

CARNE DE ASTURIAS. CALIDAD CONTROLADA

■ MANUEL FERNANDEZ

JEFE DEL GABINETE DE LA CONSEJERIA DE AGRICULTURA. PRINCIPADO DE ASTURIAS

Las características que definen a la Carne de Asturias Calidad Controlada son las siguientes:

1.- *Raza*: Engloba a todos los terneros de raza asturiana y también aquellos otros en los que uno de sus progenitores sea de raza asturiana, es decir, todos los cruces industriales de primera generación, así como a los que por su conformación morfológica reúnan determinadas características.

2.- *Edad en la que se marcan los terneros*: Empieza con un control y marcaje de los terneros antes de 3 meses.

3.- *Proceso de control en los cebaderos*: Riguroso control de la alimentación, manejo y sanidad de los animales, hasta llegar al sacrificio.

4.- *Inspección en los mataderos*: Con un fuerte control, para garantizar la calidad y sanidad de la carne.

5.- *Proceso de comercialización*: Hay tres tipos diferentes de canales según el peso y la edad de los animales que van a ser claramente diferenciados en los puntos de venta.

Como Carne de Asturias, Calidad Controlada, se conoce la carne refrigerada y convenientemente identificada con el sello y los precintos de la marca que se venda al consumidor en establecimientos autorizados.

Las explotaciones que cumplan los requisitos establecidos en el Reglamento de la marca pueden ser calificadas mediante resolución del Consejero de Agricultura. La solicitud para la calificación se puede presentar en cualquiera de las Oficinas Comarcales de la Conse-



jería de Agricultura y debe ir acompañada de la fotocopia del N.I.F. del titular y de la hoja de saneamiento de la explotación.

Se distinguen tres tipos de explotaciones:

- De cría. Explotaciones con madres, productoras de terneros que serán identificados y vendidos al destete a otras explotaciones calificadas donde serán cebados.

- De cebo: Explotaciones sin madres que cierran el ciclo de los terneros.

- De cría y cebo: En este caso, distinguimos dos tipos. Las que cierran el ciclo sólo en terneros nacidos en la explotación vendiendo el resto a los cebaderos, y las que cierran ciclo con sus terneros y con otros adquiridos a explotaciones de cría.

Las explotaciones calificadas producirán terneros que deberán ajustarse a las siguientes características:

- Machos o hembras

- De raza Asturiana de los Valles y de la Montaña y su primer cruce con las razas Frisón, Pardo Alpina y Mestiza.

- En las categorías Ternera Culona Asturiana y Ternera Asturiana se exige un período de amamantamiento mínimo de cinco meses.

- Que no presenten malformaciones o defectos que puedan alterar el normal desarrollo del animal, ni las características de la canal tras el sacrificio.

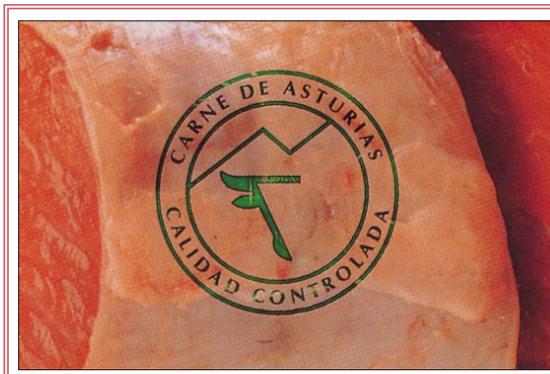
- Se entiende por raza Asturiana de los Valles aquel animal que, aun no estando inscrito en el Libro Genealógico de la raza, se ajuste morfológicamente al prototipo racial.

**SACRIFICIO
Y COMERCIALIZACION**

Los terneros identificados por la marca deben llegar al matadero con el crotal perfectamente prendido en la oreja y con su correspondiente ficha individual. Tienen que haber transcurrido, al menos, noventa días desde la fecha del alta en los registros de la marca.

En cuanto a las condiciones de comercialización, los distribuidores y expendedores minoristas que deseen comercializar carne de la marca deben estar calificados, lo que supone que deben cumplir los requisitos exigidos en el Reglamento.

Disponen de un Libro de Registro en el que se anotan los terneros de la marca que adquieren, el proveedor, la fecha de compra, el número de precinto y el destinatario, que siempre está actualizado. Permiten el oreo de la canal un mínimo de veinticuatro horas tras el sacri-



ficio en el matadero, así como una buena maduración de la carne en sus cámaras antes de ponerla a la venta.

Asimismo, deben tener bien identificada tanto la canal como sus despieces, con los distintivos de la marca, y facilitar toda la información que les sea demandada por el consumidor.

Los expendedores minoristas venden el producto en exclusiva, para la carne de vacuno de las categorías recogidas en el Reglamento.

Excepcionalmente, el titular de la marca puede conceder la interrupción temporal de la exclusividad.

Cuando el expendedor sea una gran superficie o hipermercado, se compromete a mantener la continuidad de la venta y a manejar de forma independiente las piezas en la elaboración de las bandejas, identificadas con las etiquetas numeradas que le suministra la empresa de control. □

EXCMA. DIPUTACION PROVINCIAL DE CUENCA

9^a Feria regional de alimentación de Castilla-La Mancha

TARANCON (CUENCA)

Del 25 al 28 de Septiembre de 1997

Horario: Día 25 de 17 a 21 horas
Días 26, 27 y 28: de 10 a 14 horas
y de 17 a 21 horas

Teléfono 969/23 40 00
Fax 969/23 38 58
C/ Aguirre, 1
16002 CUENCA

Organiza:

Diputación Provincial de Cuenca
Patronato de Promoción Económica



Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha

Colabora:

CCM Caja Castilla La Mancha