



Proyecto de Real Decreto /2013, de de , por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos.

El Real Decreto 1083/2001, de 5 de octubre, por el que se aprueba la norma de calidad para el jamón ibérico, paleta ibérica y caña de lomo ibérico, elaborados en España, tenía como objeto definir las características de la calidad y marcado de los productos ibéricos presentes en el mercado.

Desde la aprobación del citado real decreto se realizaron diversas modificaciones y se aprobaron varias órdenes ministeriales para su desarrollo, ocasionando una situación de dispersión normativa, que hizo aconsejable recopilar los textos vigentes en una única norma.

Todo ello dio lugar a la publicación del Real Decreto 1469/2007, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos.

Esta norma amplió su ámbito de aplicación a los productos procedentes del despiece de la canal que se comercializan en fresco. También amplió la tipología de productos que podían ser etiquetados como ibéricos en función de factores ligados al sistema de alimentación de los animales.

Por otro lado introdujo nuevas herramientas de control del sistema de alimentación de los animales en la dehesa (montanera), a través de herramientas informáticas que identificaban las parcelas en las que se realizaba el aprovechamiento de la bellota, y limitó geográficamente la posibilidad de producción de los cerdos denominados “de bellota”.

Adicionalmente, la norma perseguía reforzar los mecanismos de control a través de un reforzamiento en las disposiciones relativas a las actuaciones de las Entidades Independientes de Control.

Finalmente, se constituyó la Mesa del Ibérico, para realizar el seguimiento, armonización y desarrollo de todo lo relacionado con la Norma de Calidad del ibérico

Tras cinco años de andadura de la norma de calidad vigente, se han evidenciado carencias y desajustes en relación con la realidad del sector productor, cuyos signos más evidentes han sido el importante desarrollo de los modelos de producción más intensivos, el retroceso de los censos y la producción más extensiva ligada a la dehesa y a la producción de la raza porcina ibérica en pureza.

También se han detectado dificultades en relación a la aceptación y conocimiento de los productos por los consumidores, como consecuencia de una excesiva variedad de menciones en el etiquetado que puede inducir a confusión al consumidor.

Asimismo, se ha considerado conveniente reforzar todas las previsiones relativas al sistema de control externo, establecido tradicionalmente sobre la base del autocontrol de los



propios operadores.

En resumen, se ha visto la necesidad de modificar determinados aspectos que se enumeran a continuación:

Un aspecto importante es la necesidad de mejorar la pureza racial de los animales que se comercializan bajo la Norma de Calidad, pues la utilización de reproductores no inscritos en el Libro Genealógico de la Raza Porcina Ibérica en cruces con otras razas, en particular en los modelos más intensivos de producción, puede llegar a poner en peligro el patrimonio genético que representa el cerdo ibérico.

En cuanto a los modelos productivos se ha puesto en evidencia la necesidad de modificar las condiciones de manejo y alimentación de los animales en cada uno de ellos, así como la de reducir la carga ganadera autorizada en el sistema de aprovechamiento de la dehesa, con el fin de evitar el posible deterioro del ecosistema.

En lo que se refiere a los animales alimentados a base de bellota, se prevé un refuerzo del control en la etapa de aprovechamiento de la montanera, con la identificación individual de cada animal, y con la utilización de los modernos sistemas de información geográfica (SIGPAC) para la identificación de los recintos que son aprovechados por los animales, incluido el control de la superficie arbolada cubierta presente en ellos existen, con el fin de asegurar que la alimentación de los animales se realice a base del aprovechamiento de la bellota.

En relación con los animales que se alimentan de pienso, se considera necesario establecer disposiciones regulatorias. Dichas disposiciones se refieren tanto a instalaciones como a cría y manejo de los animales, todo ello con el objetivo de mejorar la calidad de los productos.

Otra novedad la constituyen disposiciones para mejorar la trazabilidad y el control, tales como la exigencia del precintado de las piezas cárnicas obtenidas en el matadero o en la sala de despiece, mediante precintos inviolables que deben permitir identificar el sistema de cría y alimentación del animal.

En relación con la supervisión del cumplimiento de todas las medidas establecidas en la norma de calidad se refuerza el papel de la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), la cual colaborará estrechamente con las administraciones para garantizar el cumplimiento de las condiciones establecidas en la presente norma a lo largo del proceso productivo. ASICI podrá, asimismo, contar con el apoyo de las entidades de inspección y certificación que reconozca como colaboradoras en sus actuaciones de verificación.

Además, se establecen requisitos más estrictos y claros en relación con el etiquetado de los productos, con el fin de mejorar la información que reciben los consumidores. En particular, se aplicarán restricciones de utilización de determinadas menciones, logotipos, imágenes, dibujos, acrónimos, marcas o emblemas que puedan confundir al consumidor respecto del producto que adquiera, sobre todo para evitar que se pueda inducir a confusión entre productos procedentes del sistema de aprovechamiento de la dehesa a base de bellota y productos procedentes del cebo a base de pienso.

Este real decreto ha sido sometido a consulta de las comunidades autónomas y los sectores afectados y ha sido informado por la Comisión Interministerial para la Ordenación



Alimentaria.

También ha sido sometido al procedimiento de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y de reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, previstos en la Directiva 98/34/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio, así como en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, que incorpora estas Directivas al ordenamiento jurídico español.

En su virtud y a propuesta del Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día de de 2013,

DISPONGO:

CAPITULO I.- DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. Objeto.

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.

Se admitirán, asimismo, los productos elaborados en Portugal, con base en los acuerdos firmados entre las autoridades de España y Portugal sobre la producción, elaboración, comercialización y control de los productos ibéricos.

Asimismo aquellos productos acogidos a una figura de calidad reconocida a nivel comunitario (Denominación de Origen Protegida o Indicación Geográfica Protegida) que pretendan emplear las denominaciones de venta contempladas en la presente norma, deberán cumplir lo establecido en la misma.

Artículo 2. Definiciones.

A los efectos del presente real decreto, se entenderá por:

a) Canal, es el cuerpo de un cerdo adulto sacrificado, sangrado y eviscerado, entero o partido longitudinalmente por la mitad, sin lengua, cerdas, órganos genitales, manteca, riñones ni diafragma.

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, salado, adobado y embutido en tripas naturales o 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.

e) Lote de explotación, es el conjunto de animales pertenecientes a una misma explotación ganadera homogéneos en cuanto a factor racial y edad.

A efectos de la norma se entenderá por homogeneidad en el factor edad a aquellos animales que tengan una diferencia de edad inferior a treinta días.

f) Lote de alimentación, es el conjunto de animales, que se encuentran en una misma explotación ganadera, homogéneo en cuanto a factor racial, y alimentación y manejo.

g) Lote de sacrificio, es el conjunto de animales pertenecientes a un mismo lote de alimentación, sacrificados el mismo día y en el mismo establecimiento.

h) Lote de productos, es el conjunto de piezas obtenidas de un lote de sacrificio. En el caso de los lomos podrán agruparse, formando un sólo lote de producto, aquellas piezas que tengan igual factor racial, y alimentación y manejo y se procesen de forma conjunta.

i) Dehesa, es el área geográfica con predominio de un sistema agroforestal de uso y gestión de la tierra basado principalmente en la explotación ganadera extensiva de una superficie continua de pastizal y arbolado mediterráneo, ocupada fundamentalmente por especies frondosas del género Quercus, en la que es manifiesta la acción del hombre para su conservación y perdurabilidad, y con una cubierta arbolada media por explotación de, al menos, 10 árboles por hectárea de dicho género, en producción.

j) Operador, es la empresa que interviene en alguna de las fases del proceso de producción, transformación y comercialización, responsable de asegurar que sus productos cumplen con los requisitos establecidos en la Norma de Calidad y, por tanto, deberá establecer un sistema de autocontrol de las operaciones que se realicen bajo su responsabilidad.

k) Autoridad competente, son los órganos competentes de las comunidades autónomas.

l) Entidades de inspección y entidades de certificación son las definidas en los apartados c) y e) del artículo 19 de la ley 21/1992 de Industria.

m) Salazón: incorporación de sal a la masa muscular para facilitar su deshidratación y favorecer la conservación.



n) Lavado: lavado de las piezas al terminar la salazón, con agua templada para eliminar la sal adherida.

ñ) Post-salado o asentado: proceso para eliminar la humedad superficial de la paleta o del jamón paulatina y lentamente.

o) Curado-Maduración, a efectos de esta norma, es el tratamiento de los productos embuchados, crudo-adobados y salazones cárnicas en condiciones ambientales adecuadas para provocar, en el transcurso de una lenta y gradual reducción de la humedad, la evolución de los procesos naturales de fermentación o enzimáticos necesarios para aportar al producto cualidades organolépticas características y que garantice su estabilidad durante el proceso de comercialización.

p) Adobado, a efectos de esta norma, es la adición de sal, especias o condimentos.

q) A los efectos de la presente disposición, serán de aplicación las definiciones contempladas en el Real Decreto 2129/2008, de 26 de diciembre, por el que se establece el Programa nacional de conservación, mejora y fomento de las razas ganaderas.

CAPITULO II.- DENOMINACIÓN DE VENTA Y ETIQUETADO.

Artículo 3. Denominación de venta.

1. La denominación de venta de los productos regulados por este real decreto se compone obligatoriamente de dos designaciones, que deben concordar en género y figurar por el orden que se indica a continuación:

a) Designación del tipo de producto:

i) Para productos elaborados: jamón, paleta, caña de lomo o lomo embuchado o lomo.

ii) Para los productos obtenidos del despiece de la canal comercializados en fresco: la designación de la pieza procedente del despiece, de acuerdo con las denominaciones de mercado, así como sus distintas preparaciones y presentaciones comerciales, en su caso.

b) Designación por tipo racial y de alimentación y manejo:

i) Ibérico puro de bellota, o de montanera.- Animales sacrificados inmediatamente después del aprovechamiento exclusivo de bellota, hierba y otros recursos naturales de la dehesa, sin aporte de pienso suplementario, en las condiciones de manejo que se señalan en el artículo 6, con un 100% de pureza racial genética, procedentes de progenitores:

- Hembras de raza ibérica, inscritas en libro genealógico.
- Machos de raza ibérica, inscritos en libro genealógico.

ii) Ibérico extensivo.- Animales criados en sistemas extensivos, en las condiciones de manejo que se señalan posteriormente en el artículo 7, alimentados con recursos naturales de la dehesa, con pienso o con ambos, y con al menos el 50% de su porcentaje genético correspondiente a la raza porcina ibérica, procedentes de progenitores:



- Hembras de raza ibérica, inscritas en libro genealógico.
- Machos, podrán ser:
 - Macho reproductor de raza duroc inscrito en libro genealógico.
 - ó
 - Macho reproductor procedente del cruce de madre de raza ibérica y padre de raza duroc, ambos inscritos en el correspondiente libro genealógico de la raza.

iii) Ibérico de cebo intensivo.- Animales criados en sistemas intensivos, en las condiciones de manejo que se señalan posteriormente en el artículo 8, alimentados con pienso y con al menos el 50% de su porcentaje genético correspondiente a la raza porcina ibérica, procedentes de progenitores:

- Hembras de raza ibérica, inscritas en libro genealógico.
- Machos, podrán ser:
 - Macho reproductor de raza duroc inscrito en libro genealógico.
 - ó
 - Macho reproductor procedente del cruce de madre de raza ibérica y padre de raza duroc, ambos inscritos en el correspondiente libro genealógico de la raza

En todos los casos la justificación del factor racial se realizará mediante “certificado oficial de pureza racial”, emitido por la correspondiente asociación oficialmente reconocida para la gestión del libro genealógico.

2. Para los productos obtenidos del despiece de la canal que se comercializan en fresco la designación indicada del tipo de alimentación y manejo es opcional, y se podrá utilizar sólo en el caso de que la trazabilidad de la pieza o de su preparación y presentación comercial permita identificar el lote de alimentación correspondiente.

3. Se podrán aplicar las denominaciones citadas en el apartado 1 a las porciones procedentes de los productos regulados por la presente norma. Se entenderá por porción cualquier fracción o parte obtenida del troceado y/o fileteado de los productos obtenidos del despiece de la canal en fresco así como del troceado o loncheado del jamón, la paleta y la caña de lomo, una vez elaborados.

4. Las designaciones raciales, y de alimentación y manejo se aplicarán exclusivamente a los productos regulados por la presente norma que cumplan con las condiciones que se establecen en la misma.

5. Las denominaciones de venta se asignarán basándose en los datos obtenidos del informe, emitido por las entidades de inspección, que debe acompañar al animal a su llegada al matadero.

6. La documentación correspondiente a las actuaciones y controles realizados deberá conservarse, al menos, durante cinco años.

Artículo 4. Etiquetado.

1. Sin perjuicio de lo establecido en la legislación sobre información al consumidor, en el



etiquetado, facturas, albaranes o publicidad deberá figurar la denominación de venta de los productos objeto de la presente norma, bien por piezas completas, con hueso o sin el, troceados o loncheados para el jamón, paleta y caña de lomo, o bien fileteados o en porciones para los productos procedentes del despiece de la canal que se comercialicen en fresco, de acuerdo con las denominaciones establecidas en el artículo 3 del presente real decreto.

2. Además, los productos regulados por esta norma deberán indicar en el etiquetado la expresión “certificado por” seguido del nombre del organismo independiente de control o su acrónimo.

3. El empleo de los términos “Ibérico puro” o “Ibérico” así como cualquiera de las variedades del Ibérico, “montanera” y “bellota” solo podrá aplicarse a los productos regulados por esta norma que cumplan los requisitos contemplados en la misma para esas designaciones.

Las menciones “pata negra” y “dehesa” quedan reservadas exclusivamente a la categoría “de bellota” o “de montanera”, como menciones del etiquetado facultativo.

En el caso del ibérico extensivo podrá utilizarse la mención facultativa “alimentado con bellota” siempre que cumpla lo establecido para el aprovechamiento de la montanera en el artículo 6.

4. El etiquetado y publicidad de los productos no podrá contener nombres, logotipos, marcas, imágenes, símbolos, razones sociales o menciones facultativas que hagan referencia a una designación racial o de alimentación y manejo que no corresponda a las de la denominación de venta del producto de que se trate.

5. Las designaciones que componen la denominación de venta, según se define en el artículo 3 del presente real decreto, deberán figurar en el etiquetado con el mismo tamaño y tipo de letra en todos sus términos.

En todo caso, las menciones facultativas figurarán con un tamaño de letra inferior y de distinto tipo a los empleados para la denominación de venta.

CAPITULO III.- OBTENCIÓN DE LA MATERIA PRIMA

Artículo 5. Identificación de los animales y registro del censo de explotación en el Registro General de Explotaciones Ganaderas (REGA).

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en el Real Decreto 205/1996, de 9 de febrero, por el que se establece el sistema de identificación y registro de los animales de las especies bovina, porcina, ovina y caprina, en las explotaciones ganaderas el operador identificará antes del destete a cada uno de los animales con un sistema fiable y seguro, que indique, al menos, el código del lote de explotación, debiendo mantenerse la identificación a lo largo de la vida del animal, de forma que permita la formación de lotes homogéneos en cuanto a raza y edad. Posteriormente, una vez formados los lotes de alimentación, se deberán anotar en un registro de trazabilidad creado a efectos de garantizar la rastreabilidad de los lotes en el marco de la presente norma. Asimismo, se deberá conservar la documentación que permita relacionar cada lote de alimentación con el lote de explotación correspondiente.



2. La identificación se mantendrá para toda la vida del animal y se deberá poder rastrear a lo largo de todas las fases de elaboración y comercialización de los productos objeto de la norma.

3. En todos los casos, en el apartado “censo” del Registro general de explotaciones ganaderas (REGA), establecido mediante Real Decreto 479/2004, correspondiente a las explotaciones que alberguen animales que vayan a ser utilizados para la obtención de productos al amparo del presente real decreto, deberá figurar la indicación “raza porcina ibérica y sus cruces”, para las distintas categorías de animales.

Artículo 6. Condiciones de manejo para los animales que dan origen a productos con la denominación “Ibérico puro de bellota” o “ibérico puro de montanera”

1. Las parcelas y recintos utilizados para la alimentación de animales cuyos productos vayan a comercializarse con arreglo a la mención “de bellota” o “de montanera”, deberán estar identificados en el Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC) como aptos para su utilización para el engorde de animales “de bellota” o “de montanera”, conforme a las designaciones establecidas en el presente real decreto.

2. El aprovechamiento de los recursos de la dehesa deberá realizarse teniendo en cuenta:

a) La carga ganadera máxima admisible vendrá determinada por la superficie arbolada cubierta de la parcela o recinto, según los siguientes valores:

- hasta 0,25 animales/ha para una superficie arbolada cubierta de hasta del 20%
- 0,50 animales/ha para una superficie arbolada cubierta entre 20 y 50%
- 0,75 animales/ha para una superficie arbolada cubierta entre 50 y 80 %
- 1 animal/ha para una superficie arbolada superior al 80%

A efectos de lo establecido en el presente artículo, se entiende por superficie arbolada cubierta, el porcentaje de suelo cubierto por la proyección de todas las copas de los árboles de las especies de quercíneas de la parcela o recinto.

b) La entrada de los animales a la montanera deberá realizarse entre el 1 de octubre y el 15 de diciembre, estableciéndose como período para su sacrificio entre el 15 de diciembre y el 15 de marzo.

c) En caso de que antes o una vez que hayan entrado los animales en la montanera se produjeran condiciones ambientales adversas, de carácter catastrófico que afectasen a la capacidad productiva de las dehesas en una amplia zona geográfica, a propuesta de las Comunidades Autónomas afectadas, el MAGRAMA podrá autorizar, con carácter extraordinario, cambios en el sistema de alimentación durante la campaña.

4. Las condiciones mínimas que habrán de reunir los animales en cuanto a su peso, serán las siguientes:

- Peso medio del lote a la entrada en montanera entre 92 y 115 kg
- La reposición mínima en montanera de 46 kg durante más de 60 días.



- El peso mínimo de la media del lote al sacrificio de 120 kg/canal, con un peso mínimo por canal de 110 kg.

Artículo 7. Condiciones de manejo para los animales que dan origen a productos con la denominación “Ibérico extensivo”.

1. Las explotaciones dedicadas a la cría de animales cuyos productos vayan a comercializarse con arreglo a la designación “ibérico extensivo”, deberán cumplir los requisitos establecidos para las mismas en el Real Decreto 1221/2009, de 17 de julio, por el que se establecen normas básicas de ordenación de las explotaciones de ganado porcino extensivo y por el que se modifica el Real Decreto 1547/2004, de 25 de junio, por el que se establecen las normas de ordenación de las explotaciones cunícolas.

2. Las condiciones mínimas que habrán de reunir los animales en cuanto a su peso, serán las siguientes:

- El peso mínimo de la media del lote al sacrificio será de 120 kg/canal, con un peso mínimo individual por canal de 110 kg.

Artículo 8. Condiciones de manejo para los animales que dan origen a productos con la denominación “ibérico de cebo intensivo”.

1. Las explotaciones dedicadas al cebo intensivo deberán cumplir los requisitos establecidos, para las mismas, en el Real Decreto 324/2000, de 3 de marzo, por el que se establecen normas básicas de ordenación de las explotaciones porcinas

2. Las condiciones mínimas que habrán de reunir los animales en cuanto a su peso, serán las siguientes:

- El peso mínimo de la media del lote al sacrificio será de 120 kg/canal, con un peso mínimo individual por canal de 110 kg.

3. Sin perjuicio de las condiciones establecidas en el Real Decreto 1135/2002, de 31 de octubre, relativo a las normas mínimas para la protección de cerdos, los animales de de producción de más de 115 kilos de peso vivo que den origen a productos con la denominación “ibérico de cebo intensivo” deben disponer de una superficie mínima de suelo libre por animal de 2 m² en su fase de cebo.

CAPITULO IV.- ELABORACIÓN.

Artículo 9. Elaboración del jamón, paleta y caña de lomo ibéricos.

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: salazón, adobado y embutido en tripas naturales o artificiales y curado-maduración.

Artículo 10. Características del jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos.

Para obtener productos de la mejor calidad, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos, deberán ajustarse a los pesos y tiempos mínimos de elaboración siguientes:

1. Jamón

a) Los pesos y los tiempos mínimos de elaboración para el jamón serán:

Peso piezas frescas (Kg.)	Tiempo mínimo de elaboración
< 9.7	500 días
≥ 9.7	660 días

b) Los pesos mínimos del jamón elaborado dispuesto para su comercialización serán

- Jamón ibérico puro: ≥ 6,5 kg.
- Jamón ibérico: ≥ 6 kg.

2. Paleta

a) Los pesos y los tiempos mínimos de elaboración para la paleta serán:

Peso piezas frescas (Kg.)	Tiempo mínimo de elaboración
< 6	300 días
≥ 6	330 días

b) Los pesos mínimos de la paleta elaborada dispuesta para su comercialización serán:

- Paleta ibérica pura: ≥ 4 kg.
- Paleta ibérica: ≥ 3,7 kg.

3. Caña de lomo. El tiempo mínimo del proceso de elaboración para el lomo será de 70 días.

CAPITULO V.- AUTOCONTROL, IDENTIFICACIÓN Y TRAZABILIDAD.

Artículo 11. Autocontrol



Los operadores, en todas y cada una de las fases de producción, elaboración y comercialización, deberán establecer un sistema de autocontrol de las operaciones que se realicen bajo su responsabilidad.

Los operadores deberán conservar la documentación referida al autocontrol a disposición de las autoridades competentes para el control oficial, durante un periodo mínimo de 5 años.

Artículo 12. Identificación de canales y marcado de piezas.

1. Tras el sacrificio, en el matadero se realizará el pesaje individual de las canales, mediante báscula precintada, descalificando aquellas que no cumplan con el peso mínimo, establecido en este Real Decreto, según el tipo de alimentación de los animales.

2. Además, en el matadero las canales o medias canales deberán ser identificadas individualmente con el código del lote de sacrificio que estará relacionado inequívocamente, en los registros de trazabilidad del matadero, con los códigos de los animales o del lote o fracción de lote de alimentación que incluya.

3. En el matadero las piezas de cada lote de productos se identificarán, con un precinto inviolable que será de distinto color para cada designación de venta y que incluirá dicha designación, así como la numeración individual y única de la pieza, de tal forma que se correlacione, en los registros de trazabilidad, con la canal o media canal de la que proceda y con el lote de sacrificio. Estos precintos serán suministrados a los operadores por la Organización Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) en el marco de las actuaciones encomendadas para la ejecución del plan general de supervisión que se establece en el artículo 14. Los precintos se mantendrán en las piezas en todo momento, incluidos puntos de venta y establecimientos de restauración.

Esta identificación, en el caso de los productos obtenidos del despiece de la canal que se comercializan en fresco, deberá estar contemplada en una etiqueta adherida al envase que contendrá, asimismo, la denominación de venta del producto.

Para la caña de lomo se hará una primera identificación en la sala de despiece, y posteriormente se hará el marcado o identificación de la misma, de forma inviolable, indeleble y perfectamente legible, una vez adobada y embutida en la correspondiente tripa, de forma que se asegure la trazabilidad de la pieza.

4. Esta identificación, se podrá sustituir o complementar por otra en caso de pérdida o deterioro, trasladando la misma información a este nuevo precinto o etiqueta, debiendo dejar constancia de esta incidencia en el registro correspondiente y guardando la identificación sustituida hasta que se realice la siguiente visita de control, en la que se comprobará que el número y el contenido de las etiquetas o precintos retirados coincide con los registrados.

5. En el caso de que el producto procedente del despiece de la canal o el producto elaborado se comercialice en porciones o en lonchas, se identificará en el envase con una etiqueta en la que aparezca un número de identificación, y la denominación de venta del producto procedente del despiece de la canal o del producto elaborado de tal forma que esta identificación se pueda rastrear y quede garantizada su trazabilidad. Los productos procedentes del despiece de la canal o productos elaborados fileteados, loncheados o en porciones deberán proceder de lotes de



producto homogéneos en cuanto a raza y alimentación. Para el loncheado de las piezas enteras, el operador deberá poder relacionar el lote que figure en el envase, con la identificación de la pieza de la que procede.

6. La carencia de identificación, su ilegibilidad o la imposibilidad de correlacionar las piezas, las porciones, loncheados o fileteados con el lote o lotes de alimentación o producto, supondrá la pérdida del derecho a utilizar en el etiquetado las denominaciones de venta incluidas en el artículo 3.

Artículo 13. 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 animal, el lote o lotes de explotación de que procedan, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 18 del Reglamento (CE) nº 178/2002, de 28 de enero, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

CAPÍTULO VI.- VERIFICACIÓN Y CONTROL

Artículo 14. Supervisión y gestión.

1 Sin perjuicio del control oficial que realicen, conforme al artículo 15, los órganos competentes de las comunidades autónomas, el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, establecerá un plan general de supervisión, dirigido a la verificación general de las condiciones establecidas en las distintas etapas de producción, elaboración y distribución, de los productos que se comercialicen al amparo de la presente norma.

La ejecución de este plan podrá ser encomendada por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medioambiente (MAGRAMA) a la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), mediante el oportuno convenio.

2. En el citado convenio se definirán todos los procedimientos de trabajo necesarios para el desarrollo y verificación de las actividades que se encomienden a ASICI en el marco de la presente norma y en particular:

- La elaboración de un referencial que contenga los procedimientos e instrucciones de actuación sobre los operadores para la verificación de la trazabilidad y calidad del manejo y de los productos establecidos en la presente norma de calidad.
- La entrega de los precintos que se indican en el artículo 12.3, y verificación de su correcta colocación en las piezas correspondientes.
- La llevanza de la contabilidad de los precintos entregados y utilizados.
- El control de los pesos de las canales, mediante una conexión informática con las básculas de los mataderos, que precintará al inicio de su actividad.

3. Por su parte ASICI podrá delegar la realización de las distintas verificaciones a lo largo de todo



el proceso productivo en las entidades de inspección y certificación, según se definen en el apartado l) del artículo 2, que cumplan con lo dispuesto en el presente artículo y que reconozca como colaboradoras.

4. Para llevar a cabo la encomienda mencionada, ASICI podrá recurrir a la extensión de norma.

5. Para poder ser reconocidas por ASICI como colaboradoras, las entidades de inspección y certificación intervinientes en la verificación de la norma deberán estar acreditadas por una entidad de acreditación de las indicadas en la Decisión nº 768/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de julio de 2008, sobre el marco común para la comercialización de los productos y por la que se deroga la Decisión 93/465/CEE del Consejo para un alcance que incluya lo establecido en este real decreto y otras normas de desarrollo.

Las entidades, según su actividad, deberán cumplir las siguientes normas:

a) Para las entidades de inspección, la norma UNE EN ISO/IEC 17020, con un alcance que incluya lo establecido en el presente real decreto y normas de desarrollo en relación con la verificación del autocontrol de la explotación ganadera y el control de la alimentación.

b) Para las entidades de certificación de producto, la norma EN 45011 o norma que la sustituya, con un alcance que incluya lo establecido en el presente real decreto y normas de desarrollo.

6. Para el caso particular de los productos amparados por una Denominación de Origen que empleen las denominaciones de venta establecidas en la presente norma, la verificación será llevado a cabo por los organismos de control que se reconocen en el marco del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Artículo 15. Control oficial.

Las autoridades competentes de las comunidades autónomas llevarán a cabo los correspondientes controles oficiales a lo largo de todo el proceso desde la explotación ganadera hasta el consumidor, en las distintas etapas de producción, elaboración y comercialización de los productos acogidos a la presente norma, de acuerdo a los correspondientes programas de control anuales.

Artículo 16. Deber de información.

1. ASICI deberá comunicar periódicamente al MAGRAMA, en los plazos y en la forma que éste determine la siguiente información, que será publicada por el Ministerio en su sitio de internet para conocimiento de las autoridades competentes de las comunidades autónomas y del público en general, con las garantías debidas de protección de los datos de carácter personal:

a) Las entidades de inspección y certificación reconocidas como colaboradoras para la realización del plan de supervisión establecido en el artículo 14, así como sus correspondientes ámbitos territoriales de actuación.

b) El acumulado anual, por municipio, del censo de animales sometidos a su verificación y



comercializados por los ganaderos por designaciones raciales y de alimentación y manejo. La información se incorporará por trimestres naturales, en los 15 días siguientes al vencimiento de cada uno.

c) El acumulado anual, por municipio, de la cantidad de jamones, paletas, lomos y productos frescos procedentes del despiece de la canal, sometidos a su verificación y comercializados bajo cada una de las designaciones raciales y de alimentación y manejo.

2. Si en la ejecución del plan de supervisión y gestión, ASICI o sus entidades colaboradoras, detectaran incumplimiento de alguna de las condiciones establecidas en esta norma, en cualquiera de las etapas del proceso productivo, y sin perjuicio de que se implementen de manera inmediata la acciones correctoras que se consideren oportunas, ASICI deberá informar de las irregularidades detectadas a la autoridad competente de la Comunidad Autónoma en la que radique la instalación en la que se haya detectado el incumplimiento, en el plazo máximo de 15 días desde su detección, así como, en su caso, de las medidas correctoras adoptadas.

CAPITULO VII. INFRACCIONES Y SANCIONES.

Artículo 17. Infracciones y sanciones.

1. Las infracciones cometidas contra lo dispuesto en el presente real decreto serán sancionadas de acuerdo con el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.
2. Las infracciones cometidas por las entidades de inspección y entidades de certificación privados serán sancionadas por lo dispuesto en la Ley 21/1992, de 16 de julio, de industria.

Disposición adicional primera. Mesa de Coordinación de la Norma de Calidad del porcino Ibérico.

Se constituye la Mesa de Coordinación de la Norma de Calidad del porcino ibérico, que estará integrada por representantes del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, de las Comunidades Autónomas, de la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), de las Asociaciones que tienen encomendada la gestión de los libros genealógicos y de las Denominaciones de Origen de porcino ibérico.

Dicha Mesa, que estará presidida por la Dirección General de la Industria Alimentaria, tendrá, entre otras, las siguientes funciones:

1. La coordinación y armonización de las actuaciones previstas en la presente norma de calidad y de otras normas que se puedan establecer para su desarrollo.
2. Estudio y propuesta de los procedimientos de trabajo a desarrollar por las entidades de inspección y certificación, y su relación con la Interprofesional ASICI.
3. Análisis de los procedimientos de control racial y de reconocimiento de los animales que integran la actual cabaña productora, con objeto de facilitar la adecuación de dicha cabaña a los requisitos raciales establecidos en la presente norma.



4. Seguimiento del sector y desarrollo de mecanismos de verificación que permitan evaluar los resultados de la aplicación de la presente norma.

5. Elaboración de propuestas para la mejora y el desarrollo de la presente norma y de sus mecanismos de verificación.

Disposición adicional segunda.- Colaboración con las entidades responsables de la gestión de los libros genealógicos.

El MAGRAMA establecerá con las entidades encargadas de la gestión de los libros genealógicos las pautas de colaboración, con objeto de desarrollar los procedimientos de control y reconocimiento de los animales, para facilitar la aplicación de lo previsto en la presente norma, respecto del control racial de los animales.

Disposición adicional tercera. Sistemas privados de Control analítico de la alimentación de los animales.

Si una industria estableciera de manera privada procedimientos específicos de control analítico de la alimentación, dichos procedimientos deberán darse a conocer, con anterioridad, a los ganaderos y habrán de aplicarse con la máxima transparencia y garantías para el productor.

En el caso de que mediante la aplicación de estos métodos se descalifiquen animales por no cumplir la categoría “bellota”, ASICI tomará las medidas adecuadas para asegurar que los productos procedentes de estos animales no se comercialicen en dicha categoría “bellota”.

Disposición transitoria primera. Puesta en el mercado de los productos en proceso de elaboración.

A la entrada en vigor de la presente norma de calidad los productos que estén dispuestos para su comercialización o que vayan a ser puestos en el mercado antes de 1 octubre de 2014 podrán seguir etiquetándose, en cuanto a su denominación de venta, de conformidad con previsto en la norma anteriormente vigente y podrán comercializarse hasta finalizar existencias, siempre que cumplan la citada norma de calidad. No obstante, los productos que se etiqueten con posterioridad a la fecha de publicación deberán ajustarse a lo señalado en los puntos 4, 5 y 6 del artículo 4.

En cuanto a los productos cuya puesta en el mercado se vaya a producir después de 1 octubre de 2014, deberán comercializarse siguiendo los criterios establecidos en la presente norma. Por parte de la Mesa de Coordinación de la Norma de Calidad se establecerán los criterios operativos que resulten necesarios para facilitar su adaptación.

Disposición transitoria segunda. Plazos de adaptación a la nueva norma respecto a las características raciales.

Con objeto de facilitar el cumplimiento de lo previsto en la presente norma, respecto de las características raciales de los animales y el procedimiento para su certificación, se establece un plazo transitorio de tres años para que los reproductores acogidos al Real Decreto 1469/2007 se ajusten al presente real decreto. En cualquier caso, los nuevos reproductores que, a partir de la



publicación de esta norma, se incorporen a las explotaciones deberán cumplir los mencionados requisitos raciales.

Disposición derogatoria única. Derogación normativa.

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en el presente real decreto y, en particular el Real Decreto 1469/2007, de 2 de noviembre, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos (BOE de 3 de noviembre de 2007). Con excepción de lo señalado en la disposición transitoria segunda.

Disposición final primera. Título competencial.

Lo dispuesto en este real decreto tiene carácter de normativa básica, al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13ª y 23ª de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica y sobre protección del medio ambiente, respectivamente.

Disposición final segunda. Facultad de desarrollo.

Se faculta al Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente para que, en el ámbito de sus competencias, dicte cuantas disposiciones sean necesarias para el desarrollo, aplicación o modificación, en su caso, de este real decreto.

Disposición final tercera. Entrada en vigor.

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Estado.

Dado en Madrid,

ELÉVESE AL CONSEJO DE MINISTROS

EL MINISTRO DE AGRICULTURA,
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE