

## DEPARTAMENT D'AGRICULTURA, RAMADERIA I PESCA

### ORDRE

de 21 de gener de 1999, per la qual s'aprova la reglamentació de la carn de xai que pot gaudir de la Marca Q.

D'acord amb el Decret 362/1986, de 18 de desembre, pel qual es crea el distintiu Marca Q per a productes alimentaris de qualitat de Catalunya i l'Ordre de 4 de maig de 1992, per la qual s'amplia la relació de grups o sectors de productes alimentaris que poden gaudir de la Marca Q, s'inclouen entre d'altres els productes carnis,

### ORDENO:

#### Article únic

Pot gaudir de la Marca Q la carn de xai que compleixi el Reglament establert a aquest efecte, el text del qual figura a l'annex d'aquesta Ordre.

Barcelona, 21 de gener de 1999

FRANCESC XAVIER MARIMON I SABATÉ  
Conseller d'Agricultura, Ramaderia i Pesca

### ANNEX

*Reglament d'utilització de la Marca Q establert per a la carn de xai*

#### CAPÍTOL 1 Generalitats

##### Article 1

D'acord amb el que disposa el Decret 362/1986, de 18 de desembre, sobre productes alimentaris de qualitat, pot gaudir del distintiu de la Marca Q la carn de xai que reuneixi les característiques definides en aquesta reglamentació i compleixi tots els requisits que aquesta i la legislació vigent exigeixen.

#### CAPÍTOL 2 Àmbit i definició

##### Article 2

Els animals aptes per a la producció de carn de xai amb Marca Q han de procedir de races ovines càrnies que figurin al Catàleg oficial de races d'Espanya.

##### Article 3

Les explotacions destinades a criar i/o engrèixar animals destinats a ser emparats sota la Marca Q han de complir totes les condicions establertes en aquest Reglament i en la legislació vigent.

Si els animals han nascut a l'explotació on posteriorment han estat engrèixats, s'indicarà a l'etiquetatge de la carn el terme: Xai de Ramat, o qualsevol altra denominació equivalent utilitzada a les comarques de Catalunya.

En cas contrari, quan els animals no hagin nascut a l'explotació d'engreix, s'indicarà el terme: Xai d'Engreix.

#### CAPÍTOL 3 Cria i producció

##### Article 4

Les practiques utilitzades en la cria i l'engreix dels xais han de ser les adients per obtenir un producte de màxima qualitat i per permetre un desenvolupament harmoniós dels animals.

##### Article 5

Pel que fa a les instal·lacions, els locals, l'utilatge i els equips s'ha de complir en tot moment el que dicta la legislació vigent, i assegurar en tots els casos el benestar dels animals.

##### Article 6

El lloc destinat a l'alimentació dels xais ha d'estar totalment cobert per evitar les inclemències del temps. Les menjadores i els abeuradors s'han de netejar diàriament i l'aigua ha de ser potable per tal de garantir la salubritat. Els animals han de tenir sempre una llitera seca de palla o altres materials assecants similars.

##### Article 7

Prèviament a l'entrada d'animals, les instal·lacions s'han de netejar, desinfectar, desinsectar i desratitzar, i s'ha de realitzar un buit sanitari de 15 dies com a mínim entre cada lot.

El femer s'ha d'instal·lar fora del recinte on estiguin situats els departaments dels animals, o bé separat, com a mínim, per una paret.

##### Article 8

La densitat d'allotjament no ha de superar els 2,2 xais per metre quadrat.

Els locals no poden tenir parets de menys de 2 m d'alçada i menys de 1,6 m<sup>3</sup> per animal.

##### Article 9

Sens perjudici del compliment de les normes generals sobre identificació de bestiar, tots els animals han d'anar identificats amb un cròtal a l'orella, numerat, amb la lletra Q i la marca oficial de l'explotació.

##### Article 10

Les explotacions han de portar un llibre de registre, amb pàgines numerades, segellat i datat pel Servei de Protecció a la Qualitat Agroalimentària, on han de constar les dades següents:

10.1 Xai de Ramat:  
Número d'identificació de cada animal.  
Data de naixement expressada en sistema julià.

Data de sortida de l'animal i destinació.  
Indicació dels animals descrotalats, data i motiu.

Incidències dins l'explotació.  
Tractaments aplicats a cada animal.

10.2 Xai d'Engreix:  
Número d'identificació de cada animal.  
Data d'entrada a l'explotació, edat, origen i pes aproximat.

Número de Guia d'Origen i Sanitat Pecüària o document sanitari de trasllat d'animals per a vida.

Data de sortida del lot, nombre de caps i destinació.

Indicació dels animals descrotalats, data i motiu.

Incidències dins l'explotació.  
Tractaments aplicats a cada animal.

##### Article 11

Els animals que no hagin nascut a les explo-

tacions inscrites hi han d'entrar a una edat compresa entre les 4 i les 7 setmanes i hi han de tenir un període d'engreix superior a 30 dies.

##### Article 12

12.1 L'alimentació dels xais pot ser:  
Alimentació amb pinso, per al xai d'engreix.  
Alimentació mixta amb llet materna i pinso fins a l'edat de sacrifici, per al xai de ramat.

En tots els casos s'ha d'incloure en la seva alimentació palla o farratge.

12.2 Per a l'elaboració dels pinsos s'han d'utilitzar matèries primeres de qualitat. Les matèries primeres utilitzades no han de presentar cap tipus de deteriorament ni alteració organolèptica o de composició i el seu emmagatzematge ha de ser en tot moment el més adequat.

12.3 Les matèries primeres que han de compondre l'alimentació han de ser les utilitzades tradicionalment. No s'hi poden fer servir:

Els subproductes industrials que no procedeixen de cereals i lleguminoses.

La urea i tots aquells compostos que aportin nitrogen no proteic.

La mandioca.  
Els greixos diferents del seu de vacum i la mantega de porc.

Els productes que puguin donar sabors o coloracions atípiques a la carn.

12.4 Les fórmules de pinso s'han de registrar en el Servei de Ramaderia de la Direcció General de Producció i Indústries Agroalimentàries, d'acord amb el que estableix la normativa vigent.

##### Article 13

Queda expressament prohibit l'ús d'anabolitzants hormonals, estimulants de creixement, additius de tipus antibiòtic, finalitzadors i qualsevol altre producte d'acció medicamentosa no autoritzat, així com aquells que en qualsevol moment estableixi la normativa vigent.

##### Article 14

Totes les explotacions han de portar un programa definit d'higiene i profilaxi contra les principals malalties de l'espècie i han de complir en tot moment les normes sanitàries dictades per la Direcció General de Producció i Indústries Agroalimentàries.

##### Article 15

15.1 En cas de malaltia els animals s'han de separar del lot i s'han d'allotjar en llatzerets expressament preparats.

15.2 Tots els tractaments s'han de fer sota control veterinari i consignats en detall al llibre d'explotació. En tot moment s'han de respectar els períodes de supressió dels medicaments i s'ha de complir el que indica la legislació vigent sobre aquesta qüestió.

15.3 Queda totalment prohibit qualsevol tractament terapèutic en els darrers vint-i-un dies abans del sacrifici.

##### Article 16

Tot animal que presenti un quadre simptomàtic de malaltia que pugui afectar el seu creixement ha de ser automàticament declarat no apte per produir carn emparada sota la Marca Q i ha de ser privat del cròtal al qual es refereix l'article 9.

## CAPÍTOL 4

*Sacrifici i feinejat de la carn*

## Article 17

El sacrifici dels xais només es pot realitzar en escorxadors que compleixin les normes que estableix el Reial decret 147/1993, de 29 de gener, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries de producció i comercialització de carns fresques.

## Article 18

Els animals han de ser transportats als escorxadors en vehicles adients, de manera que no pateixin alteracions o molèsties que puguin afectar el seu estat, integritat física o qualitat de la carn. La distància de transport mai ha de superar els 250 km. En tot moment s'ha de complir la normativa comunitària sobre protecció dels animals durant el transport.

## Article 19

L'edat de sacrifici ha de ser a les 14 setmanes, com a màxim, per a les canals de 9 a 13 kg, i de 16 setmanes, com a màxim, per a les canals de 13 a 15,5 kg.

## Article 20

20.1 Els xais emparats sota la Marca Q han de romandre en repòs un mínim de 2 a 4 hores, en funció de la distància recorreguda, i un màxim de 24 hores abans del seu sacrifici.

20.2 En aquest període els animals han d'estar separats de la resta de ramats.

20.3 El sacrifici d'aquests animals s'ha de realitzar de forma separada de la resta d'animals, i queda totalment prohibit el sacrifici simultani.

20.4 El temps de maduració de les canals ha de ser, com a mínim, de 24 hores.

## Article 21

Podran ser emparades amb la Marca Q:

Les canals que procedeixin d'animals d'ambdós sexes, de 9 a 13 kg, de categoria primera de la classificació per a canals ovines lleugeres fresques refrigerades, amb estat de cobertura de greix 2 o 3, de l'escala F. Colomer-Rocher.

Les canals que procedeixin d'animals mascles, de 13 a 15,5 kg, de categoria E, U o R, amb estat de cobertura de greix 2 o 3. Queda expressament prohibida la comercialització de femelles de més de 13 kg.

## Article 22

La identificació de les canals s'ha de realitzar mitjançant una etiqueta que ha de contenir la informació següent:

- Data de sacrifici de l'animal.
- Número d'identificació de la canal.
- Número d'explotació oficial.
- Logotip de la Marca Q.
- Pes.
- Empresa adjudicatària.

Aquesta identificació s'ha de realitzar posteriorment a la classificació de la canal.

## CAPÍTOL 5

*Venda i etiquetatge*

## Article 23

23.1 Les canals o peces comercialitzables emparades per la Marca Q s'han de vendre de

forma separada de les altres carns i convenientment identificades.

23.2 En els punts de venda sempre s'ha de trobar el Certificat de Garantia en el qual ha de figurar la data de sacrifici, el número d'identificació de la canal, el pes, el logotip de la Marca Q i l'empresa adjudicatària.

23.3 En cas d'especejament, la cuixa, l'espatlla i el costellam han de portar un precinte on ha de figurar el logotip de la Marca Q amb un número d'identificació.

## Article 24

La carn de xai amb Marca Q també es pot vendre envasada i etiquetada segons estableix la normativa vigent.

En aquest cas l'especejament s'ha de realitzar en instal·lacions autoritzades per a aquesta finalitat i obligatòriament ha de portar la Marca Q.

## Article 25

Queda totalment prohibida la congelació de les carns i les canals.

## Article 26

La carn procedent d'aquests animals ha de presentar un color rosat, amb greix de color blanc cremós i ha de ser consistent i de textura suau.

## CAPÍTOL 6

*Adjudicataris de la Marca Q*

## Article 27

La facultat d'utilitzar la Marca Q és exclusiu per als que són adjudicataris i no es pot cedir la seva utilització.

## Article 28

Poden ser adjudicataris de la Marca Q les persones físiques o jurídiques que compleixin els requisits que estableix el Decret 362/1986, de 18 de desembre, sobre productes alimentaris de qualitat, dedicats a la producció de xais i/o a la comercialització de canals i que acreditin que disposen dels mitjans necessaris, propis o llogats, d'acord amb les característiques que s'especifiquen en aquest Reglament.

Quan s'escaigui els adjudicataris han de presentar a la Direcció General de Producció i Indústries Agroalimentàries una còpia del contracte d'integració, degudament inscrit al corresponent Registre de contractes d'integració.

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

## Article 29

El Servei de Protecció a la Qualitat portarà un Registre d'adjudicataris de la Marca Q del xai en el qual s'indicaran les dades següents:

Emplaçament i situació de la totalitat de les instal·lacions que formen l'explotació, així com l'acreditació de la titularitat de l'explotació ramadera i, si s'escau, dades del contracte d'integració.

Característiques bàsiques i plànol de les instal·lacions de cria. Cens i capacitat.

Emplaçament i situació de les fàbriques de pinso subministradors, dels escorxadors on se sacrificuin els animals, sales d'especejament i magatzems emprats per dur a terme la seva

activitat, així com dels punts de venda o empreses comercialitzadores. En cas que alguna d'aquestes no sigui gestionada directament per l'adjudicatari, en el contracte referit a l'article 30 cal que s'especifiqui que l'entitat de control tindrà lliure accés a la totalitat d'instal·lacions que s'utilitzin directament o indirectament en relació amb la Marca Q.

Els adjudicataris han de presentar davant la Direcció General de Producció i Indústries Agroalimentàries justificants en els quals consti que les explotacions, els escorxadors, les sales de desfer o altres instal·lacions utilitzades estan autoritzades i que compleixen la normativa vigent.

## CAPÍTOL 7

*Control*

## Article 30

30.1 Els adjudicataris de la Marca Q han de contractar els serveis d'una entitat de control inscrita al Registre d'entitats de control i certificació de productes, de la Direcció General de Producció i Indústries Agroalimentàries, per al control de la producció des de l'origen fins a la venda de la carn de xai als consumidors.

30.2 El contracte ha d'indicar els elements que formin part dels controls i la seva freqüència. Aquest control ha de certificar la procedència dels xais, les condicions de cria, l'alimentació, l'edat de sacrifici, el sacrifici i el condicionament dels xais i les seves característiques en el moment de la venda.

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

30.3 L'entitat de control ha de tenir, en tot moment, accés a totes les instal·lacions relacionades amb la cria, el sacrifici, l'especejament, l'emmagatzematge, el transport i la venda de la carn emparada sota la Marca Q.

30.4 Els informes sobre els resultats dels controls realitzats s'han de presentar per escrit a la Direcció General de Producció i Indústries Agroalimentàries.

## Article 31

Tota infracció d'aquest Reglament i de la legislació vigent sobre la matèria comportarà la suspensió de la inscripció al Registre i la retirada de l'autorització per utilitzar la Marca Q. L'adjudicatari sancionat no podrà tornar a sol·licitar el permís d'inscripció al Registre fins haver transcorregut el període de suspensió establert per la Direcció General de Producció i Indústries Agroalimentàries.

## Article 32

32.1 En el si de la Direcció General de Producció i Indústries Agroalimentàries es crea una comissió de seguiment formada per un representant de cadascuna de les empreses adjudicatàries de la Marca Q i un representant de cadascuna de les entitats de control, juntament amb els membres de l'Administració que es designin.

32.2 Aquesta comissió té com a funció donar suport a l'Administració i a les entitats de control i vetllar pel compliment de la normativa de la Marca Q per part de tots els agents implicats.

Per exercir aquesta funció la comissió ha d'informar sobre aquells aspectes que consideri oportuns de tenir en compte pel que fa a la concessió de la Marca Q, la retirada de la seva utilització i sobre la correcta aplicació de la normativa per part de l'entitat de control.

(99.019.034)

### RESOLUCIÓ

*de 5 de gener de 1999, per la qual s'aprova la dissolució i la cancel·lació d'una societat agrària de transformació.*

La societat agrària de transformació La Peixera ha presentat una sol·licitud per a la seva cancel·lació, que inclou la documentació que preveuen els articles 13 i 14 del Reial decret 1776/1981, de 3 d'agost, pel qual s'aprova l'Estatut que regula les societats agràries de transformació (BOE núm. 194, de 14.8.1981), i l'article 3.6 de l'Ordre de 27 de gener de 1989 (DOGC núm. 1108, de 17.2.1989).

En conseqüència,

RESOLC:

Article únic

Aprovar la dissolució i la cancel·lació de la societat agrària de transformació La Peixera, amb núm. 4.919-479 CAT.

Barcelona, 5 de gener de 1999

LLUÍS VÁZQUEZ I PUEYO  
Secretari general

(98.356.069)

### RESOLUCIÓ

*de 25 de gener de 1999, per la qual s'aprova la cancel·lació de la Societat Agrària de Transformació Fruthort.*

D'acord amb la comunicació del Registre mercantil de Barcelona relativa a la cancel·lació de la Societat Agrària de Transformació Fruthort, núm. 159 CAT,

RESOLC:

Article únic

Aprovar la cancel·lació de la Societat Agrària de Transformació Fruthort, núm. 159 CAT, en el Registre de societats agràries de transformació de Catalunya, ja que s'ha transformat en societat de responsabilitat limitada amb la denominació Argençola Albesa 6, SL.

Barcelona, 25 de gener de 1999

LLUÍS VÁZQUEZ I PUEYO  
Secretari general

(99.020.067)

### RESOLUCIÓ

*de 27 de gener de 1999, per la qual es dóna publicitat a plans tècnics de gestió i millora forestal.*

Mitjançant l'Ordre de 28 de setembre de 1998 del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca es fixen les instruccions generals per a la redacció, l'aprovació i la revisió dels plans tècnics de gestió i millora forestal que cal aplicar en els terrenys forestals de propietat privada.

D'acord amb l'esmentada Ordre, la Direcció General del Medi Natural, prèvia aprovació provisional del Centre de la Propietat Forestal, ha aprovat diversos plans tècnics de gestió i millora forestal que cal fer públics.

Per tot això,

RESOLC:

Article únic

Donar publicitat als plans tècnics de gestió i millora forestal (PTGMF) de les finques que figuren a l'annex d'aquesta Resolució, aprovats per la Direcció General del Medi Natural.

Barcelona, 27 de gener de 1999

JORDI PEIX I MASSIP  
Director general del Medi Natural

ANNEX

PTGMF núm. 700, corresponent a la finca Altrera, situada al terme municipal de Masarac (Alt Empordà), propietat del Sr. Joan Bataller Danés, amb una superfície forestal ordenada de 42,44 ha, vigent fins al 31 de desembre del 2008.

PTGMF núm. 701, corresponent a la finca La Canova, situada al terme municipal d'Albanyà (Alt Empordà), propietat del Sr. Josep Ambrosio Pujolar, amb una superfície forestal ordenada de 105,52 ha, vigent fins al 31 de desembre del 2013.

PTGMF núm. 702, corresponent a la finca Costafreda, propietat del Sr. Joan Aleix Llopart, la finca Codina, propietat de la Sra. Rosa Escudé Llantà i la finca Foix, propietat de Cashmere, SA, situades al terme municipal de Lladurs (Solsonès), amb una superfície forestal total ordenada de 612,04 ha, vigent fins al 31 de desembre del 2013.

PTGMF núm. 703, corresponent a la finca Els Omells, situada al terme municipal de Bellprat (Anoia), propietat del Sr. Josep Marimon Torra, amb una superfície forestal ordenada de 44,55 ha, vigent fins al 31 de desembre del 2008.

PTGMF núm. 704, corresponent a la finca Mas Perella, situada al terme municipal de Sant Joan de les Abadesses (Ripollès), propietat del Sr. Medir Jordà Jordà, amb una superfície forestal ordenada de 185,21 ha, vigent fins al 31 de desembre del 2008.

PTGMF núm. 705, corresponent a les finques La Torre Xica, Cal Felipó, La Gargallosa i El Rejolí, situades als termes municipals d'Olius, Clariana de Cardener i Guixers (Solsona), propietat de la Sra. Júlia Baixas Vicens, amb una superfície forestal total ordenada de 92,08 ha, vigent fins al 31 de desembre del 2008.

PTGMF núm. 706, corresponent a la finca Mas d'en Viñas, situada al terme municipal d'Arbolí (Baix Camp), propietat dels senyors Joan Viñas Pàmies, Ana Clemente García, Joan Viñas Clemente i Marta Viñas Clemente, amb una superfície forestal ordenada de 55,66 ha, vigent fins al 31 de desembre del 2008.

PTGMF núm. 707, corresponent a la finca Hort de la Vila, situada al terme municipal de Riudarenes (Selva), propietat dels senyors José Luis Capdevila Cruz i Rosa Cristina López Escobar, amb una superfície forestal ordenada de 148,3073 ha, vigent fins a l'any 2008.

PTGMF núm. 708, corresponent a la finca Puigbó, situada al terme municipal de Gombrèn (Ripollès), propietat del Sr. Ramon Llimós Vilaseca, amb una superfície forestal ordenada de 394,35 ha, vigent fins al 31 de desembre del 2008.

PTGMF núm. 709, corresponent a la finca El Bertran, situada al terme municipal d'Albanyà (Alt Empordà), propietat dels senyors Jaume Gibert Gou i Pilar López Izuel, amb una superfície forestal ordenada de 309,1 ha, vigent fins al 31 de desembre del 2013.

PTGMF núm. 710, corresponent a la finca Can Camps, situada al terme municipal de Sant Llorenç de la Muga (Alt Empordà), propietat de la Sra. Pilar López Izuel, amb una superfície forestal ordenada de 269,03 ha, vigent fins al 31 de desembre del 2013.

PTGMF núm. 711, corresponent a la finca El Ferrerós, situada al terme municipal de Sant Llorenç de la Muga (Alt Empordà), propietat del Sr. Jaume Gibert Gou, amb una superfície forestal ordenada de 237,43 ha, vigent fins al 31 de desembre del 2013.

PTGMF núm. 712, corresponent a la finca Can Costa, situada al terme municipal de Sant Llorenç de la Muga (Alt Empordà), propietat de JJJ de l'Empordà SL, amb una superfície forestal ordenada de 338,25 ha, vigent fins al 31 de desembre del 2008.

PTGMF núm. 713, corresponent a les finques Solans i Plana de la Serafina, situades al terme municipal de la Jonquera (Alt Empordà), propietat dels senyors Modest Laporta Hors i Montserrat Laporta Hors, amb una superfície forestal total ordenada de 59,56 ha, vigent fins al 31 de desembre del 2013.

PTGMF núm. 714, corresponent a la finca Mas Mallol, situada al terme municipal d'Agullana (Alt Empordà), propietat del Sr. Josep Faura Boada, amb una superfície forestal ordenada de 55,21 ha, vigent fins al 31 de desembre del 2013.

PTGMF núm. 715, corresponent a la finca El Villabró, situada al terme municipal d'Arbúcies (Selva), propietat de la Sra. Núria Romero Barceló, amb una superfície forestal ordenada de 89,06 ha, vigent fins al 31 de desembre del 2008.

PTGMF núm. 716, corresponent a les finques Roqueta i Oliveres, situades al terme municipal d'Avinyó (Bages), propietat dels senyors Ramon Roqueta Roqueta i Valenti Roqueta Guillaumet, amb una superfície total ordenada de 181,6 ha, vigent fins al 31 de desembre del 2008.

Les actuacions de rompudes assenyalades al pla esmentat tindran només un caràcter de localització i superfície màxima i un caire mera-