



Avenida Castellón, 27  
12132 ADZANETA MAESTRAT  
R.A.G.V.: CV-01-041102-CS  
C.I.F.: G-12764569  
Tef: 689-625154+661-454010

## **REGLAMENTACIÓN DE CALIDAD DE LA CARNE “CORDER DEL MAESTRAT”**

### **1) Generalidades.**

Únicamente podrá ser comercializada como carne de cordero con Marca de Calidad “Corder del Maestrat” la procedente de corderos descendientes de reproductores inscritos en el Libro de Explotación Ganadera de los socios de la Asociación de Criadores de Cordero del Maestrat, criados, sacrificados, faenados y comercializados conforme a lo establecido en esta reglamentación.

La carne de cordero con Marca de Calidad “Corder del Maestrat” podrá comercializarse dentro de las siguientes categorías: Cordero, y Cordero Lechal, con Marca de Calidad “Corder del Maestrat”, siempre que cumplan con:

#### **a) Cordero Lechal:**

- Peso máximo de animal vivo al sacrificio entre 8-14 Kg.
- Peso de la canal hasta 7 Kg. con cabeza y asadura.

#### **b) Cordero:**

- Peso máximo de animal vivo al sacrificio entre 15-26 Kg.
- Peso de la canal hasta 13 Kg los machos, y 12 Kg las hembras.
- Engrasamiento: la grasa no debe llegar a cubrir completamente el riñón.

### **2) De las explotaciones ganaderas.**

#### **2.1) De las explotaciones.**

Las explotaciones de cría y cebo cuyos titulares sean miembros de la Asociación, 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: fecha de nacimiento de los corderos, número de identificación

(correlativo según nacimientos), tratamientos zoonos, 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.



Avenida Castellón, 27  
12132 ADZANETA MAESTRAT  
R.A.G.V.: CV-01-041102-CS  
C.I.F.: G 12764569  
Tef: 689-625154+661-454010

Los animales destinados a la producción de carne de “Cordero del Maestrat” con Marca de Calidad 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 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) Cordero Lechal: la alimentación de los corderos deberá realizarse en estabulación con leche materna exclusivamente hasta el momento de su sacrificio.

b) Cordero: 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 los siguientes mataderos autorizados inscritos en el registro de industrias agrarias: Adzaneta, Vistabella, Culla, Vilafranca, Albocacer, Benasal, Cati, Forcall. 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 y/o temporal de los corderos que vayan a dar carnes amparadas por la Marca de Calidad 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 *como máximo 5 horas* hasta el momento del sacrificio, en cuadras limpias, con disponibi-



Avenida Castellón, 27  
12132 ADZANETA MAESTRAT  
R.A.G.V.: CV-01-041102-CS  
C.I.F.: G 12764569  
Tef: 689-625154+661-454010

lidad 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 “Corder del Maestrat” con Marca de Calidad 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) Obligatoriamente, 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 y estará numerado, permitiendo una conexión trazable con el animal que entró a sacrificio.

b) Opcionalmente, podrá marcarse la canal mediante sello de tinta indeleble con las siglas “*Corder Maestrat*”. 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, o si las condiciones ambientales lo permiten, en pasillo de oreo.

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 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 tibio-tarsal), sin ubres ni órganos sexuales (excepto los testículos) y, sin hígado ni asadura. Los riñones y la grasa de riñonada deberán incluirse en la canal. Las canales atenderán a las siguientes características generales:

- Canal completa (sin decomisos parciales).
- Sin golpes, moraduras o hematomas.



Avenida Castellón, 27  
12132 ADZANETA MAESTRAT  
R.A.G.V.: CV-01-041102-CS  
C.I.F.: G 12764569  
Tef: 689-625154+661-454010

- Sin anomalías congénitas (deformidades).
- Sin tintes ictéricos (amarillos).
- 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 pélvico renal y, será además de consistencia firme.
- La carne será de color blanco rosado para el Cordero 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 “Corder del Maestrat” con la Marca de Calidad: 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.

Atzeneta del Maestrat, 19 de Diciembre de 2008.