

## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA ARTESANAL 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, de 20 de mayo) 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, especies, materias primas e ingredientes, procesos de transformación, etc. incluyendo zonas de producción.
- c) Descripción de características del producto, propiedades físico-químicas y organolépticas.
- d) Envasado y etiquetado.
- e) Sistema de control y registros.
- f) Procedimiento frente a incumplimientos (Clasificación de infracciones y sanciones).

Siguiendo este mismo esquema, a continuación se detallan las especificaciones técnicas para los productos pesqueros artesanales de la isla de Gran Canaria.

### **a.- Denominación y definición**

#### **a.1) Denominación**

La Marca de Garantía “Gran Canaria Calidad” se aplicará a los productos pesqueros artesanales frescos capturados en aguas circundantes a la isla de Gran Canaria, que cumplan con la normativa vigente relativa a productos pesqueros y comercialización de los mismos y que además, se ajusten a las especificaciones técnicas que se describen en el presente pliego.

#### **a.2) Definición**

Se denomina **pescado** a los peces que han sido extraídos de su medio natural, para su utilización como alimento. Se podrá aplicar la Marca de Garantía “Gran Canaria Calidad” a las especies de pescado: **Bocinegro**, *Pagrus pagrus*; **Sama roquera**, *Pagrus auriga*; **Sama de pluma**, *Dentex gibbosus* y **Merluza**, *Merluccius merluccius*.

### **b.- Descripción del método de producción extractiva**

El pescado amparado por la Marca deberá cumplir las condiciones de producción que se mencionan a continuación:

#### **b.1) Preparación del barco**

Con carácter previo al ejercicio de la actividad extractiva, los armadores deben cumplir con las exigencias legales vigentes aplicables a las embarcaciones y al desarrollo de la actividad pesquera. Los armadores deberán tener identificados documentalmente todos los requisitos legales aplicables a su/s embarcación/es y a su actividad, disponer de los permisos y licencias establecidos por la legislación y atender las inspecciones y registros necesarios que aseguren el cumplimiento de los requisitos legales y de las normas específicas de este Reglamento.

Requisitos de los buques pesqueros:

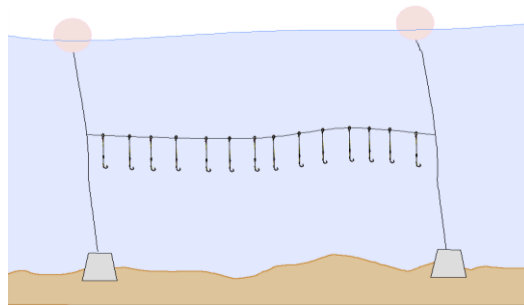
- Deberán tener puerto base en Gran Canaria.
- No podrán tener sanciones de pesca pendientes de liquidar.
- No podrán haber sido sancionados por infracción grave en los últimos 2 años.
- No podrán haber sido sancionados por infracción muy grave en los últimos 5 años.
- Acreditarán el cumplimiento de la primera venta mediante certificado de su Punto de Primera Venta autorizado habitual.
- Cumplirán con todos los requisitos higiénico-sanitarios obligatorios de conformidad con la normativa vigente específica en la materia. Todas las superficies del barco y recipientes que puedan estar en contacto con el pescado se mantendrán siempre limpias antes y después de las faenas.

#### b.2) Captura de los productos pesqueros:

- **Método de captura:** las especies habrán sido capturadas mediante métodos artesanales, tradicionales y en aguas circundantes a la isla de Gran Canaria. Desde que la embarcación termina las labores de pesca hasta que se produce la descarga en el Punto de Primera Venta no transcurrirán más de 8 horas. Las faenas de pesca se llevarán a cabo en los caladeros cercanos y tradicionales de la flota artesanal entorno a la isla de Gran Canaria.
- **Artes de pesca:** Las especies acogidas a esta Marca de Garantía serán capturadas mediante la nasa para peces y/o aparejos de anzuelo (liña o palangre) utilizados tradicionalmente por la flota artesanal grancanaria, y que presenta las siguientes características:
  - **Nasa para peces:** armazón, generalmente de forma circular, revestido de una red o forro, cuya malla tiene forma hexagonal regular, con una o dos entradas y una puerta. Las dimensiones de la estructura y la malla que la recubre estarán acorde con la normativa vigente.



- **Aparejos de anzuelo:**
  - **Liña o cordel:** aparejo vertical que consta de un largo cordel o liña madre, de mano o de caña, de la que penden brazoladas o sedales con anzuelo. En su extremo final el aparejo presenta un lastre que lo mantiene vertical. Se puede usar cebo vivo.
  - **Palangre:** aparejo que consta de un liña madre horizontal o vertical, sujeta con boyas, que ha de estar en la superficie, de la que penden, unidas mediante giratorios u otros sistemas, brazoladas provistas de anzuelos. Cada palangre no podrá estar constituido por más de 500 anzuelos, que estarán distribuidos en una o más brazoladas. La longitud horizontal de la línea madre no podrá ser superior a 2.000 metros.



- **Acondicionamiento y manipulación a bordo:** Durante las faenas de pesca se adoptarán las medidas necesarias para limitar el tiempo de pesca, para ello se realizará la maniobra de recogida de los artes y aparejos rápidamente. Una vez el pescado esté a bordo y de forma inmediata, será introducido en un recipiente con agua y hielo para su sacrificio, en proporción 1:3, garantizando una calidad máxima. El hielo para el sacrificio deberá ser fabricado con agua de mar limpia o con agua potable y proceder de una fábrica que cuente con Registro General Sanitario de Alimentos (RGSA). El pescado, una vez sacrificado, se introduce en envases de plástico de colores claros con una cama de hielo para su transporte a puerto, además se cubre con hielo en la cantidad suficiente para su mantenimiento refrigeración y protección. La manipulación del pescado a bordo será la mínima, realizándose con cuidado y rapidez, evitando provocarle daños físicos. Las prácticas de manipulación serán las adecuadas para mantener un producto de la máxima calidad y frescura.
- **Limpieza e higiene a bordo:** El personal encargado de la manipulación a bordo deberá disponer de la formación adecuada en materia de higiene y manipulación de los alimentos acorde con su puesto de trabajo. La tripulación tendrá en cuenta las normas de higiene personal, los materiales se mantendrán en correcto estado de limpieza y mantenimiento. Finalizadas las tareas de pesca y regresando a puerto o una vez en el puerto, se procede a la limpieza de todas aquellas zonas del barco así como utensilios y equipos que han estado en contacto con las capturas. En ningún caso se utilizarán productos de limpieza en la zona destinada al almacenamiento de la captura cuando ésta se encuentre a bordo.

**b.3) Descarga de los productos pesqueros y traslado al punto de primera venta:** las capturas serán descargadas en la isla de Gran Canaria y transportadas, inmediatamente, a un punto de primera venta autorizado dentro de la misma isla, no pudiendo pasar más de 8 horas desde la pesca del producto hasta su llegada al punto de primera venta y cumpliendo en todo momento con la normativa higiénico-sanitaria, desde la descarga hasta el traslado en vehículo isoterma.

### c.- Descripción de características del producto

#### c.1) Podrán obtener la Marca de Garantía ejemplares frescos de las especies:

- i. **Bocinegro**, *Pagrus pagrus* (Linnaeus, 1758)
- ii. **Sama roquera**, *Pagrus auriga* Valenciennes, 1843
- iii. **Sama de pluma**, *Dentex gibbosus* (Rafinesque, 1810)
- iv. **Merluza**, *Meluccius merluccius* (Linnaeus, 1758)

#### c.2) Características morfológicas de las especies a certificar

- **BOCINEGRO:**



Bocinegro o pallete

**Nombre científico:** *Pagrus pagrus* (Linnaeus, 1758)

**Sinónimo en uso:** *Sparus pagrus*; *Sparus pagrus pagrus*

**Nombre comercial:** Pargo

**Código FAO:** RPG

**Descripción:** Cuerpo ovalado y bastante alto. Mandíbulas con grandes dientes caninos anteriores (4 superiores y 6 inferiores). Aleta dorsal, 11-13 espinas y 9-10 radios blandos; aleta anal con 3 espinas y 7-8 radios blandos. Color rosa con reflejos plateados, más claro en el vientre; a veces presenta pequeños puntos azules en los flancos superiores, particularmente llamativos en individuos más jóvenes. Aleta caudal grande y ahorquillada, color rosa oscuro con las puntas blancas.

- **SAMA ROQUERA:**



Sama roquera adulta

**Nombre científico:** *Pagrus auriga* (Valenciennes, 1843)

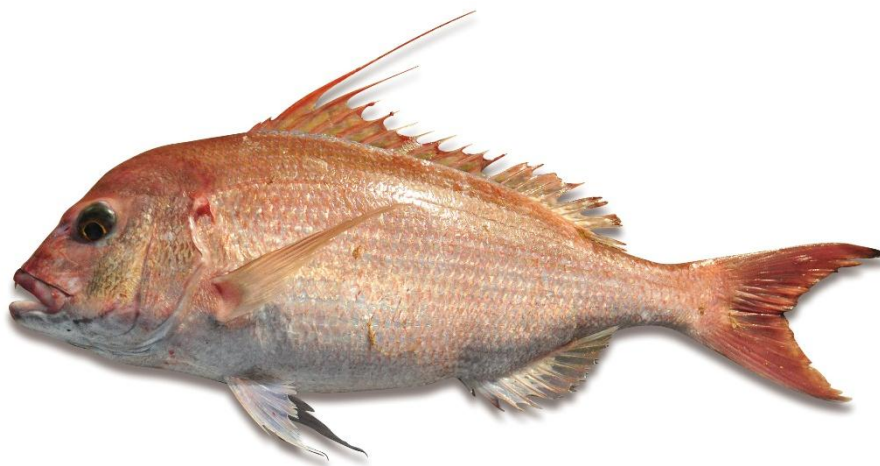
**Sinónimo en uso:** *Sparus auriga*

**Nombre comercial:** Urta

**Código FAO:** REA

**Descripción:** Cuerpo ovalado y comprimido. Dientes caniniformes anteriormente, 4 superiores y 6 inferiores seguidos por otros molariformes en 2-4 filas. Aleta dorsal con 11 espinas y 10-12 radios blandos; las dos primeras espinas más cortas, la tercera a quinta muy largas y filamentosas, particularmente en los juveniles. Anal con 3 espinas y 8-9 radios blandos. Aleta caudal ahorquillada. Color rosa con reflejos plateados, con 4-5 bandas transversales rojo oscuro, alternativamente anchas y estrechas (menos visibles en los adultos); borde posterior del opérculo muy oscuro; aleta dorsal rosa; aleta anal rosa; aletas pectorales rosa anaranjado; aletas ventrales rojo vinoso bordeado de negro; aleta caudal grisácea en la base y rosa o naranja en el resto con el borde negro.

- **SAMA DE PLUMA, PARGO MACHO:**



Sama de pluma o *cerruda*

**Nombre científico:** *Dentex gibbosus* (Rafinesque, 1810)

**Nombre comercial:** Sama de pluma

**Código FAO:** DEP

**Descripción:** Cuerpo ovalado alargado y comprimido. Perfil de la cabeza convexo en los jóvenes, con una fuerte joroba frontal en los ejemplares grandes. Varias filas de dientes caninos. Aleta dorsal con 12 espinas y 10-11 radios blandos; las dos primeras espinas muy cortas, las siguientes muy largas y filamentosas en los jóvenes. Anal con 3 espinas y 7-9 radios blandos. Color rojizo con reflejos azul plateado; vientre más claro y cabeza más oscura; una mancha marrón-negra en la base de las aletas pectorales. Los machos grandes a menudo presentan una tonalidad rojo vinoso manchada de negro en la cabeza. Cola ahorquillada.

- **MERLUZA:**



Merluza

**Nombre científico:** *Meluccius merluccius* (Linnaeus, 1758)

**Nombre comercial:** Merluza

**Código FAO:** HKE

**Descripción:** Cuerpo alargado y algo comprimido. Parte superior de la cabeza aplanada y con cresta en forma de V. Boca Grande. Dos aletas dorsales: la primera, más corta, en forma triangular y la segunda larga y escotada. Aleta anal similar a la segunda dorsal. Aletas pectorales delgadas. Cola cortada. Color gris acero en el dorso, más claro en los lados; blanco plateado en el vientre.

**c.3) Tallas mínimas para la obtención de la Marca.** La certificación podrá ser obtenida por aquellos ejemplares de las especies anteriormente señaladas que tengan al menos la misma talla regulada para aguas interiores y exteriores respectivamente, conforme a lo establecido en la normativa vigente correspondiente. En caso de no existir talla regulada para la especie, se tomará como referencia la Talla de Primera Madurez sexual (TPM) publicada por la comunidad científica para estas aguas. La talla corresponde a la longitud total medida en centímetros (cm).

Especie	Talla mínima "Gran Canaria Calidad"
Bocinegro, <i>Pagrus pagrus</i>	33,0 cm <sup>1</sup> / 28,0 cm <sup>2</sup>
Sama roquera, <i>Pagrus auriga</i>	56,0 cm <sup>3</sup>
Sama de pluma, <i>Dentex gibbosus</i>	35,0 cm
Merluza, <i>Merluccius merluccius</i>	50,0 cm <sup>3</sup>

<sup>1</sup> Talla mínima de captura para aguas interiores (Decreto 155/1986, BOC n° 125, 17/10/1986)

<sup>2</sup> Talla mínima de captura en aguas exteriores (Real Decreto 1076/2015, BOE n° 285, 28/11/2015)

<sup>3</sup> Talla recomendada en función de su talla de primera madurez publicada

**c.4) Características organolépticas y físicas del pescado amparado por la Marca.**

- a) Aspecto general limpio, suave al tacto, piel húmeda y brillante, libre de malformaciones externas apreciables a simple vista.
- b) La piel del pescado fresco debe tener sus escamas firmes (no se deben desprender fácilmente).
- c) El pescado fresco tiene olor a mar.
- d) Agallas: de color vivo y limpio, rojo vivo o rosa, según la especie, suaves y resbaladizas al tacto. Libres de mucosidad.
- e) Ojos: limpios, brillantes y salientes, con córnea transparente y libre de mucosidad.
- f) Carne: de textura firme y elástica, fuertemente adherida a las espinas. Pared abdominal íntegra y firme, de color blanco o con ligera tonalidad azulada.
- g) Vísceras: íntegras, separadas, brillantes y húmedas.
- h) El peritoneo de los pescados frescos se mantiene adherido al cuerpo, no se desprende ni rompe fácilmente.

#### **d.- Invasado y etiquetado.**

##### **d.1) Clasificación, manipulación y envasado del pescado sacrificado.**

- La clasificación, manipulación y envasado se llevará a cabo en un punto de primera venta autorizado.
- Los pescados deberán introducirse en cajas o recipientes perforados de forma ordenada con base y cobertura de hielo.
- Todas las instalaciones, equipos y materiales utilizados en este proceso se mantendrán en perfectas condiciones higiénico-sanitarias para lo cual, después de su utilización, se procederá a su limpieza y desinfección. La limpieza debe de realizarse conforme a la normativa vigente.
- Los residuos derivados de la manipulación y envasado, procedentes tanto del pescado como de los recipientes, equipos y materiales, se tratarán conforme a la normativa vigente.
- No se empleará ningún tipo de conservante químico ni aditivo artificial.

##### **d.2) Etiquetado. Marchamo de calidad**

- Todos ejemplares, una vez pasada la primera venta, serán etiquetados individualmente.
- Cada pescado estará obligatoriamente identificado individualmente con un marchamo compatible con el uso alimentario (marca física para su identificación individual) que en el anverso mostrará el nombre y grafismo propio de la Marca de Garantía, y en el reverso la información necesaria y suficiente para poder trazar el producto con la Nota de Primera Venta y la fecha de captura correspondientes, mediante un número de lote.
- El marchamo será colocado, previa verificación, por personal formado a tal efecto de los puntos de primera venta autorizados, que hayan solicitado colaboración para la implantación de la marca de garantía “Gran Canaria Calidad”.
- Quedará constancia documental del método de extracción utilizado.
- El marchamo de calidad habrá de cumplir la reglamentación vigente en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios, y ser previamente autorizado su empleo por el Órgano de Control.
- Los marchamos de calidad con la Marca de Garantía “Gran Canaria Calidad” serán suministradas por el Órgano de Control a los puntos de primera venta autorizados e irán numeradas correlativamente, el color será el naranja, definido en el ANEXO I del Reglamento de la Marca de Garantía.

##### **d.3) Transporte y venta**

- Los ejemplares que, una vez pasada la primera venta, vayan a ser comercializados con el distintivo lo harán en fresco y enteros. En caso de pescado en rodajas/filetes la etiqueta distintiva estará visible en la porción de pescado que quede en venta en el establecimiento y el despiece se llevará a cabo en presencia del cliente, a fin de que éste pueda comprobar que el género proviene de una pieza amparada por la Marca de Garantía.
- Las cajas o envases perforados, cubiertas de hielo, que contengan el pescado, serán transportadas en vehículos isoterms, no sobrepasando la pieza de pescado la temperatura de 3°C en ningún momento del proceso de transporte.
- Las empresas comercializadoras garantizarán la puesta del pescado en la cadena de comercialización en menos de 24 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 material informativo con el nombre y grafismo

de la Marca. Asimismo, podrá facilitar el material promocional de la Marca que considere oportuno.

- Transcurridas 72 horas desde el paso por primera venta del producto, éste perderá la Marca de Garantía.

#### **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 llevará a cabo 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
4. Interpretación de resultados

**1) Visitas de inspección:** A instalaciones de producción. En estas visitas se comprobará el cumplimiento de las normas mínimas de funcionamiento que deben existir en las instalaciones y que están detalladas en el presente documento de Especificaciones Técnicas. Los responsables de estos trabajos serán los inspectores que decida la Comisión Técnica. En este sentido, se entienden como instalaciones de producción las embarcaciones de los armadores acogidos a la Marca y los puntos de primera venta en donde descarguen habitualmente (cofradía o cooperativa de pescadores).

**2) Visitas de toma de muestras.** En estas visitas se tomarán las muestras necesarias para garantizar el cumplimiento óptimo de calidad establecida por la Marca de Garantía. Estas visitas pueden coincidir con las de inspección.

**3) Análisis de muestras,** de acuerdo con lo que establezca la Comisión Técnica.

**4) Interpretación de resultados y aplicación de las medidas correctoras.** La Comisión Técnica estudiará los informes emitidos por los inspectores en sus visitas a los distintos operadores y los resultados analíticos. Emitirá semestralmente 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 elaborará e implementará los registros en relación con la marca de calidad para los productos pesqueros artesanales, que a continuación se detallan:

- Registro de armadores de pesca artesanal autorizados para el uso de la Marca.
- Registro de los marchamos de calidad entregados a los usuarios de la Marca y que hayan sido utilizados por los mismos.
- Registro de No Conformidades detectadas en los procesos de control.

#### **f) Procedimiento frente a incumplimientos (Clasificación de infracciones y sanciones)**

Las infracciones cometidas por los usuarios de la Marca del Reglamento de uso de la misma, serán sancionadas con arreglo a la siguiente clasificación: 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 en el método de extracción.
- b) Presentación deficiente del pescado.
- c) Etiquetado/marchamo de calidad incorrecto.
- d) Incorrecto uso de la publicidad de la marca.



- e) Los actos aislados de un usuario que sin constituir un incumplimiento del Reglamento puedan considerarse como susceptibles de causar un daño a Gran Canaria Calidad. 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 tres 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) Acumular tres o más sanciones por infracciones graves en el plazo 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 y no haberlo comunicado al órgano de control. Mientras ostenta la marca de garantía.

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 transcurridos 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 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.