

de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón relativas a los funcionarios de Administración Local con habilitación de carácter nacional.

Esta Dirección General ha resuelto:

Primero.— Clasificar el puesto de trabajo de Secretaría de la Agrupación para sostenimiento en común de un puesto único de Secretaría de los municipios de Botorrita y Jaulín, en Clase Tercera, correspondiente a la Subescala de Secretaría-Intervención, de la Escala de funcionarios con habilitación de carácter estatal, ocupando dicho puesto la funcionaria interina D^a M^a Luisa López Sanz, que lo era de Botorrita.

Segundo.— Esta resolución será eficaz desde el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de Aragón».

Zaragoza, 23 de enero de 2008.

**La Directora General de Administración
Local,
LOURDES RUBIO SANCHEZ**

**DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA
Y ALIMENTACION**

341 *ORDEN de 23 de enero de 2008, del Departamento de Agricultura y Alimentación, por la que se aprueba el Reglamento Técnico para la utilización de la marca «C' alial» en el embutido de «Chorizo».*

El Decreto 151/1998, de 28 de julio, del Gobierno de Aragón, por el que se regula la marca «Calidad Alimentaria» («Boletín Oficial de Aragón» de 7 de agosto), reglamenta el uso de esta marca al amparo de la Ley 17/2001, de 7 de diciembre, de Marcas, con la finalidad de garantizar la calidad de los productos agroalimentarios elaborados o distribuidos por personas debidamente autorizadas y controladas por el titular de la marca, así como facilitar su distribución en el mercado. En virtud de ese Decreto, la marca «Aragón Calidad Alimentaria» pasa a denominarse «Calidad Alimentaria», y a su amparo se dictó la Orden de 9 de julio de 1999 del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se aprueba el Reglamento Técnico para la utilización de la marca «Calidad Alimentaria» en el embutido de «Chorizo» («Boletín Oficial de Aragón» de 21 de julio).

El artículo 50 de la Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria en Aragón, establece que el Gobierno de Aragón creará y registrará marcas comerciales para su utilización exclusiva en alimentos de calidad diferenciada que se elaboren bajo controles específicos.

En virtud de dicha facultad, la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón ha registrado en la Oficina Española de Patentes y Marcas la marca «C' alial», al objeto de que sea utilizada para identificar alimentos que cumplan los requisitos específicos que para cada producto o grupo de productos se establezcan, estando además a punto de registrarse también como marca de garantía. Esta marca está llamada a ser la sucesora de la marca «Calidad Alimentaria» creada por el Decreto 151/1998, de 28 de julio, del Gobierno de Aragón.

Mediante la Orden del Departamento de Agricultura y Alimentación de 25 de julio de 2007 («Boletín Oficial de Aragón» de 8 de agosto) se ha establecido el sistema de gestión, uso y control de la marca «C' alial», que exige que cada uno de los productos o, en su caso, grupos de productos, que vayan a ser identificados por dicha marca requerirá el cumplimiento de un Reglamento técnico que se aprobará por Orden del Consejero de Agricultura y Alimentación.

Considerando que los productos acogidos a esta marca deben diferenciarse del resto de productos de la misma naturaleza por poseer una calidad adicional y superior, procede la aprobación de un nuevo Reglamento técnico para este producto agroalimentario que, por un lado, se ajuste al nuevo régimen

de la marca «C' alial», y por otro, que eleve los parámetros de calidad establecidos en el Reglamento técnico hasta ahora vigente, adaptándolo a las nuevas exigencias del mercado.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 4 de la citada Orden, corresponde al Consejero de Agricultura y Alimentación la competencia para aprobar los Reglamentos técnicos de los productos susceptibles de beneficiarse de la utilización de la marca «C' alial».

En su virtud, y de acuerdo con el informe del Comité de calidad alimentaria, dispongo:

Artículo único.— *Aprobación del Reglamento*

Se aprueba el Reglamento técnico para la utilización de la marca «C' alial» en el embutido de «Chorizo» y que se publica como Anexo a la presente Orden.

Disposiciones adicionales

Unica.— *Aplicación a la marca «Calidad Alimentaria».*

Los requisitos del Reglamento técnico aprobado por esta Orden serán exigibles asimismo al embutido de «Chorizo» autorizado para el uso de la marca «Calidad Alimentaria», regulado por la Orden de 9 de julio de 1999, del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente.

Disposiciones transitorias

Unica.— *Productos elaborados con el Reglamento anterior.*

Durante un año tras la entrada en vigor de esta Orden, los operadores autorizados para el uso de la marca «Calidad Alimentaria» en el embutido del «Chorizo» conforme a la Orden de 9 de julio de 1999, del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se aprueba el Reglamento Técnico para la utilización de la marca «Calidad Alimentaria» en el embutido de «Chorizo», podrán comercializar los productos que hayan sido elaborados de acuerdo con dicha Orden.

Disposiciones derogatorias

Unica. *Cláusula derogatoria.*

Queda expresamente derogada la Orden de 9 de julio de 1999, del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se aprueba el Reglamento Técnico para la utilización de la marca «Calidad Alimentaria» en el embutido de «Chorizo».

Disposiciones finales

Unica.— *Entrada en vigor.*

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de Aragón».

Zaragoza, 23 de enero de 2008.

**El Consejero de Agricultura
y Alimentación
GONZALO ARGUILE LAGUARTA**

ANEXO

REGLAMENTO TECNICO DE UTILIZACION DE LA
MARCA «C' alial» EN EL EMBUTIDO DE «CHORIZO»

CAPITULO I
DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. Objeto.

De acuerdo con lo dispuesto en la Orden de 25 de julio de 2007, del Departamento de Agricultura y Alimentación, por la que se establece el sistema de gestión, uso y control de la marca «C' alial» en alimentos de calidad diferenciada, podrá ostentar dicha marca el chorizo que cumpla las características y requisitos que se definen en el presente Reglamento, y todos los requisitos exigidos por la legislación vigente que le sea de aplicación.

Artículo 2. Definición.

El chorizo amparado por la marca «C' alial» es una mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo condimen-

tadas con sal, pimentón y otras especias autorizadas, amasada y embutida en tripas naturales, que ha sido sometida a un proceso de desecación y maduración y que se caracteriza por su coloración roja y por su olor, sabor y forma características.

CAPITULO II INGREDIENTES

Artículo 3. Materias primas.

1. En la elaboración del chorizo amparado por la marca «C' alial» se utilizará carne magra de cerdo en una proporción mínima del 60% y tocino de partes grasas del cerdo en una proporción máxima del 40%.

2. Como condimentación podrá emplearse sal común, pimentón, ajo y otras especias características del producto.

3. Se permite el empleo de hidratos de carbono respetando los límites máximos indicados en el artículo 8.

Artículo 4. Características del pimentón.

El pimentón utilizado en la elaboración del chorizo amparado por la marca «C' alial», será de categoría extra o primera, y se obtendrá de la molturación de frutos secos del género *capsicum* especie *annuum* en sus diferentes variedades, totalmente maduros, libres de ataques de hongos e insectos, con las siguientes características:

a) Molturación: ha de pasar por el tamiz número 16 de la escala ASTM.

b) Contenido en aceites vegetales comestibles: máximo 10% del peso del producto.

c) Humedad: máximo 14%.

d) Extracto etéreo sobre materia seca: máximo 23%.

e) Fibra bruta sobre materia seca: máximo 28%.

f) Cenizas totales sobre materia seca: máximo 8%.

g) Cenizas insolubles sobre materia seca: máximo 1%.

h) Color extractable: mínimo 9,5%.

Artículo 5. Aditivos.

En la elaboración de la masa del chorizo amparado por la marca «C' alial» queda expresamente prohibido el empleo de aditivos.

CAPITULO III ELABORACION

Artículo 6. Proceso de elaboración.

El proceso de elaboración del chorizo con la marca «C' alial» comprende las siguientes fases:

a) Selección de la materia prima.

b) Picado de la materia prima a un tamaño entre 4 y 8 milímetros.

c) Adición de especias y condimentos.

d) Amasado hasta obtener una buena ligazón y homogeneidad en la masa.

e) Embutido de la masa en tripa natural de cerdo con un calibre entre 30 y 40 milímetros.

f) Secado en condiciones que permitan el curado adecuado del chorizo.

CAPITULO IV CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

Artículo 7. Forma, dimensiones y características organolépticas.

El chorizo amparado por la marca «C' alial» tendrá las siguientes características:

a) Forma cilíndrica, más o menos regular, presentado en herradura con una longitud entre 20 y 70 centímetros.

b) Consistencia firme y compacta al tacto.

c) La tripa estará bien adherida a la masa.

d) El corte se presentará homogéneo, liso y bien ligado, sin coloraciones anormales y con una diferenciación clara entre fragmentos de carne y tocino.

e) El olor y sabor serán los característicos que proporcionan los condimentos y el proceso de curación.

f) El aspecto exterior será limpio o con una ligera flor blanca.

Artículo 8. Características físico-químicas.

1. El producto terminado tendrá la siguiente composición analítica:

DETERMINACIONES	CONTENIDO (%)
Humedad (máximo)	40
Proteínas cármicas (mínimo) *	32
Grasa (máxima) *	55
Hidroxiprolina (máxima) *	0.6
Hidratos de carbono totales, expresados en glucosa (máximo) *	5
Hidratos de carbono insolubles en agua, expresados en glucosa (máximo) *	1

* Sobre sustancia seca

2. Podrá contener una cantidad residual de nitratos y nitritos, procedentes de los condimentos, cuya valoración se deja a criterio técnico del organismo de control.

CAPITULO V ENVASADO Y ETIQUETADO

Artículo 9. Envasado.

1. El chorizo amparado por la marca «C' alial» se podrá comercializar con las siguientes presentaciones:

a) Como piezas sueltas, en cuyo caso deberán ir etiquetadas en su envoltura, etiqueta colgante o faja, según lo establecido en el artículo 10.

b) Como piezas envasadas de venta unitaria que se expenden directamente al público. En este caso dichos envases irán etiquetados según lo establecido en el artículo 10.

c) Como piezas envasadas o embaladas en envases o embalajes que habitualmente no se expenden directamente al público, sino previa apertura de los mismos. En este caso dicho envase irá provisto de la etiqueta correspondiente y las piezas interiores irán etiquetadas reglamentariamente.

2. El envasado del producto, bien al vacío o con atmósfera modificada, se hará exclusivamente en la propia industria fabricante y los materiales y procedimientos que se empleen deberán estar debidamente autorizados por los órganos administrativos competentes.

Artículo 10. Etiquetado.

1. En el Chorizo amparado por la marca «C' alial», figurarán las siguientes indicaciones, además de las restantes exigidas además de las restantes exigidas por la legislación vigente:

a) El nombre del producto «Chorizo».

b) La marca «C' alial» y el logotipo, según indica la Orden de 25 de julio de 2007, del Departamento de Agricultura y Alimentación, con las proporciones adecuadas y aprobadas por el Departamento competente en materia de fomento de la calidad agroalimentaria.

c) Nombre y/o logotipo de la entidad de control

2. Con anterioridad a la puesta en circulación de los productos, unos ejemplares «pro-forma» de los modelos de etiquetas que vayan a ser utilizadas, serán enviados al Departamento competente en materia de fomento de la calidad agroalimentaria para comprobar su adecuación a la normativa vigente en materia de etiquetado de productos alimenticios y, en su caso, se autorizará el uso de las mismas.

3. El etiquetado se efectuará en las instalaciones de las industrias elaboradoras.

4. Conforme al artículo 3.2 de la Orden de 25 de julio de 2007, del Departamento de Agricultura y Alimentación, el uso

de la marca como signo de carácter gráfico se realizará conforme a los requisitos establecidos en el Manual de identidad de la marca aprobado por la Dirección General de Fomento Agroalimentario.

CAPITULO VI REGIMEN DE CONTROL

Artículo 11. Control interno.

1. Las empresas autorizadas para el uso de la marca «C' alial» en el Chorizo llevarán su propio control interno (autocontrol) en cumplimiento de lo establecido en el apartado 1 del punto Séptimo del Reglamento de uso de la marca «C' alial».

2. El sistema de autocontrol estará establecido de modo que se garantice la trazabilidad del producto final.

3. Será objeto de control la producción etiquetada con la marca «C' alial», la identificación de los lotes o partidas, el número y tipo de envases, así como las fechas de salida y destino de los mismos.

4. Las empresas autorizadas para el uso de la marca «C' alial» en el Chorizo deberán en todo momento someterse a lo establecido en la Orden de 7 de febrero de 1980, del Ministerio de la Presidencia, por la que se aprueba la norma de calidad para los productos cárnicos embutidos crudos-curados en el mercado interior, así como a la legislación complementaria a ésta.

5. El titular de la autorización para el uso de la marca «C' alial» quedará obligado a presentar al Departamento de Agricultura y Alimentación una Memoria, cada vez que solicite la renovación de la autorización para el uso de la marca, en la que se consignarán los resultados de su utilización.

Artículo 12. Evaluación.

1. Las empresas autorizadas para el uso de la marca serán responsables de que la producción y el uso de la misma sean conformes con lo dispuesto en la Orden de 25 de julio de 2007, del Departamento de Agricultura y Alimentación, y en la normativa que la desarrolle, y en particular, en el presente Reglamento técnico.

2. En cumplimiento del apartado Séptimo. 2 del Reglamento de uso de la marca C' alial, las empresas autorizadas para el uso de la misma, se someterán, a su cargo, a un sistema de evaluación de conformidad, realizado por un organismo de control externo que deberá ser autorizado por la Dirección General de Alimentación y en función del cumplimiento de unos requisitos que se fijarán reglamentariamente. Estos organismos deberán estar acreditados conforme a las normas UNE-EN 45011 («Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto») o ISO 17020 («Criterios generales para el funcionamiento de los diversos tipos de organismos que realizan la inspección») en el ámbito agroalimentario, o bien cumplir la norma ISO 17020.

3. El organismo de control externo comunicará a la Dirección General de Alimentación, en los plazos que se fijen por ella, los resultados de los controles realizados a las empresas y productos de las mismas, todo ello en función del programa de control autorizado.

Estas comunicaciones recogerán, en su caso, las medidas correctoras que las empresas propusieron para subsanar las no conformidades detectadas por el organismo de control, y el grado de cumplimiento y efectividad de las citadas medidas.

4. Si del estudio de las comunicaciones que los organismos de control envíen a la Dirección General, se dedujeran posibles incumplimientos por parte de las empresas, tanto de este Reglamento como del Reglamento de uso de la marca «C' alial», se procederá, por parte del Departamento de Agricultura y Alimentación, a efectuar las actuaciones inspectoras y sancionadoras que resulten procedentes.

Artículo 13. Control oficial.

A tenor de lo dispuesto en el artículo 52 de la Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria en Aragón, la Administración realizará cuantos controles complementarios estime pertinentes, a los efectos de garantizar el cumplimiento de lo previsto en los artículos precedentes.

Artículo 14. Medidas sancionadoras y revocación de la autorización.

Cuando del resultado de los controles oficiales contemplados en los artículos 12.4 y 13, se desprenda el incumplimiento de este Reglamento o el uso indebido de la marca «C' alial», se incoará procedimiento sancionador, lo que se comunicará al Director General de Fomento Agroalimentario por si estimara pertinente la revocación, previa audiencia a la empresa interesada, de la autorización del uso de la marca.

CAPITULO VII REVISION DEL REGLAMENTO

Artículo 15. Modificación del Reglamento.

El presente Reglamento Técnico podrá ser revisado y modificado, mediante Orden del Departamento de Agricultura y Alimentación, de acuerdo con lo dispuesto en la Orden de 25 de julio de 2007, del Departamento de Agricultura y Alimentación, por propia iniciativa del Departamento, a instancia del organismo de control externo, del Comité de Calidad Alimentaria o de las empresas usuarias de la marca.

342 *RESOLUCIÓN de 21 de enero de 2008, de la Dirección General de Desarrollo Rural, por la que se publica la Resolución por la que se concede el Título P.E.B.E.A. y se aprueba el proyecto a la solicitud de ayudas PEBEA realizada por la Comunidad de Regantes de Valdurrios I en el término municipal de Caspe (Zaragoza).*

Por resolución de esta Dirección General de fecha 15 de enero de 2007 se concedió el Título PEBEA y se aprobó el proyecto de obras de la solicitud de ayudas PEBEA realizada por la Comunidad de Regantes de Valdurrios I.

El Decreto 64/2001, del Gobierno de Aragón, por el que se establece el procedimiento y condiciones para llevar a efecto las transformaciones en regadío que se ejecuten en el ámbito del PEBEA, no incluye en su procedimiento la publicación del proyecto, ya que sí hay una información pública del anteproyecto tanto para la obtención de la Declaración de Impacto ambiental como para el otorgamiento de la concesión de aguas. No obstante y por mayor seguridad jurídica, se considera conveniente su publicación para defensa de sus intereses por parte de todos los afectados por estas obras.

Por todo ello se procede a su publicación en el Anexo de la presente resolución, informando que el proyecto de obras se encuentra para su estudio, por parte de quien se considere afectado por él, en los lugares a continuación relacionados por un plazo de 15 días a contar a partir de su publicación.

* Dirección General de Desarrollo Rural, Paseo de María Agustín, 36. 50071-Zaragoza. Tfno 976714702.

* Servicio Provincial de Agricultura y Alimentación, Subdirección de Desarrollo Rural, Ed. de San Pedro Nolasco, Plaza de San Pedro Nolasco, 7 50001 Zaragoza. Tfno 976714775.

* Comunidad de Regantes de Valdurrios I, Cl. Santa Quiteria, 11; 50700 - Caspe (Zaragoza)

Zaragoza, a 21 de enero de 2008.

**El Director General de Desarrollo Rural,
MIGUEL VALLS ORTIZ**