



Discover
the passion
of **Europe** with
Ibérico Ham
from **Spain**

AWAKEN
YOUR
ibérico
SENSE!

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or The Ministry of Agriculture, Fisheries and Food of Spain. Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.



Co-funded by
the European Union

#EUAgripromo

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
AGRICULTURAL TRADITIONS.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



ÍNDICE

HISTORIA	3
ATRIBUTOS DIFERENCIALES DEL PRODUCTO	4
Origen	4
Vínculo con el medio rural	4
Sostenibilidad y biodiversidad	4
Modelo de Producción Europeo (MEP)	4
Raza Ibérica	4
Alimentación	5
Largos tiempos de elaboración	5
Disfrute y placer sensorial	6
GARANTÍAS DE CALIDAD	8
Bienestar Animal	8
Seguridad alimentaria	8
Trazabilidad	9
Sistema ÍTACA	9
Identificación con precintos	11
APP Ibérico	11
Marco regulatorio	12
Norma de Calidad (RD 4/2014)	12
Denominaciones de Origen Protegidas	12
PROPIEDADES NUTRICIONALES Y SALUDABLES	14
SOSTENIBILIDAD MEDIOAMBIENTAL Y SOCIAL	16
Sostenibilidad medioambiental	17
Sostenibilidad social	18
I+D+I	19
Digitalización	19
Big data	19
Packaging inteligente	19
CAMPAÑA: EL PROGRAMA DE PROMOCIÓN EUROPEO MÁS IMPORTANTE REALIZADO POR EL SECTOR IBÉRICO EN SU HISTORIA.	20
EL JAMÓN IBÉRICO, UN PRODUCTO GOURMET	22
Proceso de elaboración y sus tiempos	23
Partes del Jamón Ibérico	24
El arte del corte	25
Consejos de consumo	26
INTEGRACIÓN DEL JAMÓN IBÉRICO EN LA GASTRONOMÍA	27
¿QUÉ ES ASICI?	28
DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS	29
DIMENSIÓN DEL SECTOR	30
Sector Ibérico	30
Datos de producción de DOPs	30
Datos de exportación	31

HISTORIA



La elaboración del Jamón Curado está vinculada a los orígenes históricos de la **Península Ibérica**, de lo que dan cuenta las pinturas rupestres o tallas de piedra que representaban al hombre prehistórico domesticando al animal.



Con la llegada del **Imperio Romano**, el cerdo y sus productos se convierten en un recurso habitual de su alimentación, base de la primera dieta verdaderamente mediterránea.



Esta tradición ligada al cerdo continuó durante la **época medieval** en nuestro país. Ni siquiera consiguieron erradicarla los más de 700 años de dominación musulmana y la importante presencia judía.



Durante el **siglo XVI** surge una incipiente industria chacinera que favorece el desarrollo de localidades hasta convertirse en **villas o ciudades**, alcanzando por entonces una merecida fama por su gran calidad.



Monarcas, obispos y nobles se han dejado seducir por esta joya gastronómica. Personajes ilustres que van desde compositores como Rossini y viajeros como Richard Ford en el siglo XIX, han disfrutado del placer inigualable que supone un buen Jamón Ibérico, pero no fue hasta el siglo XX cuando se popularizó entre todas las clases sociales.

Desde finales del **siglo XIX hasta hoy**, la industria jamonera ha vivido un ascenso imparable. En 1960 empieza a cobrar especial relevancia una raza autóctona de la Península, la raza Ibérica. Convertida en un reclamo único en el mundo por su particular sistema de crianza y por un producto espectacular, el Jamón Ibérico. Es a partir de entonces cuando comienza a expandirse por todo el territorio nacional.

Convertido en icono gastronómico, **hoy** el Jamón Ibérico ha traspasado los límites de la gastronomía para convertirse en todo un emblema cultural de España y de la Dieta Mediterránea.

¿CÓMO SURGIÓ?

La elaboración del **Jamón Ibérico**, tal como la conocemos actualmente, debió ser el resultado de numerosos intentos de conservación de una pieza cárnica conseguida empíricamente, y quizás sin pretenderlo expresamente, al sincronizar el aprovechamiento de una **raza autóctona** (el cerdo Ibérico), **rústica y adaptada a su entorno** (Península Ibérica) con el beneficio de los abundantes recursos alimenticios disponibles en la **dehesa** durante el otoño (bellotas, hierbas, etc.) y con las primeras fases de elaboración (salado) en la época invernal, que son críticas para la conservación y **donde las bajas temperaturas son imprescindibles**.

Posteriormente, los sucesivos **ciclos climáticos del entorno** en el que se produce el **Jamón Ibérico** hacen el resto: suave ascenso de la temperatura en primavera, veranos secos y calurosos en los **secaderos**, y un **largo tiempo de maduración** al abrigo de las oscilaciones térmicas en las bodegas promueven esas **características organolépticas excepcionales del producto**.

“Destaca su **aroma intenso y persistente** fruto de las fases finales de maduración, con notas **oleosas y remembranzas a frutos secos**, a madera, a tostado; así como su **suggerente aspecto de color rojizo intenso, con grasa de veteado abundante, fluida y brillante**, y su textura o consistencia firme que permite el **corte en lonchas muy finas**”.El Jamón Ibérico. de la dehesa al paladar. Jesús Ventanas.



ATRIBUTOS PRINCIPALES DEL PRODUCTO

ORIGEN

Producto único en el mundo vinculado a un territorio, la Península Ibérica. Nace de la cultura y la tradición de todo un pueblo, transmitida de generación en generación, y en perfecta sintonía con la innovación y las nuevas tecnologías como generadoras de valor añadido.



VÍNCULO CON EL MEDIO RURAL

Dehesas, campos y granjas son el origen de un producto único, vinculado a entornos rurales y a sus gentes. Para los que el Jamón Ibérico es una manera de entender la vida, una pasión. De ahí que el sector Ibérico se haya convertido en uno de los **antídotos frente al Reto Demográfico** gracias a su papel como **motor económico y vertebrador de la Europa Rural**: potencia el empleo y asegura su futuro; dinamiza la economía de los pueblos y contribuye a fijar habitantes en un entorno en riesgo de despoblación en una clara apuesta por la Cohesión Territorial.



SOSTENIBILIDAD Y BIODIVERSIDAD

El Ibérico es uno de los responsables de la biodiversidad y sostenibilidad de los territorios rurales. Contribuye al **mantenimiento de un ecosistema propio de la Península Ibérica y único en el mundo, la Dehesa**. Creada por la acción del hombre durante generaciones, supone todo un ejemplo de equilibrio entre el respeto al medio ambiente y el aprovechamiento sostenible de los recursos naturales, una simbiosis perfecta que ha generado un modelo único de ecosistema sostenible.

Tres millones y medio de hectáreas distribuidas por todo el suroeste de la Península Ibérica donde pastan los cerdos Ibéricos que darán lugar a las producciones de bellota.

La Dehesa se ha convertido en una muestra de economía verde y circular. Genera vida en entornos en riesgo de despoblación, ayuda a fijar población rural, aporta biodiversidad y contribuye a reducir la huella de carbono a ser una fuente de absorción de CO2. El manejo ganadero que en ella se realiza refuerza la regeneración de la tierra y proporciona alimento a los futuros crecimientos vegetales, mientras contribuye a la mitigación del cambio climático ayudando en la prevención de incendios. ¿Hay algo más sostenible?

MODELO DE PRODUCCIÓN EUROPEO (MEP)

La estrategia “De la Granja a la Mesa” (Farm to Fork), incluida dentro del Pacto Verde Europeo, apuesta por reforzar una serie de directrices en materia de seguridad alimentaria, bienestar animal, trazabilidad o sostenibilidad medioambiental que ya aparecían dentro del **Modelo Europeo de Producción**, el más exigente del mundo y del que el sector Ibérico es uno de sus valedores.



Seguridad alimentaria.

Gozamos de los más altos estándares en seguridad alimentaria, gracias a una exigente normativa, un control riguroso un sistema de trazabilidad que asegura y garantiza que todos los Jamones Ibéricos que llegan al consumidor lo hacen con garantías sanitarias de primer nivel.

Bienestar Animal.

Compromiso Bienestar Animal Certificado: Ibérico Animal Welfare (IBAW) es una certificación (sello) que permitirá a los consumidores identificar aquellos productos obtenidos siguiendo las mejores prácticas en la producción animal en materia de bienestar animal, sanidad, bioseguridad, manejo de los animales y trazabilidad marcadas por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y la Normativa UE. Una marca de certificación que garantiza estándares de bienestar animal aún más exigentes que los marcados por las normativas europea y nacional, y transmite el compromiso del sector Ibérico con la calidad y la transparencia.

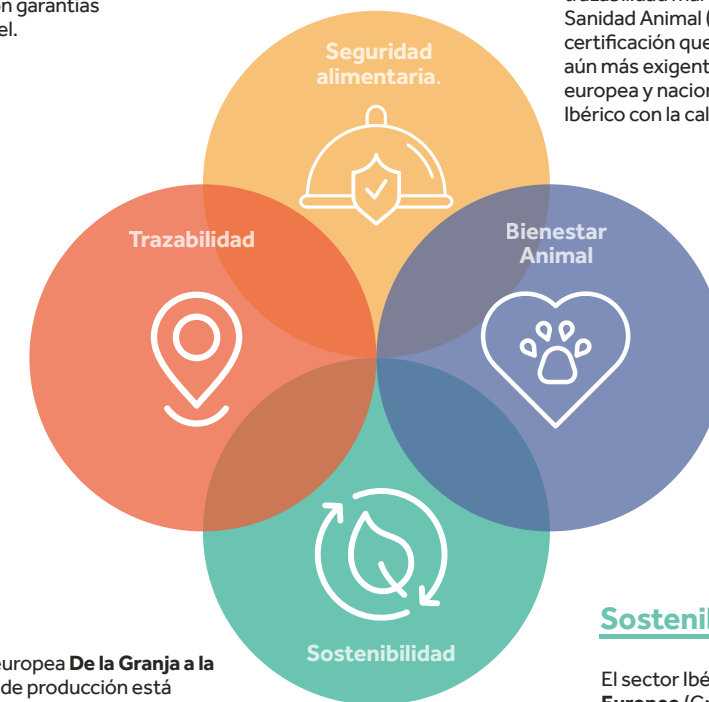
Trazabilidad

Tal y como marca la estrategia europea **De la Granja a la Mesa** (Farm to Fork), el proceso de producción está totalmente trazado, controlado y supervisado por las autoridades sanitarias, dando lugar a un producto final de calidad y seguro para el consumidor.

-Nuestros esfuerzos por garantizar esa trazabilidad se reflejan en el desarrollo, implementación y continua mejora de **ÍTACA (Sistema de Identificación, Trazabilidad y Calidad)**.

Sostenibilidad

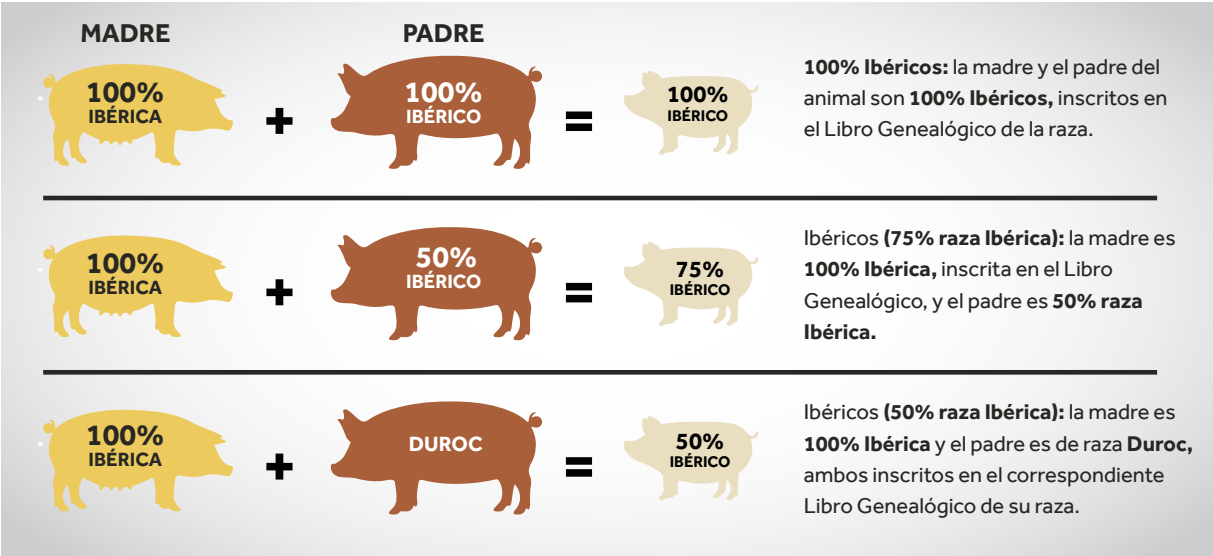
El sector Ibérico se ha adherido al **Pacto Verde Europeo** (Green Deal) y sus compromisos (impacto climático neutro en 2050) en esa necesaria **transición hacia un sistema alimentario más sostenible** y se alinea con los **Objetivos de Desarrollo Sostenibles** (ODS) marcados por la ONU. En este sentido, el sector apuesta por el uso eficiente de los recursos dentro una economía limpia y circular, reduciendo el impacto que su actividad productiva tiene en el medioambiente y compensando su huella ecológica.



RAZA IBÉRICA

Autóctona de la Península Ibérica, la raza ibérica es la pieza central de un estilo de vida que gira en torno a los Jamones Ibéricos. Su calidad aparece reflejada en un rojo intenso, caracterizado por su vetado característico que aporta un sabor, textura y aroma inconfundible.

Conocer el tipo racial del cerdo ibérico es esencial para conocer las diferentes categorías de Jamón Ibérico que hay en el mercado. En función del cruce podemos encontrar animales:



ALIMENTACIÓN

Una **raza única** como es la del cerdo ibérico solo puede alimentarse con los mejores recursos naturales. Y para conseguir un producto tan exquisito, la dieta de los cerdos ibéricos ha de estar cuidada con esmero. ¿El resultado? **¡Un sabor lleno de matices!**

El tipo de alimentación que recibe el animal es, junto a la raza, uno de los dos grandes criterios utilizados para clasificar los Jamones Ibéricos. En función de la alimentación, podemos encontrar tres tipos de Jamón Ibérico:



LARGOS TIEMPOS DE ELABORACIÓN

Una raza necesita años para consolidarse. Una encina necesita décadas para dar bellota. Una tradición necesita siglos para transmitirse. **Un Jamón Ibérico necesita tiempo, mucho tiempo, para convertirse en nuestra mejor seña de identidad.**

Si algo caracteriza el proceso de elaboración de un Jamón Ibérico es que es un **PROCESO NATURAL BASADO EN LARGOS TIEMPOS DE ELABORACIÓN Y CURACIÓN**. La Norma de Calidad (RD 4/2014) que regula la producción de los Jamones Ibéricos marca un mínimo de 20 meses de curación, pero la realidad es que ese período de tiempo normalmente se prolonga años. 4, 5, 6, 7...AÑOS pueden pasar para disfrutar del aroma y el sabor inconfundibles del Jamón Ibérico.

DISFRUTE Y PLACER SENSORIAL

Decía Camilo José Cela que el Jamón es un bocado propio de bienaventurados. No le faltaba razón al genial escritor gallego que conocía perfectamente esa emoción tan poderosa que penetra lo sentidos cuando pruebas una loncha de este manjar. El Jamón Ibérico es sinónimo de felicidad y así lo han reflejado en sus obras grandes autores como Alberti, Vázquez Montalbán o Cervantes. Para apreciar todos sus matices y gozar al máximo debes utilizar todos tus sentidos.



VISTA

Con la **vista** apreciaremos la apariencia exterior de la pieza. **Alargada, estilizada** y una caña muy fina son aspectos visuales diferenciales de los **Jamones Ibéricos**. A través de la vista también debemos fijarnos en la grasa exterior que cubre la pieza. Si posee una tonalidad amarillenta y se hunde al tacto con facilidad, entonces estamos ante un **Jamón Ibérico**. Por último, sus lonchas aparecen dibujadas por un **veteado característico y único**. Unas brillantes y **finas vetas blancas** que contrastan perfectamente con el **rojo intenso** de la loncha y aportan ese **aroma, sabor e intensidad tan exclusivos**.



TACTO

Precisamente ese **veteado característico del Jamón Ibérico** es el responsable de una **textura suave y frágil**, gracias a la **grasa infiltrada brillante** que se expande y se funde al tacto en cada loncha. Una **textura muy agradable** y con el grado de dureza necesario para favorecer la masticación suficiente que provoque esa **explosión de sabor tan particular en nuestro paladar**.



OLFATO

Los aromas **se potencian de manera exponencial** en el instante de introducir la loncha en nuestro paladar. Si disfrutamos de un aroma a **curado, intenso, agradable y equilibrado**, estamos ante un **Jamón Ibérico**.



GUSTO

El **gusto** es un sentido estrechamente ligado con el **olfato**. Nuestro sentido del olfato comparte sensaciones con el gusto y contribuye a esa **explosión de sabor intenso tan característico del Jamón Ibérico**. **Matices dulces, salados y curados** confluyen en el umami, ese quinto sabor sutil, prolongado y tan difícil de describir que **estimula nuestro paladar**.



GARANTIAS DE CALIDAD

CALIDAD
DESDE EL
Origen

IBÉRICO ANIMAL WELFARE (IBAW)

No hay zona del mundo donde los animales tengan, por normativa, más espacio, mejores condiciones higiénicas, ni mayores comodidades. Este bienestar se traslada a toda la cadena de producción, garantizando así productos con la máxima calidad.

Para reforzar ese compromiso y como iniciativa pionera a nivel mundial, el sector lanza el **SELLO IBÉRICO ANIMAL WELFARE (IBAW)**. Certificación que permitirá a los consumidores identificar aquellos productos obtenidos siguiendo las mejores prácticas en la producción animal en materia de bienestar animal, sanidad, bioseguridad, manejo de los animales y trazabilidad marcadas por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y la Normativa UE.

Una marca de certificación que garantiza estándares de bienestar animal aún más exigentes que los marcados por las normativas europea y nacional, y transmite el compromiso del sector con la calidad y la transparencia.



SEGURIDAD ALIMENTARIA

Gozamos de los más altos estándares en seguridad alimentaria, gracias a una exigente normativa, un control riguroso y un sistema de trazabilidad que asegura y garantiza que todos los Jamones Ibéricos que llegan al consumidor lo hacen con garantías sanitarias de primer nivel.

TRAZABILIDAD

Tal y como marca la estrategia europea **“De la Granja a la Mesa” (Farm to Fork)**, el proceso de producción está totalmente trazado, controlado y supervisado por las autoridades sanitarias, dando lugar a un producto final de calidad y seguro para el consumidor.

Nuestros esfuerzos por garantizar esa trazabilidad se reflejan en el desarrollo, implementación y continua mejora de **ÍTACA (Sistema de Identificación, Trazabilidad y Calidad)**.



Sistema ÍTACA

En su apuesta por la innovación y la digitalización como motor de un cambio necesario para trasladar fiabilidad, transparencia y confianza al consumidor a la hora de realizar su compra, el sector Ibérico, de la mano de **ASICI**, ha impulsado **ÍTACA** (Sistema de Identificación, Trazabilidad y Calidad), un sistema digital integrador que contiene la trazabilidad completa de las producciones de Ibérico, **“desde el campo a la mesa”**, gracias a la labor de los operadores del sector que registran diariamente en el sistema información concreta y específica de su actividad profesional.

El sistema se ha convertido en **fuentes de información rigurosa** que ofrece, prácticamente en tiempo real, información concreta y fiable sobre los indicadores productivos más importantes, permitiendo tomar mejores decisiones estratégicas a los operadores y organizaciones del Ibérico.



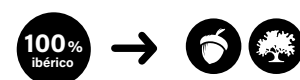
IDENTIFICACIÓN CON. *Precintos*

IDENTIFICACIÓN CON PRECINTOS

En función de la raza (100% Ibérico, 75% o 50% Raza Ibérica) y de la alimentación (bellota, cebo de campo y cebo), ÍTACA asigna a cada pieza un precinto obligatorio, único e individual, que garantiza que ese Jamón es efectivamente Ibérico.

El consumidor solo debe prestar atención al precinto, ya sea de **Norma de Calidad del Ibérico** (con el logotipo de ASICI) o de **Denominación de Origen Protegida** (con el logotipo de la DOP correspondiente), y a su **color** para conocer qué categoría de **Jamón Ibérico** está comprando. **No hay lugar para la duda.** Son **Ibéricos** los Jamones o Paletas que llevan algún precinto, sean los de **Norma de Calidad** o los de **DOPs** (cuya trazabilidad está gestionada por los Consejos Reguladores de cada una de ellas y además del precinto llevan una vitola identificativa como producto amparado por DOP).

Existen 4 precintos, 4 colores (negro, rojo, verde y blanco), y 4 categorías de Ibérico en función de la raza y del tipo de alimentación y manejo recibida por el animal:



PRECINTO NEGRO

Identifica al **Jamón de Bellota 100% Ibérico**. Un precinto que certifica que la madre y el padre del cerdo en cuestión son 100% raza Ibérica inscritos en el Libro Genealógico; y que el animal, en su etapa de engorde, se alimentó de bellotas y otros recursos naturales de la dehesa.

PRECINTO ROJO

Es el del **Jamón de Bellota Ibérico**, procedente de animales Ibéricos, con un 75% o 50% de raza Ibérica, y que en su etapa de engorde se alimentaron con bellotas y otros recursos naturales de la dehesa.

PRECINTO VERDE

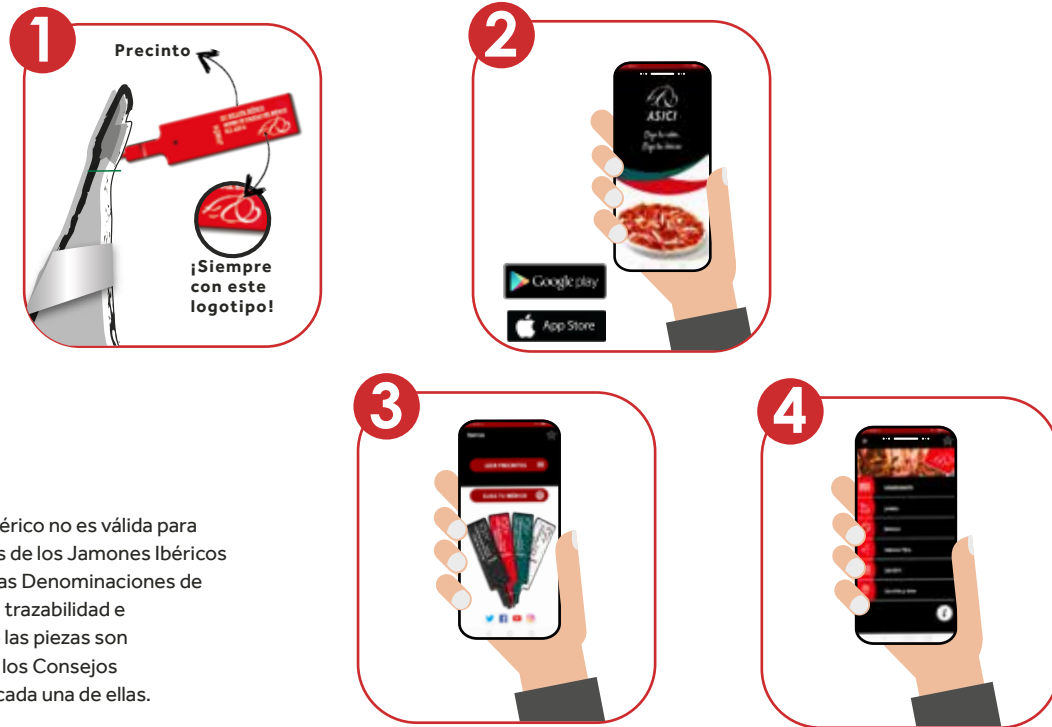
Corresponde al **Jamón de Cebo de Campo Ibérico**, y puede proceder de ejemplares 100% Ibéricos o Ibéricos, con un 75% o 50% de raza Ibérica, alimentados en su etapa de engorde con piensos de cereales y leguminosas y con hierbas del campo.

PRECINTO BLANCO

Identifica al **Jamón de Cebo Ibérico**, y puede proceder de ejemplares 100% Ibéricos o Ibéricos, con un 75% o 50% de raza Ibérica, alimentados en granjas a base de piensos de cereales y leguminosas.



APP IBÉRICO*



*La aplicación Ibérico no es válida para leer los precintos de los Jamones Ibéricos amparados por las Denominaciones de Origen, ya que la trazabilidad e identificación de las piezas son gestionadas por los Consejos Reguladores de cada una de ellas.

A partir de la identificación de cada una de las piezas con un precinto de Norma y en base a la información registrada en ÍTACA, la **APP IBÉRICO** permite a los consumidores consultar la trazabilidad de las piezas y verificar que cumplen con la normativa vigente, gracias a la lectura del código de barras único e individual que figura en cada precinto de Norma.

Basta con enfocar el código de barras que lleva el precinto para acceder a la información de trazabilidad de esa pieza y conocer, gracias a unos iconos interactivos, el tipo de producto, la alimentación y el manejo que tuvo el animal que dio lugar a la pieza, su porcentaje racial, la "añada" (mes y año de comienzo de elaboración) y la Comunidad Autónoma donde se inició la elaboración de la pieza. **La aplicación, gratuita, intuitiva e interactiva, está disponible en Google Play (Android) y APP Store (Apple).**

ÍTACA, el sistema de identificación con precintos y la APP IBÉRICO marcan un antes y un después, y posicionan al Ibérico como un referente en términos de garantía de calidad, transparencia y confianza.



MARCO REGULATORIO

NORMA DE CALIDAD(RD 4/2014)

El **Real Decreto 4/2014**, de 10 de enero, aprueba la **Norma de Calidad para la carne, el Jamón, la paleta y la caña de lomo Ibérico** que establece las características de calidad que deben reunir los productos Ibéricos, mejora y refuerza la trazabilidad o instaure requisitos más estrictos en el etiquetado de estos productos con el fin de mejorar la información que reciben los consumidores y afianzar sus atributos diferenciales.

Dicha Norma, con rango de Real Decreto y de obligado cumplimiento para todos aquellos productos que utilicen el término **Ibérico**, marca disposiciones en materia de denominación de venta y etiquetados de los productos Ibéricos, obtención de la materia prima, identificación con precintos y trazabilidad, elaboración de los productos (tiempos mínimos) o control, inspección y certificación realizado por las Autoridades Competentes, las entidades independientes de inspección y certificación acreditadas por ENAC o, en su caso, por los Consejos reguladores de las DOPs.

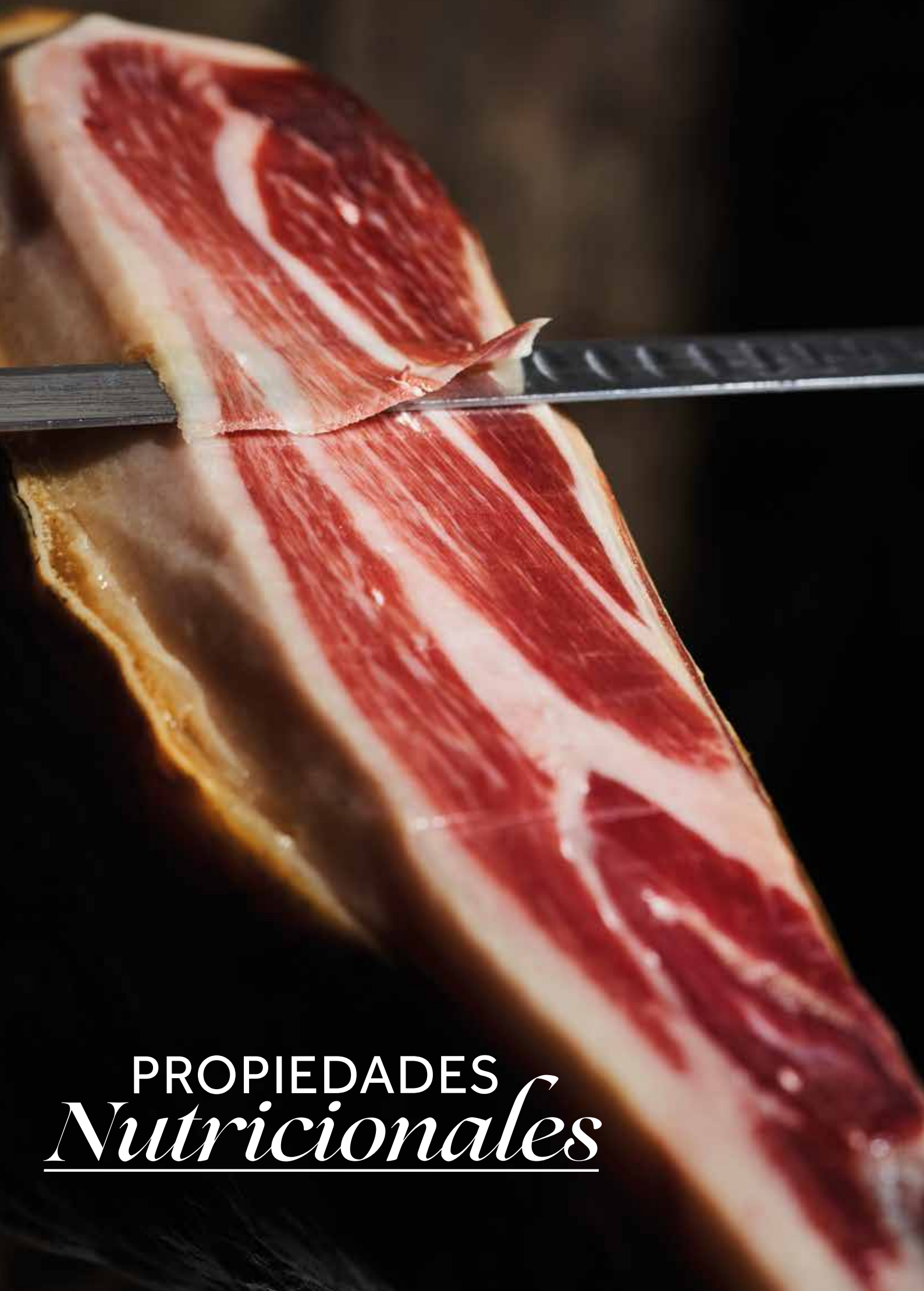
DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

Dentro del sector Ibérico, junto a los Jamones Ibéricos de Norma de Calidad, podemos encontrar Jamones Ibéricos amparados por alguna de las 4 Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) existentes.

Reguladas por la normativa de la Unión Europea (*REGLAMENTO (UE) n° 1151/2012*, entre las disposiciones normativas se encuentran:

- Debe incluir un nombre geográfico.
- El producto debe ser originario de esa zona.
- La calidad se debe exclusivamente al vínculo con el medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él.
- La producción, transformación y elaboración se realizan siempre en la zona geográfica delimitada de la que toman el nombre.
- En el etiquetado de los productos amparados figurará el sello para las denominaciones de origen protegidas de la UE.
- El nombre geográfico está protegido como un derecho de propiedad intelectual en la Unión Europea y en terceros países que hayan suscrito acuerdos con la Unión Europea.
- La DOP está gestionada por una Agrupación, que adopta la forma de Consejo Regulador y es el encargado de regular y normalizar la actuación de los operadores adscritos a una
- Denominación de Origen, así como de gestionar la trazabilidad y correcta identificación de las piezas que amparan.
- El cumplimiento de lo dispuesto en el pliego de condiciones de cada DOP es verificado por las autoridades competentes, está sometido a control oficial.





PROPIEDADES *Nutricionales*

Los principales indicadores internacionales reflejan que el patrón de alimentación de la **Dieta Mediterránea**, reconocida como **Patrimonio Inmaterial de la Humanidad en 2010** y referente mundial de una alimentación variada y equilibrada, es uno de los más adecuados del mundo.

Icono de la **Dieta Mediterránea** y orgullo de nuestra cultura, los **Jamones Ibéricos** destacan por ser una de las referencias del patrimonio gastronómico europeo, pero también por sus **valores nutricionales**.

1

Alto contenido en proteínas y **vitaminas (B1 y B12)** de todos los productos Ibéricos analizados, **carnes y curados de bellota y cebo**, o el **bajo contenido en sodio** de las carnes Ibéricas, **cebo y bellota**, son algunas de las declaraciones nutricionales encontradas en el último estudio realizado por el **Servicio de Innovación en Productos de Origen Animal (SIPA) de la Universidad de Extremadura**.

El estudio ha analizado más de 160 muestras de productos Ibéricos aportados por diversos operadores nacionales representativos del sector. Desde carnes Ibéricas (lomo, solomillo, secreto, presa y pluma) a productos curados (Jamón Ibérico, Paleta Ibérica y caña de lomo Ibérico), procedentes de animales alimentados con bellota y cebo.

2

El estudio pone de manifiesto las principales características nutricionales de los **Jamones Ibéricos, de bellota y cebo**:

- El alto valor biológico de las **proteínas presentes**.
 - Los **aminoácidos esenciales** que aportan.
 - La presencia de minerales como **potasio, fósforo, selenio y zinc**
 - Las vitaminas del **grupo B (B1, B2, B3, B6 y B12)**.
- Además, desde el punto de vista del contenido en grasas, destaca el elevado contenido en **ácidos grasos monoinsaturados (ácido oleico) presentes en los Jamones Ibéricos**. La sustitución de grasas saturadas por grasas instauradas en la dieta **contribuye a mantener niveles normales de colesterol sanguíneo**.



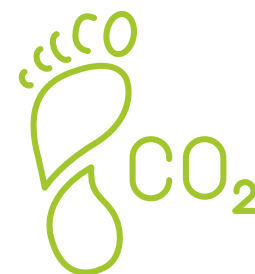
SOSTENIBILIDAD MEDIOAMBIENTAL SOCIAL Y ECONÓMICA

El sector Ibérico se ha adherido al Pacto Verde Europeo (Green Deal) y sus compromisos (impacto climático neutro en 2050) en esa necesaria transición hacia un sistema alimentario más sostenible y se alinea con los Objetivos de Desarrollo Sostenibles (ODS) marcados por la ONU. En este sentido, el sector apuesta por el uso eficiente de los recursos dentro una economía limpia y circular, reduciendo el impacto que su actividad productiva tiene en el medioambiente y compensando su huella ecológica.

El compromiso del Ibérico con el medio ambiente es absoluto, pero también con el desarrollo social y económico de las zonas rurales. De ahí que desde hace años lleve a cabo una serie de iniciativas que reflejan su firme compromiso medioambiental y refuerzan su papel fundamental como agente social y económico del mundo rural.

SOSTENIBILIDAD MEDIOAMBIENTAL

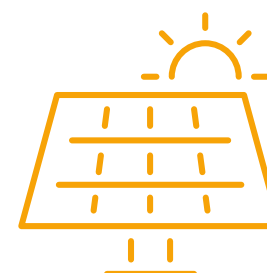
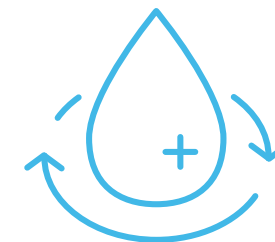
HUELLA DE CARBONO



- **La dehesa como fuente de absorción de CO₂.** Es un ecosistema único generado gracias al aprovechamiento sostenible de los recursos naturales y que permite conservar la biodiversidad de los territorios.
- Apuesta por **piensos naturales y cultivos de proximidad** (cereales). Compromiso de sustitución de materias primas de la alimentación animal asociadas a la deforestación, por otras de origen local europeo.
- Reducción de los **gases de efecto invernadero**.
En España, según los datos oficiales del Inventario Nacional de Gases de Efecto Invernadero, la producción ganadera de carne representa únicamente el 7,8% del total de emisiones de GEI.
- **Compensación de la huella ecológica** con la reforestación de bosques que permite reducir las emisiones de gases de efecto invernadero gracias a la **absorción de CO₂.**
- **Planes de minimización de la huella de carbono** (sustitución de equipamiento obsoleto por otros más eficientes, reducir consumo de electricidad, logística inteligente, climatización racional de las instalaciones, regular temperaturas de aguas de limpieza...).

HUELLA HÍDRICA

- **Gestión sostenible del agua.**
- **Optimización del consumo de agua.** Reducción del uso de agua de un 30% en los últimos años. El sector porcino solo consume el 0,05% del total del agua disponible en España
- Construcción obligatoria de balsas cercadas e impermeabilizadas **para evitar el riesgo de filtración y contaminación de las aguas superficiales y subterráneas.**



ENERGÍAS RENOVABLES

- Apuesta por la **energía procedente de fuentes renovables.**
- **Reducción del consumo energético**

GESTIÓN DE RESIDUOS

- **Separación y retirada de residuos por gestores autorizados** que tratan y reciclan para un uso posterior, garantizando mínimo impacto ambiental.
- Planes de **gestión de residuos de envases usados.**
- **Reducir los plásticos de un solo uso.**
- **Envases más respetuosos con el medio ambiente.**



SOSTENIBILIDAD SOCIAL

- **Motor económico de la España Rural, generando vida en los entornos más desfavorecidos.** Renovar y acrecentar nuestro compromiso con la España Despoblada en la que se desarrolla gran parte de nuestra actividad económica, tanto ganadera como industrial, de modo que sea uno de los motores socioeconómicos y de generación de empleo de los espacios rurales con mayores dificultades.
- **Vertebra las zonas rurales.** El sector Ibérico es un pilar fundamental como protector y conservador del medio rural y de numerosos modelos de Biodiversidad Patrimonios Naturales y Culturales y, muy especialmente, como antídoto frente al Reto Demográfico europeo.
- **Genera riqueza y empleo,** asegura el futuro de los pueblos **contribuyendo a fijar habitantes en un entorno en riesgo de despoblación.**
- Apuesta por la **igualdad de oportunidades** para alcanzar el 50% del empleo femenino en el sector.
- El Ibérico genera un importante flujo de inversiones que proporciona igualmente actividad y empleo en sectores relacionados, genera importantes actividades de investigación y desarrollo, implicando a numerosos centros tecnológicos, grupos de investigación, universidades, etc., contribuyendo al avance científico y técnico de nuestro país.
- Apuesta de las empresas **por proveedores locales o de cercanía** (industria auxiliar, piensos, servicios profesionales...).



SOSTENIBILIDAD ECONÓMICA

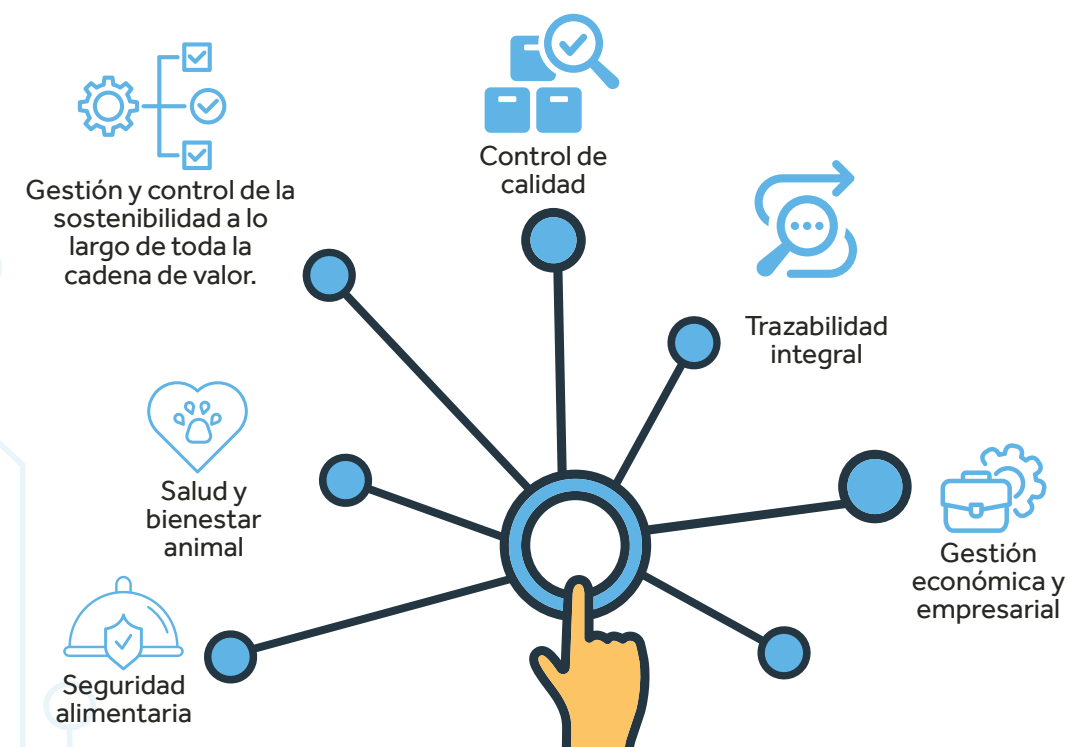


- **Reforzar la Economía Circular en toda la cadena bajo la premisa de Reducir-Reutilizar-Reciclar.**
- **Responsabilidad Social Empresarial:** organizaciones competitivas, equilibradas y justas, socialmente comprometidas, que apuestan por la sostenibilidad, aportan valor en su zona y producen alimentos de calidad: sanos, seguros y saludables.
- **Rendimiento económico justo en la cadena alimentaria.**



I+D+i

INNOVACIÓN COMO MOTOR



DIGITALIZACIÓN

La digitalización es, junto a la sostenibilidad, uno de los pilares en los que se fundamenta el futuro del sector. El sector Ibérico ha iniciado su transformación digital, implantando nuevas tecnologías en todos los ámbitos del proceso productivo para aumentar la competitividad y sostenibilidad del sector



PACKAGING INTELIGENTE

Apuesta por envases inteligentes que continúen avalando la seguridad alimentaria de los **productos ibéricos** e incrementen su vida útil manteniendo la **máxima calidad y conservando su sabor y sus propiedades organolépticas.**



Envases y embalajes más sostenibles:

Aplicación práctica de las directrices de economía circular e innovaciones en materia de reciclado. Uso de **materiales reciclables** en sus envases. **Aligeramiento de los envases:** reducción de peso y rediseños que **reducen el uso de tinta.** Incorporación de plástico reciclado en sus envases.



CAMPAÑA

“DESPIERTA LA PASIÓN DE EUROPA CON LOS JAMONES IBÉRICOS DE ESPAÑA. AWAKEN YOUR IBERICO SENSE”

La Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) ha puesto en marcha un nuevo programa europeo para la promoción del Jamón Ibérico, uno de los productos más representativos de la cultura gastronomía y europea y un alimento emblemático de la aclamada Dieta Mediterránea: **“Despierta la pasión de Europa con los Jamones Ibéricos de España. AWAKE YOUR IBÉRICO SENSE”**. Un proyecto que cuenta con el apoyo decidido de la UE y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y con el claro objetivo de divulgar la cultura y el *storytelling* detrás del Jamón Ibérico entre los consumidores y público profesional de mercados tan relevantes como Reino Unido, Japón y China.

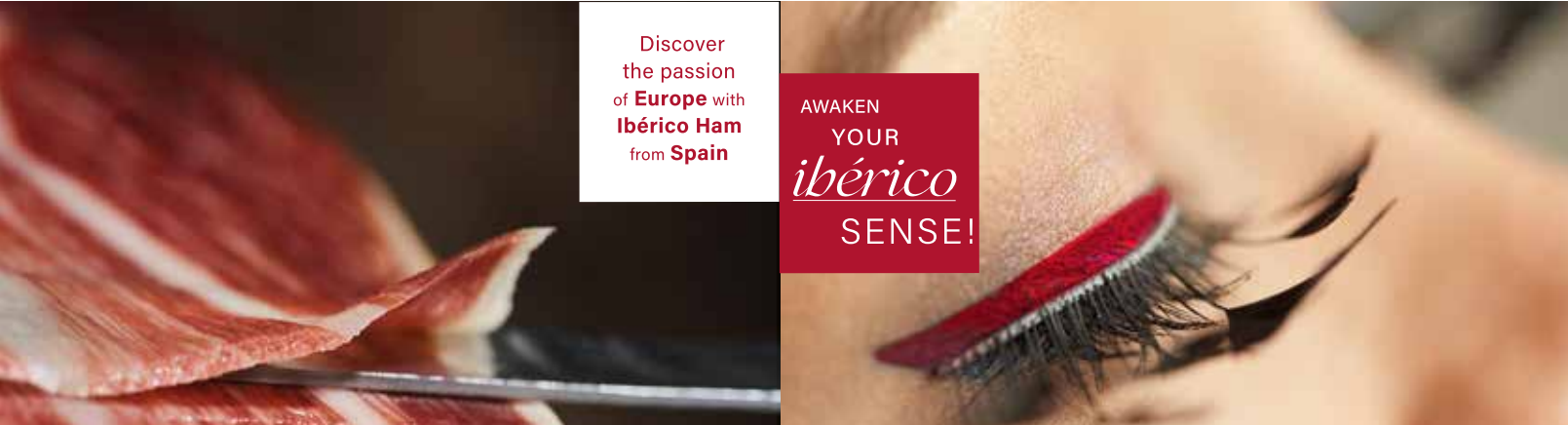
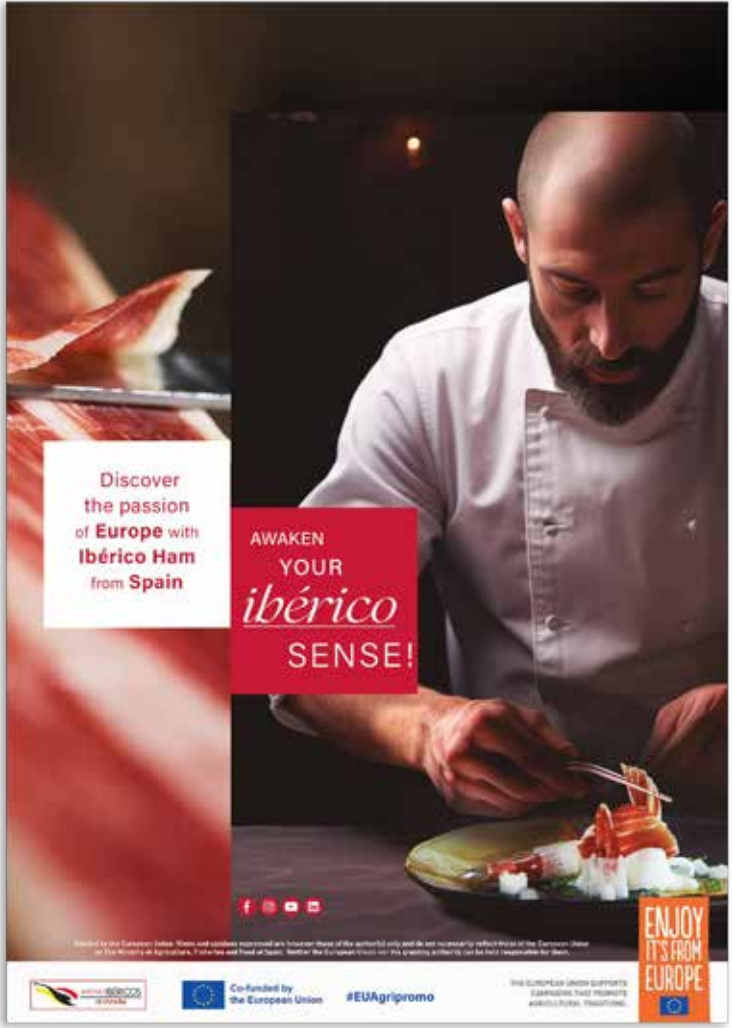
“AWAKE YOUR IBÉRICO SENSE” es un nuevo proyecto trienal que busca dar continuidad al exitoso **“Jamones Ibéricos Ambassadors World Project”**, impulsado por la Interprofesional durante los últimos tres años en España, Francia y Alemania, además de México y China. En este contexto, la nueva campaña de formación, educación e información entorno al Jamón Ibérico pretende explicar el relato detrás de este producto tan especial, creando momentos de consumo Ibéricos con los que trataremos de enseñar a nuestro público a disfrutar de experiencias inmersivas que le trasladen al origen y al despertar del Sentido Ibérico. Nuestro propósito es transmitir, tanto presencial y virtualmente, lo que nuestro producto puede ofrecer a través de acciones multisensoriales centradas en la vista, tacto, olfato y gusto, reforzando el concepto de Europa y de España con un toque cultural, social y de disfrute.

Despierta tu Sentido Ibérico es un concepto vivo, grande y poderoso. Un concepto que invita a probar y descubrir. Se trata de un concepto que está construyendo un posicionamiento fuerte del sector generando orgullo y exclusividad.

¿Qué vamos a hacer?

Lanzar, evolucionar y consolidar el Sentido Ibérico, dotándole de contenido, brillo y repercusión.

Continuar con todo el trabajo realizado e ir un poco más allá, con la idea de reforzar la visibilidad internacional de este emblema culinario como un producto gourmet único en el mundo, así como mejorar su posicionamiento, poner en valor su calidad e incrementar su conocimiento diferencial y el de sus atributos, características y propuesta de valor como producto de la UE.



EL JAMÓN IBÉRICO, UN PRODUCTO GOURMET

El Jamón Ibérico nos hace más felices, ya lo dijo el escritor gallego, Premio Nobel de Literatura, **Camilo José Cela**: “*Es un bocado propio de bienaventurados*” cuando describía esa emoción tan poderosa que **penetra los sentidos cuando pruebas una loncha de este manjar**. Es más que un producto, forma parte de una herencia. Buque insignia de nuestra gastronomía. Tiene mucho que ver con un rito y una tradición cultural.

Si a esto le unimos las excelentes cualidades organolépticas, la textura fina y jugosidad sostenida y, en especial, ese sabor y aroma tan particular y distintivo desarrollado durante las fases del proceso de elaboración, todos coincidiremos en que **estamos ante un producto único en el mundo**.



PROCESO DE ELABORACIÓN Y SUS TIEMPOS

El **Jamón Ibérico** es un producto único en el mundo, que **forma parte de la cultura y tradición** de todo un pueblo. Su producción se realiza exclusivamente en la **Península Ibérica, en las mejores dehesas, campos y granjas en las que los cerdos ibéricos** llevan creciendo y alimentándose cientos de años.

El proceso de elaboración del **Jamón Ibérico** ha evolucionado con el paso del tiempo, pero sin perder la esencia que lo convierte en un **producto artesano y natural**. Elaborado a partir de un proceso que ha pasado de generación en generación, ha ido adaptándose al contexto hasta llegar a nuestros días apoyado por las innovaciones del sector.

Detrás de un exquisito plato de **Jamón Ibérico** hay un trabajo que hace del tiempo su aliado para alcanzar ese sabor inconfundible que lo ha convertido en un producto universal.

Pero... ¿conoces el proceso tradicional y natural de elaboración del Jamón ibérico? ¿Sabías que el proceso de elaboración del Jamón Ibérico puede prolongarse 4, 5, 6... y hasta 7 años?

1

PERFILADO

Comenzamos el proceso de elaboración con el **perfilado del Jamón Ibérico**. Con un cuchillo se elimina la grasa sobrante y se le da esa forma tan **característica a la pieza que favorece su proceso de curación**.

2

SALAZÓN 1 día por kilo

Una vez perfilada, la pieza es pesada y **cubierta con sal húmeda a razón de un día por kilo aproximadamente**. La sal es utilizada para facilitar la **deshidratación y favorecer su conservación de forma natural**.

3

LAVADO

Transcurridos los días necesarios en función del peso, **se sacan los Jamones Ibéricos y se lavan con agua templada para eliminar la sal adherida**.

4

ASENTADO De 1 a 3 meses

El Jamón Ibérico inicia un viaje por diferentes estancias en las que se sucederán un **aumento progresivo de la temperatura y descenso de la humedad, con el fin de conseguir una distribución de la sal uniforme**.



5

CURADO-MADURACIÓN De 2 a 3 años

El **Jamón Ibérico descansa en secaderos naturales** donde se controla la humedad y temperatura con la apertura y cierre de ventanas, favorecido por las condiciones meteorológicas del entorno. Aunque **también puede madurar en bodegas**. Lugares frescos y sin luz donde envejece la pieza lenta y cuidadosamente. **En esta fase se produce el sudado de la pieza**. Es decir, la difusión de la grasa infiltrada responsable de **ese sabor y aroma únicos del Jamón Ibérico**. Es durante esta etapa de curación cuando el **Jamón Ibérico adquiere su olor, textura y color característicos**.

6

CALADO DEL JAMÓN

El maestro jamonero aprecia solamente al tacto si la pieza está en su punto óptimo de maduración antes de sacarla del secadero y, **en ocasiones, inserta la tradicional cala en el Jamón para comprobar que la pieza está en perfecto estado para su comercialización**.

7

MOMENTO DE DISFRUTE

Cuatro, cinco, seis, siete... años pueden transcurrir antes de poder disfrutar de un **exquisito plato de Jamón Ibérico**.



El Jamón Ibérico se divide en cinco partes bien diferenciadas, cada una de ellas con características de sabor y textura diferentes.



CAÑA

Es la parte más estrecha y cercana a la pezuña. La carne de la caña es más fibrosa y un poco más dura que el resto. Se puede sacar mucho partido con un corte adecuado. También suele utilizarse para hacer caldos.

JARRETE

Característico por un sabor más intenso, aquí la carne es más oscura, fibrosa y curada. Muy jugosa y de muy buen sabor cortada en tacos. Se encuentra situada entre la maza y la caña.

MAZA

Concentra la mayor cantidad de carne y es muy tierna y jugosa. El veteado de la grasa infiltrada es más perceptible en esta zona. Es la parte del Jamón Ibérico que cuenta con más carne y se caracteriza por sus excelentes propiedades sensoriales que la hacen aún más apetecible. Es la parte más apropiada para comenzar a cortar el Jamón.

BABILLA

Es la zona más curada y magra del Jamón. Es el lugar por donde se continúa el corte, una vez consumida la maza. La carne de la "contramaza" se caracteriza por estar más curada y tener un sabor más intenso.

PUNTA

Es la parte de la pieza con más sabor y jugosidad.

Partes del Jamón Ibérico

Enjoy

EL ARTE DEL CORTE

Tras pasar por años de mimos y cuidados, es el **momento de que un buen corte** permita disfrutarlo en todo su esplendor. **Para conseguir la loncha perfecta**, los verdaderos amantes del **Jamón Ibérico** no cortan, "esculpen". Cuando el grosor y tamaño de las lonchas es homogéneo y fino, la presentación está al nivel de una obra de arte. **Entonces sabemos que el Jamón Ibérico está cortado con pasión.**

El corte del Jamón Ibérico es un arte que se perfecciona con el tiempo y requiere hacerlo con calma.

Para disfrutar de este ritual y de la máxima exquisitez resulta indispensable disponer de:

UTENSILIOS NECESARIOS

JAMONERO

El **Jamonero**, que proporcionará una **buena fijación y aportará comodidad al cortador**. La ubicación del jamonero debe tener la altura adecuada **al nivel de las manos** y estar perfectamente plano y estable.

CUCHILLOS

Equipo necesario para el corte: lo ideal es contar con **tres cuchillos distintos muy afilados**: un cuchillo jamonero, **largo y flexible**, con el que extraer las lonchas; un **cuchillo cebollero rígido** para retirar la corteza (tipo panero); y un cuchillo **estilo puntilla**, corto y fuerte, para realizar cortes precisos en las zonas más angulosas y para separar bien el **Jamón Ibérico** del hueso.

CORTE

El corte: usando el **cuchillo jamonero y apoyándolo con firmeza sobre la pieza**. Mediante un vaivén **lento y armonioso**, se cortará una loncha lo más fina posible sin forzar nunca el corte. El objetivo es **conseguir lonchas finas y pequeñas** con la suficiente cantidad de grasa y magro. Por cierto, no os preocupéis si hay un escalón o curva, lo conveniente es igualarlo antes de seguir profundizando para **conseguir un mejor aprovechamiento del Jamón Ibérico**.



1

Quita la **capa exterior** del Jamón Ibérico.



2

Comienza con una incisión bajo la **caña** y limpia hacia la **punta**.



3

Empez a cortar en la parte alta de la **maza**. El cuchillo, siempre en zigzag lento y suave.



4

Desde el **jarrete** hacia la **punta**. En **línea recta** y a **todo el ancho** de la pieza, corta **lonchas de 3 a 4 cm**.



5

Alrededor del hueso **perfila** con la **puntilla**.



6

Da la vuelta al Jamón Ibérico y repite por la parte de la **babilla**.

CONSEJOS

Consumo óptimo: Se recomienda despertar el aroma manteniéndose a una **temperatura superior a la de la bodega previamente al consumo**. **No es aconsejable de ningún modo calentar el plato** en el que se van a colocar las lonchas.

El **Jamón Ibérico** debe servirse y consumirse a una **temperatura de 24°C** para mantener el aroma y favorecer que la **textura y el sabor del producto sean las óptimas para su consumo**.

Conservación del Jamón Ibérico: debe guardarse en un lugar **fresco y seco, a salvo de la luz directa** del sol. Para que mantenga todas sus cualidades, **deja sin limpiar la capa exterior de la parte que no vayas a cortar**. Por último, **basta con taparlo con un paño de algodón para protegerlo de la luz y la humedad**.



CONSEJOS DE CONSUMO



EMPLATADO

Un buen plato de **Jamón Ibérico** siempre está presente. Es poner un plato en la mesa y no hay nadie que se resista. Por eso, para disfrutar de un buen plato de Jamón Ibérico en todo su esplendor, **el emplatado es fundamental**, debemos observar el corte, la temperatura y la imagen.

- El **grosor y la anchura** de la loncha son cruciales, deben ser homo géneas y finas, para que se fundan en la boca. Si el corte abarca todo el ancho de la zona, conseguiremos que la loncha de jamón tenga dos sabores. **Requiere un loncheado fino**, de 2-3 mm de espesor. Este tipo de loncheado facilita la liberación de los aromas característicos del Jamón.
- El **Jamón Ibérico** siempre tiene que ser el centro de atención, por lo que lo mejor es usar platos lisos y blancos, que no distraigan la atención.
- El momento ideal para cortarlo es cuando la **temperatura ronde entre los 20°C y 24°C** porque al aroma es más intenso.
- Al final, limpia cualquier resto del plato para que la presentación te quede perfecta.

En la fase de degustación son estimulados secuencialmente los receptores de los sentidos, la vista, el tacto, el gusto y el olfato. Si conseguimos transitar por nuestros sentidos de forma pausada y agradable, el disfrute está asegurado.

BLÍSTER TIPS(LONCHEADOS)

El sector ha ampliado los formatos de envases en los últimos años para adaptarse a las nuevas demandas de los consumidores actuales con los blíster o envases unitarios de **Jamón Ibérico** loncheado como una de las opciones más versátiles.

Son la opción ideal para deleitarse en cualquier sitio y a cualquier hora con todo el sabor y el aroma de esta joya de la gastronomía mediterránea. Para disfrutar al máximo de la experiencia del Jamón Ibérico, **es importante seguir estos sencillos consejos:**

- Para conservar el **Jamón Ibérico** loncheado y envasado al vacío lo mejor es guardarlo en el frigorífico a una temperatura de **entre 5°C y 2°C**. No se recomienda congelarlo ya que puede perder propiedades.
- Para disfrutar de todas las características del producto, la **temperatura ideal de consumo es de 24°C**. Si se ha conservado en la nevera se recomienda sacarlo con, al menos, dos horas de antelación. Es aconsejable sumergirlo unos instantes en agua templada y **abrir el blíster 30 minutos antes de servirlo**.
- Para saber si está a la temperatura correcta de consumo, la grasa del Jamón Ibérico debe tener un tono transparente.

CONSEJOS DE CONSERVACIÓN



Temperatura de entre 2°C y 5°C.



Sumergirlo unos instantes en agua templada.



Abrir el blíster 30 minutos antes de servirlo.



Temperatura ideal de consumo: 24°C.

¿QUÉ ES ASICI?

La Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) es una Organización Interprofesional Agroalimentaria sin ánimo de lucro en la que están representadas paritariamente organizaciones de la rama de la producción (ganaderos) y de la rama de la transformación (industriales) que representan a más del 95% de las producciones del Ibérico.

Creada en 1992, fue reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en 1999 como Organización Interprofesional Agroalimentaria para el Sector del Cerdo Ibérico. Entre sus objetivos destaca:

- Representación, gestión, defensa y ordenación del sector del cerdo ibérico.
- Mejora de la calidad de los productos y de todos los procesos que intervienen en la cadena agroalimentaria, efectuando el seguimiento desde la producción hasta su llegada al consumidor final.
- Mejorar el conocimiento, eficacia y transparencia de los mercados, estudiando la evolución del mercado exterior (importaciones /exportación) y el comportamiento de los productos derivados del cerdo ibérico en la distribución comercial y, así mismo, la evolución y tendencia del consumo.
- Promoción y difusión de los productos derivados del cerdo ibérico, estimulando con carácter genérico el conocimiento y aprecio de los consumidores hacia estos productos.
- Defensa de los intereses de todas las personas, empresas y entidades que participan en el sector.
- Adaptación permanente de los productos agroalimentarios a las demandas del mercado.
- Promover programas de investigación y desarrollo que impulsen los procesos de innovación.
- Defensa de la sostenibilidad, biodiversidad y de las razas autóctonas europeas



¿QUIÉN FORMA PARTE DE ASICI?

RAMA PRODUCTORA



RAMA TRANSFORMADORA



DENOMINACIONES DE ORIGEN



La **Denominación de Origen Protegida (DOP)** es una figura de calidad diferenciada regulada por la normativa de la Unión Europea (*REGLAMENTO (UE) n° 1151/2012* del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios) que garantiza el cumplimiento de unos requisitos de calidad adicionales a los exigidos para el resto y 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.

Son esquemas de carácter voluntario a los que se acogen ganaderos y elaboradores.

Los productos que cumplen con esos requisitos quedan inscritos en un registro de la UE y protegidos por derechos de propiedad intelectual. Para facilitar su distinción, la normativa obliga a identificar con este logotipo todos los productos agroalimentarios amparados por una DOP.

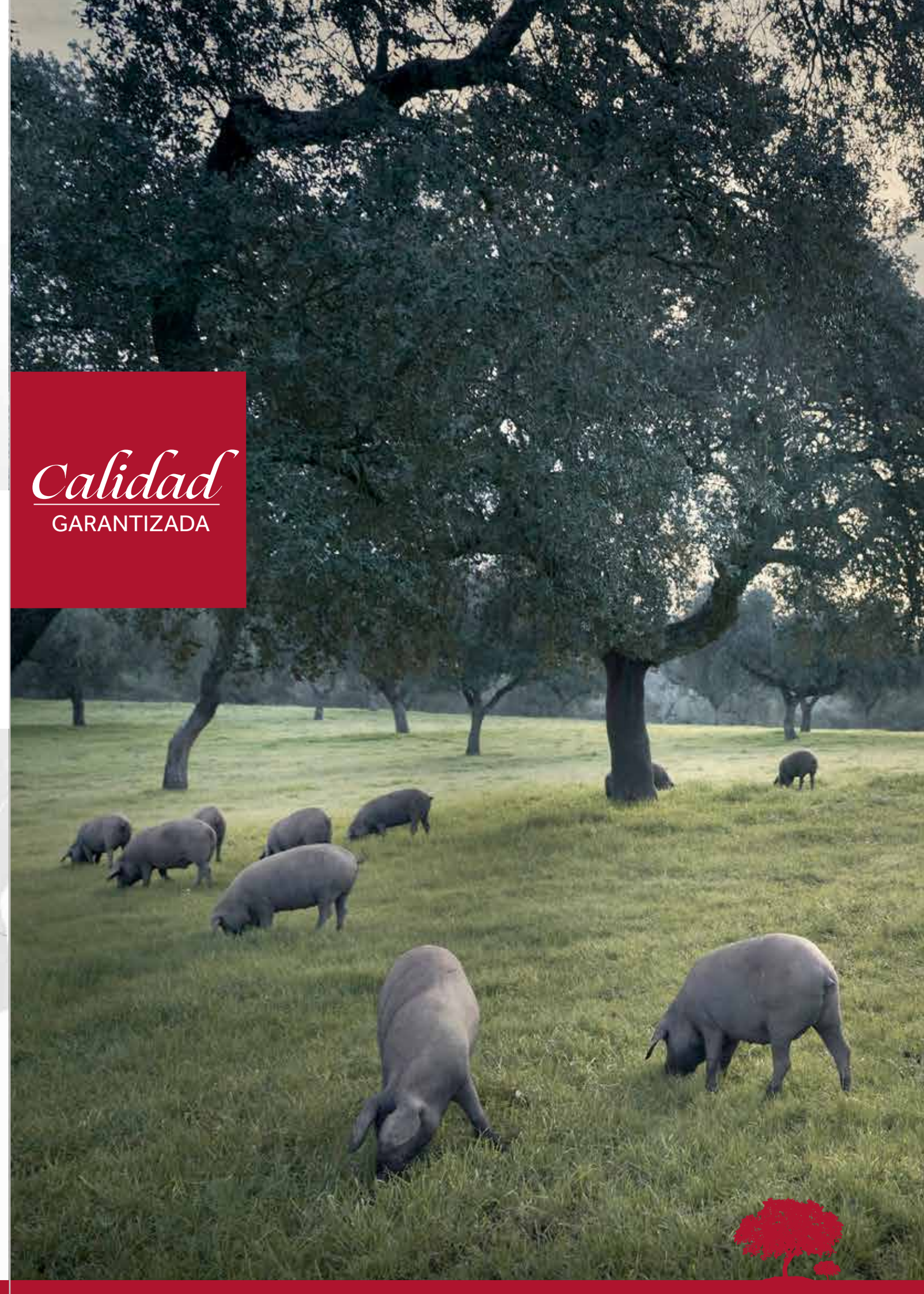
Dentro del sector Ibérico, junto a los Jamones Ibéricos de Norma de Calidad, también se encuentran los Jamones Ibéricos amparados por alguna de las 4 Denominaciones de Origen Protegidas existentes.

Denominación de Origen



DOP
GUIJUELO

Calidad
GARANTIZADA





DIMENSION DEL SECTOR

SECTOR IBÉRICO

El sector Ibérico cuenta con 18.257 explotaciones ganaderas, 62 mataderos y más de 1.051 industrias (transformadoras y elaboradoras) asentadas en 18 Comunidades Autónomas y varias zonas de Portugal, que han identificado 14 millones de Jamones Ibéricos y Paletas en 2023, unos 135 millones desde la entrada en vigor de la Norma de Calidad del Ibérico (RD 4/2014).

La dimensión económica del Ibérico supera los 2.600 millones de euros, lo que supone más del 8% del total de la industria cárnica española, cuarto sector industrial del país con una cifra de negocio de 33.218 millones de euros, el 27,3% de la facturación de todo el sector alimentario español, alcanzando el 2,72% del PIB total español y el 4,53% del negocio de toda la industria española. Además, la cadena ganadero-cárnica tiene un importante impacto social, especialmente relevante en las zonas rurales. Hablamos de 114.000 empleos de forma directa y más de 2 millones de empleos, entre directos e indirecto.

- En 2023, el sector cárnico español exportó por valor de 10.583 millones de euros, un 6,2% más, aportando una balanza comercial positiva del 625%, lo que sigue poniendo de manifiesto la importancia de este sector para la economía y el progreso de nuestro país.

En 2023 se sacrificaron 3.610.104 animales dentro de la Extensión de Norma. En la categoría de bellota, en la última campaña de montanera (2023/2024), se sacrificaron un total de 592.275 cerdos de bellota, lo que supone un descenso del 0,97 % con respecto a la campaña anterior.

- Del total de cerdos de bellota certificados en esta campaña, el 65,9% fueron cerdos de bellota 100% ibérico (390.116), precinto negro y, el 34%, cerdos de bellota ibérico, precinto rojo, correspondiendo el 6,48% a bellota 75% Ibérico (38.351 animales) y el 27,7% (163.808 animales) a bellota 50% Ibérico.

Según los datos registrados en ÍTACA -sistema de información digital que integra la trazabilidad completa de las producciones de Ibérico-, en 2023 se han identificado con precintos casi 7 millones de Jamones Ibéricos, concretamente 6.974.511, de los cuales 647.668 se corresponden con Jamones de Bellota 100% Ibérico (9.28%), 426.442 se corresponden con Jamones de Bellota Ibérico (6.12%). También se identificaron 1.172.908 de piezas de Jamón de Cebo Campo Ibérico (16.82%) y 4.727.493 piezas de Jamón de Cebo Ibérico (67.78%).

PRECINTOS COLOCADOS

	BELLOTA 100% IBÉRICO	BELLOTA IBÉRICO	CEBO CAMPO IBÉRICO	CEBO IBÉRICO	TOTAL
2018	653.156	700.030	1.274.980	4.345.637	5.698.823
2019	633.062	615.642	1.318.176	4.369.987	6.936.867
2020	770.183	630.691	1.363.132	4.678.743	7.442.749
2021	836.573	486.650	1.110.301	4.633.133	7.066.657
2022	794.647	464.394	1.110.642	4.789.333	7.159.016
2023	647.668	426.442	1.172.908	4.727.493	6.974.511

DATOS DE PRODUCCIÓN DE DOPs

Dentro del sector Ibérico se encuentran también las producciones de las 4 Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) existentes en el sector Ibérico. De los 3.681.563 animales sacrificados en el año 2022, 135.915 se corresponden a animales DOPs, de los cuales 33.659 proceden de la DOP Dehesa de Extremadura, 44.920 de la DOP Guijuelo, 28.743 de la DOP Jabugo y 28.953 a la DOP Los Pedroches.

La trazabilidad de los Jamones y Paletas amparados por alguna de las cuatro DOPs está gestionada por sus Consejos Reguladores y son identificados con sus propios precintos, respetando en todo caso los mismos colores para cada categoría reflejados en la Norma de Calidad.





DATOS DE EXPORTACIÓN

- Respecto a los datos del mercado exterior, a pesar de no contar con cifras “oficiales” de exportaciones de los productos Ibéricos, lo que sí observamos es un aumento del interés y la presencia de nuestros productos en los mercados internacionales. Si nos centramos en las ventas, las exportaciones de Jamones y Paletas curadas (*) muestran un crecimiento superior al 108% en valor en los últimos diez años, hasta alcanzar los 649,26 millones de euros y las 59.443,58 toneladas de producto, según datos de ICEX-ESTACOM. En los últimos cinco años, las exportaciones aumentaron un 42% y solo en 2023 las ventas se incrementaron un 9,95%.
- Profundizando en los datos facilitados por ESTACOM y analizándolos por zonas geográficas, vemos cómo Europa y América destacan aglutinando el 89.50% de las exportaciones totales, siendo el mercado europeo, con el 75.59% del valor de las exportaciones totales, el destino preferente. Destaca también el constante incremento de las exportaciones con destino al sudeste asiático, con el mercado chino a la cabeza.
- Europa se mantiene claramente como nuestro mercado preferente agrupando el 75,58% del total de exportaciones. Destacan Francia y Alemania con el 57,37% de las exportaciones en valor realizadas dentro de la Unión Europea, y el 38,34% de las exportaciones totales, según datos publicados por el ICEX. Francia supera a Alemania como el mercado internacional líder con exportaciones por valor de más de 135 mil millones de euros y un incremento del 10.42% en 2023, seguido de Alemania con más de 113 mil millones de euros tras experimentar un aumento significativo del 19,18% en el último año. A cierta distancia, Portugal, Italia o Países Bajos, y fuera de la UE destaca el caso Reino Unido, con un crecimiento significativo en los últimos años, completan el elenco de países preferentes de los Jamones y Paletas Curadas españoles.
- En concreto, en Reino Unido, tras la aplicación del Brexit, las exportaciones, que habían sufrido un retroceso, están volviendo a repuntar habiendo superado los 26 mil millones de euros en el año 2023, lo que supone un incremento del 9,74% con respecto al año anterior y un 31,42% en los últimos 5 años.

	2019	2020	2021	2022	2023	PESO MERCADO SOBRE TOTAL EXPORTACIONES
ALEMANIA	91.497,73	100.854,50	99.110,74	95.703,97	113.745,75 (+19,18%)	17,52%
FRANCIA	109.191,85	100.865,57	111.922,98	123.048,88	135.155,29 (+10,42%)	20,82%
PORTUGAL	28.871,01	28.074,68	27.995,08	35.097,90	42.472,59 (+20,67%)	6,54%
ITALIA	25.518,96	22.448,40	30.791,84	32.911,97	39.245,10 (+18,07%)	6,04%
REINO UNIDO	20.067,63	20.278,30	19.384,16	24.006,09	26.340,20 (+9,74%)	4,06%
PAÍSES BAJOS	15.528,69	17.108,70	19.054,02	20.777,86	22.752,47 (+14,27%)	3,50%

En Terceros Países, destaca el significativo incremento de las exportaciones en Japón, con un 143% de incremento entre 2021 y 2022, y un 9,21% en 2023. Estados Unidos, por su parte despunta con 31,48 millones de euros, a pesar de haberse reducido un 15,82% en 2023, en los últimos cinco años las exportaciones con destino al país americano crecieron más de un 63%. Le sigue China (28,4 millones de euros y -15,52%) tras haber aumentado un 104% el valor de las exportaciones en los últimos cinco años. Y en tercera posición aparece México con unas ventas por valor de 20,3 millones de euros. Muy cerca le sigue Japón, con 19,76 millones de euros.

Estas cifras avalan la apuesta del Ibérico por la internacionalización como uno de los ejes de crecimiento sobre los que construir y consolidar el futuro del sector, junto a las garantías de calidad, trazabilidad y transparencia ofrecidas al consumidor.

	2019	2020	2021	2022	2023	PESO MERCADO (sin europa)
EE. UU.	19.237,54	23.848,92	31.612,37	37.605,80 (+18,96%)	31.488,99 (-15,82%)	19,87%
CHINA	13.768,10	17.542,68	27.012,91	33.384,50 (+23,61%)	28.197,98 (-15,52%)	17,80%
MÉXICO	16.243,19	13.551,16	17.943,24	23.145,85 (+28,96%)	20.318,85 (-11,70%)	12,82%
JAPÓN	7.372,47	7.017,06	7.429,01	18.107,40 (+143,74%)	19.764,87 (+9,21%)	12,47%

* Datos en miles de euros

** Los datos de China incluyen las exportaciones realizadas a Hong Kong ya que, a pesar de ser considerada una región administrativa especial, forma parte del país.





ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or The Ministry of Agriculture, Fisheries and Food of Spain. Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.



Co-funded by
the European Union

#EUAgripromo

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
AGRICULTURAL TRADITIONS.



Discover
the passion
of **Europe** with
Ibérico Ham
from **Spain**



AWAKEN
YOUR
ibérico
SENSE!

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or The Ministry of Agriculture, Fisheries and Food of Spain. Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.



Co-funded by
the European Union

#EUAgripromo

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
AGRICULTURAL TRADITIONS.



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or The Ministry of Agriculture, Fisheries and Food of Spain. Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.



Co-funded by
the European Union

#EUAgripromo

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
AGRICULTURAL TRADITIONS.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

