



## Productos ibéricos: características y marcado de los alimentos comercializados

16-09-2014

**Los productos ibéricos forman parte fundamental de la oferta gastronómica de muchos establecimientos de hostelería. En este artículo se aclaran algunas cuestiones sobre la identificación y marcado de los productos mediante precintos, tras la aplicación de la última norma de calidad aprobada.**

Los profesionales de la restauración deben conocer las principales novedades que sobre el mundo de los productos ibéricos ha tratado de regular la norma de calidad. En este artículo vamos a tratar de aportar algo de luz y claridad sobre la identificación y marcado, de productos tan utilizados en la restauración como el reconocido jamón ibérico.

### Objetivos de norma

Esta norma introduce nuevas condiciones de etiquetado para ayudar a los profesionales y consumidores a distinguir las distintas categorías de los productos del ibérico. A su vez, se trata de reforzar el sistema de trazabilidad utilizado por las empresas alimentarias con la colocación del precinto (brida) en el propio matadero.

Así pues, se trata de evitar la confusión en algunos de los etiquetados (cerdos pastando en el campo) reservando a los productos de 'bellota' los logotipos, imágenes o nombres relacionados con la dehesa o la bellota. El término 'pata negra' sólo se podrá utilizar en productos de bellota 100% ibéricos.

Esta norma de calidad tiene por objeto regular las características de calidad que deben reunir los productos procedentes del despiece de los porcinos ibéricos que se elaboran o comercializan en fresco, así como el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos.

Las novedades fundamentales introducidas por la nueva norma son:

- Regula de forma más exigente los tiempos de curación y los pesos mínimos de los productos terminados.
- Aumenta la superficie mínima para la crianza de los animales en cebaderos (2m<sup>2</sup> mínimo para animales de más de 110 kilogramos)

de peso).

– Y mejora la comercialización de los productos reforzando la información al consumidor en los etiquetados, denominación de venta y la indicación del tanto por ciento racial.

La denominación de venta se debe componer obligatoriamente y por este orden de tres designaciones: por tipo de producto, por alimentación y manejo, y por tipo racial. De este modo, al hablar sobre alimentación y manejo se pasan de cuatro a tres opciones: 'De bellota', 'de cebo de campo' y 'de cebo'. Queda eliminada la denominación 'recebo'.

Además se establece la obligatoriedad de indicar el % de raza ibérica que contiene el producto.

### **Identificación de las canales de carne y marcado de piezas (jamones y paletas)**

En el matadero, los jamones y paletas de cada lote de productos obtenidos de los animales se identificarán con un precinto inviolable que será de distinto color para cada denominación de venta:

- Negro: jamón de bellota 100% ibérico.
- Rojo: jamón de bellota ibérico.
- Verde: jamón de cebo de campo ibérico.
- Blanco: jamón de cebo ibérico.

En los tres últimos tipos, deberá incluirse una mención obligatoria con el % de raza ibérica del producto. De este modo, el precinto reflejará una numeración individual y única de la pieza de forma que se relacione, en los registros de trazabilidad, con la canal o media canal de la que proceda dentro del lote de sacrificio.

Los precintos se mantendrán en las piezas en todo momento, incluidos puntos de venta y establecimientos de restauración y no podrá colocarse ningún otro distintivo adicional.

Esta norma entró en vigor en enero 2014 para los animales sacrificados a partir del día siguiente a la fecha de publicación. Sin embargo se han establecido una serie de períodos transitorios para permitir al sector una adaptación paulatina en temas como la raza, instalaciones y productos en proceso de elaboración.



**Álvaro Milla Manzano** es licenciado en Veterinaria por la Universidad de Zaragoza. Trabaja como consultor y gestor de proyectos en empresas alimentarias (calidad, prevención de riesgos, medioambiente, seguridad alimentaria...), desarrollando gran parte de su trayectoria profesional en el sector de la hostelería. También colabora con el [Centro Fisioterapéutico de Zaragoza](#). @: [millamanzano@gmail.com](mailto:millamanzano@gmail.com)