

	MARCA DE GARANTÍA: SABOREA LANZAROTE	Página 1 de 10
	Pliego de Condiciones Técnicas para la Batata con distintivo “Saborea Lanzarote”	

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA EL PRODUCTO:

“BATATA” CON DISTINTIVO “SABOREA LANZAROTE”

CONTROL DE REVISIONES

	MARCA DE GARANTÍA: SABOREA LANZAROTE	Página 2 de 10
	Pliego de Condiciones Técnicas para la Batata con distintivo “Saborea Lanzarote”	

CAPITULO 1: EL PRODUCTO

1.1. Nombre del producto

Batata.

Debido a la influencia de la zona de cultivo y el tipo de cubierta que posee el suelo de las parcelas en la calidad final del producto, así como en su reconocimiento, se distingue entre dos tipos de batatas en función del tipo de suelo en el que son cultivadas:

“Batata de jable”. Cultivada en suelos con depósitos naturales de arenas marinas de tipo organógeno, denominado jable, de espesor variable.

“Batata de arenado”. Cultivada en todo tipo de suelos, generalmente con depósitos naturales o artificiales de lapilli (picón) de unos 10-15 cm.

1.2. Descripción del producto

1.2.1. Definición:

Los Productos amparados; "Batata de jable" y "Batata de arenado" se refieren a las raíces tuberosas comestibles de la especie *Ipomoea batatas*, cultivadas en la islas de Lanzarote y La Graciosa que cumplen con los requisitos exigidos en el presente Pliego de Condiciones Técnicas así como la normativa vigente aplicable en cada momento para la producción y comercialización de productos agropecuarios.

Consecuentemente, no se podrá otorgar el distintivo "Saborea Lanzarote" a ninguna otra clase de batatas con otra procedencia, ni se podrán utilizar nombres, expresiones, marcas o distintivos que por su similitud fonética o gráfica con los protegidos, puedan inducir a confusión con los términos objeto de esta Reglamentación ni con su representación gráfica. Aun en el caso de que vayan precedidos de los términos "tipo", "estilo", "variedad", "envasado en", "gusto" u otros análogos.

1.2.2. Variedades

Las variedades de batatas amparadas por la marca de garantía "Saborea Lanzarote" son las comúnmente conocidas como:

- De seis meses o de medio año, también conocida como "Canaria"
- De año o de hoja fina, también conocida como "de hoja menuda" y "colorada".
- La Cubana.
- Yema de huevo.

Con el objetivo de fomentar la calidad del producto final, la Comisión Técnica de la marca podrá modificar esta lista, tanto añadiendo como retirando variedades amparadas. Para ello emitirá comunicaciones periódicas de las variedades autorizadas.

	MARCA DE GARANTÍA: SABOREA LANZAROTE	Página 3 de 10
	Pliego de Condiciones Técnicas para la Batata con distintivo “Saborea Lanzarote”	

La inclusión o retirada de variedades siempre estará justificada mediante ensayos y experiencias convenientes, a cargo de la Comisión Técnica de la Marca de Garantía, o de los órganos que esta designe, que demuestren la producción de batatas de calidad en base a todo lo expuesto en este Pliego de Condiciones Técnicas.

1.3. Características específicas del producto.

1.3.1. Características morfológicas.

Variedades	Ciclo vegetativo	Piel	Carne	Forma	Corteza	Tamaño
De seis meses	6-8 meses.	Rosada	Blanca marfil	Alargada e irregular	Fina	Medio
De año	8-12 meses.	Violeta-roja	Muy blanca	Largo-irregular	Muy gruesa	Grande
Cubana	5-6 meses.	Bicoloreada; marrón anaranjado y rosado oscuro	Blanca	Oblonga u obovada generalmente sin defectos	Gruesa	Pequeño
Yema De Huevo	5-6 meses.	Anaranjada claro a amarilla	Amarillo-naranja	Oblonga	Fina	Pequeño

Las “batatas de jable” y las “batatas de arenado” amparadas por la marca de garantía “Saborea Lanzarote” han de estar, en el momento de su comercialización, enteras limpias, sanas, consistentes, y recubiertas de piel en su totalidad.

Deben estar asimismo exentas de: humedad exterior anormal, manchas subepiteliales, germinación, enverdecimiento, manchas de hierro y deformaciones anormales.

1.3.3. Características organolépticas.

La Comisión Técnica de la Marca de Garantía designará un panel de cata que establecerá, periódicamente las características organolépticas de las variedades de batatas amparadas.

CAPÍTULO 2. LA PRODUCCIÓN

2.1. Zona geográfica.

La zona geográfica de producción está constituida por los terrenos aptos para su cultivo en las islas de Lanzarote y la Graciosa y son diferentes para cada tipo de batata:

Batata de Jable: Estos terrenos aptos son suelos con depósitos naturales de arenas marinas de tipo organógeno, denominado jable, de espesor variable.

Dichos terrenos se localizan en los siguientes términos municipales de la provincia de Las Palmas:

- Arrecife.
- Teguise.

	MARCA DE GARANTÍA: SABOREA LANZAROTE	Página 4 de 10
	Pliego de Condiciones Técnicas para la Batata con distintivo “Saborea Lanzarote”	

- Tinajo.
- San Bartolomé.

Se podrá autorizar el cultivo en otras zonas con depósitos naturales de jable siempre y cuando se realicen los ensayos y experiencias convenientes, a cargo de la Comisión Técnica de la Marca de Garantía, o de los órganos que esta designe, y sean informados favorablemente.

Batata de arenado: Los terrenos aptos son todo tipo de suelos con enarenados naturales y artificiales con una capa de picón (lapilli) de unos 10-15 cm.

Dichos terrenos se localizan en los siguientes términos municipales de la provincia de Las Palmas:

- Arrecife.
- Haría
- Tías
- Teguise.
- Tinajo.
- San Bartolomé.
- Yaiza

2.2. Método de obtención.

Prácticas de cultivo.

La Comisión Técnica de la Marca de garantía podrá autorizar la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos o labores que, constituyendo un avance en la técnica agrícola, se compruebe que no afecten desfavorablemente a la calidad de las batatas cultivadas.

Preparación y mantenimiento del terreno

Las batatas se cultivarán en parcelas de la zona de producción agrícola que estén inscritas en el Registro de Explotaciones de Producción. Dichas parcelas se caracterizan, en el caso de la Batata de Jable por tener suelos con depósitos naturales de jable.

Todos ellos estarán libres de herbicidas y contendrán al menos un 2% de materia orgánica.

Para garantizar estos parámetros y poder ajustar el plan de abonado y fertilización se realizará un análisis de suelo antes de comenzar la plantación. Éstos se deberán realizar periódicamente al menos una vez al año.

Para la plantación se utilizarán esquejes de batata de las variedades contempladas en el presente Pliego de Condiciones Técnicas o de las variedades comerciales que se obtengan en el futuro a partir de dichas variedades, en marco libre.

	MARCA DE GARANTÍA: SABOREA LANZAROTE	Página 5 de 10
	Pliego de Condiciones Técnicas para la Batata con distintivo "Saborea Lanzarote"	

La plantación de batatas se realizará en alternancia con otros cultivos o bien realizando barbecho.

La tierra se mantendrá limpia de hierbas mediante medios manuales o mecánicos.

Riego.

El riego artificial está permitido de acuerdo con las siguientes condiciones:

En caso de regadío intensivo será obligatoria la implantación de sistemas de riego por goteo.

Estará prohibida la utilización de agua depurada.

El riego se deberá suspender 40 a 60 días antes de la recolección a fin de garantizar la calidad y limitar la cantidad de fibra en el producto final.

En aquellas parcelas en que se cultive en régimen de secano, se permitirá el riego de apoyo (sin necesidad de infraestructuras fijas de riego) en temporadas especialmente secas, siempre y cuando esté indicado por la Comisión Técnica de la Marca de Garantía, o los órganos consultivos que esta designe.

Abonado y fertilización

Para el abonado de fondo se emplearán únicamente estiércol de origen animal, compost vegetal y abonos simples.

No está permitido el uso de abonos complejos.

La fertirrigación está indicada para los cultivos de regadío.

Sistemas de protección.

Para la protección de los cultivos se utilizarán bardos, puesto que son sistemas que permiten la circulación natural del jable. Para la realización de los mismos se recomienda emplear variedades locales de cereales.

No está permitida la utilización de otros materiales como: palets, cajas, bloques, piedras...

Uso de fitosanitarios

Dado que las prácticas de cultivo están orientadas a limitar el desarrollo de plagas y enfermedades, se recurrirá a tratamientos fitosanitarios únicamente de un modo excepcional.

Se emplearán, en todo caso, aquellos productos fitosanitarios registrados que estén autorizados en el cultivo de la batata por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y siguiendo escrupulosamente las indicaciones de uso de los mismos.

Los productos fitosanitarios deben ser aplicados por personal cualificado específicamente (Carné de Manipulador de Productos Fitosanitarios), según la legislación vigente.

Recolección

	MARCA DE GARANTÍA: SABOREA LANZAROTE	Página 6 de 10
	Pliego de Condiciones Técnicas para la Batata con distintivo “Saborea Lanzarote”	

La recolección, que puede ser manual o mecanizada, se realizará cuando se haya alcanzado el punto de madurez comercial del producto, siendo los signos que advierten de este estado fisiológico el amarillamiento de la parte aérea de la planta, el tumbado del follaje y el agrietamiento del terreno debido al curado de la raíz.

2.3. Transporte, almacenaje y procesado

El transporte de las batatas recolectadas se realiza en recipientes perfectamente adecuados e identificados, cajas o sacos, en vehículos acondicionados al efecto y dotados, si es preciso, con un sistema de carga y descarga que minimice los daños al producto.

Los medios de transporte asegurarán la higiene y la integridad del producto, evitándose además, mediante la separación física pertinente, la mezcla entre las batatas amparadas del resto de productos.

El almacenaje de las batatas se realizará en locales debidamente acondicionados, bien ventilados, frescos, sin humedad y en condiciones de semioscuridad. Dichos almacenes tendrán las dimensiones apropiadas y los dispositivos necesarios para garantizar la separación física de las batatas amparadas del resto de productos.

Se mantendrán debidamente alejados los materiales susceptibles de generar contaminación, tales como productos fitosanitarios o carburantes y contarán con los elementos mínimos que eviten la presencia de fuentes externas de contaminación, tales como insectos, roedores u otros animales indeseables.

La Comisión Técnica de la Marca de Garantía “Saborea Lanzarote” valorará la posibilidad de autorizar el empleo del distintivo para productos transformados o procesados, elaborados con batatas.

2.4. Acondicionamiento y envasado

Una vez que las batatas se encuentran en los almacenes o plantas envasadoras pasan por un proceso de acondicionamiento consistente en la separación de piedras y tierra en terrones, precalibrado, limpieza de la tierra de la batata, tría, calibrado y envasado.

El acondicionamiento, manipulación y envasado de las batatas amparadas por la Marca de Garantía en ningún caso podrá simultanearse en la misma línea de trabajo con el de otras batatas no amparadas.

Se comercializarán en envases nuevos, limpios y de material adecuado para la buena conservación del producto. Estos envases deberán asegurar la fácil visualización del producto e irán precintados o cosidos mecánicamente. El contenido en cada envase debe ser homogéneo, en cuanto a variedad, calibre, tamaño y coloración.

CAPÍTULO 3: LA CERTIFICACIÓN

3.1. Elementos específicos del etiquetado.

	MARCA DE GARANTÍA: SABOREA LANZAROTE	Página 7 de 10
	Pliego de Condiciones Técnicas para la Batata con distintivo "Saborea Lanzarote"	

Las denominaciones de venta de los productos objeto de estas especificaciones técnicas serán:

"Batata de Jable": Para aquellas batatas cultivadas en parcelas cuyos suelos posean depósitos naturales de arenas marinas de tipo organógeno, denominado Jable de los municipios listados en el apartado 2.1.

"Batata de arenado": Para aquellas batatas cultivadas en el resto de parcelas.

En las etiquetas o envases del producto figurará obligatoriamente el símbolo la marca de garantía (establecido en el ANEXO I del Reglamento de uso de la Marca de Garantía "Saborea Lanzarote") y aquellos datos que con carácter general se determine en la legislación.

Las batatas amparadas con destino al consumo, llevarán una etiqueta o contraetiqueta numerada que será controlada por el órgano de control. Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de la puesta en circulación del producto y de forma que no permita una segunda utilización.

Se podrá hacer constar en el etiquetado la variedad de batata, el nombre del municipio y el lugar concreto de producción de la batata amparada, así como el nombre del cultivar, se podrá asimismo detallar la forma de cultivo como "secano" o "regadío".

3.2. Control de calidad

Las funciones de vigilar y controlar que la producción, almacenamiento, envasado y calidad de las batatas es acorde con lo establecido en este Pliego de Condiciones Técnicas, las ejercerá la Comisión Técnica de la Marca de Garantía, o de los órganos que esta designe.

La Comisión Técnica de la Marca de Garantía "Saborea Lanzarote" establecerá los sistemas de control que estime necesarios a fin de certificar que: La Marca de Garantía para la "Batata de Jable de Lanzarote" y la "Batata de arenado de Lanzarote" ampara únicamente a las batatas que hayan sido producidos en las zonas geográficas delimitadas, en explotaciones inscritas en el correspondiente registro y que cumplan con las normas establecidas en este Pliego de Condiciones Técnicas. Estos sistemas de control podrán incluir verificación de datos de registros, controles de documentación, visitas a parcelas y toma de muestras para análisis de tierra, agua y productos.

El control de la trazabilidad del producto recaerá en las explotaciones de producción y en los almacenes y plantas envasadoras. Estos, deberán implantar en sus procesos de trabajo los sistemas operativos y de autocontrol, aprobados por La Comisión Técnica de la Marca de Garantía "Saborea Lanzarote", que les permitan cumplir con la normativa definida en el presente Pliego de Condiciones Técnicas.

El sistema de autocontrol reflejará documentalmente todo el proceso productivo o comercial en los cuadernos de explotaciones o de industria garantizando así la trazabilidad del producto.

	MARCA DE GARANTÍA: SABOREA LANZAROTE	Página 8 de 10
	Pliego de Condiciones Técnicas para la Batata con distintivo “Saborea Lanzarote”	

El control de producción abarcará desde el origen hasta la entrada de la batata en almacén.

El control de acondicionamiento, envasado y almacén abarcará desde la entrada de la batata en el almacén hasta la calificación y envasado de las batatas. Se efectuará en esta fase el control de los almacenes y plantas envasadoras inscritas.

El control administrativo, previo a la certificación de La batata, consistirá en la verificación del cumplimiento de los requisitos exigidos y la comprobación de estar al corriente de sus obligaciones.

El control en mercado consistirá en la inspección en mercado y análisis de control, para estudiar la evolución y comportamiento del producto, verificar que se conservan las características propias que lo han definido y conservar su aptitud para el uso de la Marca.

3.3. Registros

Para garantizar el control de los productos amparados por la Marca de Garantía “Saborea Lanzarote”, se llevarán los siguientes Registros:

- Registro de Explotaciones de Producción.
- Registro de Almacenes y Plantas Envasadoras.

Registro de Explotaciones de Producción.

1. En el Registro de Explotaciones de Producción únicamente podrán inscribirse aquellas situadas en Lanzarote o en La Graciosa que, reuniendo las condiciones establecidas en este Pliego, quieran destinar toda o parte de sus cosechas de batatas para ser envasadas y comercializadas bajo el amparo de la Marca de Garantía “Saborea Lanzarote”.
2. En la inscripción figurarán:
 - a) Nombre del titular o arrendatario en su caso, domicilio, Documento Nacional de Identidad o Número de Identificación Fiscal.
 - b) Número y plano catastral de las parcelas para las que se solicita la inscripción.
 - c) Métodos de cultivo, superficie, y cultivares locales plantados en cada parcela.
 - d) Cualquier otro dato necesario para su mejor identificación y calificación.

Registro de Almacenes y Plantas Envasadoras.

1. En el Registro de Almacenes y Plantas Envasadoras podrán inscribirse aquellas empresas que almacenen y envasen batatas susceptibles de ser amparadas por la Marca de Garantía “Saborea Lanzarote”.
2. En la inscripción deberá figurar:
 - a) Nombre de la empresa, domicilio y Número de Identificación Fiscal.

	MARCA DE GARANTÍA: SABOREA LANZAROTE	Página 9 de 10
	Pliego de Condiciones Técnicas para la Batata con distintivo “Saborea Lanzarote”	

- b) Localidad y municipio donde están situadas las instalaciones.
 - c) Nº Registro de Industrias Agrarias.
 - d) Nº de Registro Sanitario.
 - e) Capacidad de procesado y maquinaria.
 - e) Cualquier otro dato necesario para su mejor identificación y calificación.
3. Los almacenes y plantas envasadoras que posean otras líneas de producción distintas a las de las batatas amparadas lo harán constar expresamente en el momento de la inscripción y deberán garantizar el control sobre las producciones protegidas mediante un sistema de trazabilidad.

La inscripción en estos Registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos Registros que, con carácter general, estén establecidos.

3.4. Medidas correctoras

El incumplimiento del Reglamento de la Marca de Garantía o de los preceptos indicados en el presente Pliego de Condiciones Técnicas, por parte de los usuarios registrados podrá ser sancionado por el Titular de la Marca con avisos, suspensión temporal o suspensión definitiva de la autorización para utilizar la marca.

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 des prestigio 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 artículo 17 de Defensa de la Marca del Reglamento de uso de la Marca de Garantía.

	MARCA DE GARANTÍA: SABOREA LANZAROTE	Página 10 de 10
	Pliego de Condiciones Técnicas para la Batata con distintivo "Saborea Lanzarote"	

ANEXO. I. Normas de Autocontrol

I.I. En relación a las Explotaciones de producción:

Cada entidad de producción llevará al día y mantendrá actualizado el cuaderno de la explotación agrícola, con los datos referentes a su explotación: Datos personales del responsable, parcelas, prácticas de cultivo, registros de siembra y plantación, registros de tratamientos fitosanitarios y de abonados, estimaciones de producción, análisis de agua y suelos, registros de proveedores, clientes y otros datos que se señalen de interés.

Dicho cuaderno será la principal herramienta de control para explotaciones agrícolas y deberá estar a disposición de la Comisión Técnica de la Marca de Garantía o a la entidad de control que ésta designe.

En el cuaderno de la explotación se deberá incluir la acreditación para la aplicación de productos fitosanitarios de aquellas personas que la realicen, indicando en su caso el grado de relación con la explotación.

Al principio de cada campaña los productores comunicarán a la Comisión Técnica de la Marca de Garantía o a los órganos que ésta designe, la superficie dedicada a la plantación de batata y la producción estimada. Se deberá dejar registro en el cuaderno de la explotación.

En el momento de la venta de productos se rellenará un albarán, entregando una copia al comprador y conservando otra en el Cuaderno de la explotación fin de que pueda ser controlado por el órgano de control designado por la Comisión Técnica de la Marca de Garantía "Saborea Lanzarote".

I.II. En relación a los Almacenes y Plantas Envasadoras

Los almacenes y plantas envasadoras llevarán un libro de registro en el que figure la identificación de cada partida: productor, fecha y cantidad entregada por variedad, fecha y cantidad envasada con el distintivo de la Marca de Garantía, número de etiquetas utilizadas, tipo de envase, además de otro tipo de información que se pueda considerar necesaria para garantizar la trazabilidad del producto.

Asimismo llevarán libros de registro del funcionamiento del sistema de autocontrol o APPCC instaurados y de las Prácticas Correctas de Higiene instauradas en la producción primaria. Controles técnicos del equipo de envasado y la maquinaria. Acreditación del personal que manipula los productos. Registros propios del sistema de autocontrol y otro tipo de información que se pueda considerar necesaria para garantizar la trazabilidad del producto.