



ESTUDIO SOBRE TRAZABILIDAD, ETIQUETADO, CONTROLES Y CERTIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS DERIVADOS DEL CERDO IBÉRICO

Consejo de los Consumidores y Usuarios de Andalucía

Año 2009

ÍNDICE

| | |
|--|-----------|
| 1.- INTRODUCCIÓN | 3 |
| 2.- DEFINICIONES SEGÚN NORMATIVA. REAL DECRETO 1469/2007 DE 2 DE NOVIEMBRE POR EL QUE SE APRUEBA LA NORMA DE CALIDAD PARA LA CARNE, EL JAMÓN, LA PALETA Y LA CAÑA DE LOMO IBÉRICOS. | 5 |
| 3.- EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DEL CERDO IBÉRICO | 8 |
| 3.1.- LA RAZA | 8 |
| 3.2.- EL LUGAR DE EXPLOTACIÓN. LA DEHESA | 10 |
| 3.3.- LA ALIMENTACIÓN | 11 |
| 4. TRANSFORMACIÓN DE LOS PRODUCTOS | 14 |
| 4.1.- ASPECTOS GENERALES | 14 |
| 4.2.- EL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN | 15 |
| 4.3.- CONDICIONES PARA LA ELABORACIÓN DEL JAMÓN LA PALETA Y LA CAÑA DE LOMO IBÉRICOS, SEGÚN NORMATIVA. | 19 |
| 4.4.- LOS CONTROLES EN EL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN, SEGÚN NORMATIVA. | 20 |
| 5. TRAZABILIDAD, ETIQUETADO, CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS | 22 |
| 5.1.- DENOMINACIONES DE ORIGEN EXISTENTES EN LA ACTUALIDAD | 29 |
| 6. CONCLUSIONES | 30 |

1. INTRODUCCIÓN

Como se comenta y es de todos conocido del cerdo se aprovecha absolutamente todo, el que se use hasta la última de sus partes, no impide que sea vilipendiado. Tal es así que su nombre se convierte en adjetivo para definir alguna de las más deleznable cualidades, y esto ocurre en Italia, Gran Bretaña, España y Alemania. Las personas sucias no pueden ser sino guarras, cochinas o marranas, y su casa no es otra cosa que una pocilga, cochiguera o zahúrda. Cualquier mala faena es una guarrada y quien la hace, un cerdo. Quienes comen sin educación son gochos o puercos.

No obstante cuentan que uno de los más seguros regalos con que nuestro servicio diplomático cumplimenta a las visitas oficiales es un buen jamón de pata negra. Pero no hace falta ser una personalidad política para tener tal gusto. Los locales especializados en el jamón tienen entre los extranjeros a sus principales clientes sin que los españoles desprecien, para nada, este producto.

Dentro de los innumerables productos porcinos, algunos alcanzan las cotizadas denominaciones de origen o específicas, con las cuales productores y autoridades responsables aseguran tanto la calidad de su producto como la pureza de su elaboración, pero, hay que reconocer que, el consumidor no siempre tiene la información suficiente sobre los distintos etiquetados de las denominaciones de origen, las certificaciones de calidad etc.

El cerdo Ibérico es un producto emblemático para Andalucía. Además de ser una importante fuente de riqueza, es símbolo de tradición y valor gastronómico y su producción está ligada a un ecosistema de gran valor ecológico.

No podemos olvidar la vinculación de la explotación del porcino con la dehesa, lo cual constituye un "verdadero referente de calidad". En este sentido, la Junta de Andalucía ha promovido, como todos sabemos, un

Pacto por la Dehesa, aprobando determinadas medidas para su conservación y pretendiendo implicar a la sociedad y a las administraciones para garantizar la supervivencia de este ecosistema único en Europa.

A través del control de la raza, la alimentación y el proceso de elaboración, defensa de la raza autóctona del cerdo ibérico, y protección del medio ambiente asegurando la pervivencia de la dehesa de encina y alcornoque se busca, sobre todo, la protección de los consumidores.

No obstante los consumidores saben que el Ibérico no se basa en una raza, un sistema de alimentación o un modo de elaboración, sino en el conjunto indisoluble de todo ello. Para ello, hay que asegurar que el producto responda a unos parámetros exigentes de calidad, garantizados, por certificación objetiva e imparcial.

Las crisis alimentarias ocurridas en los años 80 y 90 (peste porcina) han aumentado la preocupación de los consumidores por la calidad de los productos que adquieren. La Unión Europea, consciente de la necesidad de dar respuesta a esa demanda, creó los mecanismos normativos correspondientes para que todos los países miembros cumplieran unos principios y requisitos generales de seguridad alimentaria, normativa que entró en vigor el pasado 1 de enero de 2005 y que se conoce con el nombre de trazabilidad.

La trazabilidad es la posibilidad que se le ofrece al consumidor y, por ende, a las administraciones públicas, de seguir el rastro integral de un alimento desde que se sembró, capturó o crío hasta su venta, de forma que exista la posibilidad de localizar, en un momento de crisis, dónde se encuentra el punto de la cadena que originó el fallo.

En España, se aprobó el Real Decreto 1083/2001, de 5 de octubre, por el que se aprobó la Norma de Calidad para el jamón Ibérico, paleta Ibérica y caña de lomo Ibérica elaborados en España, esta norma estaba integrada por un conjunto de disposiciones que abarcaban aspectos relativos a la raza porcina ibérica, a la alimentación y manejo de los animales para

sacrificio y a la elaboración de las piezas nobles, ya estableció de forma obligatoria un sistema de trazabilidad a lo largo de toda la cadena productiva para poder emplear en los productos una serie menciones ligadas tradicionalmente a este subsector, y cuyo empleo queda, a partir de la entrada en vigor de la Norma, regulado y limitado a aquellas piezas que cumplan los requisitos establecidos y sean certificadas por un tercero. Posteriormente fue reformada por diversas normas, entre ellas el Real Decreto 1781/2004, de 30 de julio, y ha sido definitivamente derogada por el Real Decreto 1469/2007, de 2 de noviembre por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos.

Por último añadir que recientemente ha sido publicado el Real Decreto 1079/2008, de 27 junio, por el que se regula el mercado de los jamones y paletas, y los periodos de elaboración para la utilización de determinadas menciones en el etiquetado.

Puesto que la mayoría de los consumidores desconoce la existencia de la citada regulación, dirigida a garantizar la trazabilidad del producto, controlando el proceso desde la crianza y alimentación del cerdo hasta el sacrificio y posterior tratamiento de los productos derivados de éste y, puesto que en el mercado existen muchos productos que se denominan así mismo ibéricos sin reunir las características legales para recibir dicha denominación, contribuyendo con ello al desconocimiento y al fraude, es la razón por la que desde el Consejo de los Consumidores y Usuarios de Andalucía se ha considerado necesario elaborar el presente informe.

2. DEFINICIONES SEGÚN EL REAL DECRETO 1469/2007 DE 2 DE NOVIEMBRE POR EL QUE SE APRUEBA LA NORMA DE CALIDAD PARA LA CARNE, EL JAMÓN, LA PALETA Y LA CAÑA DE LOMO IBÉRICOS.

El Real Decreto 1469/2007 de 2 de noviembre por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo Ibéricos define los distintos conceptos a tener en cuenta para la correcta comprensión e identificación de partes del despiece de cerdo, preparación del jamón y sus

derivados, así como otros criterios que deben ser tenidos en cuenta a la hora de aplicar la normativa. Los más relevantes se detallan a continuación:

Canal, es el cuerpo de un cerdo adulto sacrificado, sangrado y eviscerado, entero o partido longitudinalmente por la mitad, sin lengua, cerdas, órganos genitales, manteca, riñones ni diafragma.

Jamón, es el producto elaborado con la extremidad posterior, cortada a nivel de la sínfisis isquiopubiana, con pata y hueso, que incluye la pieza osteomuscular íntegra, procedente de cerdos adultos, sometido al correspondiente proceso de salazón y curado-maduración.

Paleta, es el producto elaborado con la extremidad anterior, con mano y hueso, que incluye la pieza osteomuscular íntegra, procedente de cerdos adultos, sometido al correspondiente proceso de salazón y curado-maduración.

Caña de lomo, es el producto elaborado con el paquete muscular formado por los músculos espinal y semiespinal del tórax, así como los músculos longísimos, lumbar y torácico del cerdo, prácticamente libre de grasa externa, aponeurosis y tendones, salado, adobado y embutido en tripas naturales o artificiales, el cual ha sufrido un adecuado proceso de curado-maduración. Dentro de esta definición también se incluyen las denominaciones «lomo embuchado» y «lomo», puesto que suponen adaptaciones geográficas del nombre del producto.

Curado-maduración, es el tratamiento de los productos embuchados crudo-adobados y salazones cárnicas en condiciones ambientales adecuadas para provocar, en el transcurso de una lenta y gradual reducción de la humedad, la evolución de los procesos naturales de fermentación o enzimáticos necesarios para aportar al producto cualidades organolépticas características y que garantice su estabilidad durante el proceso de comercialización.

Adobado, es la adición de sal, especias o condimentos.

Lote de explotación, es el conjunto de animales pertenecientes a una misma explotación ganadera homogéneos en cuanto a factor racial y edad. A efectos de la norma se entenderá por homogeneidad en el factor edad a aquellos animales que tengan una diferencia de edad inferior a treinta días.

Lote de alimentación, es el conjunto de animales, que se encuentran en una misma explotación ganadera, homogéneos en cuanto a factor racial y alimentación.

Lote de sacrificio, es el conjunto de animales pertenecientes a un mismo lote de alimentación, sacrificados el mismo día y en el mismo establecimiento, cumpliendo la edad mínima al sacrificio.

Lote de productos, es el conjunto de piezas obtenidas de un lote de sacrificio. En el caso de los lomos podrán agruparse, formando un solo lote de producto, aquellas piezas que tengan igual factor racial y alimentación y se procesen de forma conjunta.

Dehesa, es el área geográfica con predominio de un sistema agroforestal de uso y gestión de la tierra basado principalmente en la explotación ganadera extensiva de una superficie continua de pastizal y arbolado mediterráneo, ocupada fundamentalmente por especies frondosas del género "Quercus", en la que es manifiesta la acción del hombre para su conservación y perdurabilidad, y con una cubierta arbolada media por explotación de, al menos, 10 árboles por hectárea de dicho género en producción.

Montanera, es el régimen de alimentación de los animales basado en el aprovechamiento de los recursos de bellota y pastizal propios de la dehesa.

3. EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DEL CERDO IBÉRICO

El proceso de producción del cerdo ibérico queda en la actualidad muy lejos del consumidor. La sociedad de consumo actual está configurada como una cadena en la que el ganadero y el consumidor final son los extremos de la misma. Esto hace que, en la mayoría de las ocasiones el consumidor final de producto ibérico no esté lo suficientemente informado sobre qué tipo de crianza y producción presenta el cerdo ibérico en Andalucía. Por supuesto, y como ocurre en otros muchos aspectos derivados del consumo, esta desinformación abre hueco al consumo inconsciente y al fraude.

Cabe destacar que el proceso de crianza del cerdo ibérico se encuentra regulado a través del Real Decreto 1469/2007, de 2 de noviembre, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos. Este Real Decreto, eje transversal del presente informe, nos conduce a través de las distintas formas de crianza del cerdo que, a posteriori, darán lugar a canales y productos finales de distinta calidad, aspecto fundamental a conocer por el consumidor para una elección adecuada en la compra.

3.1. LA RAZA

Podemos decir que el aspecto inicial del proceso de producción en ganadería es la elección de la raza del animal a producir. El Real Decreto 1469/2007 tipifica el concepto de designación racial de cerdo ibérico y habilita las posibles razas que reúnen los requisitos necesarios para recibir esta designación. Así se distinguen las designaciones raciales de “Ibérico Puro” cuando el producto o la pieza se obtenga de cerdos cuyos progenitores, la madre y el padre, sean reproductores Ibéricos puros e “Ibérico” cuando sean cerdos de cruce a partir de hembras de ibérico puro o ibérico y machos de razas Duroc con los condicionantes exigidos y recogidos en el Real Decreto.

Con respecto a las razas autorizadas, para que puedan ser tipificados dentro de la consideración racial de “Ibérico Puro” o “Ibérico” se establece, a

través de la Directiva 88/61 de 19 de diciembre, relativa a las normas zootécnicas aplicables a los animales reproductores de la especie porcina el denominado Libro Genealógico para la raza porcina “Ibérica”, donde la organización o asociación de criadores registra a los reproductores de ibérico. Asimismo, pueden ser reconocidos como reproductores ibéricos, aquellos cerdos (machos y hembras) que, no estando registrados en dicho libro, reúnan los siguientes requisitos:

- Estar identificado individualmente.
- Que se haya verificado y documentado el cumplimiento del prototipo racial y declarado como apto. Este prototipo se encuentra recogido en el anexo I de este Real Decreto y se adjunta en el anexo dedicado a legislación en el presente informe.

Con respecto a los machos, la legislación vigente les dedica un apartado específico, dada la importancia del macho de cerdo ibérico como semental en la transmisión de caracteres a la descendencia, así es designado como macho reproductor a:

- Macho reproductor de raza “Duroc” e inscrito en un Libro genealógico para la raza porcina “Duroc”.
- Macho reproductor “Duroc” no inscrito en libro pero que reúna los siguientes requisitos:
 - Estar identificado individualmente.
 - Que se haya verificado y documentado el cumplimiento del prototipo racial y declarado como apto. Este prototipo se encuentra recogido en el anexo II de este Real Decreto y se adjunta en el apartado dedicado a legislación en el presente informe.
- Igualmente se considera como macho reproductor al macho procedente del cruce de madre “Ibérica” o “Ibérica” pura y padre “Duroc”o “Duroc”puro.

De todo este apartado dedicado a las razas, podemos concluir la especificidad de la norma para salvaguardar que el producto final que llega al consumidor es producido con unas características genotípicas específicas que

lo hacen acorde con la denominación de cerdo ibérico. No obstante, lo anteriormente explicado queda muy alejado del consumidor final como comprador del producto y cobra relevancia en el aspecto puramente productivo y ganadero.

3.2. EL LUGAR DE EXPLOTACIÓN. LA DEHESA

Otro aspecto fundamental en el proceso de producción es el dedicado al lugar de explotación. Partimos de la base de que el espacio natural para la crianza y explotación del cerdo ibérico es la dehesa, definida como:

“Área geográfica con predominio de un sistema agroforestal de uso y gestión de la tierra basado principalmente en la explotación ganadera extensiva de una superficie continua de pastizal y arbolado mediterráneo, ocupada fundamentalmente por especies frondosas del género “Quercus”, en la que es manifiesta la acción del hombre para su conservación y perdurabilidad, y con una cubierta arbolada media por explotación de, al menos, 10 árboles por hectárea de dicho género en producción.”

La dehesa se configura como un espacio natural idóneo para la crianza del cerdo ibérico así, junto con la alimentación, como uno de los factores fundamentales para la obtención de un producto de calidad. Asimismo, la producción extensiva del cerdo ibérico favorece la conservación de la biodiversidad y los espacios naturales.

Según la normativa vigente, que define el espacio de dehesa, se registran, mediante bases de datos, en cada comunidad autónoma las distintas poblaciones y zonas que están tipificadas como dehesas para la producción de cerdo ibérico. Aquellas que están recogidas en la actualidad se encuentran en los anexos legislativos del presente informe.

3.3. LA ALIMENTACIÓN

Por último, cabe destacar que el proceso de alimentación es aquel que completa la tríada (raza, dehesa y alimentación) que determina un producto ibérico de calidad.

El Real Decreto 1469/2007 considera distintas designaciones según la alimentación suministrada al animal en el periodo inmediatamente anterior al sacrificio:

- De bellota o terminado en montanera: para productos elaborados o productos procedentes del despiece de la canal que se comercializan en fresco, obtenidos a partir de animales que se destinan al sacrificio inmediatamente después del aprovechamiento exclusivo de bellotas, hierba y demás recursos naturales de la dehesa. Para obtener esta designación no podrá suministrarse al animal alimentación suplementaria.
- De recebo o terminado en recebo: para aquellos productos elaborados o productos procedentes del despiece de la canal que se comercializan en fresco, obtenidos a partir de animales que, después de reponer un mínimo de peso en montanera, su cebo es completado mediante el aporte de piensos, constituidos fundamentalmente de cereales y leguminosas, hasta el momento de su sacrificio.
- De cebo de campo: Podrá ser empleada para aquellos productos elaborados o productos procedentes del despiece de la canal que se comercializan en fresco, obtenidos a partir de animales cuya alimentación se basa en piensos constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosas, y que completan su alimentación mediante una estancia mínima en campo, previa a su sacrificio, de 60 días, durante la cual también recibirán una alimentación a base de pienso.
- De cebo: empleada para aquellos productos elaborados o productos procedentes del despiece de la canal que se comercializan en fresco, obtenidos a partir de animales cuya alimentación hasta alcanzar el peso de sacrificio se basa en piensos constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosas.

Cabe destacar que la crianza en bellota dota al producto de mayor calidad, y que ésta disminuye conforme se aumenta la alimentación suplementaria a base de piensos.

Dentro de estos tres apartados, se añaden una serie de condicionantes a cada uno, que se exigen para acotar las calidades obtenidas en el producto final.

Para bellota o terminado en montanera:

- 1.º El peso medio de entrada en montanera de cada lote, estará comprendido entre 92 y 115 kilos.
- 2.º Las fechas de entrada en montanera serán desde el 1 de octubre hasta el 15 de diciembre de cada año.
- 3.º La reposición en montanera será como mínimo de 46 kilos durante una estancia mínima en la dehesa de 60 días.
- 4.º El periodo de sacrificio estará comprendido entre el 15 de diciembre y el 15 de abril de cada campaña.
- 5.º La edad mínima al sacrificio será de 14 meses.
- 6.º El peso mínimo al sacrificio será de 117 Kg como peso medio de las canales del lote y de 108 Kg. como peso mínimo individual por cada canal.
- 7.º La montanera se llevará a cabo en una dehesa definida con arreglo a lo dispuesto en el artículo 2 de este Real Decreto, ubicada en los municipios establecidos por las comunidades autónomas registradas en el anexo II, y en cuyo registro en el Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrarias, en adelante SIGPAC, figure declarada como tal de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 6 del Real Decreto.
- 8.º La carga ganadera total de la dehesa en ningún caso será mayor de dos cerdos en montanera por hectárea.

Para recebo o terminado en recebo:

- 1.º El peso medio de entrada en montanera de cada lote, estará comprendido entre 92 y 115 kilos.

2.º Las fechas de entrada en montanera serán desde el 1 de octubre hasta el 15 de enero de cada campaña.

3.º La reposición en montanera será como mínimo de 29 kilos. Los animales deberán permanecer en la dehesa una estancia mínima de 60 días.

4.º El periodo de sacrificio estará comprendido entre el 15 de diciembre y el 15 de mayo de cada campaña.

5.º La edad mínima al sacrificio será de 14 meses.

6.º El peso mínimo al sacrificio será de 117 Kg. como peso medio de las canales del lote y de 108 Kg. como peso mínimo individual por cada canal.

7.º La montanera se llevará a cabo en una dehesa definida con arreglo a lo dispuesto en el artículo 2 del Real Decreto, ubicada en los municipios establecidos por las comunidades autónomas que se relacionan en el anexo III, y en cuyo registro en SIGPAC figure declarada como tal de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 6.

8.º Durante la etapa de montanera, la carga ganadera total de la dehesa en ningún caso será mayor de dos cerdos en montanera por hectárea.

Para cebo de campo:

1.º La edad mínima al sacrificio será de 12 meses.

2.º El peso medio de entrada en la fase de cebo en campo, para cada lote, estará comprendido entre 92 y 115 kilos.

3.º El peso mínimo al sacrificio será 117 kg como peso medio de las canales del lote y de 108 Kg como peso mínimo individual por cada canal.

4.º La fase final de cebo se realizará en campo, entendiéndose como tal al recinto cerrado no cementado en el que se ceban los cerdos y que, al menos, reúne las características siguientes:

a. Los comederos deberán estar separados de los bebederos una distancia superior a 100 metros.

b. La densidad máxima será de 15 cerdos por hectárea.

Para cebo:

1.º La edad mínima al sacrificio será de 10 meses.

2.º El peso mínimo al sacrificio será de 117 Kg como peso medio de las canales del lote y de 108 Kg como peso mínimo individual por cada canal.

El control de la alimentación, tanto en montanera como en los casos de alimentación con pienso, se efectuará mediante inspecciones realizadas por parte de las entidades de inspección en las explotaciones ganaderas, según lo establecido en el protocolo contemplado en el anexo IV del Real Decreto, tras lo cual la entidad de inspección dejará constancia por escrito al ganadero, en un informe de inspección, de cada una de las comprobaciones realizadas en cada visita, así como de los códigos de identificación de los animales o los lotes de explotación que constituyen el lote de alimentación y del número de animales de cada uno de esos lotes.

Cabe destacar, que en cada uno de los cuatro casos, se deja en consideración por parte de los órganos competentes de las comunidades autónomas, de acuerdo con un programa de evaluación de cada montanera al inicio de cada campaña, la reducción de la carga a autorizar en el marco de sus respectivos ámbitos territoriales basándose, al menos, en criterios agronómicos, medioambientales y orográficos.

4. TRANSFORMACIÓN DE LOS PRODUCTOS

4.1. ASPECTOS GENERALES

El consumo de productos alimenticios derivados del cerdo ibérico, que ha formado parte de la cultura culinaria en nuestro país, ha tenido un incremento notable en los últimos años, de tal forma, que incluso han pasado a tener una importante demanda fuera de nuestras fronteras, sobre todo en su presentación elaborada, mediante el curado u otros procesos de transformación. El auge de esta fuerte demanda, sin dudarlo, debemos atribuirlo, entre otros factores, a la presencia de un alto grado de calidad. Y resulta evidente, la relación entre alto grado calidad y el esmero en el cuidado, tanto de la materia prima como del proceso de elaboración de los productos (especialmente jamones, lomos y paletas). De ahí la importancia que adquiere el mantenimiento de una industria específica de calidad para el tejido productivo en su conjunto.

En el proceso de elaboración, el mantenimiento de unas temperaturas adecuadas en cada fase, con especial atención a la aplicación de frío a las canales y preparados en la fase inicial, juega un papel fundamental. Por ello, en épocas pasadas, la mayoría de las industrias del sector se encontraban situadas en lugares elevados de zonas de sierra, en los que se goza de periodos de frío amplios y humedad relativa más adecuada. Bajo estas condiciones climatológicas, los animales pasaban a matadero en periodos apropiados del año, con el peso adecuado para ser sacrificados y tras haber estado consumiendo importantes cantidades de bellota en el periodo de montanera. Estos factores, junto a la raza, y el lugar de crianza, resultaban fundamentales para la obtención de productos de calidad y diferenciados.

En la actualidad, la disponibilidad de materias primas y piensos compuestos, junto a la posibilidad de cruce con razas más magras y de mayor crecimiento que los animales puros, ha traído consigo una evolución en la producción del cerdo Ibérico. El animal ya no depende tanto del entorno geográfico y de la alimentación natural para su crianza y obtención del peso adecuado para entrar en “montanera”.

Por otra parte, los avances científicos y tecnológicos logrados en el ámbito industrial, con la posibilidad de producir frío en cualquier época del año, han permitido que se pueda sacrificar cerdos en otras épocas diferentes a la estación fría y en zonas no necesariamente de sierra. De este modo, actualmente, existe la posibilidad de sacrificar animales en periodos previos o posteriores a la “montanera”. Sin embargo, los productos derivados de animales sacrificados en estos periodos, a los que no se ha podido proveer de un consumo adecuado de bellota, no llegarán a alcanzar las mejores cualidades, por el “bouquet” especial que la misma les confiere.

4.2. EL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN

El sacrificio, que se lleva a cabo siguiendo las siguientes fases:

- Transporte y recepción. El ayuno se hace obligatorio, con un mínimo de 24 horas antes del sacrificio.

- Insensibilización o aturdimiento, mediante electronarcosis o gaseado. Previo a la misma, los cerdos se someten a una ducha de agua fría que sirve para limpiar al animal y realizar la vasoconstricción de los vasos sanguíneos periféricos.
- Sangrado, mediante incisión profunda en la zona de la papada. Debe realizarse inmediatamente después de la insensibilización, con un máximo de 15 segundos de demora.
- Escaldado y depilado.
- Evisceración: extracción de los aparatos digestivo, urinario y genital.

El despiece y la clasificación de los productos.

Mediante el “hacheado” se extrae el espinazo intacto, dejando los lomos y el cabecero adheridos al resto de la canal. A continuación se procede al despiece de la canal y a la clasificación de los productos. Cabe mencionar por su interés culinario:

- Los jamones y las paletas, que se destinan prácticamente en su totalidad a proceso de curación, previo al consumo.
- La cabeza de lomo o presa de paleta y *la cinta de lomo* son piezas que habitualmente se destinan a elaboración de caña de lomo.
- El cabecero de segunda es la pieza idónea para la elaboración de chorizos, dado su adecuada relación entre la parte magra y la grasa.
- Las costillas, la carrillera, el secreto y el solomillo se suelen destinar a consumo en fresco.
- La carne de aparto está formada por trozos que provienen de recortes de jamón y paletas, y raspado de espinazos. Se suele utilizar en la elaboración de embutidos y fiambres.
- La panceta es una pieza grasa, entreverada de músculo. Se comercializa en fresco, salado, al pimentón....
- El hígado o asadura, cuyo principal uso es la elaboración de patés.

Elaboración de jamones y paletas.

El proceso de elaboración de jamones y paletas conlleva una serie de procesos perfectamente definidos que repercuten en la calidad final del producto y su

denominación como tal. A continuación pasan a describirse los mencionados procesos:

- Lavado. Se lavan los perniles con cepillos y agua tibia. Después se dejarán escurrir a una temperatura de 0°C.
- Salazón. Mediante la aplicación de sal se favorece la deshidratación y la consiguiente conservación, y, secundariamente, se contribuye a potenciar el sabor.
- Post-salado. Consiste en la distribución homogénea de sal por toda la pieza en un tiempo comprendido entre 40-60 días. La temperatura inicial será de 2° a 6°C, incrementándola paulatinamente (máximo 12°C), con una humedad que oscilará entre un 90% u 80%.
- Curado-maduración. Los perniles se cuelgan en secaderos naturales, contruidos normalmente en las plantas altas y orientadas en el eje norte-sur. Así permanecen desde los meses de enero/febrero hasta el final del verano. En los meses de julio y agosto están sometidos a temperaturas muy elevadas durante el día (30-35° C), lo que hace que la grasa se funda, impregne las masas musculares y caiga (sudado del jamón).
- Envejecimiento. Se lleva a cabo en bodegas, manteniendo una temperatura de entre 10° a 14°C en invierno y de 16° a 20°C en verano. Se procurará una humedad de entre 70% y 80%. El tiempo de permanencia en las bodegas influirá notablemente en la calidad del producto final. En esta etapa prolifera el moho y la flora fúngica por toda la superficie del jamón, a la vez que continúa la actividad enzimática y metabólica.

Elaboración de embutidos.

Lomo embuchado o caña de lomo:

Materia prima: lomo de cerdo ibérico, entero y exento de grasa externa.

Condimentos y especias: sal común, ajo y pimentón.

Elaboración: se realiza una refrigeración a 0°, durante 24 horas, de la cinta de lomo limpia y exenta de grasa. Después se realiza una salazón seca durante un período de entre 12 y 14 horas. Lavado y posterior reposo en adobo con los

condimentos entre 28 y 48 horas. Se embute en tripa cular de cerdo o roscal de vacuno.

Curación: el proceso de curación es de aproximadamente dos-tres meses, con una temperatura entre 14-15°C y humedad relativa del 75-80%.

Presentación: en barras cilíndricas de unos 70-75 cm de longitud.

Consumo: crudo, curado.

Lomito:

La pieza muscular que lo compone tiene un alto grado de infiltración de grasa interfibrilar y se caracteriza por su elevada sapidez.

Materia prima: cabeza de lomo o presa de paleta.

Condimentos: sal común, ajo, y pimentón.

Elaboración: la misma que para la caña de lomo.

Curación: mismas características que para la caña de lomo.

Presentación: en pequeñas barras cilíndricas de 20 cm. de longitud.

Morcón ibérico:

Lleva el nombre de la tripa en la cual se embucha.

Materia prima: magro de cerdo de la mejor calidad (cabecero de lomo, recortes de jamón y paleta...).

Condimentos: pimentón dulce, ajo y sal.

Preparación: se prepara un adobo con los condimentos antes mencionados, y se dejan en reposo, en ambiente refrigerado, durante unas 24 horas. Una vez madurada la masa, se embucha en tripa natural de cerdo.

Curación: el proceso de secado debe hacerse de forma lenta y gradual, con un largo período de asentamiento previo (6 u 8 días con humedad relativa del 85-90% y temperatura de 6-8°C), ambiente controlado en secadero a 12-14°C y humedad relativa del 82%, para terminar con una fase de curado natural. Todo el proceso de elaboración dura 4-6 meses.

Presentación: peso aproximado de 1-1.5 kg., con una forma redondeada.

Chorizo cular ibérico:

Materia prima: magro de cerdo ibérico (80%) y tocino (20%).

Condimentos: sal común, pimentón y ajo.

Elaboración: enfriado y maduración de la carne durante 24 horas. A continuación se realiza un picado de los magros en trozos grandes de 30-35 mm. y un picado del tocino en trozos de 8-10 mm. Se hace el premezclado con los condimentos y el amasado. Por último, una fase de reposo de la masa de unas 24 horas a 0°C y se embute en tripa cular o semicircular de cerdo en un calibre de 50-60 mm.

Curación: durante 12-15 días en ambiente controlado, con una humedad relativa del 80-82% y temperatura del 12-14° C. El proceso finaliza con el secado natural hasta los 45-60 días en que se consigue su curación.

Presentación: tipo vela, en barras de 40-50 cm de longitud.

Salchichón ibérico:

Materia prima: 80% de magro de cerdo ibérico y 20% de tocino de cerdo ibérico.

Ingredientes: sal común, pimienta negra molida y en grano, nuez moscada, orégano y ajo.

Elaboración: una vez refrigerada la carne a 0° C durante 24 horas se realiza un picado muy fino. Después de someterlo a un tiempo de reposo 0°C a 2°C durante 48 horas, se pasa a embutir tripa natural de cerdo, cular o semicircular.

Presentación: barras cilíndricas de 30-40 cm. de longitud.

4.3. CONDICIONES PARA LA ELABORACIÓN DEL JAMÓN, LA PALETA Y LA CAÑA DE LOMO IBÉRICOS, SEGÚN NORMATIVA.

Las técnicas empleadas en el proceso de elaboración tendrán por objeto la obtención de productos de la máxima calidad, que reúnan las características tradicionales del jamón ibérico, de la paleta ibérica y de la caña de lomo ibérico.

El proceso de elaboración de los jamones y las paletas ibéricas se deberá llevar a cabo con las piezas osteomusculares íntegras y constará de las siguientes fases: salazón, lavado, post-salado, curado-maduración y envejecimiento.

El tiempo mínimo de elaboración será el siguiente:

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, constará de las siguientes fases: salazón, adobado y embutido en tripas naturales o artificiales y curado-maduración.

El tiempo mínimo del proceso de elaboración para este producto será de 80 días.

4.4. LOS CONTROLES EN EL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN, SEGÚN NORMATIVA.

En el matadero.

En todos los mataderos donde se sacrifiquen cerdos ibéricos que opten a ser etiquetados tal y como especifica el Real Decreto 1469/2007 de 2 de noviembre por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos, se deberá comprobar:

- Que se cumplen los pesos mínimos al sacrificio que se establecen.
- Control del sistema de trazabilidad en la fase de recepción de animales, sacrificio y faenado de las canales para lo cual se verificará el sistema de autocontrol y registro que tiene establecido el matadero en sus instalaciones.

En los corrales del matadero se comprobará:

Por cada lote y para el número de animales especificado en la tabla del artículo 10.3, que los animales están separados por lote de alimentación, que disponen de identificación individual y que la identificación de los mismos coincide con la indicada en el informe elaborado por la entidad de inspección, y que el número de animales y el resto de los datos coinciden con lo indicado en el informe de inspección.

En el sacrificio y faenado se comprobará:

La correcta identificación de las canales y medias canales con el código del lote de sacrificio correspondiente y el mantenimiento de la correlación con el animal de procedencia o del lote de alimentación.

En sala de despiece.

En todas las salas de despiece de cerdos ibéricos cuyas piezas opten a ser etiquetadas según lo establecido en el Real Decreto se deberá comprobar:

- El control del sistema de trazabilidad en la fase de recepción y despiece de las canales para lo cual se verificará el sistema de autocontrol y registros que tiene establecidos la sala de despiece, de manera que se demuestre que el sistema permite llegar desde las piezas al animal o lote de alimentación con la designación racial y de la alimentación establecidas en el certificado emitido por una entidad de inspección.
- El control del proceso: La correcta identificación de las piezas y del mantenimiento de la correlación con el animal de procedencia o del lote de alimentación. Asimismo se comprobará que no se realiza el despiece simultáneo de canales o medias canales de animales acogidas a la norma, con aquellas que procedan de animales que no respondan a la misma.

En la industria de elaboración.

En todas las industrias que formen parte del proceso de elaboración de los productos objeto de la norma se deberá comprobar:

- El control del sistema de trazabilidad en todas las fases de elaboración, almacenamiento y distribución, en su caso, para lo cual se verificará el sistema de autocontrol y registros que tiene establecido en su industria de manera que demuestre que el sistema de trazabilidad permite llegar desde las piezas al animal o lote de alimentación con la designación racial y de alimentación indicados en la etiqueta del producto.
- El control del proceso de elaboración de los productos: Se comprobará en las instalaciones la identificación de las piezas, los tiempos mínimos de elaboración y las menciones de calidad en el etiquetado, además del mantenimiento, para las piezas, de la documentación acreditativa de las fases anteriores de cría, alimentación, sacrificio y despiece.

5.- TRAZABILIDAD, ETIQUETADO, CONTROLES Y CERTIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS

La normativa que ha venido regulando esta materia ha sido el Real Decreto 1083/2001, de 5 de octubre, por el que se aprobaba la norma de calidad para el jamón ibérico, paleta ibérica y caña de lomo ibérico elaborados en España. Se publicó en el año 2001 con el objetivo de garantizar la correcta y leal competencia en el mercado y asegurar la defensa de los consumidores.

Recientemente, ha sido aprobada la nueva normativa de calidad de los productos ibéricos, el Real Decreto 1469/2007, de 2 de noviembre, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos, y cuya regulación ha venido suscitada por:

1. La necesidad de codificar la normativa del sector dispersa en varias disposiciones, con el fin de facilitar su aplicación.
2. Se han introducido algunas modificaciones respecto al texto entonces en vigor, con el fin de mejorarlo a la luz de la experiencia y los problemas

prácticos identificados, además de adaptarlo a la evolución del propio sector y del mercado.

3. Recoger las inquietudes de los colectivos implicados.

La nueva norma de calidad para el jamón ibérico, paleta ibérica y caña de lomo ibérica elaborados en España, tiene como objetivos:

- Informar al consumidor
- Favorecer la lealtad en las transacciones comerciales entre los operadores del sector productor e industrial.
- Dotar de mecanismos de control a las autoridades competentes para desarrollar su trabajo, de manera que se garantice la unidad de mercado.
- Preservar un modelo productivo tradicional, ligado a una raza (el cerdo ibérico) y a un ecosistema (la dehesa) que determinan, no sólo unas características de calidad en el producto final, sino la sostenibilidad de una producción ganadera unida, como pocas, a la tradición y al medio natural.

Esta nueva norma de calidad de los productos ibéricos tiene como objeto establecer las características de calidad que deben reunir los productos procedentes del despiece de la canal que se comercializan en fresco así como el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos comercializados en España, para poder usar las denominaciones de venta establecidas en la norma, sin perjuicio del cumplimiento de la normativa general que les sea de aplicación. Asimismo, aquellos 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, deberán cumplir lo establecido en la misma para lo cual, en su caso, modificarán su pliego de condiciones y, si procede, la norma o reglamento, según el procedimiento establecido en su legislación específica.

Otro aspecto que se ve reforzado por esta nueva norma, por su trascendencia en la calidad y la seguridad alimentaria, es la exigencia de la trazabilidad del producto a lo largo de toda la cadena de producción y

comercialización de los productos ibéricos, para garantizar la veracidad de las designaciones raciales y de la alimentación de los animales que figuran en el etiquetado. Para ello se refuerzan los instrumentos de control:

- Autocontrol del operador mediante entidades de inspección en la ganadería y de certificación en la industria, autorizadas y acreditadas
- El control oficial de las autoridades competentes de las comunidades autónomas.

Para dotar de mayor transparencia al autocontrol, se obliga a crear un registro de organismos independientes de control, cuyo contenido se hará público.

Como instrumento para dotar de transparencia al sector y facilitar la aplicación de la norma, se crea la mesa del ibérico, en la que, entre otras actividades, se realizará un seguimiento de la aplicación de esta norma, así como la coordinación y armonización de los criterios y de las actuaciones de las distintas administraciones en este ámbito.

En aras de asegurar la procedencia u origen del producto y, por tanto, su calidad, el Real Decreto regula la llamada denominación de venta de los productos procedentes del despiece de la canal del cerdo ibérico comercializados en fresco y de los productos elaborados regulados por la nueva norma de calidad, denominación que se compone de tres designaciones obligatorias, esto es, nombre más dos apellidos, que deben aparecer siempre juntos y que deben concordar en género y figurar por el siguiente orden:

a. Designación del tipo de producto:

1º. Productos elaborados: jamón, paleta, caña de lomo o lomo embuchado o lomo.

2º. Productos obtenidos del despiece de la canal comercializados en fresco: la designación de la pieza procedente del despiece de la canal, de acuerdo con las denominaciones de mercado, así como sus distintas preparaciones y presentaciones comerciales, en su caso.

b. Designación racial, “Ibérico puro” o “Ibérico”, en su caso:

1º. Ibérico puro.

2º. Ibérico.

c. Designación del tipo de alimentación:

1º. De bellota o terminado en montanera

2º. De recebo o terminado en recebo

3º. De cebo de campo

4º. De cebo

Además de la denominación de venta en función de las designaciones indicadas, los productos regulados por esta norma deben indicar en la etiqueta la expresión “CERTIFICADO POR”, seguido por el nombre del organismo independiente de control o su acrónimo, pudiéndose indicar además, para aquellos organismos que hayan obtenido la acreditación, este hecho en la etiqueta.

Esta norma de calidad hace que, sólo se puedan obtener productos regulados en la misma de acuerdo con las denominaciones de venta definidas a partir de cerdos cuyos progenitores estén catalogados como razas autorizadas, tal y como se expresa en el apartado de razas del presente informe.

Otro factor importante recogido en la norma y para asegurar la calidad del producto es el tipo de alimentación, tal y como se contempla en el apartado 3.3 del presente informe, suministrada al animal en el período inmediatamente anterior al sacrificio.

Para garantizar la calidad del producto ibérico desde la alimentación del animal, las comunidades autónomas elaborarán, a partir del SIGPAC una base de datos, en la que se incluirán las parcelas y recintos que puedan ser utilizadas en el engorde de animales cuyos productos vayan a comercializarse con arreglo a las menciones de “Bellota” y “Recebo”. Así, los titulares de las explotaciones ubicadas en los municipios establecidos por las comunidades

autónomas que se relacionan en el anexo III del R.D. 1469/2007, de 2 de noviembre, cuyos productos vayan a comercializarse con arreglo a las menciones “Bellota” y “Recebo” deberán declarar a la autoridad competente de la comunidad autónoma donde se encuentre la parcela o recinto la identificación de las parcelas o recintos de dehesa en las que se procederá al engorde de los animales, a efectos de que la citada autoridad incorpore esa información a la base de datos anteriormente mencionada.

Pues bien, en todas las etapas o fases de producción, elaboración, almacenamiento y distribución, se ha de asegurar la trazabilidad de los productos, de manera que permita relacionar las piezas o porciones de los productos con el animal, el lote o lotes de la explotación del que procedan.

Esa trazabilidad, que permite el control del producto desde la alimentación del animal hasta la mesa, favorece la transparencia en las distintas etapas por las que pasa el producto, ya que asegura y garantiza su calidad, se desarrolla en cuatro fases:

- a. Trazabilidad en la explotación, para ello, el ganadero debe llevar un registro de control, que incluya:
 - Un registro de animales con sus números de identificación (individual y/o del lote de explotación)
 - Registro de lotes de alimentación y su correlación con los lotes de explotación
 - Descripción del sistema utilizado para la identificación
 - Archivo de documentación justificativa de la calificación sobre la raza y la designación según la alimentación.

- b. Trazabilidad en el matadero, llevar a cabo un autocontrol que permita:
 - Comprobar que los animales que llegan están convenientemente identificados o marcados y que vayan acompañados de copia del informe de inspección emitido al ganadero por la entidad de inspección
 - Se incluye un registro de lotes de sacrificio que permita interrelacionar las canales o medias canales con el animal o el lote de alimentación.

- Comprobar que la identificación de los cerdos coincide para cada uno, con el informe de inspección, se controlará un número mínimo de animales, en función del tamaño del lote.
- Comprobar que las canales cumplen el peso mínimo establecido en esta norma.
- Todas estas comprobaciones tienen que constar en el registro de trazabilidad, con conservación de los documentos que acompañan a cada lote de animales que recibe el matadero, para ser supervisado por la entidad certificadora y la autoridad competente.

c. Trazabilidad en las salas de despiece, para ello:

- Establecer un autocontrol, que permita comprobar la identificación de las canales y establecer un sistema de trazabilidad que asegure que se puede llegar desde las piezas al animal o lote de alimentación, con la designación racial y de la alimentación
- Dejar constancia en registro de trazabilidad y
- conservar documentos que acompañan a cada lote de canales que se reciben, para ser supervisados por la entidad certificadora y la autoridad competente.

d. Trazabilidad en la industria, mediante un registro del producto,

- En el que se relacione el código de identificación del animal con el lote de sacrificio, la denominación de venta, el archivo de documentación, el registro de fechas de entrada de cada lote de productos en el procedimiento de elaboración y fechas de finalización.
- Las empresas de distribución, almacenamiento y venta, deben conservar la identificación individual de las piezas proporcionada por la industria de elaboración o por el matadero o la sala de despiece, así como los datos relativos a cada pieza junto con el archivo de documentación justificativa.
- Por su parte, los productores, elaboradores y distribuidores deberán poder identificar al proveedor que le haya suministrado el animal o producto, para ello llevarán a cabo un sistema de registro completo de entradas y salidas, que se adjuntará en el documento de acompañamiento del producto a lo largo de la cadena de producción y comercialización para garantizar la trazabilidad.

Toda la documentación deberá ser conservada durante un mínimo de cinco años.

En la línea de la preservación y garantía del producto final cabe destacar las obligaciones impuestas en lo relativo a la certificación y control en el proceso de explotación. Éste puede venir determinado por los siguientes organismos:

- Por el propio operador a través de un sistema de autocontrol que le hace responsable. Este autocontrol, además de las operaciones que realiza de forma particular el operador, deberá llevar un control a través de un organismo independiente, autorizado por la comunidad autónoma donde opere y acreditados por las entidades de acreditación regladas en el capítulo II, sección 2.^a, del Reglamento de Infraestructura para la Calidad y Seguridad Industrial aprobado por el Real Decreto 2200/1995, de 28 de diciembre, o, en su caso, aquellas acreditadas por cualquier otro organismo de acreditación firmante del Acuerdo Multilateral de Reconocimiento de la European Cooperation for Accreditation (EA), para un alcance que incluya lo establecido en el Real Decreto 1469/2007, de 2 de noviembre, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos y sus normas de desarrollo.

En el caso específico de producción ecológica, el operador de control deberá estar autorizado para poder operar de forma particular en el ámbito de la producción ecológica.

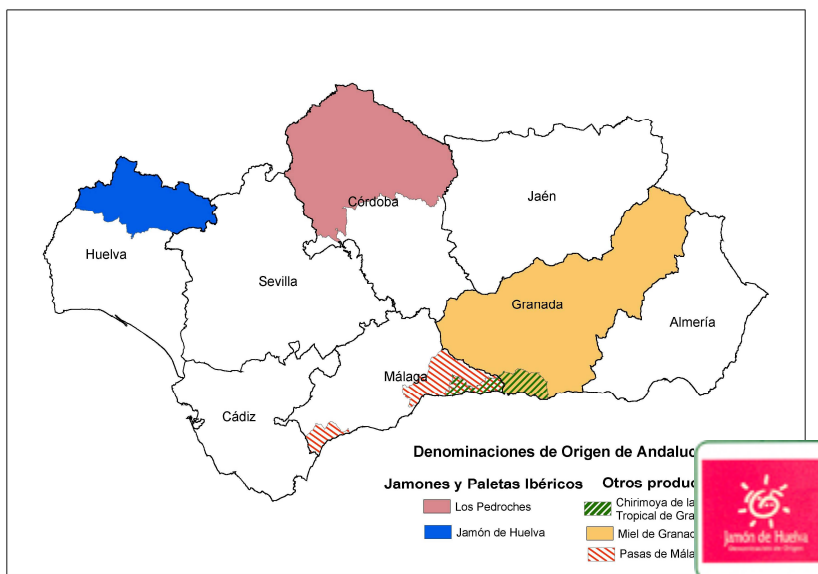
En el proceso de explotación, el organismo de control independiente debe cumplir la norma UNE EN ISO/IEC 17020, con un alcance que incluya lo establecido en este Real Decreto y normas de desarrollo en relación con la calificación del prototipo racial de los reproductores “Ibéricos” y de los machos reproductores de raza “Duroc”, la verificación de la ascendencia, la verificación del autocontrol de la explotación ganadera y el control de la alimentación.

El operador está obligado a conservar la documentación referida a este autocontrol durante un periodo de cinco años.

- Por las autoridades competentes en materia de inspección en el proceso de explotación, para lo cual el ganadero debe tener actualizado y a disposición de las mismas la documentación mencionada en el apartado referido a la trazabilidad en la explotación.

- Por organismos de control de aquellas explotaciones que destinen el ganado a productos amparados en una denominación de origen. Para este caso el control externo se realizará por organismos reconocidos en el marco del Reglamento (CE) nº 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, y que actúen de acuerdo con lo establecido en el anexo IV de este Real Decreto.

5.1.- DENOMINACIONES DE ORIGEN EXISTENTES EN LA ACTUALIDAD



Denominación de Origen "JAMÓN DE HUELVA"

Denominación de Origen "LOS PEDROCHES"



En Extremadura:

Denominación de origen "DEHESA DE EXTREMADURA"



En Castilla León:

Denominación de origen "GUIJUELO"



6.- CONCLUSIONES

Una vez llegado a este apartado, el Consejo de los Consumidores y Usuarios de Andalucía, ha llegado a las siguientes conclusiones:

1. Los productos alimenticios derivados del cerdo ibérico conforman un grupo de alimentos que goza de un elevado prestigio en el campo de la gastronomía. Este reconocimiento viene determinado, sobre todo, por sus excelentes cualidades organolépticas; pero también influyen otras condiciones alimenticias y nutricionales, entre las que destaca su comportamiento cardiosaludable.
2. La pervivencia de un modelo de producción, basado en el mantenimiento de la raza, la crianza en dehesa y el cuidado en la alimentación de los animales, son factores determinantes para la obtención de un producto de calidad. También debe valorarse el papel fundamental que juega en la protección del medio ambiente y en el desarrollo rural (económico, social y cultural) de las zonas de explotación.
3. Resulta evidente, la relación entre la calidad y el esmero en el cuidado, tanto de la materia prima como del proceso de transformación y elaboración de los productos (especialmente jamones, lomos y paletas). De ahí la importancia que adquiere el mantenimiento de una industria específica de calidad acreditada para el conjunto del tejido productivo.

4. Reconocido el valor del auge de la producción y consumo experimentado en los últimos años; debe considerarse, también, el riesgo de merma de calidad asociado al incremento de producción y comercialización, sobre todo, en lo referente a la proliferación de diferentes presentaciones y marcas comerciales. En este sentido, debe considerarse la oportunidad de contar con una normativa reguladora de los aspectos mencionados, como instrumento fundamental para la protección del sector productivo y la defensa de los intereses de los consumidores.
5. La norma viene a poner orden en las “denominaciones”, así como en los requisitos necesarios de cada una de ellas, en atención a aspectos fundamentales para el mantenimiento de la calidad, como lo son la raza, el lugar de explotación y el tipo de alimentación. Se considera que se debería haber contemplado algunos aspectos relativos al proceso de transformación: técnicas y lugar de sacrificio, elaboración y maduración.
6. Entendemos que el ámbito de aplicación de la norma, en atención a la presentación del producto elaborado, queda un tanto limitado. No se comprende la no-inclusión de otras formas de presentaciones como el chorizo, el salchichón, lomito, morcón....
7. Las referencias en la norma a aspectos tan influyentes para el mantenimiento de la calidad y seguridad alimentaria como los controles, las certificaciones y la trazabilidad vienen a satisfacer, en buena medida, demandas históricas, realizadas en este sentido por parte de las organizaciones de consumidores. Valorando de forma positiva la llamada al autocontrol, por parte de los explotadores, como principales responsables de la calidad y la seguridad alimentaria, pero entendemos que ello no debe suponer la relajación de las actuaciones de vigilancia e inspección que corresponde a las administraciones públicas.
8. La información contenida en la norma queda en el ámbito de las administraciones y sectores implicados. Deberían activarse las medidas oportunas para que los consumidores pudieran disponer de información adecuada sobre aspectos fundamentales que le pudieran afectar. En

este sentido, se considera que la información contenida en la etiqueta debería quedar más completa y detallada.

9. En el mercado actual existen numerosos casos de inclusiones de denominaciones en marcas comerciales (la aparición de la categoría de Ibérico en el nombre de la empresa, por ejemplo “José Ibérico Embutidos S.L.”) o categorías comerciales que inducen a error en la publicidad del producto (“Jamón de Bodega”, “Jamón Supremo”). Ambas situaciones, que están prohibidas por la legislación vigente, crean un terreno propicio para la confusión y el fraude al consumidor final. Además, este aspecto cobra especial relevancia en tanto en cuanto las administraciones competentes no gozan en la actualidad de capacidad suficiente para la inspección, detección y retirada de aquellos productos que no pasan por comités de certificación y que incumplen la normativa.