Grupo MERAGEM. Dpto. de Genética. **Ignacio de Loyola Clemente López**
Universidad de Córdoba **v72clloi@uco.es**

NORMA DE CALIDAD PARA LA CARNE, EL JAMÓN, LA PALETA Y LA CAÑA DE LOMO IBÉRICOS

REAL DECRETO 1469/2007, de 2 de noviembre, que deroga a cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en este real decreto, y en particular al Real Decreto 1083/2001, de 5 de octubre, a la Orden APA/213/2003, de 10 de febrero, y a la Orden APA/3582/2003, de 11 de diciembre.

Los productos obtenidos de cerdos nacidos con anterioridad a la entrada en vigor de este real decreto, podrán seguir comercializándose, hasta terminar las existencias, siempre que cumplan con las disposiciones vigentes anteriores a su entrada en vigor, es decir, de acuerdo al Real Decreto 1083/2001 y posteriores modificaciones.

PRINCIPALES NOVEDADES INTRODUCIDAS POR LA NUEVA NORMA DE CALIDAD

Aplicación no sólo a los productos nobles curados, sino también a los productos procedentes de la canal que se comercializan en fresco.

Las categorías por alimentación “bellota” y “recebo” procederán de cerdos terminados en montanera, cumpliendo unos requisitos mínimos:
Cerdos: pesos mínimos de entrada y salida, tiempo mínimo de permanencia, reposición mínima, carga ganadera limitada, edad mínima de sacrificio.
Dehesa: ubicadas en términos municipales recogidos en el Anexo III, registradas como tal en el SIGPAC.

Se extiende a los productos procedentes de cerdos ibéricos portugueses.

Se impone los controles de campo frente a los análisis de ácidos grasos, que desaparecen.

Se crea la Mesa de coordinación del Ibérico, con presencia de las CC.AA. y entidades implicadas, para hacer un seguimiento.

DESIGNACIÓN DEL PRODUCTO

Consta de: **designación de la pieza** (jamón, paleta, caña de lomo o nombre de la pieza fresca en cuestión), **designación racial** (ibérico puro e ibérico) y **designación por la alimentación** (bellota, recebo, cebo en campo y cebo).

A) DESIGNACIÓN DE LA PIEZA:

Para productos elaborados: jamón, paleta, caña de lomo o lomo embuchado o lomo.
Para productos comercializados en fresco: denominaciones del mercado, así como sus distintas preparaciones y presentaciones comerciales.

B) DESIGNACIÓN RACIAL:

"Ibérico puro": producto procedente de cerdo cuyos progenitores, madre y padre, sean reproductores ibéricos puros, es decir, los dos padres están inscritos en el Libro Genealógico. Esta designación de "Ibérico puro" también será extensible para los cerdos portugueses del tronco ibérico que estén inscritos en su correspondiente Libro Genealógico.

"Ibérico": producto procedente de cerdo que:

Madre: "reproductora ibérica pura" (inscrita en el LG) o "ibérica" (cumple el prototipo racial pero no está inscrito en el LG de la raza).

Padre: **a)** reproductor "ibérico puro" (inscrito en el LG, no estando la reproductora está inscrita en el LG) o "ibérico" (cumple el prototipo pero no está inscrito en el LG).

b) macho reproductor "Duroc puro" (inscrito en el LG) o "Duroc" (cumple prototipo racial pero no está inscrito en el LG).

c) macho reproductor procedente del cruce entre madre "ibérica pura" o "ibérica" y padre "Duroc puro" o "Duroc".

La condición de reproductor "ibérico puro" o "Duroc puro" se acreditará con la carta genealógica expedida por la entidad responsable de la llevanza del correspondiente LG. En el caso de los reproductores no inscritos en el LG, se deberá acreditar su condición racial por el informe sobre calificación del prototipo racial emitido por un organismo de control.

C) DESIGNACIÓN POR EL TIPO DE ALIMENTACIÓN EN EL ACABADO:

Cuatro son las categorías:

a) De bellota o terminado en montanera.
b) De recebo o terminado en recebo.
c) De cebo en campo.
d) De cebo.

Para los productos a comercializar en fresco, la designación por tipo de alimentación es opcional y siempre supeditada a una correcta trazabilidad.

De bellota o terminado en montanera:

Productos procedentes de animales sacrificados inmediatamente después de la montanera, con las condiciones de:

1) Peso medio de entrada en montanera del lote de 92-115 kg.
2) Fecha entrada en montanera del 1 de octubre al 15 de diciembre.
3) Reposición mínima de 4 @ (46 kg) con estancia mínima de 2 meses.
4) Periodo sacrificio de 15 diciembre al 15 de abril.

5) Edad mínima de sacrificio de 14 meses (con lo que la edad mínima de entrada en montanera es de 12 meses).
6) Peso medio mínimo de sacrificio de los lotes de 117 kg (peso canal), siendo 108 kg peso canal individual mínimo.
7) Carga ganadera máxima en montanera de 2 cerdos por hectárea.

De recebo o terminado en recebo:

Productos procedentes de animales que tras reponer un mínimo en montanera, bajo determinadas condiciones, su cebo es completado con piensos constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosas, con las condiciones de:

1) Peso medio de entrada en montanera del lote de 92-115 kg.
2) Fecha entrada en montanera del 1 de octubre al 15 de enero.
3) Reposición mínima de 2,5 @ (29 kg) con estancia mínima de 2 meses.
4) Periodo sacrificio de 15 diciembre al 15 de mayo.
5) Edad mínima de sacrificio de 14 meses (con lo que la edad mínima de entrada en montanera es de 12 meses).
6) Peso medio mínimo de sacrificio de los lotes de 117 kg (peso canal), siendo 108 kg peso canal individual mínimo.
7) Carga ganadera máxima en montanera de 2 cerdos por hectárea.

Las dehesas para engorde de cerdos de bellota o recebo deben cumplir una serie de requisitos:

a) Deben ubicarse en un término municipal reconocido como área de dehesa, incluido en el anexo III.
b) Las parcelas deben figurar como área de dehesa adecuada para el cebo de cerdos ibéricos en el Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrarias (SIGPAC), para lo cual deben recibir la declaración oficial solicitada por el propietario antes del comienzo de la primera campaña de cebo, sin que sea necesario renovar dicha declaración en las siguientes campañas una vez quede identificada en el SIGPAC.
c) Para ser consideradas como dehesa, deben tener al menos 10 Quercus en producción por hectárea.
d) A efectos de poder usar la mención de bellota o de recebo, también se reconocerán como dehesas las localizadas en Portugal que sean recogidas por los acuerdos bilaterales entre las autoridades competentes de España y Portugal.

De cebo en campo:

Productos procedentes de animales alimentados con piensos constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosas, y que previamente al sacrificio tienen una estancia mínima en el campo de 60 días, cumpliendo las siguientes condiciones:

1) Edad mínima de sacrificio de 12 meses.
2) Peso medio de entrada en cebo en campo de 92-115 kg, para cada lote.
3) Peso medio mínimo de sacrificio de los lotes de 117 kg (peso canal), siendo 108 kg peso canal individual mínimo.
4) Fase final de cebo en "campo", entendiéndose por tal al recinto cerrado no cementado en el que comederos y bebederos estarán separados por al menos 100 metros, y en el que la carga ganadera no excederá de 15 cerdos por hectárea.

De cebo:

Productos procedentes de animales alimentados con piensos constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosas, y que cumplen las siguientes condiciones:

1) Edad mínima de sacrificio de 10 meses.
2) Peso medio mínimo de sacrificio de los lotes de 117 kg (peso canal), siendo 108 kg peso canal individual mínimo.

CONTROLES DE CAMPO

Llevados a cabo por las entidades de inspección.

Controles durante la estabulación:
Durante la estabulación, cualquiera que sea el sistema de alimentación final, se realizarán un número mínimo de visitas en función del número de animales:

Nº de animales en la explotación	**Frecuencia mínima de las visitas**
Menos de 20 reproductoras o menos de 100 cerdos de cebo	9 meses
De 20 a 50 reproductoras o entre 101 y 500 cerdos de cebo	9 meses
De 50 a 100 reproductoras o entre 501 y 1000 cerdos de cebo	6 meses
Más de 101 reproductoras o más de 1000 cerdos de cebo	3 meses

Controles de los requisitos raciales:
Las entidades de inspección verificarán el cumplimiento de los requisitos raciales, mediante la supervisión de las cartas genealógicas o del cumplimiento del prototipo racial, en el caso de reproductores, y mediante la comprobación de la identificación individual y trazabilidad, así como la veracidad de la designación racial, en los animales destinados a sacrificio.

Calificación Morfológica:

Se realiza mediante apreciación visual, otorgando una puntuación determinada (de cero a diez) a las regiones corporales de mayor significación étnica y productiva.
La adjudicación de menos de cuatro puntos en cualquiera de las regiones corporales es motivo de descalificación total.
Los caracteres que se consideran y los coeficientes ponderativos son los siguientes:

Carácter	Coeficiente
Aspecto general (desarrollo, proporciones, peso)	1,50
Piel y pelo; pigmentación	0,50
Cabeza y cuello	0,50
Tórax	0,70
Espaldas	1,00
Dorso y lomos	2,00
Grupa y jamones	2,40
Vientre y genitales	0,70
Extremidades y marcha	0,70
Total	**10,00**

Conocida la puntuación total (suma de las puntuaciones por sus correspondientes coeficientes), los ejemplares se califican con las siguientes denominaciones:

Machos

Aptos: los que obtengan una puntuación ≥ 65.
No aptos: los que obtengan < 65.

Hembras

Aptos: los que obtengan una puntuación ≥ 60.
No aptos: los que obtengan < 60.

Controles de la alimentación:

Desaparece la analítica de ácidos grasos, en favor de los controles en campo por parte de las entidades de inspección, para la verificación de la alimentación recibida. Se establecen un mínimo de visitas a la explotación en función de la designación por alimentación:

Designación por alimentación (cualquier tamaño de explotación)	Número mínimo de inspecciones	Momento de las inspecciones
De bellota	4	Una al inicio, dos intermedias, y otra al final
De recebo	3	Una al inicio, otra intermedia, y otra al final
De cebo en campo	2	Al inicio y al final
De cebo	1	Al final

CONTROLES EN LA INDUSTRIA

Serán realizados por las entidades de certificación.

Se establecen un número mínimo de visitas de las entidades de certificación a los mataderos, salas de despiece e industria, en función del volumen de animales y piezas que procesan, y en función también de si es la propia industria la que se responsabiliza de todo el proceso, o bien se realizan certificaciones de productos por un organismo independiente de control.

En matadero:

Se comprobará que se cumplen los pesos mínimos, que los animales disponen de identificación individual, que la trazabilidad se mantiene a lo largo de todo el proceso, etc.

En la industria de elaboración:

Se comprobará el cumplimiento de la trazabilidad y que la información contenida en las etiquetas es veraz.

ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS

El proceso de elaboración de los jamones y paletas, que se llevará a cabo con las piezas osteomusculares íntegras, contemplará las fases de salazón, lavado, post-salado, curado-maduración y envejecimiento.

El tiempo mínimo de elaboración será:

Jamón:

Peso piezas frescas (Kg)	Tiempo mínimo de elaboración
< 9,7	500 días
≥ 9,7	660 días

Paleta:

Peso piezas frescas (Kg)	Tiempo mínimo de elaboración
< 6	300 días
≥ 6	330 días

El proceso de elaboración de las cañas de lomo ibérico contemplará las fases de salazón, adobado y embutido en tripas naturales o artificiales y curado-maduración. El tiempo mínimo del proceso de elaboración será de 80 días.