

Normas de comercialización para la carne:

La comercialización de la carne y/o productos cárnicos de producción ecológica al consumidor podrá realizarse según las siguientes normas técnicas:

- Envasada en recipientes de venta directa al consumidor final, con las contraetiquetas numeradas con el logotipo y el nombre o código del organismo de control.
- En establecimientos detallistas de venta, tales como carnicerías, siempre y cuando estén inscritos en el organismo de control y sometidos al sistema de control. En este caso, la venta podrá realizarse:
 - a) En establecimientos de venta exclusiva de carne y productos certificados de producción ecológica.
 - b) En establecimientos de venta mixta junto con otros productos que no proceden de la agricultura ecológica.

En estos dos últimos casos de deberán cumplir las condiciones que se indican a continuación:

1º. La carne recepcionada tendrá que estar correctamente identificada mediante los precintos o las etiquetas de COPAE y deberá ir acompañada del correspondiente volante de circulación, y en su caso, del certificado conjunto de COPAE y del Consejo Regulador de la IGP “Ternera Asturiana”.

2º. La carne de producción ecológica deberá estar almacenada, en la cámara frigorífica, en una zona exclusiva para este producto, debidamente identificada, para que no exista lugar a confusión por parte de los operarios e inspectores de COPAE.

3º. En la zona de venta, el producto ecológico ha de estar claramente diferenciado y separado del resto de carnes de tal forma que no exista ningún contacto físico entre las piezas, con la finalidad de evitar mezclas accidentales entre las distintas carnes, y de manera que no exista confusión por parte de los consumidores.

4º. Las piezas deberán estar identificadas individualmente mediante las etiquetas de COPAE. En el caso de carnes amparadas por el COPAE y el Consejo Regulador de la IGP “Ternera Asturiana”, las piezas irán identificadas mediante las etiquetas diseñadas por ambos Consejos para tal fin, y se deberá exponer al público el certificado conjunto colocado al lado de la carne que le corresponda para que no exista lugar a confusión al consumidor.

5º. El troceado o fileteado de las piezas etiquetadas sólo se podrá hacer en el punto de venta de cara al cliente, de forma que éste pueda comprobar la existencia de la etiqueta o precinto que identifica la pieza como procedente de la producción ecológica, y el manejo de la pieza se realizará de tal manera que la etiqueta permanezca pegada hasta el final de su uso en la misma pieza. Será preferible utilizar material exclusivo para la manipulación, y, en todo caso, se deberá garantizar la realización de una limpieza previa de la cuchillería para evitar posibles contaminaciones.

6º. El material de etiquetado, publicidad y presentación del producto, tales como etiquetas, rótulos y carteles, deberán diferenciarse claramente del de productos convencionales, tanto en color o en diseño, para no inducir a error al consumidor. Dicho material deberá ser previamente autorizado por el COPAE para comprobar que se cumple lo estipulado en la legislación vigente, así como para comprobar las menciones referentes al sistema de producción ecológica. La indicación de que se trata de un producto de la agricultura ecológica deberá hacerse en términos que no induzcan a error al comprador. Se utilizarán términos que pongan de manifiesto que se trata de un sistema de producción agraria, por ejemplo “carne procedente de ganadería ecológica” o similar.

7º. Si el establecimiento ha diseñado materiales de envasado y envolturas para los productos procedentes de la agricultura ecológica/biológica, estos materiales deben estar situados junto los productos ecológicos/biológicos, para evitar cualquier confusión sobre los productos a los que estén destinados.

8º. A efectos de control, los establecimientos deberán llevar una contabilidad que permita a la autoridad u organismo de control conocer el origen, la naturaleza y las cantidades de producto que han entrado, así como unos registros específicos para el producto ecológico que permita conocer las ventas.

9° Cualquier modificación que quiera introducir el operador, en lo que respecta a la comercialización de carne procedente de ganadería ecológica, deberá ser puesta en conocimiento previo al COPAE para su estudio y evaluación.