotas y pastos naturales durante la montanera en las dehesas de Andalucía y Extremadura, han sido elaborados en los secaderos y bodegas naturales bajo unas condiciones microclimáticas únicas*.

La zona de elaboración está delimitada por 31 municipios del entorno del Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche, entre los que destacan Aracena, Aroche, Corteconcepción, Cortegana, Cumbres Mayores, Santa Olalla del Cala y Jabugo.

Fuentes: DOP Jabugo y MAPAMA

TAMBIÉN TE PUEDE INTERESAR:

??Jabugo acoge el IX Congreso de las denominaciones de origen de España

??“Historias en tu mesa”, una campaña dirigida a dar a conocer los sellos europeos de calidad diferenciada