

Viruela aviar.
 Tifosis aviar (*Salmonella gallinarum*).
 Bursitis infecciosa (enfermedad de Gumboro).
 Enfermedad de Marek.
 Micoplasmosis (*M. gallisepticum*).
 Clamidiosis aviar.
 Pullorosis (*Salmonella pullorum*).
 Mixomatosis.
 Tularemia.
 Enfermedad hemorrágica viral del conejo.
 Viremia primaveral de la carpa.
 Necrosis hematopoyética epizootica.
 Herpesvirosis del salmón masou.
 Acariasis de las abejas.
 Loque europea.
 Nosemosis de abejas.
 Leishmaniosis.
 Varroosis.

ANEXO II

Declaración de enfermedad

- 1) Comunidad Autónoma.
- 2) Provincia afectada.
- 3) Municipio afectado.
- 4) Enfermedad que se sospecha y, en su caso, tipo de virus.
- 5) Fecha de aparición del primer enfermo o sospechoso.
- 6) ¿Se trata de foco primario o secundario?.
- 7) Número de foco.
- 8) Número de referencia correspondiente al foco.
- 9) Fecha de sospecha del foco (si se conoce).
- 10) Fecha estimada de la primera infección.
- 11) Número de explotaciones afectadas.
- 12) Especies afectadas.
- 13) Por cada foco o explotación, especificar los datos por explotación en el caso que existan varias afectadas en un mismo foco, por especies agrupados en bovinos, porcinos, ovinos, caprinos, aves de corral, équidos, peces, especies silvestres, otras especies.

Censo de la explotación.

Número de animales afectados.

Número de animales muertos.

Número de animales sacrificados.

Número de animales destruidos.

Número de canales destruidas.

- 14) Fecha de confirmación de la enfermedad.
- 15) Método diagnóstico usado.
- 16) Centro que realizó las pruebas y dio la conformidad.
- 17) Medidas de control adoptadas.
- 18) Distancias a otras explotaciones receptibles.
- 19) Origen de la enfermedad.
- 20) En caso de animales procedentes de otro Estado miembro u Comunidad Autónoma, fecha y hora de expedición, y Estado o Comunidad de origen.
- 21) En caso de que existan otras provincias (de la misma o distinta Comunidad Autónoma) afectadas por restricciones, especificar las mismas.

En caso de confirmarse en explotaciones o zonas autorizadas o exentas, las infecciones de Necrosis hematopoyética infecciosa, Anemia infecciosa del salmón y Septicemia hemorrágica viral, deberán notificarse como focos primarios. El nombre y la descripción de la explotación o zona autorizada, deberán incluirse en el texto libre.

ANEXO V

Información complementaria en caso de peste porcina clásica

- 1) Fecha en que se empezó a sospechar la existencia de peste porcina.
- 2) Fecha en la que se haya confirmado la peste porcina; métodos utilizados para dicha confirmación.
- 3) Localización de la explotación infectada, y distancia a la que se encuentran las ganaderías de porcino más próximas.
- 4) Número de cerdos, y categoría de cerdos (cría, engorde, lechones*) en la explotación.
- 5) Por cada categoría de cerdos (cría, engorde, lechones*), número de cerdos en los que se ha comprobado la existencia de peste porcina, y grado de mortalidad de la enfermedad.
- 6) Si la enfermedad no ha tenido lugar en una explotación, indicación de su posible confirmación en un matadero o en un medio de transporte.
- 7) Confirmación en casos primarios (**) en jabalíes.

* Lechones: animales con menos de tres meses de edad, aproximadamente.

** Por «casos primarios» en jabalíes, se entenderán los casos que tengan lugar en zonas exentas, es decir, fuera de las zonas sujetas a restricciones por causa de un foco de peste porcina clásica en jabalíes.

ANEXO VI

Informe puntualizado de la peste porcina clásica

- 1) Fecha en la que se hayan matado y destruido los cerdos de explotación.
- 2) En caso de que se haya recurrido a la excepción prevista en el artículo 6 del Real Decreto 1071/2002, de 18 de octubre, por el que se establecen las medidas mínimas de lucha contra la peste porcina clásica, el número de cerdos a los que se haya dado muerte y destruido y el número de cerdos cuyo sacrificio haya sido retrasado, así como el plazo previsto para llevar a cabo dicho sacrificio.
- 3) Cualquier información referente al posible origen de enfermedad o referente al origen de la enfermedad cuando ésta se haya podido determinar.

2719 *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

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 subcónico, 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 débil,

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 subcónico. Frente proporcionada. Órbitas 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 de franco desarrollo. Línea inferior recta o débilmente 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	Coficiente
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

Carácter	Coefficiente
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:

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 con machos resultantes de cruce entre ellas cuyos progenitores cumplan los requisitos exigidos 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 ó 1.2 de la presente Orden.

En cuanto a su alimentación:

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 periodo 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 1038/2001), sacrificados en el periodo 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 1038/2001).

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.

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:

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.

Al menos otra visita de control a lo largo del periodo 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 periodo 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 del 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 por 100 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 por 100 de la partida.

Factor racial: La presencia de más de un 5 por 100 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 por 100.

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.

MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

2720 *REAL DECRETO 118/2003, de 31 de enero, por el que se aprueba la lista de sustancias permitidas para la fabricación de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y se regulan determinadas condiciones de ensayo.*

El Real Decreto 1425/1988, de 25 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de materiales plásticos destinados a entrar en contacto con los productos alimenticios y alimentarios, incorporó al ordenamiento jurídico nacional las Directivas comunitarias relativas a los materiales y envases destinados a entrar en contacto con los alimentos.

Posteriormente, la aprobación de la lista de sustancias permitidas para la fabricación de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y la regulación de determinadas condiciones de ensayo se llevó a cabo por medio del Real Decreto 2207/1994, de 16 de noviembre, que incorporó a nuestro derecho interno las Directivas 93/8/CEE y 93/9/CEE. El citado Real Decreto 2207/1994 fue modificado, a su vez, por el Real Decreto 510/1996, de 15 de marzo, que transpuso la Directiva 95/3/CE; por el Real Decreto 1042/1997, de 27 de junio, que transpuso la Directiva 96/11/CE, así como por los Reales Decretos 1752/1998, de 31 de julio, y 442/2001, de 27 de abril, que transpusieron las Directivas 97/48/CE, y 1999/91/CE, respectivamente.

La existencia de nuevos datos científicos y de una revisión de los ya existentes, basados en las evaluaciones realizadas por el Comité Científico de la Alimentación Humana (CCAH), dio lugar a las sucesivas modificaciones de las directivas y por tanto de los respectivos Reales Decretos, permitiendo la revisión de las listas comunitarias de monómeros y aditivos de los materiales plásticos.

Por otra parte, en aras de una mayor simplificación y claridad, mediante esta disposición se ha procedido a fusionar en un único texto los Reales Decretos 2207/1994, 1752/1998 y 442/2001.

Asimismo se procede a incorporar la Directiva 2001/62/CE de la Comisión, de 9 de agosto de 2001, que modifica la Directiva 90/128/CEE, adecuando las disposiciones vigentes a la nueva información disponible sobre los materiales y objetos plásticos: se añaden a la sección A del anexo II de este Real Decreto, ciertas sustancias y se suprimen otras de la sección B del mencionado anexo. Asimismo se añaden sustancias a la lista de aditivos totalmente armonizados a nivel comunitario, que pueden utilizarse en la fabricación de materiales y objetos plásticos, incluida en el anexo V, se suprimen otros y se modifica el contenido de la columna de restricciones y/o especificaciones así como también se añade una sección B de aditivos, cuyos límites de migración específica se aplicarán a partir de enero de 2004.

Dado que la lista de aditivos autorizados en la fabricación de materiales plásticos no está en la actualidad armonizada, los aditivos que pueden utilizarse en la fabricación de materiales y objetos plásticos únicamente son los incluidos en el anexo V del presente Real Decreto, y de forma provisional, hasta que se complete la lista comunitaria y siempre que no estén mencionados en el anexo V, los que figuran en la Resolución de 4 de noviembre de 1982, de la Subsecretaría de Sanidad, por la que se aprueba la lista positiva de sustancias destinadas a la fabricación de compuestos macromolecu-