
	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: -
	CARNE FRESCA DE CONEJO DE TENERIFE	Edición: 03.09
		Fecha: 27.03
		Página: de

CARNE FRESCA DE CONEJO DE TENERIFE.

1.1 MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR


Revisión y versión actual aprobada. Se incluye anexo III, con las imágenes de los precintos de seguridad y bridas de las canales

Elaborado:	Revisado:	Aprobado:
S. T. GANADERÍA Y PESCA		
Fecha: 27.03.2009	Fecha:	Fecha:

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: -
		Edición: 03.09
	CARNE FRESCA DE CONEJO DE TENERIFE	Fecha: 27.03
		Página: de

INDICE

1	DENOMINACIÓN Y DEFINICIONES	3
2	MÉTODO DE PRODUCCIÓN.....	3
2.1	ZONAS DE PRODUCCIÓN Y EXPLOTACIONES GANADERAS CUNÍCOLAS.....	4
2.2	MANEJO Y NUTRICIÓN DE LOS CONEJOS.....	5
2.3	MATADEROS.....	7
3	DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	11
4	ENVASADO Y ETIQUETADO.....	12
5	SISTEMAS DE CONTROL Y REGISTRO	13
6	TRATAMIENTO DE DESVIACIONES Y NO CONFORMIDADES	13
7	ANEXOS	17
7.1	ANEXO I	18
7.2	ANEXO II:.....	20


	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: -
		Edición: 03.09
	CARNE FRESCA DE CONEJO DE TENERIFE	Fecha: 27.03
		Página: de

1 DENOMINACIÓN Y DEFINICIONES

- 1) La Marca de Garantía de "Tenerife Rural" se aplicará a la carne fresca de conejo que cumpla la presente Especificación Técnica y la normativa aplicable en cada momento para la producción y comercialización de la carne, y recibirá la denominación de "Carne Fresca de Conejo de Tenerife".
- 2) A efectos de la Marca de Garantía se entenderá por:
 - a) "Carne Fresca de Conejo de Tenerife": la carne que se ha obtenido a partir de animales de cebo, criados en explotaciones ganaderas de Tenerife, con un manejo que cumple las normas de bienestar animal, que garantiza en todo momento la trazabilidad y con una alimentación controlada, y que hayan sido sacrificados por un matadero con la autorización sanitaria correspondiente también ubicado en la isla de Tenerife y cuyas condiciones de conservación sean bajo refrigeración exclusivamente.
 - b) Explotaciones ganaderas cunícolas de producción, aquellas que estén inscritas en el Registro General de Explotaciones Ganaderas de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.
 - c) Matadero, el establecimiento donde se sacrificarán y faenarán los conejos cuya carne esté destinada al consumo humano bajo el amparo de la Marca de Garantía de Tenerife Rural. Dicho establecimiento estará autorizado para tal fin por la Marca de Garantía de Tenerife Rural.
 - d) Definiciones del producto:
 - i) Se entiende como "canal de conejo": el cuerpo del animal una vez sacrificado, sangrado, retiradas las orejas y extremidades a nivel del carpo y tarso, desollado y eviscerado. Permaneciendo en la canal únicamente los riñones. Se entiende como "asaduras de conejo": las vísceras extraídas de la canal que se presentan envasadas independientemente y son, el hígado, los pulmones con tráquea y corazón
 - ii) Otras presentaciones:
 - (1) "media canal": cada una de las dos partes en las que se divide longitudinalmente la canal.
 - (2) "cuartos o mitades de canal": cada una de las partes en las que se divide transversalmente la media canal, pudiendo ser delanteros o traseros.
 - (3) "despiece": paletillas, muslos, costillas, trozos, etc.

2 MÉTODO DE PRODUCCIÓN

La "Carne Fresca de Conejo de Tenerife" cumplirá los siguientes requisitos:


	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: -
		Edición: 03.09
	CARNE FRESCA DE CONEJO DE TENERIFE	Fecha: 27.03
		Página: de

2.1 ZONAS DE PRODUCCIÓN Y EXPLOTACIONES GANADERAS CUNÍCOLAS

- 1) Serán consideradas zonas de producción todos los municipios de la isla de Tenerife.
- 2) Las explotaciones ganaderas cunícolas de producción se ubicarán en la isla de Tenerife y poseerán REGA en vigor.
- 3) Las explotaciones de producción de carne se dedicarán a la producción, al engorde, o a la producción y engorde de gazapos para su sacrificio y conversión en carne exclusivamente en mataderos incluidos dentro del registro de mataderos amparados por la Marca de Garantía Tenerife Rural.
- 4) Las entradas de vehículos y personal ajeno a la explotación deberá controlarse mediante libro de visitas y en la medida de lo posible, se reducirán éstas a lo estrictamente necesario.
- 5) Toda persona que acceda al interior de la explotación deberá portar vestimenta adecuada y de uso exclusivo para la misma.
- 6) Los accesos para el personal a las naves deberán contar con pediluvios.
- 7) Las aperturas al exterior, puertas y ventanas, de la explotación ganadera deberán contar con medios adecuados para evitar la entrada de animales no deseados, dichos medios deberán existir también en el caso de tratarse de una explotación al aire libre.
- 8) El diseño de las instalaciones, equipos y utillaje facilitará una limpieza, desinfección, desinsectación y desratización eficaz.
- 9) Las operaciones de limpieza y desinfección se realizarán, al menos, cada vez que se realice el destete de un lote de gazapos.
- 10) Se realizarán operaciones de eliminación de pelo una vez en semana.
- 11) El diseño y los materiales de las explotaciones ganaderas deberán proporcionar a los animales un ambiente higiénico y de bienestar adecuado a cada una de las etapas de producción.

Las jaulas en las que se alojen los animales estarán homologadas, cumpliendo los siguientes requisitos respecto a dimensiones:

- i) Engorde: Altura mínima, 35cm. Superficie mínima, 400 cm²/animal.
 - ii) Reposición: Altura mínima, 30cm. Superficie mínima hasta 4 Kg. de peso vivo de 800 cm²/animal; para más de 4 Kg. de peso vivo será de 1500 cm²/animal.
 - iii) Adultos: Atura mínima, 35 cm. Superficie mínima hasta 4 Kg. de peso vivo de 2000 cm²/animal; para más de 4 Kg. de peso vivo será de 3000 cm²/animal.
- 12) Los comederos y bebederos serán específicos para conejos y de materiales autorizados de fácil limpieza y desinfección.
 - 13) Se recomienda que todos los sistemas automatizados de la explotación se revisarán diariamente, con el fin de detectar cualquier deficiencia que pueda afectar al bienestar de los conejos.

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: -
		Edición: 03.09
	CARNE FRESCA DE CONEJO DE TENERIFE	Fecha: 27.03
		Página: de

- 14) La explotación cunícola contará con los medios adecuados para la observación y aislamiento de animales enfermos.

2.2 MANEJO Y NUTRICIÓN DE LOS CONEJOS


2.2.1 MANEJO SANITARIO DE LOS CONEJOS

- 1) Las explotaciones cunícolas poseerán un programa sanitario que estará a disposición del Órgano de Control, estando éste supervisado por un veterinario autorizado.
- 2) Los animales de reposición deberán proceder de explotaciones cunícolas de multiplicación o selección calificadas, al menos, como indemnes de la enfermedad hemorrágica vírica e indemnes de mixomatosis.
- 3) Los tratamientos medicamentosos que se administren a los animales estarán prescritos mediante receta facultativa, debiéndose respetar el periodo de supresión establecido para cada sustancia. Éstos se registrarán en el libro de tratamientos de la explotación.

2.2.2 MANEJO PRODUCTIVO DE LOS CONEJOS

Los responsables de las explotaciones cunícolas de producción que estén amparadas por la Marca de Garantía Tenerife Rural, asegurarán cubrir en cada fase productiva las necesidades requeridas de forma específica con la finalidad de obtener un producto de calidad. Y son las que se detallan a continuación:

- a. Los animales poseerán un espacio adecuado para cada fase productiva como se especifica en el apartado 2.1.11).
- b. Tendrán disponibilidad de agua en todo momento y un acceso efectivo al pienso.
- c. Los conejos estarán alojados por grupos de edad.
- d. En maternidad, cada coneja amamantará preferiblemente de entre 8 a 11 gapazapos.
- e. La temperatura deberá encontrarse de entre 8 a 30 grados centígrados, poniendo en marcha las medidas que sean necesarias para minimizar las variaciones bruscas de temperatura a lo largo del año. Considerando que el confort térmico de estos animales se encuentra entre 15-20 grados.
- f. La ventilación debe ser adecuada a la carga ganadera.
- g. La iluminación debe ajustarse al tipo de instalación. No se someterán a oscuridad permanente ni a ningún programa de luz que no asegure una correcta introducción de horas de oscuridad.
- h. Para la comprobar el estado de los animales se realizarán inspecciones visuales de los mismos una vez al día. Se recomienda que cada trabajador supervise como máximo 350 conejas reproductoras.
- i. Se registrarán en el Libro de Gestión de la explotación como mínimo los siguientes datos:
 - I Código de la Explotación.
 - II Nombre y dirección de la explotación.

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: -
		Edición: 03.09
	CARNE FRESCA DE CONEJO DE TENERIFE	Fecha: 27.03
		Página: de


- III Identificación del titular y dirección completa.
- IV Clasificación zootécnica.
- V Inspecciones y controles: oficiales y otras.
- VI Capacidad máxima.
- VII Entrada de lotes de animales: fecha, cantidad de animales y categoría a la que pertenecen (reposición, reproductores, engorde), código de la explotación de origen y número de guía o certificado sanitario.
- VIII Salida de lotes de animales: fecha, cantidad de animales y categoría a la que pertenecen (reposición, reproductores, engorde), matadero de destino y número de guía o certificado sanitario.
- IX Incidencias de cualquier enfermedad infecto-contagiosa: fecha, número de animales afectados, medidas de control y eliminación.
- X Censo medio de animales durante el año anterior para cada categoría.
- XI *Fecha de destete o entrada al engorde.*
- XII *Identificación de lotes y número de conejos que los componen.*

- j. Las conejas reproductoras poseerán una ficha individual o por lotes, en la que constará: fecha de cubrición/inseminación, fecha de partos, tamaño de camada (nº de vivos, muertos, añadidos), origen, etc.

2.2.3 MANEJO DE LA NUTRICIÓN DE LOS CONEJOS:

Las explotaciones de producción cunícola que se encuentren incluidos en la Marca de Garantía de Tenerife Rural tendrán que cumplir los siguientes requisitos en referencia a la nutrición de los conejos:

- a) La ración que reciban los animales será completa, equilibrada y adecuada para cada fase productiva.
- b) En las explotaciones cunícolas debe existir un local o instalación habilitada (silos) para el almacenamiento aislado e higiénico del pienso.
- c) El envasado debe ser adecuado. El etiquetado o ficha técnica de acompañamiento en el caso de suministro a granel con la descripción composicional estará a disposición del Órgano de Control.
- d) Los piensos empleados en las explotaciones cunícolas productoras amparadas en la presente Marca de Garantía tendrán en su composición entre 15 y 18% de proteína bruta y entre 13 y 19 % de fibra bruta.
- e) El suministro de agua y alimentos debe estar diseñado y ubicado, de tal manera que minimice el riesgo de contaminación de los mismos, además de proporcionar un abastecimiento adecuado en función del estado productivo y condiciones medioambientales.
- f) El destete no se realizará antes de los 28 días de vida.
- g) En el caso de proporcionar a los animales piensos medicados se cumplirán las condiciones establecidas en el apartado 2.2.1.3).

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: -
		Edición: 03.09
	CARNE FRESCA DE CONEJO DE TENERIFE	Fecha: 27.03
		Página: de

2.3 MATADEROS

Los conejos de cebo amparados por la Marca de Garantía Tenerife Rural, se sacrificarán en mataderos legalmente establecidos.

Los mataderos autorizados por la Marca de Garantía Tenerife Rural para la “Carne Fresca de Conejo de Tenerife”, establecerán los procedimientos necesarios para que en todo momento se garantice la correcta separación y control de los procesos, de tal manera que se evite en cualquier circunstancia la mezcla o sustitución de los lotes de conejos y productos terminados procedentes de explotaciones cunícolas productoras amparadas por la presente Marca con otros lotes de conejos y/o productos no amparados.

Los requisitos necesarios para el transporte, sacrificio, faenado de los conejos y conservación de la carne son los siguientes:

2.3.1 INSTALACIONES, EQUIPOS Y APARATOS DEL MATADERO


Las instalaciones donde se lleve a cabo el sacrificio, faenado de los animales, el etiquetado, envasado y expedición la carne, cumplirán todas las normas en materia de seguridad alimentaria de aplicación. El manejo y funcionamiento del matadero deberá minimizar el sufrimiento de los animales y no provocar daños en los mismos.

Toda persona que intervenga en el manejo de los animales, sacrificio, faenado y manipulación del producto terminado deberá recibir la formación necesaria para que el sacrificio sea humanitario y lo más eficaz posible.


Los mataderos deberán cumplir los siguientes requisitos generales:

- a) Deberán estar autorizados por el Órgano de Control para el sacrificio de conejos de cebo procedentes de explotaciones cunícolas de producción amparadas por la Marca de Garantía Tenerife Rural.
- b) Los mataderos autorizados poseerán RGSA en vigor.
- c) Toda persona que intervenga en la manipulación de los animales, sacrificio, faenado, envasado y expedición de las canales estará incluido en un Programa de Formación Continuada específico sobre prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos, incluido en el Manual de Autocontrol del matadero. La documentación en referencia a dicho programa formativo y el Manual de Autocontrol estará a disposición del Órgano de Control.
- d) En los mataderos se designará un Responsable de Calidad que supervise la Seguridad Alimentaria del establecimiento y gestione el control microbiológico de superficies de trabajo, utillaje, equipos y canales.

Requisitos específicos de las instalaciones, equipos y aparatos:

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: -
	CARNE FRESCA DE CONEJO DE TENERIFE	Edición: 03.09
		Fecha: 27.03
		Página: de

- e) Las instalaciones, equipos y aparatos estarán contruidos de tal manera que minimice el tiempo de cada operación durante el sacrificio y faenado.
- f) Todos los equipos y aparatos se revisarán con la frecuencia necesaria y existirán registros incluidos en el manual de autocontrol.
- g) Todo utillaje o cualquier material que entre en contacto con los conejos o la carne será de uso alimentario y de fácil limpieza y desinfección. Éstos se mantendrán en buen estado de conservación.
- h) Existirán dispositivos para desinfectar las herramientas o utillaje con agua caliente a una temperatura no inferior a 82 ° C, o con un sistema alternativo de efectos equivalentes.
- i) Las instalaciones y equipos impedirán en todo momento que la carne entre en contacto con el suelo, paredes y otros elementos.
- j) Las cadenas de sacrificio estarán contruidas de tal manera que permitan un avance constante del proceso e impidan la contaminación entre sus diferentes partes.
- k) Cuando un establecimiento esté autorizado para el sacrificio de diferentes especies, deberán tomarse las precauciones necesarias para evitar la contaminación cruzada, separándose en el tiempo y/o en el espacio las operaciones destinadas a cada especie.
- l) Las cámaras de refrigeración estarán dotadas de cierre bajo llave.
- m) Contarán con una oficina o local, cerrado con llave, a disposición de los servicios veterinarios.
- n) Existirán lavabos y vestuarios para el personal del establecimiento.
- o) Todo el personal portará vestimenta adecuada y de uso exclusivo al puesto de trabajo.
- p) En los locales de sacrificio y faenado existirán lavamanos de accionamiento no manual con suministro de agua fría y caliente para la limpieza y desinfección de las manos de los operarios. En cada puesto de lavamanos existirá un dispensador de papel de un solo uso.
- q) La ventilación e iluminación deben ser adecuadas.
- r) Los suelos y paredes deben ser de materiales impermeables y resistentes a la corrosión para una correcta limpieza y desinfección.
- s) Las ventanas deben contar con mallas mosquiteras y además se controlará la presencia de insectos mediante lámparas de luz ultravioleta.
- t) Contarán con dispositivos adecuados para el drenaje de las aguas residuales en todas las salas.
- u) Los mataderos contarán con una sala o lugar habilitado de recepción o inspección ante mortem, que cumpla con las condiciones higiénico-sanitarias generales de los apartados anteriores.
- v) Poseerán los siguientes locales netamente separados del resto de las dependencias del matadero:
 - I Un local de sacrificio donde se realice el aturrido, degüello y sangrado de los conejos con dimensiones e instalaciones generales adecuadas.
 - II Un local de desollado, corte de patas y orejas que cumpla igualmente las condiciones generales.
 - III Un local de eviscerado, lo suficientemente independiente que asegure la no contaminación durante el procesado y adecuación de las canales.
 - IV Un local de envasado, donde se etiqueten, pesen y envasen las canales. Éste debe contar con una temperatura por debajo de los 12°C para evitar la ruptura de la cadena de frío.
 - V Una o varias cámaras de oreo y almacenamiento dotadas de cierre.
 - VI Un local habilitado para la expedición del producto terminado.
- w) Existirá un local o lugar habilitado donde se cuente con equipos para la limpieza y desinfección de las jaulas de transporte.

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: -
		Edición: 03.09
	CARNE FRESCA DE CONEJO DE TENERIFE	Fecha: 27.03
		Página: de


- x) Un almacén netamente separado donde se depositen los equipos y productos de limpieza y desinfección.
- y) Se contará con recipientes estancos para desechos y pieles que se vaciarán, limpiarán y desinfectarán después de cada jornada de trabajo.
- z) En el caso de Salas de Despiece contarán con:
 - i. Un local para el despiece y deshuesado.
 - ii. Un local o lugar habilitado para el envasado y expedición.
 - iii. Una o varias cámaras de refrigeración (donde la temperatura interna de la carne no debe sobrepasar los 4 ° C).
 - iv. Un termómetro en la sala de despiece
 - v. La temperatura ambiental no será superior a 12°C.

2.3.2 TRANSPORTE AL MATADERO

- a) Los animales de cebo o no reproductores que abandonen las explotaciones con destino al matadero para la producción de carne destinada al consumo humano bajo el amparo de la Marca de Garantía Tenerife Rural, se transportarán en jaulas perfectamente identificadas y precintadas con el sistema de identificación que se especifica en el anexo III.
- b) Las jaulas de transporte serán de materiales de fácil limpieza y desinfección y no presentarán ningún defecto que pueda causar daños al animal.
- c) Las dimensiones de las jaulas serán de: alto 24 cm., ancho. 56, 50 cm., y largo de 76 cm. Transportándose en cada una de ellas, un máximo de 12 conejos de cebo.
- d) En el caso de que se transporten animales de cebo y adultos (reproductores) irán en jaulas separadas.
- e) Sólo se podrán transportar animales al sacrificio en jaulas que previamente hayan sido limpiadas y desinfectadas correctamente.
- f) El vehículo de transporte y los contenedores deben asegurar que los animales no sufran ningún daño durante la carga, trayecto y descarga.
- g) El vehículo de transporte no portará otras mercancías que puedan suponer un peligro para los animales.
- h) El espacio entre jaulas debe asegurar la circulación de aire. No se apilará más de diez jaulas.
- i) Todos los conejos de cebo que se trasladen desde la explotación hasta el matadero irán acompañados del documento sanitario de traslado o guía sanitaria, que contendrá como mínimo la siguiente información: fecha, explotación cunícola de origen, número de conejos, identificación del lote y matadero de destino.
- j) Las prácticas de conducción deben ser adecuadas al transporte de animales vivos y asegurarán el bienestar de los animales en todo momento.

2.3.3 RECEPCIÓN DE LOS CONEJOS EN MATADERO

- a) En la descarga de las jaulas las operaciones de manipulación se realizarán con cuidado para no causar estrés y daño a los animales.

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: -
		Edición: 03.09
	CARNE FRESCA DE CONEJO DE TENERIFE	Fecha: 27.03
		Página: de

- b) Las jaulas se descargarán lo antes posible de los vehículos de transporte.
- c) Los mataderos poseerán una sala o lugar habilitado para la recepción e inspección ante mortem de los animales como se especifica en el apartado 2.3.1.u). Se conservarán las actas de inspección pertinentes.
- d) En la sala de recepción, las jaulas que contienen conejos amparados bajo la Marca de Garantía de Tenerife Rural permanecerán perfectamente identificables y diferenciados de otros lotes de conejos.
- e) Toda persona que intervenga en el manejo de los animales durante esta fase poseerá la formación y destreza adecuada para minimizar el sufrimiento de los mismos.

2.3.4 ATURDIDO Y SACRIFICIO


- a) Los conejos amparados por la Marca de Garantía se aturdirán y sacrificarán por separado de otros lotes de conejos.
- b) El aturdido se realizará mediante electronarcosis con pinzas de anestesiado.
- c) Después del aturdido, las operaciones de sangrado se realizarán inmediatamente. El sangrado debe ser profuso y completo.
- d) El sangrado se realizará suspendiendo al conejo de la extremidad posterior derecha de la cadena de sacrificio y efectuando, sin demoras innecesarias, el seccionado de la arteria carótida y vasos que le acompañan.

2.3.5 DESOLLADO, DESOREJADO Y CORTE DE MANOS

- a) Los equipos, aparatos y el utillaje cumplirán los requisitos especificados en el apartado 2.3.1.
- b) Los desechos resultantes de esta fase se eliminarán higiénicamente.

2.3.6 EVISCERACIÓN Y OREO

- a) En el local destinado a la evisceración se tomarán las medidas necesarias para la manipulación higiénica y para evitar el derrame del contenido del tubo digestivo.
- b) Con excepción de los riñones, las vísceras o partes de vísceras que queden en la canal deberán retirarse sin demora y se envasarán de forma higiénica e independiente para cada conejo con material de envasado autorizado sanitariamente
- c) Después del acondicionamiento de la canal se realizará la inspección post mortem por los servicios veterinarios. Se conservarán las actas de inspección correspondientes.
- d) Tras la evisceración e inspección, los conejos sacrificados deberán limpiarse y refrigerarse inmediatamente a no más de 4 ° C.
- e) Antes del almacenamiento frigorífico, las canales deben sufrir un enfriamiento rápido para poder alcanzar la temperatura requerida de refrigeración mediante oreo.
- f) La temperatura de la cámara de oreo debe estar entre -2 y -10 ° C.

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: -
	CARNE FRESCA DE CONEJO DE TENERIFE	Edición: 03.09
Fecha: 27.03		
Página: de		

3 DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO


El producto denominado como “Carne Fresca de Conejo de Tenerife” procede de conejos criados en explotaciones cunícolas de la Isla de Tenerife siendo convertidos en carne en mataderos también de la isla, generando los siguientes productos certificados mediante la Marca de Garantía Tenerife Rural:

1. “canal de conejo”: el cuerpo del animal una vez sacrificado, sangrado, retiradas las orejas y extremidades a nivel del carpo y tarso, desollado y eviscerado, salvo los riñones. La canal poseerá las características que se detallan a continuación:
 - 1.1. Peso de cómo mínimo 1.0 Kg. y como máximo de 1.5 Kg. Preferiblemente de 1.2 Kg.
 - 1.2. La carne poseerá un color rosado.
 - 1.3. Estará libre de cualquier daño o deterioro.
 - 1.4. Al tacto será suave y de consistencia no grasa.
 - 1.5. El olor será natural y suave.
 - 1.6. La temperatura de la carne en la expedición tendrá un promedio de 4-5°C, un mínimo de 2°C y máximo de 7°C.

Si el producto terminado no cumple esta especificación descriptiva no será amparado por la Marca de Garantía Tenerife Rural. Las “asaduras de conejo”: son las vísceras extraídas de la canal que se presentan envasadas independientemente y son, el hígado, los pulmones con tráquea y corazón. Éstas deben encontrarse íntegras, sin ningún tipo de daño o alteración y envasadas convenientemente.

Otras presentaciones amparadas son:


- 1.7. “media canal”: cada una de las dos partes en las que se divide longitudinalmente la canal.
- 1.8. “cuartos o mitades de canal”: cada una de las partes en las que se divide transversalmente la media canal, pudiendo ser delanteros o traseros.
- 1.9. “despiece”: paletillas, muslos, costillas, trozos, etc.

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: -
		Edición: 03.09
	CARNE FRESCA DE CONEJO DE TENERIFE	Fecha: 27.03
		Página: de

4 ENVASADO Y ETIQUETADO

Las carnes amparadas por la Marca de Garantía de Tenerife Rural para la “Carne Fresca de Conejo de Tenerife Rural” cumplirán los siguientes requisitos:


1. El envasado se realizará en un local de uso exclusivo, en las instalaciones de mataderos de conejos amparados por la Marca de Garantía Tenerife Rural.
2. El local cumplirá las condiciones que les sean de aplicación contempladas en el apartado 2.3.1, en referencia a instalaciones, equipos y aparatos.
3. La temperatura del local no superará los 12°C.
4. El local de envasado contará con el equipo necesario para realizar el pesaje de las canales.
5. En este local se comprobará que el producto cumple la presente especificación técnica en referencia a las características descriptivas. Si las canales no cumplen dichas premisas no será envasado y etiquetado con el marchamo de la presente Marca de Garantía.
6. Anexas al local de envasado se encontrarán las cámaras de oreo y almacenamiento frigorífico.
7. Cada canal y envase de producto, poseerá un marcado sanitario de identificación según la normativa de aplicación y además poseerá el marcado propio de la Marca de Garantía que se describe en el Anexo III.
8. No se expedirá ninguna canal que no haya alcanzado una temperatura adecuada de 4°C.
9. Las marcas comerciales y símbolos que se utilicen en el marcado de identificación de la carne acogida a la Marca de Garantía Tenerife Rural de “Carne Fresca de Conejo de Tenerife”, no podrán ser empleadas para la comercialización de carne de conejo no amparada, ni en otros productos que puedan confundir o inducir a error al consumidor o dañar la reputación de la Marca de Garantía de Tenerife.
10. El material de envasado será de uso alimentario y autorizado previamente por el Órgano de Control.
11. Los contenedores o cajas de expedición serán de material de uso alimentario de un solo uso. Si las cajas son reutilizables, serán de materiales resistentes a la corrosión para obtener una limpieza y desinfección eficaz. El uso de estos medios de expedición serán previamente autorizados por el Órgano de Control.
12. Una vez pesadas y etiquetadas las canales, las cajas de expedición pasarán sin demora a la cámara de refrigeración para no causar una ruptura de la cadena de frío. El almacenamiento frigorífico hasta la expedición será de hasta 4°C.
13. El transporte de las canales destinadas al consumo humano se realizará en vehículos específicos y autorizados. Éstos poseerán la documentación correspondiente a la Inspección Técnica de Vehículos y de la CAVA (Certificado de Autorización para transportar mercancías perecederas, ATP). La temperatura en el interior del vehículo será de 4°C, no pudiendo rebasar los 7°C.
14. En los mataderos donde se expida carne de conejo amparada por la Marca de Garantía de Tenerife Rural para la “Carne Fresca de Conejo de Tenerife”, se mantendrá un registro diario de los destinos comerciales de cada lote.

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: -
		Edición: 03.09
	CARNE FRESCA DE CONEJO DE TENERIFE	Fecha: 27.03
		Página: de

5 SISTEMAS DE CONTROL Y REGISTRO

- 1) El Órgano de Control verificará los requisitos recogidos en la presente especificación técnica.
- 2) Los controles para la autorización e inscripción en el Registro de la Marca de Garantía serán los siguientes, previa solicitud de inscripción formal según se especifica en el anexo I:
 - i) Inspecciones de las explotaciones cunícolas de producción.
 - ii) Inspecciones de los mataderos.
 - iii) Controles laboratoriales de carne, y microbiológicos de las instalaciones de equipos, superficies, utillaje y canales en los mataderos.
- 3) Cuando tras el proceso de control para la autorización el Órgano de Control compruebe que cumplen las condiciones de la especificación técnica del producto, éste autorizará la entrega a los usuarios de las etiquetas o precintos de Tenerife Rural para la "Carne Fresca de Conejo de Tenerife", contemplados en el anexo III.
- 4) Los solicitantes del distintivo de la Marca de Garantía como parte del proceso de autorización firmarán un compromiso del cumplimiento de las condiciones contempladas en la especificación técnica, según se especifica en el anexo II.
- 5) El Órgano de Control establecerá un programa de control y verificación con la periodicidad estimada y definida mediante procedimientos de certificación.
- 6) A efectos de control, los operadores que se acojan a la Marca de Garantía Tenerife Rural deberán llevar un registro de destino de lotes a matadero y de destino comercial, éstos estarán a disposición del Órgano de Control.
- 7) Conforme a lo establecido en el Reglamento de la Marca Tenerife Rural (artículo 12) el incumplimiento de las condiciones bajo las cuales se autoriza el uso de la Marca de Garantía Tenerife Rural, podrá dar lugar a la revocación o suspensión inmediata de la autorización de uso, así como a tomar las medidas legales, por parte del Cabildo Insular de Tenerife.
- 8) En caso de detectarse no conformidades, el Órgano de Control elevará informe al respecto a la Comisión Técnica Tenerife Rural, que de acuerdo a sus atribuciones, propondrá las medidas que consideren adecuadas.
- 9) RELACIONES: El Órgano de Control establecerá los siguientes relaciones en referencia al distintivo para la "Carne Fresca de Conejo de Tenerife":
 - i) Relación de usuarios: incluirá las explotaciones cunícolas y mataderos.
 - ii) Relación de no conformidades detectadas en los procesos de control.

6 TRATAMIENTO DE DESVIACIONES Y NO CONFORMIDADES

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: -
		Edición: 03.09
	CARNE FRESCA DE CONEJO DE TENERIFE	Fecha: 27.03
		Página: de

El uso indebido del nombre y logotipo de la marca, entendiéndose éste como la aplicación de los mismos en productos o medios publicitarios (carteles, folletos, anuncios), o cualquier acción que pueda causar perjuicio y/o desprestigio a la Marca de Garantía y a todos sus usuarios, por personas físicas o jurídicas no autorizadas para el uso o a las que se les haya retirado, les será de aplicación el apartado 7 del artículo 12 del Reglamento de uso de la Marca de Garantía, “el Cabildo Insular de Tenerife, titular de la misma, en el ejercicio de supervisión del correcto uso de la citada marca, podrá ejercer aquellas acciones que estime necesarias frente a aquellas personas físicas, jurídicas o comunidades de bienes que usen la marca sin autorización o hagan un mal uso de la misma.”

Los incumplimientos por parte de los usuarios (licenciarios) de la Marca de Garantía de las condiciones recogidas en el acuerdo de aceptación de la concesión de la misma se tratarán clasificándolas de acuerdo a su gravedad del siguiente modo:

Clasificación de las infracciones.


1. Se consideran **incumplimientos de carácter leve** aquellos en que se presupone buena voluntad por parte del infractor, y que se atribuyen a errores, omisiones, inexactitudes o incorrecciones en los registros del sistema de control y de la trazabilidad de las producciones y comercialización de los productos, que no afectan ni a la garantía de la calidad de las producciones, ni al prestigio de la Marca de Garantía:

- a. Omitir datos y/o documentos puntuales que sean precisos, en los correspondientes registros de producción y/o comercialización.
- b. Omitir datos puntuales relativos a producción o movimiento de productos.
- c. No notificar cambios menores al titular de la marca en las condiciones de concesión de la misma que no pongan en peligro la calidad del producto.

Estos incumplimientos serán tratados con apercibimiento al infractor, y requerimiento de un plan de acción por escrito para subsanar las deficiencias en el tiempo considerado prudencial por el Órgano de Control.

2. Se consideran **incumplimientos de carácter medio**, aquellos en que aún presuponiendo buena voluntad por parte del infractor, pueden ser causa del deterioro de la calidad de las producciones, o poner en duda el sistema de certificación, o el prestigio de la Marca de Garantía:

- a. No realizar la notificación al Órgano de Control de la Marca de Garantía, de cualquier cambio en las características productivas y de los productos, en relación con las recogidas en la solicitud causante de la autorización de uso en vigor.
- b. El incumplimiento de las normas vigentes sobre prácticas higiénicas de producción, conservación y transporte de las producciones que pueda poner en peligro el prestigio de la marca o calidad del producto.
- c. El incumplimiento de las normas específicas relativas a la producción, manipulación y conservación establecidas en la Especificación Técnica de Producto que se le aplique.

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: -
		Edición: 03.09
	CARNE FRESCA DE CONEJO DE TENERIFE	Fecha: 27.03
		Página: de

- d. Un incumplimiento leve no subsanado después del período establecido en el plan de acción correspondiente.


Estos incumplimientos serán tratados desde apercibimiento al infractor, y requerimiento de un plan de acción por escrito para subsanar las deficiencias en el tiempo considerado prudencial por el Órgano de Control, hasta suspensión temporal de la autorización de uso de la Marca de garantía

3. Se consideran **incumplimientos de carácter grave** aquellos por los que se incumpla lo establecido en el Reglamento de uso de la Marca de Garantía en cuanto a la responsabilidad de que el producto distinguido reúna las características establecidas en la Especificación Técnica de Producto aplicable y a los certificados de lote concedidos, presuponiéndose mala fe por parte del productor que ostenta la concesión de la marca:

- a. Comercializar, o envasar como producto amparado por la marca de garantía, producto fraudulento en su tipo, o que no haya sido producido en Tenerife.
- b. Falsificar o mentir en el etiquetado del producto amparado por la Marca de Garantía en cuanto a la calidad y cualidad del mismo.
- c. Falsificar u ocultar informes de laboratorio y calidad.
- d. Utilizar la Marca de Garantía para otros fines distintos de aquellos para los que ha sido otorgada.
- e. Realizar acciones que puedan perjudicar el buen nombre y reputación de la Marca de Garantía.
- f. No colaborar activamente o entorpecer las tareas de control y vigilancia que se soliciten (suministro de datos, registros y de toma de muestras) por parte de los técnicos del Órgano de Control de la Marca de Garantía.
- g. La indebida tenencia, negociación o utilización de los documentos, etiquetas, sellos, y demás distintivos propios de la Marca de Garantía, así como la falsificación de los mismos.
- h. La expedición, circulación o comercialización de productos con la marca comercial reservada para su empleo asociado a la Marca de Garantía, ajena al esquema de control definido y aceptado.
- i. Efectuar el procesado, envasado o etiquetado en locales que no sean las instalaciones inscritas y autorizadas por el Órgano de Control de la marca.
- j. En general, cualquier acto que contravenga lo dispuesto en el Reglamento de la Marca, la especificación técnica de aplicación o disposiciones de aplicación de la Marca emanadas del organismo de control de la misma que perjudique o desprestigie la Marca de Garantía Tenerife Rural, o suponga un uso indebido de la misma.

En general, el incumplimiento de las condiciones bajo las cuales se autoriza el uso de la Marca de Garantía Tenerife Rural podrá dar lugar a la revocación o suspensión inmediata de la autorización de uso, así como a tomar las medidas legales consideradas oportunas por parte del Cabildo Insular de Tenerife.

Estos incumplimientos serán tratados con suspensión temporal o total de la autorización de uso de la Marca de Garantía, e imposibilidad de concesión en un plazo de 12 meses.


	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: -
		Edición: 03.09
	CARNE FRESCA DE CONEJO DE TENERIFE	Fecha: 27.03
		Página: de

Gradación de las acciones.


Para la aplicación de las sanciones previstas en los artículos anteriores, se tendrá en cuenta las siguientes normas:

1. Se aplicarán en su grado mínimo:
 - a. Cuando se trate de simples irregularidades en la observancia de las reglamentaciones, sin trascendencia directa para los consumidores o que no supongan beneficio especial para el infractor.
 - b. Cuando se subsanen los defectos en el plazo señalado para ello por el Órgano de Control.
2. Se aplicarán en su grado medio:
 - a. Cuando la infracción tenga trascendencia directa sobre los consumidores o suponga un beneficio especial para el infractor.
 - b. Cuando no se subsanen los defectos en el plazo señalado por el Órgano de Control.
 - c. Cuando la infracción se produzca por una actuación negligente, con inobservancia de las normas de actuación expresamente acordadas por el Órgano de Control.
 - d. En todos los casos en que no proceda la aplicación de los grados mínimo o máximo.
3. Se aplicarán en su grado máximo:
 - a. Cuando se produzca reiteración en la negativa a facilitar información, prestar colaboración o permitir el acceso a la documentación exigida por el Reglamento de la Marca de Garantía, ETP de aplicación, o por los acuerdos del Órgano de Control.
 - b. Cuando se pruebe manifiesta mala fe.
 - c. Cuando de la infracción se deriven graves perjuicios para la Marca de Garantía, sus inscritos o los consumidores.

En caso de reincidencia, las sanciones que se propongan a los infractores serán consideradas superiores en un 50 % a las señaladas anteriormente, sin perjuicio de las sanciones que puedan corresponder en virtud de la legislación vigente. Se considerará reincidente al licenciario que incumpla requisitos, y que fue sancionado, mediante resolución firme, por un incumplimiento de los comprendidos en el presente documento.

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: -
	CARNE FRESCA DE CONEJO DE TENERIFE	Edición: 03.09
		Fecha: 27.03
		Página: de

7 ANEXOS

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: -
		Edición: 03.09
	CARNE FRESCA DE CONEJO DE TENERIFE	Fecha: 27.03
		Página: de

7.1 ANEXO I



Área de Agricultura, Ganadería y Pesca
Servicio Administrativo de Agricultura, Ganadería y Pesca

SOLICITUD DE DE INSCRIPCIÓN EN REGISTROS DE LA MARCA DE GARANTÍA "TENERIFE RURAL" PARA CARNE FRESCA DE CONEJO

Los campos marcados con "(*)" tienen carácter obligatorio

DATOS DEL SOLICITANTE

PERSONA FÍSICA:

NIF/NIE (*): _____ Nombre (*): _____
Primer Apellido (*): _____ Segundo Apellido: _____
Correo Electrónico: _____
Teléfonos (*): _____ / _____

PERSONA JURÍDICA:

NIF(*): _____ Razón Social (*)(1): _____ Siglas: _____
Correo Electrónico: _____ Teléfono: _____ Fax: _____
(1) Deberá coincidir exactamente con la denominación de los Estatutos o Escritura Pública

REPRESENTANTE LEGAL (Cumplimentar sólo cuando la solicitud se formule por persona distinta del solicitante o cuando éste sea una persona jurídica)

NIF/NIE (*): _____ Nombre (*): _____
Primer Apellido (*): _____ Segundo Apellido: _____
Correo Electrónico: _____ Teléfonos (*): _____ / _____

DOMICILIO A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN:

Tipo de vía (*): _____ Domicilio (*): _____ Nº (*): _____
Portal: _____ Escalera: _____ Piso: _____ Puerta: _____ País (*): España _____
Código Postal (*): _____ Provincia (*): _____ Municipio (*): _____


DATOS ESPECÍFICOS

SOLICITA LA INSCRIPCIÓN EN EL/LOS REGISTROS DE:

- Explotación Cunicola de Producción autorizada para la Marca de Garantía "Tenerife Rural"**
Con número de registro Ganadero E-TF- _____ ubicada en: _____
En el municipio de: _____, Código Postal: _____ Teléfono: _____
- Centro de Matadero autorizado para la Marca de Garantía "Tenerife Rural"**
Para su matadero con número de Registro Sanitario _____ /TF
y cuya dirección es _____
En el municipio de: _____, Código Postal: _____ Teléfono: _____

DOCUMENTACIÓN ADJUNTA

- Se acompañan todos los documentos:
No se acompañan todos los documentos:

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: -
		Edición: 03.09
	CARNE FRESCA DE CONEJO DE TENERIFE	Fecha: 27.03
		Página: de

SOLICITUD DE DE INSCRIPCIÓN EN REGISTROS DE LA MARCA DE GARANTÍA "TENERIFE RURAL" PARA CARNE FRESCA DE CONEJO

Los campos marcados con "(*)" tienen carácter obligatorio

DECLARACIÓN RESPONSABLE:

Declara bajo su expresa responsabilidad:

Que son ciertos y completos todos los datos de la presente solicitud, así como toda la documentación que presenta (la falsedad en un documento público es un delito, de acuerdo con el artículo 392 del Código Penal).

Que se compromete a cumplir las condiciones especificadas en la normativa aplicable, la cual conoce en su integridad.

Que acepto la concesión de uso de la Marca de Garantía Tenerife Rural en las condiciones establecidas y me comprometo a cumplir todas las condiciones establecidas en la Especificación Técnica de Producto, autorizando al Órgano de Control de la marca de garantía Tenerife Rural a realizar los controles que se estimen necesarios en las fases de producción, transformación, envasado, transporte, almacenamiento y/o comercialización, así como sus registros.

Entiendo que conforme a lo establecido en el Reglamento de la Marca de Garantía Tenerife Rural (artículo 12) el incumplimiento de las condiciones bajo las cuales se autoriza el uso de la misma, podrá dar lugar a la revocación o suspensión inmediata de la autorización de uso, así como en caso necesario a tomar las medidas legales, por parte del Cabildo Insular de Tenerife titular de la marca de Garantía Tenerife Rural.

(CUMPLIMENTAR TODOS LOS DATOS EN LETRA MAYÚSCULA)


En cumplimiento a lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos que los datos personales aportados serán incorporados a los ficheros de datos personales del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife para la gestión, conforme a los procedimientos administrativos correspondientes, del asunto al que se refiere el formulario y el desarrollo de las competencias atribuidas al Cabildo por la normativa aplicable. La aportación de los datos solicitados es obligatoria, en otro caso, no podrán desarrollarse adecuadamente los fines pretendidos. Podrá ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiéndose, al Centro de Servicios al Ciudadano del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife, sito en la Plaza de España, nº 1, CP 38003, Santa Cruz de Tenerife.

En _____, a ____ de _____ de _____

Imprimir

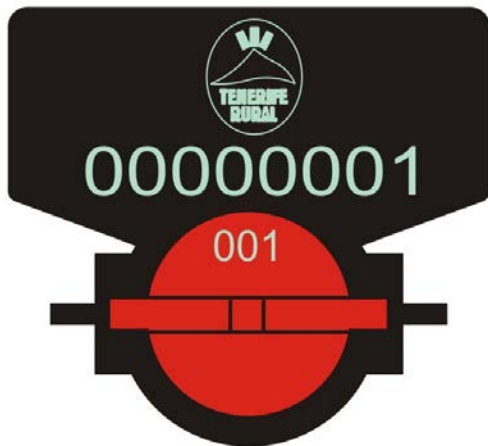
Fdo: Solicitante

Sr. Consejero Insular del Área de Agricultura, Ganadería y Pesca del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: -
	CARNE FRESCA DE CONEJO DE TENERIFE	Edición: 03.09
		Fecha: 27.03
		Página: de

7.2 ANEXO II:

PRECINTOS DE SEGURIDAD PARA LAS JAULAS DE TRANSPORTE DE LOS CONEJOS.



ETIQUETAS O BRIDAS IDENTIFICATIVAS PARA LAS CANALES DE CONEJO.

