



“Convocatoria FIA de Giras de Innovación 2011-2012”

Informe Técnico Gira de Innovación

Nombre Iniciativa: Captura de experiencias en la diferenciación de productos a través de sellos de calidad y organización para la venta.
Código FIA: GIT - 2011 - 0119
Fecha Realización Gira: 05 al 13 de mayo 2012
Ejecutor: Instituto de Investigaciones Agropecuarias
Coordinador: Valeska González Fernández-Niño
Firma Coordinador:

Instrucciones:

- La información presentada en el informe técnico debe estar directamente vinculada a la información presentada en el informe financiero, y ser totalmente consistente con ella.
- El informe debe incluir en los Anexo los cuadros, gráficos, fotografías y diapositivas, publicaciones, material de difusión, material audiovisual y otros materiales que apoyen o complementen la información y análisis presentados en el texto central.
- Todas las secciones del informe deben ser contestadas.
- Utilice caracteres tipo Arial, tamaño 11, y utilice los espacios asignados para ello.
- Los informes deben ser presentados en versión digital y en papel (dos copias), en la fecha indicada como plazo de entrega en el contrato firmado con el postulante y/o Entidad Responsable.
- FIA se preocupa por el medio ambiente, si le es posible, por favor imprima a doble cara.

1. ANTECEDENTES GENERALES DEL PROYECTO DE INNOVACIÓN AGRARIA EN EL MARCO DEL CUAL SE PRESENTÓ LA PROPUESTA

A. Nombre del Proyecto de Innovación Agraria

Captura de experiencias en la diferenciación de productos a través de sellos de calidad y organización para la venta.

B. Fuente de Financiamiento

Fundación para la Innovación Agraria, FIA.

C. Duración Proyecto Innovación (en meses) y Fecha de Término

11 meses

D. Resumen Ejecutivo Proyecto (máx. 400 palabras)

Este proyecto tiene como objetivo conocer la experiencia que ha desarrollado la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad de Salamanca, España, en su vinculación con Centros Tecnológicos y los productores agropecuarios de dicha región, para la innovación de tecnologías. Entre éstas, se pueden mencionar los módulos de innovación y el desarrollo de algunos elementos para la diferenciación de producto, como son los sellos regionales de calidad de la provincia de Salamanca en España, su implementación y funcionamiento. Replicar estas experiencias con los productores de hortalizas y olivicultores de la región de Arica y Parinacota, permitiría satisfacer una necesidad en la búsqueda de valorizar y diferenciar las producciones agrícolas de esta zona, al entregar por medio de los sellos un valor agregado al producto final.

Los productos que llevan un sello de calidad mantienen una ventaja competitiva, creando una imagen distintiva de los productos tanto para el mercado local como nacional.

Además, la creciente producción de hortalizas en el sur del Perú, se está constituyendo en una amenaza constante a la producción de la región, al contar con ventajas competitivas similares como es el clima y un menor costo de producción (mano de obra e insumos), lo que preocupa e impulsa a buscar formas de diferenciar las producciones locales de las peruanas.

2. RESUMEN DE LA INICIATIVA Resumir la justificación, resultados e impactos alcanzados con la propuesta.(máx. 400 palabras)

El importante desarrollo de la horticultura de la Región de Arica y Parinacota que se sustenta en sus casi 3.091 ha cultivadas de hortalizas (INE, 2007)¹, la ha llevado a constituirse en el principal centro abastecedor de hortalizas de consumo fresco para la zona central del país, durante los meses de invierno, dada sus excelentes condiciones climáticas, que posibilita cultivar durante todo el año especies, como tomate, poroto verde, maíz dulce y pimiento. Sin embargo, la agricultura intensiva que se desarrolla en los valles de Azapa y Lluta, impone un

¹ INE 2007, CENSO AGROPECUARIO 2007.

gran desafío para los agricultores, mantener la productividad de sus cultivos sobre la base de un uso creciente de insumos agrícolas.

A pesar de esto, hay un grupo de agricultores que actualmente está trabajando en lograr producir bajo una agricultura más sustentable, adoptando distintas tecnologías y técnicas como malla antiáfido, manejo integrado de plagas y enfermedades, y planes de fertilización, ayudándolos a apuntar a nichos de mercado de mayor exigencia como cadenas de supermercado entre otros. No obstante, sus productos no presentan ningún tipo de valor agregado y diferenciación con respecto a los productos obtenidos de las producciones tradicionales, de esta forma, se hace urgente la necesidad de dar un valor agregado a la principales producciones agrícolas de la región de Arica y Parinacota, ya sea contando con un Acuerdo de Producción Limpia en hortalizas y todo lo que ello significa, producir bajo criterios de Buenas Prácticas Agrícolas, o contar con una certificación o un sello regional, como propone este proyecto.

Es así que en el desarrollo de la gira "Captura de experiencias en la diferenciación de productos a través de sellos de calidad y organización para la venta", se logro cumplir con el objetivo planteado de conocer experiencias de implementación de módulos de innovación con productores y desarrollo de sellos regionales de calidad en la provincia de Salamanca- España, su funcionamiento y normativas. Identificando cuales son los pasos para generar una iniciativa para elaborar un sello de calidad regional, para las producciones de hortalizas de calidad de los valles de la región de Arica y Parinacota, además de dilucidar las alternativas para dar valor agregados a las producciones de hortofrutícolas que actualmente se producen y diferenciar de otros productores locales y peruanos.

3. PROGRAMA

3.1 Itinerario Gira Técnica (indicando país, lugar y fecha visita)

FECHA (día/mes/año)	LUGAR (Institución/Empresa/ Productor)	ACTIVIDAD	OBJETIVO
05-05-2012	Madrid	Viaje aéreo Arica - Santiago - Madrid, España	-
06-05-2012	Salamanca	Viaje terrestre de Madrid a Salamanca, España.	-
07-05-2012	Salamanca	VISITA A FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS, UNIVERSIDAD DE SALAMANCA. • Visita a la facultad de Ciencias Agrarias y Ambientales, Recibimiento del Decano Sr. Carmelo Avila.	- Conocer la Facultad de Ciencias Agrarias y la programación de las visitas. - Conocer la PAC y sus

		• Conferencia sobre Política Agraria Comunitaria (PAC). • Visita a los mercados minoritarios de venta al detalle, en la ciudad de Salamanca.	alcances en la agricultura de Castilla y León. - Conocer como se insertan y promocionan los sellos-marcas de productos agropecuarios en el mercado minorista.
08-05-2012	Valladolid	VISITA AL INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN (ITACYL). • Reunión con Antonio Lubiano R. subdirector de calidad y seguridad alimentaria y Marta Martínez ITACYL: explicación de las distintas marcas de calidad y su gestión. • Reunión con la subdirectora de investigación. Visita a las instalaciones y campos del Centro. • Visita a los mercados minoristas de la ciudad de Valladolid.	- Conocer el proceso de cómo nacen las marcas y sellos de calidad, su marketing y posicionamiento en el mercado.
09-05-2012	Salamanca	VISITA A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN LENTEJA DE LA ARMUÑA. • Entrevista con Nicolás Armenteros M. Director Legumbres de Calidad Agrupación de Consejos de Lentejas de Armuña, Garbanzos de Fuentesauco y Judías del Barco de Ávila. • Reunión con representantes del consejo rector de la D.O. • Visita y entrevistas a productor, empacador y representante del consejo rector de la Lenteja de Armuña sr. Miguel Angel Armenteros M. Legumer	Conocer el proceso de la denominación de origen y tecnologías de envasado para su comercialización. Además crear contactos para innovación sectorial.

10-05-2012	Salamanca	VISITA A VIVEROS EL ARCA, PLANTA DE COMPOSTAJE. CHARLA INFORMATIVA SOBRE INIA URURI. Facultad de Ciencias Agrarias.	Conocer el funcionamiento del ARCA y su integración de discapacitados mentales en labores de mantención de jardines y compostaje. Dar a conocer la labor de INIA Ururi y el trabajo en la Región de Arica y Parinacota.
11-05-2012	Salamanca	VISITA A LA COOPERATIVA ACOR (PRODUCCIÓN DE BIODIESEL Y AZÚCAR DE REMOLACHA). VISITA A LA COOPERATIVA HORCAOL DE PRODUCCIÓN DE ZANAHORIA.	Conocer el funcionamiento y los cultivos de la Cooperativa ACOR y la producción integrada de zanahorias.
12-05-2012	Salamanca - Madrid	Viaje terrestre de Salamanca a Madrid, España Viaje aéreo Madrid-Santiago, España	-
13-05-2012	Santiago - Arica	Viaje aéreo Santiago-Arica	-

3.2 Programa actividades de difusión (indicando: Lugar, fecha, hora, nombre exposición y expositor)

FECHA (día/mes/año)	ACTIVIDAD	LUGAR	EXPOSITORES
05/06/2012	Charla "Gira Técnica Capturar experiencias en diferenciación de productos, a través, de sellos de calidad y organización para la venta".	Valle de Azapa Km 12, Galpón Sra. Estela Mamani	- Valeska González. - Roxana Gardilicic. - R. Javier Ovando. - Herminia Aguilar. - Fabiola Sepúlveda. - Estela Mamani.

05/06/2012	250 Cartillas Divulgativas sobre "Experiencias de implementación de sellos regionales de calidad en la provincia de Salamanca-España, su funcionamiento e implementación".	Puntos de distribución: Charla de difusión "Gira Técnica Capturar experiencias en diferenciación de productos, a través, de sellos de calidad y organización para la venta". Distribuidoras de Insumos de los Valles de Azapa y Lluta (CALS-Agropiamonte-SAI). Dependencias de Seremi de Agricultura de Arica y Parinacota Oficina INIA Ururi.	-
------------	--	--	---

3.3 Indicar modificaciones con respecto a lo programado. Justificando. (Máx. 200 palabras)

A causa de los problemas económicos presentados en España y la Unión Europea, la Universidad de Salamanca presentaba restructuración entre sus académicos por lo que algunas de las visitas fueron reprogramadas, para acomodar sus horarios a las visitas que se realizarían a campo, dado que en todo momento la Dra. Remedios Morales C. y parte de su equipo nos acompañó a los lugares programados. De esta manera las actividades fueron modificadas en fecha, pero realizadas de igual forma. La única actividad que no se efectuó fue la visita a los productores de producción integrada para patata, la cual fue remplazada por tres visitas: a viveros el Arca donde nos mostraron su planta de compostaje y el trabajo que desarrollaban con personas con discapacidad, a la Cooperativa ACOR (producción de biodiesel y azúcar de remolacha) donde vimos que la industria puede trabajar de forma sustentable, haciendo manejo y utilidad de la mayoría de los residuos generados, y a la Cooperativa HORCAOL de producción de zanahoria, donde vimos las exigencias requeridas para la producción integrada de zanahoria.

Sin embargo, estos cambios fueron menores y no alteraron el cumplimiento de los objetivos planteados inicialmente en esta propuesta.

4. ALCANCES Y LOGROS DE LA PROPUESTA

4.1 Problema a resolver planteado inicialmente en la propuesta

Satisfacer una necesidad en la búsqueda de valorizar y diferenciar las producciones agrícolas de la Región de Arica y Parinacota, al entregar por medio de los sellos un valor agregado al producto final. Apuntando a resolver las siguientes interrogantes manifestadas por los miembros de la gira:

- Cómo generar una iniciativa para elaborar un sello de calidad regional, para las producciones de hortalizas de calidad de los valles de la región de Arica y Parinacota.
- Cómo implementar un sello regional o de calidad en las aceitunas de Azapa.
- Alternativas para dar valor agregados a las producciones de hortalizas que actualmente se producen y diferenciar de otros productores.
- Valorar la implementación de mejoras en su producción como Producción Limpia diferenciando sus hortalizas y lograr abrir nuevos mercados nacionales.
- Implementar en los agricultores en que asesora SAI Chile, sistemas de sellos de calidad, entregando mayor competitividad a sus clientes.

4.2 Objetivos planteados inicialmente

Conocer experiencias de implementación de módulos de innovación con productores y desarrollo de sellos regionales de calidad en la provincia de Salamanca- España, su funcionamiento y normativas.

4.3 Objetivo Alcanzado tras la realización de la propuesta

El objetivo planteado inicialmente por la propuesta, se cumplió satisfactoriamente. Siendo abordado en las visitas realizadas, desde la obtención de las marcas hasta su administración y comercialización.

4.4 Resultados esperados inicialmente en la propuesta

Los resultados esperados inicialmente por los participantes de la gira y planteados en la propuesta fueron:

- Lograr generar una iniciativa para elaborar un sello de calidad regional, para las producciones de hortalizas de calidad de los valles de la región de Arica y Parinacota.
- Implementar un sello regional o de calidad en las aceitunas de Azapa.
- Dar valor agregados a las producciones de hortalizas que actualmente se producen y diferenciar de otros productores.
- Valorar la implementación de mejoras en su producción como Producción Limpia diferenciando sus hortalizas y lograr abrir nuevos mercados nacionales.
- Implementar en los agricultores en que asesora SAI Chile, sistemas de sellos de calidad, entregando mayor competitividad a sus clientes.

4.5 Resultados obtenidos tras la realización de la propuesta (Anexo 1 y 2).

Como resultado obtenido de la gira se logró identificar y conocer experiencias de sellos de calidad de distinto tipo y su implementación, además del camino que recorre desde que nacen como ideas en los productores hasta su materialización en el etiquetado de los productos para venta al detalle. Dilucidando las inquietudes manifestadas por los participantes de la gira al generar esta propuesta.

- Se identificaron ideas para trabajar en lograr implementar sellos de calidad como diferenciación de la aceituna de Azapa, Acuerdo de Producción Limpia en hortalizas, BPA, etc.
- Se logró determinar el proceso para implementar un sello regional o de calidad en las aceitunas de Azapa, comenzando por el fortalecimiento de la organización de los olivicultores.
- Se generaron lazos con los especialistas de la Universidad de Salamanca Dra. Remedios Morales y con el gerente de Legumbres de Calidad Sr. Nicolás Armenteros, con el objetivo de profundizar en la implementación de sellos.
- Se rescató el trabajo con los productores de HORCAOL en producción integrada de zanahorias, la cual es apoyada fuertemente por un equipo técnico de soporte y el compromiso de cada productor, en cumplir con las exigencias de mercado, dando las bases para implementar en los agricultores en que asesora SAI Chile, sistemas de sellos de calidad, entregando mayor competitividad a sus clientes.
- Se generaron cartilla de difusión de la gira, con los objetivos y principales resultados.
- Se realizó una charla de difusión de la gira, la cual fue recibida satisfactoriamente por los asistentes.
- A través de FUCOA e INIA se generaron artículos de prensa con el objetivo de dar mayor difusión a la misma, los cuales aun no han sido publicados.

4.6 Explicar la diferencia entre resultados esperados y resultados obtenidos.

Si bien se identificaron los procesos para la implementación y administración de sellos de calidad en productos agropecuarios producidos en la región de Castilla y León, sus beneficios y dificultades, lo cual nos entrega las herramientas para trabajar en la implementación efectiva de sellos de calidad en las producciones hortofrutícolas locales. Los resultados esperados de la propuesta inicial pretendían generar iniciativas e implementación de sellos lo que por la experiencia adquirida en la gira no es un proceso fácil de generar en un corto plazo, ya que el soporte principal del éxito de los sellos es la organización de productores y de los servicios que prestan apoyo a los mismos.

4.7 Detección de nuevas oportunidades y aspectos que quedan por abordar

- La integración del aspecto social en el sector agrícola, según lo observado en el Vivero el ARCA en donde integran a discapacitados mentales leve a la producción de ornamentales y compost, además capacitan para que se integren empresas y municipios para el cuidado de viveros y otros.
- Como buscar soluciones para la gestión de residuos de las producciones agrícolas e agroindustriales, como es el caso de la COLSA en donde todos los residuos se consideraban co-productos, la harina del prensado se destinaba al consumo animal en forma de pelet, las aguas eran tratadas y se volvían a utilizar, la producción principal era biodiesel.
- Profundizar en el tema de el etiquetado de productos, llamo la atención la venta de productos agrícolas en los supermercados con etiquetas en donde detallan el proceso de producción, características del fruto, propiedades nutritivas e identificación del productor.
- Mecanización de los cultivos, en cultivos extensivos.

5. IDENTIFICACIÓN DE LOS PARTICIPANTES A LA GIRA

5.1 Nombre y Apellido	RUT o Pasaporte	Entidad donde trabaja	País	Profesión, especialización	Correo Electrónico
1 Fabiola Sepúlveda Santibáñez		INIA	Chile	Ing. Agrónomo	
2 Valeska González Fernández-Niño		INIA	Chile	Ing. Agrónomo	
3 Roxana Gardilic Boero		Productora Agrícola	Chile	Química	
4 Herminia Aguilar Flores		Productora Agrícola	Chile	Agricultora	
5 Ricardo Javier Ovando Cavana		Productor Agrícola	Chile	Agricultor	
6 Estela Mamani Castro		Empresaria Agrícola	Chile	Empresaria	

5.2 Indicar modificaciones con respecto a lo programado. Justificando. (Máx. 200 palabras)

No hubo modificaciones en cuanto a los participantes de la gira.

6. ASISTENTES AL EVENTO DE DIFUSIÓN

6.1 Total Asistentes (Anexo 3, 4, 5 y 6)

A la actividad de difusión denominada "Presentación de resultados Gira: Captura de experiencias en la diferenciación de productos a través de sellos de calidad y organización para la venta (Salamanca - España)", realizada el día martes 05 de junio del 2012, en el galpón de la Sra. Estela Mamani, Valle de Azapa asistieron 27 personas, 12 hombres y 15 mujeres.

El perfil de los asistentes a la actividad, principalmente fue de productores y empresarios agrícolas, además de la presencia del Seremi de Agricultura Sr. Jorge Alache.

En la actividad se dieron a conocer los resultados obtenidos de cada visita, exponiendo lo más relevante de cada una de ellas, cada visita fue expuesta por un participante de la Gira.

6.2 Indicar modificaciones con respecto a lo programado. Justificando. (Máx. 200 palabras)

De acuerdo a lo programado en el proyecto, la actividad de difusión sería desarrollada el día 22 de mayo del 2012, la cual tuvo que ser aplazada por motivos de disponibilidad de tiempo de los participantes de la gira, ya que no todos se encontrarían en la región en la fecha indicada, además de presentar una alta carga de trabajo dado por la ausencia en los campos por motivo de la gira y escases de mano de obra que actualmente afecta los valles, por lo que se decidió aplazar la actividad para el día 05 de mayo del 2012, con el fin de contar con todos los participantes.

7. CONCLUSIONES. Nuevas oportunidades detectadas, problemas en la ejecución, propuestas de mejora para futuros eventos y para gestión de FIA, entre otros.

Dentro de las conclusiones obtenidas de la gira se pueden señalar:

- El desarrollo de una marca para los productos agropecuarios de la región de Arica y Parinacota es alcanzable, de acuerdo a las experiencias vistas en la gira.
- Se requiere para la obtención de una marca la organización de los productores.
- A través de las marcas se potencia la diferenciación de las producciones.
- Es fundamental que al implementar una marca se debe hacer un seguimiento desde el predio hasta su consumidor.

ANEXO 1

- a) Cartilla Divulgativa Gira Tecnológica "Captura de experiencias en diferenciación de productos a través de sellos de calidad y organización para la venta".
- b) Pliego de condiciones, Indicación Geográfica Protegida "Pimiento de Fresno-Benavente", Instituto Tecnológico Agrario, Junta de Castilla y León, Consejería de Agricultura y Ganadería.
- c) Documento Único, "Pimiento de Fresno- Benavente", Instituto Tecnológico Agrario, Junta de Castilla y León, Consejería de Agricultura y Ganadería.
- d) Reglamento de uso de la marca de garantía "Lechuga de Medina", Asociación Hortícola Merindades.

ANEXO 2

a) Cartilla Divulgativa Gira Tecnológica "Captura de experiencias en diferenciación de productos a través de sellos de calidad y organización para la venta".



GIRA TECNOLÓGICA "CAPTURA DE EXPERIENCIAS EN DIFERENCIACIÓN DE PRODUCTOS A TRAVÉS DE SELLOS DE CALIDAD Y ORGANIZACIÓN PARA LA VENTA"

Durante los días 5 a 12 de Mayo del 2012 se realizó la Gira Tecnológica "Captura de experiencias en diferenciación de productos a través de sellos de calidad y organización para la venta", a Salamanca España, financiado por la Fundación para la Innovación Agraria FIA y ejecutado por el Instituto de Investigaciones Agropecuarias CIE INIA Ururi.

Esta actividad tuvo como objetivo conocer la experiencia que ha desarrollado la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad de Salamanca, España, en su vinculación con Centros Tecnológicos y los productores de la región de Castilla y León, para la innovación agraria.

Entre estas, se pueden mencionar los módulos de innovación y el desarrollo de algunos elementos para la diferenciación de producto, como son los sellos regionales de calidad de la provincia de Salamanca en España, su implementación y funcionamiento. Replicar estas experiencias con los productores de hortalizas de la región de Arica y Parinacota, permitiría satisfacer una necesidad en la búsqueda para valorizar y diferenciar las producciones agrícolas y pecuarias de esta zona. Esto también aseguraría la obtención de productos limpios e inocuos para la salud de los consumidores de las producciones obtenidas en los principales valles de esta región.

Los productos que llevan un sello de calidad mantienen una ventaja competitiva, creando una imagen distintiva de los productos tanto para el mercado local como nacional.

PARTICIPANTES

1. Estela Mamani Castro
2. Herminia Aguilar Flores
3. Ricardo Javier Ovando Cavana
4. Rosana Gardilic Boero



Gira Tecnológica "Capturar experiencias en diferenciación de productos a través de sellos de calidad y organización para la venta"

PROFESIONAL DE APOYO GIRA

Apoyando esta Gira tecnológica participaron especialistas del Instituto de Investigaciones Agropecuarias INIA y de la Universidad de Salamanca.

- ✓ Francisco Tapia Flores, Ingeniero Agrónomo, INIA La Platina.
- ✓ Remedios Morales Cortes, Ingeniero Agrónomo, Universidad de Salamanca.
- ✓ María Ángeles Gómez Sánchez, Ingeniero Agrónomo, Universidad de Salamanca.
- ✓ Myriam Morales Rozas, Secretaria, INIA Ururi.
- ✓ Juan Roa Sáez, Administrativo, INIA La Platina

COORDINADORAS DE LA GIRA

Fabiola Sepúlveda Santibáñez, Ingeniero Agrónomo, INIA Ururi.

Valeska González Fernández-Niño, Ingeniero Agrónomo, INIA Ururi.

ALCANCES Y LOGROS DE LA GIRA

La gira tecnológica logró abordar diversas temáticas de interés para los agricultores participantes de la actividad, siendo las de mayor relevancia la aclaración de los conceptos de marca, identificación geográfica, denominación de origen y marca de garantía, entre otras. Además de diferenciar el procedimiento que se debe llevar a cabo para la obtención de cada una de ellas, su posicionamiento en el mercado y las dificultades que estas conllevan en su desarrollo y administración.

Uno de los alcances visualizados por los participantes de la gira fue el rol fundamental que cumple la asociación y organización de los agricultores para la elaboración y obtención de un sello de calidad que pueda diferenciar su producto en el mercado.

DESAFIOS

Un desafío se suma importancia para lograr trabajar en algún sello de calidad es la asociatividad entre los productores de la región.

Trabajar para lograr implementar un sello diferenciador de la producción agropecuaria local, identificando las potencialidades de nuestra agricultura.



Gira Tecnológica "Capturar experiencias en diferenciación de productos a través de sellos de calidad y organización para la venta"

b) Pliego de condiciones, Indicación Geográfica Protegida "Pimiento de Fresno-Benavente".



INSTITUTO
TECNOLÓGICO
AGRARIO
Junta de Castilla y León
Consejería de Agricultura y Ganadería

www.itacyl.es

www.100R.

PLIEGO DE CONDICIONES

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "PIMIENTO DE FRESNO-BENAVENTE"

Denominación del producto:

Pimiento de Fresno-Benavente

Descripción:

Es el fruto de la planta de pimiento, *Capsicum annuum L.*, para su consumo en fresco (no transformado), fruto de una selección del pimiento tipo "morro de vaca" o "morcón".

El fruto maduro presenta las siguientes características:

- Morfológicas:
 - Forma del fruto: Rectangular cercana a cuadrada, más alto que ancho.
 - Anchura mínima: 10 centímetros
 - Color del fruto: Rojo
 - Forma del ápice: Muy deprimido
 - Espesor de la carne: Superior a 8 milímetros
 - Número de lóculos: 3, 4 ó 5
- Físico-químicas:
 - Humedad: Mayor del 90%
 - Potasio: Menos de 3 g/100g.
 - Peso unitario del fruto: Mayor de 300 gramos.
- Organolépticas:

Al corte se aprecia carne gruesa, de color rojo. En boca se aprecia una elevada jugosidad y piel poco dura. Su sabor es de dulzor medio, poco amargo y no picante. Tras la masticación e ingestión quedan pocos restos de piel en el interior de la boca.

En todo caso deberá cumplir con la norma CEPE/ONU, FFV-28, aplicable a los pimientos dulces.



de materias primas o productos suministrados. Y por último, correlaciones entre cada lote de productos recibidos y cada lote de productos suministrados.

- Solo saldrán al mercado con garantía de origen avalada por el etiquetado, los pimientos que hayan superado todos los controles del proceso.
- Se efectuará controles y evaluaciones periódicas del método de producción en las parcelas e industrias, revisión de documentación, existencias, toma de muestras y ensayos de producto.
- Sobre las disconformidades detectadas el órgano de control aplicará, si procediera, el régimen sancionador previsto en su Reglamento.
- Asimismo, como medida de control se dispondrá de un registro, nominal y cuantitativo, de distintivos numerados, de credenciales de pertenencia y de certificaciones, con indicación de todas sus circunstancias.

Método de Obtención:

En las parcelas.

Los pimientos se cultivarán en parcelas de la zona de producción agrícola que estén inscritas. Dichas parcelas tendrán suelos con contenidos de arcilla superiores al 15%, de limo inferiores al 33% y de materia orgánica inferiores al 2,1%. El órgano de control autorizará enmiendas orgánicas cuando los niveles de materia orgánica de los suelos sean inferiores al 1%.

La densidad de plantación será hasta 85.000 plantas por hectárea. Sobre una misma parcela no se podrá cultivar pimientos durante dos campañas consecutivas.

La recolección de los pimientos se realizará en varias pasadas seleccionando en cada una de ellas aquellos frutos que cumplan los requerimientos de calidad.

En todo momento se manejarán con cuidado para no causar daños físicos en los frutos, no pudiéndose apilar pimientos en capas de altura superior a 1 metro.

Desde el momento de la recolección los pimientos deberán estar protegidos del sol, en lugar fresco o ventilado, y debidamente alejados de materiales susceptibles de generar contaminación tales como productos fitosanitarios o carburantes.

En las industrias envasadoras

En las industrias envasadoras inscritas los pimientos se someterán a los siguientes procesos y en el siguiente orden:

- Control de calidad de la materia prima encaminado a comprobar los aspectos descritos en "Descripción del Producto", y uniformar los diferentes lotes.
- Limpieza y eliminación de elementos extraños que puedan acompañar a los pimientos.
- Selección de pimientos asegurando el cumplimiento de la normativa general de aplicación a pimientos frescos.
- Envasado. Introducción en envases adecuados que eviten daños durante la distribución. Cada envase contendrá hasta 30 pimientos, distribuidos en una o dos capas de altura.



- Control de calidad final que garantice que el producto cumple con las tolerancias aplicables y que los envases no presentan defectos.
- Colocación de las etiquetas comerciales conforme a lo establecido en la legislación vigente y de las contractiquetas identificativas.

Vínculo:

El vínculo del producto radica entre otras cosas en su reputación, avalada por diversas referencias históricas y literarias:

- El Archivo Histórico Provincial de León guarda escrituras de protocolos de la villa de Fresno de la Vega, que datan del siglo XVIII, donde se hace referencia a los diezmos de verduras de esta villa. En una escritura firmada en 1727 por el párroco de San Miguel, de Fresno de la Vega, se detalla que el diezmo *"se compone de verzas, zebollas, lechugas, ajos, nabos, zebollinos, colina, pepinos, melones, sandías, pimientos y calabazas"*.
- En la obra *"Fray Gerundio de Campazas"*, escrita por el afamado escritor cuyo seudónimo es Padre Isla a mediados del siglo XVIII, los pimientos aparecen como colofón de un típico banquete, el cual tiene lugar en Campazas, municipio perteneciente a la zona de producción del *Pimiento de Fresno Y Benavente*. La cita es la siguiente: *"Diose principio a la comida según la loable costumbre de Campos en mesas de mayordomía, con un plato de chanfaina. Hubo su cordero asado, sus conejos, su salpicón, su olla de vaca, carnero, cecina, chorizos y jamón, todo en abundancia, sirviéndose a los postres aceitunas, pimientos y queso de la tierra (...)"*.
- Roberto Cubillo de la Puente afirma en su libro *"Comer en León. Un siglo de historia: 1700-1800"* que los pimientos, a finales del siglo XVIII, entraban en el mercado leonés de forma estacional y debían ser bastante apreciados en esta ciudad, al menos por algunos sectores de la población. Los documentos estudiados (procedentes del Archivo Histórico Municipal de León) muestran la presencia de pimientos en el mercado leonés en los meses de agosto, septiembre, octubre y noviembre. Asimismo se comprueba su presencia en los meses de septiembre y octubre en el Registro de Puente Castro, arrabal situado al sur de la ciudad de León y punto de entrada de mercaderías, lo que lleva a pensar al autor que el origen de este producto eran las zonas del Pimiento de Fresno y Benavente.
- En la publicación *"Avance estadístico de la riqueza que en España representa la producción media anual de las plantas hortícolas y plantas industriales"*, de la Dirección General de Agricultura, Minas y Montes, del Ministerio de Fomento (1914), aparece una reseña a la provincia de Zamora donde se indica que la variedad de pimientos más generalizada es la conocida por *morro de vaca*, y cita Benavente, junto con Zamora y Toro, como las únicas poblaciones zamoranas donde hay comercio de productos hortícolas.
- El tratado agronómico *"El cultivo de pimientos, chiles y ajíes"*, publicado por Mundi-Prensa (1996), recoge que la variedad *morro de vaca*, según localidades y selecciones puede recibir distintos nombres, y entre ellos destaca la denominación *"de Fresno"* para esta zona de producción.



- En el "Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León (1999/2000)", editado por la Junta de Castilla y León, se cataloga el Pimiento morrón de Fresno de la Vega (con producción en Fresno y otros núcleos de la Ribera del Esla) y el Pimiento de Benavente (con producción dispersa en las comarcas de Benavente y Los Valles). En esta obra se menciona que el de Benavente "se produce en otras áreas de la región como Fresno de la Vega".
- El "Pimiento morrón de Fresno de la Vega" y el "Pimiento de Benavente" aparecen en el catálogo de frutas y hortalizas de la sección castellano-leonesa de la iniciativa europea "Culinary Heritage" (Patrimonio Gastronómico), constituida para fomentar los productos locales y la cocina tradicional, proyecto financiado parcialmente por la Comisión Europea.
- El afamado crítico gastronómico José Carlos Capel publica una reseña sobre el establecimiento El Ermitaño en el suplemento *El viajero*, del diario EL PAÍS, de fecha 17 de julio de 2004. Según esta cita, este restaurante de Benavente, galardonado con una estrella de la guía Michelin, ofrece entre sus propuestas "(...) pimientos del Tera, cecinas de Astorga, jamones de Guijuelo...
- El escudo heráldico de Fresno de la Vega, que data de 1984, incluye la figura de un pimiento como uno de los signos de identidad del municipio.
- La reputación actual viene avalada por la repercusión que tienen, tanto las Fiestas del Pimiento, que se celebran anualmente el último fin de semana de septiembre, en Fresno de la Vega y en Benavente - y que están incluidas en el calendario ferial oficial de Castilla y León-, como la Cofradía del Pimiento de Fresno.

Asimismo, el pimiento presenta cualidades específicas, descritas en el apartado denominado "descripción del producto":

- El pimiento "de Fresno" es un ecotipo local especialmente adaptado a la zona de producción y que se manifiesta diferente a otros ecotipos cultivados en otras zonas. Es un pimiento grande, de peso unitario superior a 300 gramos, forma rectangular más alto que ancho, anchura mínima 10 centímetros, espesor de la carne superior a 8 mm y presenta 3, 4 o 5 lóculos. Es muy jugoso y de piel poco dura. El color del fruto maduro es rojo. Su sabor es de dulzor medio, poco amargo y no picante. Tras la masticación e ingestión quedan pocos restos de piel en el interior de la boca.

Por otro lado, los factores naturales de la zona geográfica de producción, relacionados con las características de suelos de la zona, otorgan unas características propias a estos pimientos:

- En la zona de producción esos pimientos manifiestan mayor grosor de la carne, mayor jugosidad, menor amargor, menor dureza y menos restos de piel. Estas características están relacionadas con los bajos niveles de materia orgánica del suelo y con las texturas de suelos existentes en la zona de producción.

Existen además factores humanos vinculados a la tradición de cultivo del pimiento en la zona de producción, que garantiza una cuidada selección local de las mejores plantas y frutos



para la obtención de simiente, la determinación de las mejores parcelas para la producción de pimientos de calidad, experiencia en las labores de cultivo y cuidado en el manejo de los frutos.

Estructura de Control:

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León

El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, a través de la Subdirección de Calidad y Promoción Alimentaria, es la autoridad competente que ejerce las funciones de verificación del cumplimiento del pliego de condiciones, así como la aplicación del régimen sancionador recogido en el Título III de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

Etiquetado:

En las inscripciones, rotulaciones o etiquetas identificativas del Pimiento de Fresno-Benavente destinado al consumo figurará obligatoriamente las menciones "Indicación Geográfica Protegida" y "Pimiento de Fresno-Benavente".

Asimismo irá provisto de una marca de conformidad, denominada contraetiqueta, identificada mediante una clave alfanumérica, que será colocada en la industria envasadora de forma que no permita una nueva utilización de las mismas y que permitirá asegurar la trazabilidad. En dichas contraetiquetas figurará la mención "Indicación Geográfica Protegida Pimiento de Fresno-Benavente" y su logotipo.

El logotipo de la denominación es:





Los envases destinados al consumo, que contengan más de seis unidades de pimienta fresco, deberán llevar cada pimienta identificado mediante una pegatina que contenga el logotipo.

Requisitos Legislativos Nacionales:

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre. Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.
- Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 25/1970.
- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.
- Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas y la oposición a ellas.

c) Documento Único, "Pimiento de Fresno- Benavente"



INSTITUTO
TECNOLÓGICO
AGRARIO
Junta de Castilla y León
Consejería de Agricultura y Ganadería

www.cta2yl.es

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

«PIMIENTO DE FRESNO-BENAVENTE»

Nº CE:

IGP ☒

DOP ☐

1. DENOMINACIÓN

"Pimiento de Fresno-Benavente"

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

3.1 Tipo de Producto

Clase 1.6: Hortalizas

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

Es el fruto de la planta de pimiento, *Capsicum annuum* L., para su consumo en fresco (no transformado), fruto de una selección del pimiento tipo "morro de vaca" o "morcón".

El fruto maduro presenta las siguientes características:

- Morfológicas:

- | | |
|------------------------|--|
| - Forma del fruto: | Rectangular cercana a cuadrada, más alto que ancho |
| - Anchura mínima: | 10 centímetros |
| - Color del fruto: | Rojo |
| - Forma del ápice: | Muy deprimido |
| - Espesor de la carne: | Superior a 8 milímetros |
| - Número de lóculos: | 3, 4 ó 5 |

- Físico-químicas:

- | | |
|------------|---------------|
| - Humedad: | Mayor del 90% |
|------------|---------------|



- Potasio: Menos de 3 g/100g.
- Peso unitario del fruto: Mayor de 300 gramos.

- Organolépticas:

Al corte se aprecia carne gruesa, de color rojo. En boca se aprecia una elevada jugosidad y piel poco dura. Su sabor es de dulzor medio, poco amargo y no picante. Tras la masticación e ingestión quedan pocos restos de piel en el interior de la boca.

En todo caso deberán cumplir con la norma CEPE/ONU, FFV-28, aplicable a los pimientos dulces.

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

La producción agrícola del pimiento deberá llevarse a cabo únicamente en la zona geográfica definida, una vez que se ha demostrado que existen unos factores naturales que inciden en las cualidades del producto.

Los suelos de las parcelas inscritas tendrán unos contenidos de arcilla superiores al 15%, de limo inferiores al 33% y de materia orgánica inferiores al 2,1%. El Órgano de Control autorizará enmiendas orgánicas cuando los niveles de materia orgánica de los suelos sean inferiores al 1%.

La densidad de plantación será hasta 85.000 plantas por hectárea.

Sobre una misma parcela no se podrá cultivar pimientos durante dos campañas consecutivas.

La recolección de los pimientos se realizará en varias pasadas seleccionando en cada una de ellas aquellos frutos que cumplan los requerimientos de calidad.

No se podrán apilar pimientos en capas de altura superior a 1 metro.

Desde el momento de la recolección los pimientos deberán estar protegidos del sol, en lugares frescos o ventilados y debidamente alejados de materiales susceptibles de generar contaminación.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc

No aplica

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

En las inscripciones, rotulaciones o etiquetas identificativas del Pimiento de Fresno Benavente destinado al consumo figurará obligatoriamente las menciones "Indicación Geográfica Protegida" y "Pimiento de Fresno-Benavente".



Asimismo irá provisto de una marca de conformidad, denominada contraetiqueta, identificada mediante una clave alfanumérica, que será colocada en la industria envasadora de forma que no permita una nueva utilización de las mismas y que permitirá asegurar la trazabilidad. En dichas contraetiquetas figurará la mención "Indicación Geográfica Protegida Pimiento de Fresno-Benavente" y su logotipo.

El logotipo de la denominación es:



Los envases destinados al consumo, que contengan más de seis unidades de pimiento fresco, deberán llevar cada pimiento identificado mediante una pegatina que contenga el logotipo.

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción agrícola se sitúa en el noroeste de la Comunidad Autónoma de Castilla y León, ocupando 33 municipios del sureste de la provincia de León, 55 municipios del norte de la provincia de Zamora y un municipio de la provincia de Valladolid.

Es una zona de amplios valles dedicados al regadío con una superficie de 2.769 km².

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

La zona de producción presenta una topografía marcada por los cauces de los ríos Esla y Tera, que la atraviesan, en cuyas vegas están depositados los materiales sedimentarios sobre los que se desarrolla el cultivo del pimiento.

La altitud media de la zona es de 756 metros sobre el nivel del mar, que oscila desde los 700 metros en las zonas sur y sureste hasta los 900 metros al noreste.

El clima de la zona es diferente fundamentalmente al de la subzona limítrofe situada al oeste del río Esla, sobre todo en los regímenes de humedad y temperatura.



La zona se caracteriza por el predominio de suelos de vega de fluvisoles calcáreos. En lo referente a la textura, destaca el elevado porcentaje medio de arena (55,78%), así como contenidos moderados de limo (25,02%) y de arcilla (19,15%).

El pH medio de los suelos es de 7,16 y son ricos en materia orgánica, con un contenido medio del 1,42%.

Estas características particulares del suelo transmiten unas características diferenciales, sensoriales y físico-químicas, a estos pimientos.

En la zona geográfica persisten unos factores humanos vinculados a la tradición de cultivo del pimiento en esta zona, que garantizan una cuidadosa selección local de las mejores plantas y frutos para la obtención de simiente, la determinación de las mejores parcelas para la producción de pimientos de calidad, así como la adecuada experiencia en las labores de cultivo y cuidado en el manejo de los frutos.

5.2. Carácter específico del producto

El pimiento de Fresno-Benavente es del tipo *morrón*, grande, de peso unitario superior a 300 gramos, forma rectangular más alto que ancho, anchura mínima 10 centímetros, espesor de la carne superior a 8 mm y presenta de 3 a 5 lóculos.

Es muy jugoso y de piel poco dura. El color del fruto maduro es rojo. Su sabor es de dulzor medio, poco amargo y no picante.

5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad, la reputación u otras características específicas

Los factores naturales de la zona geográfica de producción, relacionados con las características de suelos de la zona, otorgan unas características específicas a estos pimientos:

- En la zona de producción definida estos pimientos manifiestan mayor grosor de la carne, mayor jugosidad, menor amargor, menor dureza y menos restos de piel. Estas características están relacionadas con los bajos niveles de materia orgánica del suelo y con las texturas de los suelos existentes en la zona de producción.

El vínculo del producto con la zona geográfica radica entre otras cosas en su reputación, avalada por diversas referencias históricas y literarias:

- El Archivo Histórico Provincial de León guarda escrituras de protocolos de la villa de Fresno de la Vega, que datan del siglo XVIII, donde se hace referencia a los diezmos de verduras de esta villa, entre las cuales figuran los pimientos.
- En la obra "Fray Gerundio de Campazas", escrita a mediados del siglo XVIII por el afamado escritor cuyo seudónimo es Padre Isla, los pimientos aparecen como colofón de un típico banquete, el cual tiene lugar en Campazas, municipio perteneciente a la zona de producción del *Pimiento de Fresno- Benavente*.



- Roberto Cubillo de la Puente afirma en su libro "Comer en León. Un siglo de historia: 1700-1800" que los pimientos, a finales del siglo XVIII, entraban en el mercado leonés de forma estacional y debían ser bastante apreciados en esta ciudad, al menos por algunos sectores de la población. Los documentos estudiados muestran la presencia de pimientos en los meses de agosto, septiembre, octubre y noviembre lo que lleva a pensar que el origen de este producto eran las zonas próximas del Pimiento de Fresno-Benavente.
- En la publicación "Avance estadístico de la riqueza que en España representa la producción media anual de las plantas horticolas y plantas industriales", de la Dirección General de Agricultura, Minas y Montes, del Ministerio de Fomento (1914), aparece una reseña a la provincia de Zamora donde se indica que la variedad de pimientos más generalizada es la conocida por *morro de vaca*.
- El tratado agronómico "El cultivo de pimientos, chiles y ajíes", publicado por Mundi-Prensa (1996), recoge que la variedad *morro de vaca*, según localidades y selecciones puede recibir distintos nombres, y entre ellos destaca la denominación "de Fresno" para esta zona de producción.
- En el "Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León (1999/2000)", editado por la Junta de Castilla y León, se cataloga el Pimiento morrón de Fresno de la Vega (con producción en Fresno y otros núcleos de la Ribera del Esla) y el Pimiento de Benavente (con producción dispersa en las comarcas de Benavente y Los Valles). En esta obra se menciona que el de Benavente "se produce en otras áreas de la región como Fresno de la Vega".
- El "Pimiento morrón de Fresno de la Vega" y el "Pimiento de Benavente" aparecen en el catálogo de frutas y hortalizas de la sección castellano-leonesa de la iniciativa europea "Culinary Heritage" (Patrimonio Gastronómico), constituida para fomentar los productos locales y la cocina tradicional, proyecto financiado parcialmente por la Comisión Europea.
- El escudo heráldico de Fresno de la Vega, que data de 1984, incluye la figura de un pimiento como uno de los signos de identidad del municipio.
- La reputación actual viene avalada por la repercusión que tienen, tanto las Ferias del Pimiento, que se celebran anualmente el último fin de semana de septiembre, en Fresno de la Vega y en Benavente- y que están incluidas en el calendario ferial oficial de Castilla y León-, como la Cofradía del Pimiento de Fresno.

**REFERENCIA A LA PUBLICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES
(ARTº 5, APARTADO 7, DEL REGLAMENTO CE Nº 510/2006)**

http://www.itacyl.es/opencvms_wf/opencvms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/calidad/pliegos_IGP/IGP_Pimiento_Fresno-Benavente.pdf

d) Reglamento de uso de la marca de garantía "Lechuga de Medina", Asociación Hortícola Merindades.

ASOCIACIÓN HORTÍCOLA MERINDADES	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA DE GARANTÍA: "LECHUGA DE MEDINA"	Rev.:0
		Octubre- 2006

**REGLAMENTO DE USO
DE LA MARCA DE GARANTÍA:
"LECHUGA DE MEDINA"**

La Presidenta de la Asociación Hortícola Merindades	El Jefe de Área de Calidad, Promoción y Certificación:
Fdo: Noemí Rubio Gato	Fdo: Marciano Rivilla Martín
Fecha: Octubre-2006	Fecha: Octubre-2006

ASOCIACIÓN HORTÍCOLA MERINDADES	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: LECHUGA DE MEDINA	Rev.:0
		Página 2 de 18

ÍNDICE

CAPITULO I: GENERALIDADES	3
CAPÍTULO II: DE LA PRODUCCIÓN DE LECHUGAS	5
CAPÍTULO III: DEL TRANSPORTE, RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LAS LECHUGAS	7
CAPÍTULO IV: DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LAS LECHUGAS	8
CAPITULO V: INSCRIPCIONES Y REGISTROS	9
CAPÍTULO VI: DE LAS EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS	12
CAPÍTULO VII: DE LOS ALMACENISTAS	13
CAPÍTULO VIII: MEDIDAS DE AUTOCONTROL	14
CAPÍTULO IX: DE LAS ENTIDADES DE CERTIFICACIÓN.	15
CAPÍTULO X: INFRACCIONES Y SANCIONES	15

ANEXO I: SISTEMA DE AUTOCONTROL

ANEXO II: DIAGRAMA DE FLUJO

ANEXO III: ETIQUETADO

ANEXO IV: ANÁLISIS SENSORIAL

ANEXO V: MAPA ZONA GEOGRAFICA

ASOCIACIÓN HORTÍCOLA MERINDADES	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: LECHUGA DE MEDINA	Rev.:0
		Página 3 de 18

CAPITULO I: GENERALIDADES

Artículo 1º.- Base legal

De acuerdo con lo que determina la Ley 17/2001, de 7 de Diciembre, de Marcas (B.O.E. núm. 294, de 8 diciembre de 2001), el Real Decreto 687/2002, de 12 de julio por el que se aprueba el Reglamento para la ejecución de la ley 17/2001 (B.O.E. núm. 167, de 13 de julio de 2002) y la Directiva del Consejo 89/104/CEE, de 21 de diciembre de 1988, así como la modificación posterior, la decisión 92/10/CEE del Consejo de 19 de diciembre de 1991, relativa a la aproximación de la legislaciones de los Estados miembros en materia de marcas, quedan protegidas con la Marca de Garantía "LECHUGA DE MEDINA", las lechugas designadas bajo esta denominación que, reuniendo las características definidas en este Reglamento, hayan cumplido en su cultivo, producción y envasado todos los requisitos exigidos en el mismo y en la normativa vigente que les afecte.

Artículo 2º.- Extensión de la protección

1. La protección otorgada se entiende única y exclusivamente al nombre LECHUGA DE MEDINA no pudiendo ser aplicable a ningún otro producto que los reconocidos por este Reglamento.

2. No se podrá utilizar la marca "LECHUGA DE MEDINA" por ninguna otra clase de lechuga más que para aquella a la que se refiere el presente Reglamento, ni se podrán utilizar términos, expresiones, marcas o distintivos que por su similitud fonética o gráfica con aquella, puedan inducir a confusión, al consumidor, con la marca objeto de reglamentación, aún en el caso de que vayan precedidas por términos como "tipo", "gusto", "estilo", "elaborado con", "con industrias en", "envasado en" u otros análogos.

Artículo 3º.- Órganos competentes

La defensa de la Marca de Garantía, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia y cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de las lechugas amparadas, quedan encomendados al Titular de la Marca que es la Asociación Hortícola Merindades, sita en la Plaza Mayor Nº 1, 09500 Medina de Pomar (Burgos), a los Servicios Técnicos del Titular de la Marca, así como a los diferentes Organismos de la Administración dentro de sus competencias.

Artículo 4º.- Uso de la Marca

Podrán usar voluntariamente la marca "LECHUGA DE MEDINA" los operadores que, tanto ellos como los productos, objeto de diferenciación por la citada marca, cumplan los requisitos que se señalan en el presente Reglamento y hayan sido autorizados expresamente por el Titular de la Marca y/o la Entidad de Certificación.

ASOCIACIÓN HORTÍCOLA MERINDADES	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: LECHUGA DE MEDINA	Rev.:0
		Página 4 de 18

Dado que la Marca de Garantía consiste en una indicación geográfica, este Reglamento de Uso prevé que cualquier persona, cuyos productos o servicios provengan de esa zona geográfica y cumplan las condiciones prescritas por el mismo podrá utilizar la marca.

Artículo 5º.- Titularidad

La marca LECHUGA DE MEDINA y los distintivos que la representen, son propiedad de la Asociación Hortícola Merindades y están inscritos a su nombre en el Registro de la Propiedad Industrial.

Artículo 6º.- Producción mínima

Se establece una producción mínima anual de lechugas destinadas a la Marca de Garantía. Cada uno de los operadores productores destinará una producción del 35% el primer año y del 65% en los años siguientes de la producción total de lechugas que cumplan con lo establecido por el Reglamento de Uso. El Almacenista destinará la totalidad de las lechugas recepcionadas en su industria como Marca de Garantía siempre que cumplan con los requisitos establecidos por el Reglamento de Uso.

Artículo 7º.- Tipo de operadores

Dentro de los operadores pertenecientes a la Marca de Garantía diferenciamos dos tipos de operadores:

- Productores: podrán ser operadores productores de lechugas aquellas personas o entidades que produzcan lechugas, que lo soliciten y cumplan con los requisitos de este Reglamento.
- Almacenistas: podrán ser operadores Almacenistas las personas o entidades que envasen y comercialicen lechugas, que lo soliciten y cumplan con los requisitos de este Reglamento.

Artículo 8º.- Canon

Como contrapartida por la autorización de uso de la Marca "LECHUGA DE MEDINA", se establecen unas cuotas con el fin de cubrir los gastos inherentes al mantenimiento de la misma, aplicación del Reglamento de Uso y promoción de la marca.

Las cuotas establecidas son de tres tipos:

1. Cuota fija: Se establece una cuota fija anual por operador productor y Almacenista de 100 € incrementándose anualmente dicha cifra en función de la subida del IPC.

ASOCIACIÓN HORTÍCOLA MERINDADES	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: LECHUGA DE MEDINA	Rev.:0
		Página 5 de 18

2. Cuota variable: se establece una cuota variable para los productores Almacenistas en función del valor del producto final; esta cuota tendrá un valor comprendido entre el 1 y el 20 % del valor del producto final; estos valores serán aprobados anualmente en la Asamblea General de la Asociación.
3. Cuota de entrada: para la entrada de nuevos socios se establece una cuota de 250 EUROS, incrementándose anualmente dicha cifra en función de la subida del IPC.

CAPÍTULO II: DE LA PRODUCCIÓN DE LECHUGAS

Artículo 9º.- Zona de producción

La zona de producción de las lechugas amparadas por la Marca de Garantía LECHUGA DE MEDINA está constituida por los municipios pertenecientes a la comarca de las Merindades representados gráficamente en el Anexo V y detallados a continuación: Villarcayo de Merindad de Castilla la Vieja, Medina de Pomar, Espinosa de los Monteros, Valle de Mena, Trespaderne, Valle de Tobalina, Partido de la Sierra en Tobalina, Frias, Cillaperlata, Oña, Jurisdicción de San Zadornil, Berberana, Junta de Villalba de Losa, Valle de Losa, Junta de Traslaloma, Merindad de Montija, Merindad de Cuesta Urria, Merindad de Sotoscueva, Merindad de Valdeporres, Merindad de Valdivielso, Los Altos, Valle de Manzanedo, Valle de Zamanzas, Valle de Valdebezana, Arijia, Alfoz de Bricia y Alfoz de Santa Gadea.

Artículo 10º.- Variedades aptas

La Marca de Garantía LECHUGA DE MEDINA solo ampara las lechugas de la variedad L. Sativa Var. Capitata L., tipo Batavia, en todos sus subtipos siempre que cumplan las características establecidas en el presente Reglamento. El Titular de la Marca podrá proponer al Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León la incursión de nuevas variedades, si se consideran de interés y reúnen las características de calidad requeridas, una vez realizados los estudios pertinentes.

Artículo 11º.- Cultivo al aire libre o en invernadero

El cultivo de las lechugas puede realizarse bien al aire libre o en invernaderos siempre y cuando cumplan los requisitos establecidos en el presente Reglamento.

Las parcelas dónde se realice la siembra de las lechugas amparadas deben estar ubicadas en los municipios indicados en el artículo 9º del presente Reglamento.

Artículo 12º.- Prácticas de cultivo

Las prácticas de cultivo admitidas son las siguientes:

- 1.- En los cultivos en invernaderos, las parcelas permanecerán al menos un mes sin cultivar entre la última recolección y la siguiente plantación. En los cultivos al aire libre, este periodo será de al menos 4 meses.

ASOCIACIÓN HORTÍCOLA MERINDADES	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: LECHUGA DE MEDINA	Rev.:0
		Página 6 de 18

2.- Solo podrá utilizarse semilla certificada o la obtenida por los agricultores en sus parcelas siempre que haya pasado un proceso de selección supervisado por los Servicios Técnicos del Titular de la Marca, cumpliendo en todo momento la legislación vigente. Para ello se realizará una instrucción de selección de semillas.

3.- La siembra de la lechuga se realizará en semillero, donde permanecerá hasta el momento de la plantación.

4.- La plantación se realizará cuando la planta tenga al menos 4 hojas

5.- La época de plantación se desarrollará desde el mes de Marzo hasta el mes de Agosto en los cultivos realizados al aire libre. La plantación puede realizarse a lo largo de todo el año si el cultivo se realiza en invernaderos.

6.- Antes de la plantación, se realizará el abonado de las parcelas, con abonos orgánicos o inorgánicos. Cuando las plantas están en su época de desarrollo vegetativo se aplicaran abonos nitrogenados en cobertera o abonos foliares.

7.- El marco de plantación será de 30 x 30 cm permitiendo una tolerancia de 5 x 5 cm

Artículo 13º.- Riego

Los sistemas de riego permitidos serán por aspersión y por goteo; en ningún caso se utilizarán aguas residuales sin previa depuración.

Artículo 14º.- Recolección

1.- La época de recolección de las lechugas va desde mediados de mayo hasta noviembre para los cultivos al aire libre, siempre y cuando lo permitan las condiciones climáticas.

2.- La recolección se realizará de forma manual

3.- La recolección se realizará dañando lo menos posible a la lechuga y realizando una selección esmerada para ser comercializadas bajo el amparo de la Marca de Garantía aquellas que cumplan las condiciones y requisitos establecidos en el presente Reglamento.

4.- En la recolección de las lechugas se separarán e identificarán las lechugas destinadas a la marca de garantía de aquellas que no van a ser destinadas para la misma en base a las variedades y a la producción destinada a la Marca de Garantía.

5.- En el momento de la recolección, se eliminan las hojas exteriores de las lechugas, si éstas están deterioradas y se colocan en cajas.

Una vez recolectadas y colocadas en cajas se identificarán antes de su transporte; indicando que pertenecen a la Marca de Garantía LECHUGA DE MEDINA.

La recogida de las lechugas para su posterior transporte se realizará lo más rápido posible, en un tiempo inferior a 3 horas; si este tiempo de recolección fuera superior, el transporte se realizará en frío.

ASOCIACIÓN HORTÍCOLA MERINDADES	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: LECHUGA DE MEDINA	Rev.:0
		Página 7 de 18

CAPÍTULO III: DEL TRANSPORTE, RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LAS LECHUGAS

Artículo 15º.- Transporte

El transporte desde el productor hasta el almacenista debe ser realizado en vehículos aptos, minimizando en todo momento los posibles daños que puedan sufrir las lechugas.

El productor, al entregar en el almacenista las lechugas, presentará un **albarán de entrega** en el cual queden reflejadas las unidades entregadas, el productor que las entrega, la fecha de recolección y el almacenista de destino. Así mismo deberá indicarse si el tiempo transcurrido desde el inicio de la recolección de las lechugas hasta el transporte de las mismas ha sido superior o inferior a tres horas y si el transporte ha sido realizado en frío.

Artículo 16º.- Recepción

Solo se admitirán para la Marca de Garantía las lechugas procedentes de las parcelas inscritas en los registros de la Marca.

Artículo 17º.- Almacenamiento y Conservación

La fecha de consumo preferente de las lechugas amparadas por la Marca es de seis días desde su recolección.

Artículo 18º.- Envasado y Etiquetado

- 1.- Los envases donde se comercialicen las lechugas deben ser de material adecuado para uso alimentario.
- 2.- Los envases autorizados serán los que permitan un contenido máximo de 12 lechugas. Estarán perfectamente identificados con sus etiquetas y contraetiquetas correspondientes.
- 3.- El contenido de los envases debe ser homogéneo en cuanto a características, calibre y procedencia.

Los envases serán etiquetados y contraetiquetados como se indica en el Anexo III; en la contraetiqueta aparecerá la fecha de recolección (número de lote), el nombre y/o logotipo de la Marca de Garantía, una numeración correlativa asignada por la Asociación Hortícola Merindades, el nombre y/o logotipo de la Entidad de Certificación y la siguiente leyenda: "La Marca de Garantía "Lechuga de Medina" garantiza las características de las lechugas 6 días desde su recolección; transcurrido este período no se responsabiliza de las mismas".

ASOCIACIÓN HORTÍCOLA MERINDADES	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: LECHUGA DE MEDINA	Rev.:0
		Página 8 de 18

Se define lote a todas las lechugas recepcionadas en un mismo día de un mismo productor.

Como norma general durante la producción, transporte, almacenamiento, manipulación, envasado y comercialización de las lechugas, se cumplirá la legislación vigente además de lo especificado en el presente Reglamento, con el objeto de lograr y garantizar la máxima calidad.

CAPÍTULO IV: DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LAS LECHUGAS

Artículo 19º.- Definición

1.- La LECHUGA DE MEDINA es una lechuga L. Sativa Var. Capitata tipo Batavia cultivada exclusivamente en la zona de producción establecida en este Reglamento y que cumple las características de producción, conservación, etiquetado, almacenamiento y transporte definidas en los Capítulos II, III y IV del presente Reglamento.

Artículo 20º: Características de las lechugas

Las características particulares y de calidad de las lechugas (L. Sativa Var. Capitata L., tipo Batavia), amparadas por la Marca de Garantía LECHUGAS DE MEDINA deben ser las siguientes: enteras, sanas, de aspecto fresco, limpias, libres de hojas sucias de tierras, turgentes, bien formadas, arropolladas, firmes, compactas, exentas de ataques de parásitos, enfermedades y de defectos que afecten a su comestibilidad, exenta de daños producidos por las heladas y prácticamente exentas de daños físicos.

A) Características físicas

- Peso: > 400 gr.

B) Características químicas

- Humedad: superior al 92%
- Nitratos: < 700 ppm NO₃Na
- Ausencia de herbicidas y materias activas no autorizadas por la Resolución de 14 de enero de 2004, de la dirección General de Producción Agropecuaria, por la que se aprueba el Reglamento Técnico Específico de Producción Integrada de Lechuga.

ASOCIACIÓN HORTÍCOLA MERINDADES	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: LECHUGA DE MEDINA	Rev.:0
		Página 9 de 18

C) Características organolépticas

Color verde o verde amarillento, más intenso en las hojas exteriores.

Aspecto óptimo, buena presencia, hojas redondeadas, tan anchas como largas, bien arrellanadas, cogollo de ápice casi plano, hojas frescas, turgentes, sin presencia de necrosis.

Olor agradable, suave.

Sabor equilibrado, ligeramente dulce, muy agradable, con un retrogusto que invita a una nueva degustación.

Textura adecuada, crujiente, tierna, turgente, jugosa, húmeda, se trocea fácilmente, dejando una sensación de frescura.

CAPÍTULO V: INSCRIPCIONES Y REGISTROS

Artículo 21º.- Inscripción de productores

1. Las solicitudes de inscripción se dirigirán a la "Asociación Hortícola Merindades", en los impresos facilitados por ésta al efecto, acompañado de los datos y documentos que en ellas se requieran. En esta solicitud figurará como mínimo:

Nombre del operador, domicilio, D.N.I./ N.I.F./ C.I.F.

Parcelas: Término municipal, polígonos y parcelas, parajes, superficie de producción, sistema de riego.

Cualquier otro dato necesario para su mejor identificación, localización y calificación de la explotación.

Asimismo, se adjuntará junto a la solicitud de inscripción, el compromiso del operador del cumplimiento del Reglamento de Uso facilitado por el Titular de la Marca y un plano del SIGPAC de las parcelas a inscribir.

2. Antes de la inscripción definitiva a la marca se realizará una inspección técnica de las parcelas o instalaciones por los Servicios Técnicos de la Marca para comprobar que se encuentran ubicadas en la zona de producción descrita en el artículo 9º y que las instalaciones se adaptan a lo establecido en el presente Reglamento.

3. Tras dicho control, el titular de la marca, si procede, aprobará la solicitud de adhesión, o bien, denegará las inscripciones que no se ajusten a la normativa vigente y a la establecida por este Reglamento.

4. Se podrán inscribir los productores de la zona de producción indicada en el artículo 9º del capítulo II siempre que cumplan con las exigencias estipuladas en este Reglamento.

ASOCIACIÓN HORTÍCOLA MERINDADES	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: LECHUGA DE MEDINA	Rev.:0
		Página 10 de 18

5. El Titular de la Marca de Garantía entregará a los operadores inscritos como productores la correspondiente credencial.

6. En caso de baja voluntaria, y salvo cambio de titularidad, deberán transcurrir al menos tres años para proceder a una nueva inscripción de la parcela afectada y/o el titular.

7. Aquellas parcelas que no se identifiquen y no se den de alta como se ha establecido anteriormente, no serán protegidas con la Marca de Garantía.

8. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes registros será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que en materia de inscripción establece el presente Reglamento, debiendo comunicar al Titular de la Marca cualquier modificación que afecte a los datos suministrados en la inscripción en el plazo máximo de 15 días. El Titular de la Marca podrá suspender o anular las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atuvieran a estas prescripciones.

Artículo 22º.- Registros de los Productores

Los Productores deberán llevar los siguientes registros:

A- Cuaderno de Campo de la Explotación Agraria, donde se recogen por parcelas, las incidencias, altas y bajas de la parcela, prácticas y medios de producción utilizados, fecha de plantación, fecha de corte de la lechuga, tipo de semilla, uso de abonos y tratamientos fitosanitarios, así como su fecha de supresión. Se deberá especificar la rotación de cultivos y diferenciar las recolecciones destinadas para la Marca de Garantía de aquellas que no lo son; éstas últimas también deben ser anotadas en el cuaderno de campo.

B- Registro de Salidas de la Explotación Agraria, donde se recogerán por días, la recolección realizada, indicando las docenas o piezas recolectadas, nombre del productor, fecha de salida y el operador almacenista de destino. Se deberá indicar si el tiempo transcurrido desde el inicio hasta el final de la recolección ha sido inferior o superior a tres horas y si el transporte ha sido realizado en frío. Una copia de este registro será entregada en el almacenista como albarán de entrega.

Artículo 23º.- Inscripción de los Almacenistas

1. Las solicitudes de inscripción se dirigirán al Titular de la Marca, en los impresos facilitados al efecto, acompañado de los datos y documentos que sean requeridos por éste, así como de aquellos que garanticen el cumplimiento de la normativa técnico-sanitaria, y del compromiso de cumplimiento del Reglamento de Uso de la Marca de Garantía, y como tal, se archivará dicha solicitud por el titular. En ellas figurará como mínimo:

Nombre de la Empresa, domicilio y zona de emplazamiento.

Propietario de la instalación.

ASOCIACIÓN HORTÍCOLA MERINDADES	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: LECHUGA DE MEDINA	Rev.:0
		Página 11 de 18

N.I.F./C.I.F.

Número de Registro Sanitario.

Número de Registro de Industrias Agrarias.

Cualquier otro dato necesario para su mejor identificación y catalogación.

2. Asimismo se adjuntará junto a la solicitud de inscripción,

a) el compromiso del operador del cumplimiento del Reglamento de Uso facilitado por el Titular de la Marca

b) una copia de Proyecto/Memoria técnica para la inscripción en el Registro de Industrias Agrarias en el que se describen las instalaciones, los procesos productivos y la maquinaria que interviene en el proceso.

c) Planos de las instalaciones

3. Presentada la solicitud de inscripción, con los documentos anteriormente indicados, y abonada la cuota de inscripción, los Servicios Técnicos del Titular de la Marca realizarán una visita de inscripción donde comprobarán el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente Reglamento.

4. Una vez aprobada la adhesión a la Marca de Garantía, se realizará definitivamente la inscripción. En el caso de que la Industria no cumpliera los requisitos establecidos en el Reglamento de Uso, los Servicios Técnicos del Titular de la Marca emitirán un informe al Titular de la Marca en el que se detallarán las no conformidades detectadas, así como las medidas correctoras a realizar y el plazo de subsanación de las mismas.

5. Se podrán inscribir los Almacenistas que tengan sus instalaciones situadas dentro de la zona geográfica protegida indicada en el artículo 9º del capítulo II, siempre que cumplan las exigencias del Reglamento.

6. El Titular de la Marca entregará a los operadores inscritos, como Almacenistas la correspondiente credencial.

7. En caso de baja voluntaria, y salvo cambio de titularidad, deberán transcurrir al menos tres años, para proceder a una nueva inscripción de la instalación.

8. Solamente podrán sacar al mercado lechugas amparadas bajo la Marca de Garantía aquellos Almacenistas inscritos según lo establecido anteriormente.

9. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes registros será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que en materia de inscripción establece el presente Reglamento, debiendo comunicar al Titular de la Marca y a la Entidad de Certificación cualquier modificación que afecte a los datos suministrados en la inscripción en el plazo máximo de 15 días.

ASOCIACIÓN HORTÍCOLA MERINDADES	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: LECHUGA DE MEDINA	Rev.:0
		Página 12 de 18

Artículo 24º.- Registro de los Almacenistas.

Los Almacenistas deberán cumplimentar los siguientes registros:

A.- *Registro de Entradas* de lechugas en el almacenista que asegure un conocimiento perfecto del producto y donde queden anotados al menos los siguientes datos: Identificación de la instalación, día de entrada, nombre de productor y cantidad recepcionada.

B.- *Registro de producción*, que asegure un conocimiento perfecto del producto envasado donde queden anotados como mínimo fecha de entrada, cantidad recepcionada, fecha de entrada y salida en cámara identificando la misma, fecha de fin de proceso; también deberá indicarse cualquier otra manipulación o tratamiento realizado a la lechuga.

C.- *Registro de Salidas* de lechugas de sus instalaciones, que asegure un conocimiento perfecto de la manipulación y el destino del producto donde queden anotados como mínimo los siguientes datos: nombre del operador, fecha de salida, lote de salida, número de piezas expedidas, destino y numeración de contraetiquetas asignadas. En el lote de salida queda reflejado el productor, la fecha de entrada de las lechugas en el almacén y la fecha de salida del mismo.

D.- *Registro de cámaras y/o almacén*: que asegure un conocimiento de las temperaturas y humedades relativas alcanzadas por las distintas cámaras y/o almacenes, indicando al menos el nombre del almacenista, fecha de toma de datos, identificación de la cámara y/o almacén, y la Tº (º C) y Humedad Relativa (%) de los mismos.

CAPÍTULO VI: DE LAS EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS

Artículo 25º.- Obligaciones de las explotaciones agrícolas

Las explotaciones agrícolas que hayan obtenido la calificación, deberán cumplir las siguientes obligaciones para el mantenimiento de dicha calificación:

1. Cumplir con todas las disposiciones de este Reglamento de Uso y las exigencias legales que le sean de aplicación.
2. Cultivar las lechugas manteniendo las prácticas descritas en el Capítulo II del presente Reglamento.
3. Realizar una declaración de las lechugas recogidas el mes anterior dentro de los quince primeros días de cada mes durante la época de recolección.
4. Remitir una copia del cuaderno de campo, al menos una vez al año al Titular de la Marca.

ASOCIACIÓN HORTÍCOLA MERINDADES	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: LECHUGA DE MEDINA	Rev.:0
		Página 13 de 18

5. Remitir una copia al Titular de la Marca del libro de salidas de la explotación agraria dentro de los quince primeros días de cada mes.
6. Permitir en todo momento cuantos controles, inspecciones y toma de muestras consideren oportunos los Servicios Técnicos del Titular de la Marca y/o las Entidades de Certificación, presentándoles la colaboración precisa que se les requiera.
7. Suscribir un compromiso de aceptación de las normas que le sean de aplicación del presente Reglamento.
8. Cumplir con la producción mínima establecida en el artículo 6º del presente Reglamento.

CAPÍTULO VII: DE LOS ALMACENISTAS

Artículo 26 º.- Obligaciones de los Almacenistas

Los Almacenistas calificados deberán cumplir además de la normativa vigente las siguientes obligaciones para el mantenimiento de la calificación:

- 1- Cumplir con todas las disposiciones de este Reglamento de Uso y las exigencias legales que le sean de aplicación.
- 2- Disponer de número de registro sanitario y número de registro de industrias agrarias
- 3- Cumplimentar, siempre que las cámaras contengan lechuga de Medina amparada por la Marca, el Registro de Tª (º C) y Humedad Relativa (%) de las cámaras de almacenamiento en donde figurará, al menos, la identificación del Almacenista, fecha de toma de datos, identificación de la cámara y la Tª (º C) y Humedad Relativa (%) de la misma, según modelo adoptado por el Titular de la Marca.
- 4- Comercializar las lechugas amparados por la Marca de Garantía en envases con una capacidad máxima de doce lechugas, etiquetadas según establecido en el Anexo III del presente Reglamento.
- 5- Etiquetar la totalidad de las lechugas que lleguen a sus instalaciones con el distintivo de Marca de Garantía siempre que cumplan todos los requisitos establecidos en este Reglamento.
- 6- Remitir, en los primeros 10 días de cada mes durante el período de envasado, un resumen mensual de comercialización declarando las lechugas amparadas por la Marca de Garantía, recepcionadas, envasadas y

ASOCIACIÓN HORTÍCOLA MERINDADES	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: LECHUGA DE MEDINA	Rev.:0
		Página 14 de 18

comercializadas; asimismo se deberá incluir la numeración de contraetiquetadas asignadas.

- 7- Mantener actualizado el Registro de entradas de lechugas amparadas por la Marca, según modelo adoptado por el Titular de la Marca.
- 8- Mantener actualizado el Registro de comercialización de lechugas certificadas, según modelo adoptado por el Titular de la Marca.
- 9- Mantener actualizado el Registro de salidas de lechugas certificadas, según modelo adoptado por el Titular de la Marca.
- 10- Cumplir con la producción mínima establecida en el artículo 6º del presente Reglamento.
- 11- Permitir en todo momento, cuantos controles, inspecciones y tomas de muestras consideren oportunos los Servicios Técnicos del Titular de la Marca, prestándoles la colaboración precisa que les sea requerida por aquellos. Se establece un plan de autocontrol detallado en el anexo I de este Reglamento.

CAPÍTULO VIII: MEDIDAS DE AUTOCONTROL

Artículo 27º.- Control

La Asociación Hortícola Merindades, sin perjuicio de las competencias que puedan corresponder a otras instancias, velará por el correcto uso de la marca y establecerá un sistema de gestión y autocontrol al que estarán sometidos todos los operadores inscritos; este sistema será llevado a cabo por los Servicios Técnicos del Titular de la Marca.

Periódicamente todo el sistema de gestión y autocontrol será auditado por una Entidad de certificación, que reúna los criterios establecidos en la norma europea EN 45011 y que se encuentre inscrita en el Registro de Entidades de Certificación de Productos Agroalimentarios de Castilla y León, según Orden AYG/1142/2003 de 2 de septiembre de 2003 de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, o aquella que la sustituya.

El plan de autocontrol se realizará según queda recogido en el anexo I de este Reglamento.

ASOCIACIÓN HORTÍCOLA MERINDADES	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: LECHUGA DE MEDINA	Rev.:0
		Página 15 de 18

CAPÍTULO IX: DE LAS ENTIDADES DE CERTIFICACIÓN.

Artículo 28º.- La entidad de certificación debe auditar a todo el proceso con una frecuencia mínima anual, con el fin de comprobar que se cumple con lo establecido en el Reglamento de Uso. Esta frecuencia será reforzada en el caso de que se evidencie esa necesidad por parte de la Entidad de Certificación ante la aparición de no conformidades o a sugerencia del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.

CAPÍTULO X: INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 29º.-Competencia y medidas sancionadoras

Sin perjuicio de las sanciones que pudieran corresponder por infracciones a la legislación vigente en la materia, la Asociación Hortícola Merindades, podrá sancionar el incumplimiento del presente Reglamento con: amonestación, suspensión temporal y suspensión definitiva del uso de la marca, atendida la gravedad y grado de reincidencia del responsable.

Artículo 30º.-Infracciones.

1.- Al efecto de la imposición de sanciones, tendrán la consideración de infracciones las irregularidades cometidas en contra a lo establecido en el presente Reglamento y de las normas o acuerdos adoptados por el titular de la marca en el desarrollo de aquél.

2.- Las infracciones se calificarán en no conformidades, faltas leves, graves y muy graves.

a) Tendrán la consideración de una no conformidad:

- No comunicar al Titular de la Marca, en el plazo establecido cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los Registros.
- No enviar en los periodos establecidos por este Reglamento los datos que figuren en los registros correspondientes a cada operador.
- Cualquier irregularidad detectada en las visitas de inspección realizadas por los Servicios Técnicos del Titular de la Marca donde se reflejen incumplimientos de los requisitos y obligaciones establecidos por este

ASOCIACIÓN HORTÍCOLA MERINDADES	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: LECHUGA DE MEDINA	Rev.:0
		Página 16 de 18

Reglamento, sin trascendencia directa para los consumidores o que no supongan beneficio especial para el infractor.

- Cuando se pruebe por el infractor que no ha existido mala fe y los hechos no sean constitutivos de una falta grave o muy grave.

Las no conformidades deberán ser corregidas en el plazo establecido por el Director Técnico en función de las no conformidades detectadas siendo el periodo máximo de subsanación de tres meses.

b) Tendrán la consideración de falta leve:

- La no corrección de las no conformidades en el plazo establecido por el Director Técnico del Titular de la Marca.

Las faltas calificadas como leves se sancionarán con suspensión temporal de la autorización de uso de la marca por un periodo inferior a un mes.

c) Tendrán la consideración de falta grave:

- Aquellas originadas por la inexactitud, omisión o falsedad en la elaboración de documentos adoptados por el Reglamento de Uso, actuando de mala fe.
- El incumplimiento de las normas vigentes sobre prácticas cultivo, recolección y transporte.
- Utilizar en el proceso de producción algún tipo de producto que pueda dar lugar a residuos tóxicos o sabores extraños a las lechugas.
- Incumplir las normas de almacenaje y envasado contempladas en este Reglamento
- Envasar lechugas amparadas por la Marca de Garantía, cuando no cumplan las condiciones y normas de calidad establecidas en este Reglamento y demás normativa vigente.
- Envasar lechugas bajo el amparo de la Marca de Garantía cuando procedan de productores o parcelas no inscritas.
- El no permitir el acceso a sus instalaciones y/o documentación al personal de los Servicios Técnicos del Titular de la Marca.
- Cualquier otra la infracción tenga trascendencia directa sobre los consumidores o suponga un beneficio especial para el infractor.

ASOCIACIÓN HORTÍCOLA MERINDADES	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: LECHUGA DE MEDINA	Rev.:0
		Página 17 de 18

- La reiteración, en el plazo de un año, de dos o más faltas, calificadas como leves.

Las faltas graves se sancionarán con la suspensión temporal de la autorización del uso de la marca, por un periodo no inferior a un mes y un día y no superior a seis meses según gravedad del incumplimiento a juzgar por la Junta Directiva de la Asociación.

d) Tendrán la consideración de faltas muy graves:

- Cuando de la infracción se deriven graves perjuicios para la marca, su titular o usuarios o para los consumidores
- La reiteración, en el plazo de un año, de dos o más faltas calificadas como graves.

Las faltas muy graves se sancionarán con la suspensión permanente de uso de la marca.

Artículo 31º.- Procedimiento Sancionador

El Director Técnico estudiará los informes emitidos por los inspectores en sus visitas a los distintos operadores y los resultados analíticos en caso que corresponda

En el caso que se hayan detectado uno o más incumplimientos tipificados como infracciones se aplicará el procedimiento sancionador establecido en este artículo pudiéndose dar las siguientes situaciones:

a) El Informe refleja la detección de una NO CONFORMIDAD

El Director Técnico elaborará un informe de forma inmediata, que enviará al interesado en el que se indicarán las deficiencias detectadas, las medidas propuestas para su subsanación, el plazo concedido para su corrección y la sanción que pudiera aplicarse en el caso que de la inspección efectuada en el plazo establecido, se continúen detectando las no conformidades.

Si una vez realizada dicha inspección se han subsanado la/s no conformidad/es, el Director Técnico procederá al cierre del expediente.

Si una vez realizada la visita de inspección no se han corregido la/s no conformidad/es, éstas serán consideradas como una falta leve y se seguirá el procedimiento sancionador establecido en el punto B.

Semestralmente, el Director Técnico presentará los informes a la Junta Directiva para su conocimiento, evaluación y archivo, si procede.

ASOCIACIÓN HORTÍCOLA MERINDADES	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: LECHUGA DE MEDINA	Rev.:0
		Página 18 de 18

b) El informe refleja la detección de una FALTA

Si del informe emitido por los Servicios Técnicos del Titular de la Marca se considera la irregularidad como falta leve, grave o muy grave, el Director Técnico elaborará un informe inmediato donde se indicarán las deficiencias detectadas y la sanción propuesta.

Dicho informe será remitido a la Junta Directiva para su estudio y evaluación, tras lo cual determinará la sanción propuesta.

Así mismo, se comunicará al interesado el contenido del informe para que tenga conocimiento que se está aplicando el régimen sancionador, exponiendo la sanción propuesta, las causas de la misma, el período por el que queda suspendido para el uso de la marca y el período que se le concede para realizar las alegaciones que estime oportunas en contra de la decisión tomada, siendo éste de 10 días naturales desde la recepción de la notificación.

Si del informe emitido por el Director Técnico, la falta se considera muy grave, la sanción impuesta por la Junta Directiva de la Asociación es la Suspensión definitiva del uso de la marca. Dicha sanción comenzará a ser efectiva en el momento de su comunicación al infractor, con independencia que deba ser ratificada por la Asamblea General de la Asociación

En el supuesto de que la Asamblea General no tomara la decisión de suspender definitivamente al operador del uso de la marca, cuando la falta tipificada sea muy grave, el expediente regresará a la Junta Directiva para que acuerde la suspensión temporal que nunca será inferior a 6 meses.

ASOCIACIÓN HORTÍCOLA MERINDADES	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA "LECHUGA DE MEDINA" ANEXO I	Rev.: 0
		Página 1 de 5

ANEXO I: PLAN DE AUTOCONTROL

ASOCIACIÓN HORTÍCOLA MERINDADES	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA "LECHUGA DE MEDINA" ANEXO I	Rev.: 0
		Página 2 de 5

ANEXO I: PLAN DE AUTOCONTROL

Con el objeto de cumplir lo dispuesto en el presente Reglamento y transmitir al consumidor una imagen y una garantía de óptima calidad de la marca LECHUGA DE MEDINA se ejecutará un protocolo de control que afectará a las fases de producción, almacenamiento y envasado que incluirá los siguientes puntos:

1. Visitas de Inspección a explotaciones y Almacenistas
2. Programa de toma de muestras en los Almacenistas
3. Interpretación de resultados y aplicación de medidas correctoras en caso que fuera necesario
4. Documentación.

ASOCIACIÓN HORTÍCOLA MERINDADES	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA "LECHUGA DE MEDINA" ANEXO I	Rev.: 0
		Página 3 de 5

1.-PROGRAMA DE VISITAS DE INSPECCIÓN

1.1.-En explotaciones

Cada vez que una explotación agrícola solicite su inscripción en el registro de la marca "LECHUGA DE MEDINA" se realizará una visita de inspección donde se comprobará que cumple los requisitos establecidos en el artículo 21º del capítulo VI del presente Reglamento, así como que está en disposición de cumplir con las obligaciones recogidas en su artículo 25º del capítulo anteriormente citado.

Una vez evaluado el informe de visita por el Director Técnico, se inscribirá la explotación en el registro correspondiente siempre y cuando cumpla todos los requisitos que establece este Reglamento.

Anualmente los inspectores de los Servicios Técnicos del Titular de la Marca visitarán la totalidad de las explotaciones agrícolas; el 25 % de las mismas se realizarán durante la época de siembra y recolección para verificar el cumplimiento del Capítulo II, III y IV y el artículo 25º del capítulo VI.

Después de cada inspección, el técnico elaborará un informe que, junto con el acta levantada en la misma, remitirá al Director Técnico para su estudio, evaluación y aplicación de medidas si hubiere lugar a ellas.

1.2.-En los Almacenistas

Cada vez que un Almacenista solicite su inscripción en el registro de la marca "LECHUGA DE MEDINA" se realizará una visita de inspección donde se comprobará que cumple los requisitos establecidos en el artículo 23º del presente Reglamento, así como que está en disposición de cumplir con las obligaciones recogidas en el artículo 26º del presente Reglamento.

Una vez evaluado el informe de visita por el Director Técnico se inscribirá el Almacenista en el registro correspondiente siempre y cuando cumpla todos los requisitos que establece este Reglamento.

Trimestralmente, los Servicios Técnicos del Titular de la Marca visitarán la totalidad de los Almacenistas para verificar el cumplimiento del capítulo III y IV y del artículo 26º del capítulo VII.

Después de cada visita, el inspector elaborará un informe que, junto con el acta levantada en la misma, remitirá al Director Técnico para su estudio, evaluación y aplicación de medidas si hubiere lugar a ellas.

ASOCIACIÓN HORTÍCOLA MERINDADES	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA "LECHUGA DE MEDINA" ANEXO I	Rev.: 0
		Página 4 de 5

2. PROGRAMA DE TOMA DE MUESTRAS

2.1.- Almacenistas

Los inspectores de los Servicios Técnicos del Titular de la Marca tomarán muestras de lechugas existentes en las instalaciones de los operadores Almacenistas para verificar el cumplimiento de las características descritas en el artículo 20º del capítulo IV del presente Reglamento.

El nº de toma de muestras dependerá de la producción anual de LECHUGA DE MEDINA teniendo en cuenta la siguiente tabla:

Producción anual de "LECHUGA DE MEDINA"	Nº MUESTRAS /AÑO/INDUSTRIA
Menor a 250.000 piezas	6 piezas de distintos lotes
Entre 100.000 piezas y 250.000 piezas	8 piezas de distintos lotes
Entre 250.000 y 750.000 piezas	10 piezas de distintos lotes
Mayor a 750.000 piezas	12 piezas de distintos lotes

Las determinaciones a analizar son aquellas descritas en el punto A y B del artículo 20º del Reglamento de Uso.

Se tomarán muestras de lotes distintos y procedentes de explotaciones diferentes.

Si se detectan irregularidades en las lechugas analizadas, se volverán a coger muestras de la explotación agraria dónde se hayan detectado las irregularidades de las lechugas aplicándose el procedimiento sancionador de este Reglamento, cuando proceda.

Los Servicios Técnicos podrán tomar muestras adicionales siempre y cuando lo consideren conveniente.

ASOCIACIÓN HORTÍCOLA MERINDADES	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA "LECHUGA DE MEDINA" ANEXO I	Rev.: 0
		Página 5 de 5

3.-INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS Y APLICACIÓN DE MEDIDAS CORRECTORAS

El Director Técnico estudiará los informes emitidos por los inspectores en sus visitas a los distintos operadores y los resultados analíticos cuando proceda. Cuando de estos informes o bien de los boletines de análisis se detecte una no conformidad o una falta se enviará el informe al interesado a la mayor brevedad posible y se aplicará el procedimiento sancionador cuando proceda.

4.-DOCUMENTACIÓN.

Por el titular de la marca se llevarán los siguientes registros:

Documentación relativa a los productores:

- a) Solicitud de inscripción y Compromiso de operadores
- b) Registro de productores y parcelas
- c) Copia del Cuaderno de campo
- d) Registro de salidas de las explotaciones agrarias

Documentación relativa a los Almacenistas:

- a) Solicitud de inscripción de Almacenistas y compromiso de operadores
- b) Registro de entrada de lechugas en los Almacenistas
- c) Registro de solicitud y entrega de contraetiquetas
- d) Registro de resúmenes mensuales de comercialización por cada Almacenista.
- e) Registro de marcas comerciales vinculadas a la Marca de Garantía.

Documentación relativa al sistema de autocontrol

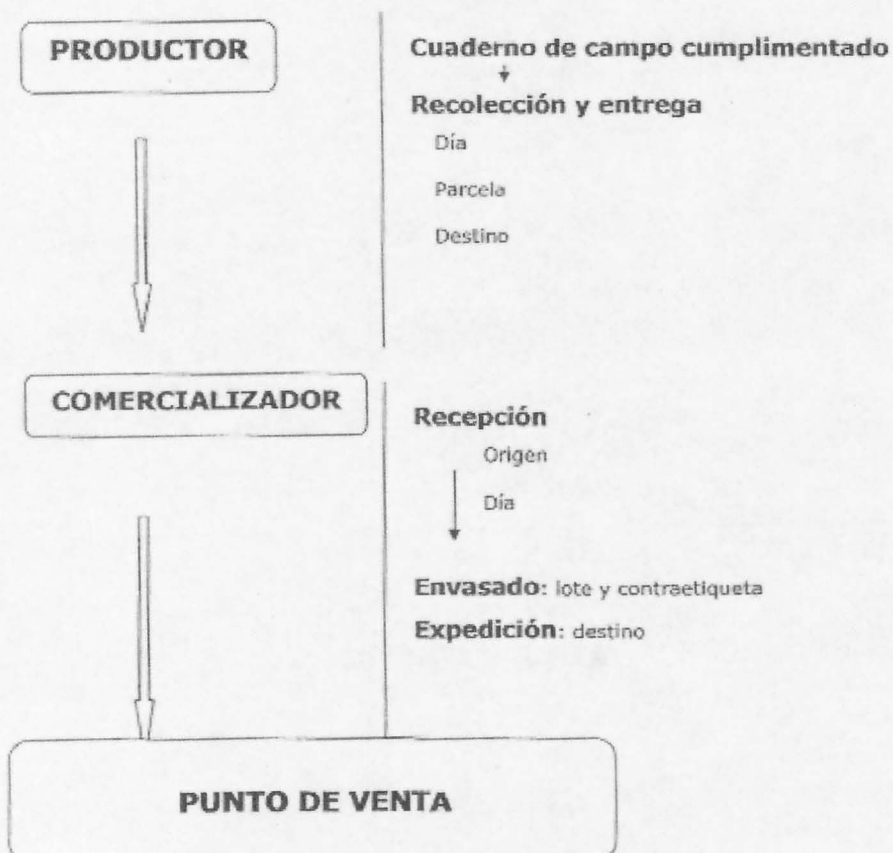
- a) Registro de actas de visitas de inspección y toma de muestras.
- b) Registro de resultados analíticos
- c) Registro de informes realizados, medidas adoptadas y de tomas de muestras.

ASOCIACIÓN HORTÍCOLA MERINDADES	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: LECHUGA DE MEDINA ANEXO II	Rev.: 0
		Página 1 de 2

ANEXO II: DIAGRAMA DE FLUJO

ASOCIACIÓN HORTÍCOLA MERINDADES	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: LECHUGA DE MEDINA ANEXO II	Rev.: 0
		Página 2 de 2

DIAGRAMA DE FLUJO



ASOCIACIÓN HORTÍCOLA MERINDADES	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: LECHUGA DE MEDINA ANEXO III	Rev.: 0
		Página 1 de 2

ANEXO III: ETIQUETADO DE LAS LECHUGAS

ASOCIACIÓN HORTÍCOLA MERINDADES	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: LECHUGA DE MEDINA ANEXO III	Rev.: 0
		Página 2 de 2

ETIQUETADO DE LAS LECHUGAS

Para garantizar un etiquetado correcto y un control del mismo, el Titular de la Marca creará un registro de marcas comerciales, logotipos y etiquetado, de tal forma que los operadores puedan utilizar las marcas comerciales vinculadas a la Marca de Garantía. Los nombres comerciales, logotipos y etiquetado serán utilizados exclusivamente al amparo de la Marca de Garantía.

La Asociación publicará unas normas internas para regular las marcas comerciales, el logotipo, el etiquetado y la forma de numeración de éste. Dichas normas se someterán al visto bueno de la Administración competente con carácter previo a su aplicación.

Así mismo el Titular de la Marca adquiere el compromiso de someter todo el material de etiquetado (carteles, trípticos, folletos...) al visto bueno de la administración con carácter previo a su publicación.

Las lechugas amparados por la Marca de Garantía LECHUGA DE MEDINA en su etiqueta, aparte de los datos exigidos por la legislación vigente, llevarán una contraetiqueta de la Marca, donde se indicará al menos el nombre y/o logotipo de la Marca de Garantía, una numeración correlativa asignada por la Asociación y el nombre y/o logotipo de la Entidad de Certificación.

Los almacenistas solicitarán a los Servicios Técnicos del Titular de la Marca las contraetiquetas que necesiten según su producción.

Los Servicios Técnicos del Titular de la Marca se encargarán de enviar las contraetiquetas solicitadas a las explotaciones, controlar el buen uso de las mismas por parte de las empresas así como llevar un registro de control de contraetiquetas.

ASOCIACIÓN HORTÍCOLA MERINDADES	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: LECHUGA DE MEDINA ANEXO IV	Rev.: 0
		Página 1 de 6

ANEXO IV:
ANÁLISIS SENSORIAL DE LAS LECHUGAS

ASOCIACIÓN HORTÍCOLA MERINDADES	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: LECHUGA DE MEDINA ANEXO IV	Rev.: 0
		Página 2 de 6

ANÁLISIS SENSORIAL DE LAS LECHUGAS.

Con objeto de verificar las características organolépticas definidas en el apartado C del artículo 20º del Capítulo IV de las lechugas amparadas bajo la Marca, se realizará una cata anual con lechugas procedentes de los distintos operadores inscritos como Almacenistas.

Las muestras serán recogidas por duplicado, por los Servicios Técnicos del Titular de la Marca, en cada uno de los operadores Almacenistas.

Esta cata se llevará a cabo por un panel de cata formado por al menos seis miembros. Este panel estará formado por personas elegidas por sus habilidades para diferenciar olores, sabores,....

Una vez realizado el proceso de selección, se entrenará de forma adecuada a los miembros del panel para que todos tengan los mismos criterios, vocabulario y la misma escala de valores de referencia a la hora de evaluar las diferentes lechugas

Por cada muestra analizada se rellenará una hoja de cata que previamente ha sido supervisada y aprobada por el Titular de la Marca. Se adjunta la hoja de cata (Figura 1) que tiene aprobada el Titular de la Marca. Si en algún momento el Titular de la Marca deseara modificar la ficha de cata por no adaptarse a las necesidades del momento, se someterá al visto bueno de la Administración competente antes de su utilización.

Cada catador que forme parte del panel deberá observar y probar las lechugas sometidas a examen, con el fin de analizar las percepciones olfativas, gustativas, táctiles y a continuación deberá señalar en la ficha de cata puesta a su disposición, la intensidad a la que percibe cada uno de los atributos positivos y negativos.

Para que la cata sea lo más correcta posible la numeración de cada muestra en cada una de las fases será distinta.

Se elaborará un informe final indicando las conclusiones a las que se ha llegado incidiendo en que las lechugas analizadas presenten o no las características definidas en el apartado C del artículo 20º del Capítulo IV.

Las lechugas objeto de la cata serán descalificadas de forma inmediata si se detectan alguna de las características que se describen a continuación:

- ✓ En el aspecto externo: lechugas no arropolladas, con presencia de parásitos, tierra, con colores anómalos, con manchas atípicas debido a podredumbres... o cualquier otra alteración que los desvíe de las características definidas en el capítulo IV de este Reglamento.
- ✓ En el olor: Olores atípicos, con recuerdos a estiércol, a pesticidas cualquier otra alteración que los desvíe de las características definidas en el capítulo IV de este Reglamento.

ASOCIACIÓN HORTÍCOLA MERINDADES	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: LECHUGA DE MEDINA ANEXO IV	Rev.: 0
		Página 3 de 6

- ✓ En el sabor: Sabores atípicos, demasiado amargos, o cualquier otra alteración que los desvíe de las características definidas en el capítulo IV de este Reglamento.

Todas aquellas lechugas que no superen entre las valoraciones obtenidas como lechuga entera y lechuga preparada una puntuación mínima de 40 serán descalificadas, al igual que serán descalificadas automáticamente todas aquellas lechugas que obtengan una puntuación inferior a 3.0 en aceptación global e inferior a 2.0 en el resto de los atributos evaluados.

En aquellas lechugas en las que se haya detectado alguna irregularidad en las características organolépticas de la muestra analizada, se repetirá el análisis organoléptico en la segunda muestra. Si en esta nueva cata se comprueba que la/s muestra/s analizada/s no cumplen con las características organolépticas definidas en el Reglamento de Uso de la Marca, los Servicios Técnicos estudiarán las causas de las desviaciones detectadas elaborando un informe que enviarán a la industria correspondiente, indicando el tipo de infracción y la sanción.

La lechuga se presenta al panel de cata de dos maneras: como lechuga entera y lechuga preparada.

Se entiende por LECHUGA ENTERA a las lechugas enteras amparadas por la Marca de Garantía, que no han sufrido ninguna manipulación y/o corte.

Se entiende por LECHUGA PREPARADA a las hojas de lechuga entera lavadas y fraccionadas en pequeños trozos para poder ser degustada y a las que no se les ha adicionado ningún tipo de aliño ni condimento.

Los atributos valorados en la cata con sus puntuaciones correspondientes son los siguientes:

LECHUGA ENTERA

COMPACTACION DE LA LECHUGA

- 1- Producto disgregado, poco arropollado, con presencia de hojas sueltas, heterogéneas en forma.
- 5- Producto arropollado, bien formado con ausencia de irregularidades en la forma; se trata de un producto no muy compacto.

HOMOGENEIDAD

- 1- Producto con presencia de irregularidades, ya sea en el tamaño, forma o color de las hojas.
- 5- Producto con presencia de hojas homogéneas en tamaño, color y grado de frescura.

COLOR VERDE DE LAS HOJAS DEL APICE

- 1- Presencia en las hojas del ápice de coloraciones anómalas marronáceas o blanquecinas que afectan visualmente al producto.
- 5- Presencia de coloración verde, verde amarillenta en las hojas del ápice con ausencia de coloraciones anómalas.

ASOCIACIÓN HORTÍCOLA MERINDADES	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: LECHUGA DE MEDINA ANEXO IV	Rev.: 0
		Página 4 de 6

- 1- Presencia en las hojas de la base coloraciones anómalas marronáceas o blanquecinas que afectan visualmente al producto.
- 5- Presencia de coloración verde, verde amarillenta en las hojas de la base, con ausencia de coloraciones anómalas.

NERVIO CENTRAL

- 1- Presencia de hojas sin nerviatura o con ella incompleta o con un grosor escaso o prácticamente inapreciable.
- 5- Hojas con nerviación pronunciada presente en la totalidad y claramente diferenciado del resto de la hoja.

OLOR/INTENSIDAD

- 1- Producto que presenta una intensidad de olor alta o media-baja, ya sea de los atributos de frescura y persistencia, o de otros atributos anómalos.
- 5- Producto que presenta un olor equilibrado, fresco, persistente con una intensidad media.

LECHUGA PREPARADA

GROSOR DE LAS HOJAS

- 1- Producto con presencia de hojas reblandecidas, poco firmes, con un grosor poco uniforme que en degustación provocan sensación de jugosidad media-baja.
- 5- Producto con hojas firmes y frescas que durante la degustación provocan sensación húmeda y jugosa.

CROCANCIA AL MORDER

- 1- Producto q debido a las características de sus hojas produce durante la degustación una sensación poco crocante, pastosa, con poca sensación de frescura
- 5- Producto que debido a las características de sus hojas, produce durante la degustación una sensación crocante, jugosa y húmeda, síntoma de frescura.

DUREZA DE LAS HOJAS

- 1- Producto con hojas de dureza alta, lignificadas, con dificultad la masticación, o producto con hojas reblandecidas, por síntomas de podredumbre o marchitez, que originan una sensación pastosa en la boca.
- 5- Producto con hojas de dureza media, crocante, que proporciona durante la degustación una sensación de frescura, que favorece la masticación.

AMARGOR

- 1- Producto que durante la masticación provoca una sensación amarga, astringente, con una intensidad alta dejando una sensación trigeminal en la boca poco agradable.
- 5- Producto que durante la masticación provoca una sensación de amargor con intensidad media, equilibrado y sin enmascarar el resto de atributos de la lechuga, con persistencia media y retrogusto agradable.

ASOCIACIÓN HORTÍCOLA MERINDADES	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: LECHUGA DE MEDINA ANEXO IV	Rev.: 0
		Página 5 de 6

DULCE

- 1- producto con ausencia de sabor dulce debido a la presencia de sabores anormales que lo enmascaran.
- 5- producto con intensidad de sabor dulce equilibrado con el resto de atributos de sabor, dejando un sabor residual suave y agradable.

ASPEREZA DE LAS HOJAS

- 1- producto que presenta una textura seca y grosera en la boca debido a la aspereza de las hojas, dejando una sensación residual poco agradable.
- 5- producto que presenta hojas con aspereza media, que provoca durante la degustación una textura firme y consistente siendo muy agradable.

ADHERENCIA DE LAS HOJAS

- 1- producto que durante la degustación presenta una alta adherencia en la boca, provocando sensaciones incómodas y perjudicando la masticación del mismo.
- 5- producto que durante la degustación presenta una adherencia media característica de un producto vegetal, la cual no interfiere en la masticación.

AROMA INTENSIDAD

- 1- producto con una intensidad media o baja con presencia de aromas no característicos denotando un grado bajo de frescura
- 5- producto con aroma de intensidad media-alta, de atributos característicos de un producto fresco, con persistencia media.

ACEPTACION GLOBAL

- 1- El producto no cumple con las características definidas.
- 5- Cumplimiento de la totalidad de las características definidas.

ASOCIACIÓN HORTÍCOLA MERINDADES	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: LECHUGA DE MEDINA ANEXO IV	Rev.: 0
		Página 6 de 6

Figura 1: Hoja de cata de lechugas de la Marca de Garantía "LECHUGA DE MEDINA"

HOJA DE CATA "LECHUGA DE MEDINA"

NOMBRE Y FIRMA DEL CATADOR: _____

MUESTRA: _____ FECHA: _____

	PUNTUACIÓN DE INTENSIDAD				
	1	2	3	4	5
LECHUGA ENTERA					
Compactación de la lechuga					
Homogeneidad de las hojas					
Color verde hojas del ápice					
Color verde hojas de la base					
Nervio central					
Olor intensidad					
LECHUGA PREPARADA	1	2	3	4	5
Grosor de las hojas					
Crocancia al morder					
Dureza de las hojas					
Amargor					
Dulce					
Aspereza de las hojas					
Adherencia de las hojas					
Aroma intensidad					
ACEPTACIÓN GLOBAL	1	2	3	4	5

ASOCIACIÓN HORTÍCOLA MERINDADES	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: LECHUGA DE MEDINA ANEXO V	Rev.: 0
		Página 1 de 2

ANEXO V: MAPA ZONA GEOGRÁFICA

ANEXO 3

Invitación Actividad de difusión



El Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) junto a los productores participantes de la Gira Tecnológica "Captura de experiencias en diferenciación de productos a través de sellos de calidad y organización para la venta" Salamanca España, ejecutada entre el 5-13 de Mayo 2012, financiada por la Fundación para la Innovación Agraria FIA. Tienen el agrado de invitar a Ud. a la Presentación de Resultados de esta Gira.

Esta actividad se realizará el día Martes 5 de Junio del 2012 a las 17:30 hrs. en el Valle de Azapa, Galpón Sra. Estela Mamani, concluyendo con una cóctel de camaradería.

Se agradece desde ya su presencia la cual dará mayor realce a la actividad y solicitamos confirmar su asistencia

ARICA, Junio de 2012

Lista de asistencia presentación de resultados gira "captura de experiencias en la diferenciación de productos a través de sellos de calidad y organización para la venta (Salamanca - España)

Gira de Innovación
Informe Técnico Final



LISTA DE ASISTENCIA

Presentación de Resultados Gira "Capturar de experiencia en la diferenciación de productos a través de sellos de calidad y organización para la venta (Salamanca - España)"

Martes 5 de Junio del presente a las 17:30 hrs. en Valle de Azapa, Golpón Sca. Estela Mamani

ID	Nombre	Empresa	Teléfono o e-mail	Firma	Genero F / M
1	Fidel Herrera Villos	—			M
2	de Dorado Panto				F
3	Yamir Cuando				F
4	Nao Yamparo	—			F
5	Maria Yamparo Yamparo	Yamparo			F
6	Isabel Yamparo Yamparo	—			F
7	Vicente RIVERA PARI				M
8	Estela Mamani Costa	AGROKAPA			F
9	Jay Alacde S.	Mamani			M
10	—				
11	Marcelo Melgarejo Melgarejo	UDA			M
12	Wladimir Fuentes Arce	SALCER			M
13					
14					
15					

ANEXO 5 Presentación PowerPoint



GIRA TECNOLÓGICA. CAPTURA DE EXPERIENCIAS EN LA DIFERENCIACIÓN DE PRODUCTOS A TRAVÉS DE SELLOS DE CALIDAD Y ORGANIZACIÓN PARA LA VENTA (Salamanca, España 5-13 DE MAYO 2012)



GIRA TECNOLÓGICA CAPTURA DE EXPERIENCIAS EN LA DIFERENCIACIÓN DE PRODUCTOS A TRAVÉS DE SELLOS DE CALIDAD Y ORGANIZACIÓN PARA LA VENTA SALAMANCA-ESPAÑA



Objetivo

Conocer experiencias de implementación de módulos de innovación con productores y desarrollo de sellos regionales de calidad en la provincia de Salamanca- España, su funcionamiento y normativas.



Integrantes

- ✓ HERMINIA AGUILAR FLORES
- ✓ ROXANA GARDICIC BOERO
- ✓ ESTELA MAMANI CASTRO
- ✓ RICARDO JAVIER OVANDO CAVANA
- ✓ FABIOLA SEPÚLVEDA SANTÍBAÑEZ
- ✓ VALESKA GONZÁLEZ FERNÁNDEZ-NIÑO

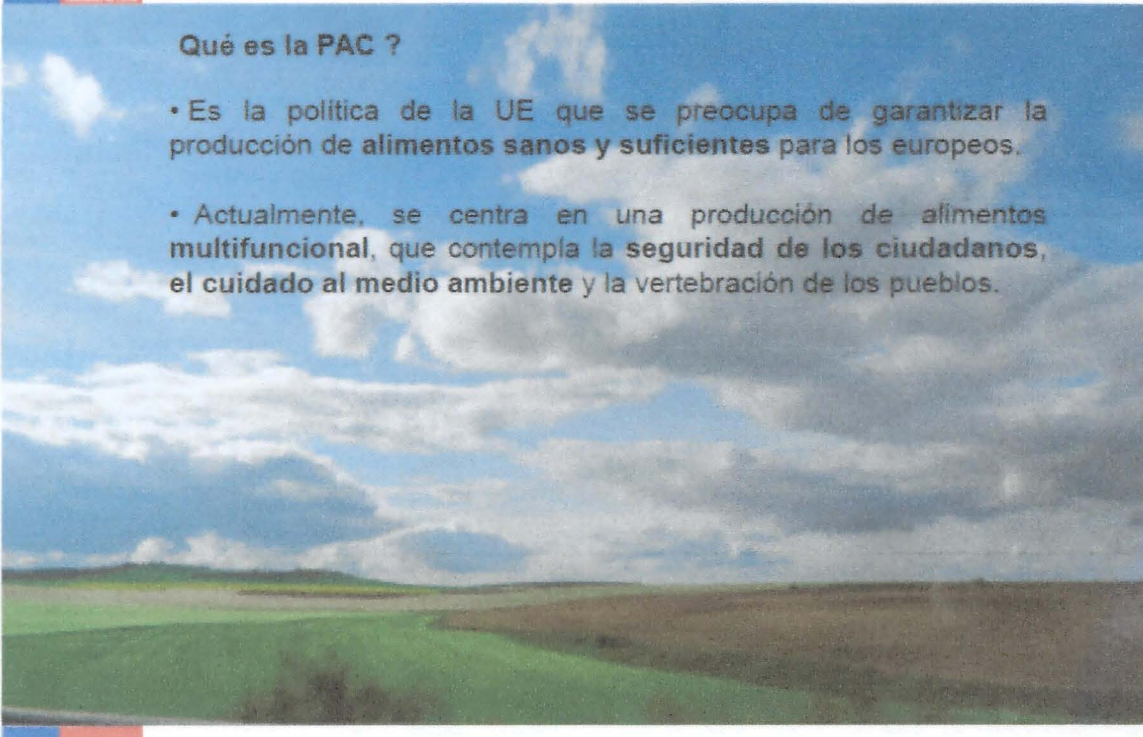


VISITA UNIVERSIDAD SALAMANCA

TALLER "50 AÑOS DE LA POLÍTICA AGRARIA COMUN (PAC)"

Qué es la PAC ?

- Es la política de la UE que se preocupa de garantizar la producción de alimentos sanos y suficientes para los europeos.
- Actualmente, se centra en una producción de alimentos multifuncional, que contempla la seguridad de los ciudadanos, el cuidado al medio ambiente y la vertebración de los pueblos.



- La PAC Norma cuánto y qué producir, productores organizados.
- Fomenta que sector agrario debe ser empresario y oír al mercado
- La PAC fomenta el mantenimiento de la tradición y la cultura gastronómica a través de los sellos como DOP, IGP, etc.
- Agricultores y Ganaderos más verdes









GIRA TECNOLÓGICA
CAPTURA DE EXPERIENCIAS EN LA DIFERENCIACIÓN DE PRODUCTOS A TRAVÉS DE SELLOS DE
CALIDAD Y ORGANIZACIÓN PARA LA VENTA
SALAMANCA-ESPAÑA



GIRA TECNOLÓGICA
CAPTURA DE EXPERIENCIAS EN LA DIFERENCIACIÓN DE PRODUCTOS A TRAVÉS DE SELLOS DE
CALIDAD Y ORGANIZACIÓN PARA LA VENTA
SALAMANCA-ESPAÑA



**VISITA EMPRESA LENTEJA DE ARMUÑA
CONSEJO REGULADOR DE IDENTIFICACIÓN GEOGRAFICA
PROTEGIDA LENTEJA DE ARMUÑA**

GIRA TECNOLÓGICA
CAPTURA DE EXPERIENCIAS EN LA DIFERENCIACIÓN DE PRODUCTOS A TRAVÉS DE SELLOS DE
CALIDAD Y ORGANIZACIÓN PARA LA VENTA
SALAMANCA-ESPAÑA



GIRA TECNOLÓGICA
CAPTURA DE EXPERIENCIAS EN LA DIFERENCIACIÓN DE PRODUCTOS A TRAVÉS DE SELLOS DE
CALIDAD Y ORGANIZACIÓN PARA LA VENTA
SALAMANCA-ESPAÑA



CONSEJO REGULADOR DE IDENTIFICACIÓN
GEOGRAFICA PROTEGIDA LENTEJA DE ARMUÑA



GIRA TECNOLÓGICA
CAPTURA DE EXPERIENCIAS EN LA DIFERENCIACIÓN DE PRODUCTOS A TRAVÉS DE SELLOS DE
CALIDAD Y ORGANIZACIÓN PARA LA VENTA
SALAMANCA-ESPAÑA



GIRA TECNOLÓGICA
CAPTURA DE EXPERIENCIAS EN LA DIFERENCIACIÓN DE PRODUCTOS A TRAVÉS DE SELLOS DE
CALIDAD Y ORGANIZACIÓN PARA LA VENTA
SALAMANCA-ESPAÑA



VISITA EMPRESA ACOR

GIRA TECNOLÓGICA
CAPTURA DE EXPERIENCIAS EN LA DIFERENCIACIÓN DE PRODUCTOS A TRAVÉS DE SELLOS DE
CALIDAD Y ORGANIZACIÓN PARA LA VENTA
SALAMANCA-ESPAÑA



GIRA TECNOLÓGICA
CAPTURA DE EXPERIENCIAS EN LA DIFERENCIACIÓN DE PRODUCTOS A TRAVÉS DE SELLOS DE
CALIDAD Y ORGANIZACIÓN PARA LA VENTA
SALAMANCA-ESPAÑA



VISITA EMPRESA ACOR



GIRA TECNOLÓGICA
CAPTURA DE EXPERIENCIAS EN LA DIFERENCIACIÓN DE PRODUCTOS A TRAVÉS DE SELLOS DE
CALIDAD Y ORGANIZACIÓN PARA LA VENTA
SALAMANCA-ESPAÑA



GIRA TECNOLÓGICA
CAPTURA DE EXPERIENCIAS EN LA DIFERENCIACIÓN DE PRODUCTOS A TRAVÉS DE SELLOS DE
CALIDAD Y ORGANIZACIÓN PARA LA VENTA
SALAMANCA-ESPAÑA



VISITA MERCADO CENTRAL DE SALAMANCA

GIRA TECNOLÓGICA
CAPTURA DE EXPERIENCIAS EN LA DIFERENCIACIÓN DE PRODUCTOS A TRAVÉS DE SELLOS DE CALIDAD Y ORGANIZACIÓN PARA LA VENTA
SALAMANCA-ESPAÑA

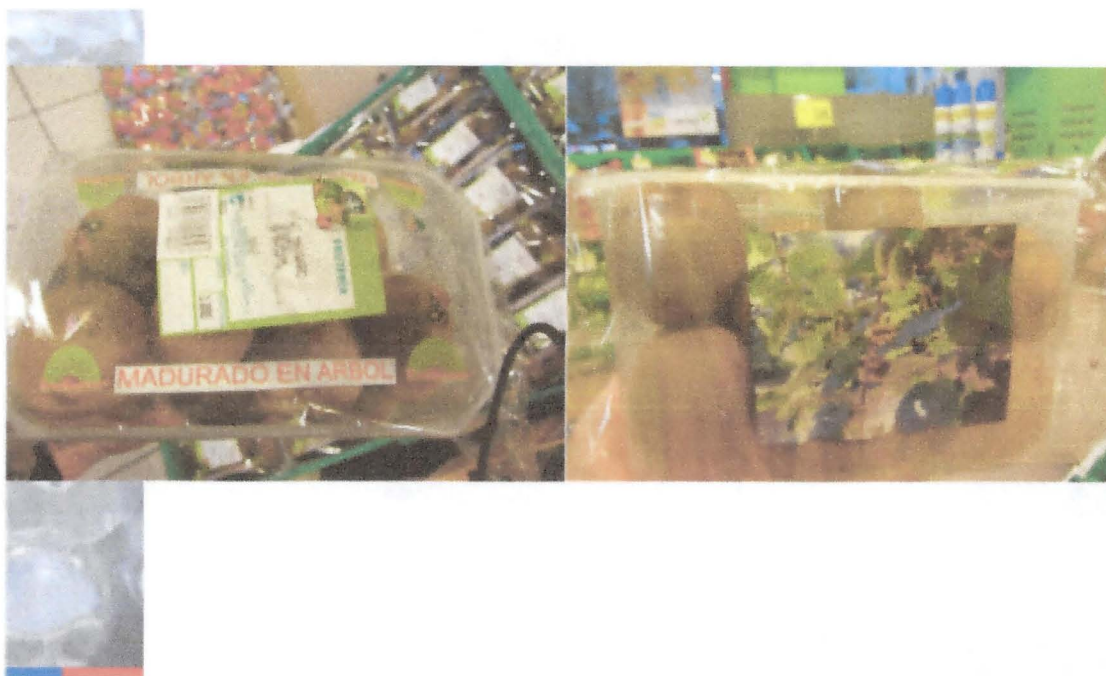


GIRA TECNOLÓGICA
CAPTURA DE EXPERIENCIAS EN LA DIFERENCIACIÓN DE PRODUCTOS A TRAVÉS DE SELLOS DE CALIDAD Y ORGANIZACIÓN PARA LA VENTA
SALAMANCA-ESPAÑA





GIRA TECNOLÓGICA
CAPTURA DE EXPERIENCIAS EN LA DIFERENCIACIÓN DE PRODUCTOS A TRAVÉS DE SELLOS DE
CALIDAD Y ORGANIZACIÓN PARA LA VENTA
SALAMANCA-ESPAÑA



GIRA TECNOLÓGICA
CAPTURA DE EXPERIENCIAS EN LA DIFERENCIACIÓN DE PRODUCTOS A TRAVÉS DE SELLOS DE
CALIDAD Y ORGANIZACIÓN PARA LA VENTA
SALAMANCA-ESPAÑA



Conclusión

- ✓ El desarrollo de una marca para los productos agropecuarios de la región de Arica y Parinacota es alcanzable, de acuerdo a las experiencias vistas en la gira.
- ✓ Se requiere para la obtención de una marca la organización de los productores.
- ✓ A través de las marcas se potencia la diferenciación del producto.
- ✓ Al implementar una marca es fundamental el seguimiento del producto, desde el predio hasta su consumidor.

GRACIAS



ANEXO 6

Fotografías Actividad de difusión



Fotografía 1. Presentación resultados obtenidos de la Gira, primera visita por la Srta. Valeska Gonzalez.



Fotografía 2. Presentación resultados obtenidos de la Gira, Segunda visita por la Sra. Roxana Gardilicic.



Fotografía 3. Presentación resultados obtenidos de la Gira, visita viveros el Arca por el Sr. Ricardo Javier Ovando.



Fotografía 4. Presentación resultados obtenidos de la Gira, visita Cooperativa ACOR por la Sra. Estela Mamani.

ANEXO 7

Fotografías Gira "captura de experiencias en la diferenciación de productos a través de sellos de calidad y organización para la venta (Salamanca - España)



Fotografía 1. Visita a la Facultad de Ciencias Agrarias y Ambientales, Universidad de Salamanca, España.



Fotografía 2. Visita a la Facultad de Ciencias Agrarias y Ambientales, Universidad de Salamanca, España.



Fotografía 3. Visita a los mercados minoritarios de venta al detalle, en la ciudad de Salamanca.



Fotografía 5. Visita al Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL).



Fotografía 6. Visita a los mercados minoristas de la ciudad de Valladolid.



Fotografía 7. Visita a la Denominación de Origen Lenteja de La Armuña, entrevista con el gerente de la marca.



Fotografía 8. Visita a la Denominación de Origen Lenteja de La Armuña, entrevista con el gerente de la marca.



Fotografía 9. Visita al consejo regulador de la denominación de origen Lenteja de la Armuña.



Fotografía 10. Visita a campos de productores de Lenteja de la Armuña.



Fotografía 11. Visita a la planta de compostaje, Viveros el ARCA.



Fotografía 12. Visita a la planta de compostaje, Viveros el ARCA.



Fotografía 13. Visita a las camas de vermicompostaje, viveros el ARCA.



Fotografía 14. Charla Informativa sobre INIA Ururi, Facultad de Ciencias Agrarias.



Fotografía 15. Visita a la Cooperativa ACOR.



Fotografía 16. Visita en terreno a los ensayos de la Cooperativa ACOR.



Fotografía 17. Visita a la Cooperativa HORCAOL de producción de zanahoria.