



## Certificado de Conformidad

otorgado a la empresa

# IBÉRICOS TORREON SALAMANCA, 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”,**

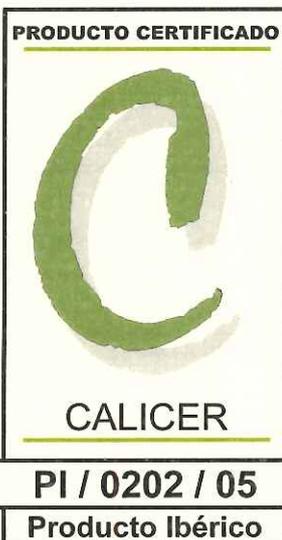
recogida en el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero

PPC / PI-03

Este certificado es válido hasta el 05 de agosto de 2023, siempre que se mantengan las condiciones de aplicación

Fecha de emisión: 29 de julio de 2020

Fecha de certificación inicial: 05 de agosto de 2005



Por *Certificadores de Calidad S.L.*  
Entidad Certificadora



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](mailto:calicer@calicer.com)

Este documento no tiene validez sin su anexo técnico correspondiente.



Expediente Nº: PI/0202/05

Anexo Técnico Rev. 21

Fecha: 29/07/2020

Fecha de validez de este anexo: 05/08/2023

Hoja 1 de 1

**TITULAR del CERTIFICADO**

EMPRESA:

**IBÉRICOS TORREON SALAMANCA S.L.**  
Paseo de las Delicias, nº 67  
37184 – Villares de La Reina  
Salamanca

MARCAS:

- “DELICIAS 67”
- “LAUDES”
- “TORREON”
- “TORREON IBERICOS”

**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 (08/05/17) – Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente”, 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, transformación de servicios (a maquila).
- Instalaciones propias:

Sala de despiece y Centro de elaboración/fraccionado
<b>IBÉRICOS TORREÓN SALAMANCA, S.L.</b> Paseo Delicias nº 67 Villares de La Reina (Salamanca)
<b>(10.02794/SA)</b>

- Actividades realizadas por la empresa: despiece, elaboración, transformación, envasado, almacenamiento, etiquetado, distribución y comercialización.

**ALCANCE de la CERTIFICACIÓN**

- Productos amparados:
  - ✓ Fresco: Carne fresca (pieza entera) y lomo en cualquiera de las diferentes calidades, tanto raciales como de alimentación y manejo.
  - ✓ Elaborado:

Producto (procedente de animales sacrificados después del 12/01/14)	Alimentación y manejo	Tipo racial	Presentaciones
Jamón Paleta Lomo	Cebo Cebo de campo Bellota	Ibérico 100% ibérico	Pieza entera / deshuesado / fraccionado/ loncheado

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/0202/05.

Entidad Certificadora  
Por la Entidad de Certificación

**CALICER**  
de Alimentos  
D. Sebastián Vidal Martín  
Director General

Verificar el estado de revisión del Anexo Técnico en la página web de CALICER ([www.calicer.com](http://www.calicer.com))