

## **MESA DE COORDINACION DE LA NORMA DE CALIDAD DEL IBERICO (30 Noviembre 2020)**

### **Validez de los controles de las Denominaciones de Origen para producto a deshuesar, loncheo o porcionar por norma de calidad**

Los jamones y paletas amparados por una Denominación de Origen Protegida (DOP) que hayan sido comercializados a un operador no inscrito en la DOP y que lleven los elementos de identificación de la citada denominación (precinto y vitola) y vayan acompañados del Documento de Expedición de Producto Conforme, o aquellos que como operadores de la DOP llevan a cabo el deshuesado, loncheado o porcionado por norma de calidad, podrán ser deshuesados, loncheados o porcionados en el ámbito de la norma de calidad teniendo validez, a todos los efectos, los controles llevados a cabo por el organismo de control de la DOP de productos ibéricos de acuerdo a lo establecido en el artículo 15.6 del Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la Norma de Calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico:

*“Para el caso particular de los productos amparados por una Denominación de Origen o una Indicación Geográfica Protegida que empleen las denominaciones de venta establecidas en la presente norma, la verificación será llevada a cabo por los organismos o autoridades competentes de control que se reconocen en el marco del Reglamento (UE) Nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios”.*

Además, según el artículo 1, todas las DOP que pretendan usar las denominaciones de venta de la norma tendrán que cumplirla:

#### *Artículo 1. Objeto.*

*“Por otro lado 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.”*

Asimismo, todas las Denominaciones de Origen Protegidas de productos ibéricos han incluido expresamente en su pliego de condiciones, además de los requisitos específicos de cada una de esas figuras de calidad, la obligación de cumplir los requisitos del Real Decreto 4/2014 que les son de aplicación.

Por lo tanto, los controles llevados a cabo en el producto amparado por el organismo de control de la DOP de productos ibéricos reconocido en el ámbito del Reglamento (UE) 1151/2012, tienen total validez para que la certificadora del transformador (loncheado, deshuesado...) acepte el producto certificado y la documentación y continúe la certificación del loncheado/deshuesado/porcionado para ser etiquetado como norma de calidad.

Si bien, teniendo en cuenta la exposición anterior, el sistema de control es válido para la entidad certificadora del transformador (loncheado, deshuesado, porcionado...) que vaya a realizar estas manipulaciones, para que se mantenga la conformidad del producto final

(deshuesado, loncheado o porcionado), el producto DOP que se reciba deberá ir acompañado de los elementos siguientes: elementos de identificación de la DOP (precinto y vitola), Documento de Expedición de Producto Conforme (con los mismos campos de información que establece el protocolo de certificación para este documento). El transformador deberá informar a la entidad de certificación y mantener los elementos de identificación de la DOP retirados en el momento de la transformación (precintos y vitolas) para su comprobación por parte de su entidad de certificación. Por último, el operador transformador deberá elaborar un registro de transformado en el que relacione el producto amparado por la DOP (precintos y vitolas) con las piezas transformadas obtenidas.

Además, en el caso particular de que sea el propio elaborador de la DOP el que transforma el producto (tanto propio como a maquila) o un transformador certificado por la DOP para la transformación de producto, el producto no llevará la vitola ni el Documento de Expedición de Producto Conforme y se deberá elaborar el “documento de información de descalificación de jamones y paletas de la DO y paso a la norma de calidad del ibérico” y solicitar al organismo de control de la DOP la emisión del “certificado de descalificación de piezas amparadas por la DO”. Ambos documentos se encuentran descritos en el apartado III del protocolo de actuación de los órganos de control de las denominaciones de origen de jamón ibérico.

Asimismo, el operador propietario deberá aportar, si la entidad de certificación que verifica la transformación se lo solicita, toda la documentación de control que ésta le requiera de acuerdo con lo que establece el protocolo de certificación de la norma de calidad.

Cabe destacar que se aportará toda la información antes citada excepto lo correspondiente al sistema de trazabilidad ITACA ya que las DOPs tienen su propio sistema de trazabilidad, del que aportarán la información correspondiente.

El órgano de control podrá, si lo estima oportuno, estar presente en el momento de la retirada de los precintos de la DO, de lo que dejará constancia en el certificado de descalificación. Si el órgano de control no estuviese presente en la retirada de precintos, el operador queda obligado a remitírselos en un plazo de cinco días a contar desde que se transformaron las piezas.

La introducción de los datos correspondientes a la pieza loncheada, deshuesada, porcionada en el sistema de trazabilidad ITACA será responsabilidad del operador interesado en la operación de pasar de DOP a norma de calidad.