

Desde el pasado 15 de febrero está vigente el nuevo Reglamento de uso de la marca CARNE DE ASTURIAS CALIDAD CONTROLADA. La creación de esta marca por el Principado de Asturias, titular de la misma, busca favorecer el aumento del consumo de carne de vacuno y garantizar la calidad del producto, lo que se consigue por un lado, mediante un control en toda la fase de producción y comercialización hasta el consumidor final y, por otro, transmitiendo al consumidor una imagen adecuada del producto a través de una marca de garantía.

Tal como está previsto en el Reglamento, la gestión de la marca está encomendada a una asociación formada por los sectores implicados, que bajo la denominación de COMICAR se ha integrado por las organizaciones sindicales agrarias ASAJA, FAYGA, SAC-COAG y UCA, por asociaciones de ganaderos (UCAPA, UTECO y ASEAVA) y por la Asociación para la Investigación de las Industrias de la Carne.

La marca distingue exclusivamente las carnes refrigeradas de vacuno producidas en Asturias, incidiendo en las características diferenciales de las razas bovinas y en los sistemas de producción característicos de la Región.

Podrán ser usuarios de la marca, por autorización expresa del Principado, las personas físicas y jurídicas que tanto ellas como los productos objeto de diferenciación cumplan los requisitos establecidos en el Reglamento.

En orden al uso de la marca, el Principado podrá otorgar las siguientes calificaciones:

- Explotaciones calificadas
- Matadero calificado
- Sala de despiece calificada
- Almacenes frigoríficos calificados
- Establecimiento expendedor calificado
- Mayoristas comercializadores calificados.

El producto amparado por la marca será la carne refrigerada y apta para el consumo, procedente de animales nacidos y criados en Asturias de raza Asturiana de los Valles o Asturiana de la Montaña, o de los cruces en

primera generación entre una de las dos razas incluidas en sus respectivos registros con hembras de raza Frisona, Pardo Alpina o mestizas, siempre que sean producidas en explotaciones calificadas de la Región.

Los terneros incluidos en esta marca deberán tener al menos uno de los padres inscritos en el Libro Genealógico de la raza, ajustarse al prototipo racial y haber sido amamantados de forma natural durante un período mínimo de cinco meses.

La conformación de las canales se atenderá a las clases S.E.U.R. y la cobertura grasa a los grados 2 y 3, excepto en los culones que podrán admitir la categoría 1. El pH será inferior a 6.

Los animales se sacrificarán en mataderos asturianos calificados y los productos se comercializarán refrigerados al consumidor final por establecimientos minoristas calificados que se abastezcan de mataderos o salas de despiece calificadas, de almacenes frigoríficos calificados o explotaciones calificadas.

Las carnes refrigeradas y sus despieces deberán facilitar en todo momento información sobre el tipo de pieza, peso, fecha de salida del matadero y otros datos de interés para el consumidor.

En los capítulos IV al VIII del Reglamento se van articulando los diversos requisitos, calificaciones y obligaciones que deben cumplir los operadores para adaptarse al uso de la marca.

Por último, el Capítulo IX de Control, Infracciones y Sanciones, deja al arbitrio de la Consejería de Agricultura la tarea de velar por el correcto uso de la marca, lo que hará junto con la Consejería de Servicios Sociales mediante el establecimiento de un sistema de gestión y control al que deberán someterse los operadores implicados, tanto en la producción como en la comercialización.

La constitución de COMICAR ha permitido optar a las ayudas de la Unión Europea para la promoción de carne de calidad, en coordinación con los programas de carne de vacuno de calidad de España..

### Sumario

*Este mes: Carne de Asturias Calidad Controlada  
Técnica: Rotación de cultivos en horticultura (Y II)  
Técnica: Manejo del nitrógeno en praderas a lo largo del año  
Cursos: Youthstart. Programa de formación agraria y medioambiental*