

Nuevos cambios en la Norma de calidad del porcino Ibérico

El Ministerio de Agricultura dio a conocer recientemente al sector del porcino Ibérico un proyecto de Orden, que modifica de nuevo para la campaña 2005/06 la Norma de calidad del jamón, la paleta y caña de lomo Ibéricos elaborados en nuestro país.

Esta Orden cambia parte de la Orden APA/2132003, de 10 de febrero que, a su vez, desarrolla lo regulado en el Real Decreto 1083/2001, de 5 de octubre, por la que se aprueban las normas de calidad para estos productos y, más en concreto, la realización de la prueba analítica para las distintas categorías de productos con la denominación "Ibérico", en función de la alimentación de los animales.

Los cambios propuestos (a cierre de edición aún no había sido publicada dicha Orden) se refieren a los requisitos para el empleo de la mención Ibérico e Ibérico puro en los productos y sus designaciones de calidad, así como al protocolo de actuación de los organismos independientes de control.

El MAPA contempla que los valores analíticos a tener en cuenta dependen de factores medioambientales y deben ser establecidos para cada campaña. En este sentido, plantea (nuevo apartado 2.1.6) que cuando en áreas geográficas concretas se produzcan circunstancias climatológicas excepcionales, distintas a la producidas en la generalidad de las zonas contempladas para establecer los valores analíticos de cada campaña, y por ello se produzca un desfase entre los resultados de los análisis para la determinación de la composición de los ácidos grasos previstos y los resultados de los informes de campo y las visitas de control a las explotaciones ganaderas, el MAPA, previa consulta a las CC.AA. afectadas y en base a estudios técnicos, podrá establecer para esas zonas concretas un mayor nivel de tolerancia en las desviaciones de los valores analíticos de la composición de los ácidos grasos establecidos para la generalidad de las zonas, cuando se justifique mediante informes favorables de campo, realizados en al menos cinco visitas de control, desde la entrada en montanera de los animales, hasta su expedición al matadero.

Los cambios planteados, a expensas de lo que se publique en el BOE, han suscitado considerables discrepancias de los operadores de porcino Ibérico.

En concreto, la Asociación de Industrias del Cerdo Ibérico (Iberaice) y otras organizaciones del sector productor ganadero e industrial (Asocarne y UPA) se oponen a la propuesta de eximir a los productos amparados por denominaciones de origen del cumplimiento de determinados requisitos.

Por eso, exigen que, al margen de que cada D.O. pueda tener sus propios criterios, sea algo incuestionable que los requisitos de la Norma de calidad sean cumplidos con rigor por todos los operadores.

Así, estiman que el control analítico de los ácidos grasos es un método esencial para contrastar la alimentación de los animales, con los informes de campo, y debe mantenerse su valor dirimente para todos los productos, incluidos los amparados por una D.O., contemplados en la Norma de calidad, como norma de mínimos, y a fin de no distorsionar el mercado, ni la competencia entre empresas.

Mayor tolerancia

Desde la Asociación de Empresas de la Carne (Asocarne) se ha criticado también el apartado en el que plantea permitir un mayor nivel de tolerancia en las desviaciones de los valores analíticos de la composición de los ácidos grasos para zonas geográficas concretas afectadas por circunstancias climatológicas excepcionales.

Asocarne estima que, si bien se introduce una cierta flexibilidad por tales diferencias climatológicas, la conclusión final debería ser que la montanera de esa zona afectada habrá sido diferente a la del resto, al igual que la alimentación de sus animales y sus productos finales y, en definitiva, esos productos no deberían clasificarse con las mismas menciones que los de otras zonas.

Desde la Unión de Pequeños Agricultores (UPA) se critica que los cambios planteados en la Norma de calidad siguen dando primacía a los análisis de ácidos grasos sobre tocino, frente a las inspecciones en campo a la hora de determinar la clasificación de las piezas de Ibérico en base a la alimentación de los cerdos, salvo en caso de circunstancias climatológicas excepcionales, lo que supone cuestionar la validez de estas inspecciones que, además, implican costes importantes a las explotaciones ganaderas.

UPA es crítica también con todo el sistema de inspección y certificación de una Norma de calidad, que no está sirviendo para ofrecer transparencia al consumidor en las características de las piezas que compra y en su pago acorde a la calidad básica definida por la raza y la alimentación.

Para esta organización, son insuficientes tanto los controles para verificar el cumplimiento de la norma, como los realizados más allá de la producción en el resto de los eslabones de la cadena hasta llegar al consumidor final. ● **Alfredo López.**