



Tierra de Sabor

¿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.





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 del uso 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. Vinos y productos vitícolas amparados por 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:



Cómo obtener la autorización del uso de la marca

a. Un Pliego de Condiciones de Producto reconocido por el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León. Cuando dicho Pliego no hubiera sido objeto de aprobación o reconocimiento previo por el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, dicha aprobación podrá solicitarse junto con la autorización de uso de la Marca; ambas serán objeto de resolución singular, sin perjuicio de la tramitación de piezas separadas. La propuesta de resolución de la aprobación del Pliego de Condiciones tendrá prioridad, por lo que si procediera denegarla, se notificará sin necesidad de resolver sobre la autorización de uso de la Marca; en cambio, si procediera la aprobación del Pliego de Condiciones, se requerirá al solicitante el Procedimiento de Certificación de la Entidad que vaya a certificar el Pliego; si este es conforme, se solicitará el certificado de cumplimiento de los requisitos del Pliego emitido por la Entidad de Certificación y, finalmente, se resolverá sobre la autorización de uso de la Marca, notificándose en forma unitaria.

b. Un Protocolo privado o norma voluntaria de calidad utilizada en el sector agroalimentario (FSSC 22000, GLOBALGAP, etc.), siempre que dichos productos lleguen al mercado envasados y etiquetados y no se encuentren incluidos en ninguno de los párrafos anteriores.



Control y seguimiento del uso de la marca

La vigencia de la autorización para el uso de la marca tendrá carácter indefinido y está supeditada al cumplimiento de las condiciones conforme a los que se conceda la autorización.

El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León supervisará el mantenimiento de las condiciones y el cumplimiento de los requisitos sobre el uso de la Marca de Garantía «TIERRA DE SABOR».

Los operadores autorizados para el uso de la Marca de Garantía «TIERRA DE SABOR» estarán sujetos, con respecto a los productos autorizados, a un Plan Anual de Control Específico, que será aprobado por el Director General del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, al objeto de verificar el cumplimiento de lo establecido en el Reglamento de «TIERRA DE SABOR».



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».

ERA | itaca
certificación e inspección agroalimentaria



Camino de la Zarzuela, 15 | Bloque 2, 1ª Planta | 28023 Madrid
902 44 9001 · +34 91 307 86 48 | Fax: 91 357 40 28
www.eqa.es | info@eqa.es

Andalucía | Cataluña | C. Valenciana | Galicia | Madrid

