

VIERNES, 15 DE OCTUBRE DE 2010 - BOC NÚM. 199

## CONSEJERÍA DE DESARROLLO RURAL, GANADERÍA, PESCA Y BIODIVERSIDAD

**CVE-2010-14946** *Orden DES/54/2010, de 23 de septiembre, por la que se aprueba la norma técnica para el uso de la marca de garantía "CC Calidad Controlada" en los embutidos crudos curados derivados de especies cinegéticas.*

El Decreto 166/2003, de 25 de septiembre, por el que se regula la marca de garantía "CC Calidad Controlada" reglamenta el uso de este distintivo de calidad en los productos alimentarios.

Este Decreto establece en su artículo 2 que los productos susceptibles de ser identificados con la marca tienen que disponer de una norma técnica que especifique distintos aspectos relacionados con la producción, elaboración y características de los mismos.

Elaborado el texto de la norma técnica para la utilización de la marca "CC Calidad Controlada" para los embutidos crudos curados derivados de especies cinegéticas e informado positivamente por la Comisión de la Marca establecida en el artículo 4 del mencionado Decreto, en uso de las competencias que me confiere el artículo 33 f) de la Ley de Cantabria 6/2002, de 10 de diciembre, de Régimen Jurídico del Gobierno y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Cantabria, y en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 2.3 del repetido Decreto 166/2003, de 25 de septiembre.

### DISPONGO

Artículo único.- Aprobar la norma técnica para el uso de la marca de garantía "CC Calidad Controlada" correspondiente a los embutidos crudos curados derivados de especies cinegéticas que figura anexo a esta Orden.

### DISPOSICIÓN FINAL ÚNICA

La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el BOC.

Santander, 23 de septiembre de 2010.

El consejero de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca y Biodiversidad,  
Jesús Miguel Oria Díaz

### ANEXO

Norma técnica para los embutidos crudos curados derivados de especies cinegéticas.

Artículo 1.- Objeto de la norma.

Esta norma técnica tiene por objeto definir los requisitos de composición y características específicas que deben reunir los embutidos crudos curados derivados de especies cinegéticas para su distinción por la marca de calidad "CC Calidad Controlada" regulada por el Decreto 166/2006, de 25 de septiembre.

CVE-2010-14946

VIERNES, 15 DE OCTUBRE DE 2010 - BOC NÚM. 199

#### Artículo 2.- Ámbito de aplicación.

La presente norma se aplicará a los productos crudos curados de las especies jabalí (*sus scrofa*), venado (*cervus elaphus*), y corzo (*capreolus capreolus*).

#### Artículo 3.- Denominación y definición del producto.

A los efectos de la presente norma se entenderán las siguientes definiciones:

a) Productos procedentes de especies cinegéticas: Las piezas, canales y carne de los animales procedentes de la caza deportiva o profesional, así como de las mismas especies explotadas racionalmente y que son comercializadas como aptas para el consumo humano directo.

b) Pieza de caza silvestre: Cualquier animal salvaje perteneciente a las especies incluidas en esta norma para la producción de carne de caza y que por haber sido abatida en aquel estado, no ha podido someterse a inspección ante-mortem.

c) Carne de caza silvestre: Cualquier parte comestible de una pieza de caza autorizada como apta para el consumo humano perteneciente a las especies incluidas en esta norma.

d) Caza de granja: Cualquiera de los animales pertenecientes a las especies incluidas en esta norma, reproducidos, criados y sacrificados en cautividad como animales domésticos.

e) Carne de caza de granja: Cualquier parte comestible de una pieza de caza de granja autorizada como apta para el consumo humano perteneciente a las especies incluidas en esta norma.

f) Embutidos crudos curados derivados de especies cinegéticas: Productos alimenticios preparados a partir de carnes autorizadas picadas o troceadas y tocino y/o grasa de cerdo, adicionadas de sal, condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripas naturales que ha sufrido un proceso de maduración-desección mínimo de veinte días desde su embutido.

Sólo podrán ser identificados con la marca CC Calidad Controlada aquellos cuyo contenido en carne de caza silvestre supere el 50% de la masa, siendo este porcentaje del 70% en caso de carne de caza de granja.

#### Artículo 4.- Ingredientes permitidos.

- Carnes de caza silvestre y de caza de granja de las especies autorizadas.
- Carnes de cerdo, tocino y grasa procedente de machos castrados o de hembras jóvenes.
- Tripa natural.
- Condimentos y especias: sal común, pimentón y otras especias naturales.
- Azúcares.
- Aditivos autorizados.

#### Artículo 5.- Procesos de elaboración.

Sin carácter limitativo en la elaboración se pueden seguir las siguientes fases:

- Selección.
- Picado de la materia prima.
- Incorporación de condimentos y especias.
- Mezclado y amasado.
- Premaduración de la pasta o masa.
- Embutición de la masa en tripa natural y atado o grapado.
- Maduración y desecación.

VIERNES, 15 DE OCTUBRE DE 2010 - BOC NÚM. 199

Artículo 6.- Especificaciones del producto.

6.1.- Denominación de venta:

- Embutido crudo curado de jabalí.
- Embutido crudo curado de venado.
- Embutido crudo curado de corzo.

6.2.- Secado natural en local idóneo, o en cámara con temperatura y humedad controlada, con una duración del proceso de 20 días como mínimo.

6.3.- Microbiológicas:

- *Salmonella*: ausencia en 10 gr.
- *Listeria monocytogenes*: inferior a 100 ufc /gr, n=5, c=0, durante su vida útil. Ausencia en 25 g, n=5, c=0, antes de la expedición.
- *E.coli*: n=5, c=2, m=500 ufc/gr, M=5000 ufc/gr.

6.4.- En el etiquetado de estos productos se deberá incluir, independientemente del resto de indicaciones establecidas en la normativa vigente la relación de ingredientes y sus porcentajes, que incluirá la especie o especies a partir de las cuales se ha obtenido la carne.

6.5.- En los envases o etiquetas deberá figurar el distintivo gráfico de la marca CC Calidad Controlada acompañado de la denominación del producto, la mención "producto de caza silvestre" o "producto de caza de granja" y la zona de elaboración.

Artículo 7.- Documentación.

Los operadores deberán:

7.1.- Registrar y conservar la documentación que acredite la realización de controles y análisis de las características microbiológicas y aditivos del producto, con periodicidad mínima semestral, que estarán a disposición de los organismos de control.

7.2.- Tener implantado un sistema de APPCC.

7.3.- Llevar un registro de elaboraciones, de entrada a secadero y de salidas diarias en el que figure como mínimo: producto, fecha de elaboración, lote y destino.

7.4.- Contar con los correspondientes registros sanitarios y de industrias agrarias.

Artículo 8.- Obligaciones de los operadores.

Sin perjuicio de las obligaciones y responsabilidades que se establecen en el Decreto 166/2003, de 25 de septiembre, los operadores estarán obligados a:

a) Permitir y colaborar en los controles que, de acuerdo con lo previsto en el Decreto 166/2003, de 25 de septiembre, se realicen sobre las instalaciones, cámaras, almacenes, vehículos, etc.

b) Cumplir la norma técnica y llevar un sistema de registros y contabilidad que garantice al órgano de control la identificación, calidad y trazabilidad de las materias primas y productos que vayan a ser comercializados con la marca.

VIERNES, 15 DE OCTUBRE DE 2010 - BOC NÚM. 199

c) Elaborar, almacenar, manipular y comercializar por separado, en el espacio o en el tiempo, las producciones obtenidas bajo la norma técnica de otras obtenidas por métodos diferentes.

d) Adoptar las medidas adecuadas para asegurar que durante todas las fases de producción y comercialización no pueda haber sustitución de los productos obtenidos bajo esta norma técnica por otros.

e) Identificar el producto de acuerdo con la norma técnica en las fases de producción y comercialización.

f) Hacer buen uso de la identificación de garantía "CC Calidad Controlada".

g) Notificar anualmente al órgano o entidad de control con anterioridad al 31 de enero de cada año, los volúmenes producidos y comercializados.

h) Comunicar cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la solicitud de inscripción en los registros, en el plazo máximo de un mes desde que se hayan producido.

i) Adoptar medidas correctoras que resuelvan irregularidades detectadas por los órganos o entidades de control en la producción o comercialización.

j) Retirar cuando se requiera por el titular de la marca cualquier referencia a la marca de garantía CC Calidad Controlada.

k) Satisfacer las tasas que les correspondan.

#### Artículo 9.- Régimen de control.

El órgano de control establecerá los sistemas de control que se estimen necesarios en la cadena de proceso del producto en producción, conservación, almacenamiento, manipulación, envasado y comercialización a fin de asegurar que el producto que llegue al mercado identificado con el distintivo "CC Calidad Controlada" cumpla los requisitos establecidos en la presente norma y demás normativa aplicable.

Los controles se efectuarán:

- a) De forma regular y programada anualmente.
- b) En aquellos supuestos que haya indicio de irregularidad.

El control consistirá en una o varias de las operaciones siguientes:

- a) Toma de muestras y análisis.
- b) Examen de material escrito y documental.
- c) Examen de sistemas de autocontrol aplicados por las empresas y de los resultados que se desprendan de los mismos.

#### Artículo 10.- No conformidades.

Tendrán la consideración de no conformidades el incumplimiento de lo dispuesto en la presente norma, en el resto de normativa aplicable al producto y en el reglamento de uso de la marca.

a) Tendrán la consideración de no conformidades leves aquellos incumplimientos que sean susceptibles de regularización mediante la correspondiente acción correctiva en el plazo comunicado por la autoridad o entidad de control, o que no tengan incidencia en la calidad o características del producto y aquellas que no sean calificadas como graves.

Estas no conformidades son, en general, las inexactitudes u omisiones en las declaraciones, documentos comerciales, asientos, libros de registro, fichas de control y demás documentos, y especialmente, las siguientes:

(1) Inexactitudes u omisiones de datos y comprobantes precisos para la cumplimentación de los registros necesarios en esta norma.

VIERNES, 15 DE OCTUBRE DE 2010 - BOC NÚM. 199

(2) No comunicar cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los registros desde que haya acabado el plazo establecido en el artículo 8 punto h.

(3) La no presentación de registros, fichas de control, declaración o cuantos documentos sean obligatorios conforme a la presente norma técnica o la falta de actualización cuando no haya transcurrido más de un mes desde la fecha en que debió realizarse el primer asiento no reflejado.

(4) Los restantes incumplimientos a la presente norma técnica en la materia a la que se refiere el presente apartado.

En el caso de que se hayan detectado uno o más incumplimientos considerados como no conformidades leves, se apercibirá al operador concediéndole un plazo para la corrección de dicha no conformidad.

Si la no conformidad no se ha corregido implicará que se considere como grave.

b) Tendrán la consideración de no conformidades graves aquellos incumplimientos que no sean susceptibles de regularización mediante acciones correctivas o la no corrección de no conformidades leves en plazo.

Son no conformidades graves los incumplimientos sobre producción, procesado, almacenaje, envasado, características del producto, por el uso indebido de la marca de garantía o por actos que puedan causar perjuicio o desprestigio:

(1) El incumplimiento de las normas sobre prácticas de producción, elaboración, almacenaje o etiquetado.

(2) Empleo de materias primas o aditivos no autorizados, o en dosis superiores a lo establecido en la normativa.

(3) La falta de registros, documentación de control, así como los errores inexactitudes u omisiones que afecten a las características del producto, o a la falta de actualización cuando haya transcurrido más de un mes desde que debió practicarse el primer asiento no reflejado.

(4) Falsear u omitir datos en las declaraciones de producción.

(5) La utilización de prácticas expresamente prohibidas por la norma técnica o no autorizadas.

(6) El empleo de razones sociales, nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas que hagan referencia a la marca de garantía en la comercialización de otros productos o de otros de similar especie.

(7) El empleo de la marca de garantía en producto que no fuese elaborado, envasado, almacenado o comercializado conforme a las normas establecidas por la legislación vigente y por esta norma, o que no reúnan las características o composición descritas.

(8) La indebida tenencia, negociación o utilización de documentos, etiquetas, contraetiquetas, sellos y otros elementos de control, propios de la marca de garantía, así como su falsificación.

(9) Efectuar la elaboración, almacenaje, etiquetado o contraetiquetado de productos amparados en instalaciones que no sean las inscritas o autorizadas.

(10) Falsear u omitir en las declaraciones para la inscripción en los diferentes registros los datos y/o comprobantes que en cada caso sean necesarios, siempre que sean determinantes para la inscripción.

(11) La obstrucción a las labores del organismo de control.

(12) El impago de las tasas correspondientes.

(13) En general, cualquier acto que contravenga lo dispuesto en la presente norma y que desprestigie o perjudique a la marca de garantía o suponga un uso indebido de ella.

(14) La reincidencia en tres no conformidades leves en el periodo de un año.

(15) Las restantes faltas que se produzcan contra lo dispuesto en la norma técnica en la materia a que se refiere este apartado.

VIERNES, 15 DE OCTUBRE DE 2010 - BOC NÚM. 199

Las no conformidades graves supondrán la suspensión de la autorización del uso de la marca por un periodo de entre tres y seis meses, dependiendo del número y grado de la no conformidad.

La reincidencia en no conformidades graves, así como la identificación de la marca CC de productos o publicidad en caso de suspensión, supondrá la retirada de la autorización de uso de la marca conforme a lo dispuesto en el título VI del Decreto 166/2003 por el que se regula el uso de la marca "CC Calidad Controlada".

#### Artículo 11.- Registros.

Por la ODECA se llevará el Registro de operadores autorizados para el uso de la marca según lo establecido en el artículo 3 del Decreto 166/2003, de 25 de septiembre. En la inscripción se anotarán los datos del operador (razón social y domicilio), el producto y la marca o marcas comerciales con que se presenten en el mercado.

[2010/14946](#)