

RD 4/2014 Sobre Calidad del Ibérico



RD 4/2014 Sobre Calidad del Ibérico

Este real decreto tiene por objeto establecer las características de calidad que deben reunir los productos procedentes del despiece de la canal de animales porcinos ibéricos, que se elaboran o comercializan en fresco así como el jamón, la paleta, la caña de lomo ibéricos elaborados o comercializados en España, para poder usar las denominaciones de venta establecidas en la presente norma, sin perjuicio del cumplimiento de la normativa general que les sea de aplicación.

IMPLANTACIÓN DEL RD 4/2014 DE CALIDAD DEL IBERICO POR ITECNIA

ITECNIA, cuenta con un equipo cualificado que posee una dilatada experiencia en el sector, poniéndolo a disposición de sus clientes para conseguir una eficaz implantación de la norma RD 4/2014 Sobre Calidad del Ibérico.



RD 4/2014 Sobre Calidad del Ibérico



RD 4/2014 Sobre Calidad del Ibérico

DIRIGIDO A:

Esta Norma aplica a los productores y procesadores de productos Ibéricos en cualquiera de sus variantes

OBJETIVOS

- Defender al consumidor
- Estructurar la oferta de los productos mediante una información transparente
- Defender la raza del cerdo ibérico y el ecosistema de la dehesa



BENEFICIOS

- Garantía al consumidor de que los productos comercializados por el operador cumplen con los estándares de calidad marcados por la legislación de referencia aplicable.
- Aumento de la competitividad del industrial en el mercado empresarial actual.
- Posibilidad de incrementar las ventas de la compañía.
- Confianza por parte de las Autoridades Sanitarias respecto a los productos elaborados, transformados y/o comercializados por el operador.
- Respaldo de una empresa líder, seria e independiente con una amplia experiencia en el ámbito de la inspección, certificación, asistencia técnica y ensayos en el sector agroalimentario.