



Es notorio que el jamón Ibérico ha sido hasta la publicación de la primera Norma de Calidad (año 2001) un producto envuelto en una gran confusión en cuanto a su autenticidad. Aún así, siempre ha sido considerado por el consumidor como un producto de gran calidad, lo que no hace sino corroborar las grandísimas cualidades organolépticas y nutritivas del mismo.



J. L. Pérez Gil
Veterinario

El Jamón Ibérico, ¿Norma de Calidad o “Calidad por Norma”?

El jamón Ibérico ha mantenido la consideración general de producto de primera, a pesar que bajo esa denominación y otras más vulgares como “jamón de bellota” o “jamón de pata negra”, se han comercializado jamones de una más que mediocre calidad y en ocasiones productos de muy baja calidad que no tenían nada que ver con el auténtico. La etiqueta lo ha soportado todo ante un buen número de consumidores poco informados o desinformados, y con pala-

dares poco habituados a discernir determinados atributos.

La primera Norma de Calidad fue considerada por muchos expertos manifiestamente insuficiente por su tibieza reguladora y en el año 2007 fue publicada una nueva Norma, con algunas virtudes y en líneas generales un gran defecto: pretender contentar a todos, dentro del sector Ibérico -ganaderos e industriales- y fuera de él -consumidores e industriales del sector de porcino de capa blanca o intensivo con intenciones de entrar en el sector Ibérico-

La impresión general es que al pretender satisfacer a todos, todos han resultado parcialmente insatisfechos. Las Normas de Calidad tienen su razón de ser primordial en el consumidor y deben estar orientadas a éste, aunque también a definir el producto y sus condiciones de puesta en el mercado.

Parámetros que definen el jamón Ibérico

Sin descender a las virtudes y defectos concretos de la Norma, que aporta >>



elementos positivos pero que es mejorable, lo cierto es que técnicamente hay dos parámetros que definen el jamón Ibérico desde un principio: la genética de los animales y la alimentación que reciben.

No cabe duda de la influencia de otros factores, como las condiciones de transporte y sacrificio de los animales o el proceso de elaboración, (con secado natural o artificial, mayor o menor curación, y la contribución de los diferentes tipos de flora presentes en la pieza durante su larga evolución en secadero y bodega), pero estos factores tienen poca incidencia económica a igual duración de proceso. Forman parte del “know-how” tecnológico y de organización, y del saber ancestral de cada productor, pero no modifican directa y significativamente la rentabilidad obtenida, aunque sí las cualidades organolépticas.

Sí, es factible aumentar la rentabilidad asociada al producto actuando en torno a la alimentación y genética de los animales, y es aquí donde determinadas empresas encuentran incentivos económicos importantes. La cuadratura del círculo consiste en emplear líneas genéticas cruzadas de Ibérico, cuantitativamente más productivas y alimentación concentrada total o parcial, materializando finalmente el valor incluyendo en el etiquetado de la pieza el término “Ibérico”. Para poder emplear este término hay que cumplir con los requisitos establecidos en la Norma.

El factor racial

El factor racial es tratado en la Norma, calificando como “Ibéricos” a los animales producto del cruce con la raza Duroc Jersey e “Ibéricos puros” a la descendencia de progenitores de raza Ibérica inscritos en el libro genealógico de la misma.

Quizá hubiera sido más lógico desde un enfoque técnico denominar “Ibérico” a estos últimos y “cruzado con Ibérico” o “cruce de Ibérico” a los primeros. El motivo es que desde el punto de vista de un consumidor un producto “Ibérico” ya tiene carta de naturaleza y el “Ibérico puro” es visto como superior, mientras que en el segundo caso verá claro que el “cruzado con Ibérico” no es del todo Ibérico, como así es en realidad.

El factor alimentación

En cuanto al segundo parámetro clave, económica y cualitativamente, como es la alimentación recibida por los animales en la fase de engorde, en la Norma de Calidad de 2007, se desplaza el análisis de ácidos grasos a favor de los controles presenciales de los animales en montanera. Se sustituye así un elemento objetivo de control, aunque insuficiente (desde la aparición de formulaciones de piensos que replican el perfil de ácidos grasos presentes en la bellota), por un elemento que no aporta todas las garantías de objetividad que necesita el producto.

Una alternativa cualitativamente mejor sería complementar el análisis de ácidos grasos que tiene la virtud de objetivar la composición del producto de forma indubitada, con otros métodos como la determinación de hidrocarburos (neofitadieno) que permiten esclarecer si esa composición deseable se debe a una alimentación de los animales a base de bellotas y pastos. Una combinación de métodos analíticos supone una forma óptima de estandarizar la calidad de un producto, y técnicamente muy superior a observaciones humanas puntuales.

Es necesario considerar también la naturaleza de las entidades de inspección y certificación; dichas entidades, aunque autorizadas, son de naturaleza jurídica privada, al igual que sus contratantes, y aportan garantía sobre una materia íntimamente ligada a incentivos económicos. Esto no les priva de credibilidad de forma implícita, pero sí forma parte de una lógica de certificación muy perfectible que exige en buena lógica, un estricto control oficial por parte de la Administración Pública, para el exacto cumplimiento de los fines normativos.

Conclusión

Diversos actores del sector Ibérico, desde el sector productor al sector industrial, apuestan por una norma más completa, apoyada en instrumentos y técnicas de verificación mejorados, avalada por mayores controles oficiales y más restrictiva en la definición de los productos Ibéricos, con la que avanzar hacia la consolidación de un producto inigualable, pero con una imagen desvirtuada por la confusión en el mercado y que de cara al consumidor necesita de una mayor transparencia. ■