

¿Qué es Tierra de Sabor?

«TIERRA DE SABOR» es una marca de garantía creada por el Instituto Tecnológico de Castilla y León con la finalidad de distinguir en el mercado determinados productos agroalimentarios destinados al consumo humano, que, producidos, elaborados y/o transformados en el territorio de Castilla y León, reúnen condiciones de calidad diferenciada.

Tierra de Sabor supone una garantía de calidad potenciando la visibilidad y la imagen de marca del sector agroalimentario de Castilla y León, una de las regiones más importantes de España en la producción de alimentos, con una clara orientación a la calidad.

Ventajas

La marca «TIERRA DE SABOR» tiene dimensión nacional y permite que los productos con tradición, historia y nombre ocupen un lugar privilegiado. Permite que los consumidores puedan conocer el origen y la autenticidad de los productos agroalimentarios.

Tiene un impacto positivo en el medioambiente, ya que reduce en gran medida los costes de transporte de estos productos, así como el tiempo entre el consumo y la recolección o elaboración.

Contribuye al desarrollo económico sostenible y al asentamiento de la población rural.

Las empresas adheridas a la marca se beneficiarán de la participación en campañas de promoción comunes, ferias, publicaciones, etc. También podrán figura en la página web <http://www.tierradesabor.es/>.



Cómo obtener la autorización de la marca

El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León autorizará el uso de la marca «TIERRA DE SABOR» a aquellos productos agroalimentarios que cumplan alguna de las siguientes condiciones:

- ⇒ Productos amparados por las D.O.P. e I.G.P.
- ⇒ Productos amparados por las E.T.G.
- ⇒ Productos amparados por Agricultura Ecológica y productos amparados por la Producción Integrada de productos agrícolas.
- ⇒ Alimentos artesanales.
- ⇒ Productos amparados por una Marca de Garantía o por marcas colectivas.
- ⇒ Productos acogidos a la Norma de Calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérica.
- ⇒ Aguas minerales naturales y aguas de manantial reconocidas.
- ⇒ Productos agroalimentarios, que no pudiéndose acoger a ninguna de las figuras anteriores, posean una calidad superior y vinculada al territorio de Castilla y León y estén certificados, por organismos de certificación acreditados conforme a la Norma Europea ISO 17065 o inscritos en el Registro de Entidades de certificación de productos agroalimentarios de Castilla y León, en el cumplimiento de:
 - a. Un Pliego de Condiciones de Producto reconocido por el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.
 - b. Un Protocolo privado o norma voluntaria de calidad utilizada en el sector agroalimentario (FSSC 22000, GLOBALGAP, etc.).

Control y seguimiento del uso de la marca

«TIERRA DE SABOR» es una marca de garantía creada por el Instituto Tecnológico de Castilla y León con la finalidad de distinguir en el mercado determinados productos agroalimentarios destinados al consumo humano, que, producidos, elaborados y/o transformados en el territorio de Castilla y León, reúnen condiciones de calidad diferenciada.

Tierra de Sabor supone una garantía de calidad potenciando la visibilidad y la imagen de marca del sector agroalimentario de Castilla y León, una de las regiones más importantes de España en la producción de alimentos, con una clara orientación a la calidad.



Itaca

ITACA, entidad acreditada por ENAC en ISO 17065 para certificar GLOBALG.A.P. y autorizada por la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio de la Comunidad de Madrid, para verificar el cumplimiento de los Pliegos de condiciones de los productos con Marca de Garantía M Producto Certificado, puede actuar como órgano de certificación de producto para verificar el cumplimiento de los Pliegos de condiciones de los productos agroalimentarios producidos, elaborados y/o transformados en Castilla y León y emitir los correspondientes certificados acreditativos, para aquellos productos que opten por presentar Pliego para obtener la autorización del uso de la Marca de Garantía «TIERRA DE SABOR».

