



## ASOCIACIÓN INTERPROFESIONAL DEL CERDO IBÉRICO. ASICI

Apartado de Correos, 247. Zafra 06300. Badajoz  
Telf.: 924554610 - 678 620 473- 678 620 47 Fax: 924554596  
Correo electrónico: asici@asici.com

**D<sup>a</sup>. MARÍA CRUZ VEGA ÁLVAREZ.**

SUBDIRECTORA GENERAL DE CALIDAD Y PROMOCIÓN AGROALIMENTARIA.  
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN.

Paseo Infanta Isabel, 1  
28071 Madrid.

Salida nº <u>989</u>
16 SET. 2005
INTERPROFESIONAL DEL CERDO IBÉRICO -ASICI-

Zafra, 12 de septiembre de 2.005

Estimada Sra.:

Adjunto se remite la propuesta de valores analíticos para la campaña 2.005-2.006 aprobada por la Junta Directiva de ASICI el pasado 06 de septiembre. La propuesta, que implica el mantenimiento del carácter ratificador del control analítico, se aprobó con 4 votos en contra de un total de 20 vocales. Las organizaciones que votaron en contra de ella fueron: AECERIBER, CCAE-EXTREMADURA, UPA Y COAG.

Desde ASICI se están promoviendo estudios encaminados a mejorar o complementar el control analítico actual, en los que participarán centros que actualmente investigan sobre el cerdo ibérico (Veterinaria de la Complutense, Veterinaria de Cáceres, Ingenieros Agrónomos de Córdoba, Instituto de la Grasa de Sevilla, EE del Zaidín, etc.). En los estudios se contemplará desde la recría de los cerdos y las alimentaciones, hasta la calidad del producto final. Se analizarán otros componentes de los tejidos del cerdo y se utilizarán otras técnicas instrumentales de análisis. En tanto no se disponga de resultados, ASICI considera que no debe eliminarse ni quedar en segundo plano el control analítico.

En ASICI se continúa avanzando en la obtención de acuerdos para la modificación de la Norma de Calidad. Ya se han logrado consensos importantes sobre la mayoría de los aspectos en debate. Esperamos que en breve se logren acuerdos sobre los pocos puntos pendientes y poder remitir al Ministerio la propuesta global.

Confiamos que la propuesta de valores analíticos comience su trámite en el Ministerio y se vea reflejada, antes del inicio de los sacrificios de cerdos de bellota y de recebo, en el Convenio MAPA- ASICI para la campaña 2.005 - 2.006.

En espera de noticias tuyas y estando a su disposición, reciba un cordial saludo.



D. Fidel Sánchez Román  
Presidente de ASICI



## ASOCIACIÓN INTERPROFESIONAL DEL CERDO IBÉRICO. ASICI

Apartado de Correos, 247. Zafra 06300. Badajoz  
Telf.: 924554610 - 678 620 473- 678 620 474 Fax: 924554596

### PROPUESTA DE VALORES ANALÍTICOS PARA EL CONVENIO MAPA – ASICI PARA LA CAMPAÑA 2.005 – 2.006

En la reunión de la Junta Directiva de la Interprofesional celebrada en Zafra el 06 de septiembre de 2.005, se debatieron propuestas para el Convenio MAPA – ASICI de la campaña próxima. Tras los debates, se aprobaron los valores analíticos siguientes:

#### 1. Grupo de alimentación bellota.

	%Palmítico C 16:0	%Esteárico C 18:0	%Oleico C 18:1	%Linoleico C 18:2
<b>Referencia</b>	21,3	9,8	54,0	9,8
<b>Tolerancia</b>	más 0,3	más 0,5	menos 0,7	más 0,4
<b>Límites</b>	<b>21,6</b>	<b>10,3</b>	<b>53,3</b>	<b>10,2</b>

No se considerarán dentro del grupo de alimentación bellota resultados analíticos que presenten un contenido en ácidos grasos Insaturados (%Oleico + %Linoleico) superior a 68,5%.

Las únicas variaciones posibles a considerar sobre los valores aprobados son las incertidumbres asociadas a los resultados emitidos por los laboratorios.

El autocontrol de la industria, para cumplir con el esquema de certificación de producto (Norma de Calidad y EN 45011), debe definir o fijar en sus procedimientos el sentido en el que **siempre** considerará la incertidumbre de los resultados de los laboratorios.

No cumpliendo los valores establecidos uno de los cuatro ácidos grasos, los resultados se clasifican en otro grupo de alimentación.

#### 2. Grupo de alimentación recebo.

	%Palmítico C 16:0	%Esteárico C 18:0	%Oleico C 18:1	%Linoleico C 18:2
<b>Referencia</b>	23,1	10,9	52,2	10,8
<b>Tolerancia</b>	más 0,3	más 0,4	menos 0,7	más 0,4
<b>Límites</b>	<b>23,4</b>	<b>11,3</b>	<b>51,5</b>	<b>11,2</b>

Las únicas variaciones posibles a considerar sobre los valores aprobados son las incertidumbres asociadas a los resultados emitidos por los laboratorios.

El autocontrol de la industria, para cumplir con el esquema de certificación de producto (Norma de Calidad y EN 45011), debe definir o fijar en sus procedimientos el sentido en el que **siempre** considerará la incertidumbre de los resultados de los laboratorios.

No cumpliendo los valores establecidos uno de los cuatro ácidos grasos, los resultados se clasifican en otro grupo de alimentación.