



# Ham Passion TOUR

## El sector Ibérico asegura la producción de alimentos seguros y saludables con las máximas garantías de calidad y autenticidad en tiempos de crisis sanitaria

Los consumidores necesitan estar más informados que nunca sobre el etiquetado, los modelos de producción de la Unión Europea y los altos parámetros de calidad, trazabilidad, seguridad alimentaria y sostenibilidad de estas producciones.

**Iniciativas como ÍTACA o la APP "IBÉRICO", muestras del compromiso del sector Ibérico por garantizar la calidad y trazabilidad de sus producciones a los consumidores.**

(xxxxxx oct 2020) Frente a la coyuntura desatada por la crisis sanitaria, **los consumidores necesitan estar más informados que nunca sobre los modelos de producción de la Unión Europea** y sobre los altos parámetros de calidad, trazabilidad, seguridad alimentaria y sostenibilidad ambiental de estas producciones. Los ciudadanos son más conscientes que nunca del papel crucial que juegan los alimentos en la salud para alcanzar el bienestar y desarrollar una vida plena. Gracias al modelo de producción europeo, **se garantiza a los consumidores alimentos de calidad, sanos y seguros, que además, en el caso del Ibérico, apuestan por la preservación de ecosistemas únicos como la dehesa y el respeto por el medio ambiente.**

Dentro de la campaña europea "Ham Passion Tour. El Jamón, la pasión de Europa", la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), con el apoyo de la Unión Europea, se propone dar a conocer entre los consumidores y prescriptores del producto las últimas innovaciones (ÍTACA y la aplicación IBÉRICO) implantadas por el sector para garantizar la calidad y trazabilidad de los Jamones Ibéricos presentes en el mercado.

En su apuesta la transparencia como garantía para el consumidor, el Ibérico ha impulsado iniciativas como ÍTACA (Sistema de Identificación, Trazabilidad y Calidad), un sistema digital que sostiene la trazabilidad completa de las producciones de Ibérico, "desde el campo a la mesa", aportando una absoluta confianza al consumidor a la hora de realizar su compra y posicionando al Ibérico como un referente en términos de garantía de calidad y confianza.

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 ASICI, y a su color 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. \*

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.





# Ham Passion TOUR

- El precinto negro es del **Jamón de Bellota 100% Ibérico**, procedente de un animal 100% ibérico, alimentado, en su etapa de engorde, con bellotas y otros recursos naturales de la dehesa.
- El precinto rojo es del **Jamón de Bellota Ibérico**, procedente de animales Ibéricos, 75% o 50% de raza ibérica, alimentados en su etapa de engorde con bellotas y otros recursos naturales de la dehesa.
- El precinto verde identifica el **Jamón de Cebo de Campo Ibérico**, que procede de animales criados en el campo y alimentados con piensos, constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosas, y recursos naturales del campo.
- El precinto blanco identifica al **Jamón de Cebo Ibérico**, procedente de ejemplares alimentados en granjas a base de piensos de cereales y leguminosas.



Para reforzar estas garantías, el sector Ibérico 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).

Intuitiva e interactiva, la aplicación cuenta con 26.000 descargas y los usuarios han realizado más de 310.000 lecturas de precintos. Ibérico es una muestra más del compromiso del sector por informar de las calidades y dar transparencia sobre la calidad y trazabilidad de sus producciones a los consumidores.

## 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.

*\* 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.*

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.