

TITULAR del CERTIFICADO

<p>GRUPO DE EMPRESAS: BARRANCARNES TRANSFORMACAO ARTESANAL, S.A. IBERICOS GEALILUC, S.L.U. INDUSTRIAS REUNIDAS DEL CERDO IBERICO, S.L. RODMEN CAITAL INVESMENT, S.L. JULIÁN MARTÍN, S.A. Carretera de Campillo, 44 Guijuelo 37770 – Salamanca</p>	<p>MARCAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • "ARRIAGA" • "CASA DE ALBA" • "CASA DO PORCO PRETO" • "CLUB DEL GOURMET" • "DELICIAS DE HURTADA" • "DON MIGUEL" • "EL CORTE INGLÉS" • "FROIZ" <ul style="list-style-type: none"> • "FUENTELAVIRGEN" • "JUAN DEL ROBLE" • "JULIÁN MARTÍN" • "LUNCH&DINNER" • "SOLANA IBÉRICA" • "VALLE SANTINA" • "VEGA DE AMATOS"
--	--

CALICER certifica que los productos amparados por la marca arriba indicada cumplen con los requisitos establecidos en 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, 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 sacrificio, despiece, elaboración y transformación de servicios (a maquila).
- Instalaciones propias:

Centro de elaboración	Sala de loncheado y procesado de carne fresca	Secadero de jamones y paletas y distribución de carne y productos cárnicos	Centro de elaboración y loncheado
Julián Martín S.A. Carretera Campillo, 68, Guijuelo – Salamanca (10.02676/SA)	Julián Martín S.A. C/ Filiberto Villalobos, 188 Guijuelo – Salamanca (10.03866/SA)	Industrias Reunidas del Cerdo Ibérico S.L. C/ Filiberto Villalobos, 188 Guijuelo – Salamanca (10.026284/SA)	Barrancarnes Transformação Artesanal, S.A. Eiras Altas, Apartado 2, 7230-999 Barrancos (Portugal) (LTR 1574)

- Actividades realizadas por el grupo de empresas: elaboración, transformación, envasado, y distribución.

ALCANCE de la CERTIFICACIÓN

- **Productos** amparados:
 - **Fresco:** Carne fresca (entera y fileteada).
 - **Elaborado:**

Producto (procedente de animales sacrificados antes del 12/01/14)	Calidad racial	Calidad alimenticia	Presentaciones
Jamón Paleta	Ibérico Ibérico puro	Cebo Bellota	Pieza entera, deshuesada, fraccionada y loncheada
Producto (procedente de animales sacrificados después del 12/01/14)	Alimentación y manejo	Tipo racial	Presentaciones
Jamón Paleta Lomo	Cebo Cebo de campo Bellota	100% ibérico Ibérico	Pieza entera, deshuesada, fraccionada y loncheada

- **Procesos** amparados: Proceso de elaboración de jamones, paletas y lomos 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/0160/04.

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)