



Hoy, en Jerez de los Caballeros (Badajoz)

## **Fernando Burgaz: “La Norma de calidad del Ibérico contempla todas las situaciones productivas existentes en nuestro país”**

- **Asegura que la norma supone una firme apuesta del Ministerio por asegurar la calidad, la transparencia y la información al consumidor**
- **También contribuye a la defensa de la dehesa y de la raza ibérica**

16 de enero de 2014. El director general de la Industria Alimentaria, Fernando Burgaz, ha asegurado que la nueva norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico “contempla todas las situaciones productivas existentes en nuestro país, para no dejar fuera a ningún modelo productivo”. También ha asegurado que “es más sencilla de aplicar, más operativa, pero también más rigurosa”.

Fernando Burgaz ha asistido hoy, en el matadero Montesano-Extremadura, de Jerez de los Caballeros (Badajoz), a la colocación de los nuevos precintos identificativos de las piezas de cerdos sacrificados bajo la nueva norma de calidad de los productos ibéricos, donde ha señalado que el proceso de elaboración ha sido “largo y complicado” en el que se ha contado con la colaboración de todos los sectores “para alcanzar un punto de entendimiento que permitiese dar los mayores niveles de satisfacción al conjunto”.

En declaraciones a los medios de comunicación, Burgaz ha afirmado que la nueva norma supone una firme apuesta del Ministerio por asegurar la calidad, la transparencia y la información al consumidor sobre las características y condiciones productivas de los productos ibéricos, para que el consumidor final pueda tomar una decisión de compra en mejores condiciones.

Asimismo, Burgaz ha subrayado que la norma contribuye a la defensa de la dehesa y la raza ibérica, cuyo censo había disminuido un 70% en los últimos cuatro años.



## **PRECINTOS IDENTIFICATIVOS**

Para conseguir la transparencia del producto, resulta fundamental que cada uno de los jamones y paletas se identifiquen en el matadero, una vez sacrificados los animales, con un precinto inviolable de diferente color, según sea la denominación de venta con la que posteriormente se etiquetará al producto en el momento de la comercialización.

Según ha detallado Burgaz, los colores que llevarán los precintos serán los siguientes:

- **Negro: de bellota 100% ibérico**
- **Rojo: de bellota ibérico**
- **Verde: de cebo de campo ibérico**
- **Blanco: de cebo ibérico.**

Este precinto es inviolable y acompaña a las piezas hasta su llegada al consumidor final. Se trata de evitar, en etapas posteriores a su salida del matadero, la posibilidad de que se asigne al jamón o paleta una calidad diferente a la del animal de procedencia.

Además, el color del precinto va a servir para que el consumidor pueda identificar fácilmente como ha sido el manejo y la alimentación del animal de procedencia, aspecto que antes de la entrada en vigor de esta nueva norma no quedaba suficientemente claro en el etiquetado.

La colocación del precinto en estas piezas nobles, desde el momento en que se realiza su separación de la canal, supone un refuerzo del sistema tradicional de trazabilidad, basado sobre el autocontrol de los propios operadores.