

“*Nunca antes los consumidores han podido elegir, con criterio y garantía,
los Jamones Ibéricos que mejor encajen con sus necesidades*”



ASICI presenta los precintos de los Jamones Ibéricos



ASICI

**ASOCIACIÓN INTERPROFESIONAL
DEL CERDO IBÉRICO**

ASICI presenta los precintos de los jamones ibéricos

La **Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI)** presenta el sistema de precintos de Norma de Calidad con el que se comercializan los **Jamones Ibéricos**, que permiten al consumidor elegir su Ibérico gracias a la información que aporta. Un sistema de identificación que garantiza que la pieza es efectivamente Ibérica e indica el tipo de alimentación y manejo que ha tenido el cerdo y la raza de este.



“Son Ibéricos los Jamones que llevan alguno de estos cuatro precintos de Norma, no hay lugar para la duda y mucho menos para el fraude. El precinto debe ser de uno de estos cuatro colores y debe incluir el logo de ASICI”

Sobre el sistema de precintos de Norma de Calidad

El Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, que aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico, con la finalidad de ofrecer al consumidor toda la información posible sobre la calidad y origen certificado de los jamones ibéricos existentes en el mercado, puso en marcha el sistema de identificación de productos con precintos que gestiona la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI).

Cuatro categorías de Ibérico diferenciadas por cuatro precintos de colores: negro, rojo, verde y blanco.

El sistema de precintos es una apuesta del MAPAMA y del sector Ibérico para el control de la trazabilidad y la transparencia en sus producciones, con el objetivo de ofrecer al consumidor las máximas garantías de seguridad y calidad.



Los precintos de Norma de Calidad y el Etiquetado

El precinto negro, es del Jamón de Bellota 100% Ibérico. Un precinto que certifica que la madre y el padre del cerdo en cuestión son 100% de 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, que procede de animales del 75% de raza ibérica o de animales del 50% raza ibérica y que en su etapa de engorde se alimentaron con bellotas y otros recursos



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



Características del precinto

Para garantizar que el precinto es efectivamente el precinto de norma que garantiza que se trata de un Jamón o Paleta Ibéricos, debe informar del tipo de producto del que se trata (Jamón o Paleta), la alimentación que ha tenido el animal (bellota, cebo de campo o cebo), la raza del ejemplar y por último debe hacer referencia a la norma de calidad que promueve este sistema (R.D. 4/2014) y el logo de ASICI como implementador de la regulación.



Precintos de Norma de Calidad colocados en Jamones desde la entrada en vigor del Real Decreto 4/2014 hasta 31/12/2016

PRECINTOS NORMA DE CALIDAD					
JAMONES AÑO	BELLOTA 100% IBÉRICO	BELLOTA IBÉRICO	CEBO DE CAMPO	CEBO	TOTAL
2014	296.227	553.954	643.790	3.289.383	4.783.354
2015	412.678	567.145	1.155.473	3.456.442	5.591.738
2016	513.734	621.485	1.241.492	3.728.388	6.105.099

Para completar la información del producto Ibérico este precinto se complementa con etiquetado de la pieza, que coloca el elaborador o comercializador del producto debe ser absolutamente coherente con el precinto, y debe hacer referencia:

- **Al tipo de producto:** jamón, paleta, caña de lomo o lomo embuchado o lomo en el caso de los productos elaborados; o el nombre de la pieza, para productos frescos procedentes del despiece de la canal.
- **A la alimentación y manejo del animal:** en este caso los Ibéricos pueden ser de bellota; cuando el cerdo del que procede se haya alimentado en su fase de engorde exclusivamente de bellota, hierba y otros recursos naturales de la dehesa, de cebo de campo; cuando el cerdo se haya alimentado con pienso y demás recursos de la dehesa o del campo, en explotaciones tanto intensivas como extensivas al aire libre pudiendo tener parte cubierta, o de cebo; cerdos alimentados sólo con piensos y en explotaciones intensivas.
- **Al % racial del cerdo:** 100% ibérico se limita a aquellas piezas procedentes de animales con un 100% de pureza genética de la raza ibérica, cualidad que debe mencionarse en la etiqueta como parte de la denominación de venta. En el caso del rojo, verde o blanco, se debe incluir que porcentaje genético correspondiente a la raza porcina ibérica (50% o 75%). En la etiqueta esta indicación deberá aparecer muy próxima a la denominación de venta, utilizando



un tamaño de letra de, al menos, el 75% de la altura de la denominación de venta.

- Por último la etiqueta debe incluir el nombre del organismo independiente de control o su acrónimo, en referencia a la **empresa certificadora** que garantiza su calidad tras haber realizado un seguimiento desde el nacimiento del cerdo del que procede hasta que el producto se pone a la venta.



“ **El resultado es que el consumidor va a poder elegir el Jamón Ibérico que más se ajuste a sus necesidades, dependiendo de cada ocasión** ”

ÍTACA, la innovadora herramienta digital para categorizar los Jamones Ibéricos

Para colaborar en la correcta implementación de la normativa y como reflejo del absoluto compromiso del sector con la transparencia y la calidad, ASICI financia, diseña, desarrolla e implanta ÍTACA (Sistema de Identificación, Trazabilidad y Calidad) una pionera herramienta digital que integra y transmite la trazabilidad de los productos ibéricos, desde el nacimiento del lechón hasta la aparición del producto en los puntos de venta, pasando por los mataderos e industrias. Una vez que la información queda registrada en ÍTACA el equipo de técnicos de la interprofesional verifica en toda la cadena que efectivamente los datos incluidos en el Sistema son verídicos.

ÍTACA incluye información sobre:

- Los reproductores, machos y hembras, aptos para las producciones de Norma de Calidad.
- La Gestión de la identificación con crotales para los lechones y para los animales de engorde.
- La raza de los animales.
- La edad de los animales.
- Las condiciones de cría y manejo de los animales.
- El régimen de alimentación.
- El control de pesos de canales en los mataderos.
- Gestión de la identificación con los precintos de Norma colocados en los mataderos.
- El mantenimiento de los precintos de Norma/trazabilidad en las industrias elaboradoras de productos.



ÍTACA está implantada en toda la cadena, soportando, gestionando y procesando la información de los operadores del sector: ganaderos, mataderos e industrias.

- **Ganaderos:** gestión de la identificación, mediante crotales con códigos exclusivos para cada lote de producción, con los que se identificarán los animales que se incorporen como materia prima destinada a productos acogidos a la norma de calidad. La utilización de estos crotales para los lotes de nacimiento y los lotes de alimentación permiten verificar el factor racial, la edad y la alimentación de los animales.

- **Mataderos:** registro de los pesos de las canales y la identificación con precintos exclusivos de norma de calidad de los jamones y las paletas de canales que cumplan los requisitos que exige ésta.

- **Industrias:** mantenimiento de la trazabilidad generada en las etapas anteriores, mediante las acciones de reposición y sustitución de precintos.

ASICI, en base a la información recogida en ÍTACA, colabora con la Autoridades Competentes de las Comunidades Autónomas y con el Ministerio para que se cumpla la Norma de Calidad, favoreciendo la actuación leal de los operadores e interviniendo en aquellos casos en los que se detectan irregularidades. En este sentido ASICI ha realizado siete campañas en puntos de venta desde junio de 2014 hasta el último, realizado en abril de 2017. Solo en la última campaña realizada, los técnicos de la Interprofesional han estado en 53 ciudades de toda España, 35 de ellas capitales de provincia, visitado 160 establecimientos y han realizado 1.950 verificaciones sobre productos de 350 marcas comerciales diferentes.

Con el sistema completamente implantado, los consumidores podrán, leyendo con su teléfono móvil el código de barras del precinto de la norma, consultar la trazabilidad de las piezas desde los puntos de venta: fecha y lugar de sacrificio, la explotación en la que se engordaron los animales, así como el tiempo de elaboración de las piezas.

“ **En definitiva, nunca en la historia, el consumidor ha tenido tanta información a la hora de comprar un Ibérico** ”

Datos sobre Conocimiento y Consumo de Jamón Ibérico en España

Principales cifras:

- El 96% de los consumidores lo conoce.
- 85% lo compra habitualmente.
- 52% afirma consumirlo, al menos, dos veces por semana
- La mayoría de los consumidores saben diferenciar un Jamón Ibérico de otro que no lo es, siendo el sabor su principal característica diferenciadora, junto a la apariencia, el color, el brillo, el olor, etc.
- Según datos del Ministerio de Agricultura, en el último informe de consumo de productos cárnicos en los hogares, desde julio de 2016 hasta el mismo mes de 2017 se han consumido en España casi 13.000 toneladas de Jamón Ibérico, lo que se tradujo en unas ventas por valor de más de 4000 millones euros.
- El mismo informe refleja que el gasto anual de Jamón Ibérico en España se sitúa en torno a los 8,5 euros por habitante.
- Sin embargo, el 64% de los consumidores españoles desconoce los precintos de Norma de Calidad. De ahí que ASICI considere la oportunidad que representa la campaña “Elige tu ibérico” (<http://www.eligetuiberico.es>), con la que pretenden dar a conocer los nuevos precintos al conjunto de la opinión pública española y a los consumidores.



Elige Tu Ibérico

Cada veta, cada loncha de Jamón Ibérico cuenta toda una leyenda. La leyenda que convierte una producción en todo un arte. La leyenda que trasmite una tradición y un saber hacer de generación en generación para ofrecer un bocado tan único como saludable.

Las producciones de ibérico están en un buen momento prueba de ello son los niveles de reconocimiento y consumo de sus productos. Hay buenas perspectivas de mercado, el consumo nacional estable, cabaña ganadera en aumento, excelentes condiciones zoonosanitarias y fitosanitarias, y la implantación de un sistema de trazabilidad global sin precedentes en el sector.



La campaña Elige tu Ibérico promovida por ASICI tiene como objetivos:

- Informar a los consumidores sobre las características de la Norma para que reconozca las diferentes categorías de Jamones Ibéricos y sepan lo que compran en cada momento.
- Concienciar a los profesionales del sector de la importancia del Precinto de la Norma de Calidad para que comuniquen a los consumidores su significado y valor.
- Poner en valor el modelo productivo, así como la diversidad de las producciones vinculadas a la tradición milenaria del producto.

Más información sobre la campaña: www.eligetuibérico.es

“ Hoy, gracias al esfuerzo de todos, el sector ibérico es otro, afronta el futuro con garantías, con un moderado optimismo y vislumbrando un horizonte lleno de oportunidades ”

Sobre ASICI

La Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) representa el 90% de la rama productora y el 90% de la rama industrial en nuestro país. Es una Organización Interprofesional Agroalimentaria (OIA), 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) de cerdo ibérico.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación la reconoció, en julio de 1999, como Organización Interprofesional Agroalimentaria para el Sector del Cerdo Ibérico.

Entre los fines de la organización se encuentra:

- La mejora de la calidad de los productos de todos los procesos que intervienen en la cadena agroalimentaria, efectuando seguimiento desde la fase de producción hasta su llegada al consumidor.
- Información y promoción de los productos ibéricos
- Apoyo a la I+D+i y a la realización de estudios que redunden en un mejor posicionamiento del sector
- Estudiar la evolución del mercado y el comportamiento de los productos derivados del cerdo ibérico en la distribución comercial y, así mismo, la evolución y tendencias del consumo.

Contactos:

Jesús Pérez

Comunicación ASICI

comunicación@asici.es

675760490

Adriana Delgado

Abascal Comunicación

+34 914 56 04 44

adelgado@abascalcomunicacion.com

