



**PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO
“CHORIZO ESPAÑOL”**

**PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE
PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”**

PR - REV 14

CONTROL DE CAMBIOS

REV 14: Cambio de vigencia de las auditorías. Cambios ph/aw. Validación individual de entidades de certificación. Cambios en ubicación de agentes loncheadores



PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”

| | |
|---|----|
| PR - REV 14 | 1 |
| 1. INTRODUCCIÓN | 5 |
| 2. OBJETO | 5 |
| 3. ÁMBITO DE APLICACIÓN | 6 |
| 4. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA | 6 |
| 5. DEFINICIONES | 7 |
| 6. ALCANCE DE LA CERTIFICACIÓN DEL CHORIZO ESPAÑOL | 10 |
| 7. PROCESO DE SOLICITUD | 10 |
| 8. CERTIFICACIÓN DEL CHORIZO ESPAÑOL | 11 |
| 8.1 TIPOS DE AUDITORÍAS | 11 |
| 8.2 ALCANCE DE LAS AUDITORÍAS IN SITU | 11 |
| 8.3 ENVÍO DEL PLAN DE AUDITORÍA AL ESTABLECIMIENTO | 11 |
| 8.4 DURACIÓN DE LAS AUDITORÍAS | 12 |
| 8.5 EVALUACIONES A REALIZAR EN LAS AUDITORÍAS | 13 |
| 8.6 INFORMES DE AUDITORIA | 15 |
| 8.7 CRITERIOS DE VALORACIÓN | 16 |
| 8.8 CLASIFICACIÓN DE NO CONFORMIDADES | 16 |
| - Crítica: | 16 |
| - No Crítica: | 17 |
| 8.9 CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y GRADOS DE AUDITORIA | 17 |
| 8.10 DECISIÓN SOBRE LA EMISIÓN DEL CERTIFICADO DE CONFORMIDAD | 18 |
| Satisfactorio: | 18 |
| Insatisfactorio: | 18 |
| 8.11 PLAZOS PARA LA REMISIÓN DEL INFORME DE AUDITORÍA AL ESTABLECIMIENTO Y NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE ENTIDADES DE CERTIFICACIÓN SOBRE LA CERTIFICACIÓN | 20 |
| 8.12 CONTENIDO MÍNIMO DEL CERTIFICADO | 21 |
| 9. REQUISITOS DE LAS ENTIDADES DE CERTIFICACIÓN INDEPENDIENTES | 22 |
| 10. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN DE PERSONAL AUDITOR | 24 |
| 11. NOTIFICACIONES AL CONSORCIO DEL CHORIZO ESPAÑOL: | 26 |
| a. DE LAS AUDITORÍAS A REALIZAR | 26 |
| b. DE LOS CERTIFICADOS EMITIDOS | 26 |



PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”

| | |
|---|----|
| 12. PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIONES Y APELACIONES | 26 |
| ANEXO 1. NORMATIVA DE CALIDAD DEL CONSORCIO DEL CHORIZO ESPAÑOL | 27 |
| 1. NOMBRE ESPECÍFICO DEL PRODUCTO | 27 |
| 2. GENERALIDADES | 27 |
| 3. INGREDIENTES DEL CHORIZO ESPAÑOL | 28 |
| 3.1. MATERIA CÁRNICA | 28 |
| 3.1.1.- CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA MATERIA PRIMA CARNICA | 28 |
| 3.2.- INGREDIENTES Y ADITIVOS | 29 |
| 3.2.1.- Aditivos e ingredientes permitidos. | 29 |
| 3.2.2.- Pimentón | 29 |
| 3.2.3.- Ajo | 29 |
| 3.2.4.- Tripas naturales: definición | 30 |
| 3.2.5.- Envolturas artificiales: definición: colágenas (comestibles o no comestibles) o celulósicas | 30 |
| 4. MÉTODO DE ELABORACIÓN DEL CHORIZO ESPAÑOL. | 30 |
| 4.1.- Recepción de las materias primas. | 30 |
| 4.2.- Elaboración de la masa. | 30 |
| 4.3.- Embutición. | 31 |
| 4.4.- Proceso de maduración-desección del chorizo español. | 31 |
| 4.4.1.- Proceso con estufaje inicial. | 31 |
| 4.4.2.- Proceso sin estufaje inicial “en frío”. | 31 |
| 4.4.3.- Proceso chorizo español oreado. | 32 |
| 4.4.4.- Control de aw | 32 |
| 4.4.5.- Loncheado | 32 |
| 4.5.- Presentación, Envasado, etiquetado y almacenamiento. | 33 |
| 5.1. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. | 34 |
| 5.2.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS. | 35 |
| 5.3. CARÁCTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS. | 36 |
| ANEXO 2: CONTENIDO MÍNIMO DE LA SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN | 37 |
| ANEXO 3: SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN DE ENTIDADES DE CERTIFICACIÓN INDEPENDIENTES | 39 |
| ANEXO 4: AUDITORIAS DE CERTIFICACIÓN DEL CHORIZO ESPAÑOL ANTE LA SITUACIÓN EXCEPCIONAL POR COVID 19 | 41 |



**PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO
“CHORIZO ESPAÑOL”**



PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”

1. INTRODUCCIÓN

El presente procedimiento establece las bases de la normativa aplicable en la producción del producto “Chorizo Español”.

2. OBJETO

El objeto del Procedimiento de Certificación del “Chorizo Español” es definir la normativa para la realización de auditorías de certificación del producto “Chorizo Español” en las plantas de las empresas asociadas, de forma que se garantice la calidad del producto elaborado amparado por el Consorcio, dando cumplimiento a los parámetros que establece la Normativa de Calidad.

La Normativa de Calidad es de aplicación a las empresas asociadas al Consorcio del Chorizo Español y será evaluada durante las auditorias por parte de las Entidades de Certificación Independientes que hayan sido previamente aprobadas por el Consorcio.

Este procedimiento describe:

- Los requisitos mínimos que debe cumplir el CHORIZO ESPAÑOL considerados por las plantas de las empresas asociadas para poder ser certificado por las Entidades de Certificación independientes.
- El proceso de autorización de las Entidades de Certificación independientes.
- Las actividades realizadas por las Entidades de Certificación independientes para la certificación del CHORIZO ESPAÑOL de las plantas de las empresas asociadas que soliciten voluntariamente dicha certificación.
- El contenido mínimo que debe incluir el informe de auditoría realizado por las Entidades de Certificación independientes.
- El contenido mínimo del certificado de conformidad expedido por las Entidades de Certificación independientes y su vigencia.



PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”

3. ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Este procedimiento de certificación servirá como referencia a las empresas que deseen intervenir en la producción del Chorizo Español, y para las Entidades de Certificación independientes que realicen su certificación. El ámbito de aplicación será:
- plantas de las empresas asociadas que intervienen en el proceso de producción del Chorizo Español.
- plantas de empresas no pertenecientes al Consorcio pero autorizadas por éste.
- plantas de empresas no pertenecientes al Consorcio, bajo solicitud del mismo.

4. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA

- a. Reglamento (CE) Nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y sus posteriores modificaciones.
- b. Normativa de Calidad Consorcio del Chorizo Español en vigor.
- c. Manual de identidad corporativa del Chorizo Español.
- d. Reglamento (CE) Nº 852/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.
- e. Reglamento (CE) Nº 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 y sus posteriores modificaciones.
- f. UNE EN-ISO/IEC 17065:2012. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios y sus posteriores modificaciones.



PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”

- g. Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos y sus posteriores modificaciones.
- h. Reglamento (CE) Nº 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.

5. DEFINICIONES

Además de las definiciones contenidas en la documentación de referencia, se considerarán las siguientes definiciones:

Chorizo: Embutidos elaborados con carnes y grasa de cerdo, con un grado de picado grueso o fino, sometidos a un proceso de salazón. Se les añade pimentón como ingrediente característico, aunque se les puede añadir otras especias, condimentos, ingredientes y aditivos. Son amasados y embutidos, en tripas naturales o envolturas artificiales, y sometidos a un proceso de curado-madurado, acompañado o no de fermentación, y opcionalmente ahumados, lo que les proporciona un aroma y sabor típicos y su conservación a temperatura ambiente. Se caracterizan generalmente por su coloración roja y aroma y sabor característicos.

Chorizo oreado: Embutidos con carnes y grasa, con un grado de picado grueso o fino, sometidos a un proceso de salazón. Se les añade pimentón como ingrediente característico, aunque se les puede añadir otras especias, condimentos, ingredientes y aditivos. Son amasados y embutidos, en tripas naturales o envolturas artificiales, sometidos a un proceso de oreo y opcionalmente ahumado suficiente como para conferirle las características sensoriales propias requiriendo generalmente refrigeración para su conservación y tratamiento culinario previo a su consumo. Se caracterizan generalmente por su coloración roja y aroma y sabor característicos.

Chorizo ibérico Consorcio: Embutidos elaborados exclusivamente con carnes y grasa de cerdo ibérico, con un grado de picado grueso o fino, sometidos a un proceso de salazón. Se les añade pimentón como ingrediente característico, aunque se les puede añadir



PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”

otras especias, condimentos, ingredientes y aditivos. Son amasados y embutidos, en tripas naturales o envolturas artificiales, y sometidos a un proceso de curado-madurado, acompañado o no de fermentación, y opcionalmente ahumados, lo que les proporciona un aroma y sabor típicos y su conservación a temperatura ambiente. Se caracterizan generalmente por su coloración roja y aroma y sabor característicos.

Consortio: Consorcio del Chorizo Español

Chorizo Consortio: Chorizo elaborado acorde con la NORMATIVA DE PRODUCTO y que se ha validado por parte del Consorcio.

Normativa de Calidad: Documentación formada por la NORMATIVA DE PRODUCTO, que el Consorcio usa como guía para sus actuaciones en este ámbito. En ella se refleja las especificaciones técnicas del producto, el proceso elaborador y la metodología de auditorías de plantas, la inspección y el control de los procesos, el producto y los correspondientes registros.

Norma: Cualquier disposición reflejada como tal en la Normativa de producto, cuyo carácter es de obligado cumplimiento.

Auditoría: Proceso sistemático, independiente y documentado para obtener registros, declaraciones de hecho u otra información pertinente y evaluarlos objetivamente con el objeto de determinar que el CHORIZO ESPAÑOL de las plantas de las empresas asociadas auditadas cumple los requisitos establecidos en este documento. El resultado de las actividades de auditoría puede conducir a la certificación del CHORIZO ESPAÑOL por Entidades de Certificación.

Además, las plantas de las empresas asociadas certificadas pueden realizar auditorías a sus proveedores para comprobar que garantizan en todo momento que se cumplen los requisitos establecidos. El resultado de estas auditorías puede conducir a la homologación del proveedor.

Informe de Auditoría: Documento elaborado por Entidades de Certificación en el que se describe de forma detallada la auditoría realizada, así como los resultados de la misma.



PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”

Muestreo: obtención de una muestra representativa del objeto de evaluación de la conformidad, de acuerdo con el procedimiento establecido.

Plan de acciones correctivas: Actuaciones, criterios o sistemáticas concretas presentadas a Entidades de Certificación por la empresa solicitante, que tienen como finalidad corregir la causa o causas origen de las no conformidades detectadas durante las actividades de auditoría.

Centro de producción: establecimientos en los que se realiza la producción del Chorizo Español (elaboración, secado).

Otros centros: establecimientos que intervienen en la obtención del producto Chorizo Español, pero que no realizan la elaboración y/ o secado del mismo, por ejemplo, establecimientos de loncheado o almacenes.

Entidad de Certificación: Entidad de certificación independiente autorizada por el Consorcio, acreditada conforme a la norma NE-EN ISO/IEC 17065 (en adelante EN-17065) e inscrita en el Listado de Entidades de Certificación homologadas por el Consorcio.



PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”

6. ALCANCE DE LA CERTIFICACIÓN DEL CHORIZO ESPAÑOL

El alcance de la certificación de conformidad expedida por Entidades de Certificación se establecerá en función de:

Tipo de producto, según lo establecido en el capítulo II, artículo 11 del R.D. 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos: Chorizo, incluyendo Chorizo blanco, Longaniza, Chistorra y Morcón.

7. PROCESO DE SOLICITUD

La entidad de certificación realizará la certificación de la empresa fabricante interesada. La Empresa deberá solicitar por escrito, en base al ANEXO 2 del presente procedimiento, a Entidades de Certificación y al Consorcio del Chorizo Español esta Certificación comprometiéndose a respetar los requisitos contenidos en la Norma y a realizar los controles que garanticen su cumplimiento.



PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”

8. CERTIFICACIÓN DEL CHORIZO ESPAÑOL

8.1 TIPOS DE AUDITORÍAS

- **AUDITORÍA INICIAL:** Auditoría realizada a un establecimiento para la certificación del cumplimiento de lo establecido en la Normativa del Consorcio del Chorizo Español.
- **AUDITORÍA DE RENOVACIÓN:** Auditorias para renovar la validez del certificado por un nuevo periodo de dos años. La frecuencia de esta auditoria será de 24 meses \pm 2 meses.
- **AUDITORIA DE MODIFICACIÓN:** Auditoría para ampliar el alcance de la certificación que puede ser solicitada por el establecimiento titular del certificado. En caso de no ser superada, no suponen la retirada del certificado en vigor.
- **AUDITORIA DE LA SEDE DEL CONSORCIO:** Auditoría anual en la sede del Consorcio, que no lleva asociada emisión de certificado.

8.2 ALCANCE DE LAS AUDITORÍAS IN SITU

El alcance de la auditoría será el cumplimiento con el proceso productivo para la elaboración de Chorizo Español de acuerdo con la Normativa del Consorcio del Chorizo Español.

8.3 ENVÍO DEL PLAN DE AUDITORÍA AL ESTABLECIMIENTO

Las Entidades de Certificación remitirán al establecimiento un **Plan de Auditoría** de forma que sea recibido por el establecimiento al menos cinco días hábiles antes de la fecha establecida para el inicio de la auditoría.



PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”

8.4 DURACIÓN DE LAS AUDITORÍAS

Para cada auditoría in situ se establecerá un tiempo de duración de la auditoría y un tiempo de elaboración del informe, en función de los siguientes criterios:

1.- La duración base de las auditorías establecidas en este procedimiento es de 1 día para centros de producción y 0.5 días para otros centros (salas de loncheado, almacenes) pudiéndose aumentar o disminuir el tiempo de la evaluación en función de una serie de factores:

a. Aspectos que hacen **disminuir** el tiempo de auditoría:

- Auditorías combinadas con otros esquemas de certificación de producto conforme a la Norma EN-UNE ISO/IEC 17065 donde la trazabilidad sea un requisito fundamental a auditar. Se permite una reducción de hasta el 50% del tiempo de auditoría no acumulable a otras reducciones.
- Formación de equipo auditor con auditores aprobados para las categorías incluidas en el alcance de la auditoría: la disminución del tiempo de auditoría será determinada por la Dirección Técnica en base a criterios objetivos.

b. Aspectos que pueden hacer aumentar el tiempo de auditoría:

- Auditorías en empresas con múltiples emplazamientos, cuando estos emplazamientos posean un número de RGSEAA propio. El aumento del tiempo será de un 50 % sobre la duración base.

Las Entidades de Certificación justificarán el aumento o la reducción de la duración de las auditorías de acuerdo a las circunstancias indicadas.



PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”

8.5 EVALUACIONES A REALIZAR EN LAS AUDITORÍAS

Se establece una frecuencia bienal de auditoria de certificación para las empresas productoras de Chorizo Español, con independencia de su tamaño o volumen de producción. La Auditoria será completa, no aleatoria.

Durante las auditorías iniciales, de renovación y de modificación se evaluarán la totalidad de los requisitos recogidos en el anexo 1 de este procedimiento. Los fabricantes deben asegurar el cumplimiento de la Norma, para lo cual deberán poseer procedimientos escritos en los que se describan los controles que realizan, tanto de proceso como de producto terminado. Estos registros y documentación estarán a disposición de las Entidades de Certificación independientes. Las Entidades de Certificación independientes auditarán el sistema de control del fabricante así como las características del producto final.

La Empresa aportará documentación que justifique el cumplimiento de las exigencias legales, así como la adecuación de sus instrucciones de trabajo y sistemas de control a los requisitos de la Norma del Chorizo Español.

La Entidad de certificación comprobará el correcto cierre de las no conformidades detectadas en la auditoria anterior.

La Entidad de certificación realizará auditoria para comprobar la corrección de la información aportada y se verificará la documentación, controles y características del producto final. La Entidad de Certificación emitirá un Informe de Auditoria.

Cada fabricante informará al Consorcio de las formas, tamaños, presentaciones, pesos de las unidades finales de comercialización y sus destinos, con carácter mensual. Además la Empresa informará al Consorcio de la cantidad de kilogramos mensuales de cada tipo de chorizo español que comercializa bajo la denominación registrada “Chorizo Español”.

El fabricante estará localizado en territorio español y tener número de registro sanitario del Reino de España.



PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”

El loncheador y/ o envasador estará en España.

Para la realización de las auditorias iniciales, de renovación o de modificación, el establecimiento deberá tener actividad productiva relacionada con el alcance de la certificación.

Durante la auditoría, las Entidades de Certificación deberán registrar la información necesaria, con suficiente grado de detalle, para dejar evidencia tanto de la conformidad, como de la no conformidad.

En la reunión de cierre, el auditor presentará las no conformidades detectadas durante la auditoria. Proporcionará información sobre el proceso y los plazos de presentación de un plan de acción respecto a las no conformidades. El auditor preparará un resumen escrito de las no conformidades (Informe de no conformidades) discutidos durante la reunión de cierre, de la que se proporcionará una copia a la planta, que deberá firmar aceptando los no conformidades.



PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”

8.6 INFORMES DE AUDITORIA

Las Entidades de Certificación elaborarán un informe con el resultado de la auditoría, que contendrá, al menos:

1. Datos del establecimiento.
2. Checklist de auditoria con descripción de las desviaciones.
3. Registro de Pruebas de Trazabilidad: se indicará la selección de las partidas concretas sobre las que se realizó el ejercicio. La información será con suficiente grado de detalle para dejar evidencia tanto de la conformidad, como de la no conformidad. Las pruebas contendrán la información de trazabilidad hacia atrás, de proceso y hacia adelante. La información recopilada en la realización de los ejercicios de trazabilidad será la necesaria para verificar La correcta identificación y segregación (en su caso) de materias primas, productos intermedios y productos finales elaborados. La información recogida será la necesaria para valorar si existe una relación lógica en cantidad, volumen o peso.



PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”

8.7 CRITERIOS DE VALORACIÓN

El cumplimiento de los requisitos verificados durante la auditoría de acuerdo con las indicaciones del apartado anterior se cuantificará en base a los siguientes criterios:

C: Requisito conforme a lo establecido.

NC: Requisito no conforme a lo establecido.

8.8 CLASIFICACIÓN DE NO CONFORMIDADES

Las No conformidades se clasificarán en tres tipos:

- **Crítica:**
 - No conformidad de los requisitos 2 y/ o 3 y/ o 4 y/ o 5 y/ o 13 y/ o 16 y/ o 17 y/ o 18 y/ o 19 y/ o 20 y/ o 21 y/o 22 y/ o 30 y/ o 32 y/ o 33 y/ o 39 y/ o 40 y/ o 41 y/ o 42 y/ o 43 y/ o 44 y/ o 46, relativos a la procedencia de la materia prima cárnica, el pimentón y el ajo, la trazabilidad y a la declaración de formas, tamaños, presentaciones, pesos de las unidades de comercialización y sus destinos, kilogramos mensuales que comercializa bajo la denominación registrada “Chorizo Consorcio” y uso de etiquetas
 - No tener correctamente cerradas las NC de la auditoria anterior (requisito 39)
 - Riesgos para la seguridad alimentaria detectados durante la auditoria (requisito 40)
 - No comunicar a las Entidades de Certificación y al Consorcio las incidencias relativas a la comercialización de Chorizo Español (requisito 41).
 - No permitir la entrada en las instalaciones a la Entidad de Certificación (requisito 42).
 - No suministrar a la Entidad de Certificación información veraz sobre los datos de producción del Chorizo Español (requisito 43).
 - No comunicar a las Entidades de Certificación cualquier modificación en



PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”

su actividad, instalaciones, autorizaciones administrativas o en cualquiera de los datos relevantes que afecten al alcance del certificado, cuando esta modificación se produzca (requisito 44).

- No estar certificado bajo una norma GFSI (requisito 46)
- **No Crítica:**
 - No conformidades detectadas distintas a las mencionadas anteriormente, siempre que la seguridad del producto no se vea afectada o incumplimiento no sustancial de un requisito crítico.

8.9 CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y GRADOS DE AUDITORIA

Para que un establecimiento obtenga o renueve el certificado de conformidad emitido por las Entidades de Certificación, se deben dar las siguientes premisas:

- 1) No haberse detectado ninguna no conformidad crítica o no tener un grado D, debido al número de NC no críticas detectadas.
- 2) Si se detectan no conformidades no críticas, la empresa ha presentado un Plan de Acciones Correctivas y evidencias de la implantación de las mismas.

En el caso 2), si las Entidades de Certificación no puede comprobar que se ha solucionado la no conformidad mediante un control documental será necesaria una nueva auditoría in situ, cuyo alcance deberá ser fijado por las Entidades de Certificación y que al menos, ha de incluir la verificación de la implantación de acciones correctivas eficaces, la resolución de la no conformidad detectada y la no ocurrencia de la misma no conformidad u otra equivalente desde la fecha de implantación de las acciones correctivas hasta la fecha de realización de la auditoría por parte de las Entidades.



PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”

| GRADO DE AUDITORIA | CRÍTICA | NO CRÍTICA |
|--------------------|----------|-------------------|
| A | - | ≤ 6 |
| B | - | >6 y ≤ 12 |
| C | - | >12 y ≤ 18 |
| D | ≥ 1 | - |
| D | - | > 18 |

8.10 DECISIÓN SOBRE LA EMISIÓN DEL CERTIFICADO DE CONFORMIDAD

En función del cumplimiento o no de los criterios de aceptación establecidos en el punto 8.9 se obtendrán los siguientes resultados dependiendo de los casos:

Satisfactorio:

- Auditoría inicial: se emite Informe y el certificado.
- Auditoría de renovación: se emite Informe y certificado.
- Auditoría de modificación: se emite Informe y, si procede, certificado.

Insatisfactorio:

- En las auditorías iniciales o de renovación, se procederá a una no concesión del certificado.
- En las auditorías de modificación del alcance, según el tipo de no conformidad, se rechazará la emisión del nuevo certificado o se retirará el vigente.

Las Entidades de Certificación comunicarán las decisiones sobre la emisión de certificados de conformidad y situaciones de retirada de certificado al Consorcio del Chorizo Español.

En caso de no concesión o retirada del certificado, el establecimiento auditado deberá



PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”

solicitar el inicio de un nuevo proceso de certificación a las Entidades de Certificación, en un plazo máximo de 6 semanas.

La no concesión o retirada del certificado, llevará implícita la prohibición del uso de la marca Chorizo Español en los productos elaborados por la empresa a la que no se le concede o se le ha retirado el certificado.



PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”

8.11 PLAZOS PARA LA REMISIÓN DEL INFORME DE AUDITORÍA AL ESTABLECIMIENTO Y NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE ENTIDADES DE CERTIFICACIÓN SOBRE LA CERTIFICACIÓN

Las Entidades de Certificación remitirán al establecimiento un informe de la auditoría con los resultados de la misma en un plazo máximo de 15 días hábiles, a contar desde la fecha de finalización de la auditoría.

Las Entidades de Certificación remitirán asimismo copia del informe al Consorcio del Chorizo Español.

El establecimiento dispondrá de 22 días hábiles para elaborar y presentar a las Entidades de Certificación un plan de acciones correctivas de acuerdo a lo establecido en el punto 8.9.

Las Entidades de Certificación resolverán y notificarán al establecimiento la concesión, modificación o rechazo de la certificación en un plazo máximo de 15 días hábiles, desde la recepción del plan de acciones correctivas.

Las Entidades de Certificación informarán así mismo sobre la decisión de certificación adoptada al Consorcio del Chorizo Español.

Una vez conocida la decisión de certificación por el Consorcio, éste autorizará por escrito para el uso de etiquetas con la marca Chorizo Español a la empresa certificada conforme al Manual de Identidad Corporativa del Chorizo Español.



PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”

8.12 CONTENIDO MÍNIMO DEL CERTIFICADO

El certificado de conformidad, además de cumplir con los requisitos establecidos en la norma ISO/IEC 17065, incluirá la siguiente información:

- Nombre y dirección del cliente.
- Referencia a este procedimiento como documento normativo.
- Alcance de la certificación, de acuerdo con el apartado 6 de este documento.
- Datos identificativos de las Entidades de Certificación (al menos, nombre y dirección).
- Fecha en la que se otorga la certificación/Fecha de expedición.
- Plazo de vigencia o fecha de caducidad, calculada a partir de la fecha de expedición, sumando dos años naturales.
- Firma de la Dirección Técnica de las Entidades de Certificación quien tiene asignada dicha responsabilidad.
- Identificación del establecimiento para el que se expide el certificado, indicando su nº de registro sanitario. El certificado de conformidad podrá incluir varios plantas de las empresas asociadas (y varios registros sanitarios) que pertenezcan a una misma razón social siempre que:
 - Compartan un único sistema de calidad gestionado por el mismo responsable (o equipo responsable)
 - El alcance de la certificación sea el mismo
 - Cada uno de los emplazamientos haya sido auditado



PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”

9. REQUISITOS DE LAS ENTIDADES DE CERTIFICACIÓN INDEPENDIENTES

Los elementos diferenciadores anteriormente descritos serán controlados por las Entidades de Certificación Internacionales que cumplan con la Norma UNE-EN ISO/IEC 17065 (en adelante EN-17065) y acreditados, en un alcance relacionado con productos de origen animal.

Estas entidades de Certificación deberán contratar cuando sea necesario solamente laboratorios que cumplan la UNE-EN ISO/IEC 17025 y que cuentan con los medios necesarios para certificar productos de acuerdo con la Norma.

El Consorcio del Chorizo Español delegará el cumplimiento de la Norma de certificación a Entidades de Certificación independientes, que estén dentro de la lista de entidades certificadoras homologadas por el Consorcio.

Las Entidades de Certificación deberán solicitar al Consorcio su autorización ante el Secretariado del Consorcio del Chorizo Español. Junto a la solicitud, la Entidad de Certificación deberá presentar:

- Copia del certificado de Acreditación.
- Listado de auditores cualificados.
- Justificante de acreditación GFSI. Para aquellas Entidades que no cumplan este requisito, será el Consorcio, quien evalúe cada caso, teniendo en cuenta las acreditaciones de la Entidad en otros esquemas acreditados cárnicos.

El Consorcio, una vez evaluada la documentación, si la valoración es SATISFACTORIA, incluirá a la entidad en el Listado de Entidades de Certificación Homologadas por el Consorcio, que será publicado en la web del Consorcio del Chorizo Español.



PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”

El Consorcio se reserva el derecho de Suspender o Cancelar definitivamente la autorización a toda Entidad de Certificación cuando sea conocedor de los siguientes incumplimientos:

SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA AUTORIZACIÓN:

- Incumplimiento en los plazos de entrega de informes y certificados de auditoría.
- Pérdida acreditación (suspensión / retirada)
- Quejas justificadas de las Empresas Asociadas sobre alguna parte del proceso de certificación
- Reiteración de apercibimientos por parte del Consorcio del Chorizo Español
- Manipulación/ falseamiento de registros que sirven de base para la toma de decisiones.

El levantamiento de la suspensión temporal será valorado en cada caso por parte del Consorcio del Chorizo Español.

En el caso de una Suspensión Temporal, si la Entidad de Certificación desea volver a ser autorizada, deberá demostrar al Consorcio que los motivos que han dado lugar a la Suspensión, han sido solventados. Esto no podrá evidenciarse antes de las 6 semanas posteriores a la Suspensión.

CANCELACIÓN DE LA AUTORIZACIÓN:

Si tras valoración por parte del Consorcio del Chorizo Español de la suspensión de la autorización se determina el no levantamiento de la suspensión temporal de la autorización, el Consorcio del Chorizo Español podrá cancelar la autorización.

En el caso de la Retirada Definitiva, si la Entidad de Certificación desea volver a ser autorizada, deberá demostrar al Consorcio que los motivos que han dado lugar a la Cancelación, han sido solventados. Esto no podrá evidenciarse antes del año desde la comunicación de la Cancelación y la Entidad deberá iniciar todo el proceso de



PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”

autorización y presentar toda la documentación que sea requerida en su momento por el Consorcio, para demostrar que la Entidad se encuentra en una situación adecuada para poder llevar a cabo los procesos de certificación del CHORIZO ESPAÑOL.

10. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN DE PERSONAL AUDITOR

Los auditores de la Entidad de Certificación que lleven a cabo las auditorías definidas en este procedimiento estarán suficientemente cualificados y contarán con la necesaria experiencia de cara a asegurar su capacidad para la realización de las auditorías. Para ello, el auditor deberá cumplir los siguientes requisitos:

1. Poseer Título de grado (titulación de educación superior que se consigue al finalizar una carrera universitaria de entre tres y seis años) en áreas relacionadas con la salud pública o sanidad animal y relacionadas con la calidad y/o seguridad alimentaria; o poseer un título de grado en otras áreas y acreditar una experiencia mínima de 5 años en actividades de evaluación de la conformidad (inspección, auditoría) relacionadas con la salud pública, sanidad animal, calidad y/o seguridad alimentaria.
2. Contar con una experiencia laboral mínima de dos años tras la obtención de la titulación indicada anteriormente. La experiencia profesional válida será aquella relacionada con aspectos de seguridad alimentaria y técnicas de evaluación de la conformidad (inspección, auditoría).
3. Haber realizado un curso de auditor impartido por una entidad competente en la materia para adquirir los conocimientos y habilidades necesarios para capacitarse como auditor de sistemas de gestión de la calidad, de la seguridad alimentaria, de los productos o procesos y poder asumir las responsabilidades en cualquier etapa del proceso de auditoría, conociendo las funciones y competencias que debe tener un auditor de tercera parte o segunda parte.
4. Haber recibido formación teórica específica acorde con el alcance del presente



PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”

procedimiento.

5. Haber realizado en los últimos dos años un mínimo de 5 auditorías de segunda/tercera parte relacionadas con las evaluaciones de la trazabilidad y la conformidad de los productos (conforme a requisitos establecidos en Normativa nacional o internacional) en carnes o productos cárnicos.

Las Entidades de Certificación facilitarán al Consorcio del Chorizo Español cuanta documentación sea solicitada para comprobar la cualificación y experiencia de los auditores.

Así mismo, mantendrán un **Listado de Auditores Cualificados** para auditorias del Consorcio del Chorizo Español y se guardarán las evidencias necesarias relativas a su cualificación.



PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”

11. NOTIFICACIONES AL CONSORCIO DEL CHORIZO ESPAÑOL:

a. DE LAS AUDITORÍAS A REALIZAR

Las Entidades de Certificación informarán al Consorcio del Chorizo Español de las auditorías que van a realizar con una antelación mínima de 5 días hábiles.

b. DE LOS CERTIFICADOS EMITIDOS

Las Entidades de Certificación informarán al Consorcio del Chorizo Español de las certificaciones concedidas con un máximo de 5 días hábiles.

Las Entidades de Certificación informarán al Consorcio del Chorizo Español de las certificaciones suspendidas o canceladas tras la toma de la decisión, con un máximo de 2 días hábiles.

12. PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIONES Y APELACIONES

Las Entidades de Certificación dispondrán de procedimientos de reclamaciones y apelaciones que estarán a disposición de sus clientes.



PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”

ANEXO 1. NORMATIVA DE CALIDAD DEL CONSORCIO DEL CHORIZO ESPAÑOL

1. NOMBRE ESPECÍFICO DEL PRODUCTO

- Se propone el nombre de “CHORIZO ESPAÑOL”.
- No se autoriza el uso de términos como “género”, “tipo”, “método”, “estilo”, “imitación” que puedan inducir a engaño al consumidor sobre la calidad del producto y el cumplimiento de la presente Norma.

2. GENERALIDADES

- De acuerdo con lo dispuesto en los Estatutos del Consorcio del Chorizo Español, se definen en el presente documento, el producto, gama de productos y proceso de elaboración de los mismos, que podrán ser comercializados con la contramarca de calidad del Consorcio y cuyas características se establecen en esta NORMATIVA.
- Quedan amparados como Chorizo Español los chorizos elaborados en el ámbito geográfico español y que reúnen las condiciones definidas en esta NORMATIVA.
- La aplicación de esta NORMATIVA, la vigilancia del cumplimiento de la misma, así como el fomento y control de calidad de los chorizos amparados por ella, queda encomendado al propio Consorcio y, en su nombre, al personal adscrito al área de calidad o en su defecto, a quien el Consorcio determine.
- El uso de la Marca y mención a Chorizo Español deberá acogerse a lo recogido en la Guía de Uso de la Marca “Chorizo Español”.
- No está permitido el uso o logotipo de la Marca a aquellos fabricantes que no se encuentren certificados por una entidad de certificación aprobada por el Consorcio.
- Los fabricantes deben estar certificados en una norma GFSI.



PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”

3. INGREDIENTES DEL CHORIZO ESPAÑOL

3.1. MATERIA CÁRNICA

3.1.1.- CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA MATERIA PRIMA CÁRNICA

- Se utilizará materia prima cárnica procedente exclusivamente del cerdo subespecie *Sus scrofa domesticus* sin distinción de sexo. Solamente origen ESPAÑA (nacido, criado, sacrificado y despiezado). Para la elaboración de Chorizo Ibérico Consorcio, la materia prima cárnica procederá exclusivamente de cerdos ibéricos.
- El sacrificio de los mismos animales, así como la obtención de canales y su despiece posterior, se realizará de acuerdo con la legislación vigente, en establecimientos autorizados. Igualmente, las industrias donde se elabore el chorizo español deberán cumplir lo establecido en la legislación vigente.
- La recepción de la materia prima deberá realizarse en condiciones de temperatura establecidas en la legislación vigente, en refrigeración o en caliente (si la Empresa dispone de autorización específica para ello). Se controlarán en la recepción de las materias primas los aspectos relacionados con las condiciones de transporte.
- Las materias primas para la fabricación del chorizo español son cortes exclusivamente de cerdo: paleta y jamón deshuesado, magros, tocino, panceta, papada sin ganglios y recortes grasos. Congelado o refrigerado.
- Queda excluido del ámbito de esta Certificación el uso de: diafragmas, vísceras y músculos no esqueléticos, carnes y grasas de zonas ventrales del animal, carne separada mecánicamente, carne con ganglios y ensangrentados visibles y carnes muy sucias, limosas, con sellos, tintas o trozos de corteza.
- Las materias primas deberán estar perfectamente trazadas.



PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”

3.1.2.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DE LA MATERIA PRIMA CARNICA

- Deberá realizarse para cada tipo de materia prima, al menos, una analítica una vez al año en laboratorio acreditado.

3.2.- INGREDIENTES Y ADITIVOS

3.2.1.- Aditivos e ingredientes permitidos.

- Los aditivos e ingredientes permitidos y sus dosis serán los que establece la legislación vigente

3.2.2.- Pimentón

- Se entiende por pimentón el producto obtenido de la molienda de frutos totalmente rojos, de las variedades del grupo de los “Ocaleas”, (Jaranda, Jariza, Jeromín), y de la variedad Bola, pertenecientes a las especies *Capsicum annum* L y *Capsicum longum* L., recolectados maduros, sanos, limpios, con el color característico de la variedad, libres de ataques de plagas o enfermedades, secados y/o ahumados.
- Sólo se permitirá el pimentón procedente de frutos cultivados, secados y molturados en el territorio Español, con certificado de origen o DO. El origen será garantizado a través de la trazabilidad del producto proporcionada por los proveedores.

3.2.3.- Ajo

- Se entiende por ajo el bulbo obtenido del cultivo de *Allium sativum*, cultivados y secados en el territorio español, con certificado de origen o DO/ IGP.
- El origen será garantizado a través de la trazabilidad del producto proporcionada por los proveedores.



PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”

3.2.4.-Tripas naturales: definición

- Tripa natural: Es la obtenida de los intestinos delgado y grueso de las especies bovina, ovina, caprina, porcina, equina, así como de los animales de caza criados con fines alimentarios y los esófagos y vejigas de bovino y porcino, que tras las manipulaciones necesarias sirven como continente tecnológico de productos alimenticios.

3.2.5.- Envolturas artificiales: definición: colágenas (comestibles o no comestibles) o celulósicas

- Envoltura artificial: Es un tipo de envoltura fabricada para su utilización en la elaboración de embutidos, que será de colágeno o de celulosa o de materiales poliméricos autorizados.

4. MÉTODO DE ELABORACIÓN DEL CHORIZO ESPAÑOL.

- La elaboración del producto se realizará en instalaciones de España pertenecientes o autorizadas por el Consorcio.
- Se establecen como elementos de calidad general el control de la temperatura y de la calidad microbiológica de la carne a la recepción y durante su almacenamiento, el procesado correcto en condiciones de higiene de superficies y proceso productivo controlado en términos de temperatura, humedad relativa y aireación.
- El proceso podrá realizarse en frío o con estufaje inicial, con o sin cultivos iniciadores.

4.1.- Recepción de las materias primas.

- La recepción de materias primas se hará conforme a la legislación vigente

4.2.- Elaboración de la masa.

- La elaboración de la masa se hará conforme a la legislación vigente



PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”

4.3.- Embutición.

- Se embute en tripas naturales de intestino (previamente desaladas), colágenas (comestibles o no comestibles) o celulósicas. Las tripas podrán estar previamente tratadas con antifúngicos o baños de moho de recubrimiento según el caso.
- La temperatura de embutición debe ser a refrigeración, diámetro de tubo de embutición o velocidad que impida que la masa se embarre perjudicando su posterior correcta deshidratación.
- Se colocará grapa y cuerda aceptándose también presentación atado a mano o con máquina atadora.
- Las piezas se colocan en armazones de secado y se llevan a secaderos controlados en humedad, temperatura y velocidad de aire o naturales.

4.4.- Proceso de maduración-desección del chorizo español.

4.4.1.- Proceso con estufaje inicial.

- Se somete el producto a un estufaje inicial a temperatura y humedad relativa de al menos 18°C y 80% HR durante un periodo de tiempo variable (según el calibre). En este periodo se produce un descenso del pH debido al metabolismo de los azúcares ($\text{pH} < 5.3$)
- Posteriormente se establece un proceso de temperatura comprendida entre +8°C a +16°C durante el resto del tiempo de proceso.

4.4.2.- Proceso sin estufaje inicial “en frío”.

- El producto embutido se somete a temperaturas de refrigeración al inicio del proceso y humedad relativa alta. La temperatura se va elevando hasta al final del proceso y la humedad relativa va disminuyendo.



PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”

4.4.3.- Proceso chorizo español oreado.

- El proceso de oreado puede realizarse con estufaje inicial o sin él.
- El tiempo de secado oscila entre los 3 y los 15 días según el tipo de proceso, llegando a un mínimo de un 15% de merma con posibilidad de realizar un proceso de ahumado.
- El producto no deberá tener mohos en la superficie pudiendo estar tratado con antifúngicos de superficie.

4.4.4.- Control de aw

Se controla la aw, que será:

- Para productos con $\text{pH} < 5$ la $\text{aw} < 0.94$
- Para productos con $\text{pH} > 5$ la $\text{aw} < 0.92$

4.4.5.- Loncheado

- El Consorcio del Chorizo Español autoriza la presentación y comercialización del chorizo en su modalidad de LONCHEADO.
- Todas las empresas pertenecientes al CONSORCIO DEL CHORIZO ESPAÑOL tienen la potestad de lonchar Chorizo Español en sus propias instalaciones de acuerdo con lo establecido en este documento y con la condición previa e inicial de ser una industria autorizada por la autoridad sanitaria competente.
- Sin perjuicio de lo anteriormente expuesto se autoriza el subcontratar (bien con un socio perteneciente al Consorcio o bien con una unidad de fabricación externa) los servicios o trabajos de loncheado del Chorizo Español.
- En este caso, el agente externo de loncheado deberá ser validado y autorizado por el Consorcio, pudiendo trabajar para uno o para los asociados que lo solicite. Este agente externo deberá cumplir también en toda su extensión la Normativa del loncheado que se detalla más adelante.



PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”

- En el caso de que el loncheado del producto se lleve a cabo a través de algún agente externo, es decir, se subcontrate dicha actividad, las instalaciones o lugar de loncheado deberán estar localizados en España.
- En todos los casos se puede realizar un tratamiento de alta presión hidrostática si se precisa.
- El almacenamiento se realizará en las condiciones adecuadas para cada presentación y tipo de producto.

4.5.- Presentación, Envasado, etiquetado y almacenamiento.

- Se otorga libertad absoluta a las empresas del Consorcio para la elección de las formas, tamaños, presentaciones y pesos de las unidades finales de comercialización. Esta información será trasladada al Consorcio del Chorizo Español con carácter mensual para el control de los productos comercializados amparados en su marca. Además se informará al Consorcio de los destinos del producto.
- Las piezas destinadas para corte se etiquetarán controladas por el propio consorcio, cumpliendo con lo dispuesto en el Manual de Identidad Corporativa, siendo necesario disponer de balance de masas.
- Las referencias CONSORCIO DEL CHORIZO en las empresas que usan etiquetas numeradas proporcionadas por el Consorcio, asegurarán su identificación, segregación y la trazabilidad a través de registros y balance de masas.
- Las referencias CONSORCIO DEL CHORIZO en las empresas que imprimen sus etiquetas, tienen un código de artículo dentro de cada empresa para poder facilitar su identificación, segregación y la trazabilidad.
- Los agentes loncheadores y envasadores solo podrán etiquetar el producto con etiquetas numeradas proporcionadas por el Consorcio del Chorizo Español.
- En todos los casos se puede realizar un tratamiento de alta presión hidrostática.



PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”

5. DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO ELABORADO.

5.1. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS.

| Denominación del producto | Grasa g/ 100 g s.s.s. | Hidratos de carbono g/ 100 g s.s.s. | Proteína total g/ 100 g s.s.s. | Relación colágeno/ proteína % | Proteínas añadidas g/100g |
|---------------------------|--------------------------|--|-----------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|
| Chorizo | ≤ 57 | ≤ 9 | ≥30 | ≤ 16 | ≤ 1 |
| Chorizo Sarta | ≤ 57 | ≤ 2 | ≥30 | ≤ 16 | ≤ 1 |
| Chorizo Pamplona | ≤ 65 | ≤ 8 | ≥25 | ≤ 22 | ≤ 1 |
| Chorizo Oreado | ≤ 75 | ≤ 10 | ≥16 | ≤ 30 | ≤ 3 |
| Chorizo Ibérico | ≤ 65 | ≤ 5 | ≥ 22 | ≤ 25 | ≤ 1 |

- Factor de transformación de hidroxiprolina en colágeno: 8,0
- s.s.s.: sobre sustancia seca
- aplicable a chorizos de cerdo
- Factor de transformación de nitrógeno en proteínas: 6,25



PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”

5.2.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

- Serán las recogidas en la legislación vigente aplicable.
- Se establecen como niveles máximos microbiológicos son siguientes:
 - Escherichia Coli: <Exp2.
 - Staphylococcus Aureus: < Exp2.
 - Salmonella: Ausencia en 25 grs.
 - Clostridios sulfitorreductores: <Exp2.
 - Listeria monocitogenes: <Exp2.
- Niveles máximos microbiológicos para el Chorizo Oreado:
 - Enterobacterias: <Exp3.
 - Coliformes <Exp3
 - Eschericia coli: <5 Exp3
 - Staphylococcus Aureus: < 5 Exp3
 - Salmonella: Ausencia en 10 grs.
 - Clostridios sulfitorreductores: <Exp2.
 - Listeria monocitogenes: <Exp2.



PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”

5.3. CARÁCTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.

- El chorizo español, con independencia de su diámetro, tipo de tripa o picado, deberá reunir unas condiciones organolépticas mínimas que son:
- Superficie externa: Color rojo oscuro, con ligero relieve de los trozos de grasa. Se admiten dos presentaciones: con moho blanco o totalmente limpio de mohos y precipitados de sales/fosfatos
- Superficie al corte: Color rojizo intenso con puntos de grasa pigmentada.
- Sabor/Olor: Ligero predominio del sabor del pimentón, además de los aromas propios de la maduración/desecación de la carne. Olor ligeramente ácido pero sin predominar éste sobre los demás.
- Textura
- Consistencia: Consistencia firme a la presión y curado uniforme en toda la pieza. El producto no puede estar acortezado y debe carecer de coloraciones anormales.



PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”

ANEXO 2: CONTENIDO MÍNIMO DE LA SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN

A. Datos del establecimiento solicitante

- Razón Social
- NIF / CIF
- Domicilio Social
- Domicilio de la planta
- Nº RGSEAA
- Localidad
- Código postal
- Provincia
- Nº teléfono
- Dirección de correo electrónico

B. Datos del representante legal del establecimiento

- Nombre
- DNI
- Nº de teléfono
- Dirección de correo electrónico

D. Fecha propuesta para la realización de auditoría

E. Alcance de la certificación solicitada:

F. Datos sobre la actividad del establecimiento

G. Declaración responsable del representante del establecimiento por la que:

- Solicita que el mismo sea certificado contra el procedimiento para la certificación de producto “chorizo español”
- Se compromete a permitir cualquier verificación que sea requerida realizar por parte de la entidad de certificación independiente en el marco de dicha certificación.
- Se compromete a facilitar a las Entidades de Certificación la información necesaria para la realización de las auditorías. Le faculta asimismo a solicitar información al Consorcio del Chorizo Español
- Manifiesta bajo su responsabilidad que:
 - a. Los datos facilitados son ciertos
 - b. Acepta los resultados de las auditorías
 - c. Autoriza a la entidad de certificación independiente a comunicar los resultados de las auditorías y la información relacionada con las mismas al Consorcio del Chorizo Español en la forma que ésta establezca.
 - d. Se compromete a comunicar a la entidad de certificación independiente en



PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”

el menor plazo posible cualquier cambio relevante en los mismos.

- Me comprometo a admitir la presencia de Observadores, a petición de las Entidades de Certificación.
- Me comprometo a investigar las quejas y a conservar los registros de las mismas.
- Me comprometo a hacer mención a mi certificación de forma coherente con mi alcance de certificación de acuerdo a los requisitos establecidos por las Entidades de Certificación y el propietario del esquema, sin perjuicio de las Entidades de Certificación y sin hacer ninguna declaración engañosa.
- Me comprometo a en caso de suministrar copias de los certificados, éstos serán reproducidos en su totalidad
- Me comprometo a dejar de utilizar la mención a la certificación cuando esté suspendido o se haya finalizado o retirado mi certificación.
- Me comprometo a aceptar y cumplir con todos los requisitos establecidos respecto al uso de la marca de conformidad.
- Acepto a que la información de mi expediente de certificación sea mostrada a la Autoridad Competente, al Comité de Certificación de las Entidades de Certificación y a las entidades de acreditación, así como en aquellos casos en los que sea requerido por la Ley.
- Acepto que las Entidades de Certificación facilite información sobre la validez de mi certificación, según le sea solicitado.
- Manifiesto darme por enterado de mi derecho a reclamar a las Entidades de Certificación ante cualquier aspecto de mi proceso de certificación, incluso a apelar cualquier decisión de certificación.

H. Confidencialidad:

- Las Entidades de Certificación se comprometen a salvaguardar la información obtenida o generada en el transcurso de sus actividades de certificación incluyendo la que pudiera haber obtenido de fuentes diferentes al cliente como por ejemplo reclamaciones. No se considerará confidencial, la información que ha de mostrarse a la Autoridad Competente, al Comité de Certificación de las Entidades de Certificación y a las entidades de acreditación, así como en aquellos casos en los que sea requerido por la Ley.
- Informa a su cliente de su derecho a reclamar ante cualquier decisión tomada por las Entidades de Certificación.
- Se compromete a ajustar sus evaluaciones a los requisitos establecidos por el documento normativo. En caso de producirse cambios en los requisitos de certificación, las Entidades de Certificación informará al cliente con la suficiente antelación, para que puedan ser tenidos en cuenta por el cliente

ANEXO 3: SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN DE ENTIDADES DE CERTIFICACIÓN INDEPENDIENTES

Don/ Doña.....

Cargo:

D.N.I. nº:

Actuando como representante legal de.....

Dirección:

Solicita al Consorcio del Chorizo Español autorización como entidad de certificación independiente para el desarrollo de auditorías en base al procedimiento para la certificación del Chorizo Español.

Declara:

- Disponer de experiencia en la realización de las actividades para las que solicita la autorización
- Que los datos indicados son correctos

Designa a:

Don/ Doña.....con DNI nº
y cargo para actuar como interlocutor con el Consorcio del Chorizo Español. Asimismo se compromete a avisar al Consorcio del Chorizo Español de cualquier cambio que se produzca en esta designación.

Se compromete a:

- Cumplir con los criterios establecidos
- Respetar el procedimiento para la certificación establecido por Consorcio del Chorizo Español

En....., a de de

Firma y sello

(1) Medidas para garantizar la imparcialidad como entidad de certificación durante las evaluaciones

(2) Listado de auditores

(3) Justificante de la acreditación UNE-EN ISO/IEC 17065 para BRC/IFS/FSSC 22000 o en su defecto Justificante de la acreditación UNE-EN ISO/IEC 17065 para la realización de auditorías en esquemas cárnicos

ANEXO 4: AUDITORIAS DE CERTIFICACIÓN DEL CHORIZO ESPAÑOL ANTE LA SITUACIÓN EXCEPCIONAL POR COVID 19

INTRODUCCION

El objetivo de este anexo al procedimiento de certificación es la eficaz aplicación de las medidas y recomendaciones adoptadas en cada momento por las autoridades competentes, priorizando en todo momento la protección de la salud y la aplicación de dichas medidas (Pueden consultarse estas indicaciones en la web del Ministerio de Sanidad, teniendo en cuenta que pueden modificarse en función de las circunstancias: <https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/home.htm>)

Se consultará al Consorcio del Chorizo Español en aquellos casos excepcionales que no se contemplen en este documento.

Los ENTIDADES DE CERTIFICACIÓN se comprometen a no utilizar este procedimiento sin causa justificada en menoscabo de la eficacia del sistema certificación del chorizo español

Ante la situación sanitaria provocada por la enfermedad COVID-19 el Consorcio del Chorizo Español ha adoptado una serie de medidas en previsión de diferentes situaciones que pueden afectar al normal desarrollo de la aplicación del PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DEL CHORIZO ESPAÑOL; en particular para facilitar la aplicación de las medidas y recomendaciones adoptadas por las autoridades competentes por empresas Entidades de Certificación en el desarrollo de las auditorías para la certificación del Chorizo Español.

CONSIDERACIONES GENERALES

1. Los ENTIDADES DE CERTIFICACIÓN y las empresas valorarán la conveniencia de la realización de auditorías de manera presencial, adoptando en todo momento las precauciones necesarias de acuerdo con las recomendaciones de las autoridades sanitarias, que tendrán carácter prioritario. De manera general, y siempre que sea posible, se elegirá la modalidad de auditoría presencial.

2. Las auditorías iniciales podrán aplazarse cuando se considere necesario, de común acuerdo con las empresas. De modo general, no se realizarán estas auditorías bajo la modalidad de auditoría remota. El Consorcio del Chorizo Español, estudiará alternativas para la realización de auditorías iniciales de modo no presencial si fuese necesario.

3. Las auditorías de renovación y modificación se podrán realizar de modo remoto para garantizar la auditoría de frecuencia bienal para la renovación de los certificados.

Para ello, las empresas certificadas deberán justificar

a. Que la empresa haya adoptado medidas sanitarias temporales que limiten el acceso de personal ajeno a la empresa. La empresa deberá comunicar por escrito estas medidas a Entidades de Certificación, que las archivará en el expediente.

b. Que la empresa haya suspendido, si procede, su actividad relacionada con la Certificación del Chorizo Español debido al COVID-19, en cuyo caso deberá notificarlo por escrito al Consorcio del Chorizo Español, así como a la Entidad de Certificación, que lo archivará en el expediente de la empresa.

4. Las auditorías de renovación, así como las de modificación, de acuerdo con el PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”, se realizarán antes de la caducidad del certificado vigente. Cuando no sea posible realizar la auditoría de modo presencial por las causas justificadas expuestas en el apartado 3, se propondrá a la empresa realizar la auditoría de modo remoto. Cuando no sea posible la realización de la auditoría por ninguna de estas dos modalidades, por motivos que deberán justificarse y constar en el expediente, se aplazará la auditoría hasta dos meses a partir de la fecha de finalización de la vigencia del certificado. El Consorcio del Chorizo Español considerará válido el certificado durante este periodo. Las Entidades de Certificación documentarán la justificación del aplazamiento de la auditoría en cada caso.

5. Las empresas cuya auditoría haya sido aplazada continuarán aplicando en su totalidad y correctamente la **NORMATIVA DE CALIDAD DEL CONSORCIO DEL CHORIZO ESPAÑOL**

6. Las Entidades de Certificación comunicarán al Consorcio del Chorizo Español:

a. Las auditorías que se van a realizar en modo remoto

b. Los certificados que han expirado y se acogen al aplazamiento contemplado en el punto 4.

REALIZACION DE AUDITORÍAS REMOTAS

En conjunción con las directrices generales marcadas por el Gobierno, y mientras éstas se mantengan vigentes, las Entidades de Certificación podrán sustituir la realización de auditorías in situ por auditorías remotas, utilizando las posibilidades que las tecnologías de información y comunicaciones ofrecen: videoconferencia, reuniones web, accesos a documentación y registros, etc.

La realización de auditorías remotas implica el desarrollo de las actividades de auditoría sin presencia física del auditor en la planta, con una conexión de teleconferencia entre el auditor y los responsables designados por la empresa que permita transmitir audio y vídeo, compartir datos y consultar los documentos y registros pertinentes durante el tiempo de auditoría. El auditor deberá verificar y probar la fiabilidad de la aplicación de la **NORMATIVA DE CALIDAD DEL CONSORCIO DEL CHORIZO ESPAÑOL** auditado.

La simple remisión de documentación por la empresa a las Entidades de Certificación para su estudio no será considerada una auditoría remota.

Los requisitos para la realización de auditorías remotas serán los siguientes:

Las Entidades de Certificación desarrollarán las auditorías en remoto en base a este documento

Las Entidades de Certificación enviarán a sus clientes el “Análisis de auditorías en remoto Consorcio del Chorizo Español” para recopilar la información necesaria al respecto.

Una vez recibido el documento, se valorará la idoneidad o no de la auditoría en remoto.

Para aquellas auditorías en remoto se enviará el plan de auditoría siguiendo lo indicado en el **PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”**, indicando explícitamente que se trata de una auditoría en remoto.

Las duraciones y evaluaciones de estas auditorías seguirán los establecido en PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL”

La empresa y Entidades de Certificación / auditor dispondrán de capacidad tecnológica y los medios necesarios para la realización de la auditoría remota. Las Entidades de Certificación son responsables de proveer al auditor los procedimientos, medios y formación necesarios para la correcta realización de la auditoría remota.

La empresa deberá aceptar por escrito la realización de la auditoría remota. La aceptación incluirá una cláusula de responsabilidad por la que la empresa se compromete a suministrar toda la información y documentación necesaria y veraz para el correcto desarrollo de la auditoría.

La duración de la auditoría será la adecuada en función de la complejidad de cada establecimiento y procedimiento en particular, y será la suficiente para cubrir todos los aspectos que deben ser auditados. Se tomarán como referencia los tiempos establecidos en el PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO “CHORIZO ESPAÑOL” de auditorías.

Personal del Consorcio del Chorizo Español podrán participar como observadores en las auditorías, para lo que Entidades de Certificación y empresas deberán proporcionar los accesos o conexiones oportunas cuando les sea requerido.

Indicaciones para la realización de auditorías remotas:

- En los informes de auditoría resultantes se indicará claramente que la auditoría se ha realizado de modo remoto
- Las Entidades de Certificación comunicarán al Consorcio del Chorizo Español las auditorías que se van realizar en modo remoto.
- Las auditorías remotas serán de carácter documental e incluirán obligatoriamente todos los aspectos contemplados en las auditorías in situ, en función del tipo de auditoría a realizar.

Una vez realizada la auditoría, el Entidades de Certificación valorará los hallazgos y tomará la decisión oportuna de acuerdo con los criterios establecidos en el PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO "CHORIZO ESPAÑOL" .

En el caso de auditorías de renovación o modificación con resultado favorable, la decisión consistirá en la emisión de un certificado con los plazos contemplados en el PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO "CHORIZO ESPAÑOL".

El presente anexo será de aplicación hasta que así lo determine el Consorcio del Chorizo Español, en base a la situación sanitaria existente.

En Madrid, en fecha de firma electrónica" - Alfonso Alcázar Martínez Presidente Consorcio Chorizo Español."