



# Parc de Collserola

Consorci del Parc Natural  
de la Serra de Collserola  
Crta. de l'Església 92. 08017 Barcelona  
T: 932 800 672 F: 932 806 074  
www.parcnaturalcollserola.cat

## XAI DE COLLSEROLA

És la marca amb què es distingeix la carn de Xai que compleix amb els requisits d'origen i qualitat definits en el Reglament tècnic específic.

Aquesta carn prové d'animals nascuts i criats a les explotacions dels ramaders de l'àmbit territorial del Parc Natural de la Serra de Collserola. Són xais que es mantenen en cria natural amb la mare fins al seu sacrifici, amb accés a pastura i menjar sòlid a partir dels 20 dies d'edat. Són sacrificats en escorxadors autoritzats als 60-85 dies d'edat.

## REGLAMENT TÈCNIC ESPECÍFIC

### Capítol 1 Generalitats

#### **Article 1**

Podrà gaudir del distintiu de garantia la carn de xai lletó que compleixi les condicions d'aquest Reglament i la legislació vigent.

#### **Article 2. Nom**

"Xai de Collserola".

### Capítol 2 Cria i producció

#### **Article 3. Traçabilitat**

Les explotacions disposaran d'un registre actualitzat, on constaran les dades d'altres per entrada d'animals procedents d'altres explotacions o d'ovelles nascudes a la mateixa explotació per cria, les baixes per venda o mort, els naixements i les sortides a escorxador. Tota aquesta documentació es conserva pel titular de l'explotació durant un mínim de 5 anys.

#### **Article 4. Raça**

La raça apta per a aquesta producció serà la Ripollesa. S'acceptarà la producció de xais creuats sempre que, com a mínim, la línia paterna sigui la raça ripollesa.

#### **Article 5. Cria i alimentació**

Les ovelles reproductores han de ser criades en règim extensiu o semi extensiu, amb accés a la pastura del Parc durant tot l'any. És una pastura de secà que forma part de l'aprofitament tradicional de mosaic del paisatge mediterrani i consisteix principalment en prats d'albellatge, repoblacions forestals, franges de prevenció d'incendis, brolles i sotabosc. Excepcionalment, per causes climatològiques, es permetrà la pastura fora del Parc i només se'ls complementarà l'alimentació amb alfals, palla i gra en èpoques de cria i de climatologia adversa (principalment sequera).

La lactació dels xais haurà d'ésser sempre materna fins al sacrifici, tot i que ja hauran menjat sòlid a partir dels 20 dies i hauran sortit a pasturar alguns dies.

#### **Article 6. Procedència**

Els xais destinats a produir carn emparada per la marca "Xai de Collserola" només podran ésser criats en explotacions del Parc Natural de la Serra de Collserola.



Diputació  
Barcelona



AMB : Àrea Metropolitana  
de Barcelona



# Parc de Collserola

Consorci del Parc Natural  
de la Serra de Collserola  
Crta. de l'Església 92. 08017 Barcelona  
T: 932 800 672 F: 932 806 074  
www.parcnaturalcollserola.cat

## Article 7. Producció ecològica

Les explotacions ramaderes ovines seran de producció ecològica i hauran d'estar donades d'alta al Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).

## Capítol 3 Sacrifici i especejat

### Article 8. Sacrifici

El sacrifici s'ha de realitzar en els escorxadors autoritzats pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural de la Generalitat de Catalunya i donats d'alta al CCPAE.

El sacrifici dels animals de la marca "Xai de Collserola" es realitzarà a l'edat de 60-85 dies i amb un pes de 8-12 quilograms en canal.

Els escorxadors autoritzats hauran de portar un llibre de registre on constaran les dades relatives a aquests animals.

### Article 9. Especejat

Les sales de desfer hauran d'estar autoritzades pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural de la Generalitat de Catalunya i donats d'alta al CCPAE.

## Capítol 4 Etiquetatge i comercialització

### Article 10. Identificació de les canals

Les canals i mitges canals, a més de les etiquetes amb el contingut de l'etiquetatge obligatori que preveu la legislació vigent, s'acompanyaran amb el logotip de la marca de garantia, la data de sacrifici, el nom de l'explotació d'engreix i el municipi.

### Article 11

Les carns que compleixin la totalitat dels requisits inclosos en aquest Reglament podran ésser comercialitzades amb la marca "Xai de Collserola".

En cas que les canals es comercialitzin per peces, la carn es vendrà envasada o es talli en el punt de venda, aquesta s'acompanyarà del certificat individual de l'animal de procedència, numerat començant per 1 i seguint ordre cronològic segons el número de peces en que s'hagi desfet la canal.

### Article 12

Els certificats i/o etiquetes, i qualsevol informació publicitària relativa a la marca "Xai de Collserola" haurà de ser autoritzada prèviament per la Comissió de Seguiment de la marca de garantia "Producte de Collserola".

### Article 13. Registre

Els productors del 'Xai de Collserola' hauran d'estar inscrits al 'Registre de productors, elaboradors, transformadors i comerciants de la marca de garantia Producte de Collserola'. Els productors notificaran a la Comissió de Seguiment els punts de venda i restaurants on comercialitzin el 'Xai de Collserola'.

Els punts de venda i restaurants que comercialitzin 'Xai de Collserola' es podran inscriure al 'Registre de productors, elaboradors, transformadors i comerciants de la marca de garantia Producte de Collserola'.





# Parc de Collserola

Consorci del Parc Natural  
de la Serra de Collserola  
Crta. de l'Església 92. 08017 Barcelona  
T: 932 806 672 F: 932 806 074  
www.parcnaturalcollserola.cat

## Capítol 5. Promoció i certificació

### **Article 14**

La Comissió de Seguiment de la marca de garantia "Producte de Collserola" haurà de vetllar pel compliment d'aquest Reglament tècnic de la marca i treballarà per la promoció d'aquest producte de qualitat.

### **Article 15**

La Comissió de Seguiment de la marca de garantia "Producte de Collserola" podrà contractar els serveis d'una entitat de certificació per implantar un mecanisme de control i certificació del "Xai de Collserola" des de l'origen fins al punt de venda. El contracte amb l'entitat de certificació indicarà els elements que formen part dels controls i la seva freqüència per tal de garantir que es compleixin totes les condicions que s'anomenen en aquest Reglament tècnic i garanteixin el control de tota la cadena des de l'origen fins al punt de venda. El sistema de traçabilitat ha d'ésser capaç d'identificar en tot moment cada peça de carn amb el seu animal corresponent.

### **Article 16**

Si hi ha alguna explotació que a més a més de complir aquest reglament per a la producció de "Xai de Collserola" també compleix altres reglaments de qualitat, podrà posar a les etiquetes també el logotip d'aquest altre tipus de certificació.

### **Article 17**

L'incompliment de les normes que estableix aquest reglament serà sancionat d'acord amb el Reglament d'ús de la marca de garantia "Producte de Collserola".

7