



CONTENIDO MÍNIMO DE LOS PLIEGOS
DE CONDICIONES Y DE LAS MEMORIAS
DESCRIPTIVAS DE LOS PRODUCTOS
QUE SOLICITAN EL USO DE LA MARCA

tierra de sabor

RESOLUCIÓN DE LA DIRECTORA GENERAL DEL INSTITUTO
TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN POR LA QUE SE
APRUEBA EL CONTENIDO MÍNIMO DE LOS PLIEGOS DE CONDICIONES
Y DE LAS MEMORIAS DESCRIPTIVAS DE LOS PRODUCTOS SOBRE LOS
QUE SE SOLICITE EL USO DE LA MARCA "TIERRA DE SABOR"

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León
Consejería de Agricultura y Ganadería
JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN

Ctra. Burgos Km. 119 - FINCA ZAMADUEÑAS
47071 Valladolid - España
T +34 983 317 491 | F +34 983 317 303
info@tierradesabor.es | www.tierradesabor.es

RESOLUCIÓN DE LA DIRECTORA GENERAL DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN POR LA QUE SE APRUEBA EL CONTENIDO MÍNIMO DE LOS PLIEGOS DE CONDICIONES Y DE LAS MEMORIAS DESCRIPTIVAS DE LOS PRODUCTOS SOBRE LOS QUE SE SOLICITE EL USO DE LA MARCA "TIERRA DE SABOR"

Con fecha 29 de diciembre de 2009 se aprueba por parte del Consejo del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León la modificación del Reglamento de Uso de la Marca Tierra de Sabor, por el que se establecen y determinan las condiciones que regirán el uso de la marca Tierra de Sabor y los requisitos que habrán de cumplir las personas autorizadas a utilizarla y los productos para los que se conceda dicha autorización.

Las letras f) y g) del apartado 2 del artículo 6 del reglamento de uso de la marca Tierra de Sabor, establecen que se aprobará mediante Resolución del Director General del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León los contenidos mínimos, tanto de los Pliegos de Condiciones de Producto para los que se solicita aprobación por parte del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, como de las Memorias descriptivas en la que se detallan los elementos diferenciales de calidad del producto y la vinculación con el territorio de Castilla y León.

Con fecha 11 de enero de 2010, se aprueba por parte del Director General del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León el contenido mínimo de los Pliegos de Condiciones de Producto, así como el contenido mínimo de las Memorias descriptivas en la que se detallan los elementos diferenciales de calidad del producto y la vinculación con el territorio de Castilla y León.

Como consecuencia de la experiencia acumulada en los últimos años respecto a las autorizaciones de uso de la Marca de Garantía Tierra de Sabor, y debido a los cambios de la legislación que afecta a los diferentes productos y sectores agroalimentarios en la Comunidad de Castilla y León, se considera necesario modificar los contenidos mínimos de los Pliegos de Condiciones de Producto que acompañan a las solicitudes de uso de la Marca de Garantía Tierra de Sabor, y el contenido mínimo de las Memorias descriptivas en las que se detallan los elementos diferenciales de calidad del producto.

Por lo anteriormente expuesto,

RESUELVO

1º Aprobar el contenido mínimo de los Pliegos de Condiciones de Producto que acompañan a las solicitudes de uso de la Marca de Garantía Tierra de Sabor, y el contenido mínimo de las Memorias descriptivas en las que se detallan los elementos diferenciales de calidad del producto y la vinculación con el territorio de Castilla y León, desarrollado en los anexos 1 y 2 de la presente Resolución.

2º Dejar sin efecto la Resolución de aprobación del contenido mínimo de los Pliegos de condiciones de Producto y las Memorias descriptivas, firmada por el Director General del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León con fecha 11 de enero de 2010.

Valladolid, 12 de enero de 2016

LA DIRECTORA GENERAL DEL
INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO

D^a. Ana María Asenjo García

ANEXO 1

CONTENIDO MÍNIMO DE LOS PLIEGOS DE CONDICIONES

1. SOLICITANTE

Datos de la persona solicitante (física o jurídica) sobre la que recae la responsabilidad del cumplimiento del Pliego.

2. OBJETO

Objeto para el que se desarrolla el pliego de condiciones.

3. ALCANCE

Diferente/s producto/s comercializado/s bajo una misma marca o marcas para las que se solicita el pliego de condiciones.

4. CUMPLIMIENTO

Indicar que lo establecido en el pliego estará certificado por una Entidad (Organismo Independiente de Control) que cumpla los requisitos de la Norma UNE- EN-ISO 17065 ó están inscritos en el Registro de Organismos de Control de Productos Agroalimentarios de la Comunidad de Castilla y León.

5. DEFINICIONES

Definir aquellos términos relacionados con el proceso productivo, como son: terminología específica del sector y todo aquello que sea necesario para garantizar, la comprensión de los epígrafes relacionados con las características específicas del producto y del proceso productivo.

6. ETIQUETADO

Descripción del etiquetado obligatorio de los productos a certificar.

7. TRAZABILIDAD

Indicar el sistema de identificación y registro que garantice el cumplimiento de lo establecido en el Pliego de Condiciones y el seguimiento de las materias primas y productos terminados bajo su custodia a lo largo de la cadena de suministro.

8. CARACTERÍSTICAS

Se describirán las materias primas utilizadas en la elaboración de TODOS los productos a certificar así como el origen de las mismas. También se describirán las características físico-químicas u organolépticas así como cualquier otra característica del producto que le diferencia positivamente del resto de productos de su misma clase.

Incluir fichas técnicas de productos con sus ingredientes.

9. PRODUCCIÓN

Descripción de los procesos productivos específicos de cada producto para facilitar la aplicación de los requisitos recogidos. Se incluirán los diagramas de flujo de los procesos productivos destacando los parámetros de cada fase de producción que condicionan las características diferenciales del producto final.

10. VINCULACIÓN DEL PRODUCTO CON EL TERRITORIO DE CASTILLA Y LEÓN

Relación y descripción de las principales características o propiedades del o de los productos incluidos en el Pliego que justifican su vinculación con el territorio de Castilla y León: origen de las materias primas que se utilizan en la elaboración de cada uno de los productos solicitados, fases del proceso productivo que ligan el producto a la Comunidad Autónoma, etc.

11. CONTROL

Descripción del sistema de control interno para garantizar el cumplimiento del Pliego de condiciones, incluyendo los ensayos, las actuaciones de control sobre las etapas del proceso que condicionan las características diferenciales del producto final, periodicidad, etc... .

12. LEGISLACIÓN APLICABLE

Legislación vigente de aplicación que afecte al producto o productos amparados por el Pliego de condiciones.

ANEXO 2

CONTENIDO MÍNIMO DE LAS MEMORIAS DESCRIPTIVAS

1. SOLICITANTE

Datos de la persona solicitante (física o jurídica) sobre la que recae la responsabilidad del cumplimiento de la Memoria.

2. ALCANCE

Productos a los que afecta la Memoria Descriptiva.

3. VINCULACIÓN DEL PRODUCTO CON EL TERRITORIO DE CASTILLA Y LEÓN

Relación y descripción de las principales características o propiedades del o de los productos incluidos en la memoria que justifican su vinculación con el territorio de Castilla y León: origen de las materias primas que se utilizan en la elaboración de cada uno de los productos solicitados, fases del proceso productivo que ligan el producto a la Comunidad Autónoma, etc.

4. SISTEMA DE TRAZABILIDAD

Indicar el sistema de identificación y registro que garantice el cumplimiento de lo establecido en la Memoria descriptiva y el seguimiento de las materias primas y productos terminados bajo su custodia a lo largo de la cadena de suministro.

5. PROCEDIMIENTO DE SEGREGACIÓN EN CASO DE PRODUCIR, ELABORAR Y/O TRANSFORMAR MATERIAS PRIMAS PROCEDENTES DE FUERA DE CASTILLA Y LEÓN

En el caso de que el vínculo con el territorio esté asociado con la materia prima, y se utilicen en determinados periodos materias primas de fuera de Castilla y León, describir la sistemática de segregación de productos que asegure el adecuado uso de la marca, y los periodos de tiempo en los que se comercializa producto con la marca de garantía Tierra de Sabor (en el caso de producciones estacionales).

6. PROCEDIMIENTO DE CONTROL PARA GARANTIZAR EL ADECUADO USO DE LA MARCA

Descripción del sistema de control interno para garantizar el cumplimiento de lo establecido en la Memoria Descriptiva.
