



## **INFORME SOBRE CONSULTA ACERCA DE SI LA PRÁCTICA DE CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN DE JAMONES Y PALETAS "IBÉRICOS", UNA VEZ FINALIZADO EL PROCESO DE CURACIÓN, DEBE REFLEJARSE EN EL ETIQUETADO DEL PRODUCTO FINAL.**

---

En esta Agencia se ha recibido una consulta de la Dirección General de Planificación, Calidad y Consumo del Gobierno de Extremadura acerca de si la práctica de congelación y descongelación de jamones y paletas "Ibéricos", una vez finalizado el proceso de curación, debe reflejarse en el etiquetado del producto final, teniendo en cuenta que ni el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, ni el Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, ni el 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, prohíben dicha práctica.

En relación con el mencionado asunto, una vez consultada la Subdirección General de Control y de Laboratorios Alimentarios del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, se informa lo siguiente (hay que señalar que el mencionado Departamento comunica que en este proceso de consulta ha participado la Mesa de Coordinación de la Norma de Calidad del Ibérico):

**Primero:** La norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico, aprobada por el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, establece en el Artículo 1. Objeto, párrafo primero, que:

*"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."*

En el Artículo 2 dedicado a las definiciones, se recoge lo que se entiende por jamón, paleta y caña de lomo:



*"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."*

A su vez, el Artículo 11. Elaboración del jamón, paleta y caña de lomo ibéricos, establece lo siguiente:

*"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."*

El Real Decreto 4/2014 especifica las operaciones básicas y necesarias de transformación, pero no exclusivas, que han de llevarse a cabo para la obtención del jamón, paleta y caña de lomo ibéricos. No se señala expresamente la operación de congelación; sin embargo, eso no quiere



decir que no se pueda llevar a cabo. Otras operaciones del proceso productivo de jamones y paletas ibéricas tampoco se mencionan expresamente en el Real Decreto y, sin embargo, se realizan habitualmente.

**Segundo:** El Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece en el apartado 1. m) del artículo 2 de definiciones, que la "transformación" es:

*"cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido (...) el curado, la maduración, (...) o una combinación de estos procedimientos".*

Este mismo artículo, en su apartado 1. n) define los "productos sin transformar" como aquellos que "no han sido sometidos a una transformación" según lo indicado en el párrafo anterior. Entre las operaciones que no suponen una transformación sustancial se indican expresamente la congelación, ultracongelación y descongelación.

Por otro lado, el capítulo IX sobre disposiciones aplicables a los productos alimenticios, indica respecto a la descongelación de los productos alimenticios:

*"deberá realizarse de tal modo que se reduzca al mínimo el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas. (...). Cuando el líquido resultante de este proceso pueda presentar un riesgo para la salud deberá drenarse adecuadamente. Una vez descongelados, los productos alimenticios se manipularán de tal modo que se reduzca al mínimo el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas."*

**Tercero:** El Código Alimentario Español señala, en el apartado "2.05.02 Conservación de alimentos", que uno de los procedimientos de conservación es mediante el frío, entendiéndose por conservación el mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias del producto para el consumo durante un tiempo variable.

Dentro de los procedimientos de conservación por el frío se encuentra la congelación que consiste en:



*"someter los alimentos a temperaturas iguales o inferiores a las necesarias, para que la mayoría de su agua congelable se encuentre en forma de hielo. Durante el período de conservación, la temperatura se mantendrá uniforme de acuerdo con las exigencias y tolerancias permitidas en cada producto".*

**Cuarto:** El Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, señala en el punto 2 de la parte A del Anexo VI, sobre las menciones obligatorias que acompañan a la denominación del alimento, en referencia a los alimentos congelados antes de su venta y que se venden descongelados, lo siguiente

*"En el caso de los alimentos que han sido congelados antes de su venta y se venden descongelados, la denominación del alimento irá acompañada de la designación "descongelado".*

*Quedan excluidos de dicho requisito:*

- a) ingredientes presentes en el producto final;*
- b) alimentos para los que la congelación es una fase tecnológicamente necesaria del proceso de producción;*
- c) alimentos a los que la descongelación no afecta negativamente en cuanto a su seguridad o calidad."*

**Quinto:** A la vista de lo anterior se concluye que es admisible la operación de congelación de jamones y paletas ibéricos finalizado el proceso de elaboración. Si dicha operación se realiza y el producto se vende descongelado, la denominación de la pieza irá acompañada de la mención obligatoria "descongelado", dado que el consumidor tiene derecho a conocer, como así se establece en el Reglamento (UE) nº 1169/2011, que el alimento ha sido congelado antes de su venta y posteriormente descongelado.

Para verificar que la operación de congelación se realiza una vez finalizado el proceso de elaboración, según lo establecido en el capítulo V del 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 operador indicará en sus registros de trazabilidad las fechas de congelación y descongelación de las piezas.

**Sexto:** Por último y por el interés que puede tener completar la consulta, cabe mencionar que la práctica de la congelación y la descongelación de los jamones y de las paletas de cerdos de capa blanca, no es una fase tecnológicamente necesaria del proceso de producción. Por otro lado, según el MAGRAMA respecto a que no existe la alteración en cuanto a la seguridad o calidad, no se ha encontrado bibliografía que lo corrobore (la información aportada por el operador que planteó la consulta al Gobierno de Extremadura, no tiene validez científica).

En consecuencia, a estos productos no les sería de aplicación las excepciones contempladas en el punto 2 de la parte A del anexo VI del Reglamento (UE) nº 1169/2011. De acuerdo con ello, la denominación de los jamones y paletas curados congelados tras la finalización del proceso de curación y vendidos descongelados, irá acompañada de la designación "descongelado", como establece el punto 2 de la parte A del Anexo VI del citado Reglamento.