



Un reciente estudio realizado por ASICI muestra el enorme potencial del Jamón Ibérico en los mercados internacionales

## El 75 % de los europeos conoce la calidad y excelencia del Jamón Ibérico y dos de cada diez aumentará su consumo

El 65% de los europeos consultados asegura que lo consumen, aunque la cifra varía desde el 49% de Francia, el 58% de Reino Unido, el 66% de Alemania y el 84% de España, de acuerdo con el estudio realizado por ASICI en el marco de la campaña de promoción **Ham Passion Tour**. Más de tres cuartas de los entrevistados creen que su consumo de Jamón Ibérico se mantendrá en el futuro y dos de cada diez lo aumentarán

**Tendencias de consumo: ¿En pata al “spanish style”, loncheado o en tacos,...? La mitad de los europeos declara que lo adquiere cortado en el momento y el 35 % envasado al vacío. La tradicional pata entera sigue imponiéndose, mientras tanto, en el mercado español**

(26 jun 2019) Calidad, trazabilidad, transparencia y, ahora más que nunca, la internacionalización son los pilares estratégicos sobre los que el sector Ibérico construye y consolida su futuro. La campaña **“Ham Passion Tour. El Jamón, la pasión de Europa” 2018-2020**, lanzada por la **Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI)** hace un año bajo la marca Jamones Ibéricos de España, con el apoyo de la UE y con un presupuesto de casi 6 millones de euros, permite dar pasos de gigante en la consolidación del producto en mercados estratégicos como **Francia, Alemania o Reino Unido, además de en España**. Sólo en el primer año de campaña, los mensajes han llegado a más de 265 millones de consumidores potenciales, logrando más de 50 millones impactos en medios de comunicación, superando en más del 165% los objetivos iniciales marcados, lo que da idea de la aceptación sin precedentes lograda por un producto español en una iniciativa promocional global.

Ahora se conocen nuevos datos que ponen de relieve que las acciones divulgativas permiten aumentar el grado de conocimiento y la intención de compra. En concreto, una investigación del **Instituto de Investigaciones de Mercado y Marketing Estratégico Ikerfel** ha medido el impacto de la campaña de sensibilización **Ham Passion Tour** a través de un análisis cuantitativo y entrevistas on line y presenciales con consumidores y con profesionales.

El 65% de los europeos consultados en el estudio asegura que lo consume en mayor o menor medida, aunque la cifra oscila desde el 49% de Francia, el 58% de Reino Unido, el 66% de Alemania y el 84% de España. Datos que muestran, a juicio de ASICI, “el enorme potencial de crecimiento y el acierto que supone lanzar campañas como **Ham Passion Tour** para mejorar el conocimiento y posicionamiento del producto”. Dos terceras partes de los participantes en el estudio dicen conocer las diferencias entre los Jamones Ibéricos de España y el resto de jamones curados aunque, en el caso de España, se eleva hasta el 82%. Su alta calidad y sabor son los dos principales atributos diferenciadores para los consumidores europeos, seguido por apariencia y color.

Entre los europeos consultados, el 50% declara que lo compra “cortado en el momento”,



“envasado al vacío” el 35%, en “pieza entera” el 14% y solo 1% declara comprarlo en “otros cortes y presentaciones” como deshuesado o tacos. Entre los datos llamativos de la encuesta, el 92% de los consumidores británicos declaran realizar la compra de producto loncheado, ya sea “cortado en el momento” (43%) o “envasado al vacío” (49%). Por su parte, **en España**, país con gran tradición en el consumo de los Ibéricos, el 65% del volumen de Jamón Ibérico consumido en los hogares españoles es pieza entera, según los datos de consumo publicados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Entre otras conclusiones de la encuesta, cabe destacar que más de tres cuartas de los entrevistados consideran que su consumo de Jamón Ibérico se mantendrá en el futuro y casi dos de cada diez anticipan que lo adquirirán en mayor medida tras recibir los mensajes de la campaña **Ham Passion Tour** de **ASICI** y la **UE**, de acuerdo con **el estudio realizado por la Interprofesional**.

## Crecientes exportaciones

De momento, los datos globales de exportación de Jamones y Paletas Curados no pueden ser más positivos para el sector, ya que 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%. **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.

**Francia, Alemania, Italia y Reino Unido** aglutinan, en 2018, el 72,2% de las exportaciones en valor realizadas dentro de la UE y el 54,3% de las expediciones totales, según datos del **ICEX**. Destaca Francia, con exportaciones por valor de más de 100 millones de euros y un incremento del 14,5% en 2018. **En Terceros Países**, sobresale el incremento del 50% en EEUU durante al año pasado, hasta 16,34 millones de euros. Le siguen México (14,67 millones de euros, +7,96%), China (14,12 millones de euros, +42,7%) y Japón (7,22 millones de euros, +31,1%).

2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
184.730	201.093	226.953	239.243	291.002	311.817	354.798	361.239	404.943	448.580
	+8,85%	+12,85%	+5,41%	+21,63%	+7,15%	+13,78%	+1,8%	+12,09%	+12,69%

Datos en miles de euros

	ÁFRICA	AMÉRICA	ASIA	EUROPA	OCEANÍA	OTROS	TOTAL
2018	545,29	54.434,58	24.615,96	355.764,23	10.398,71	2.821,2	448.579,97
% sobre total exportaciones	<b>0,12%</b>	<b>12,13%</b>	<b>5,48%</b>	<b>79,3%</b>	<b>2,31%</b>	<b>0,62%</b>	<b>100%</b>

Datos en miles de euros

## Formatos y presentaciones: La revolución de los “blíster”

En el marco de la campaña **Ham Passion Tour**, los productores y comercializadores del Ibérico ha hecho especial hincapié en la versatilidad del producto, con nuevos formatos y presentaciones para llegar a todos los tipos de consumidores existentes hoy en día. El sector ha sabido adaptarse a las nuevas demandas de consumo, especialmente en los mercados internacionales y, aunque sigue apostando por la venta de patas de Jamón enteras al “spanish style” –formato que forma parte de la cultura y tradición española-, las empresas han continuado innovando para ofrecer otras presentaciones como loncheados, “tacos” y centros de jamón



deshuesados.

Los datos muestran que los blíster de Jamón Ibérico loncheado han marcado un antes y un después en los mercados internacionales y se han consolidado como la opción ideal para deleitar a los consumidores europeos 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, tal y como subraya el **Ham Passion Tour**:

- ✓ Para conservar el Jamón Ibérico loncheado y envasado al vacío lo mejor es guardarlo en el frigorífico a una temperatura de entre 2°C y 5°C. No se recomienda congelarlo ya que puede perder propiedades.
- ✓ Para disfrutar de todas sus características, 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.

## Cómo reconocer un Jamón Ibérico

Son Ibéricos los Jamones o Paletas que llevan alguno de estos cuatro precintos de Norma, no hay lugar para la duda. El precinto debe ser de uno de estos 4 colores e incluir el logo de ASICI.

- 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.

