

Control de la distribución ante la Norma de Calidad para la Carne, el Jamón, la Paleta y la Caña de Lomo Ibéricos

CONTROL DE LA DISTRIBUCIÓN EN LA ADQUISICIÓN DEL PRODUCTO

1. Adquisición del producto y comprobación del documento de acompañamiento

En el documento que acompaña al producto adquirido (factura, en su caso o albarán) debe constar:

- Nombre de la empresa proveedora.
- Fecha de expedición del producto.
- Cantidad de producto vendido relacionada con el código de identificación y la denominación de venta. Ejemplo: 32 (cantidad) jamones ibéricos puros de bellota (denominación de venta) con código de identificación X34567 (número de lote asignado por la empresa proveedora).

Se deberá comprobar que el documento de acompañamiento incluye esta información.

2. Control del contenido de la etiqueta

Se debe comprobar para los productos que se adquieran que su etiquetado contiene la siguiente información:

- Denominación de venta.

Ejemplos:

Nombre	1 ^{er} apellido (raza)	2 ^o apellido (alimentación)
Jamón	Ibérico puro	Bellota
Paleta	Ibérico	Terminado en montanera
Caña de lomo		Recebo
Secreto		Terminado en recebo
Pluma		Cebo de campo
		Cebo



Para las carnes frescas (secreto, pluma...) el segundo apellido, es decir, la designación correspondiente a la alimentación, no es obligatorio.

- Código de identificación o número de lote del producto.
- La expresión "Certificado por" seguido del nombre de la entidad de certificación de la empresa proveedora del producto.

Si la entidad de certificación está acreditada por ENAC, podrá incluir esta acreditación en la etiqueta.

3. Control de identificación

Se debe comprobar que la información que consta en el documento de acompañamiento del producto adquirido coincide con la que aparece en la etiqueta del producto.

4. Registro de trazabilidad

Una vez realizadas las comprobaciones anteriores se deberá registrar en trazabilidad la siguiente información:

- Fecha de adquisición del producto.
- Empresa proveedora.
- Cantidad de producto adquirida relacionada con el código de identificación y la denominación de venta.

Además se deberá conservar el documento de acompañamiento emitido por la empresa proveedora.

CONTROL DE LA DISTRIBUCIÓN EN LA MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO

Para los establecimientos en los que se filetean o lonchean los productos que se adquieren o se reetiquetan se deberá contratar los servicios de una entidad certificadora que compruebe que se mantiene la trazabilidad y se traslada la información del etiquetado a la nueva etiqueta.

La entidad de certificación que se contrate deberá estar autorizada por la autoridad competente de la comunidad autónoma donde inicia su actividad y acreditada en el plazo de 24 meses.

La situación de la entidad se puede consultar en la página web del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino (<http://www.mapa.es/app/riber/Publico/Inicio.aspx?lng=es>).

- Si se reetiqueta:
Se debe trasladar literalmente el contenido del etiquetado que acompaña al producto a la nueva etiqueta.

• Si se lonchea:

1. Se pueden mantener los lotes iniciales (lote que contiene el producto adquirido) al hacer el loncheado, sin mezclar piezas procedentes de distintos lotes y trasladar este código de lote o identificación que ya contenía el producto adquirido a la bandeja.
2. Se puede lotificar de nuevo constituyendo un nuevo lote de loncheado mezclando lotes homogéneos en raza y alimentación.

En este caso el código que aparecerá en la bandeja será el del nuevo lote y se debe anotar en trazabilidad la correlación entre la nueva lotificación y los lotes anteriores.

Denominaciones de venta

Las denominaciones de venta de los productos procedentes del despiece de la canal del cerdo ibérico que se comercializan en fresco y de los productos elaborados regulados por esta norma de calidad se componen obligatoriamente de tres designaciones formadas por el nombre y los dos apellidos del producto, que deben aparecer siempre juntos.

1. El “nombre” corresponde al tipo de producto: jamón, paleta, caña de lomo, lomo embuchado o lomo, en el caso de los productos elaborados, o el nombre de la pieza, en el caso de que se trate de productos frescos.
2. El “primer apellido” alude a la raza del cerdo, que puede ser:
 - Ibérico puro, cuando el producto o la pieza se obtienen de cerdos cuyos progenitores –padre y madre– son los dos ibéricos puros.
 - Ibérico, si se obtienen de cerdos que proceden al menos en un 50% de la raza ibérica.
3. El “segundo apellido” se refiere a la alimentación del animal.

Pueden aparecer cuatro tipos:

- Bellota o terminado en montanera: cuando el cerdo del que procede se ha alimentado en su fase de engorde exclusivamente de bellotas y pastos de las dehesas.
- Recebo: su alimentación ha consistido en bellotas y pastos de las dehesas complementados con piensos.
- Cebo de campo: el cerdo se alimenta a base de pienso en terrenos al aire libre.
- Cebo: el cerdo se alimenta a base de pienso en una instalación cerrada.

En la etiqueta también se encuentra el texto “certificado por” seguido del nombre o distintivo de un organismo de control. Esto significa que el organismo garantiza su calidad tras haber realizado un seguimiento desde el nacimiento del cerdo del que procede hasta que el producto se pone a la venta.



Para los productos obtenidos del despiece de la canal que se comercializan en fresco, el “segundo apellido” es opcional, y sólo se podrá utilizar cuando la trazabilidad de la pieza permita identificar el lote de alimentación correspondiente.

UNA HERRAMIENTA PARA CUATRO OBJETIVOS

En síntesis, con la nueva norma del ibérico se pretende proporcionar una herramienta que responda, al menos, a cuatro objetivos:

- Informar al consumidor para que realice una elección adecuada a sus intereses.
- Favorecer la lealtad en las transacciones comerciales entre los productores del sector productor e industrial.
- Dotar de mecanismos de control a las autoridades competentes para desarrollar su trabajo, de manera que se garantice la unidad de mercado.
- Preservar un modelo productivo tradicional, ligado a una raza (el cerdo ibérico) y a un ecosistema (la dehesa) que determinan no sólo unas características de calidad del producto final, sino la sostenibilidad de una producción ganadera unida como pocas a la tradición y al medio natural.

Otro aspecto que se ha reforzado en el nuevo real decreto, por su trascendencia en la calidad y la seguridad alimentaria, es la exigencia de una trazabilidad desde el origen y a lo largo de toda la cadena de producción y comercialización de los productos del ibérico, para garantizar la veracidad de las designaciones raciales y de la alimentación que figuran en el etiquetado. ■