

NORMA DE CALIDAD IBÉRICO 2014. PROTOCOLOS DE ACTUACIÓN.

II. CERTIFICACIÓN.

PREAMBULO

Este protocolo establece las actividades a verificar del sistema de autocontrol desarrollado e implantado por el operador (*) conforme a los requerimientos de la Norma de Calidad.

Los operadores tendrán desarrollado y puesto en marcha un sistema de autocontrol de las operaciones que se realicen bajo su responsabilidad que deberá ser verificado por una Entidad de Certificación.

Los operadores archivarán (por 5 años) y tendrá a disposición de las Entidades de Certificación los registros que demuestren que las actividades y los controles establecidos en el sistema de autocontrol están siendo realizadas y que son eficaces.

Las Entidades de Certificación realizarán in situ las actividades de verificación sobre el sistema de autocontrol del operador; basándose en lo establecido en los procedimientos (y registros) de cada operador.

Dentro de los procedimientos que describen el sistema de autocontrol implantado deberán existir como mínimo los siguientes documentos escritos:

- a) De trazabilidad (desde la entrada de las materias primas hasta la expedición de los productos).
- b) De de las compras y control de proveedores.

Las verificaciones que a continuación se detallan, para cada tipo de operador, se harán sobre un muestreo representativo que cada Entidad de Certificación deberá tener definido en sus procedimientos. Estas evaluaciones se realizarán in situ, mediante revisiones documentales de los registros y verificando las actividades realizadas por el operador.

Todos los operadores deberán disponer de la preceptiva "autorización sanitaria" (RGSEAA) para las actividades que realizan y para poder ser "cliente" de una Entidad de Certificación de su elección y disponer de un Certificado de Conformidad.

La Entidad de Certificación deberá estar autorizada y acreditada (o estar en proceso de acreditación) para actuar como organismo evaluador de la conformidad de tercera parte.

Los operadores y su Entidad de Certificación deberán indicar el "alcance de la certificación" en el documento denominado Certificado de Conformidad, a través de la identificación de los productos, procesos o servicios para los cuales se le ha otorgado la certificación.

El operador final y propietario del producto puede solicitar a su Entidad de Certificación identificar en el "alcance de certificación" de su Certificado de Conformidad que incluya todos los productos, procesos o servicios de las fases anteriores para los cuales pide que se le otorgue la certificación, o bien, el operador final y propietario del producto puede reconocer el Certificado de Conformidad del que dispone cada uno de sus proveedores a maquila (actividades subcontratados) y en el que debe también figurar el "alcance de la certificación" que, en este caso, debe coincidir con las actividades que el operador final y propietario del producto le ha subcontratado.

Las maquilas de establecimientos subcontratados, conforme a la Norma de Calidad, pueden abarcar las siguientes actividades o procesos: sacrificio, despiece, elaboración, transformación (deshuesado, troceado, loncheado) u operaciones de re-etiquetado.

() Operador: Persona física o jurídica que interviene en alguna de las fases del proceso de producción, transformación, comercialización, incluida la distribución y re etiquetado responsable de asegurar que, de acuerdo a su registro sanitario, sus productos cumplen con los requisitos establecidos en la norma de calidad de los productos ibéricos.*

Solo los operadores que disponen de un Certificado de Conformidad de Producto en vigor para las actividades y los productos ibéricos que queden bajo su "alcance de certificación" y que este otorgado por una Entidad de Certificación autorizada y acreditada (o estar en proceso de acreditación) podrán realizar la identificación del producto con los precintos de colores de la Norma de Calidad para su posterior uso en el etiquetado de las Denominaciones de Venta reguladas en el Artículo 3 del Real Decreto 4/2014.

1.- ESTABLECIMIENTO DE SACRIFICIO (PROPIO O MAQUILA)

La Entidad de Certificación debe evaluar que el establecimiento de sacrificio realiza las actividades de control que aseguran el adecuado cumplimiento de los requisitos establecidos en la Norma de Calidad y que se dispone de los correspondientes registros de ese control.

1.1.- ACTIVIDADES DE EVALUACION:

a.- Verificación de la formación de los lotes de sacrificio con el informe de inspección REA para comprobar que se permite llegar hasta el lote (s) de explotación/alimentación utilizando la siguiente Tabla de Muestreo para realizar este control:

| Tamaño del lote (nº de animales) | Nº de animales inspeccionados | Nº de animales mal identificados para rechazar el lote |
|----------------------------------|-------------------------------|--|
| < 25 | 3 | 1 |
| 25-50 | 8 | 2 |
| 51-90 | 13 | 3 |
| 91-150 | 20 | 4 |
| >150 | 32 | 6 |

b.- Verificación de la identificación de los animales respecto al informe de inspección REA (raza edad y alimentación).

c.- Verificación del contenido del informe de inspección REA, (Informe de raza, edad y alimentación) con la información de la GOSP (Guía de Origen y Sanidad Pecuaria) relativa a trazabilidad (código de explotación / REGA).

d.- Verificación del propietario de los animales, que se ha de indicar en el informe de inspección REA, así como el nombre del matadero de destino de los animales.

e.- Verificación del lugar de marcado del lote de sacrificio y del sistema empleado por el establecimiento de sacrificio para la correlación de la identificación que portan las canales (código legible) con el código del lote de sacrificio.

f.- Verificación de los registros generados para el producto conforme. Debe existir un original del informe de inspección REA para la conformación del lote de sacrificio. Las copias de los informes de inspección REA serán aceptadas siempre que las Entidades de Inspección lo envíen directamente al establecimiento de sacrificio por medio fehaciente (correo electrónico o similar).

g.- Verificación de los registros de trazabilidad generados para el producto y verificación de la colocación de los precintos para asegurar que la identificación de los jamones y paletas con los precintos de colores de la Norma de Calidad se lleva a cabo cumpliendo los requisitos establecidos en la Norma :

1. Identificación con el número del lote de sacrificio correspondiente,
2. Trazabilidad en todas las canales del lote,
3. Comprobación que el número de canales coincide (no es superior) con el número de animales del lote de sacrificio,
4. Verificación de los datos introducidos en el sistema informático denominado ITACA de ASICI con el objetivo de asegurar que se corresponden con los datos de autocontrol del matadero.
5. Comprobación, en el caso de los jamones y paletas que el precinto de color de la Norma de Calidad corresponde a la designación de raza y alimentación que figura en el informe de inspección REA.

De manera que se mantenga la correlación entre el nº del informe de inspección REA y la identificación de los animales que lo integran con el lote de sacrificio y la identificación de las canales que lo conforman, incluyendo la correspondencia hacia los precintos de colores para los jamones y las paletas asignados a dicho lote de sacrificio.

Estos precintos solo serán asignados a las canales que cumplan los requisitos de la Norma de Calidad, para cada denominación de venta.

Como establece la Norma de Calidad, los precintos de colores serán asignados por la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico ASICI. Asimismo, las DOPs podrán asignar sus propios precintos siempre que se empleen los colores, y menciones indicados en la Norma, y demás requisitos y condiciones previstos en el Real Decreto 4/2014.

h. Verificación en el matadero (certificado para la actividad de sacrificio propia o certificado para la actividad de sacrificio a maquila) que solo se permite la identificación del producto conforme (jamones y paletas) con precintos de colores de la Norma de Calidad a propietarios del producto que dispongan de un Certificado de Conformidad de Producto otorgado por Entidad de Certificación autorizada y acreditada (o en vías de estarlo) de acuerdo a las actividades que cubre su registro sanitario (RGSEAA).

i.- Verificación del sistema de medida de las básculas de pesada individual de canales del matadero para garantizar que es fiable y no manipulable conforme a lo establecido en la siguiente legislación:

- Orden de 22 de diciembre de 1994 por la que se regula el control metrológico CEE de los instrumentos de pesaje de funcionamiento no automático.
- ORDEN de 27 de abril de 1999 por la que se regula el control metrológico del Estado sobre los instrumentos de pesaje de funcionamiento no automático, en sus fases de verificación, después de reparación o modificación y de verificación periódica.

j.- Verificación de las operaciones de pesada individual de las canales para comprobar que el peso individual de las mismas cumple con los requisitos de la Norma de Calidad y en caso de que no se cumpla, que la canal afectada se identifica y segrega (no es necesario que se marquen, cada matadero podrá establecer su propio sistema de identificación y segregación) como producto no conforme. (Anexo I. "Gestión y asignación de precintos de norma de calidad, procedimiento para el pesaje de canales en mataderos").

k.- Verificación documental de los registros de trazabilidad generados para el producto conforme) una vez que salga del matadero con destino al siguiente operador. Este registro no aplicará si el despiece se realiza en continuo o en un establecimiento anejo de la misma titularidad

En el ámbito de este Protocolo, este registro se denomina:

a.- "Registro de trazabilidad", cuando el matadero realice el sacrificio a maquila.

b.- "Documento de expedición de producto conforme" o DEPC, cuando el matadero comercializa las canales.

Este documento debe disponer de una identificación única, individual y correlativa.

Los datos que debe reflejar el establecimiento de sacrificio en el Registro de trazabilidad o DEPC son:

1. Nombre y RGSEAA del expedidor (en este caso es el establecimiento de sacrificio, como emisor del Registro),
2. Fecha de expedición,
3. Denominación de venta y porcentaje genético de raza porcina ibérica ,
4. Cantidad (Nº canales conformes),
5. Identificación de la Entidad de Inspección,
6. Nº del informe de inspección REA,
7. Fecha de sacrificio,
8. Lote de sacrificio,
9. Numeración de precintos que portan las canales (jamones y paletas),
10. Nombre del propietario,
11. Nombre y dirección del destinatario del producto (si no es el mismo que el propietario),
12. Referencia a la certificación acreditada bajo la que se emite el Registro de Trazabilidad con indicación expresa del nombre o acrónimo de la Entidad de Certificación, precedido de la leyenda "Certificado por", si aplica,
13. Fecha de emisión del registro, sello y/o firma del responsable de expedición.

l.- Verificación de la gestión realizada por el establecimiento de sacrificio sobre pérdidas y/o sustituciones de precintos según protocolo.

m.- Verificación de la gestión del producto no conforme y los registros generados por el establecimiento. El establecimiento de sacrificio debe definir el sistema empleado para identificar (no es necesario que se marquen) y segregar las canales no conformes y utilizar este sistema de manera idéntica en todos los sacrificios que realice sean como actividad propia o a maquila.

La Entidad de Certificación considerara que las canales cuyas piezas no porten los precintos de colores de la Norma de Calidad (por pérdida o roturas) deben ser tratadas como producto no conforme hasta comprobar que la acción correctiva emprendida permite, con suficientes garantías, volver a precintar las piezas procedentes de estas canales.

n.- Si procede, verificación del sistema adoptado por el operador en sus procedimientos en los casos en los que tenga establecido algún sistema privado de control analítico de la alimentación por medio del cual descalifique animales en relación a la alimentación y el manejo.

Este sistema de control solo se podrá establecer de forma restrictiva, bajando la categoría de la alimentación y manejo establecida en el informe REA.

La Entidad de Certificación verificara, para los productos jamones y paletas, la correcta sustitución de los precintos de colores de la Norma de Calidad que se corresponden con la nueva denominación de venta que esta otorgada según la nueva designación por alimentación y manejo otorgada al producto, cumplimiento con el protocolo de sustitución de precintos, si procede.

ñ.- Verificación de la existencia de un acuerdo y/o contrato en vigor con el propietario del producto cuando el establecimiento de sacrificio realice las actividades de sacrificio en régimen de maquila. En este documento debe quedar establecida la correspondiente autorización para que la Entidad de Certificación pueda verificar el producto y la documentación de acompañamiento incluida la identificación racial y de alimentación.

1.2.- FRECUENCIA DE EVALUACION:

La frecuencia de las auditorias que debe realizar la Entidad de Certificación al establecimiento de sacrificio son:

1º.- Actividades Propias:

| Nº animales sacrificados / año | Frecuencia mínima Nº de visitas / año |
|---------------------------------------|--|
| ≤ 5.000 animales | 1 |
| 5.001-10.000 animales | 2 |
| >10.000 animales | 3 |

2º.- Actividades a maquila:

| Nº animales sacrificados / año | Frecuencia mínima Nº de visitas / año |
|---------------------------------------|--|
| ≤ 50.000 animales | 1 |
| 50.001-100.000 animales | 2 |
| >100.000 animales | 3 |

2.-SALA DE DESPIECE (PROPIA O MAQUILA)

La Entidad de Certificación debe evaluar que la sala de despiece realiza las actividades de control que aseguran el adecuado cumplimiento de los requisitos establecidos en la Norma de Calidad y que se dispone de los correspondientes registros de ese control.

2.1.- ACTIVIDADES DE EVALUACION:

a.- Verificación del cumplimiento de los procedimientos establecidos para la recepción de la materia prima (identificación y documentación de acompañamiento) y los registros de su control.

Verificación en las operaciones de despiece a maquila que el propietario del producto dispone de un Certificado de Conformidad de Producto otorgado por Entidad de Certificación autorizada y acreditada (o en vías de estarlo) de acuerdo a las actividades que cubre su registro sanitario (RGSEAA).

b.- Verificación, en el caso de la carne fresca, de la identificación asignada por la sala de despiece, con el código de identificación individual del lote. Esta identificación se cumplimenta en una etiqueta perfectamente legible con la denominación de venta asignada y adherida al envase.

NOTA INTERPRETATIVA: Se permite mezclar carnes frescas procedentes de varios lotes de sacrificio formando un solo lote de producto siempre que tengan igual factor racial y se procesen de forma conjunta.

En caso de optar a la designación por alimentación y manejo en la Denominación de Venta, no podrán mezclarse lotes (ni de sacrificio ni de producto).

c.- Verificación de la adecuada asignación de las denominaciones de venta y de la mención obligatoria del porcentaje genético de raza porcina ibérica en las condiciones en que marca la Norma de Calidad.

d.- Verificación documental de los registros de trazabilidad generados para el producto conforme una vez que salga de la sala de despiece con destino al siguiente operador o a su venta. (Este registro no aplicará si la elaboración de los productos obtenidos del despiece se realiza en el mismo establecimiento o en un establecimiento anejo de la misma titularidad).

En el ámbito de este Protocolo, este registro se denomina:

a.- "**Registro de Trazabilidad**" cuando la sala realice las actividades de despiece a maquila.

b.- "**Documento de expedición de producto conforme o DEPC**" cuando la sala comercialice el producto que despieza (actividades propias).

Este documento debe disponer de una identificación única, individual y correlativa.

1º.- Los datos mínimos que debe reflejar la sala de despiece en el **Registro de Trazabilidad** son:

1. Nombre y RGSEAA del expedidor (en este caso es la sala de despiece, como emisor del registro),
2. Fecha de despiece,
3. Establecimiento de sacrificio y fecha de sacrificio,
4. Fecha de expedición,
5. Denominación de Venta y porcentaje genético de raza porcina ibérica (seguida del estado físico del producto fresco o congelado),
6. Cantidad (expresada en número de piezas de jamones, paletas, lomos y en kilogramos de carnes),
7. Identificación de la Entidad de Inspección,
8. Nº del Informe de inspección REA,
9. Lote de sacrificio,
10. Identificación de los productos, jamones y paletas con los precintos de colores de la Norma de Calidad,
11. Lote de producto,
12. Nombre del propietario,
13. Nombre y dirección del destinatario del producto (si no es el mismo que el propietario),
14. Referencia a la certificación acreditada de las actividades de despiece a maquila bajo la que se emite el Registro de Trazabilidad con indicación expresa del nombre o acrónimo de la Entidad de Certificación, precedido de la leyenda "Certificado por", si aplica,
15. Fecha de emisión del registro, sello y/o firma del responsable de expedición.

2º.- Los datos mínimos que debe reflejar la sala de despiece en el **Documento de expedición de producto conforme DEPC** para la comercialización de **jamones, paletas y lomos en fresco destinados a curación** (posterior elaboración) son:

1. Nombre y RGSEAA del expedidor (este caso es la sala de despiece, como emisor del registro),
2. Fecha de expedición,
3. Denominación de Venta y porcentaje genético de raza porcina ibérica (seguida del estado físico del producto fresco o congelado),
4. Cantidad (expresada en número de piezas de jamones, paletas, lomos),
5. Lote de producto/lote de sacrificio,

6. Identificación de los productos con los precintos de colores de la Norma de Calidad,
7. Nº del informe de inspección REA,
8. Identificación de la Entidad de Inspección,
9. Nombre y dirección del destinatario (si no es el mismo que el cliente),
10. Nombre del cliente.
11. Referencia a la certificación acreditada bajo la que se emite el Documento de expedición de producto conforme DEPC con indicación expresa del nombre o acrónimo de la Entidad de Certificación, precedido de la leyenda "Certificado por",
12. Fecha de emisión del registro, sello y/o firma del responsable de expedición.

3º.- Los datos mínimos que debe reflejar la sala de despiece en el **Documento de expedición de producto conforme DEPC** para la comercialización de **carne fresca** son:

1. Nombre y RGSEAA del expedidor (este caso es la sala de despiece, como emisor del registro),
2. Fecha de expedición,
3. Denominación de Venta, y de manera opcional, la designación de alimentación y manejo (seguida del estado físico del producto fresco o congelado),
4. Cantidad (expresada en kilogramos de carnes),
5. Lote de producto,
6. Nombre y dirección del destinatario, (si no es el mismo que el cliente),
7. Nombre del cliente,
8. Referencia a la certificación acreditada bajo la que se emite el Documento de expedición de producto conforme DEPC con indicación expresa del nombre o acrónimo de la Entidad de Certificación precedido de la leyenda "Certificado por",
9. Fecha de emisión del registro, sello y/o firma del responsable de expedición.

Para la comercialización de la carne fresca, los datos contenidos en el Documento de expedición de producto conforme DEPC pueden estar recogidos en el albarán comercial que acompaña al producto.

e.- Verificación de los registros generados por la sala de despiece para la gestión del producto no conforme.

La sala de despiece debe definir el sistema empleado para identificar y segregar las piezas de jamones, paletas y lomos y la carne no conformes y utilizar este sistema de manera idéntica en todos los despiece que realice sean como actividad propia o a maquila.

La Entidad de Certificación considerara que las canales cuyas piezas no porten los precintos de colores de la Norma de Calidad (por pérdida o roturas) deben ser tratadas como producto no conforme hasta comprobar que la acción correctiva emprendida permite, con suficientes garantías, volver a precintar las piezas procedentes de estas canales.

Se aplica de la misma manera a los jamones y las paletas.

f.- Verificación de la gestión realizada por la sala de despiece sobre pérdidas y/o sustituciones de precintos según el Anexo II. "Industria, solicitud de precintos del RD 4/2014".

g.- Verificación de los registros generados para garantizar la Denominación de Venta, la homogeneidad de los lotes fileteados o en porciones y su trazabilidad hasta el lote de las piezas de las que proceden.

h.- Verificación de los registros de porciones para asegurar la adecuación de la cantidad de materia prima que conforma el lote de producto transformado.

i.- Si procede, verificación del sistema adoptado por el operador en sus procedimientos en los casos en los que tenga establecido algún sistema privado de control analítico de la alimentación por medio del cual descalifique animales en relación a la alimentación y el manejo.

NOTA INTERPRETATIVA: Este sistema de control solo se podrá establecer de forma restrictiva, bajando la categoría de la alimentación y manejo establecida en el informe REA.

La Entidad de Certificación verificará, para los productos jamones y paletas, la correcta sustitución de los precintos de colores de la Norma de Calidad que se corresponden con la nueva denominación de venta que esta otorgada según la nueva designación por alimentación y manejo otorgada al producto, cumplimiento con el protocolo de sustitución de precintos, si procede

j.- Verificación de la existencia de un acuerdo y/o contrato en vigor con el propietario del producto cuando la sala de despiece realice las actividades de despiece en régimen de maquila. En este documento debe quedar establecida la correspondiente autorización para que la Entidad de Certificación pueda verificar el producto y la documentación de acompañamiento incluida la identificación racial y de alimentación.

k.- La entidad de certificación deberá realizar un balance de los kilogramos de producto (cantidad de kilogramos de entrada/kilogramos de salida)

2.2.- FRECUENCIA DE EVALUACION:

La frecuencia de las auditorias que debe realizar la Entidad de Certificación a la sala de despiece queda establecida en función de los animales que despieza al año o en función de las cantidades expresadas en kilogramos de carne o de producto transformado, al año:

1º.- Actividades Propias:

| Nº animales despiezados / año | Frecuencia mínima Nº de visitas / año |
|--------------------------------------|--|
| ≤ 5.000 animales | 1 |
| 5.001-10.000 animales | 2 |
| >10.000 animales | 3 |

| Kg. de carne / año Kg. de producto transformado/año | Frecuencia mínima Nº de visitas / año |
|--|--|
| ≤ 100.000 kilogramos | 1 |
| 100.001-300.000 kilogramos | 2 |
| >300.000 kilogramos | 3 |

2º.- Actividades a maquila:

| Nº animales despiezados / año | Frecuencia mínima Nº de visitas / año |
|--------------------------------------|--|
| ≤ 50.000 animales | 1 |
| 50.001-100.000 animales | 2 |
| >100.000 animales | 3 |

| Kg. de carne / año Kg. de producto transformado/año | Frecuencia mínima Nº de visitas / año |
|--|--|
| ≤ 100.000 kilogramos | 1 |
| 100.001-300.000 kilogramos | 2 |
| >300.000 kilogramos | 3 |

3.- INDUSTRIAS CARNICAS (PROPIA O MAQUILA)

La Entidad de Certificación debe evaluar que la industria cárnica realiza las actividades de control que aseguran el adecuado cumplimiento de los requisitos establecidos en la Norma de Calidad y que se dispone de los correspondientes registros de ese control.

3.1.- ACTIVIDADES DE EVALUACION:

a.- Verificación del cumplimiento de los procedimientos establecidos para la recepción de la materia prima (identificación y documentación de acompañamiento) y los registros de su control.

Verificación en las operaciones de elaboración (y/o transformación) a maquila que el propietario del producto dispone de un Certificado de Conformidad de Producto para las marcas comerciales, los tipos de productos y las presentaciones comerciales, otorgado por Entidad de Certificación autorizada y acreditada (o en vías de estarlo), de acuerdo a las actividades que cubre su registro sanitario (RGSEAA).

Los registros de entrada en el caso de las elaboraciones en régimen de maquila son:

- Copia del Registro de trazabilidad o Documento de expedición de producto conforme DEPC emitidos por el operador anterior en la cadena de suministro. Estos documentos deben garantizar la trazabilidad del producto así como su denominación de venta y el porcentaje genético de raza porcina ibérica.

Los registros de entrada en el caso de las actividades de transformación (troceado/loncheado) en régimen de maquila son:

- Copia del Registro de Trazabilidad o Documento de expedición de producto conforme DEPC que contenga la identificación de las piezas, denominación de venta y el porcentaje genético de raza porcina ibérica, fecha de elaboración del producto emitido por el operador anterior en la cadena de suministro.

b.- Verificación (con la documentación de acompañamiento en la fase de recepción de producto) de la correcta formación de lotes de producto de entrada e identificación de los mismos.

c.- Verificación de los registros de trazabilidad: originales de los Informes de Inspección REA (no aplica en casos de maquila) o Registro de trazabilidad o Documento de expedición de producto conforme, etc.

d.- Verificación de la correcta Denominación de Venta y porcentaje genético de raza porcina ibérica e identificación que portan las carnes y los lomos (etiquetas) con los datos contenidos en la documentación de acompañamiento.

e.- Verificación de la correcta Denominación de Venta y porcentaje genético de raza porcina ibérica e identificación que portan los jamones y paletas (precintos de colores de la Norma de Calidad) con los datos contenidos en la documentación de acompañamiento.

f.- Verificación de los registros de los tiempos de elaboración. La Entidad de Certificación deberá comprobar, a través de los registros de elaboración y el marcado de entrada en salazón en el caso de jamones y paletas, que la industria cárnica cumple los tiempos de elaboración previstos en la Norma de Calidad.

g.- Verificación de los registros de los pesos mínimos del producto elaborado dispuesto para su comercialización. La Entidad de Certificación deberá comprobar, a través de los registros de expedición el cumplimiento de los pesos mínimos previstos en la Norma de Calidad.

h.- Verificación, a través de los registros de transformación del cumplimiento de los pesos mínimos previstos en la Norma de Calidad antes de realizar las operaciones de transformación.

El operador deberá realizar una verificación de los pesos mínimos del producto antes de proceder a su transformación (deshuesar/trocear/lonchear) ya que se trata de producto elaborado y dispuesto para su comercialización.

i.- Verificación de los registros de transformación (deshuesar/trocear/lonchear) de producto para asegurar la adecuación de la cantidad de materia prima que conforma el lote de producto transformado así como su trazabilidad para asegurar la Denominación de Venta y el porcentaje genético de raza porcina ibérica .

NOTA INTERPRETATIVA: El rendimiento máximo admitido para loncheado con respecto a la pieza inicial sin transformar, será:

- 50% para jamones,
- 40% para paletas,
- 98% para lomos.

j.- Verificación de la gestión realizada por la industria cárnica sobre pérdidas y/o sustituciones de precintos y etiquetas (Anexo II. "Industria, solicitud de precintos del RD 4/2014") y su trasvase al registro de existencias.

La industria debe definir el sistema empleado para identificar y segregar los productos no conformes y utilizar este sistema de manera idéntica en todas las actividades de elaboración y/o transformación que realice como actividad propia o a maquila.

La Entidad de Certificación considerara que las piezas que no porten los precintos de colores de la Norma de Calidad (por pérdida o roturas) deben ser tratadas como producto no conforme hasta comprobar que la acción correctiva emprendida permite, con suficientes garantías, volver a precintar las piezas afectadas.

k.- Verificación documental de los registros de trazabilidad generados para el producto conforme.

En el ámbito de este Protocolo, este registro se denomina:

a.- "**Registro de trazabilidad**" cuando la industria realice las actividades de elaboración y/o transformación a maquila.

b.- "**Documento de expedición de producto conforme o DEPC**" cuando la industria comercialice el producto elaborado o comercialice el producto transformado (actividades propias).

Este documento debe disponer de una identificación única, individual y correlativa.

1º.- Los datos mínimos que debe reflejar la industria en el **Registro de Trazabilidad** (cuando expida producto sin etiquetar) son:

1. Nombre y RGSEAA del expedidor (en este caso la industria, como emisor del registro),
2. Fecha de expedición,
3. Denominación de Venta y porcentaje genético de raza porcina ibérica (en el caso de producto que no cumple los periodos de elaboración se deberá indicar "semicurado". En el caso de porcionado indicar la presentación comercial, por ejemplo: loncheado, deshuesado, etc.),
4. Cantidad (nº piezas y peso de las mismas; en caso de porciones indicar los kilogramos),
5. Lote de producto,
6. Fecha de entrada en sal o adobo,
7. Identificación individual de los jamones y las paletas o en su caso identificación del lote de producto (en lomos y/o en porciones),
8. Nombre y dirección del destinatario, (si no es el mismo que el propietario),
9. Nombre y dirección completa del cliente,
10. En el caso de los procesos a maquila se deberá hacer referencia a la documentación que acompaña la recepción del producto y justifica la denominación de venta y porcentaje genético de raza porcina ibérica ,
11. Referencia a la certificación acreditada de las actividades de elaboración a maquila bajo la que se emite el Registro de Trazabilidad con indicación expresa del nombre o acrónimo de la Entidad de Certificación, precedido de la leyenda "Certificado por", si aplica,
12. Fecha de emisión del registro, sello y/o firma del responsable de expedición.

2º.- Los datos mínimos que debe reflejar la industria en el **Documento de expedición de producto conforme DEPC** para la comercialización de producto sin etiquetar o venta entre operadores, son:

1. Nombre y RGSEAA del expedidor,
2. Fecha de expedición,
3. Denominación de Venta y porcentaje genético de raza porcina ibérica (en el caso de producto que no cumple los periodos de elaboración se deberá indicar "semicurado. En el caso de porcionado indicar la presentación comercial, por ejemplo: loncheado, deshuesado, etc.),
4. Cantidad (nº piezas y peso de las mismas; en caso de porciones indicar los kilogramos),
5. Lote de producto,
6. Fecha de entrada en sal o adobo,
7. Identificación individual de los jamones y las paletas o en su caso identificación del lote de producto (en lomos y/o en porciones),
8. Nombre del destinatario (si no es el mismo que el cliente),
9. Nombre y dirección completa del cliente,
10. Referencia a la certificación acreditada bajo la que se emite el Documento de expedición de producto conforme DEPC con indicación expresa del nombre o acrónimo de la Entidad de Certificación precedido de la leyenda "Certificado por",
11. Fecha de emisión del registro, sello y/o firma del responsable de expedición.

l.- Verificación de los registros generados por el operador para la gestión del producto no conforme.

m.- Verificación del correcto etiquetado.

En aquellos casos en los que el operador opte por precintarse el producto y etiquetar conforme a las denominaciones de venta del Real Decreto 4/2014 según lo dispuesto en la Disposición Transitoria Primera punto 2, deberá presentar a la Entidad de Certificación un balance de existencias además de copia fiel del original de la declaración responsable presentada a ASICI cuya correspondencia será evaluada por la Entidad de Certificación.

n.- Verificación del archivo de la documentación justificativa de las expediciones realizadas.

ñ.- Si procede, verificación del sistema adoptado por el operador en sus procedimientos en los casos en los que tenga establecido algún sistema privado de control analítico de la alimentación por medio del cual descalifique animales en relación a la alimentación y el manejo.

Este sistema de control solo se podrá establecer de forma restrictiva, bajando la categoría de la alimentación y manejo establecida en el informe REA.

La Entidad de Certificación verificará, para los productos jamones y paletas, la correcta sustitución de los precintos de colores de la Norma de Calidad que se corresponden con la nueva denominación de venta que esta otorgada según la nueva designación por alimentación y manejo otorgada al producto, cumplimiento con el protocolo de sustitución de precintos, si procede

o.- Verificación de la existencia de un acuerdo y/o contrato en vigor con el propietario del producto cuando la industria cárnica realice las actividades de fabricación o transformación en régimen de maquila. En este documento debe quedar establecida la correspondiente autorización para que la Entidad de Certificación pueda verificar el producto y la documentación de acompañamiento incluida la identificación racial y de alimentación.

p.- La Entidad de Certificación deberá realizar un balance de piezas (cantidad de piezas elaboradas/piezas vendidas /piezas en stock).

3.2.- FRECUENCIA DE EVALUACION:

La frecuencia de las auditorias que debe realizar la Entidad de Certificación a los diferentes establecimientos cárnica queda establecida en función de la actividad que realiza:

1º.- Actividades de elaboración y/o transformación propias o a maquila:

| Nº de piezas elaboradas/transformadas por centro / año | Frecuencia mínima Nº de visitas / año |
|---|--|
| ≤ 25.000 piezas | 1 |
| 25.001-50.000 piezas | 2 |
| 50.001-100.000 piezas | 3 |
| 100.001-250.000 piezas | 4 |
| >250.000 piezas | 5 |

2º.- Actividades de comercializadores de carnes frescas:

| Kg. de carne por centro / año Kg. de producto transformado por centro/año | Frecuencia mínima Nº de visitas / año |
|--|--|
| ≤ 100.000 kilogramos | 1 |
| 100.001-300.000 kilogramos | 2 |
| >300.000 kilogramos | 3 |

4.- RESTO DE OPERADORES (DISTRIBUIDORES Y/O REETIQUETADORES)

4.1.- ACTIVIDADES DE EVALUACION:

La Entidad de Certificación debe evaluar que el operador realiza las actividades de control que aseguran el adecuado cumplimiento de los requisitos establecidos en la Norma de Calidad o la normativa sanitaria que le sea de aplicación y que se dispone de los correspondientes registros de ese control.

Verificación que el propietario del producto dispone de un Certificado de Conformidad de Producto para las marcas comerciales, los tipos de productos y las presentaciones comerciales, otorgado por Entidad de Certificación autorizada y acreditada (o en vías de estarlo), de acuerdo a las actividades que cubre su registro sanitario (RGSEAA).

4.2.- FRECUENCIA DE EVALUACION:

La frecuencia de las auditorias que debe realizar la Entidad de Certificación será en función de la siguiente tabla:

| Operador Nº de piezas por centro / año | Frecuencia mínima Nº de visitas / año |
|---|--|
| ≤ 25.000 piezas | 1 |
| 25.001-50.000 piezas | 2 |
| 50.001-100.000 piezas | 3 |
| 100.001-250.000 piezas | 4 |
| >250.000 piezas | 5 |

| Operador Kg. de carne o producto/ año | Frecuencia mínima Nº de visitas / año |
|--|--|
| ≤ 100.000 kilogramos | 1 |
| 100.001-300.000 kilogramos | 2 |
| >300.000 kilogramos | 3 |

5.- 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 lote del que procedan.

6.- RELACION DE NO CONFORMIDADES Y MEDIDAS

La entidad de certificación tendrá definidas en sus procedimientos las No Conformidades que implican que no se conceda o mantenga la certificación, así como las actuaciones que se deben realizar para verificar que las No Conformidades han sido corregidas por el operador previamente a la decisión de certificación.

Además de lo indicado anteriormente, a continuación se detallan las **No conformidades** que forman parte de este Protocolo así como las **medidas inmediatas** que la Entidad de Certificación debe aplicar en el caso que se detecten:

- NO CONFORMIDADES CUYA MEDIDA SUPONE AL MENOS LA RETIRADA INMEDIATA DE LOS PRECINTOS Y LA PÉRDIDA DEL DERECHO A UTILIZAR LA DENOMINACIÓN DE VENTA AL MENOS PARA EL PRODUCTO AFECTADO:

| No Conformidad | Medida |
|--|---|
| 1.- Actuaciones incorrectas en la asignación del precinto de color de la Norma de Calidad por incumplimiento de la calificación de la alimentación y/o la edad mínima al sacrificio y/o pesos mínimos de las canales. | En el caso de los jamones y las paletas supondrá la retirada de los precintos de la Norma de Calidad y en todos los casos, la pérdida del derecho a utilizar en el etiquetado las Denominaciones de Venta del Artículo 3 del Real Decreto 4/2014 para el producto afectado por la no conformidad. |
| 2.- Dar conformidad a un producto y enviarlo acompañado de un Documento de expedición de producto conforme DEPC o de un Registro de Trazabilidad (declaración de producto conforme) para avalar la denominación de venta establecida en el Artículo 3 de la Norma de Calidad sin disponer del correspondiente Certificado de Conformidad de Producto en vigor emitido por una entidad autorizada y acreditada (o en vías de ello). | |
| 3.- La comercialización de productos utilizando las Denominaciones de Venta cuando no se dispone de un Informe de Inspección REA original que la avale. | |
| 4.- La comercialización de productos que no cumplen con los pesos mínimos marcados por la Norma. | |
| 5.- La comercialización de productos que no cumplen con los tiempos de elaboración mínimos marcados por la Norma. | |
| 6.- La comercialización de jamones y paletas que utilicen etiquetas con una Denominación de Venta que no sean coincidente con los precintos de colores de la Norma de Calidad. | |
| 7.- La comercialización de lomos que utilicen etiquetas con una Denominación de Venta que no sean coincidente con la contenida en el Informe de Inspección. | |
| 8.- La comercialización de producto sin las identificaciones que aseguren su trazabilidad o con una identificación ilegible. | |

- NO CONFORMIDADES CUYA MEDIDA SEA LA SUSPENSIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:

| No Conformidad | Medida |
|---|---|
| 9.- Utilizar la Marca de Conformidad de la Entidad de Certificación y la mención a la certificación en el etiquetado (vitolas) o en los documentos de trazabilidad (DEPC o Registro de Trazabilidad) en un producto no conforme o que esté fuera del alcance de la certificación. | Supondrá la suspensión de la certificación. |
| 10.- No facilitar a la Entidad de Certificación el acceso a las instalaciones, procedimientos y registros (actividades propias y subcontratadas a maquila). | |
| 11.- No informar a la Entidad de Certificación de aquellos datos que le permitan cumplir con lo requerido por la administración competente conforme al Artículo 16 "Deber de información" de la Norma de Calidad. | |

NO CONFORMIDADES CUYA MEDIDA SERÁ ESTABLECIDA POR LA ENTIDAD DE CERTIFICACION TENIENDO EN CUENTA EL RESULTADO GLOBAL DE LA EVALUACIÓN Y LAS CARACTERÍSTICAS DEL OPERADOR:

| No Conformidad |
|--|
| 12.- Utilizar de manera incompleta o en otro orden de la denominación de venta establecida en el Artículo 3 de la Norma de Calidad (designación por tipo de producto + designación por alimentación y manejo + designación por tipo racial). |
| 13.- Incorrecta denominación de venta del producto al no situar las designaciones que componen la denominación de venta (designación por tipo de producto + designación por alimentación y manejo + designación por tipo racial) en el mismo campo visual que la marca comercial con el mismo tipo de letra, tamaño, grosor y color. |
| 14.- Utilizar los términos de "pata negra", "dehesa" o "montanera" de manera diferente a lo que establece la Norma. |
| 15.- No indicar la expresión "Certificado por" seguido del nombre o acrónimo de la Entidad de Certificación (salvo en carne fresca que no es obligatorio). |

16.- No situar la expresión "Certificado por" seguido del nombre o acrónimo de la Entidad de Certificación próxima a la denominación de venta.

17.- No disponer de los procedimientos mínimos requeridos en este Protocolo para el sistema de autocontrol.

7.- INFORMACIÓN MINIMA QUE DEBE CONTENER EL INFORME AUDITORIA

La Entidad de Certificación deberá elaborar un Informe de Auditoría en el que se dejará constancia de todas las comprobaciones realizadas así como de los resultados de las mismas.

Además, en dicho Informe se detallarán, en su caso, las no conformidades que se han detectado durante la evaluación sobre los requisitos establecidos en la Norma de Calidad y en los procedimientos de cada Entidad de Certificación con una descripción detallada de los hallazgos que las fundamentan.

- Identificación individual del documento,
- Fecha de la auditoria,
- Nombre de la entidad de certificación,
- Identificación del auditor:
 - Nombre y apellidos,
 - Firma,
- Identificación del cliente:
 - o Razón social dirección completa con provincia y municipio,
 - o Identificación de las instalaciones auditadas dirección completa con provincia y municipio, actividad y RGSEAA,
 - o Identificación del representante del cliente,
 - o Firma representante (responsable de la auditoria).
- Tipos de actividades que desarrolla el cliente,
- Tipo de producto/proceso que se va a certificar,
- Servicios subcontratados (maquilas),
- Tipo de auditoría a realizar (previa, inicial, de mantenimiento, renovación, modificación de alcance)
- Marcas comerciales para comercializar el producto certificado,
- Listado y descripción de no conformidades detectadas, en su caso.

8.- INFORMACIÓN MINIMA QUE DEBE CONTENER EL CERTIFICADO DE CONFORMIDAD DE PRODUCTO

- Nombre y dirección de la Entidad de Certificación.
- Identificación del titular del Certificado (nombre y razón social con dirección completa).
- Alcance:
 - o Actividades cubiertas por el RGSEAA del titular del Certificado.
 - o Actividades del proceso y dirección completa del domicilio (s) industrial.
 - o Documento normativo frente al que se certifica.
 - o Tipo (s) de producto, denominación de venta y presentación comercial (indicando si son piezas enteras o producto transformado).
 - o Nombre de la marca (s) comercial.
- Fecha en que se otorga la certificación y plazo de vigencia o fecha de expiración.
- Firma u otra autorización definida de la persona (s) de la Entidad de Certificación a quien se asigna la responsabilidad en esta materia.

ANEXO I. GESTIÓN Y ASIGNACIÓN DE PRECINTOS DE NORMA DE CALIDAD

PROCEDIMIENTO PARA EL PESAJE DE CANALES EN MATADEROS

1. INTRODUCCIÓN
2. OBJETO
3. ESQUEMA DE PESAJE DE CANALES
4. PROCEDIMIENTOS
 4. A. CARGA AUTOMÁTICA
 4. B. CARGA MANUAL
5. INDICACIONES PARA LA GESTIÓN DE PRECINTOS
 - 5.1. ÍTACA NO ESTÁ PLENAMENTE OPERATIVA
 - 5.2. ÍTACA ESTÁ PLENAMENTE OPERATIVA.

1. INTRODUCCIÓN

El Real Decreto 4/2014, de 10 de enero refuerza el sistema de trazabilidad establecido en Normas anteriores incorporando el precintado de las piezas (jamones y paletas) en los mataderos. Señala a éstos, como responsables de:

- el pesaje individual de las canales, mediante báscula cuyo sistema de medida sea fiable y no manipulable,
- verificar el cumplimiento de los pesos mínimos establecidos en función del factor racial (canales aptas),

- la descalificación de las canales que no cumplan los pesos mínimos (canales no aptas),
- Identificar las piezas de canales aptas con los precintos de Norma,
- emitir por cada lote de animales sacrificado un informe de sacrificio con el número de canales aptas y descalificadas, dejando constancia de ellos en sus registros de trazabilidad

Los precintos para la identificación de las piezas de las canales que cumplan los requisitos de cada designación que establece la Norma, serán asignados por la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) a los mataderos que son operadores de Norma, que hayan firmado el convenio MATADEROS-ASICI y tengan instalado TRIP. La Interprofesional del Cerdo Ibérico podrá examinar en el matadero la asignación correcta de precintos en las piezas y llevará la contabilidad de los colocados, entregados y utilizados.

En el marco de la Orden AAA/22/2014, de 9 de enero, la extensión de norma de ASICI para mejorar la trazabilidad y la calidad de las producciones y coadyuvar al cumplimiento de la Norma de Calidad, se está desarrollando el proyecto ÍTACA, sistema web que debe soportar la información de los ganaderos, mataderos e industrias del sector.

El proyecto ÍTACA, en lo que afecta a mataderos, contempla:

- la instalación en los mataderos de dispositivos para almacenar los pesos de las canales, TRIP, y su envío al sistema web ÍTACA.
- La solicitud de precintos del RD 4/2014
- El envío al sistema web ÍTACA del informe de sacrificio de cada lote sacrificado, que justifica la colocación de precintos

En tanto que el sistema web ÍTACA esté totalmente operativo, en www.iberico.com apartado trazabilidad los mataderos, a través de usuario y contraseña, acceden a la solicitud de precintos, al envío de informes de sacrificio y al envío de los pesos de las canales de cada lote sacrificado.

2. OBJETO

El objeto de este documento es establecer y describir los procedimientos a seguir para la gestión y asignación correcta de precintos por los mataderos a las piezas de las canales que cumplan los requisitos que establece el Real Decreto 4/2014, así como el envío de la información justificativa de la colocación de precintos de Norma al sistema web ÍTACA.

Los Mataderos y ASICI deben firmar un convenio que habilita la entrega de los precintos de Norma de Calidad para los jamones y paletas ibéricos, el examen por la Interprofesional de su correcta colocación en las piezas que cumplan todos los requisitos de cada categoría, el envío de los pesos de las canales y los informes de sacrificios para dar cumplimiento a la Norma de Calidad y a la extensión de norma de la interprofesional.

ASICI habilita al matadero a colocar los precintos de las distintas categorías en cada jamón y paleta de las canales que cumplan todos los requisitos de cada designación para operadores/consignatarios certificados, de acuerdo con la Norma de Calidad.

El Matadero se compromete a utilizar los precintos de acuerdo con la normativa aplicable a los mismos y conforme a las indicaciones que puedan serle transmitidas por ASICI

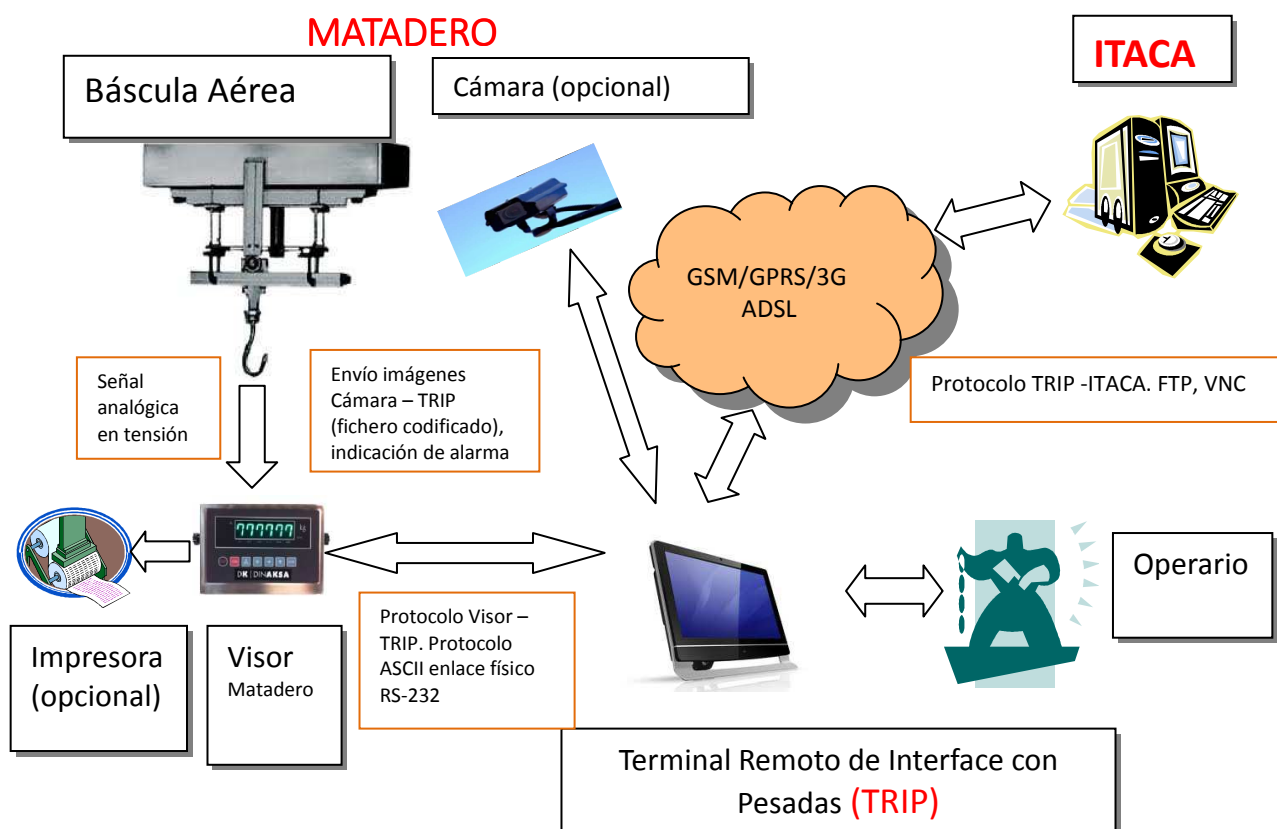
Los mataderos que operan para la Norma deben tener establecido en su sistema de trazabilidad un procedimiento para la gestión y asignación de precintos de Norma a las piezas de las canales que:

- Dispongan de un Informe de Raza, Edad y Alimentación (Informe REA). Si el matadero no dispone del informe REA, no debe identificar con precintos de norma las piezas
- Que cumplan los pesos mínimos establecidos en función del factor racial.
- Pertenezcan a un operador/consignatario certificado.

3. ESQUEMA DE PESAJE DE LAS CANALES

En el Sistema web ÍTACA está prevista la captura de las pesadas a nivel de los mataderos.

Para la captura y almacenamiento de pesadas de las canales de cerdo ibérico, en los mataderos se instalarán dispositivos (TRIP) que estarán conectados a los visores de los mataderos. Dichos dispositivos estarán en conexión con el sistema central ÍTACA para el envío / recepción de información y para comunicar las incidencias que pudieran darse en el sistema de pesadas.



El Terminal Remoto de Interface con Pesadas, TRIP, está conectado al visor del matadero. Captura la información del peso de la canal del visor del matadero que recoge la señal de su Báscula. El TRIP de cada matadero envía a ÍTACA la información siguiente: el lote de sacrificio del matadero, la raza, la alimentación, el número de animales del lote, los pesos de las canales (aptas y no aptas), fecha, hora y el matadero donde se sacrificaron los animales.

Toda esta información se formatea y se guarda, además, en TRIP en forma de fichero de base de datos para su registro local y su envío (de forma desatendida y programado o cuando se recuperen las comunicaciones) al sistema Central ITACA. El envío se realizará utilizando el transporte de señal de los operadores de telefonía.

La comunicación, envío de información, de TRIP con ÍTACA (3G/ADSL) será online

4. PROCEDIMIENTOS

La aplicación de ÍTACA-TRIP contempla las siguientes etapas o situaciones:

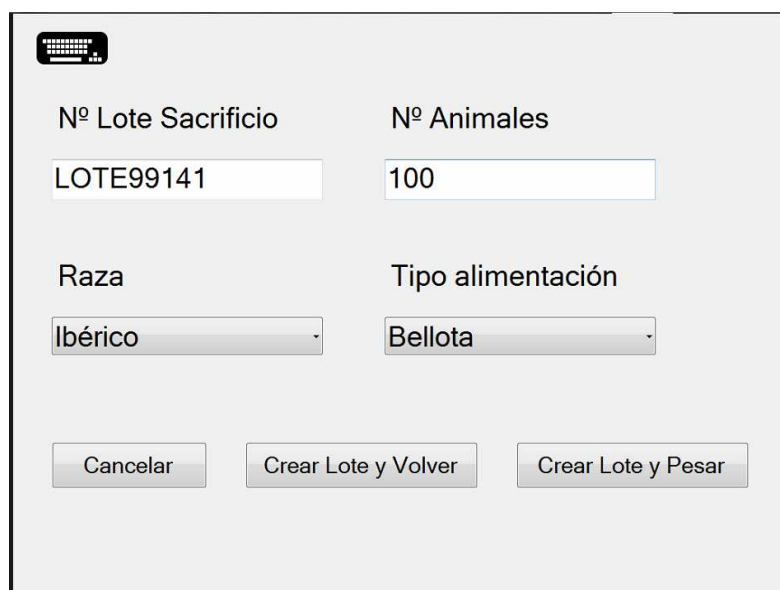
a) Carga automática en TRIP de los lotes de alimentación de salida a sacrificio informados a ÍTACA por el ganadero. Cuando ÍTACA esté plenamente operativa, el ganadero o su delegado deben informar a ÍTACA la salida a sacrificio de sus lotes de alimentación que envían a matadero. Esta información se cargará automáticamente en el TRIP del matadero que corresponda. Dicha información de lotes a sacrificar se presentarán en la pantalla para que el operario del matadero cargue los códigos de los lotes de sacrificio del matadero y seleccione el lote que se va a procesar. Los campos a mostrar serán los siguientes:

| Finalizado | Nº Orden | Fecha Sacrificio | Nº Lote Sacrificio Matadero | Nº Lote ITACA | Industria/EI | Nº Informe EI | Raza | Nº Animales | Tipo alimentació | Ver lote | Reanudar pesada |
|------------|----------|------------------|-----------------------------|---------------|--------------|---------------|---------|-------------|------------------|----------|-----------------|
| ✘ | 1 | 11/09/2014 | 110914001 | | | | Ibérico | 10 | | Ver | Reanudar |
| ✘ | 2 | 11/09/2014 | 110914002 | | | | Ibérico | 15 | | Ver | Reanudar |
| ✘ | 3 | 11/09/2014 | 110914003 | | | | Ibérico | 33 | | Ver | Reanudar |

Total Lotes: 3 / Total Canales: 58

b) Carga manual de información por el operario del matadero en los casos que aplique, (el ganadero o su delegado/representante no hayan informado a ÍTACA de la salida a sacrificio de lotes de alimentación, o no haya comunicación ÍTACA-TRIP)

En caso de que TRIP no disponga de los lotes de alimentación a sacrificar, enviados desde ÍTACA se presentará al operario del matadero una pantalla como la siguiente:



The screenshot shows a software interface with the following elements:

- Top left: A small keyboard icon.
- Form fields:
 - Nº Lote Sacrificio**: Text input field containing "LOTE99141".
 - Nº Animales**: Text input field containing "100".
 - Raza**: Dropdown menu with "Ibérico" selected.
 - Tipo alimentación**: Dropdown menu with "Bellota" selected.
- Buttons at the bottom:
 - Cancelar**: A button to cancel the operation.
 - Crear Lote y Volver**: A button to create the lot and return to the previous screen.
 - Crear Lote y Pesar**: A button to create the lot and proceed to weighing.

En la pantalla anterior el operario del matadero debe introducir, en base a la información que soporte el Informe REA que debe tener el matadero, la pureza de la raza de los animales a sacrificar y la alimentación, e introducir el número de animales que componen el lote y el código o número de lote de Sacrificio que le asigna el matadero.

En condiciones normales de operación la pantalla de TRIP tendrá el siguiente aspecto:



El TRIP emitirá alarma sonora y visual cuando capture un peso que no cumple con los parámetros establecidos, avisando de que esa canal no es apta y no deben identificar sus piezas.

Los pesos individuales de las canales de cada lote de sacrificio se enviarán online desde TRIP a ÍTACA. Dicha información se completará con los informes de sacrificio correspondientes que los mataderos cargarán, diariamente, en ÍTACA cuando el sistema web esté plenamente operativo.

5. INDICACIONES PARA LA GESTIÓN DE PRECINTOS

5.1. El sistema web ÍTACA no está totalmente operativo

En tanto que el sistema web ÍTACA no esté totalmente operativo, en www.iberico.com apartado trazabilidad los mataderos, a través de usuario y contraseña, pueden acceder a:

- la solicitud de precintos,
- enviar el Excel con los informes de sacrificio. O pueden enviar el Excel correspondiente al correo mataderos@iberico.com, y
- enviar el Excel con los pesos de las canales de cada lote sacrificado. O pueden enviar el Excel al correo pesos@iberico.com

Los mataderos deben informar de todos los lotes de animales, de Norma o de Denominación de Origen, que sacrifiquen. De cada lote de animales que cumplan la Norma de Calidad que han sacrificado, emitirán/enviarán un informe de sacrificio que debe contener: fecha de sacrificio, lote de sacrificio, número de informe de inspección, nombre de la Entidad de Inspección, número de animales que contiene/soporta el informe de inspección, alimentación y raza de los animales, número de canales aptas, rango de precintos usados en jamones y

paletas identificadas*, consignatario al que van destinadas las piezas, comunidad Autónoma del consignatario y posibles incidencias (decomisos totales o parciales, etc).

*No aplica en el caso de lotes de DO que utilicen solo precinto de la Denominación de Origen

La frecuencia máxima para justificar el uso y la colocación de los precintos será mensual, en los formatos facilitados por ASICI (archivo Excel de informes de sacrificio y archivo Excel de pesos de canales) con la estructura y por las vías anteriormente señaladas.

La frecuencia de envío de la citada información por los mataderos dependerá de la frecuencia de solicitud de precintos, de modo que antes de realizar un nuevo pedido de precintos, de una o varias categorías, los mataderos han debido enviar la información correspondiente a los sacrificios realizados desde el pedido anterior (pesos e informes de sacrificio)

Para mataderos cuya frecuencia de pedido es superior a un mes, el envío de la información justificativa de la colocación o uso de precintos de Norma será mensual y realizada una semana después de finalizado el mes correspondiente. En aquellos casos en los que no se envíen la información en el plazo general establecido, ASICI vía correo electrónico reclamará la información para que sea entregada dos días hábiles después del correo con la reclamación. Si no hay respuesta a la reclamación en el plazo establecido, ASICI no liberará pedidos del matadero incidente al fabricante o fabricantes de precintos en tanto el matadero no regularice su situación y procese y verifique la información reclamada.

Los mataderos deben gestionar su stock de precintos y planificar los pedidos teniendo en cuenta que la validación del pedido y su liberación al fabricante o los fabricantes de precintos pasan por el tratamiento y verificación de la información justificativa enviada. Por ello y en tanto ÍTACA no esté plenamente operativa, deben contar con una semana para el tratamiento y la verificación de la información enviada, más dos días para la entrega de precintos por el fabricante (exceptuando sábados y domingos) una vez se haya validado el pedido.

5.2. El sistema web ÍTACA está totalmente operativo.

Los mataderos cargarán diariamente los informes de sacrificio en ÍTACA. En esta situación, la información que deben aportar los mataderos será: lote de sacrificio del matadero, rango de precintos utilizados, consignatario y posibles incidencias.

Los pesos de las canales los enviará TRIP a ÍTACA, no los mataderos

La información enviada por los mataderos al sistema web ÍTACA deberá estar en los registros de trazabilidad de los mataderos, así como la gestión de los precintos de Norma (Incidentes que implican sustitución, pérdida, error de asignación, error de colocación y rotura, o que no implican sustitución, decomiso total o parcial y canal no apta por peso)) y disponible para su consulta/auditoría por las Entidades de Certificación de producto.

Toda la información que el matadero envíe a ÍTACA (cuando esté plenamente operativa), a www.iberico.com apartado trazabilidad, o a los correos señalados, estará disponible en el matadero para ser auditada por las entidades de Certificación.

Las Entidades de Certificación en sus visitas a los mataderos podrán consultar los pesos de canales almacenados en ÍTACA-TRIP con el acceso al sistema de los mataderos.

Está previsto que las Entidades de Certificación tengan acceso a ÍTACA para consultar y volcar información de sus clientes relativa a pesos, informes de sacrificio y gestión de precintos.

ASICI visita mataderos para verificar:

- la gestión de precintos: pedidos, recibidos, asignación, colocados, incidentes y stock,
- el peso individual de las canales,
- la correcta asignación de los precintos en el matadero sobre las piezas de canales que cumplen todos los requisitos de cada categoría,
- la retirada de precintos rotos o con incidencias
- que los consignatarios de las canales cuyas piezas se identificaron con precintos de norma están certificados

ASICI dejará constancia en los mataderos de las visitas inopinadas que realice, comunicando, en su caso, al matadero las incidencias encontradas en la gestión y uso de los precintos. Acordará, si aplica, con el matadero un plazo razonable para que resuelva las desviaciones o incidencias detectadas.

ASICI puede suspender o denegar la entrega de precintos a los mataderos en los casos en que éstos no hayan resuelto las incidencias en el plazo acordado, comunicando los hechos a la Autoridad competente y a ENAC, cuando aplique:

- Se ha detectado y comprobado que el matadero coloca precintos a piezas de canales no aptas
- Se ha detectado y comprobado que el matadero no dispone de un procedimiento eficaz para la gestión y colocación de precintos
- Se han detectado y comprobado que el matadero no coloca precintos y se los entrega a sus clientes
- Se ha detectado y comprobado que el matadero coloca precintos que no se corresponden con la información del REA
- Se ha detectado y comprobado que el matadero coloca precintos sin disponer de informe REA

- El matadero incumple el formato y los plazos establecidos para el envío de la información justificativa de la colocación de precintos
- Se ha detectado y comprobado que el matadero coloca precintos a piezas de canales que pertenecen a operadores no certificados
- El matadero impide o no permite la entrada a sus instalaciones a personal de ASICI para realizar las verificaciones que aseguren el buen uso de los precintos de Norma.

ANEXO II. INDUSTRIA. SOLICITUD DE PRECINTOS DEL RD 4/2014.

Para mantener la trazabilidad de jamones y paletas en las industrias, se han habilitado tres casos por los que los operadores certificados para el Real Decreto 4/2014 pueden solicitar precintos de norma a ASICI, previa aceptación y firma del Convenio:

A. Reidentificación de piezas por incidencias en los precintos durante los procesos de elaboración: rotura de precinto, ilegibilidad del código de barras y pérdida de precinto. Para este último caso, la pérdida de precintos, se admitirá un máximo del 3% de cada lote de sacrificio o de producto, siempre que el producto sea trazable. Este porcentaje podrá ser revisado más adelante, en función del número efectivo de pérdidas que se produzcan, en base a la información que se reciba de las industrias.

B. Precintos de periodo transitorio: para Industrias que opten por adecuar todos sus productos, elaborados o en elaboración, al etiquetado y precintado que establece el Real Decreto 4/2014 y que van a comercializarse a partir del 01/03/2014, además de lotes de bellota de la campaña 2013-2014 sacrificados antes de la entrada en vigor del Real Decreto 4/2014.

La entrega de los precintos de periodo transitorio precisará del envío de la declaración responsable que establece el Real Decreto, dicha declaración, por parte del operador, se adaptará a las especificaciones que establezca ASICI. En ella se debe detallar el número de piezas que tenga en existencias el operador por producto categoría y año. Esta declaración deberá coincidir con el balance de existencias que realice la entidad de certificación de ese operador y que igualmente deberá enviar a ASICI. En todo caso los datos declarados por el operador se corresponderán con sus registros de trazabilidad y demás documentación que deba conservar.

Para estos tres casos aplica lo siguiente:

Por la aceptación/firma del Convenio, ASICI habilita a la Industria a gestionar y colocar los precintos de Norma que la Interprofesional le envíe para mantener la trazabilidad de jamones y paletas acogidos al Real Decreto 4/2014.

La Industria se compromete a utilizar los precintos de sustitución de acuerdo con la normativa aplicable a los mismos, siguiendo los procedimientos descritos y conforme a otras indicaciones que puedan serle transmitidas por ASICI.

La industria solicitará a ASICI [el envío de](#) precintos de Norma indicando: el motivo y el número de precintos por producto y categoría que necesita.

La Industria remitirá a ASICI todos los precintos rotos, deteriorados o quitados de las piezas, al realizar la solicitud de precintos. Recibidos éstos, ASICI los dará de baja de la base de datos de precintos colocados y le asignará a la industria los nuevos precintos para su reposición en las piezas de los lotes de sacrificio afectados y así mantener su trazabilidad.

ASICI analizará la información aportada por la industria para justificar la solicitud y gestionará el envío de precintos. En caso de que, por cualquier motivo, ASICI decida no tramitar la solicitud, lo comunicará a la Industria con la máxima urgencia exponiendo los motivos del rechazo y el procedimiento para subsanar los posibles errores.

ASICI podrá examinar la correcta colocación de los precintos en las piezas, con la periodicidad que estime oportuna, y verificar que han sido asignados a piezas que cumplen todos los requisitos de cada categoría. Para ello, el personal de la Interprofesional, previa acreditación, podrá acceder a las instalaciones de la Industria, quien deberá facilitarle estas labores de verificación, procurando ASICI desarrollarlas de la manera que menos afecte al funcionamiento normal de la Industria.

PROCEDIMIENTOS PARA LAS SOLICITUDES

En tanto que el sistema web ÍTACA no esté plenamente operativo, para realizar las solicitudes el operador certificado debe entrar en la web: www.iberico.com, apartado trazabilidad y registrarse.

Registro de Industrias. Las Industrias tendrán que introducir los siguientes datos:

1. Nombre de la empresa
2. Matadero-Sala de despiece-Industria (marcar con x)
3. CIF
4. NRS (si aplica, más de uno)
5. Dirección, Localidad y Provincia, donde enviar los precintos
6. Teléfono
7. E-mail
8. Persona de contacto
9. Nombre de la Entidad que le certifica sus productos
10. Contraseña

El registro no se completa si la industria no acepta el convenio de Colaboración (disponible en PDF). La industria marcará la celda de aceptación del convenio.

Completado el registro, la industria puede acceder a la pantalla de solicitudes utilizando el correo electrónico y la contraseña utilizadas en el registro.

Caso A. Reidentificación de piezas por incidencias

Para los casos de **rotura o ilegibilidad del código de barras**, el solicitante debe indicar:

- a. Fecha solicitud, la carga el sistema
- b. Seleccionar Motivo: rotura de precintos o ilegibilidad del código de barras
- c. Cantidad de precintos que solicita por producto y categoría

Para los **precintos perdidos** debe informar:

- Fecha de solicitud.
- Motivo: pérdida
- Número de precintos solicitado por producto y categoría.
- Número de lote de producto (al que pertenecen las piezas sin precinto) y número de piezas que componen dicho lote (para el cálculo del 3%).

Para comprobar que no se supera el 3% de la producción de la industria por producto y categoría, el operador debe presentar una declaración responsable de las piezas producidas y compradas por tipo de producto, alimentación y manejo y factor racial, que deberá coincidir con el balance de existencias realizado por su entidad de certificación, realizado en el proceso habitual de auditorías o en su caso antes de realizar pedido de precintos superior a la cantidad determinada por la producción declarada.

Completada la solicitud, se pasa a la pantalla de facturación/pago en la que se contempla el coste total de los precintos más el del envío, más el IVA de ambos conceptos.

Caso B. Precintos de periodo transitorio

La industria puede solicitar la entrega de este tipo de precintos en uno o varios envíos en función de sus necesidades.

Completar la solicitud

- a. Fecha solicitud, la carga el sistema.

- b. Nº de piezas/precintos por producto y categoría que solicita(completar con volúmenes, la tabla de equivalencias del Real Decreto 04/2014)

Para validar la solicitud y realizar el pedido al fabricante de precintos, la industria ha debido subir en pdf lo que establece la Disposición transitoria primera del Real Decreto 04/2014: la declaración responsable y el balance realizado por su entidad de certificación. Posteriormente por correo certificado enviará dichos documentos a ASICl, apartado de correos 247 de Zafra, 06300 Badajoz.

Pueden solicitar Modelo de Declaración responsable