

Doctora Q

ASESORIA AGROALIMENTARIA

www.doctoraques

info@doctoraques

NORMA DEL IBERICO

¿QUÉ ES?

El Real Decreto 4/2014 por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo, ibéricos, tiene por objeto establecer las características de calidad que deben reunir los productos procedentes del despiece de la canal que se comercializan en fresco así como el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos, para ostentar las categorías establecidas en la norma en cuanto a factor racial y alimentación.

Al mismo tiempo define los controles que se deben llevar a cabo para garantizar la veracidad de las categorías otorgadas, en virtud de los cuales se realiza un seguimiento a lo largo de toda la cadena de comercialización, desde el nacimiento del animal hasta la venta de los productos al consumidor final.

A QUIEN VA DIRIGIDO:

A todos las industrias que realicen manipulación o etiquetado de productos del cerdo, que quieran ser etiquetados como ibérico.

ASESORIA AGROALIMENTARIA

QUIÉN PUEDE CERTIFICARSE

Los establecimientos que pueden certificarse bajo la norma del ibérico se enumeran a continuación:

- Establecimiento de sacrificio (propio o a maquila)
- Sala de despiece (propio o a maquila)
- Industria cárnica (propio o a maquila)
- Otros operadores que participan en el proceso (almacenamiento, etiquetado, comercialización, etc)

www.doctoraques

info@doctoraques

Doctora Q

ASESORIA AGROALIMENTARIA

www.doctoraques

info@doctoraques

VENTAJAS:

Como modelo de calidad alimentaria para los productos derivados del cerdo ibérico, la Norma de Calidad del Ibérico presenta una serie de ventajas, entre las que destacan:

- Aumenta a confianza del consumidor: la norma establece una serie de requisitos y controles que aseguran la seguridad alimentaria de los productos ibéricos, así como su trazabilidad, calidad y evitan el fraude.
- Potencia la economía local: el sector porcino ibérico en España es un motor económico clave en muchas zonas rurales del país, donde la producción de productos derivados del cerdo es una actividad económica tradicional y relevante.
- Aumenta la competitividad de los productos ibéricos: la norma del ibérico establece una serie de categorías y denominaciones que diferencian los productos según su calidad, lo que ayuda a las empresas a mejorar su posicionamiento en el mercado.

COMO PODEMOS AYUDARTE:

Implantación de la totalidad del proceso, mediante un sistema personalizado y adaptado a tus necesidades que te permitirá formarte y desarrollarte profesionalmente a la vez que implantas un sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria:

- Mentorización del equipo de calidad y del personal de planta
- Elaboración e implantación de procedimientos
- Cierre de no conformidades y redacción de los planes de acción
- Acompañamiento en auditoría de certificación
- Actualización de cambios y Mentorización al personal

www.doctoraques

info@doctoraques

Doctora Q

ASESORIA AGROALIMENTARIA

www.doctoraques

info@doctoraques

Doctora Q

ASESORIA AGROALIMENTARIA

www.doctoraques

info@doctoraques