



INSTITUTO
TECNOLÓGICO
AGRARIO

Junta de Castilla y León
Consejería de Agricultura y Ganadería

Ctra. Burgos Km. 119
FINCA ZAMADUEÑAS
47071 Valladolid
España

T +34 983 414 769
F +34 983 412 040
www.itacyl.es

RESOLUCIÓN DE FECHA 14 DE JUNIO DE 2011 DEL DIRECTOR 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 LAS RESOLUCIONES DEL DIRECTOR GENERAL DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN DE FECHAS 23 DE SEPTIEMBRE DE 2009 Y 8 DE JULIO DE 2010.

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 las directrices establecidas en el Plan Estratégico para el Sector de la Patata en Castilla y León entre las que se encuentra la de adecuar las variedades a sembrar a la demanda del mercado.

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 las resoluciones del Director General del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León de fecha 23 de septiembre de 2009 y 8 de julio de 2010 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.

EL DIRECTOR GENERAL DEL
INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO

Fdo.: D. Jesús María Gómez Sanz





ANEXO

REQUISITOS MÍNIMOS DE CALIDAD QUE DEBE CUMPLIR EL PRODUCTO "PATATA FRESCA DE CONSUMO" PARA LA AUTORIZACIÓN DE LA MARCA DE GARANTÍA 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, no trozos ni fracciones de tubérculo	ASPECTO EXTERNO	<1%
SANAS	Tubérculo sin podredumbre, sarna común, marcas de plagas o enfermedades		<1%
LIMPIAS	Sin materias extrañas visibles, lavadas ó cepilladas, sin piedras, tierra u objetos extraños		<1%
SIN GERMINAR	Sin brotes o indicios de brotes causados por germinaciones esporádicas. En patata primor y nueva no se permite ningún indicio de brote.		<1%
EXENTAS DE HUMEDAD EXTERNA	Tubérculo suficientemente seco después del lavado		<1%
EXENTA DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS	Tubérculo exento de olores y sabores diferentes a los típicos del producto		<1%
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.		<2%
SIN DEFORMACIONES	Tubérculo exento de muñones o carretes		<1%
EXENTAS DE MANCHAS	Tubérculo sin manchas sub-epidérmicas		<1%
SIN DAÑOS CAUSADOS POR FRIO	Tanto por frío en campo como por frío de conservación.		<1%
SIN ENVERDECIMIENTO	Tubérculos que no presenten colores verdosos en un % superior a 5% debido a una conservación con luz.	<1%	

ASPECTO INTERNO

COLOR CARNE BLANCA O AMARILLA	En función de la variedad	ASPECTO INTERNO	
TOTALMENTE MACIZAS	Sin problemas de corazón hueco		<1%
SANAS	Sin presencia de daños por golpes, frío, manchas de hierro, daños por enfermedad,...		<1%

CARACTERÍSTICAS FISICO QUIMICAS

CALIBRES	Entre 45-80 mm		
% FUERA DE CALIBRE	Hasta un 4% en peso de unidades fuera de calibre		
CONTENIDO EN MATERIA SECA	17-21%		
CONTENIDO EN ALMIDÓN	9-16 %		
CONTENIDO EN AGUA	75-90%		
CONTENIDO NITRATOS	< 200 ppm		
PESO ESPECÍFICO	Entre 1,065 y 1,090		
CONTENIDO LMR'S	Limites máximos autorizados por normativa europea		

OTRAS CONDICIONES

VARIETADES	<p>Las siguientes variedades incluidas en el Registro de Variedades Comerciales de la Oficina Española de Variedades Vegetales producidas en Castilla y León:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lavado: Monalisa, Carrera, Asterix, Red Scarlett y Vivaldi. • No lavado ó cepillado: Monalisa, Red Pontiac, Spunta, Agria y Kennebec. 		
------------	--	--	--

HOMOGENEIDAD	Los lotes estarán formados por patatas de tamaño generalmente mediano, debiendo ser menos frecuentes las patatas de tamaño muy bajo o muy alto. Se descartan lotes con tamaño de patata muy pequeño por ser similar a patata de guarnición y lotes con tamaño muy grande por ser poco apreciados por el consumidor. Excepciones en envasados superiores a 5 kg.		
ETIQUETADO MÍNIMO	Contenidos mínimos: Producto, Variedad, Origen, Calibre, Peso neto, Lote/Trazabilidad, N.R.S. de envasador, Fecha de envasado, Fecha caducidad, Código Barras.		
AUTOCONTROL	Basado en sistemas integrados de plagas, protocolos privados o normas voluntarias de calidad (PRODUCCIÓN INTEGRADA, PROTOCOLOS PRIVADOS COMO GLOBALGAP, NATURANE, NATURCHOICE, BRC, IFS,...). Dicho autocontrol deberá estar certificado 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 Y HUMEDAD DE CONSERVACIÓN	Entre 4 y 10° C Entre 70 y 90% HR		
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Camión Isothermo o frigorífico con temperatura entre 4-10°C		
EMBOLSADO	En bolsa o saco de entre 1 y 5 kg.		
EMBALAJE	Acondicionado de forma que el producto no sufra ningún deterioro en caja, saco o box de cartón, malla o plástico para su transporte y exposición.	PATATA DE LAVADO	
	Acondicionado de forma que el producto no sufra ningún deterioro, en papel u otro tipo de envase, siempre que permita la inspección ocular.	PATATA SIN LAVAR O CEPILLADA	