

El sector ibérico apuesta por su futuro

Calidad, trazabilidad, transparencia
e internacionalización son los pilares estratégicos sobre
los que el sector ibérico construye y consolida su futuro

ANDRÉS PAREDES

GERENTE DE LA ASOCIACIÓN INTERPROFESIONAL DEL CERDO IBÉRICO (ASICI)

Poco tiene que ver el sector ibérico actual con el de hace unos años. Han sido numerosos los avances experimentados desde la publicación del 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. Cinco años después, el sector, a pesar de sus diferencias, reconoce el efecto positivo que ha tenido la normativa en la recuperación y estabilidad de las producciones y precios para los ganaderos, en la diferenciación clara de las distintas categorías de producto, en la recuperación de los precios para los productos Ibéricos o en la mayor transparencia y garantía aportada al consumidor.

Hoy el consumidor tiene todas las garantías a la hora de comprar un jamón ibérico. Esta rotunda afirmación es el resultado de más de cinco años de frenético trabajo del sector – ganaderos, mataderos e industrias – apoyados por ASICI, la Interprofesional del Cerdo Ibérico, con el único fin de ofrecer al consumidor toda la información posible sobre la calidad y trazabilidad de los jamones ibéricos existentes en el mercado. El resultado es que el consumidor dispone de toda la información a la hora de elegir un jamón ibérico, los 4 precintos de norma garantizan que es jamón ibérico lo que está comprando y la aplicación para móviles

“Ibérico” le permite consultar la trazabilidad de esa pieza. Pero, ¿dónde empezó todo?

Entre los objetivos de la Norma de Calidad (RD 4/2014) estaba reforzar la trazabilidad de las producciones de ibérico, facilitar la identificación de las diferentes categorías o mejorar la información que reciben los consumidores a través del etiquetado. Desde entonces, el sector, de la mano de ASICI, se ha volcado en la tarea encomendada por el real decreto de “coadyuvar” al cumplimiento de la norma.

ITACA: identificación, trazabilidad y calidad

Al refuerzo de la trazabilidad que recoge la Norma, se une la decisión de ASICI de diseñar, desarrollar e

implantar, con recursos del propio sector, **ITACA (Sistema de Identificación, Trazabilidad y Calidad)**, una herramienta digital que sostiene toda la información de trazabilidad de las producciones de ibérico, desde los reproductores hasta la correcta identificación de las piezas en el punto de venta, pasando por la caracterización individual de los animales en su nacimiento, la identificación de lotes



Entre los objetivos de la Norma de Calidad (RD 4/2014) estaba reforzar la trazabilidad de las producciones de ibérico, facilitar la identificación de las diferentes categorías o mejorar la información que reciben los consumidores a través del etiquetado. Desde entonces, el sector, de la mano de ASICI, se ha volcado en la tarea encomendada por el real decreto de “coadyuvar” al cumplimiento de la norma

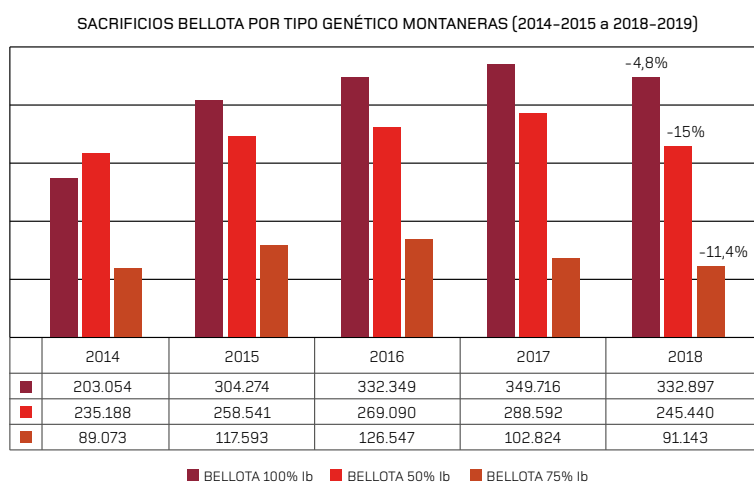
de alimentación, el control de pesos de canales o el mantenimiento de los precintos en las industrias. Un sistema de trazabilidad sin precedentes, muestra del compromiso de la Interprofesional por la transparencia y la calidad que pone de manifiesto la absoluta confianza del sector en sus productos y su deseo de transmitir esta seguridad a los consumidores.

Actualmente, ÍTACA está implantada en toda la cadena, soportando, gestionando y procesando la información de los operadores del sector: ganaderos, mataderos e industrias. Una vez que se vuelca toda la información en la plataforma, y tras la verificación física de los técnicos de ASICI en cada una de las fases de producción, ÍTACA asigna a cada pieza un precinto con el color que le corresponde: negro, rojo, verde o blanco. Un sistema de información sin precedentes, que marca un antes y un después y posiciona al ibérico como referente del sector en términos de garantía de calidad, transparencia y confianza.

Pero ÍTACA no es solo eso, se ha convertido en una fuente de información para el sector que ofrece datos sobre su estado y evolución de sus producciones para una mejor toma de decisiones en las empresas y organizaciones del Ibérico.

El sistema permite conocer, por ejemplo, el número de explotaciones ganaderas activas, número de nacimientos, lotes de alimentación, reproductores de Norma identificados, movimientos de animales o destinatarios de las piezas. Sabemos que en 2018 los sacrificios dentro de la Extensión de Norma han aumentado un 5,1% hasta los 3.708.827 animales, y algo más del 40% desde 2014 (2.623.460 animales). Pero si profundizamos más, descubrimos el número de animales sacrificados por categorías de alimentación y raza.

Gráfico 1
Sacrificios de bellota por montaneras



Datos de campaña de 2018/19 reflejan las cifras hasta 25/03/2019. Las cifras corresponden a año natural.



La tabla 1 muestra los sacrificios realizados por montanera, no por año natural. Es decir, cuando señalamos año 2014, se corresponde con la montanera de 2014 (diciembre) y 2015 (enero, febrero y marzo). Y así sucesivamente.

Elige tu color, elige tu ibérico

La norma de calidad establece, para el control de la trazabilidad y la transparencia de las producciones de ibérico, un sistema de precintos obligatorios que permite llamar por su nombre, sin que pueda existir ninguna duda, a las 4 categorías de ibéricos que existen, en base a la información de trazabilidad registrada en ÍTACA. El consumidor solo debe prestar atención al precinto de Norma de Calidad del Ibérico, con el logo de ASICI, y a su color para conocer qué categoría de Jamón Ibérico está comprando.

El sistema de identificación de productos con precintos, gestionados por ASICI, encuadra el Jamón o Paleta Ibérica en una de las 4 categorías diferenciadas por 4 colores (negro, rojo, verde y blanco), atendiendo al tipo de alimentación y manejo que ha tenido el cerdo y la raza de este. Son Ibéricos los Jamones que llevan alguno de los cuatro precintos de Norma.

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.

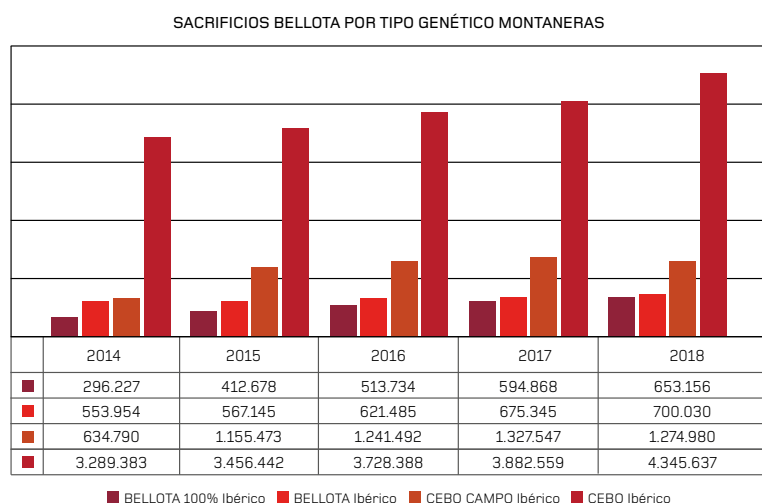
El **precinto blanco** que identifica al Jamón de Cebo que puede proceder de ejemplares del 100% ibéricos o 75% ó 50% raza ibérica, alimentados en granjas a base de piensos de cereales y leguminosas.

App "ibérico": una garantía para el consumidor

Gracias al sistema de precintos de norma y en base a la información registrada en ÍTACA, el sector ha lanzado "Ibérico". Una aplicación para móviles que permite a los consumidores consultar la información de trazabilidad de los Jamones y Paletas Ibéricos y verificar que el producto cumple con la normativa vigente (RD 4/2014), a través de la identificación de cada una de las piezas con



Gráfico 2
Precintos Norma de Calidad. Jamones



un precinto de Norma (negro, rojo, verde o blanco, siempre con el logotipo de ASICI) con un código de barras único e individual.

Basta con una simple fotografía del código de barras que lleva el precinto para que el consumidor acceda a la información de trazabilidad de esa pieza y conozca, 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, ha despertado el interés entre los consumidores. En poco tiempo, “Ibérico”

cuenta con más de 15.500 descargas y más 52.000 lecturas de precintos.

Estos avances aportan una absoluta transparencia y confianza al consumidor a la hora de realizar su proceso de compra. Tras años en los que el sector se ha visto afectado por malas prácticas, y sobre el que siempre sobrevolaba la incertidumbre respecto a la veracidad del etiquetado, hoy ya no hay lugar para la duda y mucho menos para el fraude. Gracias al esfuerzo del sector, el consumidor dispone hoy de las máximas garantías para elegir, con criterio y garantía, el jamón ibérico que mejor encaje con sus necesidades.

Apuesta por la internacionalización: #hampassiontour

El último paso de esta revolucionaria transformación se centra en la Internacionalización del Ibérico para aumentar la comercialización, competitividad y el crecimiento del sector, generando oportunidades de negocio y de acceso a nuevos mercados, tanto en la UE como en Terceros Países. La exportación ha dejado de ser una opción, para convertirse en uno de los grandes retos del sector.

Desde hace varios años, ASICI trabaja para aumentar el conocimiento y reconocimiento de los Jamones Ibéricos de España y posicionarlos en los mercados internacionales. Fruto de este trabajo es el “#HamPassionTour. El Jamón, la pasión de Europa”. Campaña internacional de promoción que, con el apoyo de la UE y el propio sector, durante los próximos tres años y con un presupuesto cercano a los 6 millones de euros, pretende aumentar la competitividad del sector en Francia, Alemania, Reino Unido, México y España, y dar visibilidad al sistema de producción del Jamón Ibérico y a las tradiciones y bondades que encierra este producto emblemático de la gastronomía española y la Dieta Mediterránea.

El #HamPassionTour recorrerá 24 ciudades europeas de Francia, Alemania, Reino Unido y España hasta 2020, a bordo de un moderno “Ham Truck”, al que se unirán, en una campaña global de comunicación sin precedentes, múltiples acciones como masterclass en las escuelas de hos-

Cuadro 1
Exportaciones de jamones y paletas curados

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. Al no disponer de un código arancelario propio para las producciones de Ibérico, los datos mostrados se corresponden al total de Jamones y Paletas Curadas españolas (ibérico y serrano).

Cuadro 2
Principales destinos de las exportaciones de jamones y paletas curados

	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	0,12%	12,13%	5,48%	79,3%	2,31%	0,62%	100%

Datos en miles de euros.

telería más prestigiosas de cada país, degustaciones en restaurantes y tiendas gourmets, viajes de prensa a zonas de producción, publicidad exterior, campaña en medios o una importante campaña digital.

Solo en 2018, primer años de campaña, el #HamPasionTour ha llegado a más de 265 millones de potenciales consumidores. Estos resultados son una muestra más de la apuesta realizada por el sector en los últimos años por la internacionalización y se ven reflejados en las cifras de exportación publicadas por el ICEX, en base a los datos suministrados por la AEAT/ Departamento de Aduanas de la Agencia Tributaria de España.

Exportación al alza

Los datos globales de exportación de jamones y paletas curados 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%.

Profundizando en los datos facilitados por ESTACOM y analizándolos por zonas geográficas, vemos cómo 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.

Europa es claramente nuestro mercado preferente, Francia, Alemania, Italia y Reino Unido aglutinan, en 2018, el 72,2% de las exportaciones en valor realizadas dentro de la Unión Europea, y el 54,3% de las exportaciones totales, según datos publicados por el 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, el pasado año sobresale el incremento del 50% en EEUU, hasta alcanzar los 16,34 millones de euros. Le siguen México (14,67 millones de euros y +7,96%), China (14,12 millones de euros y +42,7%) y Japón (7,22 millones de euros y +31,1%).

El esfuerzo del sector y sus empresas por posicionar a los productos Ibéricos en los mercados internacionales, junto a los avances experimentados en los últimos años para garantizar la calidad y trazabilidad en aras de aumentar la transparencia de cara al consumidor, nos sitúan ante un momento estratégico. Es responsabilidad de todos, administraciones, entidades, organizaciones y operadores, llegar a acuerdos para impulsar y consolidar el Ibérico en los próximos años para convertirlo en un sector fuerte y competitivo. ■