la DOP 'Jabugo' reclama mejoras en el etiquetado para "no engañar al consumidor"

Noticias
La actual norma de calidad define unas nominaciones en función de la pureza del cerdo y cuatro cualidades en función de su alimentación, pero no se identifican los porcentajes a menos que sea 100 % ibérico.

La Denominación de Origen Protegida (DOP) 'Jabugo' considera necesario que en el marco de la actual norma de calidad del ibérico, en vigor desde enero de 2014, se lleve a cabo una mejora en el etiquetado de los productos para "no engañar al consumidor", algo que "no conlleva más que cargarnos al sector".

En declaraciones, el presidente del Consejo Regulador de la DOP 'Jabugo', Guillermo García-Palacios, ha indicado que desde esta entidad siempre se dijo que la nueva norma de calidad "no era la mejor pero mejora lo anterior" y ahora considera que "hay que seguir mejorando".

Para ello es necesario, en su opinión, incidir en algo que supone una reclamación antigua de esta entidad, que el etiquetado de los productos "recoja fielmente la procedencia del producto, como si de un vino se tratara".

"Cuando tu compras una botella de vino en la etiqueta te informan del porcentaje de cada tipo de uva utilizada para su elaboración, por qué no ocurre lo mismo con los productos ibéricos", se ha preguntado.

A García-Palacios le parece "bien" que se llame "100 % ibérico" a aquellos animales de padre y madre ibérico puro y alimentado con bellota, pero considera que está mal que no se especifique las cualidades del animal cuando éste es cruzado o su alimentación es diversa.

"El ganadero tiene la libertad para hacer el cerdo que quiera, en los porcentajes que quiera, y el industrial de elaborar el jamón que quiera; pero también el consumidor tiene el derecho de contar con una información clara, verdadera y total; hay nicho en el mercado para todos los productos pero el consumidor saber qué jamón compra no se le puede engañar", ha dejado claro.

Ha recordado que la norma de calidad del ibérico definió unas nominaciones en función de la pureza del cerdo y cuatro cualidades en función de su alimentación, pero no se identifican los porcentajes a menos que sea 100 % ibérico.

Ha insistido en que lo que desde a DOP se defiende es que "el consumidor tenga más información, que se mejore el etiquetado, que se diga la verdad, hay nicho de mercado para todos los jamones, pero siempre que digamos la verdad; al sector nos lo cargamos cuando engañamos al consumidor cuando éste se hace espectativas que después no se cubren, pues termina optando por otros productos".

Redacción