



I. Disposiciones Generales

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y MEDIO AMBIENTE

ORDEN de 22 de abril de 2013, del Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, por la que se aprueba el Reglamento técnico para la utilización de la marca «C´alial» en la carne de conejo.

El artículo 50 de la Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria en Aragón, establece que el Gobierno de Aragón creará y registrará marcas comerciales para su utilización exclusiva en alimentos de calidad diferenciada que se elaboren bajo controles específicos. En virtud de dicha facultad, la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón registró en la Oficina Española de Patentes y Marcas la marca de garantía «C´alial».

La Orden de 25 de julio de 2007, del Departamento de Agricultura y Alimentación, establece el sistema de gestión, uso y control de la marca «C´alial» en alimentos de calidad diferenciada. Su artículo 4 dispone que cada uno de los productos que vayan a ser identificados con la marca «C´alial» requerirá el cumplimiento de un reglamento técnico, cuyo contenido y procedimiento de aprobación también regula el mismo artículo.

Una vez tramitado el procedimiento de elaboración, en el que ha participado de forma relevante el Comité de Calidad Alimentaria, procede aprobar el reglamento técnico que permita la utilización de la marca «C´alial» en la carne de conejo.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 4 de la orden de 25 de julio de 2007, corresponde al Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente la competencia para aprobar los reglamentos técnicos de los productos susceptibles de beneficiarse de la utilización de la marca «C´alial».

En su virtud, y de acuerdo con el informe del Comité de Calidad Alimentaria, dispongo:

Artículo único. Aprobación del reglamento técnico.

Se aprueba el Reglamento técnico para la utilización de la marca «C´alial» para la carne de conejo, que se publica como anexo.

Disposición final única. Entrada en vigor.

Esta orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el "Boletín Oficial de Aragón".

Zaragoza, 22 de abril de 2013.

**El Consejero de Agricultura, Ganadería
y Medio Ambiente,
MODESTO LOBÓN SOBRINO**

ANEXO**Reglamento técnico de utilización de la marca «C'alia» en la carne de conejo****Capítulo I
Disposiciones generales****Artículo 1. Objeto del reglamento.**

De acuerdo con lo dispuesto en la Orden de 25 de julio de 2007, del Departamento de Agricultura y Alimentación, por la que se establece el sistema de gestión, uso y control de la marca «C'alia» en alimentos de calidad diferenciada, el presente reglamento define las características y condiciones que, además de otros requisitos exigidos por la normativa aplicable, debe cumplir la carne de conejo que se comercialice bajo dicha marca de garantía.

Artículo 2. Definición del producto.

1. La carne de conejo que se comercialice bajo la marca «C'alia» debe proceder de conejos (*Oryctolagus cuniculus*) de líneas o razas seleccionadas para producción cárnica, aptos para sacrificio, criados en explotaciones debidamente inscritas en el Registro General de explotaciones cunícolas, calificadas al menos como indemnes de la enfermedad hemorrágica vírica y de mixomatosis.

2. Las canales se presentarán con hígado y riñón, orejas cortadas y patas cortadas a nivel del metatarso y metacarpo, obedeciendo a las siguientes características:

- a) Peso mínimo de 1.150 g tras el oreo
- b) Color rosado
- c) Grasa de color blanco y consistencia firme
- d) Proporciones armónicas
- e) Ausencia de contusiones, hematomas, mutilaciones, fracturas u otros defectos.

Artículo 3. Operadores autorizados.

1. Podrán solicitar autorización para usar la marca «C'alia» los operadores alimentarios que sean titulares de la marca comercial que figure en la etiqueta con la que se comercialice la carne de conejo.

2. El procedimiento de autorización se ajustará lo dispuesto en la Orden de 25 de julio de 2007. Los solicitantes deberán aportar, además de la documentación indicada en el artículo 5 de dicha orden, un anexo con la relación de explotaciones ganaderas, mataderos y salas de despique que participen en el programa de calidad diferenciada regulado en este reglamento, en la que constará la identificación completa de la inscripción de cada uno de ellos en el registro público agroalimentario o sanitario que les corresponda, junto con el compromiso de los mismos de que aceptan el cumplimiento de lo establecido en el presente reglamento en los apartados que afecten a su campo de actividad.

3. El operador que sea autorizado para el uso de la marca «C'alia» deberá comunicar a la Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario cualquier cambio que se produzca en la documentación aportada, en particular, en la citada relación de participantes.

**Capítulo II
Crianza de los animales****Artículo 4. Alimentación.**

1. El régimen alimenticio será completo y equilibrado, permitiendo un crecimiento armonioso por parte del conejo de engorde.

2. No se permite en la alimentación de los animales el empleo de los siguientes componentes:

- a) Grasa animal
- b) Granilla de uva
- c) Cascarilla de coco
- d) Hollejo y granilla de aceituna

e) Mandioca u otros almidones provenientes de tubérculos.

3. Como antioxidantes solo podrán utilizarse vitamina E u otros antioxidantes naturales autorizados.

Artículo 5. *Crianza y manejo.*

1. En todo momento las granjas inscritas en el programa «C'alia» deberán garantizar la exclusividad en el sistema de producción contemplado en el presente reglamento.

2. El diseño y las características de las instalaciones, equipos y utillaje cumplirán los criterios establecidos en la legislación vigente, de modo que la crianza y el manejo de los conejos se desarrollen cumpliendo las normativas de bienestar animal, en jaulas donde se les proporcione el espacio y suelo adecuados a sus necesidades en cada etapa, para evitar causar sufrimiento y daños innecesarios.

3. En la etapa de engorde, los conejos deben estar agrupados en lotes de la misma edad.

4. En la etapa de engorde, las jaulas en ningún caso superarán la densidad máxima de 40 kg de conejo vivo por m² de rejilla.

5. Dentro de las jaulas, los conejos tendrán acceso de forma fácil y permanente al consumo de agua y pienso.

6 Los conejos no serán trasladados al centro de sacrificio hasta la edad de 50 días como mínimo.

7. Cada vez que se vacíe una jaula se procederá a la limpieza y desinfección de la misma antes de su reutilización. Así mismo se realizará una limpieza y desinfección de la nave cuando ésta quede vacía. Las granjas llevarán un programa de control de estas actuaciones, las cuales serán anotadas en el libro de registro, indicando a su vez los productos utilizados.

7. No podrá comercializarse con la marca «C'alia» la carne procedente de los reproductores llevados al sacrificio.

Capítulo III

Transporte, sacrificio y procesado

Artículo 6. *Transporte al matadero.*

1. Las operaciones de recogida, carga, transporte, descarga y espera se realizarán llevando a cabo las mejores prácticas de bienestar animal, de modo que no sufran alteraciones o molestias que puedan afectar a su bienestar e integridad física, de acuerdo con la legislación vigente.

2. Los lotes de conejos destinados a la producción de carne amparada bajo la marca «C'alia» deberán estar identificados como tales durante el transporte al matadero, estableciendo una perfecta separación con el resto de ganado no destinado a la marca.

3. A fin de preservar la calidad del producto, el tiempo máximo desde la recogida en granja hasta el matadero no superará en ningún caso las 6 horas.

Artículo 7. *Sacrificio y procesado.*

1. A la llegada al matadero, los animales permanecerán en condiciones de ayuno un tiempo máximo de 3 horas.

2. Las diferentes partidas de conejos permanecerán separadas e identificadas, y se garantizará el seguimiento de la trazabilidad por lotes de conejos, a lo largo de todo el sacrificio y procesado, de modo que en todo momento pueda conocerse la explotación de procedencia de los animales.

3. Las canales se faenarán de forma que se realice un desollado completo, el corte de las extremidades a nivel del metatarso y metacarpo y el eviscerado.

4. El oreo y maduración de las canales se realizará en cámaras frigoríficas, durante un período mínimo de dos horas, para conseguir la máxima calidad del producto.

5. El sacrificio de los animales y el procesado de sus carnes deberán hacerse en todas sus fases separadamente del de otros animales sin destino a la marca «C'alia».

Capítulo IV Identificación, presentación y etiquetado

Artículo 8. *Presentación e identificación.*

1. Los conejos se comercializarán como canales o carne refrigerada con las siguientes presentaciones:

- a) canal entera o media canal, envasada o sin envasar
- b) canal troceada o fileteada, envasada.

2. Cuando la forma de presentación sea en canales o medias canales, éstas irán etiquetadas individualmente, y cuando la presentación sea en canal troceada o fileteada, el envase irá etiquetado.

3. No podrá comercializarse con la marca «C'alia» la carne de conejo que haya sido congelada.

Artículo 9. *Etiquetado.*

1. En el etiquetado de las distintas presentaciones comerciales del “conejo” destinados al consumidor final figurarán las siguientes indicaciones, además de las restantes exigidas por la legislación vigente.

- a) El nombre del producto (denominación de venta): “Conejo”.
- b) El logotipo de la marca «C'alia», según indica la Orden de 25 de julio de 2007.
- c) El nombre y/o logotipo de la entidad de control.

2. Con anterioridad a su puesta en circulación, se enviarán al Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente unos ejemplares «pro-forma» de los modelos de etiquetas que vayan a ser utilizadas, para comprobar su adecuación a la normativa vigente en materia de etiquetado de productos alimenticios y, en su caso, se autorizará el uso de las mismas.

3. Conforme al artículo 3.2 de la Orden de 25 de julio de 2007, el uso de la marca «C'alia», como signo de carácter gráfico, se realizará conforme a los requisitos establecidos en el Manual de identidad de la marca.

Capítulo V Régimen de control

Artículo 10. *Control interno.*

1. Todos los operadores alimentarios que participen en la crianza, sacrificio, procesado o comercialización en origen de la carne de conejo, llevarán su propio control interno (autocontrol) en cumplimiento de lo establecido en el apartado Séptimo.1 del Reglamento de uso de la marca «C'alia», aprobado por la Orden de 25 de julio de 2007.

2. El sistema de autocontrol estará establecido de modo que se garantice la trazabilidad del producto final.

3. Será objeto de control la procedencia y selección de conejos y piensos, composición de los piensos, las medidas de sanidad e higiene, las condiciones de crianza, transporte, sacrificio, almacenamiento y distribución del producto acabado, las características y el total de la producción etiquetada con la marca «C'alia», la identificación de los lotes o partidas, el número y tipo de envases, así como las fechas de salida y destino de los mismos.

4. Los operadores deberán en todo momento someterse a lo establecido en el Real Decreto 1547/2004, de 25 de junio, por el que se establecen normas de ordenación de las explotaciones cunícolas, y en la normativa complementaria a éste.

5. El titular de la autorización para el uso de la marca «C'alia» quedará obligado a presentar al Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente una memoria cada vez que solicite la renovación de la autorización para el uso de la marca, en la que se consignarán los resultados de su utilización.

Artículo 11. *Control externo.*

1. Los usuarios de la marca autorizados serán responsables de que la producción y el uso de la misma sean conformes con lo dispuesto en la Orden de 25 de julio de 2007, en la normativa que la desarrolle, y en particular, en el presente reglamento técnico.

2. En cumplimiento del apartado Séptimo.2 del Reglamento de uso de la marca «C'alia!», todos los operadores alimentarios que participen en la crianza, sacrificio procesado o comercialización en origen de la carne de conejo se someterán a un sistema de evaluación de conformidad, realizado por un organismo de control externo, que deberá ser autorizado por la Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario en función del cumplimiento de unos requisitos que se fijarán reglamentariamente. Estos organismos deberán estar acreditados conforme a las normas UNE-EN 45011 ("Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto") ó ISO 17020 ("Criterios generales para el funcionamiento de los diversos tipos de organismos que realizan la inspección") en el ámbito agroalimentario, o bien cumplir la norma UNE-EN 45011 o la norma ISO 17020.

3. Los usuarios de la marca autorizados, además de someterse a un sistema de evaluación de conformidad tal como establece el apartado anterior, deberán remitir al organismo de control externo, si procede, un anexo con la relación de explotaciones ganaderas, mataderos y salas de despiece donde se va a realizar la crianza, sacrificio y faenado del producto. Cualquier cambio que se produzca en dicha relación deberá ser comunicado al organismo de control externo.

4. El organismo de control externo comunicará a la Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario, en los plazos fijados por ella, los resultados de los controles realizados a los operadores alimentarios y productos de los mismos, todo ello en función del programa de control autorizado.

Estas comunicaciones recogerán, en su caso, las medidas correctoras que los operadores alimentarios propusieron para subsanar las no conformidades detectadas por el organismo de control, y el grado de cumplimiento y efectividad de las citadas medidas, así como cualquier otra información que esté establecida reglamentariamente.

5. Si del estudio de las comunicaciones que los organismos de control envíen a la Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario, se dedujeran posibles incumplimientos por parte de los operadores alimentarios, tanto de este reglamento técnico como del Reglamento de uso de la marca «C'alia!», el Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente procederá a efectuar las actuaciones procedentes.

Artículo 12. *Control oficial.*

A tenor de lo dispuesto en el artículo 52 de la Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria en Aragón, la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón realizará cuantos controles complementarios estime pertinentes, a los efectos de garantizar el cumplimiento de lo previsto en los artículos precedentes.

Capítulo VI

Revisión del reglamento

Artículo 13. *Modificación del Reglamento.*

Según lo dispuesto en la Orden de 25 de julio de 2007, este reglamento técnico podrá ser revisado y modificado mediante orden del Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, bien a iniciativa del Departamento, bien a instancia del organismo de control externo, del Comité de calidad alimentaria o de los operadores alimentarios usuarios de la marca.