

¡JAMÓN, JAMÓN!

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 ibérico

Lourdes García Montoro

Centro de Estudios de Consumo

Universidad de Castilla-La Mancha

Fecha de publicación: 24 de enero de 2014

El jamón, al igual que el resto de productos procedentes del despiece de animales porcinos ibéricos, destaca por su calidad. Dada la diversidad de variantes que se pueden encontrar de este tipo de productos según su raza o forma de alimentación, se hace necesario establecer una regulación que facilite la identificación del producto y evite inducir a error al consumidor.

El Gobierno ha aprobado el 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 ibérico en sustitución de su predecesor, 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 nuevo Real Decreto tiene por objeto “*establecer las características de calidad que deben reunir los productos procedentes del despiece de la canal de animales porcinos ibéricos, que se elaboran o comercializan en fresco así como el jamón, la paleta, la caña de lomo ibéricos elaborados o comercializados en España.*”

1. Obtención de la materia prima

El Real Decreto contempla los requisitos que deben observar los ganaderos para que los productos obtenidos de sus animales se encuadren dentro de una u otra designación en función del tipo de alimentación y manejo que hayan utilizado para su cría. En el matadero se verificará el cumplimiento de estos requisitos y procederá a descalificar la pieza cuando no se reúnan.

1.1. Productos “de bellota”

Se considerarán “de bellota” aquellos productos obtenidos de animales alimentados exclusivamente con bellota, hierba y otros recursos naturales de la dehesa, sin aporte de pienso suplementario.

El Real decreto 2128/2004, de 29 de octubre, considera aptos para el engorde de animales “de bellota” las parcelas y recintos identificados en la capa montanera incluida en el Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC). Las entidades de inspección valorarán el aprovechamiento de los recursos de la dehesa teniendo en cuenta la superficie arbolada cubierta de la parcela y la carga ganadera máxima admisible, modulada en función de la disponibilidad de bellota del año. Los animales tendrán entrada en la montanera entre el 1 de octubre y el 15 de diciembre, siendo el periodo de sacrificio entre el 15 de diciembre y el 1 de marzo.

Las condiciones mínimas que deben reunir los animales son:

- Peso medio del lote a la entrada en montanera entre 92 y 115 kg.
- La reposición mínima en montanera será 46 kg, durante más de 60 días.
- La edad mínima al sacrificio será de 14 meses.
- Peso mínimo individual de la canal 115 kg. Para animales 100% ibéricos será de 108 kg.

1.2. Productos “de cebo de campo”

Los animales de los que se obtengan productos “de cebo de campo” se alimentarán en explotaciones extensivas utilizando recursos naturales y piensos. En su fase de cebo, los animales de más de 110 kg de peso deberán disponer de una superficie mínima de suelo libre total por animal de 100 m².

Los requisitos establecidos por el Real Decreto para los animales de cebo de campo son los siguientes:

- El animal permanecerá en la explotación extensiva como mínimo 60 días antes de ser sacrificado.
- La edad mínima al sacrificio será de 12 meses.
- El peso mínimo individual de la canal será de 115 kg, excepto para los animales 100% ibéricos que será de 108 kg.

1.3. Productos “de cebo”

Se obtendrán productos “de cebo” de aquellos animales que hayan sido alimentados con piensos. Los animales de más de 110 kg de peso que den origen a productos con la designación “de cebo”, dispondrán de al menos 2 m² de suelo libre total por animal en su fase de cebo.

En estos casos, la edad mínima de sacrificio será de 10 meses, siendo el peso mínimo individual de la canal de 115 kg o de 108 kg en el caso de animales 100% ibéricos.

Denominación	Alimentación	m ² / animal	Edad sacrificio	Peso final del animal	
				100% ibérico	ibérico
De bellota	recursos dehesa y montanera	depende de disponibilidad de bellota	14 meses	108 kg	115 kg
De cebo de campo	recursos dehesa y pienso	10 m ²	12 meses	108 kg	115 kg
De cebo	pienso	2 m ²	10 meses	108 kg	115 kg

2. Elaboración de los productos

Para obtener productos de la mejor calidad, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos deberán ajustarse a los pesos y tiempos mínimos de elaboración que indica el Real Decreto (el tiempo mínimo se cuenta a partir del día de entrada en salazón), y que se detallan a continuación:

Producto	Peso inicial	Tiempo elaboración	Peso final mínimo	
			100% ibérico	ibérico
Jamón	menos de 7 kg	600 días	5,75 kg	7 kg
	más de 7 kg	730 días	5,75 kg	7 kg
Paleta	Indiferente	365 días	3,7 kg	4 kg
Caña de lomo		70 días		

3. Sistema de trazabilidad

En todas las etapas de producción, transformación, almacenamiento y distribución deberá garantizarse la trazabilidad de los productos objeto de la norma que aquí se examina, de manera que permitan relacionar las piezas o porciones de los productos con el animal o el lote de explotación del que procede.

Todos los animales de las especies bovina, porcina, ovina y caprina han de identificarse antes del destete mediante la indicación del código del lote de explotación¹. Posteriormente, se formarán los lotes de alimentación², que se anotarán en un registro que permita relacionar cada lote de alimentación con el lote de explotación correspondiente. Esta identificación se mantendrá durante toda la vida del animal, lo que permitirá realizar un seguimiento de todas las fases de elaboración y comercialización del producto.

Tras el sacrificio, se pesarán las canales³ en el matadero, donde se verificará el cumplimiento de los pesos mínimos y se procederá a la descalificación de las canales que no los cumplan, dejando constancia en el registro de trazabilidad. Para cada lote de sacrificio⁴ se emitirá un informe que dejará constancia del número de

¹ Lote de explotación: conjunto de animales pertenecientes a una misma explotación ganadera homogéneos en cuanto a factor racial y edad.

² Lote de alimentación: conjunto de animales, que se encuentran en una misma explotación ganadera, homogéneo en cuanto a factor racial, y alimentación y manejo.

³ 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.

⁴ Lote de sacrificio: conjunto de animales pertenecientes a un mismo lote de alimentación, sacrificados el mismo día y en el mismo establecimiento.

canales aptas y descalificadas. Las canales serán identificadas individualmente con el código del lote de sacrificio, que la relacionará a su vez con el código de los animales o lote de alimentación al que pertenezca.

Los jamones y paletas de cada lote de productos⁵ obtenidos en el matadero se identificarán con un precinto inviolable que será de distinto color para cada denominación de venta. Cada precinto incluirá una numeración individual y única de la pieza que permitirá relacionarla con la 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 locales de restauración.

Las mismas garantías de trazabilidad deberán observarse durante las etapas de producción, transformación, almacenamiento y distribución de los productos obtenidos del despiece del canal que se comercialicen en fresco.

4. Denominación de venta

La diversidad de productos que se obtienen del despiece de animales porcinos dificulta la toma de decisión del consumidor a la hora de adquirir uno de estos productos. De ahí que el regulador pretenda facilitar esta labor, para lo cual establece distintas denominaciones de venta en función del tipo de producto, la alimentación, manejo o raza del animal en cuestión.

4.1. Designación por tipo de producto

- Productos elaborados: jamón, paleta, caña de lomo.
- Productos obtenidos del despiece del canal comercializados en fresco: designación de la pieza procedente del despiece de acuerdo con las denominaciones del mercado.

4.2. Designación por alimentación y manejo

- De bellota: productos procedentes de animales alimentados exclusivamente con bellota, hierba y otros recursos naturales de la Dehesa, sin aporte de pienso suplementario.
- De cebo de campo: productos procedentes de animales alimentados con recursos naturales de la Dehesa o el campo y con piensos.
- De cebo: productos procedentes de animales alimentados con piensos.

⁵ Lote de productos: conjunto de piezas obtenidas de un lote de sacrificio.

4.3. Designación por tipo racial

- 100% ibérico: productos procedentes de animales con un 100% de pureza genética de la raza ibérica, cuyos progenitores tengan igual porcentaje de pureza.
- Ibérico: productos procedentes de animales con al menos un 50% de su porcentaje genético correspondiente a la raza porcina ibérica.

5. Etiquetado

El etiquetado de los productos afectados por el Real Decreto 4/2014 deberá expresar, además de la denominación de venta del producto conforme a lo que se acaba de exponer, el porcentaje de raza ibérica del animal del que procede el producto (cuando no se trate de un animal 100% ibérico) y la expresión “certificado por” seguido del nombre del organismo independiente de control.

Adviértase que las distintas designaciones pueden combinarse y dar lugar a varias denominaciones de venta distintas (p.e. jamón de bellota 100% ibérico, paleta de cebo ibérico, etc.). Por si fuera poco, el regulador otorga la facultad de incluir en el etiquetado del producto la mención “*Pata negra*” si el producto corresponde a la designación “de bellota 100% ibérico”, y la mención “*dehesa*” o “*montanera*” si el producto es “de bellota”. Por el contrario, no podrán emplearse los términos “*recebo*” e “*ibérico puro*”.

Puesto que esta variedad de denominaciones puede dar lugar a confusión, el artículo 9.3 del Real Decreto 4/2014 introduce una aclaración al exigir que los productos sean marcados en el matadero con un precinto de distinto color para cada denominación de venta:

Precinto	Alimentación	Raza	Mención
Negro	de bellota	100% ibérico	Pata negra
Rojos	de bellota	ibérico	Dehesa/montanera
Verde	de cebo de campo	ibérico	
Blanco	de cebo	ibérico	

Este etiquetado será exigible a los productos que se pongan en el mercado a partir del 1 de marzo de 2014. Los productos en elaboración que vayan a ser puestos en el mercado antes del 1 de marzo de 2014, se etiquetarán utilizando las denominaciones de venta establecidas en el Real Decreto 1469/2007, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos⁶, y podrán ser comercializados hasta final de existencias de dichos productos.

6. Productos fileteados o en porciones

La identificación por colores no sólo será aplicable a los jamones y paletas, sino también a la caña de lomo y productos procedentes del despiece de la canal que se comercialicen en lonchas o porciones, que deberán incorporar una etiqueta al envase del mismo color que el precinto de la pieza de la que proceden.

Para garantizar que el producto fileteado o en porciones procede efectivamente del animal cuya denominación se refleja en la etiqueta, el Real Decreto 4/2014 establece que estos productos *“deberán proceder de lotes homogéneos en cuanto a raza y se identificarán en el envase con una etiqueta en la que aparezca un número de identificación por el que quede garantizada su trazabilidad así como la denominación de venta del producto.”*

La descalificación de la canal, la carencia de identificación, su ilegibilidad o la imposibilidad de correlacionar las piezas, las porciones, los loncheados o fileteados con el lote de alimentación o producto, supondrá la pérdida del derecho a utilizar en el etiquetado la denominación de venta que corresponda por razón de alimentación o raza del animal.

7. Control e inspección

Sin perjuicio del control oficial que deben llevar a cabo las autoridades competentes de las comunidades autónomas, los operadores establecerán un sistema de autocontrol de las operaciones realizadas bajo su responsabilidad que deberá ser verificado por una entidad de inspección o certificación acreditada por la Entidad Nacional de Acreditación.

La documentación referida a este autocontrol deberá conservarse durante al menos 5 años.

⁶ Derogado por el 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 ibérico, objeto de examen en este trabajo.