

## NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO

ASAJA-ANDALUCÍA VALORA LA APROBACIÓN DE LA NUEVA NORMA QUE OFRECE GARANTÍAS AL CONSUMIDOR, FOMENTA LA RAZA IBÉRICA Y AYUDA A LA PRESERVACIÓN DE LA DEHESA.

Sevilla, 10 de enero de 2014. ASAJA-Andalucía valora el esfuerzo negociador desarrollado por todos los que directa, o indirectamente, han intervenido en la redacción de la Norma de Calidad del Ibérico que enmienda y mejora la regulación actual, ofrece garantías de calidad al consumidor, asegura la pervivencia de la raza porcina ibérica y contribuye a la preservación de la dehesa.

El Real Decreto que está previsto que se apruebe hoy en el Consejo de Ministros es un texto que llega tras dos años de arduas negociaciones en las que han sido necesarias cesiones de todas las partes implicadas para alcanzar el consenso. Se trata de una norma ansiada por todo el sector y especialmente por los ganaderos de dehesa, un ecosistema autóctono de la Península Ibérica, que tiene en el porcino ibérico y en sus derivados como producción estrella.

La Norma de Calidad del Ibérico reduce el número de las denominaciones de productos recogidas en el real Decreto hasta ahora vigente, con lo que se adapta a los mercados y facilita la identificación de las categorías por parte del consumidor. Así la denominación de venta se compone obligatoriamente de tres designaciones en función del tipo de producto (jamón, paleta, caña de lomo), de la alimentación o manejo (de bellota, de cebo de campo o de cebo) y del tipo racial (100% ibérico o ibérico), que deben figurar en dicho orden.

Además, la Norma evita el uso de términos peyorativos en la determinación de las distintas categorías y da un carácter prevalente al criterio de alimentación y manejo.

Asimismo, la Norma fija una relación entre la carga ganadera y la fracción de cabida cubierta, ajustando el número de cochinos por hectárea a la cantidad de bellota disponible en cada explotación.

La nueva Norma prohíbe taxativamente el uso fraudulento de imágenes de encinas, bellotas y elementos alusivos a la dehesa que hasta ahora utilizaban algunos comercializadores en el etiquetado de sus piezas. La Norma establece claramente esta prohibición, pues quedan reservados exclusivamente a 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.

Con la nueva Norma los elementos alusivos a la dehesa sólo podrán llevarlos los productos procedentes de cochinos ibéricos alimentados con bellota y reconocidos como tales, y no aquellos que provengan de cochinos alimentados exclusivamente con pienso.

Desde ASAJA-Andalucía esperamos que, con la entrada en vigor de esta orden, se pongan también en marcha los mecanismos de control que garanticen el estricto cumplimiento de la Norma a lo largo de toda la cadena de comercialización del producto. De lo contrario, habrán sido vanos todos los esfuerzos realizados por la Administración y por el sector.

Adjuntamos enlace en donde se recoge la publicación del Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérica, en el Boletín Oficial del Estado (BOE) número 10, de fecha sábado 11 de enero de 2014.

<http://www.boe.es/boe/dias/2014/01/11/pdfs/BOE-A-2014-318.pdf>