

**PLIEGO DE CONDICIONES “BASERRIKO HARAGIA”**

**Esta revisión entrará en vigor el: mismo día de su aprobación**

REDACTADO por:	REVISADO y APROBADO por:
	
GESTORA DE PRODUCTO	DIRECTOR DE PROMOCIÓN
Fecha: 05/10/2021	Fecha: 05/10/2021

## HOJA DE CONTROL DE REVISIONES

Nota: los cambios en el documento con respecto a la versión anterior se remarcan con

-----.

REV.	APARTADO REVISADO	PÁGINA	FECHA DE REVISIÓN
	Adaptación por cambio del nombre de la empresa.		11-06-2012
2	Cambio del sistema de Certificación		27-12-2018
3	Documento consolidado y adaptado a la orden 20/03/2013 publicada en el BOPV 22/04/2013	4-8	05-10-2021
	Art B Mención titular de la marca	4	
	Art D.2 Mención a documento envases y etiquetas	6	
	Art F Especificar sistema de certificación y vigilancia	10	
	Art G. Registros	11	
	Art H mención a documento de no conformidades	11	
	Art I tarifas	12	

## A. NOMBRE DE LA MARCA DE GARANTÍA

*“Baserriko Haragia”*

## B. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Queda amparada por la Marca de Garantía “Baserriko Haragia” la carne fresca de vacuno procedente de las razas bovinas tradicionalmente criadas en la Comunidad Autónoma del País Vasco que cumpla los requisitos establecidos en el presente reglamento.

Consecuentemente, cualquier operador cuyo producto cumpla los requisitos que en el presente reglamento se establecen, podrá utilizar la marca.

Según las edades de los animales de los que proceda la carne las **denominaciones de venta** serán:

- A. Ternera o Carne de ternera:** carne de animales (macho o hembra) con edades desde los 8 meses hasta los 12 meses.
- B. Añojo o Carne de añojo:** carne de animales (macho o hembra) con edades desde los 12 meses hasta los 24 meses.
- C. Novillo o Novilla o Carne de novillo o Carne de novilla:** carne de animales (macho o hembra) con edades desde los 24 meses hasta los 48 meses.
- D. Cebón o Carne de Cebón:** carne procedente de macho castrado con edades menor o igual a 48 meses.
- E. Buey o Carne de buey:** carne procedente de macho castrado con edades desde los 48 meses hasta 156 meses.
- F. Vaca o Carne de vaca:** carne procedente de hembras con edades desde los 48 meses hasta 156 meses.
- G. Toro o Carne de toro:** carne procedente de machos con edades desde los 48 meses hasta 156 meses.

Los requisitos a cumplir para cada uno de los tipos son:

- ❖ **Conformación:** Categorías S, E, U, R u O de la clasificación EUROPA.
- ❖ **Estado de engrasamiento:**
  - En “Ternera”, “Añojo” y “Cebón” (menor de 24 meses) como mínimo “clase 2”.
  - En “Cebón” (entre 24-48 meses), “Novillo”, “Novilla”, “Buey”, “Vaca” y “Toro”: como mínimo “clase 3”.
- ❖ **Color de la carne:** La carne no presentará coloraciones anormales y será el propio a cada tipo de carne, según su edad y estado de engrasamiento. modificado
- ❖ **Características químicas:** En todas las canales de todos los tipos, el pH deberá ser igual o menor a 5.9, medido a las 24 horas del sacrificio en el músculo dorsal largo.
- ❖ **Maduración:** la maduración de la carne será de siete días a partir de la fecha de sacrificio para las piezas de categoría comercial Extra y Primera A, y de 3 días para el resto. En piezas de carne envasadas, el periodo mínimo de maduración se establecerá en función de los sistemas de conservación, formatos y presentaciones del producto.

La defensa y promoción del distintivo Eusko Label, la aplicación y/o modificación de su Pliego, la vigilancia de su cumplimiento y el fomento y control de la calidad del producto quedan encomendadas a la Fundación Hazi Fundazioa, en adelante Hazi, titular de la marca de Garantía, con domicilio en Torre Muntzaratz, calle Muntzaratz 17-A de Abadiño (Bizkaia), código postal 48220.

## C. DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRAFICA

La zona de nacimiento, producción, crianza y sacrificio del ganado destinado a la producción de carne apta para ser protegida por la Denominación **“Baserriko Haragia”** abarcará todo el territorio de la Comunidad Autónoma del País Vasco, que comprende las provincias de Alava, Gipuzkoa y Bizkaia.

	<b>PLIEGO DE CONDICIONES DE LA MARCA DE GARANTIA</b> <i>“Baserriko Haragia”</i>	PC-BH
		Revisión-3
		Página 5 de 5

## **D. ORIGEN**

Los animales deberán nacer, criarse y ser sacrificados en la Comunidad Autónoma del País Vasco.

Todos los agentes implicados en la Marca de Garantía **“Baserriko Haragia”**: productores, fabricantes de piensos, mataderos, salas de despiece y/o fileteado, comercializadoras mayoristas y puntos de venta deberán comprometerse contractualmente a cumplir las especificaciones del Pliego.

### **D.1 IDENTIFICACIÓN Y PERMANENCIA EN LA EXPLOTACIÓN.**

Todas las explotaciones que produzcan animales para la Marca de Garantía **“Baserriko Haragia”** figurarán en los registros de explotaciones agrarias (REGA) y en el registro de la Fundación Hazi. Se comprobará y registrará tanto la identificación de cada explotación como la identificación individual de cada animal realizada por los servicios de ganadería de las Diputaciones Forales.

Puede darse el caso de que una res nazca en una explotación CAPV pero que no esté registrada en los registros de “Baserriko Haragia”, y esta se comprada y cebada en otra explotación que sí está registrada; en este caso el animal ha de permanecer como mínimo 4 meses los animales deberán de permanecer 4 meses en ella antes de su sacrificio.

En cualquier caso, la base de datos de animales deberá estar permanentemente actualizada, pudiéndose utilizar para ello las bases de datos oficiales de la Administración competente previa autorización del ganadero.

Las explotaciones ganaderas registradas serán objeto de visitas de inspección, en las que se valorará por parte del Órgano de Control el grado de cumplimiento de las especificaciones definidas en el presente Pliego, en particular las relativas al origen.

Así mismo, se tomarán muestras en todas las fases de la cadena que se utilizan para controlar el origen y la trazabilidad, demostrando así la autenticidad y el origen de la carne al aplicar técnicas moleculares para su análisis (DNA).

## D.2 CERTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Una vez que el ganado es sacrificado, cada una de las canales se valorará y calificará.

Sólo aquellas canales y piezas que cumplan todos los requisitos del Pliego de Condiciones y no sean amparables por la IGP Euskal Okela, serán identificadas específicamente de la forma que se establezca.

Sólo aquellas canales y piezas que cumplan todos los requisitos del Pliego de Condiciones serán identificadas específicamente de conformidad con lo dispuesto en el DOC-TRAZ-CVC en la versión vigente en cada momento.

La identificación y el etiquetado del producto certificado deberán ser aprobados por Hazi y se realizarán de la manera que se establezca, de conformidad con lo establecido en el Procedimiento Específico de producto Envases y Etiquetas (PE-CER-CVC-DOC5).

La carne certificada solo se podrá comercializar por operadores autorizados que dispongan de medios adecuados y en las condiciones necesarias para conservar, manipular, exponer y realizar las ventas de manera óptima.

## E. MÉTODO DE OBTENCIÓN

### E.1 CONDICIONES QUE DEBERÁN CUMPLIR LAS INSTALACIONES GANADERAS

- **La superficie** será suficiente para asegurar el movimiento de los animales y facilitar la realización de sus necesidades fisiológicas y etológicas.

En caso de animales no trabados, al menos 1,5 metros cuadrados por cada animal cuyo peso en vivo sea inferior a 150 Kg; al menos 1,7 metros cuadrados por cada ternero de peso vivo superior a 150 Kg pero inferior a 220 Kg; al menos 1,8 metros cuadrados para cada animal de un peso vivo superior a 220 Kg pero inferior a 300 Kg; al menos 2,5 metros cuadrados para cada animal de peso superior a 300 Kg pero inferior a

400 Kg; y al menos 3,5 metros cuadrados para animales de peso superior a 400Kg.

- **Las camas** estarán limpias y serán renovadas regularmente. No se permitirá acumulación de restos orgánicos o inorgánicos que afecten negativamente al área donde se encuentran los animales.
- **La iluminación** natural o artificial tendrá una potencia equivalente a la natural.
- Se garantizará una buena **ventilación**.
- Se garantizará la **ausencia de factores ambientales** que perjudiquen a los animales.

## E.2 ALIMENTACIÓN

En la alimentación de los animales se utilizarán forrajes naturales como: hierba fresca, hierba seca, heno y paja.

Como complemento de la ración se utilizarán materias primas incluidas en la Lista Positiva, tales como granos enteros o molidos de cereales, leguminosas, oleaginosas y salvados, y recursos propios de la explotación.

Todos los piensos, tanto de elaboración propia como comerciales, utilizados en la alimentación deberán estar autorizados por la **Fundación Hazi**.

Los alimentos concentrados completos o complementarios utilizados en las fases de crecimiento y finalización deberán estar constituidos a partir de una lista positiva de materias primas y productos autorizados, que será revisada y hecha pública puntualmente:

- A) **CEREALES**
- B) **LEGUMINOSAS**
- C) **OLEAGINOSAS**
- D) **DERIVADOS DE A), B) y C)**
- E) **MINERALES y derivados:**
- F) **VITAMINAS Y OLIGOELEMENTOS**

El porcentaje de las materias primas incluidas en los grupos A), B) y C) deberá suponer como mínimo el 80% de los ingredientes del pienso o, en su caso, el 85% si en la composición entran salvados. (A+B+C+salvados un 85% como mínimo)

Las materias primas distintas a las que aparecen en la lista positiva que quieran ser empleadas en la fabricación de piensos para animales deberán de contar con una autorización expresa de la Fundación Hazi de conformidad con lo dispuesto en el documento interno PE-INS-CVC-05 (procedimiento para el control e inspección de pienso y fábricas de pienso) en su versión vigente, tras lo cual entrarán a formar parte de la lista positiva.

Para ello, los fabricantes registrados deberán de solicitar expresamente la autorización de esa materia prima.

Todo aquel fabricante que quiera conseguir la autorización de un pienso compuesto para ser utilizado por productores adheridos a la marca “Baserriko Haragia” deberá comprometerse contractualmente al cumplimiento de estas especificaciones.

Todo aquel producto no incluido en la Lista Positiva estará prohibido para su utilización en la alimentación de los animales amparados por la Marca de Garantía.

### **E.3 CONDICIONES SANITARIAS**

Las explotaciones deberán ser oficialmente indemnes de Tuberculosis, Brucelosis, Leucosis y libres de Perineumonía Bovina y Encefalitis Espongiforme Bovina. (BSE)

En caso de ser necesaria la aplicación de algún tratamiento terapéutico, el periodo de supresión del tratamiento antes del sacrificio del animal, no deberá ser nunca inferior a 30 días.

### **E.4 TRANSPORTE AL MATADERO**

La duración del transporte de los animales no superará las 4 horas.

Se prohibirá la utilización de métodos agresivos (aguijones eléctricos, etc.) en el manejo de los animales durante la carga, descarga y/o conducción. Se prohibirá el uso de tranquilizantes.

## E.5 PROCESO EN EL MATADERO

El sacrificio de los animales se realizará en mataderos homologados por la Unión Europea, ubicados en la Comunidad Autónoma del País Vasco.

### E.5.1 Espera antes del sacrificio

Los establos de espera deberán disponer de abrevaderos con agua “ad libitum” y de luminosidad y ventilación apropiadas.

Los carriles de entrada no deberán presentar ángulos rectos ni rupturas, el suelo no deberá ser deslizante y estará provisto de un sistema que evite el retorno.

### E.5.2 Sacrificio y faenado

Los animales deberán haber sido sacrificados de conformidad con la legislación vigente.

### E.5.3 Oreo

El enfriamiento deberá ser progresivo. En el caso de aplicarse estimulación eléctrica, éste podrá ser rápido.

La temperatura de la canal deberá descender progresivamente de tal forma que sea, en un plazo máximo de 36 horas, igual o inferior a 7 grados medidos en el “longissimus dorsi” a la altura de la decimotercera vértebra dorsal.

En ningún caso deberá haber condensación en la superficie de las canales.

### E.5.4 Maduración

La maduración se realizará en medias canales o cuartos de canal durante un tiempo no inferior a 7 días para las piezas de asar y freír (categoría comercial Extra y Primera A) y 3 días para las piezas de guisar (Primera B, Segunda y Tercera)

En piezas de carne envasadas, el periodo mínimo de maduración se establecerá en función de los sistemas de conservación, formatos y presentaciones del producto.

## **F. CONTROL**

La Fundación Hazi Fundazioa, en adelante FHF, establecerá los sistemas de control y certificación que se estime necesarios en la cadena de proceso del producto, en producción, sacrificio y faenado, clasificación, transporte, manipulación y en la comercialización, con el fin de certificar que el producto que llegue identificado con la Marca Garantía cumpla todos los requisitos establecidos en el presente pliego y demás normativa que sea de aplicación.

El control de la trazabilidad del producto y el control de calidad recaerá en primera instancia en los operadores registrados. Estos, deberán implantar en sus procesos de trabajo los sistemas operativos y de control adecuado y suficiente según FHF.

El sistema de Certificación y vigilancia del uso de la marca se detalla en el Procedimiento General de Certificación (PG-CER-01) y en el Procedimiento Específico del Producto Sistema de Certificación (PE-CER-CVC-DOC2) y se basa en:

- 1º La Homologación de todos los operadores afectados que solicitan la inscripción (ganaderos, fabricantes de piensos, mataderos, salas de despiece-fileteado, comercializadoras mayoristas, puntos de venta y etiquetadores, previo cumplimiento del Pliego de Condiciones y del Procedimiento de Certificación (general y específico del producto).
- 2º El Seguimiento posterior, se realizará periódicamente a todos los operadores de la cadena: ganaderos, mataderos, salas de despiece-fileteado, fábricas de pienso, comercializadoras mayoristas, puntos de venta y etiquetadores en función de un Plan de Control aprobado.

La verificación se realizará mediante visitas de inspección a los operadores, auditorías parciales, auditorías del sistema de autocontrol, ensayos, analíticas de producto y controles administrativos definidas en un Plan de Control anual aprobado.

## G. REGISTROS

FHF dispondrá de los siguientes registros:

- Registro de etiquetadores de productos certificados. Estos operadores cumplen la condición de ETIQUETADOR según el procedimiento general de certificación y son los únicos autorizados a utilizar la marca “*Baserriko Haragia*” en el etiquetado de sus productos y son los responsables de que el producto etiquetado cumpla con el Reglamento.
- Registro de productores
- Registro de fabricantes de pienso
- Registro de Mataderos
- Registro de Salas de despiece-fileteado
- Registro de Comercializadoras mayoristas
- Registro de Puntos de venta al corte (Carnicerías)
- Registro de Elaboradores (**fuera de acreditación**)

Para poder estar inscrito en estos registros, el operador deberá estar registrado en los registros de la IGP Euskal Okela.

La inscripción y el mantenimiento en estos registros estarán necesariamente vinculados a un informe favorable de la entidad de control.

## H. MEDIDAS ANTE INCUMPLIMIENTOS

El incumplimiento del Reglamento por parte de los usuarios registrados podrá ser sancionado por Hazi con avisos, suspensión temporal o suspensión definitiva de la autorización para utilizar la marca según se define en el Procedimiento Específico de Producto listado de No Conformidades (PE-CER-CVC-DOC4), así como en el Procedimiento General de Certificación (PE-CER-01) y en el resto de documentación aplicable.

<b>hazi</b>	PLIEGO DE CONDICIONES DE LA MARCA DE GARANTIA <i>“Baserriko Haragia”</i>	PC-BH
		Revisión-3
		Página 12 de 12

## **I. TARIFAS**

El cumplimiento con lo dispuesto en el art. 69.1 de la Ley 17/2001 se dispone que los usuarios de esta signo distintivo no estarán sujetos al pago de ningún canon por el mismo, todo ello sin perjuicio de los costes de control, que se detallan en el Procedimiento Específico de Producto Tarifas (PE-CER-CVC-DOC6).