

I.C.S.
67.120.10

NORMA VENEZOLANA
GANADO PORCINO.
GLOSARIO

ANTEPROYECTO
1
COVENIN
10:05-003

1 OBJETIVO

Esta norma establece definiciones de ganado porcino para uso en la actividad porcina.

2 REFERENCIAS NORMATIVAS

Las siguientes normas contienen disposiciones que al ser citadas en el texto, constituyen requisitos de esta Norma Venezolana. Las ediciones indicadas estaban en vigencia en el momento de esta publicación. Como toda norma está sujeta a revisión, se recomienda a aquellos que realicen acuerdos en base a ellas, que analicen la conveniencia de usar las ediciones más recientes de las normas citadas seguidamente:

COVENIN 1882:83 Alimento completo para cerdos

3 DEFINICIONES

Para los propósitos de esta Norma Venezolana, se aplican las siguientes definiciones:

3.1 Cerdo: Mamífero artiodáctilo suido paquidermo, doméstico, de cuerpo grueso, con variadas razas y fisonomías, cerdas fuertes, cabeza grande, orejas caídas, hocico casi cilíndrico, patas cortas, cola corta y delgada.

3.2 Cerdo criollo: Es el definido en el punto 3.1, el cual presenta características genotípicas muy similares a los cerdos ibéricos; hocico largo e hirsuto, patas largas, diferentes coloraciones en su capa, pero generalmente negra, el dorso carece de desarrollo de las partes más valiosas como el costillar, el lomo y el pernil, aunque musculosos, resultan delgados, siendo la grupa larga e inclinada. Se presenta animales y otros entrepelados, con una mediana proporción de pezones y en algunos casos pezuñas en forma de casco de mula. El cerdo criollo que habita en los llanos de Venezuela (Apure, Barinas, Guárico), se le denominada cerdo criollo llanero o "cerdo morichalero".

3.3. BIENESTAR Y BIOSEGURIDAD ANIMAL

3.3.1 Bienestar animal: Es el trato humanitario brindado a los animales a través de un conjunto de medidas que tiene la finalidad de disminuir la tensión, sufrimiento, traumatismo y dolor, durante su traslado, exhibición, cuarentena, comercialización, aprovechamiento, entrenamiento y faenado.

3.3.2 Bioseguridad animal: Conjunto de prácticas de manejo orientadas a prevenir el contacto de los cerdos con microorganismos no deseados.

3.4 SEGÚN SU FIN REPRODUCTIVO

3.4.1 Madre: Es aquel cerdo (hembra), adulto que ha parido o ha alcanzado el segundo tercio de su primera gestación.

3.4.2 Hembra de reemplazo: Es aquel cerdo (hembra) que ha alcanzado la madurez sexual y que no ha gestado (descendiente de la línea materna).

3.4.3 Futura reproductora: Es aquel cerdo (hembra) seleccionada como futura nulípara antes de iniciar su adaptación productiva y sanitaria.

3.4.4 Primeriza no cubierta: Es aquel cerdo (hembra) la cual se encuentran en la fase de adaptación productiva y sanitaria pero que no han sido cubiertas.

3.4.5 Cerda cubierta: Es aquel cerdo (hembra) que ha cubierto como mínimo una vez y no ha sido clasificada como cerda para eliminar.

3.4.6 Cerda eliminada: Es aquel cerdo (hembra) que ya no consumen recursos (p.e. piensos, trabajo) relacionados con de reproducción y cuyo destino es el faenado.

3.4.7 Verraco: Es aquel cerdo (macho), adulto entero que es utilizado para la reproducción natural o inseminación artificial.

3.4.8 Verraco castrado: Es aquel cerdo (macho), adulto castrado después del desarrollo de las características físicas secundarias del sexo (madurez sexual), con destino a faenado.

3.4.4 Verraco terminal: Es aquel cerdo adulto (macho), de raza pura o línea sintética, cuyo objetivo es cruzarse con las hembras F1, bien sea por monta natural o inseminación artificial para la producción de lechón a matadero.

3.4.5 Hembra de reemplazo: Es aquel cerdo (hembra) que ha alcanzado la madurez sexual y que no ha gestado (descendiente de la línea materna).

3.5 SEGÚN SU ETAPA FISIOLÓGICA O PRODUCTIVA

3.5.1 Lechón lactante: Es aquel cerdo cuya edad es menor a 35 días y es amamantado en el área de maternidad.

3.5.2 Lechón al destete: Es aquel cerdo que ha sido separado de la lactancia y cuyo peso sea menor a los 12 Kg.

3.5.3 Cerdo joven castrado Es aquel cerdo macho castrado a temprana edad (máximo 15 días).

3.5.4 Cerdo de descarte: Es aquel cerdo que presenta lesiones físicas, que pongan en riesgo la culminación de su ciclo productivo en granja, además de verracos y madres que hayan cumplido su ciclo reproductivo.

3.5.5 Cerdo a matadero: Es aquel cerdo hembra o macho entero o castrado, en perfecto estado de salud, que ha completado su proceso productivo en granja.

3.5.6 Bisabuelo (a): Es aquel cerdo hembra o macho con características especificadas de una raza determinada, cuyo objetivo es generar abuelo(a) perteneciente al núcleo genético.

3.5.7 Abuelo(a): Es aquel cerdo hembra o macho con características específicas de una raza determinada, cuyo objetivo es generar hembras F1 o machos terminales.

3.5.8 Semental: Es aquel cerdo macho puro de una raza determinada, cuyo objetivo es producción de semen o monta natural.

3.5.9 Hembra F1: Es aquel cerdo hembra producto del cruzamiento de 2 razas, cuyo objetivo es el uso en granjas comerciales (madres paridoras de la granja).

3.5.10 Línea Paterna: Es el producto del cruce de las razas ancestrales, para obtener los verracos terminales que posteriormente se cruzan con las hembras de la línea materna.

3.5.11 Línea materna: Es el producto del cruce de las razas ancestrales, para obtener las hembras que posteriormente se cruzan con los verracos de la línea paterna.

3.6 INSTALACIONES DE REPRODUCCIÓN Y CRÍA DE CERDO

3.6.1 Granja: Todo establecimiento destinado a la producción de cerdos, el cual debe estar debidamente zonificado y cumplir con las regulaciones sanitarias y ambientales pertinentes.

3.6.2 Centro genético o centro de cría (Núcleo genético): Es el definido en 3.6.1 destinado a producir: bisabuelo(a), abuelo(a), sementales y hembras F1 de alto valor genético, con el fin de suplir el material genético a los granjeros.

3.6.3 Granja de lechones (Sitio 1): Es el definido en 3.6.1, destinado para la reproducción y lactancia, cuyo producto es el lechón al destete.

3.6.4 Granja de iniciación (Sitio 2): Es el definido en 3.6.1, destinado a la iniciación y crecimiento del cerdo.

3.6.5 Granja de engorde y ceba (Sitio 3) : Es el definido en 3.6.1, destinado a que se cumpla la última fase de producción del cerdo el cual es llevado a matadero.

3.6.6 Granja ciclo completo: Es el definido en 3.6.1, donde se cumplen las etapas de reproducción, iniciación, crecimiento y engorde.

3.6.7 Granja multisitio: Es el definido en 3.4.1, donde se cumplen con las etapas de producción (reproducción y lactancia, iniciación ó crecimiento y engorde) y las distancias de separación definidas en las normas técnicas de bioseguridad.

3.6.8 Centro de inseminación artificial: Es el definido en 3.4.1, destinado a producir semen de alto valor genético para línea materna y paterna.

3.7 PROCESAMIENTO Y EXPENDIO DE CARNE DE CERDO

3.7.1 Establecimiento: Un edificio o área que se utiliza para efectuar actividades relacionadas con la higiene de la carne y que esta aprobado, registrado y/o listado por al autoridad sanitaria competente para dicho propósito.

3.7.2 Matadero: Todo establecimiento en donde se sacrifica cerdo y se preparan para el consumo humano y que esté aprobado, registrado y/o listado por la autoridad competente para dicho propósito.

3.7.3 Sala de desposte: Es el establecimiento donde se realiza el proceso por el cual la canal o media canal, es cortada y separada el hueso de la carne en sus diferentes partes para su posterior consumo, bajo un ambiente controlado y de expertos entrenados.

3.7.4 Planta procesadora: Todo establecimiento que cumple con condiciones operativas en el procesamiento de productos cárnicos de cerdo, cumpliendo con las regulaciones sanitarias competentes.

3.7.5 Frigorífico industrial: Es aquel establecimiento autorizado por la autoridad sanitaria competente que en virtud de las características de las edificaciones, instalaciones, dotaciones de equipos y servicios y de la existencia de recursos tecnológicos apropiados esta en capacidad de almacenar, procesar y conservar los productos, subproductos y derivados del cerdo faenado.

3.7.6 Frigorífico o carnicería. Es aquel establecimiento autorizado por la autoridad sanitaria competente que recibe carne en canal y en piezas, el cual almacena, desposta y expende al consumidor final.

3.8 FAENADO, PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE LA CARNE DE CERDO

3.8.1 Faenado: Transformación del cerdo vivo hasta el cerdo en canal separando sus partes comestibles y no comestibles. Este proceso debe realizarse bajo procedimientos adecuados y cumpliendo con las normativas sanitarias vigentes.

3.8.2 Cerdo en canal: Es aquel cerdo resultado del proceso de faenado con cabeza, cuero, patas y rabo listo para el consumo.

3.8.3 Cerdo pelado: Es el definido en el punto 3.8.2, sin cabeza, cuero, tocino y pata.

3.8.4 Carne: Todas las partes del cerdo que han sido dictaminadas como inocuas y aptas para el consumo humano.

3.8.5 Carne magra: Es la carne sin grasa de cobertura.

3.8.6 Carne fresca o caliente: Es aquella carne que solo ha sufrido las manipulaciones propias del faenado y refrigerado, previos a su distribución y que su temperatura de conservación oscila entre $35^{\circ}\text{C} - 38^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, conservando sus propiedades organolépticas y características fisicoquímicas que le son propias.

3.8.7 Carne refrigerada: Es aquella que, además de las manipulaciones propias de la carne fresca, ha sido sometida a la acción del frío hasta conseguir en el centro de la masa una temperatura entre -1°C y 4°C , conservando las características fisicoquímicas que le son propias

3.8.8 Carne congelada: Es aquella que, además de las manipulaciones propias de la fresca, ha sido sometida a la acción del frío industrial hasta conseguir en el centro de la masa una temperatura de -18°C como mínimo, según la especie, la técnica y el tiempo de conservación previsible.

3.8.9 Decomiso: Examinado y determinado por una persona competente o, de lo contrario, determinado por la autoridad sanitaria competente como nocivo o no apto para el consumo humano y que requiere destrucción en forma adecuada.

3.8.10 No comestible: Examinado y dictaminado por una persona competente o, de lo contrario, determinado por la autoridad sanitaria competente como no apto para el consumo humano.

3.8.11 Subproductos: Es toda parte comestible o no comestible del porcino, que no sea la canal, tales como: vísceras rojas, vísceras blancas, lengua, sangre, huesos, grasa, cabeza, cuero, pezuñas y pelos.

3.8.11.1 Vísceras rojas: es el conjunto de órganos torácicos y abdominales representados por el corazón, pulmones, hígado, páncrea, bazo y riñones.

3.8.11.2 Vísceras blancas: Es el conjunto de componentes del tracto digestivo representados por el estómago y los intestinos delgado y grueso.

3.8.11.3 Patas: Son las porciones distales de las extremidades anteriores y posteriores del animal que durante la operación de faenado son separadas del carpo y tarso respectivamente

3.8.11.4 Rabo: Es la parte de la cola del animal que se separa de esta a nivel de la segunda y tercera vértebra coccígea.

3.8.11.5 Tocino: Grasas de cobertura de la canal del cerdo, constituido por dos capas. La capa superficial (ligada al cuero) es la más dura por tener mayor contenido de tejido conjuntivo (colágeno y elastina) y otra más blanda constituida por tejido adiposo.

3.8.11.6 Cuero: Cobertura externa constituida por fibras de colágeno y elastina (tejido conjuntivo)

3.8.12 Carne elaborada/manufacturada: Producto resultante del procesamiento de la carne cruda de manera que, cuando se corta, en la superficie cortada se aprecia que el producto ya no tiene las características de la carne fresca y es aprobado por la autoridad sanitaria competente.

3.8.13 Preparado de carne: Carne cruda o vísceras a la que se le han agregado ingredientes, condimentos o aditivos, el cual es sometido a un proceso de cocción o no y aprobado por la autoridad sanitaria competente.

3.9 HIGIENE DE LA CARNE

3.9.1 Higiene de la carne: Todas las condiciones, normas y reglamentos técnicos sanitarios pertinentes, que garantizan la inocuidad y aptitud de la carne en todas las etapas de la cadena alimentaria

3.9.2 Buenas prácticas higiénicas: Todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y aptitud de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria.

3.9.3 Buenas prácticas veterinarias Constituyen un conjunto de herramientas cuyo uso persigue la sustentabilidad ambiental, económica y social de las explotaciones pecuarias, la cual tiene como finalidad obtener productos alimenticios y no alimentarios más inocuos y saludables para el autoconsumo y el consumidor.

3.9.4 Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP): Método sistemático dirigido a la identificación, evaluación y control de los peligros asociados con las materias primas y demás ingredientes, el proceso y su ambiente, la comercialización y el uso por el consumidor, a fin de garantizar la inocuidad del alimento.

3.9.5 Sistema HACCP (Análisis de peligro y puntos críticos de control): Un sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para garantizar la inocuidad de los alimentos.

3.9.6 Peligro: Un agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

3.9.7 Contaminante: Todo agente biológico o químico, o materia foránea, u otra sustancia, que no se haya agregado intencionalmente al alimento y que pueda poner en peligro la inocuidad del alimento o su aptitud para el consumo. La carne de cerdo para consumo debe cumplir con los límites máximos para contaminantes y drogas de uso veterinario establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius

3.10 TRANSPORTE

3.10.1 Transporte de cerdo vivo: Es el traslado o movilización de cerdos vivos enteros (según talla y peso del animal) en vehículos adecuados, que no generen stress, eviten lesiones que afecten la calidad de la carne destinada a matanza y que cumplan con las normativas sanitarias vigentes.

NOTA: También incluye el transporte dentro de la granja.

3.10.2 Transporte en canal: Es el traslado o movilización de canales, cuartos, piezas de carne, o subproductos comestibles, conservados en frío, mediante vehículos que cumplan con las normativas sanitarias vigentes.

BIBLIOGRAFÍA

Gaceta Oficial de la República de Venezuela. N° 36.081. Ministerio de Sanidad y Asistencia Social. Buenas Prácticas de Fabricación, almacenamiento y transporte de alimentos para consumo humano. Caracas; 07-11-1996

Comisión del Codex Alimentarius. CAC/RCP-1 1969. Enmienda 1999. Código internacional recomendado de prácticas. Principios generales de higiene de los alimentos