



Parc de Collserola

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

CABRIT DE COLLSEROLA

És la marca amb què es distingeix la carn de cabrit 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 cabrits que es mantenen en cria natural amb la mare fins al sacrifici, amb accés a pastura i menjar sòlid a partir dels 20 dies d'edat. Són sacrificats en escorxadors autoritzats als 40-50 dies d'edat.

REGLAMENT TÈCNIC ESPECÍFIC

Capítol 1 Generalitats

Article 1

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

Article 2. Nom

"Cabrit 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 recria, 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 Blanca de Rasquera. Tot i així, en les explotacions hi ha un cert nombre d'animals de diverses races i d'encreuaments que s'admetran sempre que la dominant sigui la blanca de Rasquera.

Article 5. Cria i alimentació

Les cabres 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 cabrits haurà d'ésser sempre materna i durarà tota la vida, per tant, aquests cabrits no seran desmamats 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 cabrits destinats a produir carn emparada per la marca "Cabrit 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
Ctra. de l'Església 92, 08017 Barcelona
T: 932 800 672 F: 932 806 074
www.parcnaturalcollserola.cat

Article 7. Producció ecològica

Les explotacions ramaderes cabrunes 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 "Cabrit de Collserola" es realitzarà a l'edat de 40-50 dies i amb un pes de 5-7 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 "Cabrit de Collserola".

En cas que les canals es comercialitzin per peces, la carn es vengui 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 "Cabrit 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 'Cabrit 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 'Cabrit de Collserola'.

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

7



Diputació
Barcelona



AMB
Àrea Metropolitana
de Barcelona



Parc de Collserola

Consorci del Parc Natural
de la Serra de Collserola
C/ta. de l'Església 92. 08017 Barcelona
T: 932 800 672 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 "Cabrit 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 "Cabrit 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