Jamón Ibérico

Un producto gourmet europeo único en el mundo

El Jamón Ibérico es mucho más que un alimento: es tradición, calidad, trazabilidad, sostenibilidad y, por supuesto, sabor. También es un concepto, una manera de entender la vida, una pasión. Una pasión como tendencia foodie, como moda culinaria, como cultura gourmet.

n icono gastronómico que traspasa los límites de la gastronomía para convertirse en un emblema cultural y la mejor muestra del equilibrio entre el respeto al medio ambiente y la aprovechamiento sostenible de los recursos naturales. Autóctono de la Península Ibérica, los Jamones Ibéricos son el resultado del Modelo Europeo de Producción, el más exigente del mundo, cuyo éxito se traduce en la increíble calidad de este alimento inigualable. De un color rojo intenso excepcional y caracterizado por el veteado propio de la raza Ibérica que aporta un sabor, textura y aroma inconfun-

Una cultura del Ibérico que la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), con el apoyo de la Unión Europea, se encarga de difundir por todo el mundo con la campaña "Ham Passion Tour. El Jamón, la pasión de Europa", conquistando mercados como Alemania, Francia, Reino Unido o México y consolidándolo internacionalmente como un producto de culto. Gracias a iniciativas como esta, el Jamón Ibérico sigue traspasando fronteras y ya se exporta a noventa países de los cinco continentes, llegando a unos consumidores internacionales cada vez más familiarizados con el producto, con su disfrute y con su sistema de identificación y etiquetado que garantiza cada una de las piezas que sale al mercado. Para trasladar absoluta 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), sistema digital que sostiene la trazabilidad completa de las producciones de Ibérico. De este modo, en función de la raza (100% Ibérico, 75% o 50% Raza Ibérica) y de la alimentación (bellota, cebo de campo y cebo), el sistema de trazabilidad 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 de Norma de Calidad del Ibérico, con el logotipo de ASI-CI, y a su color (negro, rojo, verde o blan-

co) para conocer qué categoría de Jamón Ibérico está comprando. No hay lugar para la duda. Son Ibéricos los Jamones o Paletas que llevan alguno de estos cuatro precintos. Cuatro precintos, cuatro colores, cuatro categorías de Jamón Ibérico*. Además, ASICI ha desarrollado una revolucionaria app ibérico, que 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. La app es totalmente gratuita y está disponible para IOS (Apple) y Android (Google).







#hampassiontour

*Entre los productos Ibéricos presentes en el mercado se encuentran también las producciones de las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) existentes en España, cuyos Jamones y Paletas están identificados con sus propios precintos, respetando en todo caso los mismos colores para cada categoría, y cuya trazabilidad está gestionada por las propias DOPs.

Precintos

- NEGRO: Jamón de Bellota 100% Ibérico.
- ROJO: Jamón de Bellota Ibérico. 75% o 50% Raza Ibérica.
- VERDE: Jamón de Cebo de Campo Ibérico.
- BLANCO: Jamón de Cebo Ibérico.



El contenido de la presente publicidad representa únicamente la opinión de su autor y es responsabilidad exclusiva del mismo. La Comisión Europea no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información







