



## El sector ibérico cuenta con una nueva norma de calidad

El pasado 11 de enero se publicaba el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.

**L**a nueva normativa pretende "establecer las características de calidad de la canal de animales porcinos ibéricos, que se elaboran o comercializan en fresco así como el jamón, la paleta, la caña de lomo ibérico elaborados o comercializados en España, para poder usar las denominaciones de venta establecidas en la presente norma, sin perjuicio del cumplimiento de la normativa general que sea de aplicación".

La nueva regulación sustituye a la norma de calidad vigente hasta ahora, la cual ha sido parcialmente responsable, en opinión de COAG, de la grave crisis que ha padecido el sector en los últimos años y que ha provocado la desaparición de muchas explotaciones ganaderas en nuestro territorio. Era una norma que promovía la confusión y que impedía la diferenciación de los productos, además de que no establecía mecanismos de control efectivos.

”

EL NUEVO TEXTO CLARIFICA LAS DENOMINACIONES DE VENTA, MEJORA EL ETIQUETADO Y REGULA LA UTILIZACIÓN DE MENCIONES FACULTATIVAS



Se pretende establecer las características de calidad que deben reunir los productos procedentes de animales porcinos ibéricos.



Aunque no responde totalmente a las expectativas depositadas por los productores andaluces, es cierto que la nueva norma supone una mejora importante sobre la legislación actualmente vigente. Aspectos como la mejora en la denominación de venta de los productos derivados del ibérico, en el etiquetado y, sobre todo, en los mecanismos de control de su aplicación pueden redundar en beneficio tanto del sector productor de ibérico como de los consumidores. Precisamente en los aspectos relativos al control es donde se

producen importantes modificaciones, en el sentido de que el propio sector, a través de la interprofesional ASICI, tendrá una importante responsabilidad en que se realice con todas las garantías.

A continuación vamos a describir las principales modificaciones que se producen en materia de denominación de venta, etiquetado y utilización de precintos, otra de las grandes novedades de la nueva norma de calidad.



NUEVA REGULACIÓN

### ¿Cómo distinguir los diferentes productos ibéricos?

El nuevo texto clarifica las denominaciones de venta de los productos derivados del ibérico, mejora el etiquetado y regula la utilización de menciones facultativas que tanta confusión habían provocado en el pasado. El consumidor podrá acceder a una información veraz y más clara de los productos que adquiere en los lineales de los establecimientos.



LA NORMA ANTERIOR PROMOVÍA LA CONFUSIÓN, **IMPEDÍA LA DIFERENCIACIÓN DE LOS PRODUCTOS** Y NO ESTABLECÍA MECANISMOS DE CONTROL EFECTIVOS

>>>



>>>

## DETALLES DE LA NUEVA REGULACIÓN

### Denominación de venta

Se utilizarán tres elementos para denominar a los productos elaborados de ibérico, que deberán ser colocados en el siguiente orden:

# 1

#### TIPO DE PRODUCTO

Elo supone un cambio importante con respecto a la norma anterior, en la cual se colocaba primero la raza y después el tipo de alimentación (p.ej.: jamón ibérico de bellota).

# 2

#### ALIMENTACIÓN Y MANEJO

# 3

#### TIPO RACIAL

Serán 100% ibéricos los productos procedentes de animales con un 100% de pureza genética de la raza ibérica.

Por **tipo de producto**, las denominaciones admitidas son:

- Jamón.
- Paleta.
- Lomo, caña de lomo o lomo embuchado.

Por lo que respecta a **alimentación y manejo**, los productos, atendiendo al modelo de producción del porcino ibérico, se clasificarán en:

- **De bellota**, para productos procedentes de animales sacrificados inmediatamente después del aprovechamiento exclusivo de bellota, hierba y otros recursos naturales de la dehesa, sin aporte suplementario.
- **De cebo en campo**, para productos procedentes de animales que aunque hayan podido aprovechar los recursos de la dehesa o campo, hayan sido alimentados con piensos y cuyo manejo se realice en explotaciones extensivas o intensivas al aire libre, pudiendo tener parte de la superficie cubierta.
- **De cebo**, para productos procedentes de animales alimentados con piensos, constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosas, cuyo manejo se realice en sistemas de explotación intensiva.

Cada una de estas categorías debe cumplir una serie de requisitos en aspectos relacionados con la edad y peso al sacrificio, tiempo de estancia en montanera para el cerdo de bellota, etc.

En cuanto al **tipo racial** de los animales de los que proceden los productos ibéricos, estos se clasificarán en:

- **100% ibérico**, cuando se trate de productos procedentes de animales con un 100% de pureza genética de la raza ibérica, cuyos progenitores tengan asimismo un 100% de pureza racial ibérica y estén inscritos en el correspondiente libro genealógico de la raza.
- **Ibérico**, cuando se trate de productos procedentes de animales con al menos el 50% de su porcentaje genético correspondiente a la raza porcina ibérica. Las diferentes combinaciones con animales de la raza Duroc deben incluir madres 100% ibéricas inscritas en el libro genealógico y padres 100% Duroc o 50% ibéricos/Duroc, pero procedentes de animales inscritos en el correspondiente libro genealógico.



”

AUNQUE NO COLMA DEL TODO LAS EXPECTATIVAS, LA NUEVA NORMA SUPONE UNA MEJORA IMPORTANTE SOBRE LA LEGISLACIÓN ACTUALMENTE VIGENTE, SOBRE TODO EN ASPECTOS COMO LA DENOMINACIÓN DE VENTA DE LOS PRODUCTOS, EL ETIQUETADO Y, SOBRE TODO, EN LOS MECANISMOS DE CONTROL





DETALLES DE LA NUEVA REGULACIÓN

## Etiquetado

Constituye la herramienta de la que dispondrán los consumidores para poder escoger la amplia variedad de productos del ibérico existentes en el mercado. Se compondrá de los siguientes elementos:

### Denominación de venta

- Queda prohibida la utilización incompleta de la denominación de venta.
- Debe figurar en lugar destacado y en todo caso en el mismo campo visual que la marca comercial.
- El etiquetado debe realizarse con el mismo tipo de letra, tamaño, grosor y color en todos sus términos.

### Porcentaje de raza ibérica del animal del que procede el producto

- No es necesario en el 100% ibérico (ya se incluye en la denominación de venta).
- Se indica en la etiqueta con la expresión "% raza ibérica" (50 o 75).
- Aparecerá muy próxima a la denominación de venta y con un tamaño de al menos el 75% de ésta.

### La expresión "certificado por" seguida del nombre del organismo independiente de control o su acrónimo

- Debe situarse de manera visible cerca de la denominación de venta.

### Ejemplos de etiquetado de productos ibéricos serían:

- **JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO**  
Certificado por "XXXXXXXXX"
- **PALETA DE CEBO EN CAMPO IBÉRICA**  
75% raza ibérica  
Certificado por "XXXXXXXXXX"
- **LOMO DE CEBO IBÉRICO**  
50% raza ibérica  
Certificado por "XXXXXXXXXX"

Además, una de las novedades que se incluyen en la nueva norma es la regulación de la utilización de otras menciones, que en el pasado provocaron gran confusión entre los consumidores. De ahora en adelante, deberán tenerse en cuenta las siguientes disposiciones:

- Podrán utilizarse en el etiquetado y en acciones de promoción o publicidad las siguientes menciones facultativas:
  - ➔ **Pata negra: sólo para la designación "de bellota 100% ibérico".**
  - ➔ **Dehesa o Montanera: para la designación "de bellota".**
- Cualquier alusión a algún aspecto relacionado o referido a la bellota o la dehesa queda reservado exclusivamente a la denominación "de bellota".
- La marca comercial no podrá inducir a confusión al consumidor sobre sus características raciales o de manejo y alimentación, tanto a través de la propia denominación de la marca, como de su imagen gráfica.



”

UNA DE LAS GRANDES NOVEDADES DE LA NUEVA NORMA DE CALIDAD, QUE FACILITARÁ A LOS CONSUMIDORES LA IDENTIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS, ES LA **UTILIZACIÓN DE PRECINTOS DE DISTINTO COLOR** PARA CADA UNA DE LAS DENOMINACIONES DE VENTA

Se podrá usar el etiquetado "Pata negra" sólo para la designación "de bellota 100% ibérico".

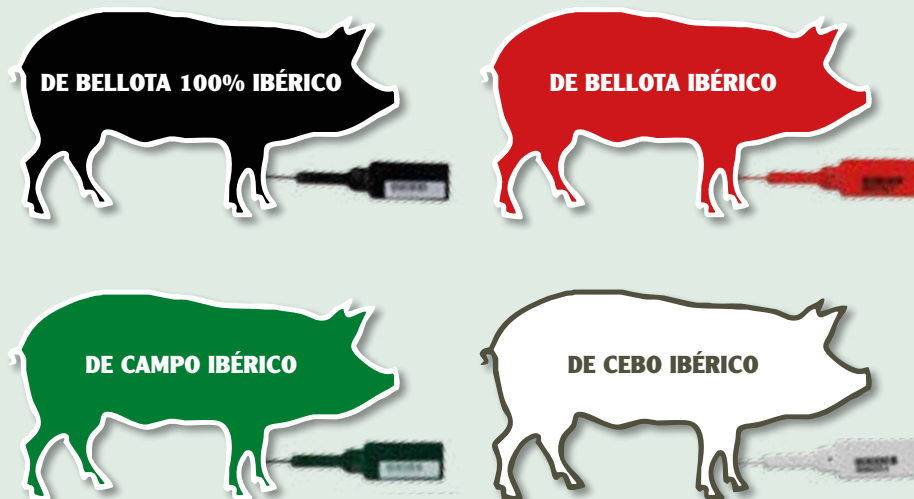
>>>

&gt;&gt;&gt;

## DETALLES DE LA NUEVA REGULACIÓN

**Utilización de precintos**

Supone otra de las grandes novedades de la nueva norma, que facilitará enormemente la identificación de los productos por parte del consumidor. A partir de ahora, en el matadero, las paletas y jamones se identificarán con un precinto inviolable que será de distinto color para cada denominación de venta:



En el caso de los lomos, estos también deberán contar con una identificación inviolable, indeleble y perfectamente legible, una vez adobados y embutidos en la tripa, respetando los colores anteriores.

”

OTRA NOVEDAD ES LA REGULACIÓN DE LA UTILIZACIÓN DE OTRAS MENCIONES COMO “PATA NEGRA”, “DEHESA” O “MONTANERA”, QUE EN EL PASADO PROVOCARON GRAN CONFUSIÓN ENTRE LOS CONSUMIDORES



## La quinta edición del Foro Caprino se celebra en Sevilla

Los días 27 y 28 de marzo se celebra en las instalaciones de FIBES en Sevilla una nueva edición del Foro Nacional del Caprino, organizado por Cabrandalucía y con la colaboración de COAG Andalucía.

**F**iel a su formato de abordar tres asuntos de actualidad en el sector, este año los temas escogidos son la problemática de las aflatoxinas en la leche de cabra, la sanidad caprina como reto para el comercio y el futuro del mercado de la leche de cabra en Europa. Para ello se cuenta con la participación de destacados ponentes, todos ellos referentes dentro de su actividad profesional.

Cabe destacar en esta edición la presentación de los nuevos índices de referencia del precio de la leche de cabra, elaborados por encargo de la Interprofesional Láctea, INLAC, y que

supondrán una nueva herramienta para todos los operadores del sector en la negociación del contenido de los contratos lácteos.

Las inscripciones para asistir a este evento están abiertas hasta el 21 de marzo y se podrán realizar rellenando el formulario alojado en la web de Cabrandalucía, [www.cabrandalucia.com](http://www.cabrandalucia.com). A través de estas páginas animamos a todos los productores a asistir a este evento que se consolida como el principal punto de encuentro del caprino a nivel nacional.

