
	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: ETP-04
		Edición: 03
	GOFIO TRADICIONAL DE TENERIFE	Fecha: 05/06/2014
		Página: 1 de 19

GOFIO TRADICIONAL DE TENERIFE

MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR


(pag 10) 2.3.c.1. Tueste, eliminación T^a de tostado.
 (pag 10) Apartado 2.3.e.1. (flexibilización de la venta al detalle).
 (pag 11) Apartado 4.5. Fecha consumo preferente ampliada, matización de fecha de elaboración

Elaborado:	Revisado:	Aprobado:
Desiree Afonso Antonio Bentabol	Desiree Afonso Antonio Bentabol	Consejo de Gobierno Insular Cabildo de Tenerife (S.O.)
Fecha: 23/07/2012	Fecha: 24/07/2012	Fecha: 24/07/2012

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: ETP-04
		Edición: 03
	GOFIO TRADICIONAL DE TENERIFE	Fecha: 05/06/2014
		Página: 2 de 19

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

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: ETP-04
		Edición: 03
	GOFIO TRADICIONAL DE TENERIFE	Fecha: 05/06/2014
		Página: 3 de 19

1. DENOMINACIÓN Y DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

A efectos de esta especificación técnica de productos se entiende por:

Gofio Tradicional de Tenerife al producto resultante de la molturación de cereales pertenecientes a variedades locales o tradicionales y producidos en Tenerife, tras un proceso de tostado y adición de cantidades variables de sal.

El gofio tradicional de Tenerife con la Marca de Garantía Tenerife Rural puede ser elaborado con un solo tipo de cereal, o por mezcla en proporciones variables de dos o más tipos.

2. MÉTODO DE PRODUCCIÓN

La producción del gofio tradicional de Tenerife incluye varias etapas, desde la producción del grano en el campo, hasta la molienda de los granos tostados en el molino.


1) Producción en campo

Los cereales que se empleen para la producción de Gofio Tradicional de Tenerife habrán de ser producidos en Tenerife, en explotaciones agrarias inscritas en el *Registro de Explotaciones agrarias productoras de cereales autorizadas para la Marca de Garantía Tenerife Rural*, ubicadas en cualquiera de los municipios de Tenerife.

Las variedades que pueden emplearse para la elaboración del Gofio Tradicional de Tenerife serán aquellas variedades reconocidas como locales por los agricultores, que son:

Variedades de Millo (*Zea mays*)

Se trata de variedades locales de Tenerife que presenten una gran variabilidad interna ya que se trata de una especie alógama, por lo que las observaciones se han de realizar en un número importante de plantas. Las variedades locales de millo están sujetas a constantes cruzamientos intervarietales. Por ello, las variedades locales son simplemente poblaciones genéticas con mayor o menor grado de heterocigosis en numerosos loci, y ofrecen bastantes dificultades para su agrupación. El color de los granos varía enormemente entre variedades e incluso entre mazorcas de diferentes plantas, variando desde el amarillo, amarillo claro y amarillo anaranjado hasta variedades con el grano de color anaranjado, marrón anaranjado y marrón oscuro, e incluso púrpura. En general los granos son planos o dentados, lo que estaría acorde con su posible procedencia sudamericana y caribeña, sobre todo en los lisos. Para una mejor identificación se han dividido las diferentes variedades de millo local en tres grupos principales:

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: ETP-04
		Edición: 03
	GOFIO TRADICIONAL DE TENERIFE	Fecha: 05/06/2014
		Página: 4 de 19

Grupo 1

Dentro de este grupo de millos encontramos **plantas** con una altura media de 2,5 m, no superando los 3 m. La altura de la primera mazorca es baja, con valores medios situados en torno a los 80 cm, y con número de nudos hasta ella también bajo con una media de 5,5 nudos. Son plantas con poco número de hojas. La **mazorca** es de una longitud baja, con medias que oscilan entre los 15 y 16 cm. La mazorca no es excesivamente ancha con valores centrales que van desde los 4 a los 5 cm. El número medio de carreras varía entre 9 y 10. El porcentaje de conicidad es alto, en torno al 95 %. Su **ciclo** es precoz.

Grupo 2

La altura media de la **planta** de las variedades de este segundo grupo suele tener un valor medio que supera los 3 m, siendo a su vez la altura media de la primera piña bastante alta, unos 1,3 m, siendo habitual más de 7 nudos hasta la inserción de la misma. Son plantas con un gran número de hojas. La **mazorca** o piña presenta una longitud media que se encuentra entre los 18 y 19 cm. Los diámetros medios de las mazorcas están entre 5 y 6 cm. El número medio de carreras de 10 y 11, aunque hay piñas con más de 16 filas. El porcentaje de conicidad es media, en torno al 85 %. Su **ciclo** es precoz.

Grupo 3


Formado únicamente por la variedad *trompacochino*. Presenta un porte alto, con medias de **planta** que superan los 3,40 m, con la primera piña inserta a una altura considerable con más de 9 nudos hasta la misma. La planta presenta un gran número de hojas. El diámetro medio de las **mazorcas** o piñas es muy grande con valores cercanos a los 7 cm. Su **ciclo** de cultivo es muy tardío.

VARIETADES LOCALES DE TRIGO HARINERO (*Triticum aestivum* ssp. *vulgare*)

Las variedades locales de trigo harinero se caracterizan por ser variedades en su mayoría de **ciclo** tardío a muy tardío (más de 110 días desde la siembra hasta la aparición del 50 % de las espigas) y con plantas muy altas que superan los 110 cm de altura en condiciones óptimas de cultivo. Existen algunas excepciones, como es el caso de la variedad de trigo *pelón*, que presentan un ciclo de precoz a medio (de 91 a 110 días desde la siembra hasta la aparición del 50 % de las espigas) y plantas altas (91 a 110 cm).

Estas características permiten diferenciarlas de la mayoría de variedades modernas que presentan una mayor precocidad y una altura de plantas inferior en las mismas condiciones.

El porte de las **espigas** es inclinado en la mayoría de variedades salvo en la variedad *raposo* que presenta un porte erguido en la madurez. Esta variedad presenta además una espiga con bordes paralelos, aristas paralelas al raquis y elevada densidad frente al resto de variedades harineras cuyas espigas suelen ser de forma piramidal o fusiforme, aristas divergentes y con una densidad de muy suelta a media.

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: ETP-04
		Edición: 03
	GOFIO TRADICIONAL DE TENERIFE	Fecha: 05/06/2014
		Página: 5 de 19

Las espigas son aristadas en todas las variedades, a excepción de la variedad *pelón o rápido* que no posee aristas. Suelen ser de color blanco o rojo, si bien es común encontrarse espigas de ambos colores mezcladas dada la heterogeneidad de las variedades locales y el grado de mezcla existente.

Las **glumas** de las espigas son bien blancas o rojas, de longitud media (7-10 mm) y forma alargada, sin pilosidad externa y pilosidad interna de muy escasa a media.

El **grano** es colorado para todas las variedades, a excepción del *morisco blanco* cuyo grano es blanco. Las formas más comunes son semialargados u ovoides, con pelos basales y semivitreos a excepción del *morisco blanco* que es blanco.

VARIETADES LOCALES DE TRIGO DURO

Grupo de variedades pertenecientes a la especie *Triticum turgidum ssp. durum*

Si bien no es común encontrar variedades locales de trigo duro para la elaboración de gofio, pueden existir aún agricultores que las cultiven con tal fin.

Las variedades locales de trigo duro se caracterizan por ser de **ciclo** tardío (de 110 a 120 días desde la siembra hasta la aparición del 50 % de las espigas) y con plantas muy altas que superan la mayoría de las veces los 110 cm de altura en condiciones óptimas.

El porte de la **espiga** puede ser inclinado o colgante en la madurez y forma con bordes paralelos. Las espigas presentan una densidad que puede variar entre media a densa según la variedad, con aristas siempre presentes, largas (mayores a 8 cm), paralelas al raquis y de color blanco o negras en la base.


Las **glumas** son blancas o bien púrpuras a negras, largas (mayor a 10 mm), y la forma también alargada a muy alargada en la mayoría de las variedades. La pilosidad externa puede estar presente o no en función de la variedad y la pilosidad interna es nula o muy escasa.

Los **granos** son blancos o colorados en función de la variedad así como la forma del grano que varía entre alargado a semialargado. Presentan además pelos basales y si realizamos un corte transversal, se observa en el grano un aspecto vítreo.

VARIETADES DE CENTENO (*Secale cereale*)

No se han encontrado denominaciones específicas para las distintas variedades locales de centeno presentes en la isla, de manera que todas se encuentran englobadas bajo el nombre de *centeno del país*. Sin embargo sí se han encontrado diferencias significativas entre las mismas, existiendo por ejemplo variedades de porte erecto, semierecto o semiprostrado en los primeros estadios de crecimiento.

Las plantas son generalmente altas, con paja de sección delgada y una altura que puede oscilar entre 142 a 154 cm. El número de hijos varía entre 8 y 13 y el número de espigas entre 6 y 12 en función de la variedad. Dichas espigas son colgantes en la madurez, presentan aristas largas, entre 4 a 5,6 cm y

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: ETP-04
		Edición: 03
	GOFIO TRADICIONAL DE TENERIFE	Fecha: 05/06/2014
		Página: 6 de 19

el número de granos por espiga depende también de la variedad encontrándose en un rango que va desde 33 a 56 granos aproximadamente. Los granos son marrones, oval oblongos y no vítreos.

VARIETADES DE CEBADA (*Hordeum vulgare*)

Las variedades de cebada del país pueden ser de 2 ò 6 carreras.

Grupo de variedades de seis carreras: tres granos por espiguilla, grupo más abundante.

Grupo de variedades de dos carreras: 1 grano por espiguilla, grupo minoritario.

Los caracteres más frecuentes son nombrados a continuación, si bien pueden existir excepciones por la enorme diversidad existente.

Las variedades locales de cebada presentan **hábito de crecimiento** de medio a erecto y ausencia de pilosidad en las hojas basales.

Las **espigas** suelen presentar un porte semi-erecto u horizontal y ligera glaucosidad. La densidad es mayoritariamente laxa y las aristas de la lema, amarillas o blanco – ambarinas, son rugosas y no suelen presentar pigmentación en las puntas.

Poseen **glumas** blancas y, en su mayoría, la longitud de la gluma junto con la arista coincide con la longitud del grano.

Respecto al **grano**, generalmente se presenta cubierto y con la capa de aleurona ligera a fuertemente coloreada. La lema es en su mayoría dentada y sin pilosidad.


Se permite la mezcla de grano de diferentes variedades mientras sean variedades tradicionales. Asimismo, debido a las condiciones inherentes al proceso de obtención del grano pueden producirse mezclas de trigo con centeno. Se permite un porcentaje de mezcla de 25 % de centeno en el caso del grano destinado a la elaboración de gofio tradicional de trigo.

Todas las operaciones, labores, abonos, correcciones y tratamientos que sean necesarios utilizar, han de quedar registrados a efectos de cumplir el requisito legal de trazabilidad, por ello las explotaciones han de contar con un cuaderno de la explotación o cuaderno de campo, que estará a disposición del organismo de control.

Labores:

a) Siembra

1. La semilla procederá de la cosecha anterior o bien podrá adquirirse en los lugares habituales debiendo pertenecer a algún tipo de variedad local. Se permiten tratamientos a la simiente con productos autorizados (ej, oxiclورو de cobre o similar) de cara a la prevención de

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: ETP-04
		Edición: 03
	GOFIO TRADICIONAL DE TENERIFE	Fecha: 05/06/2014
		Página: 7 de 19


enfermedades durante el cultivo y para mejorar la sanidad del grano obtenido. Dichos tratamientos serán anotados en el cuaderno de campo.

2. La siembra se realizará bien a mano, como es tradicional, o mediante el uso de máquinas sembradoras. La fecha y dosis de siembra han de registrarse en el cuaderno de campo.

b) Labores del cultivo

1. Se seguirán las labores tradicionales de cultivo, y si se realiza abonado será anotado en el cuaderno de campo (producto, dosis, fecha).
2. Se debe mantener la integridad de la variedad eliminando siempre que sea posible en campo las plantas fuera de tipo.
3. El control de malas hierbas se efectuará, siempre que sea posible, por métodos respetuosos con el medio ambiente (rotación de cultivos, falsa siembra u otras medidas culturales). En el caso de que sea necesario el empleo de herbicidas, se utilizarán los autorizados para cereales según el Registro de Productos Fitosanitarios del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM). Se aplicarán en el momento de mayor sensibilidad de las malas hierbas utilizando, preferentemente las materias activas menos peligrosas para los humanos, fauna silvestre y medio ambiente. Estos tratamientos en caso de utilizarse han de registrarse en el cuaderno de campo.
4. En el cultivo de trigo y centeno en Tenerife con destino a la elaboración de Gofio Tradicional de Tenerife no se emplearán productos fitosanitarios, como se ha venido haciendo de manera tradicional.
5. En caso de que se produzcan niveles de población de plagas o intensidad de infección de enfermedades que lo justifiquen, se realizarán tratamientos, empleando para ello de forma prioritaria métodos de control respetuosos con el medio ambiente, destacando medidas culturales (rotación de cultivos, manejo del suelo, eliminación de focos de infección, fertilización equilibrada y fecha de siembra), métodos biológicos (uso de bioplaguicidas) o métodos biotecnológicos (atrayentes sexuales y captura masiva de adultos o bien el uso de otro tipo de atrayentes). La utilización de productos fitosanitarios de síntesis sólo se permitirá cuando no sean aplicables los métodos anteriormente citados, y serán los productos autorizados vigentes para cereales según el Registro de Productos Fitosanitarios del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM). Todas las aplicaciones y labores de cultivo realizadas serán anotadas en el cuaderno de campo.
6. En el eventual caso de empleo de productos fitosanitarios de síntesis, se respetarán los plazos de seguridad recomendados en su caso antes del empleo de los cereales para la elaboración de Gofio Tradicional de Tenerife, debiendo quedar registrado el tratamiento del cuaderno de campo


c) Recolección.

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: ETP-04
		Edición: 03
	GOFIO TRADICIONAL DE TENERIFE	Fecha: 05/06/2014
		Página: 8 de 19

1. Se efectuará en las mejores condiciones y con el mayor cuidado para evitar lesiones en el producto recogido, que reduzcan su calidad y propicien las infecciones. La recolección se efectuará cuando el grano ha llegado a su madurez fisiológica y el grado de humedad del mismo sea inferior al 13 %, para asegurar una adecuada conservación del grano.
2. La siega se efectuará manualmente, o bien con máquinas segadoras- trilladoras, siendo éste el sistema recomendado de recolección. La cantidad (kg) obtenida en la cosecha de una parcela constituye un lote, éste ha de quedar registrado en el cuaderno de campo de la explotación.
3. Es recomendable limpiar el cereal antes de su almacenamiento con aventadoras o zarandas. Es importante que el grano tenga un porcentaje de humedad adecuado (inferior a 13 %) para evitar posteriores daños por insectos u hongos.
4. El grano destinado a la elaboración de Gofio Tradicional de Tenerife, tras su recolección y trilla ha de permanecer correctamente identificado para garantizar su trazabilidad, mediante etiqueta o distintivo fácilmente visible, debiendo contener al menos la fecha de recolección, variedad de cereal, cantidad del envase, productor (ó explotación).

2) Almacenamiento

1. El almacenamiento de cereales con destino a su empleo en la elaboración de Gofio Tradicional de Tenerife deberá realizarse en instalaciones adecuadas para este fin, localizadas en Tenerife e inscritas en el *Registro de Almacenistas de cereales autorizada para la Marca de Garantía Tenerife Rural*.
2. El grano destinado a la elaboración del Gofio tradicional no podrá recibir tratamientos químicos postcosecha, y se conservará hasta el momento del transporte al molino, preferentemente en silos destinados al grano o bien en bidones o sacos específicos para ese uso, elaborados con materiales que permitan una adecuada conservación del grano, en buen estado de conservación y que no transfieran a los mismos sustancias tóxicas. Los sacos o contenedores con los cereales se mantendrán cerrados y etiquetados.
3. Los cereales deberán estar conveniente separados de otros productos que puedan contaminarlos (abonos, fitosanitarios, etc.), y de otros cereales que no estén destinados a la elaboración del Gofio de la Marca de Garantía Tenerife Rural.
4. Para asegurar una adecuada conservación del producto, y evitar la proliferación de plagas y enfermedades en el almacén, se recomienda almacenar el grano en contenedores estancos o en condiciones ambientales controladas (humedad inferior al 13 % y la temperatura no superior a 25° C).
5. Se establecerán sistemas de control de roedores y se evitará la entrada de animales domésticos y aves.

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: ETP-04
		Edición: 03
	GOFIO TRADICIONAL DE TENERIFE	Fecha: 05/06/2014
		Página: 9 de 19

6. Los espacios de almacenamiento de grano deberán limpiarse y desinfectarse antes de la entrada del grano de la campaña, y como mínimo una vez al año.

3) Producción en Molino o Molina

1. Estas etapas de conversión del cereal en gofio tradicional de Tenerife, ha de realizarse en instalaciones adecuadas para este fin es decir, Molinos de Gofio o Molinas, radicadas en Tenerife e inscritas en el Registro de Molinos de Gofio autorizados para la Marca de Garantía Tenerife Rural.
2. La transformación del cereal en gofio incluye varias etapas: recepción de los cereales, limpieza, tueste, molienda y envasado.
3. Para garantizar la trazabilidad en los procesos, los Molinos de Gofio dispondrán de un cuaderno de gestión (autocontrol), en el que deben quedar registradas todas las operaciones realizadas en las distintas etapas relativas a la producción del Gofio Tradicional de la Marca de garantía Tenerife Rural.


a) Recepción y almacenamiento

1. Los granos con destino a la elaboración de Gofio Tradicional de Tenerife con la Marca de Garantía Tenerife Rural se recibirán del proveedor adecuadamente identificados conforme indica el apartado 1c) y en estado sanitario adecuado para la elaboración de gofio.
2. En la recepción, con la finalidad de garantizar la trazabilidad, el cereal deberá venir acompañado de un albarán o documento equivalente en el que figuren la cantidad (kg) de cereal entregado, productor (o explotación), variedad de que se trata, nº de lote y fecha de cosechado, que el molinero deberá conservar y relacionar en el cuaderno de gestión del molino.
3. El cereal en espera de procesado se mantendrá almacenado adecuadamente, evitando contaminaciones y asegurando en todo momento la separación de los cereales amparados por la Marca de Garantía Tenerife Rural con los que no lo están.

b) Calidad del grano

1. El cereal que se emplee para la elaboración del Gofio Tradicional de Tenerife estará limpio, libre de insectos o arácnidos, de olores comercialmente objetables (mohosos, rancios, de fermentación, orines de roedores, putrefacción, de productos químicos, o cualquier otro que sea extraño al grano), así como de enfermedades o de cualquier otra causa que pueda alterar la calidad del producto final.
2. Para evitar la llegada al gofio de elementos ajenos al cereal, se limpiará físicamente, antes de su tueste y molienda, de impurezas físicas (semillas de otras plantas, granos partidos u otros residuos) mediante procedimiento mecánicos, con zarandas, cernideras, etc.

c) Tueste

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: ETP-04
		Edición: 03
	GOFIO TRADICIONAL DE TENERIFE	Fecha: 05/06/2014
		Página: 10 de 19


1. Los granos serán tostados en sistemas continuos o discontinuos con temperaturas adecuadas a las características sensoriales que se pretenden conseguir por parte del molinero.
2. El cereal tostado antes de su molturación ha de enfriarse, para lo que se dispondrá de bandejas o cajas para su enfriamiento pudiendo acelerarse por sistemas de ventilación forzada.

d) Molturación o molienda

1. Es la operación consistente en el molido del grano tostado en un molino, hasta la obtención del tamaño de partícula deseado y por tanto de textura del producto.
2. Se realizará en un molino que podrá ser de tipo tradicional, con piedras de molino, o de otro tipo. En caso de emplear molinos de piedra en la molienda el producto, por las características del proceso dependientes del modo de trabajo del molinero podrá denominarse "artesanal".
3. En esta etapa es cuando se adicionará la sal estimada al producto.
4. Cuando se produzca Gofio Tradicional de la Marca de Garantía Tenerife Rural, y con la finalidad de evitar la mezcla con gofio producido con granos no incluidos en la marca de garantía, se desecharán los primeros kilos producidos ($\geq 5\text{kg}$) en el molino, si inmediatamente antes del procesado de este grano se ha elaborado gofio con cereales no incluidos en la Marca de Garantía.
5. La textura final, el grado de sal y tostado son elementos que dotan de singularidad al producto, y su control de calidad corresponderá al molinero, quien deberá dejar evidencia documental de la idoneidad del lote finalizado.

e) Envasado

1. El gofio tradicional de la Marca de Garantía Tenerife Rural deberá envasarse para su venta, realizándose en lugares autorizados para tal fin. Se permitirá la comercialización al detalle asociado a la marca en el molino productor, debiendo identificar externamente el contenedor con el sello de garantía de Tenerife Rural y nº de lote que contenga.
2. Se realizará manual o mecanizadamente, en envases de distinto tipo y formato que deberán asegurar la correcta conservación del producto.
3. En el cuaderno de gestión del molino deberán quedar registrados el número de lote, su fecha de fabricación, origen de los cereales empleados para su elaboración, kg de gofio producidos. Igualmente el molino debe mantener un registro de destino de los lotes producidos.
4. El cuaderno de gestión estará a disposición del órgano de control de la Marca de Garantía Tenerife Rural.

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: ETP-04
		Edición: 03
	GOFIO TRADICIONAL DE TENERIFE	Fecha: 05/06/2014
		Página: 11 de 19

3. DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

a) Tipos:

El Gofio Tradicional de Tenerife se presenta en distintas variedades según el cereal con el que se elabore:


1. Gofio tradicional elaborado con un solo tipo de cereal local haciendo mención a éste (gofio de trigo, de millo, de cebada, etc.).
2. Gofio tradicional de mezcla, en el que se combinan en proporciones variables dos o más tipos de cereales locales.

4. ENVASADO Y ETIQUETADO

1. En los envases del Gofio Tradicional de Tenerife de la Marca de Garantía Tenerife Rural debe figurar de manera destacada y visible el sello de garantía de la Marca de Garantía, de manera accesoria o como parte de la propia etiqueta, conforme al modelo del anexo III.
2. El gofio tradicional se etiquetará haciendo mención al cereal o cereales que lo componen (Gofio de trigo, de millo, de mezcla, etc.).
3. En la etiqueta puede hacerse mención a las variedades de cereal tradicional empleadas en su elaboración.
4. Si el gofio tradicional ha sido elaborado en molino de piedra podrá recibir en el etiquetado la denominación de "Artesanal"
5. En la etiqueta se indicará la fecha de elaboración, estableciendo una fecha de consumo preferente nunca superior a 6 meses.
6. En el etiquetado se incluirá el método de almacenamiento y/o de conservación del Gofio Tradicional de Tenerife (*Ej: una vez abierto conservar en recipientes cerrados*), así como en el caso de ser necesario (gofios de millo o mezclas) alguna leyenda para advertir sobre la posible presencia de gluten. (*Ej.: Este alimento puede contener trazas de gluten, o producido en un molino donde también se elaboran gofios de cereales con gluten, etc.*).


5. SISTEMA DE CONTROL Y REGISTROS

1. El Órgano de Control de la Marca de Garantía verificará los requisitos recogidos en la presente especificación técnica.
2. Los controles para la autorización e inscripción en el Registro de la Marca de Garantía serán los siguientes, previa solicitud de inscripción formal según se especifica en el anexo I:

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: ETP-04
		Edición: 03
	GOFIO TRADICIONAL DE TENERIFE	Fecha: 05/06/2014
		Página: 12 de 19

- i. Inspecciones de las explotaciones agrarias de producción de cereal, incluyendo el aforo de la capacidad productiva.
 - ii. Inspecciones de los centros de almacenamiento.
 - iii. Inspecciones de los Molinos de Gofio o Molinas.
 - iv. Revisión de documentación y del sistema de trazabilidad de las producciones
 - v. En caso de considerarse necesario controles analíticos de campo, de grano recolectado y de gofio.
3. Cuando tras el proceso de autorización el Órgano de Control compruebe que cumplen las condiciones de la especificación técnica del producto, éste autorizará el uso de la marca de garantía Tenerife Rural para el Gofio Tradicional de Tenerife, conforme al modelo del anexo III.
4. Los solicitantes del distintivo de la Marca de Garantía como parte del proceso de autorización firmarán un compromiso del cumplimiento de las condiciones contempladas en la especificación técnica, según se especifica en el anexo II.
5. El Órgano de Control establecerá un programa de control y verificación con las etapas, procesos y periodicidad necesaria, definida mediante procedimientos de certificación, para asegurar el adecuado cumplimiento de la presente ETP en las distintas etapas de producción del Gofio Tradicional de Tenerife.
6. A efectos de control y para asegurar la correcta trazabilidad del producto, los operadores que se acojan a la Marca de Garantía Tenerife Rural deben llevar un libro de registro de campo o del Molino, según aplique, que estarán a disposición del Órgano de Control. Anualmente el molino facilitará al Órgano de Control las cantidades de gofio procesadas en la campaña.
7. 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 Insular de Tenerife.
8. 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.
9. Registros: el Órgano de Control establecerá los siguientes registros en referencia al distintivo para el Gofio Tradicional de Tenerife":
 - i. Relación de usuarios: incluirá las explotaciones agrarias, almacenes de grano y Molinos de gofio.
 - ii. Relación de no conformidades detectadas en los procesos de control.

6. TRATAMIENTO DE LAS DESVIACIONES Y NO CONFORMIDADES

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: ETP-04
		Edición: 03
	GOFIO TRADICIONAL DE TENERIFE	Fecha: 05/06/2014
		Página: 13 de 19

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:

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:

- a. Omitir datos y/o documentos puntuales que sean precisos, en los correspondientes registros de producción y/o comercialización.
- b. Omitir datos puntuales relativos a producción o movimiento de productos.
- c. 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.

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:

- a. 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.
- b. 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.
- c. El incumplimiento de las normas específicas relativas a la producción, manipulación y conservación establecidas en la presente Especificación Técnica de Producto.
- d. Un incumplimiento leve no subsanado después del período establecido en el plan de acción correspondiente.

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: ETP-04
		Edición: 03
	GOFIO TRADICIONAL DE TENERIFE	Fecha: 05/06/2014
		Página: 14 de 19

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, 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.

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.

7. ANEXOS

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: ETP-04
	GOFIO TRADICIONAL DE TENERIFE	Edición: 03
		Fecha: 05/06/2014
		Página: 15 de 19

Anexo I -ETP-04-01-SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN EN REGISTROS DE LA MARCA DE GARANTÍA TENERIFE RURAL PARA GOFIO TRADICIONAL DE TENERIFE

Anexo II- F-ETP-04-02 MODELO DE Aceptación de condiciones de la ETP

Anexo III- F-ETP-04-03 Modelo de sello de Garantía de la Marca de Garantía Tenerife Rural.



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

GOFIO TRADICIONAL DE TENERIFE

Código: ETP-04

Edición: 03

Fecha: 05/06/2014

Página: 16 de 19



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

Código: ETP-04

Edición: 03

Fecha: 05/06/2014

Página: 17 de 19

GOFIO TRADICIONAL DE TENERIFE

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 GOFIO TRADICIONAL 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 (*)(*): _____ 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:

- Explotación agrícola productora de cereales autorizada para la Marca de Garantía "Tenerife Rural"
ubicada en: _____
En el municipio de: _____, Código Postal: _____ Teléfono: _____
- Unidad de Almacenamiento de cereales autorizada para la Marca de Garantía "Tenerife Rural"
ubicada en: _____
En el municipio de: _____, Código Postal: _____ Teléfono: _____
- Molino de gofio 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:



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

Código: ETP-04

Edición: 03

Fecha: 05/06/2014

Página: 18 de 19

GOFIO TRADICIONAL DE TENERIFE

SOLICITUD DE DE INSCRIPCIÓN EN REGISTROS DE LA MARCA DE GARANTÍA "TENERIFE RURAL" PARA GOFIO TRADICIONAL 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 acepta 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-04
	GOFIO TRADICIONAL DE TENERIFE	Edición: 03
		Fecha: 05/06/2014
		Página: 19 de 19

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 Gofio Tradicional de Tenerife ha sido elaborado con cereales de variedades tradicionales producidos en Tenerife y ha superado los controles de calidad de la marca de garantía Tenerife Rural del Cabildo de Tenerife”*

