



Asociación Regional Andaluza de Industrial Cárnica

**PLIEGO DE CONDICIONES PARA LA  
OBTENCIÓN DEL USO DE LA MARCA  
"CALIDAD CERTIFICADA" PARA EL  
PRODUCTO AGROALIMENTARIO  
"CARNE DE CERDO CERTIFICADA"**

## 1. OBJETO Y ALCANCE

### 1.1 Objeto

Este pliego de condiciones tiene como objeto describir los requisitos técnicos necesarios para que una empresa o agrupación de éstas pueda solicitar la marca “Calidad Certificada” para el producto agroalimentario “carne de cerdo”, como un distintivo de calidad que acredite las especiales características inherentes al producto y a su método de obtención. Cualquier persona, física o jurídica, una vez certificadas en el cumplimiento de dicho Pliego, estará en disposición de presentar una solicitud de autorización del uso de la marca “Calidad Certificada”.

### 1.2 Alcance

El presente Pliego de Condiciones se aplica a las empresas certificadas que soliciten la autorización de la marca “Calidad Certificada” para la carne de cerdo fresca procedente exclusivamente del despiece de las partes nobles del cerdo. Esta certificación se circunscribe a las condiciones indicadas en el presente Pliego de Condiciones y, en concreto, a los aspectos técnicos del producto y del proceso de obtención, cumpliendo en todo momento las disposiciones establecidas en la legislación vigente alimentaria o normativa que la sustituya.

## 2. CARACTERÍSTICAS DIFERENCIADORAS

La “Carne de Cerdo Certificada” con la marca Calidad Certificada procede exclusivamente del despiece de las partes nobles de cerdos pertenecientes a las razas Landrace, Large White o cruce de ambas para la línea madre y raza Duroc o Pietrain para la línea padre. Se garantizará en el producto final la trazabilidad hasta los proveedores de cerdo de carne certificada.

**2.1. Características organolépticas:** Para el color, el valor estándar de la carne de cerdo según la escala americana (NPPC) es el 2 y para la carne certificada es de 3. En cuanto al entreverado, el valor estándar de la carne según la escala americana es 1 y para la carne certificada será >1.

### 2.2. Características fisicoquímicas:

La carne de cerdo certificada, tendrá las siguientes características físico-químicas: Se controlará el pH a los 45 minutos postmortem para determinar la ausencia del defecto PSE (Pale, Soft, Exudative) (Pálido, Blando, Exudativo) y no más del 5% de la partida controlada con un  $\text{pH} < 5.7$ . En la producción estándar de un matadero no se hace control de pH para determinar la calidad de la carne.

### 3. DEFINICIONES

**Canal de cerdo:** Cuerpo entero de un animal de abasto después del sangrado, evisceración, ablación de las extremidades de los miembros a nivel del carpo, y limpio de grasa intercostal.

**Carne de cerdo fresca:** Los músculos del esqueleto de la especie porcina en los que los contenidos totales de materia grasa y tejido conjuntivo no superan el 30% y 25% , además no ha sido sometida a procesos de conservación distintos de la refrigeración, la congelación o la ultracongelación, incluida la carne envasada al vacío o envasada en atmósfera controlada.

**Empresa o proveedor de ganado:** Empresa que se provee de varias explotaciones ganaderas diferentes.

**Etiquetado:** Las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un producto alimenticio que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañen o se refieran a dicho producto alimenticio.

**Lote granja:** Grupo de animales de la misma especie, criados en una misma explotación ganadera al mismo tiempo, en condiciones de cría uniforme.

**Operador:** Cada una de las partes que intervienen en la cadena de producción de la carne de cerdo certificada, a saber, explotaciones ganaderas, mataderos, salas de despiece y fábricas de pienso.

**Residuos:** Sustancias de acción farmacológica, sus productos de transformación y otras sustancias, que se transmitan a los productos animales y puedan resultar nocivos para la salud.

**Trazabilidad:** la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo.( Reglamento (CE) N° 178/2002)

#### **Partes nobles del cerdo:**

- **Cabeza de lomo:** cabeza de lomo corte recto, sin huesos ni cartílagos, cortada entre la 2ª y 3ª costilla.
- **Carrillada:** músculos masetero interno y externo de la cabeza.
- **Costilla:** costilla carnuda sin esternón.
- **Codillo:** codillo de paleta con piel.
- **Chuleta de cabeza o aguja:** cabeza de chuletero con hueso, limpio de grasa, sin ganglios, sangre, ni corteza, cortado entre la 2ª y 3ª costilla.

- **Chuleta de lomo:** chuletero sin cabeza cortado entre la 2ª y 3ª costilla.
- **Jamón:** jamón sin hueso y sin piel y pulido de grasa.
- **Lomo:** cinta de lomo corte recto, cortado entre la 2ª y 3ª costilla.
- **Papada:** región inferior del cuello.
- **Paleta:** paleta sin hueso y sin piel, pulida de grasa.
- **Panceta/Bacon:** panceta de forma rectangular con o sin costilla.
- **Puntas de solomillo:** puntas de solomillo, limpias de grasa y ganglios.
- **Secreto:** magro plano de la paleta.
- **Solomillo:** solomillo de cerdo con cordón y limpio de grasa.
- **Tocino:** tira de tocino del lomo y cuello.

#### 4. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL PRODUCTO

- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: Carne de cerdo certificada
- ORIGEN: Los cerdos destinados a matadero serán nacidos y criados en España.
- ESPECIE/RAZA: Especie porcina de las razas:
  - Línea materna Landrace, Large White o cruce entre ambas.
  - Línea macho Pietrain resistente al estrés (heterocigosis gen halotano) o Duroc.
- ALIMENTACIÓN ANIMAL: para los cerdos destinados a matadero incluidos en el pliego de carne certificada.
- TRAZABILIDAD: a proveedores de cerdos de carne certificada.
  
- MODO ESPECÍFICO DE PRESENTACIÓN: Envasado tradicional, envasado en atmósfera protectora y envasado al vacío.

##### 4.1. Características organolépticas:

Se medirá el color y entreverado de la carne según la escala americana NPPC (National Pork Producers Council). : Para el color, el valor estándar de la carne de cerdo según la escala americana (NPPC) es el 2 y para la carne certificada es de 3. En cuanto al entreverado, el valor estándar de la carne según la escala americana es 1 y para la carne certificada será >1.

##### 4.2. Características fisicoquímicas:

La carne de cerdo certificada con la marca Calidad Certificada, tendrá las siguientes características físico-químicas:

Se controlará el pH a los 45 minutos postmortem para determinar la ausencia del defecto PSE (Pale, Soft, Exudative) (Pálido, Blando, Exudativo) y no más del 5% de la partida controlada con un  $\text{pH} < 5.7$ . En la producción estándar de un matadero no se hace control de pH para determinar la calidad de la carne.

##### 4.3. Presentación y etiquetado:

El producto final se presentará envasado, según alguno de los siguientes tipos:

- Envasado tradicional
- Envasado en atmósfera protectora

- Envasado al vacío

El etiquetado de los productos, deberá facilitar en todo momento la información correspondiente a la trazabilidad del producto.

El producto envasado destinado al consumidor final llevará en el etiquetado:

- Marca comercial.
- Nombre o sello de la Entidad de Control y Certificación.
- Información adicional exigida por la legislación.
- Nº de lote de envasado.
- Referencia al lote de carne certificada (ver imagen 2)
- Nombre del producto.
- Identificación de matadero y sala de despiece.
- Logotipo “calidad certificada” (se puede poner una vez certificado el operador y previa solicitud de autorización y aceptación de dicha solicitud por la Dirección General de Calidad Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica).

#### 4.4. Método de control:

Se asegurará la trazabilidad en todo el proceso de producción desde los proveedores de cerdo de carne certificada hasta la sala de despiece y envasado. El sistema de trazabilidad debe permitir identificar el origen de una pieza a partir de la información contenida en la etiqueta del envase.

Los operadores que elaboren las piezas nobles de cerdo provenientes de “Carne de cerdo certificada” contarán con un sistema de autocontrol, llevado a cabo por cada operador, para asegurar el cumplimiento de los siguientes parámetros:

PARÁMETRO DE CONTROL	Color
MUESTREO	Semanal
RESPONSABLE	Dpto. Calidad del Matadero
SISTEMA DE CONTROL	Comparativa de muestras con la escala NPPC
REGISTRO	En Formato de control de color
RANGO DE ACEPTACION	Color 3 (siendo el estándar 2)

PARÁMETRO DE CONTROL	Entreverado
MUESTREO	Semanal
RESPONSABLE	Dpto. Calidad del Matadero
SISTEMA DE CONTROL	Comparativa de muestras con la escala NPPC
REGISTRO	En Formato de control de entreverado
RANGO DE ACEPTACION	Entreverado >1 (siendo el valor estándar =1)

<b>PARÁMETRO DE CONTROL</b>	<b>Intervalo de pH de la canal</b>
MUESTREO	Semanal
RESPONSABLE	Dpto. Calidad del Matadero
SISTEMA DE CONTROL	Uso de pHmetro en la canal
REGISTRO	Registro en papel/Software del pHmetro
RANGO DE ACEPTACION	No más del 5% de la partida controlada con un pH<5,7.

Sin perjuicio de las atribuciones de la autoridad competente, el sistema de control de la carne de cerdo certificada, correrá a cargo de un organismo independiente de control, que llevará a cabo los controles de conformidad necesarios y que deberá estar acreditado conforme a la norma EN-45011.

Haciendo uso del Certificado el titular toma el compromiso de asegurar la conformidad de los productos certificados que comercializa con el presente Pliego de Condiciones.

La empresa debe tener documentado e implantado un sistema de gestión de la calidad basado en los principios de la norma ISO9000.

## 5. CARACTERÍSTICAS DEL PROCESO PRODUCTIVO

### 5.1. Descripción del proceso productivo.

Durante todo el proceso productivo se sigue el cumplimiento de la normativa higiénico sanitaria que sea de aplicación, incluyendo la trazabilidad del producto en cada etapa y hasta el conjunto de proveedores de carne de cerdo certificada y que deben estar certificados por una entidad externa de control y certificación. De este modo todas las estructuras y los operadores implicados en estas fases deberán garantizar el cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia de seguridad alimentaria y de las establecidas en el presente pliego. A continuación, se muestra un diagrama de flujo del proceso productivo donde se incluyen las diferentes etapas en función de su relevancia para la obtención del producto final. En el mismo, se han identificado las etapas que son claves para la calidad del producto (CQ= Puntos de Control de Calidad).

La industria que no posea la totalidad de sus productos sujetos al pliego de condiciones para su control y certificación deberá poseer en su sistema de trazabilidad una identificación que permita garantizar la separación efectiva de los productos acogidos al pliego, del resto de productos.

A continuación se detalla la forma de hacer trazable el producto en las diferentes actividades:

- **Fábrica de piensos:**

Para garantizar la trazabilidad a lo largo del proceso de elaboración del pienso.

Autocontrol:

- Tener un procedimiento documentado del Sistema de Trazabilidad y de los registros derivados de la misma.
- Anotación mediante registro de las características de la materia recepcionada:

- Proveedor
- Naturaleza
- Cantidad
- Fecha
- Registro de los lotes de fabricación.
- Identificación de los componentes y aditivos del pienso de cada lote.
- Identificación en el producto fabricado mediante registro y etiqueta, tanto a nivel de saco o silo, de:
  - Destino zootécnico
  - Composición del pienso, conociendo procedencia de cada componente.
  - N° de lote.
  - Fecha de envasado o de puesta en silo de expedición a granel.

#### • **Explotación ganadera/granjas**

Los animales controlados que abandonen la explotación deberán ir acompañados de:

- Un documento (puede ser elaborado por la propia explotación) en que se indique claramente que cumplen los requisitos de este reglamento particular que les apliquen y están bajo el control de la entidad de control y certificación,
- O una marca o leyenda en el documento de salida o albarán donde se indique que dichos cerdos están bajo control de la entidad de control y certificación.

#### • **Matadero**

Deberá asegurarse en todo momento la identificación de las canales o medias canales y la trazabilidad de éstas al número de lote.

El procedimiento de identificación y trazabilidad deberá estar documentado.

En cualquier caso se debe llevar un registro de los siguientes datos:

- Lote.
- Fecha del sacrificio.
- N° de orden de sacrificio.
- Destino: entendiendo por tal la identificación de la razón social de la empresa que se encarga del despiece o la comercialización de cada canal.

Las canales se enviarán a la sala de despiece:

1. acompañadas de un documento en el que se identifique al proveedor y a las canales de forma individual relacionándolas con el lote.
2. o en el caso de mataderos en los que el flujo de canales se continúe con la Sala de Despiece, no será necesario el documento antes mencionado, si la empresa tiene documentado un sistema alternativo de identificación y/o trazabilidad.

#### • **Sala de despiece**

Se asegurará la trazabilidad de la carne certificada.

El procedimiento de identificación y trazabilidad debe estar documentado.

La carne certificada despiezada irá identificada con unas etiquetas de color verde (ver ejemplo: Imagen 1) desde la sala de despiece, en las que se mantiene el lote de sacrificio y que hace que se mantengan totalmente identificada y diferenciada del resto de carnes que se procesan.

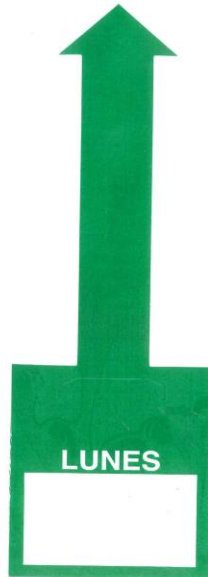


Imagen 1: ejemplo de etiqueta verde

Debe conservarse registro de:

- Identificación de la sala de despiece
- Proveedores homologados de carne certificada
- Destino de envío de la carne

En una misma línea de despiece no podrá simultanearse o procesarse a la vez el despiece de la carne controlada por la entidad de control y certificación con carne no controlada por la entidad de control y certificación.

- **Sala de envasado**

El despiece de la carne certificada obtenido en la Sala de Despiece irá destinado a una Sala de envasado, identificado con el etiquetado de la imagen 1 mencionado con anterioridad.

El producto envasado destinado al consumidor final llevará en el etiquetado:

- Marca comercial.
- Logotipo de la marca Calidad Certificada (se puede poner una vez certificado el operador y previa solicitud de autorización y aceptación de dicha solicitud por la Dirección General de Calidad Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica).
- Nombre o sello de la Entidad de Control y Certificación).
- Información adicional exigida por la legislación.
- Nº de lote de envasado.
- Referencia al lote de carne certificada. (CCJ19)Ejemplo en la imagen 2: Carne certificada del jueves de la Semana 19.
- Nombre del producto.
- Identificación de matadero y sala de despiece.





**COSTILLA**

56611

Envasado en atmósfera protectora

Cocinar completamente antes de su consumo

Conservar entre 0 y 4 °C

Fecha de  
caducidad

18.05.13

Elaborado por FACCSA  
Plaza Prolongo, 2 29590, Cártama-Estación (Málaga) ES



2873598

LOTE: 19V 1 4 NO 31

CCJ19



00 184 3049 13 1407 28 287

PRECIO € KG PESO NETO KG

6,95

0,532kg

IMPORTE TOTAL €



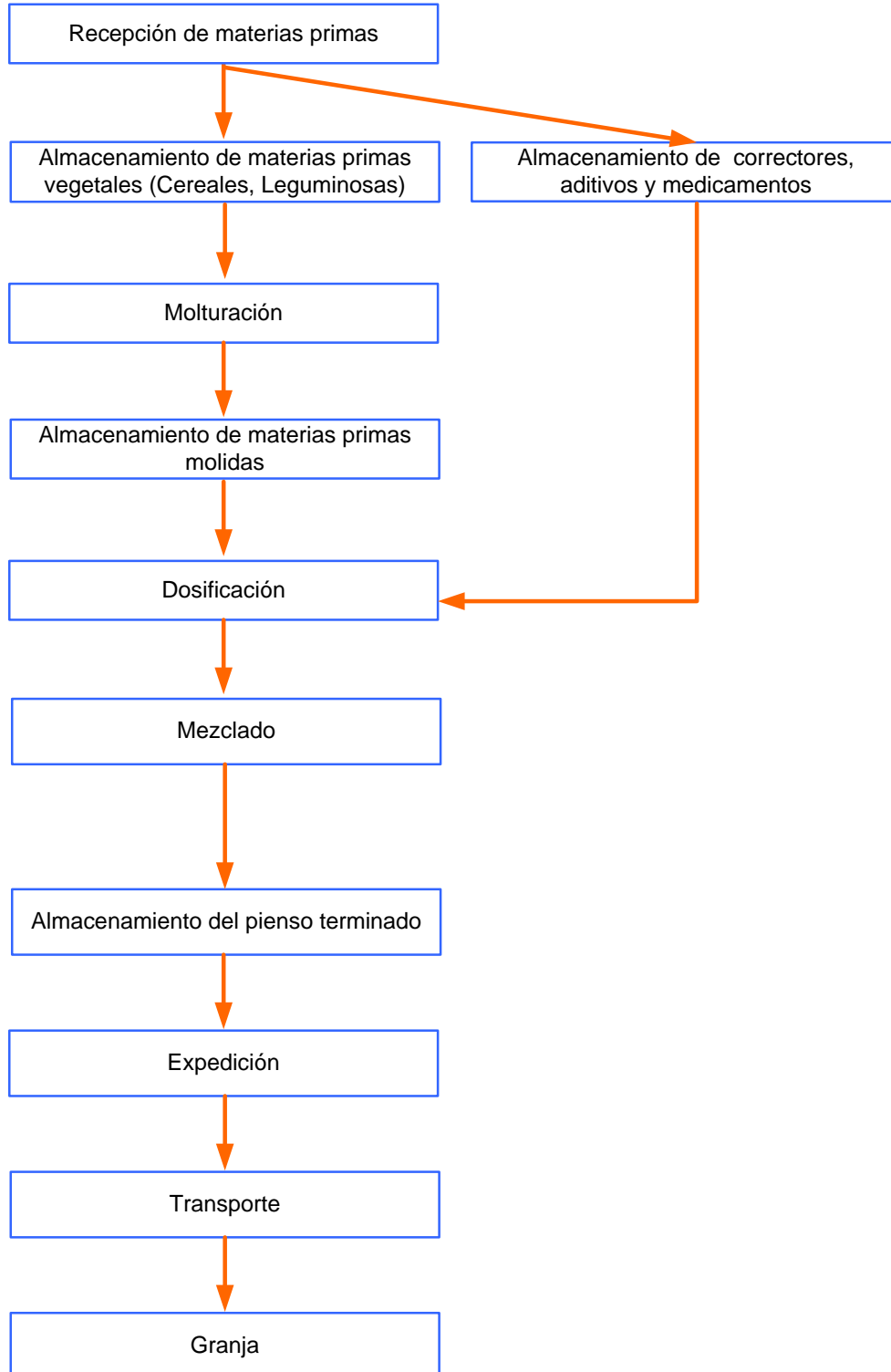
3,70€

Imagen 2: Ejemplo de loteado origen de una carne en la etiqueta

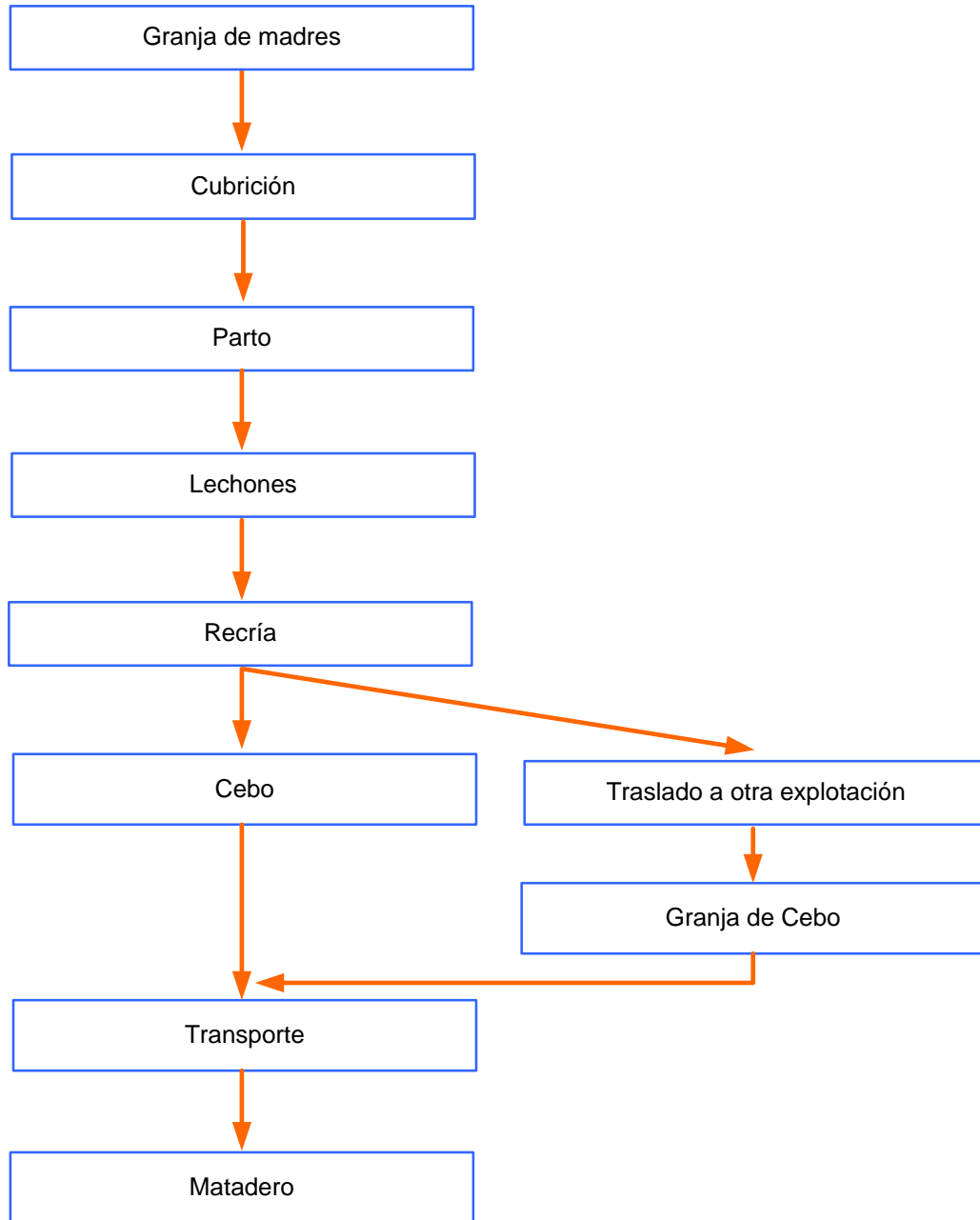
A continuación se detallan los diagramas de flujo de las 4 actividades incluidas en el pliego de condiciones para la obtención de la carne certificada:

- Fábrica de Piensos
- Explotación ganadera/granja
- Matadero
- Sala de despiece/Envasado

## DIAGRAMA DE FLUJO DE FABRICACIÓN DE PIENSOS



## DIAGRAMA DE FLUJO EN LA EXPLOTACIÓN GANADERA/GRANJA

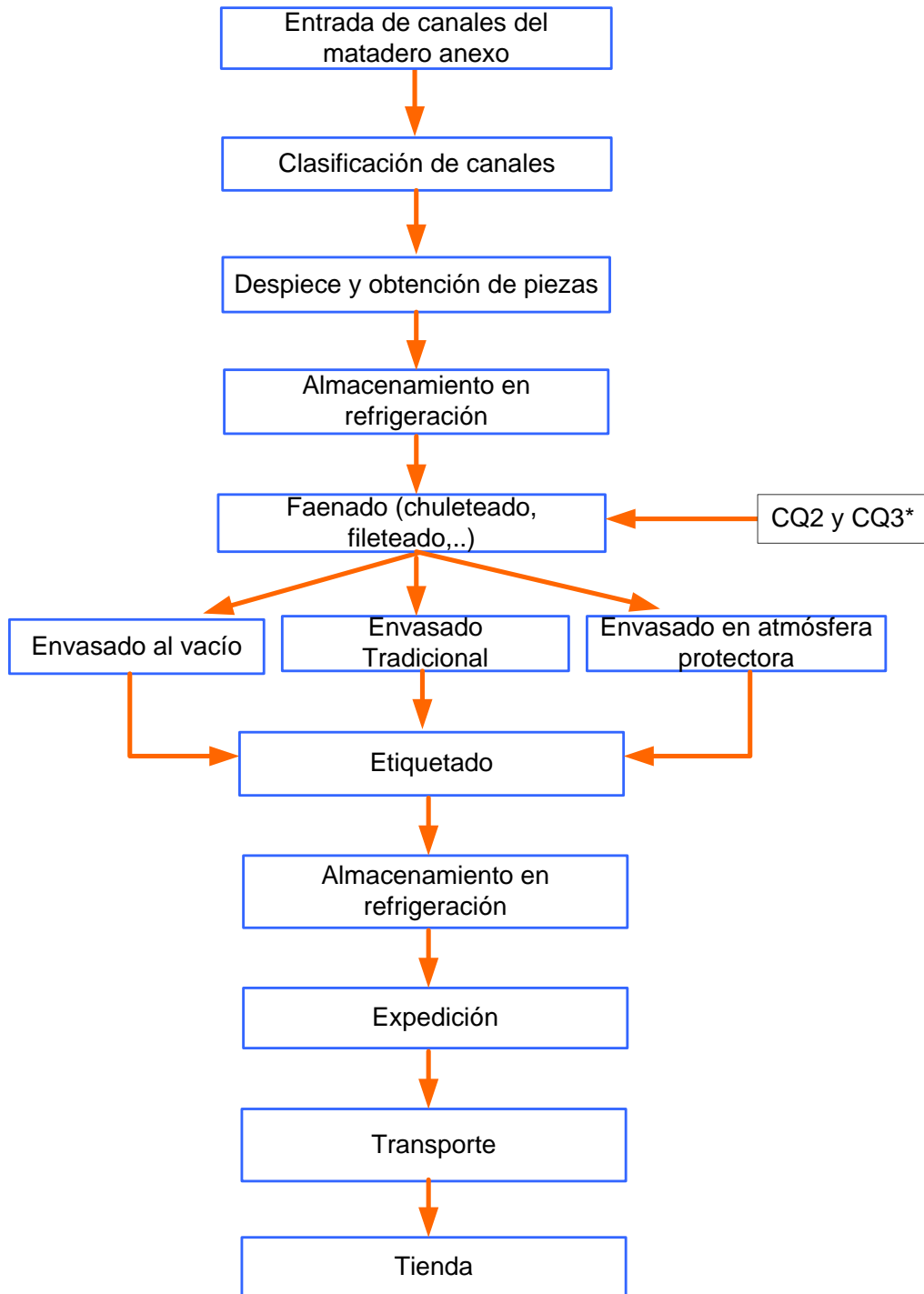


## DIAGRAMA DE FLUJO DEL MATADERO



CQ1\*: hace referencia a la medición de pH en la canal

## DIAGRAMA DE FLUJO DE LA SALA DE DESPIECE/ENVASADO



CQ2 y CQ3\*: Hace referencia a la toma de muestras para medir color y entreverado de la carne CCC

A continuación, se resumen en una tabla los principales controles del proceso productivo para garantizar la calidad del producto (CQ). En caso de que cualquier control realizado dé resultados que se salgan del rango de aceptación establecido, el Responsable de Control comunicará de inmediato la situación para que se identifique el lote con sospecha de problema de calidad y se mantenga segregado hasta que se decida su destino final.

PARÁMETRO	MUESTREO	SISTEMA DE CONTROL	RESPONSABLE/REGISTRO	RANGO DE ACEPTACIÓN
Color	Semanal por el personal del Dpto. Calidad del Matadero	Visual con la escala americana NPPC	Dpto. Calidad del Matadero	Valor 3 siendo el valor estándar 2
Entreverado	Semanal por el personal del Dpto. Calidad del Matadero	Visual con la escala americana NPPC	Dpto. Calidad del Matadero	Valor >1, siendo el valor estándar =1
pH	Semanal por el personal del Dpto. Calidad del Matadero	Uso de pHmetro en la canal	Dpto. Calidad del Matadero	No más del 5% con pH<5,7

## 5.2. Características de las instalaciones y equipos empleados

Las instalaciones y equipos empleados en el proceso productivo cumplen la reglamentación higiénico-sanitaria vigente, de forma que se garantice la calidad y seguridad del producto. La empresa que produzca o comercialice “Carne de cerdo certificada” estará inscrita en el Registro de Industrias Agroalimentarias (R.I.A.) según el Decreto 173/2001 modificado por el Decreto 194/2003 o norma que lo sustituya. De forma específica, la tabla a continuación viene a resumir los principales requisitos de las instalaciones y equipos empleados:

ETAPA PRODUCTIVA	REQUISITOS	PROHIBICIONES
Alimentación	Los animales destinados a matadero (cebo) tienen que ser alimentados con piensos cuya composición cumpla con los requisitos establecidos en este Pliego de Condiciones para carne de cerdo certificada.	No podrán ser alimentados con piensos cuyas composiciones no cumplan con lo establecido en este Pliego de Condiciones para carne de cerdo certificada.
Explotación ganadera	Que la genética sea la especificada en el Pliego de Condiciones para carne de cerdo certificada para poder conseguir la calidad de carne deseada.	No se podrá utilizar ninguna otra genética diferente a la mencionada para la obtención de la Carne certificada.
Matadero	Trazabilidad de las partidas de canales certificadas para evitar mezcla con otras partidas no incluidas en este Pliego de condiciones para carne de cerdo certificada.	No se podrán mezclar partidas de cerdos de carne certificada con otras que no lo son.
Sala de Despiece/Envasado	Trazabilidad de las partidas de carne certificada para evitar mezcla con otras partidas de carne no incluida en este Pliego de condiciones para carne de cerdo certificada..	No se podrá mezclar partidas de carne certificada con otras que no lo son.

Los requisitos que deben cumplir todos los operadores (explotaciones ganaderas, mataderos y salas de despiece) acogidos a este pliego se detallan en los anexos 7.5, 7.6 y 7.7.

### **5.3. Características de las materias primas/materiales auxiliares empleados en el proceso productivo**

Materias primas: Carne de cerdo certificada cuyas características y requisitos de producción y elaboración se han indicado en este pliego de condiciones.

Materiales auxiliares: Los materiales auxiliares que se utilizan que puedan entrar en contacto directo con el producto deben ser aptos para la higiene alimentaria de acuerdo a la legislación vigente. Se emplea film superior/inferior de uso alimentario como material auxiliar en el envasado.

## **6. DOCUMENTACIÓN/LEGISLACION DE REFERENCIA**

A continuación se relacionan las referencias y títulos completos de los documentos o normas que se citan en el resto de este Pliego de Condiciones. En lo sucesivo podrán citarse únicamente por su referencia (siempre sin año):

- Reglamento 178/2002, de 28 de Enero de 2002, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Reglamento (CE) N° 1/2005, del Consejo de 22 de diciembre de 2004, relativo a la protección de los animales durante el transporte y las operaciones conexas y por el que se modifican las Directivas 64/432/CEE y 93/119/CE y el Reglamento (CE) n° 1295/97.
- Reglamento (CE) N° 1662/2006 de la Comisión, de 6 de noviembre de 2006, que modifica el Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (UE) N° 1169//2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n° 1924/2006 y (CE) n° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la directiva 87/250/CEE de la comisión, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la directiva 200/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la comisión, y el Reglamento (CE) n° 608/2004 de la Comisión.
- Decisión 2001/298/CE, 30 de Marzo de 2001, por la que se modifican los anexos de las Directivas 64/432/CEE, 90/426/CEE, 91/68/CEE y 92/95/CEE de Consejo, así como la Decisión 94/273/CE de la Comisión en lo que respecta a la protección de los animales durante el transporte
- Ley 17/2001, de 7 de diciembre, de Marcas.
- Ley 32/2007, de 7 de noviembre, para el cuidado de los animales, en su explotación, transporte, experimentación y sacrificio.

- RD 54/1995, de 20 de enero, Protección de animales en el momento de su sacrificio o matanza. Modificada por el Real Decreto 731/2007, de 8 de junio, donde se describen las condiciones de sacrificio de los animales.
- Real Decreto 2200/1995, de 28 diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de la infraestructura para la calidad y seguridad industrial, conforme a la norma EN 45011, relativa a los requisitos generales para entidades que realizan la certificación de productos, en el ámbito agroalimentario.
- Real Decreto 348/2000 de 10 de marzo, normativa general básica en materia de bienestar de los animales en las granjas (modificado por RD 441/01 del Consejo de 27 de abril.
- Decreto 268/2003 de 30 de septiembre de 2003 de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía..... por el que se crea el Registro de Entidades de Inspección y Certificación de Productos Agroalimentarios y Pesqueros en la Comunidad Autónoma de Andalucía
- Real Decreto 751/2006, de 16 de junio, sobre autorización y registro de transportistas y medios de transporte de animales y por el que se crea el Comité español de Bienestar y Protección de los animales de producción.
- Norma UNE EN ISO/IEC 17025, por la que se establecen los requisitos generales relativos a la competencia técnica de los laboratorios de ensayo y calibración para su acreditación.
- Norma UNE-EN 45011, de noviembre de 1998. Requisitos generales para entidades que realizan certificación de producto.
- Norma UNE-EN ISO 9001:2008 Sistemas de Gestión de la calidad. Requisitos

## **PIENSOS**

- Reglamento (CE) N° 1831/2003, de 22 de Septiembre, sobre los aditivos en la alimentación animal.
- Ley 29/2006, de 26 de julio, de garantías y uso racional de los medicamentos y productos sanitarios.
- Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.
- Real Decreto 109/1995, de 27 de enero, sobre medicamentos veterinarios.
- Real Decreto 1798/1999, de 26 de Noviembre, por el que se modifican diversas disposiciones relativas a la alimentación de los animales.
- Real Decreto 1799/1999, de 26 de Noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 1489/1998, de 10 de Julio, sobre la circulación de materias primas para la alimentación animal.
- Real Decreto 1800/1999, de 26 de Noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 569/1990, de 27 de Abril, relativo a la fijación de contenidos máximos para los residuos de plaguicidas sobre y en los productos alimenticios de origen animal.
- Real Decreto 1002/2012, de 29 de junio, por el que se establecen medidas de aplicación de la normativa comunitaria en materia de comercialización y utilización de piensos y se modifica el Real Decreto 1409/2009, de 4 de septiembre, por el que se regula la elaboración, comercialización, uso y control de los piensos medicamentosos.



- Real Decreto 465/2003, de 25 de Abril, sobre las sustancias indeseables en la alimentación animal.
- Real Decreto 821/2008, de 16 de Mayo, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene de los piensos y se establece el registro general de establecimientos en el sector de la alimentación animal.
- Real Decreto 1002/2012, de 29 de Junio, por el que se establecen medidas de aplicación de la normativa comunitaria en materia de comercialización y utilización de piensos y se modifica el Real Decreto 1409/2009, de 4 de Septiembre, por el que se regula la elaboración, comercialización, uso y control de los piensos medicamentosos.
- Real Decreto 1528/2012, de 8 de Noviembre, por el que se establecen las normas aplicables a los subproductos animales y a los productos derivados no destinados al consumo humano.

### **EXPLOTACIONES GANADERAS**

- Real Decreto 324/2000, de 3 de Marzo, por el que se establecen normas básicas de ordenación de las explotaciones porcinas.
- Real Decreto 348/2000, de 10 de marzo, por el que se incorpora al ordenamiento jurídico la Directiva 98/58/CE, relativa a la protección de los animales en las explotaciones ganaderas.
- Real Decreto 1135/2002, de 31 de octubre, relativo a las normas mínimas para la protección de cerdos
- Orden de 15 de diciembre de 2000 por la que se dictan normas para la ejecución de los Programas de Erradicación de las enfermedades de los animales en Andalucía, la obtención y mantenimiento de calificaciones sanitarias y la regulación del sacrificio en mataderos sanitarios (Consejería de Agricultura y Pesca, BOJA nº 149 de 26/12/2000).
- Resolución de 4 de abril de 2003, de la Dirección General de Producción Agraria, por la que se publica el texto integrado de la Orden de 15 de Diciembre de 2000, por la que se establecen las normas para la ejecución de los programas de erradicación de las enfermedades de los animales de los animales en Andalucía, la obtención y mantenimiento de calificaciones sanitarias y la regulación del sacrificio en mataderos sanitarios.

### **MATADEROS Y SALAS DE DESPIECE**

#### **Comunitaria:**

- Reglamento 11069/2001, relativo a la información facilitada al consumidor. (De aplicación a partir del 13 de diciembre de 2014).
- Reglamento 852/2004, de 29 de Abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios
- Reglamento 853/2004, de 29 de Abril, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal

- Reglamento 854/2004, de 29 de Abril, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano
- Reglamento 2073/2005, de 15 de Noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento 2075/2005, de 5 de Diciembre, por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinias en la carne.
- Reglamento 1069/2009, de 21 de Octubre, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1774/2002.
- Reglamento 1099/2009, de 24 de Septiembre, relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza.
- Reglamento 470/2009, de 6 de Mayo, por el que se establecen procedimientos comunitarios para la fijación de los límites de residuos de las sustancias farmacológicamente activas en los alimentos de origen animal, se deroga el Reglamento (CEE) nº 2377/90 del Consejo y se modifican la Directiva 2001/82/CE del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) n 726/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo.
- Reglamento 37/2010, de 22 de Diciembre, relativo a sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en productos alimenticios de origen animal.
- Reglamento 142/2011, de 25 de Febrero, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1069/2009 del Parlamento europeo y del Consejo por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, y la Directiva 97/78/CE del Consejo en cuanto a determinadas muestras y unidades exentas de los controles veterinarios en la frontera en virtud de la misma.
- Reglamento (UE) Nº 1169//2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la directiva 87/250/CEE de la comisión, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la directiva 200/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión.

#### **Estatal:**

- Real Decreto 1125/1982, de 30 de Abril, por el que se aprueba la reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de materiales poliméricos en relación con los productos alimenticios y alimentarios.
- Real Decreto 1945/1983, de 22 de Junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de producción agroalimentaria.
- Real Decreto 315/1996, de 23 de Febrero, por el que se modifica el R.D. 147/1993, de 29 de Enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas.

- Real Decreto 1749/1998, de 31 de Julio, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos.
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de Julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Real Decreto 640/2006, de 26 de Mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
- Real Decreto 1028/2011, de 15 de Julio, por el que se establecen disposiciones de aplicación relativas a la clasificación de las canales de porcino.

## 7. REPRESENTACIONES GRÁFICAS DEL PRODUCTO:



**CABEZA DE LOMO**



**CARRILLADA**



**COSTILLA**



**CABEZA DE LOMO**



**CARRILLADA**



**COSTILLA**



**CABEZA DE LOMO**



**CHULETA DE CABEZA  
O AGUJA**



**CHULETA DE LOMO**



**CODILLO**



**CHULETA DE CABEZA  
O AGUJA**



**CHULETA DE LOMO**



**JAMÓN**



**LOMO**



**PAPADA**



**JAMÓN**



**LOMO**



**PAPADA**



**PALETA**



**SOLOMILLO**



**TOCINO**



**SECRETO**



**PANCETA/BACON**



**PUNTAS DE SOLOMILLO**

### 8. CRUCES GENÉTICOS



Landrace-Large White



Pietrain resistente al estrés  
(Heterocigosis gen halotano)

LINEA HEMBRA



LINEA MACHO



**CARNE CCC**



Landrace- Large White



Duroc

LINEA HEMBRA



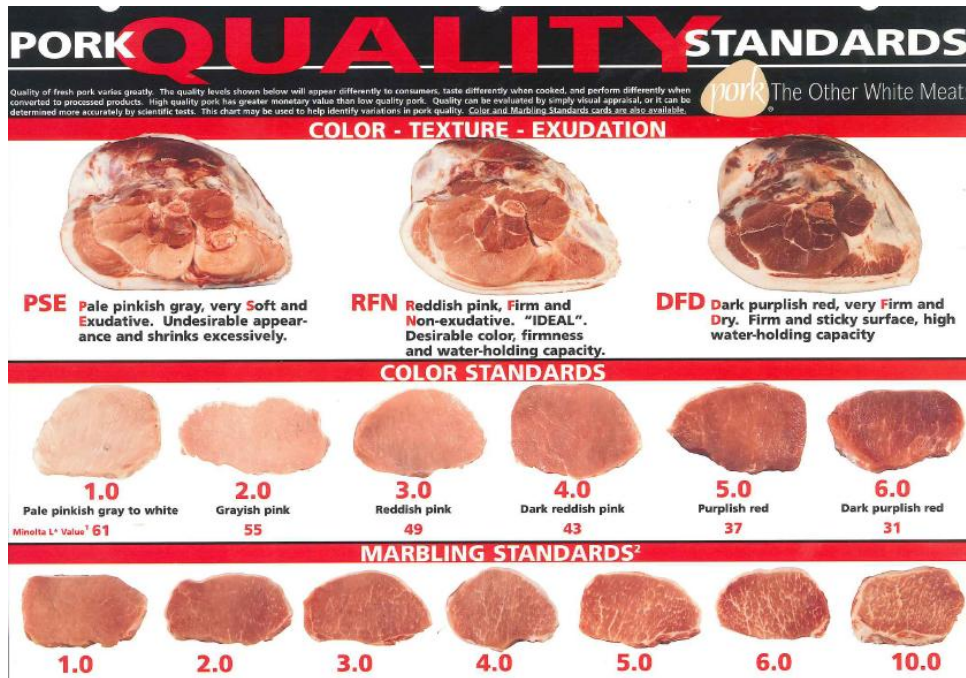
LINEA MACHO



**CARNE CCC**



### 9. ESCALA AMERICANA NPPC (National Pork Producer Council)



Color de la carne CCC =3 y Entreverado de la carne CCC >1



Asociación Regional Andaluza de Industrial Cárnica

**ANEXO AL PLIEGO DE CONDICIONES PARA LA OBTENCIÓN DEL  
USO DE LA MARCA “CALIDAD CERTIFICADA” PARA EL  
PRODUCTO AGROALIMENTARIO “CARNE DE CERDO  
CERTIFICADA”**



### **1.1. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD PARA OPERADORES: EMPRESAS GANADERAS, MATADEROS, SALAS DE DESPIECE**

El sistema debe, como mínimo, contemplar los siguientes requisitos:

- Definir un técnico o responsable de calidad, el cual será el responsable de la aplicación del presente reglamento.
- Definir y documentar en un procedimiento escrito las responsabilidades y competencias del personal que dirige, realiza o verifica cualquier trabajo que incida en la calidad.
- Controlar la documentación relacionada con el sistema de la calidad.
- Contar con un sistema de autocontrol según los requisitos establecidos en el punto 2.
- Poseer o tener acceso a todos los medios de producción y de control necesarios para realizar los controles que se detallan en el sistema de autocontrol.
- Contar con los medios necesarios para garantizar la separación de los productos certificados de los productos no certificados.
- Tener documentada e implantada una sistemática para el tratamiento de las reclamaciones de clientes.
- Conservar los registros del sistema de la calidad un mínimo de 3 años y ponerlos a disposición del personal auditor.

### **1.2. SISTEMA DE AUTOCONTROL PARA TODOS LOS OPERADORES.**

Deberá establecer los controles que sean necesarios para asegurar que el producto comercializado amparado por la certificación de la entidad de control y certificación cumple con los requisitos obligatorios así como con voluntarios que le son de aplicación.

El sistema de autocontrol del peticionario/licenciario deberá incluir los controles y verificaciones necesarios para dar cumplimiento a los requisitos de este Reglamento.

El sistema de autocontrol definido por el peticionario/licenciario debe ser enviado a la entidad de control y certificación junto con la solicitud de certificación.

El sistema de autocontrol, para controlar todos los aspectos indicados anteriormente, debe incluir la realización de auditorías internas y una homologación de explotaciones de cebo.

### **1.3. REQUISITOS APLICABLES A LAS FÁBRICAS DE PIENSO**

Las fábricas de pienso que quieran participar en el programa Carne de Cerdo Certificada deberán ser homologadas por las Empresas Ganaderas o Ganaderías, y para ello deberán cumplir como mínimo los siguientes requisitos:

#### **1) Sistemas de producción sin contaminación cruzada:**

Autocontrol de la contaminación cruzada.

- Control de los puntos críticos de contaminación cruzada

- Ensayo Soja- Manganeseo o similar
- Limpieza de la maquinaria en su caso al cambiar de un pienso a otro de características distintas.
- Tener un procedimiento documentado del proceso seguido para la determinación de la contaminación cruzada y llevanza de los registros derivados de este control.
- Registro de las actuaciones seguidas con el objetivo de evitar o eliminar la contaminación cruzada y su fecha de ejecución.

## 2) Trazabilidad:

Garantizar la trazabilidad a lo largo del proceso de elaboración del pienso.

Autocontrol:

- Tener un procedimiento documentado del Sistema de Trazabilidad y de los registros derivados de la misma.
- Anotación mediante registro de las características de la materia recepcionada:
  - Proveedor
  - Naturaleza
  - Cantidad
  - Fecha
- Registro de los lotes de fabricación.
- Identificación de los componentes y aditivos del pienso de cada lote.
- Identificación en el producto fabricado mediante registro y etiqueta, tanto a nivel de saco o silo, de:
  - Destino zootécnico
  - Composición del pienso, conociendo procedencia de cada componente.
  - Nº de lote.
  - Fecha de envasado o de puesta en silo de expedición a granel.

## 3) Formulación:

Tener establecido el procedimiento de FORMULACIÓN para la elaboración de los piensos.

La formulación de los piensos deberá basarse en:

- Las necesidades nutricionales de los animales destinatarios de cada pienso.
- Las características nutricionales de las materias primas disponibles en la fábrica.
- Los piensos de los animales destinados a matadero (cerdos de cebo) incluidos dentro de este protocolo, se formularán con un mínimo de:
  - 60% de material vegetal (cereales y leguminosas)
  - 2,5% de grasa
  - 1% de Bicarbonato cálcico
  - 0,5% de aminoácidos
  - 0,3% de sal
  - 0,2% de corrector
- Las prescripciones legales en la materia. Se deberán excluir los ingredientes para la elaboración de piensos señalados por la legislación vigente. Se deberá respetar los niveles de inclusión y la especie de destino especificados para los distintos aditivos y las distintas premezclas medicamentosas. Se puede respetar las concentraciones máximas admitidas de las sustancias indeseables mediante la limitación de los niveles máximos y/o mínimos admisibles para las materias primas que las contengan.

Deberá llevar registro de las fórmulas usadas expresando su período de vigencia.  
En todo caso queda expresamente prohibido el empleo de productos que puedan interferir en el ritmo normal de crecimiento y desarrollo del animal u otros productos que confieran sabores u olores extraños al producto final.

#### 4) Analíticas por fábricas en el autocontrol

MATRIZ	ANALÍTICA	DETERMINACIONES	METODOLOGÍA	FRECUENCIA
Pienso	Calidad sanitaria	Aerobios totales, Mohos y levaduras, coliformes totales, Escherichia coli, Salmonella, C. perfringens, Enterobacterias, S. aureus, Aflatoxina B1	Microbiología	2 lotes de pienso / mes
	Antibióticos	Los que se estén usando en medicación de piensos.	HPLC/microbiología	1 lote / mes

La fábrica de piensos deberá tener archivado el resultado de cada una de las analíticas realizadas.

### 1.4. REQUISITOS APLICABLES A LAS GANADERÍAS/GRANJAS

Las explotaciones ganaderas donde se críen y/o ceben los animales sujetos a la certificación, deben cumplir todos los requisitos establecidos en este punto y someterse al Programa de Control definido en el Manual de Calidad que les es de aplicación.

Las explotaciones ganaderas cumplirán las disposiciones legales en relación con las prácticas de manejo de ganado, tratamiento incruento de reses animales, respeto de las condiciones medioambientales, alimentación y espacio.

Las explotaciones ganaderas deben establecer e implantar un **SISTEMA DE AUTOCONTROL** y registro documental que permita cumplir con las condiciones que le son de aplicación conforme al presente Pliego de Condiciones y donde se documenten y queden registros de todos los aspectos que se detallan a continuación.

#### 1.4.1. Animales inscribibles

Sólo se podrán inscribir en el programa animales que hayan estado bajo el control técnico de la empresa ganadera o ganadería independiente adscrita al programa de calidad desde el momento de su nacimiento, de forma que se garantice que durante el periodo de cría, el animal (lechón) no ha recibido ningún tratamiento y/o alimentación que lo haga posteriormente incompatible con las condiciones del presente programa.

Los animales procederán de áreas o regiones, nacionales, donde no existan restricciones legales a la libre circulación por causas de sanidad animal.

Los animales que se acojan a la certificación deberán haber permanecido en la ganadería correspondiente, al menos durante los tres meses previos al sacrificio.

En las explotaciones, el 100% de los animales deben estar bajo el control de la entidad de control y certificación.

#### **1.4.2 Compras de lechones**

Los animales que llegan a la explotación siempre vendrán acompañados de la correspondiente identificación y guía sanitaria o documentación oficial en la que se indique su procedencia.

El productor tendrá establecido un sistema de control para asegurar que los lechones comprados a terceros no hayan sido alimentados con materias primas prohibidas por la legislación vigente.

Deberá mantenerse un registro de todas las incidencias que se detecten en la inspección de compras de cerdos.

#### **4.4.3 Alimentación**

La alimentación se realizará con piensos de proveedores homologados que cumplan, como mínimo, los siguientes requisitos:

- Disponer de un sistema de autocontrol del contenido de sustancias indeseables.
- Trazabilidad
- Sistemas de Producción sin contaminación cruzada.
- Formulaciones establecidas en función de las necesidades nutricionales de los animales, cumpliendo los requisitos establecidos en el presente protocolo.

En todo caso queda expresamente prohibido el empleo de productos que puedan interferir en el ritmo normal de crecimiento y desarrollo del animal u otros productos que confieran sabores u olores extraños al producto final.

Será responsabilidad de la propia explotación el controlar, y en su caso verificar, el hecho de que los lechones comprados a terceros no hayan recibido sustancias no autorizadas por este reglamento y que su alimentación no incluya materias primas de origen animal.

#### **1.4.4 Tratamientos zoonosarios**

Los tratamientos terapéuticos serán prescritos por el veterinario responsable de la sanidad de la explotación ganadera.

Se garantizará que cualquier tratamiento terapéutico que hayan recibido los animales esté perfectamente registrado.

En los últimos 30 días sólo se utilizarán medicamentos cuyo periodo de supresión sea inferior a 7 días.

Será necesario identificar individualmente los animales tratados en los últimos 30 días mediante un sistema permanente que garantice:

- El cumplimiento del periodo de supresión.

-Conocer el tipo de tratamiento.

Deberá conservarse registro (Libro de tratamientos, a poder ser informatizado) de todos los tratamientos zoonos sanitarios realizados, de forma que pueda conocerse todos los tratamientos dados y la identificación de los animales tratados. Se incluirán todos los tratamientos terapéuticos y medicamentos prescritos por un veterinario, así como las fechas de utilización, la identificación del animal o lote de animales tratados así como las cantidades suministradas y el periodo de supresión.

Todos los animales en los que sea posible la presencia de una aguja o cualquier otro elemento metálico se identificarán y se notificará al matadero.

Los registros deben estar paginados o codificados de forma que pueda comprobarse que no falta ninguno.

#### 1.4.5 Identificación y Trazabilidad

Los animales controlados que abandonen la explotación deberán ir acompañados de:

- un documento (puede ser elaborado por la propia explotación) en que se indique claramente que cumplen los requisitos de este reglamento particular que les apliquen y están bajo el control de la entidad de control y certificación,
- o una marca o leyenda en el documento de salida o albarán donde se indique que dichos cerdos están bajo control de la entidad de control y certificación

#### 1.4.6. Programas de autocontrol

##### a. Programa de limpieza y desinfección:

-Se realizará un vacío sanitario a la entrada de cada lote a cebo, documentando en un registro el corral/la nave tratado/a, el desinfectante empleado y la fecha de aplicación.

##### b. Programa de desratización:

-Se aplicará en toda la explotación, teniendo en cuenta que:

- Personal de aplicación debe estar cualificado, según la legislación vigente.
- Producto utilizado debe estar autorizado.
- Identificación de los puntos de aplicación.
- Registros de aplicación de los raticidas.

##### c. Programa de control del agua potable:

El agua disponible para el ganado debe ser apta (microbiológicamente) para su consumo, disponiendo la explotación, cuando sea necesario de sistemas de potabilización en todos sus depósitos (cloración, ozonización, peroxidación, etc...).

Se realizarán los siguientes controles:

Sistema de Abastecimiento de agua	Frecuencia y tipo de control
Agua procedente de red pública	Mensual: cloro.
Agua procedente de acuíferos propios (pozo, aljibe)	Quincenal: cloro.

Control periódico de la potabilidad de dicho agua:

Parámetro	Frecuencia y tipo de control
Controles microbiológicos del agua	Anual
Controles sobre la presencia de metales pesados y plaguicidas (en caso de acuíferos propios)	Anual(según muestreo)

El plan de muestreo anual de metales pesados y plaguicidas se basarán en  $\sqrt{n}$ , siendo n el número de acuíferos u orígenes de agua distintos de una empresa ganadera sometida a certificación.

#### 1.4.7. Otros Registros

Además de los indicados en otros apartados deberán conservarse los siguientes registros:

- Albaranes de venta de los animales, con los números de guía
- Listado de proveedores homologados
- Recetas veterinarias
- Pautas de vacunación y desparasitación
- Documentos de compra de piensos (albaranes)
- Formulación de los piensos administrados a los animales según la edad
- Registro de todos los lotes de animales presentes en la explotación sometidos a certificación
- Toda la documentación deberá archivararse durante al menos dos años y estará a disposición de la entidad de control y certificación.

### 1.5. REQUISITOS APLICABLES A LOS MATADEROS

Los mataderos deben cumplir con todos los requerimientos establecidos en este anexo y deben estar sometidos al Programa de Control definido en el Manual de Calidad que les es de aplicación.

Los mataderos deben establecer e implantar un **SISTEMA DE AUTOCONTROL** y registro documental que permita cumplir con las condiciones que le son de aplicación conforme al presente anexo y donde se documenten y queden registros de todos los aspectos que se detallan a continuación.

#### 1.5.1 Recepción de los animales

Serán rechazados los animales que no estén acompañados de un documento que indique que cumplen los requisitos de este anexo y que están bajo el control de la entidad de control y certificación.

Debe existir un registro de entradas en el que figure, como mínimo, la siguiente información:

- Identificación de la ganadería.

- Identificación de la explotación ganadera.
- Identificación del entrador, persona u organización en nombre de quien se hace la entrega del ganado.
- Identificación del vehículo empleado para el transporte del ganado
- Fecha y hora de entrada
- Número de animales
- Cuadra de estabulación antes de la matanza
- Si el(los) animal(es) están bajo el control de la entidad de control y certificación
- Perfecta identificación y separación de los animales bajo control de la entidad de control del resto de animales estabulados.

### **1.5.2 Faenado**

El sacrificio de animales que procedan de una misma explotación ganadera se hará de forma correlativa y asignándose por parte del matadero a cada canal un número de sacrificio correlativo o número de matanza conforme a sus procedimientos internos, que deberá mantenerse inalterable a lo largo de todo el proceso de oreo y maduración.

Los procedimientos internos de identificación de canales deberán asegurar la trazabilidad del producto certificado hasta la granja de origen del animal, debiéndose elaborar y mantener los registros que recojan los datos precisos que permita determinar de forma exacta e inequívoca esta relación.

En todo caso durante el proceso de faenado todas las canales estarán identificadas, permitiendo diferenciar las canales que están sujetas a este pliego de condiciones, de otras cuyos productos no se vayan a certificar.

### **1.5.3 Identificación y Trazabilidad**

Deberá asegurarse en todo momento la identificación de las canales o medias canales y la trazabilidad de éstas al número de lote.

El procedimiento de identificación y trazabilidad deberá estar documentado.

En cualquier caso se debe llevar un registro de los siguientes datos:

- Lote.
- Fecha del sacrificio.
- Nº de orden de sacrificio.
- Destino: entendiendo por tal la identificación de la razón social de la empresa que se encarga del despiece o la comercialización de cada canal.

Las canales se enviarán a la sala de despiece:

3. acompañadas de un documento en el que se identifique al proveedor y a las canales de forma individual relacionándolas con el lote,
4. o en el caso de mataderos en los que el flujo de canales se continúe con la Sala de Despiece, no será necesario el documento antes mencionado, si la empresa tiene documentado un sistema alternativo de identificación y/o trazabilidad.

#### **1.5.4 Etiquetado**

Cada canal y cada pieza deberán identificarse con etiquetas en las que figure además de la información obligatoria, la siguiente información:

- Logotipo de la marca de la entidad de control y certificación
- Identificación del matadero (sello sanitario)
- Fecha de sacrificio
- Número de orden de sacrificio.

Estas etiquetas se mantendrán adheridas a la carne mediante un sistema que impida su desprendimiento y pérdida o impresas en la piel de la canal y deberán permanecer en las piezas durante el proceso de oreo y maduración.

En el caso de Mataderos en los que el flujo de canales se continúe con la Sala de Despiece, no será necesario el etiquetado antes mencionado, si la empresa tiene documentado un sistema alternativo de identificación y/o trazabilidad.

### **1.6. REQUISITOS APLICABLES A LAS SALAS DE DESPIECE**

Las salas de despiece deberán cumplir todos los requerimientos establecidos en este Pliego de Condiciones y deben estar sometidos al Programa de Control definido en el Manual de Calidad que les es de aplicación.

Las salas de despiece anexas a los mataderos deberán cumplir los mismos requisitos y condiciones que las salas de despiece autónomas.

#### **1.6.1 Recepción de las canales o piezas**

Las canales o 1/2 canales que se recepcionen en una sala de despiece para su faenado deberán venir correctamente identificadas (según se indica en el apartado 7.7.3) y estar bajo control de la entidad de control y certificación.

#### **1.6.2 Identificación y trazabilidad**

Se asegurará la trazabilidad de la carne certificada.

El procedimiento de identificación y trazabilidad debe estar documentado.

La carne certificada despiezada irá identificada con unas etiquetas de color verde desde la sala de despiece, en las que se mantiene el lote de sacrificio y que hace que se mantengan totalmente identificada y diferenciada del resto de carnes que se procesan. Debe conservarse registro de:

- Identificación de la sala de despiece
- Proveedores homologados de carne certificada
- Destino de envío de la carne

En una misma línea de despiece no podrá simultanearse o procesarse a la vez el despiece de la carne controlada por la entidad de control y certificación con carne no controlada por la entidad de control y certificación.



### **1.6.3 Continuación con sala de envasado**

El despiece de la carne certificada obtenido en la Sala de Despiece irá destinado a una Sala de envasado, identificado con el etiquetado de la imagen 1 del Reglamento de carne certificada.

El producto envasado destinado al consumidor final llevará en el etiquetado:

- Marca comercial.
- Logotipo de la marca Calidad Certificada (se puede poner una vez certificado el operador y previa solicitud de autorización y aceptación de dicha solicitud por la Dirección General de Calidad Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica).
- Nombre o sello de la Entidad de Control y Certificación.
- Información adicional exigida por la legislación.
- N° de lote de envasado.
- Referencia al lote de carne certificada.
- Nombre del producto.
- Identificación de matadero y sala de despiece.

### **1.6.4 Otros registros**

Toda la Documentación deberá archivararse durante al menos tres años y estará a disposición de la entidad de control y certificación.

## **1.7. ÓRGANO DE CONTROL**

La verificación del cumplimiento del presente Reglamento de Carne de cerdo Certificada correrá a cargo de entidades de certificación elegidas por cada operador.

La Entidad de control y certificación verificará dicho cumplimiento a través de las auditorías de certificación realizadas a los operadores, de acuerdo al Programa de Control externo definido en el presente Reglamento.

## **1.8. CONCESIÓN DEL CERTIFICADO**

### **1.8.1. Proceso de concesión**

El proceso de concesión se ajustará a lo establecido por la Entidad de acuerdo a su sistema de certificación definido e implantado y a lo establecido en el resto de este capítulo.

### **1.8.2. Solicitud**

Podrán solicitar la certificación de producto y el distintivo de calidad certificada las salas de despiece que comercialicen bajo una marca comercial de carne de cerdo en canales, medias canales y piezas. La empresa peticionaria, o en su caso su representante legal, que desee que le sea concedido el Certificado otorgado por la entidad de certificación dirigirá su solicitud a la entidad de certificación debidamente autorizada (En el punto 7.14. se ofrece ejemplo de modelo de solicitud).

Dicha solicitud irá acompañada de la documentación indicada en los puntos 7.14, 7.15 y del sistema de autocontrol del peticionario.

La solicitud se realizará para la carne de cerdo comercializada bajo una marca comercial.

Para certificar el producto por parte de la sala de despiece, también serán objeto de control por parte de la entidad de control y certificación, según los requisitos del presente Reglamento los siguientes operadores asociados:

- Fábrica de pienso.
- Ganaderías de cebo de ganado porcino.
- Mataderos de ganado porcino.

En el caso que algún operador desee certificar alguna parte del presente reglamento lo solicitará a una entidad certificadora debidamente autorizada.

### **1.8.3. Programa de control externo**

Con la realización de la solicitud, el peticionario, se compromete a solicitar de los operadores anteriores los correspondientes documentos que acrediten el cumplimiento del presente reglamento. Por lo tanto, todos los operadores asociados están sujetos a control y serán sometidos a un proceso de certificación.

El programa incluye:

- Auditoría del sistema de gestión de la calidad y autocontrol del peticionario según los puntos 7.5, 7.6, 7.7 y 7.8.
- Inspecciones: se llevarán a cabo visitas de control según la frecuencia indicada en la tabla que aparece a continuación. En ellas se verificará toda la documentación que evidencie el cumplimiento del autocontrol llevado a cabo por la empresa y la documentación relativa al sistema de identificación y trazabilidad en todo el proceso de producción. Asimismo, se verificará el estado de las instalaciones (fábrica de pienso, ganadería, matadero, sala de despiece), comprobando buenas prácticas de manipulación y el cumplimiento de los requisitos del presente Reglamento.

**TABLA I**

		<b>NIVEL DE INSPECCIÓN</b>	<b>INTENSIDAD</b>
<b>A) S. DESPIECE</b>		<b>100%</b>	<b>1/ AÑO (100%)</b>
<b>B) MATADERO</b>		<b>100%</b>	
<b>C) GANADERÍA INDEPENDIENTE</b>	<b>1 EXPLOT.</b>	<b>1 EXPLOT</b>	
	<b>&gt; 2 EXPLOT.</b>	<b>2 EXPLOT</b>	
<b>D) EMPRESA GANADERA</b>	<b>1 SOLA GANADERÍA.</b>	<b>CASO C)</b>	
	<b>&gt; 1 GANADERÍA</b>	$\sqrt{N}$	
<b>E) FÁBRICA DE PIENSOS</b>		<b>100%</b>	

- Toma de muestras: se tomarán el número de muestras que resulte de aplicar la tabla descrita en el punto 7.17. La toma de muestras se repartirá entre las visitas a la explotación y al matadero. Las muestras se obtendrán, por triplicado, sobre diferentes matrices, según se indica en dicho anexo.
- En caso de que actúe más de una certificadora, cada una hará su auditoria, inspecciones, visitas y tomas de muestras.

De todas las visitas y toma de muestras se elaborará un informe, por duplicado, que será firmado por los servicios de la certificadora y por el representante de la empresa. Copia de dicho informe se dejará en la empresa.

#### **1.8.4. Evaluación de ensayos de control externo**

En las analíticas de control de cloro de las explotaciones ganaderas debe obtenerse un resultado de presencia (0.2-0.8 ppm).

Las analíticas se realizarán en laboratorios acreditados por la norma ISO 17025.

Las analíticas serán conformes para la concesión del certificado.

#### **1.8.5. Concesión del certificado**

Se propondrá la concesión del certificado a los productos o servicios de alcance parcial que cumplan:

1. En la auditoria del sistema de gestión de la calidad según se indica en los puntos 7.5, 7.6, 7.7 y 7.8 no se detectan incumplimientos graves o muy graves.
2. En las inspecciones realizadas según el plan de control de solicitud no se detectan incumplimientos graves o muy graves. Se deberá comprobar que se cumplen los requisitos de este Reglamento, que se siguen los requisitos aplicables a cada operador

asociado, se cumplimentan y archivan los documentos pertinentes y se garantiza la identificación y trazabilidad del producto en todo el proceso.

3. Todos los análisis efectuados son conformes según lo indicado en el apartado 7.10.4.

La entidad de control y certificación, a la vista de los informes de las visitas iniciales y de los informes de ensayo, comunicará al peticionario el resultado de la evaluación.

En caso de denegación del certificado se comunicará al peticionario las razones de dicha decisión.

Si las conclusiones de la evaluación son satisfactorias se comunicará al peticionario la concesión del certificado.

## **1.9. MANTENIMIENTO DEL CERTIFICADO**

### **1.9.1. Período de validez y renovación**

El periodo de validez máximo del Certificado otorgado por la entidad de control y certificación será de tres años, tras el cual se hará una auditoría de renovación del mismo.

### **1.9.2. Programa de control de seguimiento**

El licenciario y los agentes asociados quedarán sujetos al programa de control de seguimiento.

Para cada uno de los agentes se definen estos controles y tomas de muestra en el punto 7.17.

Durante el período de validez del Certificado de Producto los servicios técnicos de la entidad de control y certificación efectuarán los siguientes trabajos:

- Auditoría del sistema de gestión de la calidad del peticionario según lo indicado en los puntos 7.5, 7.6, 7.7 y 7.8.
- Inspección de los operadores asociados según el plan de control de seguimiento de la entidad de control y certificación.
- Toma de muestras según el plan de control de seguimiento definido en el presente documento.
- Comprobación del cierre de no conformidades resultado de visitas anteriores.
- Comprobación del marcado de la carne certificada.

Anualmente se inspeccionarán los operadores conforme a la aplicación del programa de control indicado en el punto 7.17.

De todas las visitas y toma de muestras se elaborará un informe, por duplicado, que será firmado por la entidad de control y certificación y por el representante de la empresa. Copia de dicho informe se dejará en la empresa.

### **1.9.3. Condiciones de mantenimiento del certificado**

La empresa peticionaria mantendrá el certificado cuando:

1. En las inspecciones realizadas según el plan de control de seguimiento no se detectan incumplimientos considerados graves o muy graves. Se deberá comprobar que se cumplen los requisitos de este Reglamento, que se siguen los requisitos aplicables a cada operador asociado, se cumplimentan y archivan los documentos pertinentes y se garantiza la identificación y trazabilidad del producto en todo el proceso, manteniendo las condiciones iniciales en las que se consiguió el certificado.
2. Todos los análisis efectuados son conformes según lo indicado en el apartado 7.10.4.
3. El marcado del producto es conforme con lo indicado en el punto 7.12.

La entidad de control y certificación, a la vista de los informes de las visitas y de los informes de ensayo, comunicará al peticionario el resultado de la evaluación de seguimiento.

#### 1.9.4. Sanciones

Los incumplimientos detectados durante el periodo de seguimiento del certificado serán sancionados de la siguiente manera:

NO CONFORMIDAD	MEDIDA
Muy grave	Suspensión temporal o retirada del certificado. En el caso de suspensión temporal será hasta la comprobación por parte de la entidad de control y certificación de las pruebas de implantación y eficacia de las medidas correctoras, susceptibles de ser verificadas en auditoría extraordinaria.
Grave	Solicitar acción correctora y verificar su implantación y eficacia, inicialmente a nivel documental. (*)
Leve	Solicitar acción correctora y verificar que se ha solucionado el problema en siguiente control rutinario

(\*)La visita extraordinaria no será necesaria siempre que sea posible comprobar que se ha solucionado el incumplimiento mediante un control documental.

Los criterios de clasificación de los incumplimientos son:

- Muy grave: aquellos incumplimientos de los requisitos definidos en el Reglamento Particular referentes a:

- Utilización del distintivo de certificación
- Trazabilidad
- Incumplimientos relacionados con la Normativa vigente referida en el apartado sexto (Documentación/Legislación de referencia).

- Grave: aquellos incumplimientos de los requisitos definidos en el Reglamento Particular referentes a:

- Alimentación del ganado

- Genética de los cerdos incluidos en el protocolo
- Leves: el resto de No conformidades se considerarán leves.

Durante la tramitación de los incumplimientos muy graves, la entidad de control y certificación puede acordar la suspensión temporal cautelar del certificado, hasta que, oído el interesado, se emita el correspondiente dictamen y se pueda adoptar un acuerdo definitivo.

En caso de suspensión cautelar o temporal:

- 1 Se podrán realizar controles extraordinarios en cualquier momento de la misma para verificar que no se está haciendo uso del código de marcado.
- 2 Se realizará una visita extraordinaria, una vez implantadas las acciones correctivas propuestas por la empresa, para verificar la efectividad de las mismas previamente al levantamiento de la suspensión.

### **1.10. MARCADO DE LOS PRODUCTOS CERTIFICADOS**

Los productos certificados podrán ir acompañados del distintivo de la entidad de control y certificación, una vez superado el procedimiento de certificación.

Para ello se establecerá un contrato de certificación entre el operador y la entidad de control y certificación. A la firma del contrato, se entregará al operador una guía de uso de la marca para que conozca los usos permitidos del distintivo y las obligaciones que contrae.

El etiquetado de la carne cumplirá con la legislación vigente de comercialización de carnes frescas y etiquetado.

Además el etiquetado facultativo podrá incluir los requisitos de certificación voluntaria que el peticionario haya solicitado y estén bajo control.

Se deberán marcar los productos certificados con un texto que indique claramente y sin lugar a dudas qué es lo que está bajo control de la entidad de control y certificación.

Las propuestas de marcado deberán ser enviadas por el peticionario a la entidad de control y certificación y serán aprobadas por escrito por la misma.

### **1.11. RÉGIMEN FINANCIERO**

Será acordado entre el operador peticionario y su entidad de certificación.

**1.12. SOLICITUD DE CONCESIÓN DEL CERTIFICADO PARA LA CARNE DE CERDO**

D. ...., con DNI ....., en nombre y representación de ..... con domicilio social en .....

**EXPONE**

- 1 Que conoce y se compromete a acatar Reglamento de Carne de Cerdo Certificada, así como los compromisos que en ellos se indican.
- 2 Que se compromete a pagar los gastos que le corresponda derivados de la certificación.
- 3 Que se compromete a acatar, sin reserva, los acuerdos con la entidad de control y certificación relativos a la tramitación de esta solicitud y de las verificaciones y controles posteriores que se hagan en consecuencia.

Por todo ello:

**SOLICITA**

Le sea concedido el Certificado para los productos indicados en los cuestionarios descriptivos adjuntos de marca comercial ....., referencia ....., producidos en .....

..... a .... de ..... de ....

**FIRMA Y SELLO**

### **1.13. CUESTIONARIO DE INFORMACIÓN**

#### **1. SEDE SOCIAL DE LA EMPRESA**

- 1.1 EMPRESA:
- 1.2 DOMICILIO SOCIAL:
- 1.3 Teléfono/Fax/e-mail:
- 1.4 C.I.F:
- 1.5 Persona con capacidad legal suficiente para la firma del contrato con la entidad de control y certificación:
  - D.
  - Cargo:
  - N.I.F. nº:
  - Teléfono/fax/e-mail:
- 1.6 Persona de contacto con la entidad de control y certificación:
  - D.
  - Teléfono/fax/e-mail:
- 1.7 Otros contactos: (nombre/cargo/teléfono/fax)

#### **2. MARCA COMERCIAL DE LA CARNE SOLICITA CERTIFICAR: .....**

#### **3. INDIQUE LAS FRASES QUE APARECERÁN EN EL ETIQUETADO DEL PRODUCTO CERTIFICADO REFERENTES A LOS REQUISITOS VOLUNTARIOS. (NOMBRE ENTIDAD CERTIFICADORA) DEBERÁ DAR SU CONFORMIDAD POR ESCRITO PREVIAMENTE A SU UTILIZACIÓN**

#### **4. RELACIÓN DE PRODUCTOS PARA LOS QUE SE SOLICITA CERTIFICACIÓN**



### 1.14. OPERADORES RELACIONADOS CON LA CARNE PARA LA QUE SE SOLICITA O TIENE CONCEDIDO EL CERTIFICADO

Se consideran operadores relacionados con la carne para la que se solicita o tiene concedida la certificación a todos los centros, propios o subcontratados, en los que se realiza alguna operación relacionada con la carne objeto de certificación. Se incluyen las ganaderías, los mataderos, salas de despiece en los que se envase o etiquete producto final.

El peticionario debe rellenar la tabla adjunta y remitirla a la entidad de control y certificación con la solicitud. Igualmente se notificará a la entidad de control y certificación cualquier cambio en dicha relación.

Debe indicarse la importancia relativa de cada centro. La importancia puede indicarse como volumen de carne manipulada, nº de animales, nº de envases, facturación u otros, pero siempre de la misma forma para todos los centros de un mismo tipo.

<b>EMPRESA:</b>		
<b>MARCA COMERCIAL:</b>		
<b>LISTADO DE OPERADORES ASOCIADOS CON LA CARNE DE CERDO OBJETO DE CERTIFICACIÓN (fábricas de pienso, ganaderías, mataderos, salas despiece). Remitir cuantas hojas sean necesarias.</b>		
Tipo centro	Domicilio, Persona contacto, Teléfono, e-mail	Importancia
<b>Fecha:</b>		<b>Firma y sello D.</b>

### 1.15. PROGRAMA DE CONTROL DE SEGUIMIENTO

El Programa de Control (PC) incluye controles a realizar por los servicios de la entidad de control y certificación como parte del proceso de solicitud y seguimiento de la certificación. Dichos controles aplican a la fábrica de pienso, explotaciones ganaderas, mataderos y salas de despiece.

#### 1.15.1. Auditoría al licenciario e inspecciones a operadores

##### 1.15.1.1. Auditoría del sistema de gestión de calidad a mataderos, salas de despiece y empresas ganaderas.

Anualmente en el seguimiento se realizará una auditoría del sistema de gestión de la calidad del peticionario/licenciario, según los anexos de los distintos operadores, con especial

atención a lo relacionado con el producto y su trazabilidad.

Se comprobará la documentación reglamentaria aplicable así como la documentación del sistema de autocontrol que evidencie el cumplimiento del presente Reglamento; resultado de auditorías internas, homologación de explotaciones, los boletines de análisis realizados, el listado de proveedores y registros de incidencias, el registro de lotes de animales inscritos en la Marca, los albaranes de venta. Igualmente se verificará la identificación y trazabilidad de los animales/canales/piezas y su segregación de las partidas no sujetas a certificación y la comprobación del cumplimiento de los requisitos.

### 1.15.1.2. Inspecciones a operadores

Se comprobará el cumplimiento de los requisitos específicos aplicables según el Anexo correspondiente a cada operador (fábrica de pienso, empresa ganadera, mataderos, salas de despiece. Se realizará la toma de muestras y análisis según el apartado correspondiente.

### 1.15.2 Frecuencia de auditorías e inspecciones

#### 1.15.2.1. Auditoria del sistema

Anualmente al licenciatario.

#### 1.15.2.2. Inspecciones

Sobre los datos declarados por el peticionario de los operadores implicados en la cadena de producción de la carne objeto de certificación.

**TABLA I**

		<b>NIVEL DE INSPECCIÓN</b>	<b>INTENSIDAD</b>
<b>A) S. DESPIECE</b>		100%	1/ AÑO (100%)
<b>B) MATADERO</b>		100%	
<b>C) GANADERÍA INDEPENDIENTE</b>	1 EXPLOT.	1 EXPLOT	
	> 2 EXPLOT.	2 EXPLOT	
<b>D) EMPRESA GANADERA</b>	1 SOLA GANADERÍA.	CASO C)	
	> 1 GANADERÍA	√N	
<b>E) FÁBRICA DE PIENSOS</b>		100%	

En caso de ser necesario, se podrá incrementar el número de visitas a las instalaciones previa aceptación por el peticionario u operador asociado.

### 1.15.3. Toma de muestras y análisis

#### 1.15.3.1. Explotaciones ganaderas

En las inspecciones anuales y de mantenimiento que se lleven a cabo en las explotaciones ganaderas la ENTIDAD DE CONTROL Y CERTIFICACIÓN tomará muestras de:

**TABLA II**

Parámetro	Material de muestra	Nº de muestras
Cloración	Agua	1/ inspección

#### 1.15.3.2. Fábricas de pienso

**TABLA III**

Parámetro	Material de muestra	Nº de muestras
Antibióticos/Calidad sanitaria	Pienso	Para el nº de muestras ver Tablas IV y V.

De cada muestra de pienso se analizarán:

- Requisito obligatorio: antibióticos y microbiología (calidad sanitaria)
- Aquellos análisis que la entidad certificadora considere oportunos.

#### Certificación inicial:

**TABLA IV**  
**Nº de muestras según producción media mensual dedicada al reglamento**

Tm/mes/fábrica	<1.000		1.000 - 5.000			>5.000		
Nº Productos	<10	>10	<10	10 – 30	>30	<25	25 - 50	>50
Muestras	3	4	3	5	7	5	7	9

## Mantenimiento de la certificación

**TABLA V**  
**Auditoría de mantenimiento**

Tm/mes/fábrica	<1.000		1.000 - 5.000			>5.000		
Nº Productos	<10	>10	<10	10 – 30	>30	<25	25 - 50	>50
Muestras	2	3	3	4	5	5	6	7

### 1.15.4. MANIPULACIÓN DE LAS MUESTRAS

Las muestras se dividirán en tres ejemplares: inicial, contradictoria y dirimente. Las muestras inicial y dirimente se enviarán al laboratorio evitando la manipulación y alteración en el transporte.

La muestra contradictoria permanecerá en poder de la empresa, salvo que la misma renuncie previamente a este derecho. Las muestras de pienso se conservarán en un lugar fresco, seco y protegido de la luz) y no se podrán manipular.

Todas las muestras irán precintadas.

En caso de pérdida, manipulación fraudulenta o alteración del precinto, la muestra será objeto de rechazo por el laboratorio.

En el caso de que el resultado del análisis de la primera muestra sea no conforme en las 24 h. siguientes se le notificará a la empresa afectada.

La empresa afectada podrá realizar un análisis contradictorio con la muestra que se encuentra en su poder en los laboratorios de elección de la entidad de control y certificación.

Una vez recibida la notificación del análisis inicial, la empresa deberá remitir su muestra al laboratorio en el plazo de 7 días naturales.

Si el análisis contradictorio también resultase no conforme, no se hubiese presentado la muestra para el análisis contradictorio, o ésta hubiera sido fraudulentamente manipulada, se considerará que el análisis no es satisfactorio.

En el caso de que el contraanálisis hubiera sido correcto, se analizará la muestra dirimente en poder del laboratorio, en el plazo de 48 h. El resultado de este tercer análisis será decisorio y contra él no cabe apelación alguna.