



**REGLAMENTO DE  
CERTIFICACIÓN DE  
PRODUCTOS IBÉRICOS**

Cód. documento: RGCE.P.06

Edición: 21

Fecha: 07/19

**CERTIFOOD**

---

**REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN  
DE PRODUCTOS IBÉRICOS**

---

Editado	Revisado	Aprobado
Fecha: 01/07/2019	Fecha: 01/07/2019	Fecha: 01/07/2019
Responsable de Esquema	Director Técnico	Director Técnico



# **REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS IBÉRICOS**

Cód. documento: RGCE.P.06

Edición: 21

Fecha: 07/19

## **ÍNDICE**

### **CAPÍTULO 0. GESTIÓN DEL DOCUMENTO**

- 1. Hoja de Control de Cambios**

### **CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN**

### **CAPITULO 2. PROCESO DE CERTIFICACIÓN**

- 1. Solicitud de Certificación**
  - 1.1.- Petición de Información**
  - 1.2.- Apertura de Expediente**
- 2. Auditoría de Certificación**
  - 2.1.- Niveles Mínimos de Control Externo**
  - 2.2.- Desarrollo de Auditorías**
  - 2.3.- Acciones Correctivas**
    - 2.3.1. Establecimiento de las Acciones Correctivas**
    - 2.3.2. Validación de las Acciones Correctivas**
  - 2.4.- Emisión del Informe de Auditoría**
- 3. Concesión de la Certificación**
  - 3.1.- Revisión del Expediente**
  - 3.2.- Concesión del Certificado**

### **CAPITULO 3. SEGUIMIENTO Y RENOVACIÓN DE CERTIFICACIÓN**

- 1. Mantenimiento de la Certificación**
- 2. Renovación de la Certificación**
- 3. Suspensión y Retirada de la Certificación**
  - 3.1.- Suspensión**
  - 3.2.- Retirada**

### **CAPITULO 4. QUEJAS Y APELACIONES**

- 1. Quejas**
- 2. Apelaciones**

### **CAPÍTULO 5. USO DE LA MARCA**

### **CAPÍTULO 6. REFERENCIAS LEGISLATIVAS Y NORMATIVAS**

- 1. Documento Normativo**



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS IBÉRICOS

Cód. documento: RGCE.P.06

Edición: 21

Fecha: 07/19

## CAPÍTULO 0

### GESTIÓN DEL DOCUMENTO

#### 1. HOJA DE CONTROL DE CAMBIOS

EDICIÓN	FECHA	PUNTOS	DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN
00	04/04		Borrador
01	06/04		Edición de Implantación
02	03/07		Adaptación al documento de ENAC: CEA-ENAC-11 Rev.1 Enero 2007
03	07/07		Modificaciones para la adaptación al informe del ITA de Castilla y León
04	08/07		Modificaciones para la adaptación al informe del ITA de Castilla y León
05	11/07		Modificaciones para la adaptación al informe del ITA de Castilla y León
06	03/08		Modificaciones para la adaptación al informe de ENAC
07	05/08		Modificaciones tras la auditoría de ENAC
08	08/08		Modificaciones para la adaptación al informe de ENAC
09	03/09		Eliminación de verificación in situ de análisis en matadero, y corrección del plazo de presentación de acciones correctivas
10	08/09		Inclusión de la revisión de la solicitud de certificación, verificación del etiquetado tras la concesión del certificado y en el mantenimiento de la certificación, y modificación de la sistemática de suspensión y retirada de la certificación
11	01/14		Adaptación del documento a la UNE-EN ISO/IEC 17065
12	03/14		Adaptación al Real Decreto 4/2014 de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico
13	07/15		Modificaciones para adaptación a lo establecido en el Protocolo de Certificación de 16.06.2015
14	03/16	Capítulo 2 (2.2), Capítulo 3 (1)	Modificaciones para adaptación a lo establecido en cuanto a distribuidores y/o etiquetadores/re-etiquetadores
15	07/16	2.2, 2.3.1	Modificación de los plazos de acciones correctivas
16	03/17	Capítulo 3	Indicación de la obligatoriedad de realizar una auditoría anual



## REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS IBÉRICOS

Cód. documento: RGCE.P.06

Edición: 21

Fecha: 07/19

17	09/17		Adaptación al protocolo de certificación_08/05/2017_E-1
18	01/18	Capítulo 3	Indicación de realizar la visita de acompañamiento en función de la producción de cada centro
19	08/18	Capítulo 2 (1.2), Capítulo 3 (pto 1 y 3)	Adaptación de la nota de ENAC RDE-13 Rev2.
20	10/18	Capítulo 2 (2.2)	Indicación de los requisitos mínimos que debe cumplir el procedimiento de retirada de producto no conforme
21	07/19	Capítulo 1, 2, 3, 5 y 6	Indicaciones sobre RGSEAA, operadores con certificaciones retiradas de otras EC, evaluaciones de retirada de producto no conforme y comunicaciones a ASICI

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS IBÉRICOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.06
		Edición: 21
		Fecha: 07/19

<b>CAPÍTULO 1</b>  <b>INTRODUCCIÓN</b>
--

A lo largo del presente Reglamento, se procede a la descripción del proceso de certificación de acuerdo a las normativas correspondientes de aplicación.

CERTIFOOD asume como requisitos de certificación, los aspectos señalados en las normativas correspondientes. En el caso de que se efectúe alguna modificación que afecte al proceso de certificación, se notificará al solicitante o titular del certificado de los mismos.

Todos los servicios ofrecidos por CERTIFOOD pueden ser solicitados por cualquier persona física o jurídica que lo desee. En las aceptaciones de las solicitudes no se harán discriminaciones o distinciones de tipo económico ni de otra índole que impidan que todo el que lo solicite pueda acceder a dichos servicios.

CERTIFOOD tratará de forma confidencial toda la información de clientes, de solicitantes de certificación o de titulares de la misma y la utilizará exclusivamente para los fines de servicio que se vaya a prestar.

CERTIFOOD dispone de información documentada y actualizada, que podrá facilitarse a cualquier interesado en la certificación, previa solicitud. Para ello, el solicitante se pondrá en contacto con CERTIFOOD donde se le informará de los pasos a seguir. Entre esta documentación se encuentra:

- Información sobre los diferentes alcances de certificación, incluyendo los procedimientos de evaluación, las reglas, y los procedimientos para otorgar, mantener, ampliar o reducir el alcance de certificación, o para suspender, retirar o denegar la certificación.
- Descripción de los medios mediante el los cuales CERTIFOOD obtiene apoyo financiero e información general sobre las tarifas cobradas a los solicitantes y clientes.
- Descripción de los derechos y deberes de solicitantes y clientes, que incluya requisitos, restricciones o limitaciones del uso del nombre del organismo de certificación y de la marca de certificación, y sobre la manera de hacer referencia a la certificación otorgada.
- Información sobre los procedimientos para el tratamiento de quejas y apelaciones.

CERTIFOOD asume la completa responsabilidad sobre los trabajos de certificación realizados, ya sea directamente por CERTIFOOD, o por sus comités o por entidades subcontratadas que desarrollan alguna actividad del proceso de certificación.

CERTIFOOD desarrolla la certificación de producto, conforme a lo establecido en la norma UNE-EN ISO/IEC 17065, verificando el cumplimiento de todos los requisitos establecidos en el capítulo de Referencias legislativas y normativas del presente documento.

El documento normativo de referencia para la certificación de los productos ibéricos es el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico, así como sus modificaciones posteriores.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS IBÉRICOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.06
		Edición: 21
		Fecha: 07/19

Los criterios que se aplican, por parte de CERTIFOOD, para verificar el cumplimiento de los requisitos de la norma de calidad y para la valoración de las desviaciones o no conformidades detectadas durante el proceso de certificación (ya sea en las inspecciones o auditorías o en los análisis de producto) están definidos en los apartados correspondientes del Acta de Auditoría y de los Criterios de Certificación de Productos ibéricos. Este último documento incluye el sistema utilizado para la valoración de los requisitos, así como para la tipificación y clasificación de las desviaciones detectadas (no conformidades leves y no conformidades graves).

Para que CERTIFOOD pueda realizar el proceso de certificación, el operador debe disponer de la preceptiva "autorización sanitaria" o el N° RGSEAA (Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos) para las actividades que realizan en cada uno de sus centros.

*Se comprobará el/los RGSEAA del operador con el objeto de poder verificar que el centro y las actividades objeto de certificación están amparadas por dicho RGSEAA, según lo establecido en el preámbulo del Protocolo de Certificación.*

CERTIFOOD podrá certificar a operadores de fases intermedias (mataderos, salas de despiece, etc.), asegurándose de que éstos cumplen con los requisitos aplicables de la norma de calidad establecidos en el punto 2.1.2 de este documento. En los casos de la certificación de las últimas fases del proceso (industrias de elaboración, centros de loncheado, centros de re-etiquetado y comercialización, etc.), CERTIFOOD no evaluará a los operadores de fases anteriores (mataderos, salas de despiece e industrias) siempre y cuando éstos suministren productos amparados por una certificación de una entidad debidamente autorizada según lo establecido en la legislación vigente.

En el caso de que los proveedores de fases anteriores no cuenten con un certificado, emitido por una entidad debidamente autorizada según lo establecido en la legislación vigente, será necesario su evaluación. Esta evaluación consistirá en una auditoría en el centro de producción del proveedor, realizada por CERTIFOOD, que será desarrollada cada vez que se realice la evaluación de la industria de elaboración, centro de loncheado, centro de re-etiquetado y comercialización, etc., de la que es proveedor. La evaluación afectará sólo a los productos del cliente a certificar y se verificará el cumplimiento de los requisitos aplicables del documento normativo según lo establecido en el punto 2.1.2 de este documento. El resultado de la evaluación del proveedor afectará al expediente del solicitante o titular de la certificación.

En el caso de la certificación de carnes frescas se aplica el procedimiento establecido en este documento, y en particular lo aplicable a mataderos y salas de despiece según corresponda.

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

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS IBÉRICOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.06
		Edición: 21
		Fecha: 07/19

<b>CAPÍTULO 2</b>  <b>PROCESO DE CERTIFICACIÓN</b>
--

---

## **1. FASE PRELIMINAR DEL PROCESO DE CERTIFICACIÓN**

---

### **1.1. PETICIÓN DE INFORMACIÓN**

Un solicitante interesado en la certificación de productos ibéricos podrá contactar con CERTIFOOD para solicitar información para la certificación de este alcance. Para ello, se facilitará al interesado un impreso de Petición de Información, que cumplimentará y lo remitirá a CERTIFOOD, o bien son cumplimentados directamente por CERTIFOOD a partir de la información recogida de los solicitantes.

Una vez recibida la Petición de Información, CERTIFOOD la analiza, y en caso de que CERTIFOOD tuviera dudas o necesitara más información, contacta con el solicitante para resolver las discrepancias y aclarar todos los aspectos. Si no se aclaran las discrepancias surgidas en la revisión de la petición, CERTIFOOD podrá denegar la petición, explicándole al solicitante los motivos de la denegación.

Cuando la Petición de Información del solicitante sea correcta y suficiente, CERTIFOOD enviará al interesado:

- Presupuesto de Certificación.
- Solicitud de Certificación.

El solicitante, si tras recibir toda la documentación informativa desea iniciar el proceso de certificación, deberá aceptar el presupuesto remitiendo a CERTIFOOD la Solicitud de Certificación, cumplimentada y firmada.

### **1.2. APERTURA DE EXPEDIENTE**

Tras la recepción de la Solicitud de Certificación, CERTIFOOD procederá a revisar la información contenida en la Solicitud, aclarando, si fuera necesario, los datos incluidos con el solicitante. Una vez revisada, se dejará constancia de la revisión.

En la Solicitud de Certificación, el interesado indicará la siguiente información:

- Localización, tipo de centro, actividades y producción de cada centro de producción.
- Proveedores (tanto certificados como no certificados).
- Tipos de producto y designación de calidad (raza y alimentación).
- Marcas con las que se va a comercializar la producción certificada.
- Suspensiones o retiradas de otras entidades de certificación.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS IBÉRICOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.06
		Edición: 21
		Fecha: 07/19

En el caso de que sea necesario evaluar a alguno de sus proveedores, CERTIFOOD lo tendrá en cuenta para incluir esta evaluación dentro del proceso de certificación de la empresa.

La información indicada por la empresa en la Solicitud de Certificación, será contrastada por el equipo auditor durante la auditoría de certificación, de modo que si la información no es coincidente, se aclarará esta situación con el auditado, y si procede se modificará la información contenida en la Solicitud de Certificación.

CERTIFOOD no podrá certificar a operadores nuevos que procedan de otras entidades de certificación cuando se les haya retirado la certificación hasta que no se verifique que el operador ha subsanado las deficiencias que determinaron la retirada de la certificación.

Para el caso de operadores nuevos que procedan de otras entidades de certificación, cuando se les haya suspendido o retirado la certificación, CERTIFOOD comunicará este hecho a ENAC y a la autoridad competente.

CERTIFOOD procederá a la apertura del expediente, asignándole un código exclusivo para ese expediente y se lo comunicará al interesado por escrito.

Además, CERTIFOOD enviará el Acuerdo de Certificación, para que remita una copia de dicho Acuerdo firmada y sellada.

También se indicará al solicitante que en la web de CERTIFOOD puede encontrar copia actualizada de este Reglamento de Certificación de Productos Ibéricos.

*Si a un operador le es retirada la certificación por parte de otra EC, CERTIFOOD no certificará a dicho operador hasta que no verifique que el operador ha subsanado las deficiencias que determinaron la retirada de la certificación.*

---

## **2. AUDITORÍA DE CERTIFICACIÓN**

---

### **2.1. NIVELES MÍNIMOS DE CONTROL EXTERNO**

Para la certificación se realizará una auditoría en la que se visitarán todos los centros del solicitante, así como los de aquellos proveedores que no estén incluidos en el alcance de un certificado.

En el caso de que la certificación se lleve a cabo por cuenta del operador final como responsable de las fases anteriores, mediante la subcontratación de los servicios a un matadero que no disponga de un certificado de producto en vigor se asistirá al 100 % de los sacrificios realizados por cuenta del operador final, es decir, que se realizará una auditoría en el matadero subcontratado por cada sacrificio que se realice para el operador final.

En el caso de certificaciones iniciales, para aquellos operadores implicados en el precintado de piezas sobre la canal o la subcontratación del proceso del matadero, deberán asegurar la adecuada adaptación al Real Decreto 4/2014, a través de procedimientos de trazabilidad, compras y proveedores, así como registros y ejemplos implicados en las actividades que realizan, previamente a la auditoría.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS IBÉRICOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.06
		Edición: 21
		Fecha: 07/19

CERTIFOOD revisará la documentación y si la considera adecuada para cumplir con lo indicado en el Real Decreto 4/2014 emitirá un documento válido para un periodo máximo de 3 meses, para que el operador, en ese tiempo, pueda realizar las actividades y/o subcontratar los procesos a maquila certificados.

En el plazo máximo de 1 mes desde la concesión de dicho documento se realizará la auditoría de certificación inicial correspondiente, según lo establecido a continuación. El día de la auditoría inicial, los operadores implicados deberán estar trabajando con los precintos de la norma.

## **2.2. DESARROLLO DE AUDITORÍAS.**

CERTIFOOD contactará con el interesado para fijar las fechas de la auditoría de certificación inicial y designará el equipo auditor que se va a encargar de realizarla. El interesado será informado por medio del Programa de Auditoría de las fechas, el alcance y contenidos previstos para desarrollar la auditoría, así como el equipo auditor designado.

En el caso de que el interesado muestre desacuerdo con alguna de las premisas establecidas en el Programa de Auditoría, deberá notificar a la entidad de certificación, a la mayor brevedad posible, el motivo del desacuerdo, de manera que la entidad procederá a realizar las correspondientes modificaciones en el caso de que se considere necesario y justificado, modificando dicho Programa de Auditoría.

Según los datos recogidos en el Programa de Auditoría, un equipo de CERTIFOOD visitará el centro, con el fin de conocer las condiciones y las características aplicables en cada caso según el documento normativo. Además, recogerán la información y los datos necesarios para valorar la situación y el grado de cumplimiento del interesado con respecto a los requisitos exigidos en la norma de referencia.

Durante la auditoría de certificación, el equipo auditor designado debe verificar el cumplimiento de los requisitos para cada una de las etapas del proceso productivo, matadero, despiece, industrias de elaboración, distribuidores y/o etiquetadores/re-etiquetadores.

- **Auditoría en matadero**

El equipo auditor designado realizará una auditoría en la que verificará:

Documentos de autocontrol:

- Procedimiento de trazabilidad desde la entrada de los animales hasta la salida de las canales.
- Procedimiento de compras y control de proveedores.
- Procedimiento de la sistemática adoptada en el caso de realizarse algún sistema privado de control analítico de la alimentación por medio del cual descalifique animales en relación a la alimentación y manejo.
- Procedimiento de retirada de producto no conforme que garantice que el operador puede retirar el producto no conforme del mercado. El contenido mínimo que debe contener este procedimiento se encuentra descrito más adelante.

Registros de aplicación del sistema de autocontrol:

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS IBÉRICOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.06
		Edición: 21
		Fecha: 07/19

- Documentación y registros que acompañan a cada lote de explotación de animales.
- Registro de control de entrada de animales.
- Registro de matanza.
- Registro de expediciones.
- Registro de reclamaciones y acciones correctoras relativas al cumplimiento del producto con los requisitos del documento normativo.

Aplicación in situ del sistema de autocontrol:

- En la recepción de la materia prima.
- En la segregación de la materia prima no conforme.
- En la conformación de los lotes de sacrificio.
- En la identificación de canales y piezas.
- En la expedición de productos, que deberán expedirse con un documento de acompañamiento.
- *En la retirada de producto no conforme. El operador deberá demostrar que es capaz de comunicarse con el cliente y localizar el producto.*

La visita a los mataderos deberá siempre coincidir, con el momento del sacrificio de los animales. La verificación de la expedición in situ se realizará siempre que sea posible y se esté llevando a cabo en el momento de la auditoría.

• **Auditoría en sala de despiece:**

El equipo auditor designado realizará una auditoría en la que verificará:

Documentos de autocontrol:

- Procedimiento de trazabilidad desde la entrada de las canales hasta la salida de las piezas y carnes frescas
- Procedimiento de compras y control de proveedores.
- Procedimiento de la sistemática adoptada en el caso de realizarse algún sistema privado de control analítico de la alimentación por medio del cual descalifique animales en relación a la alimentación y manejo.
- Procedimiento de retirada de producto no conforme que garantice que el operador puede retirar el producto no conforme del mercado. El contenido mínimo que debe contener este procedimiento se encuentra descrito más adelante.

Registros de aplicación del sistema de autocontrol:

- Documentación y registros que acompañan a cada lote de sacrificio.
- Registro de control de entrada de canales.
- Registro de despiece.
- Registro de materia prima/ producto no conforme.
- Registro de expediciones.
- Registro de reclamaciones y acciones correctoras relativas al cumplimiento del producto con los requisitos del documento normativo.

 <b>CERTIFOOD</b>	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS IBÉRICOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.06
		Edición: 21
		Fecha: 07/19

Aplicación in situ del sistema de autocontrol:

- En la recepción de la materia prima.
- En la segregación de la materia prima no conforme.
- En la segregación de producto no conforme.
- En la conformación de los lotes de producto.
- En la identificación de las piezas.
- En la expedición del producto conforme.
- *En la retirada de producto no conforme. El operador deberá demostrar que es capaz de comunicarse con el cliente y localizar el producto.*

La visita a las salas de despiece deberá siempre coincidir con el momento de despiece de las canales. La verificación de la expedición in situ se realizará siempre que sea posible y se esté llevando a cabo en el momento de la auditoría.

• **Auditoría en la industria elaboradora:**

El equipo auditor designado realizará una auditoría en la que verificará:

Documentos de autocontrol:

- Procedimiento de trazabilidad desde la entrada de las materias primas (piezas y carnes frescas) hasta la expedición de los productos (piezas elaboradas/transformadas/etiquetadas y/o comercialización de carnes frescas).
- Procedimiento de compras y control de proveedores.
- Procedimiento de la sistemática adoptada en el caso de realizarse algún sistema privado de control analítico de la alimentación por medio del cual descalifique animales en relación a la alimentación y manejo.
- Procedimiento de retirada de producto no conforme que garantice que el operador puede retirar el producto no conforme del mercado. El contenido mínimo que debe contener este procedimiento se encuentra descrito más adelante.

Registros de aplicación del sistema de autocontrol:

- Documentación y registros que acompañan a la recepción a cada lote de productos con una designación de calidad determinada.
- Registro de control de entrada de piezas.
- Registro de elaboración de piezas.
- *Registro de los pesos mínimos del producto elaborado en el momento de la salida de la instalación de la industria final o antes de proceder a su transformación en deshuesados, troceados o loncheados.*
- Registro de elaboración de porciones.
- Registro de materia prima/producto no conforme.
- Registro de expediciones.
- Registro de reclamaciones y acciones correctoras relativas al cumplimiento del producto con los requisitos del documento normativo.

Aplicación in situ del sistema de autocontrol:

- En la recepción de la materia prima.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS IBÉRICOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.06
		Edición: 21
		Fecha: 07/19

- En la segregación de la materia prima no conforme.
- En la identificación de las piezas.
- En elaboración de productos.
- En elaboración de porciones.
- En la segregación e identificación de producto no conforme.
- *En la retirada de producto no conforme. El operador deberá demostrar que es capaz de comunicarse con el cliente y localizar el producto.*
- En la expedición.

La auditoría de certificación inicial de las industrias elaboradoras deberá coincidir con la recepción de materia prima. La verificación de la expedición y la realización de porciones in situ se realizará siempre que sea posible y se esté llevando a cabo en el momento de la auditoría.

• **Auditoría en operadores que realizan distribución y/o etiquetado/ re-etiquetado:**

El equipo auditor designado realizará una auditoría en la que verificará:

Documentos de autocontrol:

- Procedimiento de trazabilidad desde la adquisición de las materias primas (piezas y carnes frescas) hasta la expedición de los productos (piezas y/o carnes frescas).
- Procedimiento de compras y control de proveedores.
- Procedimiento de la sistemática adoptada en el caso de realizarse algún sistema privado de control analítico de la alimentación por medio del cual descalifique animales en relación a la alimentación y manejo.
- Procedimiento de retirada de producto no conforme que garantice que el comercializador (distribuidor, etiquetador o reetiquetador) puede retirar el producto no conforme del mercado, el contenido mínimo que debe contener este procedimiento se encuentra descrito más adelante.

Registros de aplicación del sistema de autocontrol:

- Documentación y registros que acompañan a la adquisición de cada lote de productos con una designación de calidad determinada.
- *Registro de los pesos mínimos del producto elaborado en el momento de la salida de la instalación de la industria final o antes de proceder a su transformación en deshuesados, troceados o loncheados.*
- Registro de expediciones.
- Registro de reclamaciones y acciones correctoras relativas al cumplimiento del producto con los requisitos del documento normativo.

Aplicación in situ del sistema de autocontrol, (en el caso de que dispongan de un centro físico):

- En la recepción de la materia prima.
- En la segregación de la materia prima no conforme.
- En la identificación de las piezas.
- En el etiquetado y/o re-etiquetado

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS IBÉRICOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.06
		Edición: 21
		Fecha: 07/19

- En la segregación e identificación de producto no conforme.
- *En la retirada de producto no conforme. El operador deberá demostrar que es capaz de comunicarse con el cliente y localizar el producto.*
- En la comercialización

*El procedimiento de retirada de producto no conforme que garantice que los operadores retiran el producto no conforme del mercado, debe ser descrito en la documentación interna de los operadores y contendrá al menos la descripción de los siguientes procesos, que serán desarrollados cuando sea el caso:*

- Identificación e inmovilización del producto perteneciente a las partidas afectadas que quede en stock en las instalaciones, realizando lecturas de precintos, comprobaciones con la documentación de acompañamiento de origen, la colocación de carteles e indicación en los registros de la partida como producto no conforme, separación del producto, etc.
- Análisis para detectar cada una de las expediciones y clientes a los que se les ha enviado producto de las partidas afectadas, incluidos los envíos a proveedores subcontratistas para despiece, elaboración, transformado o etiquetado, y los envíos a clientes cuando se haya realizado una prestación de servicios, tales como la revisión de los registros de expediciones de la partida, registros informáticos, albaranes, DEPC, documentos de trazabilidad, etc.
- La comunicación a todos los clientes y/o proveedores subcontratistas de que se les ha enviado un producto no conforme. Esta comunicación deberá ser siempre al menos por escrito e indicando expresamente que se trata de "producto no conforme" haciendo referencia al lote, fecha y/o documentos enviados, asegurando además que si ya no disponen del producto porque se hayan realizado expediciones, puedan a su vez comunicar que se trata de producto no conforme al resto de operadores siguientes en la cadena de manera que se evite la puesta en el mercado del producto afectado.
- *Registro de los plazos establecidos para la retirada del producto no conforme.*
- La retirada del producto no conforme en las instalaciones del cliente, siempre que sea posible, o su devolución al propietario del producto en los casos de las prestaciones de servicios, como por ejemplo el envío de personal autorizado, transportistas, etc. a las instalaciones de los clientes para la recuperación de las piezas.
- El tratamiento de la partida no conforme recuperada, como por ejemplo retirada de precintos, inmovilización en las instalaciones, etc.
- La comunicación a ASICI, a la Comunidad Autónoma correspondiente, y a CERTIFOOD, de la partida no conforme (lote, número de precintos, etc.) y los clientes afectados, que debe ser lo más rápido posible, como por ejemplo a través de ITACA si está operativa en el caso de ASICI, mails, cartas, etc.
- *Registro de un simulacro, al menos anual, de retirada de producto no conforme que garantice la efectividad del procedimiento de retirada. En el registro deben de aparecer los tiempos empleados en cada etapa de la retirada del producto no conforme.*
- *Plan de análisis de la causa del producto no conforme, e implementación de mejoras para evitar la reiteración si fuera el caso.*

Durante el desarrollo de las inspecciones de mataderos, salas de despiece, industrias elaboradoras, distribuciones y/o etiquetadores/re-etiquetadores, el equipo auditor de CERTIFOOD completará un Acta de Auditoría que sirva para recoger todos los detalles y observaciones detectadas en las auditorías en relación a las exigencias del Documento Normativo de Referencia, y poder valorar in situ, su cumplimiento.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS IBÉRICOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.06
		Edición: 21
		Fecha: 07/19

Tras la auditoría, el equipo auditor, cumplimentará el Acta Resumen con las conclusiones recogidas en la verificación de cada requisito del documento normativo de referencia, quedando así reflejadas por escrito y de manera objetiva las desviaciones detectadas durante la misma, si fuera el caso. El equipo auditor dejará copia al auditado del Acta Resumen.

## **2.3. ACCIONES CORRECTIVAS**

### **2.3.1. Establecimiento de las Acciones Correctivas**

Siempre que el equipo auditor hubiera detectado desviaciones, el interesado dispondrá de un plazo de 3 meses para el caso de no conformidades leves y de 14 días naturales para el caso de no conformidades graves, desde la finalización del proceso de auditoría, para remitir las Acciones Correctivas a cada una de dichas desviaciones.

El interesado deberá presentar para cada una de las No Conformidades (que pueden ser graves o leves), al menos la siguiente información:

- Descripción de la acción inmediata para corregir la desviación.
- Descripción de la acción para evitar su reiteración.
- Plazo de implantación de la acción.
- Evidencias de la implantación (en el caso de no conformidades leves, cuando sea posible porque se haya completado la implantación de la acción).

Para centros de elaboración con producciones superiores a 250.000 piezas/año, el plazo máximo de presentación de acciones correctivas será de 2 meses para el caso de no conformidades leves y de 14 días naturales para el caso de no conformidades graves desde la fecha de auditoría, de modo que pueda desarrollarse el nivel de control establecido en el documento normativo de referencia para estos casos. Del mismo modo, también podrá reducirse el plazo de presentación de acciones correctivas si CERTIFOOD lo considera necesario por alguna circunstancia.

Para los nuevos operadores que inician actividad, si la actividad implica el precintado de piezas sobre la canal o la subcontratación del proceso al matadero, si se hubiesen detectado desviaciones tras la auditoría, el interesado dispondrá de un plazo de 1 mes para el caso de no conformidades leves y de 14 días naturales para el caso de no conformidades graves desde la finalización de la auditoría, para remitir las acciones correctivas a cada una de las desviaciones.

Para los operadores que transforman producto de la norma de calidad del ibérico en varios emplazamientos, si se dieran desviaciones, el solicitante deberá realizar un análisis de extensión sobre todos los centros y en su caso verificar que se toman las correspondientes acciones correctivas.

### **2.3.2. Validación de las Acciones Correctivas**

El equipo auditor de CERTIFOOD valorará satisfactoriamente aquellas acciones correctivas que a su juicio puedan solucionar la desviación detectada, dejando constancia de ello en el correspondiente Informe de Auditoría.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS IBÉRICOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.06
		Edición: 21
		Fecha: 07/19

Si las acciones correctivas no se consideran válidas, también quedará constancia en el Informe de Auditoría.

Si CERTIFOOD lo considera necesario, podrá realizar una visita a la empresa para comprobar que las acciones correctivas han sido puestas en práctica y que son eficaces.

#### **2.4. EMISIÓN DEL INFORME DE AUDITORÍA**

Como resultado de toda la evaluación, CERTIFOOD elabora un Informe de Auditoría, en el que quedarán reflejados las desviaciones en relación a la normativa aplicable y las acciones correctivas propuestas e implantadas.

CERTIFOOD conservará copia del informe de auditoría en el expediente correspondiente, facilitando otra copia al interesado.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS IBÉRICOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.06
		Edición: 21
		Fecha: 07/19

### **3. CONCESIÓN DE LA CERTIFICACIÓN**

#### **3.1. REVISIÓN DEL EXPEDIENTE**

Una vez que se disponga del Informe de Auditoría, CERTIFOOD llevará a cabo la revisión del expediente. CERTIFOOD podrá evaluar cualquier información o dato que esté vinculado con el proceso de certificación y que forme parte del expediente del solicitante. Se dejará constancia de la revisión realizada en el registro correspondiente, que también formará parte del expediente.

#### **3.2. CONCESIÓN DEL CERTIFICADO**

CERTIFOOD, tras la revisión del expediente, a la vista de los resultados y las conclusiones del informe, decidirá si concede o no la certificación, de forma imparcial, objetiva e independiente.

Una vez tomada la decisión de certificación, se remitirá al interesado una notificación informándole.

Si la decisión es favorable, se enviará una copia del Informe de Auditoría, y su Certificado de Productos Ibéricos, que tendrá validez de 14 meses desde la fecha de su emisión. El titular podrá acceder al "Reglamento del Uso del Certificado y la Marca de CERTIFOOD" a través de la web.

Para los nuevos operadores, que estén relacionados con el precintado de piezas, dispondrán de un plazo máximo de 3 meses para obtener el certificado de conformidad y sólo entonces podrán disponer y utilizar precintos de norma.

En el caso de establecimientos de sacrificio, propio o maquila, para disponer de precintos deberá haber firmado el convenio MATADEROS-ASICI y tener instalado el dispositivo TRIP o cualquier otro que la interprofesional decida para asegurar el cumplimiento de los pesos mínimos de las canales.

Los mataderos que trabajen a maquila, que no tengan certificado de conformidad no podrán disponer de precintos de Norma.

En el caso de establecimientos que sean destinatarios de canales: salas de despiece e industrias de elaboración, el nuevo operador comunicará a ASICI y en su caso, a los mataderos en los que sacrifique sus animales, que ha iniciado el proceso para la obtención del certificado de conformidad, adjuntándoles el documento que CERTIFOOD le emita.

Los mataderos identificarán con un precinto transitorio inviolable (diferente de los de la norma), de color amarillo, gestionado y proporcionado por ASICI a los mataderos, que incluirá de forma indeleble y perfectamente legible una numeración individual y única de la pieza, en un tamaño suficiente para ser legible, de tal forma que se correlacione, en los registros de trazabilidad, con la canal o media canal de la que proceda dentro del lote de sacrificio.

Los jamones y paletas identificados con el precinto amarillo, así como las carnes frescas y lomos procedentes de canales en vías de certificación; serán tratadas como producto no conforme, no pudiéndose comercializar con el término ibérico, antes de la obtención del Certificado de Conformidad.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS IBÉRICOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.06
		Edición: 21
		Fecha: 07/19

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

Una vez obtenido el Certificado de Conformidad, en el plazo establecido (máximo tres meses desde la fecha de la auditoría), el operador presentará dicho documento a ASICI y en su caso, al matadero de servicios.

ASICI, una vez verificada la trazabilidad en ITACA-TRIP, actuará de acuerdo a su procedimiento, para la sustitución y retirada de precintos amarillos en el producto que opta a ser conforme.

En caso de que el operador no haya obtenido la certificación en el plazo de los tres meses, CERTIFOOD comunicará al operador que el producto es no conforme. ASICI actuará de acuerdo a su procedimiento y comunicará al operador que las piezas que se hayan podido identificar durante el periodo de tres meses no tienen certificado y, por tanto, no concederá precintos de norma para las piezas identificadas con precinto amarillo.

Cuando el nuevo operador haya obtenido la certificación en el plazo de los tres meses, ASICI le proporcionará precintos de Norma únicamente para las piezas obtenidas de canales aptas, procedentes de animales sacrificados a partir de la fecha de obtención de la certificación por parte del operador.

En los casos en los que el solicitante esté en desacuerdo con la decisión de certificación, podrá iniciar un procedimiento de Apelación, según se refleja en el Capítulo 4 de este Reglamento.

Una vez que se concede el certificado, el fabricante debe facilitar a CERTIFOOD copia del etiquetado de las diferentes marcas y productos incluidos en el alcance de su certificado, de modo que se pueda verificar su adecuación.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS IBÉRICOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.06
		Edición: 21
		Fecha: 07/19

**CAPÍTULO 3**

**SEGUIMIENTO Y RENOVACIÓN DE CERTIFICACIÓN**

**1. MANTENIMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN**

Una vez que el fabricante ha obtenido la certificación, puede elaborar y comercializar sus productos ibéricos certificados durante el periodo de validez de su certificado, pero deberá mantener las condiciones que le permitieron obtener su certificación. Para ello, el titular del certificado deberá continuar realizando los controles necesarios para asegurar el mantenimiento de las condiciones y los requisitos que le permitieron obtener su certificación. Por ello, CERTIFOOD seguirá realizando inspecciones, controles y ensayos periódicamente, según corresponda y conforme a lo establecido a continuación.

El nivel de control que CERTIFOOD aplicará a cada centro de producción para desarrollar las actividades de mantenimiento de la certificación de sus productos ibéricos, se establece conforme a las indicaciones del documento normativo de referencia, y dependerá de la producción que se haya certificado y del tipo de establecimiento. En las siguientes tablas se indican el número de visitas de auditoría necesarias en función de las actividades realizadas y la capacidad productiva de cada centro.

Cuando existan centros que realicen procesos productivos independientes de una misma empresa y dispongan de distintas cantidades de producción anuales, la frecuencia de auditorías se realizará en función de la producción de cada uno de los centros.

Para el caso en el que existan centros que no realicen procesos productivos independientes, dispondrán de la misma producción anual y la frecuencia de auditorías será igual para todos los centros.

- **Mataderos:**

La frecuencia de las auditorías a los mataderos objeto de certificación, independientemente de que sea establecimiento propio o de prestación de servicios, será el siguiente:

Nº de animales sacrificados / año	Frecuencia mínima Nº visitas / año
≤ 50.000 animales	2
50.001-200.000 animales	3
> 200.000 animales	4

- **Salas de despiece:**

La frecuencia de las auditorías a las salas de despiece objeto de certificación independientemente de que sea establecimiento propio o de prestación de servicios, será el siguiente:



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS IBÉRICOS

Cód. documento: RGCE.P.06

Edición: 21

Fecha: 07/19

<b>Nº de canales despiezados / año</b>	<b>Frecuencia mínima Nº de visitas / año</b>
≤ 50.000	2
50.001 – 200.000	3
> 200.000	4

<b>Kg de carne carne/año Kg de producto transformado/año</b>	<b>Frecuencia mínima Nº de visitas/año</b>
≤ 50.000	1
50.001-100.000	2
100.001-300.000	3
> 300.000	4

- **Industrias de elaboración:**

La frecuencia de las auditorías a las industrias de elaboración y/o transformación objeto de certificación, tanto si es producción propia como prestación de servicios:

<b>Operador Nº de piezas por centro/año</b>	<b>Frecuencia mínima de visitas / año</b>
Hasta 25.000	1
25.001-50.000	2
50.001-100.000	3
100.001-250.000	4
Más de 250.000	5

<b>Kg de carne carne/año Kg de producto transformado/año</b>	<b>Frecuencia mínima Nº de visitas/año</b>
≤ 50.000	1
50.001-100.000	2
100.001-300.000	3
> 300.000	4

- **Distribuidores y/o etiquetadores/re-etiquetadores:**

La frecuencia de las auditorías a los operadores que distribuyen y/o etiquetan/ re-etiquetan objeto de certificación, tanto si es producción propia como prestación de servicios:

<b>Operador Nº de piezas por centro/año</b>	<b>Frecuencia mínima de visitas / año</b>
Hasta 25.000	1
25.001-50.000	2
50.001-100.000	3
100.001-250.000	4
Más de 250.000	5



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS IBÉRICOS

Cód. documento: RGCE.P.06

Edición: 21

Fecha: 07/19

<b>Kg de carne carne/año ó producto/año</b>	<b>Frecuencia mínima Nº de visitas/año</b>
≤ 50.000	1
50.001-100.000	2
100.001-300.000	3
> 300.000	4

Anualmente se realizarán, al menos, estas visitas mínimas establecidas en los cuadros anteriores, reforzándose en el caso de que se evidencie esa necesidad por parte de la entidad de certificación.

Las auditorías de mantenimiento tendrán un contenido similar a la auditoría de certificación inicial, pero además el equipo auditor comprobará expedición, etiquetado y uso de la marca, no siendo imprescindible que la visita a las industrias elaboradoras y comercializadores y/o etiquetadores/re-etiquetadores coincida con la recepción de materia prima como en el caso de la auditoría de certificación inicial.

Por otra parte, si durante el periodo de vigencia del certificado se producen cambios en el proceso productivo, en las instalaciones o en los productos, que pudieran repercutir en la certificación concedida, el interesado deberá notificarlo a CERTIFOOD, para que evalúe la situación y valore si es necesario realizar alguna actividad de control extraordinaria, ya sea una auditoría u otras.

En concreto, si la empresa desea etiquetar con nuevas marcas o nuevos tipos de productos, deberá facilitar a CERTIFOOD copia del nuevo etiquetado que va a utilizar.

En cualquier caso, las modificaciones se someterán a evaluación y CERTIFOOD comunicará la resolución al interesado. Cuando proceda, se emitirá el certificado con el nuevo alcance modificado manteniendo la misma fecha de caducidad que el certificado actual.

Si como consecuencia de una auditoría, reclamación o supervisión de la autoridad competente, se pone de manifiesto que el operador ha expedido producto conforme cuando no lo era, CERTIFOOD exigirá la retirada del producto no conforme en un plazo máximo de 1 mes, informando a ASICI de los precintos o lotes que han sido afectados.

*Las no conformidades detectadas por "actuaciones incorrectas en la asignación del precinto de la Norma de Calidad por incumplimiento de la calificación de la alimentación o pesos mínimos de las canales" serán comunicadas a ASICI por parte de CERTIFOOD, según lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 4/2014.*

Se solicitará que tomen medidas al respecto y si el producto no se retira en el periodo establecido se informará a la autoridad competente.

## 2. RENOVACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

Antes de finalizar el periodo de validez de la certificación, CERTIFOOD se pondrá en contacto con el titular para comprobar el estado y condiciones en que se encuentra, e iniciar el proceso de renovación de la certificación. El proceso para la renovación constará de las mismas fases que el descrito en el Capítulo 2 de este Reglamento para el caso de la concesión de la certificación inicial.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS IBÉRICOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.06
		Edición: 21
		Fecha: 07/19

Las auditorías de renovación tendrán un contenido similar a la auditoría de certificación inicial, pero además el equipo auditor comprobará expedición, etiquetado y uso de la marca, no siendo imprescindible que la visita a las industrias elaboradoras coincida con la recepción de materia prima como en el caso de la auditoría de certificación inicial.

Se realizará como mínimo una auditoría al año para cada operador, en la que se incluirán todos los centros de sacrificio, despiece, elaboración, transformación, distribución, etiquetado, etc. que se deseen incluir bajo el alcance del certificado. Si durante un año no se ha realizado ninguna auditoría se procederá a la suspensión del certificado antes de la finalización del año.

Si el interesado no desea que el certificado le sea renovado, debe comunicarlo a CERTIFOOD antes de la fecha de expiración de dicho certificado.

Una vez renovada la certificación, el concesionario dispondrá del certificado durante otros 14 meses. Durante todo este periodo, CERTIFOOD realizará el correspondiente Mantenimiento de la Certificación.

---

### **3. SUSPENSIÓN Y RETIRADA DE LA CERTIFICACIÓN**

---

CERTIFOOD tiene el derecho de suspender o retirar el certificado de conformidad en cualquier momento.

En función de las causas que provocan la suspensión o la retirada, esta puede ser para todo o parte del alcance de certificado. Cuando la suspensión o la retirada sea para todo el alcance, el titular no podrá hacer ningún uso del certificado ni de las marcas, pero cuando la suspensión o la retirada sea sólo para una parte del alcance, sí podrá usar el certificado y las marcas para el resto del alcance que queda en vigor.

En el caso de mataderos que trabajen a maquila, cuyo certificado les sea suspendido y mientras dure la suspensión no podrán disponer de precintos de norma.

Para el caso de operadores que transformen producto (industrias) en varios emplazamientos, la suspensión de un centro implicará la suspensión de la certificación a toda la organización.

En cualquier caso, CERTIFOOD comunicará al interesado las decisiones tomadas y las acciones desarrolladas (suspensión o retirada de certificados).

La suspensión temporal o retirada del certificado de conformidad será comunicada por CERTIFOOD a la autoridad competente de la comunidad autónoma correspondiente, indicándole las razones de las mismas, así como si se ha expedido producto no conforme incorrectamente etiquetado.

La comunicación se realizará dentro de los plazos establecidos por Comunidad Autónoma correspondiente y si no hay plazo establecido se realizará la comunicación en 24 horas.

Así mismo se informará a ASICI cuando se trate de un operador que gestiona precintos de norma.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS IBÉRICOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.06
		Edición: 21
		Fecha: 07/19

### **3.1. SUSPENSIÓN**

Durante el periodo de mantenimiento del certificado, CERTIFOOD puede decidir la suspensión de la certificación. Esta suspensión supone la inhabilitación para que el concesionario haga uso del certificado y de las marcas hasta que se resuelvan las anomalías encontradas.

Las situaciones que pueden dar lugar a la suspensión son:

- No realizar la auditoría de mantenimiento o renovación dentro del plazo establecido.
- Superar el tiempo establecido para presentar acciones correctivas adecuadas y suficientes.
- Deseo expreso del interesado de no continuar con la certificación.
- El titular realiza intencionadamente un uso fraudulento del certificado o de las marcas (como por ejemplo utilizar la Marca de Conformidad de CERTIFOOD y la mención a la certificación en el etiquetado (vitolas) o en los documentos de trazabilidad (DEPC o Registro de Trazabilidad) en productos no conformes, sin precinto o que esté fuera del alcance de la certificación.
- El titular aporta información falsa a CERTIFOOD de manera intencionada.
- El titular incumple las obligaciones contractuales con CERTIFOOD (como por ejemplo no facilitar a CERTIFOOD el acceso a las instalaciones, procedimientos y registros (actividades propias y subcontratadas a maquila) o no informar a CERTIFOOD de aquellos datos que le permitan cumplir con lo requerido por la administración competente conforme al Artículo 16 "Deber de información" de la Norma de Calidad).
- Se produce una reclamación justificada que pone de manifiesto una amenaza seria a la seguridad de los consumidores.

CERTIFOOD exigirá al titular, desde el momento de la suspensión y hasta que se le notifique el levantamiento de la misma:

- Que no puede utilizar el certificado ni las marcas.
- Que no realice declaraciones engañosas referidas a su condición de certificado.
- Que informe a sus clientes de su situación.
- Que tome acciones correctoras con el producto con posibles defectos que ha motivado dicha suspensión (incluyendo cuando sea necesario su retirada del mercado).
- Que cese la comercialización del producto certificado.

Para solucionar esta situación el interesado deberá establecer acciones correctivas y aportar pruebas que demuestren que se han puesto en práctica eficazmente. CERTIFOOD las analizará y, si lo considera necesario, puede realizar una auditoría complementaria para verificarlo. Después, se tomará la decisión de mantener o retirar el certificado.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS IBÉRICOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.06
		Edición: 21
		Fecha: 07/19

El periodo máximo que puede permanecer suspendido un certificado será de seis meses desde su notificación. Trascurrido este tiempo, si no se han solventado las deficiencias se procederá a la retirada según se indica a continuación.

### **3.2. RETIRADA**

CERTIFOOD podrá retirar el certificado en el caso de que exista una información que indique que el producto ya no cumple los requisitos del sistema de certificación.

También podrá retirarse un certificado en el caso de que la empresa certificada no realice el pago de la auditoría en curso.

CERTIFOOD podrá llevar a cabo la retirada del certificado tras una suspensión que no se resuelve satisfactoriamente.

También puede haber retirada de forma directa en otros casos:

- El titular no ha demostrado satisfactoriamente a CERTIFOOD que se ha resuelto la situación que dio lugar a la suspensión del certificado en el plazo establecido.
- El titular lo solicita.
- Cierre de la empresa o cese de la producción certificada.
- Vencimiento del periodo de validez del certificado y no renovación del mismo.
- Modificaciones sustanciales en los documentos normativos.

Concretamente pueden suponer la retirada del certificado, así como la pérdida del uso de los precintos de norma de calidad y el uso de las denominaciones de venta en el etiquetado, por los siguientes motivos:

- Actuaciones incorrectas en la asignación del precinto de la Norma de Calidad por incumplimiento de la calificación de la alimentación o pesos mínimos de las canales.
- Dar conformidad a un producto y enviarlo acompañado de un Documento de expedición de producto conforme DEPC o de un Registro de Trazabilidad (declaración de producto conforme) para avalar la denominación de venta establecida en el Artículo 3 de la Norma de Calidad sin disponer del correspondiente Certificado de Conformidad en vigor emitido por una Entidad de Certificación.
- La comercialización de productos utilizando las Denominaciones de venta cuando no se dispone de un Informe de Inspección REA o REA-LAPS original que la avale.
- La comercialización de productos que no cumplen con los pesos mínimos marcados por la Norma.
- La comercialización de productos que no cumplen con los tiempos de elaboración mínimos marcados por la Norma.
- La comercialización de jamones y paletas que utilicen etiquetas con una Denominación de venta que no sean coincidente con los precintos de la Norma de Calidad.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS IBÉRICOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.06
		Edición: 21
		Fecha: 07/19

- La comercialización de productos que utilicen etiquetas con una Denominación de venta que no sean coincidente con la contenida en el Informe de Inspección REA o REA-LAPS original que la avale.
- La comercialización de producto sin las identificaciones que aseguren su trazabilidad o con una identificación ilegible.

Estas desviaciones deberán ser comunicadas a ASICI por parte de CERTIFOOD, para que aquella pueda gestionar los precintos de Norma según lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 4/2014.

En estos casos, CERTIFOOD exigirá al titular:

- La devolución en el plazo determinado de todos los documentos de certificación.
- Que no puede hacer uso del certificado ni de las marcas.
- Que no realice declaraciones engañosas referidas a su condición de certificado.
- Que informe a sus clientes de su situación.
- Que cese la comercialización del producto certificado, y retire del mercado los productos afectados.

Si después de la retirada el interesado quisiera obtener el certificado, tendría que someterse de nuevo al proceso de certificación.

La retirada del certificado será comunicada por CERTIFOOD al interesado y supone su invalidación total.

Si el titular decide durante el periodo de validez de la certificación que no quiere mantener por más tiempo la certificación, éste deberá informar a CERTIFOOD para que proceda a la retirada del certificado.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS IBÉRICOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.06
		Edición: 21
		Fecha: 07/19

<b>CAPÍTULO 4</b>  <b>QUEJAS Y APELACIONES</b>
--

---

## **1. QUEJAS**

---

En caso de que el interesado o una tercera parte interesada estén en desacuerdo con algún aspecto del proceso de certificación, podrán presentar una queja a CERTIFOOD. El reclamante dispone de 30 días naturales para presentar dicha queja, contados desde el día siguiente a la actuación con la que no esté de acuerdo.

Para que el reclamante tenga constancia de que su queja se ha presentado dentro del plazo y que la información aportada es correcta, se recomienda que se presente por correo certificado con acuse de recibo.

En el caso de que la información aportada por el interesado no sea completa o no se corresponda con la requerida, CERTIFOOD se pondrá en contacto con el interesado para que facilite los datos necesarios.

Cuando la información aportada sea correcta y suficiente, CERTIFOOD inicia la tramitación de la queja.

En función de las alegaciones que el interesado indique en la queja, CERTIFOOD determinará los agentes que deban asumir la responsabilidad de analizar el caso y, si procede, los aspectos o fases del proceso de certificación que haya que repetir.

CERTIFOOD facilitará una respuesta al interesado en relación a la queja presentada.

La objetividad y neutralidad de este procedimiento se aseguran a través de la designación de personas diferentes de las que realizaron los correspondientes trabajos inicialmente.

---

## **2. APELACIONES**

---

Si el interesado no está de acuerdo con el resultado de una decisión de certificación o con la resolución de una queja, dispone de un plazo de 30 días naturales desde la recepción de la decisión, para la presentación de su recurso.

El plazo para recurrir comienza al día siguiente al que se recibe la notificación de CERTIFOOD comunicando la decisión de certificación o la resolución de la queja.

La apelación deberá formularse por escrito. Para ello el interesado se dirigirá a CERTIFOOD, para que le facilite un impreso de Apelación. En dicho registro hará constar las razones por las que decide apelar. Aportará también la documentación que considere oportuna.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS IBÉRICOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.06
		Edición: 21
		Fecha: 07/19

Si los motivos que interpone el apelante son razonables y justificados, CERTIFOOD procederá al estudio y valoración de la apelación, para tomar una decisión.

Para llevarlo a cabo, CERTIFOOD designa personas que no hayan intervenido, según corresponda por el origen del recurso, en los procesos de certificación y de queja anteriores, ni en la Decisión de Certificación.

CERTIFOOD enviará un informe por escrito al apelador, informándole del resultado de la apelación presentada.

La decisión de CERTIFOOD es definitiva y con ella concluye el procedimiento de certificación en lo que hace referencia al ámbito contractual entre CERTIFOOD y el interesado.

	<b>REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS IBÉRICOS</b>	Cód. documento: RGCE.P.06
		Edición: 21
		Fecha: 07/19

<b>CAPÍTULO 5</b>  <b>USO DE LA MARCA</b>
---

El Reglamento del Uso del Certificado y la Marca de CERTIFOOD es un documento público, al cual puede acceder todo interesado a través de su página web [www.certifood.org](http://www.certifood.org).

Por otro lado, el etiquetado de los Productos Ibéricos certificados (jamones, paletas y cañas de lomo y sus transformados (deshuesados, porciones y loncheados), así como las carnes procedentes del despiece de la canal) deben cumplir los siguientes requisitos:

- La denominación del producto:
  - o para productos elaborados: jamón, paleta y lomo, caña de lomo, o lomo embuchado
  - o para productos obtenidos del despiece y comercializados en fresco: la designación de la pieza procedente del despiece de la canal.
- La alimentación: cebo, cebo de campo, ó bellota (excepto para las carnes procedentes de la canal que la alimentación será opcional)
- La raza ibérica: porcentaje racial (50, 75 o 100%)
- La expresión "Certificado por CERTIFOOD".

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

- "Pata negra": exclusivamente para la designación de bellota 100 % ibérico
- "Dehesa" o "montanera": exclusivamente reservado para la designación de bellota.

*No podrán utilizarse en el etiquetado y en acciones de promoción o publicidad las siguientes menciones facultativas:*

- *Bodega o cava*
- *Reserva o añejo*
- *Gran Reserva*

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".

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.



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS IBÉRICOS

Cód. documento: RGCE.P.06

Edición: 21

Fecha: 07/19

## CAPÍTULO 6

### REFERENCIAS LEGISLATIVAS Y NORMATIVAS

#### 1. DOCUMENTO NORMATIVO

Los documentos normativos de referencia para la certificación de los productos ibéricos son el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico, así como sus modificaciones posteriores, y *el Protocolo de Certificación (8/05/2017) del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.*