



Hoy, en la presentación de la norma del ibérico al sector de la distribución y detallistas de la carne

Fernando Burgaz resalta la eficacia de la nueva norma del ibérico que refleja todas las realidades productivas existentes en el sector

- **Subraya las mejoras que incorpora para la trazabilidad, etiquetado y presentación de productos tan emblemáticos como los del cerdo ibérico**
- **Destaca el importante papel de la distribución “para explicar a los consumidores las distintas menciones empleadas para identificar las diversas categorías de los productos regulados por esta norma**
- **Señala que la elaboración de la norma ha sido fruto de un largo proceso basado en la colaboración y el diálogo entre las Administraciones autonómicas y las asociaciones representativas del sector**
- **El encuentro de hoy supone el inicio de una serie de actividades que se van a llevar a cabo para formar a todos los agentes del sector, así como a los consumidores y la restauración**

26 de febrero de 2014. El director general de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Fernando Burgaz, ha subrayado hoy la capacidad de la recientemente aprobada norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña ibérica, para reflejar todas las realidades productivas existentes en el sector ibérico. Igualmente ha destacado su vocación de impulsar la conservación de la raza ibérica y del sistema productivo desarrollado en torno a la dehesa.

Burgaz, junto con representantes de la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), ha presentado hoy a los responsables de las principales



empresas de la moderna distribución y de la Confederación de detallistas de la carne, las grandes líneas de la norma del ibérico aprobada el pasado mes de enero, “cuya publicación culminó los trabajos llevados a cabo para mejorar la producción, elaboración y comercialización de productos tan emblemáticos como los del cerdo ibérico” ha indicado el director general.

Una norma, ha añadido Burgaz, “que es fruto de un largo proceso basado en la colaboración y el diálogo entre Administraciones autonómicas y las asociaciones representativas del sector”.

Durante la reunión de trabajo se han explicado los distintos objetivos de la norma, centrados especialmente en evitar la pérdida del nivel de pureza ibérica de la cabaña, equilibrar las cargas ganaderas con la capacidad de las dehesas, o reforzar los controles de certificación y el cumplimiento de los criterios sobre edad y peso de sacrificio.

También se han planteado como finalidades de la nueva normativa el regular de forma más exigente de los tiempos de curación y los pesos mínimos del producto terminado ibérico para obtener productos de más calidad, y evitar la confusión del consumidor en cuanto a denominaciones al clarificar el etiquetado de los productos.

En la revisión del contenido, se ha hecho especial énfasis en los temas de mayor interés para los representantes de la distribución como la trazabilidad, el etiquetado, o la presentación y publicidad, y se ha destacado el importante papel de la distribución para explicar a los consumidores las distintas menciones empleadas para identificar las diversas categorías de los productos regulados por esta norma de calidad.

TRAZABILIDAD

El Ministerio y ASICI han explicado como se refuerza el sistema de trazabilidad del autocontrol de los operadores, al establecer la obligación de colocar en el propio matadero a jamones y paletas, un precinto inviolable de distinto color para cada denominación de venta, que permitirá identificar el sistema de cría y alimentación del animal, así como el factor racial. Los colores son: negro para “bellota 100% ibérico”, rojo para “bellota ibérico”, verde para “cebo de campo ibérico” y blanco para “cebo ibérico”.



Estos precintos incluirán de forma indeleble y perfectamente legible una numeración individual y única de la pieza que se correlacione con la canal o media canal de que proceda dentro del lote de sacrificio y se mantendrán, en las piezas en todo momento, incluidos puntos de venta y establecimiento de hostelería y restauración.

ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN

Para la comercialización de los productos, se ha explicado, se hace una firme apuesta por la mejora de la información al consumidor en el etiquetado, especialmente en lo referente a la denominación de venta y la indicación del tanto por ciento racial junto a ella. También será obligatorio utilizar la denominación de venta completa, situada en lugar destacado junto a la marca comercial y utilizando en todos sus términos el mismo tipo de letra, tamaño, grosor y color.

Se simplifican las denominaciones de venta, en función de la alimentación y manejo, al pasar de las cuatro opciones anteriores (de bellota o montanera, de recebo, de cebo de campo y de cebo) a las tres actuales: “de bellota”, “de cebo de campo” y “de cebo”. Se elimina la designación recebo. En el etiquetado se establece la obligatoriedad de indicar el tanto por ciento de raza ibérica, en la propia denominación de venta cuando se trate de animales 100% ibérico, y en lugar destacado de la misma en los demás casos.

Se limita la utilización en publicidad y etiquetado de términos que puedan inducir a error al consumidor. Se reservan exclusivamente para productos con derecho al uso de la designación “de bellota”, los nombres, logotipos, imágenes, símbolos, o menciones facultativas que evoquen o hagan alusión a algún aspecto relacionado o referido con la bellota o la dehesa. En particular la mención “pata negra” sólo se podrá utilizar en productos de bellota 100% ibéricos.

Este acto es el inicio de una serie de actividades que se van a realizar para formar a todos los agentes del sector, tanto de la industria como de la distribución, sin olvidar el eslabón al que va dirigido finalmente los productos de esta norma que son los consumidores y los establecimientos de restauración.