

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: ETP-06
		Edición: 01
	ESPECIFICACION TECNICA PARA MOJOS DE TENERIFE	Fecha: junio 2014
		Página 1 de 13

## MOJOS DE TENERIFE.

MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR

Elaborado:	Revisado:	Aprobado:
Antonio Bentabol Manzanares	Antonio Bentabol Manzanares	CT TF RURAL (prop a CGI)
Fecha: 08/04/2013	Fecha: 05/06/14	Fecha:05/06/14

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: ETP-06
		Edición: 01
	ESPECIFICACION TECNICA PARA MOJOS DE TENERIFE	Fecha: junio 2014
		Página 2 de 13

## INDICE

- 1.- DENOMINACIÓN Y DEFINICIÓN DEL PRODUCTO
- 2.- MÉTODO DE PRODUCCIÓN
- 3.- DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
- 4.- ENVASADO Y ETIQUETADO
- 5.- SISTEMA DE CONTROL Y REGISTROS
- 6.- TRATAMIENTO DE LAS DESVIACIONES Y NO CONFORMIDADES
- 7.- ANEXOS

	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	Código: ETP-06
		Edición: 01
	<b>ESPECIFICACION TECNICA PARA MOJOS DE TENERIFE</b>	Fecha: junio 2014
		Página 3 de 13

## 1. DENOMINACIÓN Y DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La Marca de Garantía Tenerife Rural se aplicará a los mojos que cumplan la presente Especificación técnica y que recibirá el nombre de "Mojos de Tenerife".

A efectos de la presente Marca de Garantía se entenderá por:

"Mojo" salsa tradicional de Canarias compuesta de diversas hortalizas, hierbas aromáticas, conjuntamente con aceite, vinagre, especias y sal, que puede ser más o menos picante.

"Mojo de Tenerife " mojo realizado en Tenerife y, en los que su parte principal o definitoria son productos (verduras, hortalizas, hierbas aromáticas, etc.) cultivadas y cosechadas en Tenerife.

"Mojo de Tenerife Superior", el elaborado con pimientas de variedades tradicionales de Canarias y/o aceite de oliva.

## 2. MÉTODO DE PRODUCCIÓN

### 2.1. Recepción de materias primas.-

Para la elaboración de Mojo de Tenerife se utiliza como materia prima verduras, hierbas aromáticas y hortalizas frescas o congeladas de categoría primera y extra, sanos y en buen estado de conservación.

Los recipientes utilizados para transportar las materias primas serán cajas de uso alimentario, limpias y en condiciones adecuadas de mantenimiento, a fin de proteger el producto de la contaminación.

Cuando esa materia prima sea la parte principal o definitoria del tipo de Mojo de Tenerife (pimiento, pimienta, cilantro, perejil, etc.) deberán haber sido cultivadas y cosechadas en Tenerife. Debiendo establecerse un sistema de trazabilidad documental, que permita relacionar un lote concreto de mojo con su producción agrícola en Tenerife, lo más detallada posible (agricultor, localización de finca y cantidades producidas).

En todo momento la materia prima procedente de Tenerife, con destino a la elaboración de Mojo de Tenerife de la Marca de Garantía Tenerife Rural, deberá estar identificada claramente como para su uso en la marca de garantía, con indicación de su lote u otro código que asegure en todo momento la correcta trazabilidad del mismo.

En general cualquier tipo de materias prima utilizadas en el producto deberán contar con la adecuada trazabilidad, e indicarse adecuadamente en el etiquetado.

### 2.2.- Acondicionamiento de la materia prima.-

	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	Código: ETP-06
		Edición: 01
	<b>ESPECIFICACION TECNICA PARA MOJOS DE TENERIFE</b>	Fecha: junio 2014
		Página 4 de 13

La hortaliza, hierbas aromáticas y/o verdura fresca, una vez recepcionada, se lavará y higienizará (cuando se use en fresco) en procesos adecuados al tipo de producto de que se trate.

### 2.3.- Almacenamiento de la materia prima.-

La verdura y hortalizas se almacenarán en condiciones adecuadas, en caso de productos frescos podrán permanecer un periodo máximo de 48 horas a temperatura ambiente.

Las cámaras de almacenamiento de la materia prima tanto de refrigeración como de congelación, dispondrán de un sistema de registro de temperatura.

En todo momento la materia prima procedente de Tenerife, con destino a la elaboración de Mojo de Tenerife de la Marca de Garantía Tenerife Rural, deberá estar identificada claramente como para su uso en la marca de garantía, con indicación de su lote u otro código que asegure en todo momento la correcta trazabilidad. Además de inequívocamente separadas de otras materias primas no producidas en Tenerife, para evitar cualquier riesgo de mezcla. Especialmente cuando coincidan en el tiempo el mismo producto de distintos orígenes.

### 2.4.- Preparación del producto

La elaboración de los mojos de Tenerife se realizará en centros localizados en la isla de Tenerife, autorizados para esta actividad por la administración competente en la materia (Registro General Sanitario de Alimentos o RASCOM), y que se encuentran inscritos en Registro de Elaboradores de mojos de Tenerife autorizadas para la Marca de Garantía Tenerife Rural, que establecerá y mantendrá el Órgano de Control.

Se realiza una mezcla por medios mecánicos de hortalizas, verduras, hierbas, aceite, vinagre, especias y sal, en las proporciones adecuadas según la receta del tipo de mojo a elaborar; pero de cualquier forma la cantidad de hortaliza, verdura o hierba aromática principal y definitoria del producto, procedente de la isla de Tenerife, deberá suponer un mínimo del 25% del producto acabado para mojos de hierbas aromáticas (cilantro o perejil) y del 30 % en mojos a base de hortalizas (pimientos o pimentas).

En el caso de producir simultáneamente en el mismo establecimiento mojos de Tenerife acogidos a la Marca de Garantía Tenerife Rural, y otros no incluidos en la misma se establecerán los procedimientos necesarios para que en todo momento se garantice la correcta separación y se evite en cualquier circunstancia la mezcla o sustitución de materia prima o del producto terminado. Para ello, se limpiarán y eliminarán cualquier resto de las máquinas de procesado del producto (picadoras, batidoras, morteros, etc.) antes de la elaboración de mojo de la marca de garantía, para evitar cualquier mezcla.

Los recipientes y maquinaria utilizada para la mezcla de materia prima y procesada de la misma, serán de uso alimentario y se mantendrán en todo momento limpios, en buen estado e higienizados.

Todas las operaciones que se realicen en las diferentes etapas productivas han de quedar registradas (registros escritos), cumpliendo en todo momento los requisitos normativos establecidos en cuanto a Trazabilidad.

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: ETP-06
		Edición: 01
	ESPECIFICACION TECNICA PARA MOJOS DE TENERIFE	Fecha: junio 2014
		Página 5 de 13

### 3. DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Los Mojos de Tenerife deben tener las características propias de su tipo con sabor limpio y libres de defectos.

Se consideran los siguientes tipos:

- a. Mojo Rojo: aquel cuya parte principal y definitoria es el pimiento o pimientas (*Capsicum spp.*) rojas frescas o desecadas producidas en Tenerife.
- b. Mojo Picón: es el mojo rojo cuya parte principal y definitoria es el pimiento o pimientas (*Capsicum spp.*) rojas frescas o desecadas, producidas en Tenerife, y que se caracteriza por su sensación picante (debido al uso de variedades de pimientas picantes en mayor o menor grado).
- c. Mojo Verde: aquel cuya parte principal y definitoria es el pimiento o pimientas (*Capsicum spp.*) verdes frescas o desecadas producidas en Tenerife.
- d. Mojo de Cilantro: aquel cuya parte principal y definitoria es el cilantro (*Coriandrum sativum*) producido en Tenerife..
- e. Mojo de Perejil: aquel cuya parte principal y definitoria es el perejil (*Petroselinum crispum*) producido en Tenerife..

Con carácter genérico los mojos de Tenerife de la marca de garantía Tenerife Rural en el momento del envasado deben presentar una actividad de agua y ph tal que aseguren la conservación y seguridad del producto.

1. pH	Menor o igual a 4,6
2. Aw	Menor o igual a 0,650

### 4. ENVASADO Y ETIQUETADO

El envasado de los mojos de Tenerife se realizará en centros autorizados para esta actividad por la administración competente en la materia (RGSA o RASCOM) y que se encuentran inscritos en Registro de Envasadores de mojos de Tenerife autorizadas para la Marca de Garantía Tenerife Rural, que establecerá y mantendrá el Órgano de Control.

Estos centros habrán de estar necesariamente radicados en Tenerife, y contar con unos medios y condiciones higiénico-sanitarias, de trazabilidad y de control que garantice un adecuado tratamiento para las mojos de Tenerife.

El envasado debe efectuarse de manera inmediata al proceso de elaboración del mojo para evitar pardeamientos, oxidaciones u otras pérdidas de calidad indeseables.

En el caso de producir simultáneamente mojos de Tenerife acogidos a la Marca de Garantía Tenerife Rural, y otros no incluidos en la misma se establecerán los procedimientos necesarios para que en todo

	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	Código: ETP-06
		Edición: 01
	<b>ESPECIFICACION TECNICA PARA MOJOS DE TENERIFE</b>	Fecha: junio 2014
		Página 6 de 13

momento se garantice la correcta separación y se evite en cualquier circunstancia la mezcla o sustitución de materia prima o del producto terminado. Para ello, se limpiarán y eliminarán cualquier resto de las líneas de envasado antes de el envasado de mojo de la marca de garantía, para evitar cualquier mezcla.

Los envases para las mojos de Tenerife de la marca de garantía Tenerife rural serán de vidrio y contar con cierre hermético, que no permita la alteración del producto durante su almacenamiento. Deben contar con un precinto de garantía.

La etiqueta que acompañe al envase habrá de cumplir la reglamentación vigente en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y ser informada antes de su empleo al Órgano de Control. En todo caso figurará en la misma el nº de autorización sanitaria (Registro Sanitario de Alimentos o RASCOM).

La etiqueta se aplicará de tal forma que no oculte totalmente el producto.

Los envases de mojos de Tenerife amparados por la marca deberán obligatoriamente identificarse con el distintivo de la marca de garantía Tenerife Rural, ajustándose al diseño que se contempla en el Anexo III, que a su vez se ajustará al manual de imagen y uso de la marca de garantía Tenerife Rural.

Los Mojos de Tenerife, una vez acabados se almacenarán y conservarán a temperatura que aseguren su correcta conservación, y alejado de la luz solar directa.

## 5. SISTEMA DE CONTROL Y REGISTROS

### 5.1.- Sistemas de control

Para poder optar a la Marca de Garantía Tenerife Rural para los mojos de Tenerife, éstos deben cumplir los requisitos establecidos en esta Especificación técnica de producto.

Los solicitantes de la Marca de Garantía Tenerife Rural como parte del proceso de autorización y registro firmarán un compromiso de cumplimiento de todas las condiciones establecidas en esta Especificación técnica de producto.

### 5.2.- Registros

El Órgano de Control establecerá y mantendrá un Registro de Elaboradores de mojos autorizados en relación con la Marca de Garantía Tenerife Rural.

### 5.3.- Controles

La vigilancia del cumplimiento de las exigencias de esta ETP corresponde al Órgano de Control de la Marca de Garantía Tenerife Rural para las mojos de Tenerife.

El Órgano de Control para establecerá los controles que estime necesario para asegurar que los mojos de la marca de garantía Tenerife Rural cumplen la totalidad de las presentes condiciones.

	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	Código: ETP-06
		Edición: 01
	<b>ESPECIFICACION TECNICA PARA MOJOS DE TENERIFE</b>	Fecha: junio 2014
		Página 7 de 13

A efectos de control y siempre que lo solicite el Órgano de Control los productores deberán llevar un registro de destino comercial, que podrá ser solicitado por el mismo.

Conforme a lo establecido en el Reglamento de la Marca Tenerife Rural (artículo 12) el incumplimiento de las condiciones bajo las cuales se autoriza el uso de la Marca de Garantía Tenerife Rural, podrá dar lugar a la revocación o suspensión inmediata de la autorización de uso, así como a tomar las medidas legales, por parte del Cabildo de Tenerife.

Para ello en caso de detectarse no conformidades el Órgano de Control elevará informe al respecto a la Comisión Técnica Tenerife Rural, que de acuerdo a sus atribuciones, propondrá las medidas que consideren adecuadas.

## 6. TRATAMIENTO DE LAS DESVIACIONES Y NO CONFORMIDADES

El uso indebido del nombre y logotipo de la marca, entendiéndose éste como la aplicación de los mismos en productos o medios publicitarios (carteles, folletos, anuncios), o cualquier acción que pueda causar perjuicio y/o desprestigio a la Marca de Garantía y a todos sus usuarios, por personas físicas o jurídicas no autorizadas para el uso o a las que se les haya retirado, les será de aplicación el apartado 7 del artículo 12 del Reglamento de uso de la Marca de Garantía, “el Cabildo Insular de Tenerife, titular de la misma, en el ejercicio de supervisión del correcto uso de la citada marca, podrá ejercer aquellas acciones que estime necesarias frente a aquellas personas físicas, jurídicas o comunidades de bienes que usen la marca sin autorización o hagan un mal uso de la misma.”

Los incumplimientos por parte de los usuarios (licenciatarios) de la Marca de Garantía de las condiciones recogidas en el acuerdo de aceptación de la concesión de la misma se tratarán clasificándolas de acuerdo a su gravedad del siguiente modo:

### 6.1.- Clasificación de las infracciones.

1. Se consideran **incumplimientos de carácter leve** aquellos en que se presupone buena voluntad por parte del infractor, y que se atribuyen a errores, omisiones, inexactitudes o incorrecciones en los registros del sistema de control y de la trazabilidad de las producciones y comercialización de los productos, que no afectan ni a la garantía de la calidad de las producciones, ni al prestigio de la Marca de Garantía:

- i. Omitir datos y/o documentos puntuales que sean precisos, en los correspondientes registros de producción y/o comercialización.
- ii. Omitir datos puntuales relativos a producción o movimiento de productos.
- iii. No notificar cambios menores al titular de la marca en las condiciones de concesión de la misma que no pongan en peligro la calidad del producto.

Estos incumplimientos serán tratados con apercibimiento al infractor, y requerimiento de un plan de acción por escrito para subsanar las deficiencias en el tiempo considerado prudencial por el Órgano de Control.

	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	Código: ETP-06
		Edición: 01
	<b>ESPECIFICACION TECNICA PARA MOJOS DE TENERIFE</b>	Fecha: junio 2014
		Página 8 de 13

2. Se consideran **incumplimientos de carácter medio**, aquellos en que aún presuponiendo buena voluntad por parte del infractor, pueden ser causa del deterioro de la calidad de las producciones, o poner en duda el sistema de certificación, o el prestigio de la Marca de Garantía:

- i. No realizar la notificación al Órgano de Control de la Marca de Garantía, de cualquier cambio en las características productivas y de los productos, en relación con las recogidas en la solicitud causante de la autorización de uso en vigor.
- ii. El incumplimiento de las normas vigentes sobre prácticas higiénicas de producción, conservación y transporte de las producciones que pueda poner en peligro el prestigio de la marca o calidad del producto.
- iii. El incumplimiento de las normas específicas relativas a la producción, manipulación y conservación establecidas en la Especificación Técnica de Producto que se le aplique.
- iv. Un incumplimiento leve no subsanado después del período establecido en el plan de acción correspondiente.

Estos incumplimientos serán tratados desde apercibimiento al infractor, y requerimiento de un plan de acción por escrito para subsanar las deficiencias en el tiempo considerado prudencial por el Órgano de Control, hasta suspensión temporal de la autorización de uso de la Marca de garantía

3. Se consideran **incumplimientos de carácter grave** aquellos por los que se incumpla lo establecido en el Reglamento de uso de la Marca de Garantía en cuanto a la responsabilidad de que el producto distinguido reúna las características establecidas en la Especificación Técnica de Producto aplicable y a los certificados de lote concedidos, presuponiéndose mala fe por parte del productor que ostenta la concesión de la marca:

- a. Comercializar, o envasar como producto amparado por la marca de garantía, producto fraudulento en su tipo, o que no haya sido producido en Tenerife.
- b. Falsificar o mentir en el etiquetado del producto amparado por la Marca de Garantía en cuanto a la calidad y cualidad del mismo.
- c. Falsificar u ocultar informes de laboratorio y calidad.
- d. Utilizar la Marca de Garantía para otros fines distintos de aquellos para los que ha sido otorgada.
- e. Realizar acciones que puedan perjudicar el buen nombre y reputación de la Marca de Garantía.
- f. No colaborar activamente o entorpecer las tareas de control y vigilancia que se soliciten (suministro de datos, registros y de toma de muestras) por parte de los técnicos del Órgano de Control de la Marca de Garantía.
- g. La indebida tenencia, negociación o utilización de los documentos, etiquetas, sellos, y demás distintivos propios de la Marca de Garantía, así como la falsificación de los mismos.
- h. La expedición, circulación o comercialización de productos con la marca comercial reservada para su empleo asociado a la Marca de Garantía, ajena al esquema de control definido y aceptado.
- i. Efectuar el procesado, envasado o etiquetado en locales que no sean las instalaciones inscritas y autorizadas por el Órgano de Control de la marca.
- j. En general, cualquier acto que contravenga lo dispuesto en el Reglamento de la Marca, la especificación técnica de aplicación o disposiciones de aplicación de la Marca emanadas del organismo de control de la misma que perjudique o desprestigie la Marca de Garantía Tenerife Rural, o suponga un uso indebido de la misma.

	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	Código: ETP-06
		Edición: 01
	<b>ESPECIFICACION TECNICA PARA MOJOS DE TENERIFE</b>	Fecha: junio 2014
		Página 9 de 13

En general, el incumplimiento de las condiciones bajo las cuales se autoriza el uso de la Marca de Garantía Tenerife Rural podrá dar lugar a la revocación o suspensión inmediata de la autorización de uso, así como a tomar las medidas legales consideradas oportunas por parte del Cabildo Insular de Tenerife.

Estos incumplimientos serán tratados con suspensión temporal o total de la autorización de uso de la Marca de Garantía, e imposibilidad de concesión en un plazo de 12 meses.

## 6.2. Gradación de las acciones.

Para la aplicación de las sanciones previstas en los artículos anteriores, se tendrá en cuenta las siguientes normas:

1. Se aplicarán en su grado mínimo:
  - a. Cuando se trate de simples irregularidades en la observancia de las reglamentaciones, sin trascendencia directa para los consumidores o que no supongan beneficio especial para el infractor.
  - b. Cuando se subsanen los defectos en el plazo señalado para ello por el Órgano de Control.
2. Se aplicarán en su grado medio:
  - a. Cuando la infracción tenga trascendencia directa sobre los consumidores o suponga un beneficio especial para el infractor.
  - b. Cuando no se subsanen los defectos en el plazo señalado por el Órgano de Control.
  - c. Cuando la infracción se produzca por una actuación negligente, con inobservancia de las normas de actuación expresamente acordadas por el Órgano de Control.
  - d. En todos los casos en que no proceda la aplicación de los grados mínimo o máximo.
3. Se aplicarán en su grado máximo:
  - a. Cuando se produzca reiteración en la negativa a facilitar información, prestar colaboración o permitir el acceso a la documentación exigida por el Reglamento de la Marca de Garantía, ETP de aplicación, o por los acuerdos del Órgano de Control.
  - b. Cuando se pruebe manifiesta mala fe.
  - c. Cuando de la infracción se deriven graves perjuicios para la Marca de Garantía, sus inscritos o los consumidores.

En caso de reincidencia, las sanciones que se propongan a los infractores serán consideradas superiores en un 50 % a las señaladas anteriormente, sin perjuicio de las sanciones que puedan corresponder en virtud de la legislación vigente. Se considerará reincidente al licenciario que incumpla requisitos, y que fue sancionado, mediante resolución firme, por un incumplimiento de los comprendidos en el presente documento.

## 7. ANEXOS

Anexo I -ETP-05-01-SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN EN REGISTROS DE LA MARCA DE GARANTÍA TENERIFE RURAL PARA MOJO DE TENERIFE

	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	Código: ETP-06
		Edición: 01
	<b>ESPECIFICACION TECNICA PARA MOJOS DE TENERIFE</b>	Fecha: junio 2014
		Página 10 de 13

Anexo II- F-ETP-05-02 MODELO DE Aceptación de condiciones de la ETP

Anexo III- F-ETP-05-03 Modelo de sello de Garantía de la Marca de Garantía Tenerife Rural.

	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	Código: ETP-06
		Edición: 01
	<b>ESPECIFICACION TECNICA PARA MOJOS DE TENERIFE</b>	Fecha: junio 2014
		Página 11 de 13

ANEXO I



Área de Agricultura, Ganadería y Pesca  
Servicio Administrativo de Agricultura, Ganadería y Pesca

**SOLICITUD DE DE INSCRIPCIÓN EN REGISTROS DE LA MARCA DE GARANTÍA "TENERIFE RURAL" PARA MOJO DE TENERIFE**

Los campos marcados con (\*) tienen carácter obligatorio

**DATOS DEL SOLICITANTE**

**PERSONA FÍSICA:**

NIF/NIE (\*): \_\_\_\_\_ Nombre (\*): \_\_\_\_\_  
 Primer Apellido (\*): \_\_\_\_\_ Segundo Apellido: \_\_\_\_\_  
 Correo Electrónico: \_\_\_\_\_  
 Teléfonos (\*): \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

**PERSONA JURÍDICA:**

NIF(\*): \_\_\_\_\_ Razón Social (\*)(1): \_\_\_\_\_ Siglas: \_\_\_\_\_  
 Correo Electrónico: \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

(1) Deberá coincidir exactamente con la denominación de los Estatutos o Escritura Pública

**REPRESENTANTE LEGAL** (Cumplimentar sólo cuando la solicitud se formule por persona distinta del solicitante o cuando éste sea una persona jurídica)

NIF/NIE (\*): \_\_\_\_\_ Nombre (\*): \_\_\_\_\_  
 Primer Apellido (\*): \_\_\_\_\_ Segundo Apellido: \_\_\_\_\_  
 Correo Electrónico: \_\_\_\_\_ Teléfonos (\*): \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

**DOMICILIO A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN:**

Tipo de vía (\*): \_\_\_\_\_  Domicilio (\*): \_\_\_\_\_ Nº (\*): \_\_\_\_\_  
 Portal: \_\_\_\_\_ Escalera: \_\_\_\_\_ Piso: \_\_\_\_\_ Puerta: \_\_\_\_\_ País (\*): España   
 Código Postal (\*): \_\_\_\_\_ Provincia (\*): \_\_\_\_\_  Municipio (\*): \_\_\_\_\_

**DATOS ESPECÍFICOS**

**SOLICITA LA INSCRIPCIÓN EN EL/LOS REGISTROS DE:**

- Centro elaborador de Mojo de Tenerife autorizado para la Marca de Garantía "Tenerife Rural"  
 con número de Registro Sanitario \_\_\_\_\_ /TF  
 y cuya dirección es \_\_\_\_\_  
 En el municipio de: \_\_\_\_\_, Código Postal: \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_
- Centro envasador de Mojo de Tenerife autorizado para la Marca de Garantía "Tenerife Rural"  
 con número de Registro Sanitario \_\_\_\_\_ /TF  
 y cuya dirección es \_\_\_\_\_  
 En el municipio de: \_\_\_\_\_, Código Postal: \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_

**DOCUMENTACIÓN ADJUNTA**

Se acompañan todos los documentos:   
 No se acompañan todos los documentos:

	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	Código: ETP-06
		Edición: 01
	<b>ESPECIFICACION TECNICA PARA MOJOS DE TENERIFE</b>	Fecha: junio 2014
		Página 12 de 13

## SOLICITUD DE DE INSCRIPCIÓN EN REGISTROS DE LA MARCA DE GARANTÍA "TENERIFE RURAL" PARA MOJO DE TENERIFE

Los campos marcados con "(\*)" tienen carácter obligatorio

### DECLARACIÓN RESPONSABLE:

Declara bajo su expresa responsabilidad:

- Que son ciertos y completos todos los datos de la presente solicitud, así como toda la documentación que presenta (la falsedad en un documento público es un delito, de acuerdo con el artículo 392 del Código Penal).
- Que se compromete a cumplir las condiciones especificadas en la normativa aplicable, la cual conoce en su integridad.
- Que acepto la concesión de uso de la Marca de Garantía Tenerife Rural en las condiciones establecidas y me comprometo a cumplir todas las condiciones establecidas en la Especificación Técnica de Producto, autorizando al Órgano de Control de la marca de garantía Tenerife Rural a realizar los controles que se estimen necesarios en las fases de producción, transformación, envasado, transporte, almacenamiento y/o comercialización, así como sus registros.

Entiendo que conforme a lo establecido en el Reglamento de la Marca de Garantía Tenerife Rural (artículo 12) el incumplimiento de las condiciones bajo las cuales se autoriza el uso de la misma, podrá dar lugar a la revocación o suspensión inmediata de la autorización de uso, así como en caso necesario a tomar las medidas legales, por parte del Cabildo Insular de Tenerife titular de la marca de Garantía Tenerife Rural.

(CUMPLIMENTAR TODOS LOS DATOS EN LETRA MAYÚSCULA)

En cumplimiento a lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos que los datos personales aportados serán incorporados a los ficheros de datos personales del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife para la gestión, conforme a los procedimientos administrativos correspondientes, del asunto al que se refiere el formulario y el desarrollo de las competencias atribuidas al Cabildo por la normativa aplicable. La aportación de los datos solicitados es obligatoria, en otro caso, no podrán desarrollarse adecuadamente los fines pretendidos. Podrá ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiéndose, al Centro de Servicios al Ciudadano del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife, sito en la Plaza de España, nº 1, CP 38003, Santa Cruz de Tenerife.

En \_\_\_\_\_, a \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Imprimir

Fdo: Solicitante

Sr. Consejero Insular del Área de Agricultura, Ganadería y Pesca del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: ETP-06
	ESPECIFICACION TECNICA PARA MOJOS DE TENERIFE	Edición: 01
		Fecha: junio 2014
		Página 13 de 13

## Anexo II

Modelo de sello de Garantía de la Marca de Garantía Tenerife Rural.  
(F-ETP-04-03)

a) Versión Sello de Garantía



b) Versión Sello de Garantía Extendido

Texto. *“Este mojo de Tenerife ha sido elaborado con hortalizas o hierbas aromáticas producidas en Tenerife, y ha superado los controles calidad de la marca de garantía Tenerife Rural del Cabildo de Tenerife”*