



La DOP Jamón de Teruel presenta su nueva campaña “Marcado a frío”

La DOP Jamón de Teruel ha presentado hoy en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación su nueva campaña de promoción “Marcado a Frío”, enmarcada en el contexto de un plan de promoción europeo para los próximos tres años

Madrid, 19 de Mayo de 2022.- El Consejo Regulador de la DOP Jamón de Teruel pretende, con esta nueva campaña de promoción europea, posicionar el **Jamón de Teruel Denominación de Origen Protegida** como un jamón de mayor calidad frente a otros jamones. El objetivo último es el de favorecer el consumo y la divulgación de este producto avalado con el marchamo de calidad de la Denominación de Origen Protegida (DOP).

En el acto han intervenido el director general de la Industria Alimentaria, **José Miguel Herrero Velasco**; el Consejero de Agricultura del Gobierno de Aragón, **Joaquín Olona**, y **Ricardo Mosteo**, presidente de la DOP Jamón de Teruel que, acompañados de una numerosa representación del sector, han dado a conocer el plan general de acciones previsto para los próximos tres años apoyado por la Unión Europea.

Con esta campaña financiada con fondos europeos, se quieren dar a conocer las propiedades del **Jamón de Teruel**, haciendo hincapié en la importancia del frío de Teruel en el proceso de elaboración del producto. Un frío que hace que necesite menos sal para su curación. Esta particularidad lo convierte en un producto singular y saludable a la vez que sostenible dado que toda la cadena de producción del Jamón de Teruel se desarrolla sin salir de la provincia, fomentando la economía circular.



Este es el principal motivo por el que se ha elegido como claim de campaña '**Mercado a frío**', destacando el sabor excelente, suave y natural del Jamón de Teruel cuyo principal símbolo de identificación es una estrella de ocho puntas grabada a fuego en su piel junto a la palabra de Teruel.

Uno de los principales soportes de la campaña es un anuncio publicitario que, en clave de humor y por medio de un personaje singular llamado Emilio, explica que el frío seco de Teruel hace que su jamón necesite menos sal para su curación convirtiéndolo en un jamón diferente al resto, que le ha hecho ser merecedor de un sello DOP, garantía de calidad certificada. (El primer jamón de España en conseguir la Denominación de Origen Protegida).

Durante la presentación se ha trasladado a los medios de comunicación y a todos los asistentes los pormenores de las acciones de promoción previstas en esta campaña de 3 años. Se ha hecho especial mención a los valores del sello europeo que lo convierten en un producto estrella (el clima, el paisaje y las personas que lo elaboran), al tiempo que se ha recordado la responsabilidad adquirida por la Denominación de Origen Teruel con la sostenibilidad al ser el primer Consejo Regulador en España en elaborar un ciclo de vida del producto y comprometerse a reducir el impacto medioambiental que tiene la elaboración de su producto.

El acto de presentación se ha desarrollado en el Salón de Actos **del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación**. El programa, previsto para tres años, supone una oportunidad para dar a conocer los jamones y paletas de Teruel con Denominación de Origen con el respaldo importante de la **Unión Europea** y su apuesta por aquellos alimentos europeos que fomentan una dieta equilibrada, saludable y en armonía con el planeta.