



   [jamonesibericos_eu](https://www.instagram.com/jamonesibericos_eu)

#despiertatusentidoiberico www.jamonesibericoseu.eu



**JAMONES
IBÉRICOS DE ESPAÑA**
EMBAJADORES
DE EUROPA
EN EL MUNDO



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

#EUAgripromo

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA
LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN
LAS TRADICIONES AGRÍCOLAS.



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
CALIDAD DESDE EL ORIGEN	8
Ibérico Animal Welfare (IBAW)	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, SOCIAL Y ECONÓMICA	16
Sostenibilidad medioambiental	17
Sostenibilidad social	18
Sostenibilidad económica	18
I+D+I	19
Digitalización	19
Big data	19
Packaging inteligente	19
CAMPAÑA: DESPIERTA TU SENTIDO IBÉRICO. CAMPAÑA DE PROMOCIÓN MÁS IMPORTANTE EN LA HISTORIA DEL SECTOR IBÉRICO	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. Una referencia que abre las puertas para otros productos tradicionales y que despierta el interés por nuestro modo de vida y costumbres, así como por conocer una cultura gastronómica digna de ser declarada de interés cultural.



¿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 reminiscencias a frutos secos**, a madera, a tostado; así como su **sugerente 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**”, **Jesús Ventanas**.

ATRIBUTOS DIFERENCIALES 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, aporta biodiversidad y contribuye a reducir la huella de carbono al ser una fuente de absorción de CO₂. El manejo ganadero que en ella se realiza refuerza la regeneración de la tierra, contribuye a la mitigación del cambio climático y ayuda en la prevención de incendios. Y por si fuera poco, de ella nacen productos de la máxima calidad. ¿Hay algo más sostenible?

Ecosistema sostenible más antiguo, la Dehesa ya mostraba la sostenibilidad en su concepto más amplio, cuando aún nadie hablaba de ello.

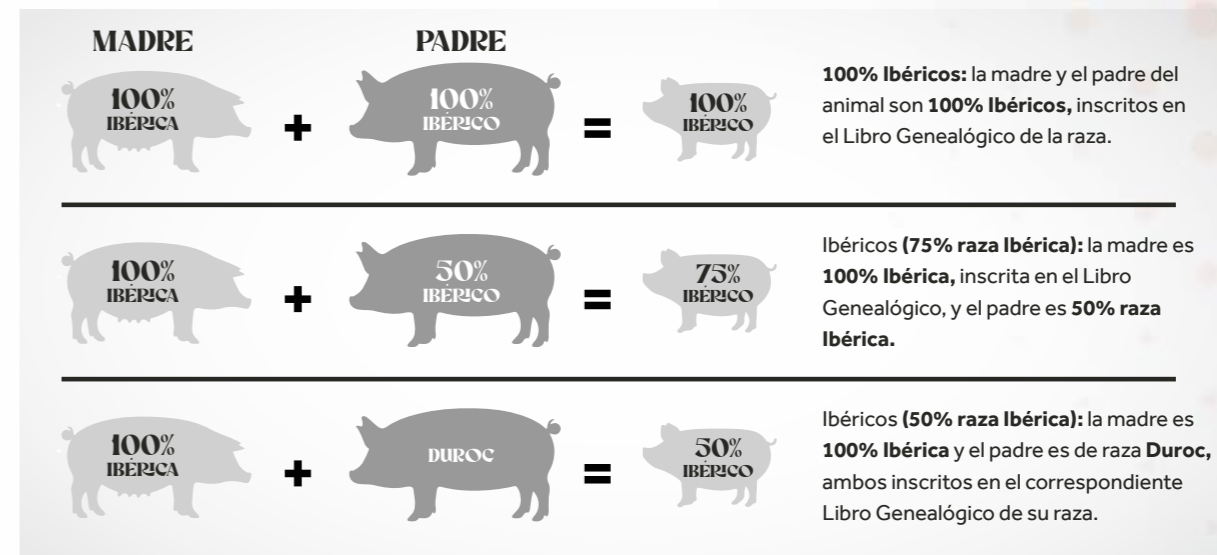
MODELO DE PRODUCCIÓN EUROPEO (MEP)

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.

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 inconfundibles.

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 tipo genético 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



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**.



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

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:

- **El 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.
- **El 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.
- **El 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.
- **El 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.

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

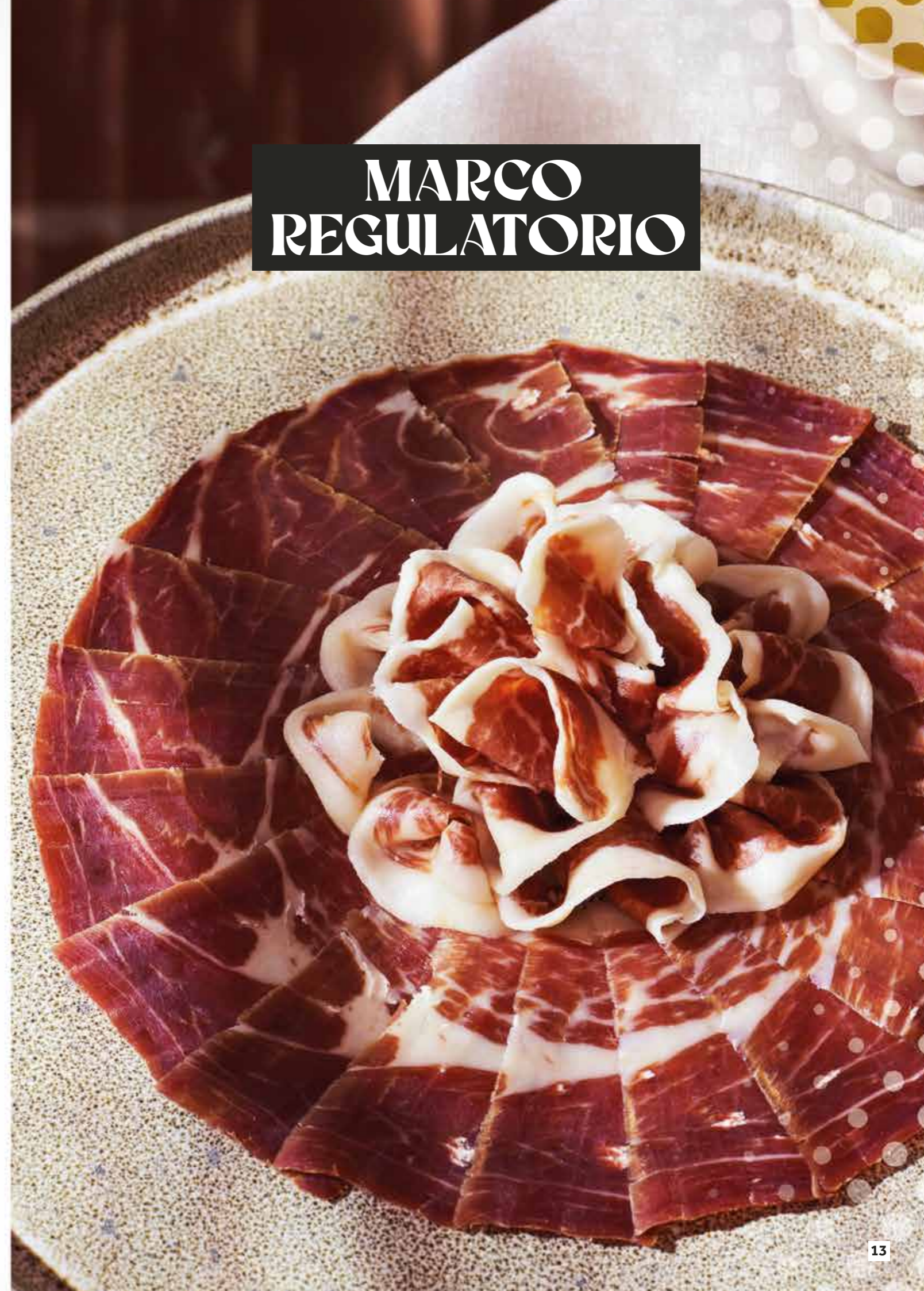
Dentro del sector Ibérico, junto a los Jamones Ibéricos de Norma de Calidad, podemos encontrar Jamones Ibéricos amparados por alguna de las 4 Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) existentes.

Reguladas por la normativa de la Unión Europea (REGLAMENTO (UE) nº 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.



MARCO REGULATORIO



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.

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**.

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 insaturadas 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.

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 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



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:

LA CAMPAÑA DE PROMOCIÓN INTERNACIONAL MÁS IMPORTANTE REALIZADA POR EL SECTOR IBÉRICO EN SU HISTORIA


La **Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI)** pone en marcha la campaña de promoción internacional más ambiciosa de la historia del Ibérico ("Jamones Ibéricos, Ambassadors Word Project") con el apoyo decidido de la **UE** y el **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación** para divulgar la cultura del **Jamón Ibérico** entre los consumidores de mercados tan relevantes como **Francia, Alemania, México y China**, además de **España**.

"**Jamones Ibéricos Ambassadors World Project**" es un proyecto trienal, que va a dar continuidad al exitoso '**Ham Passion Tour**' que ha venido desarrollando la Interprofesional durante los últimos tres años. En este contexto, la nueva **campaña de formación, educación e información entorno al Jamón Ibérico** pretende consolidar internacionalmente este emblema culinario como un **producto gourmet único en el mundo**, así como mejorar su visibilidad y 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**.

CON ESTA CAMPAÑA SE PREVÉ AUMENTAR LA CUOTA DE VENTA DE IBÉRICOS EN MÁS DE:

 Un **20%** en **Francia**  Un **15%** en **Alemania**  Un **10%** en **España**

 **China**, aspira a incrementar las exportaciones en más del **60%** durante los **próximos tres años**

 En cuanto a **México**, enorme mercado en expansión, pretende incrementar las ventas más del **40%** durante los **próximos tres años**.



La histórica iniciativa contará con el **chef Mario Sandoval** (2 Estrellas Michelin) como embajador mundial del Jamón Ibérico. Cada mercado estará acompañado por **prescriptores de prestigio** locales como el alemán **Christian Sturm-Willms** (una estrella Michelin), la francesa **Amandine Chaignot** (chef del reconocido restaurante Pouliche), el mexicano **Carlos Gaytán** (primer mexicano en recibir una estrella Michelin) y **Irven Ni**, prestigioso chef chino y antiguo chef de Le Meurice, restaurante con tres estrellas Michelin ubicado en Francia.



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** tiene mucho que ver con un rito, en cuanto a costumbres y filosofía de vida, es una **tradición cultural**. 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 su **esencia artesanal y natural**. 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?



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**.

SALAZÓN

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**.

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**.

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**.

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**.

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**.

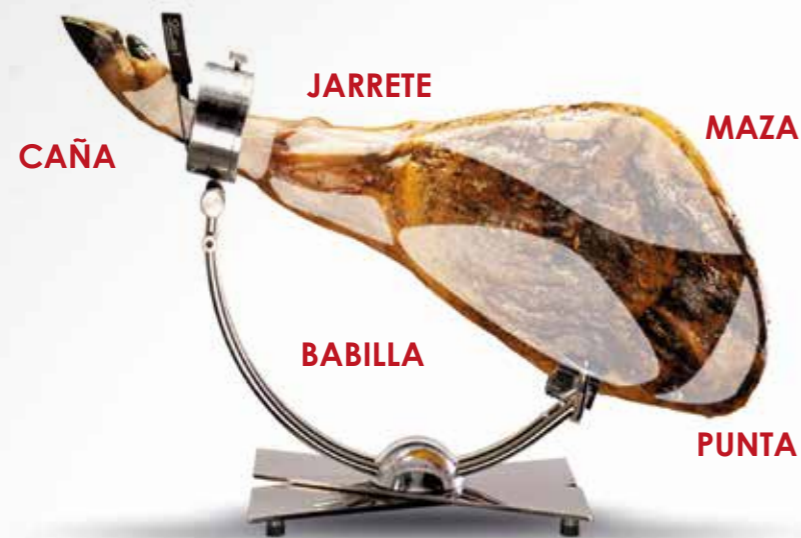
MOMENTO DE DISFRUTE

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



PARTES DEL 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.

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:

UTENSILIO 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 con dientes de sierra 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 Empieza 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 homogéneas 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 Ibérico.**

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 el 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 todos 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.

INTEGRACIÓN DEL JAMÓN EN LA GASTRONOMÍA

Además de un icono inconfundible de la **Dieta Mediterránea**, el **Jamón Ibérico** se ha convertido en un acompañante imprescindible en las cocinas de vanguardia de todo el mundo. Un producto de este calibre ofrece un amplio abanico de posibilidades culinarias gracias a su versatilidad, como demuestran las elaboraciones de los influyentes chefs embajadores mundiales de la campaña "Jamones Ibéricos. Ambassadors World Project".

MARIO SANDOVAL

"Es el bocado perfecto, con una parte mística ya que el Jamón Ibérico tiene diferentes matices que aportan diferentes sabores. ¡Es el producto español! Para algunas de las elaboraciones más especiales de nuestro menú utilizamos el Jamón Ibérico e incluso en ocasiones alguna parte del mismo para realzar el sabor de los platos, como es el caso de nuestro plato de verduras en el que utilizamos una bordolesa que extraemos a través de la grasa blanca y beneficiosa del jamón a modo de mantequilla, consiguiendo así un sabor exquisito".



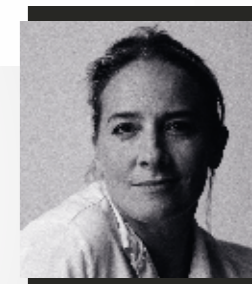
CHRISTIAN STURM-WILLMS

"Para mí, la calidad de los productos es primordial, por lo que es divertido trabajar con el Jamón Ibérico, porque puedo confiar en la excelencia del producto. Una joya de la gastronomía española que puedo utilizar en mi cocina de diversas maneras y que le da a cada plato un toque especial".

AMANDINE CHAIGNOT

"El jamón ibérico para mí es el mejor de los jamones. Es un recuerdo de grandes comidas y reuniones con amigos. También es un punto de referencia cuando viajas por el mundo, seguro que nunca te decepcionará.

En mi cocina, lo utilizo solo, con una copa de vino para el aperitivo o como "condimento"... Es un producto tan duradero y potente que puede ser un pequeño extra para terminar una receta. Unas cuantas virutas sobre huevos con mayonesa, en una ensalada, ¡y lo cambia todo!"



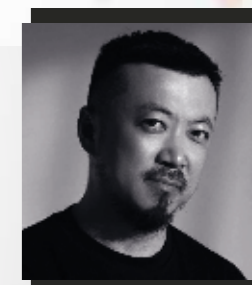
CARLOS GAYTÁN

"El Jamón Ibérico es un producto sumamente respetado por su cultura, historia y elaboración. Estoy impresionado por el amor y la pasión que le tienen en la cultura española.

El Jamón Ibérico es un producto de altísima calidad, con un proceso de elaboración tan especial que me impacta esa manera tan excepcional de representar a un país entero. Me emociona ser parte de este proyecto y es un honor utilizarlo en mis preparaciones. Lo puedo integrar en mi cocina con pan tostado y alioli de azafrán, pero su sabor es tan puro y exquisito que no requiere preparaciones complejas".

IRVEN NI

Jamón Ibérico es una auténtica maravilla gastronómica que merece ser valorada en todo el mundo. Su calidad excepcional y su sabor distintivo lo convierten en un ingrediente fascinante para cualquier chef. En mi caso, cuando decido introducirlo, siempre quiero aportar un toque especial y distintivo a mis platos que no obtendría con otro producto. Para mí es un verdadero tesoro culinario que enriquece y realza cada plato con su presencia y que, además, gracias a su versatilidad me permite explorar diferentes combinaciones y sabores, brindando a mis comensales una experiencia gastronómica inolvidable.



¿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.
- > 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.



JAMONES IBÉRICOS de España
EMBAJADORES
DE EUROPA
EN EL MUNDO

DIMENSIÓN DEL SECTOR

SECTOR IBÉRICO

- El sector Ibérico cuenta con 17.897 explotaciones ganaderas, 76 mataderos y más de 1.038 industrias (transformadoras y elaboradoras) asentadas en 16 Comunidades Autónomas y varias zonas de Portugal, que han identificado 14.318.032 Jamones Ibéricos y Paletas en 2022, cerca de 120 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 31.032 millones de euros, el 28,4% de la facturación de todo el sector alimentario español, alcanzando el 2,57% del PIB total español y el 5,14% 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 119.000 empleos de forma directa y más de 2 millones de empleos, entre directos e indirecto.
 - En 2022, el sector cárnico español exportó por valor de 9.986 millones de euros, un 9,6% más, aportando una balanza comercial positiva del 606%, lo que sigue poniendo de manifiesto la importancia de este sector para la economía y el progreso de nuestro país.
- En 2022, se sacrificaron 3.681.563 animales dentro de la Extensión de Norma, una cifra que queda ligeramente por debajo de la media de los últimos cinco años.
 - De bellota, en la última campaña de montanera (2022/2023) se sacrificaron un total de 597.788 cerdos de bellota, lo que supone un descenso del 12,4 % con respecto a la campaña montanera, especialmente acusado por el periodo de sequía.
 - ▴ El 62% corresponden a precinto negro 100 % ibérico (371.387), el 30% a bellota 50% ibérico (184.547), y el 7% restante a bellota 75% ibérico (41.854 animales)
- En 2022 y por segundo año consecutivo, se han identificado con precintos más de 7 millones de Jamones Ibéricos, concretamente 7.159.016. Supone un incremento del 5% en el último año, aunque la cifra sigue siendo un 2% superior a los datos pre-pandemia. En todo caso, cerca de un 45% más de precintos colocados que en 2014 (4.783.354 precintos colocados). Desde la implantación de la Norma de Calidad en 2014, se han identificado 58,53 millones de Jamones Ibéricos con precintos y prácticamente la misma cifra de paletas Ibéricas.

	BELLOTA 100 % IBÉRICO	BELLOTA IBÉRICO	CEBO IBÉRICO	CEBO	TOTAL
2018	653.156	700.030	1.274.980	4.345.637	6.973.803
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

DATOS DE PRODUCCIÓN DE DOPs

En el año 2022, el sector Ibérico sacrificó 3.681.563 cerdos ibéricos, lo que supuso un crecimiento del 1,52% con respecto al año anterior, situándose por encima de los niveles previos a la pandemia. Esto supuso que se identificaran 7.159.016 Jamones Ibéricos con precintos de Norma de Calidad. Por su parte, las 4 Denominaciones de Origen Protegida existentes sacrificaron 129.059 animales y produjeron 256.174 Jamones Ibéricos en 2021, último año con cifras publicadas.

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.

2022 PRODUCCIÓN PIEZAS	BELLOTA 100 % IBÉRICO	BELLOTA 75 % IBÉRICO	CEBO DE CAMPO 100 % IBÉRICO	CEBO DE CAMPO 75 % IBÉRICO	TOTAL JAMONES
	JAMONES	JAMONES	JAMONES C	JAMONES	
DOP DEHESA DE EXTREMADURA	39.862	5.274	1.219	6.594	52.949
DOP GUIJUELO	34.464	39.254	1.525	15.080	90.323
DOP JABUGO	46.068				46.068
DOP LOS PEDROCHES	49.813		17.021		66.834
	170.207	44.528	19.765	21.674	256.174

DATOS DE EXPORTACIÓN

Los datos globales de exportación de Jamones y Paletas Curados (*) muestran un crecimiento del 123% de las exportaciones en valor en los últimos diez años, hasta alcanzar los 590,4 millones de euros y las 57.685,41 toneladas de producto, según datos de ICEX-ESTACOM. Solo en los últimos cinco años, las exportaciones aumentaron un 23,5%. En 2022, las exportaciones crecieron casi un 8%.

Profundizando en los datos facilitados por ESTACOM y analizándolos por zonas geográficas, vemos cómo Europa, América y ASIA se reparten el 98% de las exportaciones totales, siendo el mercado europeo, con el 72% del valor de las exportaciones totales, el destino preferente. Destaca los importantes crecimientos de las exportaciones del 18% en América y de más del 43% en ASIA, con un crecimiento en China del 30,88% en el último año, hasta superar los 29,26 millones de euros.

Aunque Europa reduce tres puntos porcentuales su peso en las exportaciones totales, sigue siendo claramente nuestro mercado preferente. Destacan Francia y Alemania con el 57,6% de las exportaciones en valor realizadas dentro de la Unión Europea, y el 36,9% de las exportaciones totales, según datos publicados por el ICEX. Francia se sitúa como el mercado internacional líder con exportaciones por valor de 122 millones de euros y un incremento del 10,2% en 2022, seguido de Alemania con más de 95 millones de euros. A cierta distancia se sitúan Italia, Países Bajos, Bélgica y Portugal, éste último con un crecimiento significativo en el último año del 26%, completan el elenco de países preferentes de los Jamones y Paletas Curadas españolas.

En Terceros Países, Estados Unidos despunta con 37,4 millones de euros y +18,33% en 2022, seguido de China (29,2 millones de euros y +30,88% en 2022) y México (23,01 millones de euros y un crecimiento del 28,9%). El producto gana presencia en los principales mercados internacionales, con crecimientos muy significativos del valor de las exportaciones.