



Nueva norma de calidad del ibérico

MÓNICA SANTOS CARRETERO

Jefa de Servicio de Desarrollo Alimentario

Subdirección General de Planificación y Control Alimentario. Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino

España tiene una gran diversidad de razas ganaderas autóctonas, y una de ellas es nuestro cerdo ibérico, que está plenamente adaptado a un ecosistema de gran riqueza y belleza paisajística: la dehesa. Así, los productos derivados del cerdo ibérico son el resultado perfecto de la combinación entre este animal, un ecosistema y una elaboración tradicional basada en técnicas milenarias.

Es para la protección de estos productos del ibérico por lo que se publicó, en el año 2001, una norma de calidad que ha sido revisada actualmente para adaptarla a las nuevas condiciones de su mercado, que en los últimos años ha vivido una importante evolución marcada por el gran incremento tanto de la oferta como de la demanda.

El aumento de la oferta se demuestra

por el crecimiento de la cabaña ganadera de ibérico, pasando de aproximadamente un millón de cabezas en el año 2000 a más de un millón y medio en 2006. En lo que se refiere a la producción de elaborados, con más de 300 industrias de transformación de derivados del ibérico, se habían alcanzado unas cifras realmente espectaculares ese mismo año: más de 3 millones de jamones ibéricos, 2,3 millones de paletas y 1,5 millones de lomos ibéricos.

No obstante, este espectacular aumento de la oferta que se ha producido en los últimos años no proviene únicamente del cerdo ibérico de “bellota”, que es una de las categorías de productos que define la presente norma, puesto que la producción de cerdos de “bellota” y “recebo” está limitada a la superficie de dehesa y a la producción de recursos de este ecosiste-

ma, sino de cerdos ibéricos alimentados a base de piensos, bien en un régimen al aire libre o en régimen intensivo, similar al utilizado para el cerdo de capa blanca. Con ello se pretende ampliar y segmentar la oferta de este tipo de productos con diferentes categorías que se adapten a las necesidades de todos los tipos de consumidores.

Por otra parte, se ha producido en los últimos años un importante crecimiento de la demanda del consumo, que valora la diferenciación de estos productos y que exige más calidad y se preocupa también por otros factores, como el modo de producción de los animales y que la elaboración sea compatible con el medio ambiente.

La nueva norma de calidad, publicada a través del Real Decreto 1469/2007, tiene como objeto definir las distintas cate-

gorías de productos del cerdo ibérico en función de la raza, así como de la alimentación suministrada al animal durante su etapa de cebo. Son estos dos factores los que proporcionan una alta calidad a la materia prima de estos productos y los que constituyen el nombre o denominación de venta bajo el que se comercializan los productos derivados del ibérico.

En este sentido, las categorías definidas en función de la raza pueden ser: “ibérico puro” o “ibérico” y las categorías en función de la alimentación: “de bellota o terminado en montanera”, “de recebo o terminado en recebo”, “de cebo de campo” y “de cebo”.

Para cada categoría de productos la norma de calidad establece una serie de requisitos que deben cumplirse durante la crianza del animal, así como los controles exhaustivos que deben llevarse a cabo para garantizar su cumplimiento, tanto por parte de entidades externas, autorizadas y acreditadas, que supervisan cada una de las operaciones que lleva a cabo el ganadero, como por parte del control oficial de la Administración.

CONTROLES EN TODA LA CADENA ALIMENTARIA

Esta norma, no obstante, no se limita al sector productor sino que establece requisitos y controles para el resto de los operadores de la cadena alimentaria, mataderos, salas de despiece, industrias de elaboración, mayoristas, distribuidores... hasta su comercialización, con el fin de garantizar, a través de la trazabilidad, que la categoría asignada al animal se mantiene hasta el producto que llega al consumidor final. Estas obligaciones también deben ser supervisadas por entidades de control externas independientes, que tienen que estar autorizadas y acreditadas, aparte del control oficial.

En resumen, el futuro de esta producción será muy próspero siempre que seamos capaces de garantizar la correcta diferenciación de las categorías de productos derivados del ibérico y ayudar al con-



CUADRO 1

Regulación de las carnes frescas en la norma de calidad

En la regulación que establece la norma de calidad para los productos del ibérico se han incluido las piezas procedentes del despiece de la canal del cerdo ibérico, puesto que en los últimos años ha aumentado mucho la demanda de este tipo de carnes, debido a la alta calidad de su materia prima.

El ibérico es un producto de alto valor económico y por ello es fundamental asegurar al consumidor que paga verdaderamente por adquirir una calidad y para ello es necesaria una buena crianza del cerdo adaptada a los requisitos que exige la norma para las distintas categorías, pero **también es imprescindible el poder asegurar el mantenimiento de la trazabilidad a lo largo de toda la cadena alimentaria.**

Por esto, la norma establece la obligación de que todos los operadores de la cadena alimentaria lleven registros exhaustivos de trazabilidad de los lotes de cerdos, canales o piezas procedentes de ibérico que adquieran así como de lo que comercialicen, al mismo tiempo que trasladar la información procedente de la ganadería en cuanto a la raza y la alimentación del animal, que constituye la denominación de venta de este producto, a lo largo de toda la cadena.

sumidor a distinguir las, pero para ello es necesaria una correcta aplicación de la norma de calidad, que depende de la implicación de todos los agentes de la cadena alimentaria que participan en la producción y comercialización de estos productos.

Por ello, el Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino está desarrollando una serie de actuaciones paralelas de divulgación e información, destinadas a cada uno de los operadores de la cadena alimentaria, para facilitarles la aplicación de la norma de calidad y, por supues-

to, dirigidas también a los consumidores, como últimos receptores de estos productos, de manera que a través de la información que aparece en el etiquetado puedan ejercer libremente su opción de compra con pleno conocimiento de lo que les ofrece el mercado.

Por último, el Ministerio está fomentando la exportación de los productos del ibérico y su conocimiento en el exterior, incluyendo los mercados emergentes. Así lo demuestran, por ejemplo, las recientes acciones promocionales desarrolladas en China. ■

Control de la distribución ante la Norma de Calidad para la Carne, el Jamón, la Paleta y la Caña de Lomo Ibéricos

CONTROL DE LA DISTRIBUCIÓN EN LA ADQUISICIÓN DEL PRODUCTO

1. Adquisición del producto y comprobación del documento de acompañamiento

En el documento que acompaña al producto adquirido (factura, en su caso o albarán) debe constar:

- Nombre de la empresa proveedora.
- Fecha de expedición del producto.
- Cantidad de producto vendido relacionada con el código de identificación y la denominación de venta. Ejemplo: 32 (cantidad) jamones ibéricos puros de bellota (denominación de venta) con código de identificación X34567 (número de lote asignado por la empresa proveedora).

Se deberá comprobar que el documento de acompañamiento incluye esta información.

2. Control del contenido de la etiqueta

Se debe comprobar para los productos que se adquieran que su etiquetado contiene la siguiente información:

- Denominación de venta.

Ejemplos:

Nombre	1 ^{er} apellido (raza)	2 ^o apellido (alimentación)
Jamón	Ibérico puro	Bellota
Paleta	Ibérico	Terminado en montanera
Caña de lomo		Recebo
Secreto		Terminado en recebo
Pluma		Cebo de campo
		Cebo



Para las carnes frescas (secreto, pluma...) el segundo apellido, es decir, la designación correspondiente a la alimentación, no es obligatorio.

- Código de identificación o número de lote del producto.
- La expresión "Certificado por" seguido del nombre de la entidad de certificación de la empresa proveedora del producto.

Si la entidad de certificación está acreditada por ENAC, podrá incluir esta acreditación en la etiqueta.

3. Control de identificación

Se debe comprobar que la información que consta en el documento de acompañamiento del producto adquirido coincide con la que aparece en la etiqueta del producto.

4. Registro de trazabilidad

Una vez realizadas las comprobaciones anteriores se deberá registrar en trazabilidad la siguiente información:

- Fecha de adquisición del producto.
- Empresa proveedora.
- Cantidad de producto adquirida relacionada con el código de identificación y la denominación de venta.

Además se deberá conservar el documento de acompañamiento emitido por la empresa proveedora.

CONTROL DE LA DISTRIBUCIÓN EN LA MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO

Para los establecimientos en los que se filetean o lonchean los productos que se adquieren o se reetiquetan se deberá contratar los servicios de una entidad certificadora que compruebe que se mantiene la trazabilidad y se traslada la información del etiquetado a la nueva etiqueta.

La entidad de certificación que se contrate deberá estar autorizada por la autoridad competente de la comunidad autónoma donde inicia su actividad y acreditada en el plazo de 24 meses.

La situación de la entidad se puede consultar en la página web del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino (<http://www.mapa.es/app/riber/Publico/Inicio.aspx?lng=es>).

- Si se reetiqueta:

Se debe trasladar literalmente el contenido del etiquetado que acompaña al producto a la nueva etiqueta.

• Si se lonchea:

1. Se pueden mantener los lotes iniciales (lote que contiene el producto adquirido) al hacer el loncheado, sin mezclar piezas procedentes de distintos lotes y trasladar este código de lote o identificación que ya contenía el producto adquirido a la bandeja.
2. Se puede lotificar de nuevo constituyendo un nuevo lote de loncheado mezclando lotes homogéneos en raza y alimentación.

En este caso el código que aparecerá en la bandeja será el del nuevo lote y se debe anotar en trazabilidad la correlación entre la nueva lotificación y los lotes anteriores.

Denominaciones de venta

Las denominaciones de venta de los productos procedentes del despiece de la canal del cerdo ibérico que se comercializan en fresco y de los productos elaborados regulados por esta norma de calidad se componen obligatoriamente de tres designaciones formadas por el nombre y los dos apellidos del producto, que deben aparecer siempre juntos.

1. El “nombre” corresponde al tipo de producto: jamón, paleta, caña de lomo, lomo embuchado o lomo, en el caso de los productos elaborados, o el nombre de la pieza, en el caso de que se trate de productos frescos.
2. El “primer apellido” alude a la raza del cerdo, que puede ser:
 - Ibérico puro, cuando el producto o la pieza se obtienen de cerdos cuyos progenitores –padre y madre– son los dos ibéricos puros.
 - Ibérico, si se obtienen de cerdos que proceden al menos en un 50% de la raza ibérica.
3. El “segundo apellido” se refiere a la alimentación del animal.

Pueden aparecer cuatro tipos:

- Bellota o terminado en montanera: cuando el cerdo del que procede se ha alimentado en su fase de engorde exclusivamente de bellotas y pastos de las dehesas.
- Recebo: su alimentación ha consistido en bellotas y pastos de las dehesas complementados con piensos.
- Cebo de campo: el cerdo se alimenta a base de pienso en terrenos al aire libre.
- Cebo: el cerdo se alimenta a base de pienso en una instalación cerrada.

En la etiqueta también se encuentra el texto “certificado por” seguido del nombre o distintivo de un organismo de control. Esto significa que el organismo garantiza su calidad tras haber realizado un seguimiento desde el nacimiento del cerdo del que procede hasta que el producto se pone a la venta.



Para los productos obtenidos del despiece de la canal que se comercializan en fresco, el “segundo apellido” es opcional, y sólo se podrá utilizar cuando la trazabilidad de la pieza permita identificar el lote de alimentación correspondiente.

UNA HERRAMIENTA PARA CUATRO OBJETIVOS

En síntesis, con la nueva norma del ibérico se pretende proporcionar una herramienta que responda, al menos, a cuatro objetivos:

- Informar al consumidor para que realice una elección adecuada a sus intereses.
- Favorecer la lealtad en las transacciones comerciales entre los productores del sector productor e industrial.
- Dotar de mecanismos de control a las autoridades competentes para desarrollar su trabajo, de manera que se garantice la unidad de mercado.
- Preservar un modelo productivo tradicional, ligado a una raza (el cerdo ibérico) y a un ecosistema (la dehesa) que determinan no sólo unas características de calidad del producto final, sino la sostenibilidad de una producción ganadera unida como pocas a la tradición y al medio natural.

Otro aspecto que se ha reforzado en el nuevo real decreto, por su trascendencia en la calidad y la seguridad alimentaria, es la exigencia de una trazabilidad desde el origen y a lo largo de toda la cadena de producción y comercialización de los productos del ibérico, para garantizar la veracidad de las designaciones raciales y de la alimentación que figuran en el etiquetado. ■