

como cualquier otra acción significativa que sea interesante reseñar, todo ello de acuerdo con las Normas Técnicas que se contemplan en el presente documento y las instrucciones provenientes de técnicos competentes (Departamento Desarrollo Rural y Medio Ambiente).

El Cuaderno de Explotación deberá estar actualizado, debiendo efectuarse los apuntes antes de que transcurra una semana desde la actividad realizada.

El Cuaderno deberá estar disponible frente a posibles revisiones que puedan efectuarse por los técnicos de la Entidad de Control y Certificación o del Departamento Desarrollo Rural y Medio Ambiente.

ÍNDICE

1.–Requisitos de los animales
1.1.–Razas
1.2.–Origen
1.3.–Identificación
1.4.–Cebo y edad
2.–Crianza e instalaciones
2.1.–Registros
2.2.–Características de la Instalaciones de cebo
2.3.–Gestión de la explotación
2.4.–Programa sanitario
3.–Bienestar animal
3.1.–Ventilación
3.2.–Enfermería
3.3.–Características de cebo
3.4.–Camas
3.5.–Equipos
3.6.–Lotes.
4.–Alimentación
4.1.–Alimentación en cebo.
5.–Transporte
5.1.–Registro de Salida de animales
6.–Gestión de residuos en instalaciones
6.1.–Gestión de estercoleros
6.2.–Gestión de residuos medicamentosos
7.–Sacrificio
7.1.–Edad y lugar de sacrificio
7.2.–Preparación y maduración
8.–Envasado y etiquetado
8.1.–Etiquetado
8.2.–Despiece y envasado
8.3.–Características del producto final.
8.4.–Establecimientos de venta. Condiciones e información del producto.
9.–Trazabilidad.

ANEXO

Reglamento técnico de producción integrada en carne de potro

VERSIÓN 2 (modificación Comisión Coordinadora 04/06/2015)

La producción ganadera integrada se presenta como una alternativa entre la ganadería convencional y la ecológica, con la vocación de posibilitar la realización de una ganadería activa y duradera, respetuosa con el entorno, rentable para el que la practica y capaz de atender las demandas sociales.

En este sistema, los métodos biológicos, químicos y cualesquiera otras técnicas de producción, son cuidadosamente elegidos y equilibrados, teniendo en cuenta la protección del medio ambiente, el bienestar de los animales, la rentabilidad de las explotaciones y las exigencias de los consumidores en lo relativo a calidad y seguridad alimentaria.

La producción ganadera integrada no rechaza las técnicas ganaderas clásicas, sino que las utiliza de forma combinada con otras prácticas innovadoras. Esta integración de recursos conduce a un sistema de producción más racional, más respetuoso con el entorno natural y, en definitiva, más sostenible.

Para asegurar el cumplimiento de los principios de la producción ganadera integrada, los operadores que figuren en el Registro de la Producción Ganadera Integrada de Navarra deberán tener unos conocimientos mínimos sobre este sistema de producción o asumir el compromiso de incorporarse a los procesos de formación que se establezcan.

Todo el proceso de producción es controlado por la entidad de control y certificación, INTIA, según un Programa de Control establecido.

Por otra parte, es obligatorio cumplimentar un Cuaderno de Explotación. En este cuaderno, se anotarán las operaciones llevadas a cabo así

PRODUCCIÓN INTEGRADA DE CARNE DE POTRO

1) REQUISITOS DE LOS ANIMALES

A efectos del presente Reglamento Técnico, se entenderá por “potro” el animal de la especie “Equus caballus” desde su nacimiento hasta la edad de sacrificio.

Las características principales que debe cumplir el potro que se acoja al método de producción integrada se muestran en los siguientes cuadros:

1.1 OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
Todos los animales que se integren dentro de la denominación “producción integrada de potro” serán animales con aptitud cárnica de las siguientes razas o sus cruces: –Burguete –Jaca Navarra		Cualquier otro tipo de raza.
1.2 OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
Animales nacidos, criados, cebados y sacrificados en la Comunidad Foral de Navarra.		
1.3 OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
Animales identificados mediante microchip electrónico implantado en el ligamento del cuello. Se identificarán antes del destete, y en todo caso siempre antes de abandonar la explotación de nacimiento. La explotación de origen debe estar dentro de las asociaciones ASCANA y JACANA.		
1.4 OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
Haber tenido un periodo de cebo de al menos 3 meses. Tener una edad menor de 20 meses para el sacrificio		

2) CRIANZA E INSTALACIONES

2.1. Registros

2.1 OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
Las explotaciones de origen de los animales deberán estar inscritas en el registro de explotaciones ganaderas de Navarra. Todos los cebaderos utilizados para la producción de potro en producción integrada deberán estar inscritos en el registro de producción integrada.		

2.2. Características de las instalaciones de cebo

Las instalaciones de cebo deberán estar ubicadas en Navarra y presentar unas condiciones higiénico-sanitarias y de bienestar animal adecuadas.

2.2 OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
La distancia entre la explotación de madres, el cebadero y el matadero nunca debe superar los 180 km. Dispondrán de manga de manejo de animales que permita realizar actuaciones sanitarias de saneamiento o tratamiento de animales enfermos. Enfermería para animales enfermos o sospechosos de padecer enfermedades que obliguen a su inmovilización	Vado. Muelle de carga. Descarga pienso fuera del vallado de la explotación. Vallado perimetral de las instalaciones.	

2.3. Gestión de la explotación.

2.3 OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
En dichos cebaderos podrán convivir animales de producción integrada y de otras producciones siempre que cada una de las producciones se engorde en lotes diferenciados y fácilmente distinguibles. Las explotaciones de origen de los animales serán explotaciones de Navarra pertenecientes a las asociaciones de ASCANA y JACANA en las que al menos por el 80% de las yeguas y 100% de los sementales sean animales de la raza Burguete o Jaca Navarra, inscritos en libro genealógico correspondientes. Deberá acreditarse este punto mediante certificación emitida por las asociaciones de ASCANA y JACANA. Todas las entradas a cebo serán registradas anotándose el origen de los animales y edad de los mismos y momento de entrada. El periodo de cebo no será nunca inferior a 3 meses de cebo.		

2.4. Programa sanitario.

2.4 OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
Se dispondrá de un veterinario de explotación responsable de supervisar la sanidad y el bienestar animal en la explotación. Disponer de un programa sanitario descrito por el veterinario responsable de la sanidad de la explotación en donde se especifique el plan vacunal, desparasitaciones, etc. Disponer de un servicio técnico de asesoramiento de asistencia técnica, con un mínimo de 1 visita al año.		

3) BIENESTAR ANIMAL (Cebaderos)

En el momento en que se proceda al llenado de la nave, se prestará especial atención a que la descarga y entrada de los animales se realice adecuadamente.

3.1 OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
Ventilación natural de 0,2 m ² (de superficie de ventana)/potro.		Naves o instalaciones cerradas sin luz natural. El uso de picas eléctricas o material de manejo semejante.

3.2 OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
Disponer de una zona específica para animales heridos o enfermos.	Instalación independiente.	

3.3 OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
Los animales estarán sueltos y podrán tenderse, descansar y levantarse sin dificultad.		

3.4 OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
Los suelos con camas tanto en cebo como en animales adultos, se encontrarán secos evitándose olores molestos.		Suelos resbaladizos. Olor excesivo a amoníaco.

3.5 OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
Los animales tendrán acceso fácil y directo a los alimentos y al agua de bebida. El frente de comedero será suficiente para el número de cabezas de ganado. Los comederos y los bebederos se supervisarán diariamente para evitar la acumulación de resto de comidas, mohos, etc.		

3.6 OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
En la etapa de engorde, los potros deben estar agrupados en lotes de la misma edad.		Densidades de ganado superiores a 100 kg de peso vivo /m ²

4) ALIMENTACIÓN

4.1. Etapa de Cebo o Engorde de finalización (hasta sacrificio).

4.1 OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
Alimentación natural en base a cereales y forrajes Duración mínima de 3 meses Los dos últimos meses hasta el sacrificio, los animales tomarán un pienso de retirada libre de medicación o promotores de crecimiento.		Pienso medicados en el último mes. Harinas y grasas de animales.

5) GESTIÓN DE RESIDUOS EN "INSTALACIONES"

En todo lo concerniente a gestión de residuos se estará sujeto al cumplimiento de la normativa vigente.

5.1. Gestión de estercoleros

5.1 OBLIGATORIO	ACONSEJADO	DESACONSEJADO
Tener un "Plan de producción y gestión de estiércoles" aprobado por la Autoridad competente y llevar el libro de registro de gestión de estiércoles.		

5.2. Gestión de residuos de tratamientos

6.2 OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
Contratar un servicio específico de gestión de residuos de tratamientos. Disponer de un contenedor específico, bien identificado, para residuos de envases de medicamentos.		

6) TRANSPORTE

El transporte de animales se realizará de acuerdo con lo que dispone el Reglamento 1/2005 del Consejo y el Real Decreto 751/2006, de 16 de junio, sobre autorización y registro de transportistas y medios de transporte de animales, por el que se establecen las normas relativas a la protección de los animales durante su transporte.

6.1 OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
Registro de salida de animales: (Fecha, Número, relación de animales, Matadero, Guía o documento de traslado, Hora de salida). El tiempo máximo de transporte entre la explotación y el matadero nunca debe superar las 3 horas.		

7) SACRIFICIO

El sacrificio siempre se realizará en mataderos autorizados y registrados para el sacrificio de equino.

7.1 OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
El sacrificio tendrá lugar entre el destete y los 20 meses de vida. El sacrificio de los potros, se realizará en mataderos ubicados en Navarra.		

7.2 OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
Deberán estar en el matadero en reposo y ayuno, un mínimo de una hora y un máximo de 8 horas antes del sacrificio. El matadero dispondrá de medios para la recuperación de microchip de identificación electrónica. El periodo de oreo y maduración será de 12 horas como mínimo, conseguir la máxima calidad del producto.		Presencia de microchip en la canal o partes comercializadas.

8) ENVASADO-ETIQUETADO

El despiece, envasado y etiquetado, siempre se realizará en salas de despiece o carnicerías autorizadas y registradas como operadores de producción integrada.

8.1. Etiquetado

8.1 OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
Se comercializarán las medias canales o estas en un máximo de 3 piezas correctamente etiquetadas. Etiqueta con el diseño aprobado por la comisión y con la información mínima. En sala de despiece autorizadas se podrá acondicionar las canales en piezas inferiores a las indicadas siempre que se conserve la trazabilidad y se etiquete cada una de las piezas.		Utilización de materiales no permitidos. Acondicionar piezas cármicas en salas de despiece no controladas por la entidad de control de producción integrada.

8.2. Despiece y envasado

8.2 OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
El despiece y envasado sólo se podrá realizar en sala de despiece acondicionada y con la correspondiente autorización sanitaria. Esta sala de despiece se mantendrá a una temperatura inferior a los 12. °C. Se autoriza el despiece en el establecimiento de venta siempre que se conserve la trazabilidad de la carne.		

8.3. Características del producto final

8.3 OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
Color rosado. Temperatura entre 1° y 7° C. Apariencia sin contusiones ni ningún otro defecto físico. Sólo se admitirán las siguientes presentaciones en matadero: 1.-Canal entera 2.-Media canal 4.-Media canal troceada en un máximo de 3 piezas.		

8.4. Establecimientos de venta.

Los establecimientos de venta firmarán, con el operador que les suministre, el compromiso de cumplir los requisitos que se establecen en este punto y el operador les suministrará toda la información obligatoria mencionada.

8.4 OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
Las carnicerías o establecimientos de venta tendrán el producto claramente separado del resto de productos comercializados en el establecimiento. Se expondrá de forma clara al público la información de la trazabilidad de la carne que se está vendiendo indicando: -La identificación del animal -La explotación de nacimiento -La explotación de cebo -El establecimiento de sacrificio y si procede la salas de despiece -Raza	Etiquetado individual de todas las piezas cármicas.	

9. TRAZABILIDAD

A partir del destete, todos los animales estarán identificados con microchip, dichos microchip deben estar anotados individualmente en el cuaderno o libro de explotación.

En todos los movimientos de animales entre operadores de P. Integrada, se identificarán individualmente en los cuadernos las salidas/entradas de animales individualizada por medio de sus microchip. (Explotación de cría - Explotación de Cebo - Matadero).

En matadero se recuperará el microchip y se aplicará el etiquetado (quedando constancia de su correspondencia) que mantendrá hasta la carnicería de forma que se asegure la trazabilidad completa.