
	<b>REGLAMENTO TÉCNICO DE BIENESTAR ANIMAL Y BIOSEGURIDAD "INTERPORC ANIMAL WELFARE SPAIN"</b> <b>IAWS</b>	<b>Rev. 08</b>
	<b>GANADO PORCINO DE CAPA BLANCA</b>	<b>17.05.2023</b>



**REGLAMENTO TÉCNICO DE BIENESTAR ANIMAL Y BIOSEGURIDAD  
"INTERPORC ANIMAL WELFARE SPAIN"**  
**IAWS**


**ANEXO 4  
INDUSTRIAS CÁRNICAS  
DESPIECE, PROCESADO Y ELABORACIÓN  
DE PRODUCTOS CÁRNICOS PORCINOS DE CAPA BLANCA**

	<b>REGLAMENTO TÉCNICO DE BIENESTAR ANIMAL Y BIOSEGURIDAD</b> <b>“INTERPORC ANIMAL WELFARE SPAIN”</b> <b>IAWS</b>	<b>Rev. 08</b>
	<b>GANADO PORCINO DE CAPA BLANCA</b>	<b>17.05.2023</b>

© 2018 - 2023 Interprofesional del Porcino de Capa Blanca (INTERPORC). Todos los derechos reservados.

Salvo autorización previa y por escrito de INTERPORC, está prohibido cualquier acto de reproducción, distribución, comunicación pública, transformación y, en general, cualquier acto de explotación directo o indirecto, de la totalidad o parte, de los contenidos (imágenes, textos, diseños, índices, anexos, etc.) que integran este documento. INTERPORC se reserva el derecho de iniciar, a su exclusivo criterio, las acciones legales oportunas contra aquellas organizaciones y/o personas físicas o jurídicas que incumplan las anteriores prohibiciones. Todos los contenidos, sin exclusión y de forma no limitativa, que forman parte de este documento, son propiedad de INTERPORC y están protegidos por las leyes de propiedad intelectual e industrial vigentes.


Este contenido va dirigido, de manera exclusiva, a su/s destinatario/s y puede/n contener información confidencial y/o know-how de INTERPORC, cuya divulgación no está permitida. El acceso, distribución, copia o utilización de la información aquí contenida por otras personas distintas a las designadas, ya sea de forma parcial o total, y cualquiera que sea su finalidad, no está autorizado en ningún caso, salvo autorización previa y por escrito expresa de INTERPORC.

	<b>REGLAMENTO TÉCNICO DE BIENESTAR ANIMAL Y BIOSEGURIDAD</b> <b>“INTERPORC ANIMAL WELFARE SPAIN”</b> <b>IAWS</b>	<b>Rev. 08</b>
	<b>GANADO PORCINO DE CAPA BLANCA</b>	<b>17.05.2023</b>

(\*) Modificaciones en la versión anterior:

- ✦ Página 4:
  - Se modifica el requisito 5.9.1.1.
- ✦ Página 6:
  - Se añade comentario al requisito 5.9.2.11.
  - Página 8: Se incluye nuevo requisito 5.9.2.14.
- ✦ Corrección de errores menores.

(\*) La numeración a la que se hace referencia en este apartado corresponde a la de la versión anterior y no a la presente.

	<b>REGLAMENTO TÉCNICO DE BIENESTAR ANIMAL Y BIOSEGURIDAD</b> <b>“INTERPORC ANIMAL WELFARE SPAIN”</b> <b>IAWS</b>	<b>Rev. 08</b>
	<b>GANADO PORCINO DE CAPA BLANCA</b>	<b>17.05.2023</b>

## 1/ OBJETO Y ALCANCE


El presente programa de certificación tiene por objeto satisfacer la demanda de un sector de los consumidores preocupados por el bienestar en la producción animal, con el propósito de poder disponer de una oferta diferenciada de productos en el mercado.

Su alcance es de aplicación en las industrias cárnicas que procesan y elaboran productos en los cuales se procesen carnes y productos derivados de porcino procedentes de canales certificadas de conformidad con el **Reglamento de Bienestar animal y Bioseguridad de INTERPORC (IAWS)**.

## 2/ DEFINICIONES

- **Carne fresca:** hace referencia a la carne que no se ha sometido a procesos de conservación distintos de la refrigeración, la congelación o la ultracongelación. Se incluye en este apartado la carne envasada al vacío o en atmósfera controlada. Por tanto, esta carne no se ha modificado. Como máximo se refrigera, congela o ultracongela.
- **Despojos:** la carne fresca que no sea la de la canal, incluidas las vísceras y la sangre.
- **Vísceras:** los órganos de las cavidades torácica, abdominal y pélvica, así como la tráquea y el esófago.
- **Preparados de carne:** se refiere a la carne fresca, incluida la troceada, a la que se han añadido productos alimenticios, condimentos o aditivos, o que se ha sometido a transformaciones que no alteran la estructura interna de la fibra muscular ni, por lo tanto, eliminan las características de la carne fresca. Es un producto con cierto grado de elaboración pero que, aun así, mantiene un aspecto similar a la carne fresca.
- **Productos cárnicos:** los productos transformados resultantes de la transformación de la carne o de la nueva transformación de dichos productos transformados, de modo que la superficie de corte muestra que el producto ha dejado de poseer las características de la carne fresca.
- **Derivados cárnicos:** son los productos alimenticios preparados total o parcialmente con carnes o menudencias de animales (citadas en *el Reglamento 853/2004* del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, que establece normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal sometidos a operaciones específicas antes de su puesta al consumo). En ningún caso pueden confundirse con la carne.
- **Industria cárnica:** sala de despiece, sala de loncheado, sala de envasado, almacén frigorífico de carne, fábricas de productos cárnicos y preparados de carne, y otras actividades como salas de loncheado, envasado, etc.

A efectos del presente programa de certificación no se realiza una diferenciación entre unos y otros productos, considerándolos como si fueran una misma categoría y designándolos de manera genérica como *Productos Cárnicos*. Consecuentemente los requisitos que establecen en el presente programa se aplican a todos ellos sin exclusiones, lo cual no comporta que todos ellos sean de aplicación obligada, puesto que en función de las características y/o composición de los productos puede haber requisitos que no sean de aplicación (por ejemplo, las fórmulas en piezas de carnes o carnes fileteadas que se comercializan refrigeradas o congeladas).


	<b>REGLAMENTO TÉCNICO DE BIENESTAR ANIMAL Y BIOSEGURIDAD</b> <b>“INTERPORC ANIMAL WELFARE SPAIN”</b> <b>IAWS</b>	Rev. 08
	<b>GANADO PORCINO DE CAPA BLANCA</b>	17.05.2023

### 3/ REQUISITOS


REQUISITO / AREA	PRINCIPIO	OBJETIVO
<b>AREA I INDUSTRIA CARNICA</b> <b>(Despiece, procesado y elaboración de productos cárnicos porcinos)</b>	<b>Trazabilidad</b>	<b>Informar y garantizar el cumplimiento de la trazabilidad</b>

5.9.1	<b>REQUISITOS GENERALES DE TRAZABILIDAD DE LA INDUSTRIAS CARNICAS</b>	I
5.9.1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La totalidad de las carnes que integren o compongan los Productos Cárnicos deben corresponder en su totalidad (100%) a carne de porcino de capa blanca.</li> </ul>	
5.9.1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ No se permite la mezcla de carnes de otras especies animales.</li> </ul>	
5.9.1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ No se permite la mezcla de carnes certificadas de los diferentes sistemas de producción reflejados en este Reglamento Técnico (Tipo 1, 2 y 3). Si el establecimiento procesa animales o carnes procedentes de distintos sistemas de producción, deberá de existir una clara separación entre la manipulación de cada uno de los tipos de producto.</li> </ul>	
5.9.1.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La totalidad de las carnes de porcino, que integren o compongan los Productos Cárnicos objeto de la certificación, deben corresponder a carnes o canales certificadas IAWS.</li> </ul>	
5.9.1.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ No se permite la mezcla de carnes de porcino certificadas IAWS y carnes de porcino no certificadas.</li> </ul>	

5.9.2	<b>REQUISITOS ESPECIFICOS DE TRAZABILIDAD DE LAS INDUSTRIAS CÁRNICAS</b>	I
5.9.2.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La Industria Cárnica debe disponer de un <b>registro de entradas de carnes/canales</b>, con los documentos facilitados por la sala de despiece o matadero donde conste: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Procedencia / Proveedor.</li> <li>○ Sistema de Producción (Tipo 1, Tipo 2 o Tipo 3) en el caso de que manipule distintos tipos de producto.</li> <li>○ Fecha.</li> <li>○ Tipo/s de producto/s.</li> <li>○ Lote/s de la carne/s o de las canales.</li> <li>○ Cantidad/es.</li> <li>○ Indicación de la condición de producto/s certificado/s <b>IAWS</b>.</li> </ul> </li> </ul>	
5.9.2.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Las carnes (frescas o congeladas) deben disponer de una etiqueta identificativa, aplicada en cada una de las unidades de venta, donde conste, como mínimo: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Tipo de producto.</li> <li>○ Lote.</li> <li>○ Indicación de la condición de producto certificado <b>IAWS</b> y del Sistema de Producción (Tipo 1, Tipo 2 o Tipo 3) de los animales.</li> </ul> </li> </ul>	
5.9.2.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La Industria Cárnica revisa el sistema de identificación de las carnes / canales al efecto de que no exista ninguna duda razonable sobre si se trata de carnes /canales “certificadas” o “no certificadas” como IAWS.</li> <li>▪ La Industria Cárnica conserva los documentos de acompañamiento de las carnes /canales, facilitados por la sala de despiece / matadero.</li> </ul>	
5.9.2.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ En el caso de que una Industria Cárnica trabaje con carnes/canales “certificadas <b>IAWS</b>” y carnes/canales “no certificadas” debe tener establecido un sistema de trabajo que asegure que:</li> </ul>	

	<b>REGLAMENTO TÉCNICO DE BIENESTAR ANIMAL Y BIOSEGURIDAD</b> <b>“INTERPORC ANIMAL WELFARE SPAIN”</b> <b>IAWS</b>	Rev. 08
	<b>GANADO PORCINO DE CAPA BLANCA</b>	17.05.2023

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ La identificación interna de los diferentes productos en todas sus fases y estados (recepción, almacenamiento, en proceso, productos finales sin envasar o envasados, etc.) permite la diferenciación inequívoca entre los “certificados <b>IAWS</b>” y los “no certificados”.</li> <li>○ No se producen mezclas entre carnes /canales “certificadas <b>IAWS</b>” y carnes / canales “no certificadas”.</li> <li>○ Los lotes de todos los productos cárnicos están perfectamente identificados y esta identificación permite conocer los lotes de las carnes/canales que los integran o componen.</li> </ul>	
5.9.2.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ En el caso de que una Industria Cárnica trabaje con carnes/canales “certificadas <b>IAWS</b>” procedentes de distintos sistemas de producción (Tipo 1, Tipo 2 o Tipo 3) debe tener establecido un sistema de trabajo que asegure que: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ La identificación interna de los diferentes productos en todas sus fases y estados (recepción, almacenamiento, en proceso, productos finales sin envasar o envasados, etc.) permite la diferenciación inequívoca entre los sistemas de producción (Tipo 1, Tipo 2 o Tipo 3) “certificados <b>IAWS</b>”.</li> <li>○ No se producen mezclas entre carnes /canales “certificadas <b>IAWS</b>” procedentes de distintos sistemas de producción (Tipo 1, Tipo 2 o Tipo 3).</li> <li>○ Los lotes de todos los productos cárnicos están perfectamente identificados y esta identificación permite conocer los lotes de las carnes/canales que los integran o componen.</li> </ul> </li> </ul>	
5.9.2.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fórmulas <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Estarán definidas las fórmulas de fabricación de la totalidad de los productos cárnicos fabricados (100%) en el centro de actividad objeto de certificación (sin exclusión alguna), con indicación de todos sus componentes y proporciones.</li> <li>○ Se mantendrá un registro con el histórico de las fórmulas aplicadas en la elaboración de los diferentes productos; este registro debe permitir saber a partir de qué día se aplica una determinada fórmula y en qué fecha deja de utilizarse.</li> </ul> </li> </ul>	
5.9.2.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Los diferentes lotes de los Productos Cárnicos elaborados han de ser identificables, mediante la fecha de fabricación o un sistema de numeración de lotes.</li> </ul>	
5.9.2.8	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Siempre que el acabado o finalización de determinados productos no pueda finalizarse en la misma jornada o fase de producción, debe asegurarse que se conserva la identificación del número de lote, así como su trazabilidad al lote de las carnes /canales los integran o componen.</li> </ul>	
5.9.2.9	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ En todas las fases y procesos, incluida la conservación y almacenamiento, se asegura la correcta identificación de los productos y en su caso la separación o segregación de los destinados a la certificación <b>IAWS</b>.</li> </ul>	
5.9.2.10	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La Industria Cárnica debe garantizar la trazabilidad entre lotes de productos y materias primas, mediante los registros internos apropiados. Dicha trazabilidad debe permitir conocer los consumos e incorporaciones de las materias primas que se registraron con un número de lote a su recepción (ver requisito vinculado con los registros de las entradas). <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Se debe tener la capacidad de poder vincular los productos de entrada con los de salida, es decir, disponer de trazabilidad interna (trazabilidad de proceso). Concretamente se deberá poder efectuar un seguimiento desde las materias</li> </ul> </li> </ul>	

	<b>REGLAMENTO TÉCNICO DE BIENESTAR ANIMAL Y BIOSEGURIDAD</b> <b>“INTERPORC ANIMAL WELFARE SPAIN”</b> <b>IAWS</b>	Rev. 08
	<b>GANADO PORCINO DE CAPA BLANCA</b>	17.05.2023

	<p>primas, su incorporación a los productos elaborados, procesado, ubicación y destino; siendo posible también este seguimiento en sentido inverso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ La trazabilidad de los materiales y objetos deberá estar garantizada en todas las etapas para facilitar el control, la retirada de los productos defectuosos, la información de los consumidores y la atribución de responsabilidades.</li> </ul>	
5.9.2.11	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El etiquetado de los productos objeto del presente programa se regirá por lo dispuesto en las disposiciones comunitarias y nacionales relativas al etiquetado general de los productos alimenticios, verificándose el etiquetado físico de los productos finales.</li> </ul>	
5.9.2.12	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Los productos cárnicos deben disponer de una etiqueta identificativa, aplicada en cada una de las unidades de venta, donde conste, como mínimo: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Tipo de producto.</li> <li>○ Lote.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Nota:</b> con carácter voluntario y para los productos con certificación IAWS, en las etiquetas identificativas de los productos envasados puede hacerse constar la Marca gráfica de Garantía, que incluirá el Número de Operador Autorizado Certificado (NOAC), indicando el sistema de producción (Tipo 1, Tipo 2 o Tipo 3) del que proceden los animales.</p>	
5.9.2.13	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ En la expedición de los productos cárnicos, los documentos de salida o albarán de acompañamiento deben incluir la siguiente información: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Destinatario.</li> <li>○ Fecha de entrega o expedición.</li> <li>○ Tipo/s de producto/s.</li> <li>○ Lote/s o fecha de fabricación.</li> <li>○ Cantidad/es.</li> <li>○ Identificación de la condición de certificación IAWS: Marca gráfica de Garantía, que incluirá el Número de Operador Autorizado Certificado, indicando el sistema de producción (Tipo 1, Tipo 2 o Tipo 3) del que proceden los animales.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Nota:</b> los productos cárnicos, deben llegar a destino con la identificación física (etiqueta o cualquier otro sistema), que permita conocer la indicación del lote.</p>	
5.9.2.14	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La Industria Cárnica asegura, mediante los registros oportunos, coherencia entre las cantidades de producto comercializadas con certificación IAWS respecto a las entradas de canales/carnes/piezas con certificación IAWS mediante un ejercicio de trazabilidad anual que incluya balance de entradas, salidas y stock de producto certificado o susceptible de serlo. Los ejercicios contendrán la información de trazabilidad hacia atrás, de proceso y hacia adelante incluyendo los requisitos aplicables a la certificación IAWS. Para facilitar la realización de los ejercicios de trazabilidad, el establecimiento pondrá a disposición de la entidad de certificación los parámetros necesarios: mermas, escandallos, etc.</li> </ul>	