

Revisión: 14/12/2020

**NORMA DE CALIDAD IBÉRICO (RD 4/2014).
PROTOCOLOS DE ACTUACIÓN.**

II. CERTIFICACIÓN.

FECHA	EDICION	DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN
09/09/2014	0	Primera versión.
08/05/2017	1	Se realiza una revisión completa del documento, tras tres años de experiencia en la aplicación de la edición anterior.
14/12/2020	2	Se realiza una revisión general del documento, tras la experiencia en su aplicación de la edición anterior.

Este protocolo entra en vigor al día siguiente de su publicación en la web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y será de aplicación a partir del 1 de julio de 2021 (Acuerdo de la Mesa de Coordinación de la Norma de Calidad del Ibérico del 14 de diciembre de 2020).

Los cambios introducidos en el presente protocolo no tendrán efecto retroactivo.

PREÁMBULO

Este protocolo establece las actividades a verificar por las Entidades de Certificación (EC/ECC en lo sucesivo) en el sistema de autocontrol del operador, para cumplir los requerimientos 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 (Norma de Calidad en lo sucesivo). Además las ECC tendrán en cuenta los acuerdos y otros protocolos aprobados por la Mesa de Coordinación de la Norma de Calidad del Ibérico y publicados en la página web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

De acuerdo al artículo 2. m), del Real Decreto 4/2014, se entiende por operador la persona física o jurídica que interviene en alguna de las fases del proceso de producción, transformación o comercialización, incluida la distribución (con las excepciones que se indican en este preámbulo) y el reetiquetado, responsable de asegurar que los productos cumplen con los requisitos establecidos en la Norma de Calidad y que, por tanto, debe establecer un sistema de autocontrol de las operaciones que se realicen bajo su responsabilidad, que deberá ser verificado por una entidad de certificación. El operador dispondrá o utilizará instalaciones con el preceptivo número de registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos (RGSEAA) o autorización sanitaria, según su caso, conforme a la actividad que desempeñe¹.

El concepto de operador incluye diferentes figuras:

-Propietario del producto.

-Consignatario, operador al que va destinado el producto (destinatario).

-Maquillero, es un operador que no es propietario del producto y realiza una operación sobre éste por encargo de otro operador.

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, industrias de elaboración y distribución, haciéndose cada uno responsable de las operaciones que se realizan en su ámbito.

El Sistema de Autocontrol se define como el conjunto de actuaciones, procedimientos y controles que, de forma específica y programada, realiza el operador para asegurar la trazabilidad de los productos y cumplir con los requerimientos de la Norma de Calidad, siendo el sistema de información ITACA-TRIP, desarrollado y gestionado por la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI en adelante), el soporte para el registro de dicho autocontrol, en lo referente a gestión y uso de precintos de Norma de Calidad.

La Orden Ministerial AAA/1740/2016, de 26 de octubre, o la Orden que la sustituya, tiene entre sus objetivos el mantenimiento, desarrollo y mejora del sistema de información del sector, "ITACA-TRIP" (ITACA, en lo sucesivo), para mejorar la trazabilidad y la calidad de los productos ibéricos y coadyuvar al cumplimiento de la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.

El sistema de información ITACA constituye una herramienta de soporte para el autocontrol de los operadores y contribuye a la eficacia en las labores de asignación de precintos, que la Norma de Calidad encomienda a dicha interprofesional, a piezas de canales aptas procedentes de animales identificados con crotales del sistema y su correspondiente adecuación a sus registros raciales y de alimentación. Los operadores, por tanto, deberán mantener actualizado su autocontrol en ITACA, en lo referente al uso y gestión de los precintos de norma, y en todo caso antes de cada una de las auditorías planificadas que le corresponda recibir, según lo establecido en este protocolo. Todo ello, sin perjuicio del sistema de

¹ Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. Artículo 2.2: "Quedan excluidos de la obligación de inscripción en el Registro, sin perjuicio de los controles oficiales correspondientes, los establecimientos y sus empresas titulares en el supuesto de que exclusivamente manipulen, transformen, envasen, almacenen o sirvan alimentos para su venta o entrega in situ al consumidor final, con o sin reparto a domicilio, o a colectividades, así como cuando éstos suministren a otros establecimientos de estas mismas características, y se trate de una actividad marginal en términos tanto económicos como de producción, respecto de la realizada por aquéllos, que se lleve a cabo en el ámbito de la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio de iguales características o finalidad que defina la autoridad competente correspondiente. Estos establecimientos deberán inscribirse en los registros autonómicos establecidos al efecto, previa comunicación del operador de la empresa alimentaria a las autoridades competentes en razón del lugar de ubicación del establecimiento. No obstante, cuando se trate de establecimientos en los que se sirven alimentos in situ a colectividades, la comunicación será hecha por el titular de las instalaciones."

información que tengan establecidos los órganos de control de los Consejos Reguladores de las DOP acreditados en la norma UNE-EN ISO-IEC 17065, como herramienta de soporte para llevar la trazabilidad de sus operadores.

Asimismo, cuando se trate de productos que inicialmente están amparados por una DOP de productos ibéricos, pero finalmente pasan a norma del ibérico, se tendrá en cuenta lo establecido en los protocolos o acuerdos de actuación, aprobados por la Mesa de Coordinación del Ibérico, que apliquen a los órganos de control de las denominaciones de origen de jamón ibérico y a sus operadores inscritos.

En ITACA estarán registrados todos los operadores del sector del cerdo ibérico que tienen la obligación de certificarse por realizar, ya sea por cuenta propia o subcontratada, alguna de las actividades comprendidas en el ámbito de aplicación de la Norma de Calidad y que se describen en el punto 6 de este protocolo.

Se excluye de este registro y de la obligación de certificarse a los operadores que compran productos etiquetados con una marca certificada, siempre que no realicen ni encarguen a otro ninguna operación sobre ellos ni los re-etiqueten, así como al comercio minorista que presenta productos ibéricos sin envasar para la venta al consumidor final, que lonchea o fracciona productos ibéricos y los envasa en el lugar de venta, a petición del comprador, o lonchea o fracciona productos ibéricos y los envasa para su venta en el día en su establecimiento minorista. En estos casos, cuando se realiza el envasado del producto el operador no podrá incorporar en el envase la expresión «certificado por», seguida del nombre del organismo independiente de control o su acrónimo, de su proveedor de producto.

0.- REQUISITOS GENERALES APLICABLES A LAS ENTIDADES DE CERTIFICACIÓN

En cumplimiento del acuerdo de la Mesa de Coordinación de la Norma de Calidad del Ibérico de 10 de octubre de 2019, un mismo operador o razón social, identificado mediante su correspondiente número de identificación fiscal (NIF), que disponga de varias instalaciones con diferentes números de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias (RGSEAA), debe contratar una única entidad de certificación, que verifique el sistema de autocontrol establecido por aquel en sus instalaciones. Sólo cuando el operador pueda justificar la imposibilidad de cumplir esta norma general ante la autoridad competente de su Comunidad Autónoma, ésta podrá acordar por escrito la posibilidad de contratar más de una entidad de certificación.

La EC deberá estar autorizada y acreditada (o estar en proceso de acreditación), según lo contemplado en el artículo 15 del Real Decreto 4/2014, para actuar como organismo evaluador de la conformidad de tercera parte.

Las EECC dispondrán de un acceso a ITACA, regulado mediante un convenio por escrito entre ASICI y cada EC, para verificar el autocontrol de sus operadores en lo referente al uso y gestión de precintos de norma de calidad: envío y recepción de precintos, comunicaciones de bajas, pérdidas, sustituciones o retiradas de precintos, así como cualquier otra situación que pueda tener soporte en el sistema. La EC informará al operador de la información que proporcione a ASICI.

Asimismo las EECC incluirán en su contrato con el operador la autorización de éste, para que puedan informar a ASICI de las no conformidades que impliquen la retirada de los precintos, así como las suspensiones o retirada de su certificado de conformidad. En ningún caso la EC puede aportar a ASICI los datos correspondientes al autocontrol del operador que certifica.

Las EECC verificarán en las instalaciones del operador el sistema de autocontrol de éste, incluyendo tanto la información comunicada y actualizada por el operador en ITACA, como la información consignada por éste en el resto de registros de su autocontrol.

Dentro de los procedimientos que describen el sistema de autocontrol implantado, se verificará la existencia, como mínimo, de los siguientes documentos escritos:

- a) De trazabilidad (desde la entrada de las materias primas hasta la expedición de los productos).
- b) De las compras y control de proveedores relacionados con los productos regulados por la Norma del Ibérico.

La EC solicitará al operador la comunicación y actualización de los datos referentes a las instalaciones que utiliza, tanto si son propias como alquiladas, si están certificadas o no, así como de aquellas instalaciones propias alquiladas total o parcialmente a terceros, con el fin de poder delimitar adecuadamente la verificación de la actividad del operador.

Las verificaciones que se detallan más adelante, para cada tipo de operador, se harán sobre un muestreo representativo que cada EC deberá tener definido en sus procedimientos, observando en todo caso los muestreos establecidos en cada uno de los apartados de este protocolo. Las evaluaciones que se realicen in situ, consistirán en revisiones documentales de los registros y la verificación del producto y las actividades realizadas por el operador.

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 esté otorgado por una EC, podrán recepcionar productos con precintos de norma de calidad, así como cañas de lomo y carnes ibéricas 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, o disponer de precintos de Norma de Calidad, en caso de establecimientos de sacrificio u otros operadores cuando puedan recibirlos para realizar sustituciones o reidentificaciones.

La suspensión temporal o retirada del Certificado de Conformidad a un operador se informará por parte de la EC a la autoridad competente de la Comunidad Autónoma dentro de los plazos establecidos por ésta, a ASICI y al Ministerio de Agricultura, éste último a los únicos efectos de conocer los operadores que disponen de un Certificado de Conformidad en vigor. Cuando la Comunidad Autónoma no haya establecido un plazo concreto para realizar la comunicación éste será de 24 h hábiles, teniendo en cuenta el calendario laboral del lugar donde se encuentre radicada la EC, y a contar desde el momento de la comunicación fehaciente al operador.

Un operador al que se le haya suspendido la certificación y mientras dure esta situación, no podrá acceder a la identificación del producto con los precintos de norma por parte del matadero. No obstante, un elaborador con la certificación suspendida podrá adquirir piezas con precinto de norma para su elaboración, pero no podrá expedir producto conforme hasta que haya recuperado la certificación.

Los mataderos que trabajen a maquila, que tengan la certificación suspendida, y mientras dure la suspensión, no podrán utilizar precintos de Norma.

Cuando se trata de la retirada de la certificación, desde el mismo momento en el que a un operador se le haya retirado ésta, dejará de acceder a la identificación del producto con precintos de Norma por parte del matadero, no podrá comercializar producto con precintos de norma, lomos ibéricos ni carnes ibéricas y deberá proceder a la retirada de los precintos. No obstante, si el operador formaliza contrato inmediatamente después de la retirada con una EC autorizada, dispondrá de un plazo máximo de 6 meses para obtener una nueva certificación de conformidad de producto, durante los cuales podrá conservar las piezas precintadas. Finalizado el plazo de 6 meses sin haber obtenido una nueva certificación de producto, deberá retirar los precintos de Norma de los productos ibéricos que quedaban bajo el alcance del certificado retirado.

Operadores que inician su actividad

Los nuevos operadores que inician su actividad en el ámbito de aplicación del Real Decreto 4/2014 deberán contar previamente con los servicios de una EC.

La EC del nuevo operador comunicará a ASICI, gestora de los precintos de Norma, el inicio del proceso de certificación de la actividad a realizar, ya sea ésta de proceso o de servicio, indicando la fecha de la auditoría inicial, al menos con una semana de antelación. Desde la fecha de la auditoría inicial, el operador dispondrá de un plazo máximo de 90 días naturales para obtener el Certificado de Conformidad emitido por la EC y sólo entonces, podrá disponer o utilizar precintos de Norma. Desde ASICI se informará al operador del procedimiento a seguir para la posible solicitud, gestión y uso de precintos de Norma.

- El nuevo operador es un establecimiento de sacrificio (Propio o Maquila)

Para disponer de precintos de norma deberá haber firmado el convenio MATADEROS-ASICI y tener instalado y operativo el dispositivo TRIP o cualquier otro que la interprofesional decida para asegurar el cumplimiento de los pesos mínimos de las canales.

El matadero que inicie el proceso de certificación seguirá, con respecto a las canales y piezas destinadas a la certificación, lo establecido en la Norma de Calidad, excepto en lo que se refiere a la identificación de las piezas, en las que utilizará un precinto transitorio inviolable de color amarillo, gestionado y proporcionado por ASICI a los mataderos, que incluirá de forma indeleble y perfectamente legible una numeración individual y única de la pieza, en un tamaño suficiente para ser legible, de tal forma que se correlacione, en los registros de trazabilidad, con la canal o media canal de la que proceda dentro del lote de sacrificio.

Los jamones y paletas de canales aptas, identificados con precinto amarillo, así como las carnes frescas y lomos para curación, procedentes de canales en vías de certificación, serán tratadas como producto no conforme por el matadero y por el operador que las reciba, no pudiéndose comercializar con el término ibérico ninguno de estos productos, antes de la obtención del Certificado de Conformidad por el matadero.

Una vez obtenido el Certificado de Conformidad, ASICI se encargará de sustituir los precintos amarillos por precintos de norma de calidad en jamones y paletas y éstos, juntos a las cañas de lomo y las carnes, pasarán a ser producto conforme.

Asimismo, realizará las actuaciones indicadas en el punto siguiente que le apliquen.

- El nuevo operador es destinatario de canales: Sala de despiece, elaborador/industria:

El nuevo operador comunicará a los mataderos en los que sacrifique sus animales, que ha iniciado el proceso para la obtención del Certificado de Conformidad en el ámbito de aplicación de la Norma del Ibérico, remitiendo copia del documento que le debe emitir dicha EC. Los mataderos identificarán los jamones y paletas aptos, destinados al nuevo operador, con precintos de color amarillo, gestionados y proporcionados por ASICI.

Los jamones y paletas identificados con precinto amarillo, así como las carnes frescas y lomos para curación procedentes de canales en vías de certificación serán tratados como producto no conforme por el matadero y por el nuevo operador, no pudiéndose comercializar con el término ibérico ninguno de estos productos, antes de la obtención del Certificado de Conformidad por parte del operador.

El matadero comunicará en ITACA-TRIP los informes de sacrificio de lotes que sacrifique para nuevos operadores, y emitirá el registro de trazabilidad correspondiente, como producto no conforme, que incluya la numeración de los precintos transitorios amarillos y la fecha de inicio del proceso de certificación.

Una vez obtenido el Certificado de Conformidad, en el plazo establecido (máximo 90 días naturales desde la fecha de la auditoría), el operador lo registrará en ITACA y lo remitirá en su caso, al matadero de servicios.

ASICI, una vez verificada la trazabilidad en ITACA-TRIP, actuará de acuerdo a su procedimiento, para la sustitución y retirada de precintos amarillos en el producto que opta a ser conforme.

En caso de que el operador no haya obtenido la certificación en el plazo de los 90 días naturales, la EC comunicará al operador y a ASICI que los productos son no conformes. ASICI actuará de acuerdo a su procedimiento y no concederá precintos de norma para las piezas identificadas con precinto amarillo.

Cuando el nuevo operador no haya obtenido la certificación en el plazo de los 90 días naturales, los mataderos solo identificarán con precintos de Norma las piezas obtenidas de canales aptas, procedentes de animales sacrificados a partir de la fecha de obtención de la certificación por parte del operador.

Cambio de entidad de certificación

En el proceso de cambio de EC se deberá respetar lo establecido en las cláusulas contractuales.

Adicionalmente, con el fin de que el cambio de EC de un operador no suponga un riesgo para la eficacia del sistema de control, todas las partes implicadas deberán colaborar para que se pueda transmitir la información relevante, siguiendo las siguientes directrices:

I. Cambio voluntario de EC por parte del operador:

La EC que reciba una solicitud de baja por parte de un operador, deberá comunicarlo a la Autoridad Competente de la Comunidad Autónoma en el plazo de 5 días hábiles, desde la recepción de la solicitud del operador, y no podrá cancelar el certificado de conformidad de éste hasta que hayan transcurrido 15 días hábiles, desde la comunicación de la solicitud de baja a la Comunidad Autónoma.

El cambio de entidad se realizará respetando las siguientes condiciones:

1. La EC de destino que reciba una solicitud de certificación de un operador procedente de otra entidad ("EC de origen") deberá tener constancia de que el operador ha presentado la correspondiente solicitud de baja en la EC de origen.
2. La EC de destino, una vez recibida la solicitud de baja en la EC de origen realizada por el operador, solicitará a éste la información de su expediente, que resulte necesaria para mantener el nivel de control exigible en este protocolo, que incluirá como mínimo la siguiente:
 - Copia del último certificado en vigor emitido y, en su caso, de sus anexos técnicos (desglose de instalaciones y actividades sometidas a certificación, diferenciando las actividades desarrolladas como propietario de producto y los servicios prestados a maquila);
 - Último informe de auditoría. Si existen no conformidades se solicitará también el plan de acciones correctoras y el informe de seguimiento indicando el cierre o no de las no conformidades.
3. Si a la fecha de solicitud de certificación existieran no conformidades abiertas el plan de acciones correctoras lo revisará la EC de destino, comunicando esta situación a la autoridad competente de la Comunidad Autónoma en la que se encuentre la instalación del operador.
4. Si a la fecha de solicitud de certificación se le hubiera retirado el certificado de conformidad al operador o se encontrara en suspensión temporal, la EC de destino deberá responder al operador que no puede aceptar su solicitud hasta que no haya resuelto los incumplimientos que dieron lugar a la suspensión o retirada.
5. La EECC de origen y destino mantendrán informadas a las autoridades competentes de la Comunidad Autónoma en la que esté radicada el operador, sobre todo el proceso de cambio de entidad.
6. El operador destruirá los stocks de materiales en los que aparezca el nombre de la EC de origen y se abstendrá de utilizarlos desde el mismo momento en que ésta le comunique la baja de su certificado de conformidad.

II. Cambio de EC de forma forzosa para el operador:

Esta situación se produce bajo diversas circunstancias como la suspensión de la acreditación, cese repentino de la actividad o cancelación de la autorización otorgada por la Comunidad autónoma a la EC.

El cambio de entidad se realizará respetando las siguientes condiciones:

1. El certificado de conformidad de producto sigue siendo válido hasta la fecha de la siguiente visita de seguimiento programada o renovación, en función de la frecuencia establecida en el protocolo correspondiente, salvo que ENAC adopte la decisión de que los certificados no tienen validez. Es

decir, el operador puede seguir emitiendo Documentos de Expedición de Producto Conforme (DEPC) y Registros de Trazabilidad (RT) con normalidad hasta esa fecha.

Si la visita de seguimiento o renovación coincide en los 30 días siguientes a la ratificación de la suspensión, el operador podrá seguir emitiendo los documentos citados durante esos 30 días.

2. En ambos casos, al final del plazo indicado, el operador debe haber contratado los servicios de otra entidad de certificación que cumpla las condiciones establecidas en el artículo 15.1 del Real Decreto 4/2014, que iniciará el proceso para mantener la certificación del operador.
3. La EC de destino solicitará al operador la información de su expediente, que resulte necesaria para mantener el nivel de control exigible en este protocolo, que incluirá como mínimo la siguiente:
 - Copia del último certificado en vigor emitido y, en su caso, de sus anexos técnicos (desglose de instalaciones y actividades sometidas a certificación, diferenciando las actividades desarrolladas como propietario de producto y los servicios prestados a maquila);
 - Último informe de auditoría. Si existen no conformidades se solicitará también el plan de acciones correctoras y el informe de seguimiento indicando el cierre o no de las no conformidades.
4. La EC de destino, deberá mantener informadas a las autoridades competentes según el territorio donde desarrolle su actividad el operador, durante todo el proceso de cambio de entidad, con el deber de comunicar cualquier avance o nueva información relacionada con el traslado del expediente del operador.
5. Si el certificado del operador caducase durante el proceso del cambio de entidad, la autoridad competente podrá tomar las medidas oportunas.

1. ESTABLECIMIENTO DE SACRIFICIO (PROPIO O MAQUILA)

La EC 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 autocontrol.

1.1.- ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:

- a. Verificación de la formación del lote de sacrificio del matadero a partir de informe REA o REA-LAPS y la salida a sacrificios en ITACA.
- b. Verificación de la identificación de los animales, crotales ITACA (DCER/DCERT/DCERA), y su correspondencia respecto al informe de inspección REA o REA-LAPS (raza, edad y alimentación) y la salida a sacrificio en ITACA, 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
< 15	2	2
16-25	3	2
26-50	5	2
51-90	5	3
91-150	8	4
151-280	13	6
281-500	20	8
501-1200	32	11
>1200	50	15

UNE-ISO 2859-1: julio 2012. Versión corregida abril 2014. Nivel General de Inspección I.
LCA 15. Inspección Normal

- c. Verificación de la correspondencia del contenido del informe de inspección REA o REA-LAPS con la información de la Guía de Origen y Sanidad Pecuaria (GOSP, en adelante) relativa a trazabilidad: código de explotación/REGA, matadero/REGA y número de animales.
- d. Verificación de que los animales han salido de la explotación dentro del periodo de validez establecido para la designación “bellota” (21 días naturales desde la fecha de la última inspección realizada por la Entidad de Inspección) y que el sacrificio de los mismos se ha realizado en el plazo máximo de 48 h naturales, desde la llegada al matadero.
- e. Verificación del consignatario de los animales, que se ha de indicar en el informe de inspección REA o REA-LAPS, así como el nombre del matadero de destino de los animales.
- f. Verificación del 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.
- g. Verificación de los registros generados para el producto conforme. Existencia de los informes de inspección REA o REA-LAPS en el matadero² para la conformación del lote de sacrificio. Los informes de inspección REA o REA-LAPS serán aceptados siempre que las Entidades de Inspección los envíen directa y exclusivamente al correo electrónico habilitado para ello por cada matadero y comunicado por ASICI a las Entidades de Inspección, Entidades de Certificación y Autoridades competentes.

² Archivo pdf con firma electrónica avanzada y sello cualificado de tiempo electrónico emitido por la Entidad de Inspección.

h. 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 la Norma de Calidad se lleva a cabo cumpliendo los requisitos establecidos en la Norma:

1. Identificación con el código 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 que los datos introducidos en ITACA-TRIP están actualizados, con el objetivo de asegurar la trazabilidad y que se corresponden con los datos de autocontrol del matadero,
5. Comprobación, en el caso de los jamones y paletas, de que el precinto de color de la Norma de Calidad se corresponde a la designación de raza y alimentación que figura en el informe de inspección REA o REA-LAPS.
6. Comprobación en el momento de la visita, de que los precintos de la Norma de Calidad se colocan a jamones y paletas de canales aptas.
7. Comprobación de que los precintos se colocan ajustados a la caña de la pieza para que no se puedan extraer sin romperlos,

La verificación de estos requisitos debe garantizar que se mantiene la correlación entre el nº del informe de inspección REA o REA-LAPS y la identificación de los crotales ITACA 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 la Norma de Calidad 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.

i. Verificación en el matadero de que solo se identifica el producto conforme (jamones y paletas) con precintos de la Norma de Calidad para propietarios del producto que dispongan de un Certificado de Conformidad de Producto otorgado por una EC.

j. Verificación documental del sistema de pesaje del matadero, básculas de pesada individual de canales, para garantizar que es fiable y no manipulable conforme a lo establecido en la siguiente legislación:

- Real Decreto 244/2016, de 3 de junio, por el que se desarrolla la Ley 32/2014, de 22 de diciembre, de Metrología.
- Orden ICT/155/2020, de 7 de febrero, por la que se regula el control metrológico del Estado de determinados instrumentos de medida.

k. 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 como producto no conforme.

l. Verificación de que los jamones y paletas de canales no aptas se identifican de forma legible e indeleble, de manera que se mantenga la trazabilidad.

m. Verificación documental de los registros de trazabilidad generados para el producto conforme, una vez que salga del matadero con destino al siguiente operador.

Si se realiza el despiece en continuo o en un establecimiento anejo de la misma titularidad, podrá emitir un único registro que contenga todos los datos contenidos en el registro del matadero y en el de la sala de despiece.

En el ámbito de este Protocolo, estos registros se denominan:

a.- **“Registro de trazabilidad” o RT**, cuando el matadero realice el sacrificio a maquila.

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

Estos documentos deben disponer de una identificación única, individual y correlativa. El documento deberá estar paginado y contener en cada página la identificación única del documento y el número de la página/páginas totales que lo componen. Podrán suministrarse en el tipo de soporte (papel o digital) que acuerden las partes, y deberá estar a disposición del receptor de la mercancía en el momento de realizar las comprobaciones establecidas en este protocolo, para determinar si los productos cumplen los requisitos de la Norma de Calidad y adoptar una decisión sobre su conformidad.

Los datos que debe reflejar el establecimiento de sacrificio en el RT 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 o REA-LAPS,
7. Fecha de sacrificio,
8. Lote de sacrificio,
9. Códigos de precintos que portan las canales (jamones y paletas). Se permiten códigos por rangos siempre y cuando estén comprendidas todas y cada una de las identificaciones de las piezas en ese rango. El rango debe limitarse al nº de piezas que se incluyen en el DEPC o RT.
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 EC, precedido de la leyenda “Certificado por”, si aplica,
13. Fecha de emisión del registro, sello y/o firma del responsable de expedición.

Cuando se trate de un operador a maquila que expide un lote de sacrificio de un propietario a uno o varios destinatarios, en el albarán que acompaña a cada envío se debe indicar el código del RT emitido al propietario del producto. El propietario del producto, a su vez, emitirá los correspondientes DEPC a cada uno de los destinatarios incluyendo, además de los campos enumerados anteriormente, el código del RT recibido del matadero.

n. Verificación de la gestión realizada por el establecimiento de sacrificio sobre pérdidas y/o sustituciones y bajas de precintos, definida en el convenio entre ASICI y los operadores.

o. 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 y segregar las canales no conformes y utilizar este sistema de manera idéntica en todos los sacrificios que realice, sea como actividad propia o a maquila.

La EC considerará que las canales cuyas piezas no porten los precintos de la Norma de Calidad (por pérdida, roturas, otros) 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. La EC verificará toda la información que el matadero comunique a ASICI, a través del acceso proporcionado por ésta al sistema de información ITACA.

p. Verificación de la identificación y gestión de las canales que portan el sistema de marcado para comercializar carne fresca y los registros generados por el establecimiento.

Se permitirá que los operadores puedan sacrificar animales ibéricos y solicitar expresamente al matadero que no precinte los jamones y las paletas, pero que la canal mantenga la condición de ibérica. Los jamones, y paletas procedentes de estas canales, portarán un sistema de identificación con la información necesaria para mantener su trazabilidad al lote de sacrificio. El sistema de identificación utilizado debe ser siempre el mismo, estar perfectamente diferenciado del sistema utilizado para identificar el producto no conforme y debe quedar documentado en el sistema de autocontrol del operador. Estos jamones y paletas no se podrán destinar a elaborar piezas curadas y comercializarlas como ibéricas; sólo se pondrán comercializar como carne fresca, con destino al consumo o a la industria, debiendo garantizar en todo momento su trazabilidad con la canal de la que proceden o al lote de sacrificio.

q. Verificación de la existencia de un acuerdo 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 EC pueda verificar el producto y la documentación de acompañamiento incluida la identificación racial y de alimentación.

r. Verificación de que las actividades que se realizan están amparadas por un RGSEAA.

s.

1.2.- FRECUENCIA DE EVALUACIÓN:

La frecuencia mínima de auditorías planificadas que debe realizar la EC al establecimiento de sacrificio, independientemente de que sea establecimiento propio o a maquila, será la que se indica en la siguiente tabla:

Nº animales sacrificados / año	Frecuencia mínima Nº de visitas / año
≤ 50.000 animales	2
50.001 - 200.000 animales	3
>200.000 animales	4

La entidad de certificación debe elaborar un programa de certificación que cubra todas las visitas previstas durante el periodo de vigencia del certificado. La fechas establecidas en el programa podrán modificarse por las dos partes, siempre y cuando las auditorías se realicen dentro de periodos de 12 meses contados a partir de la concesión inicial, con objeto de cubrir la frecuencia anual establecida. En el caso de que el operador realice su actividad de manera estacional (por ejemplo, denominación de venta de bellota), la EC deberá asegurar que, al menos una evaluación de las previstas anualmente, durante el periodo de vigencia del certificado, coincide con este periodo.

2. SALA DE DESPIECE (PROPIA O MAQUILA)

La EC 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, que se dispone de los correspondientes registros de ese autocontrol y realiza una adecuada gestión de los precintos de Norma de Calidad.

2.1.- ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:

a. Verificación del cumplimiento de los procedimientos establecidos para la recepción de la materia prima (identificación y documentación de acompañamiento, incluida documentación de transporte: Carta de portes CMR, albarán de entrega o documento equivalente), así como los registros de su autocontrol.

Verificación, en las operaciones de despiece a maquila, de que el propietario del producto dispone de un Certificado de Conformidad de Producto otorgado por una EC.

a. 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 que marca la Norma de Calidad.

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.

En caso de que se mezclen carnes frescas procedentes de varios lotes de sacrificio formando un solo lote de producto se tendrá que comprobar que tengan igual factor racial y se procesen de forma conjunta.

Cuando se opte a la designación por alimentación y manejo en la denominación de venta, se podrán mezclar en un lote de producto varios lotes de sacrificio siempre que sean homogéneos en cuanto a la designación por alimentación y manejo y tipo racial, que se procesen de forma conjunta y que la trazabilidad del lote permita identificar la totalidad de lotes y Kg. Provenientes de los correspondientes lotes de sacrificio.

En el caso de jamones y paletas procedentes de canales ibéricas que cumplen con la Norma de Calidad, pero que portan el sistema de marcado para comercializarlos solo como carne fresca, se verificará la conformidad de la etiqueta con la denominación de venta adherida al envase.

c. Verificación de que los precintos se encuentran ajustados a la caña de la pieza para que no se puedan extraer sin romperlos.

d. Verificación documental de los registros de trazabilidad generados para el producto conforme, que acompañarán al producto expedido, salvo que se trate de la comercialización final y el producto vaya etiquetado con una marca comercial que esté incluida en el certificado.

En el ámbito de este Protocolo, estos registros se denominan:

a.- **“Registro de Trazabilidad o RT”** 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 despiece (actividades propias),

Estos documentos deben disponer de una identificación única, individual y correlativa. El documento deberá estar paginado y contener en cada página la identificación única del documento y el número de la página/páginas totales que lo componen. Podrán suministrarse en el tipo de soporte (papel o digital) que acuerden las partes, y deberá estar a disposición del receptor de la mercancía en el momento de realizar las comprobaciones establecidas en este protocolo, para determinar si los productos cumplen los requisitos de la Norma de Calidad y adoptar una decisión sobre su conformidad.

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

1. Nombre y RGSEAA del expedidor (en este caso es la sala de despiece, como emisor del registro) y, en su caso, RGSEAA del establecimiento desde el que se expide la carne.
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.
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 o REA-LAPS.
9. Lote de sacrificio.
10. Lote de producto.
11. Códigos de los precintos de Norma de Calidad o rango que identifican a los productos, jamones y paletas. Se permiten los códigos por rangos siempre y cuando estén comprendidas todas y cada una de las identificaciones de las piezas en ese rango. El rango debe limitarse al nº de piezas que se incluyen en el RT.
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 RT con indicación expresa del nombre o acrónimo de la EC, precedido de la leyenda "Certificado por", si aplica.
15. Fecha de emisión del registro, sello y/o firma del responsable de expedición.

Cuando se trate de un operador a maquila que expide un lote de producto de un propietario a uno o varios destinatarios, en el albarán que acompaña a cada envío se debe indicar el código del RT emitido al propietario del producto. El propietario del producto, a su vez, emitirá los correspondientes DEPC a cada uno de los destinatarios incluyendo, además de los campos enumerados anteriormente, el código del RT recibido de la sala de despiece.

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 y, en su caso, RGSEAA del establecimiento desde el que se expiden las piezas.
2. Fecha de despiece.
3. Fecha de expedición.
4. Denominación de venta y porcentaje genético de raza porcina ibérica.
5. Cantidad (expresada en número de piezas de jamones, paletas, lomos).
6. Identificación de la Entidad de Inspección.
7. Nº del informe de inspección REA o REA-LAPS.
8. Lotes de sacrificio.
9. Lote de producto.

10. Códigos de los precintos de Norma de Calidad o rango que identifican a los productos, jamones y paletas. Se permiten los códigos por rangos siempre y cuando estén comprendidas todas y cada una de las identificaciones de las piezas en ese rango. El rango debe limitarse al nº de piezas que se incluyen en el DEPC
11. Nombre del cliente.
12. Nombre y dirección del destinatario (si no es el mismo que el cliente).
13. 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 EC, precedido de la leyenda "Certificado por".
14. 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, RGSEAA del expedidor y, en su caso, RGSEAA del establecimiento desde el que se expide la carne fresca.
2. Fecha de expedición.
3. Denominación de venta, porcentaje genético de raza porcina ibérica y, de manera opcional, la designación de alimentación y manejo.
4. Cantidad (expresada en kilogramos de carnes).
5. Lote de producto.
6. Nombre del cliente.
7. Nombre y dirección del destinatario, (si no es el mismo que el 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 EC precedido de la leyenda "Certificado por".
9. Fecha de emisión del registro, sello y/o firma del responsable de expedición.

En el caso de la comercialización de carne fresca, cuando todos los datos contenidos en el Documento de expedición de producto conforme DEPC se recojan en el albarán comercial, éste podrá sustituir al DEPC.

e. Verificación documental de los registros de trazabilidad generados para el producto devuelto. La devolución de productos entre operadores se realizará mediante un documento de devolución DV, trazable al RT o DEPC correspondiente, que contendrá como mínimo, los siguientes datos:

1. Código de identificación del RT o DEPC sobre el que se realiza la devolución.
2. Fecha de devolución.
3. Denominación de venta y porcentaje genético de raza porcina ibérica.
4. Cantidad devuelta (expresada en número de piezas de jamones, paletas, lomos; kg de carne).
5. Lote de producto
6. Motivo de la devolución del producto.
7. Códigos de los precintos de Norma de Calidad o rango que identifican a los productos, jamones y paletas. Se permiten los códigos por rangos siempre y cuando estén comprendidas todas y cada una de las identificaciones de las piezas en ese rango. El rango debe limitarse al nº de piezas que se incluyen en el DEPC.
8. Nombre y dirección del proveedor al que se devuelve el producto.
9. Fecha de emisión del registro, sello y/o firma del responsable de expedición.

Tanto el operador que devuelve producto, como el proveedor que recibe el producto devuelto, adjuntarán una copia del DV al DEPC/RT sobre el que se realizó la devolución.

f. 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 los productos no conformes (jamones, paletas, lomos y las carnes) y utilizar este sistema de manera idéntica en todos los despieces que realice sean como actividad propia o a maquila. Los productos no conformes segregados se procesarán y mantendrán de forma separada del total del lote.

La EC considerará que las canales cuyas piezas no porten los precintos de la Norma de Calidad (por pérdidas, roturas, otros) 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, a excepción de las canales que mantienen la condición de ibérica y que solo se pueden destinar a su comercialización como carne fresca y que portan el sistema de identificación previsto por el operador, con destino al consumo o a la industria, debiendo garantizar en todo momento su trazabilidad con la canal de la que proceden o al lote de sacrificio.

g. Verificación de la gestión realizada por la sala de despiece sobre pérdidas o sustituciones de precintos y de las comunicaciones realizadas por la sala de despiece a sus clientes sobre pérdidas o roturas de precintos, en el caso de maquilas.

h. 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.

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

j. La EC deberá realizar un balance de carnes en kilogramos (cantidad de kilogramos de carnes de entrada/kilogramos de carnes de salida) y del número de piezas (cantidad de piezas de entrada/cantidad de piezas de salida). El resultado de jamones y paletas deberá coincidir con los registros en ITACA realizados por el operador.

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

l. Verificación de que las actividades que se vayan a incluir en el certificado de producto conforme, están amparadas por un RGSEAA.

2.2.- FRECUENCIA DE EVALUACION:

La frecuencia mínima de auditorías planificadas que debe realizar la EC a la sala de despiece queda establecida en función de las canales que despieza al año o en función de las cantidades expresadas en kilogramos de carne o de producto transformado, al año independientemente de que el establecimiento sea propio o a maquila:

Nº de canales despiezadas / año	Frecuencia mínima Nº de visitas / año
<10.000 canales	1
10.000 – 50.000 canales	2
50.001 – 200.000 canales	3
>200.000 animales	4

Kg. De carne / año Kg. De producto transformado/año	Frecuencia mínima Nº de visitas / año
≤ 50.000 kilogramos	1
50.001-100.000 kilogramos	2
100.001-300.000 kilogramos	3
>300.000 kilogramos	4

La entidad de certificación debe elaborar un programa de certificación que cubra todas las visitas previstas durante el periodo de vigencia del certificado. Las fechas establecidas en el programa podrán modificarse por las dos partes, siempre y cuando las auditorías se realicen dentro de periodos de 12 meses contados a partir de la concesión inicial, con objeto de cubrir la frecuencia anual establecida. En el caso de que el operador realice su actividad de manera estacional (por ejemplo, denominación de venta de bellota), la EC deberá asegurar que, al menos una evaluación de las previstas anualmente, durante el periodo de vigencia del certificado, coincide con este periodo.

3. INDUSTRIAS CÁRNICAS (PROPIA O MAQUILA)

La EC 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 autocontrol.

3.1.- ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:

a. Verificación del cumplimiento de los procedimientos establecidos para la recepción de la materia prima (identificación y documentación de acompañamiento, incluida documentación de transporte: Carta de portes CMR, albarán de entrega o documento equivalente), así como los registros de su autocontrol.

La EC verificará que el sistema de autocontrol establecido por el operador, en la recepción del producto, detecta todas las piezas cuyos precintos no están en el DEPC, RT o albarán de entrada del producto. Asimismo verificará que, en caso de existir discrepancias, se realiza la inmediata solicitud de rectificación del DEPC, RT o albarán de entrada de producto.

Verificación en las operaciones de elaboración (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 una EC.

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

- Copia del Documento de Expedición de Producto Conforme DEPC o del Registro de trazabilidad RT emitido por el operador anterior en la cadena de suministro. Este documento debe garantizar la trazabilidad del producto, así como su denominación de venta y el porcentaje genético de raza porcina ibérica.

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

- Copia del Documento de Expedición de Producto Conforme DEPC o del Registro de Trazabilidad RT que contenga los códigos de los precintos de norma 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: Informes de Inspección REA o REA-LAPS (no aplica en caso de maquila), Documento de expedición de producto conforme DEPC o Registro de trazabilidad RT, según corresponda.

d. Verificación de la correcta denominación de venta y porcentaje genético de raza porcina ibérica y de la identificación que portan las carnes y los lomos (etiquetas), con los datos contenidos en el DEPC o RT.

e. Verificación de la correcta denominación de venta y porcentaje genético de raza porcina ibérica y de los códigos de los precintos que portan los jamones y paletas con los datos contenidos en el DEPC o RT.

f. Verificación de los registros de los tiempos de elaboración de jamones, paletas y lomos. La EC 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 mínimos de elaboración previstos en la Norma de Calidad. Estos tiempos serán acordes con lo registrado por el operador en ITACA.

g. Verificación de que los precintos se encuentran ajustados a la caña de la pieza para que no se puedan extraer sin romperlos.

h. Verificación de los registros de los pesos mínimos del producto elaborado y dispuesto para su comercialización final: producto que se va a comercializar etiquetado bajo una marca comercial incluida en el certificado.

La EC deberá comprobar, a través de los registros de expedición el cumplimiento de los pesos mínimos previstos en la Norma de Calidad. Para que la EC dé su conformidad a esta actividad, el operador deberá disponer de un registro que refleje la pesada individual de los jamones y las paletas elaboradas, asociadas a su número de precinto correspondiente y lote de producto, de forma que se garantice la trazabilidad a éstos.

La EC verificará los registros que reflejen, si procede, las piezas no conformes, cuyos precintos de la norma de calidad hubiesen tenido que ser retirados por el operador o en su defecto, por la persona autorizada por éste, a través de un acuerdo por escrito que sea legalmente vinculante. Asimismo verificará que el operador ha informado en ITACA sobre los precintos retirados, que los ha custodiado correctamente y posteriormente los ha eliminado. La EC verificará la eliminación de los precintos mediante el registro entregado al operador por el gestor de residuos, en el que debe constar el tipo de material, el número de precintos que se van a destruir y su peso total.

Para la comercialización de producto sin etiqueta comercial o venta entre operadores, el operador emitirá el Documento de expedición de producto conforme (DEPC) o el Registro de trazabilidad (RT), según aplique, registrando el movimiento en ITACA e indicando el número de piezas comercializadas, los códigos de los precintos de la Norma de Calidad que portan las piezas y una mención, en su caso, informando de que no se ha comprobado el peso individual de cada pieza. Se permite la codificación por rangos siempre y cuando estén comprendidas todas y cada una de las identificaciones de las piezas en ese rango. El rango debe limitarse al nº de piezas que se incluyen en el DEPC o en el RT.

i. 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 ya que se trata de producto elaborado y dispuesto para su comercialización.

El operador deberá disponer de un registro que refleje la pesada individual de cada uno de los jamones y las paletas que conforman el "lote de transformado", previamente a ser transformadas, asociadas a su código de precinto correspondiente y lote de producto de forma que se garanticen los pesos mínimos y la trazabilidad de las piezas. La EC verificará que el propietario de las piezas ha informado en ITACA los códigos de los precintos retirados de las piezas que se transforman o que han sido enviadas a transformación a maquila. En éste último caso, se verificará que el maquilero devuelve los precintos de las piezas transformadas a su propietario, una vez verificados por su EC.

Los precintos retirados del producto, no pueden acompañar en el mismo envase al producto transformado.

j. Verificación de los registros de transformación 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.

Cuando el operador sólo realice una transformación parcial de las piezas y el producto obtenido se destine a otro operador que realiza una nueva transformación sobre él, el operador que realiza la transformación parcial debe informar por escrito al operador que va a realizar la nueva transformación del rendimiento obtenido en el producto expedido. La EC verificará que el operador que realice la nueva transformación tenga definidos los rendimientos para este nuevo producto, se comprobara por parte de la EC que los rendimientos obtenidos son coherentes y se ajustan a lo indicado por el operador que realiza la nueva transformación.

NOTA INTERPRETATIVA: El rendimiento máximo admitido, en las instalaciones de deshuesado y loncheado, con respecto a la pieza inicial sin transformar, será:

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

No obstante, se podrán exceder estos porcentajes, siempre que el operador pueda demostrar fehacientemente a la EC su capacidad técnica para obtener rendimientos superiores. Para demostrar esta capacidad técnica el operador mantendrá un procedimiento escrito en el que se detallen suficientemente las actividades que se realizan durante el proceso de loncheado, así como la maquinaria que se emplea en cada fase del proceso, sus características y cómo se utiliza.

k. Verificación de la gestión realizada por la industria cárnica en ITACA sobre pérdidas, o sustituciones de precintos así como reidentificación de piezas que haya podido solicitar el operador (definidas en el convenio entre ASICI y los operadores), incluyendo un balance de precintos.

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 EC considerará que las piezas que no porten los precintos de la Norma de Calidad (por pérdidas, roturas, otros) deben ser tratadas como producto no conforme hasta comprobar que la acción correctiva emprendida permite, con suficientes garantías, volver a precintar las piezas afectadas.

l. Verificación documental de los registros de trazabilidad generados para el producto conforme, que acompañarán al producto expedido, salvo que se trate de la comercialización final y el producto vaya etiquetado. En el ámbito de este Protocolo, este registro se denomina:

a.- **“Registro de trazabilidad o RT”** cuando la industria realice a maquila alguna de las actividades descritas en el apartado 6 de este protocolo (excepto sacrificio o despiece).

b.- **“Documento de expedición de producto conforme o DEPC”** cuando la industria comercialice el producto elaborado, comercialice el producto transformado (actividades propias) o envíe sus productos para realizar a maquila alguna de las actividades descritas en el apartado 6 de éste protocolo (excepto sacrificio o despiece).

Estos documentos deben disponer de una identificación única, individual y correlativa. El documento deberá estar paginado y contener en cada página la identificación única del documento y el número de la página/páginas totales que lo componen. Podrán suministrarse en el tipo de soporte (papel o digital) que acuerden las partes, y deberá estar a disposición del receptor de la mercancía en el momento de realizar las comprobaciones establecidas en este protocolo, para determinar si los productos cumplen los requisitos de la Norma de Calidad y adoptar una decisión sobre su conformidad.

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

1. Nombre y RGSEAA del expedidor (en este caso la industria, como emisor del registro) y, en su caso, RGSEAA del establecimiento desde el que se expide el producto.
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 “en proceso de curación”. En el caso de porciones 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 sacrificio.

6. Lote de producto.
7. Fecha de entrada en sal o adobo. No aplicaría en producto transformado.
8. Códigos de los precintos de Norma de Calidad o rango que identifican a los productos, jamones y paletas, o en su caso, identificación del lote de producto (en lomos y/o en porciones). Se permite los códigos por rangos siempre y cuando estén comprendidas todas y cada una de las identificaciones de las piezas en ese rango. El rango debe limitarse al nº de piezas que se incluyen en el Registro de trazabilidad RT.
9. Nombre y dirección completa del cliente.
10. Nombre y dirección del destinatario, (si no es el mismo que el propietario).
11. 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.
12. 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 EC, precedido de la leyenda "Certificado por", si aplica,
13. Fecha de emisión del registro, sello y/o firma del responsable de expedición.

Cuando se trate de un operador a maquila que expide un lote de producto de un propietario a uno o varios destinatarios, en el albarán que acompaña a cada envío se debe indicar el código del RT emitido al propietario del producto. El propietario del producto, a su vez, emitirá los correspondientes DEPC a cada uno de los destinatarios incluyendo, además de los campos enumerados anteriormente, el código del RT recibido de la industria.

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 y, en su caso, RGSEAA del establecimiento desde el que se expide el producto.
Fecha de expedición.
2. 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 "en proceso de curación". En el caso de porciones indicar la presentación comercial, por ejemplo: loncheado, deshuesado, etc.).
3. Cantidad (nº piezas y peso de las mismas; en caso de porciones indicar los kilogramos).
4. Lote de sacrificio.
5. Lote de producto.
6. Fecha de entrada en sal o adobo. No aplicaría en producto fraccionado.
7. Códigos de los precintos de Norma de Calidad o rango que identifican a los productos, jamones y paletas. Se permiten los códigos por rangos siempre y cuando estén comprendidas todas y cada una de las identificaciones de las piezas en ese rango. El rango debe limitarse al nº de piezas que se incluyen en el DEPC.
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 EC precedido de la leyenda "Certificado por".
11. Fecha de emisión del registro, sello y/o firma del responsable de expedición.

m. Verificación documental de los registros de trazabilidad generados para el producto devuelto. La devolución de productos entre operadores se realizará mediante un documento de devolución DV, trazable al RT o DEPC correspondiente, que contendrá como mínimo, los siguientes datos:

1. Código de identificación del RT o DEPC sobre el que se realiza la devolución.
2. Fecha de devolución.
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 "en proceso de curación". En el caso de porciones indicar la presentación comercial, por ejemplo: loncheado, deshuesado, etc.).
4. Cantidad devuelta (expresada en número de piezas de jamones, paletas, lomos; en caso de porciones indicar los kilogramos).
5. Lote de producto
6. Motivo de la devolución del producto.
7. Códigos de los precintos de Norma de Calidad o rango que identifican a los productos, jamones y paletas. Se permiten los códigos por rangos siempre y cuando estén comprendidas todas y cada una de las identificaciones de las piezas en ese rango. El rango debe limitarse al nº de piezas que se incluyen en el DEPC.
8. Nombre y dirección del proveedor al que se devuelve el producto.
9. Fecha de emisión del registro, sello y/o firma del responsable de expedición.

Tanto el operador que devuelve producto, como el proveedor que recibe el producto devuelto, adjuntarán una copia del DV al DEPC/RT sobre el que se realizó la devolución.

n. Verificación de que los precintos se encuentran ajustados a la caña de la pieza para que no se puedan extraer sin romperlos.

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

p. Verificación de la información de las etiquetas que va a utilizar el operador para sus diferentes productos (jamones, paletas, lomos, troceados/porciones o loncheados).

Cuando la pieza se comercialice en un envase que no permite ver directamente el precinto de Norma de Calidad, se verificará que el color del mismo se reproduce como fondo o está presente en la etiqueta exterior del envase, independientemente del tipo de etiqueta utilizado³. Dicha etiqueta contendrá toda la información que indica el Real Decreto 4/2014 y deberá permanecer unida al envase hasta la venta y entrega de la pieza al consumidor final.

q. Verificación del archivo de la documentación justificativa de las expediciones realizadas.

r. Verificación, si procede, 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 recalifique animales en relación a la alimentación y el manejo.

La EC verificará el cumplimiento de las condiciones establecidas en la Disposición Adicional Segunda del Real Decreto 4/2014, para la aplicación de sistemas privados de control analítico de la alimentación de los animales.

Este sistema de control solo se podrá aplicar de forma restrictiva, bajando la categoría de la alimentación y manejo establecido en el informe REA o REA-LAPS.

La EC verificara, para los productos jamones y paletas, la correcta sustitución de los precintos 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.

³ Acuerdo nº 53 de la Mesa de Coordinación de la Norma de Calidad del Ibérico, de fecha 27/11/2014, sobre piezas que se comercializan enmalladas en su totalidad o envasados en cajas.

s. La EC deberá realizar un balance de piezas (cantidad de piezas elaboradas/piezas vendidas /piezas en stock), y de precintos, en lo referente a solicitudes, retiradas y registrados en fin de elaboración, que deberá ser acorde con los registros en ITACA realizados por el operador.

t. La EC verificará el sistema de trazabilidad del operador mediante la realización de ejercicios de trazabilidad, en función de la producción del operador. La EC tendrá en cuenta, además de la información proporcionada por el operador, cualquier información externa que obtenga de los productos expedidos por el operador, como etiquetas de producto obtenidas por la EC en el punto de venta, internet, etc. También podrá solicitar a ASICI la información de las actuaciones que realiza la Interprofesional en puntos de venta. El número de ejercicios de trazabilidad debe estar basado en un análisis de riesgos documentado, teniendo en cuenta que al menos debe realizarse uno al año, por operador que etiqüete.

u. La EC realizará una vez al año un ejercicio teórico que permita comprobar que la industria/comercializador puede retirar el producto no conforme del mercado. En el caso de operadores que prestan servicios, la entidad deberá comprobar que la trazabilidad, en caso de retirada de producto no conforme llega al propietario del mismo, de forma que se pueda proceder a su retirada.

v. 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 EC pueda verificar el producto y la documentación de acompañamiento incluida la identificación racial y de alimentación.

w. Verificación de que las actividades que se vayan a incluir en el certificado de producto conforme, están amparadas por un RGSEAA.

3.2.- FRECUENCIA DE EVALUACIÓN:

La frecuencia mínima de auditorías planificadas que debe realizar la EC a los diferentes establecimientos cárnicos queda establecida en función de la actividad que realiza:

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

Operador Nº de piezas por centro / año	Frecuencia mínima Nº de visitas / año
≤ 25.000	1
25.001-50.000	2
50.001-100.000	3
100.001-250.000	4
>250.000	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
≤ 50.000 Kg.	1
50.001-100.000 Kg.	2
100.001-300.000 Kg.	3
>300.000 Kg.	4

La entidad de certificación debe elaborar un programa de certificación que cubra todas las visitas previstas durante el periodo de vigencia del certificado. La fechas establecidas en el programa podrán modificarse por las dos partes, siempre y cuando las auditorías se realicen dentro de periodos de 12 meses contados a partir de la concesión inicial, con objeto de cubrir la frecuencia anual establecida. En el caso de que el operador realice su actividad de manera estacional (por ejemplo, denominación de venta de bellota), la EC deberá asegurar que, al menos una evaluación de las previstas anualmente, durante el periodo de vigencia del certificado, coincide con este periodo.

4. RESTO DE OPERADORES

4.1. - ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:

La EC debe evaluar que el operador realiza las actividades de control que aseguran el adecuado cumplimiento de los requisitos establecidos en la Norma de Calidad, que se dispone de los correspondientes registros de ese autocontrol, que se asegura la correcta segregación del producto no conforme y que cumple con los aspectos que le sea de aplicación de este protocolo.

Se verificará 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 EC.

4.2.- FRECUENCIA DE EVALUACIÓN:

La frecuencia mínima de auditorías planificadas que debe realizar la EC cárnicos queda establecida en función de la actividad que realiza:

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

Kg. de carne o producto por centro / año.	Frecuencia mínima Nº de visitas / año
≤ 50.000 Kg.	1
50.000-100.000 Kg.	2
100.001-300.000 Kg.	3
>300.000 Kg.	4

La entidad de certificación debe elaborar un programa de certificación que cubra todas las visitas previstas durante el periodo de vigencia del certificado. La fechas establecidas en el programa podrán modificarse por las dos partes, siempre y cuando las auditorías se realicen dentro de periodos de 12 meses contados a partir de la concesión inicial, con objeto de cubrir la frecuencia anual establecida. En el caso de que el operador realice su actividad de manera estacional (por ejemplo, denominación de venta de bellota), la EC deberá asegurar que, al menos una evaluación de las previstas anualmente, durante el periodo de vigencia del certificado, coincide con este periodo.

La EC podrá incluir en el programa una evaluación in situ del autocontrol realizado, tanto en las instalaciones propias del operador a certificar, como en las instalaciones donde se realicen las actividades subcontratadas por éste.

5. RELACIÓN DE NO CONFORMIDADES Y MEDIDAS

La EC tendrá definida 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. Asimismo tendrá definida su actuación en caso de que el operador no demuestre adecuadamente la subsanación de las no conformidades detectadas, procediendo a la suspensión o retirada de la certificación.

1. NO CONFORMIDADES CUYA MEDIDA SUPONE AL MENOS LA RETIRADA POR PARTE DEL OPERADOR QUE OSTENTE LA PROPIEDAD DEL PRODUCTO, O EN SU DEFECTO PERSONA AUTORIZADA POR ÉSTE, DE LOS PRECINTOS Y LA PÉRDIDA DEL DERECHO A UTILIZAR LA DENOMINACIÓN DE VENTA PARA EL PRODUCTO AFECTADO:

No Conformidad	MEDIDA
1.- Actuaciones incorrectas en la asignación del precinto de la Norma de Calidad por incumplimiento de la calificación de la alimentación o pesos mínimos de las canales.	<p>En el caso de los jamones y las paletas supondrá la retirada de los precintos de la Norma de Calidad y, en todos los productos afectados, la pérdida del derecho a utilizar las denominaciones de venta del Artículo 3 del Real Decreto 4/2014 para la pieza o piezas o, en su caso, lote de producto afectado por la no conformidad.</p> <p>Efectuada esta medida, al tratarse de producto no conforme, no cabe la reposición de precintos.</p>
2.- Dar conformidad a un producto y enviarlo acompañado de un Documento de expedición de producto conforme DEPC o de un Registro de Trazabilidad RT (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 en vigor emitido por una EC.	
3.- El etiquetado o el suministro de productos etiquetados y/o con precintos de norma a clientes u operadores subcontratados, utilizando las Denominaciones de venta, cuando no se dispone del documento de trazabilidad que lo avale (DEPC o Registro de Trazabilidad).	
4.- En el caso de productos provenientes de matanzas propias, cuando no se disponga del informe REA o REA-LAPS correspondiente.	
5.- En el caso de empresas que figuran en un mismo certificado de conformidad, cuando no se disponga del documento de trazabilidad que lo avale (DEPC o Registro de Trazabilidad), emitido por las empresas del grupo.	
6.- El etiquetado o la comercialización de productos que no cumplen con los pesos mínimos marcados por la Norma, en el momento de la salida de la instalación de la industria final (Apartado 3.1.h)	
7.- El etiquetado o la comercialización de productos que no cumplen con los tiempos mínimos de elaboración marcados en la Norma.	
8.- El etiquetado o la comercialización de jamones y paletas que utilicen etiquetas con una Denominación de venta que no sean coincidente con los precintos de la Norma de Calidad.	
9.- El etiquetado o la comercialización de carnes o lomos curados que utilicen etiquetas con una Denominación de venta que no sean coincidente con la contenida en el "Documento de Expedición de Producto Conforme" (DEPC) o "Registro de trazabilidad (RT)" del proveedor, que la avale. En el caso de productos procedentes de matanzas propias, cuando no sean coincidentes con el REA o REA-LAPS correspondiente.	
10.- El etiquetado o la comercialización de producto sin las identificaciones que aseguren su trazabilidad o con una identificación ilegible.	
11.- La comercialización de jamones y paletas descalificadas de la norma que utilicen precintos con colores similares a los de la Norma de Calidad.	

Las no conformidades incluidas en la tabla precedente, que conlleven la retirada de precintos de las piezas, deberán ser comunicadas a ASICI por parte de la EC, para que aquella pueda gestionar los precintos de Norma, según lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 4/2014.

NOTA INTERPRETATIVA PARA LA RETIRADA DE PRECINTOS POR PARTE DEL OPERADOR QUE OSTENTE LA PROPIEDAD DEL PRODUCTO, O EN SU DEFECTO PERSONA AUTORIZADA POR ÉSTE.

Es responsabilidad del operador que ostente la propiedad del producto, o en su defecto persona autorizada por éste, a través de un acuerdo por escrito que sea legalmente vinculante, la retirada de los precintos de los jamones y paletas ibéricas, presentes en la instalación y comercializados, en caso de incurrir en no conformidades incluidas en este apartado. Además, el operador deberá retirar el etiquetado que identifica el producto como ibérico y, en su caso, re-etiquetarlo como producto no ibérico.

El operador o la persona autorizada por éste contabilizará los precintos del producto que permanece en el establecimiento, así como de los recuperados de los productos ya comercializados, custodiará los precintos retirados, hasta que la EC realice el control sobre la adecuada gestión del producto no conforme y verifique que se informó de la retirada de los precintos en ITACA. Se verificará la eliminación de los precintos mediante el registro entregado al operador por el gestor de residuos, en el que debe constar el tipo de material, el número de precintos que se van a destruir y su peso total.

El operador o la persona autorizada por éste, en el caso de no poder recuperar el producto no conforme, informará de ello a la EC, ASICI y a la Autoridad Competente.

Cuando los incumplimientos sean detectados en operadores que prestan servicios (maquila), su EC verificará la correcta comunicación sobre el producto no conforme al propietario del producto, solicitando a éste la gestión a realizar para la preceptiva retirada de los precintos. El propietario del producto comunicará en ITACA la información correspondiente a la retirada de los precintos, así como la recuperación de los productos ya comercializados. Se verificará la eliminación de los precintos mediante el registro entregado al operador por el gestor de residuos, en el que debe constar el tipo de material, el número de precintos que se van a destruir y su peso total.

La EC del propietario del producto verificará la comunicación y la gestión de la información sobre el producto no conforme y sobre los precintos retirados, así como la adecuada gestión (localización y retirada de la venta) del producto no conforme.

2. NO CONFORMIDADES CUYA MEDIDA SEA LA SUSPENSIÓN DE LA CERTIFICACIÓN.

No Conformidad	MEDIDA
12. Utilizar la Marca de Conformidad de la EC y la mención a la certificación en el etiquetado (vitolas) o en los documentos de trazabilidad (DEPC o RT) en productos no conformes, sin precinto o que esté fuera del alcance de la certificación.	Supone la suspensión de la certificación en el caso de que el operador no implante las medidas adecuadas en el plazo establecido por la EC.
13. No facilitar a la EC el acceso a las instalaciones, procedimientos y registros (actividades propias y subcontratadas a maquila).	
14. No informar a la EC 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.	
15. No retirar el producto no conforme identificado por la EC y todo aquel afectado por la no conformidad, que deberá identificar el operador en el análisis de extensión en el tiempo establecido por la EC.	Podrá suponer la suspensión o la retirada de la certificación en función de la gravedad del incumplimiento, en el caso de que el operador no implante las medidas adecuadas en el plazo

Cuando a un operador le sea suspendida o retirada la certificación para un alcance en concreto, otra EC no podrá certificar a dicho operador para dicho alcance, hasta que no verifique que el operador ha subsanado las no conformidades que determinaron la suspensión o retirada de la certificación.

Si su EC hubiese sido suspendida por ENAC, otra EC podrá certificar a dicho operador para dicho alcance.

3. NO CONFORMIDADES CUYA MEDIDA SERÁ ESTABLECIDA POR LA EC, TENIENDO EN CUENTA EL RESULTADO GLOBAL DE LA EVALUACIÓN Y LAS CARACTERÍSTICAS DEL OPERADOR

No Conformidad	MEDIDA
16. Utilizar de manera incompleta o en otro orden 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).	Será establecida por la EC teniendo en cuenta el resultado global de la evaluación y las características del operador.
17. 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.	
18. Utilizar los términos de “pata negra”, “dehesa” o “montanera” de manera diferente a lo que establece la Norma.	
19. No indicar la expresión “Certificado por” seguido del nombre o acrónimo de la EC (salvo en carne fresca que no es obligatorio).	
20. No situar la expresión “Certificado por” seguido del nombre o acrónimo de la EC próxima a la denominación de venta.	
21. No disponer de los procedimientos mínimos requeridos en este Protocolo para el sistema de autocontrol.	

Cuando a un operador le sea suspendida o retirada la certificación, otra EC no podrá certificar a dicho operador, hasta que no verifique que el operador ha subsanado las no conformidades que determinaron la suspensión o retirada de la certificación.

4. SITUACIONES QUE SUPONGAN LA RETIRADA DE LA CERTIFICACIÓN.

La EC informará a la autoridad competente de la Comunidad Autónoma dentro de los plazos establecidos por ésta, a ASICI y al Ministerio de Agricultura, éste último a los únicos efectos de conocer los operadores que disponen de un Certificado de Conformidad en vigor. Cuando la Comunidad Autónoma no haya establecido un plazo concreto para realizar la comunicación éste será de 24 h hábiles, teniendo en cuenta el calendario laboral del lugar donde se encuentre radicada la EC, y a contar desde el momento de la comunicación fehaciente al operador.

6. INFORMACIÓN MÍNIMA QUE DEBE CONTENER EL INFORME DE AUDITORÍA

La EC deberá elaborar un Informe de Auditoría en el que se dejará constancia de 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 EC, con una descripción detallada de los hallazgos que las fundamentan.

El informe contendrá, al menos, la siguiente información:

1. Identificación individual del documento,
2. Fecha de la auditoría,
3. Nombre de la EC,
4. Identificación del auditor: Nombre y apellidos,
5. Firma del auditor,
6. Identificación del cliente:
7. Razón social y dirección completa con provincia y municipio,
8. Identificación de las instalaciones auditadas, tanto propias como alquiladas, ya sea total o parcialmente: dirección completa con provincia y municipio, actividad y RGSEAA. Se identificarán también las instalaciones alquiladas, total o parcialmente, a terceros.
9. Identificación del representante del cliente,
10. Tipos de actividades* que desarrolla el operador auditado de acuerdo a lo indicado en el preceptivo número de RGSEAA o número de autorización sanitaria, según el caso. La EC indicará su conformidad respecto a que la actividad realizada por el operador está amparada por el número de RGSEAA o número de autorización sanitaria, según lo requerido en la normativa comunitaria y nacional
11. Tipo de producto/proceso que se va a certificar, por cada instalación auditada.
12. Cantidad de producto que se va a certificar, reflejando en el informe la cantidad declarada por el operador en el año anterior y que ha servido a la EC para establecer la frecuencia de auditoría y la cantidad de producto desde la última auditoría.
13. Actividades subcontratadas (maquilas),
14. Tipo de auditoría a realizar (previa, inicial, de mantenimiento, renovación, modificación de alcance, extraordinaria)
15. Marcas comerciales para comercializar el producto certificado,
16. Listado y descripción de no conformidades detectadas, en su caso.

(*): A los únicos efectos de la emisión del Informe de Auditoría, las actividades que conforman el alcance de certificación de un operador bajo la Norma de Calidad, pueden ser las siguientes:

- ❖ **Sacrificio:** actividad de matanza de animales destinada al consumo humano.
- ❖ **Despiece:** actividad de cortar canales y obtener carne en piezas.
- ❖ **Elaboración:** actividad de elaborar jamones, paletas y cañas de lomos ibéricos que incluye una o varias de las fases establecidas en el artículo 11 del RD 4/2014.
- ❖ **Transformación** operación destinada a obtener producto: troceado, loncheado, deshuesado o fileteado.

- ❖ **Envasado:** actividad que implica la introducción, en cualquier presentación, de un producto ibérico en un envase o recipiente en contacto directo con el mismo, así como el propio envase o recipiente ya recubra el envase al producto por entero o sólo parcialmente, pero de forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase. Esta actividad solo se indicará en el caso de carne fresca.
- ❖ **Etiquetado:** actividad que implica proporcionar cualquier información al consumidor y/o destinatario del producto, por escrito y de manera visible en cualquier parte del proceso, esté o no adherida al producto, así como folletos o cualquier otro material publicitario. La actividad de etiquetado a maquila se refiere únicamente al etiquetado del producto con marca comercial.
- ❖ **Almacenamiento:** actividad que implica guardar y custodiar productos ibéricos que ya cumplen el tiempo mínimo de elaboración listos para su para su expedición, y/o comercialización.
- ❖ **Comercialización:** actividad de venta del producto ibérico certificado siempre implica la emisión de DEPC o Registro de trazabilidad y, alternativamente la identificación del producto con etiqueta con marca comercial.
 - En el caso de que el operador realice esta actividad a maquila figurará el término **Expedición**. Siempre implica la emisión de un Registro de Trazabilidad RT.
 - En el caso de que el operador realice esta actividad sin instalaciones propias, traders, figurará el termino **Distribución**. Siempre implica la emisión de DEPC o la identificación del producto con etiqueta con marca comercial.

7. INFORMACIÓN QUE DEBE CONTENER EL CERTIFICADO DE CONFORMIDAD DE PRODUCTO

La EC deberá indicar en el Certificado de Conformidad de Producto que emita para el operador el “alcance de su certificación”, identificando los productos y actividades, según lo indicado en el punto 6 de este protocolo, para los cuales se le ha otorgado dicha certificación.

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, industrias de elaboración y distribución, haciéndose cada uno responsable de las operaciones que se realizan en su ámbito.

La información mínima que debe figurar en el certificado de Conformidad es:

- a) Nombre y dirección de la EC,
- b) Nombre y dirección del cliente (razón social del operador certificado),
- c) Dirección de las instalaciones en las que se realiza la actividad (propias o en régimen de alquiler). En el caso de que parte de las instalaciones propias estén alquiladas, debe indicarse en el certificado que se excluyen del alcance de la certificación los productos del operador arrendatario, con el que se dispone de un contrato de arrendamiento, bajo control de la EC que corresponda, especificando el nombre del operador que alquila parte de la instalación.
- d) Nº RGSEAA,
- e) Documento normativo frente al que se certifica
- f) Fecha en que se otorga la certificación y plazo de vigencia o fecha de expiración.
- g) Firma u otra autorización definida de la persona de la EC a quien se asigna la responsabilidad en esta materia.

h) Alcance de certificación:

En el caso de Certificación de producto:

- Actividades para las cuales se otorga la certificación (propias y subcontratadas): según las definiciones del apartado 6 de este protocolo.
- Producto: Denominación de venta (designación por tipo de producto, alimentación y manejo y tipo racial), la presentación (es) comercial (es),
- Marca (s), si aplica

En el caso de Certificación de proceso (actividades subcontratadas/prestación de servicios a maquila):

- Actividades para las cuales se otorga la certificación: según las definiciones del apartado 6 de este protocolo.

Las actividades que se pueden subcontratar a maquila son las que se recogen en el punto 6 de este protocolo y estarán certificadas por una EC contratada por el establecimiento que realiza las actividades a maquila o por el operador que subcontrata la actividad a maquila.

En este caso, para indicar el “alcance” del Certificado de Conformidad se tendrán en cuenta 2 situaciones:

- o A.- Si el operador reconoce el alcance del Certificado de Conformidad de la empresa a maquila, en su propio Certificado debe indicarse como subcontratada esa actividad.
 - o B.- Si el operador no reconoce el alcance del Certificado de Conformidad de la empresa a maquila, en su propio certificado, debe incluir la actividad que tiene subcontratada, el N.º RGEA y el domicilio industrial de la instalación donde se realiza la actividad subcontratada. En este caso, en el Certificado de Conformidad de la empresa de maquila se debe especificar la razón social del operador excluido de su alcance de certificación.
- Marca (s), si aplica. En este caso se pueden incluir las marcas de sus clientes por tanto, debe existir un contrato de cesión de marca entre el propietario de la marca y el cliente de maquila. La marca de la EC o referencia a “certificado por” deberá aparecer en la etiqueta.

8. MUESTREO EN OPERADORES QUE TRANSFORMAN PRODUCTO DE LA NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO EN VARIOS EMPLAZAMIENTOS.

1. Condiciones para la solicitud de la certificación:

La EC se debe asegurar que el solicitante de la certificación cumple los siguientes requisitos:

- Será el único titular de la certificación.
- Es responsable de la implantación de los procesos en todos los centros de transformación. Además, todos los centros tendrán implantado el mismo sistema de gestión y trazabilidad.
- Incluye en la solicitud todos los centros que transforman el producto y que deben ser incluidos en el certificado.
- En ninguno de los centros declarados en la solicitud se realiza una actividad diferente de la transformación, como por ejemplo, elaboración, secado.
- Solo es de aplicación a operadores con múltiples emplazamientos en los que se transforma producto, se envasa con marca y se vende directamente al consumidor final. Quedan excluidos, por no tener obligación de certificarse, los operadores descritos en el último párrafo del preámbulo de este protocolo.

2. Actividades de la entidad de la certificación.

2.1. En sede central.

- Verificar la selección y control de proveedores que realiza la organización titular del certificado.
- Verificar que el titular del certificado dispone de documentación que demuestra que todos los centros disponen del mismo sistema de trazabilidad que garantiza el cumplimiento de la norma.
- Verificar que el titular del certificado realiza auditorías anuales a cada centro en el que se transforma producto.
- Verificar el nº de piezas transformadas por centro/año.
- Verificar, como parte del balance de masas, el nº de piezas total compradas por el titular y las transformadas por cada centro/año.

2.2. Selección de los centros a auditar anualmente (muestreo):

\sqrt{n} , siendo "n" el nº de centros de transformación declarados, redondeando al entero superior en caso de haber decimales. Cada EC deberá establecer los criterios aplicados para la selección de la muestra, teniendo en cuenta que si los centros de transformación declarados a auditar se encuentran situados en más de una Comunidad Autónoma, el criterio de muestreo debe incluir la localización geográfica.

2.3. Verificación en el centro de transformación:

- Verificar que sólo se transforma producto de los proveedores homologados y de las denominaciones de venta incluidas en el certificado.
- Verificar que la implantación del proceso de transformación y de los registros generados se ajusta a lo establecido en el protocolo de certificación para este tipo de operadores.
- Las AC propuestas a las NC detectadas tienen que ser propuestas y realizadas por el centro que transforma y en el que se ha realizado la auditoría. Estas acciones deberán ser validadas por el solicitante del certificado.

El solicitante del certificado deberá realizar también un análisis de extensión sobre todos los centros y en su caso verificar que se toman las correspondientes acciones correctoras.

2.4. Contenido del certificado:

La EC deberá incluir en un anexo al certificado todos los centros cubiertos por el mismo.

2.5. Mantenimiento de la certificación.

Para determinar la frecuencia de auditorías a los centros incluidos en el certificado hay que tener en cuenta el nº total de piezas de todos los centros transformadas anualmente por el titular del certificado.

En el caso de los seguimientos se aplica \sqrt{n} , en cada una de las auditorías de acuerdo a lo establecido en el punto 3.2 del protocolo de certificación.

La EC deberá mantener un listado actualizado de todos los centros incluidos en el certificado, incluyendo el nº de piezas transformadas por centro/año, identificando además aquellos centros que hayan sido evaluados por la EC.

2.6. Suspensión de la certificación.

La suspensión de un centro implica la suspensión de la certificación a toda la organización.

9. DEBER DE INFORMACIÓN DE LAS ENTIDADES DE CERTIFICACIÓN

En virtud de lo establecido en el artículo 16 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, las EECC deben enviar antes del 28 de febrero de cada año, en los modelos habilitados para tal fin por las autoridades competentes, 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 por el operador final, con una marca comercial que esté incluida en el certificado y con una de las designaciones raciales y de alimentación y manejo de la norma.

Se entenderá como producto comercializado por el operador final, el producto etiquetado con destino al punto de venta al consumidor o a un operador no certificado y que, por tanto, no realiza ninguna actividad sobre el producto, en el sentido del artículo 14.1 del Real Decreto 4/2014

Independientemente de las distintas formas de presentación del producto comercializado por el operador final, a estos efectos estadísticos, todas ellas deben comunicarse como piezas enteras (jamones, paletas y lomos), si se trata de producto curado, y como kilos de carne comercializada, cuando se trata de este producto.