

SUBVENCIONES - Calidad

Consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación.

RESOLUCIÓN de 27 de mayo de 2004, de la Consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se publica la **Reglamentación de calidad de la “carne de cordero Guirro”**, para su distinción con la marca de calidad “CV”. [2004/X6184]

El Decreto 91/1998, de 16 de junio, del Gobierno Valenciano, aprueba el Reglamento de la Marca de Calidad “CV” para productos agrarios y agroalimentarios (Diari Oficial de la Generalitat Valenciana núm. 3273, del día 26), estableciendo un mecanismo de distinción técnica y comercial de aquellos productos con valores peculiares de tipo cualitativo, sociocultural o económico, para proteger su singularidad, evitando competencias desleales y facilitando al consumidor la identificación de los mismos.

Tras los estudios técnicos correspondientes, el Instituto Valenciano de Calidad Agroalimentaria ha estimado que por sus particulares características de producción y comercialización, la carne de cordero Guirro es un producto con merecimientos suficientes para ser objeto de la aplicación de las previsiones de la citada disposición, acogiendo e impulsando la iniciativa de los operadores económicos que así lo han solicitado a la Consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Al reglamentarse por el Instituto Valenciano de Calidad Agroalimentaria la calidad de la carne de cordero Guirro, de acuerdo con el Decreto 91/1998, del Gobierno Valenciano, su comercialización podrá ampararse con la marca de calidad “CV”, de titularidad de la Generalitat Valenciana, cumpliendo las condiciones de autorización y uso establecidas en el Reglamento de la marca aprobado por dicho Decreto, cuya aplicación y gestión corresponde a la Consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través del Instituto Valenciano de Calidad Agroalimentaria.

Por todo ello, al amparo de lo dispuesto en el artículo 1.1 del Decreto 91/1998, de 16 de junio, del Gobierno Valenciano, resuelvo:

Primero

Se publica la reglamentación de calidad de la carne de cordero Guirro, adoptada por el Instituto Valenciano de Calidad Agroalimentaria, de fecha 24 de mayo de 2004, que figura en el anexo a la presente resolución, a los efectos de la autorización respecto de este producto del uso de la marca de calidad “CV”, de acuerdo con su Reglamento aprobado por el Decreto 91/1998, de 16 de junio, del Gobierno Valenciano, quedando inscrito dicho producto en el Registro de Productos Agroalimentarios con Marca de Calidad “CV”.

Segunda

La reglamentación de calidad adoptada será efectiva desde su publicación en el Diari Oficial de la Generalitat Valenciana.

Valencia, 27 de mayo de 2004. – La consellera: Gema Amor Pérez.

ANEXO

REGLAMENTACIÓN DE CALIDAD DE LA CARNE DE CORDERO GUIRRO INSTITUTO
VALENCIANO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA

1) Generalidades.

SUBVENCIONES - Calidad

Únicamente podrá ser comercializada como carne de cordero Guirro con Marca de Calidad “CV” la procedente de corderos descendientes de reproductores inscritos en el Libro Genealógico de la Raza Ovina Guirra (aprobado por la Orden de 26 de noviembre de 1999, de la Consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación) y se adecuen al perfil morfológico de la raza, criados, sacrificados, faenados y comercializados conforme a lo establecido en esta reglamentación.

La carne de cordero Guirro con Marca de Calidad “CV” podrá comercializarse dentro de las siguientes categorías: Guirro y Guirro Lechal, con Marca de Calidad “CV”, siempre que cumplan con:

a) Guirro Lechal:

- Edad máxima de sacrificio: 45 días, y un peso de animal vivo entre 8-14 Kg.
- Peso de la canal hasta 7 Kg.

b) Guirro:

- Edad máxima de sacrificio 100 días, y un peso de animal vivo entre 15-26 Kg.
- Peso de la canal hasta 13 Kg.

2) De las explotaciones ganaderas.

2.1) De las explotaciones.

Las explotaciones de cría y cebo deberán cumplir con la legislación en materia de producción ganadera y con los requisitos sanitarios y medidas que en materia de bienestar animal, seguridad alimentaria y medio ambiente, establezca la legislación vigente.

Las explotaciones ganaderas deberán llevar un “Libro de Explotación” en el que quedarán reflejados, al menos, los siguientes datos relativos a la producción y comercialización del cordero Guirro: fecha de nacimiento de los corderos, número de identificación (correlativo según nacimientos), progenitores, tratamientos zoonosológicos, fecha y peso en el momento del sacrificio. También se anotarán las entradas y salidas de animales en la explotación y la información necesaria para establecer un sistema trazable que permita verificar el cumplimiento de las exigencias de esta reglamentación.

Los animales destinados a la producción de carne de cordero Guirro con Marca de Calidad “CV” serán identificados al nacer y hasta su sacrificio mediante un soporte plástico, un crotal, o cualquier otro medio que garantice un seguimiento trazable e inequívoco de los animales.

2.2) Estabulación y cría.

Los corderos destinados a la reposición de reproductores cumplirán los requisitos genealógicos de identidad de la raza. Los reproductores estarán en condiciones de cría extensiva, o en su defecto, si están estabulados, dispondrán de espacios abiertos al aire libre a los que tendrán acceso durante no menos de 5 horas al día.

Respecto a la alimentación, cuando se trate de:

a) Guirro Lechal: la alimentación de los corderos deberá realizarse en estabulación con leche materna exclusivamente hasta el momento de su sacrificio.

SUBVENCIONES - Calidad

b) Guirro: La alimentación de los corderos deberá realizarse en estabulación con leche materna por un periodo mínimo de 30 días, completada ad libitum con paja blanca y/o piensos autorizados para la alimentación de ovinos, adecuados a las necesidades nutricionales de los animales.

En todos los casos, los animales tendrán libre acceso al agua. En ninguna circunstancia se permitirá la administración de hormonas, promotores del crecimiento o cualquier otro tipo de producto que interfiera en el crecimiento y desarrollo normal de los ovinos, además, se mantendrán los periodos de supresión establecidos en caso de aplicación de medicamentos.

3) Del sacrificio.

3.1) Condiciones del matadero.

El sacrificio de los animales se realizará en mataderos autorizados inscritos en el registro de industrias agrarias. Todas las instalaciones y equipos serán conforme a lo establecido en la legislación vigente para las industrias del sector. Deberán disponer de un sistema de autocontrol basado en el principio de análisis de peligro y puntos de control crítico (APPCC).

Los mataderos dispondrán de sistemas que garanticen la separación física de los corderos que vayan a dar carnes amparadas por la Marca de Calidad "CV" y su perfecta identificación respecto a otros corderos que pudieran existir en las mismas instalaciones.

3.2) Condiciones previas al sacrificio.

El transporte al matadero de los corderos deberá realizarse de acuerdo con los requisitos especificados en las correspondientes normativas sobre el transporte de animales.

Al llegar a matadero los animales se inspeccionarán para comprobar que están exentos de daños y cumplen con los requisitos de identificación y otros que exija este documento, y permanecerán en reposo no menos de 10 horas hasta el momento del sacrificio, en cuadras limpias, con disponibilidad de agua y garantizando siempre unas condiciones adecuadas de bienestar del animal.

3.3) Condiciones de sacrificio, clasificación y marcado.

El sacrificio, desollado y eviscerado se realizará por métodos legalmente autorizados. Las operaciones de sacrificio y faenado de la carne de cordero Guirro con Marca de Calidad "CV" se efectuará de manera que quede en todo momento correctamente identificada y no pueda confundirse con carnes procedentes de animales distintos de los previstos para este fin.

Tras la correspondiente inspección sanitaria, las canales serán sometidas a clasificación. Aquellas que reúnan las características establecidas en este reglamento serán calificadas como aptas y marcadas en el propio matadero. El marcado de la canal se realizará con material de uso alimentario, y se efectuará:

a) Obligatoria, mediante un brazalete de un solo uso y sujeto de manera que no pueda desprenderse en cada una de las extremidades traseras. El brazalete identificará la carne amparada por la Marca de Calidad "CV" y estará numerado, permitiendo una conexión trazable con el animal que entró a sacrificio.

SUBVENCIONES - Calidad

b) Opcionalmente, podrá marcarse la canal mediante sello de tinta indeleble con las siglas “CV”. Este marcado se aplicará en pierna, paletilla y costillar de cada semicanal.

3.4) Oreo, conservación y expedición de las carnes.

El oreo comenzará inmediatamente después de finalizado el sacrificio y durará un mínimo de 10 horas. Se efectuará en cámara refrigerada en condiciones tales que, la temperatura interna de la canal alcance una temperatura inferior a los 7°C en un plazo máximo de 20 horas.

Las canales, convenientemente identificadas, y una vez oreadas se conservarán en cámaras refrigeradas entre 0 y 4°C. Queda prohibida la congelación de las carnes.

El transporte de la carne con Marca de Calidad “CV” se efectuará en vehículos que cumplan con la normativa vigente, manteniendo en todo momento una temperatura entre 0-4°C.

4) De la comercialización.

Las canales se clasificarán y comercializarán en fresco (en ningún caso se admitirá su congelación) una vez sangradas, evisceradas y desolladas, sin cabeza (separada a nivel de la articulación atloideo-occipital), sin patas (separadas a nivel de las articulaciones carpo-metacarpiana o tarso-caudal), sin ubres ni órganos sexuales (excepto los testículos) y, sin hígado ni asadura. Los riñones y la grasa de riñonada podrán incluirse en la canal. Las canales atenderán a las siguientes características generales:

- Canal completa (sin decomisos parciales).
- Sin golpes, moraduras o hematomas.
- Sin anomalías congénitas (deformidades).
- Sin tintes ictéricos (amarillos).
- Canales con perfil rectilíneo o convexo, contornos ligeramente redondeados y proporciones armónicas.
- Las canales estarán cubiertas por una película fina de grasa que deje al descubierto los músculos de la pierna y paletilla.
- La grasa deberá tener un color blanco o blanco-cremoso, tanto la de cobertura como la pélvica renal y, será además de consistencia firme.
- La carne será de color blanco rosado para el Guirro lechal y de color rosado a rojizo para el resto de las carnes, sin heterogeneidades regionales.
- La carne será poco olorosa y siempre de olor agradable.

Podrán comercializarse como carne de cordero Guirro con la Marca de Calidad “CV”: canales, medias canales y cuartos de cordero, así como porciones o piezas más pequeñas debidamente envasadas e identificadas.

El periodo máximo de comercialización de la carne no deberá superar los ocho días desde su sacrificio, respetando siempre la cadena de frío y unas condiciones adecuadas para su conservación.

El incumplimiento de cualquiera de los requisitos establecidos en esta reglamentación implicará la no-conformidad de las mismas para su comercialización con la Marca de Calidad “CV”.