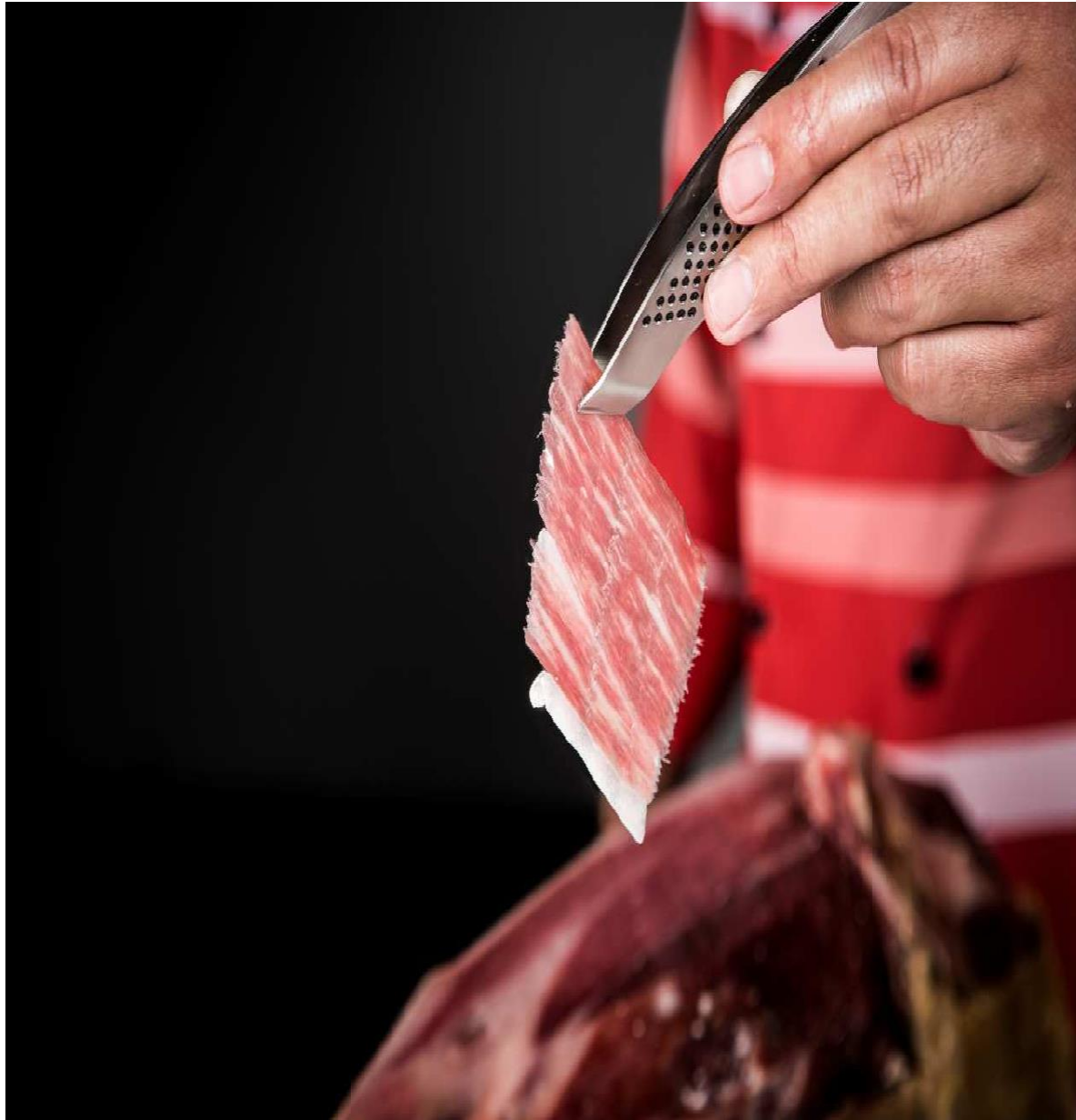


CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION



 **GUIJUELO**
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DOSSIER :
LE JAMBON IBERIQUE ET SA TRAÇABILITE



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS

Comment exporter du Jambon Iberique. Reglementation Europeenne et certificats Europeens.



Exporter du jambon ibérique en Europe est beaucoup plus facile que de l'exporter vers les marchés qui n'appartiennent pas à l'Union européenne. Les principales difficultés sont d'ordre logistique. L'Union Européenne est un des meilleurs importateurs de produits alimentaires, surtout entre les divers pays membres. Pourquoi ? En voici les raisons :

- Les normes d'importation sont unifiées.
- La Commission Européenne sert d'interlocuteur unique et d'autorité pour tous les états membres.
- La Commission Européenne sert d'interlocuteur pour l'importation de produits à base de viande des pays non membres. Concrètement, la Direction Générale de la Santé et de la Protection des Consommateurs de l'Union Européenne. Celle-ci se tient responsable du respect des conditions imposées lors des importations de produits carnés. L'objectif est que la qualité ait toujours un minimum acceptable qui, dans ce cas, est assez élevé.

Pour exporter du jambon ibérique en Union Européenne, une certification vétérinaire de la part de l'autorité compétente du pays d'origine du produit alimentaire est exigée. Cette autorité est la responsable de la mise en marche des inspections et des mesures nécessaires de contrôle de la chaîne de production. De cette façon, le respect des normes européennes est assuré, une condition essentielle pour faire partie de la liste des pays autorisés pour le produit en question.



Dans ce sens, les pays qui souhaitent figurer sur la liste des pays autorisés doivent répondre aux conditions suivantes :

- Bénéficiaire d'une autorité vétérinaire qui dispose des compétences nécessaires pour être responsable de la chaîne alimentaire. C'est-à-dire, bénéficiaire des pouvoirs, des structures et des moyens nécessaires pour effectuer des inspections efficaces afin de garantir la sécurité ainsi que l'hygiène.
- Etre membres de l'Organisation Mondiale de la Santé Animale et répondre aux normes et aux obligations de cette organisation.
- Bénéficiaire d'une autorité nationale qui permet de garantir le respect des règles d'hygiène et de santé publique. Cela implique des aspects concernant les structures des établissements, des équipements et des abattages, de la découpe, du stockage et de la transformation des produits carnés, prévenant ainsi la contamination.
- Le pays doit disposer d'un système permettant de contrôler les résidus des médicaments vétérinaires, de pesticides et autres produits chimiques contaminants.
- L'établissement doit être autorisé à l'importation par une inspection de l'autorité compétente du pays de provenance.
- Obtenir l'autorisation de l'Office Alimentaire et Vétérinaire de la Commission pour déterminer les respects des conditions.

En plus de l'obtention de tous les certificats et de toutes les autorisations, chaque envoi doit être soumis à un contrôle de documents et d'identité. Et, suivant le type de produit et des risques que celui-ci présente, des contrôles et inspections physiques sont possibles.

Une fois l'obtention de toutes les autorisations et que les documents sont en règle, commence alors le processus pour organiser la logistique afin d'envoyer le jambon ibérique dans le pays de destination. Pour cela, il sera nécessaire de prendre en compte la propre conservation du produit pendant le transport, qui devra être réfrigéré. Tout ce processus est susceptible de demander un effort important pour les entreprises. Des abattoirs aux salles de conservation, celles-ci doivent se soumettre aux contrôles des documents ainsi qu'aux contrôles sanitaires.

TRACABILITE DU JAMBON IBERIQUE

Comme antécédent, le Real Decreto 1083/2001 datant du 5 octobre qui a approuvé la norme de qualité pour le jambon ibérique, l'épaule ibérique et le filet sec ibérique élaborés en Espagne, avait pour objectif de définir les caractéristiques de la qualité et





du marquage des produits ibériques présents sur le marché. Depuis l'adoption du décret royal en question, plusieurs modifications ont été faites et plusieurs décrets ministériels ont été approuvés pour son développement, générant ainsi une situation de divergence réglementaire, d'où la nécessité d'un rassemblement des textes en vigueur dans une seule et unique norme.

Ultérieurement, tout cela donna lieu à la publication du Real Decreto 1469/2007 qui a approuvé la norme de qualité pour la viande, le jambon, l'épaule et le filet sec ibériques. Cette norme s'est étendue aux produits provenant de la découpe de carcasse commercialisés frais. Elle a également étendu la typologie des produits qui pouvaient être étiquetés comme ibériques selon des facteurs liés au mode d'alimentation des animaux.

Elle a introduit la relation entre les communes dans lesquelles s'est instauré l'exploitation de la *dehesa (pâturage ibérique)* boisée, qui peuvent être considérées comme des *dehesas* aptes à l'alimentation du porc ibérique à la désignation de « bellota » (*gland*). De plus, la norme cherchait à renforcer les mécanismes de contrôle à travers une accentuation des dispositions relatives aux actions des Entités de Contrôle Indépendantes.

Enfin, a été créée la Mesa del Ibérico afin de réaliser le suivi, l'harmonisation et le déroulement de l'ensemble lié à la Norme de Qualité de l'ibérique. Après cinq ans d'existence de cette norme de qualité, sont apparus des défauts dans le secteur de production, d'où la nécessité de présenter une nouvelle réglementation en la matière. Certaines difficultés sont également apparues en relation avec l'acceptation et la connaissance des produits par les consommateurs, suite à une excessive variété de mentions sur l'étiquetage qui peut créer confusion auprès du consommateur.

Ainsi, le renforcement du système de traçabilité était nécessaire, traditionnellement établi sur la base de l'autocontrôle par les propres opérateurs.

En bref, certaines modifications ont été nécessaires, comme les aspects mentionnés ci-dessous :

- Un aspect important est la nécessité d'améliorer la pureté de la race des animaux qui sont commercialisés sous la Norme de Qualité, puisque l'utilisation de reproducteurs non inscrits dans le Livre Généalogique de la Race Porcine Ibérique croisée avec d'autres races, peut amener à mettre en danger le patrimoine génétique que représente le porc ibérique.
- Quant aux modèles de production, dans chacun d'eux, la modification des conditions de traitement et d'alimentation des animaux est devenue de plus en plus évidente. C'est le cas aussi de la réduction de la charge de bétail autorisée



au sein du système d'exploitation de la *dehesa*, afin d'éviter une éventuelle dégradation de l'écosystème.

- Pour ce qui est des animaux alimentés à base de gland, il est prévu un renforcement du contrôle pendant l'étape s'exploitation de la chênaie, avec l'identification individuelle de chaque animal, et en remplaçant le lien des communes utilisant l'espace de la *dehesa*, par l'obligation d'identifier dans la couche « montanera » (*parcelle ou période de glandaies*) du SIGPAC (*Système d'information géographique des parcelles agricoles*) les parcelles et enceintes utilisées pour l'alimentation des porcs ibériques aptes à l'élaboration de produits avec mention « de bellota ». De cette façon, l'alimentation des animaux réalisée à base de gland serait assurée, de même qu'une meilleure contribution à l'écosystème de la *dehesa* ibérique.





Finalment, el Real Decreto 4/204 publié le 10 janvier (Ministère de l'Agriculture, Alimentation et de l'Environnement) a approuvé la norme actuelle de qualité pour la viande, le jambon, l'épaule et le filet sec ibérique (BOE num.10, du 11 janvier 2014). Il a été soumis au processus d'information en matière de normes et de réglementations techniques et règlements relatifs aux services de la société de l'information, prévu dans la Directive 98/34/CE du Parlement Européen et du Conseil, du 22 juin, de même que el Real Decreto 1337/1999 du 31 juillet, selon lequel la remise d'information est régularisée en matière de normes et de réglementations techniques et règlements relatifs aux services de la société de l'information, qui incorpore cette Directive à la législation juridique espagnole.

Il faut également préciser l'importance et l'effort que réalisent les organismes des différentes Appellations d'Origine dans tout ce qui concerne la production, le contrôle et la mise sur le marché de cet aliment aux caractéristiques exceptionnelles comme c'est le cas du jambon ibérique. C'est pour cela qu'il est fondamental de renforcer la collaboration entre tous les agents sectoriels à niveau européen et tous les organismes européens impliqués afin d'établir les mécanismes et les actions nécessaires pour offrir au consommateur européen une protection sanitaire correcte, une information adéquate et la meilleur qualité possible d'un produit bénéfique pour la santé des citoyens.

Le règlement (CE) 1151/2012 du Parlement Européen et du Conseil du 21 Novembre 2012, sur les régimes de qualité des produits agricoles et alimentaires, établit les définitions d'Appellation d'Origine Protégée (AOP). Ce règlement définit une AOP comme : « un nom qui identifie un produit qui vient d'un lieu déterminé, une région, ou exceptionnellement d'un pays, dont la qualité ou les caractéristiques sont dues fondamentalement ou exclusivement à un milieu géographique particulier, avec les facteurs naturels et humains inhérents à celui-ci, et dont les phases de production ont lieu totalement dans la zone géographique définie » (MAPAMA)

Dans le cas des Appellations d'Origine Protégées, leurs conditions sont actualisées selon la législation actuelle de qualité. Les conditions sont beaucoup plus exigeantes, dans le sens où sont admis seulement les porcs 100% ibériques ou 75% ibériques dont la gestion a été réalisé en extensivité dans la *dehesa*, compte tenu de leurs variétés de gland et de « cebo de campo ». Ils observent les processus d'élaboration dans les conditions naturelles et ils qualifient ensuite le produit par l'imposition d'une étiquette spéciale de couleur sur laquelle est indiquée sa catégorie.

Les produits certifiés sous le nom de « Appellation d'Origine Protégée » sont toujours une garantie de traçabilité, d'origine, de tradition dans la gestion et dans les processus d'élaboration, tout comme d'excellence en terme de résultat.



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION



 GUIJUELO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



(Le contenu de la publication ci-contre représente uniquement l'opinion de son auteur et relève de la responsabilité exclusive de celui-ci. La Commission Européenne dégage toute responsabilité pour l'utilisation qui peut être faite des informations qu'elle contient)



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS