



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

Código: ETP-11

Edición: 01

Fecha: 25/07/2016


Página: Página 1 de 17

MANZANA Y SIDRA DE TENERIFE

MANZANA Y SIDRA DE TENERIFE


MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR

Elaborado:	Revisado:	Aprobado (propuesta a CGI):
Antonio Bentabol Manzanares Domingo Ríos Mesa Zoa Hernández García	Antonio Bentabol Manzanares Domingo Ríos Mesa Zoa Hernández García	CT TF RURAL 01/08/2016
25/07/2016	25/07/2016	

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: ETP-11
		Edición: 01
	MANZANA Y SIDRA DE TENERIFE	Fecha: 25/07/2016
		Página: Página 2 de 17

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-11
		Edición: 01
	MANZANA Y SIDRA DE TENERIFE	Fecha: 25/07/2016
		Página: Página 3 de 17

1. DENOMINACIÓN Y DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

- a. La Marca de Garantía “Tenerife Rural” se aplicará a las “Manzanas de Tenerife” y a la Sidra de Tenerife”. Entendiendo como tales a la fruta (Manzanas) producida en Tenerife desde árboles de la especie *Malus domestica* pertenecientes a las variedades cultivadas en la isla más adelante descritas, y a la sidra producida en Tenerife con éstas.


2. MÉTODO DE PRODUCCIÓN

- a. Las Manzanas acogidas a la Marca de Garantía “Tenerife Rural” tendrán que ser producidas en Tenerife, en explotaciones agrícolas ubicadas en cualquiera de los municipios de la isla e inscritas en el registro de explotaciones agrícolas productoras de Manzanas para la Marca de Garantía “Tenerife Rural”, destacando las zonas tradicionales de producción de esta fruta, es decir, las medianías altas de la vertiente norte de la isla desde El Rosario hasta Buenavista

2.1 Variedades

Manzanas de Tenerife

- a) Las variedades de Manzanas que pueden acogerse a la Marca de Garantía “Tenerife Rural” son las tradicionalmente cultivadas en la isla, como otras de más reciente introducción.
- a.** Variedades Preferentes (Tradicionales de Tenerife): Reineta, Pajarita, Cera, Pana
 - b.** Variedades Autorizadas: Golden delicious, Granny Smith, Fuji
- b) Características de las variedades:
- a.** Reineta: Se trata de una manzana de tamaño grande a muy grande. La forma característica de la manzana reineta es plana o achatada, con presencia de manchas de herrumbre típicas que ocupan la mayor parte de la epidermis (russeting) sobre fondo verde.
La reineta es una variedad que se caracteriza por ser crocante, con jugosidad alta, equilibrio entre su dulzor y alta acidez, presentando aromas característicos a manzana madura, hierbas aromáticas y vainilla.
 - b.** Pajarita: Manzana de tamaño medio con silueta plana, presenta chapa pálida a rayas gruesas de color rojo sobre un fondo amarillo verdoso. Epidermis de textura suave, con brillo y muy poco sensible al russeting. Pulpa de color blanco crema, firme y jugosa, su sabor es ácido con un dulzor de tipo medio.
 - c.** Fuji: Manzana de forma globosa que se caracteriza por su moteado de color rosa sobre un fondo amarillo verdoso. Se trata de una manzana crujiente y jugosa, siendo su carne de color blanco mate. El sabor es predominantemente dulce y muy refrescante.
 - d.** Golden delicious: Variedad que se caracteriza por su forma globosa ligeramente cónica, de color amarillo, con presencia de lenticelas y ligero russeting en la cavidad peduncular. Pulpa de color blanco crema, crujiente y dulce.

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: ETP-11
		Edición: 01
	MANZANA Y SIDRA DE TENERIFE	Fecha: 25/07/2016
		Página: Página 4 de 17

- e. Granny Smith Manzana de color verde intenso, normalmente con ausencia de russeting, de tamaño medio a grande, con sabor acidulado y poco dulce; pulpa jugosa y crocante de color blanco mate.

Sidra de Tenerife

- a) La sidra acogida a la Marca de Garantía "Tenerife Rural" puede ser:
- Sidra Natural: También se puede denominar "Natural en Rama". Es la bebida resultante de la fermentación alcohólica total o parcial de la manzana fresca o de su mosto, elaborada siguiendo las prácticas tradicionales, sin adición de azúcares. Tras los procesos fermentativos y una ligera crianza en depósito la sidra es embotellada, sin realizar acción alguna sobre ella; presentará posos y se deberá servir mediante escanciado,
 - Natural filtrada: Una vez concluidos los procesos fermentativos, la sidra es clarificada, estabilizada y filtrada. Presentará color limpio y ausencia de precipitados.
 - Espumosa: Tras la elaboración de una sidra base se realiza un proceso de refermentación de la sidra; los métodos autorizados serán el Granvas, segunda fermentación en depósito, y el champagnoise, segunda fermentación en botella. La presión mínima de gas será de 3,5 Kg/ cm². Se clasificarán en función de su contenido en azúcar residual como BRUT NATURE Hasta 3 g/l y sin adición de azúcar, BRUT Hasta 12 g/l, EXTRA SECO Entre 12 y 17 g/l, SECO Entre 17 y 32 g/l, SEMISECO Entre 32 y 50 g/l, DULCE Más de 50 g/l.

En todos los tipos de sidra la presencia de anhídrido carbónico será exclusivamente de carácter endógeno.

2.2 Producción en campo


2.2.1 Plantación y cultivo

Las explotaciones agrícolas productoras de Manzana que se acojan a la marca de garantía Tenerife Rural, deberán estar situadas en Tenerife e inscritas en el registro de Explotaciones Agrícolas productoras de manzanas autorizadas para la MG Tenerife Rural.

Las plantaciones tradicionales de manzanas las zonas tradicionales se localizan en las medianías altas de la vertiente norte de la isla desde El Rosario hasta Buenavista; la distribución del cultivo se encuentra principalmente en los municipios de El Sauzal, Tacoronte, La Orotava y El Rosario, con presencia más diseminada en Icod de los Vinos, San Juan de Rambla, la Guancha y la parte noroeste de Los Realejos.

Técnicas de cultivo

- a) Los árboles en cultivo deben proceder de las variedades tradicionales o autorizadas del punto 2.1.; y en el caso de plantaciones nuevas y/o propagación de las existentes deben multiplicarse en vivero, con patrones y materiales seleccionados y clasificados, propios de la variedad. El sistema

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: ETP-11
		Edición: 01
	MANZANA Y SIDRA DE TENERIFE	Fecha: 25/07/2016
		Página: Página 5 de 17

de formación más utilizado y tradicionalmente empleado es el vaso de pisos, y es recomendable el sistema de eje central.

- b) Las labores y prácticas de cultivo deberán ser respetuosas con el medio ambiente, contemplar el cumplimiento de las buenas prácticas agrarias llevando a cabo para ello una Gestión Integrada de Plagas (GIP) acorde al Real Decreto 1311/2012.
- c) La utilización de productos fitosanitarios para el control de plagas y enfermedades, se intentará limitar a aquellas situaciones en las que no sean viables otros métodos de control más beneficiosos para el medio ambiente, respetando los plazos de seguridad del producto, y empleando sólo los productos con autorización vigente para los frutales de pepita según el Registro de Productos Fitosanitarios del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA). Estos tratamientos se registrarán en el cuaderno de campo mediante asientos en los que se haga constar la fecha de aplicación, plaga que se quiere combatir, producto utilizado (nombre comercial y número de registro) y dosis.
- d) El control de la carpocapsa (*Cydia pomonella*) y mosca de la fruta (*Ceratitis Capitata*), principales problemas del cultivo, se realizará mediante gestión integrada de la plaga, que incluya la colocación de trampas delta y mosqueros con atrayentes, aplicaciones de productos fitosanitarios en los momentos adecuados y medidas de control cultural. (Guía de Gestión Integrada de Plagas de frutales de pepita; *Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, 2014*)
- e) Se recomienda la práctica de aclareo y embolsado de los frutos para optimizar la calidad de las manzanas acogidas en la marca de Garantía Tenerife Rural.


El aclareo de fruto es una práctica recomendable si se quiere obtener un producto de calibre y calidad tal y como exige el mercado.

En cuanto al embolsado, consiste en colocar una bolsa de papel parafinado protegiendo de forma individual el fruto consiguiéndose así minimizar los ataques tanto de carpocapsa como de mosca de la fruta, mejorando, por tanto, la sanidad de la manzana.

2.2.2 Recolección y almacenamiento

- a) La recolección de la Manzana se realiza de forma manual, recolectándose desde finales de septiembre hasta primeros días de noviembre, en función de la ubicación de la parcela y climatología anual.
- b) Debe vigilarse el momento óptimo de recolección, para potenciar al máximo las cualidades gustativas y organolépticas que poseen las manzanas de Tenerife, y favorecer la adecuada presentación al consumidor.
- c) La clasificación de la fruta se hará de acuerdo al reglamento de la Unión Europea 543/2011 utilizando la norma de comercialización específica para las manzanas.


La comercialización de manzana en fresco sólo se autorizará para las categorías Extra y I; para la elaboración de derivados, tales como zumos y sidras entre otros, no se establecen categorías, pero para salvaguardar la calidad del producto final se desechará toda aquella fruta que no esté entera y que presente pudriciones o ataques severos de plagas y/o enfermedades.

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: ETP-11
		Edición: 01
	MANZANA Y SIDRA DE TENERIFE	Fecha: 25/07/2016
		Página: Página 6 de 17

- d) Se entenderá por conservación el conjunto de técnicas y sistemas que permitan el mantenimiento en el tiempo de las características físicas, químicas y organolépticas de las manzanas.
- e) El almacenamiento del Manzana deberá realizarse en instalaciones adecuadas, limpias y desinfectadas antes de la entrada de la fruta, con control de roedores y de la entrada de animales domésticos y aves, así como convenientemente separados de posibles fuentes de contaminación (abonos, fitosanitarios, etc.), y de otras frutas y hortalizas que no estén destinadas a la Marca de Garantía "Tenerife Rural". No permitiéndose tratamientos químicos sobre las manzanas almacenadas.
- f) La capacidad de conservación de las manzanas es relativamente alta y las diferentes técnicas, como la Atmósfera Controlada, el control de la temperatura y de la humedad relativa, prolongan su conservación. Son frutos con una capacidad alta de producción de etileno lo que hace necesario controlar que la concentración de ese gas no aumente excesivamente durante la conservación.
- g) Se entenderá por acondicionamiento y envasado las prácticas de limpieza, clasificación, selección y envasado de las manzanas.

2.2 Producción en bodega de sidra

1. Las etapas de transformación de las manzanas de Tenerife en Sidra de Tenerife ha de realizarse en instalaciones adecuadas para este fin, es decir, bodegas de sidra radicadas en Tenerife e inscritas en el Registro de Bodegas de Sidra autorizadas para la Marca de Garantía Tenerife Rural.
 2. Las bodegas autorizadas deberán contar con Registro Sanitario, Registro de Industrias Agrarias y Registro Embotellador y Envasador de bebidas alcohólicas.
 3. La transformación de la Manzana en Sidra, de manera genérica, transcurre en varias etapas: recepción de la fruta, limpieza, elaboración zumo, fermentación, preparación para envasado y envasado.
 4. Para garantizar la trazabilidad en los procesos, las sidrerías 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 de la Sidra de Tenerife de la Marca de garantía Tenerife Rural.
- a) Recepción y almacenamiento
1. Las manzanas con destino a la elaboración de Sidra 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 sidra.
 2. En la recepción, con la finalidad de garantizar la trazabilidad, la fruta deberá venir acompañada de un albarán o documento equivalente en el que figuren la cantidad (kg) de manzanas entregados, productor, explotación, variedad de que se trata, nº de lote y fecha de cosechado. Documento que la bodega deberá conservar y relacionar en el cuaderno de gestión de la misma.

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: ETP-11
		Edición: 01
	MANZANA Y SIDRA DE TENERIFE	Fecha: 25/07/2016
		Página: Página 7 de 17

3. Las manzanas en espera de procesado se mantendrán almacenadas adecuadamente, evitando contaminaciones y asegurando en todo momento la separación de otras manzanas no amparadas por la Marca de Garantía Tenerife Rural.

b) Calidad de las Manzanas para elaboración de sidra de Tenerife

Los mostos destinados a la elaboración de sidra deberán estar en condiciones higiénico sanitarias óptimas. La manzana será cuidadosamente seleccionada a fin de no incorporar frutos dañados o con podredumbre, recomendándose un lavado previo de la fruta antes de su procesado.

c) Triturado o molienda

El grado de triturado dependerá del tipo de prensa a utilizar; el tamaño de la pulpa de manzana es determinante para conseguir la máxima eficiencia de la etapa de prensado, siendo este inversamente proporcional al grado de dureza del fruto. En el caso de utilizar sistemas de prensado rápido, recomendable para disminuir los procesos oxidativos del mosto, se emplearán molinos ralladores. En ningún caso se podrán romper las semillas, pepitas, de las manzanas.

d) Prensado

Independientemente del tipo de prensa que se utilice para la extracción del mosto, este proceso deberá ser rápido con la finalidad de obtener mostos lo menos oxidados posible y con menor contenido en flora microbiana no deseada. La presión ejercida sobre la pulpa de manzana troceada no podrá ocasionar la rotura de las pepitas.

e) Clarificación prefermentativa o desfangado


La clarificación prefermentativa del mosto tiene por objeto obtener sidras más limpias y aromáticas; consiste en eliminar las impurezas que sedimentan en el fondo de los envases, los fangos.

f) Fermentación

La fermentación es una sucesión de transformaciones bioquímicas de los componentes del mosto de la manzana llevadas a cabo por levaduras y bacterias. Durante la fermentación alcohólica, realizada por levaduras, los azúcares son transformados en alcohol con gran desprendimiento de carbónico y calor.

Durante la fermentación se realizará un control diario de las variaciones de la densidad y temperatura del mosto. Una vez concluida la fermentación se realiza un trasiego para separar la sidra de sus madres o lías de fermentación.

La elaboración de sidra espumosa seguirá el siguiente proceso; una vez obtenida la sidra base se procederá al tiraje, fase en la que se provoca una segunda fermentación de la sidra. Esta segunda fermentación puede ser realizada en botella, método champagnoise, o en depósitos especiales, método granvas, Tras un periodo de crianza sobre las lías de fermentación se realiza el degüelle, método champagnoise, o filtrado y embotellado isobárico, método Granvas, en ambos casos y antes del taponado de la botella se ajusta el producto final con el licor de expedición.

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: ETP-11
		Edición: 01
	MANZANA Y SIDRA DE TENERIFE	Fecha: 25/07/2016
		Página: Página 8 de 17

g) Embotellado

Todos los productos que se utilicen en el proceso de la sidra tendrán que ser aptos para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo dentro del marco legal vigente para la Enología. Conforme al Codex Enológico Internacional vigente y al Reglamento CE nº 606/2009

3. DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

3.1 Características de las variedades de manzana

a) Aspecto general:

- a. Los frutos deberán ser enteros, sano y limpio, sin materias extrañas visibles y exentos de humedad, olor y sabor extraño.

b) Color:

- a. El color de las manzanas será el característico de la variedad.
- b. En el caso de las manzanas reineta la presencia de russeting es considerado como una característica de calidad de las mismas, al contrario que el resto de las variedades contempladas.
- c. En el caso de la manzana Fuji podrá presentar vidriosidad.

c) Madurez:


- a. Las manzanas deberán presentar un desarrollo suficiente y encontrarse en un estado de maduración satisfactorio.
- b. El desarrollo y el estado de maduración de las manzanas deberán permitirles continuar su proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez exigido en relación con las características varietales
- c. Con el fin de comprobar los requisitos mínimos de madurez podrán tenerse en cuenta varios parámetros (Aspecto morfológico, sabor, índice refractométrico, consistencia...)

d) Clasificación.

- a. Las manzana se clasificarán en tres niveles, Categoría Extra, Categoría I y Categoría II, acorde a los requisitos y tolerancias del Reglamento de la Unión Europea 543/2011 que incluye la norma de comercialización específica para las manzanas.

3.2 Características de las sidras.

- a) Las sidras protegidas por la marca de garantía Tenerife Rural provendrán necesariamente de variedades de manzana procedentes de plantaciones inscritas y que cumplan las siguientes características físico-químicas en el momento de la calificación.
 - i. Acidez volátil < 1,5 g/l de Ácido acético


	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: ETP-11
		Edición: 01
	MANZANA Y SIDRA DE TENERIFE	Fecha: 25/07/2016
		Página: Página 9 de 17

- ii. Graduación alcohólica > 5 % vol (v/v)
 - iii. Contenido en dióxido de azufre total < 150 mg de SO₂/l
 - iv. Sidras espumosas, presión de dióxido de carbono > 3,5 Kg/cm²
- b) Las sidras amparadas deberán poseer las siguientes características organolépticas propias del producto:
- Sidra natural / Sidra natural filtrada Aroma y sabor francos, limpios y equilibrados.
- Sidra espumosa: Aroma y sabor equilibrados y frescos, desprendimiento de espuma y persistencia de rosarios así como limpieza y brillantez características.

4. ENVASADO Y ETIQUETADO

4.1. Normas de etiquetado y envasado de la Manzana.


- a) El envasado y etiquetado ha de realizarse en instalaciones adecuadas para este fin, radicadas en Tenerife e inscritas en el Registro de Unidades Envasadoras de Manzana Tradicional autorizadas para la Marca de Garantía "Tenerife Rural". No siendo necesaria esta inscripción en caso de que se procese en las instalaciones propias del agricultor para primera venta.
- b) Para garantizar la trazabilidad en los procesos, los centros de producción y envasado dispondrán de un cuaderno de gestión (autocontrol), en el que deben quedar registradas todas las entradas y operaciones realizadas en esta etapa para la Manzana de Tenerife de la Marca de Garantía "Tenerife Rural".
- c) En la recepción de los centros de envasado ajenos a las instalaciones del propio productor, con la finalidad de garantizar la trazabilidad, la manzana deberá venir adecuadamente identificado y acompañado de un albarán o documento equivalente en el que figuren la cantidad (kg) de manzanas entregadas, productor (o explotación), nº de lote y fecha de cosechado, que el envasador deberá conservar y relacionar en el cuaderno de autocontrol.
- d) Las manzanas en espera de procesado se mantendrán conservados adecuadamente, evitando contaminaciones y asegurando en todo momento la separación de otras frutas y hortalizas no amparadas por la Marca de Garantía "Tenerife Rural" con los que no lo están, si coexisten en la misma instalación.
- e) El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente manzanas del mismo origen, variedad, calibre y con el mismo estado de madurez. Además, en el caso de la categoría Extra, será obligatoria la homogeneidad del color.
- f) El envase deberá proteger convenientemente las manzanas. Los envases cuyo contenido neto sea superior a 2 Kg deberán ser lo suficientemente rígidos para proteger el producto.

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: ETP-11
		Edición: 01
	MANZANA Y SIDRA DE TENERIFE	Fecha: 25/07/2016
		Página: Página 10 de 17

- g) Los materiales utilizados en el interior de los envases deberán estar limpios y ser de una calidad tal que no puedan causar a los frutos alteraciones externas ni internas. Las colas o tintas que se empleen en el grabado y marcado serán No Tóxicas.
- h) Las etiquetas pegadas individualmente en los frutos serán de unas características tales que, al retirarlas no dejen rastros visibles de cola ni ocasionen desperfectos en la epidermis.
- i) Cada envase llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles las indicaciones siguientes:
- i. Identificación:
Nombre y dirección del envasador o por el código expedido o reconocido por la MG manzana de Tenerife.
 - ii. Naturaleza del producto:
Deberá indicar manzanas si su contenido no es visible del exterior
Nombre de la variedad
 - iii. Origen:
País de origen
Con carácter facultativo municipio o zona de producción.
 - iv. Características comerciales
Categoría
Calibre (sujeto a los criterios de homogeneidad)
Número de piezas (Sólo si se presenta en capas ordenadas)
 - v. Contenido neto
Se indicará de forma clara el peso neto de manzanas en Kg
 - vi. Marca de Garantía:
El distintivo de la Marca de Garantía Tenerife Rural deberá figurar de acuerdo al uso reglado de dicho logotipo.

4.2. Normas de etiquetado y envasado de la Sidra.


- a) La expedición de la sidra embotellada se realizará en envases de cristal cuya capacidad sea múltiplo de 75 cl.
- b) La sidra ser expedida obligatoriamente con etiqueta en la que deberá figurar obligatoriamente:
- i. Nombre y Razón Social de la firma expedidora
 - ii. Número de Registro Embotellador
 - iii. Graduación alcohólica
 - iv. Capacidad de la botella
 - v. Distintivo de "Tenerife Rural"
 - vi. Número de lote
 - vii. Tipo de sidra embotellada
 - viii. Información del contenido en alérgenos.
- c) Para garantizar la trazabilidad en los procesos, los centros de producción y envasado dispondrán de un cuaderno de gestión (autocontrol), en el que deben quedar registradas todas las entradas y operaciones realizadas en la elaboración de Sidras de Tenerife de la Marca de garantía "Tenerife Rural".

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: ETP-11
		Edición: 01
	MANZANA Y SIDRA DE TENERIFE	Fecha: 25/07/2016
		Página: Página 11 de 17

- d) Las bodegas elaboradoras de sidra deberán tener al día los libros de bodega:
- i. Libro de Registro de Entradas y Salidas
 - ii. Libro de Registro Embotellador
 - iii. Libro de procesos de elaboración
 - iv. Libro de Registro de prácticas enológicas
 - v. Libro de Registro de productos

5. SISTEMA DE CONTROL Y REGISTROS

- a. El Órgano de Control de la Marca de Garantía verificará los requisitos recogidos en la presente especificación técnica.
- b. 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:
 - i. Inspecciones de las explotaciones agrarias de producción de manzana y bodegas elaboradoras de sidra incluyendo el aforo de la capacidad productiva, lugares de almacenamiento y envasado.
 - ii. Inspecciones de los centros de envasado inscritos en el Registro de Unidades de Envasadoras de Manzana de Tenerife para la marca de Garantía "Tenerife Rural".
 - iii. Revisión de documentación y del sistema de trazabilidad de las producciones.
 - iv. En caso de considerarse necesario, controles analíticos de campo de manzanas y sidras almacenadas o envasadas.
- c. 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 las Manzanas y Sidras de Tenerife, conforme al modelo del anexo III.
- d. 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.
- e. 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 Manzana de Tenerife.
- f. 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, según aplique, que estarán a disposición del Órgano de Control. Anualmente el productor facilitará al Órgano de Control las cantidades de duraznos procesados en la campaña.
- g. 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.


	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: ETP-11
		Edición: 01
	MANZANA Y SIDRA DE TENERIFE	Fecha: 25/07/2016
		Página: Página 12 de 17

- h. 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.
- i. Registros: el Órgano de Control establecerá los siguientes registros en referencia al distintivo para el Manzana de Tenerife":
 - i. Relación de usuarios: incluirá las explotaciones agrarias y centros envasadores de Manzanas y Sidras de Tenerife.
 - ii. Relación de no conformidades detectadas en los procesos de control.

6. TRATAMIENTO DE LAS DESVIACIONES Y NO CONFORMIDADES

- a. 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."
- b. 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:
- c. 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.

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: ETP-11
		Edición: 01
	MANZANA Y SIDRA DE TENERIFE	Fecha: 25/07/2016
		Página: Página 13 de 17


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 presente Especificación Técnica de Producto.
- 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:

- I. Comercializar, o envasar como producto amparado por la marca de garantía, producto fraudulento en su tipo, independientemente de donde haya sido producido.
- II. Falsificar o mentir en el etiquetado del producto amparado por la Marca de Garantía en cuanto a la calidad y cualidad del mismo.
- III. Falsificar u ocultar informes de laboratorio y calidad.
- IV. Utilizar la Marca de Garantía para otros fines distintos de aquellos para los que ha sido otorgada.
- V. Realizar acciones que puedan perjudicar el buen nombre y reputación de la Marca de Garantía.
- VI. 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.
- VII. 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.
- VIII. Efectuar el procesado, envasado o etiquetado en locales que no estén en las explotaciones de los agricultores productores o que no se encuentren inscritas y autorizadas por el Órgano de Control de la marca.

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: ETP-11
		Edición: 01
	MANZANA Y SIDRA DE TENERIFE	Fecha: 25/07/2016
		Página: Página 14 de 17

IX. 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

Anexo I -ETP-11-01-Solicitud de inscripción en registros de la Marca de Garantía "Tenerife Rural" para Manzana y Sidra de Tenerife

Anexo II- F-ETP-11-02 Modelo de Aceptación de marca y compromiso de cumplimiento de de condiciones de la ETP para Manzana y Sidra de Tenerife

Anexo III- F-ETP-11-03 Modelo de sello de Garantía de la Marca de Garantía "Tenerife Rural".



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

Código: ETP-11

Edición: 01

Fecha: 25/07/2016

Página: Página 15 de 17

MANZANA Y SIDRA 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 MANZANA Y SIDRA 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:

Explotación agrícola productora de Manzana de Tenerife para la Marca de Garantía "Tenerife Rural"

ubicada en: _____

En el municipio de: _____, Código Postal: _____ Teléfono: _____

Unidad de Envasadora de Manzana de Tenerife autorizada para la Marca de Garantía "Tenerife Rural"

Para venta directa: dirección _____

En el municipio de: _____, Código Postal: _____ Teléfono: _____

Para distribución: con número de Registro Sanitario _____ /TF

y cuya dirección es _____

En el municipio de: _____, Código Postal: _____ Teléfono: _____

Bodega productora de Sidra de Tenerife autorizada 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-11

Edición: 01

Fecha: 25/07/2016

Página: Página 16 de 17

MANZANA Y SIDRA DE TENERIFE

SOLICITUD DE DE INSCRIPCIÓN EN REGISTROS DE LA MARCA DE GARANTÍA "TENERIFE RURAL" PARA MANZANA Y SIDRA DE TENERIFE

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

DECLARACIÓN RESPONSABLE:

Declaro 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 comprometo 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 _____

Fdo: Solicitante

Imprimir

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

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: ETP-11
		Edición: 01
	MANZANA Y SIDRA DE TENERIFE	Fecha: 25/07/2016
		Página: Página 17 de 17

ANEXO II

Modelo de sello de Garantía de la Marca de Garantía "Tenerife Rural".
(F-ETP-0503)

a) Versión Sello de Garantía

