



CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA,
PATRIMONIO Y AGUAS
SERVICIO DE EXTENSIÓN AGRARIA Y DESARROLLO
AGROPECUARIO Y PESQUERO
0.9.4.1
RN/aba

Especificaciones Técnicas de los **Productos Acuícolas** para el uso de la Marca de Garantía “Gran Canaria Calidad”



Según el Reglamento de uso de la Marca de Garantía “Gran Canaria Calidad” aprobada en abril de 2011 (BOP nº 66, 20/05/2011) en su artículo 6 se establecen las “Especificaciones técnicas de los productos”, siendo estas las siguientes:

- a) Denominación y definición.
- b) Descripción del método de producción, recolección, variedades, razas, materias primas e ingredientes, procesos de transformación, etc. incluyendo zonas de producción.
- c) Descripción de características del producto, principales descriptores composicionales, físico-químicos y organolépticos.
- d) Envasado y etiquetado.
- e) Sistema de control y registros.
- f) Procedimiento frente a incumplimientos (Clasificación de infracciones y sanciones).

A continuación se detallan las especificaciones técnicas para los **Productos Acuícolas** de la isla de Gran Canaria:

a. Denominación y definición

a.1) Denominación

La Marca de Garantía “Gran Canaria Calidad” se aplicará exclusivamente a aquellos productos acuícolas que hayan sido objeto de crianza (engorde), manipulación, envasado y primera expedición en instalaciones de producción acuícola localizadas en el territorio insular de Gran Canaria, y se ajusten a las especificaciones técnicas indicadas en este documento.

a.2) Definición

Se incluyen como producto acuícola aquellos ejemplares pertenecientes a las especies de Dorada (*Sparus aurata*), de Lubina (*Dicentrarchus labrax*) y de Lenguado (*Solea senegalensis*), comercializados enteros. Los ejemplares de estas especies no podrán ser individuos genéticamente modificados ni clonados. Se podrán introducir otras especies, a petición de los usuarios de la Marca, siempre y cuando cumplan con estos requisitos.

Las instalaciones de manipulación y/o envasado y/o expedición (centros de expedición) deberán cumplir con cuantas concesiones, autorizaciones, licencias o permisos les sean de aplicación según las disposiciones legales vigentes que regulan y afectan a su actividad.

Se aplicará la Marca de Garantía “Gran Canaria Calidad” a los productos acuícolas contemplados en el “apartado c” de estas Especificaciones Técnicas.



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

b.1) Métodos de producción

Condiciones ambientales

El cultivo y todas las actividades asociadas de las empresas deberán ser respetuosos con el medio ambiente, para lo cual se establecerán medidas de prevención y gestión de su impacto y la integración con su entorno paisajístico.

Las instalaciones deberán cumplir con lo dispuesto en la legislación vigente o en la correspondiente autorización ambiental en lo que respecta a la calidad de las aguas efluentes procedentes del proceso y a la gestión de la mortalidad, y con especial atención a que:

- Las instalaciones de producción serán gestionadas adecuadamente para evitar o minimizar el riesgo de fugas de peces. Especialmente, las redes de los viveros en el mar serán revisadas, mantenidas y sustituidas convenientemente.
- Las prácticas de cultivo serán medioambientalmente sostenibles, priorizando el bienestar de los animales y sus necesidades fisiológicas y etológicas.
- Se llevará un control del medio de cultivo para garantizar el bienestar de los peces y la seguridad alimentaria de los consumidores.
- Los peces serán cultivados en agua de calidad controlada que será comprobada a lo largo de todo el periodo de cultivo mediante mediciones periódicas de sus parámetros físico-químicos.
- El suministro o flujo de agua será el adecuado para garantizar unas condiciones óptimas higiénico-sanitarias y de bienestar de los peces.
- Las densidades de cultivo se ajustarán a las necesidades biológicas de los peces, considerando las variables ambientales, su salud y su bienestar. Además, las densidades dependerán del sistema de producción empleado, en particular de su capacidad de mantener la calidad del agua.
- Se minimizará la producción de residuos orgánicos durante el cultivo para el buen mantenimiento de las condiciones del medio de cultivo y su entorno.
- La limpieza de la materia orgánica adherida a las redes de los viveros en el mar se realizará en tierra, y los residuos serán gestionados adecuadamente.

Despesque

Se establecen las siguientes condiciones para asegurar la calidad y la reducción de perjuicios innecesarios a los peces durante la fase de despesque:

- Los peces destinados a comercialización, y previamente al proceso de despesque, cumplirán un tiempo suficiente de ayuno que asegure que su sistema digestivo se encuentre vacío de restos de alimento en el momento del sacrificio, no siendo inferior dicho tiempo a 24 horas.
- Se adoptarán las medidas necesarias para minimizar el tiempo de despesque y reducir el estrés de los peces.



Sacrificio

Se establecen las siguientes normas para asegurar un sacrificio incruento de los peces y unas condiciones de conservación adecuadas.

- Los peces serán sacrificados de forma inmediata a su despesque por inmersión en una mezcla de agua y hielo a una temperatura entre 0 °C y 3 °C, para lo cual se dispondrá, en el mismo lugar donde se realice, de cubas o tanques isotermos preparados con dicha mezcla. Este proceso debe de ser controlado manual o automáticamente y estar convenientemente acreditado mediante registros en los que se pueda verificar el mantenimiento de la temperatura idónea, tanto en el agua de sacrificio como en los peces.
- Para la preparación de la mezcla de agua y hielo así como para la fabricación del hielo se utilizará agua de mar limpia y/o agua potable, debiendo realizarse controles microbiológicos del hielo.
- En todas las manipulaciones llevadas a cabo durante este proceso debe asegurarse la ausencia de riesgos de contaminación del agua y del pescado.
- Las cubas y tanques se mantendrán en perfectas condiciones higiénico-sanitarias para lo cual, después de su utilización en el proceso de sacrificio, se procederá a su limpieza y desinfección.
- Se efectuará un registro normalizado para la correcta identificación de cada lote despedido y sacrificado.

b.2) Materias primas e ingredientes (alimentación)

Se controlará la alimentación de los peces para asegurar que el idóneo desarrollo de los mismos, así como la preservación del medio ambiente y la seguridad alimentaria quede garantizada.

- Los peces deberán ser alimentados, desde su fase juvenil hasta el fin de su ciclo productivo, con piensos secos de calidad reconocida y demostrada de manera que se satisfagan sus necesidades nutricionales y se minimicen los aportes de fósforo, nitrógeno y materia orgánica al medio.
- Los sistemas de alimentación serán diseñados y gestionados para minimizar las pérdidas de alimento, para facilitar el acceso uniforme al mismo a toda la población de peces, y para poderse controlar la cantidad de alimento suministrado.
- Los productores de pescado deberán solicitar a sus proveedores de piensos la garantía de no haber utilizado para su fabricación materias primas que incluyan Organismos Genéticamente Modificados (OGMs) o sus derivados.
- Los productores de pescado deberán solicitar a sus proveedores de piensos la garantía de haber realizado cuantos análisis fueran necesarios para certificar que los piensos cumplen los límites legales establecidos para sustancias potencialmente tóxicas o nocivas, así como la adopción de las medidas necesarias para una correcta trazabilidad del alimento.
- Los pescados amparados por la Marca no habrán sido alimentados con piensos que incluyan hormonas ni otras sustancias artificiales promotoras del crecimiento.
- El alimento de los peces será almacenado en condiciones adecuadas para evitar el deterioro de sus propiedades.

b.3) Control sanitario

La base de la política sanitaria será la propia de una correcta gestión y prevención.



- Las plantas de producción de pescado deberán contar con un plan de prevención de patologías y de aplicación de medidas higiénico sanitarias.
- Las empresas tendrán en plantilla al menos a una persona con estudios medios o superiores experta en sanidad de peces y/o establecido un acuerdo de servicio con un laboratorio de patología.
- Se minimizará la aplicación de tratamientos farmacológicos.
- Se realizará diariamente inspección visual de los peces para comprobar su estado, realizándose la retirada de posibles peces muertos, salvo que condiciones meteorológicas adversas lo impidan.
- Los peces a los que, durante el periodo de cultivo, se administre por necesidad un tratamiento preventivo o curativo aprobado por un técnico competente, estarán perfectamente identificados hasta su salida de la planta de cultivo y se atenderá a las obligaciones legales de composición, dosis y periodos de carencia.

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

c.1) Características biológicas de las especies a certificar

Dorada:

- NOMBRE CIENTÍFICO: *Sparus auratus* (Linnaeus, 1758)
- SINÓNIMO EN USO: *Sparus aurata*
- NOMBRE COMÚN EN ESPAÑA: Dorada
- NOMBRE COMÚN EN CANARIAS: Dorada, sama dorada
- DESCRIPCIÓN: Cuerpo ovalado, bastante alto, comprimido. Ojos relativamente pequeños. Boca baja, muy poco inclinada; labios gruesos. En cada mandíbula, dientes caninos anteriores, desdoblados y seguidos lateralmente por dientes molares. Aletas dorsal con 11 espinas y 12-13 radios blandos y anal con 3 espinas en su parte anterior y 11-12 radios blandos en la posterior. Aletas pectorales largas y puntiagudas. Aleta caudal ahorquillada. Color gris plateado; una gran mancha negra en el origen de la línea lateral, desbordando por el opérculo donde va subrayada por una zona rojiza; una banda dorada entre los ojos, bordeada por dos zonas oscuras; horquilla y puntas de la aleta caudal bordeadas de negro.

Lubina:

- NOMBRE CIENTÍFICO: *Dicentrarchus labrax* (Linnaeus, 1758)
- NOMBRE COMÚN EN ESPAÑA: Lubina
- NOMBRE COMÚN EN CANARIAS: Lubina, robalo.
- DESCRIPCIÓN: Cuerpo bastante alargado y comprimido lateralmente. Opérculo con 2 espinas planas, borde posterior finamente serrado. Boca moderadamente protáctil. Dos aletas dorsales separadas, la primera espinosa y la segunda con 1 espina anterior y su parte posterior blanda. Aleta anal con parte anterior espinosa (3) y parte posterior blanda (10-12). Pedúnculo caudal ancho. Aleta caudal moderadamente ahorquillada. Coloración gris-



plateada; dorso azulado; borde superior del opérculo con una mancha negra; juveniles con pequeños puntos negros dispersos sobre el dorso y los lados que luego desaparecen.

Lenguado:

- NOMBRE CIENTÍFICO: *Solea senegalensis* Kaup, 1858
- NOMBRE COMÚN EN ESPAÑA: Lenguado senegalés
- NOMBRE COMÚN EN CANARIAS: Lenguado
- DESCRIPCIÓN: Cuerpo aplanado con forma oval y asimétrica (ojos en el lado derecho del cuerpo). La membrana interrredial de la aleta pectoral en el lado de los ojos es de color negro. Sin espinas dorsales y con 72-95 radios blandos dorsales; en la aleta anal con 60 – 75 radios blandos. La aleta pectoral del lado ocular con una mancha negra sobre la parte media y distal de la aleta. Branquiespinas cortas como pequeñas barbas en el primer arco branquial en el lado ocular.

c.2) Características organolépticas y físicas

- Aspecto general limpio, piel húmeda y brillante, libre de malformaciones externas apreciables a simple vista.
- Olor agradable, a mar.
- Agallas de color rojo oscuro y brillante, con láminas separadas, limpias y libres de mucosidad. En la dorada, agallas de color rosa vivo.
- Ojos brillantes y salientes, con córnea transparente y libre de mucosidad.
- Carne de textura firme y elástica.
- Pared abdominal íntegra y firme, de color blanco o con ligera tonalidad azulada.
- Vísceras íntegras, separadas, brillantes y húmedas.
- Los pesos mínimos de cada ejemplar de Dorada y Lubina serán de 300 gramos y de Lenguado de 180 g.

d. Envasado y etiquetado

d.1) Envasado (clasificación y manipulación)

- Los pescados deberán introducirse en cajas de poliestireno expandido (o material de propiedades similares) con capacidad máxima de entre 10–20 Kg, según tamaño del producto. Los pescados deberán colocarse en el interior de las cajas de forma ordenada y cubrirse con hielo picado, líquido o en escamas, colocando una lámina plástica que impida el contacto directo del pescado con el hielo, salvo en el caso de hielo líquido.
- Los residuos derivados de la manipulación y envasado, procedentes tanto del pescado como de las cubas, equipos y materiales, se tratarán conforme a la normativa vigente.
- No se empleará ningún tipo de conservante químico ni aditivo artificial.

d.2) Transporte y venta

- Las cajas de pescado, convenientemente cerradas y etiquetadas, serán transportadas en vehículos isotermos o frigoríficos, no sobrepasando el interior de la caja la temperatura de 3 °C en ningún momento del proceso de transporte.



- Las empresas (productoras y/o expendedoras), garantizarán la puesta del pescado en la cadena de comercialización en menos de 36 horas desde el momento de su sacrificio.
- A fin de fomentar la colaboración con los titulares de los puntos de venta, la empresa productora podrá facilitar a sus clientes tablillas informativas con el nombre y grafismo de la Marca. Asimismo, podrá facilitar el material promocional de la Marca Colectiva que considere oportuno.

d.3) Etiquetado

- 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.
- Los productos acuícolas que se acojan a la Marca deberán ser fácilmente identificados por los consumidores con un marchamo con la Marca de Garantía “Gran Canaria Calidad” que en el anverso mostrará el nombre y grafismo propio de la Marca Colectiva descrita en el Reglamento de Uso de la Marca de Garantía, que serán suministrados por el Órgano de Control

e. Sistema de control y registros

e.1) Control

Con el objeto de transmitir al consumidor una imagen y una garantía de óptima calidad de la Marca se ejecutará un sistema de control que afectará a las fases de producción, sacrificio, 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

- En **instalaciones de producción**: en estas visitas se controlará el cumplimiento de las normas mínimas de funcionamiento que deben existir en las instalaciones 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.
 - En **centros de manipulación y expedición**: en estas visitas se controlará el cumplimiento de las normas mínimas de funcionamiento que deben existir en dichos centros 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.
- 2) Visitas 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 de acuerdo con lo que establezca la Comisión Técnica, pudiéndose validar las tomas de muestras y respectivas analíticas realizadas por la empresa *motu proprio*.
 - 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 anualmente por escrito un informe y 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 los productos acuícolas de Gran Canaria:

- Registro de instalaciones de producción
- Registro de centros de expedición del pescado
- Registro de contraetiquetas
- Registro de no conformidad con el procedimiento de control.

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. Presentación deficiente del pescado.
- b. Mala clasificación por tamaños y tallas.
- c. Etiquetado incorrecto.
- d. Intervención comercial en el mercado de forma anómala.
- e. Retraso en el pago de sus obligaciones económicas, si las hubiera.
- f. Incorrecto uso de la publicidad de la marca.
- g. 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. Etiquetar y/o marcar con la Marca pescados cuyas características no ampara la Marca.
- b. No atender las observaciones de la Comisión Técnica de la Marca relativas al producto amparado por la Marca.
- c. 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.

En Arucas a 24 de febrero de 2014.