

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO	Cód. documento: RGCE.P.02
		Edición: 13
		Fecha: 08/22

CERTIFOOD

REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO

Editado	Revisado	Aprobado
Fecha: 08/08/2022	Fecha: 08/08/2022	Fecha: 08/08/2022
Departamento Técnico	Director Técnico	Director Técnico

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO	Cód. documento: RGCE.P.02
		Edición: 13
		Fecha: 08/22

ÍNDICE

CAPÍTULO 0. GESTIÓN DEL DOCUMENTO

1. Hoja de Control de Cambios

CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN

CAPÍTULO 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 la Auditoría
 - 2.3.- Análisis de Muestras
 - 2.4.- Acciones Correctivas
 - 2.5.- Emisión del Informe de Auditoría

3. Concesión de la Certificación
 - 3.1.- Revisión del Expediente
 - 3.2.- Concesión del Certificado

CAPÍTULO 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

CAPÍTULO 4. QUEJAS Y APELACIONES

1. Quejas
2. Apelaciones

CAPÍTULO 5. USO DE LA MARCA

CAPÍTULO 6. REFERENCIAS LEGISLATIVAS Y NORMATIVAS

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO	Cód. documento: RGCE.P.02
		Edición: 13
		Fecha: 08/22

ANEXO I. PLIEGO DE CONDICIONES DE LA ETG JAMÓN SERRANO

ANEXO II. DOCUMENTO DE REQUISITOS MÍNIMOS DE CONTROL DE LAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL JAMÓN SERRANO

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO	Cód. documento: RGCE.P.02
		Edición: 13
		Fecha: 08/22

CAPÍTULO 0
GESTIÓN DEL DOCUMENTO

1. HOJA DE CONTROL DE CAMBIOS

EDICIÓN	FECHA	PUNTOS	DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN
00	06/02		Borrador
01	09/02		Edición de implantación
02	04/03		Adaptación del proceso de certificación
03	10/03		Inclusión de indicación sobre la responsabilidad de los trabajos de certificación, sobre la no certificación de maquilas y sobre los criterios de certificación
04	08/06		Cambios por Informe de Auditoria de ENAC (inclusión de periodo máximo de suspensión)
05	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
06	01/14		Adaptación del documento a la UNE-EN ISO/IEC 17065
07	11/15		Apartado 2.4 del capítulo 2 y capítulo 6
08	11/16	Capítulo 3,5 y 6	Aclaración sobre la frecuencia de auditoría y el logotipo comunitario
09	03/17	Capítulo 3	Indicación de la obligatoriedad de realizar una auditoria anual.
10	07/17	Capítulo 6	Indicación de normativa en vigor.
11	01/18	Capítulo 2 y 3	Indicación de realizar la visita de acompañamiento en función de la producción de cada centro.
12	08/21	Capitulo 3	Adaptación del proceso de certificación
13	08/22	Capítulo 3	Frecuencia de verificación de actividades de recepción

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO	Cód. documento: RGCE.P.02
		Edición: 13
		Fecha: 08/22

CAPÍTULO 1

INTRODUCCIÓN

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.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO	Cód. documento: RGCE.P.02
		Edición: 13
		Fecha: 08/22

CAPÍTULO 2 PROCESO DE CERTIFICACIÓN
--

1. SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN

1.1. PETICIÓN DE INFORMACIÓN

Una empresa interesada en la certificación de ETG Jamón Serrano podrá contactar con CERTIFOOD para solicitar información. Para ello, se facilitará al interesado un impreso de Petición de Información, que cumplimentará y lo remitirá a CERTIFOOD, o bien aportará los datos necesarios a un miembro de CERTIFOOD, para que éste, cumplimente el impreso.

CERTIFOOD analiza los datos recogidos en la Petición de Información y, en el caso que se considerara necesario, se pondría en contacto con el solicitante para requerirle algún dato adicional.

Cuando la Petición de información del solicitante sea correcta y suficiente, CERTIFOOD iniciará la preparación de la documentación informativa que enviará al interesado:

- Presupuesto
- Solicitud de Certificación

Cualquier interesado podrá solicitar el inicio del proceso y acceder a la certificación. CERTIFOOD garantiza que, en ningún caso, se utilizarán procedimientos discriminatorios que impidan o eviten el acceso a la certificación. El acceso a los servicios de certificación de CERTIFOOD no estará condicionado por motivos que puedan considerarse discriminatorios para los solicitantes.

Si el solicitante desea aceptar el presupuesto deberá remitir la Solicitud de Certificación cumplimentada y firmada a CERTIFOOD.

1.2.- APERTURA DE EXPEDIENTE

Cuando CERTIFOOD reciba el registro de Solicitud de Certificación cumplimentado, 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.

Una vez que sea correcta la Solicitud de Certificación, CERTIFOOD procederá a la apertura del expediente del solicitante, se codificará y se a comunicará al interesado.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO	Cód. documento: RGCE.P.02
		Edición: 13
		Fecha: 08/22

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 Jamón Serrano.

2. AUDITORÍA DE CERTIFICACIÓN

2.1.- NIVELES MÍNIMOS DE CONTROL EXTERNO

El nivel de control que CERTIFOOD aplicará a cada centro de producción, dependerá del alcance de certificación solicitado (producción anual de ETG Jamón Serrano).

Durante el proceso de certificación se desarrollarán los niveles de control expuestos en la siguiente tabla, donde se indican, el número de jornadas (persona y día) de auditorías (para inspección y control de registros) y el número de análisis (físico-químicos y organolépticos) necesarios en función de la capacidad productiva de *cada centro*.

Producción de Jamón Serrano (unid./año)	Auditoría	Análisis (físico-químicos y organolépticos)
	Nº de personas/día	
Entre 1 y 50.000	1	2
Entre 50.001 y 100.000	1	4
Entre 100.001 y 250.000	1	6
Entre 250.001 y 500.000	2	8
Más de 500.000	2	10

Nota: Cada ensayo analítico corresponde al control de 1 muestra elegida al azar de producto terminado entre los existentes en el centro de producción en el momento de realizar la inspección. Sobre las muestras elegidas se analizará el cumplimiento de las características descritas en el Pliego de Condiciones.

2.2.- DESARROLLO DE AUDITORÍA

CERTIFOOD contactará con el interesado para fijar la fecha de la auditoría de certificación 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, contenidos, etc. previstos para desarrollar en la auditoría, así como de las personas que la llevarán a cabo.

En caso de desacuerdo con alguno de los aspectos antes citados, el interesado lo notificará a CERTIFOOD, que evaluará en su caso la situación y adoptará las medidas oportunas.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO	Cód. documento: RGCE.P.02
		Edición: 13
		Fecha: 08/22

El equipo auditor designado procederá a realizar la auditoría, en la que se desarrollarán las siguientes actividades:

- Inspección del proceso productivo, de las materias primas, de los productos obtenidos, de los sistemas de control interno y de las instalaciones de *los centros* de producción para evaluar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones.
- Evaluación del grado de cumplimiento de los requisitos establecidos para la producción de ETG Jamón Serrano, incluyendo los registros pertinentes.
- Realización de controles de materias primas y productos terminados.
- Toma de muestras al azar, según la producción de la industria, para la realización de análisis físico-químicos y organolépticos de producto terminado en laboratorio acreditado por ENAC conforme a la norma UNE-EN ISO/IEC 17025. Con excepción de las industrias que se dediquen a la comercialización, o transformación de producto ya comprado curado y terminado.

Las no conformidades obtenidas en la auditoria pueden ser Leves o Graves, según lo establecido en el Acta de Auditoría.

Tras finalizar la auditoria se dejará copia al interesado del Acta Resumen, donde se indicarán las no conformidades detectadas en el momento de la auditoria si es el caso.

2.3.- ANÁLISIS DE MUESTRAS

Las muestras recogidas durante la auditoría serán analizadas en un laboratorio que esté acreditado por ENAC conforme a la norma UNE-EN ISO/IEC 17025, y que se encuentre incluido en el Listado de Laboratorios Subcontratados de CERTIFOOD, que se encuentre en vigor.

Los análisis físico-químicos y organolépticos de las muestras recogidas se realizarán siguiendo los procedimientos internos establecidos por cada laboratorio para cada parámetro que se analiza.

El laboratorio enviará los resultados a CERTIFOOD, que los adjuntará al expediente del solicitante. En el caso de que hubiese no conformidades, CERTIFOOD se las comunicará al interesado.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO	Cód. documento: RGCE.P.02
		Edición: 13
		Fecha: 08/22

2.4.- ACCIONES CORRECTIVAS

En el caso de que se hayan detectado no conformidades, en la auditoria o en los resultados analíticos, el interesado deberá presentar información sobre las acciones correctivas que va a desarrollar en un plazo máximo de tres meses desde la realización de la auditoría. Esta información deberá incluir la descripción de las acciones correctivas y el máximo número posible de pruebas que demuestren que las acciones descritas se están desarrollando con eficacia.

En el caso de que existiesen no conformidades en analíticas, el interesado deberá establecer medidas cautelares con el lote o lotes afectados por la no conformidad, de manera que no podrá expedirlo como ETG Jamón Serrano, y deberá aportar evidencias de estas medidas desarrolladas a CERTIFOOD para su valoración.

Si CERTIFOOD lo considera necesario, podrá realizar una visita a la empresa, o realizar una segunda toma de muestras para la realización de análisis, para comprobar que las acciones correctivas han sido puestas en práctica y que son efectivas.

2.5.- EMISIÓN DEL INFORME DE AUDITORÍA

Con los datos recogidos en la Auditoria, el Acta Resumen, los resultados analíticos si los hubiese y las propuestas de Acciones Correctivas de las No Conformidades si las hubiese, CERTIFOOD, procederá a elaborar el Informe de Auditoria, que también le será enviado al interesado.

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.- CONCESION DEL CERTIFICADO

CERTIFOOD, tras revisar el expediente, decidirá si concede o no la certificación, dejando constancia de su decisión en el registro correspondiente. Además, el interesado será informado de la decisión tomada.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO	Cód. documento: RGCE.P.02
		Edición: 13
		Fecha: 08/22

El Dictamen emitido dará origen a dos casos:

- Decisión favorable

Cuando la resolución sea positiva, junto con la notificación de la decisión se emitirá el Certificado de Jamón Serrano ETG que tendrá una vigencia de 14 meses, que le será enviado al interesado.

El titular podrá acceder al "Reglamento del Uso del Certificado y la Marca de CERTIFOOD" a través de la web.

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

- Decisión desfavorable

Si la resolución es negativa, y el interesado no está conforme con la decisión tomada, puede iniciar un procedimiento de apelación.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO	Cód. documento: RGCE.P.02
		Edición: 13
		Fecha: 08/22

CAPÍTULO 3

SEGUIMIENTO Y RENOVACIÓN DE CERTIFICACIÓN

1. MANTENIMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN

Una vez que el fabricante ha obtenido la certificación de su producto, puede elaborar y comercializar Jamón Serrano durante el periodo de validez de su certificado.

No obstante, el fabricante 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 por las características y el volumen de la producción de Jamón Serrano certificada.

Durante el período de mantenimiento de la certificación, el nivel de control de CERTIFOOD seguirá, en condiciones normales, los criterios expuestos en la tabla desarrollada más adelante, donde se exponen el número de jornadas anuales (persona y día) de auditoría a los centros de producción (para inspeccionar las instalaciones, los procesos y los productos y controlar el mantenimiento de los registros) y el número de análisis anuales que se realizarán en función de la capacidad productiva de cada centro.

Producción de Jamón Serrano (unid./año)	Auditorías (por año)		Análisis (por año) (físico-químicos y organolépticos)
	Nº de auditorías	Nº total de personas/día	
Menos de 50.000	1	1	2
Entre 50.001 y 100.000	1	1	4
Entre 100.001 y 250.000	2	2	6
Entre 250.001 y 500.000	2	3	8
Más de 500.000	2	4	10

Nota: Cada ensayo analítico corresponde al control de 1 muestra elegida al azar de producto terminado entre los existentes en el centro de producción en el momento de realizar la inspección. Sobre las muestras elegidas se analizará el cumplimiento de las características descritas en el Pliego de Condiciones.

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.

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

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO	Cód. documento: RGCE.P.02
		Edición: 13
		Fecha: 08/22

Las auditorías de mantenimiento se realizarán en el caso de que la producción del operador sea superior a 100.000 piezas/año, ya que se realizarían varias visitas al año, siendo una auditoría de renovación y el resto de mantenimiento.

No existirán auditorías de mantenimiento, salvo excepciones indicadas más abajo, cuando la producción sea inferior a 100.000 piezas/año, ya que sólo es necesaria una visita al año y se considerará renovación.

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, *siendo necesario que la visita a las industrias coincida, al menos cada 3 años*, 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.

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 para el caso de la concesión de la certificación inicial.

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, siendo necesario que la visita a las industrias coincida, *al menos cada 3 años*, 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 elaboración, transformación, etiquetado, comercialización, 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.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO	Cód. documento: RGCE.P.02
		Edición: 13
		Fecha: 08/22

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

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.
- El titular realiza intencionadamente un uso fraudulento del certificado o de las marcas.
- El titular aporta información falsa a CERTIFOOD de manera intencionada.
- El titular incumple las obligaciones contractuales con CERTIFOOD.
- Se produce una reclamación justificada que pone de manifiesto una amenaza seria a la seguridad de los consumidores.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO	Cód. documento: RGCE.P.02
		Edición: 13
		Fecha: 08/22

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.

El periodo máximo que puede permanecer suspendido un certificado será de seis meses desde su notificación, *siempre y cuando el certificado esté en vigor*. 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, *porque no quiere mantener la certificación*.
- Cierre de la empresa o cese de la producción certificada.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO	Cód. documento: RGCE.P.02
		Edición: 13
		Fecha: 08/22

- Modificaciones sustanciales en los documentos normativos.

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.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO	Cód. documento: RGCE.P.02
		Edición: 13
		Fecha: 08/22

CAPÍTULO 4 QUEJAS Y APELACIONES
--

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.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO	Cód. documento: RGCE.P.02
		Edición: 13
		Fecha: 08/22

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.

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.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO	Cód. documento: RGCE.P.02
		Edición: 13
		Fecha: 08/22

CAPÍTULO 5 USO DE LA MARCA

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.

Además el etiquetado del Jamón Serrano, así como sus productos de transformación: deshuesados, porcionados o loncheados deben contener la siguiente información:

- Nombre o logotipo de CERTIFOOD
- Denominación del producto: Jamón Serrano
- Logotipo Comunitario o indicación de "Especialidad Tradicional Garantizada"

El logotipo comunitario de ETG o la indicación de "Especialidad Tradicional Garantizada" tendrán que cumplir lo establecido en el Reglamento nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, así como:

- El Reglamento Delegado nº 664/2014 de la Comisión de 18 de diciembre de 2013 por el que se completa el Reglamento nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere al establecimiento de los símbolos de la Unión para las denominaciones de origen protegidas, las indicaciones geográficas protegidas y las especialidades tradicionales garantizadas y en lo que atañe a determinadas normas sobre la procedencia, ciertas normas de procedimiento y determinadas disposiciones transitorias adicionales.
- El Reglamento de Ejecución nº 668/2014 de la Comisión de 13 de junio de 2014 que establece las normas de desarrollo del Reglamento nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.
- Corrección de errores del Reglamento de Ejecución nº 668/2014 de la Comisión, de 13 de junio de 2014, que establece las normas de desarrollo del Reglamento nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

Estas indicaciones no se pueden utilizar en otros productos que no cumplan con los requisitos del Pliego de Condiciones de la ETG Jamón Serrano o con los requisitos mínimos de control indicados por el M.A.P.A.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO	Cód. documento: RGCE.P.02
		Edición: 13
		Fecha: 08/22

CAPÍTULO 6

REFERENCIAS LEGISLATIVAS Y NORMATIVAS

Los documentos normativos de referencia para la certificación del Jamón Serrano ETG son los siguientes:

- PLIEGO DE CONDICIONES DE LA ETG JAMÓN SERRANO (Reglamento (CE) nº 1204/2008).
- DOCUMENTO DE REQUISITOS MÍNIMOS DE CONTROL DE LAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL JAMÓN SERRANO (elaborado por el M.A.P.A.).

Otros documentos aplicables:

- Reglamento nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.
- Reglamento Delegado nº 664/2014 de la Comisión de 18 de diciembre de 2013 por el que se completa el Reglamento nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere al establecimiento de los símbolos de la Unión para las denominaciones de origen protegidas, las indicaciones geográficas protegidas y las especialidades tradicionales garantizadas y en lo que atañe a determinadas normas sobre la procedencia, ciertas normas de procedimiento y determinadas disposiciones transitorias adicionales.
- Reglamento de Ejecución nº 668/2014 de la Comisión de 13 de junio de 2014 que establece las normas de desarrollo del Reglamento (UE) Nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.
- Corrección de errores del Reglamento de Ejecución (UE) nº 668/2014 de la Comisión, de 13 de junio de 2014 que establece las normas de desarrollo del Reglamento (UE) Nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO	Cód. documento: RGCE.P.02
		Edición: 13
		Fecha: 08/22

ANEXO I

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA ETG JAMÓN SERRANO

NOMBRE ESPECÍFICO DEL PRODUCTO

Se solicita el registro del "JAMON SERRANO", y su traducción en todas las lenguas de la Unión Europea, con reserva de nombre.

DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE PRODUCCIÓN

2.1. CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA PRIMA

Los jamones (piezas osteomusculares correspondientes a las extremidades posteriores del cerdo, seccionadas por la sínfisis isquio-pubiana, constando de los huesos coxales, fémur, rótula, tibia, peroné, tarso y, opcionalmente metatarso y falanges, así como la masa muscular que los envuelve), habrán de proceder de cerdos sanos que hayan sido sacrificados cumpliendo todos los requisitos higiénico-sanitarios exigidos por la legislación vigente.

Los jamones en sangre tendrán un peso mínimo de 9,5 kilos para aquellos que se presenten con pata y de 9,2 kilos para los jamones sin pata.

Los jamones habrán de tener un espesor de grasa de 0,8 centímetros como mínimo medido en el punto de convergencia del músculo vasto lateral y la punta superior del hueso isquión (punto donde termina la babilla y se encuentra con el hueso de la cadera), de forma que los jamones en los que se practique el corte en "V" queden cubiertos de grasa.

Tanto el transporte al matadero y el sacrificio de los animales así como la obtención de las canales y su despiece posterior, se realizarán de acuerdo con la legislación sanitaria vigente (Directiva 64/433/CEE). Igualmente, las industrias donde se elabore el Jamón Serrano cumplirán lo establecido en la Directiva 77/99/CEE.

El transporte de los jamones desde los mataderos y/o las salas de despiece a las industrias de elaboración se realizará siempre cumpliendo la legislación sanitaria y en vehículos frigoríficos de manera que lleguen a las industrias elaboradoras con una temperatura no superior a 3º C.

Los jamones cuya presentación final sea el corte en "V" se someterán a las operaciones de recorte y perfilado, según gráfico que se adjunta al final de este Pliego.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO	Cód. documento: RGCE.P.02
		Edición: 13
		Fecha: 08/22

En la fase de recepción de los jamones en la industria no se aceptarán para la elaboración de jamón serrano:

Los que presenten un peso en sangre inferior a 9,5 kg. para los jamones con pata y de 9,2 kg. para los jamones sin pata.

Aquellos cuya temperatura interior en el momento de la recepción sea superior a 3º C.

Jamones con un espesor de grasa inferior a 0,8 centímetros como mínimo medido en el punto de convergencia del músculo vasto lateral y la punta superior del hueso isquiún (punto donde termina la babilla y se encuentra con el hueso de la cadera), o aquellos en que al hacer el corte en "V" no queden cubiertos de grasa.

Los que presenten características organolépticas o de conformación que puedan afectar negativamente al producto final.

2.2. MÉTODO DE ELABORACIÓN

Los jamones, antes de iniciar su proceso de elaboración, se someterán a las condiciones necesarias para conseguir una temperatura máxima de 3ºC en el interior de la pieza.

A continuación, los jamones serán sometidos a un proceso de presión al objeto de evacuar la sangre remanente en los vasos sanguíneos.

Justo en el momento antes de iniciar la salazón los jamones se marcarán de forma legible e indeleble con un sello en el que figure la semana y el año de inicio de la salazón, a fin de que pueda comprobarse de forma fehaciente el periodo de curación de los mismos.

El jamón se procesará durante un periodo no inferior a 210 días, que comprenderá las siguientes fases:

2.2.1. Salazón:

Tiene por finalidad la incorporación de la sal común y los agentes del salado contemplados en la Directiva 95/2/CE, a la masa muscular, favoreciendo la deshidratación y conservación de las piezas, además de contribuir al desarrollo del color y aroma típico de los productos curados.

Se realizará cubriendo las piezas con sal marina, una vez frotadas con sales nitrificantes, de las mencionadas en el apartado anterior.

El tiempo de salazón dependerá del peso, contenido graso y conformación del jamón y será el necesario para alcanzar en el producto terminado el límite de salinidad establecido en el apartado 4.1.3, y en todo caso por un periodo comprendido entre 0,65 días y 2 días por kilo de peso del jamón.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO	Cód. documento: RGCE.P.02
		Edición: 13
		Fecha: 08/22

El proceso se realizará en unas condiciones de Temperatura comprendidas entre 0° C y 4° C y Humedad relativa (Hr) entre 75 y 95%.

2.2.2. Lavado - Cepillado:

El objeto de esta fase es la eliminación del residuo de sal en superficie.

Para ello terminada la salazón las piezas se someterán a un proceso dirigido a la eliminación de los restos de sal en la superficie de las piezas acompañado, en su caso, del cepillado de las mismas.

Los jamones deberán tener una presentación y conformación uniforme, pudiendo moldearse en caso necesario.

2.2.3. Reposo o postsalado:

Esta fase tiene como finalidades el conseguir la distribución homogénea de la sal por el interior de la pieza, inhibir el crecimiento microbiano indeseable y canalizar los procesos bioquímicos de hidrólisis (lipólisis y proteólisis) que producirán el aroma y sabor característicos.

A su vez se produce la eliminación lenta y paulatina del agua superficial, con lo cual las piezas van adquiriendo una mayor consistencia externa.

En esta fase, los jamones permanecerán a bajas temperaturas manteniéndose entre 0° C y 6° C de Temperatura y con una Humedad relativa (Hr) entre 70 y 95%.

El tiempo de permanencia de las piezas en esta fase comprenderá un período mínimo de 40 días.

2.2.4. Secado – Maduración:

Durante esta fase prosigue la deshidratación paulatina del producto y tiene lugar el sudado o fusión natural de parte de las grasas de su tejido adiposo, momento en el que se estima que la desecación es suficiente.

A lo largo de esta fase se irá elevando gradualmente la temperatura de 6° C hasta como máximo 34° C y disminuyendo la humedad relativa hasta alcanzar valores entre el 60 y el 80%.

El tiempo mínimo de permanencia en esta fase será de 110 días.

2.2.5. Envejecimiento o afinamiento:

Durante este período continúan los procesos bioquímicos iniciados en las fases anteriores, con intervención de la flora microbiana que le confiere su peculiar aroma y sabor.

Los jamones permanecerán en esta fase el tiempo necesario para completar un mínimo de 210 días de proceso, desde su introducción en la sal, y alcanzar una merma mínima del 33%, en relación con el peso en sangre, salvo que en las fases anteriores ya se hubieran conseguido ambos valores.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO	Cód. documento: RGCE.P.02
		Edición: 13
		Fecha: 08/22

Así pues, el tiempo mínimo de curación del jamón serrano, que estará en función del peso de la pieza, no será en ningún caso inferior a 7 meses, contados desde la fecha de introducción de la pieza en sal.

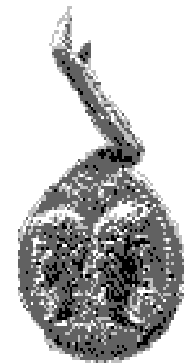
Una vez terminado el proceso el jamón podrá permanecer a temperatura ambiente.

Todo el proceso de curación habrá de realizarse con la pieza osteomuscular íntegra, partiendo de las presentaciones indicadas en el apartado 2.1., pudiendo posteriormente ser deshuesado para atender a las diferentes presentaciones comerciales.

Los jamones no se someterán en ningún caso al proceso de ahumado ni recubrimiento de pimentón u otras especias.

ELEMENTOS QUE PERMITEN EVALUAR EL CARÁCTER TRADICIONAL DEL PRODUCTO.

Las primeras referencias escritas de la salazón de carne de cerdo aparecen durante el Imperio Romano, a finales del siglo II a.C., donde ya se recogían las prácticas de la época en lo referente a la salazón y conservación de la llamada entonces "cecina de cerdo". Las recomendaciones de aquella época sobre el sacrificio, despiece, salazón y secado de la carne siguen aún en vigencia y ya entonces se sabía que, dependiendo de la climatología de la zona donde se fuese a realizar dicho proceso, la duración de la salazón debía ser más o menos prolongada.



Es también en esta época romana cuando aparecen los primeros indicios de que el curado del jamón se realizaba en España, siendo famosos los jamones cerretanos - "pernac cerretanae"- de Hispania, que figuraban en la tarifa de precios de Diocleciano, a los que también aludía el poeta Marcial en uno de sus versos: "Del país de cerretanos o manopianos, traedme un jamón, los golosos que se ahíten de filetes".

Adjunto se muestra la imagen de una moneda alusiva al comercio del jamón en tiempos de Augusto y Agripa, según investigaciones realizadas por el profesor de la Universidad de Granada, Juan González Blanco.

La literatura escrita en castellano del siglo XIV también recoge la importancia que el jamón ha tenido en nuestro país, lo que se constata a través de diversos textos del Arcipreste de Hita. Posteriormente, en el siglo XVII, escritores y poetas universales, dejaron testimonio en obras literarias de diverso tipo, de las virtudes y cualidades de los jamones. Entre ellos, cabe citar a Miguel de Cervantes, en el Quijote y otras obras, Lope de Vega en sus comedias, Góngora, Tirso de Molina, Baltasar de Alcázar, Mateo Alemán, etc.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO	Cód. documento: RGCE.P.02
		Edición: 13
		Fecha: 08/22

A partir de la segunda mitad del siglo XVIII y continuando hasta la época actual, los jamones españoles vuelven a obtener el reconocimiento internacional consolidando la calidad y fama que ya tuvieron en la antigüedad, concediéndoseles numerosas medallas, diplomas y menciones honoríficas en Exposiciones Universales, concretamente en la de París y Viena, formando parte de la más exquisita gastronomía europea.

El actual proceso de elaboración es heredero del método tradicional, que comenzaba con el sacrificio de los cerdos en los últimos meses del año (San Martín, 11 de noviembre), aprovechando así los meses mas fríos del año para poder realizar la salazón y postsalado, que necesariamente deben efectuarse a bajas temperaturas.

El resto del proceso se realizaba siguiendo el ciclo natural de las estaciones, a medida que la llegada de la primavera y posteriormente del verano, iban templando gradualmente las temperaturas.

Así pues el proceso actual de elaboración del jamón serrano reproduce el método tradicional, comenzando con una primera etapa o fase de salazón, necesaria para la conservación del producto, seguida de la maduración-secado, en el transcurso de la cual se consiguen los caracteres sápidos y aromáticos a través de mecanismos bioquímicos de naturaleza microbológica y enzimática, lo que unido a las cualidades de la materia prima determina la calidad tradicional de este producto y su sabor y aroma característicos.

DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO ELABORADO

4.1. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS.

4.1.1. Grasa:

Brillante, untuosa, de coloración entre blanco y amarillenta, aromática y de sabor grato.

La consistencia variará ligeramente, siendo firme en masas musculares y levemente depresible en zonas de tejido adiposo.

4.1.2. Índice de secado:

Contenido acuoso máximo sobre producto desengrasado del 57%, medido sobre un homogeneizado de una porción transversal del jamón, de 15 mm. de espesor (± 2 mm.) tomada a 4 centímetros de la cabeza del fémur y desprovista de corteza, y un gradiente de humedad entre la parte exterior y la central del 12% máximo.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO	Cód. documento: RGCE.P.02
		Edición: 13
		Fecha: 08/22

4.1.3. Salinidad:

Expresada mediante un contenido máximo de cloruro sódico del 15%, sobre extracto seco y desengrasado, analizado sobre la misma muestra del punto 4.1.2.

4.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.

4.2.1. Coloración y aspecto del corte:

Color característico del rosa al rojo púrpura en la parte magra y aspecto brillante de la grasa. Homogéneo al corte. No reseco exteriormente (acortezado).

4.2.2. Sabor y aroma:

Carne de sabor delicado, poco salado y de aroma agradable y característico, sin detectarse ningún tipo de olor o sabor anómalos.

4.2.3. Textura:

Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.

ASPECTO EXTERIOR.

Los jamones serranos presentarán una conformación uniforme y homogénea, pudiendo presentarse comercialmente en alguna de las siguientes formas:

Corte en V con pata
Corte en V sin pata
Corte redondo con pata
Corte redondo sin pata
Jamón deshuesado con piel
Jamón deshuesado corte en V
Jamón deshuesado sin piel y desgrasado.

Otras Presentaciones Comerciales:

Partiendo de los jamones serranos anteriormente descritos, podrán obtenerse otras presentaciones.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO	Cód. documento: RGCE.P.02
		Edición: 13
		Fecha: 08/22

REQUISITOS MÍNIMOS Y PROCEDIMIENTOS DE CONTROL DE LAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS.

5.1. REQUISITOS MÍNIMOS.

Los requisitos específicos que caracterizan al Jamón Serrano definido en este pliego son los siguientes:

Los pesos mínimos en sangre recogidos en la sección 2.1.

El espesor de grasa mínimo contemplado en la sección 2.1.

La temperatura máxima de 3º C. en el interior de la pieza, en el momento de la recepción y la salazón.

Un tiempo de curación mínimo de 210 días, contados desde el inicio de la salazón.

Una merma mínima del 33%, sobre el peso en sangre.

Un índice de secado y un contenido en máximo de sal, tal como de indica en los apartados 4.1.2. y 4.1.3.

Las características organolépticas definidas en el apartado 4.2.

5.2. ENTIDADES DE CERTIFICACIÓN.

Estos elementos serán controlados por las Entidades de Certificación que se relacionan a continuación, así como por cualquier otra entidad que se acredite en el cumplimiento de la norma EN-45011, con alcance agroalimentario, y sea autorizada por la autoridad competente.

AENOR, Asociación Española de Normalización y Certificación.

ECAL-E, Entidad Certificadora de Alimentos de España.

Que cumplen la norma EN-45011, que disponen o contratan con laboratorios que cumplen la norma EN-45001 y que cuentan con los medios necesarios para certificar productos de acuerdo con el Pliego de Condiciones registrado.

5.3. PROCEDIMIENTOS DE CONTROL.

Es responsabilidad de los fabricantes asegurar el cumplimiento del Pliego de Condiciones, para lo cual deberán tener procedimientos escritos en los que describan los controles que realizan, mediante criterios estadísticos, tanto a lo largo del proceso de producción como sobre el producto terminado. Deberán asimismo registrar y conservar la documentación que acredite la realización de dichos controles, que estarán a disposición de las Entidades de Certificación, así como de la Autoridad Competente.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO	Cód. documento: RGCE.P.02
		Edición: 13
		Fecha: 08/22

Las Entidades de Certificación auditarán el sistema de control del fabricante y las características del producto final.

Los resultados de los controles realizados por las Entidades de Certificación serán sometidos a un Comité de Certificación compuesto por todas las partes interesadas. Dicho Comité evaluará los informes con los resultados de los controles, de forma que no pueda conocerse la identidad de las empresas afectadas.

Además, y como elemento básico de comprobación, será responsabilidad de las Entidades de Certificación el control del número de piezas comercializadas por las empresas certificadas bajo la denominación registrada "Jamón Serrano".

Para ello las Entidades de Certificación proporcionarán etiquetas numeradas, en función de las peticiones que reciban de las empresas certificadas o, en su caso, establecerán un sistema de control fehaciente de la numeración que establezca el fabricante, de forma que se pueda comprobar que el número de jamones comercializados por cada empresa bajo la denominación "Jamón Serrano" coincide con los que han sido elaborados y controlados de acuerdo con este Pliego de Condiciones y que figuran en la documentación relativa a cada partida.

Este control se extenderá a las distintas formas de presentación comercial del Jamón Serrano.

5.3.1. Concesión del Certificado de Conformidad:

Las Entidades de Certificación realizarán una certificación inicial de las empresas fabricantes interesadas en la elaboración del Jamón Serrano, quienes deberán solicitarlo por escrito a cualquiera de las Entidades de Certificación autorizadas, comprometiéndose a respetar los requisitos contenidos en el pliego y a efectuar los controles que garanticen su cumplimiento.

La empresa solicitante deberá aportar igualmente documentación que justifique tanto el cumplimiento de las exigencias legales y técnico-sanitarias que le sean aplicables, así como la adecuación de sus procedimientos de trabajo y sistemas de control a los requisitos del Pliego de Condiciones.

Una vez comprobada la idoneidad de la documentación presentada, la Entidad de Certificación procederá a la designación de los auditores y a la auditoría de certificación, en la que se comprobará la corrección de la información aportada y se verificará la documentación, los controles realizados por el propio fabricante y las características del producto final.

Los auditores elaborarán un Informe de Auditoría. Dicho informe, junto con los resultados analíticos y organolépticos, será evaluado por el Comité de Certificación, que no podrá conocer la identidad de las empresas afectadas.

El Comité de Certificación concederá el Certificado de Conformidad sí la evaluación es positiva, lo que confiere a la empresa el derecho a usar el nombre registrado "Jamón Serrano" junto a la mención "Especialidad Tradicional Garantizada", así como, el símbolo comunitario. En caso negativo

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO	Cód. documento: RGCE.P.02
		Edición: 13
		Fecha: 08/22

la empresa deberá corregir las deficiencias detectadas, antes de solicitar nuevamente la certificación.

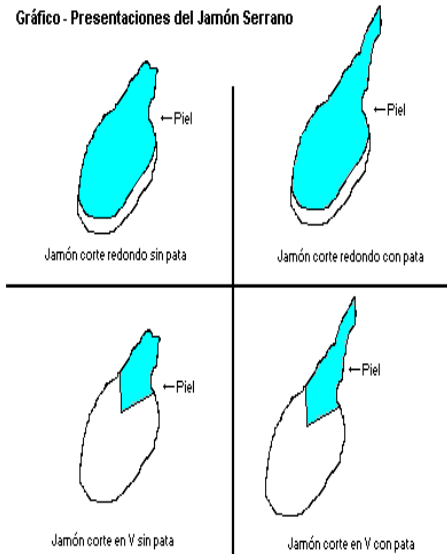
5.3.2. Mantenimiento del Certificado de Conformidad:

Una vez obtenido el Certificado de Conformidad las Entidades de Certificación realizarán auditorías de seguimiento y convalidación, de carácter periódico en función del volumen de producción de cada empresa fabricante, en las que se comprobará el cumplimiento del Pliego de Condiciones mediante:

Auditoría del sistema de control del fabricante y examen de la documentación aportada por la empresa.

Realización de controles aleatorios sobre las distintas fases de producción y para comprobar la trazabilidad de las diferentes partidas.

Ensayo, por muestreo estadístico, sobre los productos terminados, tanto en fábrica como en el mercado.



	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO	Cód. documento: RGCE.P.02
		Edición: 13
		Fecha: 08/22

ANEXO II

DOCUMENTO DE REQUISITOS MÍNIMOS DE CONTROL DE LAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL JAMÓN SERRANO (elaborado por el M.A.P.A)

El cumplimiento de estos requisitos mínimos de control no exime al productor de su responsabilidad de producir productos conformes, por lo que los controles del productor aquí indicados deberán ser intensificados en el caso de que no fueran suficientes para asegurar en todo momento que los productos puestos en el mercado con la denominación jamón serrano cumplen los requisitos establecidos.

Así mismo el organismo independiente de control deberá aumentar los controles y muestreos aquí establecidos si los resultados tanto de los controles de productor como los suyos propios o el resultado de las auditorias así lo aconsejaran.

1. CERTIFICACIÓN INICIAL

Se realizará una auditoria para la certificación inicial en la que se verificarán, al menos, las características de la materia prima, del método de elaboración y del producto terminado, comprobándose que cumplen los parámetros establecidos en el pliego de condiciones del jamón serrano.

Para la evaluación de los parámetros anteriores, por parte del organismo independiente de control se exigirá a los productores un método de autocontrol de la materia prima y del proceso, así como la verificación analítica del producto terminado que asegure el cumplimiento del pliego de condiciones por parte de los jamones que utilicen la denominación Jamón Serrano.

Dicho método de autocontrol debe estar documentado y tener a disposición del organismo independiente de control los registros oportunos para justificar el cumplimiento del pliego de condiciones.

Aquellos jamones que no cumplan las condiciones mínimas establecidas en el pliego de condiciones, serán rechazados por el productor para la elaboración de jamón serrano.

Los organismos independientes de control, además de control documental de los registros y controles efectuados por el productor, realizarán una inspección "in situ" para verificar el cumplimiento del pliego de condiciones, efectuando controles por muestreo de la materia prima y del producto terminado, siguiendo los criterios establecidos en el presente documento.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO	Cód. documento: RGCE.P.02
		Edición: 13
		Fecha: 08/22

2. CONTROL DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA PRIMA.

Las características a controlar de la materia prima son las siguientes:

Pesos mínimos en sangre.

Espesor de la grasa.

Temperatura en le interior de la pieza al recepcionar los jamones en la industria para iniciar su proceso de elaboración.

Defectos visuales del jamón en sangre que puedan afectar al producto final.

Los productores pesarán la totalidad de los jamones individualmente para comprobar los pesos mínimos en sangre. El resto de las características de la materia prima podrán ser controladas por muestreo por el productor, siguiendo los valores mínimos recogidos en la cuadro adjunto. El productor mantendrá los registros y anotaciones oportunas que demuestren la realización de dichos controles y el cumplimiento del Pliego de Condiciones.

Nº de piezas recibidas	Nº de muestras	Criterios de aceptación
1-150	3	1
151- 280	5	2
281 - 500	8	3
501- 1.200	13	5
1.201-3.200	20	7
3.201 - 10.000	32	10

Nota: tabla correspondiente al nivel de inspección en muestreo simple con inspección reducida para un nivel de calidad aceptable de la partida del 15%, según la norma internacional de Military Standard.

Los jamones en sangre que no cumplan los parámetros establecidos para la materia prima en el pliego de condiciones una vez aplicados los criterios establecidos en este apartado, no se admitirán para la elaboración de jamón Serrano.

3. CONTROL DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL MÉTODO DE ELABORACIÓN.

Las características a controlar el método de elaboración son las siguientes:

Temperatura y humedad de las instalaciones de salazón y curado.

Fecha de entrada en sal de los jamones.

Periodos de permanencia de los jamones en las distintas fases de elaboración.

Tiempo mínimo de curación.

El productor mantendrá los registros o anotaciones oportunos que demuestren la realización de los controles y el cumplimiento de los parámetros del Pliego de Condiciones.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO	Cód. documento: RGCE.P.02
		Edición: 13
		Fecha: 08/22

En el caso de que el control de la temperatura y humedad sea realizada de manera discontinua por el productor, el organismo independiente de control también realizará la comprobación de estos parámetros en la visita de control.

4. CONTROL DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

Las características a controlar del producto terminado son las siguientes:

Merma mínima.
 Contenido acuoso.
 Gradiente de humedad.
 Salinidad.
 Organolépticas.

El lote, como unidad de control de la producción de jamón serrano, será establecido por el productor atendiendo a criterios de homogeneidad de la materia prima y de condiciones de proceso de elaboración y, en todo caso, respetando una diferencia máxima de 2 kilos entre el peso máximo y el peso mínimo de las piezas que conformen el lote.

Para el control de mermas el productor establecerá una serie de muestras piloto por lote, o su equivalente en módulos de control (perchas, carros). Las muestras piloto no serán inferiores al 5 ‰ (cinco por mil), con un mínimo de una por lote.

El párrafo anterior no será de aplicación cuando el control de las mermas se realice pieza a pieza.

Los jamones que conformen las muestras piloto se identificarán de forma que se garantice la trazabilidad al lote. El productor registrará los datos necesarios para poder demostrar al organismo independiente de control que los jamones serranos producidos cumplen el límite de merma mínimo establecido en el Pliego de Condiciones.

Para la determinación de la salinidad, el gradiente de humedad, el contenido acuoso y las características organolépticas, los organismos independientes de control realizarán la toma de muestras operatoria que se indica a continuación.

Tabla de toma de muestras del producto acabado:

Nº de piezas de Jamón Serrano elaboradas por centro de producción y año	Nº de lotes a hacer un muestreo	Nº mínimo de muestras (piezas) por lote	Nº mínimo de muestras (piezas) por centro de producción	Criterios de aceptación (nº de piezas con 1 o más defectos)
0 - 50.000	2	1	2	0
50.000 - 100.000	2	2	4	1

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO	Cód. documento: RGCE.P.02
		Edición: 13
		Fecha: 08/22

100.000 - 250.000	3	2	6	1
250.000 - 500.000	4	2	8	2
> 500.000	5	2	10	2

Nota: Si no está presente un número de lotes suficiente para realizar el muestreo descrito se tomarán las muestras que correspondan por producción de lotes presentes.

Por su parte los productores deben realizar el número de análisis necesario para garantizar que el proceso es correcto y el producto cumple los parámetros del Pliego de Condiciones.

Toma y preparación de la muestra por el organismo independiente de control:

En el jamón, deshuesado y sin corteza, se obtendrá una cortada de 15 mm de espesor mínimo, tomada 4 cm por encima de la cabeza del fémur y perpendicular a este hueso. El espesor de la cortada podrá aumentarse por exigencias de preparación de las submuestras oportunas.

El fabricante podrá elegir con el acuerdo del organismo independiente de control si la preparación de la muestra se realiza en sus instalaciones o en el laboratorio.

Se eliminará la grasa subcutánea de la cortada y se dividirá en dos partes trazando una línea imaginaria desde el extremo de la babilla (músculo cuádriceps femoris), hueco del hueso fémur y músculo semitendinosus:

Parte exterior o superficial, más seca, que interesa principalmente al músculo semimenbranosus.
Parte central o interna, más húmeda, que comprende principalmente el músculo biceps femoris.

Se pesarán y homogeneizarán separadamente cada una de las partes. En el caso de que la muestra se prepare en la empresa y que el productor decida poder hacer análisis contradictorio y dirimente, cada uno de los homogenizados deberá dividirse en tres muestras, que se envasarán al vacío y se sellarán, quedando una de ellas a poder del productor.

Para el análisis de las características organolépticas, en busca de posibles defectos, se utilizará el resto de la pieza o, como mínimo, una loncha paralela a la definida anteriormente, consecutiva en sentido distal y de 5 cm, de grosor mínimo. En este caso se envasará al vacío, previo a su envío al panel de cata seleccionado por el organismo de control.

Técnica operatorio del organismo independiente de control:

En las muestras correspondientes al análisis de cada una de las partes, exterior y central de la cortada, se determinan los contenidos de Humedad, Grasa, Cloruros en laboratorios acreditados para dichos ensayos. Estos resultados se utilizarán directamente en el cálculo del gradiente de humedad pero, para el cálculo del contenido acuoso y de la salinidad, deberán referirse a la cortada completa para la cual se tendrán en cuenta las medidas ponderales previamente tomadas.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE JAMÓN SERRANO	Cód. documento: RGCE.P.02
		Edición: 13
		Fecha: 08/22

5. MANTENIMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN

El organismo independiente de control realizará, al menos, las jornadas mínimas de control indicadas en el cuadro siguiente:

Nº de piezas de jamón serrano Elaboradas/centro de producción/año	Nº mínimo de jornadas de trabajo/persona/año/centro de producción
<100.000	1
100.001 - 250.000	2
250.001 - 500.000	3
>500.000	4

Para aquellas empresas que tengan una certificación de un sistema de calidad, con alcance que incluya la elaboración de jamón serrano y teniendo en cuenta que se controle el proceso de elaboración, el tiempo dedicado por el organismo independiente de control a controlar dicho proceso podrá ser disminuido siempre que lo justifique fehacientemente.

Anualmente se realizará, al menos, el muestreo mínimo establecido en la tabla de muestreo de producto acabado.

6. CALIFICACIÓN DE LAS NO CONFORMIDADES.

Este punto hace referencia a las no conformidades que afectan a la materia prima, al proceso de elaboración y al producto terminado.

Para el tratamiento de las no conformidades derivadas de los análisis físico-químicos y organolépticos de los jamones serranos se tendrán en cuenta los criterios de aceptación indicados en la tabla de toma de muestras del producto terminado.

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

Serán no conformidades graves los incumplimientos que afecten a los siguientes aspectos:

- Peso mínimo de la materia prima.
- Periodo total de curación del producto desde el inicio del salado.
- Merma mínima del producto.
- Características físico-químicas y organolépticas del producto terminado.

Todas las demás no conformidades detectadas serán consideradas como leves, dadas las características y variabilidad del producto que se está certificando.