



**PLIEGO DE CONDICIONES PARA LA UTILIZACIÓN DEL LOGOTIPO
RAZA AUTÓCTONA PARA LOS PRODUCTOS DE LA ESPECIE
PORCINA DE RAZA IBÉRICA**

REAL DECRETO 505/2013

“IBÉRICO 100% RAZA AUTÓCTONA”



ÍNDICE

1. OBJETO
2. IDENTIFICACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN DE CRIADORES DE RAZA AUTÓCTONA
3. ÁMBITO DE APLICACIÓN
 - a. Producción ganadera
 - b. Elaboración y Transformación
 - c. Comercialización
4. OPERADORES AUTORIZADOS POR EL TITULAR DEL PLIEGO
5. DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS
6. SISTEMA DE TRAZABILIDAD
7. ETIQUETADO
8. SISTEMA DE VERIFICACIÓN POR PARTE DE LA ORGANIZACIÓN
9. INFRACCIONES Y SANCIONES
10. SISTEMA DE CONTROL EXTERNO
11. ANEXO: LOGOTIPO IBÉRICO 100% RAZA AUTÓCTONA

IBÉRICO



1. OBJETO

Establecer un sistema de identificación y registro de los animales y productos de la especie porcina de **Raza Autóctona Ibérica** y todas sus variedades reconocidas en el Catálogo Oficial de razas de España, para el etiquetado con el logotipo “**100% Raza Autóctona**”, según lo dispuesto en el R.D. 505/2013 de 28 de junio, por el que se regula el uso de dicho logotipo en los productos de origen animal.

El presente Pliego afecta a la denominada **raza porcina Ibérica**, recogida y reconocida en el Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España como raza autóctona española (Real Decreto 45/2019).

El logotipo “**Ibérico 100% Raza Autóctona**” y los distintivos que la representan son una cesión que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación hace para su apropiada utilización a la Asociación Española de Criadores de Cerdo Ibérico, AECERIBER.

2. IDENTIFICACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN DE CRIADORES DE ANIMALES DE RAZA AUTÓCTONA:

- Nombre de la asociación: Asociación Española de Criadores de Cerdo Ibérico (AECERIBER)
- Dirección: PLAZA REGIMIENTO DE INFANTERÍA CASTILLA XVI, Nº 3 BAJO. 06300 ZAFRA (BADAJOZ).
- C.I.F: G06053334
- Teléfono: 924 554983
- Fax 924 553703
- Web: www.aeceriber.es/ www.autenticoiberico.com
- Correo electrónico: aeceriber@aeceriber.es
- Responsable del pliego: Elena Diéguez Garbayo, Secretaria Técnica de AECERIBER
- Órgano de Administración: Junta Directiva de AECERIBER
- Raza representada: Ibérica



3. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El ámbito de aplicación de este pliego serán todos los animales de raza ibérica de alimentación de bellota o cebo de campo (RD 4/2014), los productos en fresco y elaborados descritos en el apartado 5 procedentes de dichos animales y todos los operadores implicados en todas sus fases de producción, desde el nacimiento hasta la venta del producto al consumidor.

- **Producción ganadera:** Explotaciones de cría de los animales de Raza Ibérica.
- **Elaboración y Transformación:** mataderos, salas de despiece y establecimientos industriales donde se sacrifican y faenan los productos de animales pertenecientes a la Raza Ibérica y alimentación bellota o cebo de campo, elaboran productos o preparados cárnicos, así como aquellas industrias que realicen servicios a maquila como son los de deshuesado, troceado, loncheado, etc.
- **Comercialización:** Puntos de venta de los productos en fresco y/o elaborados de porcino de Raza Ibérica y alimentación bellota o cebo de campo donde se realice algún proceso de manipulación o envasado de productos de porcino de Raza Ibérica.

En todos los casos los productos deberán cumplir la norma de calidad recogida en el Real Decreto 4/2014 para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico, así como los protocolos de inspección y certificación de la norma de calidad del ibérico y otros procedimientos o acuerdos de la mesa del ibérico o estar amparados por las Denominaciones de Origen Protegidas que emplean como materia prima cerdo 100% ibérico y alimentación bellota o cebo de campo (Guijuelo DOP, Jabugo DOP, Los Pedroches DOP y Dehesa de Extremadura DOP). Los demás productos ibéricos deberán cumplir lo establecido en el Real Decreto 474/2014 sobre derivados cárnicos que les sean de aplicación.

Es condición necesaria para la extensión del uso de la denominación “Ibérico 100% Raza Autóctona” a la carne, jamón, paleta y caña de lomo ibéricos, procedentes de animales criados en zonas de la Unión Europea autorizadas por AECERIBER, el cumplimiento del Real Decreto 4/2014 para esos productos.

4. OPERADORES AUTORIZADOS POR EL TITULAR DEL PLIEGO

Podrán utilizar el logotipo “Ibérico 100% Raza Autóctona” aquellas personas físicas y/o jurídicas autorizadas por AECERIBER que previamente hayan realizado su inscripción en



el registro de operadores autorizados (ROARA) y cumplan con todos los requisitos legales y acepten someterse a todos los controles establecidos en el siguiente Pliego, así como lo establecido en el Reglamento que lo desarrolla.

AECERIBER emitirá un certificado con un número de referencia que autorizará al operador para el uso del logotipo “Ibérico 100% Raza Autóctona”. Este Certificado está disponible mediante una descarga on-line en la plataforma <https://gestion.autenticoiberico.com>.

La relación de operadores autorizados por AECERIBER, titular del pliego, estarán detallados en la página web de la AECERIBER (www.aeceriber.es) y se mantendrá actualizada y a disposición de la autoridad competente conforme a la letra b) del artículo 6 del Real Decreto 505/2013.

5. DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS

Los productos autorizados para el uso de la denominación “Ibérico 100% Raza Autóctona” serán todos los productos procedentes y derivados de canales de porcino ibérico de animales, que pertenezcan a las categorías de alimentación de bellota o cebo de campo y a la designación racial 100% ibérico establecidas en el RD 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, cuyos progenitores (padre y madre) estén inscritos en el Libro Genealógico de la raza porcina ibérica, nacidos y criados en el territorio español y las zonas de la Unión Europea autorizadas por AECERIBER para poder realizar su seguimiento y que cumplan las condiciones estipuladas en el presente Pliego de Condiciones y el Reglamento que lo desarrolla.

Los productos como la carne, el jamón, la paleta o la caña de lomo que en el momento de aprobación del presente pliego se encuentren en proceso de elaboración, serán susceptibles de usar el logotipo “Ibérico 100% Raza Autóctona”, siempre que cumplan con lo establecido en la norma de calidad (RD 4/ 2014, de 10 de enero), así como los protocolos de inspección y certificación de la norma de calidad del ibérico y otros procedimientos o acuerdos de la mesa del ibérico o que estén amparados por una de las Denominaciones de Origen Protegidas que emplean como materia prima cerdo 100% ibérico y alimentación bellota o cebo de campo.

Los demás productos ibéricos deberán cumplir lo establecido en el Real Decreto 474/2014 sobre derivados cárnicos que les sean de aplicación.

No se aceptarán para elaborar productos autorizados para el uso de la denominación “Ibérico 100% Raza Autóctona” aquellos procedentes de animales reproductores que conformen lotes de animales de desecho.



La carne de porcino Ibérico, y por ende sus productos derivados, se caracterizan por su intensa coloración roja y por un alto nivel de grasa intramuscular, que le proporcionan una alta jugosidad y ternura, además de un intenso aroma y sabor.

6. SISTEMA DE TRAZABILIDAD

En cumplimiento de la normativa vigente, y en particular del Reglamento 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, en todas las etapas del proceso de producción, transformación y distribución de los alimentos deberá asegurarse la trazabilidad.

Los controles de los productos y de la trazabilidad serán responsabilidad de los operadores, que deberán contar en su proceso productivo con sistemas de trabajo que permitan asegurar, en cualquier etapa del mismo, tanto la trazabilidad de los animales y de sus productos, como el cumplimiento del presente Pliego de condiciones y el reglamento que lo desarrolla. La ejecución de una correcta trazabilidad es responsabilidad de los operadores.

En base a este autocontrol de los operadores y de su certificación por una Entidad de Inspección o Certificación acreditadas ante ENAC se establece la trazabilidad necesaria para garantizar que los productos etiquetados con el logotipo "Ibérico 100% Raza Autóctona" corresponden al factor racial 100% Ibérico y a las categorías de alimentación de bellota o de cebo de campo. Todo ello sin perjuicio del sistema de trazabilidad 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.

Las inspecciones que se realizan sobre la producción ganadera y la certificación de la transformación posterior en lo relativo al muestreo y a la frecuencia de la evaluación están definidas en los protocolos de inspección y certificación acordados por la Mesa de Coordinación de la norma de calidad y están publicados en la página Web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

AECERIBER delega y asume la veracidad de los controles realizados por las Entidades de Inspección y de Certificación acreditadas que operan en el ámbito de la norma de calidad o por las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento del pliego de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas como garantía del cumplimiento del factor racial 100% Ibérico y del factor de alimentación bellota o cebo de campo.



I. Producción ganadera

Las granjas de cría estarán enclavadas en el territorio español y las zonas de la Unión Europea que autorice AECERIBER para poder realizar su seguimiento.

Las explotaciones ganaderas de cría deberán estar inscritas en el registro de operadores autorizados para utilizar el logotipo " Ibérico 100% Raza Autóctona " (ROARA).

La explotación ganadera registrada en ROARA deberá disponer de la documentación original que acredite la inscripción de los reproductores Ibéricos (machos y hembras) en el correspondiente Libro Genealógico de la raza porcina ibérica.

Los animales nacidos estarán en todo momento identificados individualmente con un sistema de crotal auricular numerado específicamente tal y como indica el artículo 5 del Real Decreto 4/2014 o los pliegos de condiciones de las DDOOPP que utilizan como materia prima el cerdo 100% ibérico.

II. Elaboración y Transformación

1) Establecimientos de Sacrificio (propios o maquilas)

Los mataderos estarán inscritos en el registro de operadores autorizados para utilizar el logotipo "Ibérico 100% Raza Autóctona" (ROARA), teniendo en vigor su Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, RGSEAA, e implantado un sistema de autocontrol según los requisitos de la legislación vigente.

El matadero consignará la fecha de entrada de los animales que conforman el lote de sacrificio con arreglo a lo establecido en la norma de calidad del Ibérico y su desarrollo a través de los Protocolos de Certificación o en los procedimientos de control para la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas.

La identificación de los animales que forman el lote de sacrificio deberá coincidir con la numeración de los crotales correspondientes, debiendo el lote ser homogéneo respecto a su factor racial 100% ibérico y pertenecer a las alimentaciones de bellota o cebo de Campo.

El número de canales obtenidas nunca podrá superar el número de animales del lote de sacrificio.

Se cumplimentarán los datos del lote de sacrificio, donde se recogerá el nº de canal, nº del lote, REGA de la explotación de origen, peso y precintos numerados aplicados a cada extremidad especificando su correlación inequívoca entre estos precintos y el logotipo "Ibérico 100% Raza Autóctona".



2) Salas de despiece (propios o maquilas)

Las salas de despiece estarán inscritas en el registro de operadores autorizados (ROARA) cuando se ubiquen fuera de las instalaciones de matadero y de transformación, teniendo en vigor su RGSEAA e implantado un sistema de autocontrol según los requisitos de la legislación vigente.

Las canales y/o medias canales podrán ir marcadas con el logotipo “Ibérico 100% Raza Autóctona”.

Las salas de despiece deberán tener definido un procedimiento de recepción de la materia prima (identificación y documentación de acompañamiento) y los registros de su control.

El despiece obtenido estará siempre acompañado de la correspondiente documentación de traslado en el caso de traslado a otras instalaciones, que indique los datos relativos a la procedencia, con la fecha de salida de las canales y el número de lote. Se cumplimentarán los datos establecidos en el protocolo de Certificación vigente establecido para la norma de calidad del ibérico o en los procedimientos de control para la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas.

Las salas de despiece deben definir el sistema empleado para identificar y segregar los productos no conformes en cumplimiento del RD 4/2014 de la norma de calidad del ibérico y su protocolo de Certificación (jamones, paletas, lomos y las carnes) o en los procedimientos de control para la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas 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.

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 todos tienen factor racial 100% ibérico y factor de alimentación bellota o cebo de campo y se procesan de forma conjunta. Si no se cumpliera esta condición, todo el lote no podrá ser etiquetado con el logotipo “Ibérico 100% Raza Autóctona”.

3) Industrias de transformación y elaboración (propios o maquilas)

Las Industrias de transformación y elaboración estarán inscritas en el registro de operadores autorizados (ROARA), teniendo en vigor su RGSEAA e implantado un sistema de autocontrol según los requisitos de la legislación vigente.



Para la obtención de productos elaborados o transformados “Ibérico 100% Raza Autóctona” de bellota o cebo de campo las materias primas deben estar amparadas por documentación que acredite el nombre del establecimiento de procedencia, su nº RGSEEA, así como la información de trazabilidad y documentación de acompañamiento.

Para la elaboración de derivados cárnicos, existirá documentación (en esta documentación deberá figurar de forma expresa y en su caso, la condición de “Ibérico 100% Raza Autóctona”) que indique la procedencia de las carnes, que haga referencia a la identificación de las canales, de los despieces o de los lotes y la cantidad de producto “Ibérico 100% Raza Autóctona”.

Los derivados cárnicos en el momento de su expedición deberán ser identificados con una etiqueta perfectamente legible, con una correcta denominación de venta, y con el etiquetado autorizado del logotipo “Ibérico 100% Raza Autóctona” adherida al envase o producto según cada caso.

Las Industrias de transformación y elaboración mantendrán un sistema de control justificativo de las expediciones realizadas.

III. Comercialización

En los puntos de venta existirá constancia documental, por medio de facturas o albaranes, que indique los datos relativos a la trazabilidad y al origen de los productos y cantidades y donde se haga mención expresa a su condición de “Ibérico 100% Raza Autóctona”. En todos los productos comercializados deberá existir una etiqueta numerada de identificación inequívoca del logotipo “Ibérico 100% Raza Autóctona” que tenga correspondencia con los datos de albarán/factura.

A juicio de AECERIBER se podrán establecer nuevos mecanismos de control para garantizar la trazabilidad, si se considera necesario.

7. ETIQUETADO

El etiquetado de la carne de porcino ibérico está regulado por el Reglamento (UE) 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y lo dispuesto en el Capítulo II, artículos 3 y 4 del RD 4/2014 por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón la paleta y la caña de lomo ibérico, por el Título Tercero artículos 19, 20, 22 y 23 del RD 474/2014 por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos, los artículos 3 y 4 del RD 505/2013, así como lo establecido al efecto en el Reglamento (CE) 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Para los productos amparados por Denominaciones de Origen Protegidas, el etiquetado se encuentra regulado en el Reglamento (UE)



1151/2012, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios y en sus propios pliegos de condiciones.

Según lo dispuesto en la normativa, todos los productos y presentaciones de carne de porcino deben ir acompañados de una información obligatoria en forma de etiquetado. La documentación que acompaña al producto y en su caso el etiquetado con el logotipo de “Ibérico 100% Raza Autóctona” lo hará en todas las fases de producción, transformación y distribución, con el objetivo de garantizar la trazabilidad del producto.

Los productos regulados por el Real Decreto 4/2014 o el Real Decreto 474/2014, procedentes de cerdo 100% ibérico en las categorías de alimentación bellota o cebo de campo, serán designados por la denominación de venta definida en el RD 4/2014 y el RD 474/2014 respectivamente y esta denominación acompañará al logotipo “Ibérico 100% Raza Autóctona” según lo establecido en el artículo 4 del Real Decreto 505/2013, siempre que se cumplan los requisitos establecidos en sus normativas correspondientes.

Los productos amparados por Denominaciones de Origen Protegidas estarán etiquetados de acuerdo a su normativa reguladora (Reglamento (UE)1151/2012) y según lo establecido en su pliego de condiciones correspondiente, acompañados del logotipo “Ibérico 100% Raza Autóctona”.

La aplicación del etiquetado de logotipo “Ibérico 100% Raza Autóctona” con otros sistemas de etiquetado, no inducirá a error en el sentido del artículo 7 del Reglamento 1169/2011 sobre del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

8. SISTEMA DE VERIFICACIÓN POR PARTE DE LA ASOCIACIÓN

El RD 505/2013 establece en su artículo 4, apdo. 5, que, en el caso de los productos procedentes de animales porcinos de la raza ibérica, la utilización de este logotipo implica el cumplimiento del Real Decreto 4/2014, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos

La Asociación Española de Criadores de Cerdo Ibérico (AECERIBER) ha adoptado los mecanismos de autocontrol (que se definen 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 del presente pliego), que asegura que todos los productos que disfrutan del logotipo de “Ibérico 100% Raza Autóctona” sean verdaderamente productos procedentes de esta



raza y corresponden a las categorías de alimentación bellota y cebo de campo establecidas en el RD 4/2014 de la norma de calidad.

AECERIBER con el fin de asegurar el cumplimiento de las condiciones establecidas en este pliego, autoriza a las entidades de Inspección y/o Certificación autorizadas según la norma de calidad del ibérico la verificación del presente Pliego en las condiciones que se establecen en los artículos 14 y 15 del RD 4/2014 y los protocolos de inspección y certificación correspondientes y vigentes así como a las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas. Para ello previamente las entidades tendrán que registrarse en el Registro Entidades de Certificación del logotipo “Ibérico 100% Raza Autóctona” o en el Registro de Entidades de Inspección del logotipo “Ibérico 100% Raza Autóctona”, según sea el caso, y estar acreditadas por ENAC para las normas UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 para certificación y la UNE EN ISO/IEC 17020 para el caso de la inspección, con un alcance que incluya lo establecido para el RD 4/2014.

No obstante, AECERIBER podrá realizar las inspecciones adicionales que considere necesarias a todos los operadores autorizados, bien directamente o bien mediante la subcontratación de este servicio a terceros autorizados.

La trazabilidad del producto quedará asegurada en todo momento a través de un control documental de los datos contenidos en los registros y etiquetados de los diferentes operadores autorizados. Este sistema será supervisado por personal propio de la asociación y controlado por entidades autorizadas (Entidades de Inspección y/o Certificación) o por las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas.

Los operadores autorizados se comprometen a permitir el acceso a sus instalaciones a las personas encargadas de ejercer el control de este pliego y a proporcionarle cuanta documentación sea necesaria para comprobar el correcto cumplimiento del mismo.

En todos los puntos se podrán utilizar por parte de AECERIBER técnicas de análisis de genética molecular (ADN) existentes para comprobar la trazabilidad del producto y su factor racial.

Este Pliego y el Reglamento que lo desarrolla establece las actividades a realizar por AECERIBER, con medios propios o subcontratados, tanto para los productos amparados por el RD 4/2014: carne fresca, lomos, jamones y paletas, como por aquellos productos que quedan fuera del alcance de este RD y que están regulados por el RD 474/2014, pero que coinciden en la procedencia de animales 100% ibéricos y las categorías de alimentación de bellota o cebo de campo, así como para los productos amparados por las Denominaciones de Origen Protegidas.



Es por ello, que las denominaciones de venta establecidas para los productos “Ibérico 100% Raza Autóctona” serán los definidos en el Real Decreto 4/2014 y el RD 474/2014 respectivamente, en consecuencia, deben cumplir en todos sus extremos al menos los mínimos establecidos en los mismos.

I. Producción ganadera

La explotación ganadera de cría deberá disponer del certificado de inscripción en el Registro de Operadores Autorizados (ROARA) emitido por AECERIBER, conforme a lo establecido en el apartado 6.1 para utilizar el logotipo “Ibérico 100% Raza Autóctona” (ROARA).

Dentro de los procedimientos que describen el sistema de autocontrol implantado, se verificará la existencia, como mínimo, de los documentos escritos de trazabilidad, informe de raza y edad “RE”, la posible segregación de los lotes o informe de Raza, Edad y Alimentación emitidos por las Entidades de Inspección acreditadas por ENAC para el RD 4/2014 o por las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas.

El técnico o Entidad autorizada por AECERIBER verificará en la explotación el sistema de autocontrol del operador y que la explotación ganadera disponga de la documentación original que acredite la inscripción de los reproductores de Raza Ibérica en el correspondiente Libro Genealógico.

Control del Factor Racial:

La explotación ganadera deberá disponer de la documentación original que acredite la inscripción de los reproductores Ibéricos en el correspondiente Libro Genealógico.

El técnico o la entidad de Inspección, así como las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas autorizadas por AECERIBER entregarán al responsable de la explotación una copia del acta de la visita, identificada con un código individual y firmada por ambas partes (inspector y el responsable de la explotación), que éste deberá tener disponible para su verificación por AECERIBER en su caso.

El técnico o la entidad de Inspección, así como las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas autorizadas por AECERIBER deberá abrir un “acta no conforme” que contendrá los reproductores mal identificados o sin identificación. Dicha acta “no conforme” también indicará los lotes de explotación de animales afectados.



La verificación del sistema empleado por el operador para el control del censo activo de reproductores incluirá:

- nº crotal/identificación, fecha de inscripción en el LG.
- control de las bajas (nº de crotal/identificación, fecha de baja, destino).
- verificación del sistema empleado por el operador sobre las pérdidas y/o sustituciones de las identificaciones (crotales) que portan los reproductores y sistema de comunicación con el LG.
- control de reproductores no aptos hasta su eliminación de la explotación.

La verificación de machos reproductores en el caso de inseminación artificial se realizará de la siguiente manera:

-Si el centro de inseminación está en la misma granja, por lo que los verracos están presentes en la explotación, el técnico o la entidad de Inspección, así como las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas autorizadas por AECERIBER realizará las actividades de verificación indicadas en los puntos anteriores.

-Si el centro de inseminación es ajeno al titular de la explotación, la granja debe proveerse de dosis seminales de centros autorizados de almacenamiento o recogida de material genético, que disponga de reproductores que cumplan con los requisitos establecidos en la normativa de aplicación. En este caso, por tanto, la verificación consistirá en la:

- a. Verificación del registro de inscripción en el Registro de operadores autorizados utilizar el logotipo “Ibérico 100% Raza autóctona” (ROARA) del centro de inseminación y la existencia del certificado de dicha inscripción.
- b. Verificación de la documentación que acredite la inscripción de los reproductores Ibéricos en el correspondiente Libro Genealógico de los verracos que han originado las dosis.
- c. Verificación del documento de acompañamiento de la(s) dosis y de su identificación, incluyendo la trazabilidad al donante, así como del código de autorización del centro de recogida de semen, conforme establece la normativa vigente.

Las visitas por parte del técnico o de las Entidades de Inspección o las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas autorizadas por AECERIBER se establecerán en función de la actividad del operador, cumpliendo como mínimo, para los productos acogidos a la norma de calidad, lo establecido en los Protocolos de Inspección en el marco de la norma de calidad. AECERIBER podrá además realizar una supervisión adicional si procede.



Control de Alimentación para Bellota y Cebo de Campo:

La Entidad de inspección o las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas autorizadas por AECERIBER verificarán en la explotación el sistema de autocontrol del operador y el cumplimiento de los requisitos establecidos para las categorías de bellota y cebo de campo establecidas en el RD 4/2014 y el protocolo de inspección vigente en cada momento o en el procedimiento de control para la verificación del cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas.

Las Entidades de Inspección autorizadas por AECERIBER acreditadas ante ENAC para el control de la norma de calidad (RD 4/2014) emitirán cuando proceda el correspondiente informe de Raza, Edad y Alimentación (REA) que acompañará a los animales hasta su sacrificio. En el caso de productos amparados por Denominaciones de Origen Protegidas dichos informes serán emitidos por las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas. El contenido de dicho informe es el reflejado en el protocolo de inspección vigente o en el procedimiento de control para la verificación del cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas.

Verificación del autocontrol del operador (Explotación ganadera):

Todas las explotaciones ganaderas tendrán implantado un 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 del presente Pliego).

El técnico o Entidad o las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas autorizados por AECERIBER verificarán en la explotación el sistema de autocontrol del operador según se describe en el Reglamento para el funcionamiento del uso del logotipo “Ibérico 100% Raza Autóctona”.

El técnico o Entidad o las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas autorizados por AECERIBER deberán emitir un “acta de no conforme” como resultado de la inspección in situ, en el caso de que la información registrada del autocontrol del operador, no se corresponda con la realidad de la inspección, no estén actualizados o no sean veraces, y actuará de acuerdo con lo establecido en sus propios procedimientos para estos casos.

Se verificará documentalmente la homogeneidad del lote en raza y de los registros de autocontrol, documentación de la explotación y Guía de Origen y Sanidad Pecuaria (en



adelante GOSP), para asegurar la correcta gestión de entradas, bajas y de salida de animales con destino a vida. Las visitas por parte de las Entidades de Inspección o por parte de las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas autorizadas por AECERIBER se establecerán en función de la actividad del operador, cumpliendo como mínimo, para los productos acogidos a la norma de calidad, lo establecido en los Protocolos de Inspección en el marco de la norma de calidad o en el procedimiento de control para la verificación del cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas. AECERIBER podrá además realizar una supervisión adicional si procede.

II. Elaboración y Transformación

Todos los operadores de la cadena responsables del sacrificio, elaboración, transformación y distribución que manipulen el producto deberán disponer del registro de inscripción en el Registro de operadores autorizados para utilizar el logotipo “Ibérico 100% Raza Autóctona” (ROARA) y su correspondiente certificado.

Todos los operadores de la cadena tendrán implantado un 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 del presente pliego).

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 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. Se realizarán sobre un muestreo representativo según lo establecido en el protocolo de Certificación de la norma de calidad vigente o en el procedimiento de control para la verificación del cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas.

Todos los operadores deberán disponer de la preceptiva “autorización sanitaria” o el Nº RGSEAA para las actividades que realizan.

Las maquilas de establecimientos subcontratados pueden abarcar las siguientes actividades o procesos: sacrificio, despiece, elaboración, transformación (deshuesado,



troceado, loncheado), almacenamiento, etiquetado, operaciones de reetiquetado y comercialización.

1) Establecimientos de Sacrificio (propios o maquilas)

El técnico o Entidad o las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas autorizada por AECERIBER verificará la identificación de los animales, crotales ITACA (DCER/DCERT/DCERA) y su correspondencia respecto al informe de inspección REA o REA-LAPS y la alimentación de bellota o cebo de campo o los correspondientes crotales y documentación de las DDOOPP que garantice el control y la trazabilidad en caso de productos amparados por las DDOOPP cuya materia prima es el cerdo 100% ibérico.

Se verificará la correspondencia del contenido del informe de inspección REA o REA-LAPS o la documentación de las DDOOPP con la información de la Guía de Origen y Sanidad Pecuaria (GOSP) relativa a trazabilidad: código de explotación/REGA; matadero/REGA.

Se verificará el 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 y consignar su pertenencia al logotipo "Ibérico 100% Raza Autóctona" cuando proceda.

El técnico autorizado por AECERIBER verificará los registros de trazabilidad generados para el producto:

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,

Comprobación de que las canales que cumplen con el factor racial 100% ibérico, la alimentación bellota o cebo de campo y con los requisitos del RD 4/2014 o los pliegos de condiciones de las DDOOPP, son identificadas como aptas para usar el logotipo "Ibérico 100% Raza Autóctona".

Se verificará la gestión del producto no conforme y los registros generados por el establecimiento para cumplimiento de la trazabilidad.

La frecuencia de las auditorias que realizará el técnico o la Entidad o las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas autorizados por AECERIBER al establecimiento de sacrificio, independientemente de que sea establecimiento propio o a maquila, será como mínimo la establecida en el protocolo de Certificación del RD 4/2014 de la norma de calidad vigente o en el procedimiento de control para la



verificación del cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas AECERIBER podrá además realizar una supervisión adicional si procede.

2) Salas de despiece (propias o maquilas)

El técnico o Entidad o las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas autorizados por AECERIBER verificarán que la sala de despiece realiza las actividades de control que aseguran el adecuado cumplimiento de los requisitos establecidos en el Pliego y el Reglamento que lo desarrolla de “Ibérico 100% Raza Autóctona” que se dispone de los correspondientes registros de ese autocontrol.

El técnico o Entidad o las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas autorizados por AECERIBER verificarán el cumplimiento de los procedimientos establecidos para la recepción de la materia prima (identificación y documentación de acompañamiento) y los registros de su control.

El técnico o Entidad o las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas autorizados por AECERIBER verificarán en las operaciones de despiece a maquila, que el propietario del producto está inscrito en el Registro de operadores autorizados para utilizar el logotipo “Ibérico 100% Raza Autóctona” (ROARA).

El técnico o Entidad o las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas autorizados por AECERIBER verificarán, en el caso de la carne fresca y productos cárnicos, que la identificación asignada por la sala de despiece tiene correspondencia con el lote de sacrificio de donde proviene y con ello correspondencia en su caso con su condición “Ibérico 100% Raza Autóctona”.

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 todos tienen factor racial 100% ibérico y alimentación bellota o cebo de campo y que se procesan de forma conjunta.

El técnico o Entidad o las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas autorizados por AECERIBER verificarán los registros de trazabilidad y el sistema de etiquetado del producto 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 de la misma titularidad).



El técnico o Entidad o las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas autorizados por AECERIBER verificarán los registros generados por la sala de despiece para la gestión del producto no conforme.

El técnico o Entidad o las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas autorizados por AECERIBER verificarán los registros generados y el sistema de etiquetado del producto para garantizar la denominación de venta, la homogeneidad del factor racial de los lotes fileteados o en porciones y su trazabilidad hasta el lote de las piezas de las que proceden y que vayan identificados con el logo “Ibérico 100% Raza Autóctona”.

Se verificará 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 AECERIBER pueda verificar el producto y la documentación de acompañamiento incluida la identificación racial. El propietario del producto será el responsable de un eventual incumplimiento en el régimen de maquila en lo que al cumplimiento del presente Pliego se refiere.

El técnico o Entidad o las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas autorizadas por AECERIBER realizarán un balance de los kilogramos o piezas de producto avalados por el logotipo “Ibérico 100% Raza Autóctona” (cantidad de kilogramos o piezas de entrada/kilogramos o piezas de salida).

El técnico o Entidad o las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas autorizadas por AECERIBER verificarán que las actividades que se vayan a incluir en el certificado de producto conforme emitido por la Entidad de Certificación o por las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas, están amparadas por un RGSEAA.

La frecuencia de las auditorias que realizará el técnico o la Entidad o las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas autorizadas por AECERIBER a la sala de despiece, independientemente de que sea establecimiento propio o a maquila, será como mínimo la establecida en el protocolo de Certificación del RD 4/2014 de la norma de calidad vigente o en el procedimiento de control para la verificación del cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas. AECERIBER podrá además realizar una supervisión adicional si procede.



3) Industrias de transformación y elaboración (propios o maquilas)

El técnico o Entidad o las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas autorizados por AECERIBER verificarán que el propietario del producto está inscrito en el Registro de operadores autorizados para utilizar el logotipo “Ibérico 100% Raza Autóctona” (ROARA).

El técnico o Entidad o las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas autorizados por AECERIBER verificarán que la industria cárnica realiza las actividades de control que aseguran el adecuado cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente pliego y que se dispone de los correspondientes registros de ese autocontrol.

El técnico o Entidad o las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas autorizados por AECERIBER verificarán el cumplimiento de los procedimientos establecidos para la recepción de la materia prima (identificación y documentación de acompañamiento) y los registros de su control en el que deberá figurar su pertenencia en su caso al logotipo “Ibérico 100% Raza Autóctona”.

El técnico o Entidad o las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas autorizados por AECERIBER verificarán (con la documentación de acompañamiento en la fase de recepción de producto) la correcta formación de lotes de producto de entrada e identificación de estos en su caso para el logotipo “Ibérico 100% Raza Autóctona”.

El técnico o Entidad o las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas autorizados por AECERIBER verificarán los registros de trazabilidad: originales de los Informes de Inspección REA o REA-LAPS o documentación derivados del control de las DDOOPP (no aplica en casos de maquila por no ser los propietarios del producto) o Registro de trazabilidad o Documento de expedición de producto conforme, etc.

El técnico o Entidad o las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas autorizados por AECERIBER verificarán la correcta denominación de venta y que el factor racial corresponde a la de 100% ibérico y la alimentación de bellota o cebo de campo y con la identificación que portan los productos (etiquetas) y jamones y paletas (precintos de la norma de calidad o precintos de las Denominaciones de Origen Protegidas), coinciden con los datos contenidos en la documentación de acompañamiento.



El técnico o Entidad o las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas autorizados por AECERIBER verificarán los registros de transformación (deshuesado/troceado/loncheado) 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 que el factor genético de raza porcina corresponde a la de 100% ibérico y la alimentación a bellota o cebo de campo.

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. El técnico o Entidad o las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas autorizados por AECERIBER verificarán estos registros.

El técnico o Entidad o las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas autorizados por AECERIBER verificarán el archivo de la documentación justificativa de las expediciones realizadas.

El técnico o Entidad o las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas autorizados por AECERIBER verificarán la existencia de un acuerdo y/o contrato en vigor con el propietario del producto cuando la industria cárnica realice las actividades de elaboración o transformación en régimen de maquila. En este documento debe quedar establecida la correspondiente autorización para que AECERIBER pueda verificar el producto y la documentación de acompañamiento incluida la identificación racial.

Se realizará un balance de piezas (cantidad de piezas recepcionadas/ elaboradas/piezas recibidas en su caso/piezas vendidas /piezas en stock) amparadas en su caso por el logotipo "Ibérico 100% Raza Autóctona".

La frecuencia de las auditorias que realizará el técnico o la Entidad o las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas autorizados por AECERIBER a la industria de transformación y elaboración, independientemente de que sea establecimiento propio o a maquila, será como mínimo la establecida en el protocolo de certificación del RD 4/2014 de la norma de calidad o en el procedimiento de control para la verificación del cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas. AECERIBER podrá además realizar una supervisión adicional si procede.



III. Comercialización

Todos los operadores de la cadena tendrán implantado un 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 del presente pliego).

El técnico o Entidad o las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas autorizados por AECERIBER verificarán que los establecimientos poseen la documentación que avala la compra bajo el logotipo “Ibérico 100% Raza Autóctona”.

El técnico o Entidad o las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas autorizados por AECERIBER verificarán que la existencia en stock en el momento de la inspección no es superior a la entrada de materia prima con un balance de piezas.

El técnico o Entidad o las autoridades competentes u organismos de control que verifican el cumplimiento de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas autorizados por AECERIBER verificarán que el operador realiza las actividades de control que aseguran el adecuado cumplimiento de los requisitos establecidos en el pliego de “Ibérico 100% Raza autóctona”, 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 Pliego y el Reglamento que lo desarrolla.

Todos los operadores que realicen reetiquetado de productos bajo el alcance “Ibérico 100% Raza Autóctona”, deberá disponer del registro de inscripción en el Registro de operadores autorizados para utilizar el logotipo “Ibérico 100% Raza Autóctona” (ROARA) en el que se hará constar esta condición.

9. INFRACCIONES Y SANCIONES

Capacidad sancionadora

1. Corresponde a la Junta Directiva de la (Asociación Española de Criadores de Cerdo Ibérico (AECERIBER) la determinación de las infracciones, gravedad de las mismas y sanciones por incumplimiento del presente Pliego.

2. Las decisiones de la Junta Directiva podrán ser recurridas ante la Asamblea General de la Asociación Española de Criadores de Cerdo Ibérico (AECERIBER) en el plazo de 30



días a contar desde la notificación de la resolución sancionadora. Frente a la resolución de la Asamblea General no cabrá recurso alguno.

3. Las infracciones a lo dispuesto en este Pliego y el Reglamento que lo desarrolla en las normas complementarias y a los acuerdos de los órganos de gobierno del titular de este pliego, serán sancionadas con apercibimiento, multa, suspensión temporal del uso del logotipo “Ibérico 100% Raza Autóctona” o baja en los registros de la Asociación Española de Criadores de Cerdo Ibérico (AECERIBER), tal y como se expresa en los artículos siguientes.

4. La instrucción de los expedientes sancionadores corresponderá a la Comisión de Conflictos designada por la Junta Directiva de la Asociación Española de Criadores de Cerdo Ibérico (AECERIBER). Este Comité estará integrado por un número entre 3 y 5 miembros de la Junta Directiva de AECERIBER y la Secretaria Técnica de la Asociación que actuará como secretaria de esta Comisión.

5. El infractor podrá presentar alegaciones al expediente ante la Junta Directiva y recurso ante la Asamblea General.

6. En los casos de uso indebido del logotipo “Ibérico 100% Raza Autóctona” por parte de personas no inscritas en los registros de la Asociación Española de Criadores de Cerdo Ibérico (AECERIBER), la Junta Directiva de ésta, iniciará los procesos legales oportunos, conforme a lo dispuesto en la normativa sancionadora en materia de cría animal establecida en el artículo 26 de la Ley 30/2022, de 23 de diciembre, por la que se regulan el sistema de gestión de la Política Agrícola Común y otras materias conexas, en el RD 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, con el Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Defensa de los consumidores y usuarios, o las normas que las sustituyan, así como otras leyes complementarias, y con la normativa autonómica establecida al respecto.

7. Las infracciones cometidas por las entidades de inspección y/o entidades de certificación privados podrán ser sometidas a la iniciación de los procesos legales oportunos, conforme a lo dispuesto en la Ley 21/1992, de 16 de julio, de industria, o norma que la sustituya.

I. Infracciones

Las infracciones cometidas por los inscritos en los registros de la Asociación Española de Criadores de Cerdo Ibérico (AECERIBER), se clasificarán en los siguientes ámbitos:

- a) Faltas administrativas.
- b) Infracciones por incumplimientos del Pliego, de las normas de su desarrollo o de las instrucciones técnicas de los órganos de gobierno de la Asociación



Española de Criadores de Cerdo Ibérico (AECERIBER) en lo referente a la producción ganadera, el sacrificio, almacenamiento, faenado y comercialización del producto amparado.

c) Uso indebido de del logotipo “Ibérico 100% Raza Autóctona”.

a) Infracciones por Faltas administrativas

Se consideran faltas administrativas:

- Falsar u omitir datos y comprobantes que en cada caso sean precisos en los diferentes registros.
- No comunicar al titular del pliego, en el plazo establecido cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los registros.
- No conservar la documentación de los productos amparados.
- El impago de las cuotas previstas, de los servicios prestados o de las multas impuestas por sanción.
- En el caso de los mataderos, no notificar el sacrificio de cerdos amparados por el logotipo “Ibérico 100% Raza Autóctona” en el tiempo establecido.
- No conservar correctamente las identificaciones tras el sacrificio.

En general, las faltas administrativas serán todas aquellas originadas por inexactitud, omisión o falsedad en la elaboración de declaraciones y demás documentos, o por no cumplir los plazos que para dichos documentos se establezcan, o actuar en contra de los acuerdos que en estas materias pueda adoptar el titular del pliego.

b) Infracciones por incumplimiento del Pliego

Se consideran infracciones por incumplimiento del Pliego, de las normas complementarias o de las instrucciones técnicas de los órganos de gobierno de la Asociación Española de Criadores de Cerdo Ibérico (AECERIBER) en lo referente a la producción ganadera, sacrificio, almacenamiento, faenado y comercialización del producto amparado:

- Manipular las etiquetas, distintivos, o marcas de conformidad del producto en cualquiera de sus fases.
- Cualquier falta de colaboración o entorpecimiento en las labores de control o inspección.



c) Infracciones por el uso indebido del logotipo 100% Raza Autóctona

Se consideran infracciones por uso indebido del logotipo “Ibérico 100% Raza Autóctona” o por actos que puedan causarle perjuicio o desprestigio:

- Utilización de razones sociales, nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas, que hagan referencia al logotipo “Ibérico 100% Raza Autóctona” en la comercialización de los productos, no protegidas o creen confusión en los consumidores.
- Utilizar el logotipo en los productos que no hayan sido producidos, sacrificados o faenados de acuerdo con el Pliego y las normas de su desarrollo.
- El uso de nombres comerciales, marcas, identificaciones de los animales, etiquetas o precintos no autorizados por la Asociación Española de Criadores de Cerdo Ibérico (AECERIBER).
- La indebida tenencia, negociación o utilización del logotipo, así como su falsificación.
- Efectuar el despiece, envasado, precintado o etiquetado de envases en locales que no sean las instalaciones inscritas y autorizadas por la Asociación Española de Criadores de Cerdo Ibérico (AECERIBER).
- En general cualquier acto que contravenga lo dispuesto a las normas complementarias e instrucciones técnicas del Titular del presente pliego, en materia de uso, promoción, publicidad e imagen del Logotipo “Ibérico 100% Raza Autóctona”.

II. Catalogación de las sanciones

1. Para la aplicación de las sanciones previstas en el artículo siguiente, se tendrán en cuenta la siguiente graduación:

a) Se aplicarán en su **grado leve**:

- Cuando se trate de simples irregularidades en la observancia de las reglamentaciones, sin trascendencia directa para los consumidores o que no supongan beneficio especial para el infractor.
- Cuando se subsanen los defectos en el plazo señalado por la Asociación Española de Criadores de Cerdo Ibérico (AECERIBER).
- Cuando se pruebe que no ha existido mala fe.



b) Se aplicarán en su **grado grave**:

- Cuando la infracción tenga trascendencia directa sobre el consumidor o suponga beneficio especial para el infractor.
- Cuando no se subsanen los defectos en el plazo señalado por la Asociación Española de Criadores de Cerdo Ibérico (AECERIBER).
- Cuando la infracción se produzca por una actuación con inobservancia de las normas de actuación expresamente acordadas por el Titular del Pliego.
- En todos los casos en los que no proceda la aplicación de los grados mínimo o máximo.

c) Se aplicarán en su **grado muy grave**:

- Cuando se produzca reiteración en la negativa a facilitar información, prestar colaboración o permitir el acceso a la documentación obligatoria exigida por este Pliego, por las normas complementarias e instrucciones técnicas de la Asociación Española de Criadores de Cerdo Ibérico (AECERIBER).
- Cuando se pruebe la concurrencia que manifiesta mala fe en el infractor.
- Cuando de la infracción se deriven perjuicios graves para la Asociación Española de Criadores de Cerdo Ibérico (AECERIBER), sus inscritos o los consumidores.

2. En caso de reincidencia en un periodo inferior a un año o cuando los productos estén destinados a su comercialización fuera del territorio nacional, se aplicará el grado inmediatamente superior a la infracción detectada.

3. En cualquier caso, la Asociación Española de Criadores de Cerdo Ibérico (AECERIBER) podrá hacer públicas las sanciones, una vez resuelto el expediente, con el fin de evitar confusión entre los consumidores y facilitar el cumplimiento de las normas por el resto de entidades inscritas.

III. Tipos de sanciones

1. La sanción aplicada en grado leve se resolverá siempre con apercibimiento escrito a la entidad y se podrá aplicar una suspensión temporal de hasta un mes en tanto se subsanan las deficiencias detectadas, si éstas dificultan el mantenimiento del sistema de trazabilidad.

2. La sanción aplicada en grado grave se resolverá con la suspensión temporal desde un mes y un día hasta seis meses. En el caso de que la infracción suponga un beneficio para el infractor o tenga trascendencia directa para los consumidores se aplicará el periodo de suspensión máximo.

3. La sanción aplicada en grado muy grave se resolverá con la suspensión temporal desde seis meses y un día hasta un año. Se resolverá con la baja en los registros



cuando se produzca reincidencia en una falta de grado máximo en un periodo inferior a un año.

4. La Asociación Española de Criadores de Cerdo Ibérico (AECERIBER) podrá establecer la retirada de las etiquetas y marcas de conformidad y otros distintivos a las entidades sancionadas.

En todos los casos en que la resolución del expediente suponga un mayor esfuerzo de inspección y/o la toma de muestras, el infractor deberá abonar los gastos originados además de los que ocasione la tramitación del expediente.

Las sanciones impuestas por la Asociación Española de Criadores de Cerdo Ibérico (AECERIBER) son independientes de las que la Administración establezca para el infractor.

AECERIBER podrá solicitar al infractor las responsabilidades judiciales pertinentes y la reclamación de indemnización por daños y perjuicios.

10. SISTEMA DE CONTROL EXTERNO

El artículo 14 del RD 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, establece las obligaciones de los operadores de establecer un sistema de autocontrol de las operaciones que se realicen bajo su responsabilidad, que deberá ser verificado por una entidad de inspección o certificación, según corresponda. Esta verificación será realizada por una entidad contratada por los propios operadores. Las entidades deberán estar acreditadas por ENAC para las normas UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 para certificación y la UNE EN ISO/IEC 17020 para el caso de la inspección, con un alcance que incluya lo establecido en el RD 4/2014.

El control de las Denominaciones de Origen Protegidas se rige por lo establecido en el Reglamento (UE) 1151/2012, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

En base a este autocontrol de los operadores y de su certificación por una Entidad de Inspección y/o Certificación (OOIICC) acreditadas ante ENAC se establece la trazabilidad necesaria para garantizar que los productos etiquetados con el logotipo "Ibérico 100% Raza Autóctona" corresponden a la categoría racial 100% Ibérico y a las categorías de alimentación de Bellota o de Cebo de Campo. Todo ello sin perjuicio del sistema de trazabilidad que tengan establecidos los órganos de control de los Consejos Reguladores de las DOP acreditados en la norma UNE-EN ISO-IEC 17.065, como herramienta de soporte para llevar la trazabilidad de sus operadores.



AECERIBER delega y asume la veracidad de los controles realizados por las Entidades de Inspección y de Certificación acreditadas que operan en el ámbito de la norma de calidad y los realizados por las DDOOPP como garantía del cumplimiento del factor racial Ibérico 100% y del factor de alimentación Bellota o Cebo de Campo.

Para ello previamente las entidades tendrán que registrarse en el Registro Entidades de Certificación de “Ibérico 100% Raza Autóctona” o en el Registro de Entidades de Inspección de la “Ibérico 100% Raza Autóctona”, según sea el caso, y estar acreditadas por ENAC para las normas UNE-EN ISO/IEC 17.065:2012 para certificación y la UNE EN ISO/IEC 17.020 para el caso de la inspección, con un alcance que incluya lo establecido en el RD 4/2014.

Las entidades de inspección o certificación tendrán que cumplir con lo establecido en el Reglamento para el funcionamiento del uso del logotipo “Ibérico 100% Raza Autóctona” que AECERIBER ha desarrollado al efecto.

Para la supervisión adicional a lo contemplado en el presente Pliego AECERIBER podrá contar con su propio personal o subcontratar los servicios de estos mismos OOIICC.

Las certificaciones emitidas por las Entidades de Inspección acreditadas para el control del cumplimiento de la norma de calidad tendrán plena validez cuando en el contenido de los informes emitidos se refleje el origen racial “100% ibérico” y la alimentación bellota o cebo de campo. De igual forma, la certificación de industrias elaboradoras cuyo autocontrol esté certificado por una Entidad de Certificación acreditada para el control del cumplimiento de la norma de calidad será válida a los efectos de este pliego de condiciones.

Asimismo, tendrán plena validez los controles de los productos amparados por las Denominaciones de Origen Protegidas cumplirán lo establecido en el Reglamento (UE) 1151/2012, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

ANEXO I. Logotipo “Ibérico 100% Raza Autóctona”

