ETIQUETADO FACULTATIVO DE CARNE DE CORDERO Y CABRITO

Mediante una Resolución de la Dirección General de Recursos Agrícolas y Ganaderos se ha aprobado la guía del etiquetado facultativo de carne de cordero y cabrito, cuyo objeto es establecer las condiciones marco generales que permitan su aplicación por parte de los productores dentro del programa de mejora de la calidad regulada por el decreto que establece las bases para la concesión de las subvenciones a las agrupaciones de productores en los sectores de ovino y caprino en el ejercicio 2012.

Por etiquetado facultativo se entenderá todo sistema de etiquetado amparado por un pliego de condiciones aprobado oficialmente, que proporcione al consumidor información veraz sobre características adicionales de los productos no incluidas en las normas de etiquetado mínimo obligatorio y cuyo cumplimiento certifique un organismo independiente reconocido mediante un sistema de control.

Será de aplicación a la carne fresca, refrigerada o congelada de cordero o cabrito con un peso determinado y cuyos animales deberán haber permanecido, como mínimo, los siete días previos a su sacrificio en una explotación o un centro de tipificación perteneciente a la agrupación de productores, teniendo que pasar en cualquier caso obligatoriamente por el centro de tipificación antes del sacrificio, excepto en el caso de los animales de peso igual o inferior a 7 kilos en canal.

Esta guía no será de aplicación al etiquetado de carne de ovino o caprino fresca o refrigerada en el marco de las denominaciones de origen y las indicaciones geográficas protegidas, las especialidades tradicionales garantizadas y la producción ecológica.

Información de la etiqueta acogida a pliego de etiquetado facultativo

Toda pieza de carne de cordero y cabrito que se comercialice al amparo de un pliego de condiciones de etiquetado facultativo llevará como mínimo la siguiente información en su etiqueta

- Logotipo o marca del responsable o tenedor del pliego de condiciones facultativas y su razón social.
- País de nacimiento de los animales de los que procede el producto.
- Identificación del matadero de sacrificio y sala de despiece, en su caso.
- Número o código de trazabilidad.
- Denominación de venta y rango de pesos.

Carne de cordero

Denominación	Peso de la canal
Lechal	Canal de peso menor o igual a 7 kg
Recental	Canal de peso superior a 7 e inferior o igual a 13 kg
Pascual	Canal de peso superior a 13 y hasta 16 kg

Carne de cabrito

Denominación	Peso de la canal
Lechal ligero	Canal de peso menor o igual a 5 kg
Lechal	Canal de peso superior a 5 e inferior o igual a 7 kg
Recental	Canal de peso superior a 7 e inferior o igual a 10 kg

Deberán utilizarse como indicaciones adicionales en el etiquetado, siempre que se trate de información veraz, objetiva y demostrable, al menos una de las indicaciones que hagan mención a los siguientes aspectos:

- Tipo de alimentación de los animales según se trate de animales alimentados a base de cereales, con pasto o con leche.
- Raza de los animales, según procedan de reproductores inscritos en libros genealógicos oficialmente reconocidos, de animales cruzados en los que la raza suponga como mínimo un 50 por ciento y para las categorías anteriores, en caso de que la raza mencionada sea autóctona de acuerdo con la clasificación del Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España.

Tendrán la consideración de operadores económicos únicamente las agrupaciones de productores que cumplan con los requisitos establecidos en la normativa básica y para hacer uso del etiquetado facultativo deberán presentar un pliego de condiciones que incluya al menos los siguientes requisitos:

- La información que vaya a constar en la etiqueta del producto final.
- Las medidas que esté previsto adoptar para garantizar la veracidad de dicha información.
- El sistema de control previsto aplicar en toda la fase de producción y comercialización.
- Las medidas aplicables a los miembros de una organización cuando se constate el incumplimiento de lo establecido en el pliego de condiciones.

El sistema de control correrá a cargo de un organismo independiente de control, que deberá estar acreditado en el ámbito agroalimentario conforme a la norma UNE-EN 45011 o norma que la sustituya por la Entidad Nacional de Acreditación.

El sistema de control de producción y comercialización de carne congelada certificada verificará que la carne proceda de carne con hueso y deshuesada obtenida de corderos o cabritos seleccionados que cumplan las condiciones de certificación; que se dotan de envasado y embalado idóneo para atenuar las oscilaciones térmicas y que la congelación se inicie dentro de las 96 horas siguientes al sacrificio y que durante dicho periodo en el interior de las piezas o canales exista una temperatura igual o inferior a 5ºC.