

PROPUESTA DE LA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA SOBRE MODIFICACIÓN DE LA NORMA DE CALIDAD PARA LA CARNE Y EL JAMÓN, LA PALETA Y LA CAÑA DE LOMO IBÉRICOS.

El Real Decreto 1469/2007, de 2 de noviembre, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos, regula las características de calidad que deben reunir los productos procedentes del despiece de la canal que se comercializan en fresco así como el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos, comercializados en España, para poder usar las denominaciones de venta recogidas en la citada normativa.

A la vista de la evolución de la aplicación de este Real Decreto, podemos asegurar que la Norma de Calidad ha permitido la generalización del término "IBÉRICO", que ampara a animales cruzados con otras razas, lo que induce a confusiones al consumidor y al final siembra desconfianza en los mercados.

Además se ha producido un efecto colateral no deseado ya que ha devaluado los productos tradicionales del cerdo ibérico, vinculados principalmente al ecosistema de la dehesa, basados en un sistema de producción en extensivo y principalmente con cerdos de raza ibérica en pureza.

Esta Consejería ha realizado consultas a los distintos sectores implicados en esta Norma, entre los que se encuentran productores con intereses opuestos. La propuesta que aquí se plasma ha tenido en cuenta estos puntos de vista diferentes, entre ellos destacamos por su importancia el contemplado en el Manifiesto en Defensa de la Raza Porcina Ibérica, pero supeditándolos al interés general, que no es otro que el mantener una Norma de Calidad necesaria en la que se diferencien claramente los distintos tipos de productos que se acojan a la misma.

En primer lugar velar por una correcta aplicación del Real Decreto 1469/2007, sobre todo en lo que respecta a la actuación de las entidades de inspección y certificación y en segundo lugar encabezar las acciones necesarias para promover una profunda modificación del mencionado Real Decreto, sobre todo en aquellos aspectos que se ha demostrado con el paso del tiempo transcurrido, que no han beneficiado en absoluto al sector que se trataba de proteger.

En este sentido se considera necesario desvincular de esta Norma las producciones intensivas con escasa o nula vinculación a una base territorial determinada. Estas producciones intensivas tienen mayor capacidad de adaptarse a la demanda y una mayor flexibilidad de cara a los mercados, entre otros factores por precocidad y ciclos productivos mas cortos, lo que le confiere una mejor adaptación a las exigencias comerciales, pero en detrimento de una calidad extraordinaria que solo la pueden ofrecer los productos de bellota.

La calidad de los productos de cerdo ibérico radica en la singularidad que integran la raza ibérica pura y su medio de producción que es la dehesa, de ahí que sea imprescindible establecer mecanismos de diferenciación.



Estos mecanismos pasan por no mantener vinculados a la Norma, y por tanto no mantener como una figura de calidad, las producciones de cerdos criados en explotaciones intensivas de rejilla, ya que estas no proporcionan una calidad a destacar ni prestigian sus productos ante los consumidores, sino que por el contrario están posicionando en los mercados productos que al menos confunden al consumidor.

Para el consumidor es muy difícil diferenciar términos como ibérico puro, ibérico, bellota, recebo, cebo en campo y cebo. Por ello, uno de los primeros objetivos de una modificación de la Norma debe ser la aclaración y simplificación de las denominaciones así como llevar a cabo una distinción clara entre el ibérico para los animales que sean ibérico puro y cruzado de ibérico para aquellos que tengan cualquier tipo de cruce. Con estas actuaciones se trata de proteger tanto a los consumidores como al sector de la dehesa.

Como aspectos concretos, esta Consejería estima oportuno realizar las siguientes modificaciones al actual Real Decreto 1469/2007 :

A. DENOMINACION DE LOS PRODUCTOS SEGÚN EL FACTOR RACIAL DE LOS ANIMALES:

- ⤴ **IBÉRICO**: Cuando el producto o la pieza se obtenga de cerdos cuyos progenitores, la madre y el padre, sean ibéricos puros inscritos en el libro genealógico de la raza Ibérica.
- ⤴ **CRUZADO DE IBÉRICO**: Cuando el producto o la pieza provengan de animales cuyos progenitores no se encuentren acogidos dentro de la denominación ibérico, según se define en el punto anterior, y cumplan los siguientes requisitos:
 - a. Hembra: Reproductora ibérica inscrita en libro genealógico de la raza o reproductora que, careciendo de inscripción oficial en el libro genealógico de la raza ibérica, esté identificada individualmente y cumpla el prototipo racial conforme a lo establecido en el Anexo I del Real Decreto 1469/2007.
 - b. Macho: Reproductor ibérico inscrito en libro genealógico de la raza o reproductor Ibérico que, careciendo de inscripción oficial en el libro genealógico de la raza ibérica, esté identificado individualmente y cumpla el prototipo racial conforme a lo establecido en el Anexo I del Real Decreto 1469/2007; o bien, Reproductor Duroc inscrito en libro genealógico de la raza Duroc o reproductor Duroc que, careciendo de inscripción oficial en el libro genealógico de la raza Duroc, esté identificado individualmente y cumpla el prototipo racial conforme a lo establecido en el Anexo II del Real Decreto 1469/2007; o bien, reproductor procedente del cruce de madre ibérica, según se define el apartado a) y padre Duroc, tal y como ha sido definido anteriormente.

Con esto se pretende denominar ibérico a lo que es solo ibérico y, dar el adjetivo de cruzado al resto de productos que no son ibérico puro de forma que, a cada producto, se le da el nombre que realmente le corresponde.



B. DENOMINACION DE LOS PRODUCTOS SEGÚN LA ALIMENTACIÓN DE LOS ANIMALES:

Considerando la alimentación suministrada al animal en el periodo inmediatamente anterior al sacrificio se distinguen las siguientes designaciones en relación con el tipo de alimentación:

1. De Bellota o terminado en Montanera:

Podrá ser empleada esta denominación para aquellos productos elaborados o productos procedentes del despiece de la canal que se comercializan en fresco obtenidos a partir de animales que se destinan al sacrificio inmediatamente después del aprovechamiento de bellotas, hierba y demás recursos naturales de la dehesa, sin posibilidad de administración de alimentación suplementaria, siempre y cuando el citado aprovechamiento se haya realizado bajo las siguientes condiciones mínimas:

- ✦ El peso medio de entrada en montanera de cada lote, estará comprendido entre 92 y 115 kilos, (entre 8 y 10 @).
- ✦ Las fechas de entrada en montanera serán desde el 1 de octubre hasta el 15 de diciembre de cada año.
- ✦ La reposición en montanera sera como mínimo de 46 kilos (4 @) durante una estancia mínima en la dehesa de 60 días.
- ✦ El periodo de sacrificio estará comprendido entre el 15 de diciembre y el 15 de marzo de cada campaña.
- ✦ La edad mínima al sacrificio sera de 14 meses.
- ✦ El peso mínimo al sacrificio sera de 117 kg como peso medio de las canales del lote y de 108 kg como peso mínimo individual por cada canal, pudiéndose sustituir este peso por pesadas efectuadas en campo inmediatamente antes de la salida de los animales para matadero. En este caso serán aptos los animales cuyo peso vivo sea como mínimo 145 kg.
- ✦ El número máximo de cerdos por hectárea sera de 1.

2. De Cebo:

Podrá ser empleada para aquellos productos elaborados o productos procedentes del despiece de la canal que se comercializan en fresco, obtenidos a partir de animales cuya alimentación se basa en piensos constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosas y que completan su alimentación mediante una estancia mínima en campo, previa a su sacrificio, de 60 días, durante la cual también recibirán una alimentación a base de piensos. Estos animales deben reunir, al menos, las características siguientes:

- ✦ La edad mínima al sacrificio sera de 12 meses.
- ✦ El peso medio de entrada en la fase de cebo en campo, para cada lote, estará comprendido entre 92 y 115 kilos (entre 8 y 10 @).
- ✦ El peso mínimo al sacrificio sera 117 kg como peso medio de las canales del lote y de 108 kg como peso mínimo individual por cada canal, pudiéndose sustituir este peso por pesadas efectuadas en campo inmediatamente antes de la salida de los animales para matadero. En este caso serán aptos los animales cuyo peso vivo sea como mínimo 145 kg.



- ⤴ La fase final de cebo se realizara en campo, entendiéndose como tal al recinto cerrado no cementado en el que se ceban los cerdos.
- ⤴ El numero máximo de cerdos por hectárea sera de 9.

En aquellas explotaciones en las que se críen cerdos acogidos a esta categoría, se velará especialmente por el cumplimiento de las disposiciones medioambientales vigentes, en concreto, se establecerán medidas para evitar la degeneración se suelos y contaminaciones de acuíferos por sobrecarga ganadera.

Los cerdos producidos en naves, comúnmente denominados “de rejilla”, deben estar desvinculados de la nueva Norma de Calidad, pero no por ello esta Consejería estima que no merecen la atención que les corresponde dado su gran interés desde la perspectiva de la producción ganadera. Entre todos debemos buscar un encaje distinto que recoja las peculiaridades de este sector, sin causar confusión al consumidor y sin perjudicar a las producciones en extensivo.

Con esta nueva clasificación se reduce el numero de denominaciones y se circunscriben las que se proponen a los sistemas productivos extensivos

C. ETIQUETADO:

Para que La Norma de Calidad tenga el éxito esperado, es imprescindible una clarificación y control del etiquetado de los productos. Para ello, se propone que el etiquetado sea ilustrativo y por tanto que se indiquen todas las clasificaciones por orden, atendiendo a la calidad y que en cada producto se marque la que le compete al mismo.

Se deberá precisar con mas claridad los requisitos exigidos para la indicación en el etiquetado y publicidad de los términos amparados por la Norma.

A la presente propuesta de modificación, se sugiere añadir los párrafos que a continuación se indican:

- ⤴ En el etiquetado y publicidad de los productos, así como la denominación de venta definida en la normativa, deberá estar compuesta obligatoriamente por los tres términos ordenados relativos a, designación del tipo de producto, designación racial y designación del tipo de alimentación. Todos los términos empleados para componer la denominación de venta deberán tener el mismo tipo y tamaño de letra.
- ⤴ En el etiquetado y publicidad de los productos no se podrán hacer referencias a las designaciones racial o de alimentación que no correspondan a la correspondiente denominación de venta.
- ⤴ El etiquetado y publicidad de los productos no podrá contener imágenes o símbolos que hagan referencia a una designación racial o de alimentación que no corresponda a las de la denominación de venta del producto correspondiente. Las imágenes o símbolos alusivos a la designación racial o de alimentación deberán figurar en el mismo campo visual de la denominación de venta.



D. REFUERZO DEL CONTROL:

Se propone un refuerzo del control evaluando y potenciando todos los aspectos contemplados en la Norma de Calidad, empezando por las labores llevadas a cabo por las entidades de inspección y de certificación.

Así mismo se propone incluir datos concernientes a la Norma, básicamente raza y edad, en las bases de registro oficiales (SITRAN) de forma que se puedan obtener cifras concretas de de cada tipo de producción y de cada tipo de animales, de cara a anualidades futuras, para así poder adoptar decisiones que ayuden a estructurar el sector.

Del mismo modo, se estima conveniente desarrollar la identificación del ganado porcino, para aquellos animales acogidos a la Norma de Calidad, de forma similar a como se efectúa el marcado de los cerdos controlados por las distintas denominaciones de origen previo a la entrada en montanera.

