

PROTOCOLO CERTIFICACIÓN TRAZABILIDAD EN SECTOR PORCINO



AGENCIA INDEPENDIENTE DE VERIFICACIÓN
Y CERTIFICACIÓN SL



Programa de Certificación trazabilidad en el sector porcino



El protocolo VERYCER de certificación de la Trazabilidad en el Sector Porcino garantiza que:

1. El origen de los animales y su registro.
2. El sistema de identificación de los animales.
3. Los movimientos entre diferentes operados; granjas de reproducción, cría, o engorde.
4. Trazabilidad del sistema de transporte o traslado de los animales.
5. Trazabilidad hasta el centro de sacrificio.

PROTOCOLO CERTIFICACIÓN TRAZABILIDAD EN SECTOR PORCINO



Cría y engorde

Transporte

Sacrificio

- Certificación del origen, su registro genético.
 - Su sistema de marcado legal.
 - Su sistema de alimentación y manejo
 - Los movimientos entre granjas..
 - DVR. Estado libre enfermedades infecciosas.
- Condiciones de bienestar de transporte.
 - Trazabilidad del Lote.
 - Guías de movimiento de los animales
- Trazabilidad de los lotes; origen y transporte.
 - Condiciones higiénicas de sacrificio.
 - Condiciones de bienestar animal.
 - Marcado de canales.



CERTIFICACIÓN TRAZABILIDAD EN SECTOR PORCINO



**AGENCIA INDEPENDIENTE DE
VERIFICACIÓN Y
CERTIFICACIÓN SL**

PROTOCOLO VOLUNTARIO DE CERTIFICACIÓN EN EL SECTOR DEL PORCINO.

Alcance: Desde la cría del animal, hasta el matadero.

- Cada operador puede certificar el alcance que le corresponda.
- A partir del Matadero, se puede seguir garantizando la trazabilidad considerando otros programas de certificación orientados a la industria alimentaria.
(*consultar a Verycer)

Objetivo: Garantizar ante terceros (clientes y consumidores):

- el origen de los animales,
- su sistema de producción,
- su sistema de alimentación, y
- su estado sanitario,
- el cumplimiento de los requisitos normativos y legales aplicables.

VENTAJAS DE LA CERTIFICACIÓN DE LA TRAZABILIDAD EN EL SECTOR PORCINO



**AGENCIA INDEPENDIENTE DE
VERIFICACIÓN Y
CERTIFICACIÓN SL**

1. SEGURIDAD Y TRANSPARENCIA EN LA CADENA ALIMENTARIA.

El sistema garantiza la Trazabilidad de los animales desde el origen de cría, hasta el matadero, pudiendo enlazarse a partir de ahí con otros programas de certificación; APPCC, prog Trazabilidad, prog certificación GFSI,...

- 1. Trazabilidad hacia atrás: Trazabilidad de cuáles son los productos que entran en la empresa y quienes son los proveedores de esos productos.
- 2. Trazabilidad interna o trazabilidad de proceso: Trazabilidad de los productos dentro de la empresa (independientemente de si se producen o no nuevos productos).
- 3. Trazabilidad hacia delante: Trazabilidad de los productos preparados para la expedición y del cliente inmediato al que se le entregan.

VENTAJAS DE LA CERTIFICACIÓN DE LA TRAZABILIDAD EN EL SECTOR PORCINO



**AGENCIA INDEPENDIENTE DE
VERIFICACIÓN Y
CERTIFICACIÓN SL**

2. GARANTÍA DE REQUISITOS DE SANITARIOS DEL ANIMAL

El proceso de certificación garantiza el estado sanitario de las explotaciones donde ha sido criado y engordado el animal, de forma que se pueda garantizar a los clientes - especialmente para mercado de la exportación- que los animales proceden de granjas que garantizan que están libres de enfermedades infecto-contagiosas.

- 1. Da mayor confianza respecto a la trazabilidad de las DVR reportadas.
- 2. Asegura la disponibilidad de la información requerida a lo largo de todo el proceso.
- 3. Se revisan de forma integral los requisitos sanitarios, de calidad y trazabilidad de la alimentación, de forma que se certifica que se ofrece un animal en buenas condiciones.

VENTAJAS DE LA CERTIFICACIÓN DE LA TRAZABILIDAD EN EL SECTOR PORCINO



**AGENCIA INDEPENDIENTE DE
VERIFICACIÓN Y
CERTIFICACIÓN SL**

3. GARANTÍA DE REQUISITOS DE BIENESTAR ANIMAL

Durante el proceso de certificación se auditan las explotaciones, verificando los 5 principios básicos del B.A; - las condiciones de manejo, -las instalaciones, -la densidad de animales, -la higiene y -el estado sanitario de estos es adecuada.

Por otra parte se garantizan las condiciones de transporte y el manejo de los animales durante su estancia en el matadero, previo al sacrificio, garantizando el cumplimiento de los requisitos legales.

- 1. Se tienen en cuenta las recomendaciones y directrices marcadas por la UE (EFSA) para garantizar el manejo de la granja respecto a las condiciones de bienestar animal.
- 2. Se garantiza la normativa de transporte de los animales; densidad, horarios, camiones homologados,...
- 3. En matadero se garantiza que se permite un trato adecuado a los animales previo al sacrificio, de forma que se garantice el B.A y se garantice la calidad de la carnes post-mortem.

PROTOCOLO CERTIFICACIÓN TRAZABILIDAD EN SECTOR PORCINO



AGENCIA INDEPENDIENTE DE
VERIFICACIÓN Y
CERTIFICACIÓN SL

PROTOCOLO VOLUNTARIO DE CERTIFICACIÓN EN EL SECTOR DEL PORCINO.

Requisitos

- Se tienen en consideración los requisitos legales aplicables tanto en la UE, como en España.
- Los requisitos de Buenas prácticas considerados a nivel sectorial a través de las Guías publicadas por el MAPYA y y las publicadas por la UE.

Guía de Buenas Prácticas para el manejo de cerdas gestantes en grupos y para la protección de los cerdos destinados a cría y engorde

Guía explicativa para la aplicación del RD 1135/2002, de 31 de octubre relativo a las normas mínimas de protección de los cerdos.

169

FAO ANIMAL PRODUCTION AND HEALTH

paper

GOOD PRACTICES FOR BIOSECURITY IN THE PIG SECTOR

Issues and options in developing and transition countries

Bases legales del Programa de Certificación de Trazabilidad en el sector porcino



(aplicable a certificación en España)

- Reg. CE 178/2002, establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria. Art.18.-todas las empresas alimentarias y de piensos que forman parte de la cadena alimentaría la obligación de poner en marcha, aplicar y mantener un sistema de trazabilidad.
- Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios .
- Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal
- Reglamento n° 1831/2003 del Parlamento europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de OMG y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.

- Real Decreto 205/1996, de 9 de marzo, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de las especies bovina, porcina, ovina y caprina.
- Real Decreto 479/2004, de 26 de marzo, por el que se establece y regula el Registro general de explotaciones ganaderas.
- Real Decreto 45/2019 Normas zootécnicas de reproductores de raza pura, porcinos híbridos y su material genético.
- Directiva 2008/120/CE del Consejo relativa a bienestar en porcino.
- Directiva 2008/71/CE del Consejo, relativa a la identificación y al registro de cerdos. (Recodificación de la Directiva 102/92/CE)
- Guías Sectoriales: de España (MAPYA-ANPROGAPOR) Guía de aplicación de sistemas de Trazabilidad de la Ag. Española de Seguridad Alimentaria
- 2010. Good practices for biosecurity in the pig sector – Issues and options in developing and transition countries. FAO Animal Production and Health Paper No. 169. Rome, FAO.



Programa de Certificación trazabilidad en el sector porcino



El protocolo VERYCER es compatible y complementario a otros programas de certificación:

1. Programa PAED de certificación de carne de DUROC
2. Certificación SAE para exportación. Gestión trazabilidad DVR de explotaciones de origen.
3. Certificación libre de enfermedades infecciosas para mercados de exportación.

AGENCIA DE CERTIFICACIÓN

ORGANISMO INDEPENDIENTE DE CONTROL (O.I.C.)



La AGENCIA INDEPENDIENTE DE VERIFICACIÓN Y CERTIFICACIÓN S.L. (® VERYCER), es una entidad de certificación, que cumple los requisitos establecidos en la Norma UNE-EN-ISO 17.065, relativa a las entidades de certificación de producto.

Se encuentra reconocida por parte de la Administración Pública; JCyL, y MAPYA como entidad de certificación y Organismo Independiente de Control (IOC).

Igualmente cuenta con la acreditación por parte la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) N° 126/C-PR247 como entidad de certificación de producto alimentario, para los alcances relacionados:

- con Buenas Prácticas de Higiene en el sector vacuno, ovino y porcino de leche,
- para el Sistema de auditorias de Sistema Autocontrol Específico para exportación a terceros países de productos de origen animal,
- y para la certificación de producto alimentario; Rgto Marca:Queso Castellano.

<https://www.enac.es/documents/7020/b9fdaf99-3c1d-48c7-8045-da85174f4da5>

Proceso de certificación VERYCER

1

SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN

Definición del alcance de los trabajos y la oferta económica

2

AUDITORÍA DE CERTIFICACIÓN

Auditoría in situ a los operadores..

3

ACCIONES CORRECToras Y DE MEJORA

Tras la auditoría se pueden requerir mejoras para garantizar los requisitos..

4

EMISIÓN DEL CERTIFICADO

Un Comité Independiente del auditor, revisa los informes y evidencias y Dictamina.

5

SEGUIMIENTO ANUAL DE LA CERTIFICACIÓN

De forma anual se realizan auditorías de seguimiento para verificar que se mantienen las condiciones iniciales.

AGENCIA INDEPENDIENTE DE VERIFICACIÓN Y CERTIFICACIÓN

E. contacto@verycer.com

T. +34 987 05 05 14

M. +34 696 98 92 51

www.verycer.com

*“un equipo auditor cercano y con experiencia
para atenderle con prontitud y sentido común”*



www.verycer.com