



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.

Entre las razas autóctonas españolas destaca por su especial singularidad la raza porcina ibérica, que constituye la base de un sistema de explotación ganadera ligado al medio natural.

El cerdo ibérico aprovecha y revaloriza la dehesa de encina y de alcornoque, alimentándose de los pastos y de la bellota en montanera, permitiendo la rentabilización de las labores culturales de poda, limpia, etc., que de otra forma no tendrían justificación económica, lo que pondría en peligro de pervivencia una zona de alto valor ecológico de más de un millón y medio de hectáreas.

El mantenimiento de la raza ibérica ha de considerarse un elemento primordial en la acción normativa del Gobierno, de forma que pueda asegurarse la pervivencia de sus más afamadas estirpes, verdadero patrimonio genético y fuente de biodiversidad. En aras de ello y ante el uso indiscriminado del nombre de esta raza en animales procedentes de diversos cruces, lo que de como resultado efectivos con un bajo porcentaje de sangre ibérica, se pretende mediante la presente disposición iniciar la clarificación del mercado, en una primera etapa mediante una norma de mínimos, que asegure en todo caso un mínimo del 50 % de sangre ibérica, en los animales que hayan de aportar la materia prima para los productos objeto de esta norma, exigiendo que en todo caso las madres sean individuos de la raza ibérica en pureza, para que, en una segunda etapa, oído el sector, se establezca de manera efectiva el empleo de la mención ibérico puro o selecto en el etiquetado, determinando el adecuado sistema de control. Para ello el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación definirá el protocolo sobre pureza exigible para el uso de tal mención, con el objeto de evitar que se genere confusión en los consumidores y de impedir la competencia desleal.

El porcino ibérico alimentado con pastos y bellotas aporta la materia prima insustituible para la industria cárnica, que proporciona al mercado unos productos de la más alta calidad, que por sus características son únicos en el mundo.

La elaboración de los productos nobles del cerdo ibérico: jamón, paleta y caña de lomo, requieren de una materia prima especial, consecuencia de un sistema de alimentación y manejo que suponen un elevado diferencial de coste en relación con la materia prima procedente de sistemas ganaderos intensivos, diferencial que incide en el precio final del producto. Asimismo el proceso de elaboración y curado requiere de un período muy largo, dado su especial carácter, incidiendo también en el precio al consumidor. La competencia desleal en el sector puede poner en peligro la existencia del mismo, con las repercusiones antes citadas de la pérdida de un material genético de alto valor y de un grave perjuicio medioambiental.

La necesidad de la presente norma de calidad se justifica por la correcta y leal competencia en el mercado y por la defensa de los derechos de los consumidores.

A este fin es preciso concretar los mecanismos de control de los productos mediante certificaciones realizadas por organismos y entidades de evaluación, con la correspondiente supervisión de sus actuaciones por los poderes públicos, con independencia del control del cumplimiento de la legislación vigente en la materia a cargo de las autoridades competentes.



A los organismos y entidades de evaluación: entidades de certificación, laboratorios de ensayo y calibración y entidades auditoras y de inspección, se les exige, como condición necesaria para su actuación, disponer del certificado de acreditación correspondiente, que pone de manifiesto su competencia técnica, independencia e imparcialidad y un nivel de calidad contrastable.

El presente Real Decreto ha sido sometido a consulta de las Comunidades Autónomas y los sectores afectados y ha sido informado favorablemente por la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

La presente disposición ha sido sometida 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 93/34/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de junio, modificada por la Directiva 98/48/CE de 20 de julio, así como en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, que incorpora estas Directivas al ordenamiento jurídico español.

Lo dispuesto en el presente Real Decreto tiene carácter de normativa básica al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13 y 16 de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica y bases y coordinación general de la sanidad.

En su virtud y a propuesta del Vicepresidente Segundo del Gobierno para Asuntos Económicos y Ministro de Economía, del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación y de la Ministra de Sanidad y Consumo y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 5 de octubre de 2001, dispongo:

Artículo 1. Objeto.

Se aprueba la norma de calidad para el jamón ibérico, la paleta ibérica y la caña de lomo ibérico elaborados en España, recogida en el anexo.

Artículo 2. Control y certificación.

Sin perjuicio del control oficial realizado por las autoridades competentes, los operadores, en todas y cada una de las fases de producción, transformación y comercialización, deberán establecer un sistema de autocontrol de las operaciones que se realicen bajo su responsabilidad, que incluirá, en todo caso, controles a cargo de organismos independientes reconocidos por la Administración competente. Dichos organismos reunirán los criterios establecidos en las normas UNE-EN ISO/17025:2000 para los laboratorios, EN-45004 para las entidades de inspección y EN-4501 1 para las entidades de certificación de producto, y deberán disponer de los oportunos certificados de acreditación expedidos por las entidades de acreditación reguladas en el capítulo II, sección 2, del Reglamento de la Infraestructura para la Calidad y Seguridad Industrial aprobado por el Real Decreto 2200/1995, de 28 de diciembre, en el tiempo y forma que reglamentariamente se disponga.

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

	NORMA DE CALIDAD PRODUCTOS IBERICOS	

Artículo 3. Requisitos para la autorización de los organismos independientes de control.

Para obtener la autorización prevista en el artículo anterior, los organismos independientes de inspección y certificación deberán cumplir, al menos, los siguientes requisitos:

- a. Los organismos independientes de inspección, la norma EN-45004, y los organismos independientes de certificación, la norma EN-45011.
- b. Estar acreditados por una entidad de acreditación de las indicadas en el artículo 2 del presente Real Decreto, en las normas EN que les sean de aplicación según su actividad:
 1. Conforme a la norma EN-45004, con un alcance que incluya la calificación del prototipo racial de los reproductores ibéricos puros y de los machos de raza Duroc, para las entidades de inspección.
 2. Conforme a la norma EN-45011 con un alcance que incluya la norma de calidad para el jamón ibérico, la paleta ibérica y la caña de lomo ibérico elaborados en España, para los organismos de certificación.

No obstante lo anterior, los organismos independientes de inspección y certificación que hubiesen solicitado la correspondiente acreditación podrán ser reconocidos por la Administración competente por un período máximo de dos años.

- c. Los organismos de inspección deberán tener establecido un procedimiento de inspección de los *reproductores ibéricos puros*, para la verificación del prototipo racial.
- d. Los organismos de certificación deberán tener establecido un procedimiento de certificación que incluya, al menos, los requisitos que reglamentariamente se establezcan.

Artículo 4. Requisitos de los laboratorios.

Los laboratorios que realicen las determinaciones analíticas de los parámetros que se establezcan en el desarrollo de esta norma deberán cumplir la norma UNE-EN ISO/17025:2000 y estar acreditados para este tipo de ensayos.

No obstante lo anterior, los laboratorios que hubiesen solicitado la correspondiente acreditación podrán ser reconocidos por la Administración competente por un máximo de dos años.

Artículo 5. Autoridad competente.

El reconocimiento de los organismos independientes de inspección o certificación corresponderá a la autoridad competente de la comunidad autónoma en la que radique su domicilio social.

Artículo 6. Obligaciones de los organismos independientes de control.

1. Obtenida la autorización, el organismo independiente de control comunicará trimestralmente al órgano competente de la comunidad autónoma que concedió dicha autorización el listado de elaboradores a los que certifique producto, con sus respectivas direcciones.



2. En caso de que el organismo independiente de control suspenda o retire la certificación a un elaborador, lo comunicará al órgano competente de la comunidad autónoma en cuyo territorio haya detectado el incumplimiento, así como las medidas adoptadas.

3. Los organismos independientes de control deberán conservar, para su posible consulta por la Administración competente, durante un plazo de cinco años, los expedientes, documentación y datos de los controles realizados y de las certificaciones emitidas.

DISPOSICIÓN ADICIONAL ÚNICA. Requisitos para la autorización de los Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen como entidades de inspección o certificación.

No obstante lo dispuesto en el artículo 2, los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen cuyos productos amparados se incluyan dentro del ámbito de aplicación de este Real Decreto podrán obtener autorización administrativa para realizar funciones como entidad de inspección de los cerdos destinados a proporcionar productos amparados por la respectiva denominación de origen o como entidad de certificación de tales productos. En todo caso, deberán ceñir su ámbito de actuación a los cerdos y productos amparados por la denominación.

La Administración competente otorgará al Consejo Regulador que lo solicite la autorización que posibilite su actuación, por un periodo de dos años, como entidad de inspección o certificación tras haber comprobado que cumple los criterios establecidos respectivamente en las normas EN-45004 o EN-45011. En todo caso, en el Consejo Regulador se deberán cumplir las condiciones establecidas en el apartado 1.b del artículo 27 de la Ley 24/ 2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA PRIMERA. Período de adaptación.

Los productos procedentes de animales sacrificados antes del 15 de abril de 2004 podrán seguir comercializándose y haciendo uso de las designaciones de calidad indicadas en el apartado 10 del anexo de este Real Decreto, hasta el 15 de abril de 2005 los lomos, hasta el 15 de abril de 2006 las paletas y hasta el 15 de abril de 2007 los jamones.

Para aquellas reproductoras que no sean de raza ibérica pura y que se encuentren en producción en la fecha de publicación del presente Real Decreto, se establece un período transitorio de dieciocho meses, a contar desde la entrada en vigor de este Real Decreto, durante el cual los animales procedentes del cruce de estas reproductoras y de machos ibéricos puros serán autorizados en el suministro de piezas con destino a la elaboración de productos ibéricos, de forma análoga a lo establecido en el párrafo primero del apartado 4.1 del anexo.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA SEGUNDA. Régimen normativo transitorio.

Hasta la promulgación y entrada en vigor de la norma que regule el protocolo y los requisitos y parámetros exigibles para la consideración de reproductores ibéricos puros, prevista en la disposición final primera de este Real Decreto, será de aplicación lo dispuesto en la Orden de 28 de mayo de 1987, por la que se aprueba la reglamentación específica del Libro Genealógico para la raza porcina ibérica.

	NORMA DE CALIDAD PRODUCTOS IBERICOS	

DISPOSICIÓN FINAL PRIMERA. Facultad de desarrollo.

1. Se faculta al Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación para que, en el ámbito de sus competencias, dicte cuantas disposiciones sean necesarias para el desarrollo y aplicación de este Real Decreto y, en concreto, para regular en el plazo máximo de seis meses a partir de la entrada en vigor del presente Real Decreto y oído el sector:

- a. El protocolo y los requisitos y parámetros exigibles para la consideración de reproductores ibéricos puros, según se indica en el apartado 4.1 Razas autorizadas del anexo del presente Real Decreto.
- b. Los requisitos exigibles para el empleo de la mención ibérico puro o selecto y su inclusión en el apartado 10 *Designaciones de calidad* y en el apartado 11 Etiquetado, del anexo del presente Real Decreto.

2. A los efectos de lo dispuesto en los párrafos anteriores, se considera cerdo ibérico puro el procedente del cruce de reproductores ibéricos puros.

DISPOSICIÓN FINAL SEGUNDA. Título competencial.

Lo dispuesto en el presente Real Decreto tiene carácter de normativa básica al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13 y 16 de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica y bases y coordinación general de la sanidad.

DISPOSICIÓN FINAL TERCERA. Entrada en vigor.

El presente Real Decreto entrará en vigor al año de su publicación en el *Boletín Oficial del Estado*.

Dado en Madrid a 5 de octubre de 2001.

- Juan Carlos R. -

El Ministro de la Presidencia,
Juan José Lucas Giménez.

	NORMA DE CALIDAD PRODUCTOS IBERICOS	

ANEXO

Norma de calidad para el jamón ibérico, paleta ibérica y caña de lomo ibérico elaborados en España.

1. Nombre de la norma.

Norma de calidad para el jamón ibérico, paleta ibérica y caña de lomo ibérico elaborados en España.

2. Objeto de la norma.

Definir las características de calidad y marcado que deben reunir los productos objeto de la presente norma elaborados en España.

3. Ámbito de aplicación.

La presente norma se aplicará a todos los productos definidos y elaborados en el territorio nacional.

4. Factores de calidad.

Sin perjuicio de normas más estrictas establecidas para los productos amparados por Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas, los factores que determinan la calidad serán los siguientes:

1. Razas autorizadas.

Sólo podrán suministrar piezas con destino a la elaboración de productos regulados por esta norma de calidad los cerdos procedentes del cruce de reproductora ibérica pura con macho reproductor de las razas Ibérica, Duroc o Duroc-Jersey, puro o resultante de cruce entre ellas.

Se consideran reproductores ibéricos puros aquellos animales inscritos en el Libro Genealógico de la Raza Porcina Ibérica. Asimismo, y a efectos de esta norma, tendrán la consideración de reproductores ibéricos puros aquellos otros cerdos ibéricos que, no estando inscritos en el Libro Genealógico, hayan sido calificados como tales por una entidad de inspección que tenga reconocida tal capacidad por la Administración competente, de acuerdo con el protocolo y los requisitos y parámetros que se establezcan por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

2. Alimentación.

Considerando la alimentación a la que el animal ha sido sometido antes del sacrificio se distingue:

	NORMA DE CALIDAD PRODUCTOS IBERICOS	

- A. **De bellota o terminado en montanera:** aquel que se destina al sacrificio inmediatamente después del aprovechamiento de la montanera, y que al menos reúna las siguientes características:
- a. Edad mínima de entrada en montanera: Diez meses.
 - b. El peso medio de entrada en montanera de cada partida, estará comprendido entre 80,5 y 115 kilos (de 7 a 10 arrobas).
 - c. La reposición en montanera será como mínimo de 46 kilos (4 arrobas).
- B. **De recebo o terminado en recebo:** aquel que después de reponer un mínimo de 28,75 kilos (2,5 arrobas), en régimen de montanera, a la que ha entrado con un mínimo de diez meses de edad, su cebo es completado mediante el aporte de piensos, constituidos fundamentalmente de cereales y leguminosas, hasta el momento de su sacrificio.
- C. **De cebo:** aquel cuya alimentación hasta alcanzar el peso de sacrificio se basa en piensos constituidos fundamentalmente de cereales y leguminosas. La edad mínima de sacrificio será de diez meses.

5. Identificación de los cerdos y marcado de las piezas.

Los animales destinados a la elaboración de los productos objeto de esta norma deberán estar perfectamente identificados, con indicación del factor de calidad racial, con anterioridad a su destete con arreglo al apartado 4.1. Asimismo deberán contar con la certificación de la entidad de control y certificación relativa al factor de calidad y alimentación, para lo cual serán necesarios controles en campo y controles analíticos.

Igualmente, todas las piezas destinadas a la elaboración de jamón ibérico, paleta ibérica y caña de lomo ibérico serán identificadas antes de su entrada en el proceso de elaboración. La identificación de las piezas se hará de forma inviolable, indeleble y perfectamente legible del siguiente modo:

- a. Para el jamón y la paleta, se efectuará en el propio matadero.
- b. Para el lomo, se hará una primera identificación en el matadero o en la sala de despiece, y posteriormente, se hará el marcado de la pieza, 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.

Cuando la pieza se comercialice entera, su identificación deberá permanecer a lo largo de las etapas posteriores de elaboración y hasta su comercialización final. En el caso de que la pieza se comercialice en porciones, su identificación deberá trasladarse a la información que habrá de acompañar a la porción hasta su comercialización final, de forma que quede garantizada su trazabilidad.

La identificación de la pieza deberá corresponderse con el animal o lote de procedencia.

La identificación de las piezas contendrá al menos la denominación del producto y el número de identificación individual de cada pieza, que se correlacionará con el animal o lote de procedencia.

	NORMA DE CALIDAD PRODUCTOS IBERICOS	

La carencia de identificación o su ilegibilidad supondrá la pérdida del derecho a utilizar en el etiquetado las designaciones de calidad incluidas en el apartado 10.

6. Denominaciones y definiciones de los productos.

Se entiende por jamón ibérico el producto elaborado con la extremidad posterior o pernil procedente de cerdos adultos que cumplan los requisitos del apartado 4.1, sometido al correspondiente proceso de salazón, secado y maduración.

Se entiende por paleta ibérica el producto elaborado con la extremidad anterior procedente de cerdos adultos que cumplan los requisitos del apartado 4.1, sometido al correspondiente proceso de salazón, secado y maduración.

Se entiende por caña de lomo ibérico el producto elaborado con la masa común lumbosacra que se prolonga en el músculo longissimus dorsi, filio costal y semiespinal del tórax de cerdos adultos que cumplan los requisitos del apartado 4.1, y prácticamente libre de grasa externa, aponeurosis y tendones, salado, adobado (adicionado de sal, pimentón y otras especias, condimentos y aditivos autorizados) y embutido en tripas naturales o artificiales, el cual ha sufrido un adecuado proceso de maduración y desecación.

Se podrán aplicar las denominaciones citadas en los párrafos anteriores a las porciones procedentes de los productos citados. Se entiende por porción cualquier fracción o parte del producto una vez elaborado, secado y madurado. Si las fracciones se efectúan en láminas, estas se denominarán *lonchas*, y su presentación, *loncheado*.

7. Elaboración de los productos.

La elaboración de los productos objeto de la presente norma se realizará exclusivamente en los establecimientos que elaboren productos cárnicos debidamente autorizados según Real Decreto 1904/1993, de 29 de octubre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de productos cárnicos y de otros determinados productos de origen animal.

Las técnicas empleadas en el proceso de elaboración tendrán por objeto la obtención de productos de la máxima calidad, que reúnan los caracteres tradicionales del jamón ibérico, de la paleta ibérica y de la caña de lomo ibérico.

El proceso de elaboración de los jamones ibéricos y las paletas ibéricas constará de las siguientes fases: salazón, lavado, post-salado, secado-maduración y envejecimiento. El tiempo mínimo de elaboración será de trescientos días para las paletas y de cuatrocientos veinticinco días para los jamones.

El proceso de elaboración de las cañas de lomo ibérico, constará de las siguientes fases: adobo, escurrido, curado y secado-maduración. El tiempo mínimo de elaboración del lomo embuchado será de ochenta días.

	NORMA DE CALIDAD PRODUCTOS IBERICOS	

8. Aditivos.

Únicamente podrán utilizarse para la elaboración de los productos contemplados en la presente norma, los aditivos incluidos para este uso específico en la lista positiva aprobada por el Real Decreto 145/1997, de 31 de enero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

9. Higiene.

Las materias primas empleadas procederán de animales sanos que hayan sido sacrificados y despiezados en establecimientos debidamente autorizados de acuerdo con el Real Decreto 147/1993, de 29 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas, y que cumplen por tanto todos los requisitos establecidos por la legislación higiénico-sanitaria en vigor.

En todas las fases posteriores a la producción primaria deberán observarse las normas generales de higiene relativas a los productos alimenticios, y en especial las contempladas en el Real Decreto 1904/1993.

10. Designaciones de calidad.

De acuerdo con lo establecido en el apartado 4, las designaciones de calidad serán:
Según la alimentación:

- a. Ibérico de bellota o terminado en montanera.
- b. Ibérico de recebo o terminado en recebo.
- c. Ibérico de cebo.

Estas designaciones se aplicarán exclusivamente y en la forma indicada a los productos objeto de esta norma, no pudiendo utilizarse aisladamente para designar productos de la misma naturaleza derivados del porcino.

El orden en que han de figurar las designaciones de calidad es el siguiente: producto (jamón, paleta o caña de lomo); designación racial (ibérico, ibérico puro); designación de alimentación (bellota o terminado en montanera, recebo o terminado en recebo o de cebo).

11. Etiquetado.

Sin perjuicio de lo establecido en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios, y teniendo en cuenta lo dispuesto en el Real Decreto 1904/1993, de 29 de octubre, que establece las condiciones sanitarias de producción y comercialización de productos cárnicos y de otros

	NORMA DE CALIDAD PRODUCTOS IBERICOS	

determinados productos de origen animal, la denominación de venta de los productos objeto de la presente norma deberá incluir las designaciones de calidad establecidas en función de la raza y la alimentación en el apartado 10.

Los jamones, paletas y cañas de lomo y sus loncheados, en su caso, sujetos a la norma y controlados por organismos independientes reconocidos de acuerdo con lo previsto en el artículo 2 de este Real Decreto, deberán indicar en el etiquetado la expresión *Certificado por ... (nombre del organismo o su acrónimo) ... de conformidad con el Real Decreto 1083/2001*.

Queda prohibido el empleo de los términos *ibérico, ibérico puro, montanera, recebo, bellota, retinto y pata negra* en los productos que no se ajusten a la presente norma.

12. Infracciones y sanciones.

Las infracciones cometidas contra lo dispuesto en la presente norma de calidad 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, sin perjuicio de lo establecido en la normativa de las Comunidades Autónomas, de que no vuelva a cometer delito doloso en el plazo de cuatro años, desde la publicación del presente Real Decreto.

Notas:

- **Artículo 2; Apartados 4 (apdo. 1) y 11; Disposición transitoria primera:** Redacción según Real Decreto 144/2003, de 7 de febrero, por el que se modifica 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.
- **Artículos 3, 4, 5 y 6:** Añadido por Real Decreto 144/2003, de 7 de febrero, por el que se modifica 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.
- **Artículo 3 (apdo. b.1); Disposición transitoria primera (primer párrafo); apartados 5 y 10:** Redacción según Real Decreto 1781/2004, de 30 de julio, por el que se modifica 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.
- **Apartado 6 (cuarto párrafo); Disposición adicional única:** Añadido por Real Decreto 1781/2004, de 30 de julio, por el que se modifica 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.



Orden APA/213/2003, de 10 de febrero, por la que se establecen normas de desarrollo del 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.

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, faculta en su disposición final primera al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para que, en el ámbito de sus competencias, dicte cuantas disposiciones sean necesarias para el desarrollo y aplicación de dicho Real Decreto y, en concreto, para regular, en el plazo máximo de seis meses a partir de su entrada en vigor, los requisitos y parámetros exigibles para la consideración de reproductores ibéricos puros y los requisitos exigibles para el empleo de la mención ibérico puro o selecto en los productos.

Con la finalidad de poner a disposición del sector afectado por la norma los instrumentos necesarios para la reordenación de las explotaciones y las industrias, con la antelación necesaria para que los períodos transitorios sean suficientes, se ha estimado oportuno el desarrollo de las anteriores cuestiones antes de agotar el plazo establecido en la disposición final habilitante.

Por otra parte, siendo necesario regular otros aspectos relacionados con la aplicación de la Norma, como el protocolo de actuación de los organismos independientes de control, parece oportuno reunir todos los requisitos en una sola disposición:

Las Comunidades Autónomas y los sectores afectados han sido consultados en la elaboración de la presente Orden, y ha sido informada favorablemente por la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria:

La presente disposición ha sido sometida al procedimiento de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y de las reglas relativas 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, incorporada al ordenamiento jurídico interno por el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio.

En su virtud, dispongo:

Artículo único. Requisitos y disposiciones de desarrollo del Real Decreto 1083/2001, de 5 de octubre, por el que se aprueba la Norma de calidad para el jamón ibérico, la paleta ibérica y caña de lomo ibérico elaborados en España.

Se aprueban los requisitos y disposiciones de desarrollo del 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, que se recogen en el anexo de la presente Orden.

DISPOSICIÓN FINAL PRIMERA. Entrada en vigor.

La presente disposición entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Boletín Oficial del Estado*.

Madrid, 10 de febrero de 2003.

Arias Cañete.

	<p style="text-align: center;">NORMA DE CALIDAD PRODUCTOS IBERICOS</p>	

ANEXO. Normas de desarrollo.

1. Requisitos y parámetros exigibles para la consideración de reproductores ibéricos puros.

Se consideran reproductores ibéricos puros.

1.1. Los animales inscritos en el Libro Genealógico para la Raza Porcina Ibérica.

1.2. Los animales que no estando inscritos en el Libro Genealógico para la Raza Porcina Ibérica reúnan los siguientes requisitos.

1.2.1. Estar identificados individualmente.

1.2.2. Cumplir con el prototipo racial descrito a continuación y obtener una calificación morfológica de aptos.

1.2.2.1. Prototipo racial.

Aspecto general. Animales de tamaño medio, perfil fronto-nasal subcóncavo, de proporciones medias o ligeramente alargadas y pigmentación oscura. En su conjunto aparecen como ejemplares armónicos, con osamenta ligera, vivos y de movimientos fáciles y sueltos, con caracteres marcados propios del sexo a que pertenecen.

Color y pelo. Piel siempre pigmentada. Decoloración variable entre el negro intenso y el colorado, siendo la expresión más típica de éste el color retinto. Pelo debil, no abundante, del mismo color que la piel: Pueden admitirse excepciones de decoloración (ejemplares canos) más o menos uniformes o circunscritos a áreas concretas (ejemplares manchados).

Cabeza y cuello. De tamaño medio, ligeramente larga con, perfil frontonasal subcóncavo. Frente proporcionada. Orbitas oblicuas. Ojos grandes, vivos y de pupilas pigmentadas. Cara no muy ancha. Hocico fuerte y alargado, con rodete vertical. Orejas de tamaño medio, dirigidas hacia delante y abajo, permitiendo una perfecta visión.

Cuello corto, bien unido a la cabeza con el tronco, provisto de papada poco desarrollada. Puede portar mamellas.

Tórax. Fuerte, con costillas arqueadas y no demasiado profundo, que contribuye a un tronco bien desarrollado.

Espaldas. Largas, ligeramente inclinadas y de musculatura manifiesta.

Dorso y lomos. Rectos, horizontales y musculados. La línea dorsolumbar o perfil superior del tronco aparecerá como prolongación insensible de una cruz ancha para terminar suavemente en la grupa.



Grupa y jamones. Grupa larga, ancha, algo caída y musculada, con nacimiento de la cola alto. Jamones largos, descendidos y llenos.

Ventre y genitales. Ventre proporcionado, con signos defranco desarrollo. Línea inferior recta o debilmente combada, con un mínimo de 5/5 pezones normales desarrollados, de implantación amplia y regularmente espaciados. Excepcionalmente podrán admitirse ejemplares de menos de 10 pezones, siempre que su calificación sea apto. Testículos bien desarrollados, simétricos en longitud y tamaño. Vulva manifiestamente desarrollada.

Extremidades y marcha. Extremidades finas y, sin embargo, resistentes, con articulaciones limpias y perfectamente definidas: Cuartillas no muy largas, fuertes y elásticas. Pezuñas fuertes y duras, de coloración uniforme. En ocasiones con áreas despigmentadas. Aplomos correctos.

Marcha viva, en línea recta, libre y sin claudicaciones, entorpecimientos o envaramientos.

1.2.2.2. Calificación morfológica.

Se realizará por el método de puntos y mediante apreciación visual de los ejemplares, recaerá en las regiones corporales de mayor significación étnica y productiva, cuyas características han sido señaladas en el prototipo racial.

Los caracteres objeto de apreciación serán estimados con una puntuación de 0 a 10.

La adjudicación de menos de 4 puntos a cualquiera de las regiones valorables será causa de descalificación total del ejemplar, con independencia del valor obtenido para las regiones restantes.

Los caracteres a considerar y coeficiente ponderativo que se aplicará a las diferentes regiones estimadas son las que recoge el cuadro siguiente:

Carácter	Coeficiente
Aspecto general (desarrollo, proporciones y peso)	1.50
Piel y pelo, pigmentación	0,50
Cabeza y cuello	0,50
Tórax	0.70
Espaldas	1.00
Dorso y lomos	2.00
Grupa y jamones	2,40
Ventre y genitales	0,70
Extremidades y marcha	0,70
Total	10,00

Conocida la puntuación, los ejemplares quedarán calificados con las siguientes denominaciones:

	NORMA DE CALIDAD PRODUCTOS IBERICOS	

Machos:

- Aptos: Los animales que obtengan una puntuación igual o superior a 55 puntos.
- No aptos: Los animales que obtengan una puntuación inferior a 55 puntos.

Hembras:

- Aptos: Los animales que obtengan una puntuación igual o superior a 50 puntos.
- No aptos: Los animales que obtengan una puntuación inferior a 50 puntos.

1.2.3. No presentar ninguno de los defectos descalificables relacionados a continuación:

Defectos descalificables:

- a. Alteraciones intensas en las características que proporcionan el aspecto general.
- b. Las manchas blancas de la piel, a excepción de cierta mancha blanca en el rodete de la jeta que se presenta en algunos ejemplares.
- c. Prognatismo acusado.
- d. Orejas erguidas.
- e. Hernias.
- f. Criptorquidia o monorquidia.
- g. Infantilismo genital en las hembras.

2. Requisitos exigibles para el empleo de la mención ibérico e ibérico puro en los productos y sus correspondientes designaciones de calidad

Para poder emplear en el etiquetado las designaciones de calidad establecidas en función de la raza y la alimentación en el apartado 10 del anexo del Real Decreto 1083/2001, así como la designación *ibérico puro*, en aplicación de la facultad de desarrollo prevista en el inciso b del apartado 1 de la disposición final primera, habrán de cumplirse los siguientes requisitos:

2.1. Condiciones de la materia prima para el empleo en los productos de las siguientes designaciones:

En cuanto al factor racial:

2.1.1. Ibérico cuando se obtenga de cerdos procedentes del cruce de reproductora ibérica pura, que cumpla los requisitos exigidos en los apartados 1.1 ó 1.2, con macho reproductor de la raza Duroc inscrito en el libro genealógico o que cumpla con los requisitos y parámetros establecidos para dicha raza, o con machos resultantes del cruce entre ellas cuyos progenitores cumplan los requisitos establecidos para cada raza.

2.1.2. Ibérico puro cuando se obtenga de cerdos cuyos progenitores, la madre y el padre, cumplan los requisitos exigidos en los apartados 1.1 o 1.2 de la presente Orden.

En cuanto a su alimentación:

	NORMA DE CALIDAD PRODUCTOS IBERICOS	

2.1.3. De bellota cuando se obtenga de cerdos que cumplan lo establecido en el inciso 2A del apartado 4 de la norma de calidad (anexo del Real Decreto 1083/2001), sacrificados en el período comprendido entre el 1 de diciembre y el 1 de mayo de cada campaña y la analítica sobre tocino, realizada de acuerdo con lo establecido en los convenios anuales suscritos entre el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), presente valores comprendidos dentro de los márgenes recogidos en el mencionado convenio para la designación bellota.

2.1.4. De recebo cuando se obtenga de cerdos que cumplan lo establecido en el inciso 2B del apartado 4 de la norma de calidad. (anexo del Real Decreto 1083/2001), sacrificados en el período comprendido entre el 1 de diciembre y el 30 de mayo de cada campaña y la analítica sobre tocino realizada de acuerdo con lo establecido en los convenios anuales suscritos entre el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), presente valores comprendidos dentro de los márgenes recogidos en el mencionado convenio para la designación recebo.

2.1.5. De cebo cuando se obtenga de cerdos que cumplan lo establecido en el inciso 2C del apartado 4 de la norma de calidad: (anexo del Real Decreto 1083/2001)

2.2. Trazabilidad:

En todas las etapas de la producción, transformación, almacenamiento y distribución deberá establecerse un sistema de autocontrol que asegure la trazabilidad de los productos objeto de la Norma.

2.2.1. Explotaciones ganaderas:

En las explotaciones ganaderas se identificarán cada uno de los animales con un sistema fiable y seguro, antes del destete, incluyendo, en todo caso, un número de identificación único del animal o del lote, que incluya el código de la explotación según establece el Real Decreto 205/1996, para toda la vida del animal que se arrastrará a lo largo de todas las fases de elaboración y comercialización de los productos objeto de la norma:

Así mismo se llevará, por el ganadero, un sistema de autocontrol que incluirá un registro de animales con sus correspondientes números de identificación (individual o del lote de explotación), la descripción del sistema utilizado para la identificación y el archivo de la documentación justificativa de la calificación relativa al factor raza y de la designación según el sistema de alimentación.

Se entenderá por *lote de explotación* el conjunto de animales pertenecientes a una misma explotación homogéneos en cuanto a raza y edad.

Los lechones se habrán identificado antes del destete, en la explotación de nacimiento, debiendo mantenerse esta identificación a lo largo de la vida del animal, de forma que permita la formación de lotes homogéneos en cuanto a raza y edad.

	NORMA DE CALIDAD PRODUCTOS IBERICOS	

Se entenderá por *lote de sacrificio* el conjunto de animales pertenecientes a una misma explotación homogéneos en cuanto factor racial, edad y alimentación, sacrificados el mismo día y en el mismo establecimiento.

El ganadero deberá solicitar de una entidad de inspección que realice las actuaciones establecidas en el apartado 3.1 de la presente Orden.

2.2.2. Industrias:

Se entenderá por *lote de productos* el conjunto de piezas obtenidas de un *lote de sacrificio*.

Las canales o medias canales deberán ser identificadas individualmente en el matadero con el número del lote de sacrificio o un código que las relacione con la identificación del animal: Las piezas de cada lote de productos se identificarán individualmente (con un número correlativo para cada uno de ellas) en la sala de despiece, de forma que se mantenga la trazabilidad con el animal o lote de animales de procedencia.

Tras el sacrificio, en las industrias de elaboración se precintarán y/o etiquetarán los productos incluyendo, en todo caso, el código de identificación, o unas claves de correlación con dicho código, con el animal o lote de sacrificio.

Así mismo se llevará, por el industrial, un registro de producto con su correspondiente código de identificación del animal o lote de sacrificio y la clave de correlación, en su caso, de las menciones a las que pueda optar de acuerdo con lo establecido en el apartado 10 de la norma de calidad y el archivo de la documentación justificativa. Dicha documentación se conservará durante cinco años. Las empresas de distribución, almacenamiento y venta conservarán la identificación individual de las piezas proporcionadas por la industria de elaboración, así como los datos relativos a cada pieza proporcionados por la citada industria y el archivo de la documentación justificativa.

Los productores, elaboradores y distribuidores deberán poder identificar al proveedor que les haya suministrado el animal o el producto y, a tal fin, pondrán en práctica un sistema de registro completo de entradas y salidas con los siguientes datos mínimos:

- Datos del proveedor y del cliente, excepto en la venta directa al consumidor final.
- Fechas de entrada y salida y cantidades de las materias primas y productos.

Ambos asientos completarán los registros de animales y productos establecidos en cada fase: Explotación ganadera, industria de elaboración y empresa de distribución.

2.3. Elaboración de los productos:

El responsable de la industria de elaboración o el etiquetador se asegurarán de que los procesos de elaboración tienen lugar de acuerdo con lo establecido en el apartado 7 del anexo del Real Decreto 1083/2001, mediante un sistema de autocontrol, cuyos datos tendrá a disposición de la autoridad competente y del organismo independiente de control designado por él.

2.4. Designaciones de calidad:

	NORMA DE CALIDAD PRODUCTOS IBERICOS	

El responsable de la industria de elaboración asignará a los productos objeto de la Norma de calidad, las menciones de calidad correspondientes basándose en los datos obtenidos de la realización de controles objetivos y cuyos resultados demuestren que la designación de calidad es correcta. Para lo cual, archivará, durante 5 años, la documentación correspondiente a las actuaciones realizadas que, al menos, constarán de controles de campo y analíticos.

Los controles analíticos exigibles serán los establecidos de acuerdo con el apartado 2.1 de esta Orden.

2.5. Comercialización de los productos:

En el momento de su comercialización los productos irán identificados mediante una etiqueta o precinto donde deberán figurar, al menos, las especificaciones de calidad y el nombre del organismo independiente de control, así como un número o código de control que garantice el mantenimiento de la trazabilidad.

Las características de las etiquetas o precintos podrán ser establecidas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación a propuesta de la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI).

3. Protocolo de actuación de los organismos Independientes de control.

Para la verificación del cumplimiento de los requisitos establecidos en la Norma de calidad para el jamón ibérico, paleta ibérica y caña de lomo ibérico elaborados en España, los organismos independientes de control reconocidos deberán, además de verificar el control documental de los registros y el autocontrol efectuado por el productor, realizar inspecciones in situ para verificar el cumplimiento de todos los aspectos establecidos por la Norma.

Las entidades de inspección ejercerán el control en el campo y en las explotaciones ganaderas hasta el momento del sacrificio de los animales.

Las entidades de certificación ejercerán su control sobre los productos en las fases posteriores al sacrificio: Para garantizar el cumplimiento de esta Norma de calidad, se realizarán, como mínimo, los controles previstos en el punto 3.3, así como las siguientes actuaciones:

3.1. En explotaciones ganaderas:

3.1.1. Control de la calificación racial de los reproductores y de la identificación de los animales: La entidad de inspección evaluará el cumplimiento de los animales con los requisitos de factor racial establecidos en esta Orden:

- a. En el apartado 1 para reproductores.
- b. En el apartado 2.1.1 para cerdos ibéricos destinados al sacrificio.
- c. En el apartado 2.1.2 para cerdos ibéricos puros destinados al sacrificio.

En el caso a, la calificación *reproductor ibérico puro* se realizará por una sola vez comprobando el cumplimiento, por los animales, del prototipo racial establecido en el apartado 1 de esta Orden.



En el caso b, la inspección se realizará comprobando que el autocontrol establecido por el ganadero garantiza la designación racial de ibérico, realizando las inspecciones mínimas previstas en el apartado 3.3.

En el caso c, la inspección se realizará antes del sacrificio, comprobando el cumplimiento por los animales del prototipo racial establecido en el apartado 1 de esta Orden.

La entidad de inspección dejará registro de todas sus actuaciones en la explotación. En especial, en los casos a y c, dichos registros deberán permitir asociar el número de identificación de cada animal con su designación racial, así como las razones de dicha decisión.

La inspección de los animales se efectuará por Entidades de inspección que reúnan los requisitos establecidos en el artículo 3 del Real Decreto 1083/2001.

3.1.2. Control de la alimentación, mediante los resultados de los informes de campo y de explotación de las visitas de control, del sistema de autocontrol establecido y de los controles analíticos obtenidos tras el sacrificio.

El control del sistema de alimentación se realizará teniendo en cuenta los informes de campo y las visitas de control a la explotación donde se encuentra el lote de animales y se ratificará mediante el resultado de un único análisis sobre la mezcla de las muestras tomadas sobre las canales según se establece en el apartado 3.2. Deberá comprender para cada designación:

a. De bellota:

- Informe de campo favorable e informe favorable de las visitas de control realizadas por entidades de inspección y Análisis de los parámetros de la grasa de la canal establecidos en el apartado 2.1 de esta Orden.
- El informe de campo en las explotaciones de cebo-montanera consistirá como mínimo en:
- Una visita al inicio de la montanera a la explotación de cebo para determinar la adecuación entre la carga ganadera y el potencial productivo de la dehesa, al objeto de lograr la reposición mínima exigida. En esta valoración se tendrá en cuenta la presencia en la explotación de otras especies ganaderas que puedan reducir los aprovechamientos disponibles. Además se comprobará la edad y el peso mínimos de entrada.
- Al menos otra visita de control a lo largo del periodo para comprobar que no se realiza suplementación con otros alimentos y que se ha alcanzado el peso de reposición mínimo.

b. De recebo:

- Informe de campo favorable e informe favorable de las visitas de control realizadas por entidades de inspección y Análisis de los parámetros de la grasa de la canal establecidos en el apartado 2.1 de esta Orden.
- El informe de campo en las explotaciones de cebo-montanera se realizará mediante:
- Una visita al inicio de la montanera a la explotación de cebo para determinar la adecuación entre la carga ganadera y el potencial productivo de la dehesa, al objeto de lograr la reposición mínima exigida. En esta valoración se tendrá en cuenta la presencia en la explotación de otras especies ganaderas que puedan reducir los aprovechamientos disponibles. Además se comprobará la edad y el peso mínimo de entrada de los animales.

	NORMA DE CALIDAD PRODUCTOS IBERICOS	

- Al menos otra visita de control a lo largo del período para comprobar los pesos de reposición en montanera.
- c. De cebo:
- Informe de explotación favorable e informes favorables de visitas de control, que se realizarán a lo largo del período de cebo, para verificar la alimentación y edad mínima de sacrificio.
 - Los informes de campo y explotación y las visitas de control se efectuarán por entidades de inspección que reúnan los requisitos establecidos en el artículo 3 del Real Decreto 1083/2001.

3.2. En industrias:

Para la certificación inicial de los productos objeto de la norma, se realizarán como mínimo las siguientes actuaciones:

3.2.1. Control de los sistemas de trazabilidad en todas las fases de producción, elaboración, almacenamiento y distribución (en su caso), para lo cual se verificará la identificación, marcado y registro de los animales en las explotaciones, de las canales y despieces en las instalaciones donde se realicen estas operaciones y de los productos en las industrias de elaboración de manera que se demuestre que el sistema permite llegar desde el producto terminado a un animal o lote de animales con la designación racial y de alimentación indicadas en la etiqueta del producto:

3.2.2. Control del proceso de elaboración de los productos:

3.2.2.1. Control, en fase de sacrificio y despiece, de:

- a. La correcta identificación de las piezas y dial mantenimiento de la correlación con el animal de procedencia;
- b. El adecuado método de toma de muestras:

En caso de que el sacrificio y/o despiece no se realice en la industria transformadora, es responsabilidad de ésta garantizar que se cumplen en el matadero y/o la sala de despiece los requisitos de la presente Orden, en especial lo relativo a la identificación de las piezas, correlación con el animal o lote de animales de procedencia y toma de muestras para los controles analíticos.

La industria elaboradora facilitará a la entidad de certificación la identidad de la explotación ganadera, el matadero y/o la sala de despiece donde se realicen las diferentes fases del proceso, así como el acceso a los mismos para efectuar las verificaciones y controles pertinentes.

3.2.2.2. Control de los controles documentales y analíticos efectuados para la determinación de las menciones de calidad de las piezas:

Los elaboradores deberán realizar los controles analíticos necesarios para garantizar que todos los productos cumplen los requisitos establecidos. En cualquier caso dichos controles deberán incluir como mínimo los siguientes:



N.º de lotes a muestrear	N.º de animales por lote	Número de análisis	Número de muestras
Todos	1 a 30	1	Mezcla de las muestras del 100 % de los animales del lote.
	De 31 a 150	1	Mezcla de las muestras de 30 animales mínimo más 20 % restante.
	Más de 150	1	Mezcla de las muestras del 40 % de los animales del lote.

La entidad de certificación comprobará los registros que avalen la realización sistemática de los controles y la conformidad de dichos controles mediante el análisis de todos los lotes sacrificados el día de la visita, contrastándolos con los obtenidos por el laboratorio que preste sus servicios a la industria de elaboración.

3.2.2.3. Control, en las industrias de elaboración, del sistema de autocontrol establecido, incluyendo el marcado de las piezas, los tiempos mínimos de elaboración y las menciones de calidad en el etiquetado, además del mantenimiento, para las piezas, de la documentación acreditativa de las fases anteriores de cría, alimentación y sacrificio.

3.3. Frecuencia de inspecciones y visitas:

Una vez obtenida la certificación inicial de las piezas de una industria, las entidades de certificación deberán realizar un seguimiento de la misma, para verificar que se mantienen en el tiempo las condiciones que dieron lugar a la certificación inicial.

Asimismo, para las entidades de inspección, la frecuencia de las visitas a las explotaciones ganaderas para realizar el control de los animales, la trazabilidad y la alimentación será la siguiente:

Ciclo cerrado: cría y cebo. Número de animales/explotación	Frecuencia mínima de las visitas. Cada
Menos de 20 reproductoras o menos de 100 cerdos de cebo	12 meses
De 20 a 50 reproductoras o entre 101 y 500 cerdos de cebo	9 meses
De 50 a 100 reproductoras y/o entre 501 y 1.000 cerdos de cebo	6 meses
Más de 101 reproductoras o más de 1.000 cerdos de cebo	3 meses



Montanera. Número de animales	Frecuencia mínima de visitas
Cualquier tamaño	2 (inicio y media montanera).

La frecuencia de las visitas a las industrias de elaboración para el control de la trazabilidad, los procesos de elaboración, el marcado e identificación de las piezas y el etiquetado de los productos será:

Número de piezas elaboradas por centro/producción/año	Frecuencia mínima de visitas/año
Menos de 25:000 piezas o solo sacrificio	1
De 25:001 a 50:000 piezas	2
De 50:001 a 100:000 piezas	3
De 100:001 a 250:000 piezas	4
Más de 250:000 piezas	5

Para aquellas empresas que tengan una certificación acreditada ISO-9000, con alcance para la elaboración de todos los productos objeto de la Norma y teniendo en cuenta que se controle el proceso de elaboración, podrá disminuirse la duración de las visitas a criterio de la entidad de certificación.

Anualmente se realizarán, al menos, las visitas mínimas establecidas en los cuadros anteriores, reforzándose en el caso de que se evidencie esa necesidad por parte de la entidad de certificación ante la aparición de no conformidades.

3.4. Calificación de no conformidades:

Tras la realización de la auditoría y de los análisis correspondientes, el organismo independiente de control valorará los resultados obtenidos de acuerdo con los siguientes criterios:

- a. Serán no conformidades graves los incumplimientos que afecten a los siguientes aspectos:
- Edad o peso mínimo de entrada en montanera: Cuando el número de animales incorrectamente calificado supere el 5 % de la partida.
 - Factor racial: La presencia de más de un 5 % de los animales de la partida sin la identificación racial correspondiente o la carencia de datos acreditativos que justifiquen la calificación racial.
 - Alimentación: La detección de alimentación inadecuada o suplementación en el tipo de bellota, así como la carencia de datos acreditativos que justifiquen la calificación de la alimentación (controles de campo y analíticos).
 - Falta o deficiente identificación de las piezas: La carencia, en los productos en elaboración o terminados, de la identificación individual y de la correlación con el animal o lote de animales de procedencia: Se considerará no aceptable un porcentaje de productos carentes de identificación o con identificación deficiente superior al 5 %.

	NORMA DE CALIDAD PRODUCTOS IBERICOS	

- Tiempos mínimos totales de curación: El incumplimiento de los tiempos mínimos de elaboración establecidos.
- b. Todas las demás no conformidades detectadas serán consideradas como leves, debiendo establecerse los plazos y normas correctoras:

Nota:

- **Apartado 2.1.1:** Redacción según Orden APA/3582/2003, de 11 de diciembre, por la que se establecen el protocolo, requisitos y parámetros exigibles para la consideración de machos de raza Duroc, a efectos de lo dispuesto en 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.