DOSIER

Tras un primer año de aplicación sistemática de las actuaciones de control requeridas por la Norma del Ibérico a nivel de las explotaciones ganaderas, y posteriormente en las industrias transformadoras, existen todavía algunos aspectos a tener en consideración para ser definidos de manera más clara y precisa de cara a una interpretación y aplicación uniforme de la Norma por todos los operadores afectados.

La problemática certificación del Ibérico

Eduardo Palú.
Dtor. Téc. de SGS ICS - Certificación de Producto.

En el año 1998 se empezaron a dar los primeros pasos en la gestación de la Norma del Ibérico, con las participación del sector productor e industrial. Hasta conseguir un texto consensuado entre todas las partes afectadas, transcurrieron tres años, con la publicación del Real Decreto 1083/2001 por el que se aprueba la Norma de calidad para el jamón ibérico, la paleta ibérica y la caña de lomo ibérico elaborados en España. Algunos de los problemas más importantes que se pusieron en evidencia tras la publicación de la Norma fueron, la necesidad de definir los requisitos del prototipo racial que tenían que cumplir los reproductores ibéricos puros no inscritos en el Libro Genealógico de la Raza, el empleo de la mención "ibérico puro", y la estructuración de los mecanismos para control del cumplimiento de la Norma en los diferentes agentes implicados.

Para dar respuesta a estas y otras cuestiones se publica el RD 144/2003 que modifica el anterior y la Orden Ministerial APA/213/2003. En esta Orden se describen los requisitos para los diferentes organismos de control que participan en la aplicación de la Norma del Ibérico:

- Organismos de control que cumplan la norma EN 45004 para entidades de inspección: realizan las actuaciones de control en las explotaciones ganaderas, para evaluar el sistema de autocontrol implantado en relación a la calificación según factor racial y tipo de alimentación de los animales que van a matadero, así como el sistema de registros, identificación y trazabilidad de los animales.
- Organismos de control que cumplan la norma EN 45011 para entidades de certificación de producto: realizan las actuaciones de control en mataderos, salas de despiece, industrias elaboradoras y distribuidores, para evaluar el sistema de autocontrol implantado mediante el cual se garantiza que todas piezas producidas y etiquetadas con unas determinadas menciones de calificación racial y tipo de alimentación, se han obtenido a partir de animales con estas calificaciones. Asimismo verifican el cumplimiento de los tiempos mínimos de curación para cada tipo de pieza, los sistemas de identificación, y el etiquetado de los productos.
- Organismos de control que cumplan con la norma ISO 17025, para laboratorios de ensayo: realizan el análisis por cromatografía de ácidos grasos, de las muestras recogidas durantes las actuaciones de las entidades de certificación en mataderos, para verificar la conformidad de las calificaciones realizadas según tipo de alimentación por el elaborador mediante el análisis de las muestras de tocinos recogidas en todos los "lotes de sacrificio".

Tras un año de aplicación de la Norma aún existen algunos aspectos que deben ser definidos de manera más clara y precisa

En la Orden APA/3582/2003 se establecieron el protocolo, los requisitos y parámetros exigibles para la consideración de machos de raza Duroc.

Para, entre otras cosas, definir de modo más preciso los criterios a seguir para realizar la identificación de animales, canales y piezas, se publicó el Real Decreto 1781/2004, de 30 de julio.

Por último para establecer una metodología estandarizada a la hora de realizar la toma de muestras de tejido adiposo de las canales en matadero, y

definir el método oficial de análisis de composición de ácidos grasos, se publica la Orden PRE/3844/2004, de 18 de noviembre.

Explotaciones ganaderas

Tal y como se específica en la Orden Ministerial APA/213/2003, las actuaciones de control en las explotaciones ganaderas (reproductores, producción de lechones y cebo) son realizadas por Entidades de Inspección. Dichas Entidades deben disponer de la correspondiente aprobación por la autoridad competente para realizar estas actividades, y en un plazo máximo de dos años obtener la acreditación por ENAC conforme a la Norma EN 45004 con este alcance.

Dado que el primer paso en la aplicación de la Norma del Ibérico es el de tener cerdos calificados según raza y factor alimentación, han sido los ganaderos los primeros en tener que implantar los sistemas de autocontrol requeridos, y estar sometidos a los controles de organismos externos.

Los controles realizados en animal vivo se puede clasificar en cuatro tipos fundamentales:

1. Calificación racial de reproductores.
2. Controles periódicos del sistema de registro, identificación y trazabilidad durante cría y engorde.
3. Período de montanera, para determinar qué animales pueden optar a las calificaciones según tipo de alimentación de "recebo" y "bellota".
4. Movimientos de animales entre explotaciones ganaderas (productoras de lechones a cebo) y de explotaciones a matadero.

Durante este año ya se están realizando sistemáticamente éstas actuaciones de control, y los animales llegan a matadero con la documentación acreditativa de su calificación racial y la calificación por tipo de alimentación a la que optan.

La entidad de certificación deberá comprobar en el matadero, o en todo caso en la industria transformadora, la documentación de acompañamiento de cada lote de animales sacrificados. A este nivel nos encontramos en la actualidad con las siguientes dificultades:

- No están definidas claramente las responsabilidades entre ganadero/matadero/industrial para recopilar y evaluar la conformidad de esta documentación.
- No está claramente definido el modelo de documentación a presentar y los datos que deben contener estos documentos, encontrándonos a veces con documentos muy diversos (certificados, guías de circulación, albaranes, etc,). Se hace necesario definir requisitos a este respecto, de tal modo que los registros facilitados por las entidades de inspección sean lo más homogéneos posibles.

Dado que en la etapa de producción animal, puede haber movimientos de animales entre explotaciones a lo largo de las diferentes fases de producción, es necesario que exista un sistema de garantía de la trazabilidad a lo largo de la cadena bien definido, sencillo y que permita un traslado completo de la información de un centro al siguiente.

De este modo, el lote de animales que va a matadero, debe ir acompañado de un documento por el cual el titular de la explotación ganadera de la que sale el lote, con la verificación de una entidad de inspección, garantiza que dichos animales son de una determinada edad, calificación racial, calificación por tipo de alimentación y llevan una determinada identificación. Este documento junto con la guía sanitaria, y los registros generados en matadero, deberá permitir a la entidad de certificación establecer una correlación precisa entre animal/lote de animales y canal/lote de sacrificio.

Matadero

Es frecuente que el sacrificio de los animales con destino a la elaboración de productos amparados por esta Norma, se realice en mataderos de servicios, desde los que se abastecen de canales y/o piezas diferentes industrias elaboradoras.

El posicionamiento de este tipo de mataderos en la aplicación de las actuaciones de control requeridas por la Norma, resulta difícil y no está claramente definido.

Está claro que se trata de una Certificación de Producto, y que los productos a los que se refiere la Norma son jamón, paleta y caña de lomo. Un matadero transforma animales en canales o despiece, por lo cual los productos elaborados no están incluidos dentro del ámbito de la certificación.



Por otro lado en la Orden APA/213/2003, se indica que "en el caso de que el sacrificio y/o despiece no se realice en la industria transformadora, es responsabilidad de ésta garantizar que se cumplen en el matadero y/o sala de despiece los requisito de la Orden...". Esto nos hace interpretar que para todas las industrias transformadoras a la que se suministra canales/despieces desde un determinado matadero, tendrá que recibir las correspondientes auditorías de las entidades de certificación contratadas por éstas.

Esto puede suponer una tremenda carga para los mataderos, que desde una determinada perspectiva puede resultar injustificada ya que podrían recibir auditorías de va-

rias entidades de certificación; los aspectos fundamentales a verificar en matadero son:

- Recepción, estabulación y sacrificio de los animales, con los consiguientes registros generados.
- Identificación de canales en el puesto de báscula.
- Toma de muestras de tocinos.
- Identificación de jamones, paletas y lomos.
- Registros de salidas de canales y documentación de acompañamiento.

Está claro que la sistemática que se seguirá para estas



actuaciones es común para todos los clientes del matadero. Por lo tanto una única declaración de conformidad emitida por una entidad de certificación aprobada/acreditada, sobre el cumplimiento en un determinado matadero de los requisitos que le son de aplicación según la Norma, debería ser válida y reconocida por el resto de operadores y por la autoridad competente.

Es más, esto facilitará que se cumplan unos estándares de higiene más adecuados en los mataderos, que en la actualidad se ven muchas veces comprometidos por el acceso de los propietarios de las canales a las instalaciones para supervisar las actuaciones, identificar las piezas con precintos, etc. La asunción de todas estas funciones por los mataderos, con las consiguientes contraprestaciones económicas, redundará en unos procesos más controlados e higiénicos.

Industrias transformadoras

Dada la obligatoriedad desde hace varios años de la implantación en las industrias cárnicas del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), donde la trazabilidad es un pre-requisito necesario para su aplicación, los responsables de estos centros están más familiarizados con la sistemática de control, documentación y registros que requiere la Norma.

No obstante en las empresas más pequeñas, existen dificultades al respecto. En primer lugar se ha interpretado en algunas empresas que el sistema de autocontrol que requiere la norma es el sistema APPCC. Este sistema es a través del cual una organización establece sus sistemas de control para garantizar la calidad higiénico-sanitaria de sus producciones. Por lo tanto es necesario desarrollar un sistema de autocontrol específico, o complementar el existente, con los elementos específicos que se recogen en la Norma del Ibérico.

Por otro lado estamos hablando de un tipo de producción en el que, a diferencia de otras producciones cárnicas, los productos pueden pasar por diferentes centros durante su proceso de elaboración y comercialización, con las consiguientes entradas y salidas. La existencia de un sistema de trazabilidad perfectamente definido que permita trasladar la información y registros necesarios de un eslabón de la cadena al siguiente, y el mantenimiento de registros de entradas y salidas detallados, son la base fundamental para poder verificar el cumplimiento de la Norma. Esto hace que en la mayor parte de los casos sea necesario, o al menos facilite enormemente los procesos de gestión y control de datos, la instalación de aplicaciones informáticas.

Por lo que hace referencia a la identificación de las piezas, los sistemas están implantados correctamente de modo generalizado en el caso de jamones y paletas, mediante el uso de precintos numerados. Existen más dificultades por lo que se refiere a las piezas de lomos y los loncheados.

Por lo que respecta al lomo, en el RD 1781/2004 se indica que "se hará una primera identificación en el matadero o en la sala de despiece, y posteriormente se hará el marcado de la pieza, de forma inviolable, indeleble y perfectamente legible, una vez adobada y embutida en la correspondiente tripa, de forma que se asegure la trazabilidad de la pieza". "La identificación de la pieza deberá corresponder con el animal o lote de procedencia". Por tanto, en ningún caso se admiten otros sistemas de identificación mediante lotes genéricos, como día de producción. Esto hace sin duda que, en el caso de trabajar con lotes pequeños, el mantenimiento de la trazabilidad de los lomos respecto al lote de sacrificio, puede resultar muy dificultoso durante el proceso de salazón y adobo.

Por otro lado en el RD 1781/2004, se detalla el sistema de identificación de las "porciones", considerándose como tal a los loncheados de jamón-paleta-lomo: "la identificación de la pieza deberá trasladarse a la información que habrá de acompañar a la porción hasta su comercialización final, de forma que quede garantiza su trazabilidad". Por tanto cada unidad de loncheado deberá tener una identificación individual, la cual se relacione con el animal o lote de procedencia. La aplicación de este requisito de la Norma puede hacer necesarios importantes cambios en las industrias con grandes líneas automatizadas de producción de loncheados.

Entidades de Certificación

Las entidades de certificación van a jugar un papel importante en la aplicación rigurosa de todos los requisitos establecidos en la Norma del Ibérico.

Durante los primeros años, las entidades de certificación vamos a operar bajo la aprobación de la autoridad competente (Comunidades Autónomas). No obstante, en el plazo de dos años, deberemos conseguir la acreditación de ENAC conforme a la Norma EN 45011 para el alcance de la Norma del Ibérico. Dicha acreditación ya puede ser solicitada, pero es requisito previo la acreditación de las entidades de inspección conforme a la Norma EN 45004, para que tengan el debido reconocimiento sus certificados de inspección.

Es importante el mantenimiento de los criterios de imparcialidad e independencia de las entidades de certificación, los cuales están reñidos con cualquier tipo de actuación de consultoría previa en la empresa que después van a auditar.

Muchas de las empresas que operan dentro del ámbito de la Norma del Ibérico son de pequeño tamaño, y no disponen en algunos casos de recursos materiales ni humanos suficientes para afrontar, en un primer momento su implantación y posteriormente su certificación y mantenimiento. Esta circunstancia está haciendo que sea frecuente oír que responsables de empresas contratan con un único interlocutor los servicios de consultoría, desarrollo de aplicaciones informáticas y certificación; es decir se aborda el coste económico total que supone tener las piezas certificadas conforme a la Norma. Los criterios que se siguen en ocasiones son los de trabajar con la entidad menos costosa, reconocida por la autoridad competente y que realicen actuaciones de control ajustadas a los mínimos requeridos.

Conclusiones

Tras un primer año de aplicación sistemática de las actuaciones de control requeridas por la Norma del Ibérico a nivel de las explotaciones ganaderas, y posteriormente en las industrias transformadoras, existen todavía algunos aspectos a tener en consideración para ser definidos de manera más clara y precisa de cara a una interpretación y aplicación uniforme de la Norma por todos los operadores afectados.

Por lo que se refiere a las entidades de certificación, sin duda alguna vamos a desempeñar un papel importante en la aplicación rigurosa de todos los requisitos que se recogen en la Norma, aplicando unos programas de control suficientemente estrictos a todos los operadores, manteniendo los niveles de independencia e imparcialidad necesario. Para ello será necesaria también una labor de control adecuada de las actuaciones de las entidades de certificación por la autoridad competente, y la exigencia estricta de su acreditación por ENAC en un período máximo de dos años, retirando su aprobación en caso de incumplimiento.

