

Aspectos prácticos de Aplicación de la nueva Norma de calidad del ibérico:

José-María Molina Sánchez-Herruzo

Presidente de la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico ASICI

Marzo de 2014



De donde venimos y dónde estamos...

DESDE EL AÑO 2006:

- Profunda crisis en el Sector.
- Se culpa a la Norma ➔ El propio Sector pide «a gritos» una nueva Norma de Calidad
- Más de 2 años de negociaciones y...

AÑO 2014, desde el 12/01/2014:

- Nueva Norma de Calidad del Ibérico
Regula los aspectos básicos de la producción
- Nueva Extensión de Norma de la Interprofesional
El propio Sector a través de la Interprofesional se impone requisitos de trazabilidad adicionales

Norma de Calidad + Extensión de Norma = **ÍTACA** y **TRIP**

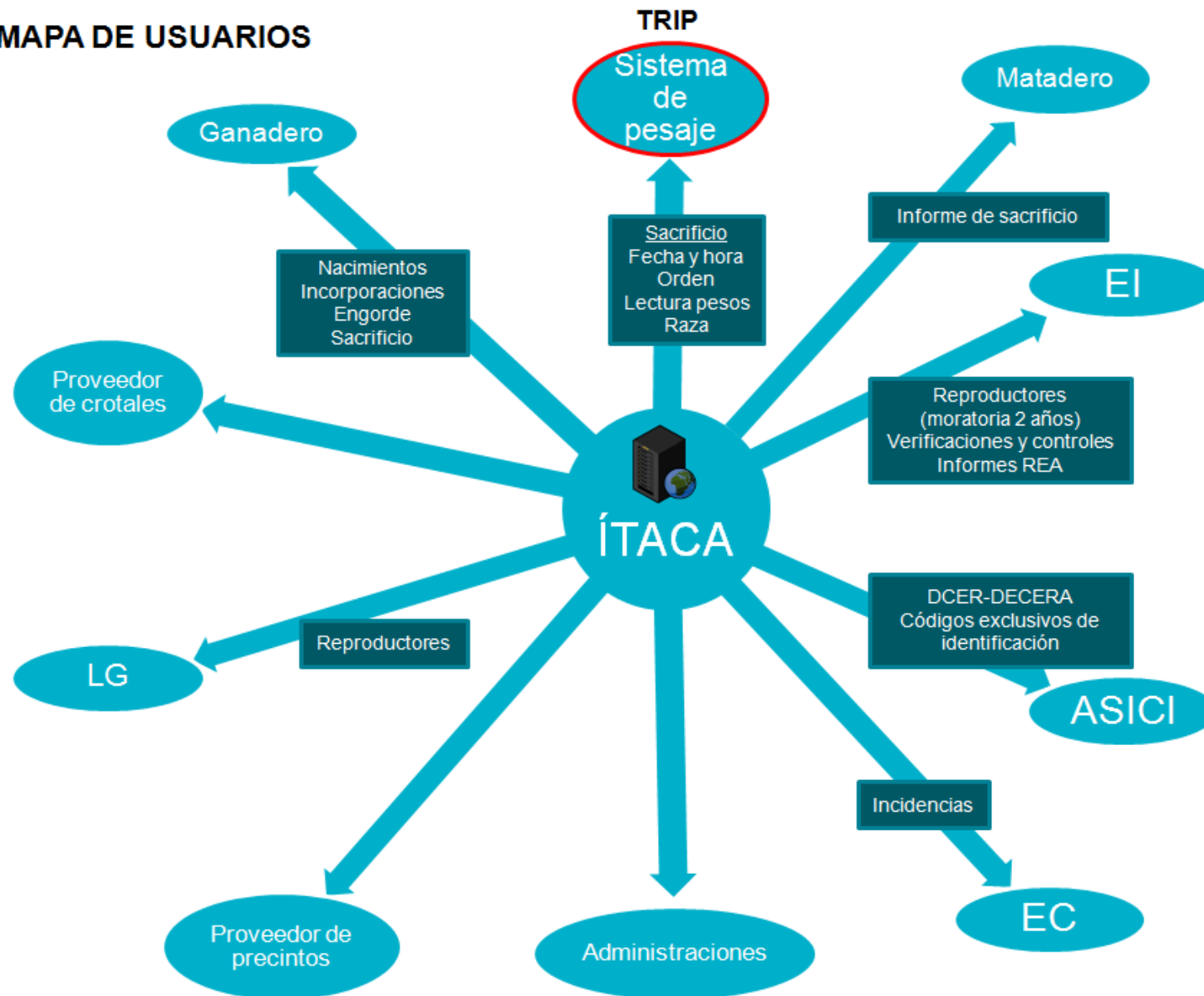


ÍTACA = **I**bérico **TR**azabilidad y **CA**lidad = Sistema de Control de Calidad y Trazabilidad del Cerdo Ibérico

TRIP = **T**erminal **A**utónomo de **I**nterface de **P**esada = Sistema de Verificación de Pesos en Matadero

¿Qué incluyen ÍTACA y TRIP?

MAPA DE USUARIOS



Y a mi, que soy ganadero... ¿Cómo me afecta todo esto?

ÍTACA (I)

✦ Obligación de dar alta de mi explotación en ÍTACA (aprox. en Otoño/2014):

- Directamente, o mi asesor, mi cooperativa, asociación, OPA, inspectora...
- Validar o modificar los datos pre-cargados del REGA y de los Libros Genealógicos.
- Enlace con las CC.AA. que actualizarán los registros REGA con esa declaración del ganadero.

✦ Alta de cada lote de lechones al nacimiento:

- Plazo de \pm 3 meses desde el nacimiento.
- A la vez se solicitan, pagan y envían crotales para identificar al lote de lechones. Opcional: +5%.
- Filtros para evitar errores (tiempo entre partos, número de lechones por parto...).

✦ Crotal de cebo para cada lote:

- Solamente si cambia de explotación.
- Comunicación del inicio del cebo.
- Es válido agrupar lotes, como hasta ahora.

✦ Comunicación del sacrificio:

- Directamente o mi inspectora.

The screenshot shows a web form titled "ÍTACA - Alta de Usuarios". It is divided into two main sections: "Datos de Identificación" and "Datos de Localización".

Datos de Identificación:

- Tipo Usuario: Ganadero (dropdown)
- País Usuario: España (dropdown)
- Tipo Id. Usuario: CIF (dropdown)
- Código Usuario: A0536874 (text input)
- Nombre: Ganadería del Sur SL (text input)
- Fecha Alta: 14/11/2013 (dropdown)
- Fecha Baja: (dropdown with a plus sign)
- Clave de Acceso: (password field)
- Repetir Clave de Acceso: (password field)

Datos de Localización:

- Dirección: Avenida de Madrid 35 (text input)
- Código Postal: 28008 (text input)
- Municipio: Madrid (text input)
- Provincia: Madrid (dropdown)
- Teléfono Fijo: 915680003 (text input)
- Teléfono móvil: 660241168 (text input)
- Fax: (text input)
- Email: asici@asici.com (text input)
- Nombre de contacto: Pedro García (text input)
- Observaciones: (text input)

At the bottom, there is a checkbox for "He leído y acepto los términos de protección de datos y cesión de información a favor de ASICI". Below this are two buttons: "Validar" (green) and "Salir" (red).



Garantía del sistema: ASICI tiene «veedores» en campo que visitan nuestras explotaciones, asesoran y detectan y corrigen «errores»

Y a mi, que soy ganadero...

CATEGORIAS DE ALIMENTACIÓN (II)

✦ BELLOTA

- Montanera 2013/2014: 2 cerdos/hectárea, igual que antes.
- Desde Montanera 2014/2015: Tabla de superficie arbolada cubierta **(SOLAMENTE SI PUBLICAN EN JUNIO LOS VALORES EN EL SIGPAC)**
- Sacrificio hasta el 31 de marzo (antes 15 de abril). Este año...

Carga ganadera máxima por recinto SIGPAC	
S.A.C.	Cerdos/Ha
Hasta 10%	0,25
Hasta 15%	0,42
Hasta 20%	0,58
Hasta 25%	0,75
Hasta 30%	0,92
Hasta 35%	1,08
Superior a 35%	1,25

✦ RECEBO:

- Desaparece
- Pero este año SI se puede sacrificar hasta el 15 de mayo.

✦ CEBO DE CAMPO:

- Explotación extensiva: 15 cerdos/ha (RD 1221/2009)
- Explotación intensiva aire libre: 100 m² por animal en los últimos 2 meses (antes 666,66 m²)
- Desaparecen distancias mínimas comederos/bebederos.

✦ CEBO:

- 2 m² por animal desde los 110 kilos (antes 1 m²)
- Mesa del ibérico: Posibilidad aceptar un sistema de «aforo» de la capacidad de la explotación

✦ TODAS LAS CATEGORIAS:

- Lechones alta en ÍTACA desde otoño 2014
- Cebo comunicación a ÍTACA desde otoño 2014
- Peso mínimo sacrificio 115 kg/canal (108 kg/canal si 100% ibérico).
- Las edades mínimas permanecen igual (14, 12 y 10 meses).



Y a mi, que soy ganadero... RAZA (III)



✦ CATEGORÍA 100% IBÉRICO

- Padres y madres inscritos en el Libro Genealógico del Cerdo Ibérico.
- Madres: Cualquier registro y cualquier puntuación apta. Padres: Solo Registro Definitivo

✦ CATEGORÍA IBÉRICO:

- **Animales para la categoría Ibérico, «50% raza ibérica»:**
 - Madre inscrita en el Libro Genealógico del Cerdo Ibérico (cualquier registro).
 - Padre inscrita en el Libro Genealógico del Cerdo Duroc. (((¿Habrá bastantes?)))
- **Animales para la categoría Ibérico, «75% raza ibérica»:**
 - Madre inscrita en el Libro Genealógico del Cerdo Ibérico (cualquier registro).
 - Padre: Procedimiento pendiente de aprobar por la Mesa del Ibérico. Previsto:
 - Ganadero solicita la calificación e identificación a su inspectora.
 - La inspectora lo visita e inscribe en ÍTACA.
 - ASICI revisa aleatoriamente y confirma.
 - Discrepancias: Análisis de ADN.



Y a mi, que soy ganadero... RESUMEN

Designación y condiciones mínimas de manejo		Norma anterior (RD 1469/2007)	Norma Actual (RD 4/2014)
"de bellota"	Carga máxima	2 cabezas/ha	De 0,25 a 1,25 cabezas/ha
	Período de sacrificio	15 diciembre a 15 abril	15 diciembre a 31 marzo
	Peso mínimo al sacrificio	Media del lote: 117 kg/canal Por individuo: 108 kg/canal	Por individuo: 115 kg/canal (para 100% ibérico: 108 kg/canal)
"de cebo de campo"	Superficie mínima por animal, en la fase de cebo	15 cabezas / ha	En cebo extensivo: 15 cab / ha En cebo intensivo al aire libre: 100 m ² / cabeza
	Peso medio a la entrada al cebo	Media del lote: entre 92 y 115 kg/cabeza	--
	Peso mínimo al sacrificio	Media del lote: 117 kg/canal Por individuo: 108 kg/canal	Por individuo: 115 kg/canal y 108 kg para 100% ibérico
"de cebo"	Superficie mínima por animal, en la fase de cebo	1 m ²	2 m ²
	Peso mínimo al sacrificio	Media del lote: 117 kg/canal Por individuo: 108 kg/canal	Por individuo: 115 kg/canal y 108 kg para 100% ibérico

Y a mi, que soy Matadero... ¿Cómo me afecta todo esto?

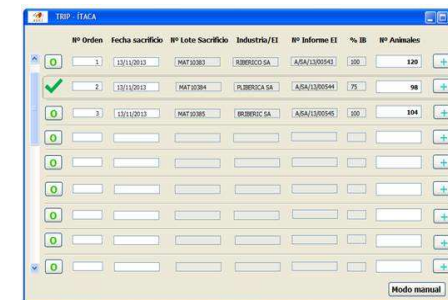
✦ Entrada de los animales

- Solo se pueden sacrificar como ibérico si van acompañados del certificado de inspección original. Alternativamente, correo electrónico de la inspectora al matadero.

✦ Peso de las canales. Sistema TRIP:

- Almacena lotes de sacrificio y pesos.
- Transmite datos a ÍTACA en tiempo real.
- Deben coincidir con los informes de sacrificio.
- Visitas de verificación de ASICI.

IMPORTANTE:
Art. 9.1 del R.D.
El matadero es el responsable de verificar el cumplimiento de los pesos mínimos y descalificar las canales que no los cumplan.



Nº Orden	Fecha sacrificio	Nº Lote Sacrificio	Industria/EI	Nº Informe EI	% IB	Nº Animales
1	13/11/2013	MAT10383	IBÉRICO SA	ASIA1100543	100	120
2	13/11/2013	MAT10384	IBÉRICO SA	ASIA1100544	75	98
3	13/11/2013	MAT10385	IBÉRICO SA	ASIA1100545	100	104

✦ Precintos e informe de sacrificio:

- Convenio con ASICI, que delega en el matadero la colocación del precinto.
- Precintos solo a las canales aptas (con peso y cumplen resto de requisitos de esa categoría)
- El matadero envía a ÍTACA el informe de sacrificio, con todos los datos de cada lote, relacionándolo con el informe de inspección, precintos colocados y datos de la industria.

✦ Verificación por ASICI:

- Visitas para asesorar, revisar, verificar y corregir «errores».



TRIP - ÍTACA

RAZA: 100% IBÉRICO

Nº DE ANIMALES: 120

Nº LOTE SACRIFICIO: MAT10383

IBÉRICO

NO PROCESAR

Iniciar Proceso



TRIP - ÍTACA

Conexión con visor

Peso estable ✓

88.8 KG

Raza: 100% IBÉRICO

Lote de Sacrificio: 383

Finalizar

5 de Mayo 2014

Contador de Canales: 56/73

10:52



Y a mi, que soy Industria elaboradora... ¿Cómo me afecta todo esto?



✦ Llegada de los productos desde matadero:

- Verificar identificación de jamones y paletas. Constatar pérdidas de precintos.
- Prohibición total de colocar otro precinto «privado», salvo que respete el código de colores y las menciones, en el caso de que las incluya.
- Informe de sacrificio emitido por el Matadero: Es el documento esencial por el que empieza la trazabilidad de los lotes en la Industria.

✦ Entrada en salazón:

- La entrada en salazón inicia el cómputo del tiempo mínimo de curación (sello de salazón).
- En estudio, declaración en ÍTACA del producto «dispuesto para su comercialización». Servirá también para poner orden entre almacenistas, una asignatura pendiente de la Norma anterior.

✦ Pérdidas y roturas de precintos:

- Cada Industria firma un convenio con ASICI para reposición de precintos. Canje de los rotos o deteriorados y precintos perdidos en ÍTACA. Máximo del 3% de pérdidas (por el momento).
- El precinto debe permanecer en la pieza incluso en el punto de venta y la restauración.

✦ Caña de lomo:

- En estudio sistema de identificación (precinto «oficial» o etiqueta de cada industria, que respete el código de colores). Pendiente de decidir por la Mesa del Ibérico.

✦ Loncheado y deshuesado:

- Etiqueta numerada en el envase del mismo color que el precinto de la pieza del que procedan.

✦ Etiquetado:

- Claro, sin engaños mediante imágenes o expresiones que induzcan a error, completo.

Y a mi, que soy Industria elaboradora... PESOS y TIEMPOS mínimos

Plazos y pesos en la elaboración de los productos		Norma anterior (RD 1469/2007)	Norma actual (RD 4/2014)
Pesos y tiempos mínimos elaboración del jamón	Pieza elaborada < 7 kg	--	600 días
	Pieza elaborada ≥ 7 kg	--	730 días
	Pieza fresca < 9,7 kg	500 días	--
	Pieza fresca ≥ 9,7 kg	660 días	--
Pesos mínimos de comercialización del jamón elaborado	Jamón 100% ibérico	--	≥ 5,75 kg
	Jamón ibérico	--	≥ 7 kg
Tiempo mínimo elaboración de la paleta	Con independencia del peso	--	365 días
	Pieza fresca < 6 kg	300 días	--
	Pieza fresca ≥ 6 kg	330 días	--
Pesos mínimos de comercialización de la paleta elaborada	Paleta 100% ibérica	--	≥ 3,7 kg
	Paleta ibérica	--	≥ 4 kg
Tiempo mínimo elaboración del lomo	Con independencia del peso	80 días	70 días

Y a mi, que soy Industria elaboradora...

ETIQUETADO (1/2)



- Prohibición de **usar incompleta la denominación de venta**, de añadirle términos diferentes, o de usar de forma aislada alguno de sus términos, excepto el tipo de producto, tanto para los productos de esta norma como los que estén fuera de ella. Debe cumplirse en el etiquetado, facturas, albaranes, publicidad, folletos y cartelería en el punto de venta, así como en las acciones promocionales o publicitarias,
- La denominación de venta debe figurar **siempre completa**, en **lugar destacado** del etiquetado, siempre en el mismo campo visual que la marca comercial, con el mismo tipo de letra, tamaño, grosor y color, en todos sus términos.
- **Reservados para 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. Se prohíbe así mismo el empleo de los términos «recebo» e «ibérico puro».
- **“Pata negra”** se reserva para el «de bellota 100% ibérico» y los términos “dehesa” o “montanera” para el «de bellota».
- La **marca comercial** del producto no podrá inducir a confusión al consumidor, sobre la raza y las condiciones de alimentación o manejo, tanto a través de la propia denominación de la marca, como de su imagen gráfica.
- Debe incluir el nombre de la **entidad de certificación** con la expresión **«certificado por»** en lugar visible, cerca de la denominación de venta.

Y a mi, que soy Industria elaboradora...

ETIQUETADO (2/2)

✦ Mención obligatoria del porcentaje de pureza racial:

- Los productos procedentes de animales que no sean «100% ibérico», deben indicar el porcentaje de raza ibérica del animal del que procede el producto, con la expresión «**50% raza ibérica**» o «**75% raza ibérica**», próxima a la denominación del producto, y «*utilizando un tamaño de fuente con una altura de la x correspondiente al menos al 75 % de la altura de la x de la denominación del producto*» y no inferior a 1,3 mm.
 - Esta redacción es copia literal del **ANEXO 6.4 REGLAMENTO (UE) 1169/2011 del Parlamento europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor**, que indica que «*en el caso de alimentos en los que un componente o ingrediente que los consumidores esperan que haya sido habitualmente utilizado, se ha sustituido por otro componente o ingrediente, el etiquetado deberá contener —junto con la lista de ingredientes— una indicación clara del componente o ingrediente que ha sido utilizado en esa sustitución parcial o total: a) muy cerca de la denominación del producto, y b) utilizando un tamaño con una altura de la x correspondiente al menos al 75 % de la altura de la x de la denominación del producto y no inferior al tamaño mínimo requerido en el artículo 13, apartado 2, del presente Reglamento*».

ANEXO IV DEFINICIÓN DE ALTURA DE LA X



Índice

- 1 Línea ascendente
- 2 Línea de las mayúsculas
- 3 Línea media
- 4 Línea base
- 5 Línea descendente
- 6 Altura x
- 7 Tamaño

Y a mi, que soy Denominación de Origen... ¿Cómo me afecta todo esto?

- ✦ Los productos acogidos a una figura de calidad reconocida a nivel comunitario (Denominación de Origen Protegida o Indicación Geográfica Protegida) que pretendan **emplear las denominaciones de venta** contempladas en la norma **o cualquiera de los términos incluidos en ella**, deberán cumplir lo establecido en la misma.
- ✦ Podrán utilizar sus propios precintos, siempre que:
 - Los coloquen en Matadero.
 - Empleen los colores y menciones indicados en la norma y un número único en cada precinto.
 - Cumpla todos los requisitos y condiciones previstos en el artículo 9 (etiquetas con el código de colores para loncheado, deshuesado, lomos y piezas frescas, en su caso).
 - Se mantengan en las piezas en todo momento, incluidos puntos de venta y establecimientos de restauración.

Las DD.OO. no tienen que
usar los precintos de la
Norma.

Pero si la denominación de
origen opta por no colocarlos
en matadero o por que se
coloquen junto a los suyos,
NO PUEDEN QUITARSE



PERIODOS TRANSITORIOS (I)

Norma de Calidad y Extensión de Norma han entrado en vigor en ENERO/2014, salvo:

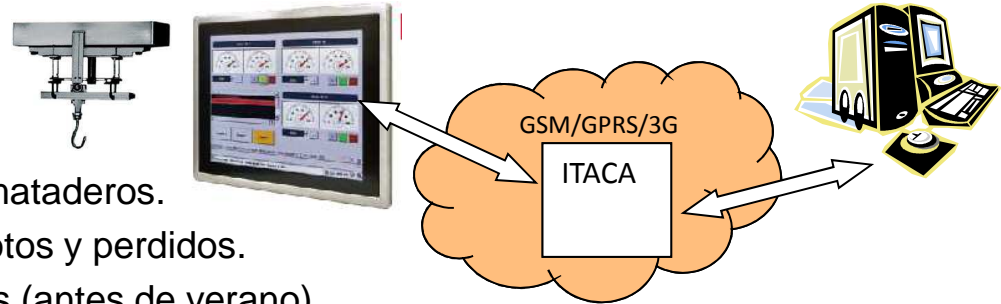
✦ EXTENSION DE NORMA:

✓ ÍTACA ya funcionando para:

- ❖ Precintos.
- ❖ Informes de sacrificio de mataderos.
- ❖ Sustitución de precintos rotos y perdidos.

✓ TRIP operativo en unos 3 meses (antes de verano).

✓ ÍTACA empezará a funcionar para declaraciones ganaderas, alta de lechones, de lotes de cebo y crotales en Otoño/2014.



✦ NORMA DE CALIDAD - ANIMALES:

➔ REPRODUCTORES:

- Los reproductores ya «operativos» el 12/01/2014: 2 años para su adaptación a las características raciales (inscripción en Libros Genealógicos).
- La reposición desde el 12/01/2014 debe estar inscrita.

➔ **CARGA GANADERA EN MONTANERA:** No existe periodo transitorio. En junio de 2014 el FEGA cargará los valores al SIGPAC.

➔ **RECEBO:** Los lechones nacidos antes del 12/01/2014 pueden utilizarse para producir recebo, sin limitación temporal (campañas 2013/2014 y 2014/2015).

➔ **METROS CUADRADOS EN CEBO:** 3 años de adaptación SOLO para las explotaciones ganaderas intensivas que el 12/01/2014 estén (a) autorizadas y (b) produciendo cerdos ibéricos.

Períodos transitorios (II)

✦ NORMA DE CALIDAD - PRODUCTOS:

- ❖ **Productos puestos en el mercado antes del 01/03/2014:** Siguen etiquetado anterior.

- ❖ **Productos puestos en el mercado después del 01/03/2014:** El industrial opta voluntariamente,
 - a) Seguir el etiquetado anterior hasta fin de existencias.
 - b) Comenzar a etiquetar TODA su producción con las nuevas denominaciones. En este caso:
 - ASICI le facilita precintos para esos productos.
 - Desde el 14/12/2014 debe incluir en el etiquetado la mención del % de raza.

➡ **En ambos casos, opte la Industria por cualquiera de las dos soluciones:**

- El cumplimiento del resto de los requisitos de etiquetado es obligatorio desde el 01/03/2014 (ver la diapositiva sobre Etiquetado), salvo la mención del porcentaje racial.
- Los productos de animales sacrificados desde el 12/01/2014 (incluso los nacidos antes) deben cumplir por completo la Norma, incluso en sus pesos y tiempos de elaboración.



Y todo esto... ¿Para que?

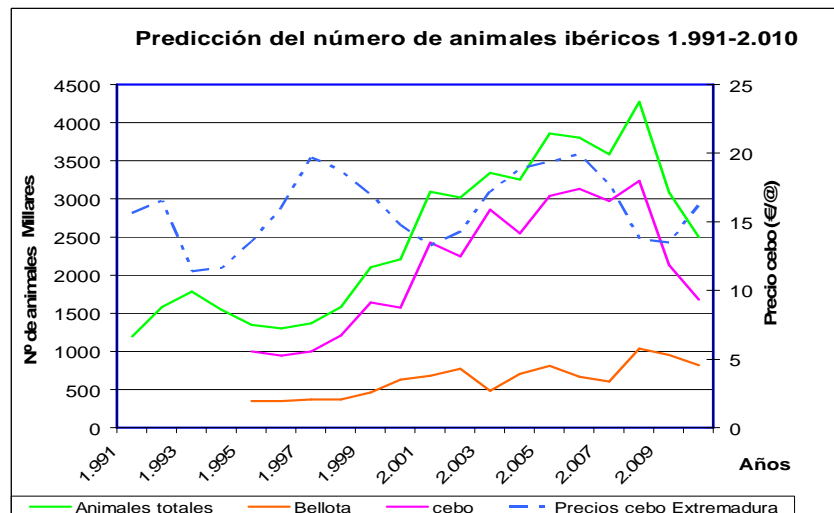
Para tener un sector artesano y tradicional



Para seguir haciendo productos que son el buque insignia de nuestra gastronomía



Para evitar que la sobreproducción sea la ruina de ganaderos e industriales



Para que todos tengamos que cumplir las mismas reglas del juego, sin «listillos» que se las saltan



Y... ¿Para que más?

Para evitar esto...



Y esto...



Y esto...



Y esto...

OFERTA JAMON Y PALETA DE BELLOTA 270 €



El próximo titular de prensa debiera ser: «*La Guerra del Ibérico ha terminado*»

¿No es ya hora de olvidar a los políticos, curar las heridas
y empezar a trabajar en positivo por el Sector?

- ✦ La Norma tiene aspectos que no nos gustan, pero en conjunto es mucho mejor que la actual.
- ✦ Ha costado más de 2 años de negociaciones y tensiones en el Sector.
- ✦ Hay mucho trabajo por hacer y hacerlo beneficia a TODO el Sector...



En el mundo del ibérico, el menos malo es el cerdo



Muchas gracias