

V. Anuncios

B. Otros anuncios oficiales

COMUNIDAD AUTÓNOMA DE GALICIA

8742 *Corrección de errores de la Resolución de 3 marzo de 2009, de la Dirección General de Producción, Industrias y Calidad Agroalimentaria de la Consellería de Medio Rural, por la que se le da publicidad a la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida "Ternera Gallega".*

Advertido error en la citada resolución, por no haberse publicado el anexo al que se hace referencia en el BOE número 60, publicado el día 11 de marzo de 2009, en la página 29421 y que se transcribe a continuación:

ANEXO

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Solicitud de modificación del pliego de condiciones de conformidad con el artículo 9.º

"Ternera Gallega".

N.º CE: IGP: X DOP

1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación:

Denominación del producto: No.

Descripción: Sí.

Zona geográfica: Sí.

Prueba del origen: Sí.

Método de obtención: Sí.

Vínculo: No.

Etiquetado: Sí.

Requisitos nacionales: No.

Otros: No.

2. Tipo de modificación:

Modificación del documento único o de la ficha resumen: Sí.

Modificación del pliego de condiciones de una IGP o DOP registrada de la que no se publicó ni el documento único ni el resumen: No.

Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado (artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n.º 510/2006): No.

Modificación temporal en el pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas (artículo 9, apartado, 4, do Reglamento (CE) n.º 510/2006): No.

3. Modificaciones:

Descripción del producto: Se modifican las razas de ganado apto para suministrar carne protegida por la IGP, ampliándose a otras razas cárnicas que se vienen utilizando tradicionalmente en Galicia así como los cruces entre sí y con hembras de aptitud lechera. Estas razas se especifican en el Manual de Calidad de la IGP.

En la IGP Ternera Gallega predominan los animales de raza Rubia Gallega y Morenas Gallegas, tanto en las explotaciones con madres dedicadas a la cría de animales de carne, como en el cruce industrial, en las explotaciones del sector lácteo. Aun así, es frecuente la coexistencia con otras razas cárnicas con arraigo en Galicia y el mestizaje entre ellas, por lo que se considera necesaria su inclusión en la IGP Ternera Gallega para favorecer y garantizar la viabilidad de las explotaciones y el desarrollo productivo del sector, teniendo en cuenta que la calidad y las características de la carne amparada dependen fundamentalmente de las prácticas de cría, alimentación y manejo de los animales, que son exactamente las mismas con independencia de las características raciales.

Se modifican los tipos de animales amparados según la edad, alimentación y el sistema de producción, de forma que en la tipología Ternera (animales con menos de 10 meses de edad) se diferencian los animales con sistema de cría basado en la lactancia materna que pasan a denominarse Ternera Gallega Suprema, de los animales que se destetan a distintas edades, que se denominan Ternera Gallega. También se modifica la edad máxima de la tipología "añojo" que pasa de dieciocho a veinticuatro meses y se elimina el tipo "cebón". Estas modificaciones persiguen mejorar la transparencia y claridad de las transacciones en origen, así como la información al consumidor sobre la carne que ampara la IGP Ternera Gallega.

Se adaptan la conformación de las canales y las características de la carne, en función de las variaciones que se producen en las tipologías de los animales.

Zona Geográfica: Se amplía la zona de producción a ayuntamientos y parroquias limítrofes, coincidiendo con la zona de elaboración; el territorio de Galicia.

Prueba del origen: Al objeto de actualizar y adaptar los controles, la trazabilidad y las condiciones de producción y elaboración del producto en sus distintas fases, así como para mejorar la sistemática de certificación y etiquetado, se efectúan las siguientes modificaciones:

Se añade el registro Mayoristas y Minoristas de Carne a los ya existentes de Ganaderías, Cebaderos, Mataderos y Salas de Despiece.

La identificación individual de los animales se adapta al sistema oficial aplicado por la Administración.

El sistema de certificación del producto se recoge en el Manual de Calidad, mediante procedimientos e instrucciones regladas de acuerdo con el pliego de condiciones de la IGP, en el cual se establecen las condiciones de obtención y los controles que se efectúan en las distintas fases de producción, sacrificio, despiece, fileteado y comercialización. Se introducen controles de trazabilidad mediante análisis de marcadores moleculares (ADN).

Se actualiza la documentación que deben llevar y mantener los operadores inscritos, que recogerá, en relación con su actividad, las entradas y salidas de materias primas o productos, junto con los datos necesarios para la comprobación de la trazabilidad individual o de los lotes certificados.

Métodos de obtención: Se adaptan las condiciones de obtención para adecuarlas a la normativa de bienestar animal en las explotaciones, en el transporte y en el sacrificio.

Los piensos destinados a la alimentación del ganado deberán cumplir las especificaciones fijadas en el Manual de Calidad y disponer de autorización del órgano de control de la IGP.

Se actualizan condiciones específicas de elaboración, almacenamiento y etiquetado de la carne protegida en aspectos relacionados con la trazabilidad, control de los procesos y gestión documental.

Etiquetado: Se establece la posibilidad de indicar en el etiquetado la mención "elaborado a partir de «Ternera Gallega» IGP" para la carne picada y carne procesada en la que la carne utilizada sea únicamente la certificada por la indicación geográfica protegida.

4. Resumen:

" Ternera Gallega".

N.º CE: IGP: X DOP

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica-Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios-Secretaría General de Medio Rural del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.

Dirección: Paseo de Infanta Isabel, 1. 28071 Madrid. Teléfono: 0034913475394. Fax: 0034913475410. Correo electrónico: sgcaae@mapya.es.

2. Agrupación:

Nombre: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Ternera Gallega.

Dirección: Recinto Ferial de Amio. 15891 Santiago de Compostela. Teléfono: 0034 981 575786. Fax: 0034 981 574895. Correo electrónico: consejo@terneragallega.com.

Composición: Productores/transformadores (X) Otros ().

3. Tipo de producto: Clase 1.1 Carnes frescas y despojos de vacuno.

4. Especificación:

4.1 Denominación del producto: "Ternera Gallega".

4.2 Descripción: El ganado apto para suministrar la carne que ha de ser amparada por la indicación geográfica protegida Ternera Gallega será de las razas Rubia Gallega, Morenas Gallegas y demás razas cárnicas de ganado vacuno que tradicionalmente se utilizan en Galicia y expresamente recogidas en el Manual de Calidad de la IGP, así como los cruces entre sí y de machos de estas razas con hembras de aptitud lechera.

Según la edad, alimentación y el sistema de producción antes del sacrificio, se distinguen los siguientes tipos de animales:

1. Ternera: animales que se sacrifican con menos de diez meses de edad. Se diferencian:

a) Ternera Gallega Suprema: animales que se crían en explotaciones con vacas madres y que tuvieron un período mínimo de lactancia materna de siete meses.

b) Ternera Gallega: animales que se destetan a diferentes edades, siendo la base de su alimentación los forrajes y los concentrados autorizados por el Consejo Regulador.

2. Añejo: animales que se sacrifican con mas de diez meses y menos de veinticuatro.

Cada uno de estos tipos de animales da lugar a la siguiente categoría comercial homónima, cuyas características organolépticas, de conformación y de grado de engrasamiento son las siguientes:

a) Ternera Gallega Suprema: esta carne tiene un color de rosa claro a rojo, con grasa que va desde un color blanco nacarado a un amarillo suave y de textura cremosa. El grano del músculo es fino y de consistencia firme.

Conformación de las canales: S, E, U, R, O+. En el caso de canales procedentes de las razas Morenas Gallegas no se tendrá en consideración.

Engrasamiento: Machos 2, 3; hembras 2, 3, 4.

b) Ternera Gallega: Esta carne tiene un color de rosa a rojo suave, con grasa de color blanco nacarado y distribución homogénea, músculo de grano fino y de consistencia firme.

Conformación de las canales: S, E, U, R, O+. En el caso de canales procedentes de las razas Morenas Gallegas no se tendrá en consideración.

Engrasamiento: machos 2, 3; hembras 2, 3, 4.

c) Añejo: Esta carne tiene un color que va desde rojo suave a rojo intenso con grasa de color blanco nacarado con un tono amarillo suave. El músculo es de consistencia firme y magro.

Conformación de las canales: S, E, U, R.

Engrasamiento: 2, 3, 4.

4.3 Zona geográfica: La zona de producción y elaboración se extiende al territorio de Galicia.

4.4 Prueba del origen: Son requisitos fundamentales que avalan el origen y la calidad del producto:

1. Todos los operadores que intervienen en el proceso de producción y elaboración deben estar inscritos los registros del Consejo Regulador de la IGP Ternera Gallega. Los registros establecidos son: ganaderías, cebaderos, mataderos, salas de despiece y mayoristas y minoristas de carne.

2. Todas las reses pertenecientes a las explotaciones ganaderas inscritas en la IGP se identifican de forma individual, mediante el sistema de identificación oficial de la Administración.

3. Los operadores inscritos llevarán documentación donde se indicará, en relación con su actividad, las entradas y salidas de materias primas o productos, con los datos necesarios para la comprobación de la trazabilidad individual o de los lotes certificados. De esta forma se realiza tanto el seguimiento del producto como de los procedimientos o procesos que se llevan a cabo.

4. Certificación de producto. El Órgano de Control y Certificación del Consejo Regulador de la IGP Ternera Gallega es el encargado de verificar el cumplimiento de lo indicado en este pliego. El Comité de Certificación de este órgano, integrado por representantes de todos los grupos implicados en los principios relacionados con la certificación, es el responsable de asegurar la imparcialidad e independencia de los procesos de certificación. La estructura del Órgano de control y certificación, dirigida por el Director Técnico, verifica si el producto es apto para ser amparado por la IGP, procediendo a su control y etiquetado para identificar y garantizar su procedencia, manteniendo la trazabilidad en todas las fases de elaboración y comercialización.

5. El etiquetado se realiza en las distintas fases de elaboración del producto sobre las canales, piezas y porciones de estas, tal como se indica en el apartado 4.8. Este etiquetado identifica el producto amparado además de mantener la trazabilidad y garantizar el origen del producto.

4.5 Método de obtención: Los animales destinados a la producción de carne amparada por la IGP deben proceder de las explotaciones ganaderas inscritas y cumplir los criterios raciales establecidos. La base de la alimentación en las explotaciones tradicionales de cría será la lactancia materna complementada con alimentos propios de las explotaciones (maíz, nabos, patatas), forrajes y piensos autorizados. En las explotaciones de cebo la alimentación se basa en los forrajes y piensos autorizados. Las prácticas ganaderas deben favorecer la protección medioambiental y el bienestar de los animales (espacios amplios, libertad de movimientos, etc.)

El sacrificio del ganado se realizará en mataderos inscritos, donde se procederá a la certificación y etiquetado de las canales de acuerdo con las tipologías establecidas según las prácticas de producción y la edad de los animales. Las

carnes amparadas deberán cumplir un período de maduración mínimo que estará fijado en el Manual de Calidad, y su comercialización al consumidor deberá realizarse con posterioridad a los tres días desde el sacrificio. Las carnes que sufran procesos de congelación perderán la protección de la IGP.

El despiece se efectuará en las salas inscritas y no podrá ser simultáneo con otras canales y piezas no amparadas. Las piezas irán provistas de las etiquetas expedidas por el órgano de control y certificación. La trazabilidad en el despiece será de forma individualizada.

El fileteado de las piezas podrá ser efectuado en industrias inscritas en el Consejo Regulador o en establecimientos específicos de los puntos de venta finales siempre que previamente firmasen un acuerdo de colaboración con el Consejo Regulador para el control, etiquetado y la comercialización de las carnes protegidas. El fileteado no podrá ser simultáneo con otras carnes no amparadas. La trazabilidad en el etiquetado será por lotes y los envases deberán ir provistos de las etiquetas expedidas por el órgano de control y certificación del Consejo Regulador.

No se admite la reutilización de las etiquetas de la IGP en ninguna de las fases de sacrificio, despiece y fileteado.

El cumplimiento de las condiciones de obtención del producto se comprobará mediante inspecciones periódicas de las instalaciones, de los animales y de la carne, revisión de la documentación, análisis físico-químicos de las materias primas y de los productos, análisis mediante marcadores moleculares para seguimiento de la trazabilidad y análisis organolépticos.

La descalificación de los animales, de las canales, de las piezas o sus porciones podrá ser realizada por el órgano de control y certificación del Consejo Regulador en cualquiera de las fases de producción, elaboración y comercialización.

4.6 Vínculo:

Histórico: El ganado vacuno fue utilizado desde muy antiguo por los pobladores de Galicia como fuente de carne y grasa. Se caracterizaba por ser un ganado de carácter rústico, pequeño y montaraz que, debido a la introducción de la patata y el maíz procedentes de América, se transformó en un ganado de mayor corpulencia destinado a los trabajos agrícolas y a la producción de carne y leche. Esta versatilidad del ganado ayudó de forma importante a la evolución en la propiedad de la tierra, ya que además de completar el consumo familiar, generaba excedentes destinados a la adquisición de propiedades.

En el siglo XVIII, el vacuno gallego adquirió gran relevancia por las exportaciones de carne a Inglaterra que se sostuvieron hasta principios del siglo XX. Con posterioridad y hasta bien avanzada la década de los 60 en el siglo XX, Galicia suministraba carne de vacuno a media España y hoy en día es la segunda actividad agraria ganadera en importancia detrás de la producción láctea. La carne de vacuno gallega es sinónimo de calidad y goza del reconocimiento de los consumidores.

Natural: La orografía gallega está modelada con suaves colinas y una importante red fluvial que junto al clima atlántico de abundante pluviosidad favorecen una alta productividad forrajera y de cultivos agrícolas. Esta

productividad de la tierra ha permitido el desarrollo de una elevada actividad ganadera y como consecuencia la generación de una industria elaboradora y transformadora tanto de carne de vacuno como de productos lácteos.

Sistema de producción: La existencia de razas propias de aptitud cárnica de la que destacaremos la Rubia Gallega, en sus orígenes de triple aptitud, pero con preponderancia carnífera, ha sido la base de un sistema productivo caracterizado por la pequeña dimensión de las ganaderías y por el aprovechamiento de los recursos propios que se generan (lactancia materna, forrajes, cultivos agrícolas como la patata, nabos, etc.). Otra característica destacada es el sacrificio de los animales a edades tempranas (generalmente por debajo de los 10 meses) que unido al sistema de alimentación da como resultado una carne de suave sabor y apreciable jugosidad y ternura.

4.7 Estructura de control: El órgano de control y certificación integrado en el Consejo Regulador de la IGP Ternera Gallega es el encargado verificar el cumplimiento de lo indicado en el pliego de condiciones. Este órgano dispone de una estructura adecuada para actuar de acuerdo con la Norma EN-45011 sobre criterios generales que deben cumplir las entidades que realizan la certificación de producto.

Nombre: Órgano de Control y Certificación del Consejo Regulador de la IGP Ternera Gallega.

Dirección: Recinto Ferial de Amio, 15891 Santiago de Compostela. Teléfono: 0034 981 575786. Fax: 0034 981 574895. Correo electrónico: certificacion@terneragallega.com.

El Comité de Certificación de este órgano, integrado por representantes de todos los grupos implicados en los principios relacionados con la certificación, es el responsable de asegurar la imparcialidad e independencia de los procesos de certificación. La estructura del Órgano de Control y Certificación está dirigida por un Director Técnico que es el máximo responsable de la certificación y dispone de personal técnico cualificado.

4.8 Etiquetado: Todas las canales, piezas y porciones llevan para su identificación y trazabilidad etiquetas que se aplican al producto en cada fase de elaboración (sacrificio, despiece y/o fileteado). Estas etiquetas son de distintos colores según la tipología del producto (punto 4.2) y contienen, además de las menciones obligatorias, las siguientes: identificación y logotipo de "Ternera Gallega", logotipo europeo de las IGP y datos de trazabilidad. Además de las etiquetas, en cada media canal se coloca un documento que aporta información sobre la explotación de procedencia, identificación y tipología del animal, edad al sacrificio, clasificación y peso de la canal, matadero y fecha de sacrificio.

La carne picada o carne procesada elaborada a partir de carne de vacuno amparada por la indicación geográfica protegida "Ternera Gallega" podrá ser comercializada en envases que utilicen la mención "elaborado a partir de «Ternera Gallega» IGP", siempre que la carne certificada constituya la única carne en el producto final.

Los usuarios de esta mención estarán autorizados por el Consejo Regulador de la IGP Ternera Gallega y sometidos al control e inspección del órgano de control para verificar el uso correcto de la indicación geográfica protegida en la etiqueta y

las cantidades utilizadas. En estos productos está prohibido el uso del logotipo comunitario identificador de las indicaciones geográficas protegidas.

Santiago de Compostela, 12 de marzo de 2009.- Subdirector General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, Ricardo Rivas Barros.

ID: A090016645-1