

## DEPARTAMENT D'AGRICULTURA, RAMADERIA I PESCA

### ORDRE

de 28 de juny de 1987, per la qual es desplega el Decret 362/1986, de 18 de desembre, sobre productes alimentaris de qualitat, per a "pintades" dins el sector avícola.

Atès el Decret 362/1986, de 18 de desembre, pel qual es crea el distintiu Marca Q per a productes alimentaris de qualitat de Catalunya,

### ORDENO:

#### Article únic

Podran gaudir de la Marca Q les "pintades" que compleixin la reglamentació establerta a aquest efecte, el text de la qual figura a l'annex d'aquesta Ordre.

Barcelona, 28 de juliol de 1987

JOSEP MIRÓ I ARDEVOL  
Conseller d'Agricultura, Ramaderia i Pesca

### ANNEX

Reglamentació d'utilització de la Marca Q establerta per a "pintades" dins el sector avícola.

#### CAPÍTOL 1 Generalitats

##### Article 1

D'acord amb el que disposa el Decret 362/1986, sobre productes alimentaris de qualitat, podran gaudir del distintiu Marca Q les "pintades" que reuneixin les característiques definides en aquesta Reglamentació i compleixin tots els requisits exigits per aquesta i per la legislació vigent.

#### CAPÍTOL 2 Del tipus de pollet

##### Article 2

- 2.1 Solament s'autoritzaran estirps seleccionades de creixement lent.
- 2.2 Tots els pollets d'una mateixa ramada hauran de procedir d'una única línia o d'un únic encreuament de línies de reproducció.
- 2.3 Els lots de reproductors hauran d'estar codificats i disposar d'un certificat d'origen dels mascles i de les femelles.

##### Article 3

Els lots de reproductors i les instal·lacions incubadores estaran garantits i controlats per l'entitat de control obligatòria, i també hauran de seguir els plans profilàctics establerts a aquest efecte.

##### Article 4

Els adjudicataris de la Marca Q hauran de poder proporcionar:  
Tots els justificants relatius a l'origen dels reproductors.  
Tots els justificants relatius a la profilaxi efectuada en els reproductors.  
Tots els justificants relatius a l'origen dels pollets.

#### CAPÍTOL 3 De la recria

##### Article 5

Si bé, en general, es recomanable la ramada única, en el cas que hi hagi més d'una nau en una mateixa explotació la diferència d'edat ha de ser superior a 15 dies d'una ramada a l'altra.

##### Article 6

Queda totalment prohibit tallar ungles i becs.

##### Article 7

Es realitzarà un buit sanitari dins de cada nau de recria: una vegada trets els últims animals, els locals seran buidats completament, netejats, desinfectats i desinsectats. Romandran absolutament buits un mínim de 15 dies.

##### Article 8

#### Locals

8.1 La recria es farà en locals amb parc tancat adosat on puguin sortir els animals; les portelles d'accés al parc seran d'alçada acceptable i amb una longitud mínima, en el seu conjunt, de dos metres lineals d'obertura per a cada mil pollastres.

La superfície del parc tindrà una densitat màxima de 2 aus/metre quadrat. El 80% dels abeuradors i menjadors estaran repartits en el parc; el 20% restant estarà a l'interior dels locals.

8.2 La densitat en els locals no podrà ser en cap cas superior als tretze animals per metre quadrat de superfície interior.

Cada nau de recria haurà de tenir un màxim de 4.400 "pintades" a l'inici.

8.3 Els locals tindran la suficient claredat, estaran ventilats de forma exclusivament estàtica (finestres), amb possibilitat d'una il·luminació artificial regulada.

La ventilació forçada queda prohibida.

8.4 Hi ha d'haver una higiene rigorosa en tot el local, sobretot amb manteniment d'una llitera seca, de bon gruix i sense crostositats.

#### CAPÍTOL 4 De l'edat del sacrifici

##### Article 9

El sacrifici haurà de realitzar-se a una edat mínima de noranta dies.

#### CAPÍTOL 5 De l'alimentació

##### Article 10

El tipus d'alimentació ha de permetre un desenvolupament harmoniós dels animals, sense engreixament excessiu. L'elecció de les primeres matèries ha d'eliminar els riscos d'aparició de gustos anormals. Es prestarà una atenció particular a la qualitat de les primeres matèries alimentàries.

##### Article 11

11.1 Fins al 28è dia: alimentació d'arrencada sense greixos ni farines d'origen animal.

11.2 A partir del 29è dia: únicament s'autoritzen:

- a) Els cereals i els seus derivats (amb un mínim del 70%).
- b) Els tortons de soja i de gira-sol.

c) Els tortons de colza (amb taxa d'incorporació inferior o igual al 6%).

d) Les farines d'alfals.

e) Els productes làctics magres.

f) Les melasses de remolatxa.

11.3 Es podrà permetre la utilització d'altres primeres matèries de les quals, previs els assaigs i experiències convenients, es comprovi la idoneïtat.

##### Article 12

Quedan totalment prohibits tots els factors de creixement, els antioxidants, els emulsificants, els espessidors, els gelificants i els lignosulfits.

#### CAPÍTOL 6 De la profilaxi i els tractaments

##### Article 13

Totes les prescripcions de profilaxi sanitària i d'higiene les dictarà i controlarà l'òrgan competent del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.

##### Article 14

Les intervencions terapèutiques hauran de limitar-se al mínim necessari per al manteniment de la salut dels animals.

##### Article 15

15.1 En cas de malaltia, tots els tractaments es faran sota control veterinari i es consignaran en detall a la fitxa de control.

15.2 Els tractaments no podran realitzar-se durant els deu últims dies que precedeixen la data del sacrifici. En el cas que siguin indispensables, l'òrgan competent del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca decidirà si el lot és apte o no per gaudir de la Marca Q, després de la curació, la qual cosa es notificarà a l'entitat de control.

#### CAPÍTOL 7 Del control de recria

##### Article 16

Cada adjudicatari de la Marca Q omplirà una fitxa de control on figuraran:  
Els orígens dels pollets.  
El programa d'alimentació i de recria.  
El programa de profilaxi.  
Els tractaments.  
Tots els incidents de la recria i les observacions efectuades per tècnics acreditats.

#### CAPÍTOL 8 Del sacrifici i condicionament

##### Article 17

El sacrifici s'ha de realitzar en escorxadors que responguin a les normes de la reglamentació tècnico-sanitària en vigor.

##### Article 18

Les condicions de transport i d'espera abans del sacrifici han de ser tals que ocasionin el mínim d'agressions als animals. A més, les explotacions hauran d'estar situades a menys de 75 km de l'escorxadors.

##### Article 19

L'organització de l'escorxadors ha de permetre

la separació clara, mitjançant un interval de temps suficient, dels lots d'animals amb Marca Q de les altres produccions.

#### Article 20

La concepció de les instal·lacions ha de limitar al mínim l'absorció d'aigua per les canals, controlant la temperatura d'escaldament i els raigs d'aigua. Queda prohibida la refrigeració per immersió i qualsevol altra manipulació no permesa en la legislació vigent.

#### Article 21

La cadena del fred serà contínua i compresa entre 0° i 4°C.

### CAPÍTOL 9

#### *De la venda i de l'etiquetatge*

#### Article 22

La data límit de venda és de 5 dies després del sacrifici. La data de caducitat ha d'estar indicada a cada unitat de venda.

#### Article 23

Solament portaran la Marca Q les canals de categoria A, fresques-refrigerades presentades sota una de les tres formes "pintades":

Tradicional, sense tripes.

Preparat per coure.

Trossejat en quarts o meitats.

Queda totalment prohibida la congelació de les canals.

#### Article 24

24.1 Els trossejats i els preparats per coure estaran envasats individualment en paper film. Els de tipus tradicional podran ser presentats sense envasar però, en tot cas, amb l'etiqueta esmentada en els articles 25 i 26.

24.2 El Servei de Protecció a la Qualitat podrà autoritzar nous tipus de presentacions o envasats, quan així ho consideri adient.

#### Article 25

Cada au portarà una etiqueta individual, numerada.

#### Article 26

En l'etiqueta figuraran, com a mínim, les indicacions següents, a més de les previstes en la legislació vigent:

Edat de sacrifici "noranta dies mínim".

Tipus d'alimentació "alimentació amb 70% de cereals".

Sacrificat i condicionat en escorxadors "amb número d'identificació".

Distintiu Marca Q amb les proporcions mínimes de 23 mm i màximes de 45 mm d'eix central. Número de l'etiqueta.

Nom de l'entitat de control.

Classe A i tipus de presentació (tradicional, per coure, trossejat).

### CAPÍTOL 10

#### *Dels adjudicataris de la Marca Q*

#### Article 27

La facultat d'utilització de la Marca Q serà exclusiva per als que en siguin adjudicataris; no es podrà cedir la seva utilització.

#### Article 28

Podran ser adjudicataris de la Marca Q les persones físiques o jurídiques que compleixin els requisits establerts en el Decret 362/1986, de 18 de desembre, sobre productes alimentaris de qualitat, que facin la producció i la comercialització de les "pintades" acreditant que disposen dels mitjans necessaris, propis o llogats, per dur-ho a terme.

Els adjudicataris estaran subjectes als drets i les obligacions inherents a la utilització de la Marca Q i seran els responsables del seu ús.

#### Article 29

El Servei de Protecció a la Qualitat portarà un Registre d'adjudicatari de la Marca Q de les "pintades". Els adjudicataris hauran de designar tant les explotacions de cria com les instal·lacions incubadores i escorxadors que hagin d'utilitzar, i hauran de justificar que estan legalment establerts i compleixen la normativa sanitària per al seu funcionament, aportant els títols, ja siguin de propietat o de concert d'utilització (contractes de lloguer d'integració).

### CAPÍTOL 11

#### *Del control*

#### Article 30

Els adjudicataris de la Marca Q hauran de contractar una entitat independent de reconeguda solvència per al control des de l'origen de la producció fins a la venda de les aus als consumidors. El contracte indicarà els elements que formen part dels controls i la seva freqüència.

Aquest control certificarà la procedència dels pollets, les condicions de cria, l'alimentació, l'edat de sacrifici, el sacrifici i el condicionament de les "pintades" i les seves característiques en el moment de la venda.

El programa de controls haurà de ser aprovat pel Servei de Protecció a la Qualitat del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.

(87.203.019)

### ORDRE

*de 28 de juliol de 1987, sobre desplegament del Decret 362/1986, de 18 de desembre, sobre productes alimentaris de qualitat.*

Atès el Decret 362/1986, de 18 de desembre, sobre productes alimentaris de qualitat, en el qual es defineix la Marca Q com a marca atorgada pel Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca a productes alimentaris que compleixen els reglaments tècnic-sanitaris en els seus nivells superiors, a més de les característiques diferencials que es determinin per a cada cas, i que implica el control periòdic del producte per una entitat especialitzada fins a la seva incorporació als canals de comercialització,

#### ORDENO:

#### Article 1

1.1 Podran gaudir de la Marca Q els grups o sectors de productes alimentaris següents: Sector avícola. Sector cunícola.

Elaborats carnis.

Productes lactis.

Mel.

Xocolates.

Pastisseria industrial.

1.2 Per a cadascun d'aquests grups o sectors s'establirà la reglamentació d'utilització de la Marca Q d'acord amb el que estableix l'article 5 del Decret 362/1986.

#### Article 2

2.1 Els productes amb Marca Q han de tenir un envasat i un etiquetatge amb una presentació acurada.

2.2 Els reglaments dels diferents productes establiran les indicacions obligatòries que hauran de figurar en les etiquetes corresponents, amb especificació de les dimensions que haurà de tenir la Marca Q a fi que presenti una proporció adequada amb les de l'etiqueta.

2.3 En el distintiu Marca Q constarà la indicació "Qualitat alimentària. Decret 362/1986" en color blanc sobre fons vermell i per sobre de la Q daurada.

#### Article 3

El conjunt de les operacions obligatòries de control periòdic que ha de tenir tot producte amb Marca Q serà objecte d'un informe anual, sens perjudici dels informes extraordinaris a què puguin donar lloc les anomalies detectades. Aquests informes seran tramesos a l'adjudicatari i al Servei de Protecció a la Qualitat del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.

#### Article 4

4.1 En el cas que sigui detectada una anomalia en el compliment del Reglament del producte, l'entitat de control ho comunicarà al Servei de Protecció a la Qualitat, que ho posarà en coneixement de l'adjudicatari i iniciarà les actuacions oportunes.

4.2 Si els resultats de les actuacions del Servei de Protecció a la Qualitat fossin també contraris al Reglament, es procedirà, mitjançant resolució motivada, a la suspensió de la utilització de la Marca Q per un termini màxim de tres mesos. Passat aquest termini sense que se subsani l'anomalia, el Servei de Protecció a la Qualitat decidirà la cancel·lació de l'autorització de l'ús de la Marca Q, i es podrà acordar, en funció de la gravetat de la infracció, donar publicitat de la retirada de la Marca.

4.3 També es podrà retirar el dret a l'ús de la Marca Q als adjudicataris que hagin estat ja sancionats amb la suspensió, si es produeix reincidència.

4.4 En cas de determinar-se la responsabilitat de l'adjudicatari, aquest haurà de reemplaçar o reembossar les mercaderies no conformes.

4.5 El benefici de la Marca Q no podrà ser atorgat a un adjudicatari a qui prèviament se li hagi retirat el seu ús, fins al cap d'un any després de la retirada, previ estudi de conformitat de la producció al Reglament respectiu.

#### Article 5

5.1 La promoció publicitària dels productes amb Marca Q d'un adjudicatari no donarà lloc a confusió entre els productes que tenen concedida la Marca Q i els que no la tenen.

5.2 El Departament d'Agricultura, Rama-