

EL IBÉRICO, A MEDIDA DEL CONSUMIDOR DEL SIGLO XXI

El sistema de identificación de jamones y paletas por precintos de colores junto con el autocontrol del sector a través de la herramienta digital 'Itaca', ha permitido a un producto tradicional como el ibérico adaptarse a las exigencias de los nuevos consumidores

CÉSAR MARCOS CABAÑAS



Si queremos comprar productos ibéricos, tenemos que buscar jamones y paletas que tengan precintos de Norma: cuatro colores, cuatro categorías. Elige el que más se adapte a tus necesidades". Andrés Paredes, director gerente de la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (Asici) se refiere a

los cuatro precintos identificativos para jamones y paletas ibéricos, que establece el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, que da vía libre a la nueva Norma de Calidad del Ibérico, y que gestiona la propia Interprofesional. Los precintos de colores con el logo de Asici distinguen cuatro categorías de ibérico. Es un sistema de identificación que garantiza que el tipo de

El ibérico de bellota 100% puro sólo se alimenta de productos de la dehesa. EE

alimentación y manejo que ha tenido el cerdo, además de su raza son los que se incluyen en el etiquetado, al que acompañan en cada jamón y paleta.

El precinto negro indica que la raza del cerdo es 100 por ciento ibérica, cuyos padres están inscritos en el Libro Genealógico, mientras que el resto de precintos aseguran un porcentaje racial del animal, que hay que verlo en detalle en la etiqueta.

Para colaborar correctamente a la aplicación de la Norma de Calidad del Ibérico, el sector, a través de Asici, financia, diseña, desarrolla e implanta *motu proprio* una pionera herramienta digital *Ítaca*. El sistema informático, que integra y transmite la trazabilidad de cada producto ibérico, se ha adaptado a la ganadería de ibérico.

“Control riguroso”

“A partir de ahí, en base a una identificación de unos animales reproductores y unos lechones, se va construyendo esa trazabilidad en una herramienta telemática que se ha adaptado a la realidad de las producciones tanto que el autocontrol del ganadero constituye el propio pilar del sistema *Ítaca*, en cumplimiento de dicha nueva Norma de Calidad”, advierte Andrés.

Desde que nace el lechón hasta que el producto está en el punto de venta, cada operador que interviene en la producción sube la información obligatoria que incumbe a su proceso al sistema, validado por la Interprofesional. “Hay un control riguroso, que asegura que el producto es ibérico y supone una transparencia que al consumidor le va a servir”, subraya Francisco Javier Morato, presidente de Asici.

El sector ha dado un paso al siglo XXI. Estamos hablando de su telematización para informar al consumidor, quien va a poder tener a su disposición, como nunca ha tenido, infinidad de datos para adquirir el producto que más se adapte a su necesidad.

Próximamente, una ‘app’

“Una vez que el sistema *Ítaca* esté totalmente implantado, el consumidor podrá saber desde su teléfono móvil, a través de una *app* y leyendo con el código de barras del precinto de Norma, quién es el ganadero, la fecha de nacimiento del lechón, su raza, la explotación en la que se engordó el cerdo, la clase de su alimentación, la estancia mínima de engorde -60 días para los animales de Cebo de Campo, más de 61 para los de Bellota y 49 para los de Cebo-, la fecha y el lugar de sacrificio del lote de animales, el peso de la canal en fresco y todos los datos de trazabilidad de esa pieza”, concluye Manuel González,

Cuatro colores, cuatro categorías

■ Negro

Identifica al Jamón de Bellota 100% Ibérico. Certifica que la madre y el padre del cerdo son 100% de raza ibérica. En su etapa de engorde, se alimentó de bellotas y otros recursos naturales de la dehesa.

■ Rojo

Es el del Jamón de Bellota Ibérico, que procede de animales 75% de raza ibérica o de animales 50% de raza ibérica y que, en su etapa de engorde, se alimentaron con bellotas y otros recursos naturales de la dehesa.

■ Verde

Designa al Jamón de Cebo de Campo y procede de ejemplares 100% ibéricos ó 75% ó 50% de raza ibérica, cebados en su etapa de engorde con piensos de cereales y leguminosas y con hierbas del campo.

■ Blanco

Identifica al Jamón de Cebo Ibérico, y proviene de ejemplares 100% ibéricos ó 75% ó 50% de raza ibérica, alimentados a base de piensos de cereales y leguminosas, en explotaciones. En 2016, de 6,1 millones de jamones identificados con precinto, unos 3,7 llevaban el blanco, es decir, pertenecían a la categoría de Cebo. En paletas se siguió con la misma tendencia. Unos 1,2 millones llevaban el precinto verde. Cerca de 622.000 se distinguían con el precinto rojo y casi 514.000 eran de Bellota 100% Ibérico, según datos de Asici.



La sal es el único conservante que se utiliza en todo el proceso. EE

director técnico de Asici.

En cada una de las etapas de elaboración, el jamón y la paleta tienen asignado el precinto de Norma, colocado en la canal apta del animal justo después del sacrificio, cuando se controla el peso de la canal. "Solo se precintan las piezas de las canales que cumplan el peso que exige el Real Decreto y la nueva Norma de Calidad", manifiesta Cecilio Mangas, director de la planta de Montesano, en Jerez de los Caballeros (Badajoz).

La primera etapa es el perfilado, "cuando se extrae a los jamones y paletas ibéricas la grasa sobrante, la que no es necesaria, mediante el típico *corte en V* y se deja la pieza preparada para pasar a la salazón", cuenta Cecilio. Entonces, se cubren los jamones con capas de sal en torno a un día por kilo de peso. "La sal es el único conservante que utilizamos para que vayan deshidratándose poco a poco", detalla.

Curación artesanal

La tercera etapa se ubica en el secadero. De la salazón, el jamón y la paleta viene con dos grados de temperatura y un 90 por ciento de humedad, para subir a 15°C y reducir un poco la humedad relativa, hasta el 80 por ciento. A partir de ahí, se aprovecha la climatología externa. A través de ventanas abiertas se cuele el aire de esta sierra de la zona. "En el secado natural, se produce también el sudado de la pieza para obtener el aroma y la jugosidad necesarios. Al elevar la temperatura hasta 25 ó 26°C, los ácidos grasos se transmiten al músculo", prosigue el director de la planta de Montesano.

La elaboración de jamones y paletas concluyen en la bodega, donde se dejan curar de manera artesanal durante largos períodos de tiempo hasta que están listos para su consumo. Los precintos según categoría de ibérico permanecen en la pieza hasta el punto de venta.

Un punto de inflexión

En el año 2013 el mundo del cerdo ibérico tocó fondo. La cifra de sacrificios cayó por debajo de los 2,20 millones de animales. La Norma de Calidad, publicada a comienzos del siguiente año, supuso el punto de inflexión para el alza progresivo de la producción, hasta rozar los 3,2 millones de sacrificios en 2016. De eso se trataba.

El sector se puso de acuerdo, con la mediación de la Administración, para que el mercado de los productos ibéricos en el mercado reflejara sus distintas realidades productivas.

"El año 2014 fue un año crucial para el sector del jamón ibérico por la



El control de los productos ibéricos se extiende a lo largo de toda la cadena para garantizar la calidad. EE

3,2
En 2016 el sector
realizó 3,2 millones
de sacrificios, frente
a los 2,2 de tres
años antes

aprobación de la Norma de Calidad, que estableció los cuatro precintos identificativos para jamones y paletas ibéricas que se vayan a comercializar", valora el presidente de Asici, quien también señala alguna que otra mínima incidencia, que en las inspecciones regulares de la Interprofesional se viene detectando y enmendando. "El precinto garantiza que la pieza es efectivamente Ibérica", incide Francisco Javier Morato.

También la caña de lomo

Asici está trabajando en un protocolo para poder identificar la caña de lomo ibérico, "al mismo nivel con el que ya está haciendo con las piezas mayores: jamones y paletas", declara Manuel González, director técnico de Asici. El diseño funcional del sistema de identificación y trazabilidad para piezas ibéricas menores está ya incluso implementado según Manuel, y se espera, una vez consolidado, incorporarlo a *Itaca*.