 [jamonesibericos_eu](https://www.instagram.com/jamonesibericos_eu)
#awakeyouribericosense www.jamonesibericoseu.com



**ERWECKEN SIE
IHREN SINN FÜR
IBÉRICO**

**JAMONES
IBÉRICOS AUS SPANIEN**
DIE BOTSCHAFTER
EUROPAS
IN DER WELT



VON DER EUROPÄISCHEN
GEMEINSCHAFT
KOFINANZIERTE KAMPAGNE

#EUAgripromo

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT
KAMPAGNEN, DIE LANDWIRTSCHAFTLICHE
TRADITIONEN FÖRDERN.



Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt lediglich die Ansichten des Autors wieder und liegt in seiner alleinigen Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Europäische Exekutivagentur für die Forschung (REA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen.

INHALTSVERZEICHNIS

GESCHICHTE	3
UNTERSCHIEDSMERKMALE DES PRODUKTS	4
Herkunft	4
Verbindung mit der ländlichen Umwelt	4
Nachhaltigkeit und biologische Vielfalt	4
Europäisches Produktionsmodell (MEP)	4
Ibérico-Rasse	4
Ernährung	5
Langer Verarbeitungsprozess	5
Sinne und Vergnügen	6
QUALITÄT AB DEM URSPRUNG	8
Ibérico-Tierschutz (IBAW)	8
Ernährungssicherheit	8
Rückverfolgbarkeit	9
ÍTACA-System	9
Kennzeichnung mit Siegeln	11
Ibérico-APP	11
Rechtlicher Rahmen	12
Qualitätsstandard (RD 4/2014)	12
Geschützte Ursprungsbezeichnungen	12
ERNÄHRUNGS- UND GESUNDHEITSEIGENSCHAFTEN	14
ÖKOLOGISCHE, SOZIALE UND WIRTSCHAFTLICHE NACHHALTIGKEIT	16
Ökologische Nachhaltigkeit	17
Soziale Nachhaltigkeit	18
Wirtschaftliche Nachhaltigkeit	18
FORSCHUNG, ENTWICKLUNG UND INNOVATION	19
Digitalisierung	19
Big Data	19
Intelligente Verpackung	19
KAMPAGNE: ERWECKE DEINEN IBÉRICO-SINN. DIE WICHTIGSTE WERBEKAMPAGNE IN DER GESCHICHTE DER IBÉRICO-BRANCHE	20
JAMÓN IBÉRICO, EIN GOURMETPRODUKT	22
Der Prozess der Verarbeitung und seine Dauer	23
Teile des Jamones Ibéricos	24
Die Kunst des Schneidens	25
Konsumratschläge	26
INTEGRATION DES JAMONES IBÉRICOS IN DIE GASTRONOMIE	27
WAS IST DER ASICI?	28
GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNGEN	29
UMFANG DER BRANCHE	30
Ibérico-Branche	30
PDO-Produktionsdaten	30
Exportdaten	31

GESCHICHTE



1	2	3	4	5
Die Jamón-Herstellung ist mit den historischen Ursprüngen der Ibérico-Halbinsel verbunden, wie Höhlenmalereien oder Steinritzungen zeigen, auf denen prähistorische Menschen ein Tier zähmen.	Mit der Ankunft des Römischen Reiches wurden das Schwein und seine Produkte zu einer gängigen Ressource auf der Ibérico-Halbinsel und die Grundlage der ersten echten Mittelmeerkost.	Diese mit dem Schwein verbundene Tradition setzte sich im Mittelalter in unserem Land fort. Nicht einmal die mehr als 700 Jahre währende muslimische Herrschaft und die bedeutende jüdische Präsenz konnte das ändern.	Im 16. Jahrhundert entwickelte sich eine Schweinefleisch-industrie, die die Entwicklung von Ortschaften bis hin zu Städten begünstigte und die zu dieser Zeit einen wohlverdienten Ruf für ihre hohe Qualität erlangte.	Monarchen, Bischöfe und Adlige haben sich von diesem gastronomischen Juwel verführen lassen. Berühmtheiten, von Komponisten wie Rossini bis zu Reisenden wie Richard Ford im 19. Jahrhundert, sind in den unvergleichlichen Genuss eines guten Jamones Ibéricos gekommen, aber erst im 20. Jahrhundert wurde er in allen sozialen Schichten populär.

Seit Ende des 19. Jahrhunderts bis heute hat die Jamón-Industrie einen unaufhaltsamen Aufstieg erlebt. Im Jahr 1960 begann eine auf der Ibérico-Halbinsel beheimatete Rasse, die Ibérico-Rasse, besondere Bedeutung zu erlangen. Sie ist aufgrund ihres besonderen Zuchtsystems und eines spektakulären Produkts, des Jamón Ibéricos, zu einer einzigartigen Attraktion in der Welt geworden. Von da an begann sie, sich auf das gesamte Landesgebiet auszudehnen.

Der Jamón Ibérico hat sich zu einer gastronomischen Ikone entwickelt und ist **heute** über die Grenzen der Gastronomie hinaus gewachsen und zu einem kulturellen Symbol Spaniens und der mediterranen Ernährung geworden. Eine Referenz, die die Türen zu anderen traditionellen Produkten öffnet und das Interesse an unserer Lebensweise und unseren Bräuchen weckt, sowie am Kennenlernen einer gastronomischen Kultur, die es wert ist, zum kulturellen Interesse erklärt zu werden.



WIE KAM ES DAZU?



Die Verarbeitung des **Jamones Ibéricos** wie wir ihn heute kennen, muss das Resultat vieler Versuche gewesen sein, Fleisch zu konservieren, das empirisch und vielleicht unbeabsichtigt durch die Synchronisierung der Verwendung einer **einheimischen Rasse** (des Ibérico-Schweins), das an seine Umgebung (die iberische Halbinsel) **angepasst** ist, mit dem Nutzen der reichlich vorhandenen Nahrungsressourcen auf den **Dehasas** im Herbst (Eicheln, Kräuter usw.) und mit den ersten Verarbeitungsschritten (Einsalzen) in der Wintersaison, die kritisch für die Konservierung und wo **niedrige Temperaturen unerlässlich sind**.



Die aufeinanderfolgenden **Klimazyklen der Umgebung**, in der der Jamón Ibérico hergestellt wird, tun ihr Übriges: ein leichter Temperaturanstieg im Frühjahr, trockene und heiße Sommer in den **Trockenräumen** und ein **langer Reifeprozess** geschützt von Temperaturschwankungen in den Kellern fördern **die außergewöhnlichen organoleptischen Eigenschaften des Produkts**.

„Er hat ein **intensives und anhaltendes Aroma**, das aus den letzten Phasen der Reifung resultiert, mit **ölgigen Noten und Nuancen von Trockenfrüchten**, Holz und Röstung, sowie sein **eindrucksvolles Aussehen von tief roter Farbe, mit einem reich geäderten, flüssigen und glänzenden Fett**, feste Textur oder Konsistenz, die es ermöglicht, das Fleisch in **sehr dünne Scheiben zu schneiden**“, so Jesús Ventanas.

UNTERSCHIEDUNGSMERKMALE DES PRODUKTS

HERKUNFT

Ein weltweit einzigartiges Produkt, das mit einem Gebiet, der **Ibérico-Halbinsel**, verbunden ist. Es entsteht aus der Kultur und Tradition eines ganzen Volkes, die von Generation zu Generation weitergegeben wird, und steht in perfektem Einklang mit Innovation und neuen Technologien, die einen Mehrwert schaffen.

VERBINDUNG MIT DER LÄNDLICHEN UMWELT

Dehasas, Felder und Bauernhöfe sind der Ursprung eines einzigartigen Produkts, das mit der Umgebung und den Menschen, für die der Jamón Ibérico eine Lebensart, eine Leidenschaft ist, verbunden ist. Aus diesem Grund ist die Ibérico-Branche dank ihrer Rolle als **Wirtschaftsmotor und Rückgrat des ländlichen Europas zu einem der Gegenmittel für die demografische Herausforderung** geworden: Sie fördert die Beschäftigung und sichert deren Zukunft; er regt die Wirtschaft der Dörfer an und trägt zur Ansiedlung von Einwohnern in einer von Entvölkerung bedrohten Umgebung bei, und zwar in einem klaren Bekenntnis zum territorialen Zusammenhalt.

ACHHALTIGKEIT UND BIOLOGISCHE VIELFALT

Der Ibérico ist einer der Verantwortlichen für die biologische Vielfalt und die Nachhaltigkeit des ländlichen Raums. Er trägt zur Erhaltung eines Ökosystems bei, das es nur auf der Iberischen Halbinsel gibt und das weltweit einzigartig ist: die Dehesa. Von Menschen geschaffen ist sie ein perfektes Beispiel für das Gleichgewicht zwischen dem Schutz der Umwelt und der nachhaltigen Nutzung der natürlichen Ressourcen, eine perfekte Symbiose, die ein einzigartiges Modell für ein nachhaltiges Ökosystem geschaffen hat.

Dreieinhalb Millionen Hektar im Südwesten der Iberischen Halbinsel, auf denen die iberischen Schweine weiden, die die Produkte des „Jamón de Bellota“ hervorbringen werden.



Die Dehesa ist zu einem Beispiel für eine grüne und zirkulierende Wirtschaft geworden. Sie schafft Leben in entvölkerungsbedrohten Gebieten, sorgt für biologische Vielfalt und trägt zur Verringerung des CO₂-Fußabdrucks bei, indem sie eine Quelle der CO₂-Bindung darstellt. Die Viehhaltung fördert die Regeneration des Bodens, trägt zur Eindämmung des Klimawandels bei und hilft, Brände zu verhindern. Und als ob das nicht schon genug wäre, stellt sie auch noch hochwertige Produkte her - gibt es etwas Nachhaltigeres?

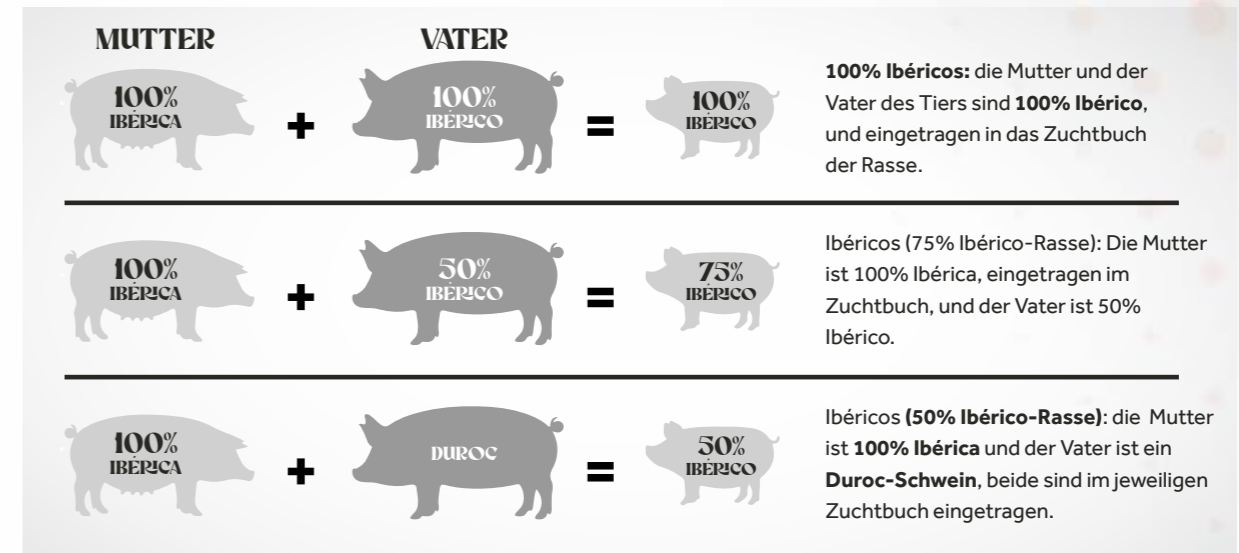
Das älteste nachhaltige Ökosystem, die Dehesa, zeigte bereits Nachhaltigkeit im weitesten Sinne, als noch niemand darüber sprach.

EUROPÄISCHES PRODUKTIONSMODELL (MEP)

Die Strategie "Vom Erzeuger zum Verbraucher", die Teil des Europäischen Grünen Pakts ist, zielt darauf ab, eine Reihe von Leitlinien in Bezug auf Lebensmittelsicherheit, Tierschutz, Rückverfolgbarkeit und ökologische Nachhaltigkeit zu verstärken, die bereits im **Europäischen Produktionsmodell** enthalten sind, dem anspruchsvollsten der Welt, zu dessen Befürwortern auch der iberische Sektor gehört.

IBÉRICO-RASSE

Die auf der Ibérico-Halbinsel beheimatete Rasse ist das Herzstück eines Lebensstils, der sich um **Jamón Ibérico** dreht. Seine Qualität spiegelt sich in einer **intensiven roten Farbe wider**, die sich durch die **charakteristische Violettfröbung** auszeichnet, die ihm einen unverwechselbaren Geschmack, eine besondere Textur und ein besonderes Aroma verleiht. Die Bekanntheit des Ibérico-Schweins ist unerlässlich, um die verschiedenen Kategorien des Jamón Ibéricos auf dem Markt zu kennen. Je nach genetischem Typ können wir folgende Tiere finden:



ERNÄHRUNG

Eine so **einzigartige Rasse** wie das Ibérico-Schwein kann nur mit den besten natürlichen Ressourcen gefüttert werden. Und um ein solch exquisites Produkt zu erhalten, muss die Ernährung der Ibérico-Schweine sorgfältig gepflegt werden. Das Ergebnis?

Ein Geschmack voller Nuancen!

Die Art des Futters, das das Tier erhält, ist neben der Rasse eines der beiden Hauptkriterien für die Klassifizierung des Jamones Ibéricos. Je nach Art der Fütterung können wir drei Arten von Jamón Ibérico finden:



LANGE VERARBEITUNGSZEITEN

Es dauert Jahre, bis sich eine Rasse etabliert hat. Eine Eiche braucht Jahrzehnte, um Eicheln zu produzieren. Eine Tradition braucht Jahrhunderte, um weitergegeben zu werden. **Ein Jamón Ibérico braucht Zeit, viel Zeit, um unser bestes Identitätsmerkmal zu werden.**

Wenn es etwas gibt, das den Herstellungsprozess eines Ibérico Jamón kennzeichnet, dann ist es, **DASS ES SICH UM EIN NATÜRLICHES VERFAHREN HANDELT, DAS AUF LANGEN VERARBEITUNGS- UND REIFUNGSZEITEN BERUHT.** Die Qualitätsnorm (RD 4/2014), die die Herstellung von Jamón Ibérico regelt, schreibt eine Mindestreifezeit von 20 Monaten vor, doch in der Realität dauert diese Zeitspanne normalerweise Jahre. 4, 5, 6, 7... **JAHRE** können bis zum Genuss des unverwechselbaren Aromas und Geschmacks des Jamones Ibéricos zu

DISFRUTE Y PLACER SENSORIAL



SEHEN

Das äußere Erscheinungsbild des Jamones lässt sich durch einen Blick auf den Jamón beurteilen. **Länglich, stilisiert und mit einem sehr dünnen Eisbein** sind die optischen Merkmale der Jamones Ibéricos.

Beim Anblick müssen wir auch das äußere Fett, das das Stück bedeckt, betrachten. Wenn er einen gelblichen Ton hat und sich leicht anfühlt, handelt es sich um einen **Jamón Ibérico**.

Die Scheiben schließlich sind durch eine **charakteristische und einzigartige Marmorierung** gekennzeichnet. Helle, weiße Adern, die in perfektem Kontrast zum intensiven Rot der Scheibe stehen und für **das exklusive Aroma, den Geschmack und die Intensität** sorgen.



FÜHLEN

Es ist genau diese **charakteristische Marmorierung des Jamones Ibéricos**, die für seine **weiche und zarte Textur** verantwortlich ist, dank des **glänzenden, eingelagerten Fettes**, das sich ausdehnt und bei jeder Scheibe schmilzt.

Eine **sehr angenehme Textur** mit dem notwendigen Härtegrad, der zum ausreichenden Kauen anregt, um diese besondere **Geschmacksexplosion am Gaumen** hervorzurufen.



RIECHEN

Die Aromen werden in dem Moment, in dem die Scheibe auf den Gaumen gelegt wird, **exponentiell verstärkt**. Wenn wir ein **reifes, intensives, angenehmes und ausgewogenes Aroma** genießen, haben wir es mit einem Jamón Ibérico zu tun.



SCHMECKEN

Der Geschmack ist ein eng mit dem Geruch verbundener Sinn. Unser Geruchssinn teilt die Empfindungen mit dem Geschmackssinn und trägt zu der für den Jamón Ibérico so **charakteristischen Explosion des intensiven Geschmacks bei**. **Süße, salzige und pikante Nuancen** vereinen sich in umami, diesem subtilen, langanhaltenden und schwer zu beschreibenden fünften Geschmack, der **unseren Gaumen anregt**.



QUALITÄT AB DEM URSPRUNG

IBÉRICO-TIERSCHUTZ (IBAW)

Es gibt keinen Ort auf der Welt, an dem Tiere per Gesetz mehr Platz, bessere hygienische Bedingungen und mehr Komfort haben. Dieses Wohlbefinden überträgt sich auf die gesamte Produktionskette und garantiert so Produkte von höchster Qualität.

Zur Verstärkung dieses Engagements und als weltweite Pionierinitiative führt die Branche das **IBERIAN ANIMAL WELFARE SEAL (IBAW)** ein. Anhand dieser Bescheinigung können die Verbraucher erkennen, welche Erzeugnisse nach den besten Praktiken der Tierhaltung in Bezug auf Tierschutz, Gesundheit, Biosicherheit, Umgang mit Tieren und Rückverfolgbarkeit, wie sie von der Weltorganisation für Tiergesundheit (OIE) und den EU-Verordnungen festgelegt sind, entstanden sind.

Ein Zertifizierungszeichen, das noch höhere Tierschutzstandards als die europäischen und nationalen Vorschriften garantiert und das Engagement des Sektors für Qualität und Transparenz zum Ausdruck bringt.



LEBENSMITTELSICHERHEIT

Wir verfügen über die höchsten Standards der Lebensmittelsicherheit, dank anspruchsvoller Vorschriften, strenger Kontrollen und eines Rückverfolgbarkeitssystems, das sicherstellt und garantiert, dass alle Jamones Ibéricos, die den Verbraucher erreichen, mit erstklassigen Gesundheitsgarantien versehen sind.



RÜCKVERFOLGBARKEIT

Im Einklang mit der europäischen „Farm to Fork“-Strategie ist der Produktionsprozess vollständig rückverfolgbar und wird von den Gesundheitsbehörden kontrolliert und überwacht, was zu einem qualitativ hochwertigen und sicheren Endprodukt für den Verbraucher führt.

Unsere Bemühungen zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit spiegeln sich in der Entwicklung, Umsetzung und kontinuierlichen Verbesserung des **ITACA (Identifizierungs-, Rückverfolgbarkeits- und Qualitätssystem)** wider.



ÍTACA-System

Im Rahmen seines Engagements für Innovation und Digitalisierung als treibende Kraft eines notwendigen Wandels, um den Verbrauchern beim Kauf Zuverlässigkeit, Transparenz und Vertrauen zu vermitteln, hat der Ibérico-Sektor gemeinsam mit **ASICI ÍTACA** (Identifizierungs-, Rückverfolgbarkeits- und Qualitätssystem) gefördert, ein integriertes digitales System, das die vollständige Rückverfolgbarkeit der Ibérico-Erzeugnisse „vom Feld bis zum Tisch“ ermöglicht, und zwar dank der Arbeit der Akteure der Branche die täglich spezifische Informationen über ihre berufliche Tätigkeit in das System eingeben.

Das System hat sich zu einer **rigorosen Informationsquelle** entwickelt, die praktisch in Echtzeit konkrete und zuverlässige Informationen über die wichtigsten Produktionsindikatoren liefert und es den Betreibern und Organisationen von Ibérico ermöglicht, bessere strategische Entscheidungen zu treffen.





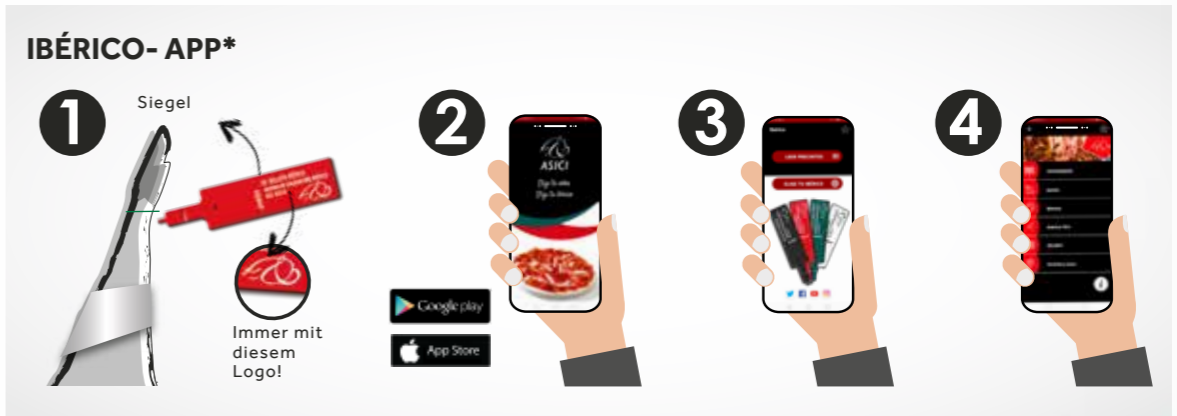
KENNZEICHNUNG MIT SIEGELN

Je nach Rasse (100% Ibérico-Rasse, 75% oder 50% Ibérico-Rasse) und Fütterung (Eichelmast, Freilandhaltung und Mast) vergibt die ITACA für jedes Stück ein obligatorisches und individuelles Siegel, das garantiert, dass es sich tatsächlich um einen Jamón Ibérico handelt.

Der Verbraucher muss nur auf das Siegel achten, ob es sich um die **Ibérico-Qualitätsnorm** (mit dem ASICI-Logo) oder die **geschützte Ursprungsbezeichnung** (mit dem Logo der entsprechenden g.U.) handelt, und auf die Farbe, um zu wissen, welche Kategorie von **Jamón Ibérico** er kauft. **Es gibt keinen Raum für Zweifel.** Schinken oder Schultern, die ein Siegel tragen, sind **ibérico**, unabhängig davon, ob sie der Qualitätsnorm oder der g.U. entsprechen (deren Rückverfolgbarkeit von den jeweiligen Aufsichtsbehörden verwaltet wird und die zusätzlich zum Siegel **ein Etikett tragen, das sie als g.U.-geschütztes Produkt ausweist**).

Es gibt **4 Siegel, 4 Farben (schwarz, rot, grün und weiß)** und **4 Kategorien von Ibérico**, je nach Rasse und der Art der Fütterung und Behandlung des Tieres:

- **Das schwarze Siegel** weist den „Jamón de Bellota 100% Ibérico“ aus. Es bescheinigt, dass Mutter und Vater des betreffenden Schweins zu 100% der Ibérico-Rasse angehören, die im Zuchtbuch eingetragen ist, und dass sich das Tier von Eicheln und anderen natürlichen Ressourcen ernährt hat.
- **Das rote Siegel** ist das des „Jamón de Bellota Ibérico“, der von Schweinen stammt, die zu 75% oder 50% der Ibérico-Rasse angehören und mit Eicheln und anderen natürlichen Ressourcen der Weide gefüttert werden.
- **Das grüne Siegel** entspricht dem „Jamón de Cebo de Campo Ibérico“ und kann von 100% oder Exemplaren mit 75% oder 50% Ibérico-Rasse stammen, die mit Getreide und Hülsenfrüchten sowie mit Kräutern aus der Natur gefüttert werden.
- **Das weiße Siegel** identifiziert den „Jamón de Cebo Ibérico“ und kann von 100% Ibérico-Rasse oder mit 75% oder 50% iberischer Rasse stammen, die in Betrieben mit Getreide- und Hülsenfruchtfutter gefüttert werden.



*Die Ibérico-App gilt nicht für das Lesen der Siegel der Jamón Ibérico, die durch die Herkunftsbezeichnungen geschützt sind, da die Rückverfolgbarkeit und die Identifizierung der Stücke von den jeweiligen Aufsichtsbehörden verwaltet werden.

Dank der Identifizierung jedes Stücks mit einem Normsiegel und auf der Grundlage der in ÍTACA registrierten Informationen **ermöglicht die IBÉRICO-APP den Verbrauchern, die Rückverfolgbarkeit der Stücke abzufragen** und zu überprüfen, ob sie den geltenden Vorschriften entsprechen, indem sie den einzigartigen und individuellen Barcode auf jedem Normsiegel lesen.

Sie brauchen nur den Strichcode auf dem Siegel zu scannen, um die Rückverfolgbarkeit dieses Stücks abzurufen und dank interaktiver Symbole die Art des Produkts, die Fütterung und Behandlung des Tieres, seinen Rassenanteil, den "Jahrgang" (Monat und Jahr des Produktionsbeginns) und die Autonome Gemeinschaft, in der die Produktion des Stücks begann, zu erfahren. **Die kostenlose, intuitive und interaktive Anwendung ist bei Google Play (Android) und im APP Store (Apple) erhältlich.**

ÍTACA, das Kennzeichnungssystem mit Siegeln und die IBÉRICO APP bilden ein "Vorher" und "Nachher" und positionieren Ibérico als Maßstab in Bezug auf Qualitätssicherung, Transparenz und Vertrauen.

QUALITÄTSSTANDARDS (RD 4/2014)

Mit dem **Königlichen Dekret 4/2014** vom 10. Januar wird die **Qualitätsnorm für Jamón Ibérico, -Schinken, -Schulter und -Lende** genehmigt, die die Qualitätsmerkmale festlegt, die Ibérico-Produkte erfüllen müssen, die Rückverfolgbarkeit verbessert und verstärkt und strengere Auflagen für die Etikettierung dieser Produkte festlegt, um die Information der Verbraucher zu verbessern und ihre besonderen Eigenschaften zu betonen.

Diese Verordnung, die den Status eines königlichen Dekrets hat und von allen Produkten, die den Begriff "Ibérico" verwenden, eingehalten werden muss, enthält Bestimmungen über die Verkehrsbezeichnung und die Etikettierung von Ibérico-Produkten, die Gewinnung des Rohmaterials, die Kennzeichnung mit Siegeln und die Rückverfolgbarkeit, die Zubereitung des Produkts (Mindestzeiten) oder die Kontrolle, Inspektion und Zertifizierung durch die zuständigen Behörden, die vom ENAC akkreditierten unabhängigen Inspektions- und Zertifizierungsstellen oder gegebenenfalls durch die Aufsichtsbehörden der g.U..

GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNGEN

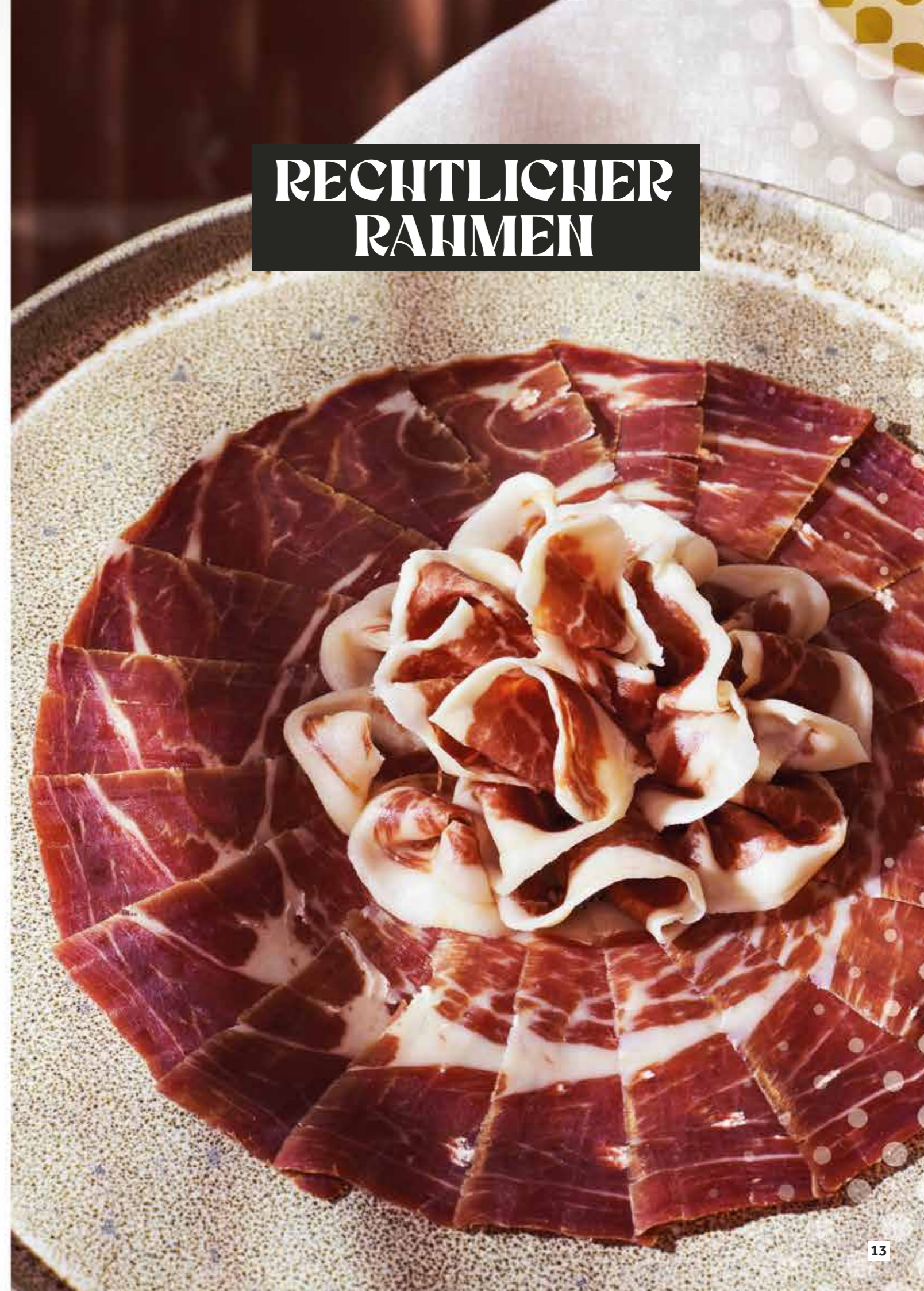
Innerhalb der Ibérico-Branche gibt es neben dem Jamón Ibérico mit Qualitätsstandard auch **Jamones Ibéricos, die durch eine der 4 bestehenden geschützten Ursprungsbezeichnungen (g.U.) geschützt sind.**

Geregelt durch Verordnungen der Europäischen Union (VERORDNUNG (EU) Nr. 1151/2012), die unter anderem Folgendes vorsehen:

- Sie muss eine geografische Bezeichnung enthalten.
- Das Erzeugnis muss seinen Ursprung in diesem Gebiet haben.
- Die Qualität ergibt sich ausschließlich aus dem Zusammenhang mit dem jeweiligen geografischen Umfeld, mit den natürlichen und menschlichen Faktoren, die diesem Umfeld innewohnen.
- Die Erzeugung, Verarbeitung und Zubereitung erfolgt stets in dem abgegrenzten geografischen Gebiet, dem sie ihren Namen verdanken.
- Die Etikettierung der betreffenden Erzeugnisse muss den Stempel für geschützte EU-Ursprungsbezeichnungen tragen.
- Die geografische Bezeichnung ist in der EU und in Drittländern, die Abkommen mit der Europäischen Union unterzeichnet haben, als geistiges Eigentumsrecht geschützt.
- Die g.U. wird von einer Organisation in Form einer Aufsichtsbehörde verwaltet, die für die Regulierung und Vereinheitlichung der Maßnahmen der an die Ursprungsbezeichnung gebundenen Marktteilnehmer sowie für die Rückverfolgbarkeit und die korrekte Identifizierung der betreffenden Erzeugnisse zuständig ist.
- Die Einhaltung der Spezifikationen der einzelnen g.U. wird von den zuständigen Behörden überprüft und unterliegt einer amtlichen Kontrolle.



RECHTLICHER RAHMEN



1.

Der hohe Eiweiß- und **Vitamingehalt (B1 und B12)** aller untersuchten Ibérico-Produkte, des **Eichelfleisches** und der **Wurstwaren** sowie der niedrige Natriumgehalt des Ibérico-Fleisches und **des Eichelfleisches** sind einige der Nährwertangaben, die in der jüngsten Studie des **Innovationsdienstes für tierische Produkte (SIPA) der Universität von Extremadura** festgestellt wurden.

Im Rahmen der Studie wurden mehr als 160 Proben Ibérico-Erzeugnissen analysiert, die von verschiedenen nationalen, für den Sektor repräsentativen Unternehmen bereitgestellt wurden. Von Ibérico-Fleisch (Jamón Ibérico, Ibérico-Schulter und Ibérico-Lende), bis hin zu gepökelten Produkten (iberischer Schinken, iberische Schulter und iberische Lende), von Tieren aus Eichelmast und Mästung.

NUTRITIVE EIGENSCHAFTEN



Die wichtigsten internationalen Indikatoren zeigen, dass das Ernährungsmuster der **Mittelmeerdät**, die 2010 als **Immaterielles Kulturerbe der Menschheit anerkannt wurde und weltweit als Maßstab** für eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung gilt, zu den besten der Welt gehört.

Als Ikone der mediterranen Ernährung und Stolz unserer Kultur ist der **Jamón Ibérico** nicht nur eine der Referenzen des europäischen gastronomischen Erbes, sondern auch wegen seines Nährwerts.

2.

Die Studie hebt die wichtigsten ernährungsphysiologischen Merkmale von **mit Eicheln gefütterten und gemästeten Jamones Ibéricos** hervor:

- Der hohe biologische Wert der **enthaltenen Proteine**.
- Die Aminosäuren, die sie liefern.
- Das Vorhandensein von Mineralien wie **Eisen, Kalium, Phosphor, Selen und Zink**.
- **B-Vitamine (B1, B2, B3, B6 und B12)**.
- Was den Fettgehalt betrifft, so ist **die positive Wirkung** des hohen Gehalts an einfach **ungesättigten Fettsäuren (Ölsäure)** und **langkettigen mehrfach ungesättigten Fettsäuren (Omega-3)** im **Jamón Ibérico** auf unseren **Organismus** zu beachten.



ÖKOLOGISCHE, SOZIALE UND WIRTSCHAFTLICHE NACHHALTIGKEIT

Der Ibérico-Sektor hat sich bei diesem notwendigen Übergang zu einem nachhaltigeren Lebensmittelsystem an den europäischen Green Deal und seine Verpflichtungen (Klimaneutralität im Jahr 2050) gehalten und steht im Einklang mit den von der UNO festgelegten Zielen für nachhaltige Entwicklung (SDGs). In diesem Sinne setzt sich der Sektor für eine effiziente Ressourcennutzung im Rahmen einer sauberen und kreislauforientierten Wirtschaft ein, um die Auswirkungen seiner Produktionstätigkeit auf die Umwelt zu verringern und seinen ökologischen Fußabdruck zu kompensieren.

Ibérico engagiert sich nicht nur für die Umwelt, sondern auch für die soziale und wirtschaftliche Entwicklung der ländlichen Gebiete. Deshalb führt sie seit Jahren eine Reihe von Initiativen durch, die ihr starkes Umweltengagement bekräftigen und ihre grundlegende Rolle als sozialer und wirtschaftlicher Akteur in der ländlichen Welt stärken.

CO2-FUßABDRUCK



Die Dehesa als Quelle der CO2-Absorption. Es handelt sich um ein einzigartiges Ökosystem, das dank der nachhaltigen Nutzung der natürlichen Ressourcen entstanden ist und die Erhaltung der biologischen Vielfalt der Gebiete ermöglicht.

Engagement für **natürliche Futtermittel und lokale Kulturen** (Getreide). Verpflichtung zum Ersatz von Rohstoffen für Tierfutter, die die mit der Abholzung von Wäldern in Verbindung stehen, durch andere, die aus Europa stammen.

Verringerung der **Treibhausgase**.

- In Spanien repräsentiert die Fleischproduktion nach offiziellen Angaben des Nationalen Treibhausgasinventars, nur 7,8 % der gesamten Treibhausgasemissionen aus.

Ausgleich des ökologischen Fußabdrucks durch die Wiederaufforstung von Wäldern zur Verringerung der Treibhausgasemissionen durch die Aufnahme von CO2.

Pläne zur Minimierung des CO2-Fußabdrucks (Ersatz veralteter Geräte durch effizientere, Verringerung des Stromverbrauchs, intelligente Logistik, rationelle Klimatisierung der Einrichtungen, Regulierung der Reinigungswassertemperaturen usw.).

WASSER-FUßABDRUCK



Nachhaltige Wasserwirtschaft.

Optimierung des Wasserverbrauchs. Verringerung des Wasserverbrauchs um 30 % in den letzten Jahren. Der Schweinesektor verbraucht nur 0,05 % des gesamten in Spanien verfügbaren Wassers.

Obligatorischer Bau von eingezäunten und abgedichteten Teichen, **um das Risiko der Versickerung und Verunreinigung von Oberflächen- und Grundwasser zu vermeiden.**

ERNEUERBARE ENERGIEN



Engagement für Energie aus erneuerbaren Quellen.

Verringerung des Energieverbrauchs.

ABFALLWIRTSCHAFT



Trennung und Beseitigung von Abfällen durch zugelassene Abfallbewirtschafter, die diese behandeln und für eine spätere Wiederverwendung recyceln, wobei eine minimale Umweltbelastung gewährleistet wird.

Abfallwirtschaftspläne für gebrauchte Verpackungsabfälle.

Reduzierung von Einwegplastik.

Eine umweltfreundlichere Verpackung.

SOZIALE NACHHALTIGKEIT

- **Wirtschaftsmotor des ländlichen Spaniens, der das Leben in den am meisten benachteiligten Gebieten belebt.** Erneuerung und Verstärkung des Engagements für das entvölkerte Spanien, wo ein großer Teil unserer Wirtschaftstätigkeit, sowohl in der Viehzucht als auch in der Industrie, stattfindet, damit es zur Schaffung von Arbeitsplätzen in den ländlichen Gebieten mit den größten Schwierigkeiten wird.
- **Wirbel in den ländlichen Gebieten.** Der iberische Sektor ist ein grundlegender Pfeiler als Beschützer und Bewahrer der ländlichen Umwelt und zahlreicher Modelle der biologischen Vielfalt, des Natur- und Kulturerbes und insbesondere als Gegenmittel gegen die demografische Herausforderung in Europa.
- **Sie schafft Wohlstand und Beschäftigung, sichert die Zukunft der Dörfer. So bleiben die Einwohner in einer von Entvölkerung bedrohten Umgebung.**
- Engagement für **Chancengleichheit**, um 50 % der Beschäftigung von Frauen in diesem Sektor.
- Ibérico generiert einen bedeutenden Investitionsfluss. Es handelt sich um einen Investitionssektor, der auch in verwandten Sektoren für Aktivität und Beschäftigung sorgt und wichtige Forschungs- und Entwicklungstätigkeiten hervorbringt, an denen zahlreiche Technologiezentren, Forschungsgruppen, Universitäten usw. beteiligt sind und die zum wissenschaftlichen und technischen Fortschritt unseres Landes beitragen.
- Engagement der Unternehmen für **lokale oder ortsansässige** Lieferanten (Hilfsindustrie, Futtermittel, professionelle Dienstleistungen usw.).

WIRTSCHAFTLICHE NACHHALTIGKEIT

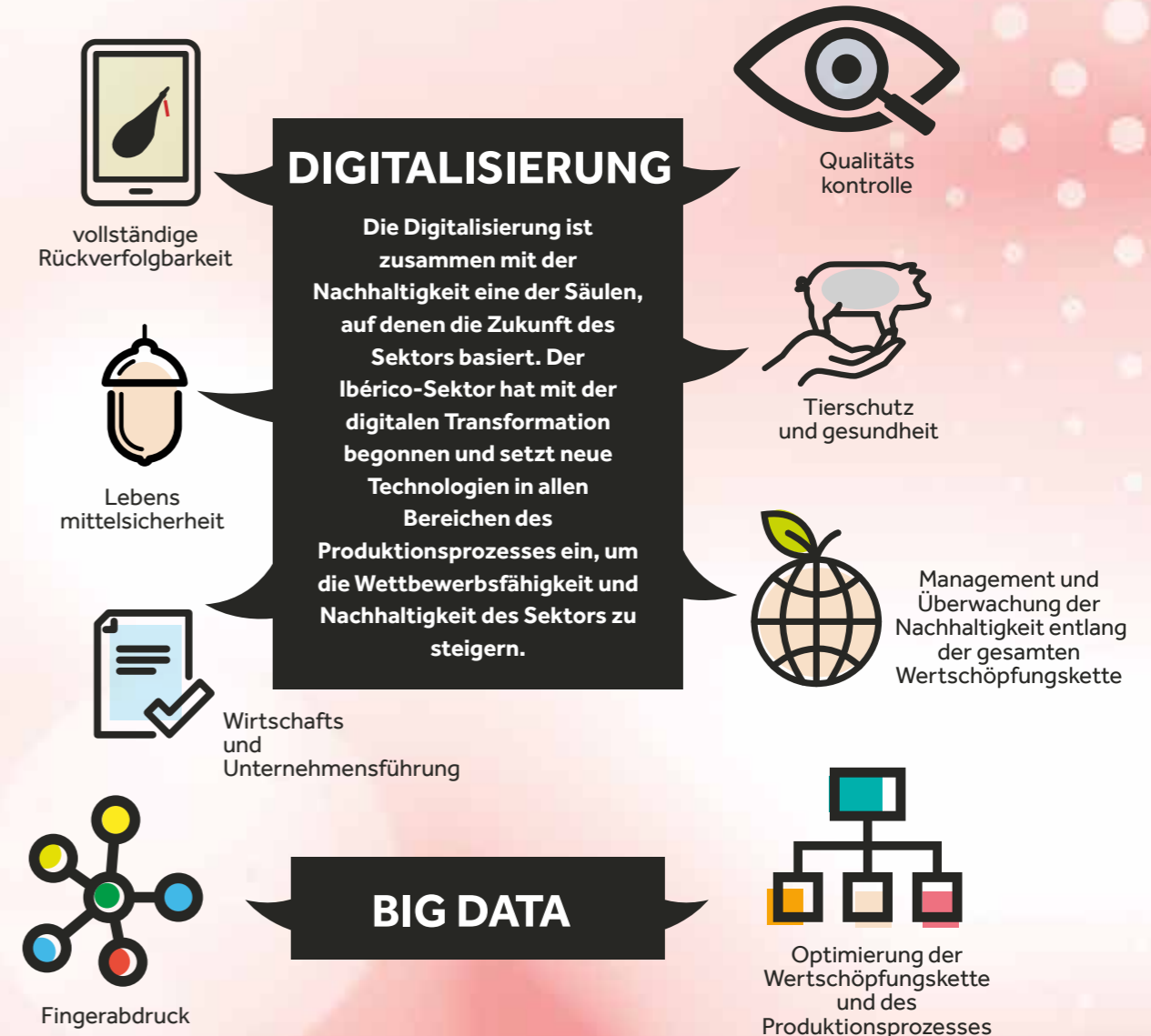
Stärkung der Kreislaufwirtschaft in der gesamten Kette unter der Prämisse "Reduzieren-Wiederverwenden-Recyceln".

Soziale Verantwortung der Unternehmen: wettbewerbsfähige, ausgewogene und faire, sozial engagierte Organisationen, die sich der Nachhaltigkeit verschrieben haben, in ihrem Bereich einen Mehrwert bieten und hochwertige Lebensmittel produzieren: gesund, sicher und bekömmlich.

Gerechte wirtschaftliche Erträge in der Nahrungskette.

FORSCHUNG, ENTWICKLUNG UND INNOVATION

INNOVATION ALS MOTOR



INTELLIGENTE VERPACKUN

Ein Engagement für intelligente Verpackungen, die die Lebensmittelsicherheit der iberischen Produkte weiterhin garantieren und ihre Haltbarkeit verlängern, während sie gleichzeitig ein Höchstmaß an Qualität bewahren und ihre geschmacklichen und organoleptischen Eigenschaften beibehalten.



Nachhaltigere Verpackungen:

- Praktische Umsetzung der Leitlinien für die Kreislaufwirtschaft und Innovationen im Recycling.
- **Verwendung von wiederverwertbaren Materialien für die Verpackung.**
- **Gewichtsreduzierung von Verpackungen: Neugestaltung zur Verringerung des Tintenverbrauchs.**
- Verwendung von wiederverwertetem Kunststoff in den Verpackungen.

KAMPAGNE:

DIE WICHTIGSTE INTERNATIONALE WERBEKAMPAGNE, DIE DIE IBÉRICO-BRANCHE IN SEINER GESCHICHTE DURCHGEFÜHRT HAT


Der interprofessionelle Verband des Ibérico-Schweins (ASICI) startet die ehrgeizigste internationale Werbekampagne in der Geschichte des Jamones Ibéricos ("Jamones Ibéricos, Ambassadors World Project") mit der festen Unterstützung der EU und des Ministeriums für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung, um die Kultur des Jamones Ibéricos bei den Verbrauchern in so wichtigen Märkten wie Frankreich, Deutschland, Mexiko und China sowie in Spanien zu verbreiten.

"Jamones Ibéricos Ambassadors World Project" ist ein dreijähriges Projekt, das der erfolgreichen "Ham Passion Tour", die der Verband in den letzten drei Jahren entwickelt hat, Kontinuität verleihen wird. In diesem Zusammenhang zielt die neue Ausbildungs-, Bildungs- und Informationskampagne über Jamón Ibérico darauf ab, dieses kulinarische Wahrzeichen als einzigartiges Gourmetprodukt in der Welt international zu festigen, sowie seine Sichtbarkeit und Positionierung zu verbessern, seine Qualität zu steigern und sein differenziertes Wissen und das seiner Eigenschaften, Merkmale und seines Wertversprechens als Produkt der EU zu erhöhen.

MIT DIESER KAMPAGNE SOLL DER ANTEIL DER VERKÄUFE VON JAMÓN IBÉRICO GESTEIGERT WERDEN:

 Um **20%** in Frankreich  Um **15%** in Deutschland  Um **10%** in Spanien

 China will seine Exporte in den nächsten drei Jahren um mehr als **60%** steigern.

 In Mexiko, einem riesigen Expansionsmarkt, soll der Umsatz in den nächsten drei Jahren um mehr als **40%** gesteigert werden.



Bei dieser historischen Initiative wird der **Chefkoch Mario Sandoval** (2 Michelin-Sterne) als weltweiter Botschafter für Jamón Ibérico fungieren. Jeder Markt wird von **renommierten einheimischen Köchen** begleitet, wie dem Deutschen **Christian Sturm-Willms** (ein Michelin-Stern), der Französin **Amandine Chaignot** (Chefköchin des renommierten Restaurants Poulliche), dem Mexikaner **Carlos Gaytán** (erster Mexikaner, der einen Michelin-Stern erhielt) und **Irven Ni**, renommierter chinesischer Küchenchef und ehemaliger Chefkoch des Le Meurice, eines Restaurants mit drei Michelin-Sternen in Frankreich.



JAMÓN IBÉRICO, EIN GOURMETPRODUKT



Jamón Ibérico macht uns glücklich, wie der galicische Schriftsteller und Literaturnobelpreisträger **Camilo José Cela** sagte: "Er ist ein Bissen für die Seligen", als er **das starke Gefühl beschrieb, das die Sinne durchdringt, wenn man ein Stück dieser Delikatesse kostet**. Es ist mehr als ein Produkt, es ist Teil eines Erbes. Er ist das Aushängeschild unserer Gastronomie. Es hat viel mit einem Ritual und einer kulturellen Tradition zu tun.

Hinzu kommen die ausgezeichneten organoleptischen Eigenschaften, die feine Textur und die anhaltende Saftigkeit und vor allem der ganz besondere und unverwechselbare Geschmack und das während der Produktion entfaltete Aroma, so dass wir alle darin einig sind, dass es sich um **ein weltweit einzigartiges Produkt** handelt.



PROZESS DER VERARBEITUNG UND SEINE DAUER

Der **Jamón Ibérico** hat viel mit einem Ritual zu tun, mit Bräuchen und Lebensphilosophie, er ist **eine kulturelle Tradition**. Er wird ausschließlich auf der **Ibérico-Halbinsel in den besten Dehesas, Feldern und Bauernhöfen** hergestellt, wo die Ibérico-Schweine seit Hunderten von Jahren wachsen und gefüttert werden.

Das Herstellungsverfahren des **Jamones Ibéricos** hat sich im Laufe der Zeit weiterentwickelt, ohne jedoch seine **handwerkliche und natürliche Essenz** zu verlieren. Hinter einem exquisiten Teller mit Jamón Ibérico steckt eine Arbeit, die die Zeit zu ihrem Verbündeten macht, um den unverwechselbaren Geschmack zu erreichen, der ihn zu einem universellen Produkt gemacht hat.

Aber... kennen Sie den traditionellen und natürlichen Herstellungsprozess des Jamones Ibéricos? Wussten Sie, dass der Herstellungsprozess des iberischen Schinkens 4, 5, 6... und sogar 7 Jahre dauern kann?

PROFILIEREN

Wir beginnen den Verarbeitungsprozess mit der **Perfilage des Jamones Ibéricos**. Mit einem Messer wird das überschüssige Fett entfernt und der Jamón erhält die charakteristische Form, **die den Reifeprozess begünstigt**.

SALZEN

Nach der Formgebung wird das Stück gewogen und **mit Feuchtsalz bedeckt, was etwa einen Tag pro Kilo dauert**. Das Salz wird verwendet, **um den Wasserentzug zu erleichtern und die natürliche Konservierung zu fördern**.

WASCHEN

Nach der erforderlichen Anzahl von Tagen, die vom Gewicht abhängt, **werden die Jamones Ibéricos herausgenommen und mit warmem Wasser gewaschen, um das an ihnen haftende Salz zu entfernen**.

„ASENTADO“ 1-3 Monate

Der Jamón Ibérico beginnt eine Reise durch verschiedene Räume, **in denen die Temperatur schrittweise ansteigt und die Luftfeuchtigkeit abnimmt, um eine gleichmäßige Verteilung des Salzes zu erreichen**.

AUSHÄRTUNG UND REIFUNG 2-3 Jahre

Der **Jamón Ibérico** wird **in natürlichen Trocknungsräumen gelagert**, in denen Feuchtigkeit und Temperatur durch das Öffnen und Schließen von Fenstern geregelt werden, was durch die klimatischen Bedingungen der Umgebung begünstigt wird. **Er kann auch in Kellern reifen**. Kühle, unbeleuchtete Orte, an denen das Stück langsam und vorsichtig altert. **In dieser Phase findet das Schwitzen des Jamones statt**. Das heißt, die Diffusion des infiltrierten Fetts, das für den **einzigartigen Geschmack und das Aroma** des Jamones Ibéricos verantwortlich ist. **In dieser Reifephase erhält der iberische Schinken seinen charakteristischen Geruch, seine Textur und seine Farbe**.

„CALADO DEL JAMÓN“

Der Schinkenmeister schätzt nur durch Berührung, ob das Stück seinen optimalen Reifegrad erreicht hat, bevor er es aus dem Trockenraum holt, **und führt gelegentlich die traditionelle Vertiefung in den Jamón ein, um zu prüfen, ob das Stück in perfektem Zustand für die Vermarktung ist**.

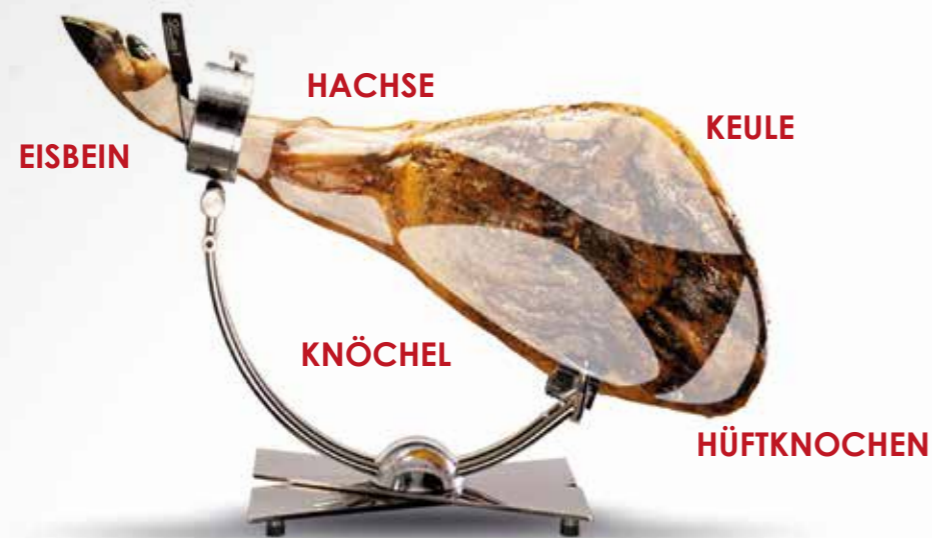
GENUSSMOMENT

Vier, fünf, sechs, sieben... Jahre können vor dem Genuss eines Tellers Jamones Ibéricos vergehen.



TEILE DES JAMONES IBÉRICOS

Des Jamones Ibéricos wird in fünf verschiedene Teile geteilt, die jeweils unterschiedliche Geschmacks- und Texturereigenschaften aufweisen.



EISBEIN

Dies ist das Gebiet, das dem Huf am nächsten ist und auch das schmalste. **Hier ist das Fleisch faseriger** und etwas zäher als der Rest. **Mit einem geeigneten Schnitt kann es sehr vorteilhaft eingesetzt werden.** Es wird auch häufig zur Herstellung von Brühe verwendet.

HACHSE

Sie zeichnet sich durch einen intensiveren Geschmack aus, **das Fleisch ist dunkler, glänzend und gepökelt.** Sehr saftig und gut im Geschmack, wenn er in Würfel geschnitten wird. **Sie befindet sich zwischen Keule und Eisbein.**

KEULE

Er enthält das meiste Fleisch und ist zart und saftig. Die Marmorierung des eingelagerten Fetts ist in diesem Bereich stärker ausgeprägt. Er zeichnet sich durch seine hervorragenden sensorischen Eigenschaften aus

Die Keule ist der beste Ort, um mit dem Schneiden des Jamones zu beginnen.

KNÖCHEL

Dies ist der gereifteste und magerste Teil. Hier wird das Schneiden fortgesetzt, nachdem die Maza verzehrt wurde. Das Fleisch der Contramaza zeichnet sich dadurch aus, dass es stärker gepökelt ist und einen intensiveren Geschmack hat.

HÜFTKNOCHEN

Es ist der geschmackvollste und saftigste Teil des Stücks.

DIE KUNST DES SCHNEIDENS

Nach Jahren der Verwöhnung und Pflege ist es **Zeit für einen guten Schnitt**, um ihn in seiner ganzen Pracht zu genießen. **Um die perfekte Scheibe zu erhalten**, schneiden die Liebhaber des Jamones Ibéricos nicht, sondern "tranchieren" sie. Wenn die Dicke und Größe der Scheiben gleichmäßig und fein ist, hat die Präsentation das Niveau eines Kunstwerks. **Dann wissen wir, dass der Jamón Ibérico mit Leidenschaft aufgeschnitten wird.**

Das Schneiden von Jamón Ibérico ist eine Kunst, die im Laufe der Zeit perfektioniert wird und Ruhe erfordert. **Um dieses Ritual und die maximale Köstlichkeit zu genießen, ist es unerlässlich, dies zu haben:**

NOTWENDIGE WERKZEUGE

JAMÓN-HALTER

Der Schinkenhalter, der eine gute Fixierung und einen hohen Komfort für das Messer bietet. Die Position des Jamón-Halters muss sich in der richtigen **Höhe für die Hände** befinden und vollkommen flach und stabil sein.

MESSER

Notwendige Ausrüstung zum Schneiden: Idealerweise hat man **drei verschiedene Messer dicht beieinander:** ein **langes, biegsames Jamón-Messer**, mit dem man die Scheiben abschneidet; ein Messer **mit Wellenschliff**, um die Schwarte zu entfernen (wie ein Brotmesser); und ein kurzes, kräftiges, **spitzes Messer**, um präzise Schnitte an den winkeligsten Stellen zu machen und den **Jamón Ibérico** vom Knochen zu trennen.

SCHNITT

Schneiden: Verwenden Sie das **Jamón-Messer** und **legen Sie es fest auf das Stück.** Schneiden Sie mit einer **langsamen und harmonischen** Hin- und Herbewegung eine möglichst dünne Scheibe ab, ohne den Schnitt zu forcieren. Ziel ist es, kleine, dünne Scheiben mit einem ausreichenden Fettanteil und Magerkeit zu erhalten. Übrigens, machen Sie sich keine Sorgen, wenn es eine Stufe oder Kurve gibt, es ist ratsam, diese auszugleichen, bevor Sie tiefer gehen, **um das Beste aus dem Jamón Ibérico herauszuholen.**



1 Entferne die **äußere Schicht** des Jamones Ibéricos.



2 Beginne mit einem Schnitt unter dem **Eisbein** und schneide bis zum **Hüftknochen**.



3 Beginne damit, an der Spitze der **Keule** zu schneiden. Das Messer wird immer in einem langsamen und gleichmäßigen Zickzack geführt.



4 Von der **Hachse** bis zum **Hüftknochen**. **Profiliere** mit der **Messerspitze** den Knochen. Schneide in **gerader Linie** und **über die gesamte Breite** des Stücks **3 bis 4 cm dicke** Scheiben.



5 **Profiliere** mit der **Messerspitze** den Knochen.



6 Drehe den Jamón Ibérico um und wiederhole den Prozess auf der **Knöchelseite**.

RATSchLÄGE

Optimaler Verzehr: Es wird empfohlen, das Aroma vor dem Verzehr **bei einer höheren Temperatur als der des Kellers** zu entfalten. **Es ist nicht ratsam, die Schale, auf die die Scheiben gelegt werden sollen, zu erhitzen.**

Der **Jamón Ibérico** sollte bei einer **Temperatur von 24 °C serviert und verzehrt werden**, um sein Aroma zu bewahren und sicherzustellen, dass die **Textur und der Geschmack des Produkts für den Verzehr** optimal sind.

Lagerung des Jamones Ibéricos: Er sollte an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahrt werden, ohne direkte Sonneneinstrahlung. Um alle Eigenschaften zu erhalten, lassen Sie die äußere Schicht des Teils, der nicht geschneitten werden soll, ungeräumt. Zum Schluss decken Sie es einfach mit einem Baumwolltuch ab, um es vor Licht und Feuchtigkeit zu schützen.

KONSUMRATSCHLÄGE: ANRICHTUNG

Ein guter Teller mit Jamón Ibérico ist immer präsent. Man braucht nur einen Teller auf den Tisch zu stellen, und schon kann niemand mehr widerstehen. Um einen guten Teller iberischen Schinkens in seiner ganzen Pracht genießen zu können, ist die Anrichtung von grundlegender Bedeutung; wir müssen auf den Schnitt, die Temperatur und das Bild achten.



Die Dicke und Breite der Scheiben sind entscheidend, sie müssen gleichmäßig und dünn sein, damit sie auf der Zunge zergehen. Wenn die Scheibe die gesamte Breite der Fläche abdeckt, hat die Scheibe Jamón zwei Geschmacksrichtungen. Er muss in dünne Scheiben geschnitten werden, 2-3 mm dick. Diese Art des Aufschneidens erleichtert die Entfaltung der charakteristischen Aromen des Jamones Ibéricos.

Der Jamón Ibérico sollte immer im Mittelpunkt stehen, daher empfiehlt es sich, schlichte weiße Teller zu verwenden, die nicht ablenken.

Der ideale Zeitpunkt zum Schneiden ist bei einer Temperatur zwischen 20°C und 24°C, da das Aroma dann intensiver ist.

ischen Sie zum Schluss alle Reste von der Schale ab, damit die Präsentation perfekt ist.

In der Verkostungsphase werden die Rezeptoren der Sinne Sehen, Tasten, Schmecken und Riechen nacheinander stimuliert. Wenn es uns gelingt, alle unsere Sinne langsam und auf angenehme Weise zu durchdringen, ist uns der Genuss sicher.

BLÍSTER TIPS: GESCHNITTEN

Die Branche hat in den letzten Jahren seine Verpackungsformate erweitert, um sich an die neuen Bedürfnisse der heutigen Verbraucher anzupassen, wobei Blister- oder Einzelverpackungen für Jamón Ibérico eine der vielseitigsten Optionen darstellen.

Sie sind die ideale Möglichkeit, den Geschmack und das Aroma dieses Juwels der mediterranen Gastronomie überall und jederzeit zu genießen. Um das Beste aus dem Jamón Ibérico herauszuholen, ist es wichtig, diese einfachen Tipps zu befolgen:

Um den in Scheiben geschnittenen und vakuumverpackten Jamón Ibérico haltbar zu machen, sollte er im Kühlschrank bei einer Temperatur zwischen 5°C und 2°C aufbewahrt werden. Es wird nicht empfohlen, ihn einzufrieren, da er seine Eigenschaften verlieren kann.

Die ideale Verzehrttemperatur liegt bei 24°C. Wenn er im Kühlschrank aufbewahrt wurde, empfiehlt es sich, ihn mindestens zwei Stunden vor dem Servieren herauszunehmen. Es ist ratsam, ihn einige Augenblicke in lauwarmem Wasser einzuweichen und die Blisterpackung 30 Minuten vor dem Servieren zu öffnen.

Um zu erkennen, ob der Jamón Ibérico die richtige Temperatur für den Verzehr hat, muss das Fett einen transparenten Ton haben.

KONSERVIERUNGS-RATSCHLÄGE



Temperatur zwischen 2°C und 5°C.



Tauchen Sie ihn für einige Augenblicke in lauwarmes Wasser.



Öffnen Sie die Blisterpackung 30 Minuten vor dem Servieren.



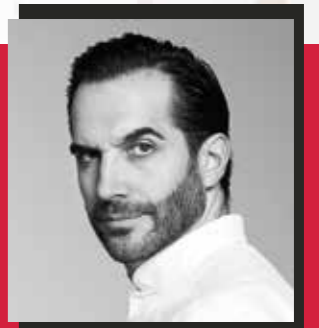
Ideale Temperatur für den Verzehr: 24°C.

INTEGRATION DES JAMONES IBÉRICOS IN DER GASTRONOMIE

Der Jamón Ibérico ist nicht nur ein unverwechselbares Symbol der mediterranen Ernährung, sondern auch ein unverzichtbarer Bestandteil der Avantgarde-Küche in aller Welt. Ein Produkt dieses Kalibers bietet dank seiner Vielseitigkeit eine breite Palette kulinarischer Möglichkeiten, wie die Zubereitungen der einflussreichen Botschafterküche der "Jamones Ibéricos" zeigen. Kampagne "Ambassadors World Project".

MARIO SANDOVAL

„Es ist ein perfekter Happen mit einer mystischen Seite, mit verschiedenen Nuancen, die verschiedene Geschmacksrichtungen mit sich bringen. Es ist das spanische Produkt! Für einige der speziellsten Gerichte auf unserer Speisekarte verwenden wir Jamón Ibérico und manchmal sogar einen Teil davon, um den Geschmack der Gerichte zu verstärken, wie im Fall unseres Gemüsegerichts, bei dem wir eine Bordolese verwenden, die wir durch das weiße und wohltuende Fett des Jamones wie Butter extrahieren und so einen exquisiten Geschmack erzielen.“



CHRISTIAN STURM-WILLMS

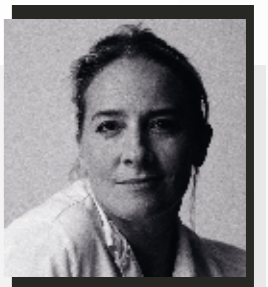
„Für mich steht die Qualität der Produkte an erster Stelle, und es macht Spaß, mit Jamón Ibérico zu arbeiten, weil ich mich auf die Qualität des Produkts verlassen kann. Ein Juwel der spanischen Gastronomie, das ich in meiner Küche auf vielfältige Weise verwenden kann und das jedem Gericht eine besondere Note verleiht.“

AMANDINE CHAIGNOT

„Für mich ist der Jamón Ibérico der beste aller Jamones. Es ist eine Erinnerung an großartige Mahlzeiten und Zusammenkünfte mit Freunden. Es ist auch ein Anhaltspunkt, wenn Sie um die Welt reisen, ich bin sicher, das er nie enttäuscht.“

In meiner Küche verwende ich ihn pur, mit einem Glas Wein als Aperitif oder als "Würze"...

Es ist ein so lang anhaltendes und starkes Produkt, dass es eine kleine Zugabe sein kann, um ein Rezept zu beenden. Ein paar Späne auf Eiern mit Mayonnaise, in einem Salat, und alles ist anders.“



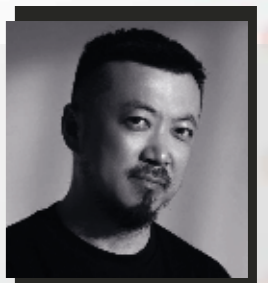
CARLOS GAYTÁN

„Jamón Ibérico ist aufgrund seiner Kultur, Geschichte und Herstellung ein hoch angesehenes Produkt. Ich bin beeindruckt von der Liebe und der Leidenschaft, die die spanische Kultur für ihn aufbringt.“

Es ist ein Produkt von höchster Qualität mit einem so besonderen Herstellungsverfahren, dass ich beeindruckt bin von der außergewöhnlichen Art und Weise, wie es ein ganzes Land repräsentiert. Ich freue mich, Teil dieses Projekts zu sein, und es ist mir eine Ehre, es für meine Vorbereitungen zu nutzen. Ich kann ihn mit geröstetem Brot und Safran-Aioli in meine Küche integrieren, aber sein Geschmack ist so rein und exquisit, dass er keine komplexen Zubereitungen erfordert.“

IRVEN NI

Der Jamón Ibérico ist ein wahres gastronomisches Highlight und verdient es, auf der ganzen Welt geschätzt zu werden. Seine außergewöhnliche Qualität und sein unverwechselbarer Geschmack machen ihn zu einer faszinierenden Zutat für jeden Spitzenkoch. Wenn ich ihn verwende, dann um meinen Gerichten eine besondere und unverwechselbare Note zu verleihen, die ich mit keinem anderen Produkt erreichen könnte. Für mich ist er ein wahrer kulinarischer Schatz, der jedes Gericht bereichert und verfeinert. Dank seiner Vielseitigkeit kann ich verschiedene Kombinationen und Geschmacksrichtungen ausprobieren und meinen Gästen ein unvergessliches gastronomisches Erlebnis bieten.



WAS IST ASICI?

Der Internationale Verband des Ibérico-Schweins (ASICI) ist eine gemeinnützige interprofessionelle Organisation der Agrar- und Ernährungswirtschaft, in der folgende Organisationen aus dem Produktionszweig (Viehzüchter) und dem Verarbeitungszweig (Industrielle) gleichberechtigt vertreten sind, die mehr als 95 % der iberischen Schweineproduktion ausmachen.

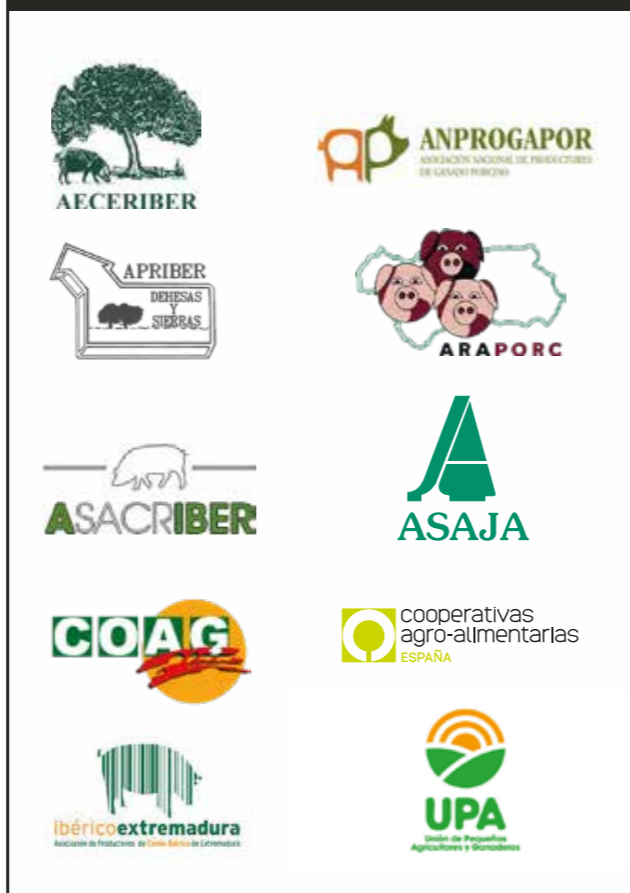
Sie wurde 1992 gegründet und 1999 vom Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung als interprofessionelle Lebensmittel- und Landwirtschaftsorganisation für den Ibérico-Schweinesektor anerkannt. Zu seinen Zielen gehören:

- > Vertretung, Verwaltung, Verteidigung und Organisation des Ibérico-Schweinesektors.
- > Verbesserung der Qualität der Produkte und aller Prozesse in der Lebensmittelkette, die von der Erzeugung bis zum Endverbraucher überwacht werden.
- > Verbesserung der Kenntnisse, der Effizienz und Transparenz der Märkte, Untersuchung der Entwicklung des Auslandsmarktes (Importe/Exporte) und des Verhaltens der Ibérico-Schweinefleischprodukte im Handel sowie der Entwicklung und Tendenz des Verbrauchs.
- > Förderung und Verbreitung von Produkten, die vom Ibérico-Schwein gewonnen werden, wobei generell die Kenntnis und Wertschätzung dieser Produkte durch die Verbraucher gefördert wird.
- > Förderung von Forschungs- und Entwicklungsprogrammen, die Innovationsprozesse ankurbeln.
- > Verteidigung der Nachhaltigkeit, der biologischen Vielfalt und der einheimischen europäischen Rassen.



WER IST TEIL VON ASICI?

PRODUKTIONSBRANCHE



VERARBEITUNGSBRANCHE



GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNGEN



Die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) ist eine differenzierte Qualitätsangabe, die durch Verordnungen der Europäischen Union (VERORDNUNG (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel) geregelt ist und die die Einhaltung von Qualitätsanforderungen garantiert, die über die für die übrigen Erzeugnisse geltenden Anforderungen hinausgehen und deren Qualität oder Eigenschaften auf das geografische Umfeld mit seinen natürlichen und menschlichen Faktoren zurückzuführen sind und deren Erzeugung, Verarbeitung und Zubereitung stets in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgt, von dem sie ihren Namen haben.

Es handelt sich um freiwillige Regelungen, denen sich Landwirte und Verarbeiter anschließen. Produkte, die diese Anforderungen erfüllen, werden in ein EU-Register eingetragen und sind durch geistige Eigentumsrechte geschützt. Um die Unterscheidung zu erleichtern, schreibt die Verordnung vor, dass alle landwirtschaftlichen Erzeugnisse, die unter eine g.U. fallen, mit diesem Logo gekennzeichnet werden müssen.

Innerhalb des Ibérico-Sektors gibt es neben den Jamones Ibéricos mit Qualitätsstandard auch die Jamones Ibéricos, die durch eine der 4 bestehenden geschützten Ursprungsbezeichnungen geschützt sind.



JAMONES IBÉRICOS aus Spanien

DIE BOTSCHAFTER

EUROPAS
IN DER WELT

DIMENSION DES SEKTORS

IBÉRICO-SEKTOR

- > Im Ibérico-Sektor gibt es **17.897 Viehzuchtbetriebe, 76 Schlachthöfe und mehr als 1.038 Industriebetriebe (Verarbeitung und Herstellung)** mit Standorten in 16 autonomen Gemeinschaften und verschiedenen Gebieten Portugals, die im Jahr 2022 14.318.032 Jamones Ibéricos und Paletas produziert haben, fast 120 Millionen seit dem Inkrafttreten des Ibérico-Qualitätsstandards (RD 4/2014).
- > Die wirtschaftliche Dimension des Ibérico-Sektors übersteigt **2.600 Millionen Euro**, was etwa **8 % der gesamten spanischen Fleischindustrie** entspricht, dem viertgrößten Industriezweig des Landes mit einem Umsatz von 31.032 Millionen Euro, 28,4 % des gesamten spanischen Lebensmittelsektors und einem Anteil von 2,57 % am gesamten spanischen BIP und 5,14 % des Umsatzes der gesamten spanischen Industrie. Darüber hinaus hat die Land- und Fleischwirtschaft bedeutende soziale Auswirkungen, insbesondere in ländlichen Gebieten. Wir sprechen hier von 119.000 direkten Arbeitsplätzen und insgesamt mehr als 2 Millionen Arbeitsplätzen (direkte und indirekte).
 - Im Jahr 2022 exportierte der spanische Fleischsektor Produkte im Wert von 9.986 Millionen Euro, das sind 9,6 % mehr, und erzielte eine positive Handelsbilanz von 606 %, was die Bedeutung dieses Sektors für die Wirtschaft und den Fortschritt unseres Landes unterstreicht.
- > Im Jahr **2022** wurden im Rahmen der Ausdehnung der Norm **3.681.563 Tiere geschlachtet**, eine Zahl, die leicht unter dem Durchschnitt der letzten fünf Jahre liegt.
 - In der letzten Montanera-Kampagne (2022/2023), in der die Schweine auf der freien Weide gemästet wurden, wurden insgesamt 597.788 mit Eicheln gefütterte Schweine geschlachtet, was einen Rückgang von 12,4 % gegenüber der Montanera-Kampagne bedeutet.
 - ▶ 62 % entfielen auf das schwarze Siegel (371.387), 100 % Ibérico-Eicheln, und 30 % auf das rote Siegel, wobei 7 % auf 75 % Ibérico-Eicheln (41.854 Tiere) und die restlichen 30 % (184.547 Tiere) auf 50 % Ibérico-Eicheln entfielen.
- > Im Jahr 2022 wurden zum zweiten Mal in Folge mehr als 7 Millionen Jamones Ibéricos mit Siegeln identifiziert, nämlich **7.159.016**. Dies entspricht einem Rückgang von 5 % im letzten Jahr, obwohl die Zahl immer noch 2 % höher ist als die Daten vor der Pandemie. In jedem Fall bedeutet dies **45 % mehr angebrachte Siegel als im Jahr 2014 (4.783.354 angebrachte Siegel)**. Seit der Einführung des Qualitätsstandards im Jahr 2014 wurden 58,53 Millionen Hinterschinken, Jamones Ibéricos, mit Siegeln versehen und praktisch die gleiche Anzahl an Vorderschinken, Paletas Ibéricas.

	BELLOTA 100 % IBÉRICO	BELLOTA IBÉRICO	CEBO IBÉRICO	CEBO	TOTAL
2017	594.868	675.345	1.327.547	3.882.559	6.480.319
2018	653.156	700.030	1.274.980	4.345.637	6.973.803
2019	633.062	615.642	1.318.176	4.369.987	6.936.867
2020	770.183	630.691	1.363.132	4.678.743	7.442.749
2021	836.573	486.650	1.110.301	4.633.133	7.066.657

DATENSCHUTZ DER g. U.

Im Jahr 2022 wurden im Ibérico-Sektor 3.681.563 Ibérico-Schweine geschlachtet, was einem Anstieg von 1,52 % gegenüber dem Vorjahr entspricht und über dem Niveau vor der Pandemie liegt. Insgesamt wurden 7.159.016 Jamones Ibéricos mit Qualitätssiegeln gekennzeichnet. In den vier bestehenden geschützten Herkunftsbezeichnungen wurden im Jahr 2021 (dem letzten Jahr, für das Zahlen veröffentlicht wurden) 129.059 Tiere geschlachtet und 256.174 Jamones Ibéricos produziert.

Die Rückverfolgbarkeit der Hinter- und Vorderschinken, die unter eine der vier g.U. fallen, wird von den jeweiligen Aufsichtsbehörden verwaltet und mit eigenen Siegeln gekennzeichnet, wobei in jedem Fall die gleichen Farben für jede Kategorie in der Qualitätsnorm verwendet werden.

2022 SCHINKEN, DIE MIT EINEM SIEGEL IDENTIFIZIERT WURDEN.	BELLOTA 100 % IBÉRICO	BELLOTA 75 % IBÉRICO	CEBO DE CAMPO 100 % IBÉRICO	CEBO DE CAMPO 75 % IBÉRICO	TOTAL JAMONES
	JAMONES	JAMONES	JAMONES C	JAMONES	
g. U. DEHESA DE EXTREMADURA	39.862	5.274	1.219	6.594	52.949
g. U. GUIJUELO	34.464	39.254	1.525	15.080	90.323
g. U. JABUGO	46.068				46.068
g. U. LOS PEDROCHES	49.813		17.021		66.834
	170.207	44.528	19.765	21.674	256.174

EXPORTDATEN

Die weltweiten Exportdaten für gepökelte Hinter- und Vorderschinken (*) zeigen einen **Anstieg im Wert der Exporte um 123 % in den letzten zehn Jahren** und erreichen nach Angaben von ICEX-ESTACOM 590,4 Millionen Euro und 57.685,41 Tonnen Produkt. Allein in den letzten fünf Jahren sind die Exporte um 23,5 % gestiegen. Im Jahr 2022 stiegen die Exporte um fast 8 %.

Wenn man die von ESTACOM zur Verfügung gestellten Daten vertieft betrachtet und sie nach geografischen Gebieten analysiert, stellt man fest, dass **Europa, Amerika und ASIEN 98 % der Gesamtexporte auf sich vereinen**, wobei der europäische Markt mit 72 % des Wertes der Gesamtexporte das bevorzugte Ziel ist. Hervorzuheben ist das signifikante Wachstum der Exporte von 18 % nach Amerika und mehr als 43 % nach Asien, mit einem Wachstum in China von 30,88 % im letzten Jahr, auf mehr als 29,26 Millionen Euro.

Obwohl der Anteil Europas an den Gesamtexporten um drei Prozentpunkte gesunken ist, ist es nach wie vor unser bevorzugter Markt. Nach den von ICEX veröffentlichten Daten sind Frankreich und Deutschland mit 57,6 % des Werts der Exporte innerhalb der Europäischen Union und 36,9 % der Gesamtexporte führend. Frankreich ist der international führende Markt mit Exporten im Wert von 122 Millionen Euro und einem Anstieg von 10,2 % im Jahr 2022, gefolgt von Deutschland mit mehr als 95 Millionen Euro. Mit einigem Abstand folgen Italien, Portugal, die Niederlande und Belgien, letzteres mit einem deutlichen Zuwachs von 26 % im letzten Jahr. Sie vervollständigen damit die Liste der bevorzugten Länder für spanische Hinter- und Vorderschinken.

Bei den Drittländern stehen die **Vereinigten Staaten mit 37,4 Millionen Euro und +18,33 % im Jahr 2022 an erster Stelle, gefolgt von China (29,2 Millionen Euro und +30,88 % im Jahr 2022) und Mexiko (23,01 Millionen Euro und ein Wachstum von 28,9%)**. Das Produkt gewinnt an Präsenz auf den wichtigsten internationalen Märkten, wobei der Wert der Exporte erheblich zunimmt.