



REQUISITOS MÍNIMOS DE CALIDAD
“LECHE DE VACA”
PARA LA AUTORIZACIÓN DEL USO
DE LA MARCA DE GARANTÍA

tierra de sabor

RESOLUCIÓN DE FECHA 10 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 “LECHE DE VACA” PARA LA AUTORIZACIÓN
DEL 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 10 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 "LECHE DE VACA" PARA LA AUTORIZACIÓN DEL 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 la leche de vaca es un producto agroalimentario que puede acogerse a la Marca de Garantía "Tierra de Sabor" en base a lo establecido en la letra a) del apartado 8 del artículo 5 del Reglamento de Uso de la Marca, mediante la certificación por organismos de control acreditados, del cumplimiento de un Pliego de Condiciones de Producto aprobado por el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, 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 "leche de vaca" 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, por medio de la presente resolución, se establecen los requisitos mínimos de calidad que el producto agroalimentario leche de vaca 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 "leche de vaca" 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 "Leche de vaca" para que los operadores interesados puedan obtener la autorización de uso de la Marca de Garantía Tierra de Sabor.

Valladolid, 10 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 "LECHE DE VACA" PARA LA AUTORIZACIÓN DE LA MARCA DE GARANTÍA "TIERRA DE SABOR"

CARACTERÍSTICAS

ORIGEN	Explotaciones ganaderas e Industrias envasadoras situadas en la Comunidad Autónoma de Castilla y León.
ALCANCE	Leche cruda de vaca que, una vez tratada térmicamente, sea envasada para su comercialización como, entera, semidesnatada y desnatada*.

(*): leche entera: mínimo 3,5% (m/m), leche semidesnatada: entre 1,50% mínimo y 1,80% máximo, leche desnatada: máximo 0,5%

REQUISITOS GENERALES

La leche amparable por la marca de garantía Tierra de Sabor, será la producida en explotaciones de ganaderos registradas en la Comunidad Autónoma de Castilla y León que se certifiquen en programas de mejora de la calidad de la leche enfocados al cumplimiento de los requisitos definidos en la "Guía de prácticas correctas de higiene. Vacuno de leche. MARC-INLAC 15/12/2005, o documento que la sustituya.

La recogida, el transporte, procesado y almacenamiento de la leche se realizará cumpliendo en todo momento los requisitos establecidos en la legislación vigente de aplicación para el sector lácteo, prestando especial atención a los siguientes:

- Real Decreto 217/2004 de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de movimiento de leche.
- Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo y se modifica el anterior.
- Real Decreto 1600/2011, de 4 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche, y el Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo.
- Real Decreto 319/2015, de 24 de abril, sobre declaraciones obligatorias a efectuar por primeros compradores y productores de leche y productos lácteos de vaca, oveja y cabra.

La leche destinada a ser comercializada con el distintivo «Tierra de Sabor» no podrá mezclarse con otro tipo de leche en ninguna etapa del proceso de transformación (transporte, almacenamiento...).

La leche destinada a ser comercializada con el distintivo «Tierra de Sabor» deberá ser procesada y envasada en un centro de transformación ubicado en Castilla y León.

La leche destinada a ser comercializada con el distintivo «Tierra de Sabor» deberá tener implantado un Sistema de Gestión de Reclamaciones que permita atender cualquier incidencia relacionada con el producto comercializado con el distintivo «Tierra de Sabor».

CALIDAD FÍSICO-QUÍMICA EN EL MOMENTO DE SU RECEPCIÓN EN CENTRO DE RECOGIDA	<p>Requisitos analíticos (*):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grasa $\geq 3,3$ • Proteína $\geq 3,1$ • Extracto Seco Magro $\geq 8,4$ • Punto crioscópico $\leq - 0,520$ <p>(*): Medias aritméticas mensuales realizadas en un laboratorio acreditado por la ISO 17025 en dichas técnicas.</p>
CALIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA EN EL MOMENTO DE SU RECOGIDA EN LA EXPLOTACIÓN	<p>Requisitos analíticos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Colonias de Gérmenes (por ml): < 50.000 (*) • Contenido de Células somáticas (por ml): < 350.000 Células (**) <p>(*) Colonias de Gérmenes a 30°C, la media geométrica móvil, observada durante un periodo de dos meses con, al menos, dos muestras válidas al mes.</p> <p>(**) Células somáticas: media geométrica móvil, observada durante un periodo de tres meses con al menos, una muestra válida al mes.</p> <p>Análisis realizados en un laboratorio acreditado por la ISO 17025 en dichas técnicas.</p> <p>El cumplimiento de este requisito se comprobará teniendo en cuenta los datos registradas en la base de datos Letra Q en aplicación del Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre, considerando los resultados analíticos correspondientes a la media anual de las medias geométricas mensuales.</p>

REQUISITOS DE TRAZABILIDAD

- Para la fase del proceso que va desde la producción en la explotación hasta la entrada al centro de transformación, el sistema de trazabilidad será el establecido en el Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, mientras que a partir de ese momento y hasta la salida al mercado del producto, el sistema será el establecido por la industria envasadora de la marca «Tierra de Sabor».
 - Sin perjuicio de lo dispuesto en el Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, la industria envasadora de la marca «Tierra de Sabor» deberá disponer de mecanismos o sistemas internos de garantía de la trazabilidad de todo el proceso de elaboración de la leche desarrollado bajo su responsabilidad.
 - El sistema implantado por la industria envasadora de la marca «Tierra de Sabor» en la fase que va desde la entrada de leche en el centro de transformación hasta el envasado final de la misma deberá garantizar que se pueda, en cualquier momento, reconstruir la trazabilidad hasta la explotación de origen.
 - Cualquier incumplimiento que suponga la ausencia de identificación de cualquier agente que haya intervenido o la imposibilidad de correlacionar los lotes o unidades de venta con las explotaciones ganaderas de procedencia o con cualquier proceso intermedio anterior al envasado final supondrá que el producto no se pueda comercializar el producto como "Leche de vaca «Tierra de Sabor»".
-

ETIQUETADO

El etiquetado del producto, deberá cumplir con lo establecido en la legislación vigente de aplicación, así como con lo establecido en el correspondiente manual de identidad y uso de la marca, aprobado por el Director General del Instituto Tecnológico de Castilla y León.
