NOTA SOBRE LA INTERRELACIÓN ENTRE ACTUACIÓN DE LOS CCRR DE LAS DOPs CON LA INTERPROFESIONAL DEL IBÉRICO EN EL MARCO DE LA NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO

Antecedentes normativos

Reglamento (UE) Nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas, constituye la normativa básica sobre denominaciones de origen protegidas (en adelante, DDOOPP) en el ámbito de la Unión Europea. Cada denominación de origen protegida (en adelante, DOP) se inscribe en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas mediante un Reglamento de la Comisión, teniendo que atenerse a lo establecido en su pliego de condiciones.

RD 4/2014 sobre la norma de calidad para la carne el jamón la paleta y la caña de lomo ibérico, asimila la figura de los Consejos Reguladores a las de las Entidades de inspección y certificación, así:

Preámbulo

"En relación con la supervisión…….se refuerza el papel de la Mesa de Coordinación del ibérico……..que contará con la colaboración de ASICI, los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen y AECERIBER."

Dispositivo

Artículo 1. Objeto.

"Este 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, para poder usar las denominaciones de venta establecidas en la presente norma, sin perjuicio del cumplimiento de la normativa general que les sea de aplicación.

Se admitirán, asimismo, los productos elaborados en Portugal, con base en los acuerdos firmados entre las autoridades de España y Portugal sobre la producción, elaboración, comercialización y control de los productos ibéricos.

Por otro lado aquellos productos acogidos a una figura de calidad reconocida a nivel comunitario (Denominación de Origen Protegida o Indicación Geográfica Protegida) que pretendan emplear las denominaciones de venta contempladas en la presente norma o cualquiera de los términos incluidos en ella, deberán cumplir lo establecido en la misma.

Artículo 9. Identificación de canales y marcado de piezas.

"3. En el matadero los jamones y paletas de cada lote de productos obtenidos de animales sacrificados a partir de la entrada en vigor del presente Real decreto, se identificarán, con un precinto inviolable que será de distinto color para cada denominación de venta:

– Negro: De bellota 100% ibérico.

– Rojo: De bellota ibérico.

– Verde: De cebo de campo ibérico.

– Blanco: De cebo ibérico.

Dicho precinto incluirá de forma indeleble y perfectamente legible una numeración individual y única de la pieza en un tamaño suficiente para ser legible, de tal forma que se correlacione, en los registros de trazabilidad, con la canal o media canal de la que proceda dentro del lote de sacrificio. Estos precintos serán asignados a las canales que cumplan los requisitos de cada designación por la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI)……..

"…..En el caso particular de los productos amparados por una Denominación de Origen o una Indicación Geográfica Protegida que empleen las denominaciones de venta establecidas en la presente norma, podrán utilizar sus propios precintos, siempre que se empleen los colores y menciones indicados en la norma, y demás requisitos y condiciones previstos en el presente artículo……"

Artículo 15. Entidades de Inspección y Certificación."

"6. Para el caso particular de los productos amparados por una Denominación de Origen o una Indicación Geográfica Protegida que empleen las denominaciones de venta establecidas en la presente norma, la verificación será llevada a cabo por los organismos o autoridades competentes de control que se reconocen en el marco del Reglamento (UE) N.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios."

Artículo 16. Deber de información.

"1. Las entidades de inspección y certificación acreditadas, y en su caso los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen Protegidas, deberán comunicar periódicamente a las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas, en los plazos y en la forma que éstas determinen la siguiente información:……"

Disposición adicional primera*.** *Mesa de Coordinación de la Norma de Calidad del* ***Ibérico.

"Se constituye la Mesa de Coordinación de la Norma de Calidad del Ibérico, con el carácter de grupo de trabajo, que estará integrada por representantes del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y de las Comunidades Autónomas. Colaborarán así mismo y cuando el tema lo requiera la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen de cerdo Ibérico, la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) así como las Entidades que gestionan los libros genealógicos relacionados con la norma……"

INFORME

De los antecedentes normativos se infiere que los Consejos Reguladores de las Denominaciones de origen, tienen capacidad de actuación, en cuando a las acciones que se realizan en el marco de una DOP de ibérico y sobre operadores inscritos en el Consejo Regulador.

Dada la singularidad y diferenciación de los productos amparados por las Denominaciones de Origen Protegidas, en adelante DOPs, cuyas producciones deben cumplir la Norma de calidad del Ibérico y con base en los sistemas de trazabilidad de sus Pliegos de Condiciones, reconocidos por la Unión Europea con la marca de Calidad Diferenciada, **serán los Consejos Reguladores (CCRR) de las propias DOPs las que mantengan la trazabilidad de los productos.**

Por tanto en el caso de los ganaderos acogidos a una DOP:

1) Para aquellos de sus **animales objetos de control por parte del Consejo Regulador de la DOP**, los datos a efectos de raza, edad y alimentación serán los contenidos en el sistema de la trazabilidad del Consejo regulador de la DOP.

   - En todo caso los **lomos y las carnes frescas** de estos animales, para que cumplan los mismos requisitos que el resto de producciones de la norma de calidad del ibérico, **es necesario que, se incluya en ITACA la información sobre la raza, la edad y la alimentación** de los animales, **en el momento del sacrificio**, de los que provienen esos productos con base en la documentación emitida por el Consejo Regulador al ganadero para sacrificio.

   - Si los **animales** salen del sistema de la DOP, los datos de raza, edad y alimentación proporcionados por el Consejo Regulador tendrán total validez para formar parte del sistema ITACA a efectos de la certificación posterior de los productos acorde con la Norma de calidad del ibérico. Se **incluirá en ITACA la información sobre la raza, la edad y la alimentación** de los animales, **en el momento del sacrificio**, con base en la documentación emitida por el Consejo Regulador al ganadero para sacrificio

2) Para aquellos de sus **animales que no son objeto de control de la DOP**(es decir que por sus características de raza o alimentación en ningún caso pueden acogerse a la DOP), **deberán** estar **incluidos desde el nacimiento e informar a la WEB ITACA.**

No obstante, por si hubiera dudas de interpretación o algún malentendido puntual, se dirimirá cualquier duda al respecto, teniendo en cuenta el planteamiento referido al inicio de este informe en el marco de la Mesa de Coordinación del Ibérico, con la participación de las CCAA, las respectivas Subdirecciones Generales competentes en las DOPs y en la Norma de Calidad del Ibérico, así como ASICI y los CCRR de las DOPs,

13 de febrero de 2018.