



SOLICITUD DE CONCESION DE LA CERTIFICACION (CONTRATO): ELABORADORES-ABASTECEDORES

* DATOS DEL ELABORADOR-ABASTECEDOR

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	D.N.I./N.I.F. O C.I.F.		
DOMICILIO	LOCALIDAD		
TELÉFONO	CÓDIGO POSTAL		
Banco o Caja:	Sucursal	D.C.	Nº de Cuenta
@-mail			

* Cantidad de carne de ternera (en kilos) que elabora y comercializa a la semana.....

* Marca que va a utilizar para la comercialización de carne de Ternera de Navarra/ Nafarroako Aratxea.....

* Matadero donde realiza la actividad de sacrificio de los animales presentados.....

* Sala de despiece donde realiza la actividad de despiezado de la carne amparada en la IGP Terenra de Navarra/Nafarroako Aratxea.....

Despiece de canales

Elaboración de bandejas

Elaboración de carne picada

Elaboración de otros preparados carnicos



DECLARACIONES Y COMPROMISOS:

D. , declara que conoce y se compromete al cumplimiento del Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida Ternera de Navarra/Nafarroako Aratxea y que acepta las condiciones económicas.

Autoriza el acceso a sus instalaciones al personal de inspección del Consejo Regulador, al personal de ENAC, de la Administración y en general observadores. Autoriza a la subcontratación de los laboratorios para la realización de ensayos teniendo en cuenta los criterios establecidos por la ISO 17065.

según el Reglamento de la IGP. Todos los datos aportados por el titular serán tratados según la Ley de protección de datos y de forma confidencial.

El solicitante/titular autoriza a la IGP TERNERA DE NAVARRA/NAFARROAKO ARATXEA a publicar su estado de Certificación en documentos promocionales y pagina web. En el caso de que se le suspenda, retire o finalice la certificación deberá dejar de hacer uso del certificado.

Existe un Comité de Partes en el que están representados todos los intereses, cuya función principal es la de velar por la imparcialidad de la certificación del CR de la Ternera de Navarra, este Comité recibirá información de las actividades de certificación/inscripción.

Todos los cambios que se produzcan en esta inscripción, serán comunicados al Consejo Regulador en un plazo no superior a 15 días.

El Elaborador-abastecedor

Secretaria CR IGP
Ternera de Navarra

En....., a.....de.....de 20

¿Documentación completa? SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	¿Se dispone de inspector? SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
Decisión: ¿Acepta la solicitud? SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> (En caso negativo justificar):	Decisión: ¿Emitir Certificado? SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Caducada <input type="checkbox"/>
Fdo.: Secretaria Técnica / Fecha	Fdo.: Secretaria Técnica / Fecha:



Anexo I:

LISTADO DE EXPLOTACIONES INSCRITAS

CODIGO	NOMBRE	APELLIDOS	LOCALIDAD	Nº DE VACAS

LISTADO DE PUNTOS DE VENTA QUE COMERCIALIZAN TERNERA DE NAVARRA

CODIGO	NOMBRE	DIRECCION	LOCALIDAD



PROCESO DE CERTIFICACION

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Ternera de Navarra/NafarroakoAratxea es el organismo responsable de **la certificación y el control** de este producto conforme a normas europeas (ISO 17065) e internacionales (ISO65). El Secretario de la IGP es el encargado de recoger y evaluar la documentación previa a la certificación y mantenimiento para certificar e informar al Comité de Partes, que a su vez, supervisará las decisiones tomadas.

MUY IMPORTANTE: ¿Qué es la certificación?

Certificación significa que una entidad independiente (El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Ternera de Navarra/NafarroakoAratxea) declara públicamente (mediante el certificado de inscripción, etiquetas, el logotipo y la publicidad) y tras comprobar por medio de inspecciones que el producto elaborado cumple unas determinadas normas (Pliego de condiciones de Ternera de Navarra).

¿Qué tareas realiza el Consejo Regulador?

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Ternera de Navarra/NafarroakoAratxea es un organismo independiente, que realiza inspecciones previas a la certificación y de seguimiento, así como recogida y análisis de muestras. Todo ello para confirmar que se cumplen los requisitos antes de la certificación y después de la misma periódicamente.

¿Qué ventajas tiene la certificación?

Tiene importancia de cara al consumidor final aumentando su confianza en nuestro producto, ya que un organismo independiente avala con sus inspecciones que es cierto lo que se declara en el etiquetado y la publicidad.

MUY IMPORTANTE: ¿A qué compromete un sistema de certificación?

Compromete a cumplir el Pliego de condiciones y a someterse a inspecciones. Durante las inspecciones que realizamos podemos detectar que en algunos casos no se cumple el Pliego por parte de elaboradores-abastecedores

En estos casos de incumplimiento es necesario realizar el correspondiente **Informe de No Conformidad (INC)** por todo ello es importante que sepan lo que son y lo que debes hacer al respecto en el caso de recibirlos.

¿Qué es una no conformidad (NC)?

Detectar que **no se cumple el Pliego de condiciones** de la IGP Ternera de Navarra/NafarroakoAratxea.

¿Quién detecta las NC?

Pueden ser detectadas por los **inspectores** en su actividad de inspección.

¿Cuándo se detectan las NC?

- ✓ Durante la concesión de la certificación de elaboradores-abastecedores.
- ✓ Visitas de mantenimiento a elaboradores-abastecedores.
- ✓ Control de canales en el matadero

¿Qué tipos de no conformidades hay?




Las no conformidades se clasifican en:

MUY GRAVES: Pueden causar perjuicio o desprestigio a la IGP

GRAVES: Incumplimiento al Reglamento, sobre producción, sacrificio y faenado y comercialización de las carnes.

LEVES: Se producen por inexactitudes en las declaraciones y documentos de control.

OBSERVACIONES: Incumplimientos que no afectan directamente a la toma de decisiones de la certificación.

<u>Realizado</u>	<u>Revisado</u>	<u>Aprobado</u>
		
Fdo.: Carmen Diaz de Cerio Lacalle Fecha: Mayo 2014	Fdo.:MiguelOzcárizAndía Fecha: Junio 2014	Fdo.:MiguelOzcárizAndía Fecha: Junio 2014

Las no conformidades o incumplimientos se sancionarán de la siguiente manera:

MUY GRAVES	Retirada del certificado, suspensión temporal o solicitar acción correctora, verificando que se ha solucionado el problema en control extraordinario.
GRAVES	Solicitar acción correctora, verificando que se ha solucionado el problema en control extraordinario.
LEVES	Solicitar acción correctora, verificando que se ha solucionado el problema en próximo control rutinario.
OBSERVACIONES	Verificar si se ha solucionado el problema en próximo control rutinario

¿Cómo se comunica que se ha detectado una no conformidad?

Durante la inspección el inspector lo hace saber al interesado y queda reflejado en el acta. Además se recibirá por escrito en un Informe de No Conformidad (INC) en el momento de la inspección o unos días más tarde.

¿Qué es un informe de No Conformidad (INC)?

Analizada la no conformidad y clasificada, el Inspector lo comunicará por escrito en un INC (Informe de No Conformidad).

MUY IMPORTANTE: ¿Qué tengo que hacer al recibir un INC?

Debes corregir la no conformidad. Siempre debes rellenar la parte de abajo, los apartados de "causa" y "acción correctora propuesta" es decir la causa de por qué se ha producido la no conformidad y debes proponer una acción correctora para que no vuelva a suceder. Debes enviar junto con el informe evidencias de que la acción correctora se ha puesto en practica (fotocopias del documento que lo prueba, etc.)

MUY IMPORTANTE: ¿Cómo termina el proceso?

Cuando en el Consejo Regulador se reciban las acciones correctoras, estas serán evaluadas por el inspector con el fin de comprobar que se ha tratado adecuadamente y que eliminan la causa de posibles repeticiones. Una respuesta satisfactoria al INC junto con evidencias de que se han llevado a cabo las acciones correctoras supone que la No Conformidad queda "cerrada", o lo que es lo mismo que se mantiene el proceso de certificación. Por eso es crucial que contestes a los INC que puedas recibir y adoptes medidas correctoras, para que el Consejo Regulador pueda mantener la certificación de tu producto.

ESQUEMA DE CERTIFICACION





DERECHOS Y OBLIGACIONES

DERECHOS

1. Hacer uso de la marca IGP Ternera de Navarra/NafarroakoAratxea o referencia a la concesión del certificado de producto.
2. Solicitar hoja de Reclamaciones y recurrir las decisiones adoptadas sobre certificación ante el Comité de Partes.
3. Existe un Comité de Partes en el que están representados todos los intereses, cuya función principal es la de velar por la imparcialidad de la certificación del CR de la Ternera de Navarra y que este Comité recibirá información de las actividades de los inscritos.

OBLIGACIONES

<u>LISTA DE CLIENTES</u>	Antes de la inscripción deben aportar un listado de clientes (explotaciones inscritas en la IGP y de puntos de venta con convenio firmado con la IGP).
<u>ETIQUETAS</u>	Envío de canales y piezas amparadas correctamente etiquetadas a puntos de venta adscritos al uso del logotipo
<u>KILOS</u>	Presentación mensualmente de los kilos comercializados a cada punto de venta
<u>INSPECCION</u>	Someterse a las auditorias anuales de mantenimiento de la certificación.
<u>TASAS</u>	Estar al corriente del pago de tasas.
<u>RECLAMACIONES</u>	Tener disponibles para sus clientes Hojas de reclamaciones (modelo adjunto al presente documento) y aplicar medidas correctoras, que quedarán documentadas por escrito. Presentarlas durante la inspección.

CARACTERISTICAS DEL PRODCUTO CERTIFICADO EN MATADERO

<u>RAZA</u>	Pirenaica, Charolesa, Rubia de Aquitania, Parda Alpina y sus cruces
<u>EDAD DE SACRIFICIO</u>	Machos de 9 a 13 meses. Hembras de 8 a 12 meses.
<u>CONFORMACION</u>	SUPERIOR: S+, S, S-, EXCELENTE: E+, E, E-, MUY BUENA: U+, U, U-, BUENA: R+, R, R-
<u>ESTADO DE ENGRASAMIENTO</u>	POCO CUBIERTO: 2+, 2, 2-, CUBIERTO: 3+, 3, 3-
<u>MEDIDA DE pH</u>	pH medido a las 24 horas menor de 6
<u>COLOR</u>	ROSA: 2+, 2, 2-, ROJO PALIDO: 3+, 3, 3-, ROJO: 4+, 4, 4-



CONCESION Y MANTENIMIENTO DE LA CERTIFICACION

Podrán solicitar la concesión de certificación todos los elaboradores-abastecedores que estén ubicadas en la zona de elaboración admitida, reúnan el resto de las condiciones establecidas en el pliego y lo soliciten voluntariamente.

SOLICITUD DE INSCRIPCION ELABORADORES-ABASTECEDORES

Se entrega la solicitud de inscripción formato G1001, Pliego de la IGP, DP1001, DP1002, DP1003 y proceso de certificación

REVISION DE LA DOCUMENTACION

Verificación de la solicitud de concesión de la certificación G0101 aportado por el elaborador-abastecedor.

1. Evaluación de la documentación de la solicitud y acta de visita inicial.
2. Comunicación de la decisión tomada al Comité de Partes
3. Supervisión de la solicitud por parte del Comité de Partes
4. Comunicación al inscrito.

CERTIFICACION DE PRODUCTO (G1003)

Una vez revisada toda la documentación si el elaborador-abastecedor son aptos se envía el CERTIFICADO DE PRODUCTO en el que aparecen los siguientes datos: Registro en el que queda inscrito, número de inscripción en el registro, persona física o jurídica a favor del que se expide el certificado, ubicación de las instalaciones, validez del certificado, marcas autorizadas, alcance de la certificación, documento normativo aplicable y sistema de certificación aplicable.

Conjuntamente con el envío del **CERTIFICADO DE PRODUCTO** se envía la siguiente documentación: **PROCEDIMIENTO GENERAL SOBRE USO DE LA MARCA PG/CRTN/04 y TARIFAS VIGENTES.**

MANTENIMIENTO DE LA CERTIFICACION DE ELABORADORES- ABASTECEDORES

1. Presentación de animales aptos para la concesión de etiquetas: DP1002, DP1003, G1005
2. Envío de canales y piezas amparadas correctamente etiquetadas a puntos de venta adscritos al uso del logotipo
3. Presentación mensualmente de los kilos comercializados a cada punto de venta
4. Estar al corriente del pago de tasas

VALUACION DE LA DOCUMENTACION

CORRECTO

INCORRECTO

**MANTENIMIENTO DE LA
CERTIFICACION**

INFORME DE NO CONFORMIDAD
Según PG/CRTN/14, No Conformidades

ACCIONES CORRECTORAS

VISITAS



*HOJA DE RECLAMACIÓN A INSCRITOS
SUMINISTRADORES DE PRODUCTO CERTIFICADO
N °*

SUMINISTRADOR:

GANADERO COOPERATIVA MATADERO ELABORADOR SALA DE
DESPIECE

FORMULADA POR:

FECHA:

CORRESPONDIENTE A:

BREVE DESCRIPCIÓN DEL OBJETO DE LA RECLAMACIÓN:

ACTIVIDADES, ITEMS Y/O DOCUMENTOS AFECTADOS:




SOLUCIÓN PROPUESTA

(NOMBRE DEL DOCUMENTO GENERADO, CÓDIGO, FECHA, REV.)

VºBº

OBSERVACIONES/SEGUIMIENTO:



<u>Realizado</u>	<u>Revisado</u>	<u>Aprobado</u>
		
Fdo.: Carmen Diaz de Cerio Lacalle Fecha: Enero 2023	Fdo.: Fermín Gorraiz Echamendi Fecha: Enero 2023	Fdo.: Fermín Gorraiz Echamendi Fecha: Enero 2023

CRITERIOS DE ACEPTACION PARA LOS ANIMALES DE LA IGP TERNERA DE NAVARRA

Los elaboradores-abastecedores presentarán a los técnicos del C.R. de la IGP Ternera de Navarra un listado de los animales aptos para la concesión de etiquetas (G1005). (El listado puede presentarse en formato papel o soporte informático).

1.1 Frecuencia de presentación de animales

La entrega del listado de animales aptos por parte de los elaboradores-abastecedores se realizará siempre que se sacrifiquen animales susceptibles de ser amparados en la I.G.P. Ternera de Navarra/Nafarroako Aratxea.

1.2. Documentación que deben aportar los elaboradores-abastecedores

Documentación recogida por el personal del matadero

A la recepción del animal el matadero recoge todos los datos necesarios para el control (número de explotación, distribuidor, fecha de sacrificio, número de sacrificio, crotal oficial, fecha de nacimiento, sexo, categoría, peso sacrificio, peso canal, rendimiento, conformación, estado de engrasamiento y color).

Mediante lectura electrónica del código de barras de su DIB (Documento de Identificación Bovina), se recogen los datos del animal *ante-mortem* (nº de crotal, raza, sexo, explotación de origen y edad). Los datos *post-mortem* (peso, color y clasificación de la canal) se teclean en un aparato en el momento de pesar las canales.

La clasificación de canales, el estado de engrasamiento y el color se realiza inmediatamente después del sacrificio por personal cualificado del matadero, conforme a lo dispuesto en el RD 145/2021.

Esta información es la que el matadero entrega a los elaboradores-abastecedores y estos a su vez a los técnicos del C.R. (G1005).

Control de pH

La medición del pH se realizará como mínimo en el 80% de las canales presentadas a lo largo del año por cada elaborador-abastecedor. Por exigencias del mercado se admite un 20% de animales a los que no se realice este ensayo. Se entiende que esta excepción se producirá por necesidades de comercialización en fechas concretas.

La medición del pH de la carne se realizará a partir de 24 horas del sacrificio y deberá aparecer en el formato G1005.



Numeración de canales y entrega de etiquetas a distribuidores

Una vez recogida la documentación de los animales presentados y el valor de pH, se obtiene "Informe de sacrificios" (G1006), se procede a la numeración de etiquetas. En el programa informático se pulsa la tecla "NUMERAR" el programa asigna números de etiquetas correlativos a cada uno de los animales. Desde esta misma página el Inspector del CR. imprime las etiquetas y los certificados identificativos de la IGP Ternera de Navarra, que se introducen en bolsas de uso alimentario, para ser entregadas a los elaboradores-distribuidores

1.3 Criterios de aceptación de los animales presentados

Requisitos exigidos en el pliego de Ternera de Navarra en la producción y en las características de la carne.

- **Explotaciones de origen:**

Se aceptan animales procedentes de explotaciones inscritas, esto es un requisito tanto para la explotación de cebo como para la de nacimiento, en el caso de que ambas no coincidan.

Explotación inscrita: explotación dada de alta en el registro de explotaciones de la IGP Ternera de Navarra/Nafarroako Aratxea.

Se rechazan animales procedentes de explotaciones no inscritas, normalmente suele tratarse de casos en los que la explotación de cebo pertenece a la IGP, pero la explotación de nacimiento no.

Explotación no inscrita: explotación no dada de alta en el registro de explotaciones de la IGP Ternera de Navarra/Nafarroako Aratxea.

- *** Crotales de identificación de los animales:**

Crotal válido: Crotal perteneciente a alguna explotación inscrita en la I.G.P. Ternera de Navarra.

Crotal no válido: Crotal perteneciente a una explotación no inscrita en la I.G. P. Ternera de Navarra.

- **La raza**

Razas admitidas: Pirenaica, Charolesa, Rubia de Aquitania, Parda Alpina, Mestizas (resultado del cruce entre sí de las razas anteriores)

Razas no admitidas: El resto de las razas no especificadas en el párrafo anterior.

- **La edad de sacrificio.**

Se aceptan animales de edades comprendidas como sigue:

Machos: de 9 a 13 meses de edad., Hembras: de 8 a 12 meses de edad.

Por lo tanto, se rechazan animales de edades comprendidas como sigue:

Machos: menores de 9 meses o mayores de 13 meses, Hembras: menores de 8 meses o mayores de 12 meses

- **Tipo de canal**

Las canales admitidas para su certificación deberán presentarse tal y como se recoge en el RD145/2021 de 6 de julio siguiendo las especificaciones de "CANAL TIPO III A y TIPO III B".

La canal TIPO III A presenta: grasa superficial, rabo, testículos, grasa de riñonada, riñones, diafragma y pilar medio del diafragma.

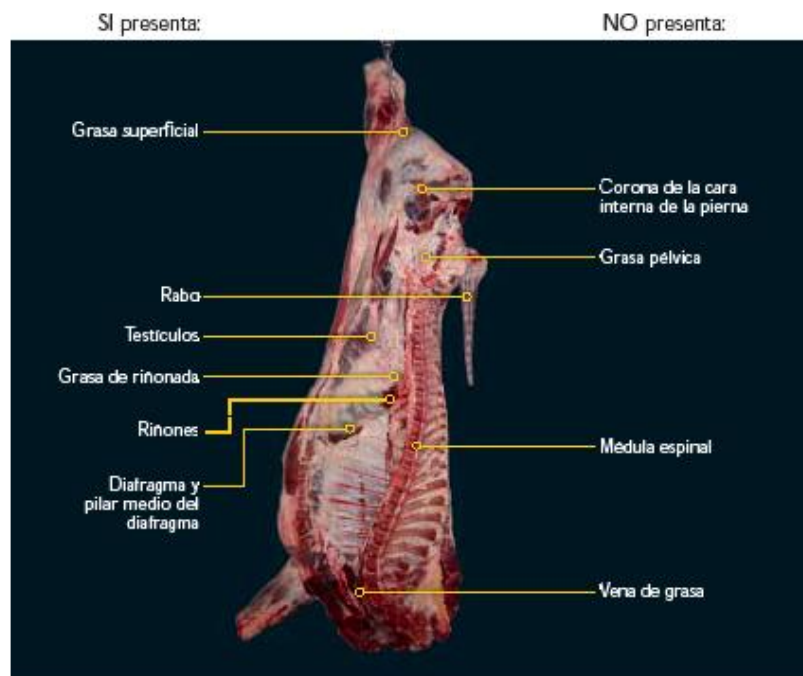
La canal TIPO III A no presenta: corona de la cara interna de la pierna, grasa pélvica, medula espinal y vena de grasa

La canal TIPO III B presenta: grasa superficial, rabo, grasa de riñonada, riñones, diafragma y pilar medio del diafragma.

La canal TIPO III B no presenta: corona de la cara interna de la pierna, testículos, grasa pélvica, médula espinal y vena de grasa

LA CLASIFICACIÓN DE CANALES DE VACUNO PESADO

Presentación TIPO III A

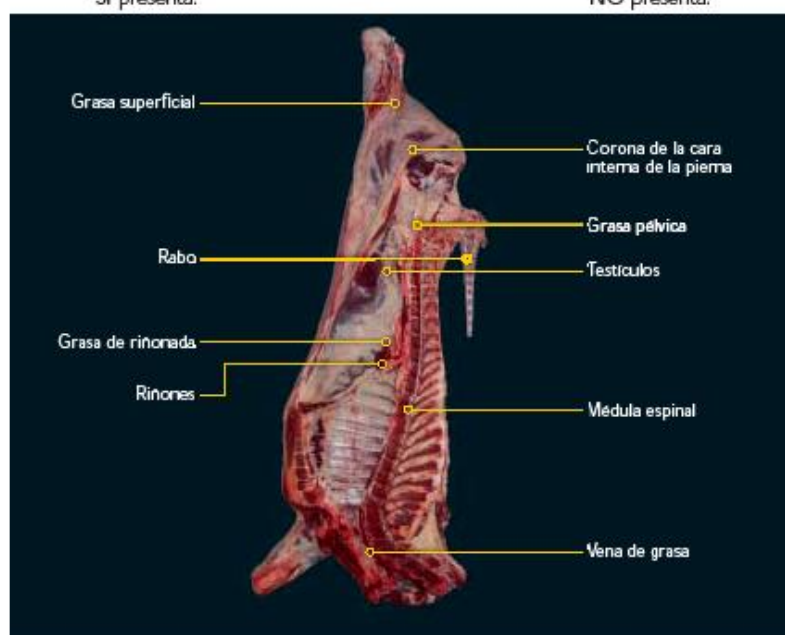




Presentación TIPO III B

SI presenta:

NO presenta:



41

- **Conformación de la canal:**

Clases admitidas

Dentro de la normativa europea y española sobre clasificación de canales (Reglamento UE 1182/2017, Reglamento UE 1184/2017 y RD 145/2021), las canales admitidas serán las que presenten las siguientes clases de conformación: SUPERIOR (S), EXCELENTE (E), MUY BUENA (U) y BUENA (R).

Cada una de las clases señaladas y abreviadas con las siglas (SEUR) puede subdividirse hasta un máximo de tres subpartidas con el indicativo "+" o "-", de forma que las clases de canales admitidas serán:

- SUPERIOR: S+; S, S-, EXCELENTE: E+, E, E-, MUY BUENA: U+, U, U-, BUENA: R+, R, R-

La legislación europea tiene en cuenta los perfiles de la canal y en particular, de las partes esenciales de la misma (cadera, lomo y paletilla), presenta unos patrones fotográficos y describe las categorías mencionadas anteriormente como sigue.



SUPERIOR (S)

Todos los perfiles de la canal extremadamente convexos: desarrollo muscular excepcional con dobles músculos (tipo "culón") (Reglamento UE 1308/2013).

Cadera: extremadamente abultada, dobles músculos, hendiduras visiblemente separadas, Lomo: muy ancho y muy grueso hasta la altura de la paletilla, Paletilla: extremadamente abultada.

La cara interna de la pierna se extiende de manera excepcional sobre la sínfisis (*symphisi pelvis*). El rumsteak es muy abultado (Reglamento 1182/2017).

EXCELENTE (E)

Todos los perfiles convexos o superconvexos; desarrollo muscular excepcional (Reglamento UE 1308/2013).

Cadera: muy abultada, Lomo: ancho y muy grueso hasta la altura de la paletilla, Paletilla: muy abultada

La cara interna de la pierna se extiende ampliamente sobre la sínfisis (*symphisi pelvis*). El rumsteak es muy abultado (Reglamento 1182/2017).

MUY BUENA (U)

Perfiles convexos en conjunto; fuerte desarrollo muscular.

Cadera: abultada, Lomo: ancho y grueso hasta la altura de la paletilla, Paletilla: abultada

La cara interna de la pierna se extiende ampliamente sobre la sínfisis (*symphisi pelvis*). El rumsteak es abultado (Reglamento 1182/2017).

BUENA (R)

Perfiles rectilíneos en conjunto; buen desarrollo muscular (Reglamento UE 1308/2013).

Cadera: muy desarrollada, Lomo: aún grueso, pero menos ancho a la altura de la paletilla, Paletilla: con bastante buen desarrollo.

La cara interna de la pierna y el rumsteak son ligeramente abultados (Reglamento 1182/2017).

Clases rechazadas

Por lo tanto, las clases rechazadas serán la O (MENOS BUENA) y la P (MEDIOCRE), con el +/- correspondiente: MENOS BUENA: O+, O, O-, MEDIOCRE: P+, P y P-.

MENOS BUENA (O)

Perfiles rectilíneos o cóncavos; desarrollo muscular medio.

Cadera: con desarrollo medio, Lomo. De grosor medio, Paletilla: con desarrollo medio, casi plana.

El rumsteak es rectilíneo.



MEDIOCRE (P)

Todos los perfiles de cóncavos a muy cóncavos; escaso desarrollo muscular.

Cadera: con poco desarrollo, Lomo. Estrecho, apreciándose huesos, Paletilla: plana, apreciándose huesos.

- **Estado de engrasamiento.**

Clases admitidas

Dentro de la normativa europea sobre clasificación de canales serán admitidas las clases 2 y 3, admitiéndose también hasta un máximo de tres subpartidas por cada clase, o lo que es lo mismo los indicativos de "+" y "-". Las clases admitidas por lo tanto son:

- POCO CUBIERTO: 2+, 2, 2-, CUBIERTO: 3+, 3 y 3-.

POCO CUBIERTO (2)

Ligera cobertura de grasa, músculos casi siempre aparentes. En la cavidad torácica, los músculos intercostales se aprecian perfectamente.

CUBIERTO (3)

Músculos, excepto pierna y espalda casi siempre cubiertos, escasos acúmulos de grasa en el interior de la cavidad torácica, donde los músculos intercostales son aún visibles.

Clases rechazadas

Por lo tanto, las clases rechazadas serán las clases 1, 4 y 5 con los correspondientes "+" y "-":

- NO GRASO: 1+, 1, 1-, GRASO: 4+, 4, 4-, MUY GRASO: 5+, 5 y 5-

NO GRASO (1)

Cobertura de grasa inexistente o muy débil. Sin grasa en el interior de la cavidad torácica.

GRASO (4)

Músculos cubiertos de grasa, pero aun parcialmente visibles a nivel de la pierna y de la espalda, algunos acúmulos pronunciados de grasa en el interior de la cavidad torácica. En dicha cavidad los músculos intercostales son aún visibles.

MUY GRASO (5)

Toda la canal cubierta de grasa, acúmulos importantes de grasa en el interior de la cavidad torácica. La pierna está casi totalmente cubierta de una espesa capa de grasa. En la cavidad torácica los músculos intercostales están infiltrados de grasa.

*** Medida del pH.**

El pH se mide con un pHmetro portátil que lleva incorporada una sonda de penetración para medir el pH, con sensor de temperatura incorporado, de modo que las mediciones de pH tienen compensada la temperatura de forma automática. Se calibra y limpia la sonda de forma periódica para garantizar su correcto funcionamiento. La sonda se mantiene siempre sumergida en una solución tampón de pH 7.



La medición del pH se realiza a partir de las 24 horas del sacrificio en el músculo *Longissimus dorsi*, región caudal, donde se realiza una incisión con un bisturí para facilitar la inserción de la sonda que permanecerá en la carne hasta su estabilización.

Los valores de pH admitidos son por debajo de 6

Si el pH obtenido a partir de las 24 horas es menor de 6: CANAL APTA

Si el pH obtenido a partir de las 24 horas es igual o mayor de 6: CANAL NO APTA

• **Color**

Según la Norma de Calidad para canales de vacuno, en los animales jóvenes (terneras y añojos) se debe apreciar en los músculos externos del costillar.

Dentro de la Norma de Calidad para canales de vacuno serán admitidas en la IGP Ternera de Navarra las clases siguientes:

- ROSA: 2+,2, 2- , ROJO PÁLIDO: 3+,3,3-, ROJO: 4+,4,4-

Por lo tanto, las clasificaciones rechazadas serán:

- ROSA PÁLIDO: 1+, 1, 1-, ROJO INTENSO: 5+, 5 y 5-

1.4 Verificación de los animales presentados

Los técnicos de la IGP Ternera de Navarra verificarán en cada sacrificio la veracidad de los datos presentados por los elaboradores-abastecedores, así como el valor del pH de la carne.

Los técnicos de la IGP verificarán en las canales presentes en el matadero el 2% de las mediciones del valor del pH de la carne.

Y en las visitas que se realizan a las salas de despiece se verificará la medición del valor del pH de la carne de las canales presentes.



DOCUMENTO DEL PROCEDIMIENTO DE
CERTIFICACION. CONCESIÓN DE ETIQUETAS EN LA
IGP TERNERA DE NAVARRA.

DP10/03
Rev. 1
Hoja 1 de 2

Realizado 	Revisado 	Aprobado 
Fdo.: Carmen Diaz de Cerio Lacalle Fecha: Octubre 2016	Fdo.: Miguel Ozcáriz Andía Fecha: Octubre 2016	Fdo.: Miguel Ozcáriz Andía Fecha: Octubre 2016

CONCESION DE ETIQUETAS Y CERTIFICADOS

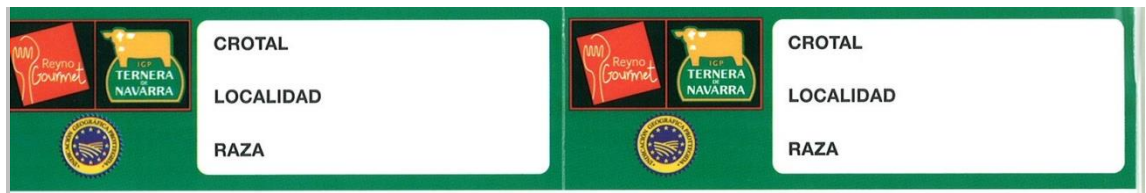
Las etiquetas de la canal y de las piezas se entregarán a los elaboradores-abastecedores una vez presentado y verificado el listado de animales aptos (G2005).

1.1. Tipos de etiquetas

1.1.1 Etiquetas de la canal

Existen cuatro etiquetas para la canal, una para cada cuarto, en las que aparecerán los siguientes datos: crotal del animal, localidad, raza y un número correlativo de etiquetas de seis dígitos de control interno en la propia IGP. En las etiquetas aparecerán además el logotipo y la leyenda IGP TERNERA DE NAVARRA/NAFARROAKO ARATXEA y un código de barras. La fecha de sacrificio aparece en el etiquetado obligatorio de cada empresa inscrita

Etiqueta de canal



1.1.2. Etiquetas de las piezas

A la vez que se elaboran las etiquetas de la canal, se elaboraran las 27etiquetas de las piezas en las que aparece el número correlativo de seis dígitos de control interno de la IGP y que coincide con el número de la canal correspondiente.

En las etiquetas de las piezas aparecerán además del número de control, el logotipo y la leyenda TERNERA DE NAVARRA y el nombre de la pieza correspondiente y que son las siguientes: tapa, babilla, contratapa, cadera, punta de contra, rabadilla, redondo, culata, zancarrón trasero, lonja, riñonada, solomillo, espalda, redondo falso, filete de vena, aguja, cuello, tapa de aguja, bajada de pecho, tira de pecho, falda de pecho, zancarrón delantero, aleta, magros, costillar, falda y rabo.

Etiqueta de pieza





1.1.3. Etiquetado de las bandejas

Las contraetiquetas de bandejas se entregarán a los puntos de venta que hayan firmado convenios de colaboración con la IGP. En la contraetiqueta de la bandeja aparece el logotipo de la IGP, la leyenda Indicación Geográfica Protegida TERNERA DE NAVARRA y un número correlativo.

Se autorizará el uso del logo y la leyenda IGP Ternera de Navarra/NafarroakoAratxea para su utilización en bandejas de atmósfera modificada elaboradas a partir de un lote de animales certificados por la IGP. Para ello la sala de despiece inscrita deberá demostrar la trazabilidad de todos los lotes e informar de ello a la IGP Ternera de Navarra.

Etiqueta de bandeja



1.2. Entrega de las etiquetas y contraetiquetas

Las etiquetas de la canal y de las piezas se entregan a los elaboradores-abastecedores para que sean ellos mismos quienes las coloquen y distribuyan según la vía de comercialización que realicen las canales.

Cuando los puntos de venta realicen ellos mismos los embandejados en sus correspondientes obradores, deberán solicitar las contraetiquetas necesarias al elaborador-abastecedor que les comercializo la canal o piezas correspondientes. Estos puntos de venta deberán llevar un sistema de trazabilidad para el control de dichas contraetiquetas.

1.3 Como se distribuyen las etiquetas y certificados

Si la canal o media canal se comercializa entera ira en todo momento acompañada de sus correspondientes etiquetas y certificados.

Si la canal pasa a las salas de despiece puede comercializarse de las siguientes formas.

- a) Que se comercialice por medias canales o enteras, entonces se distribuye con las etiquetas y certificados correspondientes.
- b) Que se comercialice por cuartos o piezas de gran tamaño (bola, pistola, chuletero etc.), en este caso la sala de despiece añadirá a las diferentes partes de la canal las etiquetas correspondientes y solicitará al Consejo Regulador los certificados necesarios.
- c) Que se comercialice por piezas, cada pieza irá identificada con su correspondiente etiqueta y la sala de despiece y solicitará al Consejo Regulador los certificados necesarios para acompañar a las piezas de gran tamaño.

RESUMEN ELABORADOR-ABASTECEDOR Y DECLARACIÓN DE VENTAS

Al final de cada mes el inspector del matadero obtiene un resumen de los kg de carne comercializados por cada elaborador-abastecedor y del número de etiquetas entregadas. Los elaboradores-abastecedores presentan una declaración de Kg. de carne vendidos a los diferentes carniceros. Esta información se utiliza para el cobro de tasas conforme a los kg. comercializados y para elaborar datos estadísticos de la IGP.