



ASICI BUSCA CONSENSO PARA MODIFICAR LA NORMA DE CALIDAD

Los productos Ibéricos deben diferenciarse por alimentación y manejo de los cerdos

El sector está de acuerdo que hay que actuar para modificar la Norma del Ibérico, que se ha erigido en el ojo del huracán de las críticas de productores y comercializadores, que piden reforzar el actual sistema de control de la certificación de las producciones ganaderas y del etiquetado de sus productos. Pero hay voces discordantes que ASICI quiere converger en una sola línea. Unos postulan la diferenciación por designación racial: Ibérico o cruzado con Ibérico, y otros que abogan por la diferenciación según el medio en que se producen: dehesa o nave. Sea el resultado que sea el gran beneficiado de los cambios debería ser el consumidor y a la postre, el sector, para tomar conciencia de reordenar sus producciones hacia una mayor calidad.

César Marcos

Periodista agroalimentario



Cada agente de la cadena de valor del porcino ibérico y sus derivados quiere que se cumplan los objetivos de la Norma de Calidad para la Carne, el Jamón, la Paleta y la Caña de Lomo ibéricos, que aterrizó en el mercado en noviembre de 2007, modificando el RD 1083/2001. “La defensa del consumidor, el ecosistema y la raza son los parámetros de la norma que a nuestro juicio no se cumple”, argumenta Agustín González, responsable del grupo de trabajo de ibérico de la Federación Andaluza de Empresas Cooperativas

Agrarias (FAECA). De acuerdo con ella, las categorías se realizan en función del tipo de producto, de la raza y del tipo de alimentación. Para ganaderos y transformadores, el consumidor no ha sabido diferenciar términos como ibérico puro, ibérico, bellota, recebo, cebo en campo, o cebo. Por otro lado, los poricultores de las dehesas no han obtenido el resultado esperado por la falta de distinción clara entre productos derivados de la cría en intensivo y extensivo.

La confusión ha reinado en la decisión de compra, fruto del número de las categorías actuales definidas en función de la raza y de la alimentación (**Cuadro 1**), al hilo de la conversación con Andrés Paredes, director gerente de la interprofesional del Cerdo ibérico (ASiCi), quien señaló que desde la interprofesional, se han emprendido acciones informativas, promociona-

les, obtención de datos de censos y consumos, planes de innovación, verificación del etiquetado así como investigaciones y estudios, todo ello financiado por la Extensión de Norma.

¿IBÉRICO DE QUÉ?

“Cuando uno oye jamón *Ibérico*, la mayoría pensamos en cerdos alimentándose al abrigo de la dehesa y caminando entre las encinas”, afirma Paredes. Sin embargo, los datos de censos durante los últimos años del porcino ibérico muestran que solo el 20% de la producción de cerdos ibéricos se ceba en dehesas. El 80% se ceba en una nave. “Los productos derivados de ambas producciones son excelentes, aunque diferentes de otros jamones por genética y alimentación. Por ello deben identificarse adecuadamente para un mejor

CUADRO 1 / CATEGORIAS ACTUALES EN FUNCION DE LA RAZA Y LA ALIMENTACION

IBÉRICO PURO:

Reproductores inscritos en el libro genealógico de la raza.

IBÉRICO:

Hembra: inscrita en el libro genealógico o reproductora que no estando inscrita en el libro, esté identificada individualmente y cumpla el prototipo racial establecido en el anexo I del Real Decreto 1469/2007.

Macho: reproductor ibérico inscrito en el libro genealógico de la raza o reproductor que cumpla el prototipo racial, o bien reproductor Duroc inscrito en el libro genealógico de la raza Duroc o que cumpla con el prototipo racial establecido en el anexo II del RD 1469/2007; o bien reproductor procedente del cruce de madre Ibérica, según se define en el caso anterior y macho Duroc, como se definió anteriormente.

- **Jamón Ibérico Puro de Bellota o Jamón Ibérico de Bellota**

Procedentes de cerdos producidos de modo tradicional, engordados con bellotas y recursos naturales, sueltos en la dehesa al aire libre.

- **Jamón Ibérico Puro De Recebo o Jamón Ibérico De Recebo**

Procedentes de cerdos que después de un cierto tiempo engordados a base de bellotas y recursos naturales de la dehesa, se termina su engorde en dehesas alimentados con piensos (mezcla de cereales y leguminosas).

- **Jamón Ibérico Puro de Cebo de Campo o Jamón Ibérico de Cebo de Campo**

Procedentes de cerdos criados y engordados en el campo con piensos (mezcla de cereales y leguminosas) e hierbas.

- **Jamón Ibérico Puro de Cebo o Jamón Ibérico de Cebo**

Procedentes de cerdos criados y engordados en recintos cerrados cuya alimentación se basa en piensos (mezcla de cereales y leguminosas).

Fuente: ASiCi

reconocimiento por el consumidor”, aclara el director gerente de ASiCi. Las producciones de las categorías de recebo y de campo son residuales.

Las certificaciones de los animales ibéricos proyectan una estabilidad evidente durante el primer trimestre del año si echamos la vista al mismo periodo de 2011, según el Registro informativo de Organismos independientes de Control del ibérico (RiBER). Así, los ejemplares autenticados hasta la conclusión de marzo pasado ascienden a 906.068 (+0,8%).

Vamos con las estadísticas correspondientes a los tres primeros meses de 2012. Por alimentación, en ibérico de bellota, la



cifra ha menguado en un 11% hasta los 399.252 ejemplares. Andalucía y Extremadura han aglutinado el 94% de las certificaciones desde que comenzara la montanera. De ibérico de cebo se cuenta un número de 486.906 animales. Castilla y León y Extremadura aglutinan las tres cuartas partes de los ejemplares documentados.

Por razas, de ibérico puro se han certificado 109.734 animales desde que se iniciara la actual montanera, (-3,4%) durante los primeros tres meses. Andalucía y Extremadura inscriben el 93% del total del registro. De ibérico se validan 741.243 animales. El 42% de las certificaciones se agrupan en Extremadura.

Andalucía no ha salido bien parada ni en el número de animales certificados, unos 60.000 animales menos hasta alcanzar los 183.900, tanto ibéricos como ibéricos puros, ni en cebo ni bellota. Extremadura ha experimentado un aumento en el número de animales destinados al cebo y de ibérico por tipología racial, pero ha visto caer las certificaciones de ibérico puro y por alimentación por bellota.

Al final del año pasado el RiBER ha contabilizado 2.621.098 ejemplares (**Cuadro 2**). “Hay que insistir en la distinción de producto en la modificación de dicha norma y que comprenda sólo los cerdos ibéricos bien puros bien cruzados que se alimenten en la dehesa”, enfatiza Agustín González, de FAECA, quien no concibe un cerdo ibérico cruzado cebado en intensivo como sinónimo de calidad. El sector andaluz ha manifestado que la norma se incline por simplificar la designación de categorías desde el punto de vista racial: ibérico o cruzado con ibérico. “Con eso cumpliríamos con los tres fines que persigue y que anteriormente he dicho”, matiza.

CUADRO 2 / CERDOS BAJO NORMA DE CALIDAD EN 2011

El número total de cerdos inspeccionados bajo la Norma de Calidad en España crece por primera vez en 2011, muy ligeramente al año anterior, según el RiBER, que refleja ASiCi en su página Web. En total, asciende a **2.621.098 animales**.

Castilla y León logra por primera vez estar en el punto más alto en cuanto a cerdos totales certificados: **920.726 animales** (35,13%). Extremadura registra **864.920** (33%) y Andalucía, **461.479** (17,61%).

ALIMENTACIÓN

Se han certificado **475.063** animales de **bellota** (18,30%) por **2.094.204** (79,60%) de **cebo**. Testimonialmente, se reparten el resto entre 33.116 de cebo de campo y 15.715 de recebo.

En **cerdos de bellota**, Extremadura ocupa el primer lugar con 233.723 animales (**49,21%**). Andalucía con 214.716 (**45,21%**).

En **cebo**, Castilla y León es la Comunidad Autónoma, líder con 890.138 animales (**42,50%**). Extremadura con 613.307 (**29,28%**).

TIPOLOGÍA GENÉTICA

La **mayoría** de los animales son **Ibéricos**, 2.464.099, esto es un contundente 94%, frente a 156.199 **Ibéricos puros** (6%).

En **Ibérico puro**, **Andalucía** sigue a la cabeza con **83.677 animales** (53,57%), seguida por **Extremadura** con **42.376** (27,13%).

Castilla y León consigue la mayor cifra de **cerdos Ibéricos**: **893.176** (36,25%), seguida de cerca por **Extremadura** con **822.544** (33,38%).

Fuente: RiBER

ANDALUCÍA Y EXTREMADURA

La Proposición no de ley de apoyo al porcino ibérico que ha presentado el Grupo Parlamentario Socialista para su debate en la Comisión de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente del Congreso de los Diputados recoge la posición ratificada por la Junta de Andalucía para modificar la Norma de Calidad para impulsar la simplificación y clarificar las indicaciones relativas al carácter racial, la reducción de las indicaciones relativas al tipo de alimentación, determinando solo bellota y cebo, y la exclusión de los parámetros de calidad del cerdo ibérico de todos aquellos productos que procedan de un sistema ganadero intensivo.

Como medida principal, FAECA pide una nueva norma de “máximos” para el sector “que, dejando fuera al ibérico de cebo, diferencie y garantice el futuro del cerdo ibérico de bellota, que es el único que debe ser amparado por sus peculiaridades productivas y organolépticas, asegurando así el futuro de un ecosistema de gran valor ecológico, la dehesa, que sólo es sostenible gracias a la actividad ganadera”, expresa un comunicado.

La raza ibérica producida en la dehesa se encuentra en pleno retroceso, con un descenso de más del 20% en la cabaña ganadera sólo en el último año. La merma en los últimos cuatro ejercicios ha sido superior al 60%, por lo que en estos momentos el censo nacional no supera el medio millón de animales.

“Ni que decir tiene que el futuro de muchas dehesas, intrínsecamente ligado a la producción del cerdo ibérico de montañera, queda en entredicho, amenazando el desarrollo de muchas zonas rurales de Andalucía y la economía de sus pueblos”, añade Agustín González, responsable de su grupo de trabajo de ibérico.

“No se puede vender todo como si fuera lo mismo. Aquí tenemos un producto con una seña de identidad muy particular que es el cerdo ibérico de bellota en extensivo y lo tenemos que cuidar, sin descuidar a la



EL SACRIFICIO DE PORCINO EXTENSIVO CAERÁ UN 30% ESTA CAMPAÑA

El sacrificio de ejemplares de porcino vinculado a la dehesa disminuirá esta campaña hasta los 350.000 ejemplares, según las estimaciones de la Asociación Española de Criadores de Ganado Porcino Selecto Ibérico Puro y Tronco Ibérico (Aeceriber). La mitad de ellos serán Ibéricos y el resto, cruzados.

Las cifras que dan los ganaderos se complementan con otras. El año pasado fueron 500.000, y hace tres, un millón. Aeceriber ilustra así la involución por la que atraviesan desde hace ya varios años las explotaciones extensivas de porcino y su industria transformadora.

“Lo primero que hay que poner encima de la mesa es el apoyo a la producción extensiva ligada a la dehesa, que es la que nos diferencia, porque un animal de cebo intensivo lo puede haber en cualquier parte del mundo”, subraya Elena Díez, secretaria técnica de la asociación, que reclama también a la Administración el cumplimiento de las exigencias impuestas por la Norma de Calidad del Ibérico, supervisando desde el origen racial de los animales hasta el etiquetado. Si la situación mejorara en un futuro no lejano, el descenso en la producción vivido desde 2007 puede provocar que haya problemas para cubrir la demanda.

industria del cebo”, se proclamaba desde la Consejería de Agricultura de la Junta de Extremadura, que ha anunciado la elaboración de una propuesta de modificación de la norma.

EL CONSENSO LLEGA TAMBIÉN A CASTILLA Y LEÓN

Si volvemos a mirar las cifras del RIBER correspondientes al primer trimestre de este año, en las explotaciones de porcino ibérico de la región castellano-leonesa han aumentado las certificaciones de be-

llota en tanto que las de cebo se han comprimido levemente.

El sector ibérico de Castilla y León ha elaborado también una propuesta para la modificación de la Norma de Calidad, pero en relación con factor racial secundan el mantenimiento de las menciones de calidad constituidas en la normativa vigente: ibérico puro para animales procedentes de progenitores inscritos en el libro genealógico de la raza, e ibérico para el resto de los animales acogidos en la norma.

A grandes rasgos, se propone pues reducir el número de menciones en función de la alimentación de las cuatro actuales, a saber cebo, cebo de campo, recebo y bellota, a dos: cebo y bellota. También se plantean ciertas modificaciones en requisitos de bienestar animal en caso de cebo, como el acceso al aire libre, o medidas de sostenibilidad, como la disminución de la carga ganadera de 2 cerdos/ha a 0,6 en la categoría de bellota.

Respecto al control del factor racial, el

// “LOS PRODUCTOS DERIVADOS DE BELLOTA Y CEBO DE AMBAS PRODUCCIONES SON EXCELENTES, AUNQUE DIFERENTES DE OTROS JAMONES POR GENÉTICA Y ALIMENTACIÓN. POR ELLO DEBEN IDENTIFICARSE ADECUADAMENTE PARA UN MEJOR RECONOCIMIENTO POR EL CONSUMIDOR”, ACLARA ANDRÉS PAREDES, DIRECTOR GERENTE DE ASICI //

sector castellano-leonés aboga por que ASiCi lo supervise para aquellos reproductores que no estén inscritos en el libro genealógico, tanto los de raza ibérica como los de raza Duroc, que se emplea para cruzarse con los otros. En momentos difíciles, son muchas las voces que advierten que es hora de que se reúna todo el sector para buscar soluciones.

ASiCi, POR EL ACUERDO

“Cada uno defiende lo suyo, pero hay puntos coincidentes”, entona el director gerente de ASiCi. Cada Comunidad Autónoma con producción mayoritaria de ibérico ha presentado al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente una propuesta de modificación de norma. A mediados de junio, el sector se va a sentar con el propósito de llegar a un acuerdo de consenso en el seno de la interprofesional para luego presentarla a la cartera de Agricultura.

“Los debates en la interprofesional están más cerca de lo que postulan Extremadura y Castilla y León que de la propuesta de Andalucía, en lo referente al factor racial, ya que en otros aspectos existen bastantes coincidencias con la propuesta andaluza”, agrega Andrés Paredes, como la necesidad de reforzar el modelo actual de control que ha supuesto una debilidad del sistema sobre el que se ha construido la utilidad de la Norma de Calidad, que a todas luces ha sido un reglamento de mínimos que hay que superar. La Administración ha apostado por el Autocontrol de los operadores por lo



Administración y sector, juntos en la Jornada de I+D de ASiCi

que se considera que “hay que ayudar a las CC.AA. a controlar las certificaciones, contando con la colaboración del sector para la realización y supervisión de estas labores”, aclara Andrés.

Castilla y León demanda que se identifique obligatoriamente cada pieza con un precinto individual y con numeración correlativa, en el que se diferencie claramente la designación de alimentación en vez de la identificación de forma individual. La propuesta de ASiCi va por el precintado obligatorio de todos jamones y paletas.

Antes aludida, la proposición socialista pide que el etiquetado no contenga imágenes ni símbolos que se refieran a una designación racial o de alimentación distinta a la que corresponda al producto. FAECA va más allá en la crítica de la rigurosidad en el etiquetado de los productos ibéricos: “Se está desprestigiando al verdadero cerdo ibérico de bellota, por ausencia de una di-

ferenciación cualitativa correcta con respecto a otros productos también llamados ibéricos”, reza un comunicado.

En boca de ASiCi, su director gerente rompe una lanza por todo el sector representado bajo su paraguas y es que está convencido de apostar por la calidad y mejorar las condiciones de producción en extensivo e intensivo para mantener su viabilidad económica y medioambiental. “Es importante que tome conciencia de la adaptación de las producciones, defendiendo el medio en que se generan. Estamos por producir con mejor calidad mediante un modelo de control más eficaz”, sentencia Andrés Paredes.

// ASiCi ESPERA CONTAR ANTES DEL VERANO CON UNA PROPUESTA CONSENSUADA POR EL SECTOR PARA LA MODIFICACIÓN DE LA NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO //

Las campañas de información y promoción que ASiCi ha puesto en marcha desde el año pasado se dirigen a conseguir que cuando el consumidor tenga que pedir productos derivados del cerdo ibérico lo haga con nombre y apellido. El consumidor debe pedir jamón, paleta o lomo de ibérico de Bellota o de Cebo. Las iniciativas se financian con las aportaciones de los productores y transformadores. El 80% de los fondos se destinan a la promoción, el 10% a la obtención de datos del sector y el 10% a investigación y estudios.

“Existe un plan de apoyo a la innovación en el que se han identificado líneas de interés que articulen acciones y proyectos de innovación, como elementos para impulsar la competitividad en el sector del cerdo ibérico, así como la creación de las herramientas y acciones necesarias que conformen un espacio que facilite la transferencia de resultados de investigación a las empresas del sector”, concluye el director gerente de ASiCi. En abril pasado ha tenido lugar la primera Jornada de impulso a la innovación, en Madrid, y en la que se han identificado las principales necesidades de innovación del sector, cuáles son y dónde están los principales recursos para lograr innovar y se han sentado las bases para las siguientes acciones a realizar en el marco del proyecto que se materializarán con la realización de los diagnósticos.

VELAR POR EL ESTADO DEL ETIQUETADO

ASiCi se ha puesto manos a la obra para calificar el contenido de las etiquetas de jamones y paletas Ibéricas en sus diferentes presentaciones en más de 450 puntos de venta. “El objetivo es comprobar el grado de cumplimiento de la normativa vigente”, declara Andrés Paredes. El énfasis de las analíticas se fija en poblaciones de menos de 200.000 habitantes y se van a auditar datos a nivel nacional en diferentes canales de distribución tales como grandes superficies,

supermercados locales, mercados locales y charcuterías de barrio, en Cataluña (80), Levante (75), Andalucía (75), Madrid (80), Islas Baleares (23), Islas Canarias (23), País Vasco y Navarra (23), Cantabria, Asturias, Galicia y León (44).

Este estudio se enmarca dentro de las acciones que la Interprofesional lleva a cabo en este año para mejorar el conocimiento de los productos derivados del cerdo ibérico y promocionar su consumo en los mercados nacionales e internacionales. Ahora, la campaña de información se está acercando a los establecimientos de alimentación y gourmet de la cadena de grandes almacenes de El Corte Inglés (foto).

