

Según un estudio realizado por GfK para las DD.OO. Somontano y Jamón de Teruel

## **La calidad sí importa: las denominaciones de origen Vino Somontano y Jamón de Teruel ganan reconocimiento entre los consumidores españoles**

**La D.O. Somontano, entre las 10 primeras denominaciones de origen en intención de compra de vino.**

**La Denominación de Origen Jamón de Teruel se sitúa entre las tres denominaciones de jamón curado con mayor prestigio.**

**El 60% de los consumidores afirma que la denominación de origen es importante a la hora de seleccionar y comprar alimentos de calidad.**

**Somontano y Teruel, febrero 2019.** Una reciente investigación<sup>1</sup> a nivel nacional realizada por GfK para las denominaciones de origen Somontano y Jamón de Teruel demuestra un aumento en el reconocimiento de estos dos productos con sello de calidad. De hecho, uno de cada tres encuestados (32,5%) reconoce la Denominación de Origen Vino Somontano y más de la mitad (57,6%) afirma distinguir la Denominación de Origen Jamón de Teruel.

Este reconocimiento de ambas denominaciones se da en el contexto de la campaña de comunicación “Seguimos un camino, el nuestro”, enmarcada en el proyecto “Denominaciones de Origen de Europa, mucho más que un lugar” cofinanciado por la Unión Europea, que se inició el año pasado y se prolongará hasta 2020 con el objetivo de reforzar el conocimiento de las denominaciones de origen como garantes de calidad y la imagen y mercados de las denominaciones de origen Somontano y Jamón de Teruel.

Gracias a esta apuesta por dar a conocer las cualidades únicas y diferenciadoras que caracterizan a ambos productos y que superan el concepto de “lugar”, el vino D.O Somontano ha mejorado su reconocimiento entre los consumidores y gracias a los valores de calidad y procesos de elaboración de sus vinos destacados por los encuestados, se sitúa entre las diez primeras denominaciones de origen vinícolas en intención de compra.

<sup>1</sup> \*Muestra: 505 entrevistas online realizadas en diciembre 2018 a españoles mayores de 18 años. Margen de error de  $\pm 4,36\%$

Por su parte, la D.O. Jamón de Teruel se posiciona entre las tres Denominaciones de Origen de jamón curado más reconocidas, siendo preferida por su sabor particular, su proceso de elaboración y su calidad.

## Datos de consumo de productos con Denominación de origen

Con respecto a los productos con denominación de origen, el 92,3% afirma conocer qué es una denominación de origen de un producto alimenticio y el 60% dice tenerlo en cuenta para comprar productos de calidad, lo que representa un aumento de notoriedad del 7% frente a estudios realizados en 2017.

Las características más asociadas a los vinos y jamones con denominación de origen son: el origen (70,5%), la calidad (30,6%), la confianza (10,6%) y la garantía de los alimentos (10,0%).

Es importante recalcar que el 62,6% de los consumidores afirma tener en cuenta la Denominación de Origen a la hora de comprar un vino, mientras que el 58,9% de los consumidores la consideran para realizar la compra de jamón.

## Datos generales de consumo de jamón curado y vino

El 65,3% de los españoles consume algún tipo de vino semanalmente y prefiere tomarlo durante comidas y cenas, tanto en el hogar (71,1%) como fuera (48,1%).

Además, el 71,7% de los españoles consume jamón curado una vez a la semana y lo hace con mayor frecuencia si tiene hijos (76,2%). Los principales momentos de consumo, según los datos del estudio, son la cena (45,2%) y las mañanas (21,5%).

### Sobre Vino D. O. Somontano y D. O. Jamón de Teruel

El Vino D. O. Somontano se produce en la comarca de Somontano, a los pies del Pirineo de Huesca. Con un espíritu innovador, fresco y moderno. Señas de identidad que reflejan sus vinos caracterizados por un carácter único y la calidad de la marca Somontano. Cuenta con 32 bodegas y 4.000 hectáreas de viñedo en las que 400 viticultores cosechan cada año 15 variedades de uva en su punto óptimo de maduración. [www.dosomontano.com](http://www.dosomontano.com)

La D. O. Jamón de Teruel centra toda la elaboración de sus jamones y paletas en la provincia de Teruel. Solo un jamón con estrella mudéjar de ocho puntas es un jamón D. O. Teruel. [www.jamondeteruel.com/es/](http://www.jamondeteruel.com/es/)

Ambas denominaciones fueron certificadas en 1984. Desde ese momento sus Consejos Reguladores trabajan para mantener y promocionar su distinción.

Para más información:

Camila Gómez

[camila.gomez@omnicomprgroup.com](mailto:camila.gomez@omnicomprgroup.com)

Porter Novelli. Tfno: 91 788 32 00