

La Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico aboga por trabajar de forma conjunta en la nueva norma

Noticias

Así se ha intentado "aunar posturas", al tiempo que ha recordado "los dos años de negociación" que han sido necesarios hasta llegar a ella

El presidente de la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (Asici), José María Molina, ha abogado en Salamanca por trabajar lo antes posible en la nueva Norma de Calidad del Ibérico, que entró en vigor el pasado día 11 de enero, en vez de discutirla.

Molina, que ha participado en unas jornadas técnico informativas sobre la nueva Norma de Calidad del Porcino Ibérico, ha subrayado, en declaraciones a los periodistas, que desde Asici se ha intentado "aunar posturas", al tiempo que ha recordado "los dos años de negociación" que han sido necesarios hasta llegar a ella.

Ha expresado su convencimiento de que el texto resultante "no gusta a nadie en todos sus aspectos, pero que sí recoge una buena parte de las aspiraciones que se habían planteado desde todos los sectores implicados en el ibérico".

"Si quitáramos de la norma lo que no gusta a alguno de los subsectores, el documento quedaría completamente vacío", ha remarcado.

Desde su punto de vista, el resultado ha sido "una norma mejor que la que estaba en vigor y lo que tenemos que hacer desde la interprofesional es empezar a trabajar en ella lo antes posible y no a discutirla.

Sobre el recurso interpuesto por la Junta de Castilla y León a algunos de los aspectos de la Norma de Calidad, Molina ha revelado la disposición de Asici a colaborar en la puesta en marcha de la nueva normativa y a no plantear ningún contencioso ante los tribunales.

En todo caso, y si el Tribunal Supremo acepta las reclamaciones del Gobierno autonómico "habría que modificar los dos aspectos objeto del recurso, pero la norma seguiría funcionando", ha aseverado.

Los puntos que han sido objeto de recurso tienen que ver con el tamaño mínimo de la letra con el que debe indicarse el porcentaje de raza ibérica y su ubicación obligatoria en un específico lugar de la etiqueta, así como la limitación del uso de la mención "pata negra" exclusivamente para aquellos animales alimentados "de bellota 100% ibérico".

Por su parte, la presidenta de la Asociación Española de Criadores de Cerdo Ibérico (Aeceriber), Lucía Maesso, también ha subrayado la necesidad del sector de "trabajar en el cumplimiento de la Norma para poder tener futuro".

"Ha costado mucho tiempo -cerca de dos años- llegar a un consenso porque tenemos intereses y producciones muy diferentes, y conseguir un punto común ha sido muy complicado. Todas las partes tienen que dejar algo en el camino", ha apostillado.

Desde su punto de vista, la Norma "defiende al consumidor y aporta mucha transparencia".

Tras insistir en que todos tendrán que cumplir las reglas, se ha mostrado convencida de que "será beneficioso porque todo el mundo tendrá una parte y un nicho de mercado en el que pueda trabajar y defender las diferentes producciones".

"En este sector cabemos todos siempre que cumplamos unas reglas en igualdad de condiciones para que no tengamos una competencia desleal", ha concluido.

Redacción