

**Nota de prensa:**

## **Jamón Ibérico: garantía de calidad desde su origen**

- **El Jamón Ibérico, gracias a su exclusivo proceso de producción, es un producto único, un manjar inconfundible, de una calidad inigualable, perfectamente integrado en la Dieta Mediterránea y que promueve la sostenibilidad a través de su propia naturaleza**
- **Bienestar animal, alimentación o el tipo de raza son algunos de los factores diferenciales que determinan y condicionan la calidad del producto obtenido**
- **La Asociación del Cerdo Ibérico (ASICI), a través de la campaña “Jamones Ibéricos de España, embajadores de Europa en el Mundo”, te trae las claves para conocer en profundidad las peculiaridades que distinguen a este producto gourmet de otros jamones curados**

El Jamón Ibérico, joya de la gastronomía europea y española, no solo es una delicia para el paladar y los sentidos, sino que también es un auténtico exponente de salud, calidad y sostenibilidad desde su propio origen. Hablamos de un alimento de cualidades excepcionales, cuyo proceso tradicional y natural de producción ya le diferencia de cualquier otro producto similar. Aspectos como la raza única del cerdo Ibérico, su alimentación, el paisaje en el que se elabora o el tiempo de maduración de la pieza, contribuyen a que el Jamón Ibérico se haya convertido en uno de los alimentos gourmet más preciados de todo el mundo.

Así lo hace saber ASICI, la Interprofesional del Cerdo Ibérico quien, en colaboración con la UE y a través de la campaña “**Jamones Ibéricos de España, Embajadores de Europa en el Mundo**”, nos trae algunas de las claves para comprender mejor lo que define y convierte al Jamón Ibérico en un auténtico símbolo de la Dieta Mediterránea, de la cultura europea e, incluso, de la gastronomía gourmet global. Para el chef Carlos Gaytán, primer mexicano en recibir una estrella Michelin, y embajador del Jamón Ibérico en México, “es un producto de una altísima calidad, con un proceso de elaboración tan especial y cuidado que impacta el modo en el que representa a un país entero y a sus gentes”.

### **Un proceso de producción y unas condiciones de vida únicas:**

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.

Además, el Ibérico contribuye al mantenimiento de un ecosistema propio de la Península Ibérica y único en el mundo, la Dehesa. Un paraíso terrenal de tres millones y medio de hectáreas distribuidas por todo el suroeste de España donde pastan los cerdos Ibéricos que darán lugar a las producciones de bellota.

En palabras de Raúl García, presidente de ASICI, “representamos a un sector, y a un producto, que se distingue notablemente de cualquier otra variedad de jamón curado gracias, entre otros factores, a las óptimas condiciones de vida que le otorgamos a los animales, y eso nos hace sentir verdaderamente orgullosos. Podemos decir que, en ningún otro rincón del mundo, bajo

las estrictas normativas vigentes, se brinda a los animales, más espacio, mejores condiciones higiénicas, ni mayores comodidades”.

Un bienestar animal que queda reflejado de manera clara en toda la cadena de producción, asegurando así la obtención de productos de la más alta calidad, y que se da especialmente durante la época de la Montanera, cuando los cerdos se desarrollan en el ecosistema único de la Dehesa. “Durante esta época, el animal pasta libremente en la Dehesa, un territorio que se ha convertido en una muestra de economía verde y circular. Genera vida en entornos en riesgo de despoblación, aporta biodiversidad, contribuye a reducir la huella de carbono al ser una fuente de absorción de CO<sub>2</sub>, refuerza la regeneración de la tierra, y ayuda en la prevención de incendios. ¿Hay algo más sostenible?”, afirma García.

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 que esta joya gastronómica sea tan exclusiva como excepcional.

### **Un producto gourmet capaz de deleitar todos los sentidos:**

Y, ¿cuál es el resultado de esta minuciosa atención a los detalles? La respuesta es clara: un alimento de una calidad extraordinaria, dotado de un sabor complejo, sofisticado y único. Porque, además, la calidad de este producto no puede ser más objetiva, ya que está respaldada por un Real Decreto (RD 4/2014) que estipula los rigurosos requisitos y criterios de calidad que debe cumplir el Jamón Ibérico para obtener tal calificación. Es el único alimento en el mundo que se elabora bajo una ley.

Todo ello confiere al Jamón Ibérico una posición privilegiada en el imaginario culinario. Porque hablamos de más que un alimento, hablamos de calidad, tradición y de un símbolo vinculado al medio rural y a un estilo de vida que convierte al Ibérico en un producto que despierta pasiones allá donde va. Asimismo, su capacidad de integración en cocinas de todo el mundo es asombrosa; desde acompañar los platos más modestos y tradicionales, hasta convertirse en componente y núcleo principal de numerosas creaciones gourmet de diferentes países: su riqueza sensorial, su aroma intenso y persistente, con notas oleosas y remembranzas a frutos secos, a madera, a tostado, así como su sugerente aspecto de color rojizo intenso, añade un toque de distinción a cualquier receta.

Adicionalmente, para diferenciar al Jamón Ibérico del que no lo es, existe un sistema de precintos de colores, categorizados en función de la raza y la alimentación del cerdo Ibérico, que garantizan su autenticidad. El sector Ibérico, en su esfuerzo por ofrecer al consumidor las máximas garantías de trazabilidad y calidad ha desarrollado el sistema digital Ítaca. Una herramienta que contiene la trazabilidad completa de las producciones de Ibérico y que asigna a cada pieza un precinto (con el logotipo de ASICI o de las Denominaciones de Origen Protegida de Jamón Ibérico) obligatorio, único e individual, que certifica que ese Jamón es efectivamente Ibérico. 4 precintos, 4 colores (negro, rojo, verde y blanco), y 4 categorías de Ibérico existen en el mercado.

En resumen, el Jamón Ibérico se erige como una auténtica joya culinaria, que no solo brinda un sabor insuperable y unos estándares de calidad excepcionales, y cuyo exclusivo proceso de producción lo convierte en un alimento sostenible por su propia naturaleza; sino que también se integra de manera inigualable tanto en la Dieta Mediterránea como en la gastronomía global, al tiempo que es capaz de integrarse de manera exquisita en cocinas, y culturas, de alrededor de todo el mundo.

JAMONES IBÉRICOS de España

EMBAJADORES

DE EUROPA  
EN EL MUNDO

**Sobre ASICI:**

*La Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), es una Organización Interprofesional Agroalimentaria (OIA) sin ánimo de lucro en la que están representadas paritariamente más del 95% de las organizaciones de la rama de la producción (ganaderos) y más del 95% de la rama de la transformación (industriales) de cerdo 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.*



CAMPAÑA FINANCIADA  
CON LA AYUDA  
DE LA UNIÓN EUROPEA

#EUAgripromo

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

