



REF.:

REF.C.M.:

Capítulo

Epígrafe

(A rellenar en el “Boletín Oficial del Estado”)

Proyecto de Real Decreto /2014, de de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.

El Real Decreto 1083/2001, de 5 de octubre, por el que se aprueba la norma de calidad para el jamón ibérico, paleta ibérica y caña de lomo ibérico, elaborados en España, tenía como objeto definir las características de la calidad y marcado de los productos ibéricos presentes en el mercado.

Desde la aprobación del citado real decreto se realizaron diversas modificaciones y se aprobaron varias órdenes ministeriales para su desarrollo, ocasionando una situación de dispersión normativa, que hizo aconsejable recopilar los textos vigentes en una única norma.

Todo ello dio lugar a la publicación del Real Decreto 1469/2007, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos.

Esta norma amplió su ámbito de aplicación a los productos procedentes del despiece de la canal que se comercializan en fresco. También amplió la tipología de productos que podían ser etiquetados como ibéricos en función de factores ligados al sistema de alimentación de los animales.

Por otro lado introdujo la relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación del cerdo ibérico con la designación de “bellota”.

Adicionalmente, la norma perseguía fortalecer los mecanismos de control a través de un reforzamiento en las disposiciones relativas a las actuaciones de las Entidades Independientes de Control.

Finalmente, se constituyó la Mesa del Ibérico, para realizar el seguimiento, armonización y desarrollo de todo lo relacionado con la Norma de Calidad del ibérico



Tras cinco años de andadura de esta norma de calidad, se han evidenciado ciertos desajustes en el sector productor, como son el retroceso de los censos y producciones de la raza porcina en pureza y de los sistemas de producción extensivos ligados a la dehesa, lo que indica la conveniencia de dictar una nueva regulación en la materia.

También se han detectado dificultades en relación con la aceptación y conocimiento de los productos por los consumidores, como consecuencia de una excesiva variedad de menciones en el etiquetado que puede inducir a confusión al consumidor. Sobre este mismo aspecto, se ha puesto de manifiesto la utilización de parte de las designaciones de los productos con tipología y tamaño de letra no adecuados y distribución en el etiquetado tan aleatoria que el consumidor no puede distinguir eficazmente de qué producto se trata, cuando las diferencias entre las distintas designaciones son muy relevantes y su confusión produce, además de engaño al consumidor, una competencia desleal entre empresas que es preciso atajar.

Además se ha constatado que existe una utilización de marcas comerciales, logotipos, imágenes, símbolos y menciones facultativas que evocan o hacen alusión a aspectos relacionados con productos cuya denominación de venta no se corresponde con el producto etiquetado con esa reseña. Este aspecto provoca una gran confusión en el consumidor que cree estar adquiriendo un producto relacionado con la dehesa y, en realidad, está adquiriendo un producto de un animal que nunca ha estado en dicho ecosistema.

Todo ello se intenta corregir en la nueva redacción dada a la norma de calidad y por ello ha sido preciso introducir condiciones relativas al etiquetado que de manera excepcional ayuden a facilitar la distinción en el consumo de las distintas designaciones de productos del ibérico, sin perjuicio del cumplimiento de la normativa general de etiquetado e información alimentaria al consumidor.

Asimismo, se ha considerado conveniente reforzar el sistema de trazabilidad, establecido tradicionalmente sobre la base del autocontrol de los propios operadores y que incorpora en esta nueva norma el precintado de las piezas en el matadero, siendo asignados estos precintos por la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI).

En resumen, se ha visto la necesidad de modificar determinados aspectos que se enumeran a continuación:

Un aspecto importante es la necesidad de mejorar la pureza racial de los animales que se comercializan bajo la Norma de Calidad, pues la utilización de reproductores no inscritos en el Libro Genealógico de la Raza Porcina Ibérica en cruces con otras razas, puede llegar a poner en peligro el patrimonio genético que representa el cerdo ibérico.

En cuanto a los modelos productivos se ha puesto en evidencia la necesidad de modificar las condiciones de manejo y alimentación de los animales en cada uno de ellos, así como la de reducir la carga ganadera autorizada en el sistema de aprovechamiento de la dehesa, con el fin de evitar el posible deterioro del ecosistema.

En lo que se refiere a los animales alimentados a base de bellota, se prevé un refuerzo del control en la etapa de aprovechamiento de la montanera, con la identificación individual de cada animal, y sustituyendo la relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa, por la exigencia, de que las parcelas y recintos utilizados para la



alimentación de cerdos ibéricos aptos para elaborar productos con la mención “de bellota” estén identificados en la “capa de montanera” del SIGPAC, incluido el control de la superficie arbolada cubierta existente, con el fin de asegurar que la alimentación de los animales se realice a base del aprovechamiento de la bellota y mejorando su contribución al ecosistema de dehesa ibérica.

En relación con los animales que se alimentan de pienso, se considera necesario establecer disposiciones regulatorias. Dichas disposiciones se refieren tanto a instalaciones como a cría y manejo de los animales, todo ello con el objetivo de mejorar la calidad de los productos.

Otra novedad como se ha mencionado anteriormente la constituyen disposiciones para mejorar la trazabilidad y el control, tales como la exigencia del precintado de las piezas cárnicas obtenidas en el matadero, mediante precintos inviolables que deben permitir identificar el sistema de cría y alimentación del animal.

En relación con la supervisión del cumplimiento de todas las medidas establecidas en la norma de calidad, se refuerza el papel de la Mesa de Coordinación del Ibérico que pasa a denominarse Mesa de Coordinación de la Norma de Calidad del Ibérico, como grupo de trabajo, en la que se coordinaran las Autoridades competentes para garantizar el cumplimiento de las condiciones establecidas en la presente norma a lo largo del proceso productivo. Esta Mesa contará además con la colaboración de la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen del Porcino Ibérico y las Asociaciones que tienen encomendada la gestión de los Libros Genealógicos

Además, se establecen requisitos más estrictos y claros en relación con el etiquetado de los productos con el fin de mejorar la información que reciben los consumidores. En este sentido se ha considerado esencial el dar a conocer al consumidor en el etiquetado los diferentes productos que puede encontrar en el mercado en relación al porcentaje de raza ibérica del animal del que procede. Las condiciones para ofrecer esta información cuentan con la opinión favorable de la Unión Europea y se alinean con la nueva reglamentación comunitaria establecida en el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Por otro lado, se aplicarán restricciones de utilización de determinadas menciones, logotipos, imágenes, dibujos, acrónimos, marcas o emblemas que puedan confundir al consumidor respecto del producto que adquiera, sobre todo para evitar que se pueda inducir a confusión entre productos procedentes del sistema de aprovechamiento de la dehesa a base de bellota y productos procedentes del cebo a base de pienso.

Este real decreto ha sido sometido a consulta de las comunidades autónomas y los sectores afectados y ha sido informado por la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

También ha sido sometido al procedimiento de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y de reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, previsto en la Directiva 98/34/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio, así como en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, por el que se regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, que incorpora esta Directiva al ordenamiento jurídico español.



En su virtud y a propuesta del Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, previa aprobación del Ministro de Hacienda y Administraciones Públicas, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día de de 2013,

DISPONGO:

## CAPITULO I.- DISPOSICIONES GENERALES

### Artículo 1. Objeto.

Este real decreto tiene por objeto establecer las características de calidad que deben reunir los productos procedentes del despiece de la canal de animales porcinos ibéricos, que se elaboran o comercializan en fresco así como el jamón, la paleta, la caña de lomo ibéricos elaborados o comercializados en España, para poder usar las denominaciones de venta establecidas en la presente norma, sin perjuicio del cumplimiento de la normativa general que les sea de aplicación.

Se admitirán, asimismo, los productos elaborados en Portugal, con base en los acuerdos firmados entre las autoridades de España y Portugal sobre la producción, elaboración, comercialización y control de los productos ibéricos.

Por otro lado aquellos productos acogidos a una figura de calidad reconocida a nivel comunitario (Denominación de Origen Protegida o Indicación Geográfica Protegida) que pretendan emplear las denominaciones de venta contempladas en la presente norma o cualquiera de los términos incluidos en ella, deberán cumplir lo establecido en la misma.

### Artículo 2. Definiciones.

A los efectos del presente real decreto, se entenderá por:

a) Canal, es el cuerpo de un cerdo adulto sacrificado, sangrado y eviscerado, entero o partido longitudinalmente por la mitad, sin lengua, cerdas, órganos genitales, manteca, riñones ni diafragma.

b) Jamón, es el producto elaborado con la extremidad posterior, cortada a nivel de la sínfisis isquiopubiana, con pata y hueso, que incluye la pieza osteomuscular íntegra, procedente de cerdos adultos, sometida al correspondiente proceso de salazón y curado-maduración.

c) Paleta, es el producto elaborado con la extremidad anterior, cortada a nivel de la escápula humeral hasta la húmero radial, con mano y hueso, que incluye la pieza osteomuscular íntegra, procedente de cerdos adultos, sometida al correspondiente proceso de salazón y curado-maduración.

d) Caña de lomo, es el producto elaborado con el paquete muscular formado por los músculos espinal y semiespinal del tórax, así como los músculos longísimos, lumbar y torácico



del cerdo, prácticamente libre de grasa externa, aponeurosis y tendones, adobado y embutido en tripas naturales o envolturas artificiales, el cual ha sufrido un adecuado proceso de curado-maduración.

Dentro de esta definición también se incluyen las denominaciones “lomo embuchado” y “lomo”, puesto que suponen adaptaciones geográficas del nombre del producto.

e) Lote de explotación, es el conjunto de animales pertenecientes a una misma explotación ganadera homogéneos en cuanto a factor racial y edad.

A efectos de esta norma se entenderá por homogeneidad en el factor edad a aquellos animales que tengan una diferencia de edad inferior a 30 días.

f) Lote de alimentación, es el conjunto de animales, que se encuentran en una misma explotación ganadera, homogéneo en cuanto a factor racial, y alimentación y manejo.

g) Lote de sacrificio, es el conjunto de animales pertenecientes a un mismo lote de alimentación, sacrificados el mismo día y en el mismo establecimiento.

h) Lote de productos, es el conjunto de piezas obtenidas de un lote de sacrificio. En el caso de los lomos podrán agruparse, formando un solo lote de producto, aquellas piezas que tengan igual factor racial, y alimentación y manejo y se procesen de forma conjunta.

i) Dehesa, es el área geográfica con predominio de un sistema agroforestal de uso y gestión de la tierra basado principalmente en la explotación ganadera extensiva de una superficie continua de pastizal y arbolado mediterráneo, ocupada fundamentalmente por especies frondosas del género *Quercus*, en la que es manifiesta la acción del hombre para su conservación y perdurabilidad, y con una cubierta arbolada media por explotación de, al menos, 10 árboles por hectárea de dicho género en producción.

j) Superficie arbolada cubierta es el porcentaje de suelo cubierto por la proyección de todas las copas de los árboles de las especies de quercíneas del recinto SIGPAC.

k) Montanera es el régimen de alimentación de los animales basado en el aprovechamiento de los recursos de bellota y pastizal propios de la dehesa en España y Portugal.

l) Capa montanera del SIGPAC es el conjunto de recintos y parcelas identificados en el Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC) para toda España y validados por la Autoridad Competente de cada Comunidad Autónoma como aptos para la alimentación de animales cuyos productos vayan a comercializarse con arreglo a la mención “de bellota” establecida en el presente Real Decreto.

m) Operador, es la persona física o jurídica que interviene en alguna de las fases del proceso de producción, transformación, comercialización incluida la distribución y reetiquetado, responsable de asegurar que sus productos cumplen con los requisitos establecidos en la Norma de Calidad y, por tanto, deberá establecer un sistema de autocontrol de las operaciones que se realicen bajo su responsabilidad.



n) Autoridad competente, son los órganos competentes de las comunidades autónomas.

ñ) Entidades de certificación y entidades inspección de son las definidas, respectivamente, en los apartados c) y e) del artículo 19 de la ley 21/1992, de 16 de julio, de Industria.

o) Salazón, es la incorporación de sal a la masa muscular para facilitar su deshidratación y favorecer la conservación.

p) Lavado, es el lavado de las piezas al terminar la salazón, con agua templada para eliminar la sal adherida.

q) Post-salado o asentado, es el proceso para eliminar la humedad superficial de la paleta o del jamón paulatina y lentamente.

r) Curado-Maduración, a efectos de esta norma, es el tratamiento de los productos embuchados, crudo-adobados y salazones cárnicas en condiciones ambientales adecuadas para provocar, en el transcurso de una lenta y gradual reducción de la humedad, la evolución de los procesos naturales de fermentación o enzimáticos necesarios para aportar al producto cualidades organolépticas características y que garantice su estabilidad durante el proceso de comercialización.

s) Adobado, a efectos de esta norma, es la adición de sal, especias o condimentos.

A los efectos de la presente disposición, serán de aplicación las definiciones contempladas en el artículo 2 del Real Decreto 2129/2008, de 26 de diciembre, por el que se establece el Programa nacional de conservación, mejora y fomento de las razas ganaderas.

## CAPITULO II.- DENOMINACIÓN DE VENTA Y ETIQUETADO.

### Artículo 3. Denominación de venta.

1. La denominación de venta de los productos regulados por este real decreto se compone obligatoriamente de tres designaciones, que deben concordar en género y figurar por el orden que se indica a continuación:

a) Designación por tipo de producto:

i) Para productos elaborados: jamón, paleta, caña de lomo o lomo embuchado o lomo.

ii) Para los productos obtenidos del despiece de la canal comercializados en fresco: la designación de la pieza procedente del despiece, de acuerdo con las denominaciones de mercado, así como sus distintas preparaciones y presentaciones comerciales, en su caso.

b) Designación por alimentación y manejo:

i) “de bellota ”: para productos procedentes de animales sacrificados inmediatamente después del aprovechamiento exclusivo de bellota, hierba y otros recursos naturales de la dehesa, sin aporte de pienso suplementario, en las condiciones de manejo que se señalan en el artículo 6.



ii) Para los productos procedentes de animales cuya alimentación y manejo, hasta alcanzar el peso de sacrificio, no estén entre los contemplados en el punto anterior se utilizarán las siguientes designaciones:

1) “de cebo de campo”: tratándose de animales que aunque hayan podido aprovechar recursos de la dehesa o del campo, han sido alimentados con piensos, constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosas, y cuyo manejo se realice en explotaciones extensivas o intensivas al aire libre pudiendo tener parte de la superficie cubierta, teniendo en cuenta al respecto lo señalado en el artículo 7.

2) “de cebo”: en caso de animales alimentados con piensos, constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosas, cuyo manejo se realice en sistemas de explotación intensiva, de acuerdo con lo señalado en el artículo 8.

c) Designación por tipo racial:

i) “100% ibérico”: cuando se trate de productos procedentes de animales con un 100% de pureza genética de la raza ibérica, cuyos progenitores tengan así mismo un 100% de pureza racial ibérica y estén inscritos en el correspondiente libro genealógico.

ii) “ibérico”: cuando se trate de productos procedentes de animales con al menos el 50% de su porcentaje genético correspondiente a la raza porcina ibérica, con progenitores de las siguientes características:

Para obtener animales del 75% ibérico se emplearán hembras de raza 100% ibérica inscritas en libro genealógico y machos procedentes del cruce de madre de raza 100% ibérica y padre de raza 100% duroc, ambos inscritos en el correspondiente libro genealógico de la raza.

Para obtener animales del 50% ibérico se emplearán hembras de raza 100% ibérica y machos de raza 100% duroc, ambos inscritos en el correspondiente libro genealógico de la raza.

La justificación del factor racial de los progenitores se realizará mediante “certificado racial”, emitido por la correspondiente asociación oficialmente reconocida para la gestión del Libro Genealógico. En el caso de los machos cruzados que intervienen en el cruce para obtener animales del 75% ibérico, el procedimiento de justificación del factor racial se decidirá por la Mesa de Coordinación de la Norma de Calidad del Ibérico.

La verificación del factor racial de los animales con destino al sacrificio para la obtención de productos ibéricos será realizada por una entidad de inspección acreditada por la Entidad Nacional de Acreditación.

En el etiquetado de los productos deberá incluirse como mención obligatoria el porcentaje genético de raza porcina ibérica, en las condiciones que se señalan en el artículo 4.4.

2. Para los productos obtenidos del despiece de la canal que se comercializan en fresco la designación indicada del tipo de alimentación y manejo es opcional, y se podrá utilizar sólo en el caso de que la trazabilidad de la pieza o de su preparación y presentación comercial permita identificar el lote de alimentación correspondiente.



3. Se aplicarán las denominaciones citadas en el apartado 1 a las porciones procedentes de los productos regulados por la presente norma. Se entenderá por porción cualquier fracción o parte obtenida del troceado o fileteado de los productos obtenidos del despiece de la canal que se comercializan en fresco así como del troceado o loncheado del jamón, la paleta y la caña de lomo, una vez elaborados.

4. Las designaciones raciales, y de alimentación y manejo se aplicarán exclusivamente a los productos regulados por la presente norma que cumplan con las condiciones que se establecen en la misma.

5. Las denominaciones de venta se asignarán basándose en los datos obtenidos del informe, emitido por las entidades de inspección, que debe acompañar al animal a su llegada al matadero.

#### Artículo 4. Etiquetado.

1. El etiquetado de los productos recogidos en esta norma deberá cumplir lo dispuesto en las disposiciones de etiquetado de los productos alimenticios que le sean de aplicación. Sin perjuicio de lo establecido en la legislación sobre información alimentaria al consumidor, en el etiquetado, facturas, albaranes, publicidad, folletos y cartelera en el punto de venta, así como en las acciones promocionales o publicitarias, deberá figurar completa la denominación de venta de los productos objeto de la presente norma, además de en las piezas completas, con o sin hueso, troceados o loncheados para el jamón, paleta y caña de lomo, o bien fileteados o en porciones en los productos procedentes del despiece de la canal que se comercialicen en fresco, de acuerdo con las denominaciones establecidas en el artículo 3 del presente real decreto.

2. Queda prohibida la utilización incompleta de la denominación de venta, la adición a la misma de términos diferentes a los designados en el Artículo 3 o el uso aislado de alguno de los términos que la componen, excepto el tipo de producto, tanto para los productos de esta norma como los que se encuentren fuera de ella. Se excluyen de esta prohibición los productos de ibérico regulados en la norma de calidad de productos cárnicos.

3. Las designaciones que componen la denominación de venta, según se define en el artículo 3 del presente real decreto, deberán figurar en lugar destacado y en todo caso en el mismo campo visual que la marca comercial, del etiquetado con el mismo tipo de letra, tamaño, grosor y color, en todos sus términos.

4. Además de la denominación de venta, los productos regulados por esta norma, salvo la carne fresca, deberán indicar en el etiquetado las siguientes menciones obligatorias:

a) Para los productos procedentes de animales cuya designación por tipo racial no sea “100% ibérico”, el porcentaje de raza ibérica del animal del que procede el producto, se indicará con la expresión “% raza ibérica”. Esta indicación deberá aparecer muy próxima a la denominación del producto, utilizando un tamaño de fuente con una altura de la x correspondiente al menos al 75 % de la altura de la x de la denominación del producto y no inferior al tamaño mínimo requerido en el artículo 13, apartado 2, del Reglamento (EU) No 1169/2011.

b) La expresión “certificado por” seguida del nombre del organismo independiente de control o





su acrónimo.

Esta expresión deberá situarse en el etiquetado próxima a la denominación de venta y de forma visible.

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

- “Pata negra”, que queda reservada exclusivamente a la designación “de bellota 100% ibérico”, que cumpla con las condiciones establecidas en el artículo 3.
- “Dehesa” o “montanera”, que quedan reservadas exclusivamente a la designación “de bellota”, en las condiciones establecidas en el artículo 3.

6. En el etiquetado y publicidad de los productos, quedan reservados exclusivamente a la designación “de bellota” los nombres, logotipos, imágenes, símbolos, o menciones facultativas que evoquen o hagan alusión a algún aspecto relacionado o referido con la bellota o la dehesa. Se prohíbe así mismo el empleo de los términos “recebo” e “ibérico puro”.

7. La marca comercial que se asigne al producto final no podrá inducir a confusión al consumidor, sobre sus características raciales y las condiciones de alimentación o manejo, tanto a través de la propia denominación de la marca, como de su imagen gráfica.

### CAPITULO III.- OBTENCIÓN DE LA MATERIA PRIMA

Artículo 5. Identificación de los animales y registro del censo de explotación en el Registro General de Explotaciones Ganaderas (REGA).

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en el Real Decreto 205/1996, de 9 de febrero, por el que se establece el sistema de identificación y registro de los animales de las especies bovina, porcina, ovina y caprina, en las explotaciones ganaderas el operador identificará antes del destete a cada uno de los animales con un sistema fiable y seguro, que indique, al menos, el código del lote de explotación, debiendo el operador mantener la trazabilidad a lo largo de la vida del animal, de forma que permita la formación de lotes homogéneos en cuanto a raza, peso y edad. Posteriormente, una vez formados los lotes de alimentación, se deberán anotar en un registro de trazabilidad creado a efectos de garantizar la trazabilidad de los lotes en el marco de la presente norma. Asimismo, se deberá conservar la documentación que permita relacionar cada lote de alimentación con el lote de explotación correspondiente.

La identificación se mantendrá para toda la vida del animal y se deberá poder trazar a lo largo de todas las fases de elaboración y comercialización de los productos objeto de la norma. En el caso de que algún animal pierda la identificación del lote de explotación de nacimiento o de explotaciones intermedias, no será necesario reponerlos siempre que se hayan identificado los animales con el código del lote de alimentación de la explotación donde se encuentran y esté reflejado el origen de los lotes en los registros de trazabilidad de esa explotación.

2. En todos los casos, en el apartado “censo” del Registro general de explotaciones ganaderas (REGA), correspondiente a las explotaciones que alberguen animales que vayan a ser utilizados para la obtención de productos al amparo del presente real decreto, deberá figurar la indicación “raza porcina ibérica y sus cruces”, para las distintas categorías de animales.



Artículo 6. Condiciones de manejo para los animales que dan origen a productos con la designación “de bellota”.

1. Las parcelas y recintos utilizados para la alimentación de animales cuyos productos vayan a comercializarse con arreglo a la mención “de bellota”, deberán estar identificados en la capa montanera incluida en el Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC), establecido en el Real decreto 2128/2004, de 29 de octubre, por el que se regula el sistema de información geográfica de parcelas agrícolas, como aptos para su utilización para el engorde de animales” de bellota”, conforme a las designaciones establecidas en el presente real decreto.

2. El aprovechamiento de los recursos de la dehesa en época de montanera deberá realizarse teniendo en cuenta la superficie arbolada cubierta de la parcela o recinto y la carga ganadera máxima admisible que figura en el anexo de este Real decreto, modulada en su caso a la baja en función de la disponibilidad de bellota del año. La valoración de dicha disponibilidad será realizada anualmente por las entidades de inspección, previamente a la entrada de los animales.

3. La entrada de los animales a la montanera deberá realizarse entre el 1 de octubre y el 15 de diciembre, estableciéndose como período para su sacrificio entre el 15 de diciembre y el 31 de marzo.

4. Las condiciones mínimas que habrán de reunir los animales en cuanto a su peso y edad, serán las siguientes:

- El peso medio del lote a la entrada en montanera estará situado entre 92 y 115 kg.
- La reposición mínima en montanera será de 46 kg, durante más de 60 días.
- La edad mínima al sacrificio será de 14 meses.
- El peso mínimo individual de la canal será de 115 kg, excepto para los animales 100% ibéricos que será de 108 Kg.

Artículo 7. Condiciones de manejo para los animales que dan origen a productos con la designación “de cebo de campo”.

1. Los animales se cebarán en explotaciones de cebo extensivas que deberán cumplir los requisitos establecidos en el Real Decreto 1221/2009 de 17 de julio por el que se establecen normas básicas de las explotaciones de ganado porcino extensivo y por el que se modifica el Real Decreto 1547/2004, de 25 de junio por el que se establecen las normas de ordenación de las explotaciones cunícolas.

2. Así mismo los animales podrán cebarse en explotaciones de cebo en instalaciones intensivas al aire libre pudiendo tener parte de la superficie cubierta, debiendo cumplir los requisitos establecidos en el Real Decreto 324/2000, de 3 de marzo, por el que se establecen normas básicas de ordenación de las explotaciones porcinas. En lo que hace referencia a las condiciones de cría, sin perjuicio de lo establecido en el Real Decreto 1135/2002, de 31 de octubre, relativo a las normas mínimas para la protección de cerdos, los animales de producción de más de 110 kilos de peso vivo deben disponer de una superficie mínima de suelo libre total por animal de 100 m<sup>2</sup>, en su fase de cebo.



3. La estancia mínima en dichas explotaciones, previa a su sacrificio, será de 60 días.

4. La edad mínima al sacrificio será de 12 meses.

5. El peso mínimo individual de la canal será de 115 kg, excepto para los animales 100% ibéricos que será de 108 Kg.

Artículo 8. Condiciones de manejo para los animales que dan origen a productos con la designación “de cebo”.

1. Sin perjuicio de las condiciones de cría establecidas en el Real Decreto 1135/2002, de 31 de octubre, relativo a las normas mínimas para la protección de cerdos, los animales de producción de más de 110 kilos de peso vivo que den origen a productos con la designación “de cebo” deben disponer de una superficie mínima de suelo libre total por animal de 2 m<sup>2</sup>, en su fase de cebo.

2. La edad mínima al sacrificio será de 10 meses.

3. El peso mínimo individual de la canal será de 115 kg, excepto para los animales 100% ibéricos que será de 108 Kg.

#### CAPITULO I V.- IDENTIFICACIÓN Y TRAZABILIDAD DE LOS PRODUCTOS

Artículo 9. Identificación de canales y marcado de piezas.

1. Tras el sacrificio, en el matadero se realizará el pesaje individual de las canales, mediante báscula cuyo sistema de medida sea fiable y no manipulable, descalificando aquellas que no cumplan con el peso mínimo, establecido en este Real Decreto, según el tipo racial de los animales. El matadero será responsable de verificar el cumplimiento de los pesos mínimos y de la descalificación de las canales que no los cumplan y dejará constancia en su registro de trazabilidad, emitiendo asimismo un informe para cada lote de sacrificio, con el número de canales aptas y descalificadas.

En el marco de la Mesa de Coordinación de la Norma de Calidad del Ibérico se procederá a establecer el protocolo de control de los sistemas de pesado utilizados por los mataderos.

2. Además, en el matadero, antes de separar la cabeza, las canales deberán ser identificadas individualmente con el código del lote de sacrificio que estará relacionado inequívocamente, en los registros de trazabilidad del matadero, con los códigos de los animales o del lote o fracción de lote de alimentación que incluya.

3. En el matadero los jamones y paletas de cada lote de productos obtenidos de animales sacrificados a partir de la entrada en vigor del presente Real decreto, se identificarán, con un precinto inviolable que será de distinto color para cada denominación de venta:

- Negro: de bellota 100% ibérico
- Rojo: de bellota ibérico
- Verde: de cebo de campo ibérico



- Blanco: de cebo ibérico

Dicho precinto incluirá de forma indeleble y perfectamente legible una numeración individual y única de la pieza en un tamaño suficiente para ser legible, de tal forma que se correlacione, en los registros de trazabilidad, con la canal o media canal de la que proceda dentro del lote de sacrificio. Estos precintos serán asignados a las canales que cumplan los requisitos de cada designación por la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) quien podrá examinar en el matadero su correcta colocación en las piezas y llevará la contabilidad de los colocados, entregados y utilizados. ASICI informará periódicamente a la autoridad competente de la Comunidad Autónoma de destino de las canales o piezas para su elaboración, de todas las posibles incidencias que se produzcan en esta etapa.

En el caso particular de los productos amparados por una Denominación de Origen o una Indicación Geográfica Protegida que empleen las denominaciones de venta establecidas en la presente norma, podrán utilizar sus propios precintos, siempre que se empleen los colores y menciones indicados en la norma, y demás requisitos y condiciones previstos en el presente artículo.

Los precintos se mantendrán en las piezas en todo momento, incluidos puntos de venta y establecimientos de restauración y no podrá colocarse ningún otro precinto adicional, por parte de cualquier operador o un tercero, salvo que respete los colores y menciones en caso de que las incluya, previstos en esta norma.

4. En el caso de los productos obtenidos del despiece de la canal que se comercializan en fresco, la identificación deberá estar contemplada en una etiqueta adherida al envase del producto que contendrá, asimismo, la denominación de venta del producto.

5. Para la caña de lomo se hará una primera identificación en la sala de despiece, y posteriormente se hará el marcado o identificación de la misma, de forma inviolable, indeleble y perfectamente legible, una vez adobada y embutida en la correspondiente tripa, de forma que se asegure la trazabilidad de la pieza, respetando el color que corresponda en los precintos de jamones y paletas a esa denominación de venta.

6. Los productos procedentes del despiece de la canal, fileteados o en porciones deberán proceder de lotes homogéneos en cuanto a raza y se identificarán en el envase con una etiqueta en la que aparezca un número de identificación por el que quede garantizada su trazabilidad así como la denominación de venta del producto.

Los productos elaborados que se comercialicen en lonchas o en porciones deberán proceder de lotes homogéneos en cuanto a raza y alimentación e incorporarán una etiqueta al envase del mismo color que el precinto de la pieza de la que procedan en la que aparecerá un número de identificación que se pueda rastrear y quede garantizada su trazabilidad y la denominación de venta del producto.

7. La descalificación de la canal, la carencia de identificación, su ilegibilidad o la imposibilidad de correlacionar las piezas, las porciones, los loncheados o fileteados con el lote o lotes de alimentación o producto, supondrá la pérdida del derecho a utilizar en el etiquetado las denominaciones de venta incluidas en el artículo 3.



## Artículo 10. Trazabilidad.

En todas las etapas de la producción, transformación, almacenamiento y distribución deberá asegurarse la trazabilidad de los productos objeto de la norma, de manera que se puedan relacionar las piezas o porciones de los productos con el animal o el lote o lotes de explotación de que procedan, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 18 del Reglamento (CE) nº 178/2002, de 28 de enero, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

## CAPITULO V.- ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

### Artículo 11. Elaboración del jamón, paleta y caña de lomo ibéricos.

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

2. El proceso de elaboración de los jamones y las paletas ibéricas se deberá llevar a cabo con las piezas osteomusculares íntegras y constará de las siguientes fases: salazón, lavado, post-salado y curado-maduración.

3. El proceso de elaboración de las cañas de lomo ibérico, constará de las siguientes fases: adobado y embutido en tripas naturales o artificiales y curado-maduración.

### Artículo 12. Características del jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos.

Para obtener productos de la mejor calidad, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos, deberán ajustarse a los pesos y tiempos mínimos de elaboración. Al objeto de poder verificar el cumplimiento de los tiempos mínimos de elaboración de jamones y paletas a lo largo de la vida del producto, se colocará en sitio visible una identificación inviolable y perfectamente legible mediante un sistema que incluya al menos los dos dígitos de la semana de entrada en salazón y los dos dígitos finales del año.

Estos pesos y tiempos mínimos contados a partir del día de entrada en salazón serán los siguientes:

#### 1. Jamón:

a) Los tiempos mínimos de elaboración para el jamón en función de los pesos serán:

Peso piezas elaboradas(Kg.)	Tiempo mínimo de elaboración
< 7	600 días
7	730 días

b) Los pesos mínimos del jamón elaborado una vez etiquetado, en el momento de la salida de la instalación de la industria final, serán:

- Jamón 100% ibérico: 5,75 kg.



- Jamón ibérico: 7 kg.

## 2. Paleta:

a) Independientemente del peso el tiempo mínimo de elaboración será de 365 días.

b) Los pesos mínimos de la paleta elaborada una vez etiquetada, en el momento de la salida de la instalación de la industria final, serán:

- Paleta 100% ibérica: 3,7 kg.

- Paleta ibérica: 4 kg.

3. Caña de lomo. El tiempo mínimo del proceso de elaboración para el lomo será de 70 días.

## CAPÍTULO VI.- CONTROL, INSPECCION Y CERTIFICACION

### Artículo 13. Control oficial.

Las autoridades competentes de las comunidades autónomas llevarán a cabo los correspondientes controles oficiales a lo largo de todo el proceso desde la explotación ganadera hasta el consumidor, en las distintas etapas de producción, elaboración y comercialización de los productos acogidos a la presente norma, de acuerdo con los correspondientes programas de control anuales.

### Artículo 14. Autocontrol

1. Sin perjuicio del control oficial realizado por las autoridades competentes conforme al artículo 13, los operadores establecerán en todas y cada una de las fases de producción, elaboración y comercialización incluida la distribución cuando realice alguna actividad sobre el producto, un sistema de autocontrol de las operaciones que se realicen bajo su responsabilidad, que deberá ser verificado por una entidad de inspección o certificación, según corresponda.

Los operadores deberán contratar los servicios de una entidad de inspección o certificación, según corresponda, a los efectos previstos en el apartado anterior. En dicho contrato se incluirá una autorización expresa para que la Entidad Nacional de Acreditación, sin necesidad de acompañamiento de la entidad de certificación o inspección, pueda visitar las explotaciones o industrias objeto de la inspección o certificación, para comprobar exclusivamente el funcionamiento de las entidades acreditadas a los efectos de mantener o no la mencionada acreditación.

2. Los operadores deberán conservar la documentación referida al autocontrol a disposición de las autoridades competentes para el control oficial, durante un periodo mínimo de 5 años.

3. La certificación de producto se podrá realizar por cuenta del operador final, que se hará responsable de todas las fases anteriores, o mediante certificaciones parciales en mataderos, salas de despiece, industrias de elaboración y distribución haciéndose cada uno responsable de las operaciones que se realizan en su ámbito.



## Artículo 15. Entidades de Inspección y Certificación.

1. Las entidades de inspección y certificación estarán acreditadas para un alcance que incluya lo establecido en este Real Decreto por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) o el organismo nacional de acreditación de cualquier otro Estado miembro de la Unión Europea, designado de acuerdo a lo establecido en el Reglamento (CE) 765/2008 por el que se establecen los requisitos de acreditación y vigilancia del mercado relativos a la comercialización de los productos y por el que se deroga el Reglamento (CEE) N° 339/93 y que se haya sometido con éxito al sistema de evaluación por pares previsto en dicho reglamento.

Las entidades de inspección y certificación, según su actividad, deberán cumplir las siguientes normas:

a) Para las entidades de inspección, la norma UNE EN ISO/IEC 17020, con un alcance que incluya lo establecido en el presente real decreto y normas de desarrollo.

b) Para las entidades de certificación de producto, la norma EN 45011 o norma que la sustituya, con un alcance que incluya lo establecido en el presente real decreto y normas de desarrollo.

En el caso de entidades que inicien su actividad, la autoridad competente de la comunidad autónoma, donde vayan a iniciar su actividad las entidades, podrá autorizar provisionalmente a dichas entidades sin acreditación previa, y siempre que hayan solicitado la acreditación, durante el plazo máximo de 24 meses desde la fecha de la autorización provisional o hasta que sean acreditados si el plazo es menor, si se estima que responden a lo establecido en las normas citadas en los apartados a) y b) del presente artículo. Autorización provisional, que una vez concedida, tendrá eficacia en todo el territorio nacional.

2. Las entidades de inspección y certificación, una vez acreditadas, deberán presentar una declaración responsable en la comunidad autónoma en la que inicien su actividad en los términos del artículo 71 bis de la Ley 30/92 de 26 de noviembre de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común y la normativa autonómica que resulte de aplicación. Declaración responsable, que una vez presentada, tendrá eficacia en todo el territorio nacional.

Dichas entidades serán supervisadas por las autoridades competentes de las comunidades autónomas para verificar que reúnen los requisitos necesarios para realizar la actividad declarada y la realizan de manera correcta.

3. Si como consecuencia de la supervisión que realizan las comunidades autónomas sobre las entidades de inspección y certificación que actúan en su territorio, se detectaran anomalías lo comunicarán inmediatamente a ENAC para que ésta adopte las medidas oportunas, comunicándolo igualmente al resto de comunidades autónomas para conocimiento.

4. La suspensión o retirada de la acreditación implicará el cese automático de toda actividad, relacionada con esta norma, en tanto en cuanto no se reinstaure la acreditación. ENAC informará de manera inmediata a las autoridades competentes de las comunidades autónomas a



través del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, de cualquier suspensión o retirada así como las razones que han conducido a dicha decisión.

5. La contratación por el operador de una entidad de inspección deberá mantenerse durante el periodo de montanera, salvo causas imputables a la propia entidad de inspección, o debidamente justificadas. En ningún caso, por motivos derivados del resultado de la inspección. En tal caso, la entidad de inspección deberá informar al órgano competente de la comunidad autónoma.

6. Para el caso particular de los productos amparados por una Denominación de Origen o una Indicación Geográfica Protegida que empleen las denominaciones de venta establecidas en la presente norma, la verificación será llevada a cabo por los organismos o autoridades competentes de control que se reconocen en el marco del Reglamento (UE) N° 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.

#### Artículo 16. Deber de información.

1. Las entidades de inspección y certificación acreditadas, y en su caso los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen Protegidas, deberán comunicar periódicamente a las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas, en los plazos y en la forma que éstas determinen la siguiente información:

a) El acumulado anual, por municipio, del censo de animales sometidos a su verificación y comercializados por los ganaderos por designaciones raciales y de alimentación y manejo. La información se incorporará por trimestres naturales, en los 15 días siguientes al vencimiento de cada uno.

b) El acumulado anual, por municipio, de la cantidad de jamones, paletas, lomos y productos frescos procedentes del despiece de la canal, sometidos a su verificación y comercializados por el operador final bajo cada una de las designaciones raciales y de alimentación y manejo.

Las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas remitirán dicha información al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente que la publicará en su página web para conocimiento de las autoridades competentes de las comunidades autónomas y del público en general, con las garantías debidas de protección de los datos de carácter personal.

2. La Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) remitirá trimestralmente con carácter general y particularmente al finalizar la montanera a las comunidades autónomas correspondientes y al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, la información relativa al número de precintos por designaciones colocados, entregados y utilizados por cada uno de los operadores en los distintos establecimientos.

### CAPITULO VII. INFRACCIONES Y SANCIONES.

#### Artículo 17. Infracciones y sanciones.

1. Las infracciones cometidas contra lo dispuesto en el presente real decreto serán





sancionadas de acuerdo con el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria y la correspondiente normativa de las comunidades autónomas en materia de defensa de los consumidores y de la calidad alimentaria.

2. Las infracciones cometidas por las entidades de inspección y entidades de certificación privados serán sancionadas con arreglo a lo dispuesto en la Ley 21/1992, de 16 de julio, de industria.

Disposición adicional primera. Mesa de Coordinación de la Norma de Calidad del Ibérico.

Se constituye la Mesa de Coordinación de la Norma de Calidad del Ibérico, con el carácter de grupo de trabajo, que estará integrada por representantes del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y de las Comunidades Autónomas. Colaborarán así mismo y cuando el tema lo requiera la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen de cerdo Ibérico, la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) así como las Entidades que gestionan los libros genealógicos relacionados con la norma.

Podrán ser invitadas a participar en dicha Mesa otras asociaciones o entidades.

Dicha Mesa, que estará presidida por el Director General de la Industria Alimentaria que realizará y desarrollará los estudios y trabajos técnicos relacionados con:

1. La mejora de la coordinación y armonización de las actuaciones previstas en la presente norma de calidad y de otras normas que se puedan establecer para su desarrollo.
2. Los procedimientos de trabajo a desarrollar por las entidades de inspección y certificación
3. Los procedimientos de control racial y de reconocimiento de los animales que integran la actual cabaña productora, con objeto de facilitar la adecuación de dicha cabaña a los requisitos raciales establecidos en la presente
4. El desarrollo y mejora de mecanismos de verificación y análisis de trazabilidad que permitan evaluar los resultados de la aplicación de la presente norma.
5. Elaboración técnica de un Plan Nacional de Control de la Calidad de los productos acogidos a esta norma, que será propuesto para ser desarrollado por las Comunidades Autónomas mediante los correspondientes programas de control anuales

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente podrá establecer, si procede, acuerdos de colaboración con ASICI para la ejecución de determinados trabajos y estudios acordados en la Mesa.

Disposición adicional segunda. Sistemas privados de Control analítico de la alimentación de los animales.

Si una industria establece de manera privada procedimientos específicos de control analítico de la alimentación, dichos procedimientos deberán darse a conocer, con anterioridad, a los ganaderos y habrán de aplicarse con la máxima transparencia y garantías para el productor.

En el caso de que mediante la aplicación de estos métodos se descalifiquen animales en



relación con la alimentación y manejo, el ganadero lo comunicará a la autoridad competente de control, a los efectos oportunos.

Disposición adicional tercera. Cláusula de reconocimiento mutuo.

Los requisitos de la norma de calidad que se aprueba no se aplicarán a los productos legalmente fabricados o comercializados de acuerdo con otras especificaciones en otros Estados Miembros de la Unión Europea, ni a los productos originarios de los países de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC), ni partes contratantes en el Acuerdo del Espacio Económico Europeo (EEE), ni a los Estados que tengan un acuerdo de asociación aduanera con la Unión Europea.

Disposición transitoria primera. Puesta en el mercado de los productos.

1. Los productos en elaboración que vayan a ser puestos en el mercado antes del 1 de marzo de 2014, se etiquetarán utilizando las denominaciones de venta establecidas en el Real Decreto 1469/2007, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos, y podrán ser comercializados hasta final de existencias de dichos productos.

2. El operador que disponga de productos en elaboración a la entrada en vigor de la presente norma pero cuya puesta en el mercado esté prevista para después del 1 de marzo de 2014, a la hora de su comercialización y hasta el fin de dichas existencias, podrá optar para todos los productos de que disponga entre seguir etiquetándolos de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 1469/2007, salvo en lo indicado en el tercer párrafo de este punto, o pasar a etiquetarlos con las nuevas denominaciones de venta establecidas en la presente norma.

Únicamente si el operador optase por etiquetar los productos de acuerdo con lo especificado en la presente norma, deberá incorporarles, antes de su puesta en el mercado, un precinto de periodo transitorio, con los mismos colores que los recogidos en el artículo 9, que le serán asignados por la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI). Así mismo, para los productos etiquetados voluntariamente con esta norma cuya puesta en el mercado se realice con posterioridad al 14 de diciembre de 2014, deberán contener en su etiquetado la mención obligatoria a la que se hace referencia en el apartado 4 a), del artículo 4, relativa al porcentaje de raza ibérica del animal del que procede el producto.

Sea cual sea la opción elegida por el operador, entre las dos anteriores, el cumplimiento del resto de los requisitos que deben tenerse en cuenta en relación con el etiquetado, que se contienen en el citado artículo 4, diferentes de lo indicado en el apartado 4a), será exigible en los productos que se pongan en el mercado a partir del 1 de marzo de 2014.

La entrega de los precintos de periodo transitorio precisará de una declaración responsable previa por parte del operador, detallando el número de piezas existentes en cada categoría y año, que deberá coincidir con el balance de existencias que realice la entidad de certificación de ese operador en el proceso ordinario de evaluación del mismo. En todo caso los datos declarados por el operador se corresponderán con sus registros de trazabilidad y demás documentación que deba conservar.

Los productos que estando en proceso de elaboración vayan a ser etiquetados de conformidad con la presente norma, se denominarán de acuerdo con la siguiente tabla de



equivalencias:

	<b>RD 1469/2007</b>	<b>Presente RD</b>
<b>LOMO</b>	Lomo ibérico puro de bellota	Lomo de bellota 100% ibérico
	Lomo ibérico de bellota	Lomo de bellota ibérico
	Lomo ibérico puro de cebo de campo	Lomo de cebo de campo 100% ibérico
	Lomo ibérico de cebo de campo	Lomo de cebo de campo ibérico
	Lomo ibérico puro de cebo	Lomo de cebo 100% ibérico
	Lomo ibérico de cebo	Lomo de cebo ibérico
<b>PALETA</b>	Paleta ibérica pura de bellota	Paleta de bellota 100% ibérica
	Paleta ibérica de bellota	Paleta de bellota ibérica
	Paleta ibérica pura de cebo de campo	Paleta de cebo de campo 100% ibérica
	Paleta ibérica de cebo de campo	Paleta de cebo de campo ibérica
	Paleta ibérica pura de cebo	Paleta de cebo 100% ibérica
	Paleta ibérica de cebo	Paleta de cebo ibérica
<b>JAMÓN</b>	Jamón ibérico puro de bellota	Jamón de bellota 100% ibérico
	Jamón ibérico de bellota	Jamón de bellota ibérico
	Jamón ibérico puro de cebo de campo	Jamón de cebo de campo 100% ibérico
	Jamón ibérico de cebo de campo	Jamón de cebo de campo ibérico
	Jamón ibérico puro de cebo	Jamón de cebo 100% ibérico
	Jamón ibérico de cebo	Jamón de cebo ibérico

Los productos procedentes de animales nacidos antes de la fecha de entrada en vigor de esta norma y sacrificados con posterioridad a dicha fecha, deberán aplicar obligatoriamente estas equivalencias y precintos transitorios.

3. Los productos con derecho al empleo de la mención “de recebo” con arreglo al RD 1469/2007, que estén en fase de elaboración en el momento de entrada en vigor de la norma, podrán seguir comercializándose hasta finalización de existencias. Si el operador optase por etiquetar todos sus productos en elaboración de acuerdo con lo especificado en la presente norma, el precinto que incorpore la categoría “de recebo” será de color marrón. Se procederá igualmente a la colocación de precinto marrón a los productos procedentes de animales “de recebo” nacidos antes de la fecha de entrada en vigor de esta norma y sacrificados con posterioridad a dicha fecha, hasta final de existencias.

4. Los productos procedentes de animales sacrificados tras la entrada en vigor de la presente norma, incluidos los que procedan de animales sujetos a la Disposición transitoria segunda o de explotaciones sujetas a la Disposición transitoria tercera, deberán cumplir los tiempos mínimos de elaboración y los pesos mínimos de producto elaborado contemplados en el artículo 12.

Disposición transitoria segunda. Plazos de adaptación a la nueva norma respecto de las características raciales.



Sin perjuicio de lo establecido en la disposición derogatoria con objeto de facilitar el cumplimiento de lo previsto en la presente norma, respecto de las características raciales de los animales y el procedimiento para su certificación, se establece un plazo transitorio de dos años para que los reproductores acogidos al Real Decreto 1469/2007 se ajusten al presente real decreto. En cualquier caso, los nuevos reproductores que, a partir de la publicación de esta norma, se incorporen a las explotaciones deberán cumplir los mencionados requisitos raciales.

Disposición transitoria tercera. Periodo transitorio para las explotaciones que produzcan animales que darán lugar a productos con la designación “de cebo”.

Las explotaciones ganaderas intensivas que, a la fecha de entrada en vigor de este Real Decreto, estén autorizadas y produciendo cerdos ibéricos, dispondrán de un plazo de tres años para adaptarse a las condiciones establecidas en el punto 1 del artículo 8.

Disposición derogatoria única. Derogación normativa.

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en el presente real decreto y, en particular el Real Decreto 1469/2007, de 2 de noviembre, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos.

Disposición final primera. Título competencial.

Lo dispuesto en este real decreto tiene carácter de normativa básica, al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13ª, 16ª y 23ª de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica, bases y coordinación general de la sanidad y protección del medio ambiente, respectivamente.

Disposición final segunda. Entrada en vigor.

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Estado.

ELÉVESE AL CONSEJO DE MINISTROS  
Madrid, de enero de 2014

EL MINISTRO DE AGRICULTURA,  
ALIMENTACIÓN Y DE MEDIO AMBIENTE

Miguel Arias Cañete



## **ANEXO**

### **CARGA GANADERA MÁXIMA ADMISIBLE DETERMINADA POR LA SUPERFICIE ARBOLADA CUBIERTA DEL RECINTO SIGPAC PARA LOS ANIMALES QUE DAN ORIGEN A PRODUCTOS CON DESIGNACIÓN "DE BELLOTA".**

<b>Superficie arbolada cubierta de los recintos SIGPAC que integran la explotación (%)</b>	<b>Carga ganadera máxima admisible en la explotación (animales / ha)</b>
Hasta 10	0,25
Hasta 15	0,42
Hasta 20	0,58
Hasta 25	0,75
Hasta 30	0,92
Hasta 35	1,08
Superior a 35	1,25