

ORDEN APA/3795/2006, de 11 de diciembre, por la que se modifica la Orden APA/213/2003, de 10 de febrero, por la que se establecen normas de desarrollo del 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.

La Orden APA/213/2003, de 10 de febrero, por la que se establecen normas de desarrollo del 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, establece en los apartados 2.1.3 y 2.1.4 de su anexo, una prueba analítica para verificar la alimentación suministrada a los animales en el periodo anterior al sacrificio, cuyos resultados permitirán asignar a los productos regulados por la norma, la designación de calidad en función de la alimentación.

La presente orden modifica la Orden APA/213/2003, en los apartados anteriormente citados, para incluir una referencia a la Orden PRE/3844/2004, de 18 de noviembre, por la que se establecen los métodos oficiales de toma de muestras en canales de cerdos ibéricos y el método de análisis para la determinación de la composición de ácidos grasos de los lípidos totales del tejido adiposo subcutáneo de cerdos ibéricos.

Asimismo, se modifican dichos apartados, al cambiar el procedimiento de publicación, para cada campaña, de los márgenes en la composición de los distintos ácidos grasos que se definen para cada designación de alimentación, que se realiza ahora a través de esta orden.

Además se introduce un nuevo apartado 2.1.6 en el que se recoge la singularidad de las denominaciones de origen al contar en sus reglamentos con procedimientos específicos para comprobar la alimentación recibida por los cerdos.

Se suprime el segundo párrafo del apartado 2.5, relativo a las características de las etiquetas, puesto que el etiquetado y la forma de realizarlo ya se encuentra definido en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por la que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

Finalmente, se incluyen como anexo, los márgenes de los valores de ácidos grasos aplicables a las designaciones de alimentación «bellota» y «recebo», para la campaña 2006-2007.

Las comunidades autónomas y las entidades representativas de los sectores afectados han sido consultadas en la elaboración de la presente orden.

En su virtud, dispongo:

Artículo único. Modificación de la Orden APA/213/2003, de 10 de febrero, por la que se establecen normas de desarrollo del 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.

El anexo de la Orden APA/213/2003, de 10 de febrero, por la que se establecen normas de desarrollo del 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 se modifica de la siguiente manera:

Uno. Se sustituyen los apartados 2.1.3 y 2.1.4 por el siguiente texto:

«2.1.3 "De bellota". Cuando se obtenga de cerdos que cumplan lo establecido en el inciso 2 A) del apartado 4 del Anexo del Real Decreto 1083/2001, de 5 de octubre, sacrificados en el periodo comprendido entre el 1 de diciembre y el 1 de mayo de cada campaña y la analítica sobre tocino, realizada de acuerdo con lo establecido en la Orden PRE/3844/2004, de 18 de noviembre, por la que se establecen los métodos oficiales de toma de muestras en canales de cerdos ibéricos y el método de análisis para la determinación de la composición de ácidos grasos de los lípidos totales del tejido adiposo subcutáneo de cerdos ibéricos, presente valores comprendidos dentro de los márgenes establecidos para cada campaña, antes del inicio de ésta, por el Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación.

2.1.4 "De recebo". Cuando se obtenga de cerdos que cumplan lo establecido en el inciso 2 B) del apartado 4 del Anexo del Real Decreto 1083/2001, de 5 de octubre, sacrificados en el periodo comprendido entre el 1 de diciembre y el 30 de mayo de cada campaña y la analítica sobre tocino realizada de acuerdo con lo establecido en la Orden PRE/3844/2004, de 18 de noviembre, presente

valores comprendidos dentro de los márgenes establecidos para cada campaña, antes del inicio de ésta, por el Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación.»

Dos. Se añade un nuevo apartado 2.1.6, con el siguiente texto:

«2.1.6 Las producciones amparadas por las Denominaciones de Origen Protegidas estarán exentas del cumplimiento de los apartados 2.1.3 y 2.1.4, siempre que cumplan lo establecido en su correspondiente Reglamento para la asignación de las menciones de calidad en función de la alimentación suministrada al animal.»

Tres. Se suprime el segundo párrafo del apartado 2.5.

Disposición adicional única. Valores analíticos para la campaña 2006/2007.

Como anexo a la presente orden se establecen los límites de los valores analíticos de los distintos ácidos grasos que habrán de tenerse en cuenta para asignar a los productos regulados por el Real Decreto 1083/2001, de 5 de octubre, por el que se aprueba la Norma de calidad para el jamón ibérico, la paleta ibérica y la caña de lomo ibérico elaborados en España, las designaciones en función de la alimentación, en la campaña 2006/2007.

Disposición final única. Entrada en vigor.

La presente orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 11 de diciembre de 2006.-La Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, Elena Espinosa Mangana.

ANEXO

Valores analíticos de la campaña 2006-2007, para la asignación de las designaciones «bellota» y «recebo», en los productos objeto del 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

1. Grupo de alimentación «bellota».

%Palmítico

%Estearico

%Oleico

%Linoleico

C 16:0

C 18:0

C 18:1

C 18:2

Límites

? 22,0

? 10,5

? 53,0

? 10,5

2. Grupo de alimentación «recebo».

%Palmítico

%Esteárico

%Oleico

%Linoleico

C 16:0

C 18:0

C 18:1

C 18:2

Límites

? 24,0

? 11,5

? 51,0

? 11,5

En los límites establecidos están consideradas todas las variaciones posibles, incluidas las incertidumbres asociadas a los resultados emitidos por los laboratorios. Se han considerado los valores de incertidumbre de los laboratorios acreditados.

Los métodos de autocontrol que aplique la industria en el marco de los esquemas de certificación de producto (norma de calidad y EN-45011), deberán prever la aplicación de la incertidumbre de los resultados, restando los valores de incertidumbre de los laboratorios acreditados en Palmítico, Esteárico y Linoleico, y sumándolos en Oleico.

Si no se cumpliesen los valores establecidos para cada uno de los cuatro ácidos grasos, las canales se clasificarán en otro grupo de alimentación, que será aquél en el que cumplan los valores analíticos establecidos.

Cuando aun cumpliendo los valores correspondientes a cada categoría, la suma de los ácidos grasos insaturados (oleico + linoleico) supere el 68,5%, se procederá a la descalificación de los animales de la correspondiente categoría, de manera que la calificación de «bellota» pasará a «recebo», la de «recebo» a «cebo».