

I. DISPOSICIÓN XERAIS

MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN E MEDIO AMBIENTE

318 *Real decreto 4/2014, do 10 de xaneiro, polo que se aproba a norma de calidade para a carne, o xamón, a paleta e o lombo embuchado ibérico.*

O Real decreto 1083/2001, do 5 de outubro, polo que se aproba a norma de calidade para o xamón ibérico, a paleta ibérica e o lombo embuchado ibérico elaborados en España, tiña como obxecto definir as características da calidade e marcación dos produtos ibéricos presentes no mercado.

Desde a aprobación do citado real decreto realizáronse diversas modificacións e aprobáronse varias ordes ministeriais para o seu desenvolvemento, o que ocasionou unha situación de dispersión normativa que fixo aconsellable recompilar os textos vixentes nunha única norma.

Todo isto deu lugar á publicación do Real decreto 1469/2007, polo que se aproba a norma de calidade para a carne, o xamón, a paleta e o lombo embuchado ibéricos.

Esta norma ampliou o seu ámbito de aplicación aos produtos procedentes do despezamento da canal que se comercializan en fresco. Tamén ampliou a tipoloxía de produtos que podían ser etiquetados como ibéricos en función de factores ligados ao sistema de alimentación dos animais.

Por outro lado, introduciu a relación de termos municipais en que se asentan aproveitamentos de montado arborizado que se poden considerar como montados aptos para a alimentación do porco ibérico coa designación de «landra».

Adicionalmente, a norma perseguía fortalecer os mecanismos de control a través dun reforzamento nas disposicións relativas ás actuacións das entidades independentes de control.

Finalmente, constituíuse a Mesa do Ibérico para realizar o seguimento, harmonización e desenvolvemento de todo o relacionado coa norma de calidade do ibérico.

Tras cinco anos de andaina desta norma de calidade, evidenciáronse certos desaxustes no sector produtor, como son o retroceso dos censos e producións da raza porcina en pureza e dos sistemas de produción extensivos ligados ao montado, o cal indica a conveniencia de ditar unha nova regulación na materia.

Tamén se detectaron dificultades en relación coa aceptación e coñecemento dos produtos polos consumidores, como consecuencia dunha excesiva variedade de mencións na etiquetaxe que pode inducir a confusión ao consumidor. Sobre este mesmo aspecto, púxose de manifesto a utilización de parte das designacións dos produtos con tipoloxía e tamaño de letra non adecuados e distribución na etiquetaxe tan aleatoria que o consumidor non pode distinguir eficazmente de que produto se trata, cando as diferenzas entre as distintas designacións son moi relevantes e a súa confusión produce, ademais de engano ao consumidor, unha competencia desleal entre empresas que cómpre atallar.

Ademais, constatouse que existe unha utilización de marcas comerciais, logotipos, imaxes, símbolos e mencións facultativas que evocan ou fan alusión a aspectos relacionados con produtos cuxa denominación de venda non se corresponde co produto etiquetado con esa descrición. Este aspecto provoca unha gran confusión no consumidor, que cre que está adquirindo un produto relacionado co montado e, en realidade, está adquirindo un produto dun animal que nunca estivo neste ecosistema.

Todo isto se intenta corrixir na nova redacción dada á norma de calidade e por isto foi preciso introducir condicións relativas á etiquetaxe que de maneira excepcional axuden a facilitar a distinción no consumo das distintas designacións de produtos do ibérico, sen prexuízo do cumprimento da normativa xeral de etiquetaxe e información alimentaria ao consumidor.

Así mesmo, considerouse conveniente reforzar o sistema de rastrexabilidade, establecido tradicionalmente sobre a base do autocontrol dos propios operadores e que incorpora nesta nova norma a precintaxe das pezas no matadoiro; estes precintos asígnalos a Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (Asici).

En resumo, viuse a necesidade de modificar determinados aspectos que se enumeran a seguir:

Un aspecto importante é a necesidade de mellorar a pureza racial dos animais que se comercializan baixo a norma de calidade, pois a utilización de reprodutores non inscritos no Libro xenealóxico da raza porcina ibérica en cruzamentos con outras razas pode chegar a poñer en perigo o patrimonio xenético que representa o porco ibérico.

Canto aos modelos produtivos, púxose en evidencia a necesidade de modificar as condicións de manexo e alimentación dos animais en cada un deles, así como a de reducir a carga gandeira autorizada no sistema de aproveitamento do montado, co fin de evitar a posible deterioración do ecosistema.

No que se refire aos animais alimentados a base de landra, prevese un reforzo do control na etapa de aproveitamento da montaña, coa identificación individual de cada animal e substituíndo a relación de termos municipais en que se asentan aproveitamentos de montado, pola exigencia de que as parcelas e recintos utilizados para a alimentación de porcos ibéricos aptos para elaborar produtos coa mención «de landra» estean identificados na «capa de montaña» do SIXPAC, incluído o control da superficie arborizada cuberta existente, co fin de asegurar que a alimentación dos animais se realice a base do aproveitamento da landra e mellorando a súa contribución ao ecosistema de montado ibérico.

En relación cos animais que se alimentan de penso, considérase necesario establecer disposicións regulatorias. Estas disposicións refírense tanto ás instalacións como á cría e manexo dos animais, todo isto co obxectivo de mellorar a calidade dos produtos.

Outra novidade, como se mencionou anteriormente, constitúena disposicións para mellorar a rastrexabilidade e o control, tales como a exigencia da precintaxe das pezas cárnicas obtidas no matadoiro, mediante precintos inviolables que deben permitir identificar o sistema de cría e alimentación do animal.

En relación coa supervisión do cumprimento de todas as medidas establecidas na norma de calidade, refórzase o papel da Mesa de Coordinación do Ibérico, que pasa a denominarse Mesa de Coordinación da Norma de Calidade do Ibérico, como grupo de traballo, na cal se coordinarán as autoridades competentes para garantir o cumprimento das condicións establecidas na presente norma ao longo do proceso produtivo. Esta mesa contará ademais coa colaboración da Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), os consellos reguladores das denominacións de orixe do porcino ibérico e as asociacións que teñen encomendada a xestión dos libros xenealóxicos.

Ademais, establécense requisitos máis estritos e claros en relación coa etiquetaxe dos produtos co fin de mellorar a información que reciben os consumidores. Neste sentido considerouse esencial dar a coñecer ao consumidor na etiquetaxe os diferentes produtos que pode encontrar no mercado en relación coa porcentaxe de raza ibérica do animal de que procede. As condicións para ofrecer esta información contan coa opinión favorable da Unión Europea e alíñanse coa nova regulamentación comunitaria establecida no Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento e do Consello, do 25 de outubro de 2011, sobre a información alimentaria facilitada ao consumidor.

Por outro lado, aplicaranse restricións de utilización de determinadas mencións, logotipos, imaxes, debuxos, acrónimos, marcas ou emblemas que poidan confundir o consumidor respecto do produto que adquira, sobre todo para evitar que se poida inducir a confusión entre produtos procedentes do sistema de aproveitamento do montado a base de landra e produtos procedentes da ceba a base de penso.

Este real decreto foi sometido á consulta das comunidades autónomas e dos sectores afectados e recibiu o informe favorable da Comisión Interministerial para a Ordenación Alimentaria.

Tamén foi sometido ao procedemento de información en materia de normas e regulamentacións técnicas e de regulamentos relativos aos servizos da sociedade da información, previsto na Directiva 98/34/CE do Parlamento Europeo e do Consello, do 22 de xuño, así como no Real decreto 1337/1999, do 31 de xullo, polo que se regula a remisión de información en materia de normas e regulamentacións técnicas e regulamentos relativos aos servizos da sociedade da información, que incorpora esta directiva ao ordenamento xurídico español.

Na súa virtude e por proposta do ministro de Agricultura, Alimentación e Medio Ambiente, tras a aprobación do ministro de Facenda e Administracións Públicas, de acordo co Consello de Estado e logo de deliberación do Consello de Ministros na súa reunión do día 10 de xaneiro de 2014,

DISPOÑO:

CAPÍTULO I

Disposicións xerais

Artigo 1. *Obxecto.*

Este real decreto ten por obxecto establecer as características de calidade que deben reunir os produtos procedentes do despezamento da canal de animais porcinos ibéricos que se elaboran ou comercializan en fresco así como o xamón, a paleta, o lombo embuchado ibéricos elaborados ou comercializados en España, para poder usar as denominacións de venda establecidas na presente norma, sen prexuízo do cumprimento da normativa xeral que lles sexa de aplicación.

Admitiranse, así mesmo, os produtos elaborados en Portugal, con base nos acordos asinados entre as autoridades de España e Portugal sobre a produción, elaboración, comercialización e control dos produtos ibéricos.

Por outra banda, aqueles produtos acollidos a unha figura de calidade recoñecida a nivel comunitario (denominación de orixe protexida ou indicación xeográfica protexida) que pretendan empregar as denominacións de venda establecidas na presente norma ou calquera dos termos incluídos nesta, deberán cumprir o establecido nela.

Artigo 2. *Definicións.*

Para os efectos do presente real decreto:

a) Canal é o corpo dun porco adulto sacrificado, sangrado e eviscerado, enteiro ou partido lonxitudinalmente pola metade, sen lingua, sedas, órganos xenitais, manteiga, riles nin diafragma.

b) Xamón é o produto elaborado coa extremidade posterior, cortada a nivel da sínfise isquiopubiana, con pata e óso, que inclúe a peza osteomuscular íntegra, procedente de porcos adultos, sometida ao correspondente proceso de salga e curación-maduración.

c) Paleta é o produto elaborado coa extremidade anterior, cortada a nivel da escápula umeral ata a umerorradial, con uña e óso, que inclúe a peza osteomuscular íntegra, procedente de porcos adultos, sometida ao correspondente proceso de salga e curación-maduración.

d) Lombo embuchado é o produto elaborado co paquete muscular formado polos músculos espiñal e semiespiñal do tórax, así como os músculos longuísimos, lumbar e torácico do porco, practicamente libre de graxa externa, aponeuroses e tendóns, adobado e embuchado en tripas naturais ou envolturas artificiais, o cal sufriu un adecuado proceso de curación-maduración.

Dentro desta definición tamén se inclúen as denominacións «lombo embutido» e «lombo», posto que supoñen adaptacións xeográficas do nome do produto.

e) Lote de explotación é o conxunto de animais pertencentes a unha mesma explotación gandeira homoxéneos en canto a factor racial e idade.

Para efectos desta norma, entenderanse por homoxeneidade no factor idade aqueles animais que teñan unha diferenza de idade inferior a 30 días.

f) Lote de alimentación é o conxunto de animais, que se encontran nunha mesma explotación gandeira, homoxéneo en canto a factor racial, alimentación e manexo.

g) Lote de sacrificio é o conxunto de animais pertencentes a un mesmo lote de alimentación, sacrificados o mesmo día e no mesmo establecemento.

h) Lote de produtos é o conxunto de pezas obtidas dun lote de sacrificio. No caso dos lombos poderanse agrupar, formando un só lote de produto, aquelas pezas que teñan igual factor racial, e alimentación e manexo, e se procesen de forma conxunta.

i) Montado é a área xeográfica con predominio dun sistema agroforestal de uso e xestión da terra baseado principalmente na explotación gandeira extensiva dunha superficie continua de pasteiro e arboredo mediterráneo, ocupada fundamentalmente por especies frondosas do xénero *Quercus*, en que é manifesta a acción do home para a súa conservación e perdurabilidade, e cunha cuberta arborizada media por explotación de, polo menos, 10 árbores por hectárea do dito xénero en produción.

j) Superficie arborizada cuberta é a porcentaxe de solo cuberto pola proxección de todas as copas das árbores das especies de quercíneas do recinto Sixpac.

k) Montañeira é o réxime de alimentación dos animais baseado no aproveitamento dos recursos de landra e pasteiro propios do montado en España e Portugal.

l) Capa montañeira do Sixpac é o conxunto de recintos e parcelas identificados no Sistema de información xeográfica de parcelas agrícolas (Sixpac) para toda España e validados pola autoridade competente de cada comunidade autónoma como aptos para a alimentación de animais cuxos produtos se vaian comercializar de acordo coa mención «de landra» establecida no presente real decreto.

m) Operador é a persoa física ou xurídica que intervéñ nalgunha das fases do proceso de produción, transformación, comercialización, incluída a distribución e reetiquetaxe, responsable de asegurar que os seus produtos cumpren cos requisitos establecidos na norma de calidade e, por tanto, deberá establecer un sistema de autocontrol das operacións que se realicen baixo a súa responsabilidade.

n) Autoridade competente son os órganos competentes das comunidades autónomas.

ñ) Entidades de certificación e entidades de inspección son as definidas, respectivamente, nas alíneas c) e e) do artigo 19 da Lei 21/1992, do 16 de xullo, de industria.

o) Salga é a incorporación de sal á masa muscular para facilitar a súa deshidratación e favorecer a conservación.

p) Lavado é a lavadura das pezas ao terminar a salga, con auga temperada para eliminar o sal adherido.

q) Postsalga ou asentamento é o proceso para eliminar a humidade superficial da paleta ou do xamón paulatina e lentamente.

r) Curación-maduración, para efectos desta norma, é o tratamento dos produtos embutidos, cru-adobados e salgas cárnicas en condicións ambientais adecuadas para provocar, no transcurso dunha lenta e gradual redución da humidade, a evolución dos procesos naturais de fermentación ou enzimáticos necesarios para proporcionarlle ao produto calidades organolépticas características e que garantan a súa estabilidade durante o proceso de comercialización.

s) Adobado, para efectos desta norma, é a adición de sal, especias ou condimentos.

Para os efectos da presente disposición, serán de aplicación as definicións establecidas no artigo 2 do Real decreto 2129/2008, do 26 de decembro, polo que se establece o Programa nacional de conservación, mellora e fomento das razas gandeiras.

CAPÍTULO II

Denominación de venda e etiquetaxe

Artigo 3. *Denominación de venda.*

1. A denominación de venda dos produtos regulados por este real decreto componse obrigatoriamente de tres designacións, que deben concordar en xénero e figurar pola orde que se indica a seguir:

a) Designación por tipo de produto:

- i) Para produtos elaborados: xamón, paleta, lombo embuchado ou lombo.
- ii) Para os produtos obtidos do despezamento da canal comercializados en fresco: a designación da peza procedente do despezamento, de acordo coas denominacións de mercado, así como as súas distintas preparacións e presentacións comerciais, se é o caso.

b) Designación por alimentación e manexo:

i) «De landra»: para produtos procedentes de animais sacrificados inmediatamente despois do aproveitamento exclusivo de landra, herba e outros recursos naturais do montado, sen achega de penso suplementario, nas condicións de manexo que se sinalan no artigo 6.

ii) Para os produtos procedentes de animais cuxa alimentación e manexo, ata alcanzar o peso de sacrificio, non estean entre os recollidos no punto anterior utilizaranse as seguintes designacións:

1. «De ceba de campo»: tratándose de animais que aínda que puidesen aproveitar recursos do montado ou do campo foron alimentados con pensos, constituídos fundamentalmente por cereais e leguminosas, e cuxo manexo se realice en explotacións extensivas ou intensivas ao aire libre que poden ter parte da superficie cuberta, tendo en conta ao respecto o sinalado no artigo 7.

2. «De ceba»: en caso de animais alimentados con pensos, constituídos fundamentalmente por cereais e leguminosas, cuxo manexo se realice en sistemas de explotación intensiva, de acordo co sinalado no artigo 8.

c) Designación por tipo racial:

i) «100% ibérico»: cando se trate de produtos procedentes de animais cun 100% de pureza xenética da raza ibérica, cuxos proxenitores teñan así mesmo un 100% de pureza racial ibérica e estean inscritos no correspondente libro xenealóxico.

ii) «Ibérico»: cando se trate de produtos procedentes de animais con polo menos o 50% da súa porcentaxe xenética correspondente á raza porcina ibérica, con proxenitores das seguintes características:

Para obter animais do 75% ibérico empregaranse femias de raza 100% ibérica inscritas en libro xenealóxico e machos procedentes do cruzamento de nai de raza 100% ibérica e pai de raza 100% Duroc, ambos inscritos no correspondente libro xenealóxico da raza.

Para obter animais do 50% ibérico empregaranse femias de raza 100% ibérica e machos de raza 100% Duroc, ambos inscritos no correspondente libro xenealóxico da raza.

A xustificación do factor racial dos proxenitores realizarase mediante «certificado racial», emitido pola correspondente asociación oficialmente recoñecida para a xestión do libro xenealóxico. No caso dos machos cruzados que interveñen no cruzamento para obter animais do 75% ibérico, o procedemento de xustificación do factor racial decidiráo a Mesa de Coordinación da Norma de Calidade do Ibérico.

A verificación do factor racial dos animais con destino ao sacrificio para a obtención de produtos ibéricos será realizada por unha entidade de inspección acreditada pola Entidade Nacional de Acreditación.

Na etiquetaxe dos produtos deberase incluír como mención obrigatoria a porcentaxe xenética de raza porcina ibérica, nas condicións que se sinalan no artigo 4.4.

2. Para os produtos obtidos do despezamento da canal que se comercializan en fresco, a designación indicada do tipo de alimentación e manexo é opcional, e poderase utilizar só no caso de que a rastrexabilidade da peza ou da súa preparación e presentación comercial permita identificar o lote de alimentación correspondente.

3. Aplicaranse as denominacións citadas no número 1 ás porcións procedentes dos produtos regulados pola presente norma. Entenderase por porción calquera fracción ou parte obtida do tallado ou fileteado dos produtos obtidos do despezamento da canal que se comercializan en fresco, así como as talladas ou liscos do xamón, a paleta e o lombo embuchado, unha vez elaborados.

4. As designacións raciais, de alimentación e manexo aplicaranse exclusivamente aos produtos regulados pola presente norma que cumpran coas condicións que se establecen nela.

5. As denominacións de venda asignaranse baseándose nos datos obtidos do informe, emitido polas entidades de inspección, que debe acompañar o animal á súa chegada ao matadoiro.

Artigo 4. *Etiquetaxe.*

1. A etiquetaxe dos produtos recollidos nesta norma deberá cumprir o disposto nas disposicións de etiquetaxe dos produtos alimenticios que lle sexan de aplicación. Sen prexuízo do establecido na lexislación sobre información alimentaria ao consumidor, na etiquetaxe, facturas, albarás, publicidade, folletos e carteis no punto de venda, así como nas accións promocionais ou publicitarias, deberá figurar completa a denominación de venda dos produtos obxecto da presente norma, ademais de nas pezas completas, con ou sen óso, talladas ou liscos para o xamón, a paleta e o lombo embuchado, ou ben fileteados ou en porcións nos produtos procedentes do despezamento da canal que se comercialicen en fresco, de acordo coas denominacións establecidas no artigo 3 do presente real decreto.

2. Queda prohibida a utilización incompleta da denominación de venda, a adición a esta de termos diferentes aos designados no artigo 3 ou o uso illado dalgún dos termos que a compoñen, excepto o tipo de produto, tanto para os produtos desta norma como os que se encontren fóra dela. Exclúense desta prohibición os produtos de ibérico regulados na norma de calidade de produtos cárnicos.

3. As designacións que compoñen a denominación de venda, segundo se define no artigo 3 do presente real decreto, deberán figurar en lugar destacado e, en todo caso, no mesmo campo visual que a marca comercial da etiqueta co mesmo tipo de letra, tamaño, grosor e cor, en todos os seus termos.

4. Ademais da denominación de venda, os produtos regulados por esta norma, salvo a carne fresca, deberán indicar na etiquetaxe as seguintes mencións obrigatorias:

a) Para os produtos procedentes de animais cuxa designación por tipo racial non sexa «100% ibérico», a porcentaxe de raza ibérica do animal de que procede o produto, indicarase coa expresión «% raza ibérica». Esta indicación deberá aparecer moi próxima á denominación do produto, utilizando un tamaño de fonte cunha altura da x correspondente polo menos ao 75 % da altura da x da denominación do produto e non inferior ao tamaño mínimo requirido no artigo 13, número 2, do Regulamento (EU) n.º 1169/2011.

b) A expresión «certificado por», seguida do nome do organismo independente de control ou o seu acrónimo.

Esta expresión deberase situar na etiqueta próxima á denominación de venda e de forma visible.

5. Poderanse utilizar na etiqueta e en accións de promoción ou publicidade as seguintes mencións facultativas:

– «Pata negra», que queda reservada exclusivamente á designación «de landra 100% ibérico», que cumpra coas condicións establecidas no artigo 3.

– «Montado» ou «montañeira», que quedan reservadas exclusivamente á designación «de landra», nas condicións establecidas no artigo 3.

6. Na etiquetaxe e publicidade dos produtos, quedan reservados exclusivamente á designación «de landra» os nomes, logotipos, imaxes, símbolos ou mencións facultativas que evoquen ou fagan alusión a algún aspecto relacionado coa landra ou co montado. Prohíbese, así mesmo, o emprego dos termos «receba» e «ibérico puro».

7. A marca comercial que se asigne ao produto final non poderá inducir o consumidor a confusión, sobre as súas características raciais e as condicións de alimentación ou manexo, tanto a través da propia denominación da marca como da súa imaxe gráfica.

CAPÍTULO III

Obtención da materia prima

Artigo 5. Identificación dos animais e rexistro do censo de explotación no Rexistro Xeral de Explotacións Gandeiras (REGA).

1. Sen prexuízo do disposto no Real decreto 205/1996, do 9 de febreiro, polo que se establece o sistema de identificación e rexistro dos animais das especies bovina, porcina, ovina e cabrúa, nas explotacións gandeiras o operador identificará, antes da desteta, cada un dos animais cun sistema fiable e seguro que indique, polo menos, o código do lote de explotación. O operador debe manter a rastrexabilidade durante a vida do animal, de forma que permita a formación de lotes homoxéneos en canto a raza, peso e idade. Posteriormente, unha vez formados os lotes de alimentación, deberanse anotar nun rexistro de rastrexabilidade creado para efectos de garantir a rastrexabilidade dos lotes no marco da presente norma. Así mesmo, deberase conservar a documentación que permita relacionar cada lote de alimentación co lote de explotación correspondente.

A identificación manterase para toda a vida do animal e deberase poder rastrexar ao longo de todas as fases de elaboración e comercialización dos produtos obxecto da norma. No caso de que algún animal perda a identificación do lote de explotación de nacemento ou de explotacións intermedias, non será necesario repoñelos sempre que se identificasen os animais co código do lote de alimentación da explotación onde se encontran e estea reflectida a orixe dos lotes nos rexistros de rastrexabilidade desa explotación.

2. En todos os casos, na epígrafe «censo» do Rexistro Xeral de Explotacións Gandeiras (REGA), correspondente ás explotacións que alberguen animais que vaian ser utilizados para a obtención de produtos ao abeiro do presente real decreto, deberá figurar a indicación «raza porcina ibérica e os seus cruzamentos», para as distintas categorías de animais.

Artigo 6. Condicións de manexo para os animais que dan orixe a produtos coa designación «de landra».

1. As parcelas e os recintos utilizados para a alimentación de animais cuxos produtos se vaian comercializar de acordo coa mención «de landra» deberán estar identificados na capa montañeira incluída no Sistema de información xeográfica de parcelas agrícolas (SIXPAC), establecido no Real decreto 2128/2004, do 29 de outubro, polo que se regula o Sistema de información xeográfica de parcelas agrícolas, como

aptos para a súa utilización para a engorda de animais «de landra», conforme as designacións establecidas no presente real decreto.

2. O aproveitamento dos recursos do montano en época de montaña deberase realizar tendo en conta a superficie arborizada cuberta da parcela ou recinto e a carga gandeira máxima admisible que figura no anexo deste real decreto, modulada, se é o caso, á baixa en función da dispoñibilidade de landra do ano. A valoración desta dispoñibilidade será realizada anualmente polas entidades de inspección, previamente á entrada dos animais.

3. A entrada dos animais á montaña deberá realizarse entre o 1 de outubro e o 15 de decembro e establécese como período para o seu sacrificio o que vai do 15 de decembro ao 31 de marzo.

4. As condicións mínimas que deberán reunir os animais en canto ao seu peso e idade serán as seguintes:

- O peso medio do lote no momento da entrada en montaña estará situado entre 92 e 115 kg.
- A reposición mínima en montaña será de 46 kg, durante máis de 60 días.
- A idade mínima para o sacrificio será de 14 meses.
- O peso mínimo individual da canal será de 115 kg, excepto para os animais 100% ibéricos, que será de 108 kg.

Artigo 7. Condicións de manexo para os animais que dan orixe a produtos coa designación «de ceba de campo».

1. Os animais cebaranse en explotacións de ceba extensivas que deberán cumprir os requisitos establecidos no Real decreto 1221/2009, do 17 de xullo, polo que se establecen normas básicas das explotacións de gando porcino extensivo e polo que se modifica o Real decreto 1547/2004, do 25 de xuño, polo que se establecen as normas de ordenación das explotacións cunícolas.

2. Así mesmo, os animais poderán cebarse en explotacións de ceba en instalacións intensivas ao aire libre que poden ter parte da superficie cuberta, que deben cumprir os requisitos establecidos no Real decreto 324/2000, do 3 de marzo, polo que se establecen normas básicas de ordenación das explotacións porcinas. No que fai referencia ás condicións de cría, sen prexuízo do establecido no Real decreto 1135/2002, do 31 de outubro, relativo ás normas mínimas para a protección de porcos, os animais de produción de máis de 110 quilos de peso vivo deben dispoñer dunha superficie mínima de solo libre total por animal de 100 m² na súa fase de ceba.

- 3. A estadía mínima nestas explotacións, previa ao seu sacrificio, será de 60 días.
- 4. A idade mínima para o sacrificio será de 12 meses.
- 5. O peso mínimo individual da canal será de 115 kg, excepto para os animais 100% ibéricos, que será de 108 kg.

Artigo 8. Condicións de manexo para os animais que dan orixe a produtos coa designación «de ceba».

1. Sen prexuízo das condicións de cría establecidas no Real decreto 1135/2002, do 31 de outubro, relativo ás normas mínimas para a protección de porcos, os animais de produción de máis de 110 quilos de peso vivo que dean orixe a produtos coa designación «de ceba» deben dispoñer dunha superficie mínima de solo libre total por animal de 2 m² na súa fase de ceba.

- 2. A idade mínima para o sacrificio será de 10 meses.
- 3. O peso mínimo individual da canal será de 115 kg, excepto para os animais 100% ibéricos, que será de 108 kg.

CAPÍTULO IV

Identificación e rastrexabilidade dos produtos*Artigo 9. Identificación de canais e marcación de pezas.*

1. Tras o sacrificio, no matadoiro realizarase a pesaxe individual das canais, mediante báscula cuxo sistema de medida sexa fiable e non manipulable, e descualificaranse aquelas que non cumpran co peso mínimo, establecido neste real decreto, segundo o tipo racial dos animais. O matadoiro será responsable de verificar o cumprimento dos pesos mínimos e da descualificación das canais que non os cumpran; debe deixar constancia no seu rexistro de rastrexabilidade e emitirá, así mesmo, un informe para cada lote de sacrificio, co número de canais aptas e descualificadas.

No marco da Mesa de Coordinación da Norma de Calidade do Ibérico procederase a establecer o protocolo de control dos sistemas de pesaxe utilizados polos matadoiros.

2. Ademais, no matadoiro, antes de separar a cabeza, as canais deberán ser identificadas individualmente co código do lote de sacrificio, que estará relacionado inequivocamente nos rexistros de rastrexabilidade do matadoiro cos códigos dos animais ou do lote ou fracción de lote de alimentación que inclúa.

3. No matadoiro, os xamóns e as paletas de cada lote de produtos obtidos de animais sacrificados a partir da entrada en vigor do presente real decreto identificaranse cun precinto inviolable que será de distinta cor para cada denominación de venda:

- Negro: de landra 100% ibérico.
- Vermello: de landra ibérico.
- Verde: de ceba de campo ibérico.
- Branco: de ceba ibérico.

Este precinto incluirá de forma indeleble e perfectamente lexible unha numeración individual e única da peza nun tamaño suficiente para ser lexible, de tal forma que se correlacione, nos rexistros de rastrexabilidade, coa canal ou media canal de que proceda dentro do lote de sacrificio. Estes precintos serán asignados ás canais que cumpran os requisitos de cada designación pola Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (Asici) quen poderá examinar no matadoiro a súa correcta colocación nas pezas e levará a contabilidade dos colocados, entregados e utilizados. A Asici informará periodicamente, a autoridade competente da comunidade autónoma de destino das canais ou pezas para a súa elaboración, de todas as posibles incidencias que se produzan nesta etapa.

No caso particular dos produtos amparados por unha denominación de orixe ou unha indicación xeográfica protexida que empreguen as denominacións de venda establecidas na presente norma, poderán utilizar os seus propios precintos, sempre que se empreguen as cores e as mencións indicadas na norma, e demais requisitos e condicións previstos no presente artigo.

Os precintos manteranse nas pezas en todo momento, incluídos puntos de venda e establecementos de restauración, e non poderá ser colocado ningún outro precinto adicional por parte de calquera operador ou un terceiro, salvo que respecte as cores e as mencións en caso de que as inclúa, previstas nesta norma.

4. No caso dos produtos obtidos do despezamento da canal que se comercializan en fresco, a identificación deberá estar recollida nunha etiqueta adherida ao envase do produto, que conterà, así mesmo, a denominación de venda do produto.

5. Para o lombo embuchado farase unha primeira identificación na sala de despezamento, e posteriormente farase a súa marcación ou identificación de forma inviolable, indeleble e perfectamente lexible, unha vez adobado e embuchado na correspondente tripa, de forma que se asegure a rastrexabilidade da peza, respectando a cor que corresponda nos precintos de xamóns e paletas a esa denominación de venda.

6. Os produtos procedentes do despezamento da canal, fileteados ou en porcións deberán proceder de lotes homoxéneos en canto a raza e identificaranse no envase

cunha etiqueta en que apareza un número de identificación polo que quede garantida a súa rastrexabilidade, así como a denominación de venda do produto.

Os produtos elaborados que se comercialicen en liscos ou en porcións deberán proceder de lotes homoxéneos en canto a raza e alimentación, e incorporarán unha etiqueta ao envase da mesma cor que o precinto da peza de que procedan en que aparecerá un número de identificación que se poida rastrexar e quede garantida a súa rastrexabilidade e a denominación de venda do produto.

7. A descualificación da canal, a carencia de identificación, a súa ilexibilidade ou a imposibilidade de correlacionar as pezas, as porcións, os liscos ou fileteados co lote ou lotes de alimentación ou produto supoñerá a perda do dereito a utilizar na etiqueta as denominacións de venda incluídas no artigo 3.

Artigo 10. *Rastrexabilidade.*

En todas as etapas da produción, transformación, almacenamento e distribución deberá asegurarse a rastrexabilidade dos produtos obxecto da norma, de maneira que se poidan relacionar as pezas ou porcións dos produtos co animal ou o lote ou lotes de explotación de que procedan, sen prexuízo do establecido no artigo 18 do Regulamento (CE) n.º 178/2002, do 28 de xaneiro, polo que se establecen os principios e os requisitos xerais da lexislación alimentaria, se crea a Autoridade Europea de Seguridade Alimentaria e se fixan procedementos relativos á seguridade alimentaria.

CAPÍTULO V

Elaboración dos produtos

Artigo 11. *Elaboración do xamón, da paleta e do lombo embuchado ibéricos.*

1. As técnicas empregadas no proceso de elaboración terán por obxecto a obtención de produtos da máxima calidade, que reúnan as características tradicionais do xamón ibérico, da paleta ibérica e do lombo embuchado ibérico.

2. O proceso de elaboración dos xamóns e das paletas ibéricas deberase levar a cabo coas pezas osteomusculares íntegras e constará das seguintes fases: salga, lavado, postsalga e curación-maduración.

3. O proceso de elaboración do lombo embuchado ibérico constará das seguintes fases: adobado e embutido en tripas naturais ou artificiais e curación-maduración.

Artigo 12. *Características do xamón, a paleta e o lombo embuchado ibéricos.*

Para obter produtos da mellor calidade, o xamón, a paleta e o lombo embuchado ibéricos deberán axustarse aos pesos e tempos mínimos de elaboración. Co obxecto de poder verificar o cumprimento dos tempos mínimos de elaboración de xamóns e paletas durante a vida do produto, colocarse en sitio visible unha identificación inviolable e perfectamente lexible mediante un sistema que inclúa polo menos os dous díxitos da semana de entrada en salga e os dous díxitos finais do ano.

Estes pesos e tempos mínimos contados a partir do día de entrada en salga serán os seguintes:

1. Xamón:

a) Os tempos mínimos de elaboración para o xamón en función dos pesos serán:

Peso pezas elaboradas (kg)	Tempo mínimo de elaboración
< 7	600 días
≥ 7	730 días

b) Os pesos mínimos do xamón elaborado unha vez etiquetado, no momento da saída da instalación da industria final, serán:

- Xamón 100% ibérico: $\geq 5,75$ kg.
- Xamón ibérico: ≥ 7 kg.

2. Paleta:

a) Independentemente do peso, o tempo mínimo de elaboración será de 365 días.
b) Os pesos mínimos da paleta elaborada unha vez etiquetada, no momento da saída da instalación da industria final, serán:

- Paleta 100% ibérica: $\geq 3,7$ kg.
- Paleta ibérica: ≥ 4 kg.

3. Lombo embuchado. O tempo mínimo do proceso de elaboración para o lombo será de 70 días.

CAPÍTULO VI

Control, inspección e certificación

Artigo 13. *Control oficial.*

As autoridades competentes das comunidades autónomas levarán a cabo os correspondentes controis oficiais durante todo o proceso desde a explotación gandeira ata o consumidor, nas distintas etapas de produción, elaboración e comercialización dos produtos acollidos á presente norma, de acordo cos correspondentes programas de control anuais.

Artigo 14. *Autocontrol.*

1. Sen prexuízo do control oficial realizado polas autoridades competentes conforme o artigo 13, os operadores establecerán en todas e cada unha das fases de produción, elaboración e comercialización incluída a distribución cando realice algunha actividade sobre o produto, un sistema de autocontrol das operacións que se realicen baixo a súa responsabilidade, que deberá ser verificado por unha entidade de inspección ou certificación, segundo corresponda.

Os operadores deberán contratar os servizos dunha entidade de inspección ou certificación, segundo corresponda, para os efectos previstos no punto anterior. No dito contrato incluírase unha autorización expresa para que a Entidade Nacional de Acreditación, sen necesidade de acompañamento da entidade de certificación ou inspección, poida visitar as explotacións ou industrias obxecto da inspección ou certificación, para comprobar exclusivamente o funcionamento das entidades acreditadas para os efectos de manter ou non a mencionada acreditación.

2. Os operadores deberán conservar a documentación referida ao autocontrol á disposición das autoridades competentes para o control oficial, durante un período mínimo de cinco anos.

3. A certificación de produto poderase realizar por conta do operador final, que se fará responsable de todas as fases anteriores, ou mediante certificacións parciais en matadoiros, salas de despezamento, industrias de elaboración e distribución; cada un farase responsable das operacións que se realizan no seu ámbito.

Artigo 15. *Entidades de inspección e certificación.*

1. As entidades de inspección e certificación estarán acreditadas para un alcance que inclúa o establecido neste real decreto pola Entidade Nacional de Acreditación (ENAC) ou o organismo nacional de acreditación de calquera outro Estado membro da

Unión Europea, designado de acordo co establecido no Regulamento (CE) 765/2008 polo que se establecen os requisitos de acreditación e vixilancia do mercado relativos á comercialización dos produtos e polo que se derroga o Regulamento (CEE) n.º 339/93 e que se sometese con éxito ao sistema de avaliación por pares previsto no dito regulamento.

As entidades de inspección e certificación, segundo a súa actividade, deberán cumprir as seguintes normas:

- a) Para as entidades de inspección, a norma UNE EN ISO/IEC 17020, cun alcance que inclúa o establecido no presente real decreto e nas normas de desenvolvemento.
- b) Para as entidades de certificación de produto, a norma EN 45011 ou norma que a substitúa, cun alcance que inclúa o establecido no presente real decreto e nas normas de desenvolvemento.

No caso de entidades que inicien a súa actividade, a autoridade competente da comunidade autónoma onde vaian iniciar a súa actividade as entidades poderá autorizar provisionalmente as ditas entidades sen acreditación previa, e sempre que solicitasen a acreditación, durante o prazo máximo de 24 meses desde a data da autorización provisional ou ata que sexan acreditados se o prazo é menor, se se estima que responden ao establecido nas normas citadas nas alíneas a) e b) do presente artigo. A autorización provisional, unha vez concedida, terá eficacia en todo el territorio nacional.

2. As entidades de inspección e certificación, unha vez acreditadas, deberán presentar unha declaración responsable na comunidade autónoma na cal inicien a súa actividade nos termos do artigo 71 bis da Lei 30/1992, do 26 de novembro, de réxime xurídico das administracións públicas e do procedemento administrativo común, e a normativa autonómica que resulte de aplicación. A declaración responsable, unha vez presentada, terá eficacia en todo o territorio nacional.

Estas entidades serán supervisadas polas autoridades competentes das comunidades autónomas para verificar que reúnen os requisitos necesarios para realizar a actividade declarada e que a realizan de maneira correcta.

3. Se, como consecuencia da supervisión que realizan as comunidades autónomas sobre as entidades de inspección e certificación que actúan no seu territorio, se detectan anomalías, comunicaranllo inmediatamente á ENAC para que esta adopte as medidas oportunas, e comunicaranllo igualmente ao resto de comunidades autónomas para coñecemento.

4. A suspensión ou retirada da acreditación implicará o cesamento automático de toda actividade, relacionada con esta norma, mentres non se reinstaure a acreditación. A ENAC informará de maneira inmediata as autoridades competentes das comunidades autónomas, a través do Ministerio de Agricultura, Alimentación e Medio Ambiente, de calquera suspensión ou retirada, así como das razóns que conduciron a esta decisión.

5. A contratación polo operador dunha entidade de inspección deberá manterse durante o período de montañeira, salvo causas imputables á propia entidade de inspección ou debidamente xustificadas; en ningún caso, por motivos derivados do resultado da inspección. Neste caso, a entidade de inspección deberá informar o órgano competente da comunidade autónoma.

6. Para o caso particular dos produtos amparados por unha denominación de orixe ou unha indicación xeográfica protexida que empreguen as denominacións de venda establecidas na presente norma, a verificación será levada a cabo polos organismos ou autoridades competentes de control que se recoñecen no marco do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeo e do Consello, do 21 de novembro de 2012, sobre os réximes de calidade dos produtos agrícolas e alimenticios.

Artigo 16. *Deber de información.*

1. As entidades de inspección e certificación acreditadas e, se é o caso, os consellos reguladores das denominacións de orixe protexidas deberán comunicar periodicamente

ás autoridades competentes das comunidades autónomas, nos prazos e na forma que estas determinen, a seguinte información:

a) O acumulado anual, por municipio, do censo de animais sometidos á súa verificación e comercializados polos gandeiros por designacións raciais e de alimentación e manexo. A información incorporárase por trimestres naturais nos 15 días seguintes ao do vencemento de cada un.

b) O acumulado anual, por municipio, da cantidade de xamóns, paletas, lombos e produtos frescos procedentes do despezamento da canal, sometidos á súa verificación e comercializados polo operador final baixo cada unha das designacións raciais e de alimentación e manexo.

As autoridades competentes das comunidades autónomas remitirán esta información ao Ministerio de Agricultura, Alimentación e Medio Ambiente, que a publicará na súa páxina web para coñecemento das autoridades competentes das comunidades autónomas e do público en xeral, coas garantías debidas de protección dos datos de carácter persoal.

2. A Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (Asici) remitirá trimestralmente con carácter xeral e particularmente ao finalizar a montañeira ás comunidades autónomas correspondentes e ao Ministerio de Agricultura, Alimentación e Medio Ambiente a información relativa ao número de precintos por designacións colocados, entregados e utilizados por cada un dos operadores nos distintos establecementos.

CAPÍTULO VII

Infraccións e sancións

Artigo 17. *Infraccións e sancións.*

1. As infraccións cometidas contra o disposto no presente real decreto serán sancionadas de acordo co Real decreto 1945/1983, do 22 de xuño, polo que se regulan as infraccións e sancións en materia de defensa do consumidor e da produción agroalimentaria, e a correspondente normativa das comunidades autónomas en materia de defensa dos consumidores e da calidade alimentaria.

2. As infraccións cometidas polas entidades de inspección e entidades de certificación privadas serán sancionadas consonte o disposto na Lei 21/1992, do 16 de xullo, de industria.

Disposición adicional primeira. *Mesa de Coordinación da Norma de Calidade do Ibérico.*

Constitúese a Mesa de Coordinación da Norma de Calidade do Ibérico, co carácter de grupo de traballo, que estará integrada por representantes do Ministerio de Agricultura, Alimentación e Medio Ambiente e das comunidades autónomas. Colaborarán, así mesmo e cando o tema o requira, a Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (Asici), os consellos reguladores das denominacións de orixe de porco ibérico, a Entidade Nacional de Acreditación (ENAC) e as entidades que xestionan os libros xenealóxicos relacionados coa norma.

Poderán ser convidadas a participar nesta mesa outras asociacións ou entidades.

Esta mesa, que estará presidida polo director xeral da Industria Alimentaria, realizará e desenvolverá os estudos e traballos técnicos relacionados:

1. Coa mellora da coordinación e harmonización das actuacións previstas na presente norma de calidade e noutras normas que se poidan establecer para o seu desenvolvemento.

2. Cos procedementos de traballo que deben desenvolver as entidades de inspección e certificación.

3. Cos procedementos de control racial e de recoñecemento dos animais que integran a actual facenda de gando produtor, con obxecto de facilitar a adecuación do dito gando produtor aos requisitos raciais establecidos nesta norma.

4. Co desenvolvemento e mellora de mecanismos de verificación e análise de rastrexabilidade que permitan avaliar os resultados da aplicación da presente norma.

5. Coa elaboración técnica dun plan nacional de control da calidade dos produtos acollidos a esta norma, que será proposto para ser desenvolvido polas comunidades autónomas mediante os correspondentes programas de control anuais.

O Ministerio de Agricultura, Alimentación e Medio Ambiente poderá establecer, se procede, acordos de colaboración coa Asici para a execución de determinados traballos e estudos acordados na mesa.

Disposición adicional segunda. *Sistemas privados de control analítico da alimentación dos animais.*

Se unha industria establece de maneira privada procedementos específicos de control analítico da alimentación, estes procedementos deberanse dar a coñecer, con anterioridade, aos gandeiros e deberanse aplicar coa máxima transparencia e garantías para o produtor.

No caso de que mediante a aplicación destes métodos se descualifiquen animais en relación coa alimentación e manexo, o gandeiro comunicarallo á autoridade competente de control, para os efectos oportunos.

Disposición adicional terceira. *Cláusula de recoñecemento mutuo.*

Os requisitos da norma de calidade que se aproba non se aplicarán aos produtos legalmente fabricados ou comercializados de acordo con outras especificacións noutros Estados membros da Unión Europea, nin aos produtos orixinarios dos países da Asociación Europea de Libre Comercio (AELC), nin partes contratantes no Acordo do Espazo Económico Europeo (EEE), nin aos Estados que teñan un acordo de asociación alfandegueira coa Unión Europea.

Disposición transitoria primeira. *Posta no mercado dos produtos.*

1. Os produtos en elaboración que vaian ser postos no mercado antes do 1 de marzo de 2014 etiquetaranse utilizando as denominacións de venda establecidas no Real decreto 1469/2007, polo que se aproba a norma de calidade para a carne, o xamón, a paleta e o lombo embuchado ibéricos, e poderán ser comercializados ata o final de existencias dos ditos produtos.

2. O operador que dispoña de produtos en elaboración no momento da entrada en vigor da presente norma pero cuxa posta no mercado estea prevista para despois do 1 de marzo de 2014, á hora da súa comercialización e ata a fin das ditas existencias, poderá optar para todos os produtos de que dispoña entre seguir etiquetándoos de acordo co establecido no Real decreto 1469/2007, salvo o indicado no terceiro parágrafo deste punto, ou pasar a etiquetalos coas novas denominacións de venda establecidas na presente norma.

Unicamente se o operador opta por etiquetar os produtos de acordo co especificado na presente norma, deberalles incorporar, antes da súa posta no mercado, un precinto de período transitorio, coas mesmas cores que as recollidas no artigo 9, que lle serán asignadas pola Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (Asici). Así mesmo, os produtos etiquetados voluntariamente con esta norma, cuxa posta no mercado se realice con posterioridade ao 14 de decembro de 2014, deberán conter na súa etiqueta a mención obrigatoria a que se fai referencia no número 4. a) do artigo 4, relativa á porcentaxe de raza ibérica do animal de que procede o produto.

Sexa cal sexa a opción elixida polo operador entre as dúas anteriores, o cumprimento do resto dos requisitos que se deben ter en conta en relación coa etiquetaxe, que se

conteñen no citado artigo 4, diferentes do indicado no número 4.a), será exigible nos produtos que se poñan no mercado a partir do 1 de marzo de 2014.

A entrega dos precintos de período transitorio precisará dunha declaración responsable previa por parte do operador, en que se detalle o número de pezas existentes en cada categoría e ano, que deberá coincidir co balance de existencias que realice a entidade de certificación dese operador no seu proceso ordinario de avaliación. En todo caso, os datos declarados polo operador corresponderanse cos seus rexistros de rastrexabilidade e demais documentación que deba conservar.

Os produtos que, estando en proceso de elaboración, vaian ser etiquetados de conformidade coa presente norma denominaranse de acordo coa seguinte táboa de equivalencias:

	Real decreto 1469/2007	Presente real decreto
Lombo.	Lombo ibérico puro de landra.	Lombo de landra 100% ibérico.
	Lombo ibérico de landra.	Lombo de landra ibérico.
	Lombo ibérico puro de ceba de campo.	Lombo de ceba de campo 100% ibérico.
	Lombo ibérico de ceba de campo.	Lombo de ceba de campo ibérico.
	Lombo ibérico puro de ceba.	Lombo de ceba 100% ibérico.
	Lombo ibérico de ceba.	Lombo de ceba ibérico.
Paleta.	Paleta ibérica pura de landra.	Paleta de landra 100% ibérica.
	Paleta ibérica de landra.	Paleta de landra ibérica.
	Paleta ibérica pura de ceba de campo.	Paleta de ceba de campo 100% ibérica.
	Paleta ibérica de ceba de campo.	Paleta de ceba de campo ibérica.
	Paleta ibérica pura de ceba.	Paleta de ceba 100% ibérica.
	Paleta ibérica de ceba.	Paleta de ceba ibérica.
Xamón.	Xamón ibérico puro de landra.	Xamón de landra 100% ibérico.
	Xamón ibérico de landra.	Xamón de landra ibérico.
	Xamón ibérico puro de ceba de campo.	Xamón de ceba de campo 100% ibérico.
	Xamón ibérico de ceba de campo.	Xamón de ceba de campo ibérico.
	Xamón ibérico puro de ceba.	Xamón de ceba 100% ibérico.
	Xamón ibérico de ceba.	Xamón de ceba ibérico.

Os produtos procedentes de animais nados antes da data de entrada en vigor desta norma e sacrificados con posterioridade á dita data deberán aplicar obrigatoriamente estas equivalencias e precintos transitorios.

3. Os produtos con dereito ao emprego da mención «de receba» consonte o Real decreto 1469/2007, que estean en fase de elaboración no momento de entrada en vigor da norma, poderán seguir comercializándose ata a finalización de existencias. Se o operador opta por etiquetar todos os seus produtos en elaboración de acordo co especificado na presente norma, o precinto que incorpore a categoría «de receba» será de cor castaña. Procederáse igualmente á colocación de precinto castaño aos produtos procedentes de animais «de receba» nados antes da data de entrada en vigor desta norma e sacrificados con posterioridade á dita data, ata o final de existencias.

4. Os produtos procedentes de animais sacrificados tras a entrada en vigor da presente norma, incluídos os que procedan de animais suxeitos á disposición transitoria segunda ou de explotacións suxeitas á disposición transitoria terceira, deberán cumprir os tempos mínimos de elaboración e os pesos mínimos de produto elaborado establecidos no artigo 12.

Disposición transitoria segunda. *Prazos de adaptación á nova norma respecto das características raciais.*

Sen prexuízo do establecido na disposición derogatoria con obxecto de facilitar o cumprimento do previsto na presente norma, respecto das características raciais dos animais e o procedemento para a súa certificación, establécese un prazo transitorio de

dous anos para que os reprodutores acollidos ao Real decreto 1469/2007 se axusten ao presente real decreto. En calquera caso, os novos reprodutores que, a partir da publicación desta norma, se incorporen ás explotacións deberán cumprir os mencionados requisitos raciais.

Disposición transitoria terceira. *Período transitorio para as explotacións que produzan animais que darán lugar a produtos coa designación «de ceba».*

As explotacións gandeiras intensivas que, na data de entrada en vigor deste real decreto, estean autorizadas e producindo porcos ibéricos disporán dun prazo de tres anos para se adaptaren ás condicións establecidas no punto 1 do artigo 8.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Quedan derogadas cantas disposicións de igual ou inferior categoría se opoñan ao disposto no presente real decreto e, en particular, o Real decreto 1469/2007, do 2 de novembro, polo que se aproba a norma de calidade para a carne, o xamón, a paleta e o lombo embuchado ibéricos.

Disposición derradeira primeira. *Título competencial.*

O disposto neste real decreto ten carácter de normativa básica, ao abeiro do disposto no artigo 149.1.13.^a, 16.^a e 23.^a da Constitución, que lle atribúe ao Estado a competencia exclusiva sobre bases e coordinación da planificación xeral da actividade económica, bases e coordinación xeral da sanidade e protección do ambiente, respectivamente.

Disposición derradeira segunda. *Entrada en vigor.*

O presente real decreto entrará en vigor o día seguinte ao da súa publicación no «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid o 10 de xaneiro de 2014.

JUAN CARLOS R.

O ministro de Agricultura, Alimentación e Medio Ambiente,
MIGUEL ARIAS CAÑETE

ANEXO

Carga gandeira máxima admisible determinada pola superficie arborizada cuberta do recinto Sixpac para os animais que dan orixe a produtos con designación «de landra»

Superficie arborizada cuberta dos recintos Sixpac que integran a explotación – Porcentaxe	Carga gandeira máxima admisible na explotación – (Animais/ha)
Ata 10	0,25
Ata 15	0,42
Ata 20	0,58
Ata 25	0,75
Ata 30	0,92
Ata 35	1,08
Superior a 35	1,25