El sector Ibérico español cumple el primer año del “Ham Passion Tour”

La internacionalización y exportación del Ibérico han pasado de ser una opción a convertirse en uno de los principales retos del sector. ASICI, la Interprofesional del Cerdo Ibérico, lleva trabajando desde hace varios años en el aumento del conocimiento, reconocimiento y posicionamiento de los Jamones Ibéricos de España en el mercado internacional. Como resultado de este trabajo nace, hace ya un año, el “HamPassionTour. El Jamón, la pasión de Europa”.

Esta Campaña, con un **presupuesto cercano a los 6 millones de euros** cofinanciado por la Unión Europea y el propio sector,tiene como objetivos principales aumentar la competitividad en Francia, Alemania, Reino Unido, España y México, y dar visibilidad al sistema tradicional de producción y a las bondades de uno de los productos estrella de la gastronomía española y de la Dieta Mediterránea, el Jamón Ibérico.

Hasta el 2020, el #HamPassionTour **recorrerá, a bordo de un moderno y vistoso “Ham Truck”, 24 ciudades europeas** de Francia, Alemania, Reino Unido y España. Todo dentro del marco de una campaña de comunicación global sin precedentes en el sector, en la que además del Tour, se han llevado (durante el primer año) y se llevarán a cabo (en los dos siguientes) en cada parada múltiples actividades como masterclass en las escuelas de Hostelería más

prestigiosas de cada país, degustaciones en restaurantes top de las mismas, tiendas gourmets y viajes de prensa a las zonas de producción, entre muchas otras acciones promocionales.

> Solo en el primer año de campaña se ha llegado a más de 265 millones de consumidores potenciales, consiguiendo más de 50 millones impactos en prensa europea superando, en más del 165%, los objetivos iniciales marcados.

“Debemos comunicar que el Jamón Ibérico es más que un alimento, es tradición, calidad, seguridad alimentaria, trazabilidad o sostenibilidad. Es equilibrio entre el respeto al medio ambiente y la explotación sostenible de los recursos naturales. Todo un ejemplo de buen hacer que es necesario comunicar y transformar en valor añadido para los productos europeos”, ha remarcado el presidente de la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI).

Antonio Prieto. “Queremos potenciar el reconocimiento y diferenciación de los Jamones Ibéricos, añadir ese toque cultural y social del producto, mostrando el arte del corte y explorando fórmulas para conectar con nuevos consumidores emergentes como la generación ‘millenial’ y los ‘foodies’”, agrega el presidente.

Sector en cifras

En 2018, los sacrificios dentro del sector Ibérico han aumentado un 5,1% hasta los 3.708.827 animales, identificando con precintos de Norma casi 7 millones de Jamones Ibéricos de las cuatro categorías, un 7% más que en el año anterior, que saldrán al mercado en los próximos años tras pasar por el tradicional y prolongado proceso de elaboración y curación.

Mientras tanto, los datos globales de exportación de Jamones y Paletas Curados (*) muestran un crecimiento superior al 140% de las exportaciones en valor en los últimos diez años, hasta superar la cifra de 448 millones de euros. Solo en 2018, las exportaciones aumentaron más de un 12%.

2009 2010 2011 2012 2013 2014 2015 2016 2017 2018

(Datos en miles de euros)

Si analizamos por zonas geográficas los datos facilitados por ESTACOM, **Europa y América destacan aglutinando el 91,5% de las exportaciones totales,** siendo el mercado europeo, con casi el 80% del valor de las exportaciones totales, el destino preferente.

2018	545,29	54.434,58	24.615,96	355.764,23	10.398,71	2.821,2	448.579,97
%sobre total exportaciones	0,12%	12,13%	5,48%	79,3%	2,31%	0,62%	100%

(Datos en miles de euros)

ÍTACA y APP Ibérico: GARANTÍAS PARA EL CONSUMIDOR

En su apuesta por la calidad y la transparencia como garantías para el consumidor, ASICI ha impulsado el **Sistema de Identificación, Trazabilidad y Calidad (ÍTACA),** un sistema digital que sostiene toda la información de trazabilidad de las producciones de ibérico. Y, en base a esta información registrada, la Interprofesional ha lanzado “Ibérico”, una aplicación para móviles que permite a los consumidores consultar la información de trazabilidad de los Jamones y Paletas Ibéricos, y verificar que el producto cumple con la normativa vigente, a través de la identificación de cada una de las piezas con un precinto de Norma (negro, rojo, verde o blanco, siempre con el logotipo de ASICI) con un código de barras único e individual.

Basta con una simple fotografía del código de barras que lleva el precinto para que el consumidor acceda a la información de trazabilidad de esa pieza y conozca, 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 o región donde se inició la elaboración. Ibérico es una muestra más del compromiso del sector por informar de las calidades y dar transparencia sobre la calidad y trazabilidad de sus producciones a los consumidores. En poco tiempo, esta aplicación, gratuita, interactiva y muy intuitiva, ha obtenido 16.500 descargas con las que se han hecho más de 84.500 lecturas de precintos.

Cómo identificarlos

Existe un sistema de identificación de los Jamones Ibéricos con precintos de colores, gestionados por ASICI, que permiten al consumidor elegir su Ibérico gracias a la información que aporta. **Un sistema de identificación obligatorio que garantiza que la pieza es efectivamente Ibérica y clasifica el Jamón o Paleta Ibérica** dentro de una de las cuatro categorías diferenciadas por colores (negro, rojo, verde y blanco), atendiendo al tipo de alimentación y manejo que ha tenido el cerdo. Son Ibéricos los Jamones que llevan alguno de estos cuatro precintos de Norma.

• El precinto negro es del Jamón de Bellota 100% Ibérico, procedente de un animal 100% ibérico, cuyos padres son 100% de Raza Ibérica inscritos en el Libro Genealógico; criado en libertad en la dehesa y alimentado, en su etapa de engorde, de bellotas y otros recursos naturales de la dehesa.

• El precinto rojo es del Jamón de Bellota Ibérico, procedente de animales 75% ó 50% de raza ibérica, que viven libres en la dehesa y son alimentados de bellotas y otros recursos del campo en su etapa de engorde.

• El precinto verde identifica el Jamón de Cebo de Campo, que puede proceder de ejemplares 100% ibéricos o 75% ó 50% de raza ibérica, alimentados con piensos de cereales y leguminosas y con hierbas del campo.

• El precinto blanco identifica al Jamón de Cebo que puede proceder de ejemplares del 100% ibéricos o 75% ó 50% raza ibérica, alimentados en granjas a base de piensos de cereales y leguminosas.

El sistema de precintos ofrece al consumidor las máximas garantías de seguridad y calidad. En definitiva, nunca antes el consumidor ha tenido tanta información a la hora de comprar un Jamón Ibérico. Son Ibéricos los Jamones que llevan alguno de estos cuatro precintos de Norma, no hay lugar para la duda. Como reza la campaña de información al consumidor puesta en marcha por ASICI, “Elige tu color, elige tu Ibérico”.