



Se aplicará a partir del 1 de abril de 2027

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación impulsa un nuevo protocolo de certificación del ibérico para reforzar la seguridad y la transparencia del sector

- El nuevo texto responde a las principales demandas del sector, armoniza los procedimientos de certificación y aporta mayor seguridad jurídica a todos los operadores
- El protocolo es fruto del trabajo conjunto entre el ministerio, las comunidades autónomas, el sector, la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) y las entidades de certificación

05 de agosto de 2026. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha impulsado, en el seno de la Mesa de Coordinación de la Norma de Calidad del Ibérico, la aprobación de un nuevo [Protocolo de Certificación del Ibérico](#). Se trata de un documento consensuado con las comunidades autónomas, el sector y las entidades implicadas que actualiza el marco de certificación para reforzar la seguridad jurídica, la trazabilidad y la transparencia en toda la cadena de valor.

El nuevo protocolo sustituye al anterior tras un amplio proceso de revisión técnica y responde a la evolución del sector y a las necesidades detectadas durante los últimos años. El texto mejora la estructura y la redacción del protocolo vigente, elimina posibles ambigüedades, armoniza los procedimientos de certificación y facilita una aplicación homogénea de la Norma de Calidad del Ibérico en todo el territorio nacional.

PRINCIPALES MEJORAS Y DEMANDAS ATENDIDAS

El nuevo Protocolo de Certificación del Ibérico se aplicará a partir del **1 de abril de 2027**, tras un periodo transitorio de nueve meses que permitirá a las empresas y a las entidades de certificación adaptar sus procedimientos a los nuevos requisitos. Entre las principales novedades que incorpora, destacan:

Nota de Prensa



- La optimización del balance de masas mediante la utilización de los propios registros del operador.
- La unificación y clarificación de los procedimientos y de la frecuencia para el control y la destrucción de los precintos.
- El impulso a la digitalización, incorporando la gestión de las salas de despiece directamente en el sistema Ítaca para mejorar la trazabilidad y agilizar los procedimientos.
- Una mayor flexibilidad en los plazos de gestión para adaptar el protocolo a la operativa diaria de las empresas.
- La armonización de los procedimientos para la gestión de incidencias comerciales, como los cambios de entidad de certificación, las retiradas de certificación o las devoluciones de producto.
- El refuerzo de las garantías jurídicas para los operadores, al incorporar por primera vez un plazo de apelación en caso de retirada de la certificación.

Estas mejoras permitirán disponer de un sistema de certificación más eficiente, homogéneo y transparente. Con ello se reforzará la confianza en la Norma de Calidad del Ibérico y se facilitará el trabajo tanto de las empresas como de las entidades de certificación y de las administraciones competentes.

UN PROTOCOLO FRUTO DEL CONSENSO

El nuevo protocolo es el resultado de un amplio proceso de participación y consenso entre todas las partes implicadas en la aplicación de la Norma de Calidad del Ibérico.

Además del ministerio, en su elaboración han participado las comunidades autónomas, el Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (Asici), la Asociación Nacional de Grandes Empresas de Distribución (Anged), la Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados (Asedas), la Confederación Española de Detallistas de la Carne (Cedecarne), la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) y las entidades de certificación.

Este trabajo conjunto ha permitido configurar un documento ampliamente respaldado por el conjunto del sector, que da respuesta a las principales demandas planteadas por los operadores y mejora la coordinación entre todos los agentes implicados en el sistema de certificación.



Los productos derivados del cerdo ibérico constituyen uno de los principales referentes de la calidad agroalimentaria española y forman parte del patrimonio gastronómico nacional. Su prestigio se sustenta en un modelo productivo que combina tradición, innovación, trazabilidad y elevados estándares de control, valores que este nuevo protocolo contribuye a reforzar.