



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 DEL DIRECTOR 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 detallen los elementos diferenciales de calidad del producto y la vinculación con el territorio de Castilla y León

Por lo anteriormente expuesto

RESUELVO

Aprobar el contenido mínimo de los Pliegos de Condiciones de Producto para los que se solicita aprobación por parte del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León reflejado en el anexo 1 a la presente resolución, así como el contenido mínimo de las Memorias descriptivas en la que se detallen los elementos diferenciales de calidad del producto y la vinculación con el territorio de Castilla y León reflejado en el anexo 2 a la presente resolución.

Valladolid, 11 de enero de 2010

EL DIRECTOR GENERAL DEL
INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO

Fdo.: Jesús María Gómez Sanz



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 de su cumplimiento

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 EN-45011 ó están inscritos en el Registro de Entidades de Certificación de Productos Agroalimentarios de Castilla y León.

5. Definiciones

Definir aquellos términos relacionados con el proceso productivo, como son: Tipos de materias primas empleadas, procesos específicos, presentación, 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 de los productos a certificar, con toda la información que se va a incluir en la misma.

7. Trazabilidad

Indicar el sistema de identificación y registro que garantice la exactitud de la información del etiquetado.

8. Características

Elementos diferenciales de características del producto que le hacen diferente en relación al resto de productos de su misma clase. Se describirán tanto materias primas utilizadas en la elaboración de TODOS los productos a certificar como las características físico-químicas, organolépticas y de presentación y etiquetado del producto a certificar.

9. Producción

Descripción de los procesos productivos para facilitar la aplicación de los requisitos recogidos.



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 para los que se solicita la autorización de uso de la marca que justifican su vinculación con el territorio de Castilla y León: producción, fases del proceso productivo que ligan el producto a la Comunidad, etc.

11. Control

Descripción del sistema de control a seguir, así como actuaciones de control, periodicidad de los controles y programa de control.

12. Legislación aplicable

Legislación vigente de aplicación a todas las partes del proceso en los que está inmerso el producto.



ANEXO 2

CONTENIDO MÍNIMO DE LAS MEMORIAS DESCRIPTIVAS

1.- Vinculación del producto con el territorio de Castilla y León

Relación y descripción de las principales características o propiedades del o de los productos para los que se solicita la autorización de uso de la marca que justifican su vinculación con el territorio de Castilla y León: producción, fases del proceso productivo que ligan el producto a la Comunidad, etc.

2.- Sistema de trazabilidad

Indicar el sistema de identificación y registro que garantice la exactitud de la información del etiquetado.

3.- 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.

4.- Procedimiento de Control para garantizar el adecuado uso de la marca.

Descripción del sistema de control a seguir, así como actuaciones de control, periodicidad de los controles y programa de control.

5.- Si procede, periodos de tiempo en los que se comercializa producto con la marca de garantía Tierra de Sabor (en el caso de producciones estacionales)