

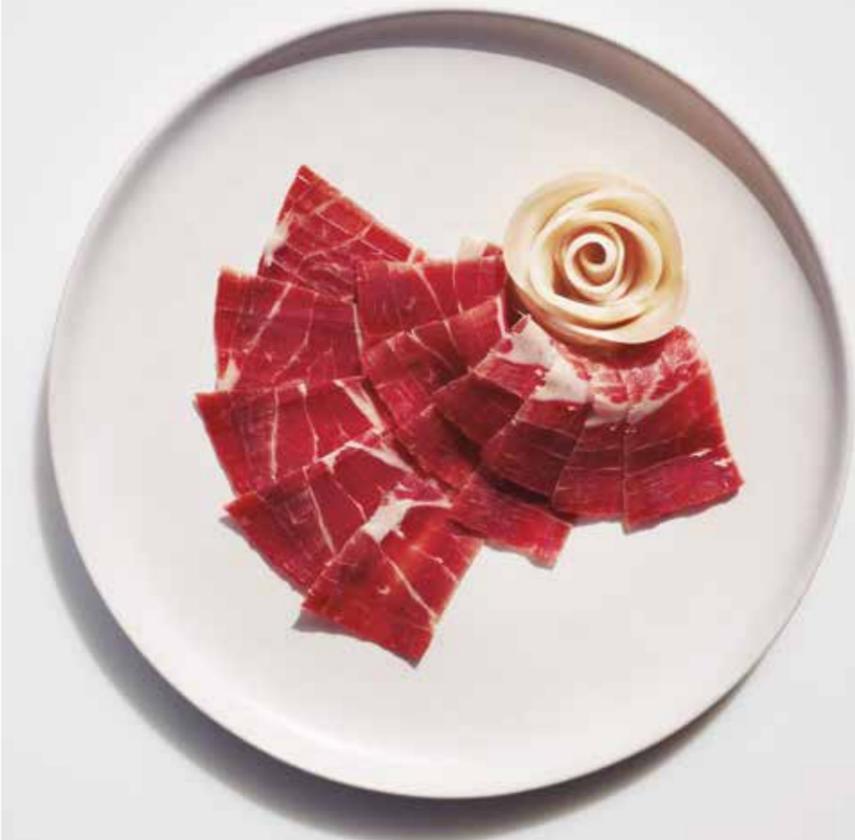


   [jamonesibericos_eu](https://www.instagram.com/jamonesibericos_eu)

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



**JAMONES
IBÉRICOS D'ESPAGNE**
LES AMBASSADEURS
DE L'EUROPE
DANS LE MONDE



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE

[#EUAgripromo](https://www.eur-agri-promo.eu)

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT
DES CAMPAGNES DE PROMOTION
DES TRADITIONS AGRICOLES.

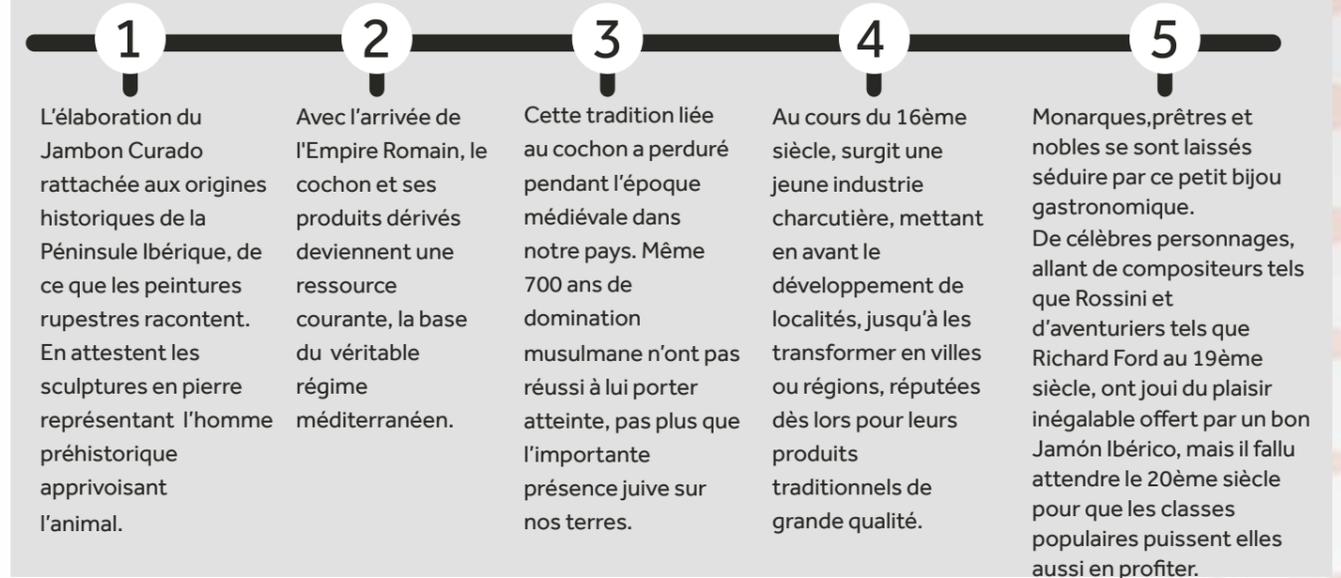


Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.

TABLE DES MATIÈRES

HISTOIRE	3
PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	4
Origine	4
Lien avec le milieu rural	4
Durabilité et biodiversité	4
Modèle de Production Européen (MPE)	4
Race ibérique	4
Alimentation	5
Longues périodes d'élaboration	5
Plaisir et éveil des sens	6
QUALITÉ LIÉE AUX ORIGINES	8
Ibérico Animal Welfare (IBAW)	8
Sécurité alimentaire	8
Traçabilité	9
Système ÍTACA	9
Identification par scellés	11
APP Ibérique	11
Cadre réglementaire	12
Norme de qualité (RD 4/2014)	12
Appellation d'Origine Protégée	12
PROPRIÉTÉS NUTRITIONNELLES ET LIÉES À LA SANTÉ	14
DURABILITÉ ENVIRONNEMENTALE, SOCIALE ET ÉCONOMIQUE	16
Durabilité environnementale	17
Durabilité sociale	18
Durabilité économique	18
RDI	19
Numérisation	19
Big data	19
Emballage intelligent	19
CAMPAGNE : RÉVEILLE TON SENS IBÉRIQUE ! CAMPAGNE PUBLICITAIRE LA PLUS	20
LE JAMÓN IBÉRIICO, UN PRODUIT DÉLICAT	22
Processus d'élaboration et délais	23
Parties du Jamón Ibérico	24
L'art de la découpe	25
Conseils de dégustation	26
INTÉGRATION DU JAMÓN IBÉRIICO À LA GASTRONOMIE	27
QU'EST-CE QUE L'ASICI ?	28
APPELLATIONS D'ORIGINE PROTÉGÉE	29
ENVERGURE DU SECTEUR	30
Secteur Ibérique	30
Informations relatives aux AOP	30
Informations relatives à l'exportation	31

HISTOIRE



De la fin du 19ème à nos jours, l'industrie du jambon n'a cessé de croître. En 1960, une race originaire de la Péninsule Ibérique, la Race Ibérique, commence à gagner en importance. Sollicitée à travers le monde entier grâce à ses critères particulièrement exigeants en matière d'élevage et sa grande qualité, ce jambon se fit connaître sous le nom de « Jamón Ibérico ». C'est à partir de ce moment-là que le Jamón Ibérico a commencé à conquérir le territoire national.

Devenu une icône du monde gastronomique, le Jamón Ibérico a aujourd'hui dépassé les frontières de la gastronomie, et s'est transformé en un véritable emblème culturel, symbole de l'Espagne et de la cuisine méditerranéenne. Une Référence, qui ouvre les portes à de nombreux autres produits de tradition, et qui titille notre intérêt pour notre façon de vivre, nos habitudes et nos coutumes, ainsi que notre désir de découvrir une culture gastronomique digne de représenter un « intérêt culturel ».

COMMENT CE CONCEPT EST-IL NÉ ?

L'élaboration du **Jamón Ibérico**, telle que nous la connaissons actuellement, est le fruit de nombreuses tentatives empiriques de conservation de la viande, et du talent unique à pouvoir, synchroniser les caractéristiques exclusives d'une **race autochtone** (le cochon ibérique) **au côté rustique mais approprié** de son environnement (Péninsule Ibérique), le tout en tirant avantage des innombrables ressources disponibles naturellement dans les prairies de sa région d'origine en automne(châtaignes, plantes aromatiques, etc.) et en prenant soin de veiller aux premières phases d'élaboration (salage hivernal), phases déterminantes pour la conservation et au cours desquelles des températures basses sont indispensables.



Par la suite, les différents cycles climatiques qui se **succèdent dans l'environnement** où est produit le Jamón Ibérico ont fait le reste : subtile augmentation de la température au printemps, étés secs et chauds dans les **salles de séchage, et longue durée de maturation** à l'abri des variations thermiques dans les caves, favorisant l'ensemble de ces caractéristiques organoleptiques uniques du produit.

« Son **arôme intense et persistant** se dégage, fruit des phases finales de maturation, ponctué de notes **parfumées rappelant les fruits secs**, le bois, le bon goût du chaud; ainsi que son **apparente couleur rouge intense, aux allures généreusement persillées**, et sa texture épaisse qui permet une découpe parfaite en tranches très fines », Jesús Ventanas Barroso (Descargamaría, Cáceres, 1956), l'auteur du livre *El Jamón Ibérico: de la Dehesa al Paladar*, considéré comme « la bible » du Jamón Ibérico.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

ORIGINE

Produit unique au monde, rattaché à un territoire, la **Péninsule Ibérique**. Né de la culture et de la tradition de tout un peuple, transmis de génération en génération, et en parfaite harmonie avec l'innovation et les nouvelles technologies, en tant que facteurs supplémentaires de valeur ajoutée.

LIEN AVEC LE MILIEU RURAL

Pâturages, champs et fermes sont à la source d'un produit unique, rattaché intimement à son peuple et à son histoire rurale. Pour ceux pour qui le Jamón Ibérico est une façon d'appréhender la vie, une passion. Ainsi, le secteur du Jamón Ibérico est devenu l'un des **antidotes au Défi Démographique**, grâce à son rôle de **moteur économique et de colonne vertébrale de l'Europe rurale : il dynamise l'emploi et assure son avenir**, dynamise l'économie des villes et contribue à protéger les habitants évoluant dans un environnement à risque de dépeuplement, dans le respect d'un engagement clair de Cohésion Territoriale.

DURABILITÉ ET BIODIVERSITÉ

Le Jamón Ibérico détient les secrets de la biodiversité et de la durabilité des territoires ruraux. Il contribue à la **perpétuation d'un écosystème propre à la Péninsule Ibérique et unique au monde, appelé « Dehesa » (prairie typique de cette région)**. Créé par l'action de l'Homme au fil des générations, cela suppose un excellent équilibre entre le respect du milieu ambiant et l'approvisionnement durable en ressources naturelles; symbiose parfaite ayant généré un modèle unique d'écosystème durable.

Trois millions et demi d'hectares répartis dans tout le Sud-Ouest de la Péninsule Ibérique où paissent les cochons ibériques, qui donneront naissance au fameux Jamón Ibérico élevé à la châtaigne.



La région de la Dehesa s'est transformée en un modèle d'économie verte et circulaire. Elle génère de la vie dans des régions exposées au risque de dépeuplement, apporte de la biodiversité et contribue à réduire l'empreinte carbone, en tant que source d'absorption du CO2. La gestion de l'élevage qui y est pratiquée renforce la régénération des terres, contribue à l'atténuation du changement climatique et aide à la prévention des incendies. Et comme si cela ne suffisait pas, elle permet de fabriquer des produits de qualité maximale. Existe-t-il plus écologique ?

Écosystème durable le plus ancien, les prairies « Dehesa » prouvaient déjà leur caractère durable, dans leur grande globalité, même quand personne ne parlait d'elles.

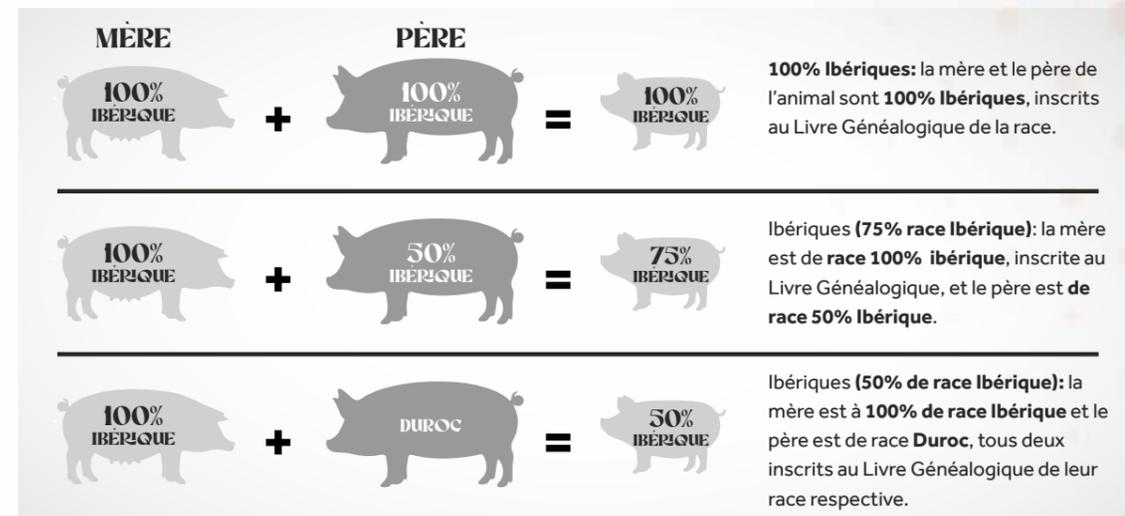
MODÈLE DE PRODUCTION EUROPÉEN (MPE)

La stratégie de la « Ferme à la Table » (Farm to Fork), comprise dans le Pacte Vert de l'Europe, a pour mission de renforcer une série de Directives relatives à la sécurité alimentaire, au bien-être animal, à la traçabilité et à la durabilité environnementales, telles qu'elles apparaissent dans le **Modèle Européen de Production**, le modèle le plus exigeant au monde et dont le secteur du Jamón Ibérico se fait le porte-drapeau.

RACE IBÉRIQUE

Originaire de la **Péninsule Ibérique**, la race ibérique est l'acteur majeur d'un style de vie tourné vers les **Jamones Ibéricos**. Sa grande qualité transparaît dans sa **couleur rouge intense**, caractérisée par son **aspect caractéristique**, qui lui confère une saveur, une texture et un arôme incomparables.

Être capable de reconnaître un **cochon ibérique** à la simple vue de sa viande est un critère primordial pour connaître les **différentes catégories de Jamón Ibéricos** disponibles sur le marché. Selon le type génétique, on trouve différents animaux :



ALIMENTATION

Une race unique comme celle du cochon ibérique ne peut être nourrie qu'avec les meilleures ressources naturelles. Et pour obtenir un résultat si goûtu, le régime administré aux cochons ibériques doit être surveillé de près. Résultat ? **Un goût unique, fait de mille saveurs !**

Le type d'alimentation que reçoit l'animal est, au même titre que la race, l'un des principaux critères utilisés pour classifier les Jamones Ibéricos :



LONGUES PÉRIODES D'ÉLABORATION

Une race prend plusieurs années à se « faire ». Un chêne met des décennies à produire des châtaignes. Une tradition prend plusieurs siècles à se transmettre. **Un Jamón Ibérico a besoin de temps...de beaucoup de temps, pour devenir le digne représentant de notre identité.**

Si quelque chose caractérise le processus de fabrication d'un Jamón Ibérico, c'est bien qu'il s'agit d'un **PROCESSUS NATUREL BASÉ SUR DE LONGUES DURÉES DE PRÉPARATION ET DE MATURATION**. La norme de qualité (RD 4/2014) qui régit la production de Jamones Ibéricos fait état d'un minimum de 20 mois d'affinage, mais dans la réalité, cette période s'étale normalement sur de nombreuses années. 4, 5, 6, 7... ANS peuvent passer avant que l'on puisse profiter de l'arôme et de la saveur incomparables du Jamón Ibérico.

PLAISIR ET ÉVEIL DES SENS



VUE

C'est avec la vue que nous apprécions l'apparence extérieure d'un morceau de viande. **Allongée**, stylisée avec une épaisseur très fine : voici les éléments visuels qui différencient les **Jamones Ibéricos des autres jambons**.

C'est également la vue qui nous permet de voir la couche de graisse extérieure qui recouvre le morceau de viande. Si celle-ci possède une teinte légèrement jaunâtre et que votre couteau s'enfonce facilement dedans.

Pour finir, les tranches du Jamón Ibérico présentent une **texture caractéristique et unique**. Texture brillante et fines stries blanches contrastant parfaitement avec le rouge intense de la viande et qui garantissent cet arôme, cette saveur et cette intensité inimitables.



TOUCHER

L' **aspect si caractéristique du Jamón Ibérico** est ce qui lui assure une texture **délicate et agréable**, grâce au gras persillé qui se diffuse dans chaque tranche.

Une **texture très agréable** mais suffisamment épaisse pour permettre la mastication tout en provoquant cette explosion de saveurs si particulière sur votre palais.



ODORAT

Les arômes **sont littéralement décuplés au moment** où vous introduisez la tranche de viande dans votre palais. Si les accords qui s'offrent vous sont **à la fois intenses, équilibrés et délicats**, il ne fait aucun doute que vous dégustez un **Jamón Ibérico**.



GOÛT

Le **goût est un sens étroitement lié à l'odorat**. Notre odorat s'associe à notre goût pour contribuer à cette **explosion de saveurs intense si caractéristique du Jamón Ibérico**. **Des nuances sucrées, salées, acides et amères** forment l'umami, une cinquième saveur subtile, persistante et particulièrement difficile à décrire, qui **stimule notre palais comme aucune autre**.



QUALITÉ LIÉE AUX ORIGINES

IBÉRICO ANIMAL WELFARE (IBAW)

Rares sont les endroits du monde où les animaux bénéficient de grands espaces, de bonnes conditions hygiéniques et de confort. Cette attention portée au bien-être de l'animal est respectée tout au long de la chaîne de production, afin de garantir des produits de qualité optimale.

Afin de ne pas trahir cet engagement et d'en faire une initiative mondiale, le secteur lance le **LABEL IBÉRICO ANIMAL WELFARE (IBAW)**. Certification qui permettra aux consommateurs d'identifier les produits obtenus selon les meilleures pratiques en matière de production animale et en termes de bien-être animal, de santé, de biosécurité, de manipulation et de traçabilité, conformément aux règles établies par l'Organisation Mondiale de la Santé Animale (OMSA) et les réglementations diverses de l'UE.

Une marque de certification qui garantit le respect de normes en faveur du bien-être animal encore plus exigeantes que celles fixées par les réglementations européennes et nationales, et traduisant l'engagement de la filière en matière de qualité et de transparence.



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Nous avons la chance de profiter des normes les **plus élevées en termes de sécurité** alimentaire, grâce à un **ensemble de standards exigeants**, un contrôle rigoureux et un système de traçabilité qui assure et garantit que chaque **Jamón Ibérico** parvenant au consommateur soit de la meilleure qualité possible.



TRAÇABILITÉ

À l'instar de la stratégie européenne « **De la Ferme à la Table** » (Farm to Fork), le processus de production est entièrement tracé, contrôlé et supervisé par les autorités sanitaires, ce qui donne naissance à un produit final de qualité et totalement fiable pour le consommateur.

Nos efforts afin de rendre possible cette traçabilité transparaissent dans le développement, l'implantation et l'amélioration continue du système **ÍTACA (Système d'Identification, de Traçabilité et de Qualité)**.

Système ÍTACA

Dans son engagement envers l'innovation et la numérisation en tant que moteur d'un changement nécessaire pour garantir la fiabilité, la transparence et la confiance au consommateur lors de son achat, le secteur du Jamón Ibérico, en collaboration avec l' **ASICI**, a élaboré le système ÍTACA (Système d'identification, traçabilité et qualité), un système numérique d'intégration contenant la traçabilité complète des productions de Jamón Ibérico, « de la Ferme à la Table », grâce au travail des opérateurs du secteur qui enregistrent quotidiennement dans le système des informations concrètes et spécifiques relatives à leur activité professionnelle.

Le système est devenu qui offre, pratiquement en temps réel, des informations concrètes et fiables sur les indicateurs productifs les plus importants, permettant ainsi aux opérateurs et aux institutions ibériques de prendre de meilleures décisions stratégiques.





IDENTIFICATION PAR LE LABEL

En fonction de la race (race 100 % ibérique, 75 % ou 50 % Ibérique) et de l'alimentation (châtaignes, foin et orge), le système ÍTACA attribue à chaque morceau de viande une mention obligatoire et unique ; un label individuel garantissant l'authenticité du jambon en question.

Le consommateur doit prêter attention au label, qu'il s'agisse d'un label Garantie Qualité Ibérique (avec le logo ASICI) ou Appellation d'Origine Protégée (avec le logo AOP correspondant), et à sa couleur, s'il souhaite savoir quelle catégorie de Jamón Ibérico il achète. Il n'y a pas de place pour le doute. Un jambon est considéré comme Jamón Ibérico s'il est labellisé, conforme à la Norme de Qualité ou désigné comme AOP (traçabilité gérée par les Conseils Régulateurs et portant un bandeau d'identification portant la mention AOP).

Il existe quatre labels, 4 couleurs (noir, rouge, vert et blanc), ainsi que 4 catégories de Jamones Ibéricos en fonction du type d'alimentation et d'élevage reçu par l'animal :

- **Le Label noir** identifie le **Jamón de bellota 100% Ibérico**. Un label certifiant que la mère et le père du cochon en question sont de race 100% ibérique et inscrits au Livre Généalogique ; et que l'animal, au stade de l'engraissement, a été nourri aux châtaignes et au moyen d'autres ressources naturelles disponibles dans le pâturage.
- **Le label rouge** est celui donné au **Jamón de bellota Ibérico**, provenant de géniteurs ibériques, à hauteur de 50% ou 75%, et qui, lors de leur cycle d'engraissement, ont été nourris aux châtaignes et autres ressources naturelles disponibles dans le pâturage.
- **Le label vert** est celui donné au **Jamón de cebo de campo Ibérico**, pouvant résulter de l'accouplement de deux porcs de race 100% Ibérique, ou d'un mélange entre une race Ibérique à 75% et une autre à 50%, nourri lors de son cycle d'engraissement avec des céréales, des légumineuses, et des herbes disponibles dans le pâturage.
- **Le label blanc** correspond au **Jamón de cebo Ibérico**, pouvant résulter de l'accouplement de deux porcs de race 100% Ibérique, ou d'un mélange entre une race Ibérique à 75% et une autre à 50%, nourri lors de son cycle d'engraissement en enclos avec des céréales et des légumineuses.



APP IBÉRICO *



* L'application Ibérique n'est pas valable pour les Jamones Ibéricos associés à une Appellations d'Origine, dans la mesure où la traçabilité et l'identification de leur viande sont gérées par les Autorités Réglementaires correspondantes.

À partir de l'identification de chacun des morceaux via l'apposition d'un label de qualité, et sur la base des informations enregistrées dans ÍTACA, l'APPLICATION IBÉRICO permet aux consommateurs de consulter la traçabilité de la viande et de vérifier que celles-ci sont conformes à la réglementation en vigueur, grâce à la lecture du code-barres individuel qui apparaît sur chaque label.

Il suffit de se reporter au code barre présent sur le label pour accéder aux informations de traçabilité de chaque morceau de viande et ainsi découvrir, grâce à des icônes interactives, le type de produit, la nourriture donnée à l'animal et la manière dont celui-ci a été élevé, son pourcentage de race Ibérique, son « millésime » (mois et année de début de production), ainsi que sa Communauté Autonome d'origine. L'application gratuite, intuitive et interactive, est disponible sur Google Play (Android) et sur l'APP Store (Apple).

ÍTACA, le système d'identification avec Label, et l'APPLI IBÉRICO marquent un avant et un après, et positionnent le Jamón Ibérico comme un jambon de référence en termes de qualité, de transparence et de confiance.

NORME DE QUALITÉ (AR 4/2014)

Le **Décret Royal 4/2014**, du 10 janvier, approuve la **filiale Qualité pour la viande, le jambon, l'épaule et la patte ibériques**, qui établit les exigences de qualité auxquelles les produits ibériques doivent répondre, améliore et renforce la traçabilité ou établit des exigences plus strictes concernant l'étiquetage de ces produits, afin d'améliorer les informations accessibles aux consommateurs et mettre en avant les caractéristiques propres au produit.

Ladite norme, incluant la **Référence de l'Arrêté Royal en vigueur pour tous les produits portant la mention Ibérique**, contient des clauses relatives à la dénomination commerciale et à l'étiquetage des produits ibériques, la filière d'obtention de la matière première ayant servi à la fabrication de ces produits, l'identification de ces produits par des labels, leur traçabilité, leur élaboration (durées minimales), ainsi que les contrôles, les vérifications et les certifications mis en place/obtenues par le biais des Autorités compétentes, des organismes indépendants accrédités par l'ENAC ou, le cas échéant, par les Conseils Régulateurs régissant les AOP.

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

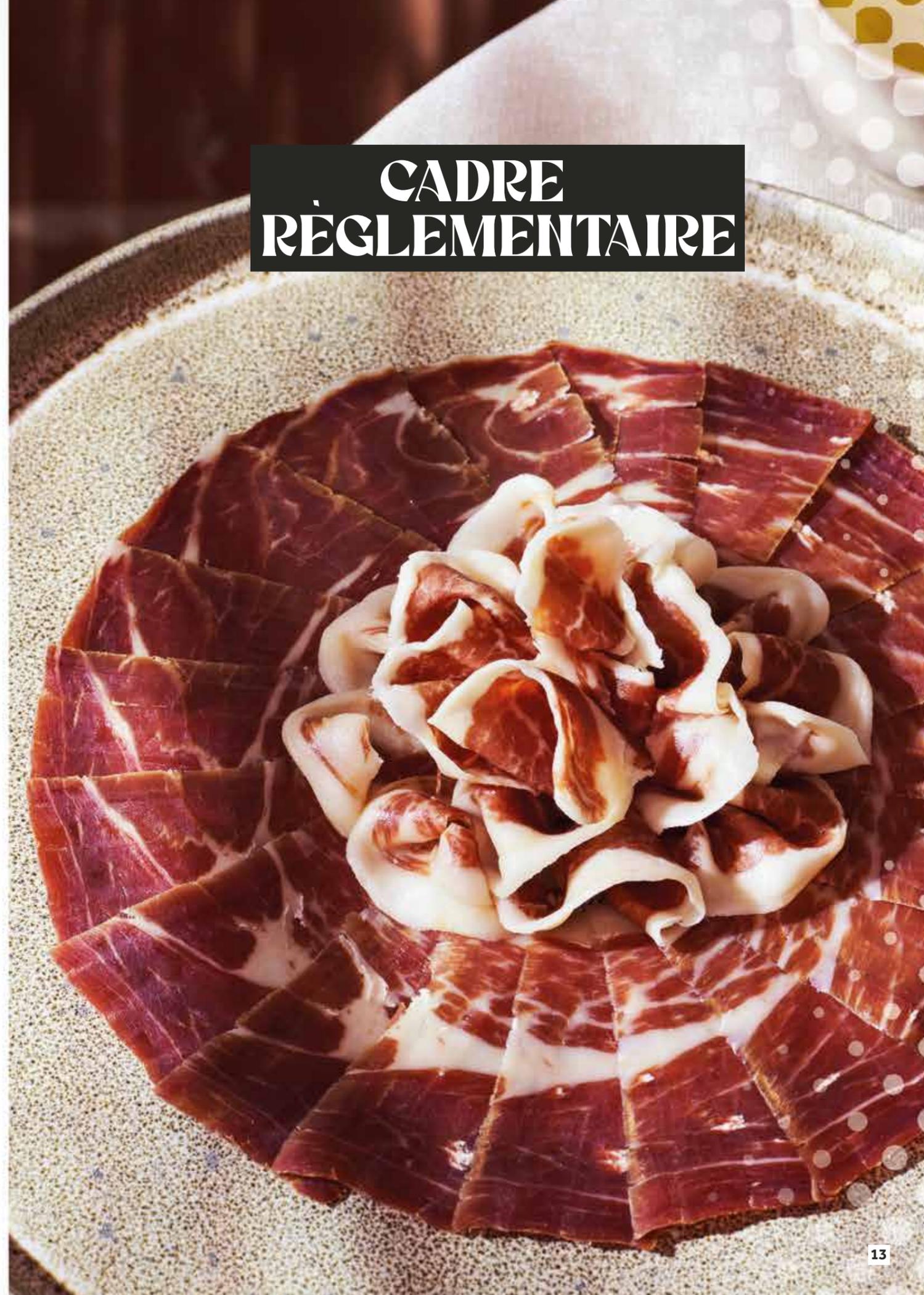
Dans le secteur du **Jamón Ibérico**, en plus de la **Norme Qualité Jamones Ibéricos**, nous retrouvons des **Jamones Ibéricos couverts par l'une des 4 Appellations d'Origine Protégées (AOP) existantes**.

Réglementé par la Directive établie par l'Union européenne (RÈGLEMENT (UE) N° 1151/ 2012, les dispositions réglementées sont les suivantes :

- Doit comporter un nom de zone géographique.
- Doit être fabriqué dans cette même région.
- La qualité dépend exclusivement du lien avec la zone géographique et les ressources naturelles et humaines qui y sont relatives.
- La production, la transformation et l'élaboration sont systématiquement réalisées dans la zone géographique indiquée sur le produit.
- L'étiquetage des produits concernés comprendra le label Appellations d'Origine Protégées de l'UE.
- Le nom géographique est protégé en tant que Droit de Propriété Intellectuelle au sein de l'Union Européenne et des Pays Tiers ayant souscrits aux Accords établis avec l'U.E.
- L'AOP est gérée par un Groupement, présent sous la forme d'un Conseil Régulateur, chargé de réguler et d'homogénéiser les performances des opérateurs rattachés à une Appellation d'Origine, ainsi que de la traçabilité et l'identification correctes des produits protégés.
- Le respect des clauses établies par le Cahier Des Charges de chaque AOP est vérifié par les autorités compétentes et fait l'objet d'un contrôle officiel.



CADRE RÉGLEMENTAIRE



1.

Teneur élevée en protéines et **vitamines (B1 et B12)** sur l'ensemble des produits ibériques analysés, **viandes** et châtaignes, orge, ou **faible** teneur en **sodium** des viandes, **châtaignes et de l'orge ibériques**, sont quelques-unes des informations nutritionnelles collectées par la dernière étude menée par le **Service d'analyse et d'innovation dans les aliments d'origine animale, de l'Université d'Estrémadure**.

L'étude a analysé plus de 160 échantillons de produits ibériques apportés par différents intervenants nationaux représentatifs du secteur. Des viandes ibériques (longe, faux-filet, Presa et Pluma Ibériques) aux produits salés (Jamón Ibérico, épaule de Jamón Ibérico et longe de Jamón Ibérico), tous nourris à la châtaigne et à l'orge.



PROPRIÉTÉS NUTRITIONNELLES

Les principaux indicateurs internationaux indiquent que les habitudes alimentaires du Régime méditerranéen, reconnu comme **Patrimoine Immatériel de l'Humanité en 2010** **constituent une référence en termes d'alimentation** variée et équilibrée, de par sa grande adaptabilité.

Icône du **Régime Méditerranéen** et **fierté de notre culture**, les **Jamones Ibéricos** se distinguent comme étant l'une des références du patrimoine gastronomique européen, mais aussi par leurs valeurs nutritionnelles.

2.

L'étude révèle les principales caractéristiques nutritionnelles des **Jamones Ibéricos, nourris à l'orge et aux châtaignes** :

- La valeur biologique élevée des **protéines présentes**.
- Les acides aminés essentiels qu'ils contiennent.
- La présence de minéraux tels que le **fer, le potassium, le phosphore, le sélénium et le zinc**.
- Les vitamines du **groupe B (B1, B2, B3, B6 et B12)**.
- De plus, du point de vue de la teneur en matières grasses, considérons l' **effet positif** de la teneur élevée en **acides gras monoinsaturés (acide oléique)** et en **acides gras polyinsaturés à longue chaîne (oméga -3)** présents dans les **Jamones Ibéricos**.



RESPONSABILITÉ

SOCIÉTALE ET

ENVIRONNEMENTALE

Le secteur ibérique a adhéré au Green Deal Européen (Pacte Vert) et s'est engagé (objectif impact climatique neutre d'ici 2050) dans la transition vers un système alimentaire plus durable. De même, il s'aligne aux Objectifs de Développement Durable (ODD) fixés par l'ONU. En ce sens, le secteur s'engage à utiliser efficacement les ressources naturelles disponibles, dans le cadre d'une économie propre et circulaire, en réduisant l'impact de son activité et en réduisant son empreinte écologique.

L'engagement du secteur Ibérique pour l'environnement est total; toutefois, il s'engage également à encourager le développement social et économique des zones rurales. Ainsi, depuis des années, le secteur a mis en place diverses initiatives reflétant son engagement envers l'environnement et mettant en exergue son rôle en tant qu'acteur du changement social et économique dans le monde rural.

EMPREINTE CARBONE



Les pâturages comme sources d'absorption de CO₂. Il s'agit d'un écosystème unique généré grâce à l'utilisation durable des ressources naturelles, qui permet de conserver la biodiversité des territoires.

Miser sur l'alimentation naturelle et les cultures locales (céréales). Engagement à substituer les matières premières utilisées pour l'alimentation animale et responsables de déforestation par d'autres aliments, d'origine européenne locale.

Réduction des **gaz à effet de serre**.

- En Espagne, selon les données officielles de L'Inventaire National des Gaz à Effet de Serre, la production animale carnassière ne représente que 7,8% des émissions totales de GES.

Compensation de l'empreinte écologique par le reboisement des forêts, afin de réduire les émissions de gaz à effet de serre via l'absorption du CO₂.

Programmes de réduction de l'empreinte carbone (remplacement des équipements obsolètes par des équipements plus performants, réduction de la consommation électrique, logistique intelligente, climatisation raisonnée des structures, régulation de la température des eaux de nettoyage...)

EMPREINTE HYDRIQUE



Gestion durable de l'eau.

Optimisation de la consommation d'eau. Réduction de la consommation d'eau de 30% au cours des dernières années. Le secteur porcin ne consomme que 0,05 % du volume d'eau total disponible en Espagne.

Construction obligatoire de bassins clôturés et imperméabilisés **afin d'éviter les risques d'infiltration et de contamination des eaux de surface et souterraines.**

ÉNERGIES RENOUVELABLES



Opter pour une **énergie provenant de sources renouvelables.**

Réduction de la consommation énergétique.

GESTION DES DÉCHETS



Mise au rebut et élimination des déchets par des centres autorisés habilités à traiter et recycler les déchets en question en vue d'une utilisation ultérieure, tout en garantissant un impact minimal sur l'environnement.

Programmes de gestion résiduelle des emballages usagés. Réduire les emballages plastiques à usage unique.

Emballages plus respectueux de l'environnement.

RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE

- Moteur économique de l'Espagne générateur de Vie dans les environnements les plus défavorisés.
Renouveler et accroître notre engagement en matière de dépeuplement de l'Espagne, dans les régions où se déroule une grande partie de notre activité économique, tant animale qu'industrielle, de sorte qu'elle devienne un moteur socio-économiques et une source d'emplois dans les milieux ruraux les plus en difficultés.
- Colonne vertébrale des zones rurales. Le secteur du Jamón Ibérico est un pilier fondamental en termes de protection et de conservation de l'environnement rural et de modèle de Biodiversité, Patrimoine Naturel et Culturel et, surtout, en tant qu'antidote au Défi Démographique Européen.
- Il génère de la richesse et des emplois, garantit l'avenir et contribue à protéger les habitants évoluant dans un environnement à risque de dépeuplement.
- Opter pour l'égalité des chances, pour atteindre 50% d'embauche féminine dans le secteur.
- Le secteur du Jamón Ibérico génère un flux important d'investissements qui génère à son tour des activités et des emplois dans des secteurs connexes et dans le domaine de la recherche et du développement, implique de nombreux centres technologiques, groupes de recherche, universités, etc., et contribue à l'avancée scientifique et technique de notre pays.
- Engagement des entreprises auprès de fournisseurs locaux ou de proximité (industrie auxiliaire, alimentation animale, services professionnels...).

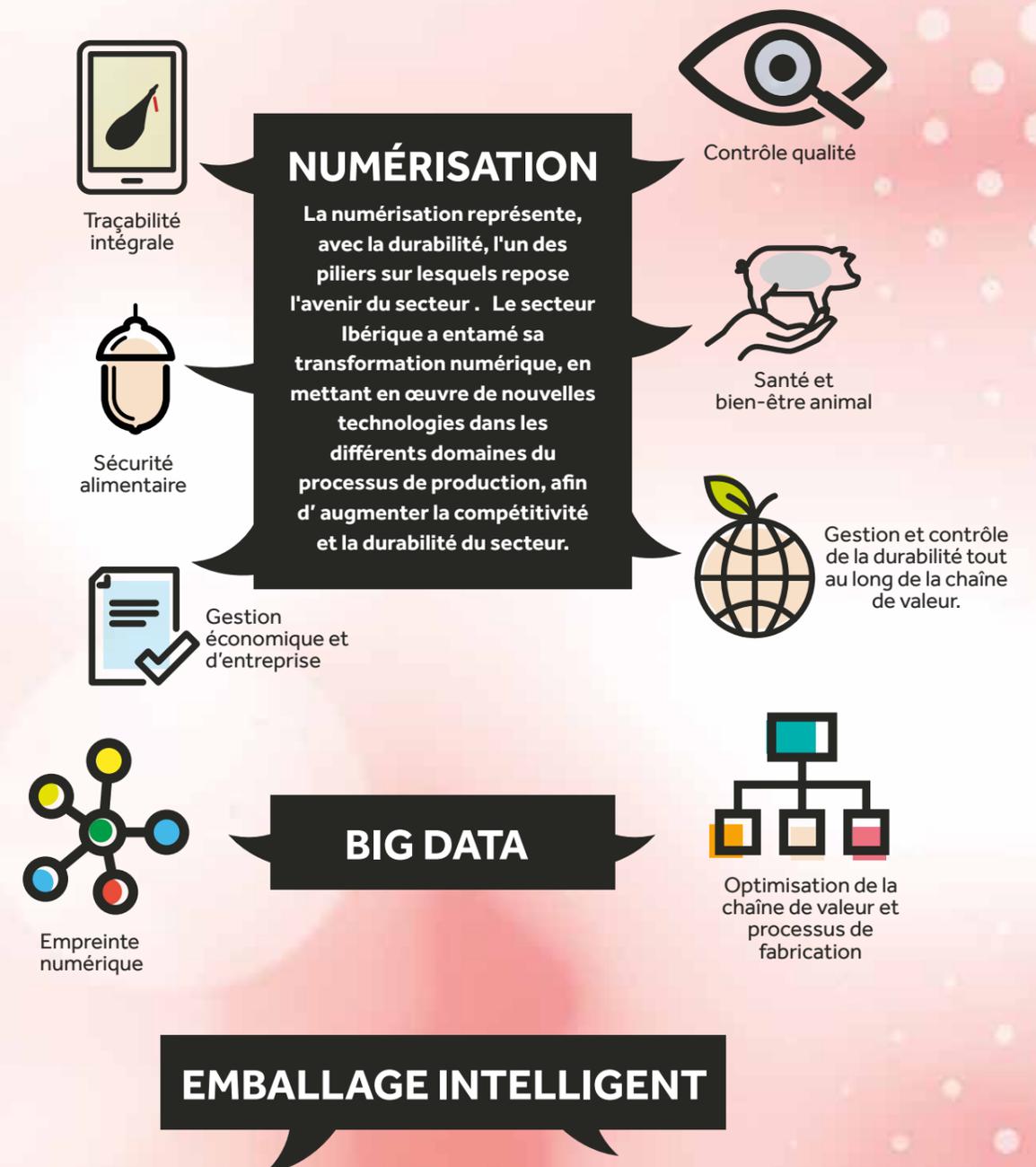
RESPONSABILITÉ CONOMIQUE

Des organisations compétitives, équilibrées et équitables, socialement engagées qui prônent le développement durable, ajoutent de la valeur à leur domaine d'activité et produisent des aliments de qualité : sains, sûrs et fiables.

Performance économique équitable dans la chaîne alimentaire.

RDI

L'INNOVATION COMME MOTEUR



Des emballages intelligents qui garantissent la sécurité alimentaire des produits ibériques et augmentent leur durée de conservation tout en maintenant les meilleurs standards de qualité et en préservant saveurs et propriétés organoleptiques.



Des emballages et des contenants plus durables :

- Mise en pratique des lignes directrices de l'économie circulaire et des plans d'innovation en matière de recyclage.
- Utilisation de matériaux recyclables pour les emballages.
- Allègement des contenants : réduction de poids et refonte permettant de réduire la consommation d'encre.
- Intégration de plastique recyclé aux emballages.

CAMPAGNE

LA PLUS VASTE CAMPAGNE PUBLICITAIRE INTERNATIONALE MENÉE PAR LE SECTEUR IBÉRIQUE DE TOUTE SON HISTOIRE

L'Association interprofessionnelle du porc ibérique (ASICI) lance la campagne publicitaire internationale la plus ambitieuse de toute l'Histoire de la région l'ibérique (« Jamones Ibéricos, Ambassadors World Project », avec le soutien de l' UE et du Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation. Cette campagne a pour but de faire connaître la culture du Jamón Ibérico aux consommateurs mais aussi aux marchés clés, tels que la France, le Mexique et la Chine, en plus de l'Espagne.

« Iberian Hams Ambassadors World Project » est un projet de trois ans, qui assurera la continuité du succès du « Ham Passion Tour » l'interprofessionnelle a fait vivre, au cours des trois dernières années. Dans ce contexte, la nouvelle campagne de formation, d'éducation et d'information sur le Jamón Ibérico vise à consolider à l'international cet emblème culinaire en tant que produit gastronomique unique au monde ainsi qu'à améliorer sa visibilité et son positionnement, sur le marché, en mettant en valeur sa qualité et en mettant l'accent sur ce qui le caractérise, faisant ce ce produit l'un des produits phares de l'UE.

CETTE CAMPAGNE DEVRAIT VOIR AUGMENTER LE QUOTA DE VENTES DE PRODUITS IBÉRIQUES DE PLUS DE :

 **20%** en France

 **15%** en Allemagne

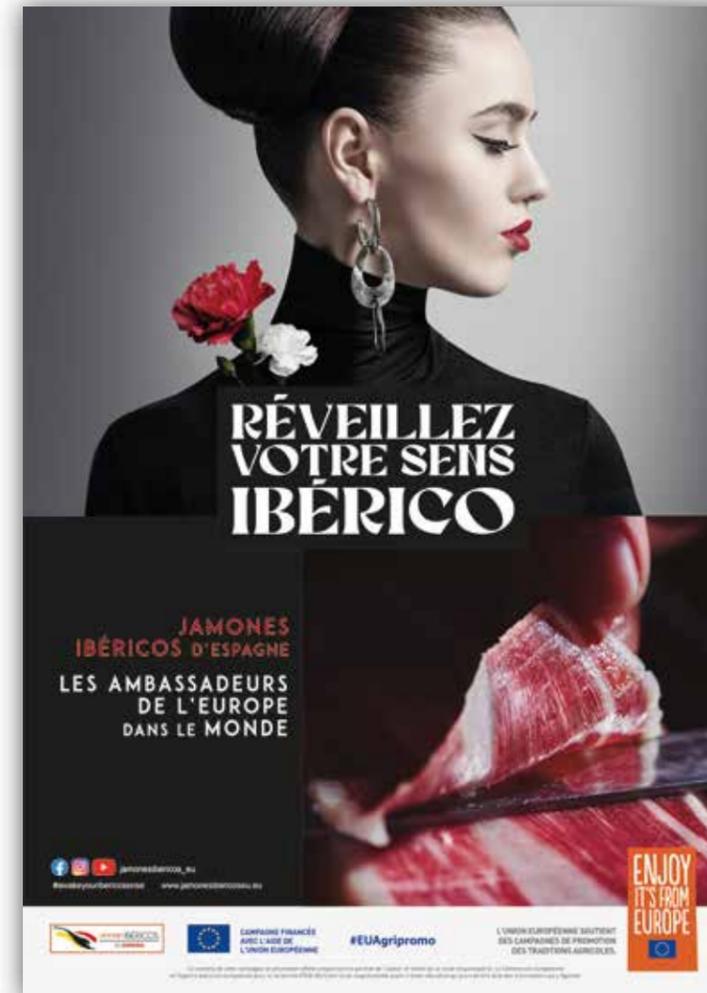
 **10%** en Espagne

 La Chine vise à augmenter ses exportations de plus de **60%** au cours des **trois prochaines années**

 Quant au **Mexique**, marché en pleine expansion, ce dernier vise à augmenter ses ventes de plus de **40%** au cours des trois



Cette initiative historique mettra en vedette le **Chef Mario Sandoval** (2 étoiles au Guide Michelin) en en faisant l'ambassadeur mondial du Jamón Ibérico. Chaque marché sera représenté par un ambassadeur prestigieux natif de sa région, tel que l'Allemand **Christian Sturm-Willms** (une étoile Michelin), la Française **Amandine Chaignot** (Chef du réputé restaurant Pouliche), le Mexicain **Carlos Gaytán** (premier Mexicain à avoir reçu une étoile Michelin) et **Irven Ni**, célèbre chef chinois et ancien chef du restaurant trois étoiles Michelin Le Meurice en France.



LE JAMÓN IBÉRICO, UN PRODUIT GOURMET & GOURMAND



Le Jamón Ibérico nous rend plus heureux, comme le disait l'écrivain galicien, prix Nobel de littérature, **Camilo José Cela** : « C'est une bouchée de Bonheur ». Voici comment l'écrivain décrivait cette émotion si puissante **qu'elle éveille tous les sens dès que l'on goûte une tranche de ce mets délicat**. Plus qu'un produit, il fait partie intégrante de notre Héritage. Fleuron de notre gastronomie, il est très étroitement lié à nos rites et à nos traditions culturelles.

Si nous ajoutons à cela les propriétés organoleptiques du produit, sa texture fine et son onctuosité - sans oublier cette saveur et cet arôme si particuliers et si distinctifs, spécifiquement travaillés au cours du processus de fabrication, nous ne pouvons que tomber d'accord et dire que nous nous trouvons **devant l'une des petites merveilles de ce monde**.



PROCESSUS D'ÉLABORATION ET PÉRIODES DE MATURATION

Le **Jamón Ibérico** est très proche du rituel, en termes de coutumes et de philosophie de vie. Il s'agit en effet d'une tradition culturelle. Ce jambon est exclusivement produit dans la péninsule ibérique, au sein des meilleurs pâturages, champs et fermes, où les porcs ibériques grandissent et sont nourris dans le plus grand respect, et ce depuis des centaines d'années.

Le processus de fabrication du **Jamón Ibérico** a évolué au fil du temps, mais n'a rien perdu de son **essence artisanale et naturelle**. Derrière chaque assiette de **Jamón Ibérico** se cache une longue série d'efforts, ayant permis d'obtenir cette saveur incomparable faisant de ce produit un cadeau universel.

Mais...Connaissez-vous le processus traditionnel et naturel de fabrication du Jamón Ibérico ? Saviez-vous que le processus de fabrication du Jamón Ibérico pouvait prendre jusqu'à 4, 5, 6...voire 7 ans ?



PROFILAGE

Entamons le processus de fabrication par le **profilage du Jamón Ibérico**. Au moyen d'un couteau, on élimine l'excès de gras et donne au morceau de viande cette forme si caractéristique favorisant sa maturation.

SALAIISON

Une fois découpé, le morceau de viande est **recouvert de sel humide à raison d' environ un kilo par jour**. Le sel est utilisé pour faciliter la déshydratation de la viande et favoriser sa conservation naturelle.

LAVAGE

Après la pause nécessaire - déterminée en fonction du poids - **le jambon est découvert puis passé à l'eau tiède, afin d'en éliminer les résidus de sel**.

REPOS De 1 à 3 mois

Le Jamón Ibérico entame alors un voyage à travers différentes étapes, au cours desquelles auront lieu une **augmentation progressive de la température et une diminution du taux d'humidité, dans le but de répartir uniformément le sel**.

CURAGE-MARURATION De 2 à 3 mois

Le **Jamón Ibérico repose dans des salles de séchage naturelles**, où l'humidité et la température sont contrôlées par l'ouverture et la fermeture des fenêtres, en fonction des conditions météorologiques de l'environnement. Toutefois, **il peut également être mis à maturer dans des caves**. Des endroits frais sans lumière, où la viande mûrit lentement et sous haute surveillance. C'est lors de cette étape que le morceau de viande transpire. Cela correspond à la diffusion du goût persillé apporté par le gras à l'ensemble de la viande, afin de **lui conférer toute sa saveur et cet arôme unique**. C'est au cours de cette étape d'affinage que le Jamón Ibérico acquiert son odeur, sa texture et sa couleur si caractéristiques.

SAUMURAGE DU JAMBON

Le maître-charcutier vérifie au toucher que la viande a bien mûri avant de la sortir de son séchoir. **Par la suite, il insérera la traditionnelle lame dans la viande, afin de s'assurer qu'elle est prête à être commercialisée**.

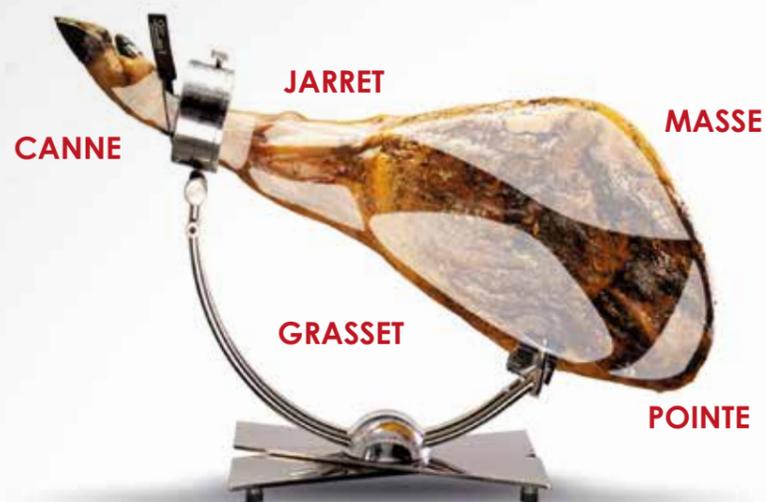
MOMENT DE PLAISIR

Quatre, cinq, six, sept...années peuvent passer avant de pouvoir profiter d'une délicieuse assiette de Jamón Ibérico.



MORCEAUX DU JAMÓN IBÉRICO

Le Jamón Ibérico se compose de cinq morceaux bien distincts, chacun d'eux possédant des caractéristiques propres en termes de saveurs et de textures.



CANNE

Il s'agit de la partie la plus étroite et la plus proche du sabot. La chair de la canne est plus fibreuse et un peu plus dure que le reste. Une bonne découpe peut faire la différence. La canne est également souvent utilisée pour les bouillons.

JARRET

Réputée pour ses saveurs intenses, cette partie de la viande offre une couleur plus foncée, et se révèle plus fibreuse et plus sèche. Partie très juteuse et très savoureuse, lorsqu'elle est découpée en fines lamelles. Se trouve entre la masse et la canne.

MASSE

C'est ici qu'est concentrée la plus grande quantité de viande. Cette partie est particulièrement tendre et juteuse. Le marbrage des parties grasses est plus visible dans cette zone. C'est la partie du Jamón Ibérico la plus charnue et caractérisée par ses propriétés sensorielles uniques, qui en font l'une des plus appétissantes. C'est également la partie la plus adaptée pour s'entraîner à la découpe du jambon.

GRASSET

Il s'agit de la partie la plus sèche et la plus maigre du jambon. C'est ici que se poursuit la coupe, une fois la masse consommée. La « contremasse » se caractérise par une viande plus assaisonnée et au parfum plus intense.

POINTE

Il s'agit de la partie la plus savoureuse et la plus juteuse.

L'ART DE LA DÉCOUPE

Après des années de soins et d'attention, il est temps de procéder à la découpe du Jambon, afin de pouvoir en profiter pleinement. Pour obtenir la tranche parfaite, les vrais amateurs de Jamón Ibérico ne découpent pas. Ils « sculptent ». Si l'épaisseur et la taille des tranches sont homogènes et fines, la présentation peut s'apparenter à une œuvre d'art. Nous savons donc que le Jamón Ibérico est découpé avec passion.

La découpe du Jamón Ibérico est un Art, qui s'affine avec le temps et qui requière de la patience.

Pour profiter de ce rituel et du résultat le plus exquis, il est indispensable pour vous de disposer des éléments suivants :

USTENSILES DE CUISINE NÉCESSAIRES

SUPPORT À JAMBON

Le support à jambon, qui assurera le maintien de la pièce et le confort du trancheur lors de la découpe. Le support à jambon doit être placé à hauteur des mains sur une surface plate et stable.

COUTEAUX

L'idéal est de disposer de trois couteaux différents très tranchants : un couteau à jambon, long et souple, avec lequel extraire les tranches; un couteau denté permettant d'ôter la croûte (type couteau à pain); et un couteau dit « Puntilla », court et solide, pour réaliser des coupes précises dans les parties les plus anguleuses de la viande et séparer le Jamón Ibérico de son os.

DÉCOUPE

La découpe : emparez-vous du couteau à jambon et posez-le fermement sur le morceau de viande. En effectuant un va-et-vient lent et harmonieux, découpez une tranche aussi fine que possible, sans jamais forcer la coupe. L'objectif est de dégager de petites tranches fines, contenant juste assez de gras et de maigre. À ce titre, ne vous inquiétez pas si le jambon est courbe. Il conviendra alors d'égaliser la viande avant de continuer à trancher, pour obtenir une découpe parfaite du Jamón Ibérico.



1

Ôtez la couche externe du jambon.

2

Commencez par une incision sous la canne et faites glisser jusqu'à la pointe.

3

Commencez à découper sur la partie haute de la masse. Le couteau, effectue des zigzags continus, lentement et délicatement.



Du jarret jusqu'à la pointe. En ligne droite et sur toute la largeur du morceau, découpez des tranches de 3 à 4 cm.

5

Tout autour de l'os, procédez à la découpe avec le bout de la lame.

6

Retournez le jambon et répétez l'opération sur la partie appelée grasset.

CONSEILS

Pour une dégustation parfaite : L'arôme sera d'autant plus intense si vous maintenez la viande à une température supérieure à celle de la cave avant consommation. Il est fortement déconseillé de faire chauffer la l'assiette sur laquelle les tranches doivent être disposées.

Le Jamón Ibérico doit être servi et consommé à une température de 24°C pour dévoiler tous ses arômes et révéler toute la saveur et toute la texture du produit.

Conservation du Jamón Ibérico : doit être conservé dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil. Pour conserver toutes ses qualités, ne nettoyez pas la couche externe du morceau que vous prévoyez de ne pas découper. Pour finir, il suffit de recouvrir la viande d'un chiffon en fibres de coton afin de le protéger de la lumière et de l'humidité.

CONSEILS DE DÉGUSTATION : PLACAGE

On a toujours besoin d'une bonne assiette de Jamón Ibérico. Mettez une assiette sur la table. Personne n'y résistera ! Pour cette raison, **pour profiter d'une bonne assiette de Jamón Ibérico et profiter de tout ce qu'elle a à vous offrir, le placage est une étape essentielle. Il convient de respecter la découpe, la température et l'aspect de la viande.**



L'épaisseur et la largeur de la tranche sont déterminantes, elles doivent être homogènes et fines, pour pouvoir fondre en bouche. Si vous parvenez à découper toute la largeur de la partie à découper, vous parviendrez à doubler les arômes de chaque tranche. Le Jamón Ibérico nécessite un tranchage fin, de 2-3 mm d'épaisseur. Ce type de tranchage permet de libérer les arômes caractéristiques du Jamón Ibérico.

Le **Jamón Ibérico doit toujours être le centre de l'attention**; c'est pourquoi il est préférable d'avoir recours à des assiettes simples et blanches, qui ne perturbent pas les invités.

Le moment idéal pour trancher le jambon est atteint lorsque la **température est comprise entre 20°C et 24°C**, étant donné que sous cette condition, l'arôme est plus intense.

À la fin, nettoyez le reste de l'assiette pour que la présentation correspondent exactement à vos attentes.

Durant la phase de dégustation, les cinq sens, la vue, le toucher, le goût et l'odorat, sont stimulés de manière séquentielle. Si nous parvenons à éveiller tous nos sens de manière apaisée et tranquille, le plaisir est assuré.

BLISTER - CONSEILS : TRANCHÉ

Le secteur a diversifié les formats d'emballage au cours des dernières années afin de s'adapter aux nouvelles demandes des consommateurs. C'est ainsi que sont nés les **blisters ou emballages-coques** permettant de conserver le Jamón Ibérico déjà tranché.

Ces emballages constituent l'**option idéale pour profiter n'importe où et à tout moment** de ce joyau de la cuisine méditerranéenne, sans en perdre le goût ni la saveur. **Pour profiter pleinement de l'expérience « Jamón Ibérico », il est important de suivre ces quelques conseils très simples :**

Pour conserver le Jamón Ibérico tranché et emballé sous vide, il est préférable de le **conserver au réfrigérateur à une température comprise entre 5°C et 2°C**. Il n'est pas conseillé de le congeler car il peut perdre ses propriétés.

Pour profiter de tout ce que le produit a à vous offrir, la **température idéale de consommation se situe à 24 °C**. Si le jambon a été conservé au réfrigérateur, il est recommandé de le laisser à température ambiante au moins deux heures à l'avance. **Il est conseillé de le plonger quelques instants dans de l'eau tiède et d'ouvrir le blister 30 minutes avant de servir.**

Pour savoir s'il est à la bonne température, et prêt à être consommé, le gras du jambon doit avoir une couleur translucide.

CONSEILS DE CONSERVATION



Température entre 2°C et 5°C.



Plongez-le quelques instants dans de l'eau tiède.



Ouvrir le blister 30 minutes avant de servir.



Température idéale pour la consommation : 24°C.

INTÉGRATION DU JAMBON IBÉRIQUE À LA GASTRONOMIE

En plus d'être une emblème incontournable du régime méditerranéen, le Jamón Ibérico est devenu un allié incontournable des cuisines avant-gardistes à travers le monde. Un produit de ce calibre offre un large éventail de possibilités culinaires grâce à son caractère multiple, comme en témoignent les créations des différents Chefs, ambassadeurs mondiaux de la campagne « Jamones Ibéricas. Ambassadors World Project ».

MARIO SANDOVAL

« C'est la bouchée parfaite, avec un côté mystique, puisque le Jamón Ibérico offre différentes nuances, aux saveurs chacune différentes. C'est LE produit espagnol par excellence ! Pour certaines créations spéciales de notre menu, nous utilisons du Jamón Ibérico et parfois même certaines parties de celui-ci pour rehausser la saveur des plats. La saveur ainsi obtenue est juste exquise ».



CHRISTIAN STURM-WILLMS

« Pour moi, la qualité des produits est primordiale. Je trouve donc très inspirant de travailler avec le Jamón Ibérico, car je sais que je peux faire confiance à l'excellence du produit. Un joyau de la gastronomie espagnole, que je peux utiliser dans ma cuisine de différentes manières et qui donne à chaque plat une touche unique ».

AMANDINE CHAINOT

« Le Jamón Ibérico est pour moi le meilleur des jambons. Il renvoie aux doux souvenirs des bons repas et de jolies rencontres. Le Jamón Ibérico est également un produit de référence si vous partez en voyage. Vous ne serez jamais déçu ! Dans ma cuisine, je l'utilise seul, avec un verre de vin en apéritif ou comme condiment... »

C'est un produit tellement exceptionnel qu'il peut suffire à apporter la touche finale nécessaire à n'importe quelle recette. Quelques chips de jambon sur des œufs Mimosa, dans une salade, et ça change tout ! ».



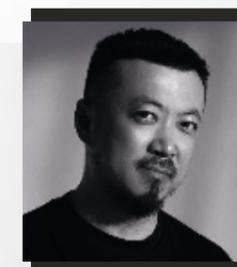
CARLOS GAYTÁN

« Le Jamón Ibérico est un produit très respecté pour sa culture, son Histoire et sa production. Je suis impressionné par l'amour et la passion que le peuple espagnol porte à ce produit. »

Le Jamón Ibérico est un produit de la plus haute qualité, qui observe un processus de production si particulier que je suis admiratif de voir à quel point il est capable de représenter un pays tout entier. Je suis ravi de faire partie de ce projet et me sens très honoré de l'utiliser dans mes créations culinaires. Je peux l'intégrer dans ma cuisine avec du pain grillé et de l'aioli au safran, mais ses arômes sont si intenses et délicieux qu'ils se suffisent à eux seuls ».

IRVEN NI

Le Jamón Ibérico est une véritable perle gastronomique qui se doit d'être appréciée dans le monde entier. Sa qualité exceptionnelle et son goût particulier en font un ingrédient fascinant pour tous les chefs. Dans mon cas, lorsque je décide de l'introduire, je veux toujours ajouter à mes plats une touche spéciale et distinctive que je n'obtiendrais pas avec un autre produit. Pour moi, c'est un véritable trésor culinaire qui enrichit et rehausse chaque plat par sa présence et qui, grâce à sa polyvalence, me permet d'explorer différentes combinaisons et saveurs, offrant ainsi à mes convives une expérience gastronomique inoubliable.



QU' EST CE QUE L' ASICI?

L'Association interprofessionnelle du porc ibérique (ASICI) est une Organisation Interprofessionnelle Agroalimentaire à but non lucratif regroupant plusieurs organismes de manière paritaire, tous issus de la branche production (élevage) et de la branche transformation (industrielle), et qui représentent plus de 95% de la production de jambons ibériques.

Créée en 1992, cette Association a été reconnue par le Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation en 1999 comme Organisation Interprofessionnelle Agroalimentaire de la Filière Porc Ibérique. Parmi ses objectifs, on recense :

- > Représentation, gestion, défense et organisation de la filière du porc ibérique.
- > Amélioration de la qualité des produits et de l'ensemble des processus impliqués dans la chaîne agro-alimentaire, via une supervision étroite depuis la phase de production jusqu'à l'arrivée du produit dans l'assiette du consommateur final.
- > Améliorer la connaissance, l'efficacité et la transparence des marchés, étudier l'évolution du marché étranger (imports/exports) et le comportement des produits dérivés de la filière porcine dans la distribution commerciale ainsi que les tendances du secteur en termes de consommation.
- > Promotion et diffusion des produits dérivés du Jambon Ibérique, sensibilisation et appréciation globale des consommateurs face à ces produits.
- > Promouvoir des programmes de recherche et développement favorisant les processus d'innovation.
- > Défendre la durabilité, la biodiversité et les races européennes indigènes.



QUI FAIT PARTIE DE L'ASICI ?

BRANCHE PRODUCTION



BRANCHE TRANSFORMATION



APPELLATIONS D'ORIGINE PROTÉGÉE



L'Appellation d' Origine Protégée (AOP) est une norme de qualité différenciée, réglementée par l'Union européenne (RÈGLEMENT (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012, relatif aux Régimes de qualité des produits agricoles et alimentaires) garantissant le respect des exigences complémentaires à celles requises pour la Loi et dépendant de l'environnement géographique et ses différents facteurs, tels que la production, la transformation et l'élaboration - systématiquement effectués dans la zone géographique délimitée dont ils tirent leur nom.

Il s'agit de dispositifs à caractère volontaire auxquels les agriculteurs et les transformateurs peuvent adhérer à tout moment.

Les produits répondant à ces exigences sont enregistrés dans un registre européen et protégés par des Droits de Propriété Intellectuelle. Pour faciliter la distinction de ces produits, la réglementation impose que ce logo soit utilisé pour identifier tous les produits agroalimentaires faisant l'objet d'une AOP.

Au sein de la filière ibérique, outre la norme de qualité « Jambons Ibériques », il existe également les Jambons Ibériques couverts par certaines des 4 Appellations d'Origine Protégée existantes.



JAMONES IBÉRICOS d'Espagne
LES AMBASSADEURS
DE L'EUROPE
DANS LE MONDE

AMPLEUR DU SECTEUR

SECTEUR IBÉRICO

- > Le secteur Ibérico compte 17 897 fermes d'élevage, 76 abattoirs et plus de 1 038 industries (de transformation et de production) situées dans 16 communautés autonomes et dans plusieurs régions du Portugal, qui ont dénombré 14 318 032 Jamones Ibéricos et palettes en 2022, soit près de 120 millions depuis l'entrée en vigueur de la norme de qualité de l'Ibérico (RD 4/2014).
- > La dimension économique du secteur Ibérico dépasse les 2 600 millions d'euros, ce qui représente environ 8 % du total de l'industrie de la viande espagnole, quatrième secteur industriel du pays avec un chiffre d'affaires de 31 032 millions d'euros, soit 28,4 % de l'ensemble du secteur alimentaire espagnol et 2,57 % du PIB espagnol total et 5,14 % de l'activité de l'ensemble de l'industrie espagnole. Par ailleurs, la chaîne de l'élevage et de la production de viande a un impact social important, en particulier dans les zones rurales. En effet, elle représente 119 000 emplois directs et plus de 2 millions d'emplois directs et indirects.
 - En 2022, les exportations du secteur espagnol de la viande ont atteint 9 986 millions d'euros, soit une augmentation de 9,6 %, contribuant à une balance commerciale positive de 606 %, ce qui souligne l'importance de ce secteur pour l'économie et le progrès de notre pays.
- > En 2022, 3 681 563 animaux ont été abattus dans le cadre de l'accord Extensión de Norma, un chiffre légèrement inférieur à la moyenne des cinq dernières années.
 - Au total, 682 489 porcs nourris aux glands ont été abattus lors de la dernière campagne montanera (2022/2023), ce qui représente une baisse de 12,4 % par rapport à la campagne précédente.
 - ▶ 62 % correspondent au label noir (371 387), bellota 100 % ibérico, et 7 % au label rouge, du bellota 75 % ibérico (41 854 animaux) et les 30 % restants (184 547 animaux) à du bellota 50 % ibérico.
- > En 2022 et pour la deuxième année consécutive, plus de 7 millions de Jamones Ibéricos ont été identifiés avec des labels, plus concrètement 7 159 016. Cela représente une baisse de 5 % au cours de cette dernière année, bien que le chiffre soit encore 2 % plus élevé par rapport aux données antérieures à la pandémie. Quoi qu'il en soit, cela représente 45 % de labels apposés en plus par rapport à 2014 (4 783 354 de labels apposés). Depuis la mise en œuvre de la norme de qualité en 2014, 58,53 millions de Jamones Ibéricos ont été identifiés par des labels et quasiment le même nombre de palettes Ibéricas.

	BELLOTA 100 % IBÉRICO	BELLOTA IBÉRICO	CEBO IBÉRICO	CEBO	TOTAL
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
2022	794.647	464.394	1.110.642	4.789.333	7.159.016

DONNÉES DE PRODUCTION D'AOP

En 2022, le secteur Ibérico a sacrifié 3 681 563 porcs Ibéricos, soit une croissance de 1,52 % par rapport à l'année précédente et le place au-dessus des niveaux antérieurs à la pandémie. Cela représente 7 159 016 Jamones Ibéricos identifiés par des labels garantissant leur conformité à la norme de qualité. Par ailleurs, les quatre appellations d'origine protégées existantes ont été attribuées à 129 059 animaux et à une production de 256 174 Jamones Ibéricos en 2021, dernière année de publication des chiffres.

La traçabilité des Jamones et des palettes protégés par l'une des quatre AOP est gérée par leurs Conseils régulateurs et ils sont identifiés grâce à leurs propres labels, toujours en respectant les mêmes couleurs pour chaque catégorie prévue par la norme de qualité.

2022 JAMONES IDENTIFIÉS AVEC DES LABELS AOP	BELLOTA 100 % IBÉRICO	BELLOTA 75 % IBÉRICO	CEBO DE CAMPO 100 % IBÉRICO	CEBO DE CAMPO 75 % IBÉRICO	TOTAL JAMONES
	JAMONES	JAMONES	JAMONES C	JAMONES	
AOP DEHESA DE EXTREMADURA	39.862	5.274	1.219	6.594	52.949
AOP GUIJUELO	34.464	39.254	1.525	15.080	90.323
AOP JABUGO	46.068				46.068
AOP LOS PEDROCHES	49.813		17.021		66.834
	170.207	44.528	19.765	21.674	256.174

DONNÉES D'EXPORTATION

Les données concernant les exportations mondiales de Jamones et palettes affinés (*) indiquent une croissance de 123 % des exportations en valeur au cours des dix dernières années, atteignant 590,4 millions d'euros et 57 685,41 tonnes de produit, selon les données ICEX-ESTACOM. Au cours des cinq dernières années seulement, les exportations ont augmenté de 23,5 %. En 2022, elles ont augmenté de près de 8 %.

En approfondissant les données fournies par ESTACOM et en les analysant par zones géographiques, on constate que l'Europe, l'Amérique et l'Asie se partagent 98 % du total des exportations, le marché européen étant la destination privilégiée avec 72 % de la valeur du total des exportations. Il convient de souligner la croissance significative des exportations en Amérique (18%) et en Asie (plus de 43 %), dont une croissance de 30,88 % en Chine au cours de la dernière année, jusqu'à plus de 29,26 millions d'euros.

Bien que l'Europe ait vu sa part des exportations totales diminuer de trois pour cent, elle reste clairement notre marché principal. La France et l'Allemagne se démarquent avec 57,6 % des exportations en valeur au sein de l'Union européenne, et 37,9 % des exportations totales, selon des données publiées par l'ICEX. La France est le premier marché international avec des exportations d'une valeur de 122 millions d'euros et une augmentation de 10,2 % en 2022. Elle est suivie par l'Allemagne avec plus de 95 millions d'euros. L'Italie, le Portugal, les Pays-Bas et la Belgique, cette dernière avec une croissance significative de 26 % au cours de la dernière année, complètent la liste des pays de prédilection pour les Jamones et palettes affinés espagnols.

Dans les États tiers, les États-Unis se démarquent avec 37,4 millions d'euros et +18,33 % en 2022, suivis par la Chine (29,2 millions d'euros et +30,88 % en 2022) et le Mexique (23,01 millions d'euros et une croissance de 28,9 %). Le produit est de plus en plus présent sur les principaux marchés internationaux, la valeur des exportations connaissant une croissance considérable.

