



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 fortalecer 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 ciertos desajustes en el sector productor, como son el retroceso de los censos y producciones de la raza porcina en pureza y de los sistemas de producción extensivos ligados a la dehesa.

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, 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 existente, 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, 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 Mesa de Coordinación del Ibérico que pasa a denominarse Mesa de Coordinación de la Norma de Calidad del Porcino Ibérico, en la que se coordinarán las Autoridades competentes para garantizar el cumplimiento de las condiciones establecidas en la presente norma a lo largo del proceso productivo. Esta Mesa contará además con la colaboración de la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen del Porcino Ibérico y las Asociaciones que tienen encomendada la gestión de los Libros Genealógicos

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.

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 o cualquiera de los términos incluidos en ella, 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 peso.

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 solo 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 persona física o jurídica que interviene en alguna de las fases del proceso de producción, transformación, comercialización incluida la distribución, 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, es la incorporación de sal a la masa muscular para facilitar su deshidratación y favorecer la conservación.

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

ñ) Post-salado o asentado, es el 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 alimentación y manejo y tipo racial:

i) “de bellota % ibérico”: para productos procedentes de 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. Deberá incluirse necesariamente su porcentaje genético de raza porcina ibérica, que no podrá ser inferior al 50%.

ii) “de cebo % ibérico”: para productos procedentes de animales cuya alimentación hasta alcanzar el peso de sacrificio se basa en piensos, constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosas, y otros recursos de la dehesa en su caso, en las condiciones de manejo que se señalan en el artículo 7. Deberá incluirse necesariamente su porcentaje genético de raza porcina ibérica, que no podrá ser inferior al 50%.

Esta denominación podrá ser complementada con la mención facultativa regulada en el artículo 4.2.

En ambos casos los animales deberán proceder de progenitores con las siguientes características:

Para obtener animales del 100% ibérico se emplearán hembras de raza 100% ibérica y machos de raza 100% ibérica, ambos inscritos en libro genealógico.

Para obtener animales del 75% ibérico se emplearán hembras de raza 100% ibérica inscritas en libro genealógico y machos procedentes del cruce de madre de raza 100% ibérica y padre de raza 100% duroc, ambos inscritos en el correspondiente libro genealógico de la raza.



Para obtener animales del 50% ibérico se emplearán hembras de raza 100% ibérica y machos de raza 100% 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 o fileteado de los productos obtenidos del despiece de la canal que se comercializan 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 en las piezas completas, con o sin hueso, troceados o loncheados para el jamón, paleta y caña de lomo, o bien fileteados o en porciones en 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. En función del manejo de los animales de la categoría “de cebo”, se podrá utilizar la mención facultativa “cebo de campo” para productos obtenidos a partir de animales criados en explotaciones extensivas, con las condiciones de manejo que se señalan en el artículo 7.3.

3. 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. Esta expresión deberá situarse en el etiquetado próxima a la denominación de venta, de forma visible.

4. Los términos individuales que componen las denominaciones de venta así como los términos correspondientes a las variedades del Ibérico solo podrán aplicarse a los productos regulados por esta norma que cumplan los requisitos contemplados en la misma.



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

5. 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. Se prohíbe así mismo el empleo de los términos “recebo” e “ibérico puro”.

6. Las designaciones que componen la denominación de venta, según se define en el artículo 3 del presente real decreto, deberán figurar en la cara principal del etiquetado, en la misma línea de texto, con el mismo tamaño, grosor, color y tipo de letra en todos sus términos.

Además la mención facultativa de la designación de cebo, “cebo de campo”, deberá indicarse en distinta línea de la denominación de venta, con letra de inferior tamaño y grosor de 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 “de bellota % ibérico”

1. Las parcelas y recintos utilizados para la alimentación de animales cuyos productos vayan a comercializarse con arreglo a la mención “de bellota”, 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”, conforme a las designaciones establecidas en el presente real decreto.

2. El aprovechamiento de los recursos de la dehesa en época de montanera 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 10%
- 0,50 animales/ha para una superficie arbolada cubierta entre 10 y 25%
- 0,75 animales/ha para una superficie arbolada cubierta entre 25 y 50 %
- 1 animal/ha para una superficie arbolada superior al 50%

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 31 de marzo.

3. 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 al sacrificio será de 115 kg canal, excepto para los animales 100% ibéricos que será de 113Kg/canal.

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

1. El peso mínimo individual al sacrificio será de 115 kg/canal.

2. 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 producción de más de 115 kilos de peso vivo que den origen a productos con la denominación “de cebo” deben disponer de una superficie mínima de suelo libre por animal de 2 m² en su fase de cebo.

3. Condiciones para la utilización de la mención facultativa “cebo de campo”:

Las explotaciones deberán cumplir los requisitos establecidos en el Real Decreto 1221/2009 de 17 de julio por el que se establecen normas básicas 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.

CAPITULO IV.- ELABORACIÓN.



Artículo 8. 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 9. 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, contados a partir del día de entrada en salazón:

1. Jamón

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

Peso piezas elaboradas(Kg.)	Tiempo mínimo de elaboración
< 7	600 días
≥ 7	730 días

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

- Jamón 100% y 75% ibérico: ≥ 5,75 kg.
- Jamón 50% ibérico: ≥ 7 kg.

2. Paleta

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

Independientemente del peso el tiempo mínimo de elaboración será de 365 días.

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

- Paleta 100% y 75% ibérica: ≥ 3,7 kg.
- Paleta 50% ibérica: ≥ 4 kg.

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

CAPITULO V.- IDENTIFICACIÓN Y TRAZABILIDAD.



Artículo 10. 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. De esta actividad, se dejará constancia en el registro de trazabilidad del matadero.

2. Además, en el matadero, antes de separar la cabeza, las 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 los jamones y paletas 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 Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), que llevará la contabilidad de los entregados y utilizados. 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. 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 del mismo color que el precinto de la pieza de la que proceda 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.

5. La descalificación de la canal, 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 11. 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 o 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.- CONTROL, INSPECCION Y CERTIFICACION

Artículo 12. 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 13. Autocontrol

1. Sin perjuicio del control oficial realizado por las autoridades competentes conforme al artículo 12, los operadores establecerán en todas y cada una de las fases de producción, elaboración y comercialización incluida la distribución, un sistema de autocontrol de las operaciones que se realicen bajo su responsabilidad, que deberá ser verificado por una entidad de inspección o certificación, en su caso.

Los operadores deberán contratar los servicios de una entidad de inspección o certificación, en su caso, a los efectos previstos en el apartado anterior. En dicho contrato se incluirá una autorización expresa para que la Entidad Nacional de Acreditación, sin necesidad de acompañamiento de la entidad de certificación o inspección, pueda visitar las explotaciones o industrias objeto de la inspección o certificación, para comprobar exclusivamente el funcionamiento de las entidades acreditadas a los efectos de mantener o no la mencionada acreditación.

2. 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.

3. La certificación de producto se podrá realizar por cuenta del operador final, que se hará responsable de todas las fases anteriores, o mediante certificaciones parciales en mataderos, salas de despiece e industrias de elaboración, haciéndose cada uno responsable de las operaciones que se realizan en su ámbito.

Artículo 14. Entidades de Inspección y Certificación.

1. Las entidades de inspección y certificación estarán acreditadas para un alcance que incluya lo establecido en este Real Decreto por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) o el organismo nacional de acreditación de cualquier otro Estado miembro de la Unión Europea, designado de acuerdo a lo establecido en el Reglamento (CE) 765/2008 y que se haya sometido con éxito al sistema de evaluación por pares previsto en dicho reglamento.

Las entidades de inspección y certificación, 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 calificación del prototipo racial de los reproductores Ibéricos y de los machos reproductores de raza Duroc, la verificación de la ascendencia, 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.

2. Las entidades de inspección y certificación, una vez acreditadas, en cumplimiento de la Directiva de Servicios, deberán presentar una declaración responsable en la Comunidad Autónoma en la que inicie su actividad.

3. Si como consecuencia de la supervisión que realizan las CCAA sobre las entidades de inspección y certificación que actúan en su territorio, se detectaran anomalías lo comunicarán inmediatamente a la Entidad de acreditación para que ésta adopte las medidas oportunas, comunicándolo al resto de CCAA para conocimiento.

4. La suspensión o retirada de la acreditación implicará el cese automático de toda actividad, en tanto en cuanto ésta no se reinstaure. La entidad de acreditación informará de manera inmediata a las autoridades competentes de las comunidades autónomas a través del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, de cualquier suspensión o retirada así como las razones que han conducido a dicha decisión.

5. La contratación por el operador de una entidad de inspección deberá mantenerse durante el periodo de montanera, salvo causas imputables a la propia entidad de inspección, o debidamente justificadas. En ningún caso, por motivos derivados del resultado de la inspección. En tal caso, la entidad de inspección deberá informar al órgano competente de la comunidad autónoma.

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 llevada 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.

En el caso de que finalmente el producto no se comercialice amparado por la denominación de origen, para poder seguir utilizando las denominaciones de venta de la norma, según lo dispuesto en los artículos anteriores, deberán tener una certificación de producto por una entidad de certificación acreditada.

Artículo 15. Deber de información.

Las entidades de inspección y certificación acreditadas deberán comunicar periódicamente a las autoridades competentes, en los plazos y en la forma que éstas determinen 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) Sus respectivos 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.

CAPITULO VII. INFRACCIONES Y SANCIONES.

Artículo 16. 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. Colaborarán así mismo, la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), las Asociaciones que tienen encomendada la gestión de los libros genealógicos y los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen de porcino ibérico.

Dicha Mesa, que estará presidida por el Director 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.

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.

6. El MAGRAMA podrá establecer acuerdos de colaboración con ASICI para la ejecución de determinados acuerdos de la Mesa, si procede.

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 establece 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 en relación con la alimentación y manejo, el ganadero lo comunicará a la autoridad competente de control, a los efectos oportunos.

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 2013 podrán seguir etiquetándose, en cuanto a su denominación de venta, de conformidad con lo 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 2, 3, 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 2013, 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 de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

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