

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA  
Y ALIMENTACION

950

**ORDEN de 7 de marzo 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 las «Castañas de mazapán»**

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 ha pasado a ser la sucesora de la marca «Calidad Alimentaria» creada por el Decreto 151/1998, de 28 de julio, del Gobierno de Aragón.

Mediante 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.

Teniendo en cuenta que el producto de repostería «Castañas de Mazapán» cumple con las condiciones citadas, se ha procedido a redactar un Reglamento técnico de uso para la utilización de la marca «C' alial» en este producto agroalimentario.

En su virtud, y de acuerdo con el informe del Comité de Calidad Alimentaria, dispongo:

*Artículo Unico.*

Se aprueba el Reglamento Técnico para la utilización de la marca «C' alial» en las «Castañas de mazapán» 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 a los operadores que soliciten autorización para el uso de la marca «Calidad Alimentaria» en las «Castañas de mazapán» al amparo del Decreto 151/1998, de 28 de julio, del Gobierno de Aragón, por el que se regula la marca «Calidad Alimentaria».

*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, 7 de marzo de 2008.

El Consejero de Agricultura  
y Alimentación,  
GONZALÓ ARGUILÉ LAGUARTA

ANEXO

Reglamento de utilización de la marca «C' alial»  
en las «Castañas de mazapán»

Capítulo 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, podrán ostentar dicha marca las «Castañas de mazapán» que cumplan las características y requisitos que se definen en el presente Reglamento, y todos los requisitos exigidos por la legislación vigente que le sean de aplicación.

*Artículo 2. Definición.*

Se define como «Castañas de mazapán» al producto de repostería resultante del amasado de una mezcla de almendras crudas, peladas y molidas con azúcar o azúcares en sus distintas clases o derivados, que se presenta en pequeñas porciones con forma del fruto del castaño, bañadas parcialmente en un caramelo que se colorea para imitar al referido fruto.

Capítulo II  
INGREDIENTES

*Artículo 3. Materias primas.*

En la elaboración de las «Castañas de mazapán» se utilizarán exclusivamente las siguientes materias primas:

a) Para la elaboración del mazapán:

— Almendras dulces repeladas de las variedades marcona y/o largueta, representando como mínimo el 50% del peso total.

— Azúcares en sus distintos tipos.

— Agua, en la proporción necesaria para la elaboración del almíbar.

— Podrán emplearse aromatizantes naturales.

b) Para la elaboración del caramelo:

— Azúcar o azúcares en sus distintos tipos.

— Agua.

— Cacao en polvo y/o colorante autorizado.

*Artículo 4. Aditivos.*

No se permite el empleo de conservantes.

Capítulo III  
ELABORACION

*Artículo 5. Proceso de elaboración.*

1. Para la elaboración de las «Castañas de mazapán», se prepara una masa con almendra molida, y almíbar. Con la masa ya manejable se forman bolas con un peso de 10 a 20 gramos y se les da la forma, similar a una castaña. Se dejan reposar el tiempo necesario para conseguir un adecuado secado de la superficie, y finalmente se bañan en el caramelo sin llegar a cubrir las totalmente. Se dejan reposar para que escurra el exceso de caramelo.

2. Una vez elaborado el producto, no será congelado para su conservación y posterior comercialización.

Capítulo IV  
CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

*Artículo 6. Forma, dimensiones y características organolépticas.*

Las «Castañas de mazapán» amparadas por la marca «C' alial» presentarán las siguientes características:

a) Se respetará la forma, que debe ser semejante a la castaña, como indica su nombre.

b) El recubrimiento de caramelo permanecerá totalmente adherido al mazapán y deberá diferenciarse perfectamente de éste, sin que pueda separarse sin romper la castaña. Esa capa de caramelo nunca será en peso superior al 33% del de la castaña.

c) El producto final tendrá un color rojizo o marrón brillante y homogéneo.

d) La textura del caramelo será crujiente y no pegajosa. El mazapán se distinguirá por su textura suave y desmenuzable con apreciable sabor y aroma (flavor) de almendra

*Artículo 7.—Características físico-químicas.*

El mazapán (excluido el recubrimiento de caramelo) pertenecerá exclusivamente a la categoría comercial suprema, y deberá presentar las siguientes características de composición:

a) Grasa .....	mínimo 25.0%
b) Proteínas .....	mínimo 9.0%
c) Humedad .....	máximo 10.5%
d) Cenizas (máx.) .....	máximo 1.5%

## Capítulo V ENVASADO Y ETIQUETADO

*Artículo 8. Envasado.*

Cada «Castaña de mazapán» se colocará en una cápsula o alveolo de papel u otro material autorizado de modo que se impida el contacto entre las distintas unidades. Estas se envasarán en cajas de cartón, protegidas suficientemente para no tener ningún contacto externo.

*Artículo 9. Conservación.*

El plazo de consumo preferente no excederá de veinte días a partir de la fecha de elaboración.

*Artículo 10. Etiquetado.*

1. En el etiquetado de los envases y envolturas de las «Castañas de mazapán» destinados al consumidor final figurarán las siguientes indicaciones, además de las restantes exigidas por la legislación vigente:

- El nombre del producto: «Castañas de mazapán».
- El número de unidades que contiene la caja.
- 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.
- Nombre y/o logotipo de la entidad de control.
- La indicación «Conservar en lugar fresco y seco».

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 de Agricultura y Alimentación 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 envasado y etiquetado de las «Castañas de mazapán» deberán efectuarse en las instalaciones de las empresas 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 las «Castañas de mazapán» 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 las «Castañas de mazapán» deberán en todo momento someterse a lo establecido en el Real Decreto 1787/1982, de 14 de mayo de 1982, de la Presidencia del Gobierno, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de turrone y mazapanes, 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 2 del punto Séptimo 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») ó 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», el Departamento de Agricultura y Alimentación procederá 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 modi-

ficado, 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.

**DEPARTAMENTO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO**

**951**

**RESOLUCION de 10 de marzo de 2008, del Servicio Provincial de Industria, Comercio y Turismo de Huesca, por la que se convocan exámenes reglamentarios para la obtención del certificado de profesional habilitado en la especialidad de aparatos elevadores en las categorías A y B de operador de grúas móviles autopropulsadas.**

De conformidad con lo dispuesto en el Reglamento de las acreditaciones profesionales, la autorización de empresas y la acreditación de entidades de formación en materia de seguridad industrial, aprobado mediante Decreto 116/2003, de 3 de junio, del Gobierno de Aragón, se convocan exámenes reglamentarios para la obtención del certificado de profesional habilitado especialidad de aparatos elevadores en las categorías A y B de operador de grúas móviles autopropulsadas, con sujeción a las siguientes bases:

**1º Solicitudes.**

Las solicitudes, una por cada categoría de acreditación deseada, se harán en el modelo E0101 que figura en el Anexo VI de la Orden de 29 de marzo de 2007, del Departamento de Industria, Comercio y Turismo por la que se modifican los Anexos del Reglamento de las acreditaciones profesionales, la autorización de empresas y la acreditación de entidades de formación en materia de seguridad industrial, («Boletín Oficial de Aragón» nº 46, de 20 de Abril de 2007) y serán presentadas dentro el plazo de quince días hábiles siguientes a la publicación de la presente convocatoria en el «Boletín Oficial de Aragón»

El modelo de solicitud se facilitará en los Servicios Provinciales de Industria, Comercio y Turismo, en la página web del Gobierno de Aragón y en el Servicio de Información y Documentación Administrativa.

Las solicitudes irán dirigidas al Servicio Provincial de Industria, Comercio y Turismo de Huesca, presentándose en el Registro de Entrada del citado Servicio Provincial en Plaza Cervantes, 1 planta baja, o en cualquiera de los registros o dependencias administrativas contempladas en el artículo 38.4 de la Ley 30/1992 de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y Procedimientos Administrativo Común.

A cada una de las solicitudes se acompañará fotocopia del D.N.I. y documentación compulsada acreditativa del cumplimiento de los requisitos señalados en el punto 3º de la convocatoria, así como del ejemplar para la Administración del modelo de liquidación de los derechos de examen que figura en el punto 2º de la convocatoria.

**2º Derechos de examen.**

Los derechos de examen para la acreditación profesional se fijan en 25,85 euros, por cada una de las categorías que se desea examinar (Ley 8/2007, de 29 de diciembre, «Boletín Oficial de Aragón» número 154, de 31 de diciembre de 2007), que deberán realizarse mediante autoliquidación según Modelo 514, Tasa 14, apartado 5, (Orden de 13 de febrero de 2006, del Departamento de Industria, Comercio y Turismo, por el que se aprueba el Modelo 514, de autoliquidación de determinadas Tarifas de la Tasa 14, por servicios en materia de ordenación de actividades industriales, energéticas, petrológicas, mineras y comerciales, «Boletín Oficial de Aragón»

número 25, de 1 de marzo de 2006). Los interesados podrán obtener el correspondiente modelo y confeccionarlo si así lo desean, directamente a través del Portal Web del Gobierno de Aragón en la dirección (<http://www.aragon.es>)

**3º Requisitos.**

Con la solicitud se presentará:

\* Certificado de estudios primarios.

\* Certificado expedido por una entidad de formación autorizada, de haber superado el curso teórico-práctico para operador de grúas móviles autopropulsadas, reflejado en el apartado 7 del Anexo IV del Reglamento de acreditaciones profesionales en su redacción aprobada por Orden de 23 de septiembre de 2005 («Boletín Oficial de Aragón» de 14 de octubre de 2005). Dicho curso consta de un módulo teórico, de una duración mínima de 75 horas y un módulo práctico, de una duración de 225 horas para la categoría A y módulo teórico, de una duración mínima de 150 horas y un módulo práctico, de una duración de 300 horas para la categoría B.

**4º Admisión y exclusión de candidatos.**

Terminado el plazo de presentación de solicitudes, se hará pública en el tablón de anuncios del Servicio Provincial de Industria, Comercio y Turismo de Huesca la lista provisional de admitidos y excluidos. Estos últimos dispondrán de un plazo de diez días para la subsanación de los defectos que hayan motivado su exclusión, transcurrido el cual se hará pública por el mismo procedimiento la lista definitiva de admitidos y excluidos.

**5º Comisión de evaluación.**

Presidente:

Titular: D. Tomás Peñuelas Ruiz

Suplente: D. Antonio Gómez Rodríguez

Vocales:

Titular: D. Ramiro Sarvisé Nasarre

Suplente: D. Marta Rodríguez Vicente

Titular: D<sup>a</sup>. Rosa Torreano Armengol

Suplente: D. Roberto Borrrel Nacenta

Titular: D. Inmaculada Fabana Romeo

Suplente: D. José Luis Ara Porté

Secretario (con voz, pero sin voto):

Titular: D. Antonio Lorenzo Isardo

Suplente: D. Jesús Abenoza Paúl

**6º Lugar, fecha y hora de realización de los exámenes.**

Lugar: Escuela Universitaria Politécnica de Huesca, sita en Carretera de Cuarte, s/n de Huesca.

Fecha: 23 de mayo de 2008

Hora:

— Categoría A de operador de grúas móviles autopropulsadas: 17 horas

— Categoría B de operador de grúas móviles autopropulsadas: 17 horas

— Categoría B para profesionales categoría A: 18, 15 horas.

**7º Contenido y desarrollo de los ejercicios.**

Para cada una de las Categorías consistirá en la realización de una prueba escrita en que los aspirantes deberán acreditar un conocimiento suficiente, del contenido del temario mínimo correspondiente publicados en la Orden de 23 de septiembre de 2005 del Departamento de Industria, Comercio y Turismo, del Reglamento de aparatos elevadores aprobado por R.D. 2291/85 de 8 de noviembre y su Instrucción Técnica MIE-AEM-4, (RD. 837/2003 de 27-06-2003 «Boletín Oficial del Estado» de 17-7-2003).

**8º Resultados y notificaciones.**

La relación definitiva de aspirantes aptos y no aptos será publicada en el tablón de anuncios del Servicio Provincial de Huesca, lo que sustituirá a la notificación personal.

Las solicitudes de revisión de examen se realizarán en el plazo de tres días desde el día siguiente a la publicación de la