

Entregable

IDENTIFICACIÓN DE LAS NECESIDADES TECNOLÓGICAS EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE LA AGROINDUSTRIA DEL CERDO IBÉRICO

*Actividad 3.- Identificación y transferencia de innovación
para la producción y gestión de productos*

Tarea 1.- Modernización/Adaptación de procesos productivos

Estudio sobre la detección de las principales necesidades de I+D en los procesos productivos asociados a la industria del cerdo ibérico

*Departamento de Prospectiva de la Agencia Andaluza de Gestión Agraria
y Pesquera de Andalucía (AGAPA)*

Enero 2019

Proyecto PRODEHESA-MONTADO

Proyecto de Cooperación Transfronteriza para la Valorización Integral de la Dehesa -Montado,
cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del Programa INTERREG V-A
España-Portugal (POCTEP) 2014-2020 <http://www.poctep.eu>

Inicio del proyecto: 01/10/2015 Fin del Proyecto: 30/09/2019



Interreg
España - Portugal

Fondo Europeo de Desarrollo Regional
Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional



UNIÓN EUROPEA
UNIAO EUROPEIA

PRODEHESA
MONTADO



www.prodehesamontado.eu

Proyecto PRODEHESA-MONTADO

Proyecto de Cooperación Transfronteriza para la Valorización Integral de la Dehesa -Montado,
cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del Programa INTERREG V-A
España-Portugal (POCTEP) 2014-2020 <http://www.poctep.eu>

Inicio del proyecto: 01/10/2015 Fin del Proyecto: 30/09/2019



Interreg
España - Portugal

Fondo Europeo de Desarrollo Regional
Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional



UNIÓN EUROPEA
UNIAO EUROPEIA

PRODEHESA
MONTADO



www.prodehesamontado.eu

Contenido

1. Justificación y objetivo del entregable	4
2. Contexto general.....	12
3. Proceso de elaboración y transformación del jamón ibérico.....	17
3.1. Métodos de clasificación y sacrificio	21
3.2. Salado y estabilización del jamón ibérico.....	22
3.3. Secado.....	24
3.4. Maduración.....	24
3.5. Producto final	24
4. Necesidades tecnológicas identificadas en la industria del cerdo ibérico	25
4.1. Barreras al desarrollo tecnológico.....	26
4.2. Mejoras tecnológicas.....	29
5. Anexos.....	38
Anexo I. Cuestionarios sobre necesidades tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico	38
Anexo II. Cartas de presentación.....	46
Anexo III. Organizaciones y entidades contactadas	52
Anexo IV. Fichas de las reuniones con las organizaciones y entidades colaboradoras	58
Anexo V. 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	93
6. Bibliografía	119

1. Justificación y objetivo del entregable

Objetivo. Marco del proyecto PRODEHESA-MONTADO

El presente estudio, plasmado en un informe, de **identificación de carencias tecnológicas en los procesos de la agroindustria del cerdo ibérico** forma parte del entregable de la **sub-acción 3.1.1 del Proyecto PRODEHESA-MONTADO**, relativo a la **caracterización de los principales flujos de demanda y oferta de conocimientos entre agentes del sector del cerdo ibérico**, la **fijación de una red de alianzas estables de colaboración** entre los mismos, así como la **difusión de la información generada**. Dicha sub-acción 3.1.1, a su vez, tiene el siguiente encaje en el marco del proyecto:



El objetivo general del presente informe es la **identificación de necesidades y/o carencias tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico**.

Fuentes de información

Al objeto de dar respuesta al objetivo del presente informe se ha procedido inicialmente a la obtención de información secundaria a través de **una revisión bibliográfica**:

- Sobre el **contexto general del sector de la industria del cerdo ibérico y su entorno asociado**, con especial relevancia de la información generada en los grupos de trabajo para la elaboración del “*Plan Director de las Dehesas de Andalucía*”¹, proceso en el cual participó la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía. El análisis y las reflexiones de dichos grupos no se ciñeron a un ámbito regional, por lo cual sus resultados son también aplicables a las dehesas extremeñas.
- De los **procesos de elaboración y transformación del cerdo ibérico**, fundamentalmente considerando la información recogida en el estudio elaborado por la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) en 2013, “*La innovación en el sector del cerdo ibérico. Un recorrido por las Empresas y el Conocimiento*”.

Establecida esta información de partida necesaria para situar en su contexto los resultados obtenidos (apartados 2 y 3 del presente informe), el **núcleo del estudio** (apartado 4) versa sobre la **identificación de la realidad tecnológica asociada a los procesos productivos de su industria**. Para ello, se ha obtenido **información primaria y directa** a través de la realización de una **encuesta a organizaciones y entidades ligadas al sector del cerdo ibérico**, extrayendo de las mismas sus principales **resultados y conclusiones**. Las pautas que se siguieron fueron las siguientes:

1. ELABORACIÓN DE UN MODELO DE ENCUESTA-GUION

Se estructura en un primer apartado en el que se recogen los **datos identificativos** de la organización o entidad (nombre, si forma parte de un grupo empresarial o cooperativo de mayor dimensión, localización, producción comercializada, número de trabajadores y procesos industriales en los que participa o que realiza). A continuación, se incluye el **cuestionario**² como tal, con una serie de preguntas, abiertas y cerradas, relativas a la materia del presente estudio (principales retos tecnológicos del sector industrial del cerdo ibérico, sus principales barreras a la hora

¹ Elaborado por la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural y la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación Territorial de la Junta de Andalucía (Decreto 172/2017, de 24 de octubre, por el que se aprueba el **Plan Director de las Dehesas de Andalucía**, se crea su Comité de Seguimiento y se modifica el Decreto 57/2011, de 15 de marzo, por el que se regula la Comisión Andaluza para la Dehesa y el Decreto 530/2004, de 16 de noviembre, por el que se regula la composición, las funciones y el régimen de funcionamiento del Consejo Andaluz de Biodiversidad).

² “Anexo I. Cuestionarios sobre necesidades tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico”.

de emprender actuaciones específicas en materia de I+D, principales ámbitos en los que desarrollan estas actuaciones, entre otras)³.

Junto con el cuestionario se envió una **carta de presentación** del Proyecto PRODEHESA-MONTADO al objeto de contextualizar la solicitud de colaboración de las organizaciones y entidades seleccionadas para su participación en el mismo⁴.

2. SELECCIÓN DE LA MUESTRA DEL ESTUDIO

Partiendo de la revisión bibliográfica inicial, se analizaron las potenciales organizaciones y entidades que en zonas de dehesa podrían ser entrevistadas tanto de Andalucía como de Extremadura, y en principio también de Portugal⁵.

3. REALIZACIÓN DE LAS ENCUESTAS

Diseñado y elaborado un **primer borrador del cuestionario**, y establecida la muestra del estudio, inicialmente se llevaron a cabo dos **entrevistas piloto** al objeto de analizar su idoneidad para alcanzar los objetivos establecidos. Testado favorablemente y comprobada su validez, se comunicó con el resto de las organizaciones y entidades incluidas en el **Anexo III**⁶ y conocer su disponibilidad a la hora de colaborar en el estudio.

Identificadas aquellas que tenían la intención de participar en el mismo, **se solicitó a sus responsables que rellenaran y enviaran el cuestionario enviado en su momento para el posterior análisis y estudio de sus respuestas**⁷.

En la siguiente tabla se relacionan las organizaciones y entidades que han colaborado desinteresadamente en el presente estudio.

³ Cabe señalar que, si bien se solicitó información específica para poder segmentar los resultados del estudio (facturación, número de trabajadores...), las respuestas obtenidas no permitieron dicho análisis, salvo la constatación de la realidad, a grandes rasgos, de que las entidades de mayor dimensión son las que tienen capacidad para realizar I+D y aplicar resultados novedosos o innovadores, mientras que las pequeñas y medianas van a rebufo y aplican las novedades cuando éstas están ya relativamente consolidadas.

⁴ “Anexo II. Cartas de presentación”.

⁵ En el “Anexo III. Organizaciones y entidades contactadas” se recoge una tabla con el listado en el que se incluyen aquellas que finalmente fueron consultadas para solicitar su colaboración en el presente estudio; si bien se realizó una prospección de posibles organizaciones y entidades que en zonas de montado podrían ser entrevistadas en Portugal, tras su contacto vía correo electrónico, se descartó la inclusión de esta región en el análisis del presente estudio, limitándolo únicamente a Andalucía y Extremadura.

⁶ Primero por correo electrónico, enviándose tanto el cuestionario como la carta de presentación, y luego por vía telefónica, al objeto de conocer si la información había llegado correctamente.

⁷ Cabe indicar que, en algunos casos, desde las propias organizaciones y entidades se solicitó que la entrevista fuera presencial al objeto de poder profundizar en los distintos aspectos recogidos en el cuestionario. Así mismo, una de las entrevistas fue vía *Skype* y otras se llevaron a cabo por teléfono. Para más información sobre las organizaciones y/o entidades colaboradas en el estudio, “Anexo IV. Fichas de reunión con las organizaciones y entidades colaboradas”.

Consejo Regulador DOP “Los Pedroches”	Villanueva de Córdoba (Córdoba)
CICAP Centro Tecnológico	Pozoblanco (Córdoba)
Cooperativa Ganadera del Valle de Los Pedroches (COVAP)	Pozoblanco (Córdoba)
Sánchez Romero Carvajal	El Puerto de Santa María (Cádiz)
Dehesas Reunidas	Belmez (Córdoba)
Ibérico de Bellota S.A. (IBESA)	Villanueva de Córdoba (Córdoba)
Selección de Jabugo	Aracena (Huelva)
Maximiliano Jabugo S.L.	Mairena del Aljarafe (Sevilla)/ Jabugo (Huelva)
Jamones La Valla - Hijos de Antonio Domínguez Chacón S.L.	Cumbres Mayores (Huelva)
Agroibérica de Pozoblanco	Pozoblanco (Córdoba)
Jamones Eíríz Jabugo	Corteconcepción (Huelva)
Conservas Jabugo S.L.	Aracena (Huelva)
Agriculturas Diversas	Herreruela (Cáceres)
CORSERVILLA	Cazalla de la Sierra (Sevilla)
Montesierra – La Estrella del Jamón	Jerez de la Frontera (Cádiz)/ Jabugo (Huelva)
Cárnicas las Abiertas	Arcos de la Frontera (Cádiz)
Ibéricos Aro	Estación de Cortes de la Frontera - Serranía de Ronda (Málaga)
Consejo Regulador DOP “Dehesa de Extremadura”	Mérida (Badajoz)
Asociación Regional Andaluza de Porcino (ARAPORC)	Sevilla
Ilunión Ibéricos Azuaga S.A.	Azuaga (Badajoz)
Delicias Ibéricas por el Mundo S.L. – La Embajada del Jamón	Villanueva de Córdoba (Córdoba)
Jamones y Embutidos Mallo S.L.	Cañaveral (Cáceres)
Productos Cárnicos, A.H.J.E. S.A. – Embutidos Montemayor	Baños de Montemayor (Cáceres)
Embutidos y Jamones Sierra de las Villuercas, S.L.	Deleitosa (Cáceres)
Jamones y Embutidos Sierra de Monfragüe S.L.	Malpartida de Plasencia (Cáceres)
Hermanos Escribano Capitán – Jamones JAMIVI	Villanueva de Córdoba (Córdoba)
Agroganadera Galyval	San Nicolás del Puerto (Sevilla)
Matadero del Sur	Salteras (Sevilla)
Ovipor S.C.A.	Huelva
Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI)	Zafra (Badajoz)
MAFRESA, El Ibérico de Confianza	Freñegal de la Sierra (Badajoz)

Fuente: Elaboración propia.

4. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS Y CONCLUSIONES

Tras la **recepción de los cuestionarios** remitidos por las organizaciones y entidades que decidieron participar en el estudio, complementados, en su caso, con la información directa obtenida de **reuniones presenciales** mantenidas con algunas de dichas organizaciones, se procedió al análisis y obtención de los principales **resultados y conclusiones**.

A continuación, se muestran las **principales cifras y datos que muestran el resultado y el destinatario tipo de este proceso de realización de encuestas**.

Datos generales

Del total de organizaciones y entidades contactadas (136) decidieron colaborar en el estudio 32⁸ (24% del total), mientras que declinaron expresamente 34 (25%). Del resto de organizaciones y entidades contactadas, aunque 6 de ellas señalaron su disponibilidad a participar en el proyecto no enviaron finalmente el cuestionario, y las 64 restantes no especificaron su disponibilidad o no a colaborar. En la tabla siguiente se sintetizan las cifras señaladas anteriormente.

Tabla 2. Número de organizaciones y entidades contactadas, colaboradoras, no colaboradoras y pendiente de respuesta en el estudio.

	Número	%
Organizaciones y entidades contactadas	136	100%
Organizaciones y entidades colaboradoras	32	24%
Organizaciones y entidades que no colaboran expresamente	34	25%
Organizaciones y entidades sin respuesta	70	51%

Fuente: Elaboración propia.

Del total de organizaciones y entidades contactadas, 71 se localizan en Andalucía y 65 en Extremadura. De aquellas que finalmente participaron en el estudio, **23 son andaluzas y 9 extremeñas, con la siguiente distribución provincial:**

⁸ Del conjunto de organizaciones y entidades que colaboraron en el estudio, 6 son pymes que al contactar con ellas vía telefónica indicaron que no desarrollaban ninguna actuación específica en materia de I+D+i en el ámbito de la agroindustria del cerdo ibérico.

Tabla 3. Distribución geográfica de las organizaciones y entidades colaboradoras en el estudio.

Comunidad Autónoma	Provincia	Número de organizaciones y/o entidades	
Andalucía	Cádiz	2	23
	Córdoba	8	
	Huelva	8	
	Málaga	1	
	Sevilla	4	
Extremadura	Badajoz	4	9
	Cáceres	5	
Total		32	

Fuente: Elaboración propia.

Tipología de las organizaciones y entidades colaboradoras

Respecto a la tipología de las organizaciones y entidades colaboradas en el estudio hay que resaltar que se encuentran los tres Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen Protegida asociadas a la elaboración y certificación de productos derivados de la transformación del cerdo ibérico de Andalucía y Extremadura (DOP “Los Pedroches”, DOP “Jabugo” y DOP “Dehesa de Extremadura”), un centro tecnológico de investigación con actividad en el sector del cerdo ibérico (CICAP Centro Tecnológico), una asociación de defensa de los productores del porcino y la dehesa (Asociación Regional Andaluza de Productores de Ganado Porcino y de la Dehesa Española (ARAPORC) y la organización interprofesional agroalimentaria en la que están representadas de manera paritaria organizaciones de la producción (ganaderos) y de la transformación (industriales) de cerdo ibérico (ASICI).

Del resto de organizaciones y entidades colaboradas cabe destacar la presencia de tres grandes cooperativas ubicadas en zonas de dehesa de Andalucía (COVAP, CORSEVILLA y OVIPOR), siendo el resto pymes del sector industrial del porcino ibérico, a excepción de una entidad de mayor tamaño y volumen de negocio (Sánchez Romero Carvajal).

En estas entidades de dimensión relevante, se llevan a cabo de forma más o menos integrada todas las actividades: desde la cría de animales, pasando por el sacrificio, el salado y estabilización, la maduración, la elaboración del producto final y la comercialización. Conforme la dimensión es más reducida, la integración es menor, siendo el sacrificio la actividad que en mayor medida se contrata o realiza en instalaciones externas. Otras actividades industriales señaladas en el estudio son la realización de maquilas o la realización de procesos de elaboración para otras empresas.

Con todo, si bien el número de organizaciones y entidades que han colaborado en el presente estudio ha sido aproximadamente la cuarta parte de la muestra inicialmente establecida, **la relevancia de las que han respondido permite obtener una imagen significativa de la situación tecnológica del sector de la industria del cerdo ibérico.**

Carácter innovador de las organizaciones y entidades colaboradas

En cuanto al **carácter innovador de las organizaciones y entidades** entrevistadas, como primera aproximación a los objetivos del presente informe, destaca la **existencia de una gran variabilidad entre las grandes y las pymes**, diferenciándose:

- Las de mayor tamaño, que emprenden actuaciones innovadoras a cargo de su propio departamento de I+D o de innovación, y al mismo tiempo, participan con otras entidades o redes en esta materia, innovación en el ámbito de la industria del cerdo ibérico.
- Las entidades medianas y pequeñas, entre las que al mismo tiempo se pueden diferenciar entre:
 - aquellas que innovan, si bien no cuentan con un departamento específico relacionado con este ámbito, y colaboran con entidades o redes en esta materia para aprovechar sus conocimientos;
 - aquellas que, si bien consideran importante el avance en distintas materias asociadas a los procesos vinculados a la elaboración de productos derivados del cerdo ibérico, continúan fieles a una forma de hacer y proceder tradicional, con escasas o nulas “cambios” o innovaciones en la transformación del cerdo ibérico.

Fuente: Elaboración propia a partir de las entrevistas con las organizaciones y entidades colaboradoras en el estudio (Departamento de Prospectiva, Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía).

Cronograma

Por último, se muestra a continuación de manera esquemática el **cronograma de las tareas** realizadas hasta la realización final del presente informe.

Año	Mes	Tareas
2018	Enero	<ul style="list-style-type: none"> ○ Revisión bibliográfica. ○ Prospección de las potenciales organizaciones y/o entidades colaboradoras/participantes en el estudio.
	Febrero	<ul style="list-style-type: none"> ○ Elaboración del primer borrador del cuestionario.
	Marzo - Abril	<ul style="list-style-type: none"> ○ Revisión del cuestionario y envío al Líder de la Acción (Universidad de Sevilla). ○ Elaboración de una base de datos de las organizaciones y/o entidades potencialmente colaboradoras/participantes en el estudio.
	Mayo	<ul style="list-style-type: none"> ○ Elaboración de una carta de presentación del Proyecto PRODEHESA y del estudio. ○ Realización de dos entrevistas piloto al objeto de analizar la idoneidad del primer borrador del cuestionario.
	Junio	<ul style="list-style-type: none"> ○ Envío de la información (carta de presentación del proyecto y cuestionario) a organizaciones y/o entidades del sector, tanto de Andalucía como de

Año	Mes	Tareas
		Extremadura, a través del correo electrónico. ○ Contacto vía telefónica con las organizaciones y/o entidades del sector tras dicho envío para conocer si la información había llegado de manera correcta, así como conocer su disponibilidad a la hora de colaborar en el proyecto.
	Julio	○ Envío de la información (carta de presentación del proyecto y cuestionario) a organizaciones y/o entidades del sector de Portugal a través del correo electrónico.
	Agosto	○ Elaboración de un primer documento borrador del estudio.
	Septiembre	○ Contacto vía telefónica con las organizaciones y/o entidades del sector tras dicho envío para conocer si la información había llegado de manera correcta, así como conocer su disponibilidad a la hora de colaborar en el proyecto.
	Octubre	
	Noviembre	
		Diciembre
2019	Enero	○ Entrega del documento final del estudio.

Fuente: Elaboración propia.

Tras la definición del objetivo del presente informe, así como sus consideraciones metodológicas, en los siguientes apartados se plasma el resultado del estudio, **estructurado en tres epígrafes** que son acordes con las fuentes de información previamente indicadas:

- el primero, que sirve como **marco de referencia**, sitúa en su contexto a la dehesa y su sector industrial;
- el segundo, que caracteriza los **procesos de elaboración y transformación** del cerdo ibérico, en especial, del jamón ibérico,
- y el tercero, que relaciona y analiza las principales **necesidades tecnológicas** de dichos procesos productivos.

Por último, cabe indicar que al final del informe se incluye una serie de anexos que complementan la información del mismo, incluyendo la bibliografía empleada.

2.Contexto general

Las industrias relacionadas con productos de la dehesa presentan, en general, una **falta de dimensión** que limita su capacidad de acceso a unos mercados cada vez más globales y exigentes. Esta debilidad **limita su capacidad de afrontar inversiones** de mejora de instalaciones, infraestructuras o procesos (mejora de productividad, trazabilidad, minimización impacto ambiental, etc.), cumplimiento de estándares de calidad, inversiones en I+D, para la generación de empleo estable o para acceder a los mercados internacionales.

No obstante, esta panorámica general no está reñida con el **éxito empresarial**. Por un lado, en el ámbito de la dehesa existen algunos **grandes grupos cooperativos** que, partiendo de la agrupación de industrias y empresas locales, han adquirido una dimensión relevante, y son hoy día importantes agentes en el mercado. Por otro, otras industrias se han especializado en nichos de producción concretos **de carácter local o provincial**, siendo favorecidas por los canales cortos de comercialización, lo que permite su presencia y viabilidad.



Fuente: Departamento de Prospectiva (Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía).

Por otro lado, la mayor parte de producciones de las dehesas tienen dificultades para poder diferenciarse y adquirir un cierto **valor añadido** reconocido, aun cuando éstas cuentan con unos atributos o cualidades, tanto tangibles como intangibles, que, en principio, deberían posibilitar estrategias comerciales que permitieran situarlos de manera singular y reconocible en los mercados. Esta falta de diferenciación obliga a que, en muchos casos, **las producciones de la dehesa compitan dentro de los mismos segmentos o nichos de mercado con las producciones obtenidas en sistemas más intensivos**, cuyos costes unitarios de producción son significativamente menores.

El caso del **ibérico** es particular en este sentido, por contar con una **Norma de Calidad propia**⁹, que regula la calidad de sus productos. No obstante, dicha norma ha sufrido

⁹ "Anexo I. 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". Se comenta brevemente en el apartado 3.

continuas modificaciones durante los últimos años, generando un gran trabajo, esfuerzo y empleo de recursos por parte de los operadores industriales del sector. Además, la aplicación de esta norma ha generado en algunos casos controversia entre los diferentes agentes del sector, por englobar en su seno diferentes productos, así como por las diferentes interpretaciones que se han dado a la misma.

La **concentración de la demanda** también plantea retos a los productos de la dehesa: los grandes grupos industriales y de la distribución exigen grandes cantidades de producto, con un suministro continuado en el tiempo, estandarizado, y a precios competitivos, lo que fomenta una dinámica según la cual la eventual diferenciación que pudiera haber de los productos de la dehesa en sus eslabones iniciales (explotaciones) se difumina a medida que se avanza en los siguientes eslabones de la cadena de valor.

Todos estos factores han contribuido a que muchas explotaciones de dehesa evolucionen hacia una **progresiva intensificación productiva** que conlleva una mayor huella ecológica y una mayor presión sobre la base productiva. Así, en ocasiones **se difuminan** los límites en el amplio continuo que abarca la Norma, desde las producciones **más extensivas**, con animales 100% ibéricos y tiempos productivos dilatados (la producción tradicional propia de la dehesa) y las **más intensivas**, con animales cruzados al 50%, en instalaciones cerradas y tiempos reducidos.

Por ello es necesario que el mercado diferencie y valore de forma transparente y eficaz las distintas producciones, y así, tanto el sector productor, como transformador y distribuidor, equilibren los distintos productos que se pueden obtener del cerdo ibérico, para lo cual es preciso además contar con información adecuada y unas garantías suficientes de trazabilidad y control.



Fuente: Departamento de Prospectiva (Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía).

En este sentido, las **Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.)** en la dehesa ofrecen la **posibilidad de diferenciación ante determinados segmentos del mercado**, pudiendo mejorar la comercialización de los productos de la dehesa y aportando valor añadido. Así mismo, es relevante su papel como vertebradoras y aglutinadoras del territorio. Por otro lado, también el **cerdo ibérico en ecológico** ofrece posibilidades de valorización del producto, siendo aún incipiente su desarrollo en las dehesas.



Fuente: Página web de la DOP Jabugo (<http://www.dopjabugo.es/>).



Fuente: Página web de la DOP Los Pedroches.
(<http://www.jamondolospedroches.es/>)



Fuente: Página web de la DOP Dehesa de Extremadura.
(<http://dehesa-extremadura.com/>)

Una debilidad del sector transformador de la dehesa es la **carencia de instalaciones e infraestructuras de procesado industrial** (mataderos, salas de despiece, procesos de envasado...), aunque esta carencia es más acusada en el caso de las producciones cárnicas que no son cerdo ibérico (vacuno, ovino). No obstante, esta situación varía según las zonas

de dehesa y, en todo caso, ha ido cambiando en los últimos años, con el desarrollo en su entorno de iniciativas cooperativas que cuentan con sus propios mataderos, salas de despiece, etc. Estas iniciativas cooperativas, así como otras del ámbito privado, han desarrollado incluso una serie de **servicios integrales** para dar apoyo a las actividades de sus socios o clientes, que incluyen el asesoramiento técnico (principalmente relacionado con la fase estrictamente productiva), o han servido de catalizadores para el asociacionismo en cuestiones sanitarias (Asociaciones de Defensa Sanitaria Ganadera, Agrupaciones de Tratamiento Integrado, Agrupaciones de Producción Integrada, etc.).

Otras dificultades añadidas suponen los condicionantes propios del entorno físico, ya que la competitividad de las producciones, sobre todo de las que no adquieran un volumen suficiente, se ve condicionada por los **mayores costes de transporte dentro de la cadena de producción-transformación-comercialización**, derivados de la dispersión de las dehesas y su relativa lejanía de las grandes infraestructuras de comunicación. Por otra parte, las **producciones limitadas, en muchos casos cuasi-artesanales**, que se destinan a nichos reducidos y específicos de mercado, y que en muchas ocasiones obtienen su salida comercial en la asociación con otras actividades económicas (restauración, ocio, etc.) presentan una casuística propia.



Fuente: Departamento de Prospectiva (Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía).

Hay que destacar igualmente la tradicional escasa vertebración sectorial existente entre los agentes productores. En el caso del ibérico, la fuerte integración característica de la producción de porcino blanco precoz no ha tenido lugar en el porcino extensivo de la dehesa, permaneciendo aún excesivamente dividida la oferta en la producción primaria (explotaciones) y algo menos en la industria, con volúmenes de producción reducidos. No obstante, en los últimos años el sector ha tendido a la integración, sobre todo para las producciones más intensivas.

En todo caso, y aparte de las iniciativas de cooperativas ya citadas, cabe destacar el papel desarrollado por la **Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI)**, organización interprofesional agroalimentaria en la que están representadas de manera paritaria organizaciones de la producción (ganaderos) y de la transformación (industriales) de cerdo ibérico. Su principal objetivo es la representación y defensa de los intereses comunes de los ganaderos e industriales del sector del cerdo ibérico. Entre sus fines se encuentra la mejora de la calidad de los productos de todos los procesos que intervienen en la cadena agroalimentaria, llevando a cabo el seguimiento desde la fase de producción hasta su llegada al consumidor¹⁰.

También son relevantes las tareas que dentro del sector del porcino ibérico desarrolla la **Asociación Española de Criadores de Ganado Porcino Selecto Ibérico Puro y Tronco Ibérico (AECERIBER)**, asociación integrada aproximadamente por más de 1.500 asociados y 5.500 criadores de la raza porcina ibérica, cuya finalidad principal es la defensa del cerdo ibérico. Está ligada al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación a raíz de su reconocimiento como Asociación de Raza Pura en virtud del Real Decreto 723/90 de 8 de junio, que como tal desarrolla el Libro Genealógico de la Raza que garantiza la conservación de reproductores en aquellas explotaciones dedicadas a la cría en pureza y selección de la raza. Esta selección genética, basada en un Esquema de Valoración oficialmente aprobado¹¹, persigue la mejora de las cualidades productivas y maternas de la población española de cerdo ibérico y, en consecuencia, la rentabilidad de las explotaciones de este sector¹².

Por último, en el ámbito andaluz destaca el papel de la **Asociación Regional de Andalucía de Productores de Ganado Porcino (ARAPORC)**, asociación que tiene como objetivo el desarrollo, promoción y defensa de los intereses tanto de las razas precoces como la del tronco ibérico andaluz. Participa activamente en la elaboración de la normativa de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural que afecta al sector a través de la confección y remisión de alegaciones a los borradores de normativa. Así mismo, cuenta con una relación constante con la Administración al objeto de anticipar posibles problemas sanitarios o de comercialización y en caso de crisis, poder establecer una colaboración que minimice las consecuencias que puedan derivar de la misma. Del mismo modo, mantiene una relación regular con los distintos eslabones que forman el sector (proveedores de materias primas y medicamentos, mataderos, salas de despiece, comercializadores, etc.)¹³.

¹⁰ <http://www.iberico.com/index.php>

¹¹ Resolución de 17 de diciembre de 1992, Resolución de 30 de diciembre de 1998 y Resolución de 10 de Agosto de 2011.

¹² <http://www.aeceriber.es/>

¹³ <http://www.araporc.es/>

3. Proceso de elaboración y transformación del jamón ibérico

El proceso de elaboración y transformación de los productos del cerdo ibérico, los más típicos y, generalmente, los más singulares de los que se extraen de las dehesas, se ha llevado a cabo mayoritaria y tradicionalmente en determinadas **zonas con características climáticas favorables para los procesos de secado y curación.**

Principales zonas productoras de cerdo ibérico en Andalucía

El núcleo principal de mayor tradición y fama de producción de jamón ibérico en Andalucía ha sido la sierra de Huelva, con municipios tan significativos como Jabugo, Cumbres de Enmedio, Cumbres Mayores, Cumbres de San Bartolomé, etc., zona que cuenta con la **Denominación de Origen “Jabugo”**¹⁴. Destaca que una gran fracción de la producción onubense, procedente del Andévalo y la Sierra, se dirige a mataderos de esta última. Incluso gran parte del escaso montante de producción que va a mataderos de fuera de la Comunidad (Extremadura y Salamanca) vuelve a la Sierra para los siguientes procesos (curado).

También se ha desarrollado una importante industria de transformación en la zona de Los Pedroches, que cuenta también con una **Denominación de Origen, “Los Pedroches”** para estos productos. En esta zona sus grupos cooperativos se están convirtiendo en los grandes receptores de los cerdos ibéricos de esta comarca cordobesa, aunque en algunas zonas de esta aún se destina una relevante producción a las grandes marcas de la Sierra de Huelva y, fuera de Andalucía, a Salamanca (Guijuelo) y Extremadura.

A estos núcleos se añaden industrias dispersas en la Sierra Norte de Sevilla, donde dos tercios de ella comercializan fuera de Andalucía, principalmente a Salamanca (Denominación de Origen “Guijuelo”) y algo a Badajoz.

¹⁴ “Jabugo”, que abarca dehesas de Huelva, Córdoba, Cádiz y Málaga (y también de Cáceres y Badajoz).



Fuente: Departamento de Prospectiva (Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía).

Principales zonas productoras de cerdo ibérico en Extremadura

Con relación a la **Denominación de Origen “Dehesas de Extremadura”**, la zona geográfica asociada a la producción de la materia prima está constituida por las dehesas de encinas y alcornoques presentes en la totalidad de los términos municipales que componen la Comunidad Autónoma de Extremadura, constituida por las provincias de Cáceres y Badajoz, que son las que constituyen la zona geográfica de la DOP. Del mismo modo, la zona de elaboración y maduración coincide en su totalidad con la zona de producción de materia prima, con la Comunidad Autónoma de Extremadura¹⁵.

Destaca la Sierra de Montánchez, en la comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja (Cáceres), situada en el centro de Extremadura, que ha desarrollado su industria en torno al jamón ibérico de bellota con un importante número de productores y fabricantes. También Los Llanos de Olivenza y La Serena, que cuentan con una gran tradición ganadera.

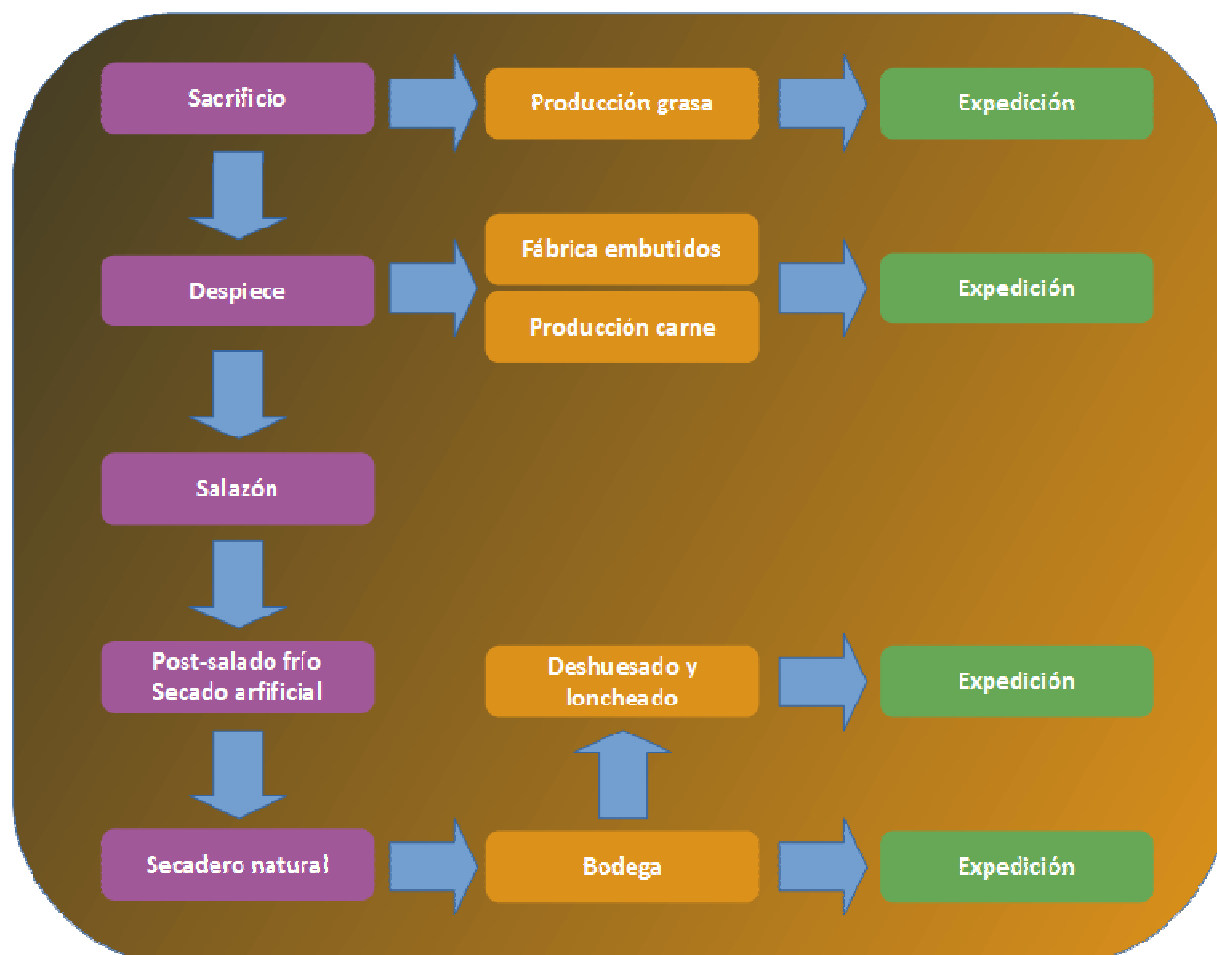
Estos procesos conservan en la actualidad sus aspectos más tradicionales en relación con su arraigo a las condiciones climáticas naturales que algunas de sus fases contemplan, si bien **en los últimos años se han venido introduciendo innovaciones tecnológicas al objeto de mejorar dicho proceso.**

Con carácter general, **el proceso de elaboración del jamón ibérico consta de cuatro etapas**, en concreto, **salado, post-salado, secadero y maduración en bodega**. Estas fases están precedidas de la preparación de los jamones y la selección y clasificación de la materia

¹⁵ “Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida “Dehesas de Extremadura”. Consejo Regulador DOP “Dehesas de Extremadura” (2015).

prima. Con carácter general, la siguiente figura representa de manera gráfica los **procesos englobados en la producción, transformación y comercialización del cerdo ibérico**.

Esquema general de producción, transformación y comercialización de porcino ibérico



Fuente: Elaboración propia a partir de Espárrago Carande F. (2015).

Cabe recordar que **del porcino ibérico se obtienen una variada gama de productos, regulada actualmente mediante la Norma de Calidad aprobada por el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero**¹⁶, que establece 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. En este sentido, en el Capítulo II, Denominación de venta y etiquetado, Artículo 3, Denominación de venta, Apartado c), Designación por tipo racial, de dicha norma **se establecen las distintas categorías raciales**; en concreto se diferencia entre:

¹⁶ "Anexo V. 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".

- **“100% Ibérico”**, cuando se trate de productos procedentes de animales con un 100% de pureza genética de la raza ibérica, cuyos progenitores tengan así mismo un 100% de pureza racial ibérica y estén inscritos en el correspondiente libro genealógico.
- **“Ibérico”**, cuando se trate de productos procedentes de animales con al menos el 50% de su porcentaje genético correspondiente a la raza porcina ibérica, con progenitores de las siguientes características:
 - Para obtener animales del **“75% Ibérico”** se emplearán hembras de raza 100% ibérica inscritas en libro genealógico y machos procedentes del cruce de madre de raza 100% ibérica y padre de raza 100% Duroc, ambos inscritos en el correspondiente libro genealógico de la raza.
 - Para obtener animales del **“50% Ibérico”** se emplearán hembras de raza 100% ibérica y machos de raza 100% Duroc, ambos inscritos en el correspondiente libro genealógico de la raza.

Por otro lado, en el Capítulo II, Denominación de venta y etiquetado, Artículo 3, Denominación de venta, Apartado b), Designación por alimentación y manejo, **se establecen los distintos modelos de alimentación y manejo de los animales de los que se obtienen carne, jamón, paleta y caña de lomo ibéricos**, diferenciando entre:

- **“De bellota”**, para productos procedentes de animales sacrificados inmediatamente después del aprovechamiento exclusivo de bellota, hierba y otros recursos naturales de la dehesa, sin aporte de pienso suplementario.
- Para los productos procedentes de animales cuya alimentación y manejo, hasta alcanzar el peso de sacrificio no estén entre los contemplados en el punto anterior se utilizarán las siguientes designaciones:
 - **“De cebo de campo”**, tratándose de animales que, aunque hayan podido aprovechar recursos de la dehesa o del campo, han sido alimentados con piensos, constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosas, y cuyo manejo se realice en explotaciones extensivas o intensivas al aire libre pudiendo tener parte de la superficie cubierta.
 - **“De cebo”**, en caso de animales alimentados con piensos, constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosas, cuyo manejo se realice en sistemas de explotación intensiva.

Respecto a la dehesa, en el Capítulo I, Disposiciones generales, Artículo 2, Definiciones, Apartado i), **la norma define dehesa como “el área geográfica con predominio de un sistema agroforestal de uso y gestión de la tierra basado principalmente en la explotación ganadera extensiva de una superficie continua de pastizal y arbolado mediterráneo, ocupada fundamentalmente por especies frondosas del género Quercus, en la que es manifiesta la acción del hombre para su conservación y perdurabilidad, y con una cubierta arbolada media por explotación de, al menos, 10 árboles por hectárea de dicho género en producción”**.

Así mismo, en el Capítulo III, Obtención de materia prima, Artículo 6, Condiciones de manejo para los animales que dan origen a productos con la designación “de bellota”, Apartado 2, se especifica que “el aprovechamiento de los recursos de la dehesa en época de montanera deberá realizarse teniendo en cuenta la superficie arbolada cubierta de la parcela o recinto y la carga ganadera máxima admisible”, en concreto, la que se recoge en la siguiente tabla, si bien ésta podrá ser modulada a la baja en función de la disponibilidad de bellota del año .

Tabla 1. Carga ganadera máxima admisible determinada por la superficie arbolada cubierta del recinto SIGPAC para los animales que dan origen a productos con designación “de bellota”.

Superficie arbolada cubierta de los recintos SIGPAC que integran la explotación (porcentaje)	Carga ganadera máxima admisible en la explotación (animales/ha)
Hasta 10	0,25
Hasta 15	0,42
Hasta 20	0,58
Hasta 25	0,75
Hasta 30	0,92
Hasta 35	1,08
Superior a 35	1,25

Fuente: 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.

Se describen, a continuación, las fases de elaboración del jamón ibérico tomando como base bibliográfica la información incluida en el estudio elaborado por la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) en 2013, “La innovación en el sector del cerdo ibérico. Un recorrido por las Empresas y el Conocimiento”. Previamente, se destacan las principales zonas productoras de jamón ibérico tanto de Andalucía como de Extremadura.

3.1. Métodos de clasificación y sacrificio

Previo al sacrificio es necesario establecer **métodos de control de la materia prima al objeto de conocer de manera fiable la alimentación recibida por los animales durante la fase de cebo**, puesto que en función de ésta **se establecerán las calidades y precios de dichas materias primas**, así como de los productos que se obtengan de las mismas durante su proceso de transformación.

Según la alimentación aportada en la fase de cebo del cerdo ibérico, se pueden distinguir distintos métodos o sistemas de clasificación de la materia prima¹⁷:

- **Métodos subjetivos:**
 - Evaluación mediante presión con el dedo de la consistencia de la grasa.

¹⁷ Fuente: ASICI (2013).

- Apreciación visual del grado de fluidez de la grasa durante el sacrificio en aquellas etapas del procesamiento en las que las temperaturas empiezan a ser más elevadas, favoreciendo su fusión.
- **Métodos objetivos rápidos:**
 - Puntos de deslizamiento y de fusión.
 - Índice de yodo.
- **Métodos objetivos específicos:**
 - Determinación de ácidos grasos, grasa subcutánea, grasa hepática, grasa intramuscular, fosfolípidos de grasa intramuscular; triglicéridos; peroxidación inducida; fracción insaponificable.
- **Métodos “on line” individualizados:**
 - NIR (Reflectancia en Infrarrojo Cercano) y RMN (Resonancia Magnética Nuclear).

Respecto al **sacrificio**, cabe indicar que supone una serie de operaciones, específicamente:

- Aturdimiento del animal, a través de la insensibilización por descarga eléctrica o electronarcosis.
- Sangrado, en general, en posición horizontal.
- Escaldado, depilado, chamuscado.
- Evisceración.
- Refrigeración.
- Perfilado y sangrado del pernil.

3.2. Salado y estabilización del jamón ibérico

La finalidad del proceso de salado es la **distribución homogénea de la sal por toda la pieza de jamón ibérico**, también del tejido muscular interno. El contacto con la sal de los jamones genera la pérdida de agua, favoreciendo la compactación de su carne. Con ella se logra una **óptima conservación del producto** puesto que inhibe el desarrollo de microorganismos alterantes y potencialmente patógenos para el consumidor. Del mismo modo, con ella se persigue la consecución de un ligero sabor salado en el producto final, así como regular la actividad enzimática endógena y reacciones químicas durante la maduración.

3.2.1. Salado en sistemas tradicionales de elaboración del jamón ibérico

El **salado tradicional** se realiza **en seco**, frotándose las piezas de jamón ibérico con una mezcla de sal común y sales nitrificantes (nitros y nitritos) que proporcionan un color rojo estable a los pernils debido a la formación del pigmento del curado (nitrosilmioglobina) entre el óxido nítrico (derivado a partir del nitrito) y la mioglobina.

Tras ser frotados superficialmente con sal común o una mezcla de sal común con otras sales y aditivos, **las piezas de jamón ibérico se introducen en cámaras de salado o saladeros agrupados en “pilas de sal común”**, que se organizan por capas alternativas de sal y piezas de jamón ibérico¹⁸.

Durante el salado de los perniles es fundamental el **control óptimo tanto de la temperatura como de la humedad relativa de los saladeros**. También de la granulometría de la sal empleada en el proceso. Con carácter general, con temperaturas más elevadas la difusión salina es mayor. No obstante, al objeto de evitar la aparición, el desarrollo y la propagación de microorganismos, es necesario regular la temperatura, manteniéndola en valores bajos. En esta línea, se recomiendan temperaturas de entre 0 y 3°C en los saladeros. En cuanto a la humedad debe situarse en valores elevados, de entre el 90-95%, logrando con ello que se hidrate la sal y favoreciendo que ésta penetre en los perniles. En definitiva, se trata de **alcanzar un equilibrio entre ambos factores clave en el proceso de salado de los jamones ibéricos**.

3.2.2. Salado en sistemas más industrializados de elaboración del jamón ibérico

En este tipo de sistemas **los tiempos de salado se acortan** al trabajar con valores más próximos al límite inferior de tiempo (un día por kilogramo, con un día más si los jamones son de bellota). Gracias al **control tecnológico del proceso** se pueden emplear temperaturas bajas hasta alcanzar la estabilización completa del jamón, **consiguiéndose piezas estables sin alteración microbiana**.

Tras el salado, se procede a la **eliminación de la sal superficial de las piezas** mediante su lavado y cepillado, dejándose escurrir en cámaras. En algunas ocasiones se eleva la temperatura de dichas cámaras al objeto de facilitar la eliminación del agua de lavado.

3.2.3. Post-salado

La **estabilización del jamón ibérico** se logra a través de la **refrigeración inmediata a temperaturas próximas a 0º C y la incorporación de sal común**, siendo clave en esta fase el **control del pH de la carne**, así como el **uso de nitritos y de cultivos iniciadores productores de bacteriocinas**.

Es fundamental **analizar las posibles alteraciones de las condiciones previas de esta etapa** del proceso al objeto de **conocer el posible desarrollo de distintos microorganismos** que pueden afectar al producto en elaboración.

¹⁸ En algunos casos no se frota directamente la superficie de las piezas de jamón ibérico con sal, sino que se introduce la sal directamente en las pilas.

3.3. Secado

Tras el salado del jamón ibérico se procederá al secado, etapa que se desarrolla en **secaderos naturales**, que tendrán que disponer de **condiciones de luminosidad, ventilación, temperatura y humedad específicas**, siendo necesario su control.

Durante un periodo de entre 6-9 meses, **la grasa del jamón ibérico se irá infiltrando en el tejido muscular de las piezas**, proporcionando las cualidades específicas de aroma y sabor a las mismas. Como se ha mencionado anteriormente, tanto la ventilación como la temperatura son clave a la hora de que se produzca el sudado óptimo de los jamones.

3.4. Maduración

En esta etapa **las piezas se almacenan en bodegas** a temperaturas de entre 15-20 grados, con una humedad relativa que oscila entre el 60-80%. El control de estas condiciones ambientales es clave puesto que en la maduración de las piezas es cuando éstas experimentan los cambios bioquímicos y enzimáticos que proporcionan al jamón ibérico sus propiedades organolépticas.

En este sentido cabe resaltar la importancia de la flora del ambiente en la proteólisis (degradación enzimática de proteínas en péptidos y aminoácidos, proporcionando ternura y sabor al producto) y lipólisis del jamón ibérico (hidrólisis enzimática de lípidos generando ácidos grasos libres, proporcionando aroma al producto).

3.5. Producto final

Existen diferentes **métodos para evaluar la calidad final del jamón ibérico**. Destacan, entre ellos, **el análisis sensorial y la cala por experto**, de carácter más tradicional. Así mismo, se vienen desarrollando **métodos y/o sistemas instrumentales**, en concreto, sensoriales (nariz artificial; sensores específicos) y analíticos (análisis por CG-EM de los compuestos volátiles del espacio de cabeza o extraídos con fases sólidas- SPME).

Respecto a la presentación final del producto, destacan los avances que se vienen haciendo en los últimos años en aspectos relacionados con el loncheado y deshuesado de las piezas, motivado, principalmente, por la evolución de las preferencias de los consumidores.

4. Necesidades tecnológicas identificadas en la industria del cerdo ibérico

Como se ha indicado en el primer apartado, este capítulo de identificación de las necesidades tecnológicas en la industria del ibérico se desarrolla a partir de su identificación por los propios agentes o entidades del sector. En este sentido, la información que aquí se presenta corresponde a la síntesis de sus aportaciones y reflexiones, *lo cual no indica necesariamente que todos estos agentes que han colaborado tengan que estar de acuerdo con la totalidad de lo que se expone.*

Las aportaciones recibidas se refieren tanto al ámbito de los “**procesos**” como de los “**productos**”. Adicionalmente, dentro de los procesos, en el sector del ibérico se contemplan tanto los **procesos productivos industriales asociados a la transformación del cerdo ibérico** en jamones, paletas y embutidos (véase apartado 3), como los relacionados con el **ámbito ganadero** previo: las relaciones entre la fase primaria y la industrial en el sector del ibérico son tan estrechas que un análisis de las necesidades tecnológicas de su sector industrial debe contemplar necesariamente al sector primario ganadero y a sus problemáticas particulares¹⁹.

Hechas estas precisiones, cabe indicar que la información se presenta estructurada en dos bloques: por un lado, las **barreras** de carácter general que limitan el desarrollo tecnológico y la I+D aplicada; por otro, las **mejoras tecnológicas** que ya está aplicando el sector y los **retos o líneas novedosas** donde se considera necesario profundizar.

Según las respuestas aportadas por las distintas organizaciones y entidades que han colaborado en la Acción 3.1. del proyecto PRODEHESA-MONTADO se ha identificado la necesidad de mejorar en cuatro áreas específicas:

- **Prácticas productivas destinadas a la mejora de la calidad de la canal del cerdo ibérico** (genética, sexo, alimentación, manejo, etc.), persiguiendo una **óptima relación entre dichos aspectos para conseguir productos de calidad al mejor precio posible.**
- **Caracterización de la calidad de la carne y productos cárnicos**, siendo necesario el estudio de parámetros relacionados con la composición fisicoquímica de la carne y con los cambios que se producen durante el procesado, que deberán ir acompañados también de análisis sensoriales y del conocimiento de las actitudes y preferencias de los consumidores.

¹⁹ La idea inicial del presente estudio era centrar el análisis en los procesos industriales. No obstante, durante el desarrollo del mismo se vio la necesidad de ampliar su alcance a la producción del cerdo ibérico en campo, sin la cual dicho análisis quedaría claramente descontextualizado.

- **Prolongación de la vida útil de los productos alimentarios extraídos del cerdo ibérico**, en concreto, en aquellos factores que influyen sobre el mantenimiento de las características de calidad de las materias primas y de los productos finales durante su almacenamiento.
- **Desarrollo de alimentos seguros y nuevos productos alimentarios** debido al interés creciente de los consumidores por alimentos seguros, saludables y novedosos.

4.1. Barreras al desarrollo tecnológico

Respecto a la identificación **barreras o limitantes para poder llevar a cabo las mejoras tecnológicas en el sector industrial del cerdo ibérico** es preciso recurrir en primer término a las características propias y circunstancias en la que desarrolla su actividad productiva el sector: **gran número de empresas familiares**, muy ligadas a modos de trabajar “*tradicionales*”, con unos procesos industriales relativamente simples y “*naturales*”. Este contexto cultural condiciona inevitablemente su actitud ante la I+D y el desarrollo tecnológico.

Así, se trata (con las reservas que siempre hay que tener ante cualquier generalización) de un **sector muy “cerrado”, “introvertido”,** poco proclive para trabajar en equipo y cooperar en el desarrollo de I+D, especialmente por parte de las empresas o entidades de pequeña dimensión. En líneas generales “les cuesta hacer más allá de lo que cada empresa hace en sus propias instalaciones”. La competencia la ven en su vecino, en el resto de las empresas productoras y elaboradoras de productos del cerdo ibérico que integran el sector.

Esta parte más reacia del sector pone de manifiesto cierto **grado de desconfianza** en que la tecnología pueda serle útil en un proceso “*tan artesano*”. Apuestan por un proceso que respete los ciclos propios del porcino ibérico en la cría y engorde los animales, y en la fase industrial suelen emplear maquinaria de cierta antigüedad, la cual, no obstante, les es eficaz para el desarrollo de un modelo empresarial en el que ponen el acento en la calidad obtenida frente a la cantidad producida que esas nuevas tecnologías potencialmente podrían proporcionarles.

En los últimos años, el sector del cerdo ibérico ha incorporado innovaciones procedentes del sector del cerdo blanco, especialmente en el ámbito de nuevos productos y formatos de venta. No obstante, el cerdo blanco es una producción ganadera más homogénea, más intensiva e industrializada y con grandes grupos de empresas integradas, por lo que la adaptación por el sector del ibérico de sus innovaciones y mejoras tecnológicas no siempre obtiene los resultados inicialmente previstos cuando se aplican de forma directa. Por otra parte, dificulta también la adopción de estas innovaciones las reticencias (en la línea de lo comentado anteriormente) ante este tipo de producciones más “industriales”, que ven como una amenaza que “banaliza” sus productos.

Pese a este contexto de trazo grueso, son numerosas las entidades que entienden la **necesidad de innovar** a la hora de mejorar los procesos de elaboración y transformación de los productos extraídos del cerdo ibérico de las dehesas, si bien no todas pueden realizarlo. Un elemento crítico que **compromete el esfuerzo inversor en I+D y la participación en proyectos cooperativos** en el sector de la industria del cerdo ibérico es la **capacidad y tamaño de las principales industrias** que lo constituyen, en general, empresas de mediano y pequeño tamaño, con escaso personal cualificado y falta de recursos como tiempo y dinero para poder llevar a cabo tareas en esta materia. La inversión económica resultante de un proceso investigador específico, así como la disponibilidad de personal y otros recursos (instalaciones, cooperación en redes, etc.) suele estar al alcance sólo de las grandes industrias o grupos.

Igualmente, la **innovación “cuesta verla”**, puesto que los procesos de cría de un cerdo ibérico y de elaboración de un jamón son muy largos. Cabe recordar que la elaboración de una paleta es de dos años y la de un jamón ibérico de bellota es, como mínimo, de tres años y medio. Si bien se pueden ver casos intermedios de procesos específicos de innovación en el procesado de los productos derivados del cerdo ibérico, los principales resultados que pueden obtenerse de la innovación se obtienen al finalizar el proceso completo de producción y elaboración de dichas piezas. Esta situación condiciona en gran medida la realización de I+D al **necesitarse un importante soporte financiero mientras los productos están inmovilizados**. Nuevamente, la dimensión empresarial se constituye en un factor crítico.

En todo caso, es fundamental que esa inversión en I+D, aun cuando obtenga resultados positivos, tenga un respaldo evidente en los resultados económicos. Es decir, que **su aplicación posterior ha de verse refrendada por el mercado**, teniendo que repercutir en la cuenta de resultados de las organizaciones y entidades que deciden innovar.

Por otro lado, al ser un sector tan complejo, con un modelo productivo sujeto a innumerables variables (muchas de ellas achacables a su proceso “natural”) se intenta hacer la innovación en las propias instalaciones, puesto que si se llevara a cabo en otro emplazamiento los resultados podrían no ser “*replicables*”. Lo que funciona en un sitio no tiene por qué valer en otro, y los experimentos en ambientes controlados “estándar” no necesariamente producen los mismos resultados. Por ejemplo, la “flora” natural propia de cada bodega afecta a la maduración de manera característica y particular, incluso a los aromas de sus productos.

Igualmente, se resalta la **falta o escasez de ayudas y subvenciones** que permitirían que las pequeñas y medianas empresas tuvieran posibilidad para mejorar en este ámbito, y, por tanto, en su sostenibilidad y viabilidad a medio y largo plazo. En este sentido, se resalta que las ayudas existentes actualmente, de manera general, están enfocadas para las grandes

empresas puesto que son las que pueden hacer frente a su gestión (personal, recursos, etc.): **las ayudas públicas son muy complejas** y además suelen cubrir sólo un pequeño porcentaje de las inversiones, por lo que apenas resultan interesantes para las empresas pequeñas y medianas.

Asociado a estos aspectos, se señalan los obstáculos para acogerse a deducciones fiscales por el desarrollo de proyectos de I+D, así como que sería conveniente las organizaciones y entidades que colaboran desinteresadamente con la Administración contasen con un trato preferente en la recepción de ayudas específicas en esta materia. El sector se siente en parte *“abandonado”*.

Por último, pueden citarse de forma resumida otras barreras asociadas con en el desarrollo e implementación de I+D en el sector industrial del cerdo ibérico:

- Falta de **relevo generacional** y de **formación** continuada, que es problema que afecta de forma general al sector agrario y agroindustrial.
- Dificultad a la hora de encontrar **personal** y organizaciones y entidades adecuadas para cada proyecto de I+D.
- **Barreras legales** asociadas a la resolución de expedientes en materia de proyectos de I+D, siendo necesario la facilitación de los trámites para que dichos proyectos se desarrollen y se pongan en funcionamiento en el menor tiempo posible.
- Deficiente funcionamiento de las **telecomunicaciones**. Muchas dehesas se localizan en zonas rurales aisladas con problemas de comunicación. Se trata de un aspecto esencial para la actividad normal de las empresas que operan dentro del sector pues las TIC (uso de plataformas informáticas para el registro y control de los movimientos ganaderos, actualización de datos sanitarios, nacimientos, bajas, etc.).

Principales barreras en el desarrollo tecnológico en el sector del cerdo ibérico

- **Mentalidad “tradicional”** del sector, en particular, de las pequeñas y medianas industrias, en general, de carácter artesanal y familiar; **barreras culturales** a la hora de emprender actuaciones específicas en materia de desarrollo de innovaciones en el sector del cerdo ibérico.
- **Dimensión** de los operadores que condiciona su capacidad para hacer frente a proyectos de I+D. En general, las pequeñas y medianas empresas no cuentan con departamentos específicos de I+D.
- **Falta de capital** para poder desarrollar e implementar innovación (costes de los proyectos, del personal asociado a la I+D de la organización o entidad, coste de la tecnología necesaria, plazos temporales dilatados, etc.).
- **Diseño de las ayudas de I+D poco apto** para pequeñas y medianas empresas. **Trabas administrativas.**

Fuente: Elaboración propia a partir de las entrevistas con las organizaciones y entidades colaboradoras en el estudio (Departamento de Prospectiva, Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía).

4.2. Mejoras tecnológicas

Aun con las limitaciones referidas en el apartado anterior, el sector del ibérico aplica constantemente **mejoras tecnológicas o estudia incipientes líneas de avance**, como respuesta a diversos problemas o condicionantes que le surgen (por ejemplo, la adaptación a nuevas exigencias de carácter normativo: Norma de Calidad, sanidad y bienestar animal, etc.) o para el aprovechamiento de oportunidades detectadas en el mercado (nuevos formatos, productos, etc.).

En este sentido, los principales agentes del sector del ibérico (aquellos que pueden desarrollar I+D) llevan actualmente a cabo **alianzas o colaboraciones** en proyectos con diferentes organizaciones o entidades, tanto sectoriales como relacionadas con la generación de conocimiento:

- Asociación Española de Criadores de Ganado Porcino Selecto Ibérico Puro y Tronco Ibérico (AECERIBER).
- Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI).
- Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario (ceiA3).
- Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI).
- Centro Tecnológico Agroalimentario (CICAP).

- Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).
- Instituto de la Grasa - Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).
- Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA).
- Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA).
- Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal de Castilla-La Mancha (Junta de la Castilla La Mancha) (IRIAF).
- Junta de Extremadura.
- Universidad de Cádiz.
- Universidad de Córdoba.
- Universidad de Extremadura – Servicio de Análisis e Innovación en Productos de Origen Animal (SIPA).
- Universidad de Huelva.

A continuación, se exponen las principales mejoras en las que está involucrado el sector, según diferentes ámbitos, señaladas por las organizaciones y entidades participantes en el presente estudio. Así mismo, se muestran unos cuadros que reflejan aquellos **retos** donde consideran que es preciso poner un mayor énfasis y seguir avanzando.

4.2.1. Producción, genética y alimentación

- **Control de las madres y de los animales sacrificados (raza, edad y alimentación)**, con el fin de mejorar y reforzar el control de los lotes realizados por las certificadoras y la información contenida en los libros genealógicos.

Si bien se han desarrollado técnicas basadas en el seguimiento de los niveles hormonales de los animales para determinar la edad, así como otras técnicas con **marcadores genéticos**, en general son aún muy complejas, no ofrecen resultados inmediatos y su coste es muy elevado, por lo que se debería avanzar y desarrollar métodos más eficaces adaptados a la realidad del sector.

Así mismo, debe avanzarse en la **determinación cuantitativa de la cantidad de bellota consumida** por un cerdo ibérico de bellota y trasladar esa información al consumidor (relacionado con el control de calidad/trazabilidad).

- **Estandarización de la genética desde la explotación para obtener partidas uniformes**; se pretende que los animales tengan un buen comportamiento en campo y presenten una buena aptitud cárnica.

Si bien se ha avanzado en la **mejora de los animales** cruzados al 50% para optimizar su rendimiento cárnico y sus tiempos de crecimiento, no se han dado avances similares en las líneas **raciales puras ibéricas 100%**.

- **Mejora de la alimentación animal** proporcionando las condiciones idóneas para el aprovechamiento óptimo de la montanera; se busca uniformidad, tanto en conformación y remate cárnico, como en el peso de las partidas. Relacionado con ello, se avanza en la **mejora en las formulaciones de pienso y sus correctores**.

Se señala la necesidad de avanzar en la utilización de nuevas formulaciones basadas en alimentación líquida o pienso granulado, aspecto directamente relacionado con los **problemas de alimentación generados en épocas de sequía** en las que pueden darse situaciones de desabastecimiento.

Así mismo, en el caso concreto de la **producción de porcino ecológico**, se indica la necesidad de optimizar de alimentación proporcionada a los animales criados bajo esta forma de producción.

En todo caso, debe avanzarse en **desarrollo de prácticas y manejos que permitan la adaptación de los sistemas productivos de las dehesas a las situaciones de sequías, estrés térmico por altas temperaturas, etc., que prevén los modelos climáticos** (con incidencia asimismo en los aspectos sanitarios y de manejo).

- **Mejora del manejo sanitario:**
 - Estudios de sanidad animal del cerdo ibérico.
 - Estudios de bioseguridad y de zoonosis del cerdo ibérico.

El auge de las **actividades cinegéticas** en las dehesas produce mayores interacciones cruzadas entre la fauna doméstica y la salvaje, lo cual motiva la **expansión de enfermedades**. Por ello se considera necesario avanzar en el estudio de estas enfermedades, desarrollando protocolos y técnicas que minimicen los problemas sanitarios.

- **Desarrollo de estudios e investigaciones en materia de la “seca” o decaimiento de las quercíneas:**
 - Estudio de especies resistentes a la seca.
 - Análisis sobre nutrientes naturales (bionutrientes), que persiguen fortalecer el árbol, hacerlos más resistentes a la enfermedad, etc.

La incidencia de la “seca” en las dehesas de Andalucía y Extremadura compromete el futuro del sector del cerdo ibérico. Se hace hincapié en la necesidad que todas las Administraciones y organismos de I+D se coordinen, avancen y profundicen aún más en el diseño y dotación de posibles soluciones y alternativas a este problema en el ámbito de la dehesa.

4.2.2. Control de calidad/trazabilidad

Respecto al control de la calidad y trazabilidad de los productos obtenidos del cerdo ibéricos, (estrechamente ligado con los aspectos de producción, genética y alimentación del epígrafe previo) los principales desarrollos tecnológicos indicados se relacionan con la **mejora de los procesos asociados tanto a la calidad como a la trazabilidad de las producciones obtenidas del cerdo ibérico, avanzando y profundizando en la mejora de la clasificación de los animales y sus producciones**, todo ello teniendo en cuenta, necesariamente, el marco de actuación y de referencia que supone la Norma de Calidad.

- **Mejora de los procesos de clasificación de los animales** atendiendo a los principales parámetros asociados a ésta: edad, peso, raza y alimentación (relacionado con el control de madres y animales de 4.2.1.).
- **Determinación de la calidad de las piezas** (relacionado con el punto anterior y lo comentado en el epígrafe 3.1), en particular mediante cromatografía de ácidos grasos y del NIRS que permitan la mejora de la trazabilidad de las producciones obtenidas del cerdo ibérico y alertar sobre posibles fraudes.
- Desarrollo de medios de detección de **cuerpos extraños en las líneas de envasado** del producto.
- Desarrollo de **tecnologías de clasificación o categorización objetiva de piezas**, así como de sensores no destructivos en líneas de fabricación.

La digitalización del sector del porcino ibérico permitiría la “trazabilidad total” del mismo, convirtiéndose en una oportunidad estratégica en los próximos años. Para ello sería necesaria la recogida y la recopilación de la mayor cantidad de datos medibles posibles.

Así, con el desarrollo e implementación del “Big Data” en la industria del cerdo ibérico se avanzaría en la toma de decisiones. Como ejemplo se señala la recogida y recopilación de datos relativos al espectro del perfil de ácidos grasos individual de cada animal, con la que se podría establecer una clasificación interna dentro de la propia empresa.

Otra tecnología relevante relacionada con la trazabilidad es la del “blockchain”, que permitiría verificar y validar en red la información que se transmite ente diferentes agentes.

4.2.3. Bienestar animal

Respecto al bienestar animal se destacan aspectos asociados al **sacrificio**. En concreto, se trata de una fase que se ha venido modernizando de forma sustancial a lo largo de los últimos años para cumplir las exigencias normativas, desarrollándose **mejoras en las condiciones de higiene y salud de los mataderos**.

Se hace hincapié en el **frío**, aspecto que a veces no se tiene en cuenta esta fase, puesto que las piezas deben estar por debajo de 4º C. Se trata de un parámetro que no se controla del mismo modo cuando se está o no se está en campaña, siendo necesario hacer su control independientemente del momento de elaboración de las piezas.

Respecto al propio sacrificio del animal, es necesario **controlar su pH** para conocer si ha sufrido o no estrés. Un animal excitado, agitado o nervioso, sube su pH, lo que complica su salado y da lugar a texturas blandas. Por tanto, se avanza en la medición del pH antes del sangrado, y si se da un pH alto no se deriva el animal para la producción de jamones.

4.2.4. Medio ambiente y lucha contra el cambio climático

Respecto a la economía circular y la bioeconomía, así como la eficiencia de los recursos energía y agua, son escasas las iniciativas desarrolladas en el ámbito industrial, pese al apoyo que actualmente permite en estos ámbitos las políticas implementadas desde las distintas administraciones regionales, nacionales y europeas. No obstante, **algunas de las organizaciones muestran cierta preocupación por estos aspectos**, llevando a cabo actuaciones específicas en este ámbito:

- **En gestión y aprovechamiento de residuos o subproductos:**
 - Utilización de purines para biogás.

- **En eficiencia energética:**
 - Desarrollo de auditorías energéticas y adopción de medidas correctoras.
 - Medición de la huella de carbono.
 - Uso de energías renovables (biomasa para la producción de calor; planta fotovoltaica para la producción de electricidad; etc.) y contratación de energía “verde”.
- **En eficiencia en el uso de agua:**
 - Actuaciones específicas en materia de ahorro de agua en instalaciones.
- **En materia de sostenibilidad medioambiental:**
 - Reducción del uso de plásticos.
 - Utilización de “*packaging*” ecológico (biodegradable, reciclable).

Se considera importante dar respuesta a los **problemas medioambientales** que supone el desarrollo de las distintas actividades del sector del porcino ibérico, no sólo la cría de los animales (impacto ambiental generado por los purines), sino también en relación con otros aspectos asociados directamente con la transformación industrial, como el aumento del uso de plásticos por el auge de los productos loncheados.

También deben proponerse soluciones para el **coste ambiental del transporte** asociado a este sector debido a la ubicación del ibérico en zonas generalmente aisladas y con volúmenes de producción reducidos.

4.2.5. Modernización de instalaciones y procesos industriales

- **Salado**

Cabe destacar la **modernización que se viene desarrollando en las instalaciones asociadas al proceso de salado y equilibrado salino del jamón ibérico**. En esta etapa cobran especial importancia tanto la humedad como la temperatura. Específicamente, es un proceso que no puede llevarse a cabo a más de 6 grados, siendo la temperatura óptima de entre 2-3 grados. También se avanza en la sustitución de nitrificantes por otro tipo de elementos y componentes.

Entre los distintos métodos para realizar el salado del jamón ibérico se hace hincapié en el **uso de pilas abiertas en suelo**, técnica más tradicional que permite el control de las condiciones del proceso, así como el **empleo de contenedores**. Respecto al uso de estos últimos, destaca el **uso cada vez más extendido de contenedores metálicos**, que están sustituyendo a las pilas de sal tradicionales, y con los que se logra la **manipulación de un mayor número de piezas**, y se **facilita la limpieza y el control de la salinidad de los jamones**, que reciben un salado más uniforme.

Se trata de métodos que desde un punto de vista tecnológico funcionan de manera óptima, si bien, en el caso de la pila abierta en suelo, se puede dañar el suelo al tratarse de una técnica más abrasiva, siendo necesario el establecimiento de un sistema de drenaje. Otra alternativa que permite evitar este problema es llevar a cabo el **salado de las piezas en altura mediante el empleo de baldas**.

La utilización de contenedores cobra especial interés en el caso de trabajar con más volumen de producción puesto que permite el uso del espacio en altura. Así mismo, los contenedores presentan, en general, un mejor manejo que las pilas. En el interior de los contenedores se utilizan higrómetros al objeto controlar de manera óptima las condiciones del proceso de salado. En todo caso, la medición de los parámetros del proceso de salado en contenedores suele presentar mayor dificultad que en el caso de desarrollar esta etapa en pilas abiertas.

Sea por un método u otro, se señala que existen oportunidades de mejora en el salado de las piezas, en concreto, en cuanto al **control de los parámetros y factores clave de dicho proceso (temperatura, humedad, peso de las piezas)**.

- **Post-Salado**

Las nuevas **cámaras de post-salado** presentan un elevado grado de automatización, permitiendo un control de la curva del proceso, a través de los principales parámetros de esta fase (temperatura y humedad). El proceso está relacionado directamente con el volumen de la sala y el nivel de producción, existiendo la posibilidad, en los casos que sea necesario y posible, de cubicar la sala.

Como principal problema en esta fase se señala que suelen entrar lotes de piezas saladas de diferentes fechas (normalmente porque, a su vez, son lotes de diferentes fechas de sacrificio) mientras que salen todas a la vez. Como solución, se está avanzando en el establecimiento o implementación de pequeñas cámaras donde entren y salgan las piezas de forma independiente. Igualmente, se pueden diseñar instalaciones con salas que pueden variar su función acorde con el ritmo de producción (por ejemplo, salas de salado que se pueden convertir en secaderos, pasando a temperaturas de entre 14 y 16 grados).

Por último, se señala que en ocasiones se usan jamones-piloto para monitorizar el proceso de salado, así como programas informáticos con modelos de predicción del desarrollo microbiano que permiten establecer las condiciones óptimas de estabilización de las piezas.

- **Secado y maduración**

Tras el post-salado las piezas pasan al **secadero**. Se trata de un proceso en el que se está avanzando en su monitorización y automatismos (control de la temperatura, la humedad, hongos, etc.). No obstante, al tratarse de un proceso natural requiere en general **escasa inversión** para modernización en el mismo.

Por último, en las bodegas se están realizando mejoras en el **control de ácaros**, básicamente a través del buen manejo de las piezas: cambio de las cuerdas, o rotación del producto entre otras acciones, al objeto de evitar que se acumulen focos de posible contaminación de las instalaciones.

Del mismo modo, se indica que se están eliminando las calas intermedias puesto que pueden convertirse en vías de perforación en las piezas por las que pueden entrar bacterias y estropear el producto.

4.2.6. Comercialización del producto

Las mejoras tecnológicas se han centrado en la **mejora de la preparación y procesado de los productos** para dar respuesta a diferentes tipos de consumidores. En particular, la reducción de tamaño de las familias y su menor disponibilidad de tiempo en las tareas del hogar ha provocado el desarrollo de nuevos formatos más fáciles de usar. Igualmente, la preocupación por los productos “*saludables*” ha motivado la disminución o sustitución de ingredientes con escasa aceptación por los consumidores bien por ser origen de posibles alergias bien por su menor “*saludabilidad*”, en concreto:

- Conservantes (sustitución por otros de carácter o procedencia natural);
- Productos sin nitrificantes.

Igualmente, otros aspectos considerados en este ámbito son, por un lado, el estudio y análisis de la **durabilidad de los productos** (fechas de caducidad de los productos elaborados).

De manera particular, en el **loncheado** del jamón ibérico se están aprovechando los avances y mejoras que se vienen desarrollando en este campo dentro del sector del jamón serrano. El corte debe ser realizado por personal especializado a temperaturas positivas, sin prensar y sin congelar la materia prima.

Así mismo se ha avanzado en el **envasado al vacío**, y en el **empleo de atmósferas modificadas con gases inertes como el N, O y H para la conservación del producto**. En este último caso, el aspecto del producto cambia puesto que pierde color, con lo que en algunos casos pierde atractivo para el potencial consumidor. Por el contrario, el vacío puede provocar que se desestructure la textura del jamón, pudiendo perder la estructura tras tres años del proceso de elaboración, hecho por el cual se está avanzando en envases que no estén completamente al vacío y que contengan cierto volumen de aire.

En cuanto a las paletas de cebo u otros embutidos, se hacen bloques, se congelan y se cortan o filetean a máquina, buscándose mayores rendimientos, no tanto un producto final de gran calidad.

Se considera clave avanzar en la **mejora de la logística** con el fin de ofrecer al consumidor final un plazo de entrega viable en unas condiciones de conservación seguras. Todo ello combinado con el compromiso de mantener la “imagen” del ibérico ante el consumidor y una **gestión óptima de los stocks**.

Por otro lado, en relación con la comercialización, y si bien no se relaciona directamente con las mejoras tecnológicas, cabe comentar los **condicionantes que suponen las diferentes normativas**, nacionales e internacionales, para poder vender los productos.

En el caso nacional, **cada modificación de la Norma del Ibérico**, independientemente de sus resultados, obliga a las industrias del ibérico a realizar cambios, mejoras e inversiones en sus líneas de producción para adaptarse a la misma, lo cual supone un **coste muy elevado para las de pequeña y mediana dimensión**.

Sobre la **venta en los mercados internacionales** de los productos obtenidos del cerdo ibérico se señalan los diferentes **sistemas de calidad** (IFS, SAE) que se necesitan para poder vender a terceros países. Se trata de sistemas de calidad específicos que requieren **importantes recursos humanos** (técnicos, veterinarios, etc.) y **económicos**.

Igualmente, se necesita de un **marco regulatorio estable** que permita y facilite la exportación de productos del cerdo ibérico al exterior, siendo fundamental en este ámbito una mejor coordinación entre las distintas Administraciones involucradas en esta tarea al objeto de evitar trabas administrativas (en muchos casos discrecionales) que pueden suponer la paralización de las mercancías en las fronteras. Ello supone una pérdida importante de tiempo para resolver dichos problemas, así como mermas económicas al objeto de poder movilizar dichas partidas.

Así mismo, con carácter general, y transversal, puesto que afecta a distintos elementos involucrados en la producción y elaboración de los productos del cerdo ibérico, se destaca la **necesidad de la inversión en servicios técnicos de campo**, que permitirían, por un lado, conocer exactamente lo que se está haciendo en el campo, en la explotación de dehesa donde se crían y engordan los animales, por otro lado, transmitir fiabilidad al consumidor de estos productos.

5.Anexos

Anexo I. Cuestionarios sobre necesidades tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico

Andalucía y Extremadura

Datos identificativos

RELLENAR LO QUE PROCEDA:

Nombre de la empresa u organización:

Si forma parte de un grupo empresarial o cooperativo de mayor dimensión indicar nombre del mismo:

Localización:

Producción media comercializada (indicar, según convenga, por unidades, kg o toneladas):

- Jamones:
- Otros embutidos:

Número de trabajadores:

- Fijos (desglosar por mujeres / hombres):
- Eventuales (desglosar por mujeres / hombres):

Procesos industriales en los que participa o que realiza (indique SÍ/NO):

- Cría de animales:
- Sacrificio:
- Salazonado y estabilización:
- Maduración:
- Elaboración producto final:
- Comercialización (venta a distribuidor / consumidor):
- Otros (indicar):

Cuestionario

Con el fin de identificar las necesidades tecnológicas ligadas con los procesos de la industria del cerdo ibérico de Andalucía y Extremadura, así como profundizar en la identificación de los principales flujos de demanda y oferta de conocimientos entre agentes involucrados en el sector, se solicita su colaboración cumplimentando este cuestionario.

1. En su opinión, ¿cuáles son los principales retos tecnológicos a los que se enfrenta actualmente el sector industrial del cerdo ibérico en su región?

2. En su opinión, ¿cuáles son las barreras o limitantes para poder llevar a cabo la I+D en el sector industrial del ibérico, tanto en el desarrollo de proyectos como en su aplicación práctica posterior?

3. En línea con las dos preguntas anteriores, ¿su organización o entidad desarrolla I+D en aspectos tecnológicos relacionados con la industria del cerdo ibérico?

Sí ___

No ___

En caso de responder “No”, pase directamente a la pregunta número 7.

4. ¿Cuenta su organización o entidad con departamento específico de I+D o innovación?

Sí ___

En caso afirmativo indicar:

- Porcentaje estimado que suponen los gastos en I+D respecto a los gastos totales de la empresa:
- N.º de trabajadores asignados al mismo:
- Fijos únicamente asignados a este departamento (desglosar por mujeres / hombres):
- Eventuales únicamente asignados a este departamento (desglosar por mujeres / hombres):
- Compartidos con otros departamentos de la empresa (desglosar por mujeres / hombres):

No ___

5. ¿Colabora o participa su organización o entidad con otras organizaciones, entidades o redes (autonómicas, nacionales, europeas, internacionales) en actividades de I+D o de innovación del proceso industrial del cerdo ibérico? En caso afirmativo, indique cuáles.

Sí __

Indique aquí las organizaciones, entidades o redes (autonómicas, nacionales, europeas, internacionales) con las que colabora o participa:

No __

6. Con el fin de complementar la pregunta anterior, especifique brevemente las principales mejoras tecnológicas relacionadas con la industria del ibérico que desarrolla su organización o entidad, desglosando según las fases indicada. Señale asimismo si ha participado en dicha mejora su departamento de I+D (indicando en su caso si individualmente o con la colaboración con otros agentes).

- En producción y genética:
- En alimentación:
- En control de calidad / trazabilidad:
- En bienestar animal:
- En aprovechamiento de residuos / subproductos:
- En eficiencia energética:
- En eficiencia en el uso de agua:
- En la elaboración del producto final:
- En aspectos de comercialización (venta a distribuidor / consumidor):
- En otros aspectos tecnológicos (indíquelos):

7. Para finalizar, indique otras observaciones o consideraciones que considere relevantes:

Portugal (Agentes I+D)

Dados de identificação

Nome da organização / instituição:

Pessoa de contato:

Localização:

Questionário

A fim de identificar as necessidades tecnológicas ligadas aos processos da indústria do porco ibérico em Portugal e Espanha, bem como aprofundar na identificação dos principais fluxos de procura e oferta de conhecimento entre os agentes envolvidos no setor, solicita-se a sua colaboração preenchendo este questionário.

1. Na sua opinião, quais são os principais desafios tecnológicos atualmente enfrentados pelo setor industrial do porco ibérico na sua região?

2. Na sua opinião, quais são as barreiras ou limitações para a realização de I & D no sector industrial do ibérico, tanto no desenvolvimento de projectos como na sua aplicação prática subsequente?

3. A sua organização ou instituição colabora com outras organizações, entidades ou redes (regionais, nacionais, europeias, internacionais) em actividades de I & D ou inovação do processo industrial do porco ibérico? Se sim, indique quais.

Sim__

Indique aqui as organizações, entidades ou redes (regionais, nacionais, europeias, internacionais) com as quais você colabora ou participa:

Não__

4. Para complementar as questões anteriores, especificar brevemente as principais melhorias tecnológicas relacionadas com a indústria do ibérico desenvolvidas pela sua organização ou instituição, discriminadas de acordo com as fases indicadas. Indique também se o departamento de I & D participou desta melhoria (indicando, se aplicável, individualmente ou em colaboração com outros agentes).

- Na produção e genética:
- Na alimentação:
- No controle de qualidade /trazabilidade:
- No bem-estar animal:
- Em uso de resíduos /subprodutos:
- Em eficiência energética:
- Na eficiência no uso da água:
- Na elaboração do produto final:
- Em aspectos de marketing (venda ao distribuidor/consumidor):
- Em outros aspectos tecnológicos (indique-os):

5. Finalmente, indique outras observações ou considerações que você considera relevantes:

Portugal (Industrias cárnicas)

Dados de identificação

PREENCHER O ADEQUADO:

Nome da empresa ou organização:

- Se você faz parte de um grupo maior de negócios ou cooperativa, indique seu nome:

Localização:

Produção comercializada média (indicar, conforme apropriado, por unidades, kg ou toneladas):

- Presunto:
- Outros enchidos:

Número de trabalhadores:

- Fixo (desagregado por mulheres / homens):
- Eventual (desagregado por mulheres / homens):

Processos industriais nos quais você participa ou executa (indique SIM / NÃO):

- Criação de animais:
- Sacrifício:
- Salgação e estabilização:
- Maturação:
- Elaboração do produto final:
- Marketing (venda ao distribuidor / consumidor):
- Outros (indicar):

Questionário

A fim de identificar as necessidades tecnológicas ligadas aos processos da indústria do porco ibérico em Portugal e Espanha, bem como aprofundar na identificação dos principais fluxos de procura e oferta de conhecimento entre os agentes envolvidos no setor, solicita-se a sua colaboração preenchendo este questionário.

1. Na sua opinião, quais são os principais desafios tecnológicos atualmente enfrentados pelo setor industrial do porco ibérico na sua região?

2. Na sua opinião, quais são as barreiras ou limitações para a realização de I & D no sector industrial do ibérico, tanto no desenvolvimento de projectos como na sua aplicação prática subsequente?

3. De acordo com as duas questões anteriores, a sua organização ou entidade desenvolve I & D em aspectos tecnológicos relacionados com a indústria do porco ibérico?

Sim__

Não__

Se você responder "Não", vá diretamente para a questão número 7.

4. A sua organização ou entidade tem um departamento específico de I & D ou inovação?

Sim__

Se sim, indique:

Percentagem estimado que as despesas em I & D supõem com relação às despesas totais da empresa:

- Nº. de trabalhadores atribuídos a I&D:

Fixo atribuído apenas a este departamento (desagregado por mulheres / homens):

- Eventuais apenas atribuídos a este departamento (desagregado por mulheres / homens):
- Compartilhados com outros departamentos da empresa (desagregados por mulheres / homens):

Não__

5. A sua organização ou entidade colabora ou participa com outras organizações, entidades ou redes (regionais, nacionais, europeias, internacionais) em actividades de I & D ou na inovação do processo industrial do porco ibérico? Se sim, indique quais.

Sim__

Indique aqui as organizações, entidades ou redes (regionais, nacionais, europeias, internacionais) com as quais você colabora ou participa:

Não__

6. A fim de complementar a pergunta anterior, especificar brevemente as principais melhorias tecnológicas relacionadas com a indústria ibérica desenvolvidas por sua organização ou entidade, discriminadas de acordo com as fases indicadas. Indique também se o departamento de I & D participou desta melhoria (indicando, se aplicável, individualmente ou em colaboração com outros agentes).

- Na produção e genética:
- Na alimentação:
- No controle de qualidade/trazabilidade:
- No bem-estar animal:
- Em uso de resíduos/subprodutos:
- Em eficiência energética:
- Na eficiência no uso da água:
- Na elaboração do produto final:
- Em aspectos de marketing (venda ao distribuidor/consumidor):
- Em outros aspectos tecnológicos (indique-os):

7. Por fim, indique outras observações ou considerações que você considera relevantes:

Anexo II. Cartas de presentación

Andalucía

Estimados Srs.

La Agencia de Gestión Agraria y Pesquera (AGAPA) desarrolla sus fines en el marco de los planes y programas de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural. En este ámbito nuestra organización ha participado, entre otros proyectos vinculados directamente con la dehesa y el sector del porcino ibérico andaluz, en la Ley 7/2010, de 14 de julio, para la Dehesa y en el Plan Director de las Dehesas de Andalucía, así como en la “Caracterización de la Situación Financiera del Sector del Porcino Ibérico Extensivo en Andalucía”. Actualmente, colabora en el Proyecto Interreg España-Portugal, PRODEHESA MONTADO, Proyecto de Cooperación Transfronteriza para la Valoración Integral de la Dehesa-Montado. Concretamente en una acción específica de “Identificación de necesidades tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico de bellota”.

El objetivo principal del proyecto es la puesta en marcha de las actuaciones necesarias para valorizar ambiental y económicamente la dehesa y el montado desde un punto de vista sostenible. Entre sus objetivos específicos se encuentra la potenciación de la investigación, el desarrollo tecnológico y la innovación en la dehesa-montado, así como la mejora de la participación del tejido empresarial en las actividades de I+D+i más cercanas al mercado con la finalidad de conseguir la revalorización del agrosistema de dehesas y montados del territorio sur de la Península Ibérica. Finalmente, entre sus actividades se encuentra la identificación y transferencia de innovación para la producción y gestión de productos.

Nos dirigimos a su organización para solicitar su colaboración en el desarrollo de la acción señalada previamente, “Identificación y transferencia de innovación para la producción y gestión de productos”, específicamente, en el análisis y estudio de la modernización y adaptación de los procesos productivos en relación a la transferencia de conocimiento e innovación, así como a la identificación de buenas prácticas. En esta línea, en archivo adjunto le remitimos un cuestionario a través del cual pretendemos identificar las necesidades tecnológicas ligadas con los procesos de la industria del cerdo ibérico de Andalucía y Extremadura, así como profundizar en la identificación de los principales flujos de demanda y oferta de conocimientos entre agentes involucrados en el sector.

Agradeceríamos sinceramente que colaboren con nosotros en el desarrollo de este proyecto, respondiendo directamente a este correo con el cuestionario cumplimentado, o bien a través de una entrevista -vía Skype o Hangouts- o de una reunión presencial en sus

instalaciones -estableciendo una cita previa-, estando a su entera disposición para cualquiera de las alternativas propuestas.

Para cualquier cuestión no duden en consultarnos.

Un cordial saludo.

Extremadura

Estimados Srs.

La Agencia de Gestión Agraria y Pesquera (AGAPA) desarrolla sus fines en el marco de los planes y programas de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía. En este ámbito nuestra organización ha participado, entre otros proyectos vinculados directamente con la dehesa y el sector del porcino ibérico andaluz, en la Ley 7/2010, de 14 de julio, para la Dehesa y en el Plan Director de las Dehesas de Andalucía, así como en la “Caracterización de la Situación Financiera del Sector del Porcino Ibérico Extensivo en Andalucía”. Actualmente, colabora en el Proyecto Interreg España-Portugal, PRODEHESA MONTADO, Proyecto de Cooperación Transfronteriza para la Valoración Integral de la Dehesa-Montado, con el Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX) y con la Junta de Extremadura, concretamente en una acción específica de “Identificación de necesidades tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico de bellota”.

El objetivo principal del proyecto es la puesta en marcha de las actuaciones necesarias para valorizar ambiental y económicamente la dehesa y el montado desde un punto de vista sostenible. Entre sus objetivos específicos se encuentra la potenciación de la investigación, el desarrollo tecnológico y la innovación en la dehesa-montado, así como la mejora de la participación del tejido empresarial en las actividades de I+D+i más cercanas al mercado con la finalidad de conseguir la revalorización del agrosistema de dehesas y montados del territorio sur de la Península Ibérica. Finalmente, entre sus actividades se encuentra la identificación y transferencia de innovación para la producción y gestión de productos.

Nos dirigimos a su organización para solicitar su colaboración en el desarrollo de la acción señalada previamente, “Identificación y transferencia de innovación para la producción y gestión de productos”, específicamente, en el análisis y estudio de la modernización y adaptación de los procesos productivos en relación a la transferencia de conocimiento e innovación, así como a la identificación de buenas prácticas. En esta línea, en archivo adjunto le remitimos un cuestionario a través del cual pretendemos identificar las necesidades tecnológicas ligadas con los procesos de la industria del cerdo ibérico de Andalucía y Extremadura, así como profundizar en la identificación de los principales flujos de demanda y oferta de conocimientos entre agentes involucrados en el sector.

Agradeceríamos sinceramente que colaboren con nosotros en el desarrollo de este proyecto, respondiendo directamente a este correo con el cuestionario cumplimentado, o bien a través de una entrevista -vía Skype o Hangouts- o de una reunión presencial en sus

instalaciones -estableciendo una cita previa-, estando a su entera disposición para cualquiera de las alternativas propuestas.

Para cualquier cuestión no duden en consultarnos.

Un cordial saludo.

Portugal

Caras Srs.

A Agencia de Gestión Agraria y Pesquera (AGAPA) desenvolve suas metas no âmbito de planos e programas da Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural do Governo Regional da Andaluzia. Neste âmbito, a nossa organização tem participado, entre outros projectos ligados diretamente ao montado e a fileira do porco ibérico da Andaluzia, na Lei 7/2010, de 14 de Julho, para a Dehesa e no Plano Diretor das Dehesas da Andaluzia, bem como a "Caracterização da situação financeira da fileira do porco ibérico extensivo na Andaluzia". Atualmente, colabora no projecto INTERREG Espanha-Portugal, PRODEHESA MONTADO, projecto de cooperação transfronteiriça para valorização abrangente da Dehesa-Montado, com o Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX) do Governo Regional da Extremadura, especificamente numa ação específica de "Identificação de necessidades tecnológicas nos processos produtivos da agroindústria do porco ibérico de bolota". É importante notar a este respeito que o projeto tem parceiros em Portugal como INIAV (Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária. I.P.), QUERCUS (Associação Nacional de Conservação da Natureza), ICNF (Instituto da Conservação da Natureza e das Florestas, I.P.) e da Universidade de Évora.

O principal objetivo do projeto é a implementação de ações necessárias para valorizar ambientalmente e economicamente a dehesa e o montado a partir de uma perspectiva sustentável. Seus objetivos específicos incluem o fortalecimento da investigação, desenvolvimento tecnológico e a inovação na dehesa-montado, bem como melhorar a participação do setor empresarial nas atividades de I+ D + i mais pertas do mercado, a fim para obter uma revalorização do agrosistema de dehesas e montados do território sul da Península Ibérica. Finalmente, entre suas atividades está a identificação e transferência de inovação para a produção e gestão de produtos.

Estamos escrevendo para a sua organização para solicitar sua colaboração no desenvolvimento da ação anteriormente indicada, "Identificação e transferência de inovação para a produção e gestão de produtos", especificamente na análise e estudo da modernização e adaptação dos processos de produção em relação com a transferência de conhecimento e inovação, bem como a identificação de boas práticas. Nesta linha, em anexo incluímos um questionário através do qual pretendemos identificar as necessidades tecnológicas associadas aos processos industriais do porco ibérico em Portugal e Espanha, bem como aprofundar na identificação dos principais fluxos de oferta e procura de conhecimento entre os agentes envolvidos no setor.

Nós agradeceríamos sinceramente vossa colaboração no desenvolvimento deste projecto, respondendo diretamente a esta carta com o questionário preenchido, bem através

de uma entrevista -via Skype ou Hangouts- bem em uma reunião em suas instalações –com marcação prévia- estando à sua inteira disposição para qualquer uma das alternativas propostas.

Para qualquer questão, não hesite em nos contactar.

Uma saudação cordial.

Anexo III. Organizaciones y entidades contactadas

Andalucía y Extremadura

Organización/entidad	Localización
Consejo Regulador DOP “Los Pedroches”	Villanueva de Córdoba (Córdoba)
Consejo Regulador DOP “Jabugo”	Jabugo (Huelva)
Consejo Regulador de la DOP “Dehesa de Extremadura”	Mérida (Badajoz)
Asociación Española de Criadores de Ganado Porcino Selecto Ibérico Puro y Tronco Ibérico (AECERIBER)	Zafra (Badajoz)
Asociación Regional Andaluza de Porcino (ARAPORC)	Sevilla
Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI)	Zafra (Badajoz)
Centro Tecnológico Agroalimentario – Pozoblanco (CICAP)	Pozoblanco (Córdoba)
Cooperativa Ganadera del Valle de los Pedroches (COVAP)	Pozoblanco (Córdoba)
Ibérico de Bellota S.A. (IBESA)	Villanueva de Córdoba (Córdoba)
Belloterra Delicatessen S.L.	Añora (Córdoba)
Dehesas Reunidas S.L.	Belmez (Córdoba)
Hermanos Rodríguez Barbancho S.L.	Hinojosa del Duque (Córdoba)
Jamones Ibéricos Dehesa de Campo Alto S.L.	Espiel (Córdoba)
Jamón Jarote S.L.	Villanueva de Córdoba (Córdoba)
Latiber 2010 S.L.U.	Cardeña (Córdoba)
Jamones y Embutidos La Finojosa S.L.	Hinojosa del Duque (Córdoba)
Agroibérica de Pozoblanco S.L.	Pozoblanco (Córdoba)
Jamones y Embutidos Ibéricos Majada Pedroche	Villanueva de Córdoba (Córdoba)
Hermanos Escribano Capitán (Jamones JAMIVI)	Villanueva de Córdoba (Córdoba)
Delicias Ibéricas por el Mundo S.L.	Villanueva de Córdoba (Córdoba)
Navalpedroche S.L.	Villanueva de Córdoba (Córdoba)
Embutidos Camilo Ríos SL	Fuente Obejuna (Córdoba)
Sánchez Romero Carvajal	Jabugo (Huelva)

Organización/entidad	Localización
Jamones Enrique Castaño	Cumbres Mayores (Huelva)
Industrias Reunidas Jabugo, S.A.	El Repilado – Jabugo (Huelva)
Altanza Jabugo	Jabugo (Huelva)
Jamones Eíriz	Puerto Gil (Huelva)
Benito Tesoro Jabugo S.L.	Jabugo (Huelva)
Sierra de Jabugo S.L.	El Repilado – Jabugo (Huelva)
Consortio de Jabugo	Jabugo (Huelva)/ Sevilla
DOMPAL	Alcobendas (Madrid)
Industrias Artesanas de Jabugo S.A.	Jabugo (Huelva)
La Jabugueña	Jabugo (Huelva)
Jabugo Montesierra	Jerez De La Frontera (Cádiz)/ Jabugo (Huelva)
Comercial Jabu S.L./ Jabu Jabugo	El Repilado – Jabugo (Huelva)
Conservas Jabugo S.L.	Aracena (Huelva)
Juan Pedro Domecq	Aracena (Huelva)/ Madrid
La Serranía de Jabugo	Cortegana (Huelva)
Puro Jabugo	Cala (Huelva)
Ibéricos de Encinasola (IBERDEN)	Encinasola (Huelva)
La Unión de Jabugo	Écija (Sevilla)
Jabugo Real	Cumbres Mayores (Huelva)/ Sevilla
Olalla Jamones	Santa Olalla del Cala (Huelva)
Ovipor S.C.A	Huelva
La última dehesa	Hinojales (Huelva)
Centelles y Buj SL	Los Romeros (Huelva)
Selección de Jabugo SL	Aracena (Huelva)
Hermanos Velazquez Jabugo Sa	Aroche (Huelva)
Francisco y Gregorio Alcaide Cera S.L.	Cortegana (Huelva)
Jamones Lazo S.A.	Sevilla
Hermanos Cárdeño S.L.	Cumbres Mayores (Huelva)
Jamones Tartessos – Hermanos Castaño Fernández S.L.	Cumbres Mayores (Huelva)
Jamones La Valla – Hijos de Antonio Domínguez	Cumbres Mayores (Huelva)

Organización/entidad	Localización
Chacón SL	
Jamones y Embutidos Galván S.L.	Cumbres Mayores (Huelva)
Jamones Chaparro	Cumbres Mayores (Huelva)
Matadero de Jabugo y Galaroza S.L.	Galaroza (Huelva)
Jamones y Embutidos Oro Viejo / Ramos Domínguez SL	Higuera de la Sierra (Huelva)
Embutidos Jabugo S.L./ Cuyar Jabugo	El Repilado-Jabugo (Huelva)/ Alcalá de Guadaira (Sevilla)
Iberjabugo	Jabugo (Huelva)
Manuel Romero Delgado SL	Los Romeros – Jabugo (Huelva)
Maximiliano Jabugo	Mairena del Aljarafe. Sevilla
Ibercastaño	Aracena (Huelva)
Ibéricos Vázquez	Aracena (Huelva)
Corsevilla, S. Coop. And.	Cazalla de la Sierra (Sevilla)
Los Romeros de Alanis	Alanís de la Sierra (Sevilla)/ Sevilla
Agroganadera Galyval	San Nicolás del Puerto (Sevilla)
Matadero y Secadero de Jamones Nicolás Gil Blanco	Constantina (Sevilla)
Matadero y Fábrica de Embutidos Fco. Alonso S.L	Almadén de la Plata (Sevilla)
Jamones Caballero	Almadén de la Plata (Sevilla)
Matadero del Sur	Salteras (Sevilla)
Cárnicas las Abiertas	Arcos de la Frontera (Cádiz)
La Despensa de Jabugo S.L.	Jerez de la Frontera (Cádiz)
Jamones Ibéricos San Luis S.C.	Jerez de la Frontera (Cádiz)
Ibéricos Aro	Cortes de la Frontera (Málaga)
Dehesa Barón de Ley S.L.	Baños de Montemayor (Cáceres)
Anbonisa S.L.	Hervás (Cáceres)
Agricultura Diversas S.L.U./ Dehesa Serrana S.A.	Herreruela (Cáceres)
Jamones Extremeños Berbane S.L.	Valencia de Alcántara (Cáceres)
Brumale S.L.	Montánchez (Cáceres)
Jamones y Embutidos Casa Bautista	Montánchez (Cáceres)
Jamones y Embutidos Mallo S.L.	Cañaveral (Cáceres)

Organización/entidad	Localización
Pedro Robles S.L.	Jarandilla de la Vera (Cáceres)
Antonio Caravaca Caballero	Montánchez (Cáceres)
Productos Cárnicos A.H.J.E. S.A.	Baños de Montemayor (Cáceres)
Embutidos y Jamones Sierra de las Villuercas S.L.	Deleitosa (Cáceres)
Acero Vázquez e Hijos SL	Miajadas (Cáceres)
Cárnicas Sierra de San Pedro, SA	Aliseda (Cáceres)
Jamones y Embutidos Sierra de Monfragüe S.L.	Malpartida de Plasencia (Cáceres)
Embutidos y Jamones Jariza SL	Jaraíz de la Vera (Cáceres)
Encinar de Cabezón SL	Cáceres
Marín Rama Pérez	Piornal (Cáceres)
Iberpro	Trujillo (Cáceres)
Señorío de Montanera S.L.	Badajoz
Productos del Encinar S.L.	Valverde de Burguillos (Badajoz)
Jamón y Salud S.A.	Llerena (Badajoz)
Montesano Extremadura S.A.	Jerez de los Caballeros (Badajoz)
Embutidos Morato S.C.L.	Los Santos de Maimona (Badajoz)
Ilunión Ibérico Sierra de Azuaga S.A.	Azuaga (Badajoz)
Estirpe Negra S.A.	Frenegal de la Sierra (Badajoz)
Cárnicas Maldonado S.L.	Alburquerque (Badajoz)
Antonio Centeno S.L.	Zalamea de la Serena (Badajoz)
Jamones y Paletas del Suroeste S.A.	Higuera la Real (Badajoz)
Industrias Cárnicas Villar S.A.	Burguillos del Cerro (Badajoz)/ Los Rábanos (Soria)
Oro Graso S.L.	Higuera la Real (Badajoz)
Monteporrino S.C.L.	Salvaleon (Badajoz)
Señorío de Olivenza S.L.	Fuente de Cantos (Badajoz)
García Mimbbrero C.B.	Fuente de Cantos (Badajoz)
Chacinas M. Castillo S.L.	Azuaga (Badajoz)
Mafresa El Ibérico de Confianza S.L.	Frenegal de la Sierra (Badajoz)
Ibéricos del Culebrín S.LS	Monesterio (Badajoz)
Manuel Piriz Cardoso	Alburquerque (Badajoz)
El Coto de Galán S.A.	Castuera (Badajoz)
Embutidos Mota S.L.	Cabeza la Vaca (Badajoz)
Jamones y Embutidos de Segura S.L.	Segura de León (Badajoz)
Torres de Briz S.C.L.	Almendralejo (Badajoz)

Organización/entidad	Localización
Industrias Cárnicas El Bellotero S.A.	Jerez de los Caballeros (Badajoz)
El Chichero S.L.	Quintana de la Serena (Badajoz)
Jamones y Embutidos Romero S.L.	Segura de León (Badajoz)
Cayetano Pantojo S.A.	Higuera la Real (Badajoz)
Sierra Extremeña S.L.	Castuera (Badajoz)
José Moreno Márquez	Cabeza la Vaca (Badajoz)
Era del Peñasco S.L.	Monesterio (Badajoz)
Montanegra S.L.	Nogales (Badajoz)
Hermanos Pilar Montanero	Ahillones (Badajoz)
Sierra de Barbellido	Salvaleon (Badajoz)
Centeno Pozo S.L	Zalamea de la Serena (Badajoz)
Cárdeno S.A.	Fuentes de León (Badajoz)
Inga Food - Zona Suroeste	Almendralejo (Badajoz)
Alimentos Cárnicos de Extremadura SL	Jerez de los Caballeros (Badajoz)
Dehesa de Alburquerque SL	Alburquerque (Badajoz)
Embutidos Farcedo SL	Hornachos (Badajoz)
Embutidos Hermanos Quintero SL	Monesterio (Badajoz)
Fregenal Ganaderos de la Sierra SCL	Frenegal de la Sierra (Badajoz)
Hermanos García Hermoso SAL	Frenegal de la Sierra (Badajoz)
Hermanos Reviriego Rebollo - Los Genaros SL	Cabeza la Vaca (Badajoz)
IberMonesterio SL	Monesterio (Badajoz)

Fuente: Elaboración propia.

Portugal

Organización/entidad	Localización
Agentes de I+D+i	
Associação de Criadores de Porco Alentejano (ACPA)	Ourique
Associação Nacional de Criadores do Porco Alentejano (ANCPA)	Évora
Centro de Biotecnologia Agrícola e Agro-Alimentar do Alentejo (CEBAL)	Beja
Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV)	Lisboa
Instituto Politécnico de Beja (IPBeja)	Beja
Industrias cárnicas	
Barrancarnes – Transformação Artesanal S.A.	Barrancos
Montaraz de Garvão – Transformação Artesanal do Porco Alentejano LDA.	Garvão
Matadouro Litoral Alentejano S.A.	Vale de Santiago (Fornalhas Velhas)
Beloteiros – Carnes e enchidos do fumeiro alentejano unipessoal LDA.	Arronces
Soledo Branco S.A.	Mértola
Miguel & Miguel - Transformação do Porco Preto S. A.	Vila Nova de São Bento (Beja)
Damicarnes & DR4 – Transformação de Carne de Suino LDA.	Vila Nova de São Bento (Beja)
Salsicharia Estremocense LDA.	Estremoz
Fumeiros da Guarda LDA.	Vila Cortês do Mondego
Minhofumeiro – Enchidos e fumados a moda de Ponte de Lima LDA.	Ponte de Lima

Fuente: Elaboración propia.

Anexo IV. Fichas de las reuniones con las organizaciones y entidades colaboradoras

Ficha reunión: Consejo Regulador DOP “Los Pedroches” y CICAP Centro Tecnológico

<u>ASUNTO</u> Entrevista con Consejo Regulador DOP “Los Pedroches” y CICAP Centro Tecnológico en el marco del desarrollo de la Acción 3.1. Identificación de necesidades tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico de bellota	
<u>FECHA Y HORA</u> 15/05/2018 10:30-13:30 Envío de la solicitud del cuestionario: 18/06/2018 Recepción de la información solicitada (cuestionario completo): 27/06/2018 (CICAP)	<u>LUGAR</u> Instalaciones CICAP Centro Tecnológico Parque Industrial Dehesa Boyal, Parcelas 10-13
<u>PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN</u> Pozoblanco: Manuela Hernández García (Coordinadora CICAP Centro Tecnológico) y Juan Luís Ortiz Pérez (Secretario General Consejo Regulador DOP “Los Pedroches”) Córdoba: Manuel Estévez María y Alejandro Sanz Pagés (Departamento de Prospectiva)	
<u>ORDEN DEL DÍA</u> 10:30-13:30: Presentación general del proyecto PRODEHESA y conversación/entrevista con los participantes de la reunión, siguiendo el cuestionario como guion, al objeto de conocer la situación actual del sector y establecer las principales necesidades tecnológicas del mismo	
<u>MATERIAL COMPLEMENTARIO</u> Presentación PowerPoint Resumen Proyecto PRODEHESA	

Consejo Regulador DOP “Los Pedroches”

La zona de producción donde se crían y engordan los cerdos ibéricos destinados a la elaboración de jamones y paletas ibéricos amparados por la DOP “Los Pedroches” es la constituida por las dehesas situadas en los términos municipales del norte de la provincia de Córdoba, en concreto, Alcaracejos, Añora, Belalcázar, Belmez, Los Blázquez, Cardeña, Conquista, Dos Torres, Espiel, Fuente La Lancha, Fuente Obejuna, La Granjuela, El Guijo, Hinojosa del Duque, Pedroche, Peñarroya-Pueblonuevo, Pozoblanco, Santa Eufemia, Torrecampo, Valsequillo, Villanueva de Córdoba, Villanueva del Duque, Villanueva del Rey, Villarlalto y El Viso, así como zonas con cota superior a los 300 metros de altitud de los términos de Adamuz, Hornachuelos, Montoro, Obejo, Posadas, Villaharta y Villaviciosa.

Sus industrias adscritas son: Agroibérica de Pozoblanco, S.L., Belloterra Delicatessen, S.L., COVAP, S.C.A., Dehesas Reunidas, S.L., Delicias Ibéricas por el Mundo, S.L., Embutidos Camilo Rios, S.L., Hermanos Rodríguez Barbancho, S.L., Ibérico de Bellota, S.A. (IBESA)., Ibérico de Cardeña, S.L., Jamones Ibéricos Dehesa de Campo Alto, S.L., Jamón Jarote, S.L., Jamones y Embutidos La Finojosa, S.L., Jamones y Embutidos Majadapedroche, S.L., Latiber 2010, S.L.U. y Señorío de Los Pedroches, S.L.

Fuente: Elaborado a partir de la información la página web del Consejo Regulador DOP “Los Pedroches”.
(<http://www.jamondolopedroches.es/>).

CICAP Centro Tecnológico Agroalimentario – Pozoblanco

Centro tecnológico de investigación agroalimentaria especializado en dar servicios avanzados a empresas agroindustriales. Entre sus funciones se encuentra proporcionar soluciones personalizadas a demandas específicas de sus clientes potenciales. En esta línea, lleva a cabo el desarrollo de nuevos productos y procesos a corto-medio plazo.

Así mismo, realiza tareas de caracterización y diferenciación de productos para las que cuenta con laboratorios con experiencia en diferentes matrices agroalimentarias. Así cuenta con variedad de técnicas implantadas (PCR, NIRS, ELISA, entre otros). Por otro lado, dispone de una oficina para la búsqueda de convocatorias para la financiación de proyectos de investigación e innovación.

Fuente: Elaborado a partir de la información la página web del CICAP – Centro Tecnológico Agroalimentario - Pozoblanco.
(<https://cicap.es/>)

Ficha reunión: Cooperativa Ganadera del Valle de Los Pedroches – COVAP

<u>ASUNTO</u> Entrevista con Cooperativa Ganadera del Valle de Los Pedroches – COVAP en el marco del desarrollo de la Acción 3.1. Identificación de necesidades tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico de bellota	
<u>FECHA Y HORA</u> 24/05/2018 11:00-12:00	<u>LUGAR</u> Ctra. Industrial Dehesa Boyal, km 1,5, Pozoblanco
<u>PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN</u> Córdoba (Pozoblanco): José Antonio Rísquez Salas (Director Calidad e I+D+i) Córdoba: Manuel Estévez María y Alejandro Sanz Pagés (Departamento de Prospectiva)	
<u>ORDEN DEL DÍA</u> 11:00 - 12:00: Entrevista y cumplimiento del cuestionario, tras la presentación general del proyecto PRODEHESA, así como de la acción específica en la que se enmarca la encuesta/cuestionario enviado	
<u>MATERIAL COMPLEMENTARIO</u> Presentación PowerPoint Resumen Proyecto PRODEHESA	

Cooperativa Ganadera del Valle de los Pedroches (COVAP)

La Cooperativa Ganadera del Valle de los Pedroches (COVAP) de Pozoblanco incluye entre sus áreas de negocio con la de Ibéricos. En concreto, cuenta con una planta de 26.000 metros cuadrados para la producción de productos ibéricos (15% de la producción total en España de cerdo de bellota 100% ibérico). Sus instalaciones tienen una capacidad para albergar 800.000 piezas y están dotadas de 4 bodegas naturales y una sala blanca destinada. Así mismo, COVAP ha obtenido las certificaciones necesarias para el desarrollo de su actividad comercial en mercados internacionales.

Fuente: Elaborado a partir de la información la página web de COVAP
(<https://www.covap.es/>)

Ficha reunión: Sánchez Romero Carvajal

<u>ASUNTO</u> Entrevista con Sánchez Romero Carvajal en el marco del desarrollo de la Acción 3.1. Identificación de necesidades tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico de bellota	
<u>FECHA Y HORA</u> 13/06/2018 11:00-11:30	<u>LUGAR</u> Reunión vía Skype Sala de Videoconferencia – Oficina Provincial AGAPA Córdoba
<u>PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN</u> Cádiz (El Puerto de Santa María): José María Pariente Cornejo (Director de Compras) Córdoba: Manuel Estévez María y Alejandro Sanz Pagés (Departamento de Prospectiva)	
<u>ORDEN DEL DÍA</u> 11:00-11:30: Entrevista y cumplimiento del cuestionario vía Skype, tras la presentación general del proyecto PRODEHESA, así como de la acción específica en la que se enmarca la encuesta/cuestionario enviado	
<u>MATERIAL COMPLEMENTARIO</u> Presentación PowerPoint Resumen Proyecto PRODEHESA	

Sánchez Romero Carvajal

Fundada en Jabugo en 1879, su actividad se basa principalmente en la elaboración de productos derivados del cerdo ibérico de bellota, con animales criados en las dehesas de la Sierra de Aracena y los Picos de Aroche, a través de un curado artesanal. Desde 1983 se integra en el Grupo Osborne, elaborando productos derivados del cerdo ibérico, participando en la cría, matanza, elaboración y venta de los productos. Destaca su presencia en los mercados internacionales, desde Japón a Rusia, Canadá o Australia.

Ficha reunión: Dehesas Reunidas

<u>ASUNTO</u> Entrevista con Dehesas Reunidas en el marco del desarrollo de la Acción 3.1. Identificación de necesidades tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico de bellota	
<u>FECHA Y HORA</u> 18/06/2018 11:30-12:30	<u>LUGAR</u> Polígono Industrial San Antonio, parcelas 22-23 Belmez (Córdoba)
<u>PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN</u> Belmez (Córdoba): José Javier Carbonero (Gerente) Córdoba: Manuel Estévez María y Alejandro Sanz Pagés (Departamento de Prospectiva)	
<u>ORDEN DEL DÍA</u> 11:30-12:30: Entrevista y cumplimiento del cuestionario, tras la presentación general del proyecto PRODEHESA, así como de la acción específica en la que se enmarca la encuesta/cuestionario enviado	
<u>MATERIAL COMPLEMENTARIO</u> Presentación PowerPoint Resumen Proyecto PRODEHESA	

Dehesas Reunidas

Empresa formada por ganaderos de Córdoba, Badajoz y Ciudad Real, cuenta con presencia directa en todas las fases de producción, tanto en la cría y engorde, realizada en las dehesas de sus socios, y supervisada por los técnicos de la entidad, seleccionando solamente animales 100% ibéricos puros, 100% de bellota, como en el proceso de curación del producto, realizada en secaderos propios y bodegas naturales, con un curado lento de las piezas. Tiene como únicos proveedores a los socios ganaderos que la integran, no entrando producto de terceros, garantizando con ello la trazabilidad de su producción.

Cuenta con dos marcas, Encinares del Sur, con la que comercializa el cerdo 100% ibérico, específicamente, cerdos ibéricos puros 100% de bellota (precinto negro), y Solera Ibérica, que engloba a productos del cerdo 50% ibérico, específicamente, jamón de cebo de campo (precinto verde).

Fuente: Elaborado a partir de la información la página web de Dehesas Reunidas.

(<https://www.dehesasreunidas.com/>)

Ficha reunión: Consejo Regulador DOP “Jabugo”

ASUNTO

Entrevista vía correo electrónico con **Consejo Regulador DOP “Jabugo”** en el marco del desarrollo de la **Acción 3.1. Identificación de necesidades tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico de bellota**

FECHA Y HORA

Envío de la solicitud de colaboración:
08/06/2018

Recepción de la información solicitada
(cuestionario completo):

13/06/2018

LUGAR

Avenida Infanta María Luisa, 1
Edificio del Tiro, Jabugo (Huelva)

PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN

Jabugo (Huelva): **José de Mier (Director de Calidad)**

Córdoba: **Alejandro Sanz Pagés (Departamento de Prospectiva)**

ORDEN DEL DÍA

Envío del cuestionario completo solicitado previamente a través de correo electrónico

MATERIAL COMPLEMENTARIO

Carta de presentación del Proyecto PRODEHESA

Consejo Regulador DOP “Jabugo”

La DOP Jabugo es el nombre que designa, protege y sirve para certificar el origen y la calidad de los jamones y paletas procedentes de cerdos de raza ibérica, criados y engordados en libertad en la dehesa y elaborados en bodegas naturales de los pueblos de Sierra de Aracena y Picos de Aroche.

El Consejo Regulador es el órgano de gestión de la DOP Jabugo y cuenta con un equipo profesional que verifica la calidad y el origen de dichos jamones y paletas, otorgando la DOP Jabugo.

En el año 1995 se publicó en el Boletín Oficial del Estado (BOE) el reconocimiento provisional de la Denominación de Origen Jamón de Huelva. El 18 de julio de ese mismo año se ratificó en el BOE el Reglamento de la Denominación de Origen Jamón de Huelva y de su Consejo Regulador. Finalmente, el 27 de enero de 1998 se registró la denominación Jamón de Huelva como Denominación de Origen Protegida (DOP) por la Comisión de la Comunidad Europea. A partir del 27 de marzo de 2017, la DOP Jamón de Huelva pasó a llamarse definitivamente DOP Jabugo.

La zona de producción o de engorde de los cerdos ibéricos está delimitada por las dehesas de encinas, alcornoques y quejigos de las provincias de Badajoz y Cáceres en Extremadura y de las de Córdoba, Huelva, Sevilla, Cádiz y Málaga de Andalucía.

La zona de elaboración está delimitada por los 31 pueblos de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, entre los que destacan principalmente Aracena, Aroche, Corteconcepción, Cortegana, Cumbres Mayores, Jabugo y Santa Olalla del Cala, donde se encuentran las bodegas inscritas, y cuyas dehesas pertenecen a Sierra Morena y están declaradas como Reserva de la Biosfera por la UNESCO.

Fuente: Elaborado a partir de la información la página web de la DOP Jabugo.

(<http://www.dopjabugo.es/>)

Ficha reunión: Ibérico de Bellota S.A. (IBESA)

<u>ASUNTO</u> Entrevista vía correo electrónico con Ibérico de Bellota, S.A. – IBESA en el marco del desarrollo de la Acción 3.1. Identificación de necesidades tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico de bellota	
<u>FECHA Y HORA</u> Envío de la solicitud de colaboración: 07/06/2018 Recepción de la información solicitada (cuestionario completo): 14/06/2018	<u>LUGAR</u> Polígono Industrial Cárnico Calle A Parcela 7 - Villanueva de Córdoba (Córdoba)
<u>PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN</u> Villanueva de Córdoba (Córdoba): Alfonso Blanco (Gerente) Córdoba: Alejandro Sanz Pagés (Departamento de Prospectiva)	
<u>ORDEN DEL DÍA</u> Envío del cuestionario completo solicitado previamente a través de correo electrónico.	
<u>MATERIAL COMPLEMENTARIO</u> Carta de presentación del Proyecto PRODEHESA	

Ibérico de Bellota S.A. (IBESA)

Constituida en 1988 por un grupo de ganaderos del Valle de Los Pedroches, es una de las empresas fundadoras de la Denominación de Origen Los Pedroches. Elabora artesanalmente sus jamones, conservando la tradición en la crianza del cerdo ibérico puro en la zona del Valle de los Pedroches.

Ficha reunión: Selección de Jabugo

ASUNTO

Entrevista vía correo electrónico con **Selección de Jabugo** en el marco del desarrollo de la **Acción 3.1. Identificación de necesidades tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico de bellota**

FECHA Y HORA

Envío de la solicitud de colaboración:
15/06/2018

Recepción de la información solicitada
(cuestionario completo):

19/06/2018

LUGAR

Ctra. Sevilla-Lisboa, km. 81. 21200
Aracena (Huelva)

PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN

Aracena (Huelva): **Antonio Del Río**

Córdoba: **Alejandro Sanz Pagés (Departamento de Prospectiva)**

ORDEN DEL DÍA

Envío del cuestionario completo solicitado previamente a través de correo electrónico

MATERIAL COMPLEMENTARIO

Carta de presentación del Proyecto PRODEHESA

Selección de Jabugo

Elabora productos, jamones y embutidos, dentro de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, cuyo clima y condiciones ambientales facilitan la curación de los mismos, a través de un proceso de elaboración artesanal.

Ficha reunión: Maximiliano Jabugo S.L.

ASUNTO

Entrevista vía correo electrónico con **Maximiliano Jabugo S.L.** en el marco del desarrollo de la **Acción 3.1. Identificación de necesidades tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico de bellota**

FECHA Y HORA

Envío de la solicitud de colaboración:
11/06/2018

15/06/2018

Recepción de la información solicitada
(cuestionario completo):

20/06/2018

LUGAR

Calle Juventud, 5

Mairena del Aljarafe (Sevilla)

PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN

Mairena del Aljarafe (Sevilla): **Maximiliano Portes**

Córdoba: **Alejandro Sanz Pagés (Departamento de Prospectiva)**

ORDEN DEL DÍA

Envío del cuestionario completo solicitado previamente a través de correo electrónico

MATERIAL COMPLEMENTARIO

Carta de presentación del Proyecto PRODEHESA

Ficha reunión: Jamones La Valla

<u>ASUNTO</u> Entrevista vía correo electrónico con Jamones La Valla en el marco del desarrollo de la Acción 3.1. Identificación de necesidades tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico de bellota	
<u>FECHA Y HORA</u> Envío de la solicitud de colaboración: 15/06/2018 20/06/2018 Recepción de la información solicitada (cuestionario completo): 20/06/2018	<u>LUGAR</u> Calle Santa Clara, 21 Cumbres Mayores (Huelva)
<u>PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN</u> Cumbres Mayores (Huelva): M.ª del Mar Córdoba: Alejandro Sanz Pagés (Departamento de Prospectiva)	
<u>ORDEN DEL DÍA</u> Envío del cuestionario completo solicitado previamente a través de correo electrónico	
<u>MATERIAL COMPLEMENTARIO</u> Carta de presentación del Proyecto PRODEHESA	

Jamones La Valla

Socio fundador de la DOP “Jabugo”, se dedica tanto a la producción de derivados del cerdo ibérico como a su cría y explotación. Apuesta principalmente por la pureza del cerdo ibérico apoyando numerosos estudios de AECERIBER, permitiendo estudiar los rendimientos de las distintas estirpes del cerdo ibérico.

Fuente: Elaborado a partir de la información la página web de Jamones La Valla.

(<https://www.lavalla.es/>)

Ficha reunión: Agroibérica de Pozoblanco

ASUNTO

Entrevista vía correo electrónico con **Agroibérica de Pozoblanco** en el marco del desarrollo de la **Acción 3.1. Identificación de necesidades tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico de bellota**

FECHA Y HORA

Envío de la solicitud de colaboración:
22/06/2018

Recepción de la información solicitada
(cuestionario completo):

25/06/2018

LUGAR

Avenida Marcos Redondo, 5 – 3ºB
Pozoblanco (Córdoba)

PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN

Pozoblanco (Córdoba): **José Martín Arias (Director Comercial)**

Córdoba: **Alejandro Sanz Pagés (Departamento de Prospectiva)**

ORDEN DEL DÍA

Envío del cuestionario completo solicitado previamente a través de correo electrónico

MATERIAL COMPLEMENTARIO

Carta de presentación del Proyecto PRODEHESA

Ficha reunión: Jamones Eiriz Jabugo

<u>ASUNTO</u> Entrevista vía correo electrónico con Jamones Eiriz Jabugo en el marco del desarrollo de la Acción 3.1. Identificación de necesidades tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico de bellota	
<u>FECHA Y HORA</u> Envío de la solicitud de colaboración: 08/06/2018 14/06/2018 19/06/2018 Recepción de la información solicitada (cuestionario completo): 28/06/2018	<u>LUGAR</u> Calle Pablo Bejarano, 43 Corteconcepción (Huelva)
<u>PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN</u> Corteconcepción (Huelva): Domingo Eiriz Martín (Responsable de Promoción y Ventas) Córdoba: Alejandro Sanz Pagés (Departamento de Prospectiva)	
<u>ORDEN DEL DÍA</u> Envío del cuestionario completo solicitado previamente a través de correo electrónico	
<u>MATERIAL COMPLEMENTARIO</u> Carta de presentación del Proyecto PRODEHESA	

Jamones Eiriz Jabugo

Empresa con experiencia en el sector artesano y tradicional del cerdo ibérico puro. Desarrolla la cría y la elaboración de su propios jamones, paletas y embutidos. También realiza el servicio de maquila para otras empresas.

Fuente: Elaborado a partir de la información la página web de Jamones Eiriz.

(<http://www.jamoneseiriz.com/>)

Ficha reunión: Conservas Jabugo S.L.

<u>ASUNTO</u> Entrevista vía telefónica con Conservas Jabugo S.L. en el marco del desarrollo de la Acción 3.1. Identificación de necesidades tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico de bellota	
<u>FECHA Y HORA</u> Envío de la solicitud de colaboración: 15/06/2018 Entrevista telefónica: 28/06/2018	<u>LUGAR</u> Camino de la Molinilla, s/n Aracena (Huelva)
<u>PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN</u> Aracena (Huelva): María Teresa Córdoba: Alejandro Sanz Pagés (Departamento de Prospectiva)	
<u>ORDEN DEL DÍA</u> Entrevista telefónica sobre los aspectos contemplados en el cuestionario remitido previamente a través de correo electrónico	
<u>MATERIAL COMPLEMENTARIO</u> Carta de presentación del Proyecto PRODEHESA	

Ficha reunión: Agricultura Diversas

ASUNTO

Entrevista vía correo electrónico con **Agricultura Diversas** en el marco del desarrollo de la **Acción 3.1. Identificación de necesidades tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico de bellota**

FECHA Y HORA

Envío de la solicitud de colaboración:

29/06/2018

Recepción de la información solicitada (cuestionario completo):

04/07/2018

LUGAR

Carretera N-521, km 92,5

Herreruela (Cáceres)

PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN

Herreruela (Cáceres): **Emilio Fco. Casas Peña (Director de Producción)**

Córdoba: **Alejandro Sanz Pagés (Departamento de Prospectiva)**

ORDEN DEL DÍA

Envío del cuestionario completo solicitado previamente a través de correo electrónico

MATERIAL COMPLEMENTARIO

Carta de presentación del Proyecto PRODEHESA

Ficha reunión: CORSEVILLA

<u>ASUNTO</u> Entrevista vía correo electrónico con CORSEVILLA en el marco del desarrollo de la Acción 3.1. Identificación de necesidades tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico de bellota	
<u>FECHA Y HORA</u> Envío de la solicitud de colaboración: 11/06/2018 15/06/2018 22/06/2018 13/07/2018 Recepción de la información solicitada (cuestionario completo): 18/07/2018	<u>LUGAR</u> Carretera Guadalcanal, km.1 Cazalla de la Sierra (Sevilla)
<u>PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN</u> Cazalla de la Sierra (Sevilla): Juan Luis Mariscal (Gerente) Córdoba: Alejandro Sanz Pagés (Departamento de Prospectiva)	
<u>ORDEN DEL DÍA</u> Envío del cuestionario completo solicitado previamente a través de correo electrónico	
<u>MATERIAL COMPLEMENTARIO</u> Carta de presentación del Proyecto PRODEHESA	

CORSEVILLA

Cooperativa formada por más de 500 ganaderos, cuyas explotaciones se localizan mayoritariamente en la Sierra Morena de Sevilla, dentro del Parque Natural Sierra Norte. Su actividad inicial fue la comercialización de corderos, siendo en el año 2000 cuando comenzó a llevar a cabo la transformación de productos del cerdo ibérico de bellota.

Facilita a sus socios los suministros que necesitan, trabajando con ellos en nutrición animal, mejora de las explotaciones y asesoramiento sobre las técnicas más idóneas de producción.

Fuente: Elaborado a partir de la información la página web de CORSEVILLA.

(<https://www.corsevilla.es/>)

Ficha reunión: Montesierra – La Estrella del Jamón

<u>ASUNTO</u> Entrevista vía correo electrónico con Montesierra (La Estrella del Jamón) en el marco del desarrollo de la Acción 3.1. Identificación de necesidades tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico de bellota	
<u>FECHA Y HORA</u> Envío de la solicitud de colaboración: 08/06/2018 02/07/2018 16/07/2018 Recepción de la información solicitada (cuestionario completo): 06/09/2018	<u>LUGAR</u> Avenida Rey Don Juan Carlos I, 11406 Jerez de la Frontera (Cádiz) Calle Barco N.º 2, 21290 Jabugo (Huelva)
<u>PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN</u> Jerez de la Frontera (Cádiz): José Manuel Martín Villar (Departamento de Desarrollo de Negocio) Córdoba: Alejandro Sanz Pagés (Departamento de Prospectiva)	
<u>ORDEN DEL DÍA</u> Envío del cuestionario completo solicitado previamente a través de correo electrónico	
<u>MATERIAL COMPLEMENTARIO</u> Carta de presentación del Proyecto PRODEHESA	

Montesierra – La Estrella del Jamón

Empresa que une industria y tradición para la cría y engorde del cerdo ibérico. Así, tanto el secado como el envejecido y la conservación de sus jamones y paletillas que contemplan su proceso de elaboración, se lleva a cabo respetando el proceso natural.

Cuenta tanto en Jerez de la Frontera como en Jabugo de instalaciones para el desarrollo de su actividad, garantizando el control del proceso de elaboración de sus productos. En este sentido, cuenta con matadero propio, sala de despiece, sala de fundición de grasas, secaderos y bodegas, laboratorios y tiendas propias.

Fuente: Elaborado a partir de la información la página web de Montesierra – La Estrella del Jamón.

(<https://www.montesierra.es/>)

Ficha reunión: Cárnicas las Abiertas

<u>ASUNTO</u> Entrevista telefónica con Cárnicas las Abiertas en el marco del desarrollo de la Acción 3.1. Identificación de necesidades tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico de bellota	
<u>FECHA Y HORA</u> Envío de la solicitud de colaboración: 15/06/2018 Entrevista telefónica: 22/06/2018	<u>LUGAR</u> Carretera de Arcos - El Bosque, km. 10,5 Barriada de las Abiertas, s/n Arcos de la Frontera (Cádiz)
<u>PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN</u> Córdoba: Alejandro Sanz Pagés (Departamento de Prospectiva)	
<u>ORDEN DEL DÍA</u> Entrevista telefónica sobre los aspectos contemplados en el cuestionario remitido previamente a través de correo electrónico	
<u>MATERIAL COMPLEMENTARIO</u> Carta de presentación del Proyecto PRODEHESA	

Cárnicas las Abiertas

Empresa familiar fundada en 1978 como fábrica de embutidos que actualmente cuenta con cuatro líneas diferenciadas de productos, entre ellas, una específica de cerdo ibérico en la que llevan a cabo a la crianza propia y certifican varias calidades atendiendo a la certificación de calidad de cerdo ibérico.

La práctica totalidad de los animales provienen de crianza propia y/o de explotaciones de la Sierra de Cádiz.

Fuente: Elaborado a partir de la información la página web de Cárnicas las Abiertas.

(<https://www.carnicaslasiabiertas.com/>)

Ficha reunión: Ibéricos Aro

<u>ASUNTO</u> Entrevista telefónica con Ibéricos Aro en el marco del desarrollo de la Acción 3.1. Identificación de necesidades tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico de bellota	
<u>FECHA Y HORA</u> Envío de la solicitud de colaboración: 02/07/2018 16/07/2018 06/09/2018 Entrevista telefónica: 03/10/2018	<u>LUGAR</u> Cañada Real Tesoro, 23 Estación de Cortes de la Frontera Serranía de Ronda (Málaga)
<u>PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN</u> Estación de Cortes de la Frontera - Serranía de Ronda (Málaga): Francisco y Antonio Córdoba: Alejandro Sanz Pagés (Departamento de Prospectiva)	
<u>ORDEN DEL DÍA</u> Entrevista telefónica sobre los aspectos contemplados en el cuestionario remitido previamente a través de correo electrónico	
<u>MATERIAL COMPLEMENTARIO</u> Carta de presentación del Proyecto PRODEHESA	

Ibéricos Aro

Empresa artesanal fundada en 1941 que comenzó a crecer aprovechando los recursos endógenos que la zona les ofrecía para la crianza de los cerdos (bosques de encinas, alcornoques y quejigos) propicia para la crianza y engorde de los cerdos, así como una climatología idónea para su curación. A partir de los años 80 apostó por la elaboración de productos de alta calidad, mediante una producción artesanal y usando los recursos generados en los Parque Naturales en cuyo entorno se ubica.

En 1982 inauguró la actual fábrica en la Estación de Cortes de la Frontera y en 1994, en la confluencia de los Parques Naturales de Grazalema y Los Alcornocales, construyó las bodegas-secaderos donde realizan un proceso natural y artesanal para la elaboración de jamones y paletas.

Fuente: Elaborado a partir de la información la página web de Ibéricos Aro.
(<https://www.ibericosaro.es/>)

Ficha reunión: Consejo Regulador DOP “Dehesa de Extremadura”

<u>ASUNTO</u> Entrevista vía correo electrónico con Consejo Regulador DOP “Dehesa de Extremadura” en el marco del desarrollo de la Acción 3.1. Identificación de necesidades tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico de bellota	
<u>FECHA Y HORA</u> Envío de la solicitud de colaboración: 02/07/2018 13/07/2018 Recepción de la información solicitada (cuestionario completo): 14/09/2018	<u>LUGAR</u> Calle Cánovas del Castillo, s/n 2ª planta Mérida (Badajoz)
<u>PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN</u> Mérida: Álvaro Rivas Couto (Director Técnico/Secretario) Córdoba: Alejandro Sanz Pagés (Departamento de Prospectiva)	
<u>ORDEN DEL DÍA</u> Envío del cuestionario completo solicitado previamente a través de correo electrónico	
<u>MATERIAL COMPLEMENTARIO</u> Carta de presentación del Proyecto PRODEHESA	

Consejo Regulador DOP “Dehesa de Extremadura”

A través del Decreto 34/90 de 15 de mayo se autorizó con carácter regional la Denominación de Origen Dehesa de Extremadura, aprobándose el Reglamento de su Consejo Regulador. Posteriormente, la Orden MAPA de 2 de julio de 1990 ratificó el Reglamento de la DOP y su Consejo Regulador, a los efectos de su promoción y defensa por la Administración Central del Estado, en los ámbitos nacional e internacional.

El Consejo Regulador se encarga de la tutela y aplicación del mismo, así como del fomento y control de la calidad de los jamones y paletas amparados por la DOP, debiendo estar bajo esta denominación los productores y fabricantes de cerdos y jamones ibéricos para obtener esta distinción de calidad.

Los jamones y paletas de la DOP Dehesa de Extremadura proceden, únicamente, de cerdos que pertenecen a la raza porcina ibérica pura, estando autorizados los cruces hasta un 75% de esta raza con un 25% de la raza Duroc-Jersey.

La DOP Dehesa de Extremadura delimita como zona productora de ganado a toda la región extremeña, y como zona de elaboración y maduración de jamones y paletas a las comarcas extremeñas de las sierras del suroeste de Badajoz, Ibor-Villuercas, Cáceres-Gredos Sur, Sierra de Montánchez y Sierra de San Pedro.

Fuente: Elaborado a partir de la información la página web del Consejo Regulador DOP Dehesa Extremadura.

(<http://dehesa-extremadura.com/>)

Ficha reunión: Asociación Regional Andaluza de Productores de Ganado Porcino y de la Dehesa Española (ARAPORC)

<u>ASUNTO</u> Entrevista vía correo electrónico con Asociación Regional Andaluza de Productores de Ganado Porcino y de la Dehesa Española (ARAPORC) en el marco del desarrollo de la Acción 3.1. Identificación de necesidades tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico de bellota	
<u>FECHA Y HORA</u> Envío de la solicitud de colaboración: 26/06/2018 Recepción de la información solicitada (cuestionario completo): 16/09/2018	<u>LUGAR</u> Avenida San Francisco Javier, 9 Edificio Sevilla 2 (Planta 3º, Módulo 1) Sevilla
<u>PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN</u> Sevilla: Pablo Aguirre Díaz (Director) Córdoba: Alejandro Sanz Pagés (Departamento de Prospectiva)	
<u>ORDEN DEL DÍA</u> Envío del cuestionario completo solicitado previamente a través de correo electrónico	
<u>MATERIAL COMPLEMENTARIO</u> Carta de presentación del Proyecto PRODEHESA	

Asociación Regional Andaluza de Productores de Ganado Porcino y de la Dehesa Española (ARAPORC)

Asociación sin ánimo de lucro creada con el fin de desarrollar, promover y defender los intereses tanto de las razas precoces como la del tronco ibérico andaluz. Representa el 95% del censo de ganado porcino precoz y el 85% del ganado de raza ibérica de la región.

Está asociada a ANPROGAPOR (Asociación Nacional de Productores de Ganado Porcino), ASICI (Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico) y a través de ANPROGAPOR a INTERPORC (Interprofesional del Porcino de Capa Blanca).

Fuente: Elaborado a partir de la información la página web de la Asociación Regional Andaluza de Productores de Ganado Porcino y de la Dehesa Española (ARAPORC).

(<http://www.araporc.es/>)

Ficha reunión: Ilunión Ibéricos Azuaga S.A.

<u>ASUNTO</u> Entrevista vía correo electrónico con Ilunión Ibéricos Azuaga S.A. en el marco del desarrollo de la Acción 3.1. Identificación de necesidades tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico de bellota	
<u>FECHA Y HORA</u> Envío de la solicitud de colaboración: 05/07/2018 06/09/2018 Recepción de la información solicitada (cuestionario completo): 21/09/2018	<u>LUGAR</u> Polígono Industrial de Azuaga, Carretera Badajoz Granada, Km 142, 06920 Azuaga (Badajoz)
<u>PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN</u> Azuaga (Badajoz): Emilio Muñoz Casquete (Gerente) Córdoba: Alejandro Sanz Pagés (Departamento de Prospectiva)	
<u>ORDEN DEL DÍA</u> Envío del cuestionario completo solicitado previamente a través de correo electrónico	
<u>MATERIAL COMPLEMENTARIO</u> Carta de presentación del Proyecto PRODEHESA	

Ilunión Ibéricos Azuaga S.A.

Empresa que cuenta con una capacidad productiva anual de 30.000 cerdos ibéricos, disponiendo de instalaciones de matadero, sala de despiece, secadero de jamones y de embutidos y tienda abierta al público.

Sus productos se comercializan bajo las marcas Berídico y Tesoro Ibérico, y son elaborados a partir de cerdos extensivos criados en las dehesas de Extremadura y Andalucía, y curados en las instalaciones ubicadas en Azuaga (Badajoz). Estos productos se acreditan también mediante la Denominación de Origen Dehesa de Extremadura.

Fuente: Elaborado a partir de la información la página web de Ilunión Ibéricos Azuaga S.A.
(<http://www.ibericoazuaga.com/>)

Ficha reunión: Delicias Ibéricas por el Mundo S.L. – La Embajada del Jamón

<u>ASUNTO</u> Entrevista con Delicias Ibéricas por el Mundo S.L. – La Embajada del Jamón en el marco del desarrollo de la Acción 3.1. Identificación de necesidades tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico de bellota	
<u>FECHA Y HORA</u> 19/09/2018 10:30-12:00	<u>LUGAR</u> Polígono Industrial Cárnico s/n Villanueva de Córdoba (Córdoba)
<u>PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN</u> Villanueva de Córdoba (Córdoba): Noemí Díaz y Tomás Díaz Córdoba: Manuel Estévez María y Alejandro Sanz Pagés (Departamento de Prospectiva)	
<u>ORDEN DEL DÍA</u> 10:30-12:00: Presentación general del proyecto PRODEHESA y conversación/entrevista con los participantes de la reunión, siguiendo el cuestionario como guion, al objeto de conocer la situación actual del sector y establecer las principales necesidades tecnológicas del mismo	
<u>MATERIAL COMPLEMENTARIO</u> Presentación PowerPoint Resumen Proyecto PRODEHESA	

Ficha reunión: Jamones Mallo

<u>ASUNTO</u> Entrevista vía correo electrónico con Jamones Mallo en el marco del desarrollo de la Acción 3.1. Identificación de necesidades tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico de bellota	
<u>FECHA Y HORA</u> Envío de la solicitud de colaboración: 29/06/2018 12/07/2018 Recepción de la información solicitada (cuestionario completo): 03/10/2018	<u>LUGAR</u> Polígono Industrial San José Obrero Cañaveral (Cáceres)
<u>PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN</u> Cañaveral (Cáceres): Gema Córdoba: Alejandro Sanz Pagés (Departamento de Prospectiva)	
<u>ORDEN DEL DÍA</u> Envío del cuestionario completo solicitado previamente a través de correo electrónico	
<u>MATERIAL COMPLEMENTARIO</u> Carta de presentación del Proyecto PRODEHESA	

Ficha reunión: Embutidos MonteMayor - Productos Cárnicos A.H.J.E S.A.

ASUNTO

Entrevista telefónica con **Embutidos MonteMayor – Productos Cárnicos A.H.J.E S.A.** en el marco del desarrollo de la **Acción 3.1. Identificación de necesidades tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico de bellota**

FECHA Y HORA

Envío de la solicitud de colaboración:

29/06/2018

12/07/2018

Entrevista telefónica:

03/10/2018

LUGAR

C/ Calvo Sotelo, 5

Avda/ de las Termas, 5

Baños de Montemayor (Cáceres)

PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN

Córdoba: **Alejandro Sanz Pagés (Departamento de Prospectiva)**

ORDEN DEL DÍA

Entrevista telefónica sobre los aspectos contemplados en el cuestionario remitido previamente a través de correo electrónico

MATERIAL COMPLEMENTARIO

Carta de presentación del Proyecto PRODEHESA

Ficha reunión: Embutidos y Jamones Sierra de las Villuercas, S.L.

ASUNTO

Entrevista telefónica con **Embutidos y Jamones Sierra de las Villuercas, S.L.** en el marco del desarrollo de la **Acción 3.1. Identificación de necesidades tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico de bellota**

FECHA Y HORA

Envío de la solicitud de colaboración:

29/06/2018

12/07/2018

13/07/2018

10/09/2018

Entrevista telefónica:

03/10/2018

LUGAR

Carretera Retamosa km. 11.

Deleitosa (Cáceres)

PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN

Córdoba: **Alejandro Sanz Pagés (Departamento de Prospectiva)**

ORDEN DEL DÍA

Entrevista telefónica sobre los aspectos contemplados en el cuestionario remitido previamente a través de correo electrónico

MATERIAL COMPLEMENTARIO

Carta de presentación del Proyecto PRODEHESA

Ficha reunión: Jamones y Embutidos Sierra de Monfragüe S.L.

<u>ASUNTO</u> Entrevista telefónica con Jamones y Embutidos Sierra de Monfragüe S.L. en el marco del desarrollo de la Acción 3.1. Identificación de necesidades tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico de bellota	
<u>FECHA Y HORA</u> Envío de la solicitud de colaboración: 29/06/2018 Entrevista telefónica: 03/10/2018	<u>LUGAR</u> Polígono Industrial Molino de Viento, 6 Malpartida de Plasencia (Cáceres)
<u>PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN</u> Cañaveral (Cáceres): Marta Recio Mateos Córdoba: Alejandro Sanz Pagés (Departamento de Prospectiva)	
<u>ORDEN DEL DÍA</u> Entrevista telefónica sobre los aspectos contemplados en el cuestionario remitido previamente a través de correo electrónico	
<u>MATERIAL COMPLEMENTARIO</u> Carta de presentación del Proyecto PRODEHESA	

Ficha reunión: Hermanos Escribano Capitán S.L. (Jamones JAMIVI)

<u>ASUNTO</u> Entrevista vía correo electrónico con Hermanos Escribano Capitán S.L. (Jamones JAMIVI) en el marco del desarrollo de la Acción 3.1. Identificación de necesidades tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico de bellota	
<u>FECHA Y HORA</u> Envío de la solicitud de colaboración: 13/07/2018 12/09/2018 Recepción de la información solicitada (cuestionario completo): 13/11/2018	<u>LUGAR</u> Calle San Blas s/n, 14440 Villanueva de Córdoba (Córdoba)
<u>PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN</u> Villanueva de Córdoba: Antonio Escribano Capitán/Alberto Escribano Capitán Córdoba: Alejandro Sanz Pagés (Departamento de Prospectiva)	
<u>ORDEN DEL DÍA</u> Envío del cuestionario completo solicitado previamente a través de correo electrónico	
<u>MATERIAL COMPLEMENTARIO</u> Carta de presentación del Proyecto PRODEHESA	

Ficha reunión: Agroganadera Galyval

<u>ASUNTO</u> Entrevista vía correo electrónico con Agroganadera Galyval en el marco del desarrollo de la Acción 3.1. Identificación de necesidades tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico de bellota	
<u>FECHA Y HORA</u> Envío de la solicitud de colaboración: 11/06/2018 13/06/2018 Recepción de la información solicitada (cuestionario completo): 27/11/2018	<u>LUGAR</u> Av. de Hueznar, 83 San Nicolás del Puerto (Sevilla)
<u>PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN</u> San Nicolás del Puerto (Sevilla): Sara Gallego (Gerente) Córdoba: Alejandro Sanz Pagés (Departamento de Prospectiva)	
<u>ORDEN DEL DÍA</u> Envío del cuestionario completo solicitado previamente a través de correo electrónico	
<u>MATERIAL COMPLEMENTARIO</u> Carta de presentación del Proyecto PRODEHESA	

Agroganadera Galyval

Empresa ganadera familiar dedicada a la cría y al engorde de cerdos ibéricos de bellota, así como a la comercialización directa de sus productos derivados. Desarrolla un sistema de manejo propio en nuestra dehesa, comenzando con la selección de la raza ibérica del cerdo y con una alimentación a base de bellota y pastos naturales durante la montanera, para finalizar con la curación de sus productos en mataderos-secaderos de Jabugo (Huelva).

Galyval nació como representación de la empresa Agroganadera Galyval S.L para hacer frente a la demanda nacional e internacional. De esta forma ofrece productos, asegurando la distribución directa a clientes sin necesidad de intermediarios.

Fuente: Elaborado a partir de la información la página web de Agroganadera Galyval.

(<https://www.agrogalyval.es/>)

Ficha reunión: Matadero del Sur

<u>ASUNTO</u> Entrevista telefónica con Matadero del Sur en el marco del desarrollo de la Acción 3.1. Identificación de necesidades tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico de bellota	
<u>FECHA Y HORA</u> Envío de la solicitud de colaboración: 16/07/2018 06/09/2018 Entrevista telefónica: 08/11/2018	<u>LUGAR</u> Carretera Nacional 630, Km 803.5 Salteras (Sevilla)
<u>PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN</u> Salteras (Sevilla): Isabel Revuelta Córdoba: Alejandro Sanz Pagés (Departamento de Prospectiva)	
<u>ORDEN DEL DÍA</u> Entrevista telefónica sobre los aspectos contemplados en el cuestionario remitido previamente a través de correo electrónico	
<u>MATERIAL COMPLEMENTARIO</u> Carta de presentación del Proyecto PRODEHESA	

Ficha reunión: OVIPOR S.C.A.

ASUNTO

Entrevista con **OVIPOR S.C.A.** en el marco del desarrollo de la **Acción 3.1. Identificación de necesidades tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico de bellota**

FECHA Y HORA

Envío de la solicitud de colaboración:

11/06/2018

15/06/2018

27/11/2018

Reunión:

10/12/2018

LUGAR

Polígono Polirroza, Calle C. Naves 309,
310 y 311

Huelva

PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN

Huelva: **Manoli (Servicios Técnicos) y Miguel Ángel Castaño Navarro (Director General)**

Córdoba: **Alejandro Sanz Pagés (Departamento de Prospectiva)**

ORDEN DEL DÍA

11:30 - 12:30: Entrevista y cumplimiento del cuestionario, tras la presentación general del proyecto PRODEHESA, así como de la acción específica en la que se enmarca la encuesta/cuestionario enviado

MATERIAL COMPLEMENTARIO

Presentación PowerPoint Resumen Proyecto PRODEHESA

OVIPOR S.C.A.

Cooperativa ganadera de Huelva cuyo origen se remonta a 1981, fecha en la que un grupo de productores de ovino y caprino de la provincia se unieron en torno a la Sociedad Agraria de Transformación Copeonuba S.A.T., para comercializar de forma conjunta sus producciones ganaderas. Fue sumando ganaderos y secciones, hasta constituir en 1990, la actual OVIPOR S.C.A., en la que el porcino ibérico y los piensos se han convertido en dos de las secciones más destacadas, junto al ovino-caprino y el vacuno.

Dispone de ocho almacenes repartidos por toda la provincia para la atención de ganaderos y ofrece servicios crecientes a sus asociados, entre ellos, asesoramiento técnico, tramitación de subvenciones, etc.

En la actualidad suma 549 socios activos y 382 colaboradores, con una facturación media anual superior a los 10 millones de euros. La cooperativa se encuentra integrada comercialmente en COVAP, para la venta de porcino ibérico; en EA Group, para la de ovino; y en DCOOP, para la comercialización de caprino y vacuno de carne.

Fuente: Elaborado a partir de la información la página web de OVIPOR S.C.A.

(<https://www.ovipor.es/>)

Ficha reunión: Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI)

<u>ASUNTO</u> Entrevista vía correo electrónico con Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) en el marco del desarrollo de la Acción 3.1. Identificación de necesidades tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico de bellota	
<u>FECHA Y HORA</u> Envío de la solicitud de colaboración: 13/07/2018 Recepción de la información solicitada (cuestionario completo): 13/12/2018	<u>LUGAR</u> Ctra. Zafra - Los Santos de Maimona Km 4,7 Zafra (Badajoz)
<u>PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN</u> Zafra (Badajoz): Miguel González Sevilla (Veterinario Técnico) Córdoba: Alejandro Sanz Pagés (Departamento de Prospectiva)	
<u>ORDEN DEL DÍA</u> Envío del cuestionario completo solicitado previamente a través de correo electrónico	
<u>MATERIAL COMPLEMENTARIO</u> Carta de presentación del Proyecto PRODEHESA	

Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI)

Organización interprofesional agroalimentaria en la que están representadas de manera paritaria organizaciones de la producción (ganaderos) y de la transformación (industriales) de cerdo ibérico.

Su principal objetivo es la representación y defensa de los intereses comunes de los ganaderos e industriales del sector del cerdo ibérico.

Entre sus fines se encuentra la mejora de la calidad de los productos de todos los procesos que intervienen en la cadena agroalimentaria, llevando a cabo el seguimiento desde la fase de producción hasta su llegada al consumidor.

Fuente: Elaborado a partir de la información la página web de la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI). (<http://www.iberico.com/>)

Ficha reunión: MAFRESA, El Ibérico de Confianza S.L.

ASUNTO

Entrevista vía correo electrónico con **MAFRESA, El Ibérico de Confianza S.L.** en el marco del desarrollo de la **Acción 3.1. Identificación de necesidades tecnológicas en los procesos productivos de la agroindustria del cerdo ibérico de bellota**

FECHA Y HORA

Envío de la solicitud de colaboración:

28/06/2018

Recepción de la información solicitada (cuestionario completo):

19/12/2018

LUGAR

Ctra. Fregenal-Sevilla, a 2 km

Fregenal de la Sierra (Badajoz)

PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN

Fregenal de la Sierra (Badajoz): **Remedios Carmona (Técnica de Calidad y Responsable Medio Ambiente)**

Córdoba: **Alejandro Sanz Pagés (Departamento de Prospectiva)**

ORDEN DEL DÍA

Envío del cuestionario completo solicitado previamente a través de correo electrónico

MATERIAL COMPLEMENTARIO

Carta de presentación del Proyecto PRODEHESA

Anexo V. 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

El 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, tenía como objeto definir las características de la calidad y marcado de los productos ibéricos presentes en el mercado.

Desde la aprobación del citado real decreto se realizaron diversas modificaciones y se aprobaron varias órdenes ministeriales para su desarrollo, ocasionando una situación de dispersión normativa, que hizo aconsejable recopilar los textos vigentes en una única norma. Todo ello dio lugar a la publicación del 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 ibéricos.

Esta norma amplió su ámbito de aplicación a los productos procedentes del despiece de la canal que se comercializan en fresco. También amplió la tipología de productos que podían ser etiquetados como ibéricos en función de factores ligados al sistema de alimentación de los animales.

Por otro lado introdujo la relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación del cerdo ibérico con la designación de «bellota».

Adicionalmente, la norma perseguía fortalecer los mecanismos de control a través de un reforzamiento en las disposiciones relativas a las actuaciones de las Entidades Independientes de Control.

Finalmente, se constituyó la Mesa del Ibérico, para realizar el seguimiento, armonización y desarrollo de todo lo relacionado con la Norma de Calidad del ibérico.

Tras cinco años de andadura de esta norma de calidad, se han evidenciado ciertos desajustes en el sector productor, como son el retroceso de los censos y producciones de la raza porcina en pureza y de los sistemas de producción extensivos ligados a la dehesa, lo que indica la conveniencia de dictar una nueva regulación en la materia.

También se han detectado dificultades en relación con la aceptación y conocimiento de los productos por los consumidores, como consecuencia de una excesiva variedad de menciones en el etiquetado que puede inducir a confusión al consumidor. Sobre este mismo aspecto, se ha puesto de manifiesto la utilización de parte de las designaciones de los

productos con tipología y tamaño de letra no adecuados y distribución en el etiquetado tan aleatoria que el consumidor no puede distinguir eficazmente de qué producto se trata, cuando las diferencias entre las distintas designaciones son muy relevantes y su confusión produce, además de engaño al consumidor, una competencia desleal entre empresas que es preciso atajar.

Además se ha constatado que existe una utilización de marcas comerciales, logotipos, imágenes, símbolos y menciones facultativas que evocan o hacen alusión a aspectos relacionados con productos cuya denominación de venta no se corresponde con el producto etiquetado con esa reseña. Este aspecto provoca una gran confusión en el consumidor que cree estar adquiriendo un producto relacionado con la dehesa y, en realidad, está adquiriendo un producto de un animal que nunca ha estado en dicho ecosistema.

Todo ello se intenta corregir en la nueva redacción dada a la norma de calidad y por ello ha sido preciso introducir condiciones relativas al etiquetado que de manera excepcional ayuden a facilitar la distinción en el consumo de las distintas designaciones de productos del ibérico, sin perjuicio del cumplimiento de la normativa general de etiquetado e información alimentaria al consumidor.

Asimismo, se ha considerado conveniente reforzar el sistema de trazabilidad, establecido tradicionalmente sobre la base del autocontrol de los propios operadores y que incorpora en esta nueva norma el precintado de las piezas en el matadero, siendo asignados estos precintos por la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI).

En resumen, se ha visto la necesidad de modificar determinados aspectos que se enumeran a continuación:

Un aspecto importante es la necesidad de mejorar la pureza racial de los animales que se comercializan bajo la Norma de Calidad, pues la utilización de reproductores no inscritos en el Libro Genealógico de la Raza Porcina Ibérica en cruces con otras razas, puede llegar a poner en peligro el patrimonio genético que representa el cerdo ibérico.

En cuanto a los modelos productivos se ha puesto en evidencia la necesidad de modificar las condiciones de manejo y alimentación de los animales en cada uno de ellos, así como la de reducir la carga ganadera autorizada en el sistema de aprovechamiento de la dehesa, con el fin de evitar el posible deterioro del ecosistema.

En lo que se refiere a los animales alimentados a base de bellota, se prevé un refuerzo del control en la etapa de aprovechamiento de la montanera, con la identificación individual de cada animal, y sustituyendo la relación de términos municipales en los que se

asientan aprovechamientos de dehesa, por la exigencia, de que las parcelas y recintos utilizados para la alimentación de cerdos ibéricos aptos para elaborar productos con la mención «de bellota» estén identificados en la «capa de montanera» del SIGPAC, incluido el control de la superficie arbolada cubierta existente, con el fin de asegurar que la alimentación de los animales se realice a base del aprovechamiento de la bellota y mejorando su contribución al ecosistema de dehesa ibérica.

En relación con los animales que se alimentan de pienso, se considera necesario establecer disposiciones regulatorias. Dichas disposiciones se refieren tanto a instalaciones como a cría y manejo de los animales, todo ello con el objetivo de mejorar la calidad de los productos.

Otra novedad como se ha mencionado anteriormente la constituyen disposiciones para mejorar la trazabilidad y el control, tales como la exigencia del precintado de las piezas cárnicas obtenidas en el matadero, mediante precintos inviolables que deben permitir identificar el sistema de cría y alimentación del animal.

En relación con la supervisión del cumplimiento de todas las medidas establecidas en la norma de calidad, se refuerza el papel de la Mesa de Coordinación del Ibérico que pasa a denominarse Mesa de Coordinación de la Norma de Calidad del Ibérico, como grupo de trabajo, en la que se coordinaran las Autoridades competentes para garantizar el cumplimiento de las condiciones establecidas en la presente norma a lo largo del proceso productivo. Esta Mesa contará además con la colaboración de la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen del Porcino Ibérico y las Asociaciones que tienen encomendada la gestión de los Libros Genealógicos.

Además, se establecen requisitos más estrictos y claros en relación con el etiquetado de los productos con el fin de mejorar la información que reciben los consumidores. En este sentido se ha considerado esencial el dar a conocer al consumidor en el etiquetado los diferentes productos que puede encontrar en el mercado en relación al porcentaje de raza ibérica del animal del que procede. Las condiciones para ofrecer esta información cuentan con la opinión favorable de la Unión Europea y se alinean con la nueva reglamentación comunitaria establecida en el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Por otro lado, se aplicarán restricciones de utilización de determinadas menciones, logotipos, imágenes, dibujos, acrónimos, marcas o emblemas que puedan confundir al consumidor respecto del producto que adquiera, sobre todo para evitar que se pueda inducir a confusión entre productos procedentes del sistema de aprovechamiento de la dehesa a base de bellota y productos procedentes del cebo a base de pienso.

Este real decreto ha sido sometido a consulta de las comunidades autónomas y los sectores afectados y ha sido informado por la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

También ha sido sometido al procedimiento de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y de reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, previsto en la Directiva 98/34/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio, así como en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, por el que se regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, que incorpora esta Directiva al ordenamiento jurídico español.

En su virtud y a propuesta del Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, previa aprobación del Ministro de Hacienda y Administraciones Públicas, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 10 de enero de 2014,

DISPONGO:

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

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 2. *Definiciones.*

A los efectos del presente real decreto, se entenderá por:

- a) 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.
- b) Jamón, es el producto elaborado con la extremidad posterior, cortada a nivel de la sínfisis isquiopubiana, con pata y hueso, que incluye la pieza osteomuscular íntegra, procedente de cerdos adultos, sometida al correspondiente proceso de salazón y curado-maduración.
- c) Paleta, es el producto elaborado con la extremidad anterior, cortada a nivel de la escápula humeral hasta la húmero radial, con mano y hueso, que incluye la pieza osteomuscular íntegra, procedente de cerdos adultos, sometida al correspondiente proceso de salazón y curado-maduración.
- d) Caña de lomo, es el producto elaborado con el paquete muscular formado por los músculos espinal y semiespinal del tórax, así como los músculos longísimos, lumbar y torácico del cerdo, prácticamente libre de grasa externa, aponeurosis y tendones, adobado y embutido en tripas naturales o envolturas artificiales, el cual ha sufrido un adecuado proceso de curado-maduración.

Dentro de esta definición también se incluyen las denominaciones «lomo embuchado» y «lomo», puesto que suponen adaptaciones geográficas del nombre del producto.

- e) Lote de explotación, es el conjunto de animales pertenecientes a una misma explotación ganadera homogéneos en cuanto a factor racial y edad.
A efectos de esta norma se entenderá por homogeneidad en el factor edad a aquellos animales que tengan una diferencia de edad inferior a 30 días.
- f) Lote de alimentación, es el conjunto de animales, que se encuentran en una misma explotación ganadera, homogéneo en cuanto a factor racial, y alimentación y manejo.
- g) Lote de sacrificio, es el conjunto de animales pertenecientes a un mismo lote de alimentación, sacrificados el mismo día y en el mismo establecimiento.
- h) Lote de productos, es el conjunto de piezas obtenidas de un lote de sacrificio. En el caso de los lomos podrán agruparse, formando un solo lote de producto, aquellas piezas que tengan igual factor racial, y alimentación y manejo y se procesen de forma conjunta.

- i) Dehesa, es el área geográfica con predominio de un sistema agroforestal de uso y gestión de la tierra basado principalmente en la explotación ganadera extensiva de una superficie continua de pastizal y arbolado mediterráneo, ocupada fundamentalmente por especies frondosas del género Quercus, en la que es manifiesta la acción del hombre para su conservación y perdurabilidad, y con una cubierta arbolada media por explotación de, al menos, 10 árboles por hectárea de dicho género en producción.
- j) Superficie arbolada cubierta es el porcentaje de suelo cubierto por la proyección de todas las copas de los árboles de las especies de quercíneas del recinto SIGPAC.
- k) Montanera es el régimen de alimentación de los animales basado en el aprovechamiento de los recursos de bellota y pastizal propios de la dehesa en España y Portugal.
- l) Capa montanera del SIGPAC es el conjunto de recintos y parcelas identificados en el Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC) para toda España y validados por la Autoridad Competente de cada Comunidad Autónoma como aptos para la alimentación de animales cuyos productos vayan a comercializarse con arreglo a la mención «de bellota» establecida en el presente Real Decreto.
- m) Operador, es la persona física o jurídica que interviene en alguna de las fases del proceso de producción, transformación, comercialización incluida la distribución y reetiquetado, responsable de asegurar que sus productos cumplen con los requisitos establecidos en la Norma de Calidad y, por tanto, deberá establecer un sistema de autocontrol de las operaciones que se realicen bajo su responsabilidad.
- n) Autoridad competente, son los órganos competentes de las comunidades autónomas.
- o) Entidades de certificación y entidades inspección de son las definidas, respectivamente, en los apartados c) y e) del artículo 19 de la ley 21/1992, de 16 de julio, de Industria.
- p) Salazón, es la incorporación de sal a la masa muscular para facilitar su deshidratación y favorecer la conservación.
- q) Lavado, es el lavado de las piezas al terminar la salazón, con agua templada para eliminar la sal adherida.
- r) Post-salado o asentado, es el proceso para eliminar la humedad superficial de la paleta o del jamón paulatina y lentamente.
- s) Curado-Maduración, a efectos de esta norma, es el tratamiento de los productos embuchados, crudo-adobados y salazones cárnicas en condiciones ambientales adecuadas para provocar, en el transcurso de una lenta y gradual reducción de la humedad, la evolución de los procesos naturales de fermentación o enzimáticos necesarios para aportar al producto cualidades organolépticas características y que garantice su estabilidad durante el proceso de comercialización.
- t) Adobado, a efectos de esta norma, es la adición de sal, especias o condimentos.

A los efectos de la presente disposición, serán de aplicación las definiciones contempladas en el artículo 2 del Real Decreto 2129/2008, de 26 de diciembre, por el que se establece el Programa nacional de conservación, mejora y fomento de las razas ganaderas.

CAPÍTULO II

Denominación de venta y etiquetado

Artículo 3. Denominación de venta.

1. La denominación de venta de los productos regulados por este real decreto se compone obligatoriamente de tres designaciones, que deben concordar en género y figurar por el orden que se indica a continuación:

a) Designación por tipo de producto:

- i) Para productos elaborados: Jamón, paleta, caña de lomo o lomo embuchado o lomo.
- ii) Para los productos obtenidos del despiece de la canal comercializados en fresco: La designación de la pieza procedente del despiece, de acuerdo con las denominaciones de mercado, así como sus distintas preparaciones y presentaciones comerciales, en su caso.

b) Designación por alimentación y manejo:

- i) «De bellota»: Para productos procedentes de animales sacrificados inmediatamente después del aprovechamiento exclusivo de bellota, hierba y otros recursos naturales de la dehesa, sin aporte de pienso suplementario, en las condiciones de manejo que se señalan en el artículo 6.
- ii) Para los productos procedentes de animales cuya alimentación y manejo, hasta alcanzar el peso de sacrificio, no estén entre los contemplados en el punto anterior se utilizarán las siguientes designaciones:
 1. «De cebo de campo»: Tratándose de animales que aunque hayan podido aprovechar recursos de la dehesa o del campo, han sido alimentados con piensos, constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosas, y cuyo manejo se realice en explotaciones extensivas o intensivas al aire libre pudiendo tener parte de la superficie cubierta, teniendo en cuenta al respecto lo señalado en el artículo 7.

2. «De cebo»: En caso de animales alimentados con piensos, constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosas, cuyo manejo se realice en sistemas de explotación intensiva, de acuerdo con lo señalado en el artículo 8.

c) Designación por tipo racial:

- i) «100% ibérico»: Cuando se trate de productos procedentes de animales con un 100% de pureza genética de la raza ibérica, cuyos progenitores tengan así mismo un 100% de pureza racial ibérica y estén inscritos en el correspondiente libro genealógico.
- ii) «Ibérico»: Cuando se trate de productos procedentes de animales con al menos el 50% de su porcentaje genético correspondiente a la raza porcina ibérica, con progenitores de las siguientes características:

Para obtener animales del 75% ibérico se emplearán hembras de raza 100% ibérica inscritas en libro genealógico y machos procedentes del cruce de madre de raza 100% ibérica y padre de raza 100% duroc, ambos inscritos en el correspondiente libro genealógico de la raza.

Para obtener animales del 50% ibérico se emplearán hembras de raza 100% ibérica y machos de raza 100% duroc, ambos inscritos en el correspondiente libro genealógico de la raza.

La justificación del factor racial de los progenitores se realizará mediante «certificado racial», emitido por la correspondiente asociación oficialmente reconocida para la gestión del Libro Genealógico. En el caso de los machos cruzados que intervienen en el cruce para obtener animales del 75% ibérico, el procedimiento de justificación del factor racial se decidirá por la Mesa de Coordinación de la Norma de Calidad del Ibérico.

La verificación del factor racial de los animales con destino al sacrificio para la obtención de productos ibéricos será realizada por una entidad de inspección acreditada por la Entidad Nacional de Acreditación.

En el etiquetado de los productos deberá incluirse como mención obligatoria el porcentaje genético de raza porcina ibérica, en las condiciones que se señalan en el artículo 4.4.

2. Para los productos obtenidos del despiece de la canal que se comercializan en fresco la designación indicada del tipo de alimentación y manejo es opcional, y se podrá utilizar sólo en el caso de que la trazabilidad de la pieza o de su preparación y presentación comercial permita identificar el lote de alimentación correspondiente.

3. Se aplicarán las denominaciones citadas en el apartado 1 a las porciones procedentes de los productos regulados por la presente norma. Se entenderá por porción cualquier fracción

o parte obtenida del troceado o fileteado de los productos obtenidos del despiece de la canal que se comercializan en fresco así como del troceado o loncheado del jamón, la paleta y la caña de lomo, una vez elaborados.

4. Las designaciones raciales, y de alimentación y manejo se aplicarán exclusivamente a los productos regulados por la presente norma que cumplan con las condiciones que se establecen en la misma.

5. Las denominaciones de venta se asignarán basándose en los datos obtenidos del informe, emitido por las entidades de inspección, que debe acompañar al animal a su llegada al matadero.

Artículo 4. *Etiquetado.*

1. El etiquetado de los productos recogidos en esta norma deberá cumplir lo dispuesto en las disposiciones de etiquetado de los productos alimenticios que le sean de aplicación. Sin perjuicio de lo establecido en la legislación sobre información alimentaria al consumidor, en el etiquetado, facturas, albaranes, publicidad, folletos y cartelería en el punto de venta, así como en las acciones promocionales o publicitarias, deberá figurar completa la denominación de venta de los productos objeto de la presente norma, además de en las piezas completas, con o sin hueso, troceados o loncheados para el jamón, paleta y caña de lomo, o bien fileteados o en porciones en los productos procedentes del despiece de la canal que se comercialicen en fresco, de acuerdo con las denominaciones establecidas en el artículo 3 del presente real decreto.

2. Queda prohibida la utilización incompleta de la denominación de venta, la adición a la misma de términos diferentes a los designados en el Artículo 3 o el uso aislado de alguno de los términos que la componen, excepto el tipo de producto, tanto para los productos de esta norma como los que se encuentren fuera de ella. Se excluyen de esta prohibición los productos de ibérico regulados en la norma de calidad de productos cárnicos.

3. Las designaciones que componen la denominación de venta, según se define en el artículo 3 del presente real decreto, deberán figurar en lugar destacado y en todo caso en el mismo campo visual que la marca comercial, del etiquetado con el mismo tipo de letra, tamaño, grosor y color, en todos sus términos.

4. Además de la denominación de venta, los productos regulados por esta norma, salvo la carne fresca, deberán indicar en el etiquetado las siguientes menciones obligatorias:

- a) Para los productos procedentes de animales cuya designación por tipo racial no sea «100% ibérico», el porcentaje de raza ibérica del animal del que procede el producto,

se indicará con la expresión «% raza ibérica». Esta indicación deberá aparecer muy próxima a la denominación del producto, utilizando un tamaño de fuente con una altura de la x correspondiente al menos al 75 % de la altura de la x de la denominación del producto y no inferior al tamaño mínimo requerido en el artículo 13, apartado 2, del Reglamento (EU) N.º 1169/2011.

- b) La expresión «certificado por» seguida del nombre del organismo independiente de control o su acrónimo.

Esta expresión deberá situarse en el etiquetado próxima a la denominación de venta y de forma visible.

5. Podrán utilizarse en el etiquetado y en acciones de promoción o publicidad las siguientes menciones facultativas:

- «Pata negra», que queda reservada exclusivamente a la designación «de bellota 100% ibérico», que cumpla con las condiciones establecidas en el artículo 3.
- «Dehesa» o «montanera», que quedan reservadas exclusivamente a la designación «de bellota», en las condiciones establecidas en el artículo 3.

6. En el etiquetado y publicidad de los productos, quedan reservados exclusivamente a la designación «de bellota» los nombres, logotipos, imágenes, símbolos, o menciones facultativas que evoquen o hagan alusión a algún aspecto relacionado o referido con la bellota o la dehesa. Se prohíbe así mismo el empleo de los términos «recebo» e «ibérico puro».

7. La marca comercial que se asigne al producto final no podrá inducir a confusión al consumidor, sobre sus características raciales y las condiciones de alimentación o manejo, tanto a través de la propia denominación de la marca, como de su imagen gráfica.

CAPÍTULO III

Obtención de la materia prima

Artículo 5. Identificación de los animales y registro del censo de explotación en el Registro General de Explotaciones Ganaderas (REGA).

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en el Real Decreto 205/1996, de 9 de febrero, por el que se establece el sistema de identificación y registro de los animales de las especies bovina, porcina, ovina y caprina, en las explotaciones ganaderas el operador identificará antes del

destete a cada uno de los animales con un sistema fiable y seguro, que indique, al menos, el código del lote de explotación, debiendo el operador mantener la trazabilidad a lo largo de la vida del animal, de forma que permita la formación de lotes homogéneos en cuanto a raza, peso y edad. Posteriormente, una vez formados los lotes de alimentación, se deberán anotar en un registro de trazabilidad creado a efectos de garantizar la trazabilidad de los lotes en el marco de la presente norma. Asimismo, se deberá conservar la documentación que permita relacionar cada lote de alimentación con el lote de explotación correspondiente.

La identificación se mantendrá para toda la vida del animal y se deberá poder trazar a lo largo de todas las fases de elaboración y comercialización de los productos objeto de la norma. En el caso de que algún animal pierda la identificación del lote de explotación de nacimiento o de explotaciones intermedias, no será necesario reponerlos siempre que se hayan identificado los animales con el código del lote de alimentación de la explotación donde se encuentran y esté reflejado el origen de los lotes en los registros de trazabilidad de esa explotación.

2. En todos los casos, en el apartado «censo» del Registro general de explotaciones ganaderas (REGA), correspondiente a las explotaciones que alberguen animales que vayan a ser utilizados para la obtención de productos al amparo del presente real decreto, deberá figurar la indicación «raza porcina ibérica y sus cruces», para las distintas categorías de animales.

Artículo 6. Condiciones de manejo para los animales que dan origen a productos con la designación «de bellota».

1. Las parcelas y recintos utilizados para la alimentación de animales cuyos productos vayan a comercializarse con arreglo a la mención «de bellota», deberán estar identificados en la capa montanera incluida en el Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC), establecido en el Real decreto 2128/2004, de 29 de octubre, por el que se regula el sistema de información geográfica de parcelas agrícolas, como aptos para su utilización para el engorde de animales» de bellota», conforme a las designaciones establecidas en el presente real decreto.

2. El aprovechamiento de los recursos de la dehesa en época de montanera deberá realizarse teniendo en cuenta la superficie arbolada cubierta de la parcela o recinto y la carga ganadera máxima admisible que figura en el anexo de este Real decreto, modulada en su caso a la baja en función de la disponibilidad de bellota del año. La valoración de dicha disponibilidad será realizada anualmente por las entidades de inspección, previamente a la entrada de los animales.

3. La entrada de los animales a la montanera deberá realizarse entre el 1 de octubre y el 15 de diciembre, estableciéndose como período para su sacrificio entre el 15 de diciembre y el 31 de marzo.

4. Las condiciones mínimas que habrán de reunir los animales en cuanto a su peso y edad, serán las siguientes:

- El peso medio del lote a la entrada en montanera estará situado entre 92 y 115 kg.
- La reposición mínima en montanera será de 46 kg, durante más de 60 días.
- La edad mínima al sacrificio será de 14 meses.
- El peso mínimo individual de la canal será de 115 kg, excepto para los animales 100% ibéricos que será de 108 kg.

Artículo 7. Condiciones de manejo para los animales que dan origen a productos con la designación «de cebo de campo».

1. Los animales se cebarán en explotaciones de cebo extensivas que deberán cumplir los requisitos establecidos en el Real Decreto 1221/2009, de 17 de julio, por el que se establecen normas básicas de las explotaciones de ganado porcino extensivo y por el que se modifica el Real Decreto 1547/2004, de 25 de junio, por el que se establecen las normas de ordenación de las explotaciones cunícolas.

2. Así mismo los animales podrán cebarse en explotaciones de cebo en instalaciones intensivas al aire libre pudiendo tener parte de la superficie cubierta, debiendo cumplir los requisitos establecidos en el Real Decreto 324/2000, de 3 de marzo, por el que se establecen normas básicas de ordenación de las explotaciones porcinas. En lo que hace referencia a las condiciones de cría, sin perjuicio de lo establecido en el Real Decreto 1135/2002, de 31 de octubre, relativo a las normas mínimas para la protección de cerdos, los animales de producción de más de 110 kilos de peso vivo deben disponer de una superficie mínima de suelo libre total por animal de 100 m²., en su fase de cebo.

3. La estancia mínima en dichas explotaciones, previa a su sacrificio, será de 60 días.

4. La edad mínima al sacrificio será de 12 meses.

5. El peso mínimo individual de la canal será de 115 kg, excepto para los animales 100% ibéricos que será de 108 kg.

Artículo 8. *Condiciones de manejo para los animales que dan origen a productos con la designación «de cebo».*

1. Sin perjuicio de las condiciones de cría establecidas en el Real Decreto 1135/2002, de 31 de octubre, relativo a las normas mínimas para la protección de cerdos, los animales de producción de más de 110 kilos de peso vivo que den origen a productos con la designación «de cebo» deben disponer de una superficie mínima de suelo libre total por animal de 2 m²., en su fase de cebo.
2. La edad mínima al sacrificio será de 10 meses.
3. El peso mínimo individual de la canal será de 115 kg, excepto para los animales 100% ibéricos que será de 108 kg.

CAPÍTULO IV

Identificación y trazabilidad de los productos

Artículo 9. *Identificación de canales y marcado de piezas.*

1. Tras el sacrificio, en el matadero se realizará el pesaje individual de las canales, mediante báscula cuyo sistema de medida sea fiable y no manipulable, descalificando aquellas que no cumplan con el peso mínimo, establecido en este Real Decreto, según el tipo racial de los animales. El matadero será responsable de verificar el cumplimiento de los pesos mínimos y de la descalificación de las canales que no los cumplan y dejará constancia en su registro de trazabilidad, emitiendo asimismo un informe para cada lote de sacrificio, con el número de canales aptas y descalificadas.

En el marco de la Mesa de Coordinación de la Norma de Calidad del Ibérico se procederá a establecer el protocolo de control de los sistemas de pesado utilizados por los mataderos.

2. Además, en el matadero, antes de separar la cabeza, las canales deberán ser identificadas individualmente con el código del lote de sacrificio que estará relacionado inequívocamente, en los registros de trazabilidad del matadero, con los códigos de los animales o del lote o fracción de lote de alimentación que incluya.

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) quien podrá examinar en el matadero su correcta colocación en las piezas y llevará la contabilidad de los colocados, entregados y utilizados. ASICI informará periódicamente a la autoridad competente de la Comunidad Autónoma de destino de las canales o piezas para su elaboración, de todas las posibles incidencias que se produzcan en esta etapa.

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.

Los precintos se mantendrán en las piezas en todo momento, incluidos puntos de venta y establecimientos de restauración y no podrá colocarse ningún otro precinto adicional, por parte de cualquier operador o un tercero, salvo que respete los colores y menciones en caso de que las incluya, previstos en esta norma.

4. En el caso de los productos obtenidos del despiece de la canal que se comercializan en fresco, la identificación deberá estar contemplada en una etiqueta adherida al envase del producto que contendrá, asimismo, la denominación de venta del producto.

5. Para la caña de lomo se hará una primera identificación en la sala de despiece, y posteriormente se hará el marcado o identificación de la misma, de forma inviolable, indeleble y perfectamente legible, una vez adobada y embutida en la correspondiente tripa, de forma que se asegure la trazabilidad de la pieza, respetando el color que corresponda en los precintos de jamones y paletas a esa denominación de venta.

6. Los productos procedentes del despiece de la canal, fileteados o en porciones 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.

Los productos elaborados que se comercialicen en lonchas o en porciones deberán proceder de lotes homogéneos en cuanto a raza y alimentación e incorporarán una etiqueta al envase del mismo color que el precinto de la pieza de la que procedan en la que aparecerá un número de identificación que se pueda rastrear y quede garantizada su trazabilidad y la denominación de venta del producto.

7. 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 o lotes de alimentación o producto, supondrá la pérdida del derecho a utilizar en el etiquetado las denominaciones de venta incluidas en el artículo 3.

Artículo 10. Trazabilidad.

En todas las etapas de la producción, transformación, almacenamiento y distribución deberá asegurarse la trazabilidad de los productos objeto de la norma, de manera que se puedan relacionar las piezas o porciones de los productos con el animal o el lote o lotes de explotación de que procedan, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 18 del Reglamento (CE) n.º 178/2002, de 28 de enero, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

CAPÍTULO V

Elaboración de los productos

Artículo 11. Elaboración del jamón, paleta y caña de lomo ibéricos.

1. Las técnicas empleadas en el proceso de elaboración tendrán por objeto la obtención de productos de la máxima calidad, que reúnan las características tradicionales del jamón ibérico, de la paleta ibérica y de la caña de lomo ibérico.
2. El proceso de elaboración de los jamones y las paletas ibéricas se deberá llevar a cabo con las piezas osteomusculares íntegras y constará de las siguientes fases: salazón, lavado, post-salado y curado-maduración.
3. El proceso de elaboración de las cañas de lomo ibérico, constará de las siguientes fases: adobado y embutido en tripas naturales o artificiales y curado-maduración.

Artículo 12. Características del jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos.

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. Al objeto de poder verificar el cumplimiento de los tiempos mínimos de elaboración de jamones y paletas a lo largo de la vida del producto, se colocará en sitio visible una identificación inviolable y perfectamente legible mediante un sistema que incluya al menos los dos dígitos de la semana de entrada en salazón y los dos dígitos finales del año.

Estos pesos y tiempos mínimos contados a partir del día de entrada en salazón serán los siguientes:

1. Jamón:

a) Los tiempos mínimos de elaboración para el jamón en función de los pesos serán:

Peso piezas elaboradas (Kg)	Tiempo mínimo de elaboración
< 7	600 días
≥ 7	730 días

b) Los pesos mínimos del jamón elaborado una vez etiquetado, en el momento de la salida de la instalación de la industria final, serán:

- Jamón 100% ibérico: ≥ 5,75 kg.
- Jamón ibérico: ≥ 7 kg.

2. Paleta:

a) Independientemente del peso el tiempo mínimo de elaboración será de 365 días.

b) Los pesos mínimos de la paleta elaborada una vez etiquetada, en el momento de la salida de la instalación de la industria final, serán:

- Paleta 100% ibérica: ≥ 3,7 kg.
- Paleta ibérica: ≥ 4 kg.

3. Caña de lomo. El tiempo mínimo del proceso de elaboración para el lomo será de 70 días.

CAPÍTULO VI

Control, inspección y certificación

Artículo 13. *Control oficial.*

Las autoridades competentes de las comunidades autónomas llevarán a cabo los correspondientes controles oficiales a lo largo de todo el proceso desde la explotación ganadera hasta el consumidor, en las distintas etapas de producción, elaboración y comercialización de los productos acogidos a la presente norma, de acuerdo con los correspondientes programas de control anuales.

Artículo 14. *Autocontrol.*

1. Sin perjuicio del control oficial realizado por las autoridades competentes conforme al artículo 13, los operadores establecerán en todas y cada una de las fases de producción, elaboración y comercialización incluida la distribución cuando realice alguna actividad sobre el producto, un sistema de autocontrol de las operaciones que se realicen bajo su responsabilidad, que deberá ser verificado por una entidad de inspección o certificación, según corresponda.

Los operadores deberán contratar los servicios de una entidad de inspección o certificación, según corresponda, a los efectos previstos en el apartado anterior. En dicho contrato se incluirá una autorización expresa para que la Entidad Nacional de Acreditación, sin necesidad de acompañamiento de la entidad de certificación o inspección, pueda visitar las explotaciones o industrias objeto de la inspección o certificación, para comprobar exclusivamente el funcionamiento de las entidades acreditadas a los efectos de mantener o no la mencionada acreditación.

2. Los operadores deberán conservar la documentación referida al autocontrol a disposición de las autoridades competentes para el control oficial, durante un periodo mínimo de 5 años.

3. La certificación de producto se podrá realizar por cuenta del operador final, que se hará responsable de todas las fases anteriores, o mediante certificaciones parciales en mataderos, salas de despiece, industrias de elaboración y distribución haciéndose cada uno responsable de las operaciones que se realizan en su ámbito.

Artículo 15. *Entidades de Inspección y Certificación.*

1. Las entidades de inspección y certificación estarán acreditadas para un alcance que incluya lo establecido en este Real Decreto por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) o el organismo nacional de acreditación de cualquier otro Estado miembro de la Unión Europea, designado de acuerdo a lo establecido en el Reglamento (CE) 765/2008 por el que se establecen los requisitos de acreditación y vigilancia del mercado relativos a la comercialización de los productos y por el que se deroga el Reglamento (CEE) N.º 339/93 y que se haya sometido con éxito al sistema de evaluación por pares previsto en dicho reglamento.

Las entidades de inspección y certificación, según su actividad, deberán cumplir las siguientes normas:

- a) Para las entidades de inspección, la norma UNE EN ISO/IEC 17020, con un alcance que incluya lo establecido en el presente real decreto y normas de desarrollo.
- b) Para las entidades de certificación de producto, la norma EN 45011 o norma que la sustituya, con un alcance que incluya lo establecido en el presente real decreto y normas de desarrollo.

En el caso de entidades que inicien su actividad, la autoridad competente de la comunidad autónoma, donde vayan a iniciar su actividad las entidades, podrá autorizar provisionalmente a dichas entidades sin acreditación previa, y siempre que hayan solicitado la acreditación, durante el plazo máximo de 24 meses desde la fecha de la autorización provisional o hasta que sean acreditados si el plazo es menor, si se estima que responden a lo establecido en las normas citadas en los apartados a) y b) del presente artículo. Autorización provisional, que una vez concedida, tendrá eficacia en todo el territorio nacional.

2. Las entidades de inspección y certificación, una vez acreditadas, deberán presentar una declaración responsable en la comunidad autónoma en la que inicien su actividad en los términos del artículo 71 bis de la Ley 30/92 de 26 de noviembre de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común y la normativa autonómica que resulte de aplicación. Declaración responsable, que una vez presentada, tendrá eficacia en todo el territorio nacional.

Dichas entidades serán supervisadas por las autoridades competentes de las comunidades autónomas para verificar que reúnen los requisitos necesarios para realizar la actividad declarada y la realizan de manera correcta.

3. Si como consecuencia de la supervisión que realizan las comunidades autónomas sobre las entidades de inspección y certificación que actúan en su territorio, se detectaran anomalías lo comunicarán inmediatamente a ENAC para que ésta adopte las medidas oportunas, comunicándolo igualmente al resto de comunidades autónomas para conocimiento.

4. La suspensión o retirada de la acreditación implicará el cese automático de toda actividad, relacionada con esta norma, en tanto en cuanto no se reinstaure la acreditación. ENAC informará de manera inmediata a las autoridades competentes de las comunidades autónomas a través del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, de cualquier suspensión o retirada, así como las razones que han conducido a dicha decisión.

5. La contratación por el operador de una entidad de inspección deberá mantenerse durante el periodo de montanera, salvo causas imputables a la propia entidad de inspección, o debidamente justificadas. En ningún caso, por motivos derivados del resultado de la inspección. En tal caso, la entidad de inspección deberá informar al órgano competente de la comunidad autónoma.

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:

a) El acumulado anual, por municipio, del censo de animales sometidos a su verificación y comercializados por los ganaderos por designaciones raciales y de alimentación y manejo. La información se incorporará por trimestres naturales, en los 15 días siguientes al vencimiento de cada uno.

b) El acumulado anual, por municipio, de la cantidad de jamones, paletas, lomos y productos frescos procedentes del despiece de la canal, sometidos a su verificación y comercializados por el operador final bajo cada una de las designaciones raciales y de alimentación y manejo.

Las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas remitirán dicha información al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente que la publicará en su página web

para conocimiento de las autoridades competentes de las comunidades autónomas y del público en general, con las garantías debidas de protección de los datos de carácter personal.

2. La Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) remitirá trimestralmente con carácter general y particularmente al finalizar la montanera a las comunidades autónomas correspondientes y al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, la información relativa al número de precintos por designaciones colocados, entregados y utilizados por cada uno de los operadores en los distintos establecimientos.

CAPÍTULO VII

Infracciones y sanciones

Artículo 17. *Infracciones y sanciones.*

1. Las infracciones cometidas contra lo dispuesto en el presente real decreto 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 y la correspondiente normativa de las comunidades autónomas en materia de defensa de los consumidores y de la calidad alimentaria.

2. Las infracciones cometidas por las entidades de inspección y entidades de certificación privados serán sancionadas con arreglo a lo dispuesto en la Ley 21/1992, de 16 de julio, de industria.

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.

Podrán ser invitadas a participar en dicha Mesa otras asociaciones o entidades.

Dicha Mesa, que estará presidida por el Director General de la Industria Alimentaria que realizará y desarrollará los estudios y trabajos técnicos relacionados con:

1. La mejora de la coordinación y armonización de las actuaciones previstas en la presente norma de calidad y de otras normas que se puedan establecer para su desarrollo.
2. Los procedimientos de trabajo a desarrollar por las entidades de inspección y certificación.
3. Los procedimientos de control racial y de reconocimiento de los animales que integran la actual cabaña productora, con objeto de facilitar la adecuación de dicha cabaña a los requisitos raciales establecidos en la presente.
4. El desarrollo y mejora de mecanismos de verificación y análisis de trazabilidad que permitan evaluar los resultados de la aplicación de la presente norma.
5. Elaboración técnica de un Plan Nacional de Control de la Calidad de los productos acogidos a esta norma, que será propuesto para ser desarrollado por las Comunidades Autónomas mediante los correspondientes programas de control anuales.

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente podrá establecer, si procede, acuerdos de colaboración con ASICI para la ejecución de determinados trabajos y estudios acordados en la Mesa.

Disposición adicional segunda. Sistemas privados de Control analítico de la alimentación de los animales.

Si una industria establece de manera privada procedimientos específicos de control analítico de la alimentación, dichos procedimientos deberán darse a conocer, con anterioridad, a los ganaderos y habrán de aplicarse con la máxima transparencia y garantías para el productor.

En el caso de que mediante la aplicación de estos métodos se descalifiquen animales en relación con la alimentación y manejo, el ganadero lo comunicará a la autoridad competente de control, a los efectos oportunos.

Disposición adicional tercera. Cláusula de reconocimiento mutuo.

Los requisitos de la norma de calidad que se aprueba no se aplicarán a los productos legalmente fabricados o comercializados de acuerdo con otras especificaciones en otros Estados Miembros de la Unión Europea, ni a los productos originarios de los países de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC), ni partes contratantes en el Acuerdo del Espacio Económico Europeo (EEE), ni a los Estados que tengan un acuerdo de asociación aduanera con la Unión Europea.

Disposición transitoria primera. *Puesta en el mercado de los productos.*

1. 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 ibéricos, y podrán ser comercializados hasta final de existencias de dichos productos.

2. El operador que disponga de productos en elaboración a la entrada en vigor de la presente norma pero cuya puesta en el mercado esté prevista para después del 1 de marzo de 2014, a la hora de su comercialización y hasta el fin de dichas existencias, podrá optar para todos los productos de que disponga entre seguir etiquetándolos de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 1469/2007, salvo en lo indicado en el tercer párrafo de este punto, o pasar a etiquetarlos con las nuevas denominaciones de venta establecidas en la presente norma.

Únicamente si el operador optase por etiquetar los productos de acuerdo con lo especificado en la presente norma, deberá incorporarles, antes de su puesta en el mercado, un precinto de periodo transitorio, con los mismos colores que los recogidos en el artículo 9, que le serán asignados por la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI). Así mismo, para los productos etiquetados voluntariamente con esta norma cuya puesta en el mercado se realice con posterioridad al 14 de diciembre de 2014, deberán contener en su etiquetado la mención obligatoria a la que se hace referencia en el apartado 4 a), del artículo 4, relativa al porcentaje de raza ibérica del animal del que procede el producto.

Sea cual sea la opción elegida por el operador, entre las dos anteriores, el cumplimiento del resto de los requisitos que deben tenerse en cuenta en relación con el etiquetado, que se contienen en el citado artículo 4, diferentes de lo indicado en el apartado 4a), será exigible en los productos que se pongan en el mercado a partir del 1 de marzo de 2014.

La entrega de los precintos de periodo transitorio precisará de una declaración responsable previa por parte del operador, detallando el número de piezas existentes en cada categoría y año, que deberá coincidir con el balance de existencias que realice la entidad de certificación de ese operador en el proceso ordinario de evaluación del mismo. En todo caso los datos declarados por el operador se corresponderán con sus registros de trazabilidad y demás documentación que deba conservar.

Los productos que estando en proceso de elaboración vayan a ser etiquetados de conformidad con la presente norma, se denominarán de acuerdo con la siguiente tabla de equivalencias:

	Real Decreto 1469/2007	Presente Real Decreto
Lomo	Lomo ibérico puro de bellota	Lomo de bellota 100% ibérico
	Lomo ibérico de bellota	Lomo de bellota ibérico
	Lomo ibérico puro de cebo de campo	Lomo de cebo de campo 100% ibérico
	Lomo ibérico de cebo de campo	Lomo de cebo de campo ibérico
	Lomo ibérico puro de cebo	Lomo de cebo 100% ibérico
	Lomo ibérico de cebo	Lomo de cebo ibérico
Paleta	Paleta ibérica pura de bellota	Paleta de bellota 100% ibérica
	Paleta ibérica de bellota	Paleta de bellota ibérica
	Paleta ibérica pura de cebo de campo	Paleta de cebo de campo 100% ibérica
	Paleta ibérica de cebo de campo	Paleta de cebo de campo ibérica
	Paleta ibérica pura de cebo	Paleta de cebo 100% ibérica
	Paleta ibérica de cebo	Paleta de cebo ibérica
Jamón	Jamón ibérico puro de bellota	Jamón de bellota 100% ibérico
	Jamón ibérico de bellota	Jamón de bellota ibérico
	Jamón ibérico puro de cebo de campo	Jamón de cebo de campo 100% ibérico
	Jamón ibérico de cebo de campo	Jamón de cebo de campo ibérico
	Jamón ibérico puro de cebo	Jamón de cebo 100% ibérico
	Jamón ibérico de cebo	Jamón de cebo ibérico

Los productos procedentes de animales nacidos antes de la fecha de entrada en vigor de esta norma y sacrificados con posterioridad a dicha fecha, deberán aplicar obligatoriamente estas equivalencias y precintos transitorios.

3. Los productos con derecho al empleo de la mención «de recebo» con arreglo al Real Decreto 1469/2007, que estén en fase de elaboración en el momento de entrada en vigor de la norma, podrán seguir comercializándose hasta finalización de existencias. Si el operador optase por etiquetar todos sus productos en elaboración de acuerdo con lo especificado en la presente norma, el precinto que incorpore la categoría «de recebo» será de color marrón. Se procederá igualmente a la colocación de precinto marrón a los productos procedentes de animales «de recebo» nacidos antes de la fecha de entrada en vigor de esta norma y sacrificados con posterioridad a dicha fecha, hasta final de existencias.

4. Los productos procedentes de animales sacrificados tras la entrada en vigor de la presente norma, incluidos los que procedan de animales sujetos a la Disposición transitoria segunda o de explotaciones sujetas a la Disposición transitoria tercera, deberán cumplir los tiempos

mínimos de elaboración y los pesos mínimos de producto elaborado contemplados en el artículo 12.

Disposición transitoria segunda. *Plazos de adaptación a la nueva norma respecto de las características raciales.*

Sin perjuicio de lo establecido en la disposición derogatoria con objeto de facilitar el cumplimiento de lo previsto en la presente norma, respecto de las características raciales de los animales y el procedimiento para su certificación, se establece un plazo transitorio de dos años para que los reproductores acogidos al Real Decreto 1469/2007 se ajusten al presente real decreto. En cualquier caso, los nuevos reproductores que, a partir de la publicación de esta norma, se incorporen a las explotaciones deberán cumplir los mencionados requisitos raciales.

Disposición transitoria tercera. *Periodo transitorio para las explotaciones que produzcan animales que darán lugar a productos con la designación «de cebo».*

Las explotaciones ganaderas intensivas que, a la fecha de entrada en vigor de este Real Decreto, estén autorizadas y produciendo cerdos ibéricos, dispondrán de un plazo de tres años para adaptarse a las condiciones establecidas en el punto 1 del artículo 8.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en el presente real decreto y, en particular 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.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Lo dispuesto en este real decreto tiene carácter de normativa básica, al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1. 13.ª, 16.ª y 23.ª de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica, bases y coordinación general de la sanidad y protección del medio ambiente, respectivamente.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid, el 10 de enero de 2014.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente,

MIGUEL ARIAS CAÑETE

ANEXO

Carga ganadera máxima admisible determinada por la superficie arbolada cubierta del recinto SIGPAC para los animales que dan origen a productos con designación «de bellota»

Superficie arbolada cubierta de los recintos SIGPAC que integran la explotación (porcentaje)	Carga ganadera máxima admisible en la explotación (animales/ha)
Hasta 10	0,25
Hasta 15	0,42
Hasta 20	0,58
Hasta 25	0,75
Hasta 30	0,92
Hasta 35	1,08
Superior a 35	1,25

6. Bibliografía

- **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.
- **Consejo Regulador DOP Jabugo**: <http://www.dopjabugo.es/>
- **Consejo Regulador DOP Los Pedroches**: <https://www.jamondolospedroches.es/>
- **Consejo Regulador DOP Dehesa Extremadura**: <http://dehesa-extremadura.com/>
- **Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico – ASICI**: <http://www.iberico.com/>
- **Asociación Española de Criadores de Ganado Porcino Selecto Ibérico Puro y Tronco Ibérico (AECERIBER)**: <http://www.aeceriber.es/>
- Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural. Consejería de Medio Ambiente y Ordenación Territorial (2018). **“Plan Director de las Dehesas de Andalucía”**.
- Consejo Regulador DOP “Dehesas de Extremadura” (2015). **“Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida “Dehesas de Extremadura”**.
- Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico - ASICI (2013). **“La innovación en el sector del cerdo ibérico. Un recorrido por las Empresas y el Conocimiento”**.
- Espárrago Carande, Francisco Damián (2015). **“Situación actual, oportunidades y amenazas para el cerdo ibérico en las dehesas y montados”**.
- García-Delgado, Francisco Javier; Domínguez-Santos, Daniel; Pizarro-Gómez, Antonio (2017). **“La industria cárnica del porcino ibérico en Jabugo (Huelva, España), 1997-2016”**. Revista de Estudios Andaluces, vol. 34 (1), 120-154.
- **CICAP – Centro Tecnológico Agroalimentario – Pozoblanco**: <https://cicap.es/>
- **COVAP – Cooperativa Ganadera del Valle de los Pedroches**: <https://www.covap.es/>
- **Dehesas Reunidas**: <https://www.dehesasreunidas.com/>
- **Jamones La Valla**: <https://www.lavalla.es/>
- **Jamones Eiriz**: <http://www.jamoneseiriz.com/>
- **CORSEVILLA**: <https://www.corsevilla.es/>
- **Montesierra – La Estrella del Jamón**: <https://www.montesierra.es/>
- **Cárnicas las Abiertas**: <https://www.carnicaslasabiertas.com>
- **Ibéricos Aro**: <https://www.ibericosaro.es/>
- **Asociación Regional Andaluza de Productores de Ganado Porcino y de la Dehesa Española (ARAPORC)**: <http://www.araporc.es/>
- **Agroganadera Galyval**: <https://www.agrogalyval.es/>
- **OVIPOR S.C.A.**: <https://www.ovipor.es/>

