

# CONSORCIO DE JABUGO



Izquierda Julio Revilla con el ministro de Agricultura, Miguel Arias Cañete. Sobre estas líneas en Japón, a donde exporta jamones ibéricos Consorcio de Jabugo.

En el mítico pueblo de Jabugo, cuna del mejor jamón ibérico, CONSORCIO DE JABUGO, S.A. es la cabecera de un grupo de empresas dedicadas a la producción del cerdo ibérico y a la elaboración y comercialización de sus productos derivados: jamón y paleta, embutidos y carnes frescas.

La primera industria elaboradora, Consorcio de Jabugo, S.A., es la cabeza del grupo empresarial. Está situada en el pueblo de Jabugo, a 700 metros de altitud, en pleno Parque Natural de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, con una superficie construida de más de 9.000 metros cuadrados, en un edificio de singular arquitectura, de dos alturas y bodega.

Los jamones, paletas, embutidos y carnes frescas del cerdo ibérico de Consorcio de Jabugo se comercializan con las marcas *Iberibérico*, *Ibericolé*, *Delasierra*, *Consojabugo* y *Sierra del Jamón*.

La otra industria de elaboración del grupo, Derivados del Cerdo Ibérico, S.A., fue constituida en julio de 1986, como una iniciativa de su accionista principal, el Grupo Chemtrol, para la transformación, en un escalón superior, de los cerdos ibéricos

producidos por su División Agropecuaria.

Las instalaciones de la industria de embutidos y salazones cárnicas de Derivados del Cerdo Ibérico, S.A. están ubicadas en Corteconcepción (Huelva), en pleno Parque Natural de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche.

Derivados del Cerdo Ibérico, S.A. comercializa sus productos, entre otras, bajo su marca estrella *Sierra Mayor*, con el lema básico Calidad desde el origen. *Sierra Mayor* ha alcanzado una gran reputación en diversas zonas de Andalucía y en otras regiones españolas (Madrid, Barcelona, Bilbao, Cádiz, Málaga, Córdoba, Alicante, Gerona, Mallorca, etc.) a pesar de la fuerte competencia existente y, finalmente, en el extranjero (Francia, Bélgica, Italia, Japón, India...).

## Jamón ecológico

A finales de 2001, ante la creciente demanda de productos ecológicos en los mercados internacionales, especialmente en Alemania, Consorcio de Jabugo, S.A. y Derivados del Cerdo Ibérico, S.A., en una iniciativa conjunta con la Fundación Monte Mediterráneo, inician la producción de jamones y paletas ecoló-

gicos y constituyen Ceribeco, S.L. para su comercialización. En la producción de cerdos ibéricos ecológicos se unen la conservación de la naturaleza y la productividad y rentabilidad económica, según un proceso de elaboración artesanal y natural.

Tanto Derivados del Cerdo Ibérico, S.A. como Consorcio de Jabugo, S.A. están certificadas para la elaboración de productos en calidad ecológica certificada por el Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (CAAE). En febrero de 2002, durante la Feria BIOFACH celebrada en Nuremberg (Alemania), Ceribeco, S.L. presentó el primer Jamón Ibérico de Bellota Ecológico del mundo, con la marca *DCI Ecológico*. Este producto recibió el primer premio en el certamen "Producto del Año" de BIOFACH, tras ser seleccionado por el jurado entre otros 60 productos en las secciones de vinos, cosmética y productos alimenticios.

Los jamones, paletas, embutidos y carnes frescas del cerdo ibérico en calidad ecológica de Consorcio de Jabugo se comercializan además bajo la marca *Delasierra*. ■