



## Estrategias de control, calidad y seguridad en CONFECARNE

- **JAUME BLANCAFORT.** Presidente de CONFECARNE
- **ANTONIO J. ARROYO.** Presidente de la Fundación del Jamón Serrano
- **BERNARDO HERNÁNDEZ.** Presidente de IBERAICE

**C**ONFECARNE es la primera organización empresarial del sector cárnico español, y agrupa a más de 1.150 empresas, que abarcan por su dimensión desde la pequeña empresa familiar casi artesanal a una buena parte de las mayores industrias cárnicas y, por su actividad, desde mataderos de porcino, ovino y vacuno, salas de despiece y comercializadores de carne hasta fabricantes de todo tipo de elaborados y derivados cárnicos. Las industrias de CONFECARNE, que emplean a 31.500 trabajadores, representan un 71,5% de la producción nacional de elaborados cárnicos, el 77% de la elaboración de jamón curado, más del 90% de la producción de elaborados de cerdo ibérico, el 70% del sacrificio nacional de porcino y alrededor del 50% de la producción de carne de vacuno.

Esta representatividad sectorial supone para CONFECARNE la responsabilidad y el reto de conseguir implementar y articular, a través de sus diferentes grupos de trabajo y organizaciones (mataderos de porcino y vacuno, industrias de elaborados, sector ibérico, sector jamonero), las políticas de calidad y más es-

trictas normas seguridad alimentaria de los productos que las industrias ponen a disposición de los consumidores y extenderlas a todo el sector cárnico, lo que representa uno de los ejes estratégicos de la Confederación.

No hay que olvidar que las aspiraciones del consumidor en nuestro país, como en las demás áreas de nuestro entorno, han evolucionado muy rápidamente en las últimas décadas, pasando de la mera demanda de una alimentación suficiente a una nutrición correcta, para desembocar en la actualidad en la exigencia de una nutrición óptima (que engloba los patrones de calidad y seguridad). Por ello, tras una etapa de "inversiones cuantitativas" (homologación comunitaria, modernización y aumento de la capacidad productiva, etc.), la industria cárnica está inmersa en una etapa de "inversión cualitativa", abierta a partir de las últimas crisis alimentarias (que no hay que olvidar que derivan de la fase ganadera de producción) y marcada por costosos programas de inversiones que van dirigidos de forma muy significativa a garantizar aspectos fundamentales como Trazabilidad, Seguridad y Certifica-

ción, tanto en la comercialización de carnes frescas como en elaborados.

El sector está empeñado en mejorar de forma definitiva la calidad y seguridad de sus productos, asumiendo en algunos casos importantes sobrecostes en su proceso de producción, e incorporando costes de certificación y control externo, que acompañan y son parte inseparable de iniciativas de gran importancia como la Norma de Calidad para productos ibéricos y la aprobación de la Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) del Jamón Serrano, que se comentarán más ampliamente.

CONFECARNE trabaja en todos los frentes que afectan a la seguridad y calidad de los alimentos de origen animal, y así, en el plano alimentario general, está operando para conseguir, junto a los demás sectores agroalimentarios, la tramitación y puesta en marcha de una Ley de Calidad Alimentaria, que ordene y normalice todos los aspectos relacionados con la calidad, que involucran a todos los eslabones de la cadena de producción y consumo de alimentos, desde el sector primario hasta el consumidor. En el plano del control sanitario de matede-

ros, la Confederación demanda a la Administración que consolide la reforma de la actual inspección veterinaria, para adaptarla a los actuales sistemas de producción, sacrificio e industrialización de carnes. Y en el caso de los productos elaborados, CONFECARNE ha presentado al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación un proyecto de nuevas Normas de Calidad, tanto para productos cocidos como para curados, que sustituyan a la ineficaz reglamentación actual, que hace ya tiempo quedó obsoleta y en parte inaplicable. Este proyecto ha sido elaborado por la Confederación junto a la decisiva participación de científicos del Centro de Tecnología de la Carne del Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentaries (IRTA) y del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC).

Esta cooperación permanente con los más avanzados centros científicos de investigación cárnica es un empeño de CONFECARNE, que igualmente ha abierto ya interesantes vías de colaboración con el recién creado Centro de Competencia Científico-Técnica en Productos Transformados de la Carne (CECOC-PTC), para trabajar conjuntamente por la modernización y mejora de la competitividad del sector.

#### LA FUNDACIÓN DEL JAMÓN SERRANO

La presencia en el mercado de un número cada vez más alto de jamones curados con parámetros de baja curación y calidad, compitiendo con productos elaborados con criterios estrictos de fabricación bajo el mismo nombre de "Jamón Serrano", hizo que la industria jamonera agrupada en CONFECARNE impulsara ante la Unión Europea el reconocimiento y protección del "Jamón Serrano" como producto tradicional elaborado según estrictas normas de calidad y control.

Por ello, el Diario Oficial de las Comunidades Europeas publicó el 13 de noviembre de 1999 el Reglamento 2419/1999, por el que se inscribe el "Jamón Serrano" en el Registro de Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG), de acuerdo



con el Reglamento (CEE) 2082/1992. El "Jamón Serrano" se convirtió así en la primera Especialidad Tradicional Garantizada de la industria alimentaria española y también en la primera de la Unión Europea con reserva de nombre. Una vez obtenido el registro, solamente los fabricantes que cumplan el pliego de condiciones establecido y estén certificados por una entidad de control externa e independiente pueden utilizar la denominación registrada "Jamón Serrano" y el símbolo comunitario, que distingue ante el consumidor el tradicional producto de otros jamones curados que no cumplen estos estrictos requisitos.

A partir de ahí, las empresas de CONFECARNE están apostando claramente por el Jamón Serrano según las normas de la ETG a través de la Fundación del Jamón Serrano, institución sin ánimo de lucro constituida para defender, promover y difundir las cualidades de este tradicional producto español. La Fundación cuenta en la actualidad con 102 empresas activas elaboradoras de Jamón Serrano, que marcan sus piezas con las contraetiquetas que garantizan al consumidor la calidad y el control de la materia prima y el proceso de producción de los jamones.

En este sentido hay que recordar que los jamones que llevan la contraetiqueta de la Fundación se presentan en tres gamas de curación: "plata", para jamones serranos con curación de 8 a 11 meses; "oro", para jamones serranos con cura-

ción de 11 a 14 meses; y "gran serrano" para jamones serranos con más de 14 meses de curación. Además, los loncheados envasados de todos los jamones serranos de la Fundación llevan también una contraetiqueta, que garantiza un mínimo de 8 meses de curación.

Los resultados de esta primera etapa pueden considerarse como satisfactorios, pues la actividad de la Fundación del Jamón Serrano se ha consolidado durante 2002 como principal referente del sector, con 1,37 millones de contraetiquetas comercializadas, frente a las 576.000 de 2001; continuando, además, su labor de difusión entre las industrias que elaboran Jamón Serrano, y su tarea de presentación ante la distribución y los consumidores. Así, se ha dado a conocer el proyecto a todas las principales empresas de distribución, tanto mediante presentaciones de las empresas integradas en la Fundación con sus clientes, como con reuniones de los propios técnicos de la Fundación, lo que ya ha dado como resultado la implementación de acuerdos de colaboración y compromiso mutuo con algunos grandes operadores de la distribución minorista, que se firmarán próximamente. De cara al consumidor, se ha realizado una primera e intensa campaña de información y promoción en la última parte del año para difundir las cualidades del "Jamón Serrano de la Fundación", informando a través de los medios de comunicación (incluido el patrocinio activo en una serie de programas de televisión) y puntos de venta de toda España (regalos promocionales, cartelería y folletos informativos, degustaciones...).

Para continuar con esta tarea de difusión y prestigio del verdadero Jamón Serrano, la Fundación centrará su actividad durante este año en los siguientes aspectos:

- Consolidar la presencia de la Fundación en el sector jamonero español.
- Informar a los consumidores sobre la existencia de la Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) del Jamón Serrano.
- Promover la implantación efectiva de la ETG del Jamón Serrano.



–Contribuir a la clarificación del mercado del Jamón Serrano a través de las contramarcas de la Fundación, y luchar contra el fraude y la competencia desleal que implica el uso indebido de la denominación protegida “Jamón Serrano”.

–Difundir el conocimiento de estas contramarcas, como elemento de información y garantía a los consumidores.

–Fomentar el consumo del Jamón Serrano.

–Informar sobre las propiedades nutritivas del Jamón Serrano y su aportación a la dieta.

–Proponer la realización de estudios que contribuyan a un mejor conocimiento de la producción y de las características que lo definen.

–Desarrollar iniciativas conjuntas con la Administración y las empresas de distribución encaminadas a fomentar la presencia del Jamón Serrano en el mercado.

–Contribuir a mejorar el control ejercido por las Entidades de Certificación.

–Potenciar el acuerdo de colaboración alcanzado por la Fundación del Jamón Serrano con el Consorcio de Exportación del Jamón Serrano Español para impulsar la promoción nacional e internacional del Jamón Serrano.

Además, el sector confía en que, a partir del Real Decreto aprobado a finales del año pasado estableciendo las normas de aplicación en España de los reglamentos comunitarios sobre ETGs, la situación cambie de forma significativa y el mercado se clarifique para beneficio de consumidores e industrias certificadas, ya que desde su puesta en marcha y hasta hoy, no ha habido voluntad política por parte de la Administración para impulsar esta importante iniciativa, lo que se ha traducido en falta de apoyo a un producto tan emblemático. Existen numerosos fraudes en el etiquetado (de jamones con el nombre “serrano” que no cumplen las especificaciones de producción, calidad y certificación que exige el pliego de condiciones aprobado por la UE), falta totalmente una actividad de inspección y, en su caso, de sanción, y



también una actitud de ayuda a la promoción de este elaborado.

#### LA NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO

El pasado mes de febrero, se publicaron por fin el Real Decreto y la Orden que desarrollan la Norma de calidad del jamón ibérico, paleta ibérica y caña de lomo ibérico elaborados en España, en los que se recogen la gran mayoría de aspiraciones del sector transformador, agrupado en un 90% en CONFECARNE a través de IBERAICE. A partir de aquí empiezan a correr los plazos de aplicación que desembocarán en las fechas límite para la comercialización de las últimas piezas elaboradas antes de la Norma (15 de abril de 2004 para los lomos, 15 de octubre de 2005 para las paletas y el 15 de abril de 2006 para los jamones). A partir de ahí, todos los jamones, paletas y lomos ibéricos habrán de salir al mercado cumpliendo estrictamente los requisitos establecidos por el Real Decreto 1083/2001, el Real Decreto 144/2003 y la Orden APA/213/2003.

Con ello, la industria del ibérico está dispuesta a situarse en primera línea entre los productos alimentarios en aspectos tan importantes para la información del consumidor a la hora de orientar su compra como la trazabilidad de la pieza desde los reproductores, la obligada certificación de los productos por entidades independientes, y el etiquetado e identificación de los productos. Para esto, es imprescindible que no se produzcan de-

moras en la autorización de las entidades de certificación, la calificación de reproductores y la puesta en producción de los primeros lechones ya dentro de la Norma, que permitirán la comercialización de los primeros lomos ibéricos en abril de 2004, las primeras paletas en noviembre de 2004 y los primeros jamones dentro la Norma para el mes de marzo de 2005.

La Norma establece los requisitos y parámetros exigibles tanto para la consideración de los reproductores ibéricos e ibéricos puros como para el empleo de la mención ibérico e ibérico puro en los productos y la denominación en cuanto a su alimentación (de bellota, recebo y cebo), así como las exigencias de trazabilidad en las explotaciones ganaderas y en las industrias y el protocolo de actuación de los organismos independientes de control.

También regula la identificación de los productos en el momento de su comercialización, mediante la etiqueta o precinto en el que habrán de figurar, al menos, las especificaciones de calidad, el nombre del organismo independiente de control y un número o código de control que garantice el mantenimiento de la trazabilidad.

Además, prohíbe el empleo de los términos “ibérico”, “ibérico puro”, “montañera”, “recebo”, “bellota”, “retinto” y “pata negra” en los productos que no se ajusten a la Norma y establece que las infracciones se sancionarán de acuerdo con la normativa de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria. Con ello, se prestigiarán aún más los productos del cerdo ibérico, se clarificará el mercado y se alejará la competencia desleal y, en definitiva, los consumidores dispondrán de toda la información para realizar su compra y consumo con la más completa garantía. ■

**JAUME BLANCAFORT**  
Presidente de CONFECARNE

**ANTONIO J. ARROYO**  
Presidente de la Fundación del Jamón Serrano

**BERNARDO HERNÁNDEZ**  
Presidente de IBERAICE  
[confecarne@confecarne.org](mailto:confecarne@confecarne.org)