

# La nueva Norma de Calidad abarca hasta el consumidor



El porcino Ibérico es un sector emblemático para España y, además, tiene tal importancia económica, social, territorial y cultural que ha llevado al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM) a regular en una nueva Norma todos los aspectos relacionados con la calidad de los principales productos obtenidos de este animal, adaptándolos a las nuevas realidades sociales.

## M. de Santos Carretero.

Jefe de Servicio de la Subdirección General de Planificación y Control Alimentarios.  
Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino

**H**asta la entrada en vigor, el pasado mes de noviembre de 2007 de este nuevo texto, la legislación vigente era una Norma anterior, publicada como un Real Decreto de octubre de 2001 y cuyo afán era también garantizar la correcta y leal competencia en el mercado y asegurar la defensa de los consumidores.

No obstante, desde que esta Norma primitiva entró en vigor había sufrido diferentes modificaciones y desarrollos, por lo que se había producido una importante dispersión del texto vigente a través de va-

rias normativas. Además, a la luz de la experiencia práctica de su aplicación, se vio que era necesario mejorarla en algunos aspectos para facilitar dicha aplicación y establecer herramientas que garantizaran el cumplimiento de la misma.

Además, se debía tener en cuenta el hecho de que, en los últimos años, se ha producido un significativo aumento en la demanda de los productos del Ibérico, como corresponde a unos alimentos que satisfacen todas las expectativas del consumidor en cuanto a su seguridad, pero también con su contrastada calidad y por responder satisfactoriamente a otros factores, como puede ser, el modo de producción de estos animales y su compatibilidad con el medio ambiente y el bienestar animal, entre otros.

## La nueva Norma de Calidad

La nueva Norma de Calidad, publicada a través del Real Decreto 1469/2007, tiene como objeto definir las distintas categorías

de productos del cerdo Ibérico, en función de la raza así como de la alimentación suministrada al animal durante su etapa de engorde. Son estos dos factores los que proporcionan una alta calidad a la materia prima de estos productos y los que constituyen el nombre o denominación de venta bajo el que se comercializan los productos derivados del Ibérico (Cuadro I).

Las categorías definidas en función de la raza pueden ser: "Ibérico puro" o "Ibérico", y las categorías en función de la alimentación: "de bellota o terminado en montanera", "de recebo o terminado en recebo", "de cebo de campo" y "de cebo" (Cuadro II).

Para cada categoría de productos, la Norma establece una serie de requisitos que deben cumplirse durante la crianza del animal, así como los controles exhaustivos que deben llevarse a cabo para garantizar su cumplimiento, tanto por parte de entidades externas, autorizadas y acreditadas, que supervisan cada una de las operaciones que lleva a cabo el ganadero, como por parte del control oficial de la Administración.

### La Norma abarca toda la cadena alimentaria

La Norma, no obstante, no se limita al sector productor, sino que establece requisitos y controles para el resto de los operadores de la cadena alimentaria (mataderos, salas de despiece, industrias de elaboración, mayoristas, distribuidores...), hasta su comercialización, con el fin de garantizar, a través de la trazabilidad, que la categoría asignada al animal tanto en raza como en alimentación se mantiene hasta el producto que llega al consumidor final.

Estas obligaciones también deben ser supervisadas por entidades de control externas independientes, que deben estar autorizadas y acreditadas, aparte del control oficial realizado por la administración, tanto sobre los propios operadores como sobre las entidades de inspección y certificación que supervisan a los operadores, y que a su vez son controladas por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) (Cuadro III).

### Método de verificación de la alimentación

Otro de los aspectos que se ha modificado en la nueva Norma de Calidad es el

## Cuadro I. Una herramienta para cuatro objetivos

En síntesis, con esta 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.

## Cuadro II. Denominaciones de venta en función de raza y alimentación

En la etiqueta debe figurar la denominación de venta, formada 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:



**De 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.

complementados con piensos.



**De cebo de campo:** cuando el cerdo se ha alimentado sólo a base de pienso pero en terrenos al aire libre.



**De recebo o terminado en recebo:** cuando el cerdo se ha alimentado con bellotas y pastos de las dehesas



**De cebo:** cuando el cerdo se ha alimentado sólo a base de pienso y en instalaciones cerradas.

método para verificar y asignar el factor alimentación a los animales de la Norma. En el RD 1083/2001, se verificaba el factor alimentación asignado a los animales por la entidad de inspección a través de la analítica del tocino de la >>

### Cuadro III. Principales novedades de la Norma de Calidad

La nueva Norma de Calidad incluye la carne fresca en su ámbito de aplicación, ya que se trata de piezas con un alto valor añadido y que han adquirido un prestigio entre los consumidores.

Se definen algunos términos importantes, como "dehesa" o "montanera" y se regula el aprovechamiento de estas superficies para adecuarlo a las producciones, sin poner en peligro el equilibrio entre la producción porcina y un ecosistema particularmente frágil.

Se identifican las parcelas y recintos utilizados para las menciones "bellota" y "recebo", con el fin de garantizar que las producciones ligadas a este ecosistema (bellota y recebo) se han alimentado aprovechando los recursos naturales que ofrece.

Se incluye un anexo en el que se relacionan los términos municipales donde se asientan dehesas arboladas que pueden considerarse aptas para la alimentación del cerdo Ibérico.

#### Requisitos para la materia prima

Establece requisitos exigibles a la materia prima, poniéndose un énfasis especial en los aspectos relacionados con la raza. Así, se exige que los animales Ibéricos puros procedan de progenitores (madre y padre) inscritos en el Libro Genealógico. Asimismo, se aumenta la edad de sacrificio de los animales, lo que repercute positivamente en la calidad de la canal.

Fija criterios más estrictos en los requisitos para la elaboración del jamón, la paleta y la caña de lomo Ibéricos, aumentando los periodos de curación que, para los jamones, oscilará entre 500 y 600 días, y para las paletas, entre 300 y 330 días, dependiendo del peso de las piezas en fresco. Para los lomos, la norma establece un periodo mínimo de elaboración de 80 días.

#### Nuevas designaciones

Se establece la nueva designación, referida al tipo de alimentación, "cebo de campo". De esta manera, se consigue una mayor segmentación del mercado, proporcionando una amplia gama de productos que cubren todas las demandas, que estará disponible en el mercado en el primer semestre de 2010, tras pasar los periodos de elaboración correspondientes.

Se clarifica que la denominación de venta que figura en el etiquetado debe estar constituida por "el nombre" y "los dos apellidos" del producto, refiriéndose el "nombre" al tipo de producto (jamón, paleta, caña de lomo o lomo embuchado, en el caso de los productos elaborados; o la designación de la pieza según las denominaciones del mercado para los procedentes del despiece de la canal que se comercializa en fresco). El "primer apellido" hará referencia a la designación racial (Ibérico Puro o Ibérico) y el "segundo apellido" al tipo de alimentación (de bellota o terminado en montanera, de recebo o terminado en recebo, de cebo de campo o de cebo), aunque esta última sea opcional en el caso de los productos procedentes del despiece de la canal que se comercializan en fresco.

## La Norma no se limita al sector productor, sino que establece requisitos para el resto de la cadena alimentaria, llegando hasta la comercialización

canal, que determinaba la composición de ácidos grasos del tejido adiposo, pero se ha constatado, a través de conocimientos científico-técnicos realizados por técnicos de prestigio y universidades que no es un método infalible. Por ello, el Ministerio no ha podido refrendar de forma permanente en un texto

legal un método analítico que se ha demostrado que no es infalible.

Sin embargo, este método se ha sustituido por un reforzamiento del control en campo, realizado aumentando el número de visitas llevado a cabo por las entidades de inspección, que a su vez están sometidas al estricto sistema de control descrito. En dichas visitas las entidades de inspección para verificar el factor alimentación deben comprobar una serie de requisitos establecidos en la Norma para cada categoría, absolutamente objetivos y cuantificables, y dejar los resultados de sus observaciones por escrito.

No obstante, se están desarrollando métodos analíticos para la determinación de la alimentación que se ha suministrado a los cerdos en su etapa final de cebo, pero éstos se encuentran en fase experimental, por lo que el Ministerio no puede incluirlos aún en un texto legal. No obstante, está financiando un estudio para validar dichos métodos.

#### Actuaciones paralelas

El Ministerio considera fundamental el garantizar la correcta diferenciación de las categorías de productos derivados del Ibérico y ayudar al consumidor a distinguirlos, pero para ello es necesaria una correcta aplicación de la Norma de Calidad, que depende de la implicación de todos los agentes de la cadena alimentaria que participan en la producción y comercialización de estos productos.

Por ello, el MARM está desarrollando una serie de actuaciones paralelas de divulgación e información, destinadas a cada uno de los operadores de la cadena alimentaria, para facilitar la aplicación de la Norma de Calidad, y por supuesto, dirigidas también a los consumidores, como últimos receptores de estos productos, de manera que, a través de la información que aparece en el etiquetado, puedan ejercer libremente su opción de compra con pleno conocimiento de lo que les ofrece el mercado.

Por último, el Ministerio está llevando a cabo campañas de inspección oficial sobre los operadores de la industria, y se ha llegado a acuerdos con el Ministerio de Sanidad y Consumo para llevar a cabo campañas oficiales dirigidas a la distribución y la restauración. ■