



Comunicado de Prensa

‘Ham Passion Tour’: Un programa europeo para divulgar las excelencias del Jamón Ibérico en México

- **Con el Programa de Promoción e Información del Jamón en Países Terceros (México), concebido para informar sobre las características principales del modelo europeo de producción del jamón, se pondrá en valor un producto agroalimentario europeo único en el mundo**

(México, oct 2018) Jamones Ibéricos de España y la Unión Europea han lanzado la campaña “**Ham Passion Tour**”, que durante los tres próximos años, hasta 2020, divulgará las cualidades de este producto gourmet artesanal en la ciudad de México.

Este país se ha consolidado como la decimoquinta potencia económica mundial, segunda iberoamericana y el tercer país importador de carne de porcino del mundo, datos que muestran las oportunidades que genera este mercado, especialmente en el sector agroalimentario y gourmet. De hecho, las exportaciones españolas de jamón curado han encontrado en México un mercado potencial en desarrollo y en constante crecimiento y, prueba de ello, es que en los últimos años se ha producido en este país un creciente interés por el jamón y embutido curado, lo que se refleja en las exportaciones y en los establecimientos autorizados a hacerlo.

Así pues, las importaciones de jamón en México no han dejado de crecer en los últimos años y, si se tienen en cuenta los jamones y paletas y sus trozos deshuesados y sin deshuesar, crecieron un 15,42 % entre los años 2013 y 2014 y acumulan un crecimiento en valor del 50 % entre 2011 y 2014.

Europa cuenta con una clara posición dominante en el mercado azteca, siendo el primer proveedor de jamón en México en valor con diferencia, y una cuota de mercado del 65,48 % del total de las importaciones (sin deshuesar + deshuesado).

Todos estos argumentos sitúan al mercado mexicano como un destino preferente para el jamón y objetivo de esta campaña 2018-2020, cofinanciada por la Unión Europea (UE), que pretende posicionar en la mente de los consumidores mexicanos al jamón como un producto procedente de Europa, único y de alta calidad, que además es sostenible y respetuoso con el medio ambiente.

Con el Programa de Promoción e Información del Jamón en Países Terceros (México),

The content of this publication represents the views of the author only, which he or she shall be solely liable for. The European Commission shall not be liable for any use of the information it contains.



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE AGRICULTURAL TRADITIONS.





concebido para informar sobre las características principales del modelo europeo de producción del jamón, se pondrá en valor un producto agroalimentario europeo único en el mundo, basado en los elevados estándares de calidad de la UE, seguridad de los alimentos, trazabilidad, autenticidad, etiquetado, aspectos nutricionales y sanitarios, bienestar de los animales, respeto del medio ambiente y sostenibilidad. También se incidirá en las características del producto en lo referente a calidad, sabor, diversidad y tradición, aspecto éste que beneficia a cualquier productor y comercializador de jamón a nivel europeo.

Entre los objetivos del programa de divulgación del Jamón Ibérico, se potenciará el reconocimiento y diferenciación de la extensa variedad de jamones existentes en Europa, informando sobre los sistemas de producción, explorando fórmulas para conectar con nuevos consumidores emergentes en países con creciente poder adquisitivo y, especialmente, con la “generación millennial” y los foodies.

Un producto saludable

Numerosos estudios científicos han demostrado que la grasa del cerdo ibérico, sobre todo la de aquellos que se alimentan en libertad a base de bellotas en las dehesas, presentan contenidos elevados en ácido oleico, ácido graso monoinsaturado mayoritario también en los aceites de oliva que en el cerdo ibérico se encuentra en valores superiores a los niveles encontrados en otros productos cárnicos.

El ácido oleico, además de sus ya reconocidas propiedades cardiosaludables, es el único ácido graso que permite aumentar el “colesterol bueno” (HDL) y bajar el “colesterol malo” (LDL). Además, los productos ibéricos son fuente de nutrientes esenciales como fósforo, calcio, hierro, magnesio, zinc y vitaminas B y E.

El sector productor cuenta con más de **16.400 explotaciones** y **500 empresas transformadoras y elaboradoras**, lo que da idea de la dimensión económica y social del sector.

Sobre ASICI

La Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), es una Organización Interprofesional Agroalimentaria, sin ánimo de lucro, en la que están representadas paritariamente el 90% de las organizaciones de la rama de la producción (ganaderos) y el 90% 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.

Contacto:

Jesús Pérez (director de Comunicación ASICI)

The content of this publication represents the views of the author only, which he or she shall be solely liable for. The European Commission shall not be liable for any use of the information it contains.



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
AGRICULTURAL TRADITIONS.





comunicacion@asici.es +34 675 760 490

Ginés Mena: gines.mena@tactics.es

Óscar Westermeyer: oscar.westermeyer@tactics.es

Tel. +34 649 20 61 85

Tel. +34 620 23 32 86

The content of this publication represents the views of the author only, which he or she shall be solely liable for. The European Commission shall not be liable for any use of the information it contains.



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
AGRICULTURAL TRADITIONS.

