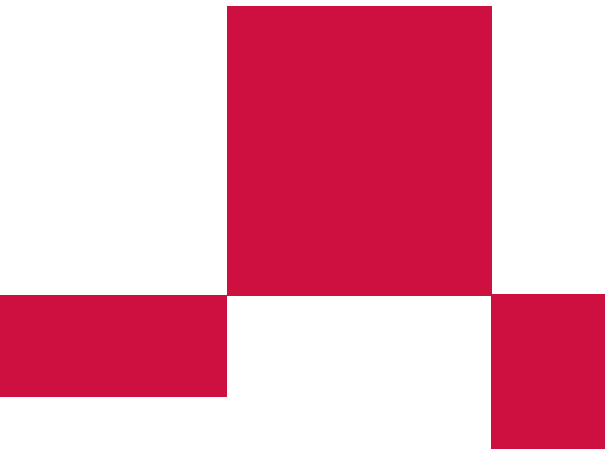




DOSSIER INFORMATIU





Indicació Geogràfica Protegida

Una Indicació Geogràfica Protegida és una figura de protecció atorgada per la Comunitat Europea per tal de distingir els productes que destaquen per la seva qualitat i pel control en el procés de producció i elaboració.

La IGP és la màxima garantia de qualitat.

La Vedella dels Pirineus Catalans és l'única carn de vedella de Catalunya que ha aconseguit el reconeixement europeu.



DIFERENCIACIÓ DEL PRODUCTE

La IGP es fonamenta en dos principis bàsics:

- El compliment d'un únic reglament de producció i elaboració.
- Els controls a què se sotmeten tots el operadors autoritzats.

La Qualificació de Denominació de Qualitat fou creada pel Decret 33/1983 del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca (DARP) de la Generalitat de Catalunya. Es ratifica el text del Reglament de producció i elaboració a la Denominació de Qualitat Vedella dels Pirineus Catalans, a l'Ordre de 21 de desembre de 1994, publicada al DOGC núm. 1999, de 18/01/1995.

La creació de la figura de les IGP a nivell europeu va obligar a l'adaptació del nostre reglament tal com el recull l'Ordre de 5 de febrer de 2001, que va ser publicat pel DARP al DOGC núm. 3349 el 16/03/2001.

Ha estat registrada com Indicació Geogràfica Protegida (IGP) de conformitat amb el Reglament (CE) núm. 2081/1992, de la Comissió, es va publicar el 03/09/2003 en el Diari Oficial de les Comunitats Europees.

El Consell Regulador de la IGP Vedella dels Pirineus Catalans té la finalitat de vetllar pel compliment d'un reglament de producció i elaboració, i tanmateix treballa per la promoció d'un producte diferenciat per la seva elevada qualitat.



**La qualitat de la carn i del seu sistema de producció
diferencia la Vedella dels Pirineus Catalans.**



OBJECTIUS DE LA IGP

- Posar a disposició del consumidor una carn saludable, de qualitat superior, controlada, garantida, identificada i amb origen català.
- Implantar un mecanisme de control i certificació de la qualitat del producte des de l'origen fins a la seva exposició i venda.
- Promocionar el producte emparat, donar a conèixer les seves característiques i la seva qualitat als consumidors.

Saludable, de qualitat, tendra i gustosa.

ORGANIGRAMA I FUNCIONS

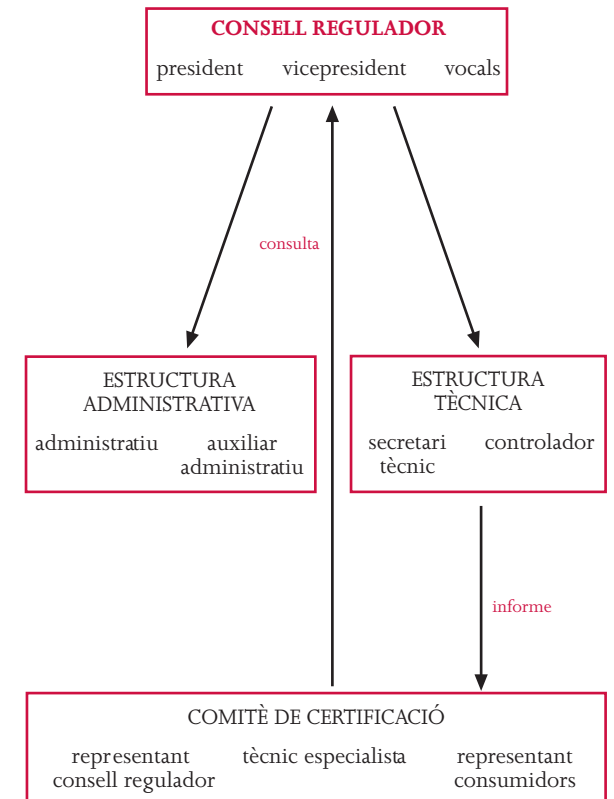
El Consell Regulador és l'òrgan de Govern de la IGP que controla el funcionament de tota l'estructura. Està format per productors, elaboradors, comercialitzadors i tècnics de l'administració.

L'estructura administrativa s'encarrega dels tràmits administratius i comptables.

L'estructura tècnica està formada per tècnics especialitzats. Realitza les inspeccions de control i presa de mostres als diferents operadors, en base als quals emetrà els informes de control.

L'estructura comercial està composta per operadors autoritzats (explotacions ramaderes, fàbriques de pinsos, escorxadors, sales d'espejament i punts de venda) que estiguin emparats per la IGPVPC. El seu control intern de qualitat està sotmès al control de certificació del Consell Regulador.

Per donar les garanties de representativitat, objectivitat i imparcialitat necessàries a l'hora de certificar el compliment del reglament, existeix un Comitè de Certificació, integrat per consumidors i persones independents especialitzades en els diferents fases de la producció i elaboració de la carn.



EQUILIBRI TERRITORIAL I SOSTENIBILITAT

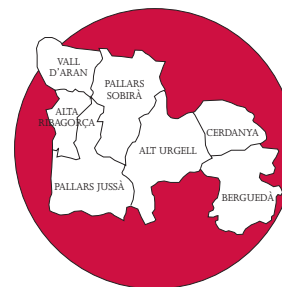
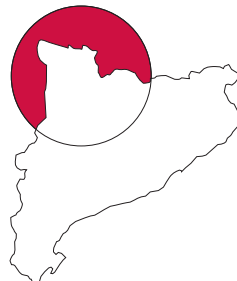
La IGP ajuda a augmentar la renda de les petites explotacions familiars del Pirineu, reconduint la seva producció cap a la qualitat i aconseguint un valor afegit per al producte. Això els permet mantenir la seva activitat i, a l'hora, ajuda a frenar el procés de despoblament de les zones rurals del Pirineu.

El sistema defensat per la IGP és el d'una producció sostenible. Evita concentracions de bestiar fora del seu entorn, així com els problemes derivats dels residus. Manté nets els boscos i afavoreix la regeneració vegetal mitjançant el pastoreig.

En definitiva, consumir Vedella dels Pirineus Catalans és una forma de mantenir el patrimoni natural del Pirineu.



Ajudem a mantenir el patrimoni natural del Pirineu.



QUALITAT EN TOTS ELS ÀMBITS DE LA PRODUCCIÓ

Dins del marc del reglament la producció es fonamenta en tres aspectes bàsics:

L'origen

Els animals emparats han de ser nascuts al Pirineu Català.

La raça

Han de ser animals de la raça Bruna dels Pirineus, és la raça autòctona de Catalunya. Són animals d'aptitud càrnia, amb gran vocació maternal i totalment adaptats al territori. També s'admeten els creuaments amb pares de les races xarolesa i llemosina.

L'alimentació

Lactació: durant els primers 6 mesos de vida els vedells s'alimenten únicament de la llet de les seves mares i de l'herba fresca de les pastures.

Engreix: a partir dels 6 mesos d'edat se segueix el sistema d'engreix tradicional de les comarques del Pirineu, i s'alimenten amb una barreja de cereals i lleguminoses i sempre en espais oberts.



Natural com l'herba dels Pirineus.

PRODUCCIÓ EXTENSIVA I SEMIEXTENSIVA

Les vaques pasturen durant tot l'any seguint el sistema tradicional extensiu i aprofitant unes pastures i uns recursos naturals que d'altra manera es perdrien.

Cada ramader engreixa els vedells que produeix.

En la fase de creixement i engreix els animals s'alimenten amb farratges dessecats. Queda prohibida la inclusió en l'alimentació de medicaments, subproductes d'origen animal o qualsevol producte que pugui interferir en el normal ritme de creixement dels animals. Qualsevol intervenció terapèutica es realitza sota prescripció veterinària.

Durant l'engreix es té molt en compte l'amplitud dels locals i les zones a l'aire lliure, així com la neteja, higiene, il·luminació i ventilació.

Un sistema lligat al territori.



ELABORACIÓ I

Com a norma general els animals se sacrifiquen abans de complir l'any d'edat.

El transport

El transport cap a l'escorxador es realitza en vehicles controlats, que respecten el benestar animal. La descàrrega i conducció dels vedells es fa amb tranquil·litat i sense utilitzar descàrregues elèctriques.

L'espera

Les quadres de recepció del bestiar estan preparades per no causar estrès als animals, pintades d'un color especial, amb bona ventilació, amb aigua i totalment netes. En elles, els animals es col·loquen separats per explotacions d'origen i per sexes.



Un tracte digne per als animals.

ELABORACIÓ II

El sacrifici

L'entrada al box d'atordiment es realitza com totes les conduccions, sense cap maltractament. El sagnat es fa segons el ritus halal o amb un sistema d'electroestimulació, per tal d'aconseguir que la canal perdi el màxim de sang. La partició longitudinal de la canal es realitza de forma artesanal per tal d'evitar el sobreescalfament que produeix la serra a l'os i així mantenir la qualitat de la carn per als processos posteriors.

Procés d'elaboració acurat, artesanal i digne per als animals.

L'oreig

L'oreig és prou ràpid com per arribar a 5°C al centre del múscul en 12 hores. Passades aquestes 12 hores es classifiquen les canals segons la seva conformació i grau d'engreixament i es medeix el pH. La IGP desestima totes les que presenten conformacions "O" i "P", graus d'engreixament "1" i "5" i/o pH superiors a 6.



ELABORACIÓ III

La maduració en canal

Les canals seleccionades se sotmeten a un procés de maduració que dura un mínim de 7 dies, en el qual es controla la humitat i la temperatura per tal d'aconseguir, d'una banda, reduir l'oxidació del múscul i del greix extern i, de l'altra, controlar els processos enzimàtics responsables del sabor i el flavor, així com del trencament dels enllaços proteolítics.

L'especejament

Acabada la maduració es tria l'ordre d'especejament segons la classificació, el sexe i el pes. Aquest procés d'especejament es realitza de forma individualitzada i completa per tal de garantir la traçabilitat de cadascuna de les peces, talls i retall que passaran a l'envasat, expedició o elaboració amb el seu etiquetatge corresponent.

**L'elaboració potencia la qualitat
produïda a les explotacions.**



TRAÇABILITAT TOTAL

La traçabilitat és un sistema d'identificació que permet remuntar-se fins a l'origen o baixar fins al destí final en qualsevol moment i a partir de qualsevol peça de carn, de forma que es pugui rastrejar l'origen d'un determinat producte, el camí que ha seguit, les transformacions que ha sofert i els llocs on ha arribat.

Nosaltres a la IGP vam començar a fer traçabilitat al 1995, quan ningú no en parlava, i des de llavors la nostra traçabilitat ha estat i és una traçabilitat total, individualitzada i capaç d'identificar en tot moment cada peça de carn amb el seu animal corresponent, sense recórrer als lots.

Aquesta experiència ens ha dut a crear un sistema de traçabilitat molt complet que, a més, fem que arribi als consumidors finals a través de les etiquetes de forma que també sigui una font d'informació per a ells.

La nostra traçabilitat és fonamenta en una base de dades informatitzada on s'introdueixen totes les dades del maneig dels animals al llarg de la seva vida (naixement, desmamada, tractaments, baixes, sacrifici, especejament, etc...) i que es continua fins a servir-la al punt de venda, i podem extreure'n així les dades que siguin necessàries per reflectir-les en les etiquetes.



**Traçabilitat total individualitzada: seguretat i informació al consumidor.
El control de tota la cadena facilita la transmissió de informació.**

ETIQUETATGE

Totes les peces comercials s'expedeixen etiquetades, identificades amb un precinte numerat i amb el logotip de la IGP, i acompanyades d'un certificat emès pel Consell Regulador.

Per als casos en què el producte surt filetejat i envasat, a més de l'etiqueta amb totes les dades de la peça, el Consell Regulador afegeix una contraetiqueta que suposa el certificat de garantia que el contingut compleix les directrius del reglament de la IGP.

La informació del ramader al consumidor.



CONTROLS

L'estructura tècnica de la IGPVPC està formada per especialistes que realitzen una sèrie de controls al llarg de tot el procés productiu i comercial, amb la finalitat de garantir al consumidor una carn de qualitat, amb origen i producció a les comarques catalanes del Pirineu.

Tots els operadors que treballen amb la IGPVPC han d'estar autoritzats pel Consell Regulador i s'han de sotmetre al seu sistema de control.

Periòdicament els inspectors del Consell Regulador visiten explotacions, fàbriques de pinsos, escorxadors, sales d'espejament i punts de venda per tal de prendre mostres i verificar el compliment de les directrius del reglament de la IGP.

Aquests controls són la garantia per al consumidor que la carn que consumeix és un producte d'alta qualitat produït segons un reglament que ha merescut el màxim reconeixement europeu.



Sense control no hi ha garantia.



SALUT

La carn emparada per la IGP “Vedella dels Pirineus Catalans” té unes característiques organolèptiques que la fan diferent d’altres carns de vedella presents al mercat.

És una carn gustosa, sucosa i d’una gran tendresa, característiques aconseguides per la combinació del clima de muntanya, el sistema de producció i una elaboració que controla al màxim el procés de maduració de la carn.

La convicció que produïm una carn d’alta qualitat ha portat el Consell Regulador a posar-se en contacte amb una de les institucions més prestigioses de Catalunya per tal d’estudiar els atributs nutricionals del producte emparat per la IGP.



L'alletament matern, una garantia de salut. Una font de salut per al consumidor.

Les anàlisis i els estudis realitzats amb l’Institut Químic de Sarrià, evidencien el menor contingut de greixos saturats, així com l’equilibri ideal entre els diferents àcids grassos presents a la nostra carn, la qual cosa pot contribuir a regular els nivells de colesterol i els triglicèrids.

Tanmateix, la presència d’àcid linoleic conjugat a la nostra carn (que es deu a factors com la raça, l'alletament matern, l'alimentació vegetal i les condicions ambientals de cria) pot tenir efectes positius en la prevenció de malalties com l’arteriosclerosi o els tumors de la pell, de les glàndules mamàries, del còlon o de l’aparell digestiu.

IDENTIFICACIÓ DELS PUNTS DE VENDA

La seguretat de comprar Vedella dels Pirineus Catalans comença en el fet que els punts de venda han de ser autoritzats pel Consell Regulador; podeu distingir-los pels cartells identificatius amb el logotip de la IGP.

Només es ven en punts de venda autoritzats i controlats.



PROMOCIÓ DE LA IGP

Cal una campanya promocional per augmentar el grau de coneixement i la notorietat de la IGP Vedella dels Pirineus Catalans.



FEINA BEN FETA

Tots els qui treballem per aquesta carn ens sentim orgullosos de posar a l'abast del consumidor final una font de salut, una garantia de qualitat d'origen avalada i identificada amb el logotip de la IGP Vedella dels Pirineus Catalans.

Els qui confieu en la nostra feina i oferiu aquesta carn als vostres podeu estar orgullosos de portar a casa un producte de qualitat i alhora d'ajudar a les famílies ramaderes de l'Alt Pirineu.

Una bona feina!



