



Certificado de Conformidad

otorgado al grupo de empresas representado por

MAFRESA EL IBÉRICO DE CONFIANZA 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”**

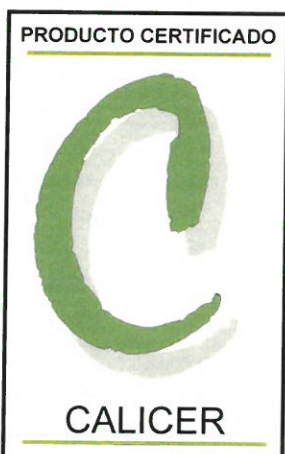
recogida en el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero

PPC / PI – 03

Este certificado es válido hasta el 14 de marzo de 2023, siempre que se mantengan las condiciones de aplicación

Fecha de emisión: 04 de marzo de 2017

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:

- | | | |
|--|-----------------------------|--------------------------------------|
| • "5 Dehesas" (*) | • "C. Juanma J" | • "Montejara" |
| • "959 Real ibérico" | • "Consorcio de Jabugo" | • "Mosaico Ibérico" |
| • "Consorcio de Jabugo" | • "Iberibérico" | • "PNH Group" |
| • "Aromas de la Sierra" | • "Ibéricamente" | • "Real Ibérico Consorcio de Jabugo" |
| • "Artesanía del Jamón Miguel León S.L." | • "Ibérico Sierra Azuaga" | • "Reserva Ibérica" |
| • "Auchan" | • "Ibericole" | • "Sierra del jamón" |
| • "Bellota Negra" (*) | • "Insignia Ibérica" | • "Sierraleales" |
| • "Bellota-Bellota" (*) | • "Jamonmania" | • "Sierra Ibérica" |
| • "Bonpreu" | • "JJ Ibérico High Quality" | • "Vallecinas" |
| • "Capa Negra" | • "Jarancinas" | |
| • "Carrefour" | • "Mafresa" | |
| • "Casa de Alba" | | |

(*) Marcas exclusivas para los productos de bellota.

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 (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)	CONSORCIO DE JABUGO, S.L.U Calle Luis Montoto 107, 4º planta, Modulo I. 41007- Sevilla	CONSORCIO DE JABUGO, S.L.U C/ Marques de Aracena 4B Jabugo (Huelva)
R.G.S.E.A.A. 10.08934/BA	R.G.S.E.A.A. 40.076072/SE	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 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)