



REQUISITOS MÍNIMOS DE CALIDAD  
“PATATA FRESCA DE CONSUMO”  
PARA LA AUTORIZACIÓN DEL USO  
DE LA MARCA DE GARANTÍA

tierra de sabor

RESOLUCIÓN DE FECHA 3 DE ABRIL DE 2017 DE LA DIRECTORA GENERAL DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN POR LA QUE SE APRUEBAN LOS REQUISITOS MÍNIMOS DE CALIDAD QUE DEBE CUMPLIR EL PRODUCTO PATATA FRESCA DE CONSUMO PARA LA AUTORIZACIÓN DEL USO DE LA MARCA DE GARANTÍA TIERRA DE SABOR Y SE DEJA SIN EFECTO LA RESOLUCIÓN DEL DIRECTOR GENERAL DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN DE FECHA 14 DE JUNIO DE 2011

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 FECHA 3 DE ABRIL DE 2017 DE LA DIRECTORA GENERAL DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN POR LA QUE SE APRUEBAN LOS REQUISITOS MÍNIMOS DE CALIDAD QUE DEBE CUMPLIR EL PRODUCTO PATATA FRESCA DE CONSUMO PARA LA AUTORIZACIÓN DEL USO DE LA MARCA DE GARANTÍA TIERRA DE SABOR Y SE DEJA SIN EFECTO LA RESOLUCIÓN DEL DIRECTOR GENERAL DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN DE FECHA 14 DE JUNIO DE 2011**

Teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 2 del Reglamento de Uso de la marca de garantía Tierra de Sabor cuya titularidad ostenta el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, y cuyo uso se rige por lo dispuesto tanto en el Reglamento como por los acuerdos y disposiciones que en interpretación y ejecución del mismo adopte el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.

Considerando que entre las directrices establecidas en el Plan Estratégico para el Sector de la Patata en Castilla y León se contempla la adecuación de las variedades a sembrar en función de la demanda del mercado y que esta circunstancia ha cambiado desde la aprobación de la Resolución de requisitos mínimos de calidad que debe cumplir el producto patata fresca de consumo para la autorización del uso de la Marca de Garantía "Tierra de Sabor" de fecha 14 de junio de 2011.

Teniendo en cuenta que la promoción de productos agroalimentarios de características determinadas y que la apuesta por la diferenciación de producto con una calidad superior ha demostrado ser un elemento beneficioso para nuestro medio rural se hace necesario habilitar la posibilidad de que puedan acogerse a la marca de garantía de "Tierra de Sabor" las patatas frescas de consumo que cumplan unos requisitos mínimos de calidad y se adecúen a la demanda del consumidor, con el objetivo de que puedan diferenciarse en el mercado.

Así pues, por medio de la presente resolución, se establecen los requisitos mínimos de calidad que el producto agroalimentario Patata Fresca de Consumo debe cumplir para que los operadores interesados puedan solicitar la autorización de uso de la marca conforme a lo establecido en el Artículo 5 del Reglamento de Uso de la Marca de Garantía "Tierra de Sabor".

Visto el Informe-propuesta de la Subdirección de Calidad y Seguridad Alimentaria por el que propone la aprobación de los requisitos mínimos de calidad que debe cumplir el producto Patata

Fresca de Consumo para la autorización del uso de la marca de garantía "Tierra de Sabor".

En uso de las funciones que me confieren los artículos 2.1 y 3.4 de la Ley 7/2002, de 3 de mayo, de creación del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León y 12.2 del Reglamento del Instituto, aprobado por Decreto 121/2002, de 7 de noviembre, y en aplicación de lo establecido en el artículo 2 del Reglamento de Uso de la Marca de Garantía "Tierra de Sabor",

## **RESUELVO:**

**Aprobar los requisitos mínimos de calidad detallados en el anexo a esta resolución que debe cumplir el producto "patata fresca de consumo" para la autorización del uso de la marca de garantía Tierra de Sabor y dejar sin efecto la resolución del Director General del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León de fecha 14 de junio de 2011 por la que se aprueban los requisitos mínimos de calidad que debe cumplir el producto "Patata Fresca de Consumo" para la autorización del uso de la marca de garantía Tierra de Sabor.**

Valladolid, 3 de abril de 2017

LA DIRECTORA GENERAL DEL  
INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO

D<sup>a</sup>. Ana María Asenjo García

# ANEXO

## REQUISITOS MÍNIMOS DE CALIDAD QUE DEBE CUMPLIR EL PRODUCTO "PATATA FRESCA DE CONSUMO" PARA SU INCLUSION DENTRO DE LA MARCA TIERRA DE SABOR

TUBÉRCULOS CLASIFICADOS COMERCIALMENTE COMO "PATATA DE PRIMOR", "PATATA NUEVA" Y "PATATA DE CONSERVACIÓN" CLASIFICADAS COMO CATEGORÍA I EN EL RD 31/2009 Y QUE CUMPLAN CON LOS SIGUIENTES REQUISITOS:

### ASPECTO EXTERNO

ENTERAS	Tubérculo entero.	<1%
SANAS	Tubérculo sin podredumbre, marcas de plagas o enfermedades.	
LIMPIAS	Sin materias extrañas visibles.	
SIN GERMINAR	Sin brotes o indicios de brotes causados por germinaciones esporádicas.	
EXENTAS DE HUMEDAD EXTERNA	Tubérculo suficientemente seco después del lavado.	
EXENTA DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS	Tubérculo exento de olores y sabores diferentes a los típicos del producto.	
EXENTAS DE MAGULLADURAS	Tubérculo exento de golpes provocados tanto por la recolección como por el transporte, así como sin arrugas de la piel por desecación, sin cortes, fisuras, grietas, mordeduras o picaduras.	
SIN DEFORMACIONES	Tubérculo exento de muñones o carretes.	
EXENTAS DE MANCHAS	Tubérculo sin manchas sub-epidérmicas.	
SIN DAÑOS CAUSADOS POR FRÍO	Tanto por frío en campo como por frío de conservación.	
SIN ENVERDECIMIENTO	Tubérculos sin reverdecimiento ni coloración.	

### ASPECTO INTERNO

COLOR CARNE	El determinado por la variedad.
TOTALMENTE MACIZAS	Sin daños causados por corazón hueco, firmes, duras.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

CALIBRES	Entre 40-80 mm. Entre 28-40 mm para tipo guarnición.
% FUERA DE CALIBRE	Hasta un 4% en peso de unidades fuera de calibre.
CONTENIDO EN MATERIA SECA	>16%
CONTENIDO EN ALMIDÓN	9-15%
CONTENIDO EN AGUA	75-83%

<b>OTRAS CONDICIONES</b>		
VARIEDADES		Variedades inscritas en el Registro de Variedades Comerciales de la Oficina Española de Variedades Vegetales o en los registros de la Unión Europea.
HOMOGENEIDAD		Envasado de lotes homogéneos en cuanto a variedad procedencia y calibre.
ETIQUETADO MÍNIMO		Según normas de etiquetado vigentes. Se incluirá el nombre o marca de conformidad de la Entidad de Certificación.
CERTIFICACIÓN	Productores	Esquemas de Certificación de Buenas Prácticas Agrícolas tipo GLOBAL-GAP, PRODUCCIÓN INTEGRADA, etc.
	Envasadores	Protocolos privados o normas voluntarias de calidad (PRODUCCIÓN INTEGRADA, PROTOCOLOS PRIVADOS COMO GLOBALGAP, BRC, IFS, ,...) certificados por una entidad de certificación externa que cumplan con lo indicado en el reglamento de uso de la marca Tierra de Sabor.
ORIGEN		Castilla y León.
TEMPERATURA		Entre 4 y 13° C.
SEMILLAS UTILIZADAS		Semilla certificada.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		Camión Isotermo o frigorífico con temperatura entre 4-13° C.
EMBOLSADO		Acondicionado de forma que el producto no sufra ningún deterioro, en papel u otro tipo de envase, siempre que permita la inspección ocular. Formatos de bolsa o saco de entre 1 y 10 kg.