



Certificado de Conformidad

otorgado a

DON IBERICO ARTESANOS DEL CERDO IBÉRICO, S.L.

CALICER certifica que los productos distinguidos y amparados bajo las marcas definidas en el Anexo Técnico adjunto y los procesos definidos en el mismo son conformes con las exigencias de la

“Norma de Calidad para la carne, el jamón,
la paleta y la caña de lomo ibérico”

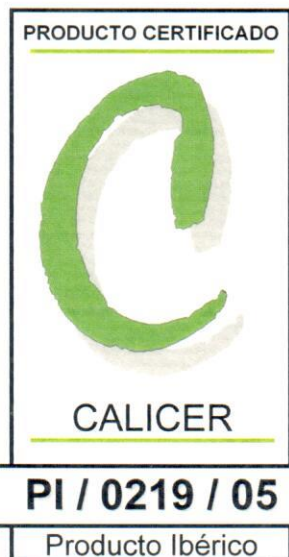
recogida en el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero

PPC / PI – 03

Este certificado es válido hasta el 03 de noviembre de 2023, siempre que se mantengan las condiciones de aplicación

Fecha de emisión: 09 de octubre de 2020

Fecha de certificación inicial: 03 de noviembre de 2005



Por Certificadores de Calidad S.L.

Entidad Certificadora
CALICER
de Alimentos

Director

D. Sebastián Vidal Martín

Certificadores de Calidad S.L.
C/ Hoces del Duratón 13, 1ª planta
37008 – Salamanca
Tfno: 923-19 22 38
calicer@calicer.com

Este documento no tiene validez sin su anexo técnico correspondiente.



Expediente N°: PI/0219/05
 Anexo Técnico **Rev.15**
 Fecha: 15/10/2020
 Fecha Validez: 03/11/2023
 Hoja 1 de 1

TITULAR del CERTIFICADO

EMPRESA:

MARCAS:

DON IBERICO
ARTESANOS DEL CERDO IBÉRICO, S.L.
 Polígono Industrial El Montecillo 213
 Campillo de Salvatierra
 Salamanca – 37778

- “DON IBÉRICO ARTESANOS DEL CERDO IBÉRICO”
- “RESERVA IBÉRICA RI”

CALICER certifica que los productos amparados por la marca arriba indicada cumplen con los requisitos establecidos en el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la “Norma de Calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico”, y Protocolo de Certificación (08/05/17) – Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente”, evaluados según lo indicado en el Procedimiento Particular de Certificación PPC/PI-03 de CALICER.

El sistema de certificación utilizado para verificar el cumplimiento del Documento Normativo se basa en inspección y auditoría del proceso productivo y del producto, incluyendo verificaciones documentales.

INSTALACIONES y ACTIVIDADES

- Instalaciones de sacrificio, despiece y transformación de servicios (a maquila).
- Instalaciones propias:

Centro de elaboración y Transformación Distribución de producto fresco DON IBÉRICO ARTESANOS DEL CERDO IBÉRICO, S.L. Polígono Industrial El Montecillo 213 Campillo de Salvatierra – Salamanca N° R.G.S.E.A.A: 10.13159/SA
--

- Actividades realizadas por la empresa: elaboración, transformación, almacenamiento, distribución y comercialización.

ALCANCE de la CERTIFICACIÓN

- Productos amparados:
 - ✓ Fresco: Carne fresca (pieza entera) y lomo en cualquiera de las diferentes calidades, tanto raciales como de alimentación y manejo.
 - ✓ Elaborado:

Producto (procedente de animales sacrificados después del 12/01/14)	Alimentación y manejo	Tipo racial	Presentaciones
Jamón Paleta Lomo	Cebo Cebo de campo Bellota	100% ibérico Ibérico	Pieza entera, deshuesada y loncheada.

El alcance de la certificación ampara los productos arriba indicados, siempre que cumplan los requisitos de la Norma de Calidad del ibérico y que se comercialicen correctamente identificados con la marca de CALICER.

(* Este anexo técnico sólo tiene validez acompañando al Certificado de Conformidad correspondiente al expediente PI/0219/05. Por la Entidad de Certificación


D. Sebastián Vidal Martín
 Director General

Verificar el estado de revisión del Anexo Técnico en la página web de CALICER (www.calicer.com)