

ÍNDICE

1.	OBJETO E IDENTIFICACIÓN DE LA ASOCIACIÓN	2
2.	ÁMBITO DE APLICACIÓN	2
2.1.	PERSONAS Y ENTIDADES LEGITIMADAS	3
3.	DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS	3
3.1.	CONDICIONES DE CRÍA/SACRIFICIO/DESPIECE Y ELABORACIÓN	3
	DE LAS EXPLOTACIONES.....	3
3.2.	PRODUCCIÓN CARNICA.....	8
4.	SISTEMA DE TRAZABILIDAD	10
5.	SISTEMA DE VERIFICACIÓN POR PARTE DE LA ASOCIACIÓN	12
5.1.	INSPECCION EN LAS EXPLOTACIONES	13
5.2.	INSPECCIÓN DE LOS MATADEROS.....	14
5.3.	INSPECCION EN INDUSTRIAS ELABORADORAS, TRANSFORMADORAS, PUNTOS DE VENTA Y LOCALES DE RESTAURACION.....	14
6.	SISTEMA DE DETERMINACION DE LA EXISTENCIA DE NO CONFORMIDADES	15
6.1.	RELACION DE NO CONFORMIDADES	15
6.2.	APLICACIÓN DEL RÉGIMEN DISCIPLINARIO	18
	ANEXO 1. LOGOTIPO	21
	ANEXO 2. RELACION DE OPERADORES AUTORIZAROS.....	22

1. OBJETO E IDENTIFICACIÓN DE LA ASOCIACIÓN

El presente pliego tiene por objeto establecer el conjunto de condiciones para el uso del logotipo "100% Raza Autóctona" para los productos de la especie porcina raza autóctona Gochu Asturcelta, según lo establecido en el Real Decreto 505/2013, de 28 de junio, por el que se Regula el Uso de dicho Logotipo en los Productos de Origen Animal.

La raza porcina Gochu Asturcelta está recogida y reconocida en el catálogo Oficial de Razas de Ganado de España como Raza Autóctona Española en Peligro de Extinción (Real Decreto 2129/2008, de 26 de diciembre).

NOMBRE: ASOCIACION DE CRIADORES DE GOCHU ASTURCELTA (ACGA)

DIRECCIÓN: CAMINDE LLAMASANTI Nº 53. 33518. LLAMASANTI SARRIEGO

CIF: G74139973

TELÉFONO: 670366966

WEB: www.gochuasturcelta.org

EMAIL: gochuasturcelta@gmail.com

RESPONSABLE DEL PLIEGO DE CONDICIONES: JUAN MENENDEZ FERNANDEZ

ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN: JUNTA DIRECTIVA DE ACGA

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El ámbito de este pliego comprenderá desde la explotación de nacimiento de los animales hasta el punto de venta.

Las fases incluidas serán las siguientes:

i) PRODUCCIÓN PRIMARIA

Explotaciones ganaderas de reproducción, cría y cebo de animales de la especie porcina Gochu Asturcelta.

ii) TRANSFORMACIÓN

Mataderos, salas de despiece, industrias elaboradoras y en general cualquier establecimiento admitido por la legislación vigente en el que se realice el sacrificio, despiece, envasado, elaboración, transformación y embalado de

productos de la raza.

iii) COMERCIALIZACIÓN

Puntos de venta. Estos podrán ser oficinas de despacho de las propias salas de despiece y elaboración autorizadas por la Asociación de Criadores de Gochu Asturcelta (en adelante "la Asociación" o "ACGA"), o clientes de éstas. Se podrán incluir locales y empresas de restauración donde se realice el consumo de productos de la raza Gochu Asturcelta.

La relación de operadores autorizados por la Asociación para el uso del logotipo "Raza Autóctona Gochu Asturcelta" estará disponible y permanentemente actualizada en la página web de la Asociación: www.gochuasturcelta.org

2.1. PERSONAS Y ENTIDADES LEGITIMADAS

El logotipo "100% Raza Autóctona Gochu Asturcelta" sólo puede ser utilizado por las personas y/ o entidades autorizadas, por la Asociación que, previamente inscritas en alguno de los Registros de operadores autorizados por esta entidad, cumplan con todos los requisitos legales, y se sometan a todos los controles establecidos en el presente pliego que atestigua una vigilancia especial y una garantía de adecuada calidad.

3. DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS

El logotipo "100% Raza Autóctona Gochu Asturcelta" sólo se podrá emplear en las carnes y/o productos elaborados o transformados obtenidos de animales de la raza porcina Gochu Asturcelta certificados por la Asociación.

3.1. CONDICIONES DE CRÍA/SACRIFICIO/DESPIECE Y ELABORACIÓN

DE LAS EXPLOTACIONES

Las explotaciones de producción de lechones y de cebo estarán enclavadas en el territorio de la Comunidad autónoma del Principado de Asturias, zonas limítrofes y aquellas otras donde ACGA tenga capacidad de control y cuya orografía, climatología y recursos alimenticios sean equivalentes a los del principado de Asturias, y sólo podrán hacer uso de la marca aquellos animales inscritos en el Libro Genealógico de la Raza, al igual que las ganaderías que cumplan su reglamentación específica y el Programa de Conservación de la Raza, reconocidos a

tal efecto por la Asociación. La alimentación del ganado destinado al sacrificio, se adaptará a las normas tradicionales de manejo en Asturias, basándose en el aprovechamiento de los recursos naturales, según las peculiaridades típicas que han marcado tradicionalmente la producción porcina asturiana y que están ligadas a factores geográficos y sociológicos propios de esta Comunidad. En el proceso de engorde de los animales, la alimentación será la tradicional utilizada en la zona de producción. En el caso de utilización de alimentación suplementaria con concentrados, la composición de los mismos se ajustará a la lista de componentes autorizados, de acuerdo con el Manual vigente en cada momento.

Las explotaciones de cría deberán cumplir los siguientes requisitos:

- i) Las instalaciones deberán encontrarse en perfectas condiciones de habitabilidad para los animales, libres de humedad o de medios propicios para la proliferación de agentes patógenos. Además, deberán de cumplir, como mínimo, con aquellas normas de sanidad y bienestar animal establecidas en la Ley 13/2002, de 23 de diciembre, de Tenencia, Protección y Derechos de los Animales del Principado de Asturias, así como con lo dispuesto en el Real Decreto 1135/2002, de 31 de octubre, relativo a las Normas Mínimas para la Protección de Cerdos, así como con cualquier otra normativa que resulte aplicable en materia de salud y bienestar animal o norma que las sustituya.
- ii) Los animales deben contar con el espacio suficiente para desarrollar su actividad en semilibertad, en los términos contemplados en el Manual que resulte vigente en cada momento pudiendo también considerarse en el futuro aportaciones de otras investigaciones, lo que excluye, en todo caso, cualquier régimen de estabulación de los animales.
- iii) Los alimentos destinados a los animales deberán reunir las condiciones que se determinen reglamentariamente, así como las especificadas en la Guía y el Manual del Gochu Asturcelta, en la versión que en cada momento resulte vigente.
- iv) Se deberá llevar un registro de los nacimientos de los lechones destinados a la comercialización bajo el logotipo "100% Raza Autóctona Gochu Asturcelta".
- v) Los animales deberán estar inscritos en el libro genealógico de la raza Gochu Asturcelta y cumplir su reglamentación específica, así como el programa de Conservación de la Raza.

vi) Se deberá controlar la administración de medicamentos, que, en cualquier caso, deberá ser interrumpida antes del sacrificio de acuerdo con la normativa vigente que regula el uso de medicamentos veterinarios en las explotaciones ganaderas.

vii) La Asociación enviará un técnico para indicarle al criador el número mínimo, máximo y óptimo de aprovechamiento de la explotación, así como las recomendaciones más idóneas de manejo y alimentación, respetando siempre la normativa vigente sobre la ordenación de explotaciones de ganado porcino

viii) Se deberán asegurar que los lechones destinados a la comercialización bajo el logotipo sean amamantados un mínimo de 28 días y un máximo de 60 días.

Las explotaciones de cebo deberán cumplir los siguientes requisitos:

- i) Los animales adquiridos deberán estar inscritos en el libro genealógico de la Raza Autóctona Gochu Asturcelta y cumplir su reglamentación específica, así como el Programa de Conservación de la raza.
- ii) El ingreso y la adaptación a la nueva explotación deberá realizarse de una forma poco traumática para los animales y respetando la normativa sobre bienestar animal en las explotaciones porcinas.
- iii) Las instalaciones deben encontrarse en perfectas condiciones de habitabilidad para los animales, libres de humedad o de medios propicios para la proliferación de agentes patógenos, de acuerdo, como mínimo, con lo dispuesto en el Real Decreto 1135/2002, de 31 de octubre, relativo a las normas mínimas para la protección de cerdos, o norma que lo sustituya.
- iv) Los animales deben contar con el espacio suficiente para desarrollar su actividad en semilibertad, en los términos contemplados en el Manual que resulte vigente en cada momento pudiendo también considerarse en el futuro aportaciones de otras investigaciones, lo que excluye, en todo caso, cualquier régimen de estabulación de los animales.
- v) Los alimentos destinados a los animales deberán reunir las condiciones que se determinen reglamentariamente, así como las especificadas en Guía y

el Manual del Gochu Asturcelta, en la versión que en cada momento resulte vigente.

- vi) Se deberá controlar la administración de medicamentos, que, en cualquier caso, deberá ser interrumpida antes del sacrificio de acuerdo con la normativa vigente que regula el uso de medicamentos veterinarios en las explotaciones ganaderas.
- vii) Se deberá llevar un registro de los animales cebados y destinados a sacrificio para comercializarse bajo el logotipo.
- viii) El transporte deberá realizarse cumpliendo la normativa vigente y contemplando el bienestar animal.

DE LOS MATADEROS

Los mataderos oficialmente registrados serán reconocidos para tal efecto por la Asociación, además deberán reunir las condiciones técnico-sanitarias y de bienestar animal exigidas en la legislación vigente y en ellos permanecerá el animal antes de su sacrificio. Durante este tiempo se les proporcionará a los animales agua "ad libitum". Los animales entrarán en el matadero con una identificación individual, perteneciente al Libro Genealógico de la raza, y con un número de lote donde se indicará el REGA del ganadero y la fecha de entrada.

Solo se podrá comercializar bajo el logotipo de "100% Raza Autóctona Gochu Asturcelta" la carne de animales que hayan sido sacrificados en mataderos oficialmente registrados.

Durante el período de reposo anterior al sacrificio, se mantendrá una perfecta identificación de los cerdos que permita en todo momento comprobar la trazabilidad de los productos.

Una vez sacrificado y antes de su despiece, se identificará cada canal con el número que se le asigna en el matadero y que se hará relacionar con el número del libro y con los marchamos colocados en las extremidades y la cabeza.

El oreo del canal se realizará tal y como establece la normativa técnico sanitaria de mataderos. Seguidamente puede ser enviada a la sala de despiece o puede ser despiezada para su manipulación y elaboración en el propio matadero, si tiene autorización para ello.

El transporte de las canales desde los mataderos a los locales de despiece y elaboración se realizará siempre en vehículos frigoríficos de forma que entren en la nave de elaboración cumpliendo la normativa vigente en cuanto a temperatura y condiciones de transporte.

DE LAS SALAS DE DESPIECE Y ELABORACIÓN

Las salas de despiece y elaboración oficialmente registradas serán reconocidas para tal efecto por la Asociación. En el caso de que estén debidamente registradas, podrán realizar el oreo de la canal en la propia sala de despiece o elaboración.

Todo el proceso de elaboración de los productos de Gochu Asturcelta, incluido el secado de las piezas, debe ser realizado dentro del Principado de Asturias.

Una vez despiezada la canal y perfilados los perniles, la carne que sea para salar será mantenida refrigerada el tiempo necesario para conseguir una temperatura inferior a 4° C grados centígrados en el interior de la pieza.

En los productos elaborados de carne de Gochu Asturcelta, no se permite la mezcla con otras razas porcinas. Sí se permite la mezcla con carne de otras especies animales en cuyo caso, el Gochu Asturcelta debe contribuir con al menos el 50%.

El ahumado de aquellos productos que así lo precisen, debe ser natural, empleando maderas autóctonas como por ejemplo la de roble, castaño, haya o encina. No se permite el uso de sustitutivos del ahumado natural.

DE LOS PUNTOS DE VENTA

Los puntos de venta abarcarán tanto la venta de carne como la de producto elaborado y/o precocinado o cocinado. Abarcarán también carnicerías, puntos de ventas al detalle y restaurantes. Para ser un punto de venta, bastará con que se cumpla con el requisito de separar debida y efectivamente los productos de Gochu Asturcelta del resto de productos, especialmente de otros productos porcinos, mediante la exhibición adecuada del logotipo en la zona de venta del producto.

Estos podrán ser oficinas de despacho de productos de las propias salas de despiece y elaboración, o clientes de éstas. Por tanto, si se dispone de sala de despiece autorizada por la marca ya será suficiente para el despacho de productos y si no, la sala de despiece tendrá que solicitar el alta para la venta de productos al detalle.

En cualquier caso, los puntos de venta, deberán cumplir, adicionalmente, con

cualquier normativa que les resulte de aplicación.

3.2. PRODUCCIÓN CARNICA

La carne de Gochu Asturcelta, y por ende sus productos derivados, se caracterizan por su intenso color, infiltración y capacidad de retención de agua, que le proporcionan un sabor intenso, además de un excelente bouquet.

Desde el punto de vista nutricional destaca su equilibrio en la composición.

Todo ello es fruto de la sinergia entre el potencial genético de la raza, el tipo de alimentación y el sistema de cría en libertad.

En consecuencia, el logotipo "100% Raza Autóctona Gochu Asturcelta" se empleará, de forma exclusiva y rigurosa, en canales, despieces, productos elaborados y/o precocinados o cocinados que procedan de animales:

- i) Inscritos en el Libro Genealógico de la Raza.
- ii) Que procedan de Ganaderías y, cumplan la reglamentación específica del Libro Genealógico y el Programa de Conservación de la Raza.
- iii) Nacidos y criados en la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias y zonas autorizadas por la Asociación, para poder realizar su seguimiento.
- iv) Que cumplan las condiciones estipuladas en el presente pliego.

Se establece la siguiente clasificación:

- Lechón(Cochinillo): cerdo desde el nacimiento al destete (entre 28 y 60 días).
- Cochinillo destetado (Gochín a la estaca): cochinillo no lactante hasta 150 días de edad.
- Gochu joven: animales de entre 151 y 300 días de edad.
- Cebo (Gochu cebáu): cerdo de más de 300 días hasta el sacrificio.
- Cerdo de desvieje (Gochonzona/ón): cerdo de más de 18 meses de edad, en el caso de las hembras con al menos un parto y en el caso de los machos que haya sido utilizado como reproductor.

En cuanto a los jamones, lacones o paletillas destinados a la transformación en salazón y/o ahumado, ha de componerse de una primera fase de curación, necesaria para la correcta conservación de los productos, y de una segunda fase de maduración, en el transcurso de la cual las piezas evolucionan en sus caracteres sápidos y aromáticos a causa de un proceso bioquímico que, unido a las cualidades de la materia prima, determinan la calidad del producto y en particular su sabor y aroma característicos. Este proceso tendrá una duración mínima de 2 meses para los lacones y paletillas y 2 años para los jamones.

La curación se compondrá de cuatro operaciones: salazón, lavado, asentamiento (post salado) y secado y/o ahumado.

La salazón se realizará con sal en contacto con las piezas, prohibiéndose cualquier otro procedimiento y cuya duración dependerá del peso de éstas. No se permite el uso de nitrificantes. Terminada la salazón se lavarán las piezas con agua templada para eliminar la sal adherida. En la fase de asentamiento, la sal se reparte homogéneamente en todas las piezas cárnicas. Igualmente se produce una eliminación lenta y paulatina del agua superficial, con lo cual las piezas adquieren una mayor consistencia externa frente a la acción de los insectos.

El tiempo de permanencia de las piezas en las cámaras de salazón dependerá del peso de las mismas, oscilando entre 7 y 14 días para los lacones y 2 a 4 meses para los jamones.

El secado se llevará a cabo preferentemente en secaderos naturales provistos de ventanales que permita el control de la ventilación y con ello las condiciones óptimas de humedad y temperatura, se permite el ahumado que en el caso del chorizo y la morcilla es muy recomendable. Para el secado se permitirán también aquellos locales provistos de aparatos para mantener un adecuado grado termo hidrométrico. En esta fase prosigue la deshidratación paulatina del producto y tiene lugar el sudado, consistente en favorecer la difusión de la grasa que introduce entre las fibras musculares que una vez impregnadas retendrán el aroma.

El ahumado de aquellos productos que así lo precisen, debe ser natural, empleando maderas autóctonas como por ejemplo de roble, castaño, haya o encina quedando expresamente excluido el uso de maderas exóticas o introducidas. No se permite el uso de sustitutivos del ahumado natural.

Los procesos de elaboración de todos los productos se realizarán exclusivamente en las salas de elaboración autorizadas para el uso del logotipo "Raza Autóctona Gochu Asturcelta".

Las técnicas empleadas en el proceso de elaboración de los productos tenderán a obtener piezas de la máxima calidad procurando seguir las técnicas de elaboración tradicionales, u otras nuevas que puedan surgir siempre que se cumpla con el objetivo de preservar esa máxima calidad.

No se permite la realización de productos elaborados con mezcla de carne de otras razas porcinas. Si se permite la mezcla de carne de Gochu Asturcelta con otras especies animales cumpliendo la normativa vigente sobre etiquetado, en cuyo caso, el Gochu Asturcelta debe contribuir con al menos el 50%.

4. SISTEMA DE TRAZABILIDAD

En cumplimiento de la normativa vigente, y en particular del Reglamento 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, en todas las etapas del proceso de producción, transformación y distribución de los alimentos deberá asegurarse la trazabilidad.

Sin menoscabo de los sistemas de trazabilidad de que dispongan las explotaciones, mataderos, salas de despiece, industrias elaboradoras y puntos finales de venta, los productos amparados por el logotipo "100% Raza Autóctona Gochu Asturcelta" cumplirán además con un sistema adicional de seguimiento.

Los controles de los productos y de la trazabilidad serán responsabilidad de los operadores, entendiéndose por tales todos los agentes implicados en el proceso de reproducción, cría, ceba, matanza, despiece, elaboración, distribución y venta de Gochu Asturcelta. Estos operadores deberán contar en su proceso productivo con registros adecuados que permitan asegurar, en cualquier etapa del mismo, tanto la trazabilidad de los animales y de sus productos, como el cumplimiento del pliego de condiciones.

Los animales estarán inscritos en el Libro Genealógico de la Raza Porcina Gochu Asturcelta. En este Libro de Registro estarán inscritas además de las explotaciones porcinas, los ejemplares. Los animales estarán identificados individualmente con doble crotal auricular que estará numerado específicamente. Esa numeración coincidirá con la del Libro Genealógico, tal como indica la normativa específica del Libro de la Raza.

La Asociación proporcionará a cada explotación la documentación necesaria para apuntar las declaraciones de nacimientos (altas), bajas (salidas) y cubriciones, que

deberán enviar de forma que conste su adecuada recepción a la oficina de la Asociación. El personal autorizado de la Asociación comprobará el cumplimiento de la normativa del Libro Genealógico de la Raza, del Programa de Conservación de la Raza, así como la correcta identificación de los animales.

En lo que se refiere a la producción cárnica, las canales de los animales serán identificadas con un marchamo numerado en cada una de las cuatro extremidades con el logotipo de "100% Raza Autóctona Gochu Asturcelta". Asimismo, se les colocará un marchamo numerado en cada media cabeza, y se cubrirá una ficha donde se recogerá el nº de canal, el nº de identificación en el Libro Genealógico, el peso de la pieza, la referencia a los marchamos numerados de cada extremidad, así como la referencia a los marchamos numerados de cada media cabeza.

Será responsabilidad exclusiva de los mataderos proceder con el registro adecuado de la relación entre crotales y los marchamos de patas y medias cabezas, que, en cualquier caso, son inviolables.

En esos mismos registros deberá constar el peso de cada una de las canales.

A la sala de despiece llegarán las canales enteras. Las acompañará documentación que acredite el traslado y que indiquen los datos de procedencia, así como la fecha de salida de las canales y el número de lote.

Posteriormente se emitirá el documento de registro de despiece con el número de piezas obtenidas y el lote asignado.

Tras el despiece, las piezas llevarán etiquetas identificativas numeradas y correlacionadas, que, en todo caso, deberán ser aptas para uso alimentario.

Todas las piezas de una misma canal tendrán el mismo número de crotal. Adicionalmente, cada pieza deberá llevar su número.

Las etiquetas, que se usarán exclusivamente para las zonas en las que no se puedan usar precintos, así como los precintos de garantía numerados, serán colocados por el personal del matadero o sala de despiece debidamente registrados y reconocidos a esos efectos por la Asociación. También podrán ser colocados por el responsable de la explotación porcina donde se criaron los animales, especialmente en el caso de la venta directa de los productos desde la propia granja al consumidor final o a establecimientos de venta al por menor que suministren directamente al consumidor final.

Para la obtención de productos elaborados o transformados, tendrá que

garantizarse la trazabilidad, acreditando la existencia de documentación que indique el nombre y el número de autorización sanitaria de los establecimientos de procedencia, los números de identificación de las canales que coincidirán con los números del registro del Libro Genealógico, de los despieces o de los lotes y la cantidad de producto. Para que la salida sea posible deberá existir un documento que indique el número de referencia asignado al lote y su relación con la carne, la fecha de elaboración, la fecha de salida y el establecimiento de destino.

Para la elaboración de comida preparada, tendrá que garantizarse la trazabilidad, acreditando la existencia de documentación que indique la procedencia de las carnes, que haga referencia a la identificación de las canales que coincidirán con los números del registro del Libro Genealógico, de los despieces o de los lotes y la cantidad de producto. Para la salida deberá existir un documento que indique el número de referencia asignado al lote y su relación con la carne, la fecha de elaboración, la fecha de salida y el establecimiento de destino.

En los puntos de venta y en los locales de restauración, existirá constancia documental, por medio de facturas o albaranes o cualquier documento similar elaborado por la Asociación, que indique los datos relativos al origen de los productos y cantidades. En cualquier caso, esta documentación será de responsabilidad exclusiva de los puntos de venta y/o locales de restauración. En los locales de restauración se observará una concordancia entre el producto que entra en el local y el consumido. En los puntos de venta y locales de restauración podrá existir publicidad específica de la raza y del logotipo, de propiedad de la Asociación, que le será devuelta a ésta cuando así le sea requerida, siempre que medie causa justificada.

Toda esta documentación deberá ser conservada por los puntos de venta y/o locales de restauración durante, al menos, 3 años.

En general existirán registros de entradas y salidas en las diferentes fases de la producción y venta, de tal forma que sea posible el seguimiento del animal y sus productos desde su origen hasta su venta final y su consumo.

Se podrán establecer nuevos mecanismos de control para garantizar la trazabilidad, si se cree necesario.

5. SISTEMA DE VERIFICACIÓN POR PARTE DE LA ASOCIACIÓN

La Asociación como titular de este pliego de condiciones y como cesionaria del uso del logotipo "100% Raza Autóctona Gochu Asturcelta" por parte del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, velará por la correcta utilización del mismo, para

lo cual establece un sistema de control propio en todos los niveles de la cadena de producción.

Para la comprobación del cumplimiento de los preceptos del pliego de condiciones y demás normas complementarias que se dicten en su desarrollo, la Asociación contará con registros permanentemente actualizados, donde se inscribirán los diferentes operadores tras la presentación de la correspondiente solicitud por parte de sus titulares.

Estos registros serán objeto de desarrollo reglamentario.

La Asociación, con el fin de asegurar el cumplimiento de las condiciones establecidas en este pliego, realizará inspecciones periódicas semestrales en todos los operadores autorizados.

Los operadores autorizados tomarán las medidas necesarias para que, en todo momento, se cumpla lo dispuesto en este pliego de condiciones y enviarán copia de toda la documentación que resulte pertinente y necesaria a los efectos de mantener los registros de la Asociación actualizados. Se establece la obligación expresa de que los operadores que formen parte de estos registros, comuniquen cualquier cambio o modificación relevante que se produzca con respecto al cumplimiento de las condiciones establecidas en este pliego, así como el deber de conservar toda la documentación referida al cumplimiento de este pliego durante, al menos, 3 años.

La trazabilidad del producto quedará asegurada en todo momento a través de un control documental de los datos contenidos en los registros y etiquetados de los diferentes operadores autorizados. Este sistema será controlado por personal autorizado de la Asociación.

Los operadores autorizados se comprometen a permitir el acceso a sus instalaciones a las personas encargadas de ejercer el control de este pliego.

La Asociación se reserva el derecho de establecer, a través de un reglamento, un sistema de cuotas para adherirse a la marca "100% Raza Autóctona Gochu Asturcelta" y poder usar su logotipo.

5.1. INSPECCION EN LAS EXPLOTACIONES

El personal autorizado por la Asociación comprobará mediante visitas periódicas semestrales a las explotaciones, que serán llevadas a cabo por los técnicos autorizados por ella, al menos, los siguientes aspectos:

1. El cumplimiento de la normativa del libro genealógico de la raza.
2. El cumplimiento del programa de conservación de la raza.
3. La correcta identificación de los animales y el resto de condiciones recogidas en este pliego que les puedan ser aplicadas.

En estas visitas se harán controles, mediante inspecciones de las instalaciones y de la documentación. En cada una de esas visitas, se levantará acta en la que conste el detalle de la misma, firmada por personal de la Asociación así como por las personas responsables de la explotación.

5.2. INSPECCIÓN DE LOS MATADEROS

El personal autorizado por la Asociación realizará controles de periodicidad semestral en estos establecimientos, donde examinarán los productos, se supervisarán las identificaciones, los registros y los etiquetados definidos en este pliego. En cada una de esas visitas de control, se levantará acta en la que conste el detalle de la misma

El sacrificio se llevará a cabo en mataderos oficialmente registrados en los que se haya comprobado que se cumplen las condiciones técnico-sanitarias exigidas por la legislación aplicable al sector y asegurando:

- Correcto manejo antemortem.
- Correcto aturdimiento y sacrificio
- Correcta manipulación y oreo de la canal.

5.3. INSPECCION EN INDUSTRIAS ELABORADORAS, TRANSFORMADORAS, PUNTOS DE VENTA Y LOCALES DE RESTAURACION.

El personal autorizado por la Asociación realizará controles periódicos semestrales a todos los operadores implicados en estas fases de la cadena de producción para comprobar la identificación, etiquetado y registro de productos.

En cada una de esas visitas, se levantará acta en la que conste el detalle de la misma

En todos los puntos se podrán utilizar técnicas laboratoriales de análisis genéticos u otras existentes para comprobar la trazabilidad del producto.

6. SISTEMA DE DETERMINACION DE LA EXISTENCIA DE NO CONFORMIDADES

6.1. RELACION DE NO CONFORMIDADES

Las no conformidades cometidas por los operadores autorizados por la Asociación para la utilización del logotipo, se clasificarán de la siguiente forma:

No conformidades de tipo leve

- Falsar u omitir datos y/o documentos necesarios en los diferentes registros del pliego.
- No comunicar a la Asociación cualquier variación que afecte a los datos necesarios para la ejecución y comprobación de las condiciones del presente pliego.
- No conservar la documentación e identificaciones necesarias indicadas en este pliego.
- El impago de las cuotas previstas, de los servicios prestados o de las sanciones impuestas.
- No exponer al público la documentación del producto.
- No comunicar en el tiempo establecido las altas y bajas de los animales de la explotación.
- Cualquier omisión o falsificación de datos relativos a la producción, transformación, distribución, comercialización y al movimiento de productos.
- Todas aquellas acciones u omisiones originadas por inexactitud, omisión o falsedad en la elaboración de declaraciones y demás documentos, o por no cumplir los plazos que para dichos documentos se establezcan, así como actuar contra los acuerdos que en estas materias pueda adoptar la Junta Directiva de la Asociación para el uso del logotipo Raza Autóctona.
- Cualquier irregularidad en la observancia de las reglamentaciones, sin trascendencia directa para los consumidores o que no supongan un especial beneficio para el infractor.

- Cuando se subsanen los defectos en el plazo señalado por la Asociación.

No conformidades de tipo grave:

- Manipular o falsificar las identificaciones, precintos, etiquetas o documentos en cualquiera de las fases incluidas en este pliego de condiciones.
- No permitir o dificultar la recogida de información en las inspecciones o comprobaciones, así como las labores de control recogidas en el pliego por el personal autorizado para ello.
- Cuando la no conformidad tenga trascendencia directa sobre el consumidor o suponga un beneficio especial para el infractor.
- Cuando no se subsanen los defectos en el plazo señalado por la Asociación para una falta leve.
- En todos los casos en los que no proceda la aplicación de las leves o las muy graves.

No conformidades de tipo muy grave:

- Utilizar el logotipo en productos que no hayan sido obtenidos de acuerdo a este pliego en lo referente a la procedencia de animales inscritos en el libro genealógico.
- Utilizar razones sociales, nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas que hagan referencia al logotipo, en la comercialización de productos no amparados por éste o que creen confusión en los consumidores.
- Uso de medios de identificación no autorizados por la Asociación o que no se ajusten a lo que establece el Real Decreto 505/2013, de 28 de junio, por el que se regula el Uso del Logotipo "Raza Autóctona" en los Productos de Origen Animal.
- La indebida tenencia, negociación, o utilización del logotipo, así como su falsificación.

- Efectuar cualquier fase del producto con operadores no autorizados por la Asociación.
- En general, cualquier acto que contravenga lo dispuesto en el presente pliego e instrucciones técnicas de la Asociación en materia de uso, promoción, publicidad e imagen del logotipo.
- Cuando se produzca una reiteración en la negativa a facilitar información, prestar colaboración o permitir acceso a la documentación obligatoria exigida por este pliego, por las normas complementarias e instrucciones técnicas de la Asociación.
- Cuando no se subsanen los defectos en el plazo señalado por la Asociación para una falta grave.
- Cuando de las infracciones se deriven perjuicios graves para la Asociación, otros operadores y/o consumidores.

6.2. SISTEMA DE DETERMINACION DE LA EXISTENCIA DE NO CONFORMIDADES GRAVES Y MUY GRAVES

La Asociación establece un sistema de determinación de existencia de no conformidades graves y muy graves.

1. Corresponde al Director Técnico de la Asociación, o figura análoga que establezcan sus estatutos, como responsable del pliego de condiciones, la determinación de las no conformidades o incumplimiento del presente pliego.
2. Las notificaciones de los trámites que se adopten en el marco del expediente de determinación de existencia de no conformidades serán realizadas a través de cualquier medio que permita tener constancia de la recepción de las mismas.
3. Una vez puesto de manifiesto por parte del Director Técnico de la Asociación, o figura análoga, la existencia de una posible no conformidad, esta será comunicada al operador implicado, que, en el marco de un trámite de audiencia, podrá realizar legaciones ante la Junta Directiva de la Asociación en un plazo de 10 días hábiles desde la notificación, así como presentar toda la documentación que estime conveniente.

4. El presidente de la Asociación, junto con otras dos personas de la Junta Directiva -designados ad hoc por la propia Junta Directiva para el examen de cada procedimiento de determinación de existencia de no conformidades- analizarán las alegaciones, pudiendo solicitar las aclaraciones que estimen oportunas al operador implicado.
5. Tras este análisis el presidente de la Asociación, junto con otras dos personas de la Junta Directiva, distintas de las señaladas en el punto 4, que también serán designados ad hoc por la propia Junta Directiva adoptarán por mayoría la decisión sobre la existencia, o no, de no conformidades. Esta decisión será adoptada en el plazo máximo de 3 meses desde la realización del trámite de audiencia, o, en su defecto, desde que expire el plazo que se otorga al operador para llevar a cabo el mismo, y será comunicada al operador implicado por cualquier medio válido en derecho que permita tener constancia de su recepción.
6. Frente a esta decisión, el operador afectado podrá presentar recurso ante la Junta Directiva de la Asociación, en el plazo máximo de un mes desde la recepción de la notificación de la decisión. Contra la decisión que será adoptada por la Junta Directiva en pleno, no cabrá recurso alguno.
7. En el caso de que se determine el uso indebido del logotipo de "100% Raza Autóctona Gochu Asturcelta" por parte de socio/asociados/operadores autorizados y/o se detecten razones sociales, nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas que hagan referencia al logotipo, a los nombres protegidos por él, o cualquier denominación no admitida que cree confusión en los consumidores, la Junta Directiva de la Asociación dará traslado a la autoridad competente en la materia según se establece en el 8 del Real Decreto 505/2013, de 28 de junio, por el que se Regula el Uso del Logotipo "100 %Raza Autóctona" en los Productos de Origen Animal, a los efectos oportunos.

6.3. APLICACIÓN DEL RÉGIMEN DISCIPLINARIO

En el caso de que se detecte que un operador ha incurrido en no conformidades con respecto de las obligaciones y deberes que impone este pliego, la Asociación, de acuerdo con el artículo 6.g) del Real Decreto 505/2013, de 28 de junio, por el que se regula el Uso

del Logotipo "Raza Autóctona" en los Productos de Origen Animal, podrá retirar la autorización de uso del logotipo a los operadores que incumplan el pliego, sin perjuicio de las acciones sancionadoras que pueda ejercer la autoridad competente.

En cualquier caso, la Asociación establece mediante este pliego un régimen disciplinario para el caso de que se detecten no conformidades o incumplimientos del pliego, sobre la base del cual se aplicarán distintas medidas contra los incumplidores, según su importancia y trascendencia.

Graduación de las no conformidades o incumplimientos.

En caso de reincidencia en un periodo inferior a un año se aplicará la infracción superior a la detectada.

Medidas disciplinarias

El régimen de medidas disciplinarias se aplicará según el grado de infracción cometida, así:

- Las no conformidades leves se resolverán siempre con apercibimiento y se podrá aplicar la suspensión temporal de hasta un mes del uso del logotipo, en tanto se subsanen las deficiencias detectadas.
- Las no conformidades graves se resolverán con la suspensión temporal de hasta 6 meses del uso del logotipo, implicando la prohibición del uso del logotipo en tanto no transcurra el periodo establecido por la Asociación y causando baja en el registro de operadores autorizados por la Asociación durante ese mismo periodo.
- Las no conformidades muy graves se resolverán con la suspensión definitiva del uso del logotipo, indicando la prohibición de su uso, la devolución de todo el material relacionado y la baja en el registro de operadores autorizados por la Asociación. En este caso, el operador podrá presentar una nueva solicitud de uso del logotipo transcurrido un año.

En todos los casos en que la resolución del expediente suponga un mayor esfuerzo de inspección y/o toma de muestras, el infractor deberá abonar los gastos originados además de los que ocasione la

tramitación del expediente.

Asimismo, en los casos en los que se compruebe que los productos que portan la marca no responden a los criterios previamente establecidos deberán retirarse del mercado. Esta obligación incumbirá al operador infractor, aun después de serle revocada la autorización para el uso del logotipo.

ANEXO 1. LOGOTIPO



GOCHU ASTURCELTA

ANEXO 2. RELACION DE OPERADORES AUTORIZADOS

La relación de operadores autorizados se encuentra actualizada en <https://www.gochuasturcelta.org>