

# PLIEGO DE CONDICIONES

PARA EL

ETIQUETADO FACULTATIVO

DE LA CARNE DE

## CABRITO LECHAL

## LIGERO

DE RAZA

MURCIANO GRANADINA.

# CALEMUR



Alejandro Nombela Otero  
Director técnico  
Calemur

# Presentación



- Marca de Calidad: CALEMUR
  - Cabrito Lechal ligero de Murcia.



- Creada por:
  - Agrupación de Productores de Cabrito lechal Ligero de raza Murciano Granadina.
  - Creada en 2009.
  - Razón Social: Ubicada en jumilla.
  - Formada actualmente por 25 ganaderos.

# Características del producto



- Cabrito lechal ligero de Murcia- CALEMUR:
  - Carne:
    - El peso de la canal no tiene que ser superior a 5 kg.
    - Grado de engrasamiento: Escaso.
    - Color de la canal: De blanco nacarado a rosa pálido.
    - Categoría primera.
    - Características organolépticas: Excelente ternura escasa infiltración muscular, aroma, bouquet y jugosidad excelente



# Características del producto



- Cabrito lechal ligero de Murcia- CALEMUR:
  - **Características animal:**
    - Cabritos sin distinción de sexos.
    - Raza Murciano-granadina. Explotación tiene que cumplir con el estándar racial según calificación de ACRIMUR.
    - Animales **solo** alimentados con leche materna o lacto-reemplazantes o leche artificial.
    - Animales procedentes de explotaciones ubicadas en la región de Murcia.
    - Cabritos estabulados hasta su sacrificio.

# Requisitos de los operadores



- Los operadores:
  1. Ganaderías
  2. Industrias cárnicas:
    - Mataderos
    - Sala de despiece
    - Otros
  3. Establecimiento de venta al por mayor y al por menor:
    - Distribuidores
    - Puntos de venta: Carnicerías, supermercados y grandes superficies
    - Restauración.

# Requisitos de los operadores:

## 1. Ganaderías



- Cumplir con la legislación aplicable.
- Explotaciones ubicadas en la Región de Murcia.
- Inscritas en el Registro general de Explotaciones Ganaderas y estar autorizadas por la agrupación.
- Explotaciones de Raza Murciano-granadina y que tienen que cumplir con el estándar racial según calificación de ACRIMUR.
- Titulares de la ganadería sean socios de AGRUPACION DE DEFENSA SANITARIA GANADERA y cumplen el programa sanitario.
- Tratamientos medicamentosos: Receta/Libro de medicamentos.

# Requisitos de los operadores:

## 1. Ganaderías



- Condiciones de producción:
  - Los cabritos estarán estabulados.
  - Serán alimentados con leche y/o lacto-reemplazantes.
  - El máximo de las canales no debe de superar los 5 kg, sabiendo que el rendimiento de las canales están entre un 50-55 % del peso vivo (7-8 Kg).
  - Registro de los lacto-reemplazantes que utiliza. El etiquetado debe de indicar los datos siguientes:

# Requisitos de los operadores: 1. Ganaderías



## MARCA COMERCIAL

Indicación del tipo de producto “Pienso de lactancia para cabritos”

### Materias primas que contiene:

% de leche en polvo, % de aceites que contienen indicando si son de origen vegetal y de planta del que se obtienen, % de otras sustancias como suero de leche, gluten de cereales...

### Constituyentes analíticos y contenidos:

% Proteína bruta

% Materias grasas brutas

% Cenizas brutas

% Celulosa bruta

Humedad

### Aditivos y su cantidad por Kg:

Vitaminas y minerales, indicando en UI o mg la cantidad.

### Modo de empleo.

Indicando la dosificación y la Temperatura, tanto para hacer la dilución como la adecuada para la toma.

La concentración de la toma expresada en g/l y la cantidad de bebida por día según el peso de los animales.

Fecha de caducidad

Nº de lote

Peso neto

Datos completos del Distribuidor v/o productor.



# Requisitos de los operadores:

## 1. Ganaderías



- Condiciones de producción:
  - Identificación: Crotal color amarillo, colocado antes de salir de la explotación, con código REGA, en la oreja derecha. Parte nacimientos.
  - Asegurar la trazabilidad de los cabritos:
    - Libro de registro de la explotación: Anotar nacimientos, actualizado.
    - Certificado sanitario Oficial de transporte: Para realizar el transporte.
  - Otros:
    - Sanidad Animal:
      - Clasificadas como indemnes a brucelosis o como mínimo M2.

# Requisitos de los operadores:

## 1. Ganaderías



- Condiciones de producción:
  - Encalostrar.
  - Solo leche
  - Identifican y relacionar parte nacimientos.
  - Control de pesos y clasificar por pesos. Aconseja hacer ganadería.
  - Llevar correctamente la trazabilidad:
    - Identificación de los cabritos.
    - Libro explotación
    - Certificados sanitarios Oficial de Movimiento de Origen.
    - Libro tratamientos medicamentosos.
    - Libro autocontrol

# Requisitos de los operadores:

## 2. Industrias Cárnicas: Matadero



- Transporte hacia matadero:
  - Certificado Sanitario Oficial de Movimiento de Origen.
  - Crotal
  - Separados por lotes.
  - Carnet Bienestar animal.
  - No apiñados/Correcto.
  - Sin sufrimiento.
  - No centros de concentración.



# Requisitos de los operadores:

## 2. Industrias Cárnicas: Matadero



- Parque independientes y según lotes.
- El matadero crea lotes de sacrificio que están vinculados con la explotación de origen.
- Una vez sacrificado, antes del oreo se pesan las canales (Menor o igual a 5º C) APTAS.
- Cumplen se les coloca etiquetado CALEMUR.



# Requisitos de los operadores:

## 2. Industrias Cárnicas: Matadero



- Etiquetado CALEMUR canales matadero.



- CALEMUR
- AGRUPACIÓN DE PRODUCTORES DE CABRITO LECHAL LIGERO DE RAZA MURCIANO GRANADINA.
- Apto correos 48, 30520 Jumilla (Murcia)
- País de Nacimiento: ESP
- Sacrificado en: ESP NRGSA
- Lote
- Certificado por: CERTIFOOD.
- CABRITO LECHAL LIGERO DE MURCIA
- Canal de peso  $\leq$  5 Kg.
- Alimentado con leche
- Peso de la canal
- Fecha sacrificio
- Consumir antes de..

# Requisitos de los operadores:

## 2. Industrias Cárnicas: Matadero



- Oreo y almacenamiento:  
Separados del resto y  
correctamente identificadas.  
Temperatura.
- Trazabilidad:
  - Etiqueta.
  - Registros:
    - Entradas de matadero. *fecha entrada, N Certificado Ofi, N<sup>o</sup> cabritos*
    - Registro de numero de canales. *Etiquetadas y perteneces a una guía.*
    - Registro de salida de canales. *Destino, n<sup>o</sup> canales y peso de la partida,*





## Requisitos de los operadores: 2. Industrias Cárnicas: Sala de despiece

- Las canales que recoja bajo el pliego solo pueden venir del matadero recogidos por el pliego.
- Transporte de las canales se realizara por separado.
- Salas  $\leq 12^{\circ}$  C. Manipulación
- Almacén  $7^{\circ}$  C,  $-12^{\circ}$  C.
- Envasado: Etiquetado
- Trazabilidad:
  - Registro de entradas.
  - Registro de salidas.





## Requisitos de los operadores:

### 3. Establecimiento de venta al por menor

- Carnicería. Listado de establecimientos permiten vender la marca CALEMUR
- Supermercados: Listado de establecimientos permiten vender la marca CALEMUR
- Etiquetar según el pliego. Colocar en vitrina o etiquetar las unidades de venta.





# Medidas de Autocontrol



- Quien realiza: Equipo de autocontrol CALEMUR.
- En que consiste: Verificar los puntos de los requisitos de cada operador.
- Nº Visitas:
  - 2 visitas al año, a las explotaciones
  - 2 visitas matadero y sala de despiece.
  - 1 punto de venta. Al 20% de los establecimientos de venta.
- Cumplimenta un check List.



# Autocontrol al ganadero



- 2 visitas al año.
- Controles dirigidos: Visitas a aquellas ganaderías que exista sospecha de incumplimiento
- Verificar si cumple el pliego de condiciones
  - Estado sanitario. Calificación sanitaria. M2.
  - Tratamientos medicamentosos. Recetas
  - Autocontrol
  - Infraestructura
  - Bienestar animal.
  - Trazabilidad del producto:
    - Identificación de los cabritos
    - Libro de registro de explotación. Edad cabritos (40 días).
    - Registro de autocontrol. Lactoreemplazantes, Registros de certificados de nacimientos, calificación sanitaria.
  - La alimentación cabritos. No piensos compuestos.





# Autocontrol al ganadero

- Medidas correctoras: Si se observan deficiencias.
  - Se aplican medidas correctoras según la gravedad.
    - Las medidas correctoras las propone el ganadero.
    - Las estudia equipo técnico.
    - Fecha para aplicarlas
    - Verificar:
      - Registros.
      - Documentos
      - ...



# Autocontrol al transporte



- Bienestar animal
  - Vehículos adecuados
  - Correcta manipulación
- Trazabilidad:
  - Certificado sanitario oficial de movimiento
  - Lotes CALEMUR, separados.
- La licencia:
  - Autorizado para transporte aa vivos.
- Acondicionamiento del vehículo
  - Garantizar el bienestar animal



# Autocontrol al matadero



- Dos controles anuales.
- El bienestar animal
- Trazabilidad
  - Corrales.
  - Lotes de sacrificio.
  - Clasificación y etiquetado.
  - Autocontrol matadero
  - Tomas de muestras
  - Oreo y almacén

MATADERO INDUSTRIAL  
DE TORRE PACHECO SA

ESPAÑA  
10.06024/MU  
C.E.E.

CABRITO LECHAL LIGERO DE MURCIA  
CALEMUR ALIMENTADO CON LECHE  
Canal de peso < 5 kg.  
Pais de nacimiento : España  
Sacrificado en : 10.06024-MU  
Fecha Sacrificio : 31-MAR-2011  
N Lote : 030123  
Consumir preferentemente antes de : 07-04-11  
Conservar entre 0 y 5 ° C  
Certificado por CERTIFOOD  
AGRUP. PROD. CABT. LECHAL MU-GR  
Aptdo. 48, 30520 Jumilla (Murcia)

**4, 80 Kg.**

# Autocontrol al sala despiece



- Un autocontrol
- La trazabilidad de la carne
- Manipulación almacenamiento.
- Etiquetado correcto
- Registros.
- La condiciones.



# Autocontrol al punto de venta



- 20 % de punto de ventas
- Trazabilidad carne
- Etiquetado envasado
- Etiquetado Canales
- Una vez al año.





# Penalizaciones

- Faltas muy graves:
  - Se penalizan sobre el 100% del precio del animal.
  - Presencia de residuos de medicamentos.
  - Canales con decomiso total o parcial por parte de los servicios veterinarios oficiales.
  - Peso de canal menor o igual a 3,6 Kg.







# Penalizaciones

- Faltas graves:

Se penalizan sobre el 50% del precio del animal.

- Animales no pertenecientes a explotaciones de la agrupación. Aparte tomar medidas por la junta directiva. No poder vender sus animales como CALEMUR durante al menos un año.
- Presencia de pienso en la sala de lactancia al alcance de los cabritos.





# Penalizaciones

- Faltas leves:

Se penalizan sobre 2 € por cabrito.

- No colocados los córtales en los camiones de transporte
- En el momento de la carga no este el certificado oficial de movimiento.
- La comercialización de las canales por otra vis diferente a la asociación.
- Alteraciones en las características de conformación y coloración que inhabiliten las canales de la marca CALEMUR.

Las canales que sobrepasen el peso de 5 Kg se venderán por medio de la asociación pero no con la marca CALEMUR.



# Penalizaciones al resto de operadores

- Aplicables a mataderos, sala de despiece y puntos de venta:
  - Solo las canales o despieces consideradas amparables por el equipo de autocontrol (Técnicos) podrá llevar el soporte identificativo de la marca.
  - Etiquetado correcto.
  - Envases con precinto de garantías.
  - Solo pueden venderse y ser expedidas por la empresas aprobadas por la asociación.

Se aplicaran medidas legales oportunas. Lo primero será quitarle la venta de cabrito CALEMUR.



# Faltas extraordinarias

- Sanciones de 1000 a 12.000 €.
- Causas:

# Faltas extraordinarias



1. La falsificación de documentos, firmas, estampillas, sellos, etiquetas, claves o datos análogos.
2. Acuerdos de los operadores que supongan usurpación del etiquetado facultativo para negociar por propia cuenta.
3. Cuando se produzca la reiteración en la negativa a facilitar información, prestar colaboración o permitir el acceso a la documentación obligatoria exigida por este Pliego.
4. Cuando se pruebe la concurrencia de manifiesta de mala fe en el infractor.
5. Cuando de la infracción se derive perjuicios graves para el Etiquetado, sus inscritos o los consumidores.
6. Utilizar en cualquier fase del proceso sustancias que alteren las cualidades del producto y que suponga un fraude para los consumidores o que impliquen un riesgo para la salud pública.
7. Cualquier omisión o falsificación de datos relativos a la producción o al movimiento de productos.
8. Manipular etiquetas, distintivos o marcas de conformidad del producto en cualquiera de sus fases.
9. Utilización de razones sociales, nombres comerciales, símbolos o emblemas que hagan referencia al Etiquetado Facultativo, en la comercialización de la carne no amparada, o creen confusión en los consumidores.
10. Utilizar distintivos del Etiquetado Facultativo con carnes que no hayan sido producidas, sacrificadas o faenadas de acuerdo con las normas establecidas por la legislación vigente y por el presente Pliego.
11. La indebida tenencia, negociación o utilización de documentos, identificaciones de los animales, precintos, etiquetas, sellos, símbolos o caracteres propios del Etiquetado, así como su falsificación.



# Beneficios

- Poder ofrecer un producto homogéneo y de calidad
- Poder vender los cabritos a las grandes superficies. CORTE INGLES.
- Comercial que responsable de salir a vender.
- Equipo técnico para consultas
- Aumentar la demanda, por dar a conocer la características de la carne.
- Ir a ferias de alimentación.
- Realizar campañas promocionales.
- Pagina WEB.





MUCHAS GRACIAS