

V

LA NORMA DE CALIDAD DEL
CERDO IBÉRICO

DRA. D.^a PALOMA LEDESMA JURADO
Veterinaria.
Presidenta de la Asociación Interprofesional
del Cerdo Ibérico.
Zafra (Badajoz)

LA NORMA DE CALIDAD DEL CERDO IBÉRICO

PALOMA LEDESMA JURADO

BASE LEGAL

- Real Decreto 1083/2001 de 5 de Octubre por el que se aprueba la Norma de Calidad para el Jamón ibérico, paleta ibérica y caña de lomo ibérico elaborados en España.
- Real Decreto 144/2003 de 7 de Febrero por el que se modifica el RD 1083/2001.
- Orden APA/213/2003 de 10 de febrero por las que se establecen normas de desarrollo del RD10853/2001.
- Orden APA/3982/2003 de 11 de Diciembre por el que se establece el protocolo, requisitos parámetros exigibles para la consideración de machos de raza Duroc a efectos de la N.C.

NORMA DE CALIDAD

- Correcta y leal competencia en el mercado.
- Por la defensa de los derechos de los consumidores.
- Es un nuevo reto que requerirá el esfuerzo tanto por parte de los ganaderos como de los industriales.

— **¿En que esta basada?**

En un sistema de autocontrol que asegure en todas las etapas de producción , transformación, almacenamiento y distribución la trazabilidad de los productos que ampara.

En unos Organismos Independientes de Control que verificarán el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Norma.

ORGANISMOS INDEPENDIENTES DE CONTROL

Entidad de Inspección

Ejercerán el control en campo y en las explotaciones ganaderas hasta el momento del sacrificio de los animales. EN-45.004.

Entidad de Certificación

Ejercerán su control sobre los productos en las fases posteriores al sacrificio. EN-45.011.

Laboratorio

Realizarán las determinaciones analíticas para el perfil de ac. Grasos. une-iso/17025-2000

Deben disponer de una Autorización Administrativa y en un plazo máximo de 2 años estar acreditados por ENAC

ORDENA EL SECTOR DEL CERDO IBÉRICO

- Define tipos de animales
- Define sistemas de alimentación
- Establece los periodos mínimos de curación de las piezas
- Define la información que debe figurar en la comercialización de los productos.

¿CUÁL ES EL PAPEL DEL GANADERO EN LA NORMA DE CALIDAD?

- Tiene que implantar un sistema de identificación animal.
- Solicitar los servicios de una entidad de Inspección Autorizada.
- Establecer un sistema de autocontrol en su explotación lo que lleva implícito tener un sistema documentado de registros que le permita en cualquier momento justificar la trazabilidad de sus animales ante una entidad de inspección que será la que certifique las producciones.

¿COMO ASEGURAMOS LA TRAZABILIDAD DE LOS PRODUCTOS OBJETO DE ESTA NORMA?

— En las explotaciones ganaderas nos obligan:

- Calificación racial de los reproductores
- Control de la raza, edad e identificación de lo animales.
- Control de la alimentación

CALIFICACION DE REPRODUCTORES

— Razas autorizadas:

- Hembras: Ibericas Puras
- Machos: Ibericos Puros
Duroc o Duroc-Jersey
Cruzados de Madre Iberica y M. Duroc

Hembras no ibéricas: Validas Hasta 15/04/04

Las producciones de estas madres no valdrán desde esta fecha.

- Ibéricos Puros: Libro Genealógico de la raza Porcina Ibérica

No inscritos, se ajusten al prototipo racial, y que así sea calificado por una entidad de inspección

- Machos Duroc: Inscritos en Libro Genealógico

No inscritos, se ajusten al prototipo racial, y que así sea calificado por una entidad de inspección Modificación O.M.

DESIGNACIONES DE CALIDAD

Factor Racial

- IBERICO.-50% mínimo de sangre ibérica

Reproductora Ibérica/ Macho Duroc

Reproductora Ibérica/ Macho IbericoxDuroc

- IBERICO PURO.- Macho y Hembra ibéricos

CONTROL DE ALIMENTACIÓN:

Designaciones de Calidad atendiendo a la alimentación:

- De bellota
- De recebo
- De cebo

CONTROL DE ALIMENTACIÓN: CALIDAD BELLOTA

Alimentado en Montanera

- Edad mínima de entrada 10 meses
- Peso medio de la partida entre 7-10@
- Reposición mínima de 4@.
- No se suplementa con otros alimentos
- Sacrificados entre el 1/12 y 1/Mayo

- Ratificará con el resultado de los análisis del perfil de ácidos grasos.

CONTROL DE ALIMENTACIÓN: CALIDAD RECEBO

- Alimenación en Montanera y Cebo.
- Edad mínima de entrada 10 meses.
- Reposición mínima de 2,5@.en montanera pura, despuesalimentación con pieso a base de cereales.
- Sacrificado entre el 1 de diciembre y 30 de mayo.

- Ratificará con el resultado de los análisis del perfil de ácidos grasos.

CONTROL DE ALIMENTACIÓN: CALIDAD CEBO

- Edad mínima al sacrificio 10 meses.
- Piensos constituidos fundamentalmente a base de cereales y leguminosas.

TRAZABILIDAD DEL PROCESO

Identificacion de los animales. Antes del destete

- Código de explotación + nº identificación individual o lote.

Lote de Explotacion

- Conjunto de animales pertenecientes a una misma explotación con la misma raza y edad.

Lote de Sacrificio

- Conjunto de animales de una misma eplotación,homogeneos en cuanto a factor racial , edad y alimentación,sacrificados el mismo día y en el mismo matadero.

Identificacion de Canales

- Con el nº de lote de sacrificio o con el nº del animal si este es individual.

Lote de Productos

- Piezas obtenidas de un lote de sacrificio

ELABORACION DE LOS PRODUCTOS

Proceso de Elaboración: Tiempos Mínimos

- Jamon: 425 días mínimo.
- Paleta: 300 días mínimo.
- Caña de lomo: 80 días mínimo.

COMERCIALIZACION DE LOS PRODUCTOS

Los productos irán identificados mediante una etiqueta o precinto donde figurará al menos:

- Designaciones de calidad.
- El nombre del organismo independiente de control.
- Número o código de control que garantice el mantenimiento de la trazabilidad.

COMERCIALIZACION

El orden que ha de figurar en la designación de calidad será el siguiente:

- Productos (jamón, paleta, caña de lomo).
- La raza (ibérico puro, ibérico)
- Alimentación (bellota o terminado en montanera, recebo o terminado en recebo o de cebo).

Queda prohibido el empleo de los términos:

- “IBÉRICO”
- “IBÉRICO PURO”
- “MONTANERA”
- “RECEBO”
- “BELLOTA”
- “RETINTO”
- “PATA NEGRA”

- En los productos que no se ajusten a esta norma.

