



Proyecto de Real Decreto /2013, de de , por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos.

El Real Decreto 1083/2001, de 5 de octubre, por el que se aprueba la norma de calidad para el jamón ibérico, paleta ibérica y caña de lomo ibérico, elaborados en España, tenía como objeto definir las características de la calidad y marcado de los productos ibéricos presentes en el mercado.

Desde la aprobación del citado real decreto se realizaron diversas modificaciones y se aprobaron varias órdenes ministeriales para su desarrollo, ocasionando una situación de dispersión normativa, que hizo aconsejable recopilar los textos vigentes en una única norma.

Todo ello dio lugar a la publicación del Real Decreto 1469/2007, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos.

Esta norma amplió su ámbito de aplicación a los productos procedentes del despiece de la canal que se comercializan en fresco. También amplió la tipología de productos que podían ser etiquetados como ibéricos en función de factores ligados al sistema de alimentación de los animales.

Por otro lado introdujo nuevas herramientas de control del sistema de alimentación de los animales en la dehesa (montanera), a través de herramientas informáticas que identificaban las parcelas en las que se realizaba el aprovechamiento de la bellota, y limitó geográficamente la posibilidad de producción de los cerdos denominados “de bellota”.

Adicionalmente, la norma perseguía fortalecer los mecanismos de control a través de un reforzamiento en las disposiciones relativas a las actuaciones de las Entidades Independientes de Control.

Finalmente, se constituyó la Mesa del Ibérico, para realizar el seguimiento, armonización y desarrollo de todo lo relacionado con la Norma de Calidad del ibérico

Tras cinco años de andadura de la norma de calidad vigente, se han evidenciado ciertos desajustes en el sector productor, como son el retroceso de los censos y producciones de la raza porcina en pureza y de los sistemas de producción extensivos ligados a la dehesa.

También se han detectado dificultades en relación con la aceptación y conocimiento de los productos por los consumidores, como consecuencia de una excesiva variedad de menciones en el etiquetado que puede inducir a confusión al consumidor. Sobre este mismo aspecto, se ha puesto de manifiesto la utilización de parte de las designaciones de los productos con tipología y tamaño de letra no adecuados y distribución en el etiquetado tan aleatoria que el consumidor no puede distinguir eficazmente de qué producto se trata, cuando las diferencias entre las distintas designaciones son muy relevantes y su confusión produce, además de engaño al consumidor, una competencia desleal entre empresas que es preciso atajar.



Además se ha constatado que existe una utilización de marcas comerciales, logotipos, imágenes, símbolos y menciones facultativas que evocan o hacen alusión a aspectos relacionados con productos cuya denominación de venta no se corresponde con el producto etiquetado con esa reseña. Este aspecto provoca una gran confusión en el consumidor que cree estar adquiriendo un producto relacionado con la dehesa y, en realidad, está adquiriendo un producto de un animal que nunca ha estado en dicho ecosistema.

Todo ello se intenta corregir en la nueva redacción dada a la norma de calidad y por ello ha sido preciso introducir condiciones relativas al etiquetado que de manera excepcional ayuden a facilitar la distinción en el consumo de las distintas designaciones de productos del ibérico, sin perjuicio del cumplimiento de la normativa general de etiquetado e información alimentaria al consumidor.

Asimismo, se ha considerado conveniente reforzar el sistema de trazabilidad, establecido tradicionalmente sobre la base del autocontrol de los propios operadores y que incorpora en esta nueva norma el precintado de las piezas en el matadero, siendo asignados estos precintos por la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI).

En resumen, se ha visto la necesidad de modificar determinados aspectos que se enumeran a continuación:

Un aspecto importante es la necesidad de mejorar la pureza racial de los animales que se comercializan bajo la Norma de Calidad, pues la utilización de reproductores no inscritos en el Libro Genealógico de la Raza Porcina Ibérica en cruces con otras razas, puede llegar a poner en peligro el patrimonio genético que representa el cerdo ibérico.

En cuanto a los modelos productivos se ha puesto en evidencia la necesidad de modificar las condiciones de manejo y alimentación de los animales en cada uno de ellos, así como la de reducir la carga ganadera autorizada en el sistema de aprovechamiento de la dehesa, con el fin de evitar el posible deterioro del ecosistema.

En lo que se refiere a los animales alimentados a base de bellota, se prevé un refuerzo del control en la etapa de aprovechamiento de la montanera, con la identificación individual de cada animal, y con la utilización de los modernos sistemas de información geográfica (SIGPAC) para la identificación de los recintos que son aprovechados por los animales, incluido el control de la superficie arbolada cubierta existente, con el fin de asegurar que la alimentación de los animales se realice a base del aprovechamiento de la bellota.

En relación con los animales que se alimentan de pienso, se considera necesario establecer disposiciones regulatorias. Dichas disposiciones se refieren tanto a instalaciones como a cría y manejo de los animales, todo ello con el objetivo de mejorar la calidad de los productos.

Otra novedad como se ha mencionado anteriormente la constituyen disposiciones para mejorar la trazabilidad y el control, tales como la exigencia del precintado de las piezas cárnicas obtenidas en el matadero, mediante precintos inviolables que deben permitir identificar el sistema de cría y alimentación del animal.

En relación con la supervisión del cumplimiento de todas las medidas establecidas en la norma de calidad, se refuerza el papel de la Mesa de Coordinación del Ibérico que pasa a



denominarse Mesa de Coordinación de la Norma de Calidad del Ibérico, en la que se coordinaran las Autoridades competentes para garantizar el cumplimiento de las condiciones establecidas en la presente norma a lo largo del proceso productivo. Esta Mesa contará además con la colaboración de la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen del Porcino Ibérico y las Asociaciones que tienen encomendada la gestión de los Libros Genealógicos

Además, se establecen requisitos más estrictos y claros en relación con el etiquetado de los productos, como ya se ha indicado de manera excepcional, con el fin de mejorar la información que reciben los consumidores. En particular, se aplicarán restricciones de utilización de determinadas menciones, logotipos, imágenes, dibujos, acrónimos, marcas o emblemas que puedan confundir al consumidor respecto del producto que adquiera, sobre todo para evitar que se pueda inducir a confusión entre productos procedentes del sistema de aprovechamiento de la dehesa a base de bellota y productos procedentes del cebo a base de pienso.

Este real decreto ha sido sometido a consulta de las comunidades autónomas y los sectores afectados y ha sido informado por la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

También ha sido sometido al procedimiento de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y de reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, previstos en la Directiva 98/34/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio, así como en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, que incorpora estas Directivas al ordenamiento jurídico español.

En su virtud y a propuesta del Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día de de 2013,

DISPONGO:

CAPITULO I.- DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. Objeto.

Este real decreto tiene por objeto establecer las características de calidad que deben reunir los productos procedentes del despiece de la canal de animales porcinos ibéricos, que se elaboran o comercializan en fresco así como el jamón, la paleta, la caña de lomo ibéricos elaborados o comercializados en España, para poder usar las denominaciones de venta establecidas en la presente norma, sin perjuicio del cumplimiento de la normativa general que les sea de aplicación.

Se admitirán, asimismo, los productos elaborados en Portugal, con base en los acuerdos firmados entre las autoridades de España y Portugal sobre la producción, elaboración, comercialización y control de los productos ibéricos.

Por otro lado aquellos productos acogidos a una figura de calidad reconocida a nivel comunitario (Denominación de Origen Protegida o Indicación Geográfica Protegida) que



pretendan emplear las denominaciones de venta contempladas en la presente norma o cualquiera de los términos incluidos en ella, deberán cumplir lo establecido en la misma.

Artículo 2. Definiciones.

A los efectos del presente real decreto, se entenderá por:

a) Canal, es el cuerpo de un cerdo adulto sacrificado, sangrado y eviscerado, entero o partido longitudinalmente por la mitad, sin lengua, cerdas, órganos genitales, manteca, riñones ni diafragma.

b) Jamón, es el producto elaborado con la extremidad posterior, cortada a nivel de la sínfisis isquiopubiana, con pata y hueso, que incluye la pieza osteomuscular íntegra, procedente de cerdos adultos, sometida al correspondiente proceso de salazón y curado-maduración.

c) Paleta, es el producto elaborado con la extremidad anterior, cortada a nivel de la escápula humeral hasta la húmero radial, con mano y hueso, que incluye la pieza osteomuscular íntegra, procedente de cerdos adultos, sometida al correspondiente proceso de salazón y curado-maduración.

d) Caña de lomo, es el producto elaborado con el paquete muscular formado por los músculos espinal y semiespinal del tórax, así como los músculos longísimos, lumbar y torácico del cerdo, prácticamente libre de grasa externa, aponeurosis y tendones, adobado y embutido en tripas naturales o artificiales, el cual ha sufrido un adecuado proceso de curado-maduración.

Dentro de esta definición también se incluyen las denominaciones “lomo embuchado” y “lomo”, puesto que suponen adaptaciones geográficas del nombre del producto.

e) Lote de explotación, es el conjunto de animales pertenecientes a una misma explotación ganadera homogéneos en cuanto a factor racial y edad.

A efectos de esta norma se entenderá por homogeneidad en el factor edad a aquellos animales que tengan una diferencia de edad inferior a 30 días.

f) Lote de alimentación, es el conjunto de animales, que se encuentran en una misma explotación ganadera, homogéneo en cuanto a factor racial, y alimentación y manejo.

g) Lote de sacrificio, es el conjunto de animales pertenecientes a un mismo lote de alimentación y edad, sacrificados el mismo día y en el mismo establecimiento.

h) Lote de productos, es el conjunto de piezas obtenidas de un lote de sacrificio. En el caso de los lomos podrán agruparse, formando un solo lote de producto, aquellas piezas que tengan igual factor racial, y alimentación y manejo y se procesen de forma conjunta.

i) Dehesa, es el área geográfica con predominio de un sistema agroforestal de uso y gestión de la tierra basado principalmente en la explotación ganadera extensiva de una superficie continua de pastizal y arbolado mediterráneo, ocupada fundamentalmente por especies frondosas del género Quercus, en la que es manifiesta la acción del hombre para su conservación y perdurabilidad, y con una cubierta arbolada media por explotación de, al menos,



10 árboles por hectárea de dicho género, en producción.

j) Operador, es la persona física o jurídica que interviene en alguna de las fases del proceso de producción, transformación, comercialización incluida la distribución, responsable de asegurar que sus productos cumplen con los requisitos establecidos en la Norma de Calidad y, por tanto, deberá establecer un sistema de autocontrol de las operaciones que se realicen bajo su responsabilidad.

k) Autoridad competente, son los órganos competentes de las comunidades autónomas.

l) Entidades de certificación y entidades inspección de son las definidas, respectivamente, en los apartados c) y e) del artículo 19 de la ley 21/1992 de Industria.

m) Salazón, es la incorporación de sal a la masa muscular para facilitar su deshidratación y favorecer la conservación.

n) Lavado, es el lavado de las piezas al terminar la salazón, con agua templada para eliminar la sal adherida.

ñ) Post-salado o asentado, es el proceso para eliminar la humedad superficial de la paleta o del jamón paulatina y lentamente.

o) Curado-Maduración, a efectos de esta norma, es el tratamiento de los productos embuchados, crudo-adobados y salazones cárnicas en condiciones ambientales adecuadas para provocar, en el transcurso de una lenta y gradual reducción de la humedad, la evolución de los procesos naturales de fermentación o enzimáticos necesarios para aportar al producto cualidades organolépticas características y que garantice su estabilidad durante el proceso de comercialización.

p) Adobado, a efectos de esta norma, es la adición de sal, especias o condimentos.

q) A los efectos de la presente disposición, serán de aplicación las definiciones contempladas en el Real Decreto 2129/2008, de 26 de diciembre, por el que se establece el Programa nacional de conservación, mejora y fomento de las razas ganaderas.

CAPITULO II.- DENOMINACIÓN DE VENTA Y ETIQUETADO.

Artículo 3. Denominación de venta.

1. La denominación de venta de los productos regulados por este real decreto se compone obligatoriamente de tres designaciones, que deben concordar en género y figurar por el orden que se indica a continuación:

a) Designación por tipo de producto:

i) Para productos elaborados: jamón, paleta, caña de lomo o lomo embuchado o lomo.

ii) Para los productos obtenidos del despiece de la canal comercializados en fresco: la designación de la pieza procedente del despiece, de acuerdo con las denominaciones de



mercado, así como sus distintas preparaciones y presentaciones comerciales, en su caso.

b) Designación por alimentación y manejo:

i) “de bellota ”: para productos procedentes de animales sacrificados inmediatamente después del aprovechamiento exclusivo de bellota, hierba y otros recursos naturales de la dehesa, sin aporte de pienso suplementario, en las condiciones de manejo que se señalan en el artículo 6.

ii) Para los productos procedentes de animales cuya alimentación y manejo, hasta alcanzar el peso de sacrificio, no estén entre los contemplados en el punto anterior se utilizarán las siguientes designaciones:

1) “de cebo de campo”: tratándose de animales que aunque hayan podido aprovechar recursos de la dehesa o del campo, han sido alimentados con piensos, constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosas, y cuyo manejo se realice en explotaciones extensivas o intensivas al aire libre pudiendo tener parte de la superficie cubierta, teniendo en cuenta al respecto lo señalado en el artículo 7.

2) “de cebo”: en caso de animales alimentados con piensos, constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosas, cuyo manejo se realice en sistemas de explotación intensiva, de acuerdo con lo señalado en el artículo 8.

c) Designación por tipo racial:

i) “100% ibérico”: cuando se trate de productos procedentes de animales con un 100% de pureza genética de la raza ibérica, cuyos progenitores tengan así mismo un 100% de pureza racial ibérica y estén inscritos en el correspondiente libro genealógico.

ii) “ibérico”: cuando se trate de productos procedentes de animales con al menos el 50% de su porcentaje genético correspondiente a la raza porcina ibérica, con progenitores de las siguientes características:

Para obtener animales del 75% ibérico se emplearán hembras de raza 100% ibérica inscritas en libro genealógico y machos procedentes del cruce de madre de raza 100% ibérica y padre de raza 100% duroc, ambos inscritos en el correspondiente libro genealógico de la raza.

Para obtener animales del 50% ibérico se emplearán hembras de raza 100% ibérica y machos de raza 100% duroc, ambos inscritos en el correspondiente libro genealógico de la raza.

La justificación del factor racial de los progenitores se realizará mediante “certificado racial”, emitido por la correspondiente asociación oficialmente reconocida para la gestión del libro genealógico. En el caso de los machos híbridos que intervienen en el cruce para obtener animales del 75% ibérico, dicho “certificado racial” se emitirá por entidades reconocidas en base al Real Decreto 1108/1991, de 12 de julio, sobre normas zootécnicas aplicables a los reproductores porcinos híbridos.

La verificación del factor racial de los animales con destino al sacrificio para la obtención de productos ibéricos será realizada por una entidad de inspección acreditada por ENAC.



En el etiquetado de los productos deberá incluirse como mención obligatoria el porcentaje genético de raza porcina ibérica, en las condiciones que se señalan en el artículo 4.4.

2. Para los productos obtenidos del despiece de la canal que se comercializan en fresco la designación indicada del tipo de alimentación y manejo es opcional, y se podrá utilizar sólo en el caso de que la trazabilidad de la pieza o de su preparación y presentación comercial permita identificar el lote de alimentación correspondiente.

3. Se aplicarán las denominaciones citadas en el apartado 1 a las porciones procedentes de los productos regulados por la presente norma. Se entenderá por porción cualquier fracción o parte obtenida del troceado o fileteado de los productos obtenidos del despiece de la canal que se comercializan en fresco así como del troceado o loncheado del jamón, la paleta y la caña de lomo, una vez elaborados.

4. Las designaciones raciales, y de alimentación y manejo se aplicarán exclusivamente a los productos regulados por la presente norma que cumplan con las condiciones que se establecen en la misma.

5. Las denominaciones de venta se asignarán basándose en los datos obtenidos del informe, emitido por las entidades de inspección, que debe acompañar al animal a su llegada al matadero.

Artículo 4. Etiquetado.

1. El etiquetado de los productos recogidos en esta norma deberá cumplir lo dispuesto en las disposiciones de etiquetado de los productos alimenticios que le sean de aplicación. Sin perjuicio de lo establecido en la legislación sobre información alimentaria al consumidor, en el etiquetado, facturas, albaranes, publicidad, folletos y cartelería en el punto de venta, así como en las acciones promocionales o publicitarias, deberá figurar completa la denominación de venta de los productos objeto de la presente norma, además de en las piezas completas, con o sin hueso, troceados o loncheados para el jamón, paleta y caña de lomo, o bien fileteados o en porciones en los productos procedentes del despiece de la canal que se comercialicen en fresco, de acuerdo con las denominaciones establecidas en el artículo 3 del presente real decreto.

2. Queda prohibida la utilización incompleta de la denominación de venta o el uso aislado de alguno de los términos que la componen, excepto el tipo de producto, tanto para los productos de esta norma como los que se encuentren fuera de ella. Se excluyen de esta prohibición los productos de ibérico regulados en la norma de calidad de productos cárnicos.

3. Las categorías que componen la denominación de venta, según se define en el artículo 3 del presente real decreto, deberán figurar en lugar destacado y en todo caso en el mismo campo visual que la marca comercial, del etiquetado con el mismo tipo de letra, tamaño, grosor y color, en todos sus términos.

4. Además de la denominación de venta, los productos regulados por esta norma deberán indicar en el etiquetado las siguientes menciones obligatorias:

a) Para los productos procedentes de animales cuya designación por tipo racial no sea “100% ibérico”, el porcentaje de raza ibérica del animal del que procede el producto, se indicará con la



expresión “x% raza ibérica”.

Esta mención se situará en un lugar destacado, en el mismo campo visual de la denominación de venta y de la marca comercial y separada de la lista de ingredientes, con un tipo y color de letra que sea fácilmente visible y claramente legible, en caracteres que utilicen un tamaño de letra no inferior al 50 % del tamaño de letra de la denominación de venta y en todo caso nunca inferior a 3 milímetros.

b) La expresión “certificado por” seguida del nombre del organismo independiente de control o su acrónimo.

Esta expresión deberá situarse en el etiquetado próxima a la denominación de venta y de forma visible.

5. Podrán utilizarse en el etiquetado y en acciones de promoción o publicidad las siguientes menciones facultativas:

- “Pata negra”, que queda reservada exclusivamente a la designación “de bellota 100% ibérico”, que cumpla con las condiciones establecidas en el artículo 3.
- “Dehesa” o “montanera”, que quedan reservadas exclusivamente a la designación “de bellota”, en las condiciones establecidas en el artículo 3.

6. En el etiquetado y publicidad de los productos, quedan reservados exclusivamente a la designación “de bellota” los nombres, logotipos, imágenes, símbolos, o menciones facultativas que evoquen o hagan alusión a algún aspecto relacionado o referido con la bellota o la dehesa. Se prohíbe así mismo el empleo de los términos “recebo” e “ibérico puro”.

7. La marca comercial que se asigne al producto final no podrá inducir a confusión al consumidor, sobre sus características raciales y las condiciones de alimentación o manejo, tanto a través de la propia denominación de la marca, como de su imagen gráfica.

CAPITULO III.- OBTENCIÓN DE LA MATERIA PRIMA

Artículo 5. Identificación de los animales y registro del censo de explotación en el Registro General de Explotaciones Ganaderas (REGA).

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en el Real Decreto 205/1996, de 9 de febrero, por el que se establece el sistema de identificación y registro de los animales de las especies bovina, porcina, ovina y caprina, en las explotaciones ganaderas el operador identificará antes del destete a cada uno de los animales con un sistema fiable y seguro, que indique, al menos, el código del lote de explotación, debiendo el operador mantener la trazabilidad a lo largo de la vida del animal, de forma que permita la formación de lotes homogéneos en cuanto a raza, peso y edad. Posteriormente, una vez formados los lotes de alimentación, se deberán anotar en un registro de trazabilidad creado a efectos de garantizar la rastreabilidad de los lotes en el marco de la presente norma. Asimismo, se deberá conservar la documentación que permita relacionar cada lote de alimentación con el lote de explotación correspondiente.

La identificación se mantendrá para toda la vida del animal y se deberá poder rastrear a lo largo de todas las fases de elaboración y comercialización de los productos objeto de la norma. En el



caso de que algún animal pierda la identificación del lote de explotación de nacimiento o de explotaciones intermedias, no será necesario reponerlos siempre que se hayan identificado los animales con el código del lote de alimentación de la explotación donde se encuentran y esté reflejado el origen de los lotes en los registros de trazabilidad de esa explotación.

2. En todos los casos, en el apartado “censo” del Registro general de explotaciones ganaderas (REGA), establecido mediante Real Decreto 479/2004, correspondiente a las explotaciones que alberguen animales que vayan a ser utilizados para la obtención de productos al amparo del presente real decreto, deberá figurar la indicación “raza porcina ibérica y sus cruces”, para las distintas categorías de animales.

Artículo 6. Condiciones de manejo para los animales que dan origen a productos con la designación “de bellota”.

1. Las parcelas y recintos utilizados para la alimentación de animales cuyos productos vayan a comercializarse con arreglo a la mención “de bellota”, deberán estar identificados en el Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC) como aptos para su utilización para el engorde de animales “de bellota”, conforme a las designaciones establecidas en el presente real decreto.

2. El aprovechamiento de los recursos de la dehesa en época de montanera deberá realizarse teniendo en cuenta la superficie arbolada cubierta de la parcela o recinto y la carga ganadera máxima admisible que figura en el anexo de este real decreto, modulada en su caso a la baja en función de la disponibilidad de bellota del año. La valoración de dicha disponibilidad será realizada anualmente por las entidades de inspección, previamente a la entrada de los animales.

b) La entrada de los animales a la montanera deberá realizarse entre el 1 de octubre y el 15 de diciembre, estableciéndose como período para su sacrificio entre el 15 de diciembre y el 31 de marzo.

3. Las condiciones mínimas que habrán de reunir los animales en cuanto a su peso y edad, serán las siguientes:

- El peso medio del lote a la entrada en montanera estará situado entre 92 y 115 kg
- La reposición mínima en montanera será de 46 kg, durante más de 60 días.
- La edad mínima al sacrificio será de 14 meses
- El peso mínimo individual de la canal será de 115 kg, excepto para los animales 100% ibéricos que será de 108 Kg

Artículo 7. Condiciones de manejo para los animales que dan origen a productos con la designación “de cebo de campo”.

1. Los animales se cebarán en explotaciones de cebo extensivas que deberán cumplir los requisitos establecidos en el Real Decreto 1221/2009 de 17 de julio por el que se establecen normas básicas de las explotaciones de ganado porcino extensivo y por el que se modifica el Real Decreto 1547/2004, de 25 de junio por el que se establecen las normas de ordenación de las explotaciones cunícolas.



2. Así mismo los animales podrán cebarse en explotaciones de cebo en instalaciones intensivas al aire libre pudiendo tener parte de la superficie cubierta, debiendo cumplir los requisitos establecidos en el Real Decreto 324/2000, de 3 de marzo, por el que se establecen normas básicas de ordenación de las explotaciones porcinas. En lo que hace referencia a las condiciones de cría, sin perjuicio de lo establecido en el Real Decreto 1135/2002, de 31 de octubre, relativo a las normas mínimas para la protección de cerdos, los animales de producción de más de 110 kilos de peso vivo deben disponer de una superficie mínima de suelo libre total por animal de 100 m², en su fase de cebo.

3. La estancia mínima en dichas explotaciones, previa a su sacrificio, será de 60 días.

4. La edad mínima al sacrificio será de 12 meses

5. El peso mínimo individual de la canal será de 115 kg

Artículo 8. Condiciones de manejo para los animales que dan origen a productos con la designación “de cebo”.

1. Sin perjuicio de las condiciones de cría establecidas en el Real Decreto 1135/2002, de 31 de octubre, relativo a las normas mínimas para la protección de cerdos, los animales de producción de más de 110 kilos de peso vivo que den origen a productos con la designación “de cebo” deben disponer de una superficie mínima de suelo libre total por animal de 2 m², en su fase de cebo.

2. La edad mínima al sacrificio será de 10 meses

3. El peso mínimo individual de la canal será de 115 kg.

CAPITULO I V.- IDENTIFICACIÓN Y TRAZABILIDAD DE LOS PRODUCTOS

Artículo 9. Identificación de canales y marcado de piezas.

1. Tras el sacrificio, en el matadero se realizará el pesaje individual de las canales, mediante báscula cuyo sistema de medida sea fiable y no manipulable, descalificando aquellas que no cumplan con el peso mínimo, establecido en este Real Decreto, según el tipo de alimentación de los animales. El matadero será responsable de verificar el cumplimiento de los pesos mínimos y de la descalificación de las canales que no los cumplan y dejará constancia en su registro de trazabilidad, emitiendo asimismo un informe para cada lote de sacrificio, con el número de canales aptas y descalificadas.

En el marco de la Mesa de Coordinación de la Norma de Calidad del Ibérico se procederá a establecer el protocolo de control de los sistemas de pesado utilizados por los mataderos.

2. Además, en el matadero, antes de separar la cabeza, las canales deberán ser identificadas individualmente con el código del lote de sacrificio que estará relacionado inequívocamente, en los registros de trazabilidad del matadero, con los códigos de los animales o del lote o fracción de lote de alimentación que incluya.



3. En el matadero los jamones y paletas de cada lote de productos se identificarán, con un precinto inviolable que será de distinto color para cada denominación de venta:

- Negro: de bellota 100% ibérico
- Verde: de bellota ibérico
- Amarillo: de cebo de campo
- Blanco: de cebo

Dicho precinto incluirá de forma indeleble y perfectamente legible, la denominación de venta, así como la 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 y con el lote de sacrificio. Estos precintos serán asignados a las canales que cumplan los requisitos de cada designación por la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) quien examinará su correcta colocación en las piezas y llevará la contabilidad de los colocados, entregados y utilizados. Los precintos se mantendrán en las piezas en todo momento, incluidos puntos de venta y establecimientos de restauración. ASICI informará periódicamente a la autoridad competente de la Comunidad Autónoma de destino de las canales o piezas para su elaboración, de todas las posibles incidencias que se produzcan en esta etapa.

4. En el caso de los productos obtenidos del despiece de la canal que se comercializan en fresco, la identificación deberá estar contemplada en una etiqueta adherida al producto que contendrá, asimismo, la denominación de venta del producto.

5. Para la caña de lomo se hará una primera identificación en la sala de despiece, y posteriormente se hará el marcado o identificación de la misma, de forma inviolable, indeleble y perfectamente legible, una vez adobada y embutida en la correspondiente tripa, de forma que se asegure la trazabilidad de la pieza, respetando el color que corresponda en los precintos de jamones y paletas a esa denominación de venta.

6. Los productos procedentes del despiece de la canal fileteados o en porciones deberán proceder de lotes homogéneos en cuanto a raza y se identificarán en el envase con una etiqueta en la que aparezca un número de identificación que se pueda rastrear y quede garantizada su trazabilidad así como la denominación de venta del producto.

Los productos elaborados que se comercialicen en lonchas o en porciones deberán proceder de lotes homogéneos en cuanto a raza y alimentación e incorporarán una etiqueta al envase del mismo color que el precinto de la pieza de la que procedan en la que aparecerá un número de identificación que se pueda rastrear y quede garantizada su trazabilidad y la denominación de venta del producto.

7. La descalificación de la canal, la carencia de identificación, su ilegibilidad o la imposibilidad de correlacionar las piezas, las porciones, los loncheados o fileteados con el lote o lotes de alimentación o producto, supondrá la pérdida del derecho a utilizar en el etiquetado las denominaciones de venta incluidas en el artículo 3.

Artículo 10. Trazabilidad.

En todas las etapas de la producción, transformación, almacenamiento y distribución deberá asegurarse la trazabilidad de los productos objeto de la norma, de manera que se puedan



relacionar las piezas o porciones de los productos con el animal o el lote o lotes de explotación de que procedan, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 18 del Reglamento (CE) nº 178/2002, de 28 de enero, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

CAPITULO V.- ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

Artículo 11. Elaboración del jamón, paleta y caña de lomo ibéricos.

1. Las técnicas empleadas en el proceso de elaboración tendrán por objeto la obtención de productos de la máxima calidad, que reúnan las características tradicionales del jamón ibérico, de la paleta ibérica y de la caña de lomo ibérico.
2. El proceso de elaboración de los jamones y las paletas ibéricas se deberá llevar a cabo con las piezas osteomusculares íntegras y constará de las siguientes fases: salazón, lavado, post-salado y curado-maduración.
3. El proceso de elaboración de las cañas de lomo ibérico, constará de las siguientes fases: adobado y embutido en tripas naturales o artificiales y curado-maduración.

Artículo 12. Características del jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos.

Para obtener productos de la mejor calidad, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos, deberán ajustarse a los pesos y tiempos mínimos de elaboración. Al objeto de poder verificar el cumplimiento de los tiempos mínimos de elaboración de jamones y paletas a lo largo de la vida del producto, se colocará en sitio visible una identificación inviolable y perfectamente legible mediante un sistema que incluya al menos los dos dígitos de la semana de entrada en salazón y los dos dígitos finales del año.

Estos pesos y tiempos mínimos contados a partir del día de entrada en salazón serán los siguientes:

1. Jamón

a) Los pesos y los tiempos mínimos de elaboración para el jamón serán:

Peso piezas elaboradas(Kg.)	Tiempo mínimo de elaboración
< 7	600 días
≥ 7	730 días

b) Los pesos mínimos del jamón elaborado dispuesto para su comercialización serán

- Jamón 100% ibérico: ≥ 5,75 kg.
- Jamón ibérico: ≥ 7 kg.

2. Paleta

a) Los pesos y los tiempos mínimos de elaboración para la paleta serán:



Independientemente del peso el tiempo mínimo de elaboración será de 365 días.

b) Los pesos mínimos de la paleta elaborada dispuesta para su comercialización serán:

- Paleta 100% ibérica: $\geq 3,7$ kg.
- Paleta ibérica: ≥ 4 kg.

3. Caña de lomo. El tiempo mínimo del proceso de elaboración para el lomo será de 70 días.

CAPÍTULO VI.- CONTROL, INSPECCION Y CERTIFICACION

Artículo 13. Control oficial.

Las autoridades competentes de las comunidades autónomas llevarán a cabo los correspondientes controles oficiales a lo largo de todo el proceso desde la explotación ganadera hasta el consumidor, en las distintas etapas de producción, elaboración y comercialización de los productos acogidos a la presente norma, de acuerdo con los correspondientes programas de control anuales.

Artículo 14. Autocontrol

1. Sin perjuicio del control oficial realizado por las autoridades competentes conforme al artículo 13, los operadores establecerán en todas y cada una de las fases de producción, elaboración y comercialización incluida la distribución cuando realice alguna actividad sobre el producto, 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.

Los operadores deberán contratar los servicios de una entidad de inspección o certificación, según corresponda, a los efectos previstos en el apartado anterior. En dicho contrato se incluirá una autorización expresa para que la Entidad Nacional de Acreditación, sin necesidad de acompañamiento de la entidad de certificación o inspección, pueda visitar las explotaciones o industrias objeto de la inspección o certificación, para comprobar exclusivamente el funcionamiento de las entidades acreditadas a los efectos de mantener o no la mencionada acreditación.

2. Los operadores deberán conservar la documentación referida al autocontrol a disposición de las autoridades competentes para el control oficial, durante un periodo mínimo de 5 años.

3. La certificación de producto se podrá realizar por cuenta del operador final, que se hará responsable de todas las fases anteriores, o mediante certificaciones parciales en mataderos, salas de despiece, industrias de elaboración y distribución haciéndose cada uno responsable de las operaciones que se realizan en su ámbito.

Artículo 15. Entidades de Inspección y Certificación.

1. Las entidades de inspección y certificación estarán acreditadas para un alcance que incluya lo establecido en este Real Decreto por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) o el organismo nacional de acreditación de cualquier otro Estado miembro de la Unión Europea, designado de



acuerdo a lo establecido en el Reglamento (CE) 765/2008 y que se haya sometido con éxito al sistema de evaluación por pares previsto en dicho reglamento.

Las entidades de inspección y certificación, según su actividad, deberán cumplir las siguientes normas:

a) Para las entidades de inspección, la norma UNE EN ISO/IEC 17020, con un alcance que incluya lo establecido en el presente real decreto y normas de desarrollo

b) Para las entidades de certificación de producto, la norma EN 45011 o norma que la sustituya, con un alcance que incluya lo establecido en el presente real decreto y normas de desarrollo.

2. Las entidades de inspección y certificación, una vez acreditadas, en cumplimiento de la Directiva de Servicios, deberán presentar una declaración responsable en las comunidades autónomas en la que desarrolle su actividad.

Dichas entidades serán supervisadas por las autoridades competentes de las comunidades autónomas para verificar que reúnen los requisitos necesarios para realizar la actividad declarada.

3. Si como consecuencia de la supervisión que realizan las comunidades autónomas sobre las entidades de inspección y certificación que actúan en su territorio, se detectaran anomalías lo comunicarán inmediatamente a ENAC para que ésta adopte las medidas oportunas, comunicándolo igualmente al resto de comunidades autónomas para conocimiento.

4. La suspensión o retirada de la acreditación implicará el cese automático de toda actividad, relacionada con esta norma, en tanto en cuanto no se reinstaure la acreditación. ENAC informará de manera inmediata a las autoridades competentes de las comunidades autónomas a través del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, de cualquier suspensión o retirada así como las razones que han conducido a dicha decisión.

5. La contratación por el operador de una entidad de inspección deberá mantenerse durante el periodo de montanera, salvo causas imputables a la propia entidad de inspección, o debidamente justificadas. En ningún caso, por motivos derivados del resultado de la inspección. En tal caso, la entidad de inspección deberá informar al órgano competente de la comunidad autónoma.

6. Para el caso particular de los productos amparados por una Denominación de Origen o una Indicación Geográfica Protegida que empleen las denominaciones de venta establecidas en la presente norma, la verificación será llevada a cabo por los organismos o autoridades de control que se reconocen en el marco del Reglamento (UE) 1151/2012, del PE y del Consejo, de 21 de noviembre, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

Artículo 16. Deber de información.

1. Las entidades de inspección y certificación acreditadas deberán comunicar periódicamente a las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas, en los plazos y en la forma que éstas determinen la siguiente información, que será publicada por el Ministerio en su sitio de internet para conocimiento de las autoridades competentes de las comunidades autónomas y del



público en general, con las garantías debidas de protección de los datos de carácter personal:

a) Sus respectivos ámbitos territoriales de actuación.

b) El acumulado anual, por municipio, del censo de animales sometidos a su verificación y comercializados por los ganaderos por designaciones raciales y de alimentación y manejo. La información se incorporará por trimestres naturales, en los 15 días siguientes al vencimiento de cada uno.

c) El acumulado anual, por municipio, de la cantidad de jamones, paletas, lomos y productos frescos procedentes del despiece de la canal, sometidos a su verificación y comercializados bajo cada una de las designaciones raciales y de alimentación y manejo.

2. La Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) remitirá trimestralmente con carácter general y particularmente al finalizar la montanera a las comunidades autónomas correspondientes y al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, la información relativa al número de precintos por designaciones colocados, entregados y utilizados por cada uno de los operadores en los distintos establecimientos.

CAPITULO VII. INFRACCIONES Y SANCIONES.

Artículo 17. Infracciones y sanciones.

1. Las infracciones cometidas contra lo dispuesto en el presente real decreto serán sancionadas de acuerdo con el Real Decreto 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 y la correspondiente normativa de las comunidades autónomas en materia de calidad alimentaria.

2. Las infracciones cometidas por las entidades de inspección y entidades de certificación privados serán sancionadas por lo dispuesto en la Ley 21/1992, de 16 de julio, de industria.

Disposición adicional primera. Mesa de Coordinación de la Norma de Calidad del Ibérico.

Se constituye la Mesa de Coordinación de la Norma de Calidad del Ibérico, que estará integrada con carácter institucional por representantes del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y de las Comunidades Autónomas. Colaborarán así mismo y cuando el tema lo requiera la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen de cerdo Ibérico, la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) así como las Entidades que gestionan los libros genealógicos relacionados con la norma.

Podrán ser invitadas a participar en dicha Mesa otras asociaciones o entidades.

Dicha Mesa, que estará presidida por el Director General de la Industria Alimentaria, tendrá, entre otras, las siguientes funciones:

1. La coordinación y armonización de las actuaciones previstas en la presente norma de calidad y de otras normas que se puedan establecer para su desarrollo.



2. Estudio y propuesta de los procedimientos de trabajo a desarrollar por las entidades de inspección y certificación.
3. Análisis de los procedimientos de control racial y de reconocimiento de los animales que integran la actual cabaña productora, con objeto de facilitar la adecuación de dicha cabaña a los requisitos raciales establecidos en la presente norma.
4. Seguimiento del sector y desarrollo de mecanismos de verificación y análisis de trazabilidad que permitan evaluar los resultados de la aplicación de la presente norma.
5. Elaboración de propuestas para la mejora y el desarrollo de la presente norma y de sus mecanismos de verificación.
6. Elaboración del Plan Nacional de Control de la Calidad de los productos acogidos a esta norma, que será desarrollado por la Comunidades Autónomas mediante los correspondientes programas de control anuales.
7. El MAGRAMA podrá establecer, si procede, acuerdos de colaboración con ASICI para la ejecución de determinados acuerdos de la Mesa.

Disposición adicional segunda.- Colaboración con las entidades responsables de la gestión de los libros genealógicos.

El MAGRAMA establecerá con las entidades encargadas de la gestión de los libros genealógicos las pautas de colaboración, con objeto de desarrollar los procedimientos de control y reconocimiento de los animales, para facilitar la aplicación de lo previsto en la presente norma, respecto del control racial de los animales.

Disposición adicional tercera. Sistemas privados de Control analítico de la alimentación de los animales.

Si una industria establece de manera privada procedimientos específicos de control analítico de la alimentación, dichos procedimientos deberán darse a conocer, con anterioridad, a los ganaderos y habrán de aplicarse con la máxima transparencia y garantías para el productor.

En el caso de que mediante la aplicación de estos métodos se descalifiquen animales en relación con la alimentación y manejo, el ganadero lo comunicará a la autoridad competente de control, a los efectos oportunos.

Disposición transitoria primera. Puesta en el mercado de los productos en proceso de elaboración.

1. La adaptación de los productos en proceso de elaboración, a las denominaciones de venta establecidas en la presente norma se llevará a cabo en los siguientes plazos:

- Los productos que a la entrada en vigor de esta norma estén dispuestos para su comercialización y vayan a ser puestos en el mercado antes del 1 de marzo de 2014, podrán seguir etiquetándose utilizando las denominaciones de venta establecidas en el Real Decreto 1469/2007, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la



caña de lomo ibéricos, y podrán ser comercializadas hasta final de existencias de dichos productos.

- Los productos en proceso de elaboración a la entrada en vigor de la presente norma, cuya puesta en el mercado esté prevista para después del 1 de marzo de 2014, deberán ser etiquetados de acuerdo con las denominaciones de venta establecidas en la presente norma. Por parte de la Mesa de Coordinación de la Norma de Calidad del Ibérico se establecerán los criterios operativos que resulten necesarios para facilitar su adaptación.

2. Con independencia de lo indicado sobre la denominación de venta, el resto de los aspectos relacionados con el etiquetado contenidos en el artículo 4, así como la colocación de los precintos recogida en el artículo 9, deberán ser aplicados en todos los productos que se elaboren o etiqueten con posterioridad a los 6 meses de la fecha de publicación de la presente norma.

Disposición transitoria segunda. Plazos de adaptación a la nueva norma respecto a las características raciales.

Con objeto de facilitar el cumplimiento de lo previsto en la presente norma, respecto de las características raciales de los animales y el procedimiento para su certificación, se establece un plazo transitorio de dos años para que los reproductores acogidos al Real Decreto 1469/2007 se ajusten al presente real decreto. En cualquier caso, los nuevos reproductores que, a partir de la publicación de esta norma, se incorporen a las explotaciones deberán cumplir los mencionados requisitos raciales.

Disposición transitoria tercera. Periodo transitorio para la aplicación de la carga ganadera máxima para los animales que dan origen a productos con designación “de bellota”.

Hasta la montanera 2014/2015 y en tanto se incorpore la información del porcentaje de superficie arbolada cubierta en las parcelas o recintos identificados en el Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC) como aptos para su utilización para el engorde de animales “de bellota”, dichas parcelas o recintos podrán disponer de una carga ganadera máxima admisible de 1 animal/ha.

Disposición transitoria cuarta. Periodo transitorio para las explotaciones que produzcan animales que darán lugar a productos con la designación “de cebo”.

Las explotaciones ganaderas intensivas que, a la fecha de entrada en vigor de este Real Decreto, estén autorizadas y produciendo cerdos ibéricos, dispondrán de un plazo de tres años para adaptarse a las condiciones establecidas en el punto 1 del artículo 8.

Disposición derogatoria única. Derogación normativa.

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en el presente real decreto y, en particular el Real Decreto 1469/2007, de 2 de noviembre, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos (BOE de 3 de noviembre de 2007). Con excepción de lo señalado en la disposición transitoria segunda.

Disposición final primera. Título competencial.



Lo dispuesto en este real decreto tiene carácter de normativa básica, al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13ª de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

Disposición final segunda. Facultad de desarrollo.

Se faculta al Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente para que, en el ámbito de sus competencias, dicte cuantas disposiciones sean necesarias para el desarrollo, aplicación o modificación, en su caso, de este real decreto y, en particular, el anexo sobre la carga ganadera máxima admisible determinada por la superficie arbolada cubierta de la parcela o recinto para los animales que dan origen a productos con denominación “ de bellota”

Disposición final tercera. Entrada en vigor.

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Estado.

Dado en Madrid,

ELÉVESE AL CONSEJO DE MINISTROS

EL MINISTRO DE AGRICULTURA,
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE



ANEXO

CARGA GANADERA MÁXIMA ADMISIBLE DETERMINADA POR LA SUPERFICIE ARBOLADA CUBIERTA DE LA PARCELA O RECINTO PARA LOS ANIMALES QUE DAN ORIGEN A PRODUCTOS CON DENOMINACIÓN “ DE BELLOTA”

- Hasta 0,25 animales/ha para una superficie con más de 10 árboles por hectárea y una superficie arbolada cubierta de hasta del 10%
- 0,50 animales/ha para una superficie arbolada cubierta entre 10 y 25%
- 0,75 animales/ha para una superficie arbolada cubierta entre 25 y 50 %
- 1 animal/ha para una superficie arbolada cubierta superior al 50%
- 1,25 animales/ha para una superficie arbolada cubierta superior al 70%

A efectos de lo establecido en el presente anexo, se entiende por superficie arbolada cubierta, el porcentaje de suelo cubierto por la proyección de todas las copas de los árboles de las especies de quercíneas de la parcela o recinto.