



REQUISITOS MÍNIMOS DE CALIDAD
“CARNE FRESCA DE VACUNO”
PARA LA AUTORIZACIÓN DE USO
DE LA MARCA DE GARANTÍA

tierra de sabor

RESOLUCIÓN DE FECHA 1 DE FEBRERO DE 2016 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 “CARNE FRESCA DE VACUNO” PARA LA
AUTORIZACIÓN DE USO DE LA MARCA DE GARANTÍA “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 FECHA 1 DE FEBRERO DE 2016 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 "CARNE FRESCA DE VACUNO" PARA LA AUTORIZACIÓN DE USO DE LA MARCA DE GARANTÍA "TIERRA DE SABOR"

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.

Teniendo en cuenta que, según lo dispuesto en el artículo 5 del Reglamento de Uso de la Marca de Garantía "Tierra de Sabor", toda la carne fresca de vacuno que no pueda acogerse a esta marca por estar protegida bajo una figura de calidad alimentaria reconocida en base a su origen geográfico (DOP, IGP o Marca de Calidad), podrá solicitar la autorización de uso de la marca "Tierra de Sabor" conforme a lo establecido en el apartado 8 a) del citado artículo del Reglamento de Uso, por estar certificadas en el cumplimiento de un Pliego de Condiciones de Producto, previa valoración de la existencia de una calidad superior y vinculada al territorio de Castilla y León.

Considerando que el Pliego de Condiciones de Producto a que se refiere la letra a) del apartado 8 del Artículo 5 del Reglamento de Uso de la Marca de Garantía Tierra de Sabor ha de ser aprobado por el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León siempre que se cumplan unos requisitos mínimos de calidad que han de ser apreciados por el titular de la Marca de Garantía.

Considerando que la aprobación previa por parte del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León de unos requisitos mínimos de calidad del producto "carne fresca de vacuno" a los que se han de ajustar los Pliegos de Condiciones del Producto que presenten los operadores que pretendan ampararse bajo la Marca de Garantía Tierra de Sabor viene a reforzar el principio de seguridad jurídica que ha de inspirar la actuación del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León

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 demostra-

do 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" el vacuno de carne no amparado por ninguna figura de calidad que cumpla unos requisitos mínimos de calidad, con el objetivo de que puedan diferenciarse en el mercado.

Conforme a lo expuesto anteriormente, por medio de la presente resolución, se establecen los requisitos mínimos de calidad que el producto agroalimentario "carne fresca de vacuno" debe cumplir para que los operadores interesados puedan obtener la autorización 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 "carne fresca de vacuno" 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 de esta resolución que debe cumplir el producto "carne fresca de vacuno" para que los operadores interesados puedan obtener la autorización de uso de la Marca de Garantía Tierra de Sabor.

Valladolid, 1 de febrero de 2016

LA DIRECTORA GENERAL DEL
INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO

D^a. Ana M^a Asenjo García

ANEXO

REQUISITOS MÍNIMOS DE CALIDAD QUE DEBE CUMPLIR EL PRODUCTO “CARNE FRESCA DE VACUNO” PARA LA AUTORIZACIÓN DE LA MARCA DE GARANTÍA “TIERRA DE SABOR”

CARACTERÍSTICAS

ORIGEN	Animales que han permanecido los 3 últimos meses en Castilla y León y que son sacrificados en la misma Comunidad. Si en el etiquetado se utiliza algún nombre geográfico ubicado en Castilla y León, los animales de los que procede la carne deben haber permanecido en ese lugar al menos 4 meses, si se sacrifican con menos de 12 meses, o 6 meses si se sacrifican con más de 12 meses.
ALCANCE	Carne fresca de vacuno dispuesta para su comercialización a través de operadores comerciales minoristas con venta directa al consumidor final.

REQUISITOS GENERALES

El pliego de condiciones debe de establecer un sistema de identificación y etiquetado de la carne de vacuno, asegurando su correcta identificación y trazabilidad desde las explotaciones ganaderas hasta el punto de venta final, incluyendo las carnicerías que etiquetan el producto y/o salas de despiece que envasen y etiquete el mismo.

La carne fresca de vacuno destinada a ser comercializada con el distintivo «Tierra de Sabor» deberá ser despiezada, acondicionada y envasada, en su caso, en un centro de transformación ubicado en Castilla y León.

El alcance del Pliego de condiciones debe englobar a todos los operadores de la cadena de suministro involucrados en el cumplimiento del mismo. Debe de contemplar, al menos, los siguientes Registros de operadores:

- Registro de explotaciones ganaderas.
- Registro de sala de despiece.
- Registro de mataderos.
- Registro de punto de venta.

El sistema de autocontrol establecido por el titular del pliego debe proporcionar evidencias del cumplimiento de todas las menciones facultativas que se incluyan en el etiquetado, y el Pliego debe incluir los formularios en los que se vayan a registrar las mismas. En el caso de que en el etiquetado se incluyan referencias al sistema de alimentación de los animales de cebo, debe realizarse al menos una analítica de piensos al año para evidenciar y garantizar el cumplimiento de los requisitos.

REQUISITOS DE CALIDAD

El pliego de etiquetado debe contemplar al menos uno de los siguientes requisitos:

- Características del animal: Razas autóctonas bovinas del Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España.
- Características de producción: Producción en régimen extensivo en explotaciones ubicadas en Castilla y León o cebo de animales que hayan permanecido con la madre un periodo mínimo de 5 meses en explotaciones de Castilla y León.
- Alimentación: Pienso cuyas materias primas sean exclusivamente de origen vegetal o que al menos incluyan en su formulación un 60% de cereales.

ETIQUETADO

La etiqueta debe contener al menos la siguiente información:

- Nacido en: (país de origen).
- Engordado/Criado en: (país de engorde).
- Sacrificado en: (país de sacrificio) y RGSA del matadero.
- Los tres apartados anteriores puede sustituirse por Origen si es el mismo sitio.
- Despiezado en: (país de sacrificio) y RGSA de la Sala de despiece.
- Denominación de venta.
- Nº de referencia.
- Mención facultativa.
- Logotipo de Tierra de Sabor.
- Para los animales menores de 12 meses:
 - Edad de sacrificio: Hasta 8 meses, categoría Z (opcional).
 - Edad de sacrificio: De 8 a 12 meses, categoría V (opcional).