

REAL DECRETO 1083/2001, de 5 de octubre, por el que se aprueba la norma de calidad para el jamón ibérico, paleta ibérica y caña de lomo ibérico elaborados en España.

Entre las razas autóctonas españolas destaca por su especial singularidad la raza porcina ibérica, que constituye la base de un sistema de explotación ganadera ligado al medio natural.

El cerdo ibérico aprovecha y revaloriza la dehesa de encina y de alcornoque, alimentándose de los pastos y de la bellota en montanera, permitiendo la rentabilización de las labores culturales de poda, limpia, etc., que de otra forma no tendrían justificación económica, lo que pondría en peligro de pervivencia una zona de alto valor ecológico de más de un millón y medio de hectáreas.

El mantenimiento de la raza ibérica ha de considerarse un elemento primordial en la acción normativa del Gobierno, de forma que pueda asegurarse la pervivencia de sus más afamadas estirpes, verdadero patrimonio genético y fuente de biodiversidad. En aras de ello y ante el uso indiscriminado del nombre de esta raza en animales procedentes de diversos cruces, lo que da como resultado efectivos con un bajo porcentaje de sangre ibérica, se pretende mediante la presente disposición iniciar la clarificación del mercado, en una primera etapa mediante una norma de mínimos, que asegure en todo caso un mínimo del 50 por 100 de sangre ibérica, en los animales que hayan de aportar la materia prima para los productos objeto de esta norma, exigiendo que en todo caso las madres sean individuos de la raza ibérica en pureza, para que, en una segunda etapa, oído el sector, se establezca de manera efectiva el empleo de la mención ibérico puro o selecto en el etiquetado, determinando el adecuado sistema de control. Para ello el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación definirá el protocolo sobre pureza exigible para el uso de tal mención, con el objeto de evitar que se genere confusión en los consumidores y de impedir la competencia desleal.

El porcino ibérico alimentado con pastos y bellotas aporta la materia prima insustituible para la industria cárnica, que proporciona al mercado unos productos de la más alta calidad, que por sus características son únicos en el mundo.

La elaboración de los productos nobles del cerdo ibérico: jamón, paleta y caña de lomo, requieren de una materia prima especial, consecuencia de un sistema de alimentación y manejo que suponen un elevado diferencial de coste en relación con la materia prima procedente de sistemas ganaderos intensivos, diferencial que incide en el precio final del producto. Asimismo el proceso de elaboración y curado requiere de un período muy largo, dado su especial carácter, incidiendo también en el precio al consumidor. La competencia desleal en el sector puede poner en peligro la existencia del mismo, con las repercusiones antes citadas de la pérdida de un material genético de alto valor y de un grave perjuicio medioambiental.

La necesidad de la presente norma de calidad se justifica por la correcta y leal competencia en el mercado y por la defensa de los derechos de los consumidores.

A este fin es preciso concretar los mecanismos de control de los productos mediante certificaciones realizadas por organismos y entidades de evaluación, con la correspondiente supervisión de sus actuaciones por los poderes públicos, con independencia del control del cumplimiento de la legislación vigente en la materia a cargo de las autoridades competentes.

A los organismos y entidades de evaluación: entidades de certificación, laboratorios de ensayo y calibración y entidades auditoras y de inspección, se les exige, como condición necesaria para su actuación, disponer del certificado de acreditación correspondiente, que pone de manifiesto su competencia técnica, independencia e imparcialidad y un nivel de calidad contrastable.

El presente Real Decreto ha sido sometido a consulta de las Comunidades Autónomas y los sectores afectados y ha sido informado favorablemente por la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

La presente disposición ha sido sometida al procedimiento de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y de reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, previstos en la Directiva 93/34/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de junio, modificada por la Directiva 98/48/CE de 20 de julio, así como en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, que incorpora estas Directivas al ordenamiento jurídico español.

Lo dispuesto en el presente Real Decreto tiene carácter de normativa básica al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.a y 16.a de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica y bases y coordinación general de la sanidad.

En su virtud y a propuesta del Vicepresidente Segundo del Gobierno para Asuntos Económicos y Ministro de Economía, del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación y de la Ministra de Sanidad y Consumo y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 5 de octubre de 2001,

D I S P O N G O :

Artículo 1. Objeto.

Se aprueba la norma de calidad para el jamón ibérico, la paleta ibérica y la caña de lomo ibérico elaborados en España, recogida en el anexo.

Artículo 2. Control y certificación.

Sin perjuicio del control oficial realizado por las autoridades competentes, los operadores, en todas y cada una de las fases de producción, transformación y comercialización, deberán establecer un

sistema de autocontrol de las operaciones que se realicen bajo su responsabilidad, que incluirán, en todo caso, controles a cargo de organismos independientes reconocidos por la Administración competente. Dichos organismos reunirán los criterios establecidos, en las normas UNE-EN ISO/IEC 17025:2000 para los laboratorios y EN 45.011 para las entidades de certificación de producto, y deberán disponer de los oportunos certificados de acreditación en el tiempo y forma que reglamentariamente se disponga.

Los operadores deberán conservar la documentación referida al autocontrol a disposición de las autoridades competentes para el control oficial durante un plazo mínimo de tres años.

Disposición transitoria primera. Periodo de adaptación.

Los productos y animales objeto de esta norma de calidad cuyo proceso de elaboración y cría se haya iniciado con anterioridad a su entrada en vigor, podrán acogerse a la misma cuando cumplan con lo establecido en la presente disposición y así sea certificado por una entidad de control y certificación reconocida.

Para aquellas reproductoras que no sean de raza ibérica pura y que se encuentren en producción en la fecha de publicación del presente Real Decreto, se establece un periodo transitorio de dieciocho meses, a contar desde la entrada en vigor de este Real Decreto, durante el cual los animales procedentes del cruce de estas reproductoras y de machos ibéricos puros serán autorizados en el suministro de piezas con destino a la elaboración de productos ibéricos, de forma análoga a lo establecido en el párrafo primero del apartado 4.1 del anexo.

Disposición transitoria segunda. Régimen normativo transitorio.

Hasta la promulgación y entrada en vigor de la norma que regule el protocolo y los requisitos y parámetros exigibles para la consideración de reproductores ibéricos puros, prevista en la disposición final primera de este Real Decreto, será de aplicación lo dispuesto en la Orden de 28 de mayo de 1987, por la que se aprueba la reglamentación específica del Libro Genealógico para la raza porcina ibérica.

Disposición final primera. Facultad de desarrollo.

1. Se faculta al Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación para que, en el ámbito de sus competencias, dicte cuantas disposiciones sean necesarias para el desarrollo y aplicación de este Real Decreto y, en concreto, para regular en el plazo máximo de seis meses a partir de la entrada en vigor del presente Real Decreto y oído el sector:

a) El protocolo y los requisitos y parámetros exigibles para la consideración de reproductores ibéricos puros, según se indica en el apartado 4.1 "Razas autorizadas" del anexo del presente Real Decreto.

b) Los requisitos exigibles para el empleo de la mención ibérico puro o selecto y su inclusión en el apartado 10 "Designaciones de calidad" y en el apartado 11 "Etiquetado", del anexo del presente Real Decreto.

2. A los efectos de lo dispuesto en los párrafos anteriores, se considera cerdo ibérico puro el procedente del cruce de reproductores ibéricos puros.

Disposición final segunda. Título competencial.

Lo dispuesto en el presente Real Decreto tiene carácter de normativa básica al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.a y 16.a de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica y bases y coordinación general de la sanidad.

Disposición final tercera. Entrada en vigor.

El presente Real Decreto entrará en vigor al año de su publicación en el "Boletín Oficial del Estado".

Dado en Madrid a 5 de octubre de 2001.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
JUAN JOSÉ LUCAS GIMÉNEZ

ANEXO

Norma de calidad para el jamón ibérico, paleta ibérica y caña de lomo ibérico elaborados en España

1. Nombre de la norma.

Norma de calidad para el jamón ibérico, paleta ibérica y caña de lomo ibérico elaborados en España.

2. Objeto de la norma.

Definir las características de calidad y marcado que deben reunir los productos objeto de la presente norma elaborados en España.

3. Ámbito de aplicación.

La presente norma se aplicará a todos los productos definidos y elaborados en el territorio nacional.

4. Factores de calidad.

Sin perjuicio de normas más estrictas establecidas para los productos amparados por Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas, los factores que determinan la calidad serán los siguientes:
1. Razas autorizadas.

Sólo podrán suministrar piezas con destino a la elaboración de productos regulados por esta norma de calidad los cerdos procedentes del

cruce de reproductora ibérica pura con macho reproductor de las razas Ibérica, Duroc o Duroc-Jersey, puro o resultante de cruce entre ellas.

Se consideran reproductores ibéricos puros aquellos animales inscritos en el Libro Genealógico de la Raza Porcina Ibérica. Asimismo, y a efectos de esta norma, tendrán la consideración de reproductores ibéricos puros aquellos procedentes de padres ibéricos puros que, no estando inscritos en el Libro Genealógico, hayan sido certificados como tales por una entidad de control y certificación que tenga reconocida tal capacidad por la Administración competente, de acuerdo con el protocolo y los requisitos y parámetros que se establecerán por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

2. Alimentación.

Considerando la alimentación a la que el animal ha sido sometido antes del sacrificio se distingue:

A) De bellota o terminado en montanera: aquel que se destina al sacrificio inmediatamente después del aprovechamiento de la montanera, y que al menos reúna las siguientes características:

a) Edad mínima de entrada en montanera: Diez meses.

b) El peso medio de entrada en montanera de cada partida, estará comprendido entre 80,5 y 115 kilos (de 7 a 10 arrobas).

c) La reposición en montanera será como mínimo de 46 kilos (4 arrobas).

B) De recebo o terminado en recebo: aquel que después de reponer un mínimo de 28,75 kilos (2,5 arrobas), en régimen de montanera, a la que ha entrado con un mínimo de diez meses de edad, su cebo es completado mediante el aporte de piensos, constituidos fundamentalmente de cereales y leguminosas, hasta el momento de su sacrificio.

C) De cebo: aquel cuya alimentación hasta alcanzar el peso de sacrificio se basa en piensos constituidos fundamentalmente de cereales y leguminosas. La edad mínima de sacrificio será de diez meses.

5. Identificación de los cerdos y marcado de las piezas.

Los animales destinados a la elaboración de los productos objeto de esta norma deberán estar perfectamente identificados, con indicación del factor de calidad racial, con anterioridad a su destete con arreglo al apartado 4.1. Asimismo deberán contar con la certificación de la entidad de control y certificación relativa al factor de calidad y alimentación, para lo cual serán necesarios controles en campo y controles analíticos.

Igualmente, todas las piezas destinadas a la elaboración de jamón ibérico, paleta ibérica y caña de lomo ibérico, antes de su entrada en proceso de elaboración, serán identificadas de forma inviolable, indeleble, y perfectamente legible; identificación que deberá permanecer a lo largo de las etapas posteriores de elaboración y hasta su comercialización final.

Dicha identificaci3n deber3 corresponderse con el animal de procedencia.

La identificaci3n de las piezas contendr3 al menos la denominaci3n del producto y el n3mero de identificaci3n individual de cada pieza, as3 como el n3mero de identificaci3n del animal previsto en el p3rrafo primero de este apartado.

La identificaci3n de jamones y paletas se efectuar3 en el propio matadero, y en 3ste o en la sala de despiece, en el caso de los lomos.

La carencia de identificaci3n o su ilegibilidad supondr3 la p3rdida del derecho a utilizar en el etiquetado las designaciones de calidad incluidas en el apartado 10.

6. Denominaciones y definiciones de los productos.

Se entiende por jam3n ib3rico el producto elaborado con la extremidad posterior o pernil procedente de cerdos adultos que cumplan los requisitos del apartado 4.1, sometido al correspondiente proceso de salaz3n, secado y maduraci3n.

Se entiende por paleta ib3rica el producto elaborado con la extremidad anterior procedente de cerdos adultos que cumplan los requisitos del apartado 4.1, sometido al correspondiente proceso de salaz3n, secado y maduraci3n.

Se entiende por ca3a de lomo ib3rico el producto elaborado con la masa com3n lumbosacra que se prolonga en el m3sculo longissimus dorsi, ilio costal y semiespinal del t3rax de cerdos adultos que cumplan los requisitos del apartado 4.1, y pr3cticamente libre de grasa externa, aponeurosis y tendones, salado, adobado (adicionado de sal, piment3n y otras especias, condimentos y aditivos autorizados) y embutido en tripas naturales o artificiales, el cual ha sufrido un adecuado proceso de maduraci3n y desecaci3n.

7. Elaboraci3n de los productos.

La elaboraci3n de los productos objeto de la presente norma se realizar3 exclusivamente en los establecimientos que elaboren productos c3rnicos debidamente autorizados seg3n Real Decreto 1904/1993, de 29 de octubre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producci3n y comercializaci3n de productos c3rnicos y de otros determinados productos de origen animal.

Las t3cnicas empleadas en el proceso de elaboraci3n tendr3n por objeto la obtenci3n de productos de la m3xima calidad, que re3nan los caracteres tradicionales del jam3n ib3rico, de la paleta ib3rica y de la ca3a de lomo ib3rico.

El proceso de elaboraci3n de los jamones ib3ricos y las paletas ib3ricas constar3 de las siguientes fases:

salazón, lavado, post-salado, secado-maduración y envejecimiento. El tiempo mínimo de elaboración será de trescientos días para las paletas y de cuatrocientos veinticinco días para los jamones.

El proceso de elaboración de las cañas de lomo ibérico, constará de las siguientes fases: adobo, escurrido, curado y secado-maduración. El tiempo mínimo de elaboración del lomo embuchado será de ochenta días.

8. Aditivos.

9. Higiene.

Las materias primas empleadas procederán de animales sanos que hayan sido sacrificados y despiezados en establecimientos debidamente autorizados de acuerdo con el Real Decreto 147/1993, de 29 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas, y que cumplen por tanto todos los requisitos establecidos por la legislación higiénico-sanitaria en vigor.

En todas las fases posteriores a la producción primaria deberán observarse las normas generales de higiene relativas a los productos alimenticios, y en especial las contempladas en el Real Decreto 1904/1993.

10. Designaciones de calidad.

De acuerdo con lo establecido en el apartado 4, las designaciones de calidad serán:

Según la alimentación:

- a) Ibérico de bellota o terminado en montanera.
- b) Ibérico de recebo o terminado en recebo.
- c) Ibérico de cebo.

Estas designaciones se aplicarán exclusivamente y en la forma indicada a los productos objeto de esta norma, no pudiendo utilizarse aisladamente para designar productos de la misma naturaleza derivados del porcino.

El orden en que han de figurar las designaciones de calidad es el siguiente: producto (jamón, paleta o caña de lomo) designación racial (ibérico) designación de alimentación (bellota o terminado en montanera, recebo o terminado en recebo o de cebo).

11. Etiquetado.

Sin perjuicio de lo establecido en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios, y teniendo en cuenta lo dispuesto en el Real Decreto 1904/1993, de 29 de octubre, que establece las condiciones sanitarias de producción y comercialización de productos cárnicos y de otros determinados productos de origen animal, la denominación de venta de los productos objeto de la presente norma deberá incluir las designaciones de calidad establecidas en función de la raza y la alimentación en el apartado 10.

12. Infracciones y sanciones.

Las infracciones cometidas contra lo dispuesto en la presente norma de calidad serán sancionadas de acuerdo con el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, sin perjuicio de lo establecido en la normativa de las Comunidades Autónomas.