

## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL COCHINO NEGRO CANARIO PARA EL USO DE LA MARCA DE GARANTÍA “GRAN CANARIA CALIDAD”**

### **a.- Denominación y definición.**

#### **a.1) Denominación.**

La Marca de Garantía “Gran Canaria Calidad” se aplicará exclusivamente a las carnes procedentes del animal de raza Porcina Negra Canaria producido en explotaciones ganaderas ubicadas en la isla de Gran Canaria, y que se ajuste a las especificaciones técnicas indicadas en este documento.

#### **a.2) Definición.**

Carnes obtenidas del despiece de la canal comercializadas y siempre sacrificados en matadero autorizado: la designación de la pieza procedente del despiece de la canal, de acuerdo con las denominaciones de mercado, lechones, así como sus distintas preparaciones y presentaciones comerciales, en su caso. Todo ello de raza Porcina Negra Canaria.

### **b.- Descripción del método de producción, variedades, razas, materias primas e ingredientes, procesos de transformación, etc., incluyendo zonas de producción.**

Todas las explotaciones ganaderas, sin perjuicio de los preceptos que a continuación se señalan, deben cumplir con la normativa vigente en materia de higiene, sanidad animal, identificación y registro, alimentación animal, bienestar animal y medio ambiente.

#### **b.1) Método de producción.**

- Densidad animal: Para garantizar la sostenibilidad del terreno y las condiciones higiénico sanitarias y fisiológicas debido a la carga ganadera, la densidad animal máxima (salvo en las parideras y Verracos) será:
  - Para explotaciones ganaderas con menos de 100 cerdos de cebo (de más de 10 kg de peso): 1 UGM por 50 m<sup>2</sup>.





- Para explotaciones ganaderas con 100-500 cerdos de cebo (entre 20 y 100 kg): 1 UGM por 100 m<sup>2</sup>.
- Para explotaciones ganaderas con más de 500 cerdos de cebo (entre 20 y 100 kg): 1 UGM por 200 m<sup>2</sup>.

Datos de referencia UGM-animal:

Cerda con lechones de hasta 20 Kg.: 0,30 UGM.
Cerda de reposición: 0,14 UGM.
Cerdo de 20 a 100 Kg.: 0,12 UGM.
Verraco: 0,3 UGM.

- El Servicio de Extensión Agraria del Cabildo de Gran Canaria u órgano competente podrá modificar la densidad animal a autorizar en el marco de sus respectivos ámbitos territoriales basándose, al menos, en criterios agronómicos, medioambientales y orográficos.
- Los animales deben estar al aire libre, con una zona techada para la protección de la lluvia y la insolación. Se exceptúa las parideras, que deberán cumplir las especificaciones del Real Decreto 1135/2002, de 31 de octubre (BOE 20 de noviembre), relativo a las normas mínimas para la protección de cerdos.

**b.2) Raza.**

- Los animales deben ser de raza Porcina Negra Canaria y estar inscritos en el libro genealógico de la raza. En el caso de los lechones o ejemplares muy jóvenes, al sacrificarse antes de ser valorado por la entidad competente, y por lo tanto, no estar inscrito en el libro genealógico, deberán estar inscritos los progenitores. Deberán llevar un crotal de identificación de la Asociación de Criadores de cochino negro de Canarias, que garantice su origen.
- La raza Porcina Negra Canaria engloba a animales caracterizados por su rusticidad y resistencia al medio.
- Dicha raza agrupa a animales eumétricos con perfil ultracóncavo y plisado. La capa negra, exceptuando algunos ejemplares que presentan de manera particular manchas en las partes distales de las extremidades, frente e incluso barriga debido mayormente a los cruces con razas porcinas foráneas en la antigüedad.





- Es de destacar su temperamento muy tranquilo.

### **b.3) Alimentación.**

- Los verracos, las hembras reproductoras y los lechones hasta el destete, podrán mantenerse en instalaciones adecuadas, sujetos a alimentación programada con piensos durante la fase de cría. No obstante, se deberá garantizar el libre acceso al campo y a los recursos naturales de la explotación de los reproductores, según proceda de acuerdo con su estado fisiológico.
- Los cerdos destetados, la cría y la recria hasta los 100 kilogramos de peso vivo deberán mantenerse con un régimen alimenticio que, permitiendo el aporte de piensos adecuados a su fase de desarrollo biológico, garantice su estancia en campo y el acceso a los recursos naturales de la explotación.
- La alimentación en el cebo se conformará mediante pastoreo o aprovechamiento a diente de rastrojos, productos vegetales frescos y productos silvícolas, piensos y suministro de aquellos alimentos que tradicionalmente se hayan empleado en cada región para completar el cebo de los cerdos, y específicamente en los dos últimos meses antes del sacrificio, deberá complementarse con un pienso de terminación especial de acuerdo con la Comisión Técnica para el cochino negro canario, salvo que disponga de productos alimenticios de composición similar a dicho pienso.
- En el cebo, los comederos deberán estar separados de los bebederos una distancia superior a 15 metros.

### **b.4) Residuos.**

La explotación ganadera deberá cumplir con la ley 10/1999, de Residuos, la Ley (territorial) 1/1999, de Residuos de Canarias, así como el resto de normativa sectorial en materia de residuos que corresponda.

- Por defecto, se aplicará lo establecido en el Real Decreto 1221/2009, de 17 de julio, por el que se establecen normas básicas de ordenación de las explotaciones de ganado porcino extensivo.





**c.- Descripción de características del producto, principales descriptores composicionales, físico-químicos y organolépticos.**

**c.1) Carne de Cochino Negro Canario**

- La carne procedente del Cochino Negro Canario, incluye tanto el lechón como la canal (sacrificados con edades inferiores a 14 meses) y la designación de la pieza procedente del despiece de la canal.

**c.2) Características.**

- De forma genérica todas las carnes de Cochino Negro Canario han de cumplir las siguientes características:

<b>Caracteres físicoquímicos</b>	
Músculo longísimo lumbar (lomo)	Presenta una coloración rojiza, con una buena irrigación y una elevada actividad mitocondrial.
Músculo longísimo lumbar (lomo) Estructura fibrilar	La proporción de fibras tipo I y tipo IIA debe superar el 15 %.
Grasa subcutánea	Debe tener una capa mínima pero no excesiva.
<b>Caracteres organolépticos</b>	
La carne de Cochino Negro Canario tiene una calidad y unas características organolépticas específicas respecto a la carne de cochino blanco procedente de explotaciones intensivas. Entre otros aspectos, en el Cochino Negro Canario criado en estas condiciones, promueve una infiltración grasa que mejora la jugosidad e intensidad del sabor incluso en las partes magras del animal, además de las propias características de la carne de cochino de raza Porcina Negra Canaria. Nunca deberá tener olores o sabores extraños como de vainilla, pescado, etc.	

**d.- Envasado y etiquetado.**





#### **d.1) Envasado.**

- El envasado la carne de Cochino Negro Canario con Marca de Garantía “Gran Canaria Calidad” se realizará en centros de despiece inscritos en el Registro General Sanitario de Alimentos y autorizados para el uso de la Marca por el Órgano de Control.
- Se permite el envasado al vacío o en atmósfera protectora. Se podrá vender carne congelada de Cochino Negro Canario pero nunca se podrá vender como carne fresca si se ha congelado previamente.

#### **d.2) Etiquetado.**

- La denominación de venta de los productos objeto de estas especificaciones técnicas será la de COCHINO NEGRO CANARIO y el nombre de la pieza correspondiente.
- Igualmente dicha denominación irá acompañada del logotipo establecido en el ANEXO I del Reglamento de uso de la Marca de Garantía “Gran Canaria Calidad”.
- La etiqueta que acompañe al envase habrá de cumplir la reglamentación vigente en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios, y ser previamente autorizada a su empleo por el Órgano de Control.
- Las contraetiquetas con la Marca de Garantía “Gran Canaria Calidad” serán suministradas por el Órgano de Control e irán numeradas correlativamente, utilizando cualquiera de los tres colores definidos en el Anexo I del Reglamento de la Marca de Calidad.

### **e.- Sistema de control y registros**

#### **e.1) Control.**

Para poder optar a la Marca de Garantía “Gran Canaria Calidad”, las carnes de Cochino Negro Canario habrán de cumplir los requisitos descritos en este





documento. Para ello se ejecutará un sistema de control que afectará a las fases de producción, manipulación y expedición que incluirán las siguientes acciones:

- 1) Visitas de inspección
- 2) Visitas de toma de muestras
- 3) Análisis de las muestras tomadas
- 4) Interpretación de resultados

1) Visitas de Inspección:

1.1.- En las explotaciones ganaderas: En estas visitas se controlará el cumplimiento de las normas mínimas que deben existir en las granjas y que están detalladas en el presente Reglamento. La frecuencia de las visitas será de al menos una anual. Los responsables de estos trabajos serán los inspectores que decida la Comisión Técnica.

1.2.- En matadero y centros de despique y expedición: En estas visitas se controlará el cumplimiento de las normas mínimas de funcionamiento que deben existir en dichos centros, análisis físico-químico de la carne (tipo de fibras musculares) u otros análisis. La frecuencia de las visitas será de al menos una anual. Los responsables de estos trabajos serán los inspectores que decida la Comisión Técnica.

1.3.- Puntos de venta mayoristas y minoristas: en estas visitas se controlará el cumplimiento de las normas mínimas de venta, haciendo especial hincapié en el etiquetado y presentación del producto.

- 2) Visita de toma de muestras: en estas visitas se tomarán las muestras necesarias para llevar a cabo el Sistema de Control. Estas visitas pueden coincidir con las de inspección.
- 3) Análisis de las muestras tomadas: Tales como las características físico-químicas y organolépticas de la carne, subproductos, de piensos o alimentos utilizados para la alimentación de los cochinos, del agua y otros análisis de acuerdo con lo que establezca la Comisión Técnica.
- 4) Interpretación de resultados: La Comisión Técnica estudiará los informes emitidos por los inspectores en sus visitas a los distintos operadores y los resultados analíticos. Emitirá al menos una vez al año y por escrito un informe con la propuesta de medidas correctoras en el caso de detectarse





irregularidades según la gravedad de las mismas, pudiendo provocar cuantas visitas de inspección se estimen pertinentes hasta su subsanación. La Comisión Técnica adoptará las medidas correctoras que estime oportunas.

## **e.2) Registros.**

El Órgano de Control establecerá y mantendrá los siguientes registros en relación con la Marca de Garantía "Gran Canaria Calidad", para la Carne de Cochino Negro de Gran Canaria:

5.1.- Registro de explotaciones ganaderas que críen Cochino Negro Canario y que hayan sido autorizadas para el uso de la Marca de Garantía "Gran Canaria Calidad".

5.2.- Registro de los sacrificios de porcinos de raza Porcina Negra Canaria en matadero.

## **f.- Procedimientos frente a incumplimientos**

Las infracciones por los Usuarios de la Marca, del Reglamento de Uso de la misma, serán sancionadas con arreglo a la siguiente clasificación, a saber: infracciones leves, graves y muy graves.

Son infracciones leves, las infracciones del Reglamento de Uso que no tengan la consideración de infracciones graves o muy graves, así como las siguientes:

- a) Incumplimiento de alguna condición que se exige en el método de producción en la explotación ganadera (manejo, alimentación, bienestar animal, residuos, etc).
- b) Etiquetado incorrecto.
- c) Intervención comercial en el mercado de forma anómala.
- d) Retraso en el pago de sus obligaciones económicas.
- e) Incorrecto uso de la publicidad de la marca.
- f) Los actos aislados de un Usuario que sin constituir un incumplimiento del Reglamento puedan considerarse como susceptibles de causar un daño a la Marca.





Son infracciones graves, las infracciones del Reglamento de Uso que causen un daño a la Marca y que no tengan la consideración de infracciones muy graves y, en especial, las siguientes:

- a) Incumplimiento de varias condiciones que se exigen en el método de producción en la explotación ganadera (manejo, alimentación, bienestar animal, residuos, etc).
- b) Etiquetar y/o marcar con la Marca carnes o lechones cuyas características no ampara la Marca.
- c) No atender las observaciones de la Comisión Técnica de la Marca relativas al producto amparado por la Marca.
- d) Acumular dos o más sanciones por infracciones leves en el plazo de doce meses consecutivos.

Tendrán la consideración de infracciones muy graves los actos y conductas contrarios al Reglamento que consistan en:

- a) Haber sido sancionado con dos o más faltas graves dentro de un periodo de doce meses consecutivos.
- b) Obstaculizar la actuación de los órganos de control de la Marca de Garantía.
- c) Haber sido sancionado por la autoridad competente por no respetar la normativa sectorial vigente.
- d) Haber sido sancionado por infracción contra la legislación vigente en materia de sanidad, defensa del consumidor o producción agroalimentaria.
- e) El incumplimiento de las sanciones.

Las infracciones al Reglamento de Uso de la Marca serán sancionadas con arreglo a la siguiente escala:

- a) Infracciones leves: Apercibimiento.
- b) Infracciones graves: Revocación de la Autorización de Uso de la Marca, sin poder solicitar nuevamente Autorización hasta transcurrido un mínimo de 6 meses después de la revocación.
- c) Infracciones muy graves: Revocación de la Autorización de Uso de la Marca, sin poder solicitar nuevamente Autorización hasta transcurridos un mínimo de 2 años después de la revocación.







En todo caso de revocación de Autorización, la solicitud de nueva Autorización deberá cumplir con todos los requisitos marcados en el presente Reglamento para las inscripciones realizadas por primera vez.

El expediente sancionador se iniciará de oficio por la Comisión Técnica o por petición justificada de una tercera parte.

