

**SECCIÓN BOA I. Disposiciones Generales**

Rango: ORDEN  
Fecha de disposición: 10/05/01  
Fecha de Publicación: 28/05/01  
Número de boletín: 62  
Organo emisor: DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA

**Título:** ORDEN de 10 de mayo de 2001, del Departamento de Agricultura, por la que se aprueba la modificación del Reglamento de utilización de la marca "Calidad Alimentaria" en la Carne de Vacuno.

**Texto**

ORDEN de 10 de mayo de 2001, del Departamento de Agricultura, por la que se aprueba la modificación del Reglamento de utilización de la marca "Calidad Alimentaria" en la Carne de Vacuno.

De acuerdo con el Decreto 151/1998, de 28 de julio, del Gobierno de Aragón, por el que se regula la Marca de "Calidad Alimentaria" en la disposición final 2<sup>a</sup>, establece la revisión de los Reglamentos Técnicos en vigor para adaptarlos a sus disposiciones.

En su virtud, informado positivamente por el Comité de Calidad Alimentaria el nuevo texto del Reglamento Técnico para la utilización de la marca "Calidad Alimentaria" en la Carne de Vacuno y en cumplimiento del artículo 8º del Decreto 151/1998, dispongo: Artículo único.

Se aprueba el Reglamento Técnico para la utilización de la marca "Calidad Alimentaria" en la Carne de Vacuno, que se publica como anexo a la presente Orden.

Disposición derogatoria.

Queda derogada la Orden de 22 de mayo de 1997, del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se aprueba el Reglamento de utilización de la marca "Aragón Calidad Alimentaria" en la Carne de Vacuno.

Disposición final.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el "Boletín Oficial de Aragón".

Zaragoza, 10 de mayo de 2001.

El Consejero de Agricultura,  
GONZALO ARGUILE LAGUARTA

## ANEXO

Reglamento de utilización de la marca "Calidad Alimentaria" en la Carne de Vacuno

### CAPITULO I GENERALIDADES

#### Artículo 1.

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 151/1998, de 28 de julio del Gobierno de Aragón por el que se regula la marca "Calidad Alimentaria", podrán ostentar dicha marca la carne de ganado vacuno que cumpla las características que define el presente Reglamento y todos los requisitos exigidos por la legislación vigente que le sean de aplicación.

#### Artículo 2.

1.--La Marca de Calidad en la carne de vacuno distinguirá dos grupos de carne según la procedencia de los animales: a) De ganadería autóctona. Nacidos y criados en Aragón pertenecientes a agrupaciones raciales existentes en la región y sus cruces.

b) De animales cebados en Aragón, pertenecientes a razas aptas para la producción cárnica que procedan de explotaciones que cumplan las normas sanitarias vigentes y lo exigido por este Reglamento.

2.--Dentro de cada grupo del punto anterior se distinguirán dos tipos comerciales considerando la edad de los animales en el momento del sacrificio: a) Ternera: Animales de ambos性es que se destinan al sacrificio con una edad máxima de doce meses, distinguiéndose: 1. Animales que acompañan a sus madres y que no se destetan hasta el sacrificio, complementando su alimentación con pasto y suplementada según lo dispuesto en el artículo 6.

2. Animales destetados a distintas edades, alimentados de acuerdo con el artículo 6.

b) Añojo: Animales de ambos性es que se destinan al sacrificio con edades comprendidas entre doce y dieciséis meses.

### CAPITULO II CRIANZA DE LOS ANIMALES

#### Artículo 3.

1.--Los animales procederán de explotaciones de reproductoras registradas y autorizadas, presentando

las identificaciones correspondientes exigidas por la reglamentación vigente.

2.--Para una perfecta identificación de los animales, los crotales exigidos por el Real Decreto 1980/1998 de 18 de septiembre, relativo a la identificación y registro de los animales, podrán llevar un distintivo específico indicativo de la Marca de Calidad, que se colocará en una de las orejas dentro de un periodo máximo de 30 días desde el nacimiento o la entrada en la explotación de cebo.

3.--Los animales identificados para el uso de la Marca de Calidad en la carne, deberán permanecer en la explotación al menos durante los cuatro meses previos al sacrificio.

#### Artículo 4.

1.--Las explotaciones deberán cumplir la realización de las campañas oficiales de saneamiento y cualquier otra medida profiláctica.

2.--Los tratamientos sanitarios aplicados a los terneros y las fechas de inicio y supresión, se anotarán en el libro de registro de la explotación, de acuerdo con la normativa vigente sobre medicamentos veterinarios.

#### Artículo 5.

Cuando el ganado permanezca estabulado, las condiciones del establo permitirán a los animales una estancia cómoda, manteniendo un ambiente propicio para su desarrollo y bienestar y eliminando los factores que puedan generar problemas sanitarios, tal como establece el Real Decreto 1047/1994, de 20 de mayo, relativo a las normas mínimas para la protección de los terneros.

En particular se tendrá en cuenta:

- a) Se dispondrá de un espacio libre suficiente para que todos los animales puedan tenderse, descansar, levantarse, limpiarse sin peligro y verse unos a otros. Junto a los compartimentos se dispondrá de una zona de parque al aire libre, y en todos los casos los terneros estarán separados por sexos y se evitarán enfrentamientos entre ellos.

- b) El aislamiento, la calefacción y la ventilación de los edificios, garantizarán que la circulación del aire, el nivel del polvo, la temperatura, la humedad relativa del aire y la concentración de los gases se mantengan dentro de unos límites que no sean perjudiciales para los

animales.

c) Se dispondrá de una iluminación adecuada, natural o artificial, con la suficiente intensidad para atender sus necesidades fisiológicas y de comportamiento y para inspeccionar a los animales en cualquier momento.

d) Los establos, jaulones, utensilios y equipos destinados a los terneros, se limpiarán y desinfectarán de forma adecuada para prevenir infecciones y la aparición de organismos patógenos. Las heces, la orina y los alimentos no consumidos o vertidos, se retirarán con la mayor frecuencia posible para evitar olores y el desarrollo de moscas y roedores.

e) Los suelos no serán resbaladizos pero tampoco presentarán asperezas para evitar heridas en los animales. Las camas serán confortables, estarán secas y tendrán un buen sistema de drenaje.

#### Artículo 6.

1.--Los animales recibirán una alimentación adecuada a su edad y peso, teniendo en cuenta sus necesidades fisiológicas y de comportamiento, con el fin de propiciar un buen estado de salud y bienestar y tengan un índice de crecimiento adecuado.

2.--El régimen alimenticio estará compuesto por nutrientes naturales de origen vegetal, tales como forrajes, henos, cereales, subproductos, tortas, paja, etc. que se podrán complementar con premezclas vitamínico minerales autorizadas. En ningún caso se podrán utilizar productos que confieran sabores u olores extraños a la carne.

3.--En todo caso queda expresamente prohibido el empleo de productos, incluso legalizados, que puedan interferir el ritmo normal de crecimiento y desarrollo de los animales, tales como sustancias de efecto hormonal, promotores, finalizadores, tranquilizantes, o productos que modifiquen el aspecto de las canales.

4.--Con los antibióticos y otros fármacos utilizados con fines preventivos o curativos, se respetará el plazo de supresión con arreglo a lo establecido por la normativa legal vigente.

#### CAPITULO III TRANSPORTE, SACRIFICIO Y COMERCIALIZACION

## Artículo 7.

1.--El transporte de los animales al matadero se realizará en condiciones adecuadas, de forma que no sufran alteraciones o molestias que puedan afectar a su bienestar e integridad física y a la posibilidad de producirles estrés, de acuerdo con la Directiva del Consejo (91/628 CEE) de 19 de noviembre de 1991, sobre la protección de los animales durante el transporte.

2.--En el transporte y fase previa al sacrificio, no se suministrará a los animales sustancias con efectos tranquilizantes.

3.--Durante todo el trayecto y en el matadero, los animales deberán mantener su identificación de origen, fecha de salida y destino.

## Artículo 8.

En los lugares de estabulación de los mataderos, los animales permanecerán en reposo conservando la jerarquía del grupo, manteniéndolos en ayuno al menos durante doce horas antes del sacrificio y estableciendo una perfecta separación con el resto de ganado no destinado a la Marca de Calidad.

## Artículo 9.

1.--El sacrificio se realizará en mataderos que cumplan el Real Decreto 1471/1993, de 29 de enero, relativo a las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas y que estén registrados para el uso de la Marca de Calidad, según establece el capítulo V de este Reglamento.

2.--El sacrificio de los animales y el faenado de sus carnes, deberán ser independientes de otros animales sin destino a la Marca de Calidad, debiendo realizarse por grupos constituidos por tipos iguales, de acuerdo a lo establecido en el artículo 2 de este reglamento.

3.--En todo momento deberá ser posible identificar la canal con el animal de procedencia.

## Artículo 10.

El oreo se realizará en el matadero en canales o medias canales, durante un tiempo no inferior a 24 horas, en cámaras frigoríficas que permitan un descenso paulatino de la temperatura en las carnes, hasta alcanzar en su interior un máximo de siete grados

centígrados.

#### Artículo 11.

1.--Las canales se inspeccionarán y las calificadas aptas para el uso de la Marca de Calidad, se identificarán en los cuatro cuartos llevando el distintivo de la marca "Calidad Alimentaria" y el número de crotal del animal de procedencia. Como medida adicional de identificación, podrán marcarse mediante rodillos impregnados con tinta autorizada para la utilización sobre carnes en mataderos.

2.--En la distribución a salas de despiece o a establecimientos minoristas registrados, los albaranes de expedición de las canales, las medias canales o los cuartos, deberán ir debidamente identificados. Al mismo tiempo, el matadero entregará los signos distintivos alusivos a la marca "Calidad Alimentaria" correspondiente a los grupos musculares resultantes del futuro escandallo, con los datos que permitan identificar su procedencia.

3.--Cuando la distribución de las canales o cuartos se haga a establecimientos no registrados según el capítulo V de este Reglamento, se eliminará la identificación alusiva a la Marca de Calidad.

#### Artículo 12.

1.--En las salas de despiece, el faenado de las canales destinadas a la Marca de Calidad no podrá ser simultáneo con el de otras canales.

2.--El almacenamiento deberá realizarse de forma que no conduzca a confusiones con otras piezas o sus porciones.

#### Artículo 13.

1.--La carne tras el oreo correspondiente se someterá a un periodo de maduración mínimo de siete días a contar desde el sacrificio a la venta al consumidor.

2.--La maduración se realizará en cámaras frigoríficas con las siguientes condiciones ambientales: -- Temperatura de 3 a 5 grados centígrados.

--Humedad relativa del 85 a 90 por ciento.

#### Artículo 14.

Cuando las partes de las canales se comercialicen en piezas, éstas se

expedirán debidamente identificadas con los distintivos entregados en el matadero según establece el artículo 11.2 de este Reglamento.

#### Artículo 15.

1.--En los puntos de venta detallista, la carne amparada por la Marca de Calidad deberá estar debidamente identificada. En todos los casos deberá estar expuesta de tal forma que no provoque confusión con otras carnes.

2.--Cuando la venta de la carne se haga fileteada en bandejas recubierta de lámina transparente extensible, cada envase irá etiquetado e identificado debidamente y el establecimiento comercial llevará registro documentado de la carne recibida y expedida.

### CAPITULO IV CARACTERISTICAS DE LA CANAL Y DE LA CARNE

#### Artículo 16.

Las carnes amparadas por la Marca de Calidad obedecerán a las siguientes características: -- Conformación de la canal tipos S.E.U.R.

--Estado de engrasamiento 2 y 3.

--pH máximo de 6 a las 24 horas del sacrificio, midiéndose en el músculo semimembranoso correspondiente a la pieza llamada "tapa" en la cara interior de la pierna.

--Color de la carne entre 2 y 4, de acuerdo con la escala publicada en el Epígrafe 5.2.3 del anexo de la Orden del 29 de marzo de 1982, (BOE de 2 de abril), por la que se aprueba la norma de calidad para canales de vacuno y sus unidades comerciales.

--Color de la grasa blanco.

--Carne con elevada jugosidad y cierto contenido de grasa infiltrada.

### CAPITULO V REGISTROS

#### Artículo 17.

De acuerdo con el artículo séptimo del Decreto 151/1998, de 28 de julio del Gobierno de Aragón por el que se crea el Registro de Productos Agroalimentarios de Calidad, para poder utilizar la Marca de Calidad en la carne de vacuno, todas las empresas

autorizadas para el uso de la marca, deberán estar previamente inscritas en el Registro, diferenciando: a) Ganadero. Quien cría o ceba los animales de acuerdo con las condiciones exigidas en este Reglamento.

b) Industrial. Quien se hace cargo de la carne desde el sacrificio de los animales hasta la distribución al detallista, incluyendo los envasadores de fileteado en bandejas.

c) Punto de venta. Comercio detallista donde se vende la carne con la Marca de Calidad identificada según lo establecido en el artículo 15 de este Reglamento.

#### Artículo 18.

Cuando los animales o la carne pase a ganaderos, industriales o puntos de venta no inscritos en el Registro especificado en el artículo 17 de este Reglamento, se perderá el derecho de utilización de la Marca de Calidad, quedando automáticamente descalificados los animales o la carne.

### CAPITULO VI CONTROLES

#### Artículo 19.

1.--Al objeto de asegurar la trazabilidad de la carne de vacuno con la marca "Calidad Alimentaria", las entidades citadas en el artículo 17<sup>c</sup> llevarán su propio control interno que se reflejará documentalmente como prueba de que el proceso productivo se ajusta a lo establecido por este Reglamento.

a) Los ganaderos llevarán el Libro de registro de explotación según establece el Real Decreto 1980/1998 de 18 de septiembre, igualmente los resultados de cuantos análisis de piensos, agua, etc., realicen para cerciorarse de la idoneidad de los factores de producción empleados.

b) Los industriales llevarán registro de identificación de cada animal; fecha de sacrificio, oreo, expedición y despice de las canales; destinatario, piezas y peso de la carne expedida y elementos de identificación entregadas en cada canal.

c) Los detallistas llevarán registro del origen de la carne, fecha, piezas, peso y número de las etiquetas recibidas.

2.--Los ganaderos comunicarán a la empresa de control externo contemplada en el artículo 20 de este

Reglamento, los datos de registro de entrada de los animales y lugar y fecha de sacrificio.

Artículo 20.

1.--Además de los controles internos, se establecerá unos controles externos efectuados por una entidad independiente reconocida y especializada en la materia, quien inspeccionará e informará sobre el cumplimiento de las condiciones de producción, sacrificio y comercialización de la carne, exigidas en este Reglamento. Dicho control se efectuará de un modo periódico según un programa aprobado previamente por el Departamento de Agricultura y Medio Ambiente en el que se contemplará: a) Verificación de los registros.

b) Toma de muestras en las explotaciones y análisis de piensos, agua, premezclas, orina, sangre o pelo. Por motivos de salud pública y por Orden del Consejero de Agricultura se realizarán las tomas de muestras y análisis oportunos para la detección y eliminación de riesgos.

c) Toma de muestras en los mataderos y análisis de retina, músculos, hígado, riñones y tiroides de las canales.

Artículo 21.

1.--Cuando de los controles realizados se desprenda que se ha producido un uso indebido de la marca "Calidad Alimentaria", el Director General de Industrialización Agraria podrá comunicar al titular autorizado para el uso de la marca las acciones correctoras que este deberá aplicar y, si estas no fueran adoptadas, procederá a la revocación de la autorización.

2.--Contra la resolución de la Dirección General de Industrialización y Comercialización Agraria, podrán los interesados interponer recurso de alzada ante el Consejero de Agricultura.