

El Magrama presenta al sector industrial la nueva norma del ibérico



Noticias

Se ha recalcado que la nueva normativa refleja todas las realidades productivas existentes y es el resultado de un largo proceso de diálogo entre administraciones autonómicas y el sector

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente ha presentado, en el marco del [salón Alimentaria 2014](#) [1] que se celebra en Barcelona, la recientemente aprobada norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico, destinada a mejorar la producción, la elaboración y la comercialización de productos tan emblemáticos como los del cerdo ibérico.

Una presentación especialmente destinada a los industriales de los productos del ibérico asistentes a la Feria, similar a la que ya se realizó para el sector de la distribución. Para ello se ha puesto especial énfasis en los requisitos de la norma que afectan a los industriales, como el aprovisionamiento de animales, la identificación de las piezas en el matadero, la trazabilidad, la certificación y el etiquetado.

Durante el encuentro de trabajo, se ha recalcado que la nueva norma es fruto de un largo proceso basado en la colaboración y el diálogo entre las administraciones autonómicas y las asociaciones representativas del sector.

También se ha resaltado que refleja todas las realidades productivas existentes en el sector del ibérico en España, a la vez que impulsa la conservación de la raza ibérica y del sistema productivo desarrollado en torno a la dehesa.

OBJETIVOS

Tal como se ha explicado, la norma tiene múltiples objetivos como evitar la pérdida de pureza ibérica de la cabaña, equilibrar las cargas ganaderas con la capacidad de las dehesas o reforzar los controles de certificación y el cumplimiento de los criterios sobre edad y peso de sacrificio.

En esta misma línea la nueva norma tiene como fin regular de forma más exigente de los tiempos de curación y los pesos mínimos de los productos terminados ibéricos, para obtener productos de más calidad, así como evitar la confusión del consumidor en cuanto a denominaciones de venta, clarificando para ello el etiquetado de los productos.

TRAZABILIDAD Y CERTIFICACIÓN

Se refuerza el sistema de trazabilidad del autocontrol de los operadores, al establecer la obligación de colocar en el propio matadero a jamones y paletas un precinto inviolable, de distinto color para cada denominación de venta, que permitirá identificar el sistema de cría y alimentación del animal, así como el factor racial. Los colores son: negro para "bellota 100% ibérico", rojo para "bellota ibérico", verde para "cebo de campo ibérico" y blanco para "cebo ibérico".

Estos precintos incluirán de forma indeleble y perfectamente legible una numeración individual y

única de la pieza que se correlacione con la canal o media canal de que proceda dentro del lote de sacrificio y se mantendrán, en las piezas en todo momento, incluidos puntos de venta y establecimiento de hostelería y restauración.

En cuanto a la certificación se ha señalado que los operadores deben contratar los servicios de una entidad de inspección (ganaderos) o certificación (industrias), que verifique el sistema de autocontrol que han de establecer en todas y cada una de las fases de producción, elaboración y comercialización, incluida la distribución cuando realice alguna actividad sobre el producto.

ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN

En la presentación se ha señalado que para la comercialización de los productos se hace una firme apuesta por la **mejora de la información al consumidor** en el etiquetado, especialmente en lo referente a la denominación de venta y la indicación del tanto por ciento racial junto a ella.

Así, será obligatorio utilizar la denominación de venta completa, situada en lugar destacado junto a la marca comercial y utilizando en todos sus términos el mismo tipo de letra, tamaño, grosor y color.

Por otra parte, se simplifican las denominaciones de venta, en función de la alimentación y manejo, al pasar de las cuatro opciones anteriores (de bellota o montanera, de recebo, de cebo de campo y de cebo) a las tres actuales: “de bellota”, “de cebo de campo” y “de cebo”. Se elimina así la designación recebo.

En el etiquetado se establece la obligatoriedad de indicar el tanto por ciento de raza ibérica, en la propia denominación de venta cuando se trate de animales 100% ibérico, y en lugar destacado de la etiqueta en los demás casos.

Por último se ha explicado que se limita la utilización en publicidad y etiquetado de términos que puedan inducir a error al consumidor. Se reservan exclusivamente para productos con derecho al uso de la designación “de bellota”, los nombres, logotipos, imágenes, símbolos, o menciones facultativas que evoquen o hagan alusión a algún aspecto relacionado o referido con la bellota o la dehesa. En particular la mención “pata negra” sólo se podrá utilizar en productos de bellota 100% ibéricos.

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

Enlaces:

[1] <http://www.besana.es/es/web/201402/alimentaria-2014>