

PROTOCOLO CAMPAÑA DE INSPECCIÓN Y CONTROL DE MERCADO DE PRODUCTOS IBÉRICOS 2017

	ETIQUETADO OBLIGATORIO GENERAL	SI	NO	NO PROCEDE	NO ANALIZADO
1.	Los productos están etiquetados.....	___	___	___	___
2.	Figura la denominación completa del alimento	___	___	___	___
3.	Las indicaciones del etiquetado cumplen con la obligación de no inducir a error al comprador sobre las características del producto y, en particular, sobre su naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, origen o procedencia y modo de fabricación o de obtención	___	___	___	___
4.	Las indicaciones del etiquetado cumplen con la obligación de no atribuir al producto efectos o propiedades que no posea	___	___	___	___
5.	Las indicaciones obligatorias están impresas de forma que garantizan una clara legibilidad, siendo la altura de la x, según se define en el anexo IV, igual o superior a 1,2 mm en recipientes de superficie mayor a 80 cm ² , e igual o superior a 0,9 mm cuando la superficie es menor	___	___	___	___
6.	Las indicaciones obligatorias están inscritas en lugar destacado	___	___	___	___
7.	Las indicaciones obligatorias son fácilmente visibles e indelebles	___	___	___	___
8.	Figuran en el mismo campo visual las indicaciones relativas a la denominación y cantidad neta	___	___	___	___
9.	Las indicaciones obligatorias del etiquetado se expresan, al menos, en la lengua española oficial del Estado	___	___	___	___
10.	Figura el nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria, o en caso de que no esté establecido en la Unión, el importador del alimento al mercado de la Unión	___	___	___	___
11.	Figura la lista de ingredientes	___	___	___	___
12.	En caso necesario, se indica la cantidad neta (no necesaria en productos sometidos a desecación y vendidos por peso)	___	___	___	___
13.	Figura, en el supuesto de que sea precisa, la fecha de duración mínima o, en su caso, la fecha de caducidad, y está realizado en el modo y formato previsto en la normativa	___	___	___	___
14.	Figura la indicación del lote	___	___	___	___
15.	En el caso de que sea preciso, las fechas se completan con la referencia a las condiciones de conservación	___	___	___	___

16.	Se ha trasladado fielmente la denominación de venta del proveedor a la etiqueta de venta del establecimiento (la cartelería y publicidad empleada en los lugares donde se encuentran los productos es acorde con la denominación de venta de los mismos)	___	___	___	___
17.	Figura de forma correcta el precio de los productos.....	___	___	___	___
	ETIQUETADO ESPECÍFICO PRODUCTOS IBÉRICOS				
18.	Las designaciones que componen la denominación de venta figuran en un 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	___	___	___	___
19.	Figura el tipo de producto.....	___	___	___	___
20.	Figura el tipo de alimentación.....	___	___	___	___
21.	Figura la indicación del tipo racial	___	___	___	___
22.	Figuran las palabras “CERTIFICADO POR...” seguido por el nombre del organismo independiente de control o su acrónimo	___	___	___	___
23.	La entidad certificadora se encuentra inscrita en el Registro informativo de organismos independientes de control del ibérico (RIBER), del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.....	___	___	___	___
24.	Figura identificado el producto con un precinto inviolable y del color correcto conforme a la denominación de venta.....	___	___	___	___
25.	La identificación individual de la pieza es indeleble y perfectamente legible	___	___	___	___
26.	Si el producto se comercializa en porciones o lonchas, en el etiquetado aparece el número de identificación de la pieza, que permite rastrear la trazabilidad, así como la denominación de venta	___	___	___	___
27.	El producto no utiliza los términos “recebo” e “ibérico puro”	___	___	___	___
28.	Si el producto no es “de bellota”, no utiliza nombres, logotipos, imágenes, símbolos o menciones facultativas que evoque o haga alusión a algún aspecto relacionado o referido con la bellota o dehesa.....	___	___	___	___
29.	En relación con la trazabilidad de los productos de cerdo ibérico, se puede asegurar ésta, de manera que se pueden relacionar las piezas o porciones de los productos con el animal o el lote o lotes de explotación de que procedan.	___	___	___	___
30.	Tiene archivada la documentación justificativa referida al autocontrol	___	___	___	___
31.	Para jamones y paletas ibéricas, ¿están marcados o identificados, individualmente, mediante un sistema que incluya, al menos, la semana y el año de entrada en salazón, inviolable y perfectamente legible?	___	___	___	___

PRODUCTOS PRODUCIDOS POR EL ESTABLECIMIENTO					
32.	En la carne y derivados cárnicos SIN ENVASAR el establecimiento dispone de cartel o rótulo próximo al producto en el expositor	—	—	—	—
33.	La carne y derivados cárnicos que se presentan SIN ENVASAR para la venta al consumidor, sin perjuicio de lo establecido en el Reglamento (UE) 1169/2011, llevan en el etiquetado la marca sanitaria	—	—	—	—
34.	En el cartel o rótulo, próximo a la carne y derivados cárnicos, figura al menos la indicación "ELABORACIÓN PROPIA" , si procede	—	—	—	—
35.	En el cartel o rótulo, próximo a los derivados cárnicos, figura la denominación comercial conforme a las normas de calidad correspondientes a cada tipo de producto, o bien las denominaciones comerciales consagradas por el uso y las clasificaciones de calidad tipificadas en dichas normas, haciendo especial mención de la especie o especies a partir de las que se ha obtenido la carne y la lista de ingredientes, siendo únicamente la categoría extra la aceptada por el RD 474/2014 Anexo I	—	—	—	—
36.	Las indicaciones de la información alimentaria obligatoria en los productos SIN ENVASAR se presentan de forma escrita en etiquetas adheridas al alimento o rotulada en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten a la venta, sobre el alimento o próximo a él	—	—	—	—
37.	La carne y derivados cárnicos que se presentan ENVASADOS para la venta al consumidor, sin perjuicio de lo establecido en el Reglamento (UE) 1169/2011, llevan en el etiquetado la marca sanitaria	—	—	—	—
38.	Los derivados cárnicos que se presentan ENVASADOS para la venta al consumidor, sin perjuicio de lo establecido en el Reglamento (UE) 1169/2011, llevan en el etiquetado la denominación comercial conforme a las normas de calidad correspondientes a cada tipo de producto, o bien las denominaciones comerciales consagradas por el uso y las clasificaciones de calidad tipificadas en dichas normas, haciendo especial mención de la especie o especies a partir de las que se ha obtenido la carne y la lista de ingredientes, siendo únicamente la categoría extra la aceptada por el RD 474/2014 Anexo I	—	—	—	—
39.	Las indicaciones de la información alimentaria obligatoria en los productos envasados en los lugares de venta a petición del comprador se presentan de forma escrita en etiquetas adheridas al alimento o rotulada en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten a la venta, sobre el alimento o próximo a él	—	—	—	—
40.	Si la carne o derivados cárnicos se envasan en presencia del consumidor, se toman las medidas necesarias para evitar su deterioro y protegerlas de su contaminación	—	—	—	—

41.	Los derivados cárnicos envasados y sin envasar están provistos de una marca sanitaria colocada de forma legible, indeleble y claramente identificable	—	—	—	—
42.	En los derivados cárnicos envasados y sin envasar, el marcado sanitario está correctamente escrito (deberá contener un rectángulo, el texto "ELABORACIÓN PROPIA", autorización de funcionamiento facilitado por la autoridad sanitaria y el texto "VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR")	—	—	—	—
	OTRA INFORMACIÓN				
43.	Siendo obligatorio, se utilizan vitrinas y/o expositores que permitan mantener el producto a la temperatura adecuada	—	—	—	—
44.	Cuenta con instalaciones o dispositivos precisos para el mantenimiento y la vigilancia de las condiciones adecuadas de la temperatura de los productos alimenticios	—	—	—	—