



REQUISITOS MÍNIMOS DE CALIDAD
“LECHAZO” PARA LA
AUTORIZACIÓN DE USO DE LA
MARCA DE GARANTÍA

tierra de sabor

RESOLUCIÓN DE FECHA 20 DE AGOSTO DE 2018 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 “LECHAZO” 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 20 DE AGOSTO DE 2018 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 "LECHAZO" PARA LA AUTORIZACIÓN DEL USO DE LA MARCA DE GARANTÍA "TIERRA DE SABOR".

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, establece que su 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.

En aplicación del citado artículo, y considerando que el sector del ovino ha estado históricamente vinculado al territorio de Castilla y León, con gran importancia en la economía agraria de nuestra Comunidad (Castilla y León produce el 77% de los corderos de menos de 7 kg de canal producidos a nivel nacional), el pasado 14 de noviembre de 2017 se establecieron por Resolución de la Directora General del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León los requisitos mínimos de calidad que debe cumplir el producto "lechazo" para la autorización del uso de la marca de garantía "Tierra de Sabor".

Teniendo en cuenta la experiencia adquirida en la ejecución de los controles para la verificación del cumplimiento de los requisitos, y atendiendo a las particularidades del producto, procede sustituir la resolución de 17 de noviembre de 2014 para dotar de mayor robustez al sistema de control y garantizar lo establecido en el artículo 5 del Reglamento de Uso de la Marca de Garantía "Tierra de Sabor".

Considerando que la aprobación previa por parte del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León de unos requisitos mínimos de calidad del producto "lechazo" 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

Conforme a lo expuesto anteriormente, visto el Informe-propuesta de la Subdirección de Calidad y Seguridad Alimentaria, por medio de la presente resolución se establecen los requisitos mínimos de calidad que el producto agroalimentario "lechazo" debe cumplir para que los operadores interesados puedan obtener la autorización de 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:

PRIMERO: Aprobar los requisitos mínimos de calidad detallados en los Anexos de esta resolución que debe cumplir el producto "Lechazo" para la autorización del uso de la marca de garantía "Tierra de Sabor".

SEGUNDO: Dejar sin efecto la Resolución de fecha 17 de noviembre de 2014 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 "lechazo" para la autorización del uso de la marca de garantía "Tierra de Sabor".

Valladolid, 20 de agosto de 2018

EL DIRECTOR GENERAL DEL
INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO

D. Jorge Llorente Cachorro

ANEXO I

REQUISITOS MÍNIMOS DE CALIDAD QUE DEBE CUMPLIR EL PRODUCTO "LECHAZO" PARA LA AUTORIZACIÓN DE LA MARCA DE GARANTÍA "TIERRA DE SABOR"

CARACTERÍSTICAS			
ORIGEN	Explotaciones situadas en la Comunidad Autónoma de Castilla y León.		
ALIMENTACIÓN	Animales alimentados con leche.		
RAZA DE REPRODUCTORES	Hembras y machos de razas 'Churra, *Castellana, *Ojalada, Tronco Merino Español y Merino Precoz, Lacaune, Assaf y los cruces de estas razas.		
<p>(") En todo caso, todos aquellos lechazos de IGP Lechazo de Castilla y León, sólo podrán alimentaria (art. 5.8 del Reglamento de Uso de las razas Churra, Castellana y Ojalada que potencialmente pudieran quedar protegidos bajo la solicitar el uso del distintivo Tierra de Sabor si están amparados por dicha figura de calidad la marca de garantía "Tierra de Sabor")</p>			
CANALES	<table border="1"> <tr> <td>Pesos medios:</td> <td> a) Con cabeza, asadura y epiplón: hasta 8,5 Kg, b) Sin cabeza ni asadura y con epiplón: hasta 7,5 Kg. </td> </tr> </table>	Pesos medios:	a) Con cabeza, asadura y epiplón: hasta 8,5 Kg, b) Sin cabeza ni asadura y con epiplón: hasta 7,5 Kg.
	Pesos medios:	a) Con cabeza, asadura y epiplón: hasta 8,5 Kg, b) Sin cabeza ni asadura y con epiplón: hasta 7,5 Kg.	
	Los pesos medios de la partida se obtendrán pesando en matadero todas las canales del lote.		
	Engrasamiento: Se admiten exclusivamente los grados 2, 3 y 4 de engrasamiento según Reglamento (CE) 1278/94 y Reglamento (UE) 2017/1182		
	Riñones cubiertos de grasa al menos el 50% de su superficie.		
	Color de la grasa en las canales: Blanco céreo, ligeramente rosado.		
Color del músculo: rosa pálido y rosa medido en el <i>rectus abdominus</i> según el Reglamento (CE) 1278/94.			
Conformación corporal Z 3 (Sistema francés).			
ETIQUETADO			
ETIQUETADO CANALES EN GENERAL	En todas las fases de etiquetado, el responsable será el operador etiquetador.		
	El Pliego de Condiciones podrá estar asociado a una Marca Comercial del Titular del Pliego.		
	Si el producto amparado por el Pliego de condiciones se comercializa con una Marca o Nombre Comercial propiedad de un operador etiquetador, éste deberá presentar una solicitud individual de autorización de uso de la marca Tierra de Sabor, para dicha marca o nombre.		
	En el etiquetado, se cumplirá en todo momento la legislación vigente. Los elementos utilizados para el etiquetado serán, al menos, etiquetas y vitolas, conforme a los modelos que se adjuntan en el Anexo II. El diseño, disposición y ubicación de las vitolas y/o etiquetas debe permitir la comprobación en la fase de comercialización de todas las menciones incluidas en las mismas.		
	Cada canal se identificará con cuatro vitolas (colocadas una en cada extremidad de la canal), donde figurará al menos, el distintivo de "Tierra de Sabor", la marca comercial y un número correlativo (según modelo que se adjunta en el Anexo II). Si en el Pliego de Condiciones se ampara producto congelado, en las vitolas deberá figurar la fecha de congelación y/o la fecha de sacrificio (según modelo que se adjunta en el Anexo II).		
	Cuando el producto se presente descongelado, se indicará, de forma destacada, que es producto descongelado.		
En la etiqueta de canal figurará al menos el distintivo de "Tierra de Sabor", la marca comercial, nombre o logotipo de la entidad de certificación y número de expediente de certificación, el Lote/Fecha de sacrificio y un número correlativo (según modelo que se adjunta en el Anexo II).			

ETIQUETADO EN OTROS FORMATOS DE PRESENTACIÓN	Despiece en cuartos, medios, piernas y paletillas: al menos deberá mantener las vitolas y en su caso la etiqueta de canal.
	Otros formatos de despiece: La etiqueta deberá contener al menos la siguiente información: lote, logotipo de Tierra de Sabor. Si el producto se presenta descongelado o congelado, fecha de sacrificio y/o fecha de congelación.
OTRAS CONDICIONES	
AUTOCONTROL	<ul style="list-style-type: none"> • El titular del pliego deberá tener a disposición del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León todos los registros de autocontrol actualizados y éste podrá solicitar diariamente aquellos registros que considere necesarios para realizar un seguimiento del producto. La falta de comunicación al ITACyL de estos registros, por parte del titular del Pliego, será causa de revocación de la autorización de uso de la marca Tierra de Sabor. • El Pliego deberá establecer un protocolo de calificación de canales y tener definidos los requisitos y la formación del personal calificador que da conformidad al producto. Se debe conocer en todo momento la identidad del personal calificador. • El Pliego deberá contener los modelos de registro y actas de autocontrol que se definan para garantizar la trazabilidad del producto, teniendo en cuenta los siguientes criterios: <ul style="list-style-type: none"> ○ Los registros establecidos en el Pliego de Condiciones se correlacionarán y contrastarán con los registros oficiales (Libro de explotación, guías de movimientos pecuarios). ○ Los registros deberán diferenciar claramente el producto amparado por el Pliego del que no lo está. ○ El titular debe disponer de un sistema de autocontrol que permita retirar el producto no conforme del mercado.
PRODUCCIÓN	No se admitirán lechazos procedentes de la misma explotación, en un número superior a 1,5 lechazos por oveja y año.

ANEXO II

ETIQUETAS CANALES



Se indicará fecha de sacrificio y/o fecha de congelado si se permite producto congelado.

