



Certificado de Conformidad

otorgado al grupo de empresas representado por

MAFRESA EL IBÉRICO DE CONFIANZA, SL

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”

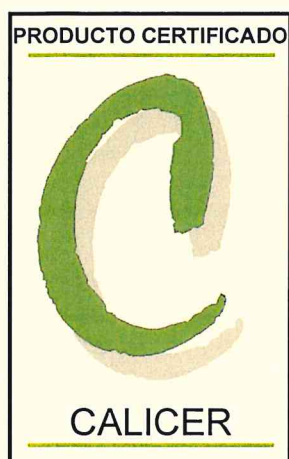
recogida en el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero

PPC / PI – 03

Este certificado es válido hasta el 14 de marzo de 2026, siempre que se mantengan las condiciones de aplicación

Fecha de emisión: 08 de marzo de 2023

Fecha de certificación inicial: 14 de marzo de 2008



Por Certificadores de Calidad S.L.



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

PI / 0339 / 08

Producto Ibérico

Este documento no tiene validez sin su anexo técnico correspondiente.

TITULAR del CERTIFICADO
GRUPO de EMPRESAS:

CONSORCIO DE JABUGO, S.L.U
Calle Luis Montoto 107, 4º planta, Modulo I.
41007- Sevilla

MAFRESA, EL IBÉRICO DE CONFIANZA, S.L
Carretera Fregenal – Sevilla, km.2
Fregenal de la Sierra
06340 – Badajoz

MARCAS:

- | | | |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • "5 Dehesas" (*) • "959 Real ibérico Consorcio de Jabugo" • "Aromas de la Sierra" • "Artesanía del Jamón Miguel León S.L." • "Auchan" • "Bellota Negra" (*) • "Bellota-Bellota" (*) • "Bonpreu" • "Capa Negra" • "Carrefour" | <ul style="list-style-type: none"> • "Casa de Alba" • "C.Juanma J" • "Consorcio de Jabugo" • "Iberibérico" • "Ibericamente" • "Ibérico Sierra Azuaga" • "Ibericole" • "Ibermoso" • "Insignia Ibérica" • "Jamonmanía" • "JJ Ibérico High Quality" • "Jarancinas" • "Mafresa" | <ul style="list-style-type: none"> • "Montejara" • "Mosaico Ibérico" • "Pernan" • "PNH Group" • "Real Ibérico Consorcio de Jabugo" • "Reserva Ibérica" • "Santo Cielo" • "Sierra del jamón" • "Sierraleales" • "Sierra Ibérica" • "Sierra Real Gourmet" • "Vallecinas" |
|--|--|--|

(*) Marcas exclusivas para los productos de bellota.

CALICER certifica que los productos amparados por las marcas arriba indicadas, así como los procesos abajo descritos 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 (14/12/2020) – Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación", 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 servicios de sacrificio, despiece, elaboración y transformación (a maquila).
- Instalaciones propias:

Matadero y Sala de despiece. Centro de elaboración y transformación	Distribución de producto fresco (sin instalaciones)	Centro de elaboración (curación) de jamones y paletas. Almacenamiento de lomos
MAFRESA, EL IBÉRICO DE CONFIANZA, S.L. Carretera Fregenal - Sevilla, km.2 Fregenal de la Sierra (Badajoz) R.G.S.E.A.A. 10.08934/BA	CONSORCIO DE JABUGO, S.L.U Calle Luis Montoto 107, 4º planta, Modulo I. 41007- Sevilla R.G.S.E.A.A. 40.076072/SE	CONSORCIO DE JABUGO, S.L.U C/ Marques de Aracena 4B Jabugo (Huelva) R.G.S.E.A.A. 10.18407/H

- Actividades realizadas por **MAFRESA, EL IBÉRICO DE CONFIANZA S.L.**: sacrificio, despiece, envasado, elaboración, transformación, almacenamiento, etiquetado, expedición y comercialización.
- Actividades realizadas por **CONSORCIO DE JABUGO S.L.U**: elaboración, almacenamiento, etiquetado, distribución y comercialización.

ALCANCE de la CERTIFICACIÓN

- Productos amparados:

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

Producto	Alimentación y manejo	Tipo racial	Presentaciones
Jamón, Paleta y Lomo	Cebo Cebo de campo Bellota	Ibérico 100% ibérico	Pieza entera, deshuesada, troceada, loncheada

- Procesos amparados (10.08934/BA):

- ✓ Procesos de sacrificio, despiece, elaboración, transformación, almacenamiento y expedición (a maquila).

El alcance de la certificación ampara los productos y procesos 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/0339/08.

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)