

Revisión: 08/05/2017

**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.

Este protocolo entra en vigor al día siguiente de su publicación en la web del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente y será de aplicación el 25 de septiembre de 2017 (Acuerdo de la Mesa de Coordinación de la Norma de Calidad del Ibérico del 6 de septiembre que pospone la aplicación del protocolo del día 1 de septiembre al día 25 del mismo mes).

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 de la Norma de Calidad (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).

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 para cumplir con los requerimientos de la Norma de Calidad (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), siendo el sistema ITACA-TRIP, que se menciona más adelante, el soporte para el registro de dicho autocontrol, en lo referente a gestión y uso de precintos de norma de calidad.

Se entiende por operador la persona física o jurídica que interviene en alguna de las fases del proceso de producción, transformación, comercialización, incluida la distribución y reetiquetado responsable de asegurar, de acuerdo a su registro sanitario o autorización sanitaria, que sus productos cumplen con los requisitos establecidos en la norma de calidad de los productos ibéricos.

Por otro lado la Orden Ministerial AAA/1740/2016, de 26 de octubre, establece entre sus objetivos el mantenimiento, desarrollo y mejora del sistema informático del sector, ITACA-TRIP, 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-TRIP (ITACA, en lo sucesivo), elaborado y gestionado por la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), 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 que cumplan los pesos mínimos procedentes de animales identificados con crotales del sistema y su correspondiente adecuación a sus registros raciales y de alimentación.

En el sistema de información ITACA se registrarán los operadores que reciban precintos de Norma, y sus instalaciones, teniendo que informar de todas las operaciones de autocontrol, referentes a la gestión y uso de precintos, que realicen bajo su responsabilidad y tengan soporte en el sistema.

En consecuencia, las ECC verificarán en la instalación el sistema de autocontrol del operador. La información registrada en ITACA será comprobada por la EC y en la instalación ésta verificará, tanto lo informado por el operador a ITACA, como la información consignada por éste en el resto de registros de su autocontrol.

Para ello las ECC dispondrán de un acceso a ITACA, regulado mediante un convenio por escrito entre ASICI y cada EC, siendo informado el operador acerca de la información proporcionada a ASICI.

Asimismo la EC dispondrá de una autorización expresa del operador para poder proporcionar a ITACA los datos relativos a la gestión y uso de precintos de la norma de calidad. Los términos de este compromiso contractual no podrán tener la capacidad de influir en los resultados de la actividad de verificación realizada por la EC.

En ningún caso la EC puede aportar a ASICI los datos correspondientes al autocontrol del operador que certifica.

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.

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.

Todos los operadores deberán disponer de la preceptiva “autorización sanitaria” o el Nº RGSEAA para las actividades que realizan, en el ámbito de la Norma de Calidad, para poder ser “cliente” de una EC de su elección y disponer de un Certificado de Conformidad.

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.

La EC deberá indicar en el Certificado de Conformidad que emita para el operador el “alcance de su certificación”, identificando los productos, procesos o servicios para los cuales se le ha otorgado dicha certificación, y que han de estar entre los contratados previamente por el operador.

El operador final y propietario del producto puede solicitar a su EC que el “alcance de certificación” incluya todos los productos, procesos o servicios de las fases anteriores, para los cuales pide que se le otorgue la certificación; o bien, puede reconocer el Certificado de Conformidad del que disponga cada uno de sus proveedores a maquila (actividades subcontratadas), cuyo “alcance de certificación” deberá coincidir con las actividades que ha subcontratado, y que en total, deberán cubrir todas las etapas previas.

Las maquilas de establecimientos subcontratados, conforme a la Norma de Calidad, pueden abarcar las siguientes actividades o procesos: sacrificio, despiece, elaboración, transformación (deshuesado, troceado, loncheado), almacenamiento, etiquetado, operaciones de re-etiquetado y comercialización.

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 realizar la identificación del producto con los precintos 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.

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, y a ASICI cuando se trate de un operador que gestiona precintos de Norma. Cuando la Comunidad Autónoma no hay establecido un plazo concreto para realizar la comunicación, éste será de 24 h.

Un operador al que se le haya suspendido o retirado la certificación y mientras dure esta situación, no podrá acceder a la identificación del producto con los precintos de norma por parte del matadero.

❖ Nuevos operadores

Los nuevos operadores que inician actividad en el ámbito de aplicación del Real Decreto 4/2014 deberán contar previamente con los servicios de una EC. Dispondrán de un plazo máximo de tres meses para obtener el Certificado de Conformidad emitido por una EC y sólo entonces, podrán disponer y utilizar precintos de Norma.

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, concretando la fecha de la auditoría, al menos una semana antes de auditoría inicial. Desde la fecha de auditoría hasta la de concesión de la certificación no podrán superarse los tres meses. 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.

Los mataderos que trabajen a maquila, que no tengan certificado de conformidad o éste les sea suspendido, y mientras dure la suspensión, no podrán disponer de precintos de Norma, aun estando presente la EC del operador que haya contratado los servicios.

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

El nuevo operador comunicará a ASICI y, en su caso, 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.

El matadero 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 (diferente a los de la Norma) 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 identificados con el precinto amarillo, así como las carnes frescas y lomos procedentes de canales en vías de certificación; serán tratadas como producto no conforme, no pudiéndose comercializar con el término ibérico, antes de la obtención del Certificado de Conformidad.

El matadero comunicará en ITACA-TRIP los informes de sacrificio de lotes que sacrifique en esta situación, y emitirá el registro de trazabilidad correspondiente, reflejando la identificación del producto no conforme, que incluya la numeración de los precintos transitorios y la fecha del inicio del proceso de certificación.

Una vez obtenido el Certificado de Conformidad, en el plazo establecido (máximo tres meses desde la fecha de la auditoría), el operador presentará dicho documento a ASICI y 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 tres meses, la EC comunicará al operador que el producto es no conforme. ASICI actuará de acuerdo a su procedimiento y comunicará al operador que las piezas que se hayan podido identificar durante el periodo de tres meses no tienen certificado y, por tanto, 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 tres meses, ASICI le proporcionará precintos de Norma únicamente para las piezas obtenidas de canales aptas, procedentes de animales sacrificados a partir de la fecha de obtención de la certificación por parte del operador.

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.

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) relativa a trazabilidad: código de explotación/REGA; matadero/REGA.

d.- Verificación del propietario 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.

e.- Verificación del lugar de 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.

f.- Verificación de los registros generados para el producto conforme. Debe existir una copia de los informes de inspección REA o REA-LAPS para la conformación del lote de sacrificio. Las copias de los informes de inspección REA o REA-LAPS serán aceptadas siempre que las Entidades de Inspección lo envíen directa y exclusivamente al correo electrónico habilitado para ello por cada matadero y comunicado por ASICI a las Entidades de Inspección.

g.- 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 los datos introducidos en ITACA-TRIP, 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, 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 de que los precintos se colocan ajustados a la caña de la pieza para que no se puedan extraer sin romperlos,

de manera que se mantenga 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.

h. 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.

i.- 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 de 27 de abril de 1999 por la que se regula el control metrológico del Estado sobre los instrumentos de pesaje de funcionamiento no automático, en sus fases de verificación, después de reparación o modificación y de verificación periódica.

Debe contemplarse también el control metrológico de los instrumentos de pesaje de funcionamiento continuo. Orden ITC/1922/2010, de 12 de julio.

j.- 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.

k.- Verificación de que los jamones y paletas de canales no aptas se identificarán de forma legible e indeleble, de forma que se mantenga en todas las etapas de elaboración y comercialización posterior.

l.- Verificación documental de los registros de trazabilidad generados para el producto conforme una vez que salga del matadero con destino al siguiente operador. Este registro no aplicará si el despiece se realiza en continuo o en un establecimiento anejo de la mismatitularidad

En el ámbito de este Protocolo, este registro se denomina:

- a.- **“Registro de trazabilidad”**, cuando el matadero realice el sacrificio a maquila.
- b.- **“Documento de expedición de producto conforme” o DEPC**, cuando el matadero comercializa las canales.

Este documento debe disponer de una identificación única, individual y correlativa.

Los datos que debe reflejar el establecimiento de sacrificio en el Registro de trazabilidad 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. Numeración de precintos que portan las canales (jamones y paletas),
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.

m.- 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.

n.- 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 (no es necesario que se marquen) 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.

ASICI informará a las EECC de aquellas DOPs u operadores de éstas que utilicen el doble precintado, precintos de la DOP y precinto de Norma, de modo que puedan verificar el mantenimiento de los precintos de norma en piezas de operadores acogidos a DOP.

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-TRIP¹.

ñ.- 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.

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

1.2.- FRECUENCIA DE EVALUACIÓN:

La frecuencia de las auditorias 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

¹ En tanto ITACA-TRIP está plenamente operativa, toda la información que el matadero comunique a <https://itaca.iberico.com> o a www.iberico.com apartado trazabilidad, o a las direcciones de correo: mataderos@iberico.com, pesos@iberico.com, deberá suministrársela el matadero a la EC para ser auditada.

Está previsto que las EC tengan acceso a ITACA, cuando esté plenamente operativa, para consultar información de sus clientes relativa a los pesos, informes de sacrificio y gestión de precintos. Cualquier comunicación en este ámbito deberá ampararse en un convenio entre ASICI y la EC.

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) y los registros de su control.

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

b.- 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 en que marca la Norma de Calidad.

c.- 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.

En caso de optar 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.

d.- Verificación documental de los registros de trazabilidad generados para el producto conforme una vez que salga de la sala de despiece con destino al siguiente operador o a su venta. (Este registro no aplicará si la elaboración de los productos obtenidos del despiece se realiza en el mismo establecimiento o en un establecimiento anejo de la misma titularidad).

En el ámbito de este Protocolo, este registro se denomina:

a.- "**Registro de Trazabilidad**" 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 despieza (actividades propias).

Este documento debe disponer de una identificación única, individual y correlativa.

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

1. Nombre y RGSEAA del expedidor (en este caso es la sala de despiece, como emisor del registro).
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. Numeración de los precintos de Norma de Calidad o rango² que identifican a los productos, jamones y paletas.
11. Lote de producto.
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 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.

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.
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. Lote de producto/lote de sacrificio.
7. Numeración de los precintos de Norma de Calidad o rango³ que identifican a los productos, jamones y paletas.
8. Nº del informe de inspección REA o REA-LAPS.
9. Identificación de la Entidad de Inspección.
10. Nombre y dirección del destinatario (si no es el mismo que el cliente).
11. Nombre del cliente.
12. 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".
13. 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.
2. Fecha de expedición.
3. Denominación de venta, y de manera opcional, la designación de alimentación y manejo.
4. Cantidad (expresada en kilogramos de carnes).
5. Lote de producto.
6. Nombre y dirección del destinatario, (si no es el mismo que el cliente).
7. Nombre del 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.

Para la comercialización de la carne fresca, los datos contenidos en el Documento de expedición de producto conforme DEPC pueden estar recogidos en el albarán comercial que acompaña al producto.

^{2, 3} La indicación de cada uno de los números de los precintos puede sustituirse por la de su rango, señalando el primero y el último número, siempre que en la misma estén comprendidos todos los números de la serie.

e.- 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. La EC verificará la gestión de los precintos, a través del acceso proporcionado por ASICI a la información contenida en la base de datos ITACA-TRIP.

f.- Verificación de la gestión realizada por la sala de despiece sobre pérdidas o sustituciones de precintos.

g.- 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.

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

i.- Verificación de la existencia de un acuerdo o contrato en vigor con el propietario del producto cuando el establecimiento de despiece realice las actividades 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.

j.- La EC deberá realizar un balance de los kilogramos o piezas de producto (cantidad de kilogramos o piezas de entrada/kilogramos o piezas de salida).

k.- 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 de las auditorias 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
≤ 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

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) y los registros de su control.

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 en el caso de las elaboraciones en régimen de maquila son:

- Copia del Registro de trazabilidad o Documento de expedición de producto conforme DEPC emitidos por el operador anterior en la cadena de suministro. Estos documentos deben garantizar la trazabilidad del producto así como su denominación de venta y el porcentaje genético de raza porcina ibérica.

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

- Copia del Registro de Trazabilidad o Documento de expedición de producto conforme DEPC que contenga la identificación 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: originales de los Informes de Inspección REA o REA-LAPS (no aplica en casos de maquila) o Registro de trazabilidad o Documento de expedición de producto conforme, etc.

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 la documentación de acompañamiento.

e.- Verificación de la correcta denominación de venta y porcentaje genético de raza porcina ibérica y de la identificación que portan los jamones y paletas (precintos de la Norma de Calidad) con los datos contenidos en la documentación de acompañamiento.

f.- Verificación de los registros de los tiempos de elaboración. 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 de elaboración previstos en la Norma de Calidad.

g.- Verificación de los registros de los pesos mínimos del producto elaborado dispuesto para su comercialización. 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 o lote de producto de forma que se garantice la trazabilidad a éstos.

Así mismo dispondrá de otro registro que refleje, 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. Los precintos que hubiesen tenido que ser retirados deberán informarlos a ASICI, custodiarlos hasta su verificación por la EC y su posterior envío a ASICI. La frecuencia de envío coincidirá con la frecuencia de visitas/auditorías de la EC.

En el caso de que el operador emita el Documento de expedición de producto conforme (DEPC) para la comercialización de producto sin etiqueta o venta entre operadores o el Registro de trazabilidad, según aplique, deberá indicar el número de piezas comercializadas, la numeración de los precintos de la Norma de Calidad que portan las piezas y la totalidad de la pesada o rango de pesos, así como dejar constancia del cumplimiento del requisito de peso de todas las piezas elaboradas, suministradas en el documento correspondiente (DEPC o Registro de trazabilidad).

h.- 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 (deshuesar/trocear/loncheo) 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 los jamones y las paletas previamente a ser transformadas, asociadas a su número de precinto correspondiente o lote de producto de forma que se garantice la trazabilidad a éstos. Así mismo deberá informar a ASICI de los precintos retirados, custodiarlos hasta su verificación por la EC y su envío posterior a ASICI. La frecuencia de envío coincidirá con la frecuencia de visitas/auditorías de la EC

i.- Verificación de los registros de transformación (deshuesar/trocear/loncheo) 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 .

NOTA INTERPRETATIVA: El rendimiento máximo admitido para 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.

j.- Verificación de la gestión realizada por la industria cárnica sobre pérdidas y/o sustituciones de precintos y etiquetas.

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. La EC verificará la gestión de los precintos, a través del acceso proporcionado por ASICI a la información contenida en la base de datos ITACA-TRIP.

k.- Verificación documental de los registros de trazabilidad generados para el producto conforme. En el ámbito de este Protocolo, este registro se denomina:

a.- “**Registro de trazabilidad**” cuando la industria realice las actividades de elaboración y/o transformación a maquila.

b.- “**Documento de expedición de producto conforme o DEPC**” cuando la industria comercialice el producto elaborado o comercialice el producto transformado (actividades propias).

Este documento debe disponer de una identificación única, individual y correlativa.

1º.- Los datos mínimos que debe reflejar la industria en el **Registro de Trazabilidad** (cuando expida producto sin etiquetar) son:

1. Nombre y RGSEAA del expedidor (en este caso la industria, como emisor del registro).
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 “semicurado”. 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 producto.
6. Fecha de entrada en sal o adobo.
7. Precintos de norma de los jamones y las paletas o rango⁴ de los mismos o, en su caso, identificación del lote de producto (en lomos y/o en porciones).
8. Nombre y dirección del destinatario, (si no es el mismo que el propietario).
9. Nombre y dirección completa del cliente.
10. 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.
11. 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,
12. Fecha de emisión del registro, sello y/o firma del responsable de expedición.

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.
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 “semicurado”. En el caso de porcionado 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 producto.
6. Fecha de entrada en sal o adobo.
7. Precintos de norma de los jamones y las paletas o rango⁵ de los mismos o, en su caso, identificación del lote de producto (en lomos y/o en porciones).

^{4, 5} La indicación de cada uno de los números de los precintos puede sustituirse por la de su rango, señalando el primero y el último número, siempre que en la misma estén comprendidos todos los números de la serie.

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.

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

m.- 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 de la etiqueta exterior del envase, independientemente del tipo de etiqueta utilizado⁶. 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 final⁷.

En el caso de los lomos, se verificará el uso de las etiquetas con un código único y no reproducible asignadas al operador por ITACA, en base a los informes de sacrificio generados por el matadero, y por cada canal apta recibida por el operador.

n.- Verificación del archivo de la documentación justificativa de las expediciones realizadas.

ñ.- Si procede, verificación 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 descalifique 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 establecida 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.

o.- 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.

p.- La EC deberá realizar un balance de piezas (cantidad de piezas elaboradas/piezas vendidas /piezas en stock).

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

⁶, ⁷ 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.

3.2.- FRECUENCIA DE EVALUACIÓN:

La frecuencia de las auditorias 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

4.- RESTO DE OPERADORES (DISTRIBUIDORES Y/O REETIQUETADORES)

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.

Verificación 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 de las auditorias que debe realizar la EC será en función de la siguiente tabla:

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

Operador Kg. de carne o producto/ 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

5.- TRAZABILIDAD

En todas las etapas de la producción, transformación, almacenamiento y distribución deberá asegurarse la trazabilidad de los productos objeto de la Norma de Calidad, de manera que se puedan relacionar las piezas con los precintos de la Norma de Calidad o porciones de los productos o el lote del que procedan.

6.- 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. Así mismo 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 DE LOS PRECINTOS Y LA PÉRDIDA DEL DERECHO A UTILIZAR LA DENOMINACIÓN DE VENTA AL MENOS 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.	En el caso de los jamones y las paletas supondrá la retirada de los precintos de la Norma de Calidad y en todos los casos, la pérdida del derecho a utilizar en el etiquetado las Denominaciones de Venta del Artículo 3 del Real Decreto 4/2014 para el producto afectado por la no conformidad.
2.- Dar conformidad a un producto y enviarlo acompañado de un Documento de expedición de producto conforme DEPC o de un Registro de Trazabilidad (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.- La comercialización de productos utilizando las Denominaciones de venta cuando no se dispone de un Informe de Inspección REA o REA-LAPS original que la avale.	
4.- La comercialización de productos que no cumplen con los pesos mínimos marcados por la Norma.	
5.- La comercialización de productos que no cumplen con los tiempos de elaboración mínimos marcados por la Norma.	
6.- 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.	
7.- La comercialización de productos que utilicen etiquetas con una Denominación de venta que no sean coincidente con la contenida en el Informe de Inspección REA o REA-LAPS original que la avale.	
8.- La comercialización de producto sin las identificaciones que aseguren su trazabilidad o con una identificación ilegible.	

Las no conformidades del apartado 1 de la tabla precedente 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.**

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, en caso de incurrir en no conformidades incluidas en este apartado. Se debe informar a ASICI de la retirada y guardar 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 a ASICI.

Cuando los incumplimientos sean detectados en operadores que prestan servicios (maquilas), su EC verificará la correcta gestión de retirada de precintos y la comunicación al propietario del producto sobre el producto no conforme y los precintos retirados. El propietario del producto, comunicará la información correspondiente a la retirada de precintos y el envío de éstos a ASICI. La EC verificará la comunicación y la gestión de la información sobre el producto no conforme y sobre los precintos retirados realizada por el propietario del producto a ASICI.

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

No Conformidad	Medida
9.- 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 Registro de Trazabilidad) en productos no conformes, sin precinto o que esté fuera del alcance de la certificación.	Supondrá la suspensión de la certificación.
10.- No facilitar a la EC el acceso a las instalaciones, procedimientos y registros (actividades propias y subcontratadas a maquila).	
11.- 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.	

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
12.- Utilizar de manera incompleta o en otro orden de 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).
13.- 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.
14.- Utilizar los términos de "pata negra", "dehesa" o "montanera" de manera diferente a lo que establece la Norma.
15.- No indicar la expresión "Certificado por" seguido del nombre o acrónimo de la EC (salvo en carne fresca que no es obligatorio).
16.- No situar la expresión "Certificado por" seguido del nombre o acrónimo de la EC próxima a la denominación de venta.
17.- No disponer de los procedimientos mínimos requeridos en este Protocolo para el sistema de autocontrol.

Cuando a un operador le sea 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 deficiencias que determinaron la retirada de la certificación.

7.- INFORMACIÓN MÍNIMA QUE DEBE CONTENER EL INFORME DE AUDITORÍA.

La EC deberá elaborar un Informe de Auditoría en el que se dejará constancia de todas 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: dirección completa con provincia y municipio, actividad y RGSEAA,
9. Identificación del representante del cliente,
10. Tipos de actividades que desarrolla el cliente,
11. Tipo de producto/proceso que se va a certificar,
12. Servicios subcontratados (maquilas),
13. Tipo de auditoría a realizar (previa, inicial, de mantenimiento, renovación, modificación de alcance)
14. Marcas comerciales para comercializar el producto certificado,
15. Listado y descripción de no conformidades detectadas, en su caso.

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

- a) Nombre y dirección de la EC,
- b) Nombre y dirección del cliente (razón social del operador certificado),
- c) N° RGSEAA (no es imprescindible),
- d) Alcance de certificación:

En el caso de Certificación de producto:

- Actividades para las cuales se otorga la certificación: sacrificio, despiece, elaboración, transformación, envasado, almacenamiento, distribución, comercialización,...
- 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 (prestación de servicios a maquila):

- Actividades para las cuales se otorga la certificación: sacrificio, despiece, elaboración, transformación (deshuesado, troceado, loncheado), almacenamiento, etiquetado u operaciones de re-etiquetado y comercialización, ...
- Marca (s), si aplica. En este caso se pueden incluir las marcas de sus clientes. La marca de la EC o referencia a "certificado por" deberá aparecer en la etiqueta y, por tanto, debe existir un contrato entre la EC y el cliente de la maquila.

- e) Dirección de las instalaciones en las que se realiza la actividad, en el caso de que sean propias.
- f) Documento normativo frente al que se certifica
- g) Fecha en que se otorga la certificación y plazo de vigencia o fecha de expiración.
- h) Firma u otra autorización definida de la persona de la EC a quien se asigna la responsabilidad en esta materia.

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...

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, referencias de producto.
- Verificación 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 V_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.