

El etiquetado facultativo permite identificar y diferenciar los productos comercializados aportando información veraz al consumidor



El origen y la alimentación en la carne de cordero y cabrito

El 12 de octubre de 2009, se publicó en el BOE una Resolución de la Dirección General de Recursos Agrícolas y Ganaderos del MARM en la que se aprobó una Guía de etiquetado facultativo de carne de cordero y cabrito.

El objetivo de esta guía era establecer un marco de condiciones generales que permitan la aplicación del etiquetado facultativo en carne de cordero y cabrito, dentro del Programa de mejora de la calidad regulada en el Real Decreto 104/2008. Este etiquetado permitirá hacer menciones de calidad en la carne de corderos y cabritos no incluidos dentro de D.O.P., I.G.P., E.T.G o de producción ecológica.

El etiquetado facultativo establece dos tipos de menciones: una según el tipo de alimentación, a base de cereales, con pasto o con leche y otra, según el origen de raza, cruzado o autóctono. Se han establecido en cada caso unas condiciones mínimas para

poder hacer estas menciones en la etiqueta como marca de calidad diferenciada. En cualquier caso, el etiquetado deberá ser controlado por un organismo independiente de control que verifique que la información que se proporciona al consumidor sobre las características adicionales de los productos comercializados bajo esta denominación, es veraz.

La Interprofesional de la carne de ovino y caprino, INTEROVIC, ha elaborado un Reglamento Técnico para la Certificación de pliegos de etiquetado facultativo de carne de cordero bajo la denominación específica **Cordero Selecto Certificado®**. El alcance de la certificación abarcará desde el proveedor de corderos hasta el punto de venta, incluyendo por tanto el sacrificio y despiece.

El pliego de condiciones permitirá la certificación de carne de cordero fresca, refrigerada o congelada procedente de animales nacidos en España de edad inferior a cinco meses que cumplan las condiciones establecidas de producción, transformación y alimentación.

Entre las menciones obligatorias se encuentra el país de nacimiento, con lo que el consumidor, en el momento de realizar su compra, podrá diferenciar y optar por un producto de cali-



dad de origen español entre el resto de productos indiferenciados.

Los ganaderos que comercialicen al menos un 15% de su producción bajo este sistema de producción de calidad podrán beneficiarse de las ayudas específicas destinadas a agricultores de ovino y caprino establecidas en el Real Decreto 66/2010.

CERTIFOOD ha sido una de las entidades de certificación que ha colaborado técnicamente en la redacción del documento. A partir de ahora, además, ofrecerá el servicio de certificación para este Pliego de condiciones en base a los requisitos establecidos en el mismo, pasando éste a engrosar el listado de certificaciones que ya ofrece, de las que cuenta con acreditación para: E.T.G. "Jamón Serrano", Norma de Calidad de "Productos Ibéricos", Stándar "BRC", Protocolo "Global GAP", Protocolo "Naturane" de ANECOOP y Producción Integrada.

Cooperativas Agro-alimentarias apuesta por la calidad y la diferenciación, porque a través de ella podemos dar futuro a este sector ■